

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS (UFMG)  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MONTES CLAROS (UNIMONTES)  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIEDADE, AMBIENTE E  
TERRITÓRIO (PPGSAT)

FÁBIO DA SILVA GONÇALVES

**SE ME DER DE BEBER, TAMBÉM BEBE, SE ME DER DE COMER,  
TAMBÉM COME: um estudo sobre a comida nos terreiros de  
Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva/MG**



MONTES CLAROS/MG, JULHO DE 2017

**FÁBIO DA SILVA GONÇALVES**

**Se me der de beber, também bebe, se me der de comer também come: um estudo sobre a comida nos terreiros de Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva/MG**

Dissertação apresentada ao curso de Mestrado em Sociedade, Ambiente e Território Universidade Federal de Minas Gerais/Universidade Estadual de Montes Claros, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Sociedade, Ambiente e Território.

**Área de Concentração:** Sociedade, Ambiente e Território

**Orientador:** Dr. Daniel Coelho de Oliveira

Gonçalves, Fábio da Silva.

G635s 2017 Se me der de beber, também bebe, se me der de comer também come: um estudo sobre a comida nos terreiros de Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva/MG / Fábio da Silva Gonçalves. Montes Claros, MG: Instituto de Ciências Agrárias/UFMG, 2017. 365f.: il.

Dissertação (Mestrado em Sociedade, Ambiente e Território), Universidade Federal de Minas Gerais e Universidade Estadual de Montes Claros 2017.

Orientador: Prof. Daniel Coelho de Oliveira.

Banca examinadora: Isabel Cristina Barbosa de Brito, Hebert Canela Salgado, Daniel Coelho de Oliveira.

Referências: f: 344-357.

1. Alimentação. 2. Candomblé. 3. Umbanda. 4. Quimbanda. 5. Oferenda. I. Oliveira, Daniel Coelho. II. Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais. III. Título.

CDU: 641

**FÁBIO DA SILVA GONÇALVES**

**Se me der de beber, também bebe, se me der de comer também come: um estudo da comida nos terreiros de Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva/MG**

Dissertação apresentada ao curso de Mestrado Associado UFMG-Unimontes em Sociedade, Ambiente e Território, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Sociedade, Ambiente e Território  
Área de Concentração: Sociedade, Ambiente e Território  
Linha de Pesquisa: Sociedade e Ambiente

Aprovado pela banca examinadora constituída pelos professores:

---

Professora Doutora Isabel Cristina Barbosa de Brito  
Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes)

---

Professor Doutor Hebert Canela Salgado  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM)

---

Prof. Daniel Coelho de Oliveira (orientador)  
Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES)

Montes Claros, 31 de Julho de 2017

## **DEDICATÓRIA**

Dedico este trabalho aos meus pais, Aparecida e Geraldo; ao Danilo, à Toyas e a todo o povo de axé, da *Aruanda* e do *Orum*, por todo indelével cuidado e, posteriores, subsídios a minha contínua emancipação para a vida.

## AGRADECIMENTO

A Zambi pela enormidade de gratuidade na vida. Pelo dom sublime da existência. Pelo fato único e singular: o dom de aprender a conhecer. Pela força quando eu me tornava fraco. Pela oportunidade de aprender a consertar os erros. Por todas as vezes que encontrei refúgio inabalável. Por todas as sementes que me permitiu semear e colhê-las. Pelos sonhos que se desvirginaram em realizações. Pelos meandros no caminho para que eu soubesse entremeá-los. Enfim, e pela fé que me conduziu até “ontem-hoje [...]”. A todos os Orixás, Elementos de Direita e Esquerda pela proteção e pelo axé contínuo.

Aos meus pais pelo zelo, esforço, confiança, dedicação e aprendizado de vida. Por me mostrarem que quem ousa sonhar tem a vida a passos largos. Pelas vezes que disseram “sim” quando a realidade dizia “não”. Pelo primeiro amor. Por não terem sido “mãe” e “pai”, mas “minha mãe” e “meu pai”. Por me fazer acreditar que “para os erros há perdão” e que para as chances há que se ter olhar atento. Por não terem me negado o seio de uma família. Pelo ontem que se tornou o hoje emaranhado de felicidade.

Ao Danilo pelo aparato incondicional e pelo resgate cotidiano.

Ao Professor Daniel Coelho de Oliveira pela orientação e paciência. Pelos acurados subsídios na realização deste trabalho. Por acreditar em mim. Pela oportunidade de consertar os erros sem atropelos. Pelos livros e pelos ensinamentos além-dissertação. Aos constituintes da Banca Examinadora, Professora Doutora Andréa Maria Narciso Rocha de Paula e ao Professor Doutor Hebert Canela Salgado pela leitura do trabalho e pelas certas contribuições.

Ao Natanael pela prontidão. Ao Lúcio, mais que um gatinho de estimação, um filho que me ensina a cuidar.

A todos dos os membros do Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato; e a todos do Terreiro de Umbanda Zambi-Iris, pelas inúmeras contribuições que esta dissertação se tornasse realidade.

Aos professores e professoras do Mestrado em Sociedade, Ambiente e Território por terem compartilhado comigo o que de melhor se compartilha: o conhecimento. Pela oportunidade de construir o saber e por me inspirarem, cada um à sua maneira. A todos os professores que passaram pela minha vida, pois esta dissertação contém heranças de cada um.

Aos amigos do Mestrado em Sociedade, Ambiente e Território, pelo companheirismo e pelos incontáveis compartilhamentos.

Enfim, a todos os que indireta ou diretamente integraram a mais este complexo caminho percorrido porque “Viver é um complexo sistema”.

## Com(v)ida

Comida de terreiro é poesia  
Que se traduz em cada verso  
É axé, fé, paz e alegria  
No encanto, no amor e no reverso!

É caminho que se cruza  
É para o Orixá e do Orixá  
Que na cozinha se entrecruza  
Para sorrir, chorar e para amar!

Comida de terreiro é de guerreiro  
É lógica concebida [...] E pensamento sementeiro!  
Para muitos distorcida.

O mel que adoça e supera.  
O marafo é de sempre.  
O padê que prospera  
O amalá é de quem vence!

No assentamento e na encruzilhada,  
Na calunga e na estrada  
Pra vencer o inimigo  
E trazer de volta a pessoa amada.

A comida do preto, do índio e da criança:  
Que se põe.  
A comida do saber, do fazer e da esperança:  
Que na vida se entrepõe.

Entre alguidares  
Cebolas, bifés e farinhas  
Entre congás e altares  
Cozinheiras, Pomba-giras e rainhas

É comida que encanta  
De quem dança  
E na gira que se canta  
Traz de Oxalá a esperança

Comida do *Orum*,  
Comida no *Aiê!*  
Comida de *Aruanda*  
Comida de nós, vós, eles e você!

Comida de terreiro não é comida, é **com(v)ida!**

*Autor: Fábio da Silva Gonçalves*

## RESUMO

Esta dissertação analisou a dinâmica da comida das oferendas e dos médiuns em terreiros em Bocaiuva. Objetivou-se compreender o papel das comidas/ofereidas feitas às divindades, bem como as práticas alimentares dos médiuns do “Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato” e do “Terreiro de Umbanda Zambi-Iris”, relacionadas aos fundamentos teológicos, doutrinários e ritualísticos provenientes das religiões de Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva. De forma específica, objetivou-se: 1-Analisar conceitual, histórica e epistemicamente a temática “alimento/comida” e a relação desta no contexto das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras; 2-Entender o conjunto teológico, doutrinário e ritualístico precípua das religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda praticadas pelo “Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato” e do “Terreiro de Umbanda Zambi-Iris” e a relação dele com outros campos religiosos em Bocaiuva; 3-Descrever os territórios e transterritórios produzidos pelo Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva e a relação dos mesmos com a comida das divindades. Os procedimentos metodológicos foram: revisão bibliográfica, roteiros de entrevista estruturados e semiestruturados; observação participante, história oral e registro iconográfico. A pesquisa evidenciou que as comidas ofertadas às divindades e os objetivos hierofânicos atribuídos a elas estão relacionadas às particularidades teológicas, doutrinárias e ritualísticas de cada terreiro, onde se inclui os mitos por exemplo. Além de percorrer os territórios sagrados internos dos terreiros estudados, a comida circula pelos territórios sagrados extra-terreiros em Bocaiuva: os transterritórios. A comida dos médiuns se dá de acordo com rituais específicos, além de ser mediada pelas quizilas, preceitos e influências da convivência nos terreiros. Tanto na comida dos médiuns, quanto nas oferendas há adaptações decorrentes dos mitos e do ambiente onde vivem os médiuns. Ademais, a pesquisa evidenciou que há conflitos entre os campos religiosos de Bocaiuva e com os dos terreiros em voga, culminando em preconceito. Portanto, a dinâmica da comida nos terreiros de Bocaiuva evidencia um complexo contexto de interações sociais, culturais, históricos os quais contracenam com os fundamentos religiosos desses terreiros.

**Palavras-chave:** Bocaiúva/MG; Comida; Candomblé/Umbanda/Quimbanda; Oferendas; Transterritórios.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Receita de oferenda para Pomba-Gira .....	20
Figura 2 – Propaganda da Tenda de Umbanda Pai Oxalá .....	24
Figura 3 – Esquematização do objeto de estudo da dissertação .....	33
Figura 4 – Espaço biofisiológico alimentar .....	43
Figura 5 – Banana utilizada para união amorosa no Zambi-Iris.....	81
Figura 6 – Inserção de refrigerantes no ajeum de Ogum.....	88
Figura 7 – Espaço social alimentar .....	101
Figura 8 – Ponto riscado no Zambi-Iris, Outubro de 2016.....	180
Figura 9 – Mametto incorporada com trajes especiais da Pomba-Gira Sete Véus.....	184
Figura 10 – Médiun incorporado e trajando roupa específica de Pomba-Gira Maléva no Zambi-Iris .....	185
Figura 11 – Placa relacionando Bocaiuva como sendo cidade do Senhor Jesus.....	218
Figura 12 – Placa relacionando Bocaiuva ao Senhor do Bonfim .....	218
Figura 13 – Imagem do Cristo Misericordioso no bairro Zumbi em Bocaiuva .....	219
Figura 14 – Anúncio de evento evangélico tentando cobrir anúncio de um dos terreiros-lares de Bocaiuva.....	224
Figura 15 – Oferenda contendo frutas e mel feita pelo Zambi-Iris à Orixá Iansã.....	228
Figura 16 – Espaço religioso afro-ameríndio-euro-brasileiro alimentar .....	234
Figura 17 – Território-Intoto no Ilê .....	240
Figura 18 – Território-telhado do Orixá Tempo no Ilê .....	241
Figura 19 – Território-porteira (assentamento de Ogum) no Ilê .....	242
Figura 20 – Território-porteira (assentamento de Boiadeiro) no Ilê .....	243
Figura 21 – Território-porteira (assentamento de Exu Tiriri) no Ilê .....	243
Figura 22 – Território-Olhos da Casa no Ilê.....	244
Figura 23 – Território-cumeeira (parte superior da imagem à esquerda) e território-altar no Ilê (imagem à direita e parte inferior da imagem à esquerda) .....	245
Figura 24 – Território-assentamento de Exu e Pomba-Gira no Ilê.....	246
Figura 25 – Território-coqueiro/Baiano no Ilê .....	250
Figura 26 – Território-fogão a lenha no Ilê .....	251
Figura 27 – Croqui esquemático dos territórios físicos/metafísicos do Ilê. ....	254
Figura 28 – Mametto incorporada com Ogum no Ilê .....	264
Figura 29 – Feijoada de Ogum no Ilê .....	265
Figura 30 – Comidas a serem consumidas médiuns e visitantes durante o <i>ajeum</i> Feijoada de Ogum no Ilê .....	266
Figura 31 – Congá montado especificamente para gira de Quimbanda no Zambi-Iris	275
Figura 32 – Assentamento (tronqueira) e comida de Zé Pelintra e Exu Sete Encruzilhadas no Zambi-Iris. ....	277
Figura 33 – Comida de Oxalá arriada em 01 de Janeiro de 2016, no Zambi-Iris.....	281
Figura 34 – Comida de Oxalá (canjica, mel) ofertada por consultante do Zambi-Iris. .	280
Figura 35 – Oferenda para Oxum contendo água de rio gelada, um plástico forrado simbolizando a água do rio.....	283

Figura 36 – Oferenda para Iemanjá no Zambí-Iris .....	285
Figura 37 – Oferenda para Oxóssi em 01 de Janeiro de 2017 .....	286
Figura 38 – Oferenda para Oxum em 01 de Janeiro de 2017 .....	287
Figura 39 – Comida na Festa de Preto-Velho em 13 de Maio de 2017, Zambí-Iris .....	291
Figura 40 – Bolo na Festa dos Erês em 27 de Setembro de 2016, Zambí-Iris .....	292
Figura 41 – Oferendas ao Erê Crispim em 2016 (à esquerda) e a todos os Erês do Zambí-Iris em 2017 (à direita).....	293
Figura 42 – Oferenda para Exu Gato Preto, contendo padê e agregados, em Agosto de 2016 no território-congá do Zambí-Iris .....	295
Figura 43 – Oferenda para Exu Tranca-Rua das Almas, para proteção de umbandista do Zambí-Iris contra perseguição no ambiente de trabalho .....	297
Figura 44 – Assentamento de Pomba-Giras no Zambí-Iris .....	299
Figura 45 – Comida de Pomba-Giras no Zambí-Iris para “amarração de amor” .....	299
Figura 46 – Oração utilizada no Banho de Pomba-Gira no Zambí-Iris.....	302
Figura 47 - “Amarração de amor” realizada no Zambí-Iris.....	303
Figura 48 – Bolo de Aniversário de adepto no Zambí-Iris em homenagem a Exu .....	305
Figura 49 – Mametto incorporada com o Boiadeiro José Laço Fino .....	315
Figura 50 - Médium utilizando cerveja (para ela) no Ilê durante gira de Umbanda ....	317
Figura 51 – Banho de descarrego contendo açafraão no ritual “Escalda Pés” no Zambí-Iris .....	320
Figura 52 – Carta-Imagem dos Transterritórios em Bocaiuva .....	323
Figura 53 – Oferenda para Exu João Caveira (primeiro alugar a esquerda) e para Obaluaíê (dois últimos da esquerda para a direita), com o objetivo “cura” realizada no transterritório Calunga Pequena pelo Zambí-Iris .....	325
Figura 54 – Oferenda para a Pomba-Gira Rosa Caveira advinda do Ilê. ....	325
Figura 55 - Símbolos religiosos em disputa: contracena entre uma imagem católica e uma oferenda advinda do Ilê. ....	327
Figura 56 – Símbolos religiosos em disputa: resíduos de velas advindos de rituais religiosos.....	326
Figura 57 – Comida do Boiadeiro Rio Grande servida no transterritório Mata-Burro/Mata pelo Zambí-Iris.....	327
Figura 58 – Oferenda feita pelo Zambí-Iris para o Boiadeiro Cascável (abertura de caminhos) quebrada no sub-transterritório Cancela. ....	329
Figura 59 – Oferenda feita pelo Zambí-Iris para Pomba-Gira Cigana (amarração de amor) quebrada no transterritório Encruzilhada de terra/asfalto BR 451 .....	331
Figura 60 – Comida do Exu Gato Preto e Pomba-Gira Dama da Noite servida no transterritório Berço pelo Zambí-Iris (amarração de amor) .....	333

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Animais comestíveis e não comestíveis <i>versus</i> área geográfica.....	39
Quadro 2 – Alimentos Humanos <i>versus</i> Área Geográfica .....	41
Quadro 3 – Abordagem das ciências na consolidação da história da alimentação.....	49
Quadro 4 – Regionalismos Alimentares no Brasil. ....	83
Quadro 5 – Comparação entre o Espaço Biofisiológico Alimentar e o Espaço Social Alimentar.....	102
Quadro 6 – Ritos e Práticas nas Grandes Religiões .....	117
Quadro 7 – Principais Festas Católicas em Bocaiuva .....	205
Quadro 8 – Relação entre principais Orixás, comidas e objetivos do Ilê.....	258
Quadro 9 – Relação entre principais Orixás, associação à natureza, comidas e simbologias no Zambi-Iris.....	282
Quadro 10 – Ingredientes/elementos coadunares, elementos da natureza e sentido hierofânicos do padê de Exu no Zambi-Iris.....	295
Quadro 11 – Ingredientes/elementos coadunares, elementos da natureza e sentido hierofânicos nas oferendas de Pomba-Gira no Zambi-Iris. ....	300
Quadro 12 – Quizilas dos Orixás e Médiuns do Ilê.....	308
Quadro 13 – Quizilas dos Orixás e Médiuns do Zambi-Iris.....	308
Quadro 14 - Bebidas mais usadas x Momento no Ilê .....	316

## LISTA DE SIGLAS

BRASMAG	Companhia Brasileira de Magnésio
EAC	Encontro de Adolescentes com Cristo
FEB	Federação Espírita Brasileira
FUESP	Federação de Umbanda do Estado de São Paulo
MG	Minas Gerais
MOTORVEL	Motores e Veículos Ltda.
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPAD	Igreja Evangélica Pentecostal Aliança com Deus
MPJ	Marcha para Jesus
RIMA	Metalúrgica Ricardo e Marisa
RMA	Religiões de Matriz Africana
SUDENE	Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste
UBS	Unidade Básica de Saúde
UEUB	União Espírita de Umbanda do Brasil
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
UNIMONTES	Universidade Estadual de Montes Claros

# SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	15
<b>1- PENSANDO O ALIMENTO E A COMIDA: uma abordagem epistêmico-conceitual e histórica sobre a alimentação e o ato de comer</b> .....	36
1.1-O alimento: premissa da vida fisiológica .....	36
1.2- Elementos históricos da alimentação: nem só de pão vive o homem.....	43
1.2.1- Contextualizando o debate histórico da alimentação.....	44
1.2.2- Periodização da alimentação ao longo da História: dos ágrafos aos contemporâneos.....	52
1.2.2.1-A alimentação na Pré-História: a caça, a coleta, o fogo, a cerâmica, pastorícios e agricultura do homem ágrafo.....	53
1.2.2.2-A alimentação na Antiguidade: gregos, romanos e egípcios .....	56
1.2.2.3-A alimentação na Idade Média: o velho e o novo; o pão e a fome; o mosteiro e o povo.....	60
1.2.2.4- A alimentação na Idade Moderna: o alimento intercontinental.....	63
1.2.2.5-A alimentação na Idade Contemporânea.....	66
1.2.2.6-Breves reflexões sobre a peridiação histórica da alimentação.....	74
1.2.3- História da alimentação no Brasil .....	76
1.2.3.1- A formação da(s) cozinha(s) brasileira(s) .....	76
1.2.3.2- Elementos da alimentação brasileira, cozinhas regionais e as transformações dos hábitos alimentares: “[...] é preciso evoluir pra não perder, mas preservar pra não matar” .....	81
1.2.3.2.1-Cozinhas regionais ou síntese da cozinha mundial?. .....	82
1.2.3.2.2- Resistência e adaptação: evoluindo para não perder ou preservando para não matar?.....	85
1.2.3.2.3: Aberturas: evoluindo para não perder (?) .....	88
1.3-A metamorfose do alimento em comida: nas cozinhas e às mesas .....	94
1.3.1- Alimento e comida: nem sinônimos, nem antônimos.....	94
1.3.2- Dialogando sobre o “espaço social alimentar”: é de comida que estamos falando.....	97
<b>2- RELIGIÃO, COMIDA, CANDOMBLÉS, UMBANDAS E QUIMBANDAS: Agô meu Pai para dissertar! <i>Maleme</i> se em algo eu errar!</b> .....	105
2.1. Religião: generalidades e abstrações .....	105
2.2- Religião <i>versus</i> comida: um prato de interconexões .....	111

2.3- Saravá aos Candomblés, às Umbandas e às Quimbandas: entendendo a história e os fundamentos das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras. Saravá !.....	119
2.3.1- Candomblé, Candomblés: o singular e o plural de uma religião no e do Brasil .....	119
2.3.1.1- Candomblés: universalização e dessincretização .....	127
2.3.2- Umbandas e Quimbandas: etimologia, (não) nascimento e fundamentos gerais .....	129
2.3.2.1-Etimologias das Umbandas.....	129
2.3.2.2- Umbandas: mito fundador e (des)institucionalização .....	134
2.3.2.3- Umbanda e Quimbanda: um rico e denso panteão .....	144
<b>3-OS TERRITÓRIO SAGRADOS DOS CANDOMBLÉS, DAS UMBANDAS E DAS QUIMBANDAS: Oxalá é quem governa o mundo, só ele pode governar, foi ele quem nos deu a luz... abre os caminhos pra teus filhos trabalhar.....</b>	<b>148</b>
3.1-Território, lugar, cultura e as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras: um diálogo necessário .....	149
3.1.1 - Para entender o que é território, lugar e cultura.....	149
3.1.2 – Inter-relações entre as categorias território, lugar e cultura .....	157
3.2 - Territórios sagrados e campo religioso: contextualização e caracterização .....	160
3.3- Territórios sagrados físicos e metafísicos do Candomblé, Umbanda e Quimbanda .....	168
3.3.1-A (des)construção histórica dos territórios sagrados das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras .....	168
3.3.2 – Adentrando nos territórios sagrados físicos e/ou metafísicos do Candomblé, da Umbanda e da Quimbanda: o terreiro dos homens, o território das entidades. ....	177
3.3.3- Congás, Altares e arranjos espaciais dos terreiros: continuando a falar dos territórios sagrados de terreiros .....	189
<b>4-A COMIDA DOS HOMENS E DOS ESPÍRITOS NO CANDOMBLÉ, UMBANDA E QUIMBANDA EM BOCAIUVA: compreendendo a dinâmica da comida no Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato e no Terreiro Zambí-Iris .....</b>	<b>196</b>
4.1- Caracterização histórico-geográfica de Bocaiuva: entre escravos, bandeirantes, pecuaristas, coronéis e empresas se constitui a “Terra do Senhor do Bonfim” .....	196
4.2-Análise dos tenso campos religiosos em Bocaiuva, Minas Gerais: entre a terra do Senhor do Bonfim, terra de Pai Seta Branca, dos Orixás, Mestre Assis, do Senhor Jesus.....	203
4.3-Generalidades sobre a comida dos homens e dos espíritos nos Candomblés, nas Umbandas e nas Quimbandas: concatenações a respeito da dádiva e fato social total em Marcel Mauss.....	225

4.4- Na cozinha e da cozinha do Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato: vamos falar de Comida? .....	234
4.4.1- Caracterização, territórios sagrados e comida do/no Ilê: porque axés são vários!.....	235
4.4.2- Por dentro do Ilê: territórios sagrados físicos e metafísicos .....	237
4.4.3- Cozinha do Ilê, cozinha dos Orixás: uma fábrica de comida hierofanizada... 254	
4.5- Umbanda x Comida no Zambi-Iris: “Umbanda é Paz e Amor, é um mundo cheio de luz [...]” e também de comida .....	267
4.5.1- Caracterização do Terreiro Zambi-Iris: um novo desenho para o culto umbandista e a transformação de um lar em terreiro .....	267
4.5.2- Comida de Orixás, direita e esquerda no Zambi-Iris: comida para amar, adoçar, curar, proteger, agradecer e prosperar .....	275
4.6- A comida dos adeptos do Ilê e do Zambi-Iris: onde eu dou de comer e beber é onde eu como e bebo .....	304
4.6.1-Quizilas, Preceito e Camarinha: o cardápio que pode <i>versus</i> o que não pode .....	305
4.6.2- Cigarro e bebida alcoólica no Ilê, café, açafão e óleo de coco no Zambi-Iris .....	312
4.7-Do Ilê/Zambi-Iris aos transterritórios em Bocaiuva: comida circulante, comida territorializante.....	321
4.7.1-Transterritório Calunga Pequena .....	324
4.7.2-Transterritório Mata-Burro/Mata: .....	327
4.7.3- Transterritório BR 135 .....	328
4.7.4-Transterritório Posto de Saúde/Quadra do Bairro Bonfim.....	330
4.7.5-Transterritório Encruzilhada de terra/asfalto BR 451 .....	330
4.7.6-Transterritório Encruzilhadas-“X” Centrais.....	331
4.7.7-Transterritório Praça .....	332
4.6.8-Transterritório Parque Municipal.....	332
4.7.9-Transterritório Berço.....	333
4.7.10 –Ainda sobre os transterritórios do Ilê e do Zambi-Iris .....	334
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	335
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	344
<b>APÊNDICES</b> .....	359
<b>ANEXO</b> .....	364

## INTRODUÇÃO

A alimentação, além do axiomático papel nutricional, imprime papel de sociabilidade e abarca uma gama multifatorial e, logo, acaba por transgredir os limites da concepção fisiológica e mecânica do ato de comer: postam-se fatores sociológicos, antropológicos, econômico-mercadológicos, culturais, político-administrativos e, claro, religiosos. A alimentação é, portanto, uma temática que abrange e se deixa abranger por um sistema de elementos e circunstâncias interconexas, quando é possível destacar a relação dela com as práticas religiosas.

No que tange às religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda, 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, umbandistas e quimbandeiros se encontram mediados social, cultural e espiritualmente no entreposto comida-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).

Todavia, o assunto “Candomblé-Comida” encerra mais pesquisas e achados literários, cada um com perspectiva diferenciada, como se pode citar Bastide (1978), Gama (2009), Nadalini (2009), Aguiar (2012). Já sobre a “Umbanda/Quimbanda-Comida”, pouco se encontra, por sinal não em uníssono, havendo mais informações em sites vinculados às casas umbandistas<sup>1</sup> (numa perspectiva mais de “receita” do que analítica) ou trabalhos acadêmicos em que a comida não é centralidade, mas que se concatenando a um contexto geral da religião umbandista, a exemplo de Ortiz (1999), Amaral (2002), Pery (2008) e Portugal (2014), permite tecer algumas abstrações sobre as práticas envolvendo comidas na Umbanda/Quimbanda, sobretudo em relação às oferendas e menos sobre a comida dos médiuns, por assim dizer. Isto não significa que não haja literatura sobre a relação “Comida *versus* Umbanda/Quimbanda”, mas

---

<sup>1</sup> Comumente, 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.



significa que há uma predominância da abordagem “Candomblé x Comida”, como deixa transparecer Nadalini (2009) nas considerações finais de seu trabalho.

O Norte de Minas Gerais, região onde se localiza o município de Bocaiuva, caracteriza-se pelo “*ethos* sertanejo” também enviesado pela religião, como o Espiritismo, Catolicismo, Protestantismo, a Umbanda, Quimbanda e o Candomblé, por exemplo. Logo, surgem expressões como “Exu Sertanejo”, como em Prates (2009) e “Umbanda Sertaneja”, para Marques (2007) como forma de se referir a uma identidade que consubstancia o norte-mineiro tendo vista aos aspectos culturais, geoeconômicos, históricos, ambientais e uma maneira particular de viver a religião de Umbanda, Candomblé e Quimbanda.

Faz necessário iluminar que o presente trabalho não deixa de estudar os territórios do *homo religiosus* candomblecista, umbandista e quimbandeiro, notadamente a territorialidade exercida por meio das relações sagradas expressas pelas práticas culturais envolvendo oferendas/comida nos terreiros do município de Bocaiuva, Minas Gerais, doravante Bocaiuva.

Acredito que o uso dos espaços públicos, e às vezes privados, para práticas rituais com comidas (encruzilhadas, cemitérios, praças, jardins públicos, cachoeiras, matas, etc.) trazem à tona a perspectiva de Santos (2008) quando aclara que o território vai além da parte física e do uso desta pelo Estado, isto é, ele se forma pela lógica do uso por parte da população. Assim, a população umbandista, quimbandeira e candomblecista em Bocaiuva, ao usar aqueles espaços para manifestação do sagrado que os é inerente acabam criando uma nova territorialidade ou transterritorialidade.

Carneiro (2011) denomina de transterritorialização o processo de territorialização encetado por candomblecistas, umbandistas e quimbandeiros ao utilizarem espaços públicos para manifestação do sagrado particular destas religiões, como as festas de Iemanjá nas praias ou as procissões a Oxalá na Bahia. Em Bocaiuva, conforme o desenrolar da pesquisa, foram observados vários indícios de que a transterritorialização ocorre continuamente. Sobre a transterritorialização em Bocaiuva verso com mais detalhes no tópico 4.7.

Ainda no que concerne à categoria território, a pesquisa abrange a concepção de “território sagrado” imanente aos terreiros de Candomblé e de Umbanda/Quimbanda, isto é, a visão dos terreiros enquanto espaços ontologicamente sacralizados, consubstanciados/delimitados por lógicas cosmogônicas de seus idealizadores, sendo que nestes espaços a comida, também sagrada, constitui/institui a materialidade e a

imaterialidade sagrada de um espaço dinamizado/matizado por identidade religiosa, subjetividades, “exercício do poder” (sobre/para si, sobre/para ou outro) sincretismos, consagração de porções espaciais do terreiro para as divindades, escondendo ou revelando os axés<sup>2</sup>. Em suma, é um território viabilizado, entre outras questões, pelo manejo da comida das divindades dentro dele e engendrado pelos sujeitos que praticam a religião dentro destes espaços.

Por falar em atuação dos sujeitos/atores sociais na produção dos territórios, assinale-se que é relevante compreender as práticas alimentares sob a ótica da própria população que a engendra, por permitir assimilar aspectos mais valorativos e atitudinais, não apenas o viés econômico ou nutricional ou com ênfase na produção, distribuição e comercialização dos alimentos. Ao lidar com os adeptos das religiões aqui em voga e “deixá-los dizer” sobre o que dão de comer (para homens e divindades), o que comem e o que deixam de comer, por exemplo, pude compreender aspectos hierofânicos, cosmogônicos, valorativos e atitudinais, que apesar de também estarem vinculados às questões econômicas/nutricionais, expressam sobremaneira questões mais ligadas à fé que comungam e às influências advindas desta fé para o cardápio dos homens e dos espíritos, por assim dizer.

Concatenando à ideia exposta acima, é possível pontuar outra questão do estudo presente nesta dissertação: os adeptos constituintes do universo da pesquisa puderam de alguma maneira expressar a religiosidade que os tange e, dentro dela, a relação com a comida em suas nuances (oferenda, médiuns e transterritórios engendrados). “Dar voz” aos povos de axé é possibilitá-los reverberar a história dos terreiros aos quais pertencem, demonstrar as subjetividades que adornam os seus cotidianos religiosos/seculares e dizerem eles mesmos sobre as relações sociais mantidas em decorrência da religiosidade vivida, bem como para falar de uma temática que ainda se gesta como tabu e preconceito na sociedade brasileira, as oferendas, leigamente conhecidas com **macumbas**<sup>3</sup>. E sobre este preconceito, há de se convir que ele é mais do

---

<sup>2</sup> A palavra “axé” significa energia, força, magia, poder de transformação, contida nas comidas/ofereidas, roupas, imagens dos Orixás, nos próprios Orixás, na natureza, em tudo que se dá e tem sentido religioso no Candomblé, Umbanda e Quimbanda, por exemplo, entre outras religiões do gênero. Por acreditar nesta “energia”, os adeptos dessas religiões são conhecidos, entre outros termos, como povo de axé. Axé também pode significar a filiação a um terreiro matriz, fundamento teológico do terreiro ou benção alcançada.

<sup>3</sup> Ao longo da dissertação faço uso da expressão **macumba** (com “m” minúsculo e negrito) para diferenciar o termo leigo macumba da religião Macumba, com o objetivo também de não apenas estabelecer uma diferença teórica, mas de posicionamento crítico, diga-se, avesso, ao preconceito incidido sobre as oferendas e comidas praticadas pelo povo de axé. Sobre a diferenciação entre tais terminologias *vide* subitem 2.3.2.

que uma questão de ter opinião e uma predileção religiosa. No caso da intolerância para com a “cultura do povo de axé”, o preconceito acaba por incidir em invasões e destruição dos espaços culturais, entre outras formas de desterritorialização dos espaços sagrados instituídos por esses povos.

Assim, sob a ótica de Amaral (2002) cumpre observar que o estudo do Candomblé, Umbanda e Quimbanda, religiões cuja fundamentação histórica, teológica, ritualística e doutrinária realizei principalmente no segundo capítulo, é necessário para se pensar a dinâmica cultural brasileira e o lugar destinado à religião na definição de novos vieses valorativos e ressignificações das/nas relações sociais do mundo contemporâneo. Isto equivale a dizer, conforme Carvalho (2011), entre outras possibilidades, que ao estudar tais religiões é possível não apenas criar e executar medidas de proteção contra o preconceito direcionado a elas, mas também criar/fortalecer a segurança alimentar, as redes, os circuitos econômicos e comunitários provenientes das religiões de matriz afro-ameríndio-euro-brasileiras<sup>4</sup>. Embora o enfoque da pesquisa não incida nestes aspectos sobre os quais discorre Carvalho (2011), acredito que esta dissertação sirva, ainda que discretamente, de ponte para refletir sobre isso nos terreiros de Bocaiuva.

Ainda em se tratando da justificativa para a realização deste trabalho, é preciso frisar que há uma predominância dos estudos religiosos voltados para a prática católica em Bocaiuva, principalmente em se tratando diretamente da temática do padroeiro do município, o Senhor do Bonfim, como o faz Vieira (2006), e indiretamente Ribeiro (2013) e Alves (2012), os dois últimos mais numa perspectiva contextual da prática católica em Bocaiuva. Por outro lado, também não pode se escusar o trabalho de Ribeiro (2011) ao analisar a performance musical dos Ternos de Catopês do município, os quais ainda estão diretamente vinculados à fé e à igreja católica bocaiuvense. A respeito de outras religiões, há o estudo monográfico de Leite (2005) o qual versa sobre o surgimento do protestantismo no município e Soares (s/d) o qual discorre sobre o

---

<sup>4</sup> Conforme Souza (2008) o termo afro-brasileiro é usado para indicar mestiçagens para os quais as principais matrizes são as africanas e as lusitanas, comumente com entremeios indígenas, ressaltando que tais manifestações são acima de tudo brasileiras por terem se confluído no Brasil. Não obstante, nesta dissertação quando se tratar de abstrações, ideias e tipologias textuais minhas, opto pelo termo religiões “afro-ameríndio-euro-brasileira” por acreditar que o termo “afro-brasileiro” em se tratando de religiões acaba por invisibilizar semanticamente a formação sincrética, que além das influências africanas, consta também com influências indígenas e europeias, sendo particularizadas em solo brasileiro. A despeito dos movimentos de reafrikanização ou desafricanização, entre outros de adesão a um ou mais elementos desses componentes, todos esses elementos são muito importantes nos cultos de Umbanda, Candomblé, Quimbanda, Xangô, Tambor de Mina, Batuques, Macumbas, etc.. Portanto, ao usar a expressão religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, estou me referindo às supracitadas religiões.

Espiritismo, especificamente e em caráter teológico/doutrinário do Templo Espírita Cristão Luz Universal. Entretanto, especificamente sobre as religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva não foi encontrado nenhum estudo específico, principalmente no que tange à relação delas com comidas. A propósito, segundo os responsáveis pelos terreiros estudados, eles ainda não haviam presenciado nenhuma pesquisa acadêmica feita para com eles no sentido da fé que manifestam atualmente, o que permite inferir que se trata do “ineditismo” do tema. Tendo em vista este “ineditismo”, algumas expressões foram cunhadas para ilustrar determinadas situações. Por exemplo: “pseudo-mal” para caracterizar determinados trabalhos que podem ir contra o livre arbítrio de quem “sofre” o trabalho; “ciclo de transposições” para caracterizar as trocas simbólicas entre divindades, homens e comidas, entre outras colocações as quais discorro melhor ao longo da dissertação.

Em relação ao “como cheguei ao tema desta dissertação” sucedeu como descrevo a seguir. Desde criança sempre ouvi de várias pessoas evangélicas que “**macumba pega**”, que deveria “repreender em nome de Jesus” toda “**macumba**” que eu visse, para não pegar e comer as balas das Festas de Cosme e Damião e uma série de questões religiosas mistificadoras contrárias à fé do povo de axé. Muito tempo depois, em 2011, ao mudar de minha “terra natal” (Engenheiro Navarro) para Bocaiuva, volta e meia, sempre encontrava “um despacho” em encruzilhadas e outras áreas do município, o que me fazia lembrar as orientações obtidas em minha infância. Apesar disso, ao ver os “despachos” sempre tive curiosidade em saber de onde vinham, o porquê eram feitos, por qual motivo estavam localizadas ali, reflexões provocadas por alguns debates presenciados sobre conflitos religiosos e pluralidade religiosa no Brasil quando cursei a disciplina “Geografia Cultural” na minha graduação em Geografia Licenciatura pela Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes).

Em dezembro de 2014, acompanhei uma amiga que passava por problemas emocionais e sentindo-se frustrada com a religião a qual pertencia, (hoje parte do corpo de membros do Zambi-Iris, a Entrevistada 05-02<sup>5</sup>) passou a recorrer aos “serviços magísticos do Candomblé”<sup>6</sup>, para parafrasear Prandi (2004). Ela havia recorrido a uma senhora em Bocaiuva que prometia “trazer o amor de volta em três dias” e fora orientada a fazer alguns rituais com maçã, mel, doces, fitas e flores e depois deixar

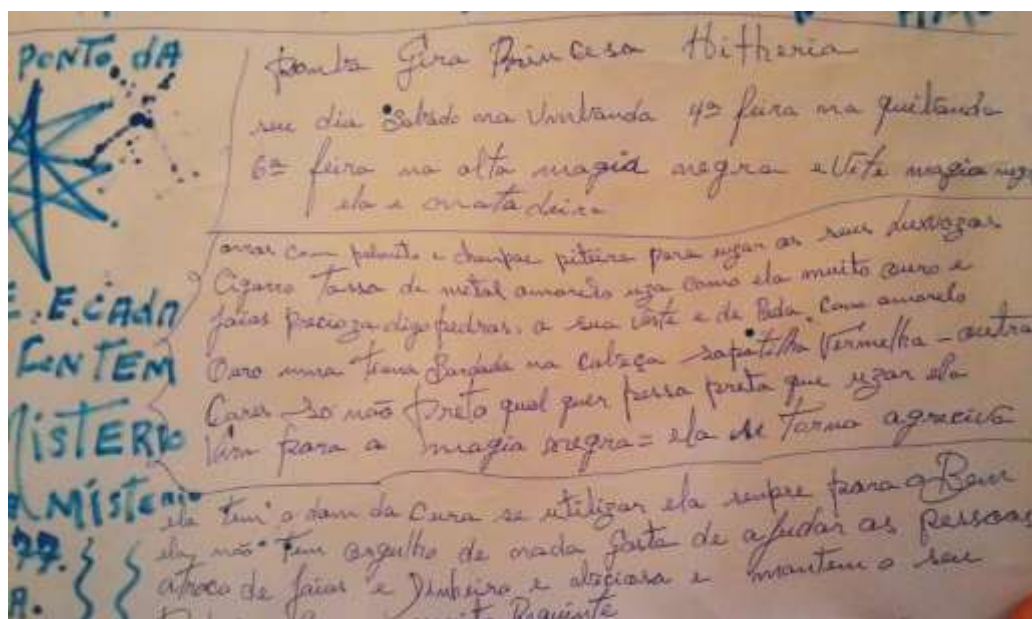
---

<sup>5</sup> Ainda nesta Introdução esclareço a respeito desta “identificação”.

<sup>6</sup> Segundo Prandi (2004) entende-se por serviços magísticos a prestação de serviços de cunho espiritual, no qual pertencentes ao Candomblé atendem demandas de adeptos e não adeptos, principalmente do Candomblé, normalmente numa perspectiva clientelista.

numa praça do município. Isto me instigara ainda mais a pensar sobre a “circulação das macumbas” no território bocaiuvense. Por outro lado, sempre labutei em entender o porquê Santos (2008) afirmava ser o território também a base das “trocas espirituais”, embora entendesse o que este autor queria dizer a respeito do território em geral, custava-me abstrair sobre essas “trocas”. Não tendo minha amiga o “amor de volta em três dias”, passamos a pesquisar sobre outros lugares que “faziam aquele tipo de trabalho para o amor”. Descobrimos um no Bairro Bonfim em Bocaiuva, o Centro de Umbanda Pai Jacó. Por ter medo de ir a “centros espíritas” sozinha, me convidara novamente para acompanhá-la até lá, quando presenciei pela primeira vez uma manifestação do espírito “Malandro Zé Pelintra” e depois do “Exu Sete Encruzilhadas”. Ao sair de lá, ela carregava “receitas culinárias do amor” para Pomba-Gira, uma das quais compõe a figura 1.

**Figura 1:** Receita de oferenda para Pomba-Gira



**Fonte:** Arquivo pessoal da Entrevistada 05-02.

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Em 2015, numa conversa “brainstorming” com o professor-orientador do Mestrado o qual se enlaça esta dissertação, havíamos colocado as diversas hipóteses para uma proposta de pesquisa, considerando-se as nossas experiências acadêmicas e as linhas de pesquisa do Mestrado. Enquanto conversávamos e falávamos da possibilidade temática “comida”, “território”, passei a rememorar todo esta história que descrevi da minha infância “anti-macumba” até a “receita de oferenda para Pomba-Gira” constante

aqui na figura 1. Como num estalo, passei a pensar sobre a temática “comida *versus* religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras”, então chamadas por mim de apenas “afro-brasileiras”, em Bocaiuva. Ao sair do encontro já tinha certeza para onde ir fazer minha pesquisa dissertativa: os terreiros de Bocaiuva, “A terra do Senhor do Bonfim”.

Afora esta experiência pessoal, embora já tivesse certeza do que pesquisar, conforme relatei acima, também me senti motivado pela sugestão de Nadalini (2009) ao propor a realização de pesquisas voltadas para a relação “Umbanda *versus* comida”, ou ainda estudos comparativos entre esta temática e a relação “Candomblé *versus* Comida”.

Assim esclarecido, é preciso ter em preâmbulo que 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.

No contexto das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras há muitas hierofanizações: imagens, folhas, roupas, velas, flores, alguidares, comidas! Por outro lado, segundo alinhavado nos primeiros parágrafos desta introdução, sabe-se que comida e a religião constituem duas realidades indubitavelmente associadas, conforme asseveram Douglas (1966); Rondinelli (2006), Wirzba (2014) Ribeiro (2009) e Aguiar (2012). A prática alimentar encontra no esteio religioso especificidades “do que” e “do que não comer”, assim como o alimento passa a assumir novos significados em consonância às bases teológicas estruturantes da religião, transformando-se em comida. Em se tratando de religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, aqui mais especificamente o Candomblé, a Umbanda e a Quimbanda, a comida destaca-se como uma das matrizes teológicas, doutrinárias e ritualística consubstanciais, (re)dimensionando-se a criar vínculos entre o homem e as divindades em um complexo sistema de trocas simbólicas mediadas pela realização das oferendas contendo comidas<sup>7</sup>.

Ademais, nessas religiões, os adeptos comumente adotam determinadas práticas alimentares embasadas nos fundamentos religiosos os quais acreditam, considerando-se,

---

<sup>7</sup> No Candomblé, Umbanda e Quimbanda toda comida oferecida às entidades é uma oferenda, mas nem toda oferenda é uma comida. Contudo, segundo Entrevistado 01-02 a maior parte das oferendas é realizada com algum tipo de comida, a qual pode ser a reunião de ingredientes ou apenas um. Assim, nesta dissertação a comida das entidades é entendida como oferenda.

por exemplo, as quizilas<sup>8</sup>, preceitos incutidos em rituais específicos, recomendações da ingestão de alguns como forma de facilitar, impedir, motivar, impulsionar, retrair questões de ordem espirituais e físicas, a exemplo da ingestão de noz-de-cola (*obi*) numa prática ritual do Candomblé de dar o *bori*<sup>9</sup>.

Considerando todo este preâmbulo, as questões as quais nortearam esta pesquisa foram: Quais os sentidos hierofânicos das comidas servidas às entidades nos terreiros de Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva? Quais os componentes ritualísticos e materiais/ingredientes que compõem as comidas das oferendas? Quais os fatores estão incluídos nos processos de territorialização/transterritorialização envolvendo as comidas de oferendas nesse município e quais são estes territórios/transterritórios? E, por fim: Quais processos religiosos influenciam a alimentação dos médiuns e quais comidas compõem/não compõem o cardápio deles tendo em vista a prática de tais religiões?

Em face da problematização exposta, o objetivo geral delineado nesta dissertação foi: Compreender a dinâmica das comidas/ofereidas feitas às divindades, bem como as práticas alimentares dos médiuns do “Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato” e do “Terreiro de Umbanda Zambi-Iris”, relacionadas aos fundamentos teológicos, doutrinários e ritualísticos provenientes das religiões de Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva. Em se tratando dos objetivos específicos, foram eles:

- 1-Analisar conceitual, histórica e epistemicamente a temática “alimento/comida/” e a relação desta no contexto das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras.
- 2-Entender o conjunto teológico, doutrinário e ritualístico precípua das religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda praticadas pelo “Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato” e do “Terreiro de Umbanda Zambi-Iris” e a relação dele com outros campos religiosos em Bocaiuva.
- 3-Descrever os territórios e transterritórios produzidos pelo Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva e a relação destes territórios/transterritórios com a comida das divindades cultuadas pelo “Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato” e do “Terreiro de Umbanda Zambi-Iris”.

---

<sup>8</sup>Simple modo quizila é a relação de aversão a uma comida por parte de um Orixá, normalmente relacionada ao mito que circunda esse Orixá. Para mais detalhes sobre quizila vide subitem 4.6.1.

<sup>9</sup>Nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, principalmente no Candomblé, *bori* significa “dar de comer à cabeça”. Nesse processo o médium é estimulado a ingerir alguns alimentos e sofre interdito de outros. Verso sobre a temática com mais detalhes no quarto capítulo.

Para o alcance dos objetivos propostos na pesquisa adotei os seguintes procedimentos metodológicos. Inicialmente foi realizada a revisão bibliográfica<sup>10</sup> sobre a temática, pautando-se por levantar aspectos teóricos e de ordem epistemológica sobre a alimentação/comida; fundamentos teológicos, doutrinários e ritualísticos sobre o Candomblé e a Umbanda; elementos histórico-geográficos contextuais e gerais sobre o município de Bocaiuva com enfoque nas questões dos campos religiosos que o circundam, bem como, já numa linguagem metalinguística, sobre procedimentos e técnicas metodológicas norteadoras de trabalhos científicos, o que contribuiu para cunhar os demais caminhos metodológicos desta pesquisa os quais descrevo a seguir.

Após a realização da revisão bibliográfica procedeu-se trabalho de campo. Este se regeu, *a priori*, pela observação participante nos terreiros de Candomblé, Umbanda e Quimbanda de Bocaiuva. De acordo May (2001) a observação participante consiste no processo no qual o cientista estabelece um relacionamento multilateral com uma associação humana na situação natural com o objetivo de compreender, cientificamente, tal grupo.

Ainda consoante a Proença (2007), a observação participante é um excelente recurso metodológico para se investigar o campo religioso brasileiro, uma vez que subsidia a inserção mais densa na *práxis* e vivências das expressões escolhidas para estudo. Com esse método o pesquisador se aproxima mais do evento investigado, sendo que as incursões mais frequentes nos cultos e situações cotidianas do grupo permite maior decodificação dos imaginários, vocabulário, símbolos e ritos válidos e coerentes tais como se apresentam para os respectivos adeptos, havendo maior correspondência ao modo como os próprios integrantes professam a crença.

Até a data da presente pesquisa, em Bocaiuva, existem quatro terreiros que realizam o culto afro-ameríndio-euro-brasileiro rotineiramente, abrindo espaço para algumas atividades públicas. São eles: Tenda de Umbanda Pai Jacó (Umbanda e Quimbanda), localizado no Bairro Bonfim; Tenda de Umbanda Estrela Ascendente (Umbanda e Quimbanda) localizado no Centro; Terreiro de Umbanda Zambi-Iris (Umbanda e Quimbanda), no Centro e Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato (Candomblé, Umbanda e Quimbanda), também situado no Centro de Bocaiuva. Além destes terreiros, por meio de pesquisa de campo, foram localizadas mais 14 casas que

---

<sup>10</sup>Conforme Luna (1999), a revisão bibliográfica fornece dados atuais e relevantes que dinamizam a pesquisa, além de ser um importante instrumento tanto em estudos originais, com levantamento de dados inéditos colhidos em pesquisa de campo, quanto naqueles baseados em documentos.



funcionam como terreiros ocorrendo assim a distribuição deles pelos bairros de Bocaiuva: três no Centro, dois no bairro Bonfim, quatro no Pernambuco, dois no Zumbi, três no Esplanada, um no São Geraldo e um no Nossa Senhora de Fátima. A localização dos terreiros se deu por meio de anúncios e propagandas em rádios, folhetos distribuídos pelo município, a exemplo da figura 2 e por meio de informantes<sup>11</sup>.

**Figura 2:** Propaganda da Tenda de Umbanda Pai Oxalá<sup>12</sup>



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Estas 14 casas são locais de atendimento aos clientes que prestam “serviços mágísticos” como o jogo de cartas, búzios e tarôs, trabalhos amorosos, desobsessão, limpezas espirituais, benzimentos e uma gama variada de atendimentos, incutidos na perspectiva do clientelismo, isto é, o “cliente” paga pelos trabalhos espirituais realizados e não se vê obrigado a manter vínculos para com o terreiro. Estes “terreiros-lares”, por assim dizer, funcionam na própria residência dos responsáveis, seja como anexo (um cômodo ao fundo) ou na própria rotina da casa, que se transforma em um “templo religioso” com a chegada do “cliente” e com a construção de altares efêmeros, pois são feitos e refeitos, em decorrência da chegada e saída da “clientela”, que pode ser atendida conversando “diretamente com um guia espiritual” ou por outros mecanismos religiosos próprios de cada “terreiro-lar”.

Tive acesso a todos aqueles “terreiros-lares” no mês de Dezembro de 2015, nos quais pude fazer perguntas relativas ao funcionamento dos atendimentos e sobre a dinâmica dos atendimentos, o que não foi tarefa fácil, pois sempre havia um olhar de

<sup>11</sup>Brandão (2007) esclarece que em trabalhos de campo o informante é um dos caminhos para se chegar até as pessoas que podem fornecer informações mais precisas sobre a temática estudada. No caso, os informantes foram fundamentais para se localizar os terreiros-lares, muitos destes terreiros os quais nem propagandas realizam.

<sup>12</sup> Este terreiro mudou para Augusto de Lima, Minas Gerais em meados de 2016. Portanto, os 14 terreiros-lares não inclui o referido terreiro.

desconfiança, de medo e, às vezes, mudança de assunto, o que se compreende, já que são pessoas as quais sofrem muita intolerância religiosa, segundo os responsáveis pelos “terreiros-lares” enfatizaram. Assim, nos 14 terreiros foram unânimes as respostas que justificam a existência dos “terreiros-lares” e não em terreiros em local “fora do lar” para realização de cultos ou de atendimento aos “clientes”: elevado custo de aluguel de espaços para sediar o terreiro e do custeio na manutenção do terreiro (luz, água, limpeza, bancos/cadeiras, etc.) e a perseguição religiosa, como medo de invasões, roubos, etc.. Estes mesmos fatores justificam também o fato de os quatro terreiros que possuem atividades “mais institucionalizadas” (Tenda de Umbanda Pai Jacó, Tenda de Umbanda Estrela Ascendente; Terreiro de Umbanda Zambi-Iris e Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato) funcionarem também nas casas dos responsáveis por eles.

Ao tomar contato com todos os 18 terreiros pude perceber onde melhor a pesquisa poderia fluir, pois é comum nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras manter segredos sobre algumas práticas rituais ou só revelá-las conforme avanço hierárquico-litúrgico dentro dos terreiros. Logo, a disponibilidade em poder falar sobre a temática proposta foi um grande diferencial, pois, como afirma Malinowski (1978), numa etnografia a “fonte de informação” são os seres humanos. A disponibilidade em querer falar das pessoas a serem pesquisadas, assim, é de extrema relevância para alcance dos objetivos propostos pela pesquisa.

Pela minha incursão nos 14 “terreiros-lares” foi possível perceber que não haveria possibilidade em se tornarem “etnografados”, porque isso passaria a incomodar os “clientes” os quais recorrem a esses “terreiros” para trocar confidências, falar de questões pessoais, o que exige maior dedicação para eles e a minha presença poderia ocasionar constrangimentos. Lembrei-me, então, de Malinowski (1978) quando se sentira apenas com “material morto” ao obter para seu trabalho apenas alguns observações mais folclóricas sobre religião, magia, crenças, feitiçarias e espíritos das tribos da Nova Guiné melanésia, advindas das noções dispersas do inglês *pidgin* falado por elas, pois eu correria o risco de igualmente manter-me no universo folclórico e no nível de constatação do “óbvio” daqueles “terreiros-lares”.

Concentrei-me nos quatro terreiros com dinâmica cultural mais rotineira, por assim dizer, conforme assinaléi anteriormente. Dois deles propuseram-se a quer participar da pesquisa e se encaixavam na proposta inicial de meu projeto que era estudar ao menos um de Candomblé, Umbanda e Quimbanda. Inclusive, fui convidado

pelo Terreiro de Umbanda Zambí-Iris, doravante, Zambí-Iris a desenvolver minha pesquisa nele, pois seus membros têm vontade de enfrentar o preconceito sofrido e por terem conhecimento do quão importante é o estudo sobre os terreiros para que isso ocorra. O Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato, doravante Ilê, é o único que pratica o tríplice culto Candomblé, Umbanda e Quimbanda, já que para se abrir casa de Candomblé, o médium precisa passar por uma série de rituais e “obrigações”, que de acordo com a nação<sup>13</sup> a qual se identifica pode exigir um mínimo de 11 anos de “feitura do Santo”<sup>14</sup>, o que pode restringir um pouco a disseminação aleatória de terreiros candomblecistas, sendo os que abrirem terreiro sem as devidas “obrigações” correm o risco de serem maculados no “meio candomblecista” de “marmoteiros”, fraudadores, etc.. Igualmente, ao que aconteceu no Zambí-Iris, no Ilê, houve muita receptividade e vontade de participar da pesquisa. Assim, os terreiros a serem estudados já estavam definidos e iniciei a observação participante já em Janeiro de 2016.

O Ilê pertence à nação de Candomblé Ketu e Angola. Mas além do Candomblé, pratica Umbanda e Quimbanda. O Zambí-Iris pratica a Umbanda e dentro dos rituais umbandistas, são inseridos cultos quimbandeiros (culto aos Exus e Pomba-Giras)<sup>15</sup>. A observação participante nestes terreiros durou até meados de Junho de 2017 para aproveitar ao máximo a minha incursão neles, pois é indubitável que as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras são extremamente complexas, pois apresentam dinâmica própria, a exemplo da presença de dialetos específicos, rituais realizados exclusivamente em decorrência da época do ano, entre outros fatores. Neste interim, pude aproximar-me melhor dos adeptos, colher informações, aplicar questionário, descobrir histórias, fazer registros fotográficos, filmagens, acompanhar rituais fora dos terreiros, uma longa caminhada para coletar dados e aprendizagens as quais levarei para além desta dissertação.

Outro aspecto metodológico pelo qual se pautou a dissertação foi a realização de entrevistas estruturadas e semiestruturadas. Segundo Boni e Quaresma (2005) elas constituem um dos mecanismos mais utilizados em trabalhos de campo e permitem a captação de elementos objetivos e subjetivos de uma dada realidade, além do fato de

---

<sup>13</sup> Nação de Candomblé é um termo utilizado para diferenciar os distintos segmentos da religião existentes no Brasil da origem dos escravos que lhe deram origem. A respeito das nações do Candomblé verso no subitem 2.3.1.

<sup>14</sup> Feitura do Santo é o rito iniciático realizado na camarinha.

<sup>15</sup> Nos tópicos caracterizo e descrevo o Ilê e no tópico o Zambí-Iris

que a entrevista subsidia a coleta de dados e informações não possíveis somente com a pesquisa bibliográfica e a observação participante.

As entrevistas estruturadas e semiestruturadas se deram conforme o roteiro de entrevista (Apêndice A). O questionário foi aplicado aos líderes do Ilê e do Zambí-Iris (comumente reconhecidos de “pais” e “mães-de-Santo” no Ilê (e de modo geral) e “pais” e “mães-de-orixá<sup>16</sup>” no Zambí-Iris) e aos demais adeptos (“filhos-de-santo” ou “filhos-de-orixás, conforme preferem ser chamados no Zambí-Iris). O roteiro de entrevista continha perguntas relativas às informações básicas sobre os terreiros (ano de fundação, filiações, quantidade de médiuns, etc.); perguntas relativas às comidas das divindades (qual tipo de comida, significado da comida, onde é servida, etc.); e relativa à comida dos médiuns (proibições, motivos, relação comida *versus* ritual, etc.)

O roteiro de entrevista continha as seguintes seções: “Dados gerais sobre o entrevistado”, “Dados gerais sobre o espaço de prática do culto” (apenas no questionário aplicado aos líderes dos terreiros), “Sobre os espíritos e a comida dos espíritos- Orixás<sup>17</sup>”, “Sobre os espíritos e a comida dos espíritos- Entidades de Direita<sup>18</sup>”, “Sobre os espíritos e a comida dos espíritos- Entidades de Esquerda” e “Sobre a Comida dos Médiuns”.

Embora nas Casas de Candomblé, conforme Mattos (2014), comumente não haja a hibridação segmentária “Direita-Esquerda”, o questionário completo foi aplicado aos participantes do Ilê porque este pratica o tríplice culto.

Em se tratando da aplicação do roteiro de entrevista todos os entrevistados (20 no Zambí-Iris e 23 no Ilê<sup>19</sup>) foram importantes. Mas há de se destacar a entrevista de Mametto, mãe-de-santo do Ilê e que se identificou pela primeira parte de sua *digina*<sup>20</sup>, e

<sup>16</sup> De modo geral, esta construção “pai-de-orixá” é uma expressão utilizada no contexto do Zambí-Iris. Os motivos de utilizar essa expressão e não “pai-de-santo”, por exemplo, são explicados no subitem 4.5.1.

<sup>17</sup> Conforme Reeber (2002), Orixás são divindades, do Candomblé e da Umbanda, que habitam o universo imaterial que engloba a materialidade do mundo onde vivem os seres humanos. São entidades ligadas aos fenômenos ou elementos da natureza e também a ancestrais divinizados. Constituem elementos relevantes nas supramencionadas religiões.

<sup>18</sup> “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.

<sup>19</sup> Optei por entrevistar a todos, pois se trata de uma quantidade relativamente pequena, considerando um contato mínimo de ao menos uma vez por semana em cada terreiro no período de Janeiro de 2016 a meados de Junho de 2017, ao frequentar as reuniões religiosas (*xirês/giras*) realizadas nos terreiros estudados.

<sup>20</sup> Após “feitura de Santo”, o candomblecista recebe um novo nome religioso, a *digina*, pelo qual será chamado em toda a trajetória religiosa.

dos Entrevistados 01-02 e 02-02, por serem os responsáveis pelo Zambí-Iris, sendo o 01-02 considerado o “pai-de-orixá”. A relevância dos responsáveis pelos terreiros foi que, além de saberem com mais detalhes a respeito dos “dados gerais sobre o espaço de prática dos cultos”, também sabiam “sobre os espíritos e a comida dos espíritos-Orixás”, “sobre os espíritos e a comida dos espíritos-entidades de direita”, “sobre os espíritos e a comida dos espíritos - entidades de esquerda” de todos os médiuns pertencentes aos seus terreiros, igualmente sabiam “sobre a comida dos médiuns” numa visão mais integralizada. Isto ocorre, segundo Bastide (1978), porque em religiões como a Umbanda e o Candomblé os pais e mães-de-santo são tidos como hierárquicos superiores dentro dos terreiros e tendem a conhecer todos os processos que neles ocorrem numa visão mais holística. Por isso, nesta dissertação ocorrem muitas transcrições das falas de Mameto e dos Entrevistados 01-02 e 02-02.

Como ainda há muito preconceito para com as religiões praticadas no Ilê e no Zambí-Iris, os seus adeptos optaram por não se identificarem. Com base nisto criei um código para cada entrevistado da seguinte forma. De acordo com o meu primeiro contato com os entrevistados, isto a partir de Janeiro de 2016, nas mais diversas formas de interação com eles eram identificados por mim<sup>21</sup> por um número correspondente à ordem em que os entrevistava/conversava, sendo reconhecidos por mim até o final da observação participante por este número. O primeiro eu identifiquei por 01, o segundo por 02, o terceiro por 03 e assim, sucessivamente, isto nos dois terreiros. Para diferenciar cada entrevistado e assim, por exemplo, não ter dois entrevistados 01, criei um segundo componente do código, quando todos do Ilê receberam o final 01 e todos do Zambí-Iris receberam o final 02. Assim, por exemplo, o primeiro entrevistado do Ilê é o 01-01, o segundo é 02-01. O primeiro entrevistado do Zambí-Iris é o 01-02, o segundo o 02-02 e sucessivamente. Como Mameto optou por ser chamada pela sua *digina* ela não entrou neste sistema de identificação.

A aplicação do roteiro de entrevista, ocorrida entre Maio de 2016 a Maio de 2017<sup>22</sup> foi muito importante, pois permitiu angariar informações mais genéricas a respeito dos terreiros. Por meio dele é que foi possível estruturar uma base para outros questionamentos, porque em campo as informações não obedecem à ordem dos

---

<sup>21</sup> Em uma lista, conforme Apêndice B, eu associava o nome/identificação do entrevistado à ordem em que fora pela primeira vez entrevistado, além da data de entrevista.

<sup>22</sup> Optei por realizar “de pouco em pouco” as entrevistas com questionários, para poder pegar distintos momentos e contextos nos terreiros. Assim, pude dentro de um ano, além de criar um vínculo mais efetivo com os entrevistados, fazer as entrevistas com calma, pois o questionário não era pequeno, fazer o pré-teste (maio a junho de 2016), entre outras vantagens.

questionamentos presentes no questionário, realidades religiosas são complexas demais para tanto. A complexidade dos fatos e à dinâmica irregular dos fatos de uma determinada realidade Malinowski (1978) denomina de “os imponderáveis da vida real”.<sup>23</sup>

Partindo da lógica dos “imponderáveis da vida real” é que foi necessário conversar com os participantes dos terreiros, às vezes conversas informais, ocorridas espontaneamente, quando um assunto remetia-se a outro; fazer observações diretas facilitadas pelo fato de constar uma quantidade de 23 médiuns no Ilê e 20 no Zambi-Iris. Estes momentos de “conversas informais”, são entendidos por mim, e também para alguns médiuns ávidos por contar histórias, como “conversas informacionais”. Foram nestes momentos em que a máquina fotográfica, o gravador e o “caderninho de campo”, diga-se, “cadernões de campo” foram essenciais, porque em campo a “totalidade dos fatos sociais” podem se encontrar fragmentadas em discursos não-lineares, embora em sincronia, quando reunidas por uma análise conjuntural desses fragmentos. Segundo Mauss (1988) é a partir dos indivíduos que surge a compreensão mais ampla dos fatos sociais. Para este autor, compreender os fatos sociais exige o entendimento da tridimensionalidade que o tange, ou seja, os seus aspectos sincrônicos, históricos/diacrônicos e a dimensão fisiopsicológica, os quais somente os indivíduos podem revelar.

Sendo assim, também foi preciso deixar falar, ouvir e gravar/transcrever as narrações dos entrevistados, suas subjetividades, o que significava cada oferenda concebida, suas angústias e problemas resolvidas pela obrigação<sup>24</sup> dada às entidades, bem como as ideologias de vida, muitas vinculadas ao ato de oferecer e balizadas por uma “ideologia religiosa”.

Também nesta lógica, foi necessário utilizar a história oral como metodologia, principalmente ao se tentar entender a história dos terreiros em Bocaiuva, a própria história do Ilê e do Zambi-Iris, e, às vezes, a própria história de trajetos religiosos dos entrevistados, incluindo lembranças de oferendas feitas, A partir de Thompson (2002) é possível inferir que por meio da história oral fatos não registrados em documentos

---

<sup>23</sup>Para Malinowski (1978) há muitos fenômenos de suma importância que de forma alguma podem ser registrados apenas com o auxílio de questionários ou documentos estatísticos. Contudo, salienta que tais fenômenos demandam observação em sua plena realidade, fenômenos os quais o autor denomina de “imponderáveis da vida real”, a exemplo da rotina do trabalho diário do nativo; os detalhes de seus cuidados corporais; o modo como prepara a comida e se alimenta, etc..

<sup>24</sup> Na perspectiva do Ilê, dar as “obrigações” significa fazer as oferendas contendo comidas para as entidades cultuadas.

podem tomar vida e se tornarem como que uma mensagem social da história, ou como ele parece sugerir, retomar a história oral é dar voz ao passado. Em face disso, como recomenda Malinowski (1978), foi necessário, às vezes, transcrever as falas advindas da “voz do passado”, contendo posicionamentos dos “nativos”, a partir das quais fiz minhas inferências.

Nesta dissertação a história é uma constante, pois de acordo com Hobsbawm (2012) a história tem várias utilidades, entre elas relacionar fatos e explicar o porquê determinadas realidades se sucederam. Por isso há neste trabalho: as histórias da alimentação ao longo dos períodos históricos<sup>25</sup>, histórias dos Candomblés, das Umbandas/Quimbandas, de Bocaiuva, das religiões em Bocaiuva, dos terreiros bocaiuvenses, dos terreiros estudados, das oferendas realizadas, de espíritos, enfim, de histórias confessas e inconfessadas (que talvez não queiram ser confessadas, principalmente sobre os primeiros terreiros). São histórias que auxiliaram na compreensão da dinâmica atual da comida das divindades e dos médiuns no contexto do Ilê e do Zambi-Iris, ou pelo menos forneceram *inputs* para se analisar os dados colhidos em campo.

Ainda foi necessário fazer entrevistas com pessoas não pertencentes ao Ilê ou ao Zambi-Iris, principalmente para se entender os campos religiosos em Bocaiuva, tema o qual verso no tópico 4.2. Assim, foram entrevistados, seguindo a historicidade oral e conversas informais, as quais continuo preferindo chamar de informacionais, alguns líderes, adeptos ou instituições das principais religiões em Bocaiuva, conforme elenco a seguir: Afonso Celso Soares (presidente do Templo Espírita Cristão Luz Universal); do Pastor da Igreja Evangélica Pentecostal Aliança com Deus (IPAD), Carlos dos Santos Costa (Presidente do Conselho de Pastores das Igrejas Evangélicas de Bocaiuva-COPIEB); Daniel Santos Leite (professor de História, responsável pelo estudo que versa a respeito do surgimento das igrejas protestantes em Bocaiuva); o Senhor J.A.S.T(frequentador de terreiro bocaiuvense na década de 1980, que não quis ter a

---

<sup>25</sup> Apesar de utilizar os períodos históricos (Pré-história, Antiguidade, Idade Moderna e Idade Contemporânea), cuja origem é advinda de uma perspectiva europeia de ver o mundo segundo a qual a história se sucede a partir da escrita, não acredito, sem entrar no mérito da discussão, na ideologia de que anteriormente à escrita não houvesse história, ao contrário, entendo que a história é feita por todos os homens, não apenas o europeu, a partir do encadeamento de fatos, ideias, cosmologias e contextos, registrados e construídos pluralmente. A sistematização e registro dos fatos históricos pela escrita foram fundamentais para a compreensão da historicidade, mas a agrafia do homem primitivo não escusou o registro histórico, a exemplo consubstancial das chamadas pinturas rupestres. Assim, opto por essa divisão tendo em vista dois motivos básicos: por acreditar ser mais didática e tranquila a redação e pela facilidade em reunir levantamentos bibliográficos mais objetivos.

identidade revelada); M.L.S (frequentador do Vale do Amanhecer há 10 anos – não quis ser identificado, apenas deu o pseudônimo M.L.S); Prefeitura Municipal de Bocaiuva (levantamento sobre registros de terreiros, igrejas e centros espíritas realizado no setor de Arrecadação); Secretaria da Paróquia do Senhor do Bonfim (informações sobre festas religiosas, indicações de literatura sobre a paróquia, filiares da paróquia, etc.).

No intuito de apreender melhor as relações religiosas dos terreiros estudados foi necessário fazer a observação direta em alguns templos religiosos em Bocaiuva, tais como o Vale do Amanhecer e o Templo Espírita Cristão Luz Universal, o que ocorreu entre Fevereiro de 2017. A ideia central era conhecer a segunda instituição religiosa citada, pois alguns membros do Zambi-Iris, inclusive os seus fundadores, já haviam a frequentado. No desenrolar dos fatos, tinha descoberto que o Templo Espírita Cristão Luz Universal havia se originado do Vale do Amanhecer. Como esclareço no quarto capítulo, o Templo Espírita Cristão Luz Universal se encaixa no conceito de Bourdieu (2013) como “os profetas”, uma estrutura estruturante. Em relação ao referido Templo, o Zambi-Iris também se tornaria “os profetas”, estrutura estruturante. Neste “jogo de estruturação”, a comida das entidades no Zambi-Iris adquiriu novas perspectivas no contexto da Umbanda, ou como seus adeptos preferem chamar “Umbanda Renovada”. Uma destas interferências é o sentido hierofânico atribuído às comidas de Pomba-Gira, que ao ser considerada entidade em evolução (herança evolucionista do Espiritismo aprendida no Templo Espírita Cristão Luz Universal) pode praticar ora o “bem”, ora o “mal”, ou como explico melhor no subitem 4.5.2 “pseudo-mal”.

No que tange à criação da carta-imagem (figura 52, quarto capítulo) o procedimento foi o seguinte: após acompanhar durante aproximadamente 18 meses os adeptos do Ilê e do Zambi-Iris na realização do arreo<sup>26</sup> das comidas nos transterritórios, percebi que alguns lugares sempre repetiam para tal, havendo uma relação “comida *versus* divindade *versus* transterritório”, os motivos pelo qual acontece esta repetição esclareço no tópico 4.7. Obtidas estas informações, a partir do auxílio do técnico Paulo Borges Freitas Júnior foram coletadas as coordenadas geográficas de cada transterritório com um Sistema de Posicionamento Global (GPS) e por meio do *software* ArcGis 10.0 confeccionou-se um mapa com a localização de cada uma dos transterritórios.

Diante do exposto e conforme abstrações em Poupart (2008), Boni e Quaresma (2005), Minayo (2008) e Marconi e Lakatos (2002), a dissertação proposta se alinha ao

---

<sup>26</sup> Arriar a comida/oferenda é entregá-la para a entidade em local específico.



campo das pesquisas qualitativas e, logo, não se delongou em dados quantitativos. Os mesmos apenas foram utilizados de forma a pronunciar elementos contextuais, ou de urgência ao exercício de compreensão dos dados qualitativos analisados. Desta forma, tive que recorrer e ponderar a respeito dos dados descritivos relativos ao perfil religioso bocaiuvense levantado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) conforme Censo de 2010, porque não havia outros dados sobre isso disponível em outras fontes.

Por fim, corroborando ao substrato metodológico, pelo que venho alinhando até o momento, trata-se de uma etnografia. Segundo Malinowski (1978) há três caminhos diferentes os quais permitem a uma etnografia alcançar os objetivos propostos por ela, como a organização da tribo e da anatomia de sua cultura (caminho trilhado na dissertação por meio da revisão bibliográfica e aplicação do roteiro de entrevistas); a análise dos fatos imponderáveis da vida real (realizada por meio da observação participante, história oral, observação direta); e *corpus inscriptionum* (obtido por meio das conversas informacionais, transcrições e análises das falas, registros fotográficos, etc.).

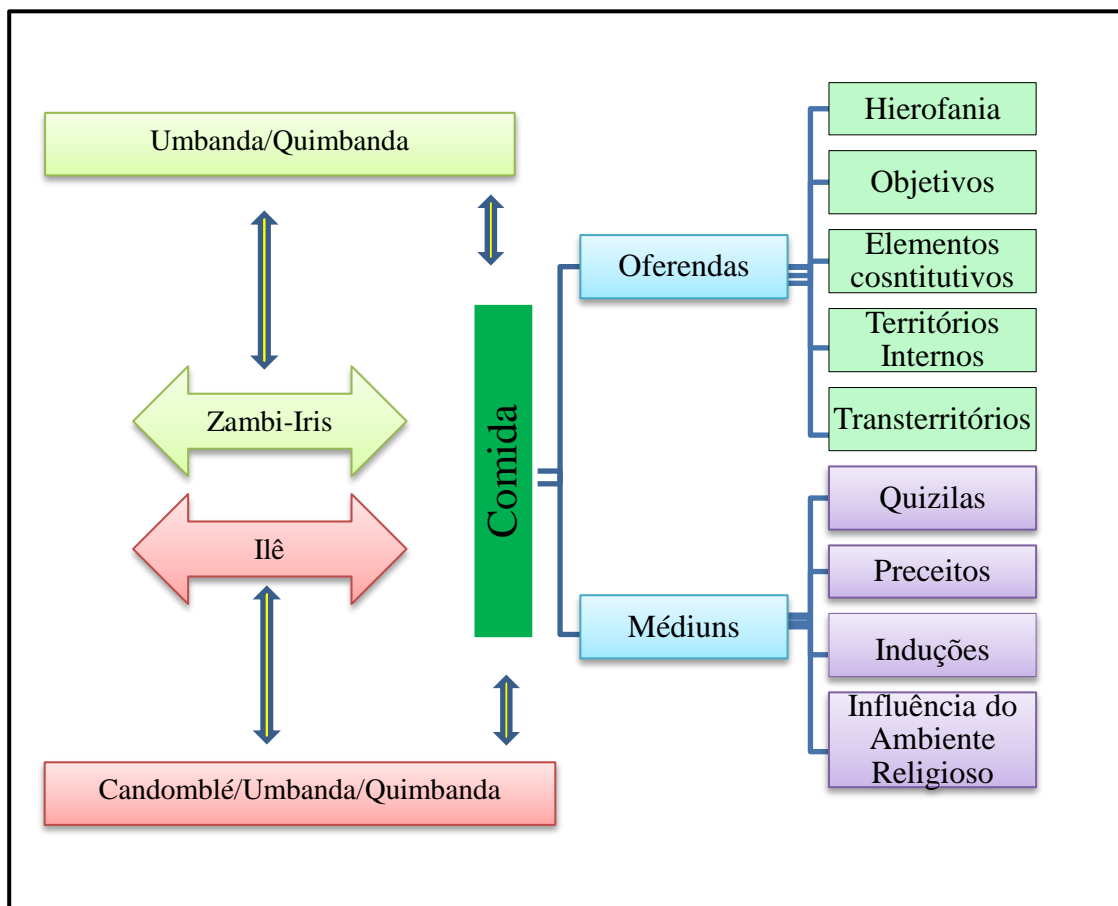
Assim, uma etnografia, metodologicamente, não pode ser vista, como um “peixe beta” isolado no aquário, pois se ela se pretende à densidade da descrição como a concebe Geertz (1989) é preciso ter também densidade nos caminhos metodológicos para se chegar às “construções de uma leitura de” que esse autor propõe.

Isto dito, considero como objeto de estudo da dissertação as comidas oferecidas às divindades, as influências religiosas na comida dos médiuns e os territórios/transterritórios formados pelas manifestações do sagrado candomblecista, umbandista e quimbandeiro em Bocaiuva, mais especificamente sob a perspectiva do Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato e do Terreiro de Umbanda Zambi-Iris, ambos localizados nesse município.

Didaticamente, o objeto de estudo pode ser subdividido em dois enfoques básicos: 1) as comidas ofertadas para as divindades cultuadas por esses terreiros, incluindo-se as imanências dessas comidas, tais como o sentido hierofânico delas, objetivos ao prepará-las, complementos ritualísticos (orações, consagrações, etc.) e complementos materiais que as personalizam/compõem (velas, fitas, ervas, flores, etc.), além da transterritorialização encetadas por elas de acordo com os fundamentos teológicos, doutrinários e ritualísticos peculiares de cada um daqueles terreiros; 2) a prática

alimentar<sup>27</sup> dos candomblecistas, umbandistas e quimbandeiros decorrentes dos pressupostos alimentares ditados/advindos pelas religiões as quais praticam (tabus, interditos, induções/motivações, etc.) e da influência do ambiente religioso onde convivem. A figura 3 representa esquematicamente a disposição dos enfoques relativos ao objeto de estudo desta dissertação.

**Figura 3:** Esquemática do objeto de estudo da dissertação



**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Ademais, insta salientar que esta dissertação está estruturada, além desta Introdução, em quatro capítulos, sendo que ao final realizo as considerações e abstrações que o estudo permitiu obter.

No primeiro capítulo, intitulado “Pensando o alimento e a comida: uma abordagem epistêmico-conceitual e histórica sobre a alimentação e o ato de comer”

<sup>27</sup> Reporto-me à inserção ou interditos alimentares decorrentes de rituais, fundamentos doutrinários/teológicos os quais podem interferir na alimentação do médium. É importante frisar que não cogito análise nutricional ou econômico-financeira das comidas ingeridas por eles. É uma prática alimentar balizada por um recorte, aquele relacionado à religião.

discurso a respeito da temática alimentação/comida considerando os aspectos conceituais, históricos e epistêmicos; realizo uma reflexão sobre a história da alimentação brasileira, sobre a “cozinha regional do Brasil” e sobre as mudanças ocorridas no que concerne à alimentação no Brasil; discorro a respeito a respeito da comida enquanto “espaço social alimentar”, isto é, a respeito do “alimento” para além do papel nutricional, o que equivale a situar a temática em âmbito social, cultural e religioso.

O segundo capítulo, denominado “Religião, Comida, Candomblés, Umbandas e Quimbandas: *Agô* meu pai para dissertar! *Maleme* se em algo eu errar!” apresento informações gerais sobre a religião enquanto manifestação do sagrado e as principais características dessa manifestação; verso sobre o entreposto “religião *versus* comida” a partir da ótica de diversas religiões; e apresento os aspectos históricos, etimológicos, teológicos, doutrinários, ritualísticos a respeito das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras com enfoque na diversidade dos Candomblés, Umbandas e Quimbandas.

Já o terceiro capítulo, “Os territórios sagrados dos Candomblés, das Umbandas e das Quimbandas: Oxalá é quem governa o mundo, só ele pode governar, foi ele quem nos deu a luz... abre os caminhos pra teus filhos trabalhar” estrutura-se a partir da relação entre as categorias lugar, território e cultura com as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras; contextualiza e caracteriza os territórios sagrados e os campos religiosos do Candomblé, da Umbanda e da Quimbanda, considerando-se ainda os diversos territórios físicos e metafísicos dessas religiões.

Por sua vez, o quarto capítulo, o qual intitulo: “A comida dos homens e dos espíritos nos Candomblés, Umbandas e Quimbandas em Bocaiuva: analisando o transcurso da comida no Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato e o Terreiro Zambi-Iris” concatena o arcabouço teórico presente nos três primeiros capítulos, sendo por isso, necessário citar tópicos/itens e subitens anteriores. Nele, caracterizo e analiso histórica e geograficamente o município de Bocaiuva; identifico, caracterizo e inter-relaciono os principais campos religiosos bocaiuvenses e apresento algumas tensões existentes entre eles e para com as religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda no município, quando as oferendas às divindades delas passam a assumir um significado de “demoníacas”, “animistas” ou “retrógradas”. Além disso, apresento algumas generalidades a respeito da comida (dos homens e dos espíritos) no contexto do Candomblé, da Umbanda e da Quimbanda.

Ainda no quarto capítulo, caracterizo e apresento os terreiros estudados (breve história, idade, sexo e ocupação dos médiuns, conjunto teológico, doutrinário e ritualístico precípuos etc.); analiso a dinâmica da comida das entidades nos territórios internos formados no Ilê e no Zambi-Iris; identifico o sentido hierofânico das comidas e elementos coadunares das oferendas feitas às divindades em ambos os terreiros; analiso as práticas alimentares dos médiuns adeptos do Ilê e do Zambi-Iris” relacionadas às incursões religiosas deles nesses terreiros. Por fim, descrevo os territórios e transterritórios produzidos pelo Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva e a relação destes territórios/transterritórios com a comida das divindades cultuadas pelo Ilê e pelo Zambi-Iris.

Como as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras apresentam muitas palavras “específicas” e ressignificam outras em decorrência da hierofanização de alguns objetos e da própria comida ou sincretismo linguístico com dialetos africanos, como, por exemplo, aguardente (*marafô*), médium (égua, cavalo, aparelho), licença (*agô*), perdão (*maleme*), cemitério (*calunga*), e entre tantas outras, foi ao longo do texto apresentar o significado delas dentro do próprio texto, em nota de rodapé.

Quanto à primeira parte do título desta dissertação, ela se refere a uma música que *a priori* escutei em um canal de internet<sup>28</sup> o qual exhibe um ritual com comida para o Orixá Oxum e, *a posteriori*, escutei várias vezes no Zambi-Iris. Entendo que ela sintetiza a ideia central deste trabalho ao mencionar a comida das divindades e a comida dos homens, bem como a relação de sociabilidade engendrada pela comida entre deuses e seres humanos. Já a segunda parte do título expressa esta realidade a ser compreendida à luz dos terreiros os quais foram pesquisados.

“Então, vamos Saravar?”

---

<sup>28</sup> Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=6-fckpn8o00>

## **1- PENSANDO O ALIMENTO E A COMIDA: uma abordagem epistêmico-conceitual e histórica sobre a alimentação e o ato de comer**

Alimentar é uma necessidade fundamental de todos os seres vivos e ontologicamente expressando, o alimento se coaduna com a própria vida. O ser humano também faz parte de uma cadeia alimentar, que ao ocupar uma posição heterótrofa, alimenta-se de outros seres. O instinto natural humano muito se vê agregado ao ato de alimentar, seja pelo gosto, pelo cheiro, pela aparência, seja pela aceitação, seja pela rejeição. Nesta feita, pode-se citar o incentivo a determinados alimentos, a proibição de alguns, sempre com notória influência da família e da sociedade ao qual se está inserido.

Cumprе ressaltar que em face do exposto, o alimento integra concomitantemente uma perspectiva biológica, quanto outra visivelmente entremeadada por balizas sociais. No subitem 1.2.1 desta dissertação, serão abordados os diferentes enfoques dos estudos alimentares. Mas de forma antecedente é possível frisar que a palavra alimentação angaria uma multiplicidade de perspectivas.

A propósito, o alimento ao ser incorporado aos enviesamentos sociais transforma-se em comida, isto é, a ultrapassagem da dimensão puramente fisiobiológica do alimento.

Em face disso, este capítulo discorre a respeito do alimento enquanto fundamental para as atividades biofisiológicas; retoma alguns aspectos históricos da alimentação humana, e dentro desta, da cozinha brasileira, além reportar-se à alimentação numa perspectiva social, isto é, enquanto comida e comensalidade.

### **1.1-O alimento: premissa da vida fisiológica**

Etimologicamente a palavra alimento deriva do latim *alimentu*. Alimentação significa estruturo-morfológicamente *Ale(re)* (alimentar; crescer) e *Mentu(m)* (que faz), isto é, fazer crescer. Assim, a palavra alimentação traz consigo o conceito da capacidade de crescimento. Segundo Ferreira (1986), a palavra alimento significa toda substância que ao ser ingerida ou absorvida por um ser vivo o nutre. Sob este prisma pode-se entendê-lo como toda substância de origem animal, vegetal ou mineral capaz de nutrir e que seja capaz também de conservar ou desenvolver o organismo que dele se fez uso.

As necessidades dietéticas dos organismos são diversas e relativas, uma vez que a própria natureza e particularidade das espécies demandam nutrientes específicos para

a sobrevivência, da mesma maneira que não há unicidade no processo digestivo dos alimentos, inclusive entre os indivíduos da própria espécie, como proponho no item a seguir. Alimentos e organismos podem ser inseridos numa visão de “chave-fechadura”, isto é, há especificidades e necessidades alimentares demandadas em face das particularidades de cada organismo.

Considerando o processo evolutivo, animais superiores e o homem apresentam necessidades alimentares mais complexas e peculiares, uma vez que exigem muitos compostos orgânicos mantenedores da sobrevivência. Além da necessidade de abastecimento das células e dos complexos tecidos com substâncias inorgânicas<sup>29</sup>, ainda precisam de outros animais, plantas e microrganismos para atender ao elevado gasto calórico da atividade muscular. Neste sentido, os principais componentes alimentares são a água, proteínas, carboidratos ou glicídios; as gorduras ou lipídios; vitaminas e sais minerais. (PINHEIRO; PORTO; MENEZES, 2005).<sup>30</sup>

A partir da análise desse esforço de compreensão do quesito biológico do alimento, que considero um esforço mínimo (tendo em vista o universo macro que se tem sobre a temática), traço algumas características do alimento biologicamente/fisiologicamente falando. Tais características não têm a função de explicar na íntegra a alimentação nem o intuito de estabelecer axiomas; elas refletem uma percepção analítica no trato para com o alimento. Ao longo das argumentações, procuro citar exemplos para que, além do efeito didático que considero pertinente, seja mais validado o discurso. Apesar do enfoque biofisiológico dessas características e da abrangência das mesmas (homem e outros seres vivos) há de se ter em mente que:

A alimentação humana tem características muito particulares. Quando refletimos profundamente, percebemos sua abrangência no sentido de unir de forma inequívoca aspectos biológicos e fisiológicos a aspectos culturais. Sendo um fenômeno biocultural, seu estudo interessa a uma gama muito variada de pesquisadores com os mais diversos enfoques teóricos e metodológicos. (MACIEL e CASTRO, 2013, p.323)

---

<sup>29</sup> Simples e objetivo modo, são consideradas inorgânicas as substâncias que não possuem o carbono enquanto principal elemento estruturante. Orgânicos são o que possuem o carbono enquanto elemento estruturante.

<sup>30</sup> Embora tais elementos não constituam a centralidade do trabalho, eles são relevantes, pois não deixam de compor uma das faces da alimentação dos seres vivos animais, onde se inclui o homem. Como este trabalho versa também sobre a alimentação dos médiuns, considere estas informações apenas como contextualização (e não em centralidade) para diferenciar a alimentação fisiobiológica dos aspectos religiosos e culturais.

Considerando então a união dos aspectos biofisiológicos aos culturais é que impende esclarecer que ao abordar as características seguintes será necessário abrir parênteses para versar e exemplificar a alimentação a partir de fatores sociais a elas inerentes, já que, por mais que seja num enfoque biofisiológico, os fatores sociais são notadamente relevantes na prática alimentar humana.

• **A alimentação é sinônima de crescimento e manutenção vitalícios:** a própria etimologia do vocábulo alimentação já indicia isso. A alimentação não ocorre, *a priori*, sem justa causa, ou melhor, ela é necessária para oferecer aos seres vivos o nascimento, crescimento e reprodução demandado por cada um. Sem alimento, a vida não teria a forma como a qual ela se mostra real nos padrões naturais visíveis atualmente. Por isso, Maciel (2001, p. 145) afirma: “O alimentar-se é um ato vital, sem o qual não há vida possível [...]”. Assim, não é por acaso que a palavra alimentação também possui o sentido conotativo de abastecimento, satisfação, como “alimentar o sistema”, por exemplo.

• **A alimentação é multivariada:** há um leque gigantesco de possibilidades e dos modos alimentares, o qual abrange desde seres microscópicos até animais de grande porte, perpassando seres vegetais, animais e minerais. Não me refiro à capacidade aquisitiva de alimentos, mas à multidimensionalidade do que se come ou não. Nesse sentido, por exemplo, é possível falar em seres autótrofos (produtores nutricionais por meio da fotossíntese, como as plantas) e dos heterótrofos (necessitam se alimentar por meio de outros seres, como os homens e os animais); ou ainda é possível falar em classificações como carnívoros, herbívoros e onívoros.

• **A alimentação é particular e relativa:** há um sistema de “chave-fechadura” quando se fala em alimentação, isto é, a depender do grau de evolução, da genética ou da anatomia (entre outros indicadores ou quesitos determinantes da natureza biológico-existencial dos seres vivos) há padrões relacionais específicos entre o “comível” e o “não comível”, “comedores” e “não comedores”. Por exemplo, alimentar-se de fezes – *coprofagia* – para o homem (ao menos no nível mais comum e socialmente gerido) parece e causa espanto; traz o sentido de impureza. Todavia, para muitos animais, como cachorros, vermes e algumas aves, as fezes são comestíveis e desprovidas da impureza que o homem enxerga em materiais fecais. Essa característica, mesmo aqui sendo apontada num contexto biológico do alimento, também traz a tona os significados sociais e culturais que denotam/conotam a alimentação, no caso a humana. Além disso, o intervalo no qual deve se alimentar também ilustra essa característica, já que a

frequência temporal da alimentação varia muito entre os seres vivos. Fischler (2001), seguido por Maciel (2001), criou uma tabela na qual classifica animais (alimentos) como “comestível” e “não comestível” em diferentes áreas geográficas. A partir dessa tabela, reproduzida aqui como Quadro 1 reforço a ideia do quão particular e relativa é a alimentação. Além de elucidar a característica presente, também pode clarificar as características “A alimentação é multivariada” e “A alimentação é ambientalizada” (sobre esta discorro ainda neste tópico). Ademais, o Quadro 1 vai de encontro à ideia da influência da cultura na alimentação, análise que realizo mais adiante no tópico 1.3.

**Quadro 1:** Animais comestíveis e não comestíveis *versus* área geográfica

<b>Animais</b>	<b>Comestível</b>	<b>Não comestível</b>
Insetos	América Latina, Ásia, África, etc.	Europa do Oeste, América do Norte, etc.
Cachorro	Coreia, China, Oceania, etc.	Europa, América do Norte, etc.
Cavalo	França, Bélgica, Japão.	Grã-Bretanha, América do Norte.
Coelho	França, Itália, etc.	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
Rãs	França, Ásia, etc.	Europa, América do Norte, etc.

**Fonte:** Fischler (2001)

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

• **A alimentação em si não é o fim, mas uma etapa para o fim:** compreendo, a despeito da aceitável discordância, que o alimento em si não é objetivo precípua da *práxis* alimentícia. Em outras palavras mais explicativas, ao alimentar os organismos não estão almejando em si, e primeiramente em si, o alimento, mas os componentes orgânicos e inorgânicos que serão úteis no processo metabólico vital requerido. Aqui não se despreza outros elementos do alimento, fundamentais no critério o qual denomino “alimentabilidade”, como a estética, tamanho, origem, cheiro, gosto entre outros. Biologicamente, matar a fome é atingir o nível necessário (imediate ou não) para saciar as necessidades vitais complexas. Evidentemente, o critério de alimentabilidade para o homem difere de outros seres, haja vista as duas características anteriormente apontadas e a noção que o alimento assume conforme regência socioantropológica específica do ser humano.

• **A alimentação é significativa:** de antemão esclareço que significativo é usado aqui numa perspectiva qualitativa (fazer sentido, trazer significados) e não quantitativo (ser



suficiente). Isso implica que alimentar, mesmo no mundo animal, traz sentidos biológicos manifestos: de estar seguro ou não para comer (muitos animais observam em conjunto ou individualmente o espaço onde se alimentam); de ensinar a cria a caçar; de brigar por alimento inter e extra-espécie, bem como a definição de territorialidade demarcada por meio de práticas alimentares específicas. Para o homem, alimentar carrega significados biológicos [e não biológicos, como analiso posteriormente nesse trabalho dissertativo, já que comer implica um conjunto articulado de variáveis que não se reduz meramente ao ato biológico], a exemplo de alimentos gelados em dias quentes e vice-versa; a rejeição a alimentos alergênicos ou que já provocaram doenças ou desconfortos; a privação ou inclusão dietética para fins de cura ou estética.

• **A alimentação é ambientalizada:** esta faceta da alimentação diz respeito às diferenças entre cardápio de espaços diferentes, seja pelas condições físico-ambientais, seja pela prática cultural exercida que influencia na escolha do que se põe a mesa. Quando elenco esta característica, tenho ciência de que com as tecnologias que envolvem a conservação, transporte e adaptação do alimento e com o processo de globalização, inclusive alimentar, é possível adquirir elementos de diversas partes do planeta. Mas é inegável, por exemplo, alguns alimentos endêmicos são mais facilmente consumidos na terra de origem do que em outros lugares.

Nem todos os comedores em diferentes ambientes (independentemente da escala de espacial adotada) alimentam-se identicamente. Não defendo o determinismo ratzeliano<sup>31</sup>, até mesmo porque a discussão a este nível não caberia aqui, mas em se tratando da alimentação, o ambiente, ainda que não isoladamente, e sim em conjunto, como exponho a seguir, é um elemento nevrálgico. Sendo assim, segue Quadro 2 que contém alguns alimentos consumidos pelos seres humanos mais comuns em determinadas áreas geográficas. É possível notar que mesmo dentro de um mesmo continente há grande variedade de alimentação, como no caso da Europa e da Ásia. Todavia, não significa que tais alimentos são os mais consumidos ou consumidos com exclusividade, mas denota que o ambiente/espaço geográfico também influencia na alimentação. A partir da análise do quadro também se percebe que embora haja uma relação entre ambiente e alimentação, esta pode se suceder em outros espaços e estes podem incorporar em sua dinâmica elementos advindos de outros espaços, a exemplo

---

<sup>31</sup> O determinismo geográfico é a teoria de Friedrich Ratzel que predominou na Escola Alemã de Geografia, segundo o qual o ambiente é um determinante das condições fisiológicas e psicológicas humanas.

do milho, elemento oriundo das Américas, mas muito utilizado em oferendas brasileiras aos Orixás os quais possuem referência africana, ou ainda o arroz, de referência oriental, mas muito utilizado nas oferendas umbandistas no Brasil.

**Quadro 2:** Alimentos Humanos *versus* Área Geográfica

<b>Alimento</b>	<b>Área Geográfica</b>	<b>Preparo/Us</b>
Cereal (trigo)	Ocidente	Farinha
Cereal (arroz)	Oriente (Especialmente Índia, China, Sudeste Asiático e Extremo Oriente)	Bolos, bebidas (sachês dos japoneses e o <i>chum-chum</i> da Indonésia)
Café	América, Oriente Médio e Europa Mediterrânea	Bebida
Chá	Ilhas britânicas, Rússia, Índia, Sudeste Asiático e Extremo Oriente	Bebida
Milho	América	Farinha, canjica, <i>tortilha</i> , maisena, produtos glicosados, óleo.
Aveia, centeio	Europa Norte-Occidental	Mingaus ( <i>porridges</i> ), bebidas (uísque)
Cereais, queijos e carnes	Europa Central	Diversos
Trigo, batata, vinho e cerveja	Europa Occidental	Diversos
Trigo, cevada, azeitonas, passas, azeite, uvas e figos	Europa Mediterrânea.	Diversos
Pescados	Arquipélagos da Oceania	Diversos
Mandioca, inhame, amendoim	África “Negra”	Diversos
Trigo, cevada, azeitonas, passas, azeite, uvas e figos	África “Branca”	Diversos

**Fonte:** Nova Enciclopédia Barsa (1998)

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

• **A alimentação é interseccional/conjuntural:** alimentar evoca uma série de atributos que perpassa desde a escolha do que comer (o que denominei anteriormente de “critério de alimentabilidade”), o lugar [espacial] da alimentação; o intervalo de tempo entre as refeições e durante a refeição, os “porquês” da alimentação, a segurança, entre outros. A própria existência dessas características que discorro no presente torna a alimentação um conjunto de intersecções. Há de se considerar que da relação alimentação enquanto

ato biofisiológico com a alimentação no viés cultural a estrutura complexamente, bem como a integra numa perspectiva sistêmica. Entendo que, assim como Poulain e Proença (2003, p. 251):

A alimentação humana é submetida a duas séries de condicionantes mais ou menos flexíveis. As primeiras são referentes ao estatuto de onívoro e impostas aos “comedores” por mecanismos bioquímicos subjacentes à nutrição e às capacidades do sistema digestivo, deixando um espaço de liberdade largamente utilizado pelo cultural e contribuindo, assim, para a socialização dos corpos e para a construção das organizações sociais. Já as segundas são representadas pelas condicionantes ecológicas do biótopo no qual está instalado o grupo de indivíduos; essas condicionantes também oferecem uma zona de liberdade na gestão da dependência do meio natural.

Com base nas características elencadas, sinto-me empático em esquematizar a figura 4, a qual representa as variáveis do processo de alimentação numa perspectiva biofisiológica. Ela não tangencia aspectos particulares e metabólicos (como digestão, por exemplo), mas o conjunto processual que compõe a alimentação, a partir da interação sistemática dos componentes químicos, ambientais, biológicos e finalísticos da mesma.

Para composição da figura a seguir tomei como referência a figura 7 (subitem 1.3.2). Assim, o ponto de partida foi esquematizar graficamente o mecanismo fisiológico e biológico da alimentação que se insere num “espaço biofisiológico alimentar”. Enquanto Poulain e Proença (2003) propuseram o “espaço social alimentar”, proponho o “espaço biofisiológico alimentar”<sup>32</sup>. A comparação entre as duas figuras em questão é realizada no tópico supracitado.

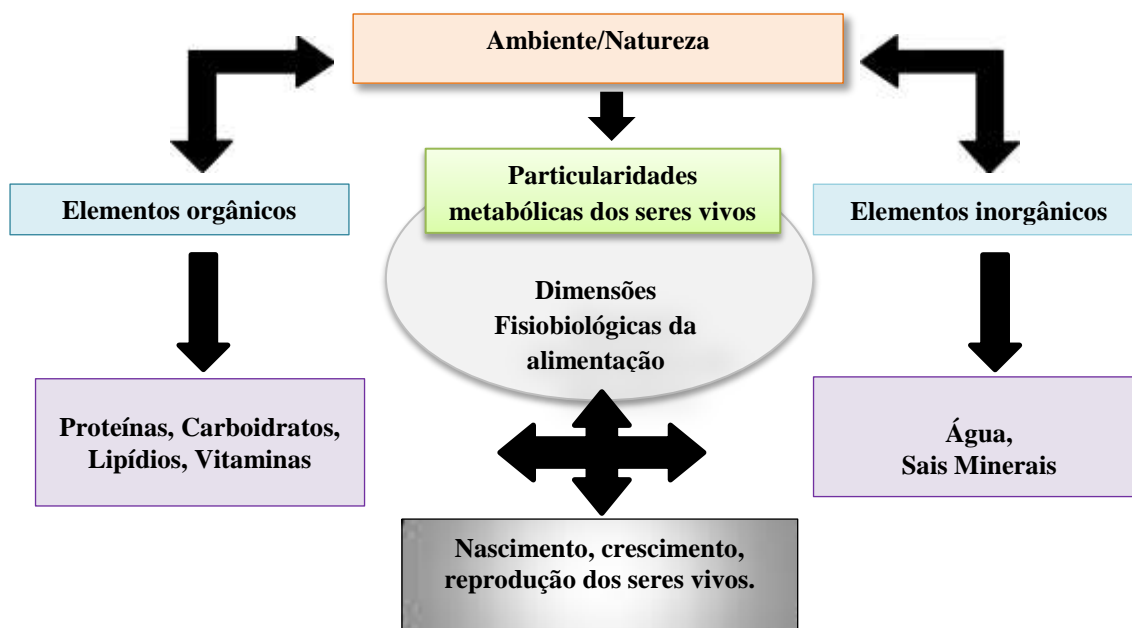
Em suma, a teleologia da alimentação enquanto categoria fisiológica se coaduna à ideia de possibilitar ao corpo físico a aquisição de energia para processamento das funções vitais dos seres.

Esclarecidas estas breves nuances fisiológicas sobre o ato alimentar, segue análise a respeito da história da alimentação, quando estabeleço uma contextualização preliminar que a possibilitou debatê-la enquanto categoria de estudo, além de inscrever e descrever as maneiras alimentares da Pré-História à Contemporaneidade.

---

<sup>32</sup> A intenção da figura 4 não é contrapor ideologicamente o espaço social alimentar engenhado por Poulain e Proença (2003), isto é, invalidar a dimensão social da alimentação, no caso, comida. A ideia da mesma é representar outra realidade que também incide sobre a alimentação. Até mesmo porque a centralidade deste trabalho dissertativo recai no enfoque social e cultural da alimentação.

**Figura 4:** Espaço biofisiológico alimentar



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Apesar da relevância desta figura para o entendimento da alimentação no contexto fisiobiológico é necessário esclarecer que nela não se encontra integralmente o esteio de motivação em oferecer comidas às divindades cultuadas no Ilê nem no Zambi-Iris, pois conforme salienta Mametto e Entrevistado 01-02, as entidades não comem no sentido literal, elas utilizam as comidas como fonte de axé, uma espécie de manipulação energética, não sendo necessário as divindades utilizarem “metabólica e fisiologicamente” os elementos orgânicos e inorgânicos apresentados na figura 4. Contudo, as entidades, principalmente os Orixás, entendidos como “forças da natureza” ao terem servidas suas comidas estão situados no topo da figura (Ambiente/Natureza) realizando um movimento direto para a base (nascimento, crescimento, reprodução) não num processo metabólico, mas fundamentalmente simbólico, onde nascer, crescer e reproduzir baliza-se pela perspectiva espiritual, entretanto pontificada por alimentos que na ótica profana se inserem no “espaço fisiobiológico alimentar”, mas que se transformam em comida ao longo de um processo fundamentalmente religioso, ou como se verá no último capítulo, um “espaço religioso alimentar”.

## 1.2- Elementos históricos da alimentação: nem só de pão vive o homem

### 1.2.1- Contextualizando o debate histórico da alimentação

A Gastronomia extrapola os limites da cozinha e incorpora a dimensão de objeto de vários estudiosos, os quais se debruçam sobre o imaginário, simbologias, crenças, sociabilidades e cosmovisões subsidiadas pela alimentação, não podendo esquecer outros enfoques dados, tais como a nutrição, comercialização, produção, entre outros. Assim, a temática da alimentação tem se tornado amplamente discutida entre os cientistas, pois por meio delas é possível refletir sobre a evolução da humanidade e traçar prospecções sobre ela. Não se trata de compreender a alimentação enquanto fato e fator determinante das distintas realidades humanas, mas de compreendê-la enquanto parte de um sistema complexo de relações que tangenciam a realidade humana.

Pensar a alimentação e, dentro dela, a história que a perpassa, justifica-se a partir da ideia de que o gosto alimentar está embutido não apenas na condição nutricional e biológica, mas que se dá também socialmente construída. A este sentido, o alimento institui uma categoria dotada de historicidade, posto que os modelos de permanência e mudanças alimentares são desenhados em consonância à dinâmica social.

A propósito, segundo Meneses e Carneiro (1997) desde a Antiguidade a alimentação tem sido foco de estudos e discussões, tendo em vista a necessidade humana inexorável de se alimentar e a gama de ofertas possíveis nesse processo. Por isso, um conjunto variado de abordagens é remetido a ela. Contudo, segundo eles, os enfoques predominantes são o biológico, econômico, cultural, social e o filosófico. Estas abordagens transmutam a própria natureza do objeto de atenção, isto é, recaem sobre perspectivas diferenciadas de acordo com o contexto científico em que se inserem. Nas palavras dos autores: “[...] o alimento pode ser focado enquanto plantas econômicas ou animais domésticos [...], como mercadorias ou nutrientes, como vetores de ação social e política, como elementos simbólicos ou ideológicos e suportes de práticas culturais” (MENESEZ e CARNEIRO, 1997, p. 11). Ainda neste subitem serão descritos breve e contextualmente aqueles enfoques.

Meneses e Carneiro (1997) reconhecem as questões que tangenciam a história da alimentação como um conjunto que, embora nevrálgico no debate alimentar, ainda está em processo de construção. Nesse sentido, a partir de uma literatura essencialmente

norte-americana e europeia<sup>33</sup> e num prisma mais estrutural dessa bibliografia, traçam as balizas historiográficas da alimentação, principalmente no concurso da Antropologia, Sociologia, Geografia e da Arqueologia. Propõem um debate a respeito de variáveis relevantes como a fome, a alimentação no contexto religioso, as descobertas europeias no mecanismo de propagação mundial dos alimentos, gosto e gastronomia. Ademais estabelecem um breve balanço crítico da historiografia alimentar brasileira.

Afirmam que a História da Alimentação está longe de ser um campo murado com sistemática já toda delineada. Apesar disso, asseveram que o ponto de partida para maior robustez se deve aos trabalhos do polonês botânico Adam Maurizius, polonês botânico conhecido como Maurizio. Em 1926 publicou o livro “*Die Geschichte unserer pflanzennabrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart*” (História da Alimentação vegetal depois da Pré-história até hoje), traduzido para o alemão e o francês em 1932. No intuito de romper com a inexistência de uma “História da Alimentação” ou “História da Agricultura”, Maurizius partiu da premissa de que a história da civilização humana estava intimamente relacionada à história dos alimentos vegetais e, logo, tentou descrevê-la desde a Pré-história até a contemporaneidade dele.

A partir das contribuições maurizianas, outros estudos se deslancham na Europa, como na França e na Inglaterra, todos com caráter nacional/local imbuídos da perspectiva histórica da alimentação sob a tônica da história da própria agricultura e seus componentes.

Posteriormente, na década de 1960, sob a égide da “Escola de *Annales*<sup>34</sup>” e sob o conceito vigorante na época de “vida material” (aspectos mais abrangentes da vida humana, tais como alimentação, vestuário e habitação), focalizava o econômico (troca, mercado) e o infraeconômico (a própria vida material e a biológica). Neste sentido, a revista *Annales E.S.C* passou a publicar uma série de números contendo artigos que abordavam as questões históricas da alimentação. Por seu turno, em 1970 é publicado o livro, derivado de publicações do periódico, organizado por Jean-Jacques Hémardinquer (*Pour une histoire de l'alimentation*) que considerava a história da alimentação como um item multidisciplinar e abarcante da história socioeconômica. Já em 1975, *Annales*

---

<sup>33</sup> Os autores justificam esta escolha devido à origem predominante dos estudos alimentares terem se dado na Europa e na América do Norte e ao consequente destaque no campo de pesquisa alimentar logrado nestas áreas geográficas.

<sup>34</sup> É um movimento histórico cuja base é o periódico francês (*Annales d'histoire économique et sociale*), primaz por associar à História elementos das Ciências Sociais), nascido na primeira metade do século XX e historicamente deflagrado pela crise de 1929. Objetivava, entre outros pontos, romper com a visão positivista que dominava os estudos da História. (BURK, 1991).

E.S.C publicou 17 artigos sobre a história do consumo, onde se incluiu *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode* de Maurice Aymarde, que entre outros aspectos, estabeleceu relevantes pontos metodológicos sobre a história da alimentação, chegando, inclusive, a estabelecer as vias de tendência dos estudos histórico-alimentares depois de 1961 (psico-sociologia da alimentação, macroeconomia e valores nutritivos). Os anos 1980 seguiram maciçamente influenciados por essas perspectivas, principalmente pela primeira ao estudar os comedores e a comida no emaranhado social.

Assim colocado, e em consonância a Meneses e Carneiro (1997), segue breve caracterização dos enfoques principais no estudo da alimentação:

- **Enfoque biológico:** Relaciona-se à perspectiva nutricional do alimento. Reporta-se ao conhecimento das propriedades físicas, biológicas e químicas da alimentação, como fonte de energia e sobrevivência da matéria humana, semelhante ao enfoque dado no tópico 1.1. Um processo histórico de evolução, desde os mais rudimentares e estreais da pré-história até o avolumado conhecimento sobre muitíssimas possibilidades de alimentação do homem e outros seres vivos, permitiu montar um quadro de problemas e métodos mais denso, assim com um rico escopo bibliográfico vinculado à Nutrição. Os escritos sobre este enfoque contaram com a contribuição da evolução de ramos do conhecimento como a Medicina, Botânica, Bioquímica, Fisiologia e Zoologia. Além destas ciências, também foi beneficiada com estudos sociais e demográficos, principalmente na perspectiva da abordagem da fome. Apesar do musculoso apanhado teórico do enfoque biológico, ele não é suficiente para explicar a alimentação no contexto da sociedade urbano-industrial, já que tende a considerar apenas os elementos mais biológicos em detrimento dos econômicos e culturais, por exemplo.

- **Enfoque econômico:** Ganhou notoriedade com os estudos historiográficos vinculados à obtenção, produção, armazenamento, ingestão, consumo, transporte, comercialização, distribuição e utilização dos alimentos num determinado contexto histórico e espacial, onde, em segundo plano, se destacam os estudos geográficos. Os estudos históricos da alimentação foram excitados com a descoberta da cultura material, particularmente na França, que por não tratar explicitamente da categoria infraestrutura marxista, induziu a historicidade econômica da alimentação baseada na “agrohistória” ou “história do abastecimento”, isto é, encetou uma abordagem centralizada nas variáveis: preço, abastecimento, safras e mercados/flutuações. Conseqüentemente, passou-se a demandar consultas de dados e orçamentos censitários, bem como as técnicas de aquisição,

consumo, circulação e transporte; as carestias e a fome. A esta maneira, não se produziu estudos mais consistentes sobre a alimentação, mas apenas de caráter classificatório e puramente descritivos. Destarte, questões mais conjecturais/complexas, diacronicamente construídas e sistemicamente produzidas foram ignoradas/minimizadas pela História, como a cotidianidade, os eventos festivos, a alimentação humana e animal; a produção doméstica e as formas de distribuição. Por sua vez, não se pode negar o desinteresse da Antropologia, da Sociologia e da Geografia quanto a essas variáveis, apesar de dispor de melhores condições para abarcá-las, afirmam Meneses e Carneiro (1997).

• **Enfoque social:** A consolidação do viés social da alimentação, tal qual hoje é sedimentado, apenas se iniciou a partir da década de 1970. Estudos relevantes nesse processo podem ser destacados, como os de Redcliffe Salaman (*The history and social influence of the potato*) em 1949 versando a respeito da história e da influência social da batata na Europa; e de Sidney W. Mintz (*Sweetness and power. The place of sugar in modern history*) em 1986 ao estudar o contexto socioeconômico e cultural fundado pelo açúcar no contexto das colônias açucareiras. Menos veementemente, é passível de se referir aos estudos que envolvem o par “alimentação *versus* poder” no contexto sócio-político, como do autor John Super em 1988 ao retratar o papel da alimentação na colonização espanhola no século XVII (*Food, conquested and colonization in 17th-century Spanish America*).

• **Enfoque cultural:** Embora considere a necessidade biológica da alimentação, centraliza a análise na perspectiva de valoração semiológica do ato de “comer”, ou seja, atribui ao preparo e consumo dos alimentos um conjunto atitudinal socialmente estabelecido num espaço de articulação de sentidos, valores e mentalidades. Embora ainda não se trate de um campo fechado, ou como se reporta os autores em voga “gramática da alimentação” houve avanço significativo nessa abordagem, principalmente a partir dos trabalhos de antropólogos estruturalistas ou semióticos, a exemplo de Roland Barthes em 1961 (*Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*). Neste contexto, procura-se identificar e explicitar os diversos significados atribuídos à alimentação, sob o prisma dos diversos códigos tácitos e evidentes na vida social.

• **Enfoque filosófico:** É o enfoque mais recente e ainda em processo de desenvolvimento. Trata da alimentação enquanto processo ontológico-reflexivo e traz à baila o pensar o alimento para além da realidade visível. Pode ser dividida em duas linhas paradigmáticas: a mais geral, iniciada por Elizabeth Telfer em 1996 que trata da



análise filosófica da alimentação no sentido do prazer, da não-necessidade e do preconceito à luz de filósofos como Platão, Aristóteles, Kant e Stuart Mill. A outra linha tem em Bem Mephan, a partir de 1996, um representante, principalmente no que tange à ética e, dentro dela, temas como a segurança alimentar, a fome, as questões ambientais, o respeito à vida animal/vegetal, a moralidade das biotecnologias modernas e as nuances culturais da ética alimentar.

Ainda segundo Meneses e Carneiro (1997) e conforme alinharei anteriormente, algumas ciências sociais contribuíram para um conhecimento multifacetado que é a alimentação, entre elas a Antropologia, a Sociologia, a Geografia, além da Arqueologia. A efeito didático, segue Quadro 3, o qual considero relevante à medida que põe em súmula as principais contribuições no processo de consolidação da história da alimentação e assim facilitou a compreensão dos enfoques estudados anteriormente, bem como da história da alimentação a ser discutida no subitem a seguir.

Entendo que a comida das entidades e dos médiuns do Ilê e do Zambi-Iris é mais bem analisada a partir dos enfoques social, cultural e filosófico ou da interação entre eles, como entendo ser esta dissertação. O entreposto entre estes enfoques se dá também na perspectiva de que a comida supracitada se trata de um processo com influência na vida em sociedade (de adeptos e não adeptos desses terreiros, observando ser a sociedade um conjunto interligado), por representar vínculos aos diversos sentimentos hierofânicos imanentes a elas e por se inserirem num contexto material e metafísico, este essencialmente filosófico, ontológico e reflexivo.

**Quadro 3:** Abordagem das ciências na consolidação da história da alimentação.

Ciência	Principais autores e ano <sup>35</sup>	Nuances epistemológicas	Escopo principal	Informações complementares
Antropologia	James Frazer (1890); Audrey Richards (1932); Claude Lévi-Strauss (1964); Ellen Messer (1984); Stephen Mennell (1987); Marvin Harris (1989); Claude Fischler (1990); Anne Murcott (1992); Carole Counihan (1997).	Antropologia Cultural (significado simbólico da alimentação); Funcionalista (produção, preparo e consumo do alimento num contexto sócio-psicológico); Estruturalista (alimento como sistema cultural abordado linguisticamente); Materialista (enfoque histórico; de ordem epistemológica e metodológica)	Práticas culturais, aculturação e identidade cultural.	Disciplina que recolheu maior acervo de informações sobre a temática alimentação.
Sociologia	Mary Douglas (1972); Anne Murcott (1983;1993); Diana Di Zerega Wall (1991); Harvey Lavenstain; Barry Smart (1994); Ben Fine, Michael Haesman e Judith Wright (1995) Nick Charles e Maion Kerr (1998).	Sociologia da Cultura (solidificação da análise sociológica da alimentação); alimento enquanto diferenciador social e do poder; alimentação entre gêneros; alimentação na lógica da comensalidade; Sociologia do Consumo.	Os diversos processos sociais implícitos e explícitos no ato de comer e, reciprocamente, as influências dos comedores na organização social.	A alimentação, na perspectiva do consumo, é uma das áreas em destaque; Comungou com a Antropologia diversos elementos teóricos e disciplinares; Muitos clássicos sociológicos não negligenciaram a temática da alimentação, porém não foram formuladores de um

<sup>35</sup> Tais autores são os que são arrolados e apontados por Meneses e Carneiro (1997) como principais no processo histórico de consolidação dos estudos alimentares. Portanto, não representa o universo totalizante dos autores principais. Igual modo, os demais elementos contidos no quadro são, antes, um esforço interpretativo e abstrativo do texto referencial.

				campo sistemático de problematização.
Geografia	M. Sorro (1952); Igor de Garine (1994); Gil Valentine e Davi Bell (1997); L. Young (1998); M. Sorro (James Watson (1998)	<sup>36</sup> Geografia Tradicional (descrição dos processos de produção alimentar, enviesada pelo transporte e comercialização); Geografia Quantitativa (baseada nas relações estatísticas e matemáticas da produção alimentar); Geografia Crítica (as diferentes apropriações do espaço e do território como fomentadoras das desigualdades sociais); estudo da alimentação nas diferentes escalas de análise; Geografia Cultural (identidade e percepção dos processos alimentares pelos sujeitos); Alimentação no contexto da mundialização da economia e das relações globais.	Focaliza os componentes espaciais da problemática da alimentação ao longo do tempo.	Os estudos geográficos se convergem para os sociológicos, antropológicos e históricos.

<sup>36</sup> Os autores não se reportam a estes termos. Tais correntes paradigmáticas (Geografia Tradicional; Quantitativa e Crítica) são correntes de pensamento presentes na evolução geográfica e tratam o método e objeto de estudo da Geografia num contexto particular e sob cosmovisão diferenciada. Para maiores detalhes sobre essas correntes vide Moreira (1994)

Arqueologia	Colin Renfrew e Paul Bahn (1991) Sigfried J. De Laet, Jack R. Harlan, Sandor Bököny, José Lorenzo, Mario Sonoja Obediente, Luís Lumbreras Salcedo (1994); Helen Leach (1997).	O holístico na Arqueologia permitiu-lhe abarcar a cultura material defronte à alimentação, subsistência, dietas, carências, tecnologias de obtenção, conservação, processamento e distribuição dos alimentos.	Compreensão da alimentação ao longo do tempo histórico-geológico a partir da análise de restos materiais e sua inserção espacial.	Desenvolveu técnicas e métodos de rastreabilidade, identificação, recuperação e análise de evidências superiormente a outras disciplinas.
-------------	---	---	---	---

**Fonte:** Meneses e Carneiro (1997)

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017

Postos estes elementos contextuais, segue análise do percurso histórico do trato humano para com a alimentação ao longo do tempo [histórico].

### **1.2.2- Periodização da alimentação ao longo da História: dos ágrafos aos contemporâneos**

Ao longo do tempo o homem experimentou uma série de processos sociais, econômicos, culturais os quais influenciaram a forma de alimentar, tanto numa perspectiva fisiobiológica, quanto sociocultural. De modo análogo e recíproco, não se pode negar os influxos da alimentação sobre as relações humanas e diacrônicas. Assim, Carneiro (2005, p. 72) esclarece que:

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares. O primeiro, e mais óbvio, exemplo da relação da economia com a alimentação é a indicação da capacidade de sobrevivência de uma dada civilização, que passa, antes de tudo, pelo provimento dos gêneros alimentícios suficientes para sua manutenção e para a sua reprodução, daí uma relação direta entre a demografia histórica e a economia alimentar. O intercâmbio e os sistemas de troca são fundamentados, em grande parte, no tráfico de alimentos, é impossível pensar na história do comércio sem mencionarmos os principais produtos em causa. Na história da expansão das navegações modernas, que levaram à própria descoberta da América, a busca das especiarias como alimentos de luxo ou, mais tarde, das bebidas quentes, como café, chocolate e chá, foi o mais importante dos fluxos comerciais.

Ao abordar a comida no contexto religioso não é possível abrir mão do contexto histórico da alimentação humana, este moldado por sistemas socioeconômicos e valores cosmológicos. Ao retomar a história da alimentação humana percebe-se que foi a partir dela que muitas comidas passaram a significar ou ressignificar em determinados contextos religiosos, a exemplo das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras que abrangem em seu contexto comidas as quais contêm significados próprios em decorrência dos processos históricos pelos quais passaram alguns dos ingredientes culinários na cozinha das divindades, conforme exemplifico ao longo dos tópicos seguintes.

Portanto, segue um esforço de síntese da dinâmica alimentar ao longo diversos períodos da humanidade. Digo esforço de síntese, e complemento, de periodizar, porque

se trata de uma temática de largo teor teórico; porque traço, muitas vezes, elementos basilares e pontuais, mas não “*in totum*” sobre o assunto e porque, desta maneira, não proponho realizar nenhuma exegese. Assim, o que pretendo é contextualizar e sintetizar os elementos de destaque quando se fala em alimentação ao longo da história, principalmente os que de alguma forma desembocam na dinâmica das cozinhas do Ilê e do Zambi-Iris.

### **1.2.2.1-A alimentação na Pré-História: a caça, a coleta, o fogo, a cerâmica, pastorícios e agricultura do homem ágrafo**

A Pré-história integra o período do surgimento homem, aproximadamente há três milhões de anos, até a invenção da escrita 3500 a.C. Uma das principais características da Pré-história é a ausência de registros escritos. Os fósseis encontrados por antropólogos e arqueólogos subsidiam a constituição linear da evolução do ser humano e a divisão desse período em subperíodos<sup>37</sup>: Paleolítico ou Idade da Pedra Lascada (do surgimento do homem até 10.000 anos a.C); Neolítico ou Idade da Pedra Polida (entre 10.000 e 4.000 anos a.C); e Idade dos Metais 4000 a.C. a 3500 a.C.

Desde esses tempos mais pretéritos o homem se viu em face da necessidade preeminente de se alimentar. Ao observar o ambiente físico onde estava, por certo, percebeu que dele viria a fonte do sustento alimentar e de abrigo. Antes à invenção do fogo, a ingestão de vegetais e restos carniceros era crua. Flandrin e Montanari (1998) asseveram que na pré-história o homem tinha hábitos alimentares oriundos da caça, da pesca e da coleta. Também afirmam que o estado natural do alimento, cru, dificultava o processamento deles pelo organismo humano.

Neste sentido, Lopes (2012) suscita que:

Como o homem controlou o fogo a apenas 500 mil anos, a carne da qual nos alimentamos antes era crua, decomposta ou queimada naturalmente em incêndios. A questão à qual os antropólogos se inclinam, nesse período, é a de saber se aquela atividade predatória que praticávamos era a de caçadores de grandes animais ou a de ladrões de carcaças. Seja como for, essa atividade sustentou os homens no paleolítico inferior (até 200.000 a.C), pois no paleolítico médio (até 40.000 a.C) há sinais de abate humano de ursos, elefantes e rinocerontes, e no paleolítico superior (até 10.000 a.C) os sinais são de ataques humanos a manadas de animais de médio porte, como cavalos, renas, bisões e mamutes, por exemplo.

---

<sup>37</sup>Essa não é uma divisão rígida, mas sim aproximada. Está posta aqui apenas a título de contextualização.

O excerto acima permite concluir que não há um consenso a respeito da prática carnívora do homem na Pré-história, isto é, se de fato era um caçador ativo ou, como afirma Carneiro (2003, p. 47), se eram “[...] tímidos ladrões caçadores de carniça”. Carneiro (2003) afirma que até os anos 1980 a teoria mais aceita sobre a caça era que a tinha como organizada, voltada à captura de grandes animais e responsável pelos primórdios da divisão social e familiar. Todavia, na década supracitada essa teoria começou a ser criticada por ser considerada ideológica no sentido de atribuir aos hominídeos uma prática superior da caça e não apenas enquanto “carniceiros” e “oportunistas”.

Mas a despeito dessa dualidade teórica, sabe-se que uma maior expansão do homem sobre a Terra aconteceu com o recuo das geleiras no período mesolítico e, conseqüentemente, subsidiou um maior acesso de alimentos e a preparação para a domesticação de plantas e animais no período Neolítico, permitindo, deste jeito, ultrapassar a condição de apenas caçador-coletor e se tornar “criador-produtor.” A descoberta do cozer, a domesticação de cereais e a atividade pastorícia domesticadora de animais foram os embriões dos processos alimentares mais densos e sistêmicos hoje praticados. Em outras palavras: “A humanidade tornava-se, portanto, criadora de animais e produtora de alimentos e deixava de ser um elemento mais ou menos inofensivo da cadeia ecológica, na medida em que evoluía do ritmo meramente biológico para o ritmo econômico” (FRANCO, 2006, p.19)

Há de se considerar que no Neolítico algumas práticas já eram rudimentarmente exercidas, como secagem, estocagem e a salga. Entretanto, a dependência extrema dos fatores naturais e de recursos escassos, não ou pouco controláveis, dificultavam o exercício agricultor mais robusto.

É, pois, na Pré-história, por meio da descoberta do fogo, que o homem passa a distinguir os “gostos” do alimento e inicia a superação da dificuldade de processamento digestivo de muitos alimentos. O fogo nasce, e juntamente com ele a apreciação dos sabores alimentares, o que representaria, mais tarde, um dos vieses de distinção entre o homem primitivo e restante dos animais. Por isso, “O fogo foi o primeiro tempero descoberto pelo homem, já que o sabor de uma comida depende da temperatura em que ela é consumida.” (LEAL, 1998, p.17). Coletti (2016, p. 42-43) também sintetiza: “[...] o principal benefício da descoberta do fogo foi a alteração no sabor do alimento. Esse fator é fundamental no desenvolvimento do paladar para o homem e para a diferenciação dos futuros conceitos de alimentação [...]”

Coletti (2016) ainda aclara que o domínio do fogo permitiu o desenvolvimento de utensílios para caça e cocção alimentar. Ressalva que até no período Neolítico, tais utensílios se mostravam bastante simplórios, constituídos de pedras e madeira. Entretanto, apesar de rudimentares sinalizavam a utilização de técnicas e equipamentos para o posterior domínio da transformação dos alimentos.

Além disso, Coletti (2016) e Luna (2003) enfatizam a relevância da cerâmica para o homem pré-histórico, pois a partir dela era possível estocar o excedente alimentar e ter um recipiente onde cozinhar os alimentos. Entretanto, Luna (2003) problematiza o uso da cerâmica para além da alimentação e depreende que os artefatos de cerâmicas eram dotadas de significados sociais. Luna (2003) também propõe que a cerâmica faz parte da bagagem cultural e tecnológica do homem pré-histórico, uma vez que registros arqueológicos têm evidenciado a presença ceramista em comportamentos sociais, tipos de alimentos, rituais, comércios e contatos culturais, o que permite inferir a respeito do desenvolvimento tecnológico dos grupos que a confeccionava.

Ademais, já na Idade dos Metais, o homem primitivo aprende a manipular e a derreter metais, que além de subsidiar na confecção e adaptação de ferramentas, possibilitou a descoberta de novos modos de cocção e de objetos para comer, a exemplo da faca. Esta também seria utilizada para a caça. (COLETTI, 2016); (FLANDRIN e MONTANARI, 1998)

Desta maneira, já na Pré-história, o homem emitia sinais de que não se limitaria a uma realidade estanque, que seria um sujeito ativo e deixaria a condição de pré, para se tornar histórico, em várias perspectivas, entre elas a alimentar. Que apesar de ágrafo, deixara registros históricos de suma relevância para o entendimento da realidade que vivenciava, bojo no qual a alimentação era uma das vieses precípuos.

Da Pré-História as cozinhas do Ilê e do Zambi-Iris herdaram o uso do fogo, entre outros aspectos. Utilizar o fogo nestes terreiros ainda traz a lógica do desafio. Embora os médiuns não necessitem “pisar em brasas”, por exemplo, para provarem estar incorporados, como Mametto já relata ter passado em outros terreiros, o fogo nos terreiros supracitados prova outra questão: a capacidade em saber o nível requerido de cozimento da comida para o Orixá, por exemplo. As comidas cozidas no Ilê e no Zambi-Iris ao serem levadas ao fogo implicam em adequá-las ao gosto das divindades. Se são “bem-passadas” ou não, se servidas quentes ou não, se pode ou não ser cozidas no fogo a gás. Portanto, entre tantas lembranças às quais os terreiros vivenciam, o fogo, surgido na Pré-História, é rememorado a partir do sentido da transformação [da



comida profana em sagrada], da adaptação/cozimento para a divindade não rejeitar a comida oferendada.

### **1.2.2.2-A alimentação na Antiguidade: gregos, romanos e egípcios**

A Antiguidade, ou Idade Antiga, refere-se ao período da história da humanidade sucedida entre o fim do Neolítico e a queda do Império Romano do Ocidente, em 476 d. C.. A origem da Antiguidade remonta à invenção da escrita na Mesopotâmia por volta de 4.000 a.C.. Foi a invenção da escrita que dividiu ainda a História da Pré-história.

O passar dos anos permitiu a alcance de novas práticas alimentares e descobertas em relação aos utensílios, preparo, conservação e técnicas de produção alimentar. Novos contatos entre povos, por meio das viagens, bem como o relato das experiências obtidas com essas viagens, facilitaram a aquisição de novos conhecimentos na área da alimentação. Neste contexto, o Egito, Grécia e Roma tiveram destaque em termos de organização do ato alimentar na Antiguidade. Estas áreas geográficas já tinham o hábito de expor em tábuas os conhecimentos adquiridos sobre a culinária, como receitas de caldos, pães, carnes e técnicas de produção. (COLETTI, 2016).

A esta lógica, Sales (2010) esclarece que os gregos, romanos e egípcios, enquanto antiga civilização, tiveram grande relevância para aquisições por parte da humanidade, inclusive na área alimentar. A propósito:

As três grandes civilizações do Mundo Antigo, egípcia, grega e romana, representam as principais aquisições da Humanidade. A sua história acompanhou a evolução do pão e este teve um papel cimeiro no decorrer destas civilizações. Na civilização egípcia ocorreram as principais transformações que acrescentaram variedades ao cultivo e colheita dos cereais e à confecção do pão; os Gregos, sem grandes condições naturais para o cultivo dos cereais revestiram-no de um valor emocional e deificaram-no; e os Romanos entenderam o seu valor e aproveitaram-no como utensílio político. (SALES, 2010, p. 13)

Releva notar que a Antiguidade caracteriza-se, entre outros aspectos, como a idade dos “grandes banquetes”. Roma e Grécia tornam sinônimos comida/mesa e arte. Comer expressava a arte sobre a mesa, quando eram valorizados, não apenas o saber e o sabor, mas também a fineza em decoração dos pratos e das mesas onde se comia. Além disso, surge a palavra “Gastronomia”, isto é, o estudo e observância das leis do estômago (do grego - *gastro*: estômago e *nomos*: a regra); e as primeiras padarias no Egito Antigo, juntamente com a profissão de cozinheiro em Roma.

A Gastronomia nascia na Grécia sob a perspectiva de compreender desde especificidades da alimentação até o processo artístico que se dava à mesa, sendo discutida por escritores e pensadores, demonstrando, inclusive, a existência de pessoal especializado em realizar serviços relacionados à alimentação, como confecção de receitas, matérias-primas e divisão hierárquica na cozinha. Nesta, utilizava-se muitos objetos culinários, como panelas de cerâmica e ferro fundido, pilão, pedras amoladoras, frigideiras e fornos. (COLETTI, 2016).

A geografia física da Grécia (região montanhosa, solo pobre) dificultou a prática da agricultura. Todavia, era muito comum a existência de vinheiras e oliveiras, o que permitiu tornar-se destaque na produção do vinho e azeites, além da caprinocultura e da ovinocultura. Outros alimentos muito comuns eram a cevada, cereais e peixes. (ABDALLA, 2012)

A prática comensal na Grécia Antiga era muito valorizada. Agregada de valor artístico, comer devagar, diretamente com as mãos, em espaços grandes, com ao som de músicas e ao gosto do vinho, a alimentação trazia o sentido de evolução humana, isto é, romper com o barbarismo. Os homens comiam para abastecimento antes da guerra e desfrutavam da mesa em épocas sem guerrilhas. Nadalini (2009) resume todo esse processo:

A tríade pão, vinho e azeite é representante da antiguidade clássica mesmo sendo uma idealização de frugalidade e de civilização. Os três elementos dependem de cultivo, técnicas de fabricação e possuem rituais de consumo. O banquete e o symposion são os símbolos de reunião em torno da comida e da bebida que marcam mais uma vez a civilização. A reunião de várias pessoas para repartir o alimento traz consigo a sociabilidade e os sinais da convivência por meio da etiqueta e rituais que precisam ser conhecidos e seguidos. A distinção entre civilizados e não civilizados se dá também pelo domínio da agricultura que garante alimentos às cidades e evita o consumo de carnes, principalmente as de caça, dedicadas aos sacrifícios aos deuses, reafirmando o ideal de frugalidade em contrapartida à idéia de insaciabilidade e exageros dos povos bárbaros. Por último, a cozinha do mundo clássico estava ligada ao conceito de dietética, era quase medicinal e indicava alimentos diferentes a pessoas de diferentes idades, tipos físicos, sexo e atividades. (NADALINI, 2009, p.18).

Por sua vez, na Roma Antiga, influenciada pela Grécia, os padrões alimentares se alargaram. A aprendizagem de beber o vinho serviu como um diferenciador de classes sociais: apreciadores do vinho refinado e consumidores imoderados de vinhos sem qualidade.

Para Silva (2013) o vinho fazia parte das cerimônias do banquete se relacionava às temáticas políticas. Popularizado por ser servido juntamente com outros alimentos

diários, aumentava-se a influência econômica do vinho. Afirmar também que as tavernas compunham locais de encontros particulares, hospedagem e prostituição regadas ao vinho.

A alimentação romana tinha como base também alguns vegetais, como a cevada, frutas, alho e cebola. Comer carne era indício de nobreza, já que somente os nobres dela poderiam fazer uso. Assim, a partir de Silva (2013) é possível inferir que na cozinha romana havia uma diferenciação de cargos: padeiros, degustadores, compradores, entre outros. Analogamente, Coletti (2016) ilumina que a observação da estruturação e organização da cozinha na Idade Antiga permite entender a estrutura organizacional da gastronomia contemporânea.

Alguns condimentos, muito comuns atualmente (pimenta, salsa, orégano) tiveram em Roma um dos seus difusores. Silva (2013) aponta que o tempero era familiar na cozinha romana, principalmente o uso de ervas, alho, orégano, louro, segurelha, hortelã e especiarias como pimenta-do-reino, cominho e alcaravia. Afirmar que os pratos eram servidos com *garum*, conhecido também como *liquamen*, um tipo de condimento preparado à base de vísceras de peixe marinadas. Por fim, elenca outros alimentos muito comuns à mesa romana, tais como os *escargots*, os cogumelos, trufas, mel, azeite, carnes, queijos e leites de ovelha e cabra. O consumo de queijo também era comum, este era feito de leite de ovelha ou de cabra.

Sobretudo, Coletti (2016) acrescenta que na Roma Antiga também eram praticados métodos diversos de cocção, baseados na transferência de calor, transmissão de calor por convecção com cocção por calor sem gordura e por meio do calor seco com gordura ou cozimento com calor úmido.

Ainda é necessário ressaltar que semelhantemente à Grécia, a alimentação coletiva exprimia ares de festejos, muitos marcados pelas músicas, dançarinos, acrobatas e lutadores. Desta forma, na Grécia e em Roma, a função de cozinheiro expressava, associadamente, a condição de artista e, pelo elevado valor social da comida que preparava, ascendia-se socialmente. Um exemplo do valor social dos alimentos na Roma, pode ser dado a partir da valorização do sal. Segundo Carneiro (2003) o sal já foi usado como moeda e os soldados do Império Romano eram pagos com ele, derivando daí a expressão “salário”.

Também como os gregos, muitos alimentos eram consagrados aos deuses, em forma de sacrifício, por exemplo. Entretanto, Nadalini (2009) afirma que com o advento

da Idade Média, o sacrifício animal cedeu lugar à consagração do pão simbolizando ao corpo de Jesus Cristo.

O espaço de tempo que faz a transição do mundo clássico para a idade média é também onde se encontram tensões das práticas alimentares. Com o fim do império romano, a tríade pão, vinho e azeite entrava em disputa com a caça de animais, a colheita de frutas silvestres, a criação de rebanhos em semiliberdade. Encontrava-se também a nova tríade composta por carne, leite e manteiga. O cristianismo era um dos elementos dessa tensão já que preservava os ideais romanos, em certa medida, e tornava sagrado o pão como corpo, o vinho como sangue de Cristo e o azeite como a unção benta. O sacrifício grego, de animais em homenagem aos deuses, é substituído pelo sacrifício de Jesus pelos homens. (NADALINI, 2009, p. 18)

No que concerne ao Egito, a alimentação baseava-se em produtos oriundos da caprinocultura e da ovinocultura, além do trigo e da cevada plantados às margens do rio Nilo, cujas cheias deixavam o solo mais fértil. Em face disso, Lopes (2012) analisa as relações do Nilo com a prática da agricultura, principalmente das videiras:

No ocidente, as civilizações mediterrâneas foram exemplares nesse modo de organização social cada vez mais incrementado, desde os Babilônios e o famoso código de Hamurabi, que inclusive determinava os modos de funcionamento das tabernas, até a civilização egípcia, especializada em tirar do Nilo os seus maiores favores. A cheia misteriosa do Nilo permitia que na região do Delta houvesse videiras, a guarda da água em cânforas permitia criações, pequenas plantações e pomares e além de tudo, a região alagadiça do rio fornecia, após as cheias, a área privilegiada para as grandes plantações de cevada e trigo. (LOPES, 2012, p. 90)

Notadamente, era comum a oferenda de alimentos aos deuses, principalmente com açafrão e alho. Igualmente, o pão se destacava e era obtido a partir da mistura de cereais com água, uma massa muito presente na mesa egípcia da época.

Às mesas dos banquetes, promovidos a título de reunião política, militar ou social, era comum a fartura que perdurava por até quatro dias. Juntamente à comida dos homens, também eram realizadas as oferendas aos deuses por meio dos chamados holocaustos, entre os quais era muito comum o sacrifício de animais.

A alimentação na Antiguidade assumiu volumoso corpo de informações e práticas que englobam não somente as estruturas sociais, mas também a relação entre os homens e os deuses. Um período de grande aprendizagem para o homem em todos os aspectos, não apenas o alimentar.

Desta maneira, da Antiguidade três aspectos merecem ser “transportados” à dinâmica da comida no Ilê e no Zambi-Iris: a ideia de comida enquanto banquete e

festejo; a diferenciação hierárquica na cozinha; e o uso de oferendas. A ideia de banquete se faz presente no Ilê principalmente à luz dos *ajeuns*, isto é, as festas públicas onde se serve bastante comida para as divindades e para os presentes na festa ou no Zambi-Iris quando se comemora alguma data em especial, a exemplo da Festa dos Pretos-Velhos ou das Pombas-Giras, festas sempre com verdadeiros banquetes personalizados de acordo com a tipologia da entidade “dona da festa”. Já no caso da hierarquização na cozinha, no Ilê ainda perdura uma “cozinha feminina”, fundamentada na presença da iabassê. Esta hierarquia é “quebrada” no Zambi-Iris, onde a cozinha, por ser vista como um lugar em que o preparo da comida para as divindades é um prazer (não numa lógica de divisão hierárquica) e, enquanto tal, não se restringe a um cargo religioso ou gênero/sexo. Quanto ao uso das oferendas, esta então não parece ser uma prática de origem nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, pois já na Grécia Antiga “dar de comer” aos deuses se constitui uma *práxis* religiosa em vigor, mas no Ilê e no Zambi-Iris sob uma lógica particular em consonância aos fundamentos teológicos, doutrinários e ritualísticos que os endossam, conforme analiso no quarto capítulo.

### **1.2.2.3-A alimentação na Idade Média: o velho e o novo; o pão e a fome; o mosteiro e o povo**

Entende-se por Idade Média o período da história do homem compreendido entre o entre a destituição de Rômulo Augústulo (476, século V) até os turcos terem conquistado Constantinopla em 1453.

Franco (2006) assevera que a Idade Média adotou em seu escopo alimentos que adornaram a Antiguidade, tais como o azeite, pão, leguminosas e vinho. Em face da perspectiva religiosa em relevo da era medieval, o pão, o vinho e o azeite tornaram-se alimentos sagrados, pois continham e retratavam significados bíblicos (o pão- corpo de Cristo; o vinho- o sangue de Cristo; o azeite- a transformação, energia espiritual). Assim, é necessário considerar que:

Já na Idade Média, havia a predominância das ordens religiosas, nas quais eram seguidas as bases alimentares do mundo romano, constituídos por vinho, azeite, legumes e pão. Nos mosteiros imperavam os estudos de letras e de outras ciências, o hábito da jardinagem, da agricultura e da produção sistemática de alimentos e o fabrico de laticínios, vinhos e cervejas. As abadias tiveram grande sucesso nas suas produções, fazendo com que diversos centros urbanos se desenvolvessem em seu entorno. (COLETTI, 2016, p. 44)

Contudo, apesar da permanência desses alimentos, Nadalini (2009) explica que na Idade Média, houve muitas tensões alimentares, já que a existência de fés diferentes permitiu a construção de hábitos alimentares nem sempre em uníssono e gradativamente sendo transformada. Expressa ainda que a tensão era provocada também tendo em vista que o predomínio cristão na Europa era influenciado por regiões de influência judia e muçumana. Nadalini (2009) assinala que as rotas comerciais, as invasões árabes e as cruzadas permitiram a troca entre as culturas, entre as quais no que tange aos aspectos alimentares.

Em se tratando de tensão alimentar na Idade Média, Sales (2010) diz que apesar de o pão ser uma das bases alimentares dos medievais, muitas das vezes, havia uma subjugação do servo, e com uma exploração da mão de obra excessiva dele. Contrapõe também que o pão dos servos possuía qualidade inferior ao da nobreza. Sendo assim, esclarece que o pão das classes dos servos eram escuros e duros, já que os cereais brancos, macios e saborosos eram utilizados apenas para o pão da classe alta.

Na Idade Média havia um caráter cerealista de seus contemporâneos, sendo, desta maneira, o pão um alimento de destaque. Os temperos de peixe foram substituídos por especiarias, como a noz-moscada e o Cravo-da-Índia, *a priori* pela farmácia e depois na culinária. Outro rompimento com o paradigma alimentar romano, por assim dizer, diz respeito ao posicionamento do corpo durante o ato alimentar, passando de deitado a sentado. O uso mais evidente de almôndegas e picados cede lugar à evidente ingestão de carnes para serem cortadas. Nesse sentido, ainda é necessário apreender que:

[...] idade média produtos trazidos por mercadores aventureiros encheram as mesas dos ricos e abastados da época, onde os mesmos faziam muito uso de especiarias. Foi também nesse período que o contato com o mundo muçulmano aconteceu, levando as mesas o açúcar, noz-moscada, gengibre, hortelã entre outros ingredientes. A culinária moura marcou especialmente algumas cozinhas regionais espanholas.

Sob tal ótica, outro aspecto que assinala a alimentação na Idade Média diz respeito ao papel dos mosteiros. Franco (2006) e Abdalla (2012) afirmam que os mosteiros eram comuns e importantes centros de adequação de áreas que não eram cultivadas. Além de ofertar alimentos às populações locais e viajantes/peregrinos, os beneditinos enfatizavam o mosteiro enquanto mecanismo de transmissão da tradição culinária e garantiam à mesa frutas, legumes e queijos rústicos tradicionais. Asseveram

que os monges contribuíram enormemente para com a Enologia (estudo dos vinhos). Abdalla (2012) ainda ressalta que:

Não só da produção de vinho se faziam os monges, foram eles também os principais responsáveis pela cidra e a cerveja. A pesca no oceano Atlântico também era bem desenvolvida na idade média, onde os pescados além de barato compunha a dieta dos cristãos que se abstinham de carne em algumas datas do ano. Tanto a grande variedade de bebidas, quanto de comida compunha os banquetes dos mosteiros, onde mesas sempre fartas estavam presentes na vida dos religiosos. (ABDALLA, 2012, p. 17)

Em consonância a isto Medved (1981) aponta que a partir das Cruzadas houve a peregrinação em sentido ao Oriente Médio, favorecendo a dinamicidade do comércio na região. Assim, as ervas e as especiarias traziam a singularidade da riqueza, o que impulsionou, mais tarde, a competição entre Portugal, Espanha e Veneza a viajar em busca de novas produções de especiarias.

Segundo Nadalini (2009) ao fim da Idade Média houve o estabelecimento de contradições progressivas cujas bases se enrijeceram na dualidade campo/cidade. Esta dualidade engendrou outros e novos pares de oposição: citadinos/camponeses, carne de carneiro/carne de porco, pão de trigo branco/pão preto de vários cereais, carnes frescas/carnes salgadas. Em face disso, afirma Nadalini (2009), a vontade de reconhecer e pertencer a uma dessas oposições incidiu na criação de práticas que representasse as boas maneiras na corte e na cidade, isto é, a definição de medidas que tornassem o alimento e as maneiras de comê-lo um ato de privilégio e ascensão social.

Assim, tem-se na Idade Média, entre outros fatores, uma das bases históricas pelas quais as oferendas passaram a ser vistas como arcaicas, pois se enquanto nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras o sangue ainda é o sangue animal, real, concreto, na Idade Média o vinho enquanto “sangue de Cristo” simbólico, travestido se enrijeceu e ainda hoje baliza práticas cristãs. Mas se em relação ao sangue a Idade Média conseguiu vincular à imagem de “arcaica” oferecer comida, o uso do “pão” para simbolizar o corpo e o vinho para simbolizar o sangue, não deixa “obsoleta” a prática do Candomblé, da Umbanda e da Quimbanda em usar “comidas” para adornar práticas religiosas. Neste sentido, vale destacar a fala do Entrevistado 02-02 em Abril de 2017: “Dar de comer para meus guias pode parecer sem sentido, mas se for assim, comer pedaços de Jesus Cristo na missa ou na santa ceia dos evangélicos também será”. Esta fala demonstra, em outras questões, e a despeito da criticidade para com outras

religiões, o entendimento do Entrevistado 02-02 de que a comida é uma semelhança entre as diferentes religiões, porém com “novos temperos” e cosmogonias.

#### **1.2.2.4-A alimentação na Idade Moderna: o alimento intercontinental**

Simple e contextual modo, a Idade Moderna abrange o fim da Idade Média (a partir de 1453, com a tomada de Constantinopla) até a Revolução Francesa em 1789.

Apesar do grande rol de conhecimentos culinários e gastronômicos aprendidos ao longo do tempo, a Idade Moderna tem destaque. O conhecimento de outros continentes permitiu aderir novos alimentos aos hábitos alimentares existentes, assim como facilitou a aprendizagem de novos manejos para com aos hábitos antigos. A expansão colonial europeia protagonizou mudanças dietéticas em todo o planeta. A exemplo disso, Carneiro (2003) elenca uma série de difusões alimentares entre os continentes, a saber:

As especiarias asiáticas – pimenta, canela, cravo, noz-moscada –, difundiram-se para a Europa e chegaram aos outros continentes. As plantas alimentícias das Américas: o milho, a batata, o tomate, o amendoim, os pimentões propagaram-se pelo planeta. Gêneros tropicais, como a cana de açúcar, chá, café e o chocolate, combinaram-se para fornecer um novo padrão de consumo de calorias e de bebidas excitantes, que, ao lado do tabaco, tornaram-se hábitos internacionais. Produtos típicos da Europa mediterrânea como o trigo e a uva acompanharam a colonização de diversos países e o álcool destilado penetrou em todos os continentes. (CARNEIRO, 2003, p. 75)

Desta maneira, a busca por metais e pedras preciosas em atendimento aos padrões mercantilistas e o rompimento das fronteiras continentais implicaram na ocorrência de uma miscelânea alimentar intercontinental. A adesão aos padrões alimentares externos impulsionou transformações na área da agricultura e do comércio, além de novas dinâmicas de uso e ocupação do solo. A agricultura de subsistência praticada nas Américas sede lugar à agricultura voltada para o mercado externo – metrópoles – e assim, num processo complexo, muitas colônias foram inseridas numa dinâmica interativa e internacional de relações, ainda que por coerção e força da alienação dominadora.

Além da busca por metais preciosos, as especiarias influenciaram a conquista de novos territórios, já que eram amplamente apreciadas pelas classes mais altas. Carneiro (2003) enfatiza que as especiarias fomentaram a criação dos modernos impérios europeus, a exemplo do “Império da Pimenta em Portugal” que monopolizava o



comércio da pimenta, do cravo e da noz-moscada nas Ilhas Molucas, Indonésia. A ânsia pelas especiarias se justificava pelo fato de disfarçar odores de alguns alimentos, como a carne e pelas constantes atribuições afrodisíacas, melhorias do humor e estimulantes divulgadas por médicos.

Carneiro (2003) também atribui à busca pelas especiarias, artigos de luxo, uma série de fatos históricos como as já referidas descobertas marítimas e a adoção da escravidão africana para manutenção da “cultura do açúcar” e o universo da *plantation*. Além disso, frisa que a alimentação ocupou forte influência, ainda que invisivelmente, aos grandes processos que constituíram a modernidade, como no caso da Revolução Francesa que resultou, entre outros fatores, da indignação dos pobres com o uso das melhores farinhas de trigo para empoar as perucas nobres em contracena com a fome das classes menos favorecidas.

A Idade Moderna foi contemplada com novos processos relacionados à maneira de comer e incluiu novos “atos de civilidade”, com destacados comportamentos estabelecidos à mesa e ao alimento consumido sobre essa mesa. (ELIAS, 1990). Embora a faca já existisse desde a Idade dos Metais, o uso do garfo e dos pratos apenas surge na Idade Moderna. (ABDALLA, 2012). Em sintonia, cumpre citar Leal (1998, p. 35) ao informar que “Facas e colheres são utensílios que o homem utiliza desde a pré-história, mas o garfo só apareceu depois e com a finalidade de fixar os alimentos e não levá-los à boca. Foi nesse período, na idade moderna, que o uso de talheres se generalizou”. Outras práticas também podem ser citadas, tais como o uso do guardanapo e cadeiras às mesas. (CARNEIRO, 2003).

Para Elias (1990) as permutas comportamentais humanas dadas historicamente deram-se no bojo de um “processo civilizador” sucedido ao longo do tempo e em espaços diferentes. Isto justifica o vocábulo “processo” no título de sua obra. A partir deste consentimento, entende que as modificações da personalidade humana incidem no conjunto da sociedade, promovendo particularidades entre diferentes sociedades e espaços-tempos. As transformações incluem, por exemplo, o comportamento à mesa, manuseio dos talheres, preparo dos alimentos e o comportamento/reação às funções corporais as quais podem se dar à mesa.

De modo sintético, um das centralidades de Elias (1990) é o esclarecimento a respeito da diversidade no entendimento e vivência do que é civilização e cultura, já que estes termos não são unívocos e nem atemporais. Tendo em vista a esses pontos inerentes àqueles conceitos, concebe que os mesmos refletem a dinâmica de uma

sociedade e todas as suas manifestações (política, econômica, técnicas, tecnologias, entre outros).

Ainda em se tratando de cultura e civilização, a partir de Elias (1990) é possível abstrair que a cultura se põe em nível abstrato e de incubação subjetiva da intelectualidade de um grupo ou grupos, sendo dotada de particularidades e especificidades que, resguardadas as semelhanças intragrupal, contribui para distinguir as diferenças que existem entre um grupo específico e outros. Já a civilização está contida em nível prático, material e universal. Por isso, a civilização é um termo aplicável a toda a humanidade, ainda que sejam atingidas em momentos diferentes.

No que se refere à alimentação, Elias (1990) analisa manuais de etiqueta para compreender os processos civilizatórios relacionados à mesa. Enfatiza que os ditos manuais trazem a ideia de que o modo de se portar na hora de comer reflete a diferença entre o estado animalesco e o civilizado do homem. O conceito e a *práxis* da civilização são decorrentes da estrutura social vigente, que ao ser alterada, influencia diretamente no comportamento social do homem. Assim, o sentido e o refinamento à mesa da Idade Média trazem as nuances do contexto social do medievo e o sentido e refinamento à mesa moderna exprimem o contexto social estrutural do homem moderno.

Remonta também à Idade Moderna, já em fins, 1782, o surgimento dos primeiros restaurantes. Franco (2006) explana que “*La Grande Taverne de Londres*”, que no início vendia sopas, oferecia serviços muito próximos aos oferecidos atualmente, com clientes sentados à mesa esperando por refeições expressas em cardápios. A diferença que existia entre “*La Grande Taverne de Londres*” e os cabarés, albergues e tavernas era a organização, a limpeza, a tranquilidade e a decoração adequada.

No que tange ao comércio internacional, Carneiro (2003) afirma que os primórdios da Globalização estão associados os intercâmbios alimentares e à busca de metais preciosos. Sendo assim, são considerados os fundadores do primeiro processo de Globalização, ponderados pelas buscas intercontinentais por novos alimentos.

Os processos alimentares na Idade Moderna tornaram-se mais complexos. A alimentação passou a adquirir padrões menos locais. O processo de integração alimentar iniciado com a invasão romana do território grego na Antiguidade e com as trocas de experiências com as Cruzadas na Idade Média avolumaram-se na Idade Moderna por meio das Grandes Navegações.

Portanto, é nesse período que as cozinhas das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras se gestaram, já que foi na Idade Moderna que os escravos das diversas

nações africanas vieram importados e exportando experiências religiosas e culinárias, que apesar de reinventadas em solo brasileiro, permitiram àquelas religiões fazer comidas para as divindades africanas, que com o passar dos anos foram se tornando cada vez mais divindades abrazeiradas. É assim, que, por exemplo, hoje no Ilê e no Zambi-Iris se usa milho em diversos rituais/ofereidas, um alimento de origem indígena, na cozinha de um Orixá com ancestralidade africana, por exemplo. Desta forma, a “andança da comida” pelos continentes permitiu às cozinhas dos terreiros atuais se gestarem em meio não a apenas uma fé sincrética, mas como uma fé sincrética incentivada por comidas das divindades com cardápios igualmente sincréticos.

#### **1.2.2.5-A alimentação na Idade Contemporânea**

A Idade Contemporânea é o período que se enquadra a partir de 1789, ano da Revolução Francesa até os dias atuais.

A Revolução Francesa, entre outros fatores também esteve ligada à temática da alimentação. Conforme Sales (2010) o contexto social da França antecedente à revolução estava impregnado por desigualdades sociais entre a nobreza absolutista detentora dos mais diversos privilégios e a plebe produtora dos alimentos, porém faminta. Sendo assim, Sales (2010, p. 20) explica que “Ora, um povo com fome e com alguma capacidade de pensamento e sabedoria pelas iniciativas educativas que surgiram nesta altura, foram a base para que, em 1789, se originasse a Revolução Francesa”.

Sob a importância do pão como um dos motivadores da Revolução Francesa, Sales (2010) versa que a Tomada da Bastilha não foi o suficiente para haver uma justa distribuição alimentar, porém que ao longo do tempo as autoridades perceberam que a “falta do pão” às classes baixas motivava o cenário revolucionário e que, enquanto isso não fosse resolvido, a governabilidade francesa seria impraticável. Sales (2010) esclarece o valor do pão antes à revolução e pós-revolução:

Se o pão teve efeito directo e a falta dele foi causa da revolução, os ideais da liberdade e da igualdade que dela resultaram tiveram, igualmente, consequência na distribuição dos cereais. Se anteriormente o pão mais claro era para as classes mais altas e o pão mais escuro para a plebe, o primeiro resultante do trigo e o segundo do centeio, depois da revolução o trigo foi universalizado e, em alguns países como a Bélgica ou a Holanda, o centeio passou a ser usado apenas para as rações de gado. (SALES, 2010, p. 22-23)

Além da Revolução Francesa, a Revolução Industrial, em todas as suas etapas, imprimiu marcas significativas para o campo alimentar, contundentemente no tocante aos surgimentos das indústrias alimentares. Resumido modo, a indústria alimentícia permitiu a invenção de novos processamentos alimentares, com longa durabilidade e de preparo fácil e rápido. Além disso, a industrialização e a urbanização em larga escala fomentaram a existência de cotidianos agitados e longos de caso e, conseqüentemente, instituíram padrões alimentares marcados pela alimentação rápida e, muitas vezes, fora de casa. Os restaurantes e o comércio alimentício muitas vezes foram se tornando extensões da cozinha doméstica, porém com cardápios, valores nutricionais, sociais e comerciais diferentes. De tal modo, algumas mudanças sociais e estruturais são estabelecidas:

Assim, com um novo modelo de economia, baseado no capital e no comércio, uma nova estrutura de produção, a grande presença de mão-de-obra feminina nas organizações e a expansão dos centros urbanos, há o nascimento do que é chamado de indústria da alimentação, que engloba desde restaurantes familiares até multinacionais de processamento de alimentos. Estas mudanças possibilitam a busca por novos equipamentos que otimizem o serviço na cozinha, promovendo rearranjos dos centros de produção de alimentos e de consumo, desenvolvimento do transporte, comércio e logística mundiais. (COLETTI, 2016, p. 45).

Em relação à Primeira e à Segunda Guerra Mundial há que se considerar, síntese análise, que engendraram contextos históricos que culminaram direta ou indiretamente na área alimentar. É preciso entender que os países em guerrilha dedicaram mais investimentos em tecnologias armamentistas do que em outras áreas. A fome se espalhou e cenários caóticos de ausência de alimentos eram cada vez mais comuns na Europa. Muitos alimentos e vestuários eram destinados à manutenção dos exércitos, enquanto os efeitos das guerrilhas chegavam à mesa, principalmente das classes menos favorecidas e dos países pobres. Além disso, uma massa significativa de homens trabalhadores nas lavouras foi realocada para exército guerrilheiro.

Sob outro prisma, Sales (2010, p.23) explica que “[...] a fome e a falta de pão teve importante peso para o surgimento do segundo grande conflito mundial, na I Grande Guerra, o cereal foi primeiro sustento e depois arma para negociar o final do conflito”. Isto porque a Alemanha, para abastecer e alimentar os batalhadores do país, importava quantidades maciças de cereais. Todavia, o longo período de guerra e incapacidade em importar mais cereais, os alemães passaram a investigar novas receitas de pão, sem os cereais. Entretanto, o plano foi falho e assim:

A única solução seria a de terminar a guerra e permitir que os cereais fossem cultivados, os animais alimentados e se matasse a fome a milhões de pessoas. O mapa da fome na Europa, no final da I Guerra Mundial era assombroso [...] Se tal fosse feito ter-se-ia evitado, logo à partida os milhões de vidas que se perderam na guerra e depois a tragédia da II Guerra Mundial. A situação de fome em que ficou o povo alemão, mesmo depois de terminada a I Guerra, fez crescer um sentimento de revolta, do qual nasce Hitler e tudo o resto, conhecido de todos, que daí derivou. (SALES, 2010, p.23-24)

Isto dito, conforme mencionado no tocante à alimentação na Idade Moderna, o contexto histórico de expansão territorial possibilitou a interação entre os diversos hábitos alimentares entre os povos. Todavia, é na Idade Contemporânea que este processo torna-se mais consolidado, tendo em vista os padrões estabelecidos pela lógica da Globalização.

Entretanto, Poulain (2013) versa que no contexto da Globalização duas perspectivas se evidenciam conforme a realidade alimentar contemporânea. Na primeira observa-se a internacionalização da cozinha marcada por hábitos alimentares, como os *fast-foods*, por exemplo, e fortemente influenciada pelas transnacionais. Há, desta maneira, uma mundialização e padronização alimentar. Neste sentido, pontifica que:

Os alimentos se deslocam de um país para outro e fazem, no curso de sua vida, que vai da semente para os vegetais ou do nascimento para os animais, até os pratos cozidos, viagens consideráveis. Para os que dispõem de recursos financeiros, os feijões-verdes do Senegal e as cerejas do Chile, por exemplo, são apresentados nas prateleiras europeias em pleno inverno, no mês de dezembro. O suco de laranja produzido na Califórnia chega à Europa como um produto fresco acondicionado em caixinhas. O alimento moderno está deslocado, ou seja, desconectado de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas.

[...] Entretanto, no reverso da mundialização e da industrialização da esfera alimentar, os produtos se padronizam, se homogeneízam. As regulamentações sobre a higiene e as “políticas de qualidade” colocadas em prática pelo setor industrial procuram garantir a estabilidade das características sensoriais e microbiológicas dos produtos ao longo de toda sua vida. (POULAIN, 2013, p. 27-28)

A outra perspectiva se refere à manifestação local de identidades, reforçadas pela gastronomia particular enquanto mecanismo de resistência. Por isso, muitas das vezes, as empresas transnacionais alimentícias veem-se na necessidade de realizar adaptações aos gostos dos mercados locais. Isto porque a espacialidade do lugar imprime ainda raízes alimentares que expressam a cotidianidade dos seus habitantes e o processo histórico que lhes permitiram estabelecer em sociedade e sobreviver ao longo do tempo. Em face disso, muitos grupos locais, dotados de particularidades culturais ainda mantêm

especificidades alimentares que têm servido como ato de enfrentamento às (im)posições globais de reprodução capitalista.

A partir da década de 1990, é visível um novo engajamento epistêmico em relação ao lugar. Este deixa a perspectiva de categoria provinciana, arcaica e residual para se compor enquanto uma categoria chamada a refletir a historicidade e questionar a geometria do poder horizontalizado, uma vez que na localidade se manifestam os pilares da resistência à ordem mandatória do global. Cumpre ressaltar que o viés de “identidade” do lugar baliza a rejeição à hegemonia do capitalismo globalizado, num sentido de-colonial de pensar a realidade.

Então, a partir dessa lógica, Poulain (2013) descreve os processos de intromissão transnacional no local, mas com o nítido desempenho bloqueante das forças que constroem a localidade, isto é, o aferro, o resistir. Diante disso expõe o suceder dessa dialética:

Mas é sobretudo um erro acreditar que os particularismos nacionais e regionais desaparecem tão rapidamente. Eles são ainda muito fortes e as sociedades transnacionais da alimentação são obrigadas a dar contas deles. O próprio McDonald's, que aparece como uma caricatura da homogeneização, tem de colocar em prática estratégias de microdiversificação para adaptar-se aos gostos dos mercados locais. A estratégia de partida dessa cadeia de restaurantes rápidos, de inspiração “marketing da oferta”, considerou sua oferta – ou seja, sua gama de produtos que resultou de uma organização bastante sofisticada – como imutável, estabelecendo como objetivo próprio eliminar os obstáculos para sua aceitação ao apostar na comunicação. Entretanto, em face da resistência de mercados, pouco a pouco, uma série de modificações da oferta foi introduzida para adaptá-la aos hábitos locais, uma verdadeira revolução coperniana para os homens do *marketing*. (POULAIN, 2013, p. 29)

Em sentido análogo, Carneiro (2003) aponta que a uniformização global da alimentação agenciada pelos processos tecnológicos alimentares contemporâneos promoveu o “sincretismo culinário”, pois ao mesmo tempo em que extinguiu algumas identidades alimentares e homogeneizou o gosto mundial foi também responsável por divulgar culinárias locais/regionais em nível mundial, ainda que não preserve as autenticidades do substrato original, ocorrendo então, o que denomina de *fast-food*<sup>38</sup> étnico. Assim posto, exemplifica:

---

<sup>38</sup> De acordo com Bleil (1998), o termo *fast-food* foi criado pelos irmãos Richard e Maurice Mc Donald em fins da década de 1940, a partir da reinvenção do *drive-in* que possuíam desde 1937, para torná-lo mais prático, racional, amistoso, flexível e veloz para a clientela. Este sistema, que nascera para

Apesar de o hambúrguer ser o produto mais identificado com o *fast-food*, o consumo mundial de pizza, prato originalmente napolitano, é também um resultado da “americanização” da alimentação, sem receber, contudo, tantas críticas como o hambúrguer [...] (CARNEIRO, 2003, p. 109).

Traçadas estas perspectivas que se tangenciam à alimentação contemporânea (homogeneização alimentar global e resistência alimentar local) Poulain (2013) esclarece que a velha oposição “alta gastronomia *versus* alimentos rústicos locais” se ruiu e cedeu lugar ao binômio “alta gastronomia/ gastronomia rústica *versus* alimentação industrializada”. Entretanto, apesar do reconhecimento da força alimentar local o autor reconhece também que as relações mundiais de mercado engendrou o surgimento de novas formas de se alimentar adjacentes à mestiçagem e a transculturação de hábitos alimentares, surgimento capaz de articular novas composições e recomposições da cozinha contemporânea, as quais muitas vezes impugnam determinados particularismos alimentares.

Compreendo, à luz de Carneiro (2003), outras formas de resistência aos padrões de consumo alimentar global, ainda, que por muitas vezes, seja uma resposta à própria experiência [mal sucedida ou não bem resolvida] vivida com tais padrões, principalmente aos preceitos “*fast-foodianos*”, por assim dizer. Destarte, Carneiro (2003) cita a obesidade como uma resposta à exposição à superabundância de alimentos; ou a anorexia e bulimia como infelicidade com relação à alimentação das sociedades de abundância; a prática de dietas e regimes com propósitos estéticos e de comportamento saudável; o vegetarianismo/veganismo que refletem preocupações éticas com os animais e a exploração industrializante exacerbada de recursos naturais e ecologicamente destruidora; surgimento de obsessões por preceitos dietéticos supostamente mais saudáveis do que os alimentos industrializados; os bloqueios e advertências em relação aos alimentos transgênicos, entre outros.

Neste contexto, há de se considerar ainda movimentos sociais e econômicos – *Fair Trade*, Movimentos Orgânicos, Economia Solidária e o *Slow Food* como movimentos de resistência e proposição de soluções para o enfrentamento da hegemonia global-alimentar. Segundo Oliveira (2014) o *Slow Food* foi constituído oficialmente em 1986, em decorrência dos protestos contra a abertura de um restaurante do *McDonald's*

---

solucionar questões de alimentação durante o horário de trabalho nas grandes cidades, rapidamente se espalhou.

em *Piazza di Spagna*, em Roma. O *Slow Food* se reporta a um conjunto de movimentos sociais que problematiza e questiona a lógica do sistema agroalimentar contemporâneo.

Para Oliveira (2014) o *Slow Food* destaca alternativas ao processo de racionalização e padronização alimentar, uma vez que considera que este, abalizado na produtividade inconsequente, culmina em deturpações da naturalidade e do sabor do alimento. Neste sentido, o *Slow Food* abrange a crítica estética e estima o prazer hedônico relevado a segundo plano nas tradicionais críticas em se tratando do sistema agroalimentar (saúde, ambiente e justiça social). Além disso, o *Slow Food* incorporou novos valores como os do “limpo”, “bom” e “justo”.

No que concerne ao “limpo” e “justo”, e ainda o “bom”, Lima (2016) suscita que o *Slow Food* representa a emergência de uma nova ruralidade (não apenas brasileira, mas global) não restrita ao mundo agropecuário, mas numa miragem de desenvolvimento rural que ofereça novas rendas e oportunidade de trabalho para as famílias, como o lazer, turismo, prestação de serviços e outras atividades pluriativas. Por isso, argumenta que o conceito de alimento bom, limpo e justo, aos preceitos do *Slow Food*, agrega o surgimento dessa nova ruralidade no sentido de articular e não dicotomizar o rural e o urbano, além de buscar novos mecanismos de produção alimentar que não violem o ambiente ou a saúde das pessoas. Prima pela adoção de uma economia justa para todos os partícipes, numa visão integral do processo que abranja desde a produção até o consumo final.

Outro aspecto relevante no tocante à alimentação contemporânea refere-se aos efeitos da superabundância alimentar. Sob este aspecto Carneiro (2003) e Poulain (2013) são concordantes, uma vez que para ambos a superabundância alimentar permitiu aos comedores [ao menos aos que possuem dinheiro] a oferta de uma amálgama alimentar baseada na industrialização dos alimentos, porém, muitas das vezes sem o prévio conhecimento da origem e dos processos industriais pelos quais o alimento passou. Sendo assim, a sociedade comedora atual vê-se numa situação nutricional e simbólica alimentar assombrosa, já que tem cada vez mais consumido avarias/perdas de identidades gastronômicas, ocorridas em alimentações fora de casa, *fast-foods* e restaurantes *take-away*, por exemplo. Além disso, a superabundância alimentar traz consigo o paradoxo da condição contemporânea, constituído pela superprodução alimentar e a enorme quantidade de famigerados.

Desta forma, em face de todo o contexto plural da alimentação contemporânea Poulain (2013) recorre à tese de *gastroanomia*, proposta por Claude Fischler. Este autor



promoveu uma abordagem integrada e pluridimensional da alimentação e realiza uma interpretação dos processos responsáveis pelas novas transformações da alimentação do homem contemporâneo. Para isso, Claude Fischler propõe que a alimentação contemporânea pode ser entendida a partir de três fenômenos conectados: a superabundância alimentar, a diminuição dos controles sociais e a multiplicação dos discursos.

É nesse sentido que Claude Fischler, segundo Poulain (2013) tece a ideia de desregulação ou anomia da alimentação, em face da qual os indivíduos se autonomiza e tem que fazer escolhas alimentares (são muitas ofertas – superabundância) num contexto de decisões, dúvidas e angustias. Entretanto, tais escolhas veem-se assoberbadas de discursos, muitas vezes contraditórios, referentes aos alimentos que são ofertados a estes indivíduos, o que resulta em estresse e ansiedade dos comedores (discursos de higiene, estéticos, identidade, religiosos, entre outros). Portanto, o controle social sobre os processos alimentares são reduzidos, haja vista a falta de regras para o consumo dos alimentos, um verdadeiro paradoxo enfrentado pelo onívoro atual. Conforme Lima (2016), tudo isso engendra um contexto social deflagrado pela desestruturação na alimentação, em que tem como umas das consequências as doenças e os transtornos obsessivos alimentares.

Assim entendido, é relevante destacar que Poulain (2013) sintetiza o estado de anomia da gastronomia contemporânea, como é destacado pelo autor no excerto a seguir:

Para dar conta dessa modernidade alimentar, [eu diria contemporaneidade alimentar], Fischler recorre ao conceito durkheimiano de anomia e propõe esse neologismo construído como a gastronomia (*gastro*: o estômago e *nomos*: a regra, por extensão, as regras do que se come), *gastroanomia* (a privativo, ausência de regras relativas ao que se come). Os comedores modernos viveriam então uma curiosa situação na qual o espaço decisório alimentar seria desenvolvido ao mesmo tempo em que eles teriam perdido a segurança que traz um sistema normativo socialmente definido. [...] A gastroanomia corresponderia a uma desregulação social. (POULAIN, 2013, p. 63).

Este novo padrão alimentar, ou no caso, “não padrão”, além das consequências que acima discorri, ou ao menos me referi, também provocou novos (des)ordenamentos, tais como o excesso de resíduos sólidos que contaminam o ambiente e advindos das embalagens dos alimentos industrializados “pronta-entrega”; adição exagerada de conservantes e outros aditivos químicos maléficos à saúde; oligopolia dos mercados

alimentares e competitividade desleal desses mercados entre os países nortistas e sulistas, com acentuadas desvantagens para os países do Sul. (CARNEIRO, 2003).

A alimentação contemporânea encerra um emblemático contexto que não enquadra apenas o ato de alimentar, mas também as consequências da alimentação para a vida em sociedade, o que não é algo exclusivo apenas para a Idade Contemporânea, entretanto agora com uma conjuntura mais complexa e paradoxal, pois além de envolver a decisão do que comer, onde comer, porque comer e quando comer, pode se ver incapaz também de não chegar a poder a escolher, conforme esclarecido anteriormente.

Este contexto apresentado não foge às realidades dos terreiros no Brasil. O povo de axé tem um modo de vida próprio, marcado pela religiosidade que não se restringe à subjetividade da fé, ela se estende para diversos ramos da vida do homem religioso, como a própria alimentação. Carvalho (2011) aclara que nos terreiros a alimentação possui grande relevância, onde se inclui o próprio cultivo dos alimentos a serem utilizados nas comidas das divindades e dos médiuns. Os animais e vegetais a serem consumidos em rituais e na alimentação secular, bem como os objetos utilizados em rituais, muitas vezes, são resultados da autonomia produtiva do povo de axé, quando os artesanatos, a diversidade da produção em menor escala, a preservação da variedade de tipos e espécies, assim como a relação de troca face a face entre produtor e consumidor são tidos como fundamentais para a manutenção das rotinas dos terreiros.

Contudo, Carvalho (2011) assevera que a homogeneização de hábitos alimentares, e também das vestes, tem colocado em risco a economia do axé, à qual tem sido confrontada com a desestabilização da produção local e com a inserção de alimentos industrializados em substituição à diversidade [espécies] alimentar e da produção artesanal pela lógica massificante e homogênea/hegemônica capitalista. Em outras, palavras, associando ao conceito de “anomia e desregulação da alimentação” apresentadas anteriormente neste subitem é que os terreiros passam a se sentirem também “desregulados”, “anômicos”, pois ficam entre os fundamentos religiosos requerentes de uma alimentação própria, pluralizada, derivada de processos produtivos mais “solidários” e uma alimentação mais generalizada, singularizada, advindas de processos produtivos mais “acumulativos” que a cada dia invadem a economia do povo de axé.

### 1.2.2.6-Breves reflexões sobre a periodização histórica da alimentação

Os recortes históricos que propus neste item permitiu-me estabelecer algumas abstrações a respeito da história da alimentação e a maneira como se fez e está presente na vida do homem, inclusive, introdutoriamente<sup>39</sup>, do homem religioso afro-ameríndio-euro-brasileiro de Bocaiuva. Então, entender, por exemplo, o sentido hierofânico de determinadas comidas nos rituais dos Orixás e outras entidades congêneres se torna mais prático quando se conhece o comportamento e sentimentos atribuídos a tais comidas na historicidade alimentar humana, isto é, alguns sentidos hierofânicos atribuídos às comidas nos terreiros podem ser entendidos como “herança” dos fatos históricos relacionados às comidas/ingredientes que se encontram nos rituais afro-ameríndio-euro-brasileiros atualmente.

A pleito de síntese, compreendo que a alimentação ao longo tempo sofreu mutações não apenas pela disponibilidade do alimento, mas pela maneira como foram sendo socialmente construídos os paradigmas alimentares. O avanço tecnológico permitiu conservar e produzir novos alimentos, por meio da química e da biotecnologia, mas também permitiu ao homem produzir distintos valores sociais em relação à alimentação, seja para aceitar ou para negá-la, que se procederam pelo gosto, pelas escolhas, pelo contexto histórico, especificidades religiosas ou como forma de atingir objetivos delineados socialmente/individualmente.

Da Pré-história para a Antiguidade a alimentação deu um salto enorme, pois mesmo com as técnicas rudimentares de plantio, colheita e processamento dos alimentos ainda foi possível criar um arsenal de conhecimentos e hábitos alimentares que balizaram a história humana. Pela análise da história da alimentação percebe-se que a alimentação de fato não é apenas um ato fisiológico, mas, mais do que isso, representa um universo multicolor de construção da diacronia humana, fundamentada nas transformações sociais, econômicas, culturais, estéticas e políticas, a exemplo da colonização, da descolonização, dos deslocamentos populacionais, das guerras ou das pacificações; ou da inclusão/exclusão de hábitos alimentares provenientes de condutas religiosas, hábitos os quais exerceram grande influência nos moldes alimentares da humanidade. Assim, é possível compreender o contexto de transformação e significado do pão, seja como artigos de fetiche na Antiguidade ou como necessidade na era

---

<sup>39</sup> Considero introdutoriamente porque se trata de considerações apenas a título de contextualização, sendo mais detalhada a dinâmica da comida no Ilê e no Zambi-Iris no último capítulo.

medieval, funcionando nesta inclusive como divisor de classes sociais. Ainda hoje o pão é tido como referência alimentar, basta nos lembrarmos da expressão: “o pão de cada dia” ou o “ganha pão”.

É nesse sentido de “pão de cada dia” que as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras entendem o “pão”. Sentar-se para comer juntos, a prática da sociabilidade do pão, principalmente marcada pela oferta de comida das entidades aos médiuns enquanto estão incorporadas. Por outro lado, os médiuns são tidos como zeladores, cozinheiros e responsáveis pela manutenção alimentar das divindades, estas, que na crença, nunca deixam faltar o “pão de cada dia”.

Na Idade Moderna o alimento, mais especificamente as especiarias, trouxe o sentido inicial que promoveu um maior contato entre os povos. A gênese da Globalização esteve embutida na necessidade valorativa do alimento. Esta necessidade, por certo, modificou os rumos históricos de colônias e colonizadores. Igual forma, alguns alimentos que na era moderna possuíam forte valor comercial e poderio, hoje podemos encontrar facilmente e a baixo custo nas prateleiras de supermercados, como o cravo, pimenta e canela. Contudo, são estas especiarias ainda muito requeridas pelas entidades cultuadas nos terreiros, conforme a crença. São literalmente “especiarias”, no sentido de serem especiais, quando tais ingredientes além de serem componentes das especiais das comidas das divindades, elas são dotadas de “poderes” espirituais sobrenaturais.

Todo processo de transformação da alimentação ao longo do tempo se sintetiza na atualidade como forma e pensamento complexo de saberes, conhecimentos, práticas e diversidades sucedidos e apreendidos ao longo desse mesmo tempo, quando não escuso as influências do modo capitalista de produção como uma dos determinantes da alimentação contemporânea. Uma testemunha dessa síntese é que não deixamos ainda a condição de coletores-caçadores, apenas aprendemos novas estratégias para “coletar e caçar” ou para reproduzir o coletado e a caça.

Indubitavelmente, ao periodizar a história da alimentação, ainda há lacunas expressivas. Os registros arqueológicos são analisados atualmente com muita precisão, mas ainda não são capazes de descrever integralmente o contexto e todas as nuances que tangenciaram a realidade, principalmente na era ágrafa da humanidade. Por sua vez, a história tem sido ainda uma história colonial e não de-colonial, por mais que esta esteja sendo considerada e ainda em busca de novos conhecimentos e em uma perspectiva não

europizada da história, muitos dos registros históricos ainda são do ponto de vista eurocêntrico.

Penso que muitos dos valores e processos alimentares vividos atualmente poderão sofrer modificações, estas já sinalizadas inclusive pelas formas de resistência que aponto na análise da alimentação contemporânea neste capítulo ou pelo comportamento do homem com o ambiente. Novas vicissitudes são previsíveis. Mas ao que tudo indica as histórias da alimentação ainda deixam marcas nas cozinhas, inclusive nas cozinhas dos terreiros, às quais, num complexo paradoxo, apesar de rememorem diversos aspectos culinários, alguns brasileiros outros africanos, ainda sofrem interferências do modo de produção capitalista nos cardápios das divindades e dos próprios médiums.

### **1.2.3- História da alimentação no Brasil**

Este subitem da dissertação analisa os processos históricos de formação dos padrões culinários brasileiros, além de realizar uma contextualização a respeito da regionalidade das cozinhas do Brasil. Também faço uma breve discussão sobre as transformações dos hábitos alimentares no país.

#### **1.2.3.1- A formação da(s) cozinha(s) brasileira(s)**

Indubitavelmente, a população que habitava o território brasileiro no período anterior à chegada do europeu possuía um modelo alimentar peculiar. Tratava-se de um conjunto alimentar ainda assentado em relações de caça, pesca e coleta de elementos advindos da natureza, de maneira diferente quando comparada aos parâmetros alimentares dos colonizadores. Por isso, Leonardo (2009) cita que os principais alimentos dos indígenas brasileiros eram: mandioca, inhame, milho verde, batata doce, banana da terra, brotos, preparados numa culinária de fogo de chão, ou seja, assados no fogo acesso ao chão.

Cascudo (2004) traz relevantes considerações sobre a alimentação dos nativos brasileiros. Para ele, a mandioca, a banana e a pimenta possuíam valor indelével para os indígenas. A mandioca é denominada por ele de “Rainha do Brasil” e encerrava todo um contexto mitológico a respeito de sua origem. A banana, tal como a conhecemos hoje, inclusive a própria terminologia, apesar de ter provável origem asiática e ter sido

trazida por africanos, incorporou-se ao gosto indígena, e a ausência dela servia até como causas do isolamento entre grupos. O milho era consumido, porém imbuído da ideia de gulodice ou como distração por meio da mastigação demorada dele. Se por um lado o tempero/sal no Brasil tem veias portuguesas, a pimenta tem a genética dos indígenas. Por meio das lendas etiológicas da mandioca, expressas pelos indígenas e reverberadas por Cascudo (2004), Nadalini (2009, p. 35-36) aclara:

Cascudo está imerso na problemática do cotidiano. Descreve hábitos, costumes, elementos que foram trazidos por algum outro povo, mas foram inseridos na cultura brasileira, permanecendo e, muitas vezes, perdendo suas origens históricas, transformando-se em mito. [...] A primeira delas conta que, em um tempo lendário, um homem branco visitou uma tribo e lhes ensinou o cultivo de plantas que pudessem ser usadas para a fabricação de cestos, roupas e utensílios para a casa e que também pudessem ser comestíveis, nas quais a mandioca se incluía. Esse homem que foi embora com a promessa de retorno, foi identificado com o colonizador europeu. A outra história sobre a mandioca relata sobre a filha de um chefe indígena que engravidou mesmo sendo virgem. E que dessa virgem nasceu uma menina chamada Mani. Ao final do primeiro ano, Mani morreu. No seu túmulo nasceu uma planta desconhecida, muito nutritiva e apreciada por toda a aldeia. A planta nasceu onde Mani estava, na casa de Mani, na oca de Mani, mandioca.

Cascudo (2004) ainda ressalta o papel da cunhã, a cozinheira indígena dos colonizadores. Ela representou na visão deste autor a “matriarca” da cozinha brasileira e o pioneirismo das manifestações alimentares que se consolidariam no território brasileiro. A cunhã foi substituída, posteriormente, pelas mucamas africanas com a aurora do ciclo do açúcar no Brasil.

Iniciado o período de contato entre colonizados e colonizadores, a alimentação brasileira experimentaria intercâmbios advindos de diversos povos, resultando atualmente em padrões alimentares multivariados e inseridos em contextos socioculturais também multifacetados, por sua vez, oriundos do processo de miscigenação inter-racial que endossa a dinâmica demográfica brasileira. Desta maneira, a pluralidade alimentar que consubstancia os hábitos alimentares brasileiros tem matrizes históricas e embrionárias do intercâmbio entre nativos (indígenas), conforme analisei em parágrafos anteriores a estes, europeus e africanos.

Entre as principais contribuições portuguesas é possível citar a inserção de carnes de animais pastorícios, galinhas, bovinos, patos e gansos; temperos feitos com especiarias e uma enormidade de vegetais a partir da horticultura. O açúcar e outros

derivados da cana, também constam como herança europeia. Leonardo (2009) ainda cita outros alimentos de origem portuguesa que chegaram ao Brasil:

[...] a base cultural da comida portuguesa é a oliva. Ainda hoje a comida portuguesa é sobrecarregada de azeite de oliva, ocorrendo, assim, a predominância de gorduras. O cenário de um quintal e lavoura em Portugal é assim: Árvores de Oliva (Oliveiras), parreiras de uvas, e plantação de couve debaixo destas para fazer o famoso “Caldo verde” que é feito de fubá, couve e azeite de oliva. Aqui no Brasil, o óleo de oliva foi substituído inicialmente pela gordura animal e depois por outros óleos. A herança alimentar portuguesa trouxe os requintes da mesa e o manuseio de melhores pratos. A oliva, a gordura, os pastéis, as massas e os doces. Houve criação de variedades de pratos, o frango com quiabo e outros, o doce de leite, os doces em compotas. Sendo a calda para conservar o doce, e o queijo para quebrar um pouco do doce das compotas. A herança portuguesa em nosso hábito alimentar: alto teor de gordura e açúcar. (LEONARDO, 2009, p. 5)

A influência alimentar portuguesa no Brasil, segundo Cascudo (2004), extrapola a dimensão de apenas inserção de produtos, mas também inclui a técnica de preparação desses alimentos. Reverbera que muitos alimentos não tiveram uma função propriamente alimentar, mas comercial, de cura ou ritualística, como no caso da galinha que era mais comercializada do que ingerida. Mas, quando comida, além de ser utilizada em caldos para doentes, era assada em cerimônias matrimoniais. Deste jeito, o alimento veio e junto com ele a lógica social que o impregnava. “A mão da cozinheira portuguesa deu preço às iguarias humildes, cotidianas, vulgares. Fez o beiju mais fino, mais seco, do polvilho, da goma de mandioca, e molhou-o com leite” (CASCUDO, 2004, p. 239).

A respeito do açúcar, principal conexão da cozinha luso-brasileira, como também assegura Corção (2014), Cascudo (2004) afirma que a existência dos doces em Portugal é anterior à cultura açucareira, já que tinha o mel como referência na confecção doceira. Mas o açúcar possibilitou a ampliação dos tipos de doces na cultura lusa e, por consequência, no Brasil. O doce, como os bolos, por exemplo, angariou o sentido de sentimentalidade, solidariedade e amabilidade social. Não há, entretanto, apenas este sentido, dado o papel econômico e geoestratégico que o açúcar consolidava às eras do engenho colonial açucareiro.

Analogamente, Freyre (1997), ao analisar a simbologia dos doces no Nordeste brasileiro, depreende que houve uma agregação de valores do passado na cultura alimentar brasileira, herança a qual Nadalini (2009) se reporta como “memória gustativa”, que impeliu aspectos sentimentais e personalizados da brasilidade alimentar.

Há um gosto todo especial em fazer um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó. Sentir que o doce cujo sabor alegria o menino ou a moça hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido, mas que foi também menina, moça e alegre. Que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós. Servido em potes indígenas, em terrinas patriarcais; enfeitado de papel azul, cor-de-rosa, amarelo, verde, picado ou rendilhado segundo modelos de outros séculos; recortado em corações, meias-luas, estrelas cavalinhos, patinhos, vaquinhas, segundo velhas fôrmas sentimentais. (FREYRE, 1997, p.64)

Por sua vez, o destaque da influência africana no cardápio brasileiro, segundo Leonardo (2009), reside na aprendizagem do cozimento misturado dos alimentos em panelas, para complementar a prática do assar que era predominante. Para ela, as mucamas eram criativas e melhorou, pelo cozimento, os produtos que o indígena utilizava como alimentos. Novos elementos se visibilizaram no Brasil a partir do uso do fubá, da farinha, da rapadura, da goma, do polvilho, ou seja, “Uma herança baseada nos carboidratos, nos cozidos, nas massas e caldos” (LEONARDO, 2009, p. 5). Todavia, a influência africana não se fez sentir de imediato, pois uma “cozinha de senzala” contrastava com a “cozinha branca”. Esta era tida naquele contexto, pelo menos para os europeus, como sinonímia de civilidade e avanço técnico, portanto supostamente superior à comida africana, principalmente quando se tratava da capacidade em misturar aleatoriamente elementos no prato.

Para Cascudo (2004) a alimentação dos escravos se diferenciava de acordo com o trabalho regional realizado por eles nas fazendas, na mineração, no engenho ou na cidade. Porém, elucida que o diferencial entre os alimentos era tênue e sutil, residindo apenas nas variações dos mesmos tipos de alimentos, por exemplo: de carne (carne fresca, também chamada de verde; ou carne-seca); da farinha (de milho ou de mandioca), além de apresentar muita semelhança com os hábitos alimentares das classes paupérrimas do Império. Diferenciava-se também pela regularidade entre as refeições e pelo alimento mais cozido do que assado.

Entretanto, a presença da mucama na cozinha do colonizador foi aos poucos quebrando o paradigma alimentar português e o aderiu as experiências originárias de Angola, Guiné e Congo. Assim, a mucama cozinheira, ao substituir a cunhã, permitiu novos contextos culinários e imprimiu gradativamente elementos africanos no cenário



alimentar brasileiro. É da situação de carência alimentar vivenciada pelos escravos que surge um dos pratos típicos [reinventado] do Brasil, a feijoada.

A escrava negra também apresentou um papel de destaque na culinária brasileira, como cozinheira do “senhor branco”, onde demonstrou ser uma ótima quituteira. Foi ela, certamente, quem preparou a primeira feijoada, um prato realmente brasileiro, que nasceu na senzala e era feito com as partes menos nobres do porco, que sobravam da mesa dos senhores. Resumindo, a feijoada e o resultado das condições de pobreza em que os negros viviam e, foi a partir de restos de carnes, que eles criaram um dos pratos típicos mais apreciados em todo o Brasil. O feijão era apreciado tanto por africanos como por portugueses, o que o levou a ser um prato de destaque na mesa do brasileiro, tornando-se prato nacional, consumido pelos ricos e muitas vezes sendo o único alimento do pobre. (BRASIL, 2007, p. 51)

Além disso, Cascudo (2004) elenca muitos alimentos provenientes da África e assimilados pelo gosto brasileiro, como o quiabo, erva-doce, galinha d’angola, o hibisco, gergelim, gengibre, azeite-de-dendê, óleo de palma, a pimenta malagueta, o cuscuz (passou depois a inserir elementos brasileiros, mandioca e milho) e a banana. Os indígenas brasileiros conheciam a banana por “*pacova*”, que era uma qualidade maior do que a trazida pelos africanos. Apesar disso, conforme Cascudo (2004), a banana apresentada pelos africanos foi uma das mais expressivas contribuições alimentares na formação da cozinha brasileira. Assim, ao analisar as contribuições de Luís da Câmara Cascudo na historiografia alimentar do Brasil, Nadalini (2009) suscita que a análise cascudiana da banana se dá numa visão não apenas nutricional, mas com nítida influência folclórica e religiosa:

Independente de sua origem, e para além de suas funções gustativas e nutritivas, a banana serviu até para a evangelização dos seus consumidores, já que existem registros de portugueses ressaltando o crucifixo formado em seu miolo quando se corta a fruta transversalmente. E o significado do alimento vai mais longe, que o seu gosto, pois na “boca do povo”, banana também é o covarde, o molenga, sem opinião ou atitude. Ainda é obsceno e agressivo o gesto de se “dar bananas” a alguém. (NADALINI, 2009, p. 36-37)

A banana no Ilê, por exemplo, serve para quizilar casais quando amarradas juntas umas nas outras, aderindo ao sentido de “acovardar”, tornar um dos amantes “mole”. Por sua vez, no Zambi-Iris a banana assume outra conotação, está muito ligada à noção de prazer, relembra o “pênis” e assim é utilizada em trabalhos de união amorosa, principalmente uniões homoafetivas, conforme se vê na figura 5.

**Figura 5:** Banana utilizada para união amorosa no Zambi-Iris



**Fonte:** Arquivo pessoal do Entrevistado 01-02  
**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Brasil (2007) cita outros produtos alimentícios de herança dos africanos, além dos elencados por Cascudo (2004), a saber: o leite (já que tinham a prática de criar cabras, vacas e carneiros); o coco baiano; o caruru, feito com inhame, que apesar do nome indígena, inseriu outros ingredientes (galinha, peixe, carne bovina); a rapadura, canjicas, mungunzás, angus e pamonhas, isto é, criaram novos sabores a partir do milho, elemento já existente no Brasil; e produtos a base de mel, sorgo e azeite.<sup>40</sup>

Desta maneira, a partir da confluência histórica e cultural entre as matrizes étnicas brasileiras, das adaptações entre e feitas por elas, assim como do surgimento de novo e inéditos pratos/ingredientes é que nasce uma cozinha brasileira, ou melhor, cozinhas brasileiras. Estas, cujos cardápios regionalizados, estão largamente inseridas nos cardápios das divindades, sendo atribuídos significados espirituais próprios, como identífico no quarto capítulo.

### **1.2.3.2- Elementos da alimentação brasileira, cozinhas regionais e as transformações dos hábitos alimentares: “[...] é preciso evoluir pra não perder, mas preservar pra não matar”**

<sup>40</sup> Todos esses elementos são muito presentes na cozinha dos terreiros de Candomblé e Umbanda, principalmente na confecção das mais diversas oferendas às entidades cultuadas.

### **1.2.3.2.1- Cozinhas regionais ou síntese da cozinha mundial?**

Além dos processos histórico-culturais, a alimentação brasileira também se vê influenciada pelos fatores naturais, que são diversos, do território brasileiro, como o clima, a vegetação, o solo, o relevo e a hidrografia. A associação desses fatores, históricos e dos biomas, permitiu às regiões brasileiras adquirirem muitas particularidades regionais e expressões complexas de hábitos alimentares.

Sendo assim, proponho o Quadro 4 que contém uma relação sintética dos elementos que consubstanciam os principais padrões alimentares do brasileiro ao longo das macrorregiões Norte, Sul, Nordeste, Sudeste e Centro-Oeste, regionalização oficial proposta pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Trata-se de um quadro organizado e adaptado a partir das leituras de Leme e Perim (1995) e Brasil (2007). O Quadro 4 contém elementos subsidiários da compreensão das comidas nos rituais e dos adeptos, haja vista que dentro das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras não há unicidade em termos de fundamentação religiosa, antes variando, por exemplo, de acordo com as regiões, com as influências culinárias nelas predominantes e com a crença (subjetiva) de cada adepto. Isto influencia no trato para com a comida de acordo com a localização dos terreiros, por exemplo. Além disso, como elucidado no quarto capítulo as cozinhas do Ilê e do Zambi-Iris, quanto aos cultos umbandistas, ainda seguem à lógica das comidas regionalizadas, por exemplo: às entidades Baianos serve-se “comidas típicas da Bahia”, aos Caboclos “comidas típicas do Norte” e assim por diante.

A análise do Quadro 4 subsidia a compreensão de que além da confluência entre africanos, indígenas e portugueses, outros povos também influenciaram a cozinha brasileira, italianos, japoneses, alemães, poloneses, entre outros. Por isso, compreendo e assinto com Cascudo (2004, p. 374) quando reverbera que “A cozinha brasileira é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas ameríndias e os recursos africanos aclimatados”. É possível completar o pensamento de Cascudo: a cozinha brasileira também é um “mini-atlas” do cardápio mundial.

**Quadro 4:** Regionalismos Alimentares no Brasil.

Região	Principais Influências	Ingredientes/Pratos principais	Biomos Tangenciais
Norte	Indígena	Mandioca, Tucupi, Peixes de água doce, Tacacá, Frutas Exóticas (cupuaçu, açaí, pupunha, murici, guaraná), pimentas.	Floresta Amazônica e Cerrado
Sul	Imigrantes poloneses, alemães e italianos.	Guisado no pau, pernil de cordeiro, costelão, churrasco de ovelha, tripa grossa, barreado paranaense, comida tropeira, porco no rolete, pinhão, chimarrão, frutas de origem europeia, vinhos; chucrute, linguiças assadas.	Pampas e Mata Atlântica.
Sudeste	Indígena (litoral do Espírito Santo), imigrantes: (espanhóis, árabes, alemães, italianos, japoneses); migrantes brasileiros.	<b>São Paulo</b> (Massas; salsichão, paelha, quibes, <i>esfihas</i> , grão-de-bico, doces de gergelim, <i>sushi</i> , <i>sashimi</i> ; cuscuz salgado) <b>Rio de Janeiro</b> (risoles de camarão ou palmito, coxinhas com requeijão, bolinhos de bacalhau; feijoada carioca); <b>Minas Gerais</b> (derivados do leite; tutu com torresmo, feijão-de-tropeiro, angu, couve a mineira, pratos a base de milho como curau, pamonha, bolo de milho verde, cuscuz de fubá, broa de fubá, canjica); <b>Espírito Santo</b> (moqueca de peixe e camarão a base de coentro e urucum; torta capixaba assada em forno e frigideira, inclusive o famoso colorau)	Cerrado, Mata Atlântica.
Nordeste	Africana, indígena, europeia.	Derivados da mandioca, cana-de-açúcar e milho, carnes, peixes, carne-de-sol ao moqué (influência indígena); galinha ao molho pardo, (adaptação da “galinha-de-cabidela” de Portugal); feijões, inhame, leite de coco, azeite de dendê, peixes, crustáceos e alfenins (influência africana); buchada, sarapatel, arroz-doce, dobradinha), amendoim torrado e cozido, o, acarajé, abará, caruru, vatapá, bolos de macaxeira e de mandioca; pé-de-moleque, umbuzada, doces e sorvetes feitos de frutas regionais	Caatinga, Cerrado e Mata Atlântica.
Centro-Oeste	Indígenas, estados brasileiros sulinos.	Peixes de água doce, aves e caça do Pantanal; erva-mate; churrasco gaúcho; frutos do Cerrado (a exemplo do pequi).	Pantanal, Cerrado, Floresta Amazônica.

**Fonte:** Leme e Perim (1995) e Brasil (2007)

**Organização e Adaptação:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Além das migrações externas, os intensos processos migratórios e deslocamentos populacionais internos histórico-econômicos do Brasil trouxeram influxos para as cozinhas regionais. Isto explica, por exemplo, a influência alimentar dos estados sulinos na região Centro-Oeste ou pratos paulistas em Minas Gerais. No caso da região Centro-Oeste, a transferência da capital em 1961, do Rio de Janeiro para Brasília, permitiu o aumento do leque alimentar para além dos elementos da caça (anta, cotia, paca, capivara, veados, jacarés, etc.) e da pesca (pacu, piranha, dourados, pintados, etc.). Essa região também sofreu a influência, assim como Minas Gerais, da culinária paulista por meio da ação bandeirante e das famosas sopas do vizinho Paraguai. Em todos esses fatos a população andante assimilou e contribuiu para novas assimilações dos emaranhados alimentares que sucederam.

As variáveis ambientais também têm contribuído para expressões regionais brasileiras. Nas regiões banhadas por grandes bacias hidrográficas, como no caso do Norte pela Bacia Amazônica, no Centro-Oeste banhada pela Bacia Amazônica e do Prata, o consumo do peixe e derivados é habitual. Semelhantemente, pode se falar em expressões regionais alimentares ligadas aos frutos endêmicos dos biomas ou a facilidade em ser cultivado, como no caso do pequi relacionado ao cerrado mineiro e goiano, ou ao consumo da palma forrageira (*Opuntia cochenillifera*) no semiárido; a carne de sol, embora não seja específica do Nordeste, é comum nas salinas do Rio Grande do Norte e do Ceará. Em outro exemplo, no caso da região Sul Leme e Perim (1995, p. 34) destacam:

Ainda nessa região, onde o meio ambiente é o grande determinante da cultura, as extensas planícies do Rio Grande do Sul, castigadas pelo minuano, celebrizaram a figura do gaúcho, o peão brasileiro acostumado a aquecer-se do frio ao lado da brasa, onde pendura uma manta de carne para assar e ferve água para preparar a infusão amarga do mate nativo, enquanto pastoreia boiadas, a caminho das minas de ouro. Assim, nasceram o churrasco, que transformou em comida nacional, e o chimarrão de uso local.

De tal modo, é visível que as ofertas de “cozinhas regionais” em universos socioeconômicos diferente da matriz originária dos alimentos comercializados. Refiro-me, por exemplo, aos carrinhos de acarajé em várias regiões do Brasil, aos pontos de açaí, às casas italianas de massas e similares; às casas da esfihas, aos restaurantes de comida “caseira”, às delícias de botecos, e tantas outras tematizações alimentares que sucedem no Brasil, haja vista a pluralidade alimentar e regional que o toca. Por outro

lado também, são notáveis as festas dos alimentos: festival do milho, festa do pequi, da abóbora, da mandioca, entre muitas que expressam a relevância socioeconômica do alimento/comida para os povos que a promovem. Todavia, cumpre ressaltar que:

A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas. Por exemplo, no Brasil, é o conjunto feijão-com-arroz a alimentação cotidiana, em todo o território nacional. No entanto, o “prato típico nacional”, aquele que é servido aos estrangeiros, apresentado como um símbolo da cozinha nacional, acima dos “pratos típicos regionais”, unificador, é a feijoada, prato este que revela muito sobre a sociedade brasileira. (MACIEL, 2001, p. 152).

Outro viés importante a respeito das “cozinhas regionais” brasileiras é que elas têm sofrido as influências da globalização e com o avanço dos processos de industrialização dos alimentos. Entendo um cenário de encontros, nem sempre pacíficos, entre a “uma comida típica” do Brasil e cuja rastreabilidade permite visualizar conformações alimentares sucedidas gradativa e sistemicamente desde o ano do início da colonização até os dias de hoje e o paradigma alimentar em propagação pelo sentido “*fast*” da Globalização. Sobre esses encontros urge pontificar que, conforme Reichembach (2004) os hábitos alimentares são simultaneamente resistentes e abertos a mudanças, a depender da forma como os grupos sociais se dinamizam e enxergam a realidade em que se situam. A seguir traço nuances de aberturas e resistências na alimentação brasileira.

#### **1.2.3.2.2- Resistência e adaptação: evoluindo para não perder ou preservando para não matar?**

Quanto à resistência, pretendo brevidade, já que abordei no tópico 2.2.2.5 algumas formas de enfrentamento e recusa à alimentação global. Entendo que o prato “arroz com feijão” ainda vigora às mesas, muito embora agregado de outros alimentos e numa frequência diferenciada dos padrões mais tradicionais. Penso que o surgimento de alimentos derivados de produtos regionais, baseados numa tematização da culinária regional (sorvete de pequi, sucos de cupuaçu, enlatados e pizzas contendo as mais diversas frutas e verduras regionais, entre outros) representa tanto uma tentativa de fazer valer a prática do *fast-food* étnico, conforme alinharei no item a respeito da alimentação

contemporânea, quanto uma forma, muito paradoxal, de enfrentar a homogeneização alimentar da Globalização.

A mídia hoje é um reflexo da “antítese culinária brasileira”, para cunhar uma expressão, ou uma “amante promíscua do tradicional ou do moderno”, já que, concomitantemente, apresenta propagandas da alimentação do tipo “fast”, exhibe uma série de programas, principalmente os televisivos, que esclarecem os riscos à saúde de uma alimentação de frios, enlatados, embutidos e “fastfoodianos” ou retrata jornalisticamente as particularidades compositoras da identidade brasileira de ser e comer. Há um duelo, talvez *pseudo*, entre o tradicional e o moderno, conforme observa Garcia (2003, p. 491)

A valorização do tradicional é observada como o principal argumento na publicidade de alimentos da década de 80-90 e, comparativamente com as duas décadas anteriores, foi o argumento que mais cresceu nas propagandas sobre produtos alimentícios. Por tradicional entendem-se os valores vinculados à natureza, à terra, à origem rural e sua suposta identificação com o “autêntico” e “puro”. A referência familiar é a tradicional, associada a práticas domésticas convencionais. É justamente quando cresce a utilização de produtos industrializados que o argumento “tradição” ganha mais destaque. Esta busca pela tradição se enquadra perfeitamente na noção de “tradição da modernidade”[...]. É a busca do genuíno simbólico, o qual dará o caráter de “tradicional”. Esta tradição é, portanto, metafórica.

Este contexto impeliu-me a lembrar Brandão (1981) e Cândido (2010). Brandão (1981) remonta o *modus vivendi* e *operandi* dos migrantes rurais para Mossâmedes, Goiás, e as relações efetuadas entre urbano/rural na perspectiva da alimentação, entre outros aspectos.

O primeiro, segundo e o terceiro capítulo da obra de Brandão (1981), por exemplo, contextualizam histórica, geográfica e socialmente o leitor a respeito do objeto a ser estudado ao longo do livro. A partir da análise dos capítulos supracitados, pode-se inferir que o lavrador, agora “urbanizado”, se insere no contexto citadino a partir da sua expulsão do meio rural devido à mecanização da produção, à progressiva restrição do acesso aos recursos imediatos de obtenção de alimentos familiares, o que se associa à expectativa de uma “vida melhor” por meio da educação, infraestrutura, fontes de emprego, entre outros atributos vistos na época como predominantes na cidade. Todavia, a baixa escolaridade e os processos capitalistas excludentes atinentes à dinâmica urbana propiciaram um processo oneroso para o homem do campo, que se viu obrigado a prestar serviços esporádicos, braçais e de cunho rural na circunvizinhança da cidade; e a habitar áreas menos favorecidas.

Outrossim, conforme Brandão (1981), o lavrador migrante redefine-se profissionalmente dentro dos limites do trabalho rural e, como um assalariado, passa de um empregado de um fazendeiro a diarista de vários, haja vista que não consegue se distanciar do trabalho agrícola ou porque não consegue se ocupar como um trabalhador urbano.

Ademais, um fato que se percebe marcadamente no lavrador urbano de Mossâmedes é a produção alimentar, tipicamente baseada em cereais como arroz, feijão e milho, associada à mandioca e às hortaliças, frutas e verduras, normalmente oriundas do próprio quintal da casa onde habitam. A cultura alimentar do mesmo, ainda se identifica com o rural, tanto pelo forte vínculo rural vivido, pelo baixo poder aquisitivo para a compra dos alimentos tipicamente urbanos, quanto pelo próprio fato de que havia no município uma dieta de acordo com os períodos de plantio-colheita dos produtos agrícolas locais. Além disso, a alimentação funcionava como um diferenciador social, uma vez que determinados alimentos, como doces e carne bovina, eram mais típicos das classes mais abastadas.

Ainda é possível abstrair que a mudança do campo para a cidade, possibilitou ao lavrador o contato com a cultura citadina, não de forma imediata e *in totum*, mas gradual e parcialmente. Permanências e alterações alimentares marcaram o caipira.

Por sua vez, Cândido (2010) facilita inferir que (re)construção histórica do Brasil em seus distintos cenários, aqui abstraindo para o campo alimentar, deu-se a partir de processos diferenciados em cada região e com a imbricação de elementos vinculados à política, economia, contexto internacional, posicionamentos ideológicos e pela amálgama cultural rica em diversidade e manifestações sucedidas. No caso do interior paulista não foi diferente, destacando-se, por exemplo, o papel do homem caipira em seu *modus vivendi* e *operandi*.

Cândido (2010) deixa clarividente que o expansionismo capitalista engendrou novas formas de atuação do caipira, que ao mesmo tempo em que tem a cultura impregnada pela sobrepujante modernização, enceta “movimentos de resistência” em face das transgressões multidimensionais sofridas, passando a viver, então, a concepção dos processos culturais enquanto interface intrínseca entre a dinâmica do passado e do presente.

Alguns elementos da cultura brasileira mostram que há um *continuum* entre o caipira e o erudito, como as influências nas músicas, os rodeios, alimentação, feiras livres, folclore, sotaques, entre outros. Tomando como referência Brandão (1981) e



Cândido (2010) é fácil transpor ao campo das mudanças alimentares brasileiras que o resistir nem sempre significar negar, isto é, a resistência pode ser mediada pela adaptação ou pela existência de uma nova realidade que embora não seja a primária, nasce e contém a genética dela. Um exemplo de que resistência pode ser mediada também pela adaptação é que muitas das vezes observei no Ilê, em meio à “tradicional Feijoada do Ogum”, sobre a qual verso no quarto capítulo, a presença de salgadinhos, refrigerantes, entre outros alimentos do tipo “*fast*”. Embora este exemplo não sirva, somente ele, para demarcar o tradicional e o moderno no terreiro, ele já indica que a comida do Orixá no Ilê pode não ser apenas permanência, mas pode ser também “adaptação”. A figura 6 demonstra a inserção de refrigerantes no *ajeum* de Ogum, representando “adaptação” e “abertura”.

**Figura 6:** Inserção de refrigerantes no *ajeum* de Ogum



Fonte: Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

### 1.2.3.2.3: Aberturas: evoluindo para não perder (?)

No que tange às aberturas, quero iniciar com a citação a seguir, pois evidencia o que também penso: o estudo da comida aclara dualidades em seu escopo, no caso entre o conservadorismo e a mudança.

Seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto; a China abandonaria sua versão do socialismo mais facilmente do que o arroz. E, no entanto, a população desses dois países mostra uma extraordinária disposição para experimentar novas comidas.

Parece, então, que uma estranha congruência de conservadorismo e mudança nos acompanha sempre no estudo da comida. (MINTZ, 2001, p. 34)

A presença crescente dos *fast-foods*, a vida urbana e as implicações da urbanidade; a influência midiática e as estratégias de comercialização de alimentos via grandes redes de supermercados, muitas vezes em acordo com as grandes transnacionais alimentícias, o interesse pelo “novo”, esteticamente atraente, são alguns fatores motivadores da aquisição de industrializados. Em outras palavras:

Uma tendência crescente para o consumo de alimentos de maior concentração energética é promovida pela indústria de alimentos através da produção abundante de alimentos saborosos, de alta densidade energética e de custo relativamente baixo. A globalização atinge a indústria de alimentos, o setor agropecuário, a distribuição de alimentos em redes de mercados de grande superfície e em cadeias de lanchonetes e restaurantes. A difusão da ciência nos meios de comunicação e o uso do discurso científico na publicidade de alimentos também exercem seu papel no cenário das mudanças alimentares. Embora nos países mais pobres estas tendências de consumo estejam distribuídas diferentemente nos segmentos de classes sociais de acordo com as possibilidades de acesso aos bens de consumo, no plano simbólico os desejos de consumo por si só marcam uma inclinação a este perfil alimentar. (GARCIA, 2003, p. 485)

No caso do Brasil, um país em profundas transformações demográficas, o acelerado, e muitos casos não planejado, processo de urbanização permitiu a vida citadina e notáveis transformações na alimentação da população. Não se trata de uma realidade única e inexorável, mas no contexto brasileiro na década de 1940 a alimentação da população, predominantemente rural, ainda se baseava numa cultura alimentar com pouquíssimos elementos industrializados e advindos de um sistema agro-familiar. Famílias numerosas, com baixa expectativa de vida, residentes em espaços rurais e consumidoras de produtos agropecuários locais eram uma realidade brasileira em fins da primeira metade do século XX. (BRASIL, 2007)

A respeito do processo de urbanização no Brasil, Camarano e Beltrão (2000) esclarecem que ocupação espacial da população brasileira a partir da década de 1940 teve como premissa a desruralização e a concentração populacional em áreas urbanas. Entretanto, salienta que se tratou de um processo heterógeno, já que houve diferenças regionais, densamente relacionadas às diferenças nos *timings* em que os fenômenos aconteceram em cada região em face das especificidades socioeconômicas e culturais de cada área.

Asseveram ainda que os movimentos migratórios foram relevantes na urbanização, tendo em vista que o crescimento vegetativo foi mais alto nas áreas de emigração. A redistribuição populacional experimentou dois processos enfáticos, sendo eles a expansão da fronteira agrícola das regiões Sul, Centro-Oeste e Norte (nesta ordem temporal) e a concentração em áreas urbanas em alta velocidade. Desta maneira, apesar de haver uma diminuição na velocidade do crescimento, mas não interrompido, os autores apontam para a continuação da concentração nos grandes centros. Nessa ocorrência, não é possível esquecer que a urbanização é um dos mecanismos que podem influenciar/pressionar práticas alimentares, isto é:

O meio urbano afeta a estrutura da alimentação e provoca uma reorganização de valores e práticas que, certamente, terão implicações no padrão alimentar. As pressões exercidas pelo meio urbano delinham novas práticas que vão sendo incorporadas com resistência pelos comensais urbanos. (GARCIA, 1997, p. 466)

A propósito, a industrialização, principalmente a partir da década de 1960, se fortaleceu, mergulhada num contexto político que priorizou ações desenvolvimentistas em prol de indústrias pesadas e de bens duráveis. Já na década de 1970 e 1980 uma massa de trabalhadores urbanos tonalizava a dinâmica socioeconômica brasileira. (BLEIL, 1998). Neste contexto, e tomando como referência meados da década de 1940, um novo patamar de alimentação emerge, como sintetiza Bleil (1998, p. 17):

No início do século e até o fim da II Guerra Mundial, os assalariados utilizavam as “pensões familiares” e os restaurantes populares. Havia inúmeros restaurantes anexos a cafés ou bares. O mercado de trabalho nas grandes cidades trouxe como consequência o aumento da distância entre o local de moradia e o do trabalho. Apesar da melhoria no sistema de transportes, a rigidez nos horários de refeição não possibilitam grandes deslocamentos. Isso tornou o hábito de fazer as refeições fora de casa uma necessidade crescente. O *fast-food* tornou-se assim uma alternativa rápida de refeição, porém na maior parte das vezes carecendo de aporte nutritivo. Em busca de solucionar o problema do tempo, passou a satisfazer minimamente as exigências do paladar, resultando, pois, no sacrifício do prazer gustativo.

O surgimento do *fast-food* no Brasil ocorreu na década de 1950 em Copacabana a partir da instalação da rede de lanchonetes *Bob's*. O consumo de hambúrgueres, cachorros-quentes, pizzas, salgados, refrigerantes, sorvetes e enlatados aos poucos incluiu uma nova estrutura de cardápios, tanto em refeições cotidianas, quanto em refeições servidas em festas e atividades de lazer. A respeito do surgimento dos “McDonald’s”, Silva *et. al* (2010, p. 03) explicam:

A marca McDonald's chegou ao Brasil depois da rede de fast-food Bob's, por volta de 1979 e a porta de entrada foi o famoso bairro de Copacabana, na cidade do Rio de Janeiro. Por essa época, encerrava-se o chamado ciclo desenvolvimentista brasileiro (1950-1980), quando se deu início ao que ficou conhecido por "década perdida". Não para o McDonald's, pois a partir da década de 1980, a rede começou a se expandir pelo país todo, abrindo, em 1985, a maior loja McDonald's da América Latina, na cidade de São Paulo. No final de 2005, contava com 1.200 pontos de vendas espalhados em quase todos os estados brasileiros, servindo diariamente um milhão e meio de pessoas

A *priori*, o consumo de *fast-foods* também estava relacionado à imitação de práticas de países desenvolvidos ou do “*american way life*”. À época, estavam ainda em vigor os critérios de regionalização baseados em alinhamento capitalista ou socialista (contexto da Guerra Fria), isto é, Primeiro, Segundo ou Terceiro Mundo<sup>41</sup>, classificação que ruiu com o fim da Guerra Fria em princípio da década de 1990. O Brasil, classificado como Terceiro Mundo, alinhara-se aos capitalistas, comandados pelos Estados Unidos da América. Sendo assim, havia o alinhamento não só em relação ao sistema financeiro, mas o “alinhamento alimentar” e outras formas de adesão à ideologia estadunidense.

Com base em todos esses processos (urbanização, industrialização, globalização) Bleil (1998) aponta algumas transformações dos hábitos alimentares do Brasil, os quais sintetizo a seguir.

Apesar das particularidades regionais, diferenças de classe, religião e estrutura familiar, na década de 1970 a alimentação do brasileiro apresentava características comuns em todo o território nacional, com quantidades de proteínas similares entre as diversas classes socioeconômicas. O que variava era a quantidade dos produtos consumidos, bem menores entre as classes mais pobres. A cesta básica possuía poucos produtos e, na sua maioria, não industrializados. Atualmente, a cesta aumentou a quantidade de produtos, muitos industrializados.

Todavia, com a industrialização e instalações do padrão *fast-food* houve acelerada redução do consumo de cereais e tubérculos, substituição de carboidratos por lipídios e trocas de proteínas vegetais por proteínas animais, motivadas pela inserção de industrializados.

Diferentemente das proteínas, as gorduras animais (banha de porco, por exemplo) foram substituídas pelas de vegetais (óleo de soja); a manteiga cedeu à

---

<sup>41</sup> Primeiro Mundo: capitalistas ricos; Segundo Mundo: socialistas; Terceiro Mundo: capitalistas pobres.

margarina. Comer carne, para os brasileiros, implica em ascender socialmente. Por sua vez, aumentou-se o consumo de açúcar e diminuiu a ingestão de fibras, com a redução do consumo de feijão e da farinha.

Houve também a diminuição do consumo do prato tradicional “arroz com feijão” e do consumo de frutas e outros vegetais. Além dele, passa a vigorar também o consumo de carne, frango, salsicha, maionese, mortadela, leite e ovos. O refrigerante ou os sucos industrializados disputam (em vantagem) com os sucos naturais, principalmente tendo em vista o aumento das refeições extra-casa. Também se diminuiu a ingestão de carboidratos e aumentou o consumo de proteínas.

Bleil (1998) explica que tais mudanças sucederam também em face da estabilização da moeda na década de 1990, do aumento do poder de compra, da flexibilização do preço de alimentos industrializados, do aumento das práticas agroindustriais, da importação do modelo alimentar estadunidense, da intervenção do *marketing*. Além disso, explica o alcance dos pobres à oferta, antes apenas disponível aos ricos: “À margem do consumo durante décadas, alguns setores mais pobres estão exercendo seu poder de compra, talvez buscando para além da praticidade, o status que estes produtos industrializados lhes fornece.” (BLEIL, 1998, p.22). Além desses fatores, é visível o aumento do preço de produtos denominados orgânicos e integrais. Mesmo os produtos industrializados considerados “*light e diets*” apresentam aumento dos preços quando comparados aos “*não light e diets*”. Ao que me parece, o *marketing* e a prática da saudabilidade traz o slogan: “A saúde tem um preço. Ele é alto.”.

Sobre o sistema de refeições brasileiras, Barbosa (2007) indica que o sistema tradicional de refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche) apresenta tendências em se transformar. Barbosa (2007) esclarece o nosso sistema tradicional, valorizado por médicos e nutricionistas, tem se modificado e que o número de seis refeições tem caído para três ou quatro refeições, independentemente dos gêneros faixas etárias e os segmentos de renda, conforme aponta pesquisa realizada por ela.

A respeito desse novo sistema de refeições, Barbosa (2007) apresenta cinco dimensões “específicas” do comer no Brasil e que segundo ela surgem na combinação dos alimentos, nas lógicas de ingestão da comida, nas técnicas de cocção e nas maneiras à mesa, a saber:

- Mistura de vários estilos culinários em uma mesma refeição, seja ela doméstica ou não. Isto é, vários alimentos são misturados no prato (as regionalidades permitem diferentes misturas) sem muito conhecimento da origem dos diferentes pratos à mesa e da forma como são ingeridos nos seus países e lugares de origem, exceto em restaurantes típicos ou de alta gastronomia (a francesa, por exemplo).
- A ingestão alimentar segue a premissa do “juntos, mas separados”, quer seja, os alimentos são colocados no mesmo prato, porém separados em pequenos montes, sendo que a combinação se processa na boca. A mistura dos diferentes alimentos ainda no prato significa quebra da etiqueta ou repugnância, o que não acontece com alguns pratos regionais, como o feijão-tropeiro, baião-de-dois ou no caso do “mexido”.
- Ocorrência semanal de, pelo menos, duas refeições quentes ao dia (almoço e jantar) feitas por comidas de “panela”, “de sal” ou de “gordura” e de diversos pratos com diferentes cocções do mesmo alimento (refogado, cozido, frito, tostado e cru).
- Informalidade à mesa e a pouca preocupação com a apresentação da comida, ou seja, exceto em ritos e eventos especiais, a comida é retirada diretamente da panela, servida em mesas comuns ou mesmo ingerida em frente à televisão, o importante é o sabor dos alimentos.
- Quebra da hierarquia à mesa, isto é, a ordem de servir os alimentos à figura paterna ou semelhantes se tornou tênue. Esta lógica se inverteu favorecendo as crianças. Também consta como modificação da hierarquia a individualização durante o ato de comer. A hierarquia é mais visível em ritos específicos ou em caso de visitas.

Todavia, e aqui numa postura mais dialética, ou ao menos próxima a ela, Dória (2014) problematiza a formação e a trajetória da cozinha brasileira, desde os dias coloniais até a atualidade. Ao analisar a evolução da nossa cozinha, denominada por ele de “inzoneira” o autor questiona o modo como ela é entendida e disseminada no cenário nacional, principalmente no que se refere ao “mito”, como o mesmo denomina, da miscigenação culinária e da regionalização dos pratos.

A propósito, o autor também pondera que apesar da culinária escrava ter tido papel de integração e fundação da cozinha brasileira, ela tinha mais a participar do que realmente se “contribuiu”, haja vista que o negro era visto como “coisa” e objeto de troca/venda, pouco podendo opinar. A respeito do papel indígena, igualmente ele pondera que são visíveis as influências, mas que devido aos genocídios e etnocídios

efetuados, bem como à visão de dominação imposta pelos portugueses, houve uma diminuição das influências.

Assim, Dória (2014) assevera que apesar de banalizado, o termo miscigenação e propagou de forma indiscriminada, além de esclarecer e criticar:

[...] muitos autores atuais analisam a culinária brasileira, cruzando, num eixo, as contribuições étnicas e tipificando, noutra, as regiões pela predominância de uma ou outra influência. Por exemplo, parece correto considerar Florianópolis uma região de forte influência portuguesa, com destaque para os de origem açoriana; do mesmo modo, a Bahia (Recôncavo) aparece como espaço de predominância da cozinha negra; o Pará, da cozinha indígena, e assim por diante. (DÓRIA, 2014, p. 37)

A partir dessa análise, o autor suscita o debate a respeito da “culinária regional”, afirmando que o resultado dessa forma de pensar resulta num mapa das continuidades/descontinuidades espaciais, baseadas na predominância de um determinado elemento gênico inicial. Aclara também que essa modalidade de regionalismo culinário, que é pouco eficaz para explicar a formação da cozinha brasileira, demonstrou-se por muito tempo utilitária às competições por espaços políticos, tendo em vista a atribuição a todos de uma personalidade singular.

Diante do exposto, ficam evidentes as transformações pelas quais os processos alimentares brasileiros vivenciaram e vivenciam, não apenas pela mudança do cardápio, mas também as mudanças contextuais e socioestruturais as quais engendraram e forjaram o [novo] cardápio do nosso país. Mas ainda é válido frisar, que no Ilê e no Zambi-Iris, embora haja adaptações nos processos religiosos envolvendo comida, também há resistência, principalmente no Ilê, onde os mitos dos Orixás e o apego aos ensinamentos dos pais e mães-de-santo ainda são condutores das práticas envolvendo comida. Desta forma: “[...] é preciso evoluir pra não perder, mas preservar pra não matar” (MAMETTO, Março de 2017)”. Esta fala, por exemplo, embora tenha sido proferida por Mametto ao criticar o uso de sandálias com salto alto nas giras/*xirês*, reflete muito bem o que tem ocorrido com a comida na dinâmica dos terreiros atualmente.

### **1.3-A metamorfose do alimento em comida: nas cozinhas e às mesas**

#### **1.3.1- Alimento e comida: nem sinônimos, nem antônimos**

Conforme alinharei anteriormente, a alimentação constitui caráter indissociável do ser humano. Além dos aspectos fisiológicos e nutricionais, avidamente cogentes à manutenção da vida, explicita claramente fatores socioeconômicos e culturais. Sob este ponto de vista, há de se concordar com Poulain (2013) quando o mesmo salienta que a alimentação tem um papel estruturante da organização social dos grupos humanos. Por isso, enfaticamente, já na apresentação de seu trabalho, elucida a culturalização e socialização do hábito alimentar. Em suas palavras:

Se o homem tem necessidade de nutrientes: de glicídios, de lipídios, de proteínas, de sais minerais, de vitaminas, de água... que ele encontra nos produtos naturais que fazem parte de seu meio ambiente, ele somente pode ingeri-los e incorporá-los na forma de alimentos, ou seja, de produtos naturais culturalmente construídos e valorizados, transformados e consumidos respeitando um protocolo de uso fortemente socializado. A cozinha e as maneiras à mesa são atividades sociais que se desenvolvem num espaço deixado livre por um conjunto de condicionantes materiais: ecológicas, tecnológicas e biológicas. (POULAIN, 2013, p. 17)

Quando me referia às características do processo biológico do alimentar em alguns momentos foi necessário fazer ponderações e abrir parênteses a respeito da perspectiva cultural da alimentação. Isto porque o homem, em todo um universo social (des) e/ou (re)construído muitos elementos passam a ser dotados de historicidade, de sentidos e racionalidades, que se tornam, conseqüentemente imanentes à realidade humana. De igual forma se sucede com o alimento, o que se inclui desde as atividades de produção, distribuição, preparação, venda e consumo. Por isso, é necessário destacar que:

O homem, embora sofra limitações em seu ambiente e necessite adaptar-se, por sinal, ele possui a capacidade de transcendê-lo, por meio da consciência que tem das situações que vivência. Portanto, há um movimento dialético entre o ser humano e o mundo; o homem precisa adaptar-se ao mundo mas, por outro lado, exerce alguma ação sobre o mesmo, isto é, atribui-lhe um sentido. A relação do homem com outros seres é fundamental em sua experiência. Existir é ser-com-o-outro. O homem tem potencialidades que o distingue das coisas e dos animais; ele é capaz de compreender as situações que vivencia, a partir da consciência de si e do mundo. Entretanto, só atualizamos nossas potencialidades com a responsabilidade, liberdade, ou seja, quando nos encontramos em relação com-o-mundo. (ARAÚJO, 1998, p. 72)

*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) 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. [...] O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come e com quem se come.” (CARNEIRO, 2003, p. 12)

De igual modo, Da Matta (1986, p. 22) também estabelece a diferença entre comida e alimento:

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo de, comer, expressão equivalente à refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa.

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 objetivadas e subjetivadas que lhes são inerentes.

### **1.3.2- Dialogando sobre o “espaço social alimentar”: é de comida que estamos falando**

Em se tratando de objetivação e subjetivação, insta esclarecer que em Bourdieu (2004) fica claro a concepção de espaço social como o espaço teórico no qual se sucedem as diferenças sociais. Nele, as diferentes posições sociais dos indivíduos/agentes em face das disposições (*habitus*) engendram as práticas. Neste sentido, as diferenças que sucedem no espaço social são relacionais, isto é, não existe num contexto absoluto. Em outras palavras, propõe o *habitus* como uma estrutura estruturante, ou seja, que orienta os mecanismos de ação dos sujeitos (*práxis*), mas que,

apesar disso, é constituído conforme as leis do campo e os caminhos peculiares para a disputa e aquisição de capital.

A maneira como os agentes se posicionam no espaço dá-se mediante a existência de vieses culturais e econômicos. Por isso, são os *habitus* que mediatizam os domínios entre as posições e a ação social, uma vez que, tendo em vista os condicionantes sociais e pela posição, são reproduzidos *habitus* análogos com predisposição a tomar as mesmas decisões. Desta maneira, Bourdieu (2004) identifica as classes sociais não enquanto classes reais de indivíduos com objetivos em comuns e com intuito de mobilização. Para ele, o espaço social é espaço simbólico, espaço de lutas teóricas que bandeiam entre o objetivo e o subjetivo.

A perspectiva sociológica de Bourdieu (2004) inclui a percepção do mundo social, ou seja, a construção das visões de mundo e a respeito da construção desse mundo. Entretanto, a percepção do mundo social é produto de uma dupla estruturação entre o lado objetivo, socialmente estruturado, dadas as propriedades atribuídas dos agentes que se apresentam em combinações com probabilidades desiguais, e do mundo subjetivo que se remetem às construções tácitas e não lineares dos indivíduos.

Sob a lógica de Bourdieu (2004) pode se abstrair e por em dedução que a transformação do ato de “alimentar” em verbo “comer” pode se dar objetivamente e subjetivamente. Conforme Marques e Gutierrez (2009),

[...] com base na obra e nos conceitos de Pierre Bourdieu, pode-se afirmar que a boa alimentação pode vir a se tornar um capital simbólico importante, na sociedade capitalista, desde que os hábitos associados à busca por boa saúde se relacionem positivamente com a facilitação para encontros sociais e o status quo proporcionado por aspectos como ascensão econômica, cultural política ou social. Nesse mesmo sentido, parece importante não associar o ato de alimentar-se corretamente com valores contrários, como dificuldade de interação social, esquisitice, arrogância e desagregação. (MARQUES e GUTIERREZ, 2009, p. 103)

Para estes autores à compreensão dos diferentes *habitus* e seu caráter de estrutura estruturante acaba por incluir o fato de que o capital simbólico, personalizado pelo ato de se alimentar de determinada maneira, toma sentido somente se um determinado grupo tem a capacidade de reconhecer o alimento enquanto tal. Assim, por exemplo, asseveram que para se tentar estabelecer uma educação nutricional mais eficaz é necessário fazer com que o reconhecido e valorizado em determinado grupo social tenha proximidade com o ideal e objetivo no programa de educação nutricional. Por sua vez, Pacheco (2008) ratifica o assunto e esclarece que:

Dentro da teoria praxiológica de Bourdieu, podemos pensar os hábitos alimentares como resultantes, não de representações, mas de disposições incorporadas, que funcionam pré-reflexivamente a partir das condições concretas de sobrevivência do indivíduo, isto é, qual o lugar que ele ocupa no mundo social. A pessoa não pode transformar em hábito um alimento se não tiver condição financeira de comprá-lo. Há, portanto, na formação de hábitos alimentares, um princípio unificador que, ao mesmo tempo, opera a nível objetivo de possibilidades e torna as escolhas alimentares práticas que exteriorizam sistemas de disposições incorporadas, atitudes de escolha que não são pensadas antes de executadas e ainda assim ocorrem como atitudes ajustadas dentro da classe social. É como se tivéssemos um aprendizado que opera no nível corporal, não atrelado a um processo de reflexão e que está na base das ações práticas dos indivíduos. (PACHECO, 2008, p.237)

Por sua vez, segundo Bourdieu (1983) o gosto alimentar é a culminância de uma construção social por meio da qual é estabelecida a noção de distinção social. Esta representa e é a responsável pela diversidade de estilo de vida, os níveis hierárquicos e pelas estruturais de classes. Quando Bourdieu (1983) analisa a multiplicidade das práticas culturais entre os também múltiplos grupos e segmentos sociais, chega à ideia de que o gosto cultural e os estilos de vida são produtos das relações sociais diacronicamente construídas.

A este feito, 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 a 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.

Penso, assim como reflete Maciel e Castro (2013), que Lévi-Strauss (2004) é um motivador do ato de entender a comida sob a lógica da semiótica e da comunicação. Ele nos faz refletir que a invenção da cozinha, um espaço aparentemente rotineiro, é um conjunto linguístico e comunicante, pois por meio de códigos densos e substanciais subsidia a compreensão da organização social na qual se insere. Em outras palavras, a cozinha seria um conjunto amostral de um universo social que a contém e a significa reciprocamente. Cumpre ressaltar que a cozinha dialoga com a dinâmica da sociedade porque, na intersecção desses domínios são materializados conjuntos simbólicos e polissêmicos que por natureza são reproduzíveis na cozinha e à mesa. Na cozinha, o alimento transmuta a condição fisiológica e assume o caráter socioantropológico de comida. O “sentar à mesa”, associado ao cozimento dos alimentos e à inserção destes em momentos de sociabilidade trouxe à alimentação a prática da comensalidade.

Neste processo de transmutação da condição “alimento x comida”, Poulain (2013) estabelece o conceito de sistema alimentar, isto é, toda a cadeia tangencial do alimento perpassadas pelas (des)ordens sociais, que implícita e explicitamente se manifestam entre os comensais. Assim versa o autor:

[...] corresponde ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, da coleta até a cozinha, passando por todas as etapas de produção-transformação, permite ao alimento chegar até o consumidor e ser reconhecido como comestível. [...] Entre o universo natural onde ele é produto e a mesa onde ele é consumido, o alimento se desloca na sociedade e sofre toda uma série de transformações. O sistema alimentar é equivalente ao que os economistas designam sob o termo de cadeia. (POULAIN, 2013, p. 233-234)

O sistema alimentar abrange um conjunto de atores econômicos que perpassam a produção e o consumo facilitam a transformação, fabricação, distribuição dos alimentos. Segundo Poulain (2013), a perspectiva sociológica avança o sentido de cadeia ao incluir nela os atores da casa que adquirem e organizam o processo de preparação culinário e estabelecem as relações de consumo. O alimento, assim, perpassa uma série de

processos/canais mobilizados tecnologicamente pelos atores sociais até chegar às famílias. Sobre isso Maciel e Castro (2013, p.326) se posicionam:

Em um contexto rural de produção de alimentos, nos processos de distribuição e na transformação em um prato a ser apreciado num restaurante, os sentidos atribuídos ao que se come e suas formas manifestas são variados, o que implica não somente dizer que o alimento percorre um fluxo em sua forma física, mas também que, nesse processo, ele passa a adquirir diferentes sentidos num modelo sistêmico que compreende perspectivas que envolvem o alimento e seus diferentes contextos locais e globais inter-relacionados.

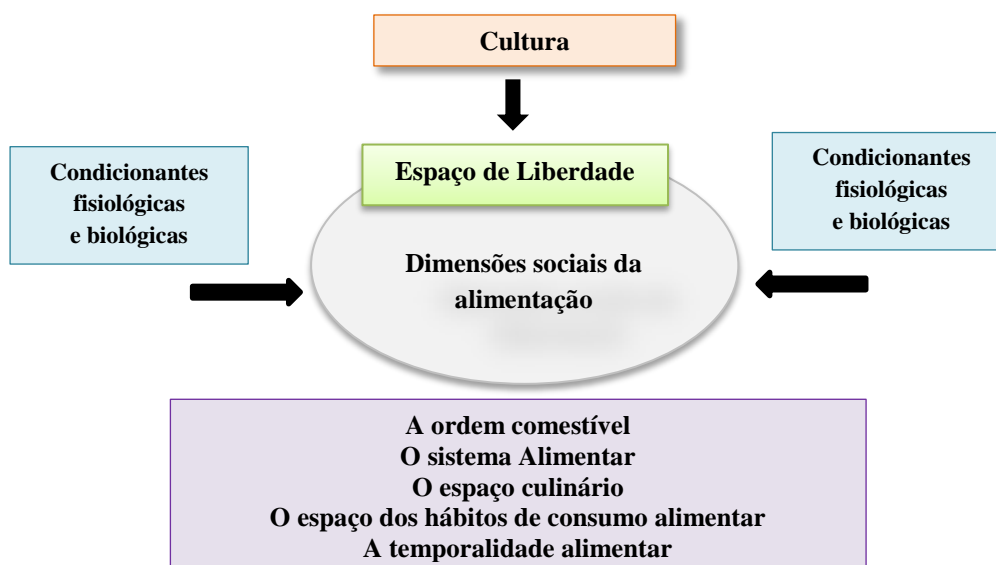
O sistema alimentar é uma das dimensões do “espaço social alimentar”, conforme Poulain e Proença (2003). Esse espaço possui várias dimensões “espaço do comestível”, o “espaço culinário”, “espaço dos hábitos de consumo alimentar”, “a temporalidade alimentar” e o “espaço de diferenciação social”. Segue breve conceituação de cada uma delas, à exceção do sistema alimentar, já explanado acima. Também procuro associar tais espaços à dinâmica da comida no contexto do Ilê e do Zambi-Iris:

- **Espaço do comestível:** conjunto de escolhas de um grupo humano que se relaciona à produção, seleção, aquisição e conservação dos alimentos. Nos terreiros em questão isso se norteia pelas quizilas e preceitos, conforme discorro no quarto capítulo.
- **Espaço culinário:** é o espaço geográfico de operacionalização da comida, associado à dimensão socializada (divisão sexual e social) que nela se realiza, além de relações estruturais que a perpassa. Representa as cozinhas dos terreiros supracitados. No caso do Ilê há a divisão sexual, onde quem cozinha é predominantemente do sexo feminino, a iabassê.
- **Espaço dos hábitos de consumo alimentar:** conjunto ritualístico que cerceiam o ato alimentar no sentido estrito, isto é, a incorporação da estrutura da jornada alimentar, da definição de refeição, a organização estrutural, as modalidades de consumo e a localização das tomadas alimentares, que pode variar de uma cultura para outra. Organizado no Ilê e no Zambi-Iris a partir dos mitos, dos pressupostos básicos de cada entidade, ou do tipo de “cerimônia” religiosa a ser realizada.
- **Temporalidade alimentar:** constitui um conjunto cíclico e temporal socialmente determinado, envolvendo a comida em ritos, festejos, passagens cronologicamente programados. O *ajeum* no Ilê e as festas da Direita e da Esquerda no Zambi-Iris representam isso. Por exemplo, o *ajeum* de Ogum, a Festa dos Erês no Zambi-Iris, (27 de Setembro).

- **Espaço de diferenciação social:** representa as diversas faces sociais como identidade, disputas simbólicas e classificação, por exemplo. O fato de serem alimentados não apenas os médiuns, mas também às divindades “diferencia” as religiões praticadas pelo Ilê e pelo Zambi-Iris.

Poulain e Proença (2003) propõe uma representação do “espaço social alimentar” conforme figura 7:

**Figura 7:** Espaço social alimentar



**Fonte:** Poulain e Proença (2003)

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Por meio da figura 7 é possível compreender resumidamente como se constitui o “espaço social alimentar”, partindo da lógica de que o alimento enquanto necessidade fisiológica não deixa de influenciar no ato de comer, mas que o viés sociocultural imprime significância à comida. O espaço de liberdade, compreendo, é preenchido a partir da dinâmica particular de cada cultura, ou ainda com historicidade dos fatos de cada sociedade, que por sua vez vê-se imbricada de relações recíprocas com a própria cultura. Desta maneira, a cultura de uma determinada sociedade imprime novos sentidos à comida, às vezes tão particulares que permitem a construção de uma “identidade alimentar” ou “personalidade alimentar”.

Neste contexto, Maciel e Castro (2013) afirmam que a cozinha é um sistema formado histórica e socialmente. Nela aquilo se que ingere toma sentido e demarca

diferentes gostos, transformando o alimento em comida, representando a complexificação do ato alimentar. Esclarecem, portanto, que:

O “gosto”, este sentido através do qual o sabor é percebido, tem um papel fundamental na formação dessas cozinhas, afinal tanto a utilização das técnicas quanto a eleição dos elementos se darão conforme o gosto ou as preferências, ambos sensíveis no plano individual, mas inscritos num dado contexto sociocultural. Há uma importante crítica no sentido de não reduzir as cozinhas a um inventário ou a um repertório de ingredientes, nem convertê-las em fórmulas ou combinações de elementos cristalizadas no tempo e no espaço. As cozinhas devem ser reconhecidas acima de tudo na sua dinamicidade, ligada à identidade social; um projeto coletivo em constante reconstrução em que os aspectos convencionais ou tradicionais são perpassados por aspectos de inovação. Estas transformações acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que, em patamares seguintes, criam novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Mediante de um processo histórico, uma série de elementos novos e referenciados na tradição funde-se no sentido de criar algo único capaz de demarcar identidades. Nessa perspectiva os ingredientes e técnicas estarão em constante relação com as preferências produzidas socialmente, articulando assim o gosto alimentar com a formação dessas cozinhas ou sistemas. (MACIEL e CASTRO, 2013, p. 326)

A análise da figura 4 (espaço biofisiológico alimentar) e figura 7 (espaço social alimentar) permite depreender que ambas apresentam elementos distintos, porém complementares no que diz respeito à alimentação. Sendo assim, traço um paralelo entre as características e vieses de cada espaço. A ideia do Quadro 5 é apresentar uma comparação entre os dois espaços, assim como sintetizar o elenco das características de cada um.

**Quadro 5:** Comparação entre o Espaço Biofisiológico Alimentar e o Espaço Social Alimentar

<b>Vieses de cada espaço</b>	<b>Espaço Biofisiológico Alimentar</b>	<b>Espaço Social Alimentar</b>
Elementos Determinantes	Relações sistêmicas naturais/Natureza	Relações sistêmicas sociais/Cultura
Objetivo	Gerar, manter, conservar e reproduzir a vida	Adequar, afeiçoar, personalizar, racionalizar, subjetivar o alimento em face das práticas sociais e culturais coletivas e/ou individuais.
Realidade	Objetiva	Objetiva/Subjetiva
Principais variáveis	Componentes bioquímicos (orgânicos e inorgânicos), espaço natural e espaço	Dinâmica Cultural, Condicionantes biofisiológicas, espaço

	geográfico	geográfico.
Espaço de Flexibilidade	Particularidades metabólicas dos seres vivos	Personalidades alimentares do indivíduo/coletivo
Ordenamento de reciprocidade	Natural predomina sob o social	Social predomina sob o natural
Principais <i>inputs</i>	Matéria e Energia	Matéria, energia, capital, sociabilidade
Principais <i>outputs</i>	Energia e Matéria; sustentabilidade ecossistêmica	Atendimento das necessidades fisiológico-alimentares; Comensalidade, (re)arranjo social
Principal sistema coadunar	Cadeia alimentar	Sistema socioeconômico.
Sujeito	Passivo/Ativo	Ativo/Passivo

**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Isto posto, em consonância a Carneiro (2003) e Poulain (2013), 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.

Releva considerar os apontamentos de Giard (2006) a respeito do papel desempenhado pelas mulheres nas cozinhas dos lares. Nesse sentido, destaca apesar de haver satisfação de algumas mulheres em servir à família o alimento preparado por elas mesmas, não se trata de um dever axiomático e inexorável delas. Igualmente, outras atividades do lar também não constituem obrigação unívoca. A esta maneira, acredita que os hábitos alimentares estão vinculados à tradição e à inovação, dado que constituem um domínio em que a tradição e a inovação importância análoga, em que o passado e o presente se entrecruzam tendo em vista o atendimento da satisfação de uma



necessidade momentânea, imbuída nesta necessidade a alegria, o prazer e satisfação da família. Mas se a iabassê é a responsável pela cozinha no Candomblé, isto se deve, além de fatores fundamentados em questões espirituais, à herança de divisão das tarefas baseadas no sexo, onde por exemplo, a mucama era responsável pelas obrigações nas cozinhas coloniais ou ao homens escravos a obrigatoriedade dos serviços “mais pesados”, o que hoje se expressa, por exemplo, pela presença dos “cambones<sup>42</sup>” nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras.

Desta maneira, o ato de comer está impregnado no cotidiano das famílias, inclusive nas “famílias-de-santo”, muitas vezes inventado e criado a partir da lógica estabelecida pela demanda das circunstâncias, recriadas, reciprocamente, por esse próprio cotidiano e pelos inventores dele. Entre tais circunstâncias, situa-se o ato de comer e morar, por exemplo. (GIARD, 2006)

A família é uma das instituições sociais mais praticantes da comensalidade. Mesmo tendo em vista as “desregulações” das práticas alimentares provocadas pela modernidade, como direciona Poulain (2013), acredito que a família ainda centraliza os processos comensais por três motivos latentes: primeiro por ser um dos elementos estruturantes da sociedade e a comida é uma das variáveis sociais estruturais presentes no dia a dia, nas celebrações, nas religiões, entre outros momentos nos quais é comum a reunião familiar; segundo porque a ideia de família traz em primeira instância a concepção de seguridade social, entre elas a garantia de se alimentar; terceiro porque mesmo em face das rotinas cada vez mais agitadas, sempre há a necessidade de estar e se “sentir em casa”. Assim, os momentos de anomia alimentar podem atenuar a prática da comensalidade familiar, mas não desintegrá-la, não pelo menos até o surgimento de uma abrupta e inesperada transformação da estrutura social a qual conhecemos.

---

<sup>42</sup> Termo mais utilizado pela Umbanda, mas aderido atualmente na Quimbanda e no Candomblé, para se referir ao auxiliar geral (normalmente do sexo masculino) nos trabalhos espirituais e nas tarefas domésticas e coadunares em um terreiro.

## **2- RELIGIÃO, COMIDA, CANDOMBLÉS, UMBANDAS E QUIMBANDAS: Agô meu Pai para dissertar! *Maleme se em algo eu errar!***

Em se tratando de religião, esta representa, conforme Reeber (2002) (embora não apresente a totalidade da sociedade), um componente comum a todos os povos, idades e civilizações, notadamente delimitadora da história dos povos, anteriormente mesmo ao aparecimento das religiões universais ou no contexto das religiões salvacionistas<sup>43</sup>. Logo, a religião está intimamente ligada à formação humana e se mostra como exponencial na compreensão do indivíduo em sociedade.

Considerando este pressuposto, o capítulo que segue suscita algumas reflexões a respeito da religião enquanto categoria de estudo, a relação desta com comidas, bem como analisa os processos históricos formadores das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras e as influências desses processos nos conjuntos teológicos, doutrinários e ritualísticos precípuos das religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda no Brasil.

### **2.1. Religião: generalidades e abstrações**

As religiões, em ampla diversidade, constituem elementos fundamentais na constituição das sociedades. A necessidade preeminente de conhecer o mundo e dar sentido a ele motivou o homem a criar muitos sistemas religiosos com o objetivo de ajudá-lo a conhecer a natureza humana e alguns dos enigmas que circundam essa natureza. A religião, sobretudo, mas não exclusivamente, presta tributos e cunha formas de submissão a ser ou seres superiores ao homem, os quais criaram o universo e a individualidade humana, ou que se manifestaram na vida terrena de forma sublime e agora se encontram em condição superior à humanidade (como no caso de algumas entidades cultuadas nas linhas de Umbanda). Em outras palavras, há uma relação densa entre homem e deus, como reverbera Eliade (2010).

Os deuses criaram o homem e o mundo, os Heróis civilizadores acabaram a Criação, e a história de todas as obras divinas e semidivinas está conservada nos mitos. Reatualizando a história sagrada, imitando o comportamento divino, o homem instala-se e mantém-se junto dos deuses, quer dizer, no real e no significativo. (ELIADE, 2010, p. 164-165)

---

<sup>43</sup> Religiões as quais acreditam haver a possibilidade de salvação do homem por meio da atuação de um ser espiritual superior. Exemplo: Cristianismo (Jesus Cristo seria o Salvador). Ao contrário, as não salvacionistas, acreditam que o homem deve libertar a si mesmo e alcançar lugares espirituais transcendentais.

Etimologicamente, a palavra religião deriva do latim *religio/religare* (ligar, religar) trazendo o sentido de ligar e manter laços entre o homem e a divindade cultuada por ele. Neste sentido, a religião é formada por um conjunto de crenças que ultrapassam o quesito de “ordem natural” e se achega à “ordem sobrenatural”, sagrada, cunhando um substrato material e imaterial a partir do qual cria e/ou recria ações, sentimentos, ideologias e pensamentos que, entre outros aspectos, servem para diferenciar/particularizá-la no universo constante das outras religiões. Em face disso, segundo Reeber (2002), a religião natural pretende alcançar o conhecer os deuses por meio da razão, deísmo. Para ele, todas as religiões [eu diria a maior parte das religiões] possuem “[...] uma tradição herdada do carisma de um fundador, ele mesmo inspirado por uma revelação de origem sobrenatural. As crenças e as práticas religiosas são a sua memória viva.”. (REEBER, 2002, p. 216)

Numa perspectiva mais genérica e a propósito de categorização, os sistemas religiosos possuem elementos constituintes inerentes à maioria das religiões, a saber: crenças, ritos, normas de conduta e instituições.

Toda religião possui crenças básicas que a consolida pelo menos em nível de fundamentação dos ritos praticados. Crença pode ser entendida como o fato de considerar uma afirmação ou um conjunto de afirmações como verdadeiro e verossímil. (REEBER, 2002). As crenças comumente se reportam à origem da vida, a vida (ou não vida) pós-morte, o imaginário do mundo extracorpóreo, isto é, todo o conjunto de significações que balizam e dão sentido à constituição doutrinária das religiões. A crença e a fé são motrizes dos sistemas religiosos. As crenças podem ser mitológicas (advindas de relatos simbólicos a respeito dos deuses, do cosmos e do homem, a exemplo da crença praticada pelo Candomblé) ou dogmáticas (quando é transmitida e ensinada pelo próprio divino, a exemplo do Cristianismo).

Os ritos são as ações sagradas realizadas mediante às manifestações da crença e às simbologias expressas nos atos religiosos, que podem suceder como honra à divindade, consagrações, iniciações, práticas fúnebres, invocações ou oferendas, como no caso do Candomblé, da Umbanda e da Quimbanda. Conforme Reeber (2002) um rito é a prática religiosa cuja premissa reside nas convenções e que figura um ritual. Por sua vez, define ritual como um conjunto formado de gestos simbólicos codificados que se relacionam ao culto, à moral e ao elo social, incluindo neste elo as tradições alimentares. Os rituais são comumente celebrados por líderes religiosos, a exemplo dos chamados “pais e mães-de-santo” nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras.

Outro aspecto que constitui as religiões são as normas de conduta dos indivíduos ou grupos praticantes da religião. Estas normas possuem, muitas das vezes, caráter coercitivo e podem abranger a relação com o deus cultuado, o semelhante e a si mesmo, estabelecendo, desta forma, um conjunto de práticas éticas e doutrinação teológica. Um exemplo de norma de conduta, tomando como referência o Candomblé e a Umbanda, diz respeito não uso de alguns alimentos, observadas as quizilas de cada Orixá. Acredita-se que a ingestão de determinadas comidas quiziladas pode desagradar ao Orixá, trazer danos à saúde do médium e desarmonizar os fiéis e frequentadores dos terreiros.

As religiões, de modo geral, compõem instituições dogmáticas/doutrinárias e cultuais, as quais podem institucionalizar a conduta e sancionar administrativamente os crentes. Tais instituições cristalizam grupos sociais e tributam características aos povos, igreja, comunidade, organismo, comunidade religiosa. Neste contexto, há de citar a caracterização referencial aos adeptos das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras como “povo de santo” ou “povo de axé”, por exemplo. Assim, a institucionalização preza pela forma externa, enquanto a fé considera o espírito interno como baliza da religião.

No contexto atual, Reeber (2002) aclara que novas formas de religiosidade têm se manifestado. Para ele, os novos movimentos religiosos não sinalizam inovações radicais, mas sim um novo enraizamento da experiência religiosa ou parareligiosa, que pode tanto adaptá-la (grupos nascidos das grandes instituições religiosas; a nebulosa mística esotérica) ou confrontá-la (novas fundações nos limites das grandes religiões). Segue síntese do exposto, segundo aquele autor.

- **Os grupos nascidos das grandes instituições religiosas:** novas tendências emergidas das grandes tradições religiosas ou nos limites dessas tradições, a exemplo do Lyubavichi no Judaísmo; Renovação Carismática no Catolicismo; Pentecostalismo no Protestantismo; e das Vertentes da Umbanda (Umbanda Esotérica; Umbanda Sagrada, Umbanda Kardecista, etc.).
- **As novas fundações nos limites das grandes religiões:** Novos movimentos religiosos se confrontam com grandes religiões já existentes, a exemplo do *baha'ismo* que se contrapõe ao islamismo xiita; ou o Satanismo em oposição ao Cristianismo. Embora a Umbanda tenha ligação com o Cristianismo, principalmente por meio do sincretismo do Orixá Oxalá com Jesus Cristo, a mesma também tem ligação como alguns rituais, considerados pelo Cristianismo como práticas satânicas, uma vez que a Umbanda

possui uma visão diferenciada do “Diabo” em relação à perspectiva cristã ortodoxa. Assim, considero, que embora haja uma relação sincrética com o Cristianismo, a concepção umbandista ainda nasceu com uma forma de confronto àquele.

- **A nebulosa mística e esotérica:** São movimentos heterógenos, mas que se interceptam em se tratando da experiência religiosa e da transformação íntima por meio de técnicas psicocorporais para alcance da felicidade no próprio plano terreno, como a “Nova Era” sincretismos místicos, o Ocultismo, o Espiritismo, entre outros. Muitos desses elementos são assumidos em algumas práticas umbandistas.

Além dessas considerações sobre a religião, é preciso enfatizar que ela engendra um dos tipos de conhecimento para além do científico, do filosófico e do senso comum, isto é, o conhecimento teológico ou religioso. Não se pode abrir mão dessa discussão tendo em vista o objeto de estudo deste trabalho está relacionado aos conhecimentos religiosos do Candomblé, Umbanda e Quimbanda praticados pelo Ilê e pelo Zambi-Iris.

O conhecimento religioso trata-se do saber crente e oriundo da fé. Tem suas premissas condicionadas pelo sagrado e institui um arcabouço doutrinário, teológico e ritualístico, 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 ou transmitidas pela oralidade, não são submetidas ao poder da reflexão indagadora e experiência. É o que Mattar Neto (2005, p. 03) classifica como conhecimentos “míticos ou espirituais”. Assim, para as religiões Candomblé e Umbanda, os Orixás, existem e necessitam receber oferendas com comidas. Este é um conhecimento mítico ou espiritual.

O conhecimento teológico, entre outros fatores, 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. Logo, é possível vinculá-lo ao desejo de encontro com a clareza daquilo que está oculto e 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 e material do que está no material e no regido pelo espiritual. (GALLIANO, 1986)

Merece parêntese o papel do mito quando se fala em respostas àquilo que extrapola os limites da consciência humana. Esse é, muitas vezes, simploriamente, identificado como lendas ou fábulas e, assim, como uma forma diminuta e simplista de

compreender o mundo. Na verdade, a concepção mítica supera essa visão redutora e dota-se de complexidade, inclusive por ser intrínseca à interpretação humana da realidade. Deste jeito, o componente mítico refere-se à maneira de o homem posicionar-se no universo da compreensão e intuição de tudo aquilo que é convidado a ter significância. Conforme salientado anteriormente, o Candomblé, por exemplo, se constitui teológica, doutrinária e ritualística a partir dos mitos que regem cada Orixá cultuado, inclusive em se tratando das “comidas de Santo” oferecidas às entidades espirituais da religião e da própria comida do candomblecista, como analiso no quarto capítulo desta dissertação.

De tal modo considerado, Eliade (2010) 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. Por isso, as incorporações dos Orixás no Candomblé e da Umbanda representam todo o processo mitológico que engendra a tipologia deste Orixá: as roupas, as danças, as comidas, etc..

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. 08) 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, isto é, os mitos se adaptam à realidade ao qual ele se insere.

Entendida sob esse prisma, a consciência mítica e o conhecimento religioso não se dissociam, mas se completam, servindo de estrutura e funcionalidade reciprocamente, principalmente no que se refere às religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras. Isto ocorre porque ambos confluem para a necessidade de alcançar o inatingível ou o excelso; por constituírem o “porto de esvaziamento” e/ou superação da insegurança, dos medos, anseios e expectativas/perspectivas de vida, já que aqueles são postos à prova, e, portanto, são infalíveis.

Outra questão a ser pautada concerne às interfaces entre ciência e o conhecimento teológico. Embora representem posições distintas e, até mesmo antagônicas, há de se considerar as interseções entre esses conhecimentos. A primeira

delas se trata do cientista. Este é conivente aos pressupostos da ciência e é a ela fidedigno. Se assim não for, acaba por ser marginalizado do sistema e relegado a segundo plano. Entretanto, o cientista possui a sua fé, seja ela endereçada a que/quem for. Mesmo que seja ateu, em alguma coisa ele deposita sua fé, a ciência, por exemplo, pode ser o receptáculo de sua crença, aqui entendendo fé para além do sentido espiritual. Isso influi direta ou indiretamente na sua formação e na sua concepção de vida. Ainda que ele separe os dois domínios, a sua imagem, a sua linguagem, a sua cultura e toda a sua refletância está carregada de significados adjacentes à sua fé, principalmente se o acompanha desde a infância, fazendo com que haja influxos sob a maneira como o sujeito consome e (re)produz ciência. Portanto, o cientista vê-se circunscrito a um quadro paradoxal e submerso em dois pareceres imprescindíveis à sua essência, aparência e vivência.

O segundo ponto passível de interseção entre aqueles níveis de conhecimento repousa no fato de que, às vezes, são complementares, isto é, o conhecimento teológico encontra naquilo que a ciência não responde ponte para se deslanchar. A ciência, por sua vez, pode procurar nas matrizes teológicas vetores de inquérito e dotá-los de cientificidade. Exemplo disso, conforme Gonçalves (2008) são as investigações científicas a respeito das influências do fenômeno apresentado pela Bíblia, o “Dilúvio” no clima e geologia/geomorfologia do planeta, tomando como referência o monte Ararate onde, segundo os relatos bíblicos, a “arca de Noé” teria repousado após o fim do Dilúvio; ou ainda a cura ocorrida em processos de “cirurgias espirituais” comuns ao Espiritismo e à Umbanda, igual forma em práticas ritualísticas para o Orixá Obaluaiê envolvendo cura no Candomblé.

Também constitui ponto em comum, o fato de que ciência e conhecimento teológico primam por atender a uma necessidade de o homem equacionar problemas e responder às suas prerrogativas e expectativas materiais, espirituais, emocionais, cognitivas e sociais. Todo conhecimento, entendo, exerce papel de ponte que liga o homem àquilo que *é/está/tem/faz* e àquilo que *deseja ser/estar/ter/fazer*.

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*. Assim, as imagens/esculturas dos Orixás de Umbanda e Candomblé, são em si e por si uma imagem construída e arquitetada pelo homem, mas que ao ser inserida nos

terreiros, assumem uma representação afetuosa dos Orixás, ponto de trocas energéticas entre homem/deus e recebem muitas demonstrações de respeito e carinho, inclusive comidas e presentes constantemente depositadas aos pés delas. 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, pois permite a atribuição de novos significados a uma dada realidade. Martins (2009) também assevera que a origem da religião se dá na existência do “pavor” e das hierofanias, a partir da manifestação do sagrado presente e do sagrado porvir.

## **2.2- Religião *versus* comida: um prato de interconexões**

Para além dos aspectos mencionados no item anterior a este, a religião se coaduna veementemente à alimentação. Conforme alinhavado também anteriormente, percebe-se que as religiões, principalmente as afro-ameríndio-euro-brasileiras, estão imbuídas na perspectiva da comida enquanto mecanismo fundamental e notável.

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). No caso dos jejuns, por exemplo, eles constituem uma forma de penitência em que se priva voluntaria e contundentemente de alimento. Para Reeber (2002), as religiões instituíram de maneiras particularizadas a prescrição do jejum. Este autor cita alguns exemplos de



jejuns em religiões, tais como o *Yom Kippur*<sup>44</sup>, a abstinência alimentares dos católicos prescrita na Quarta-Feira de Cinzas, na Sexta-Feira Santa ou uma hora antes de comungar durante a missa; ou ainda no islamismo, cujo período de jejum incide no mês de Ramadã, o nono mês do ano lunar islâmico.

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. Em ênfase, na Umbanda, o uso do álcool pelos médiuns durante os trabalhos mediúnicos serve, entre outros aspectos, para facilitar o transe e incorporação dos espíritos cultuados.

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. Ainda há de se considerar Meneses e Carneiro (1997, p. 43) quando asseveram que: “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.

A identidade religiosa (se sentir enquanto pertencente a uma religião) se traduz numa identidade alimentar [associação alimentar simbólica] e vice-versa, conforme exemplos a seguir. Assim, ser judeu ou muçumano acaba por implicar, entre outros vieses, não comer carne de porco; hinduísta são vegetarianos. O Cristianismo se vincula em identidade em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. Ademais, a própria origem da explicação judaico-cristã para a queda de Adão e Eva remonta um preceito religioso em não comer do fruto proibido. (CARNEIRO, 2005).

---

<sup>44</sup>De acordo com Reeber (2002) esta é uma expressão hebraica que se refere ao “Dia do Perdão”, o mais importante dia de festa que compõe o calendário religioso judaico (10 de *tishri*, sétimo mês do calendário religioso judaico e primeiro mês do calendário civil hebraico). O *Yom Kippur* é composto por um jejum de 25 horas e nesse dia o perdão de Deus é incisivo para os que verdadeiramente se arrependem.

Por extensão, é possível afirmar que as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras possuem identidade marcada pelo uso de comidas em rituais (oferenda) e pelos sentidos hierofânicos que atribuem a estas comidas.

Nesse sentido, impende ainda frisar, por abstração em Eliade (2010) que ao assumir as diversas dimensões de uma religião, entre elas a alimentação, 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. Nas próprias palavras do autor:

[...] o homem religioso assume um modo de existência específica no mundo, e, apesar do grande número de formas histórico-religiosas, este modo específico é sempre reconhecível. Seja qual for o contexto histórico em que se encontra, o *homo religiosus* acredita sempre que existe uma realidade absoluta, o sagrado, que transcende este mundo, que aqui se manifesta, santificando e tornando-o real. Crê, além disso, que a vida tem uma origem sagrada e que a existência humana atualiza todas as suas potencialidades na medida em que é religiosa, ou seja, participa da realidade. (ELIADE, 2010, p. 164).

Ainda entendo que a alimentação traz, para muitíssimas religiões, o sentido de dádiva e recompensas, inclusive alimentares. Isto porque a bondade e o poder de criação das divindades traduz-se na disponibilidade e abundância do alimento entregue ao homem por elas, igual modo se tem a ausência do alimento, como forma de punir ou sinalizar uma atitude negativa do homem para com o deus venerado. Assim, por exemplo, a Bíblia traz vários relatos da ira de Deus para com povos desobedientes, causando fome, seca e pestes ou ainda um futuro apocalíptico marcado pela disputa e guerra por alimentos em um ambiente mundial de escassez alimentar. Os deuses são provedores, pois tem a criação sobre controle e assim rege todas as criaturas, sendo o alimento ou o “pão nosso de cada dia” uma das formas de manter e zelar pela obra da criação. A fé, a obediência e o saber agradecer são tidos como os requisitos fundamentais para a abundância à mesa.

Ao se realizar algumas atividades religiosas no dia a dia durante a alimentação, como rezar para agradecer pelo alimento, estabelece-se uma nova etiqueta e maneira à mesa. Além da etiqueta própria à determinada cultura, o ato de rezar agrega ao ato de comer a sacralização do alimento, um momento de comunhão entre criatura e criador. Rezar à mesa pode parecer um hábito comum para muitas culturas religiosas, mas traz em si e para si um nível maior de complexidade. Para muitas religiões a manifestação

do sagrado se dá, entre outros fatores, por meio da comida e, assim, ocorre a transmutação do significado material para o imaterial, do objetivo para o subjetivo, do real ao imaginário, do simples para o complexo. Isto porque, como elucida Eliade (2010) o sagrado para o homem religioso não assume uma perspectiva unidimensional, mas se estende para diversos ordenamentos do cotidiano, onde por certo se inclui a alimentação. Todavia, esclarece que:

[...] o sagrado é o real por excelência, ao mesmo tempo poder, eficiência, fonte de vida e fecundidade. O desejo do homem religioso de viver no sagrado equivale, de fato, ao seu desejo de se situar na realidade objetiva, de não se deixar paralisar pela relatividade sem fim das experiências puramente subjetivas, de viver num mundo real e eficiente – e não numa ilusão. Esse comportamento verifica-se em todos os planos de sua existência, mas é evidente no desejo do homem religioso de mover-se unicamente num mundo santificado, quer dizer num espaço sagrado. (ELIADE, 2010, p. 31-32)

Neste sentido, Eliade (2010) explica que para a consagração dos espaços o homem religioso constrói técnicas de orientação capazes de imprimir o sagrado em determinados espaços, pois para o homem religioso o sagrado tem que ser “*in totum*”, pois toda a sua realidade deriva de alguma forma do sagrado. Assim, o homem religioso avança em outros espaços, alguns profanos, e atribui a eles um endosso sacramental como forma de expandir a universalidade do sagrado. Por isso, quando se reza antes de comer há uma extensão do mundo sagrado ao “espaço mesa”/“espaço comida”.

Ainda em tempo, Wirzba (2014, p. 27), ao pensar teologicamente o alimento assevera: “Uma relação teológica, consciente com o alimento possibilita a descoberta de que comer está entre as maneiras mais íntimas e agradáveis possíveis de entrarmos nas associações da criação e encontrarmos ali o Deus que abençoa e alimenta diariamente a vida.”. Diante deste excerto, penso que há uma densa relação entre criador e criatura mediada pelo alimento. O parágrafo a seguir exemplifica esse pensamento alinhavado.

Em religiões cristãs, principalmente no Protestantismo, o Deus provedor ensina a distribuir e repartir o pão, de igual modo que ensina a entregar a primícias, isto é, a parte reservada para se devolver a Deus, principalmente no quesito alimento. Assim, o que se devolve a Deus é redistribuído à irmandade constituinte do corpo espiritual denominado “igreja” (dar ao irmão necessitado a primícias é imitar o Deus criador). O que se percebe é um sistema de manejo do alimento que segue a ordem: dado por Deus; devolvido a Deus; redistribuídos aos irmãos (que entendem como vindo de Deus também) e que devolvem a primícias, criando um sistema de “benevolência alimentar”

entre o criador e a criatura. Não se despreza nesse sistema aberto<sup>45</sup> a imitação do criador pela criatura. Ao devolver a primícias e saber que os alimentos serão doados aos irmãos que necessitam dos alimentos, há a repetição do ato sagrado de dar o que comer. Tendo em vista o exposto, reverbero Eliade (2010, p. 32): “Na realidade, o ritual pelo qual o homem constrói um espaço sagrado é eficiente *à medida que ele reproduz a obra dos deuses* [itálico do autor].”. Em suma, forma-se um sistema aberto de redistribuição do alimento cujos fluxos são: “criador-criatura-criador-criatura-criador” e assim sucessivamente.

A propósito, em se tratando da relação entre comida e fé, Wirzba (2014), a partir de uma concepção multidimensional (ecológica, agrária, cultural, bíblica e teológica) analisa e avalia os processos alimentares industriais contemporâneos e a relação destes com dinâmica da fé, valendo-se da consideração de que a alimentação, teologicamente falando, estaria vinculada ao mecanismo de honra a Deus por parte das criaturas. Desta feita, discute o viés sacramental, moral e teológico da alimentação e as nuances socioecológicas que a tonaliza. Por isso, levanta temas como o sacrifício de animais, louvor a Deus em agradecimento ao alimento concedido, a alimentação pós-morte (no mundo espiritual), a relevância da Eucaristia como ordenadora de muitas práticas alimentares, a dessacralização do alimento pelos processos fabris de produção em larga escala, entre outros aspectos.

Desta maneira, a partir da análise de Wirzba (2014) é possível inferir que o contexto religioso imprime à comida um viés particular, isto é, atribui especificidades ao alimento que rompe, pelo menos *a priori*, o paradigma do alimento enquanto objeto mercadológico e de consumo em sentido *lato*, inculcando-lhe o enviesamento de “comida”. A comida, ao ser sacramentada/sacralizada, assume uma nova dimensão, digo a dimensão hierofânica, que ao ser inserida em diversos mecanismos culturais, ou como subprocesso/extensão dos cultos/crenças, influencia na vida extra-religiosa.

A título de exemplo, e aqui contextualizando, é possível citar o caso das comidas oferecidas às divindades da Umbanda, do Candomblé e da Quimbanda. Nestas religiões, a comida, contendo ingredientes também utilizados na alimentação humana, é oferecida aos seres espirituais utilizando receitas e manejos, muitas vezes, não convencionais. O frango, alimento rotineiro em muitas cozinhas, pode ser utilizado nas oferendas

---

<sup>45</sup> Trata-se de um sistema aberto, uma vez que tendo a fé como integrante de um sujeito com inúmeras relações sociais e por ser um dos elementos motrizes do sistema, o trato para com os processos envolvendo alimento e comida pode estar suscetível a uma infinidade de variáveis externas e internas.

cozido/frito, mas pode ser ofertado apenas sacrificado/sacralizado e arriado (entregue) contendo vísceras e penas, ou ainda acrescido de ervas e materiais decorativos/magísticos em ambos os casos.

Além do caso das afro-ameríndio-euro-brasileiras, outras religiões também singularizam a comida no contexto teológico-doutrinário-ritualístico que as particularizam. Conforme assinalei anteriormente neste tópico, a comida contribui para a formação de muitas identidades religiosas. Tais identidades são adjacentes ao sentido hierofânico-alimentar consubstanciado por elas e transsubstanciadas em *práxis* alimentares específicas.

Neste sentido, Fiori e Fonseca (2014) sintetizam alguns hábitos alimentares das principais religiões. Para elas no Hinduísmo, especificamente os Hare Krishna, há a valorização da alimentação desprovida de carne, uma vez que acreditam que o consumo de carne, tanto branca quanto vermelha, é desnecessário para o homem. Além disso, para o Hinduísmo, a vaca é um animal sagrado e o leite ofertado por ela a coloca como a “segunda mãe do homem”. Já os mulçumanos restringem veementemente a carne de porco, por considerá-lo impuro e gerador de muitas doenças provindas de verminoses. Eles se alimentam de outros tipos de carne, como aves e o carneiro, por exemplo. No período do “Ramadan” jejuam e oram por 30 dias interruptos, como sinal de purificação e sacrifício espiritual. Os Judeus apenas consomem a carne após passarem pelo processo denominado “*kosher*”, no qual o sangue do animal, que não pode ser abatido com sofrimento, é retirado antes do consumo. Por sua vez, para os budistas, os quais tendem para o vegetarianismo, embora após o século X tenham passado a permitir o consumo de alguns peixes, o arroz é o alimento referência, muito comum no Extremo Oriente. Comer pouco no budismo indica respeito.

Tendo em vista a esta associação, o Quadro 6 sintetiza alguns ritos e práticas nas grandes religiões, inclusive envolvendo relações alimentares. O mesmo, em versão inicial, não continha as religiões afro-ameríndio-brasileiras (Candomblé, Umbanda/Quimbanda), mas que a efeito de contextualização a propus a inserção delas.

A análise do Quadro 6 permite depreender que a comida nas religiões possuem diferenças e semelhanças. As principais semelhanças reportam-se às proibições e interditos, não exatamente a comida proibida, mas na proibição em si enquanto prática comum nas religiões. Outra semelhança refere-se à maioria das interdições relacionadas à carne.

Religião	Hinduísmo	Budismo	Judaísmo	Cristianismo	Islamismo	Afro-ameríndio-euro-brasileiras
Item						
<b>Infância</b>	Múltiplos Samskara	Benção	Circuncisão	Batismo	Circuncisão	Iniciação/Pureza
<b>Aprendizagem</b>	Serviços de um sadhu	Junto aos monges	Talmude/Torá	Catecismo	Escola Corônica	Camarinha/Desenvolvimento Mediúnico
<b>Reiteração da Fé</b>	Upanayana (iniciação)	Votos laicos	Bar mitzvah	Confirmação, profissão de fé	Shahada	Raspagem/Fazer o Santo/Desenvolver mediunidade
<b>Prece</b>	Puja (culto e oferenda)	Meditação	Manhã e noite	Três vezes por dia	Cinco vezes por dia	Nos cultos, nas oferendas, na raspagem/camarinha
<b>Local de Culto</b>	Templo	Pagode	Sinagoga	Igreja	Mesquita	Terreiro/Congá/Tenda/Barracão/Roça/Casa/Cabana
<b>Obrigações culturais</b>	—	—	Quipá/Fular	Homens: Cabeças descobertas	Ablução, tirar os calçados	Incorporar, doutrinar entidades ou tocar instrumentos; bater cabeça, ofertar.
<b>Trajes Obrigatórios</b>	—	Apenas para os monges	Mulheres: cabelos escondidos	Religiosos e eclesiásticos	Mulheres: véu	Múltiplas: de acordo com a função e com a entidade incorporada.
<b>Alimentação</b>	Sempre vegetariana	Às vezes vegetariana	Kosher	Vinho, pão (Ceia e Hóstia)	Halâl	Oferendas às entidades; específica conforme ritual ou celebração.
<b>Alimentos Proibidos</b>	Carne de Vaca	Às vezes, carnes	Carne não sacrificada, porco	Carne (Sexta-Feira da Paixão)	Carne não sacrificada, porco	Quizilas
<b>Bebidas Proibidas</b>	Álcool	Álcool	—	—	Álcool	Quizilas
<b>Jejum</b>	Vários dias	Apenas para os monges	Yom Kippur	Quaresma com dias de Jejum/ Dias de Ceia/ Promessas	Ramadã (jejum rigoroso)	Dias de Preceito/ Pré-Raspagem/Camarinha

Fonte: Adaptado de Reeber (2002)

Organização e Adaptação: Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

A maioria das religiões, à exceção das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, consideradas as quizilas de cada divindade/adepto, tem alguma restrição à carne. A partir de Douglas (1996) pode-se apontar que o ato de comer ou não comer carne está intimamente ligado à moralidade da prática, isto é, está vinculada a um viés interpretativista por parte de quem se alimenta ou não dela e, logo, a pureza ou a impureza da carne está vinculada ao olhar lançado pela religião sobre o modo de vida e de ser biológico/comportamental do animal em questão. Assim, a interpretação sobre o animal a ser comido incide sobre a conduta moral e de caráter do comedor.

Ainda neste sentido, a análise efetuada por Douglas (1996) a respeito de pureza ou impureza no contexto das religiões tem *inputs* iniciais no consentimento de que a impureza traduz a relação entre ordem/desordem, ser/não ser, forma/não-forma, vida/morte. Para Douglas (1996) onde quer que as ideias de impureza estejam fortemente estruturadas, a apreensão revelada põem à baila estes profundos domínios da realidade. Assim, exemplifica:

É por isto que o conhecimento das regras relativas à pureza é uma boa maneira de entrar no estudo comparado das religiões. As antíteses de S. Paulo - sangue e água, natureza e graça, liberdade e necessidade –, bem como a idéia de Deus do Velho Testamento, podem ser esclarecidas pela interpretação que os Polinésios ou os Centro-africanos dão para temas semelhantes. (DOUGLAS, 1996, p.9)

Ademais, compreendo que o significado da carne traduz, muitas das vezes, o significado associado à divindade cultuada. Por exemplo, boa parte cristãos católicos não comem carne na “Sexta-feira da Paixão”, uma vez que a carne do Cristo esteve sacrificada no dia em que este dia é comemorado. A impureza aí não reside na comida em si, mas no significado simbólico-teológico associado à carne, o injusto, mas necessário derramamento de sangue da carne do filho de Deus para salvar a humanidade. Há aí outra dimensão do não comer a carne, ou seja, aquela dimensão que se aduz pela hierofania atribuída à carne.

Se por um lado a proibição alimentar engendra interfaces entre as religiões expostas no Quadro 6, por outro lado ela também cunha diferenças, principalmente quanto ao álcool. A maioria delas entende o álcool como prejudicial ao bom andamento espiritual e do corpo físico, uma vez que tem a capacidade desregulatória da sanidade e da consciência física e, assim, espiritual. Todavia, nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras bebidas alcoólicas têm um significado de material de trabalho das entidades

incorporadas e ao ser ingerido pelos médiuns pode ser um subsidiador do transe e da incorporação, conforme salientei anteriormente. O álcool só não deve ser utilizado em situações específicas, como no caso de quizila) orientação das entidades, dias preparativos para as reuniões, período imediato pós-camarinha, preceitos ou mal-estar físico/vícios. Desta maneira, a questão do álcool engendra polêmicas, posto que às vezes, dentro de um mesmo seguimento religioso, há posicionamentos diferentes sobre o uso ou não uso dele. No caso de religiões cristãs, por exemplo, o Catolicismo não proíbe o uso do álcool, tendendo a permitir o uso com “moderação”. Já os cristãos protestantes, em sua maioria, proíbem o uso, mas há vertentes que seguem a lógica católica do uso do álcool, como por exemplo, Congregação Cristã no Brasil e Testemunhas de Jeová.

### **2.3- Saravá aos Candomblés, às Umbandas e às Quimbandas: entendendo a história e os fundamentos das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras. Saravá !**

Este tópico se propõe a descrever as principais religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras Candomblé, Umbanda e Quimbanda, presentes no território brasileiro. Trata-se de uma apresentação generalizada ao mesmo tempo em que proponho e problematizo temáticas intrínsecas às religiões supracitadas. Este tópico é relevante à medida que facilitará a compreensão e interpretação da análise dos dados colhidos em campo e por contextualizar o leitor deste trabalho a respeito daquelas religiões, às quais apresentam pluralidade semântica, linguística, doutrinária, teológica, ritualística e de ideologias. Assim, este tópico é, antes de tudo, um literal esforço de síntese.

#### **2.3.1- Candomblé, Candomblés: o singular e o plural de uma religião no e do Brasil**

“Falar do Candomblé me emociona, sabe?! [...] Candomblé pra mim é dança, comida, axé, festa [...] Escreve isso lá no seu trabalho, Vai ficar bonito e é o que eu acho do Candomblé. (ENTREVISTADA, 04-01, Junho de 2017)

O Brasil é caracterizado pela intensa miscigenação e pelo hibridismo cultural. Indígenas, europeus e africanos, desde a língua até as práticas religiosas, mantêm íntima relação com a estrutura social brasileira. O processo de colonização brasileira, atrelada 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. Para ela, a presença de italianos, japoneses, alemães, espanhóis, açorianos, entre muitos outros povos, é mais ou menos evidente, dependendo do lugar do país, pois a partir do século XIX, e principalmente do XX, eles chegaram a determinadas regiões para onde a imigração foi estimulada. Em face disso, italianos, japoneses e sírios se instalaram em São Paulo; alemães, italianos, e açorianos nas regiões sulinas, por exemplo. Mas independentemente da região em que se aglomeram, todos usaram conhecimentos anteriores e permitiram a conformação do ambiente brasileiro sob sensibilidades trazidas por eles em associação às já preexistentes no Brasil.

Souza (2008) também explica que os índios, habitantes originais, têm forte presença na sociedade brasileira, especialmente na região Norte, onde conviveram por mais tempo com os colonizadores e estabeleceram o sincretismo. Além do europeu e do indígena, Souza (2008) aclara que os africanos foram a principal força de trabalho por mais de trezentos anos no território brasileiro e que por meio das trocas culturais e genéticas com europeus e índios influenciaram o biótipo brasileiro, as expressões linguísticas e práticas religiosas.

A autora em questão ainda pontua que os elementos africanos balizam muitas manifestações culturais populares. Expressa que essa mestiçagem, que por muito tempo foi considerada uma mácula a ser retirada, dado que poluiriam o “branco superior”, impôs-se como consequência da importação de cerca 5 milhões de africanos ao longo de mais de trezentos anos. Outrossim, Moreira *et al.* (2011, p. 88) destacam que no Brasil, a escravidão colocou em evidência as religiões de diferentes povos africanos detentores de comunidades e pluralidade cultural, fomentando variadas trocas culturais. Uma das vertentes culturais em que foi possível o resgate de suas raízes foi a religião candomblecista, que ao possibilitar a união dos povos africanos, ressalvou a importância da cultura africana no Brasil por meio de festas, danças, comidas e batuques, além de ter agregado em seu bojo elementos indígenas e europeus.

Em face disso, entre tantas influências legadas, há de se destacar a religião, a exemplo dos Candomblés. 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. Em vias disso, Morais

(2006, p. 15) resume o processo de surgimento da primeira religião afro-brasileira, conforme excerto a seguir:

Com o tráfico negreiro, iniciado no século XVI, os negros começaram a chegar ao Brasil, na condição de escravos. Quando aportavam em solo brasileiro, eram vendidos aos senhores para trabalhar em fazendas e casarões e, assim, a tradição dos povos africanos passou a ser semeada no Brasil. O tráfico negreiro abasteceu a colônia portuguesa de escravos e de cultura africana, reprimida durante a escravidão, mas que sobreviveu e teve na religião a sua representação mais marcante. Após a abolição da escravatura, em 1888, os negros passaram a constituir pequenas comunidades nos centros urbanos, onde os dialetos africanos podiam ser falados com mais liberdade e as divindades africanas, cultuadas. Nessas pequenas comunidades, cada divindade tinha um altar, com elementos que representavam parte do continente natal. Estavam criados os primeiros terreiros de candomblé.

O Candomblé é conhecido como a religião relacionada ao culto dos Orixás, Inquices 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. Numa perspectiva léxica, Castro (2005) assinala que a terminologia “Candomblé” vem de *kandombele*, e traz o sentido de “rezar”, “invocação”, “interceder junto aos deuses”, referindo-se concomitantemente ao local de realização dos cultos públicos. 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. (SOUZA, 2008). Em análise mais detalhada, Santos (2012) reconhece e abrange as nações de Candomblé citadas acima e acresce a raiz Angola, a qual cultuam deuses chamados Inquices. Igualmente, acrescenta que as nações procedentes do iorubá também podem ter ramificações, como Ketu, Ijexá, Efã, Batuque Gaúcho e Xangô Pernambucano.<sup>46</sup>

Assim exposto, cada terreiro de Candomblé pertence a pelo menos uma nação. 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 candomblecista e, segundo Bastide (1978), a

---

<sup>46</sup> Apesar de os escravos de origem daomeana terem chegado ao Brasil primeiro do que os iorubás, estes chegaram no período pré-abolição e sofreram menos perseguições, podendo expandir as práticas religiosas com menos torturas e, por isso, as nações de Keto, a exemplo, são mais propagadas pelo território brasileiro. Assim, o termo Orixá é mais popularizado no Brasil. Isto justifica o uso predominante do termo Orixá nesta dissertação, ao invés de Voduns ou Inquices. Outra justificativa é a adoção da palavra Orixá pelo Ilê e pelo Zambi-Iris, terreiros sob pesquisa.

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.

Há de se entender que os Orixás, Inquices 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, ou ainda entendidos como “forças da natureza”, explica Souza, (2008). Para esta autora, tais entidades se comunicam por meio de sacerdotes via “possessão<sup>47</sup>” e tratam de assuntos ligados à orientação e solução para os mais diversos problemas da vida humana. A respeito disso, especificamente sobre os Orixás, Verger (1981, p. 09-10) aclara que:

A religião dos orixás está ligada à noção de família. A família numerosa, originária de um mesmo antepassado, que engloba os vivos e os mortos. O orixá seria, em princípio, um ancestral divinizado, que, em vida, estabeleceria vínculos que lhe garantiam um controle sobre certas forças da natureza, como o travão, o vento, as águas doces ou salgadas, ou, então, assegurando-lhe a possibilidade de exercer certas atividades como a caça, o trabalho com metais ou, ainda, adquirindo o conhecimento das propriedades das plantas e de sua utilização o poder, [...] do ancestral-orixá teria, após a sua morte, a faculdade de encarnar-se momentaneamente em um de seus descendentes durante um fenômeno de possessão por ele provocada. [...] O orixá é uma força pura, asê imaterial que só se torna perceptível aos seres humanos incorporando-se em um deles. Esse ser escolhido pelo orixá, um de seus descendentes, é chamado seu elégùn, aquele que tem o, privilégio de ser “montado”, gùn, por ele. Torna-se o veículo que permite ao orixá voltar a terra para saudar e receber as provas de respeito de seus descendentes que o evocaram.

Ainda é relevante destacar que as entidades cultuadas no Candomblé possuem características advindas a partir de uma enormidade de mitos, os quais narram suas histórias e representações particulares. Tais entidades são detentoras de atributos, personalidades, comportamentos, sentimentos e paixões humanas, bem como são associadas a locais, elementos e forças da natureza (em parágrafos posteriores, ainda neste tópico, exemplifico a associação entidade *versus* elemento), como o ar, fogo, terra, mares, montanhas, rios, cachoeiras, florestas, pântanos, estradas. Ademais, também possuem representações vinculadas a algumas atividades humano-culturais (caça, guerra, justiça, maternidade, cura, etc.) e distinguem uma das outras por meio das

---

<sup>47</sup> Moraes-Júnior (2014) polemiza o termo “possessão” ou “trance”. Para ele, tais palavras são de uso mais acadêmico e usado às vezes como forma de preconceito por parte de religiões contrapostas às religiões Candomblé, Umbanda e Espiritismo. Para ele, a polissemia que gira em torno da lexicalização destas palavras são resumidamente desproblematizadas nos terreiros pelos adeptos quando preferem os termos “virar no Santo”, “baixar”, “receber a entidade ‘X’” ou mesmo “incorporar”.

roupas, emblemas, cores e, desta maneira, pelos mitos que os adornam. (SANTOS, 2012).

Embora os Orixás sejam cultuados com veemência e estes constituam a matriz divina do Candomblé, esta religião também se caracteriza pelo monoteísmo, pois reconhece a existência de um único deus maior e supremo. Para as nações de procedência iorubá, o deus supremo denomina-se Olorum; para os de Angola-Congo, Zambí e para os de procedência daomeana, Mawu. Entretanto, devido às fortes interações culturais sucedidas no Brasil, entre elas culturas de religiões de matriz africana e catolicismo, muitos terreiros referem-se comumente a “Deus” supremo criador. Apesar de o léxico variar, a representação do criador é una, pois todas condizem ao ser superior que criou todas as coisas, inclusive os Orixás e a eles foram concedidas o controle e regência sobre os homens e os respectivos elementos da natureza aos quais eles estão vinculados.

Uma característica marcante dos Orixás é a capacidade que eles apresentam de vincular-se aos homens. Mesmo sendo seres espiritualmente hierárquicos superiores, podem se comunicar, energizar, dançar, envolver, comer e vestir-se a partir das construções e realidades humanas, pois sendo representações da natureza são capazes de manipularem as energias do homem, também entendido pelo Candomblé como parte da natureza. Desta maneira, Prandi (2001a) descreve a visão dos iorubás a respeito da relação homem x Orixá:

Os iorubás acreditam que homens e mulheres descendem dos orixás, não tendo, pois, uma origem única e comum, como no cristianismo. Cada um herda do orixá de que provém suas marcas e características, propensões e desejos, tudo como está relatado nos mitos. Os orixás vivem em luta uns contra os outros, defendem seus governos e procuram ampliar seus domínios, valendo-se de todos os artifícios e artimanhas, da intriga dissimulada à guerra aberta e sangrenta, da conquista amorosa à traição. Os orixás alegram-se e sofrem, vencem e perdem, conquistam e são conquistados, amam e odeiam. Os humanos são apenas cópias esmaecidas dos orixás dos quais descendem. (PRANDI, 2001a, p.24)

Dentro da relação homem *versus* Orixá há de se considerar o que comumente, denomina-se *xirê*, ou seja, os cultos candomblecistas. *Xirê* significa “dança/brincadeira dos Orixás”. Para Santos (2012), as homenagens ocorrem em um círculo formado em anti-horário, animadas com cânticos ritmados por atabaques e com coreografias específicas e representativas de cada entidade. O dia de *xirê* em que todos os Orixás se fazem presentes denomina-se “festa ou toque”, marcada pela presença de roupas de

cada entidade, muita comida, para os homens e para os espíritos, música e homenagens diversas, a depender de cada tipo de nação e região geográfica onde ocorre. Santos (2012) ainda versa que as festas constituem para os candomblecistas um momento de relevância central, pois a possessão que ocorre, é um canal que facilita a reaproximação entre o *Orum* (morada dos deuses) e o *aiê* (morada dos homens). Em outras palavras, são as celebrações entre o mundo espiritual e o mundo terreno.

De modo geral, são 16 os Orixás cultuados no Brasil, sendo eles Oxalá, Iemanjá, Ogun, Oxóssi, Ossaim, Nanã, Exu, Obaluaiê/Omulu, Iansã, Oxum, Xangô, Oxumarê, Ibejis, Logum-Edé, Obá e Euá. Irôco ou Tempo também é um Orixá, mas não é cultuado no Candomblé Keto, apenas nas nações Angola-Congo. Entretanto, não há unicidade de culto, variando de terreiro para terreiro. O culto pode ser a todo o panteão, parte dele ou a apenas um Orixá pertencente a ele, a depender da especificidade de cada casa de Candomblé. Igualmente, as lendas, mitos e, logo, rituais são diversos. Até a grafia e a pronúncia dos nomes dos Orixás, comidas, nações e termos relacionados sofrem muitas variações ortográficas e semânticas, pois sofreram e ainda sofrem corruptelas linguísticas. A exemplo: Queto/Ketu, Exu/Esù, Logum Edé/Logun-Edê, Ossaim/Ossanhê, aiê/ayê, até a própria palavra “iorubá” é comum ser grafada como “Yorubá”.

A respeito dos mitos dos Orixás, Prandi (2001a) versa que eles originalmente constituem poemas oraculares motivados pelos babalaôs<sup>48</sup>. Remetem-se à criação do mundo e da repartição deste pelos Orixás; relatam as relações entre deuses, o homem, animais, plantas e demais elemento da natureza; explica o passado, o presente e prediz o futuro. Explica também que pelo fato de que os povos emissores dos mitos não conhecessem a escrita, o corpo mítico era reproduzido oralmente.

Oxalá é Orixá maior, o criador, respeitado entre os homens e os outros Orixás; Exu está vinculado à abertura de caminhos, o que come primeiro, o ser mensageiro, responsável pelo movimento e pelo comércio; Ogun se coaduna à guerra, metalurgia, ferramentas agrícolas; Nanã é o Orixá mais velho, guardião do saber ancestral, dona da lama e do pântano; Obaluaiê/Omulu é o senhor da peste, da doença e da cura, dono da Calunga Pequena (cemitério); Oxóssi é o caçador, dono das matas, promotor da fartura; Ossaim é o que conhece as folhas e as ervas preparadas para se curar e para uso nas liturgias do Candomblé; Oxum é responsável pela beleza, pelo ouro, preside a vaidade e

---

<sup>48</sup> Adivinhos, sacerdotes do oráculo e de Orunmilá (Orixá do oráculo).

a fertilidade, os rios e as cachoeiras; Oxumaré vincula-se à chuva, colheita e ao arco-íris; Xangô é a justiça, dono do trovão, da pedreira e da lei do julgo; Iansã cuida dos raios, dos ventos, tempestades e a sensualidade feminina; Iemanjá rege a maternidade, os mares e oceanos, mãe dos deuses, dos peixes e dos homens; Obá controla a correnteza dos rios e a vida doméstica e cotidiana das mulheres, é o feminino presente na guerra; Euá cuida das fontes, dos redemoinhos, dos solos sagrados onde repousam os mortos,. Logum-Edé por ser filho de Oxum e Oxóssi cuida dos rios e das matas, além de ser considerado em alguns terreiros o patrono da homossexualidade; Ibejis, gêmeos que presidem a fraternidade, a infância, a duplicidade e o lado infantil dos adultos. Além desses, há o Irôco, a árvore sagrada e centenária onde habitam as aves misteriosas, também conhecido no Brasil como Orixá Tempo dono de todas as formas de medição e ação do tempo. (PRANDI, 2001a; SANTOS, 2012).

Ainda segundo Prandi (2001a) cada Orixá pode ser cultuado a partir de diferentes invocações, conhecidas no Brasil como “qualidades” e em Cuba como “caminhos”. Tais invocações dizem respeito às múltiplas formas pelos quais um mesmo Orixá pode ser representado e se representar. Assim, por exemplo, Iemanjá pode ser Iemanjá Ogunté, jovem, guerreira ou Iemanjá Sabá, velha e maternal. As variações de qualidades/caminhos possuem especificidades nos trajés, danças, cores, paramentas e preferências alimentares.

Não se pode esquecer, como esclarece Reeber (2002), que o Candomblé é um sistema mitológico-totêmico, marcado pela intensidade ritualística entre dois elementos importantes, a possessão e o sacrifício. Na possessão os Orixás descem nos terreiros, recebem homenagens e emanam o “axé” enquanto energia considerada a essência do universo que une os Orixás a todos os seres. No que diz respeito aos sacrifícios, Reeber (2002) elucida também que os sacrifícios residem na “comida dos Santos/Orixás”, nas oferendas diversas e nos despachos de animais imolados, sendo uma forma de estabelecer vínculos entre o mundo espiritual dos Orixás e o mundo material dos filhos destes Orixás, fortalecendo os contatos de lealdade entre espíritos e matéria.

Até o presente redigido, percebe-se que é imenso o universo que tangencia ao Candomblé, ou diga-se aqui “Candomblés”, haja vista a pluralidade de cultos prestados a outra também pluralidade de cultuados. Mas de modo geral, antes de passar pelo processo de iniciação, o candomblecista tem que saber qual o Orixá que o rege, cuja descoberta se dá pelo jogo de búzios efetuado pelo pai ou mãe-de-santo. A definição de quem é o Orixá principal é determinada consoante a cada elemento que predomina na

composição corpórea. Desta maneira, por exemplo, o elemento água relaciona-se às entidades femininas, comumente conhecidas por iabás (Oxum, Iemanjá, Nanã, Euá e Obá); o elemento ar é representado por Iansã e Oxalá; a terra por Ogum, Oxóssi, Obaluaiê, Iroco e Ossaim; o fogo por Exu e Xangô. (MORAIS, 2006).

Conforme Morais (2006), o pai-de-santo/babalorixá ou a mãe-de-santo/ialorixá são os responsáveis pelo processo de iniciação de todos os filhos da casa. Comumente, os iniciados são recolhidos numa parte específica do terreiro, denominada camarinha, local onde apenas podem entrar pessoas já iniciadas. Na camarinha o adepto terá de ficar de sete a 21 dias recebendo a consagração do Orixá, a depender da função a ser exercida nos terreiros. Os iniciados que terão por atividade no terreiro o ato de zelar pelas entidades normalmente ficam sete dias na camarinha e realizam rituais de sacrifícios de animais, banhos de ervas e aprendem rezas e cânticos. Por sua vez, os adeptos que têm a capacidade de incorporar e entrar no transe mediúnico, costumam ficar recolhidos por 21 dias, proibido de qualquer contato com pessoas que não integram o processo ocorrido na camarinha, seja pessoalmente ou por qualquer meio de comunicação. Passados os 21 dias e contando-se três meses após a iniciação, o iniciado pode retornar gradualmente às atividades cotidianas, mas sempre seguindo as orientações do babalorixá ou ialorixá para não contrariar a natureza do Orixá que o rege. Assim, por exemplo, um iniciado para o orixá Oxum deve evitar comer alguns peixes e ovos, alimentos sagrados para aquele Orixá. (MORAIS, 2006).

Cumprе salientar que um terreiro de Candomblé possui, além da presença de hier líder (pais ou mães-de-santo) outros elementos hierárquicos. O *abiã* é a pessoa não-iniciada, que tem permissão para participar de trabalhos públicos e de algumas cerimônias; *iaô*, filha ou filho-de-santo que iniciou; o *ebomin*, é o sacerdote ou sacerdotisa que já realizou todo um percurso teológico, doutrinário e de obrigações para com o Santo em sete anos. Além desses cargos, há os auxiliares, como as *ekédis*, mulheres responsáveis pelo cuidado com o Orixá manifestado e dos objetos ritualísticos dele; os *ogãs*, normalmente os homens responsáveis pelo toque do atabaque e pelos cânticos aos Orixás; (SANTOS, 2012). Há também as *iabassês*, responsáveis pela cozinha. O Candomblé é marcado por um forte sistema hierárquico, onde o babalorixá/ialorixá constitui o nível superior e é responsável pela normatividade que rege o terreiro e dotado de respeito e obediência por parte dos filhos-de-santo.

### 2.3.1.1- Candomblés: universalização e dessincretização

Souza (2008) reitera que no século XVIII as cerimônias bem próximas aos cultos 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, vívida influência do catolicismo, dado à entidade que se manifesta nos cultos, uma referência aos Orixás. Todavia, é preciso enfatizar que as cerimônias candomblecistas sofreram muitas perseguições, já que cultuavam divindades diferentes do Catolicismo, religião disseminada no Brasil pelos colonizadores; e por ser inicialmente praticada por remanescentes de escravos negros. Isso permitiu a existência de retaliações religiosas por parte de cristãos contra a nova religião que se instaurava.

Bastide (1960) explica que a inserção de pessoas brancas de variadas classes sociais no contexto do Candomblé foi responsável pelo rompimento da hegemonia étnico-racial dessa religião, antes essencialmente negra e reprimida/reclusa a lugares remotos nas cidades. Esse autor ainda assegura que a partir do “embranquecimento” do Candomblé foi possível um maior encorpo dos cultos e a posterior expansão para outros lugares do país, por aumentar o número de adeptos e diminuir uma pequena parcela do preconceito, que, aliás, ainda hoje perdura. Enquanto isso novas religiões afro-brasileiras se expandiam para além da Bahia, como no caso da Umbanda, religião a qual analiso no próximo item. No mesmo sentido, Prandi (2005) assevera que apesar de o embrião do Candomblé ter surgido como religião étnica e de resistência, a adesão da classe média e de não africanos contribuiu para a universalização da religião.

Todavia, Moraes (2006) esclarece que apesar da universalização da religião, concomitantemente outro movimento de resistência, já enfrentado na fase embrionária do Candomblé tem acompanhado os terreiros, a resistência quanto à desintegração da cultura africana tradicional. Desta maneira, pontua que a busca pela legitimação tem ocorrido por meio da prática e reverberação desta prática no que concerne à preservação das raízes:

Paralelamente à universalização do candomblé, é observada uma forte busca pela tradição africana, seja por meio de trabalhos científicos já publicados sobre a religião, de contatos com pais-de-santo da Bahia – estado tido como o berço do candomblé –, de viagens ao continente africano e até mesmo pelo acesso a sites na internet. Os pais-de-santo tentam resgatar antigos preceitos da religião e adaptá-los à realidade atual [...] os pais-de-santo, mesmo depois



de o candomblé ter adquirido um caráter universal, buscam a tradição como uma forma de legitimar-se. (MORAIS, 2006, p.11-12)

Neste sentido, Moraes-Júnior (2014) problematiza que no Brasil muitos terreiros, principalmente os de nação Ketu, têm movimentado para se legitimarem alegando que o Candomblé é uma Religião de Matriz Africana (RMA) e não uma religião “afro-brasileira”. O movimento de “pureza africana” baliza-se por tornar o culto orixareano o máximo parecido aos cultos praticados pela ancestralidade. Assim, procuram relembrar a “africanidade” por meio do uso de imagens africanas de Orixás, uso de folhas e palhas de dendê, retirada das imagens católicas sincréticas dos altares, execução de cânticos em língua de origem africana, representações de cobras e toda uma simbologia que se remita à África e à “dessincretização” dos costumes da religião candomblecista.

Apesar disso, Moraes-Júnior (2014) reconhece que se no campo da simbologia nega-se o sincretismo, ainda é evidente a permanência do discurso linguístico sincrético, tais como uso da palavra “Santo”, termo católico, para se referir aos Orixás. Ao meu entendimento, também não se despreza o sincretismo ao ser observada a predominância de outros termos, tais como “pais/mães-de-santo”, “filho-de-santo”, “Deus”, entre os principais. Mas tendo em vista que o Candomblé no Brasil não se formou apenas a partir do sincretismo religioso entre a cultura de brancos, indígenas e negros, pois conseguiu reunir também a cultura de veneração aos Orixás de diferentes povos da África que antes da diáspora não tinham contato entre si, Moraes-Júnior (2014) afirma que o movimento de “dessincretização” do Candomblé, após a universalização da religião, é um movimento de “dessincretização externa”, já que objetiva combater às influências europeias e indígenas e não ao “sincretismo interno”, ocorrido entre os negros de diversas regiões do continente africano. Em relação ao sincretismo interno, exemplifica:

É essa ideia de sincretismo entre nações africanas que possibilitou, por exemplo, o Candomblé ketu ser reconhecido também como jeje-nagô: jeje sendo uma cultura do antigo reino do Dahomé, atual Benin, que cultuava voduns e nagô uma forma outrora pejorativa de se referir aos yorubá. Reconhecemos no candomblé ketu uma forma específica de sincretismo, mas não uma religião antissincrética, impossível para o cenário atual das religiões, [...] Porém o reconhecimento das misturas existentes nessa religião está num nível diferente do reconhecimento do sincretismo em práticas como a Umbanda, em que o elemento sincrético não só é evidenciado na ritualística como valorizado pelos adeptos. (MORAES-JUNIOR, 2014, p.48).

Neste contexto Moraes-Júnior (2014) e Prandi (1999) entendem que o engendrar das religiões afro-brasileiras e as de matriz africana no Brasil podem ser categorizadas em três partes, a saber: a sincretização, marcada pelo hibridismo de culturas e *práxis* religiosas com modalidade tradicional; o branqueamento, caracterizado pelo surgimento da Umbanda e a incorporação de fundamentos do Espiritismo; e a africanização, mecanismo de expurga de elementos sincréticos “não-negros” e de hipervalorização dos conhecimentos africanos, ao mesmo tempo que se vive a abertura do Candomblé à população de modo geral.

Apesar de todo esse processo de “dessincretização” encetado por alguns terreiros, é diálogo comum que os terreiros, adeptos ou não ao sincretismo, rememoram e celebram a recomposição do território africano no espaço de culto orixareano. A intento, segundo Verger (1981) e Sodré (2002), o surgimento dos terreiros no Brasil foi seguido de uma reterritorialização da África<sup>49</sup>. 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.

Em outras palavras, para ser mais enfático, foi no Brasil que houve a reunião do culto dos diversos Orixás. Assim, surgiu uma forma de territorialidade imbuída na perspectiva de resguardo dos valores culturais africanos, mas também embalado pela amálgama cultural expressa na conformação da sociedade brasileira e miniaturizada/ampliada na espacialidade da África que se vê representada pluralmente no terreiro.

## **2.3.2- Umbandas e Quimbandas: etimologia, (não) nascimento e fundamentos gerais**

### **2.3.2.1- Etimologias das Umbandas**

“Umbanda quem és? [...]

Sou de ti.

Sou de Deus.

Sou Umbanda.

Apenas Umbanda.”

(Elcy Barbosa)

---

<sup>49</sup> No terceiro capítulo verso com mais detalhes a respeito das relações territoriais nos e dos terreiros.

Sempre gostei de iniciar meus textos tentando o máximo possível praticar o exercício epistemológico e, dentro dele, etimológico. Vício acadêmico e tecnicista, mas que me ajudou a tecer análises e a organizar textualmente o campo das ideias. Mas nem sempre isso é tarefa fácil, pois em face de um leque vastíssimo de fontes de pesquisa na atualidade e do enciclopedismo do conhecimento que exacerba as possibilidades de estudo, uma “miscelânea epistemológica”, por assim dizer, tonaliza a abordagem de muitas temáticas. Com a discussão sobre a Umbanda “senti na pele” os efeitos da “miscelânea epistemológica” que a tange.

Muito evidentemente, há o consenso de que a religião Umbandista, *lato modo*, trata-se de uma religião marcada pelo sincretismo entre o Candomblé, cultos e ritos indígenas, o Catolicismo, Espiritismo e teosofia e que se caracteriza pelo modo plural de ser praticada pelos seus adeptos. Todavia, este consenso não chega até a discussão da origem e etimologia dessa religião, marcada concomitantemente pela vindicação da sua imemoriabilidade, por meio da indicação histórica de sua ancestralidade em continentes remotos, quanto pela reivindicação de ser uma religião originariamente brasileira. (GIUMBELLI, 2002).

Desta maneira, é preciso esclarecer que a angústia que gira em torno da origem da Umbanda não se dá apenas por falta de estudos ou desinteresse dos adeptos ou de autores acadêmicos, muito ao contrário, mas pela pluralidade teológica, doutrinária, ritualística e ideológica que a tange, bem como da própria complexidade histórica e contextual em que a Umbanda começou a ser gestada, ou pelo menos de onde se tem o maior consenso que ela tenha “institucionalizado”, conforme abordo ainda neste tópico.

Neste contexto, há várias explicações para o surgimento da palavra “Umbanda”. Sob meu ponto de vista, as teorias propostas a respeito da etimologia dessa palavra estão impregnadas ideologicamente daquilo que se deseja ser aquela religião, ou seja, como o culto umbandista se disseminou de maneira não uniforme no Brasil há muitas vertentes que concebem a Umbanda sob o prisma daquilo que se acredita sê-la. Por isso, afirma Bastide (1960, p. 443) “O sagrado sempre permanece o lugar de encontro dos interesses humanos, das atitudes de classe e o reflexo das estruturas urbanas.”.

Isto se torna latente quando se observa os enfoques dados em relação aos elementos estruturantes da religião por alguns terreiros: práticas ora mais africanizadas, kardecistas, católicas, teosóficas ou ora mais indígenas. Devido a isso, por exemplo, os defensores de uma versão mais africanizada/empretecida da Umbanda recorrem, lógico,

à origem africana do vocábulo; os que pretendem responder às críticas do kardecismo propõem origem vinculada às altas civilizações atribuindo uma visão mais esotérica ou erudita; ou simplesmente, conforme Bastide (1960) há os “ignorantes linguísticos”, aqueles que não enxergam a necessidade nem ao menos de definir a religião, mas de apenas praticá-la. Assim, entendo que atualmente não há para a Umbanda, a partir de um pensamento complexo, uma origem e sim “origens” e, logo, Umbandas, no plural.

Santos (2012) direciona que “Umbanda” deriva de *mbanda*, cuja origem é africana significa “tabu”, “coisa sagrada”, “súplica” ou “invocar espírito”. Embora com terminologia parecida, mas com significado diferente, Bastide (1960) propõe que uma das teorias a respeito da etimologia da palavra deriva do banto, *Quimbanda* (raiz: *ybanda*), que em Angola designa o chefe supremo do culto. Esta visão estaria ligada a quem entende a África como fonte materna da religião. Em vistas disso assevera Bastide (1960, p. 441): “Poder-se-ia então pensar que o homem de côm aceitaria fazer remontar à África a religião de *Umbanda*. Tanto mais que a seita<sup>50</sup> deixa transparecer a nostalgia do Continente Perdido.”. Também neste sentido, Azevedo (2008) afirma que na África, em terras bantas, antes do contato com o europeu, já existia o culto aos ancestrais onde se conhecia a palavra *'mbanda* (umbanda) portando o significado de “a arte de curar” ou “o culto pelo qual o sacerdote curava”, sendo que *'mbanda* quer dizer “o Além – onde moram os espíritos”. Azevedo (2008) ainda explicita que os sacerdotes da *'mbanda* chamavam-se “*kimbandas*”, ou seja, *ki-mbanda*, do Quimbundo, língua da região em que hoje é Angola, especialmente Cabinda, que significa “aquele que se comunica com o Além”.

Outra teoria é que a palavra Umbanda deriva do sânscrito. Linares;Trindade;Costa (2012) versam que no I Congresso Brasileiro de Espiritismo de Umbanda ocorrido no Rio de Janeiro em 1941, defendeu-se que Umbanda está etimologicamente vinculada ao sânscrito *Aumbandan* sendo *aum*: Divindade Suprema; *ban*: Conjunto ou Sistema; *dan*: Regra, “o limite do ilimitado”. Em sentido análogo, Bastide (1960) menciona que a origem atrelada ao sânscrito consiste numa forma de conceber a religião desprezando uma matriz vinculada aos negros escravos. Trata-se de uma “estratégia linguística de desempretecimento da religião”, entendo.

---

<sup>50</sup> A palavra seita traz um sentido *lato* de contrariedade ou contraposição a uma ordem religiosa instituída. Acredito que o uso desta palavra por Bastide (1960) está ligada ao entendimento de que a mesma nascera para contrapor a ideologia kardecista, bem como alguns elementos do culto “Macumba”, Magia Negra ou similares que estavam e ainda está em discussão no contexto epistemológico da religião umbandista. Entretanto, a Umbanda é entendida como religião, dado ao seu caráter universal atingido na contemporaneidade.

A partir dessa lógica, a Umbanda constituiria uma reafirmação de originalidade, anterioridade e, desta forma, uma contraposição às duras críticas recebidas pelos kardecistas ao “desprezar” a manifestação de espíritos de caboclos e pretos-velhos, o que é no mínimo paradoxal, pois na Umbanda pode receber tais espíritos marginalizados pelo kardecismo, mas não se aceita uma gênese afro-negro.

A matriz negra, ao lado da indígena e da européia, é condição essencial da especificidade pretendida pela Umbanda, por lhe conferir a condição muito cara aos umbandistas de ser sua religião a única genuinamente brasileira, fruto da fusão dos cultos das três raças que constituíram a nacionalidade. Tem ela de ser lembrada e afirmada, mesmo quando a nega na prática, na medida em que a cristianiza e a kardeciza. (NEGRÃO, 1996, p. 147)

Assim, Bastide (1960, p. 443-444) ironiza e explica a procedência sânscrita:

[...] a Umbanda não é um conjunto de fetiches, de seitas ou de crenças originárias de povos incultos. . . Umbanda é, e foi provado, uma das maiores correntes do pensamento humano existente na terra há mais de cem séculos, cuja raiz se perde nas insondáveis profundezas das mais antigas filosofias. AUM - BANDHÃ (OM - BANDÁ) AUM (OM) BANDHÁ (BANDA) OMBANDA (UMBANDA). O termo Umbanda é de origem sânscrita, a mais antiga e a mais bela de todas as línguas, a língua-fonte, por assim dizer, de todas as que existem no mundo. Sua etimologia deriva de *Aum-Bandhâ*, isto é, o limite no ilimitado. O prefixo *Aun* tem uma alta significação metafísica; é ele considerado sagrado por todos os mestres de Orientalismo, pois representa o emblema da Trindade na Unidade... *Bandhâ* significa o movimento constante ou a força centrípeta emanada do Criador, e que envolve e atrai a criatura para a perfectibilidade.

Neste contexto, Reis (2014) e Bastide (1960) ainda propõem que há a versão na qual o termo Umbanda teria origem na Lemúria, o antigo e suposto continente perdido, onde se situa a África atualmente trazendo o significado de “o conhecimento integral”, tendo sido um legado de reis divinos *Karirus*. Sob esta lógica, religião, arte, filosofia e ciência estariam reunidas em um só escopo, o qual teria se fragmentado a partir da absorção da Lemúria por Atlântida, quando a Umbanda se fragmentou e originou outras religiões, artes, filosofias e ciências. Uma versão também impregnada ideologicamente, uma vez que afirmaria a gênese umbandista negra, porém a partir de uma alta civilização e de origem nobre, mas que teria sofrido errôneas reinterpretações e deturpações por parte do contingente de escravos africanos que teria chegado ao Brasil. (BASTIDE, 1960)

Sem muita discussão, mas apenas contextualizando, Bastide (1960) aponta que alguns espíritos incorporados se referiam à Umbanda como o nome de um anjo eterno,

vinculado a São Miguel e São Rafael. Trata-se de uma confluência mais cristianizada na amálgama etimológica da Umbanda.

Azevedo (2008) analisa outras versões a respeito da etimologia umbandista. Propõe que Umbanda é um vocábulo sagrado da língua *Abanheenga*, falada grupos étnicos de mesmo nome do tronco Tupi. De tal modo, a Umbanda teria origem indígena e não africana. Sob uma lógica menos linguística e mais espiritualista versa também que o termo Umbanda era considerado a “Palavra Perdida” de *Agartha* e tem origem relacionada à revelação dos Espíritos componentes da Confraria dos Espíritos Ancestrais, espíritos os quais já se encontram em grau evolutivo no qual não mais se reencarna. Outra versão mais institucionalizada e reconhecida como oficial refere-se à origem do nome dada pelo espírito “Caboclo das Sete Encruzilhadas” por meio do médium Zélio Fernandino de Moraes no dia 15 de Novembro de 1908, reconhecido como responsável pela institucionalização da Umbanda. Conforme Azevedo (2008) e Pinheiro (2009) os ouvintes do Caboclo anotaram o nome dado para a religião de *Allabanda*, substituído por *Aumbanda* e popularizado como Umbanda, que se pode traduzir do sânscrito por “Deus ao nosso lado” ou “ao lado de Deus”.

Em sentido análogo, a palavra Umbanda ao se popularizar assumiu novo significado entendido com *Um*: “Deus” e *Banda*: “Somos nós”, o que se pode entender como uma ressignificação imbuída na perspectiva do que costumamos apelidar a Umbanda: “religião de síntese da brasilidade”, isto é, um conjunto de confluências históricas que marcaram a conformação social, cultural e territorial do Brasil e que se veem estruturadores precípuos da prática religiosa umbandista. A “*Um-Banda*”, nessa lógica, teria a exímia função de socializar e agregar elementos pertencentes à história brasileira, mas separados ideologicamente pela estratificação social e cultural que estigmatizou e provocou “di-visões” no Brasil. Portanto, a Umbanda além dos atributos da prática da caridade espiritual, como é conhecida desde 1908, teve o importante papel de “policolar<sup>51</sup>” elementos de prática religiosa e socioeconômica estruturantes da sociedade brasileira. “Resultou desse sincretismo o nascimento de nossa Umbanda, pois uniu para uma só banda todas as outras, diversos Deuses para um só Deus [...]” (REIS, 2010, p. 10).

Entretanto, esta “miscelânea etimológica e conceitual” não tem interferido no Zambi-Iris. Conforme os Entrevistados 01-02, 02-02 e 03-02, a Umbanda é uma religião

---

<sup>51</sup> Neologismo proposto por mim que tem o sentido de “colar, reunir vários elementos”.

que se propõe a ajudar “a todos”, pela prática da “caridade universal”, reunindo várias divindades num espaço que é “comum a todos”, “uma banda só” e que segundo eles pode ser resumida na frase do Hino da Umbanda (Anexo A): “[...] A Umbanda é paz e amor, é um mundo cheio de luz, é força que nos dá vida é a grandeza que nos conduz. [...]”. O Entrevistado 01-02 reconhece que há muitas versões para a origem da palavra Umbanda, mas que prefere não aderir a nenhuma em especial, ou pelo menos se deixar guiar por uma específica, pois acredita que cada um tem uma ideologia religiosa e que esta origina vários entendimentos. Contudo, ao que compreendo há um afinamento do Zambi-Iris para com a perspectiva de “*Um*: ‘Deus’ e *Banda*: ‘Somos nós’”, o que pode ser evidenciado quando se considera, por exemplo, as expressões utilizadas pelos entrevistados supracitados no começo deste parágrafo: “a todos”, “caridade universal”, “comum a todos” ou “uma banda só”.

### 2.3.2.2- Umbandas: mito fundador e (des)institucionalização

Na conjuntura dialógica e, às vezes, ambivalente, apresentada no subitem 2.3.2.1 as questões relativas ao nascimento da Umbanda, também se tornam uma temática polêmica. Tendo em vista a pluralidade etimológica e sobre a origem da Umbanda, muitos autores, a exemplo de Brown (1985), Santos (2012), Rohde (2009), Pinheiro (2009) e, por associação, Chauí (2006)<sup>52</sup> se referem à oficialização do nascimento dessa religião (ou pelo menos algo próximo e em sinonímia) como “mito de sua origem”, para se referirem ao dado “marco zero” do culto de Umbanda em 1908.

Tal *mito* já foi narrado ou mencionado inúmeras vezes nos mais diversos contextos, como livros de umbandistas e estudiosos da religião (duas categorias que obviamente podem se sobrepor), revistas umbandistas, sites diversos e apostilas formuladas por terreiros e federações. É difícil encontrar um texto, acadêmico ou não, sobre a umbanda (a não ser quando trata de questões muito específicas) que não faça uma referência direta ou indireta a ele, tratando-o como mito propriamente dito ou como marco histórico. Este fato por si só demonstra a preocupação existente na fixação do surgimento da umbanda num período histórico determinado, momento do qual este mito seria como uma metáfora (entre os que julgam tal narrativa mais *mito* do que *realidade*) ou então o ápice de um período embrionário que resultou no *anúncio* da nova religião pelo Caboclo das Sete Encruzilhadas, quando teria

<sup>52</sup> Chauí (2006) assevera que o mito não tem a função exclusiva de narrar publicamente lendas, mas que tem a habilidade antropológica de solucionar imaginariamente tensões sociais que em realidade não podem ser equacionados, tornando-se fundador de muitas soluções para questões sociais antes dele em incógnitas. Assim, como a origem da Umbanda ainda encerra muitas hipóteses e variados pontos de vistas, alguns autores que discutem a História da Umbanda, como os citados, optam por adotar a expressão “mito fundador”, embora não seja uma expressão axiomática.

vido nominada e definida ritualisticamente (entre os que consideram a narrativa mais *realidade* do que *mito*). (ROHDE, 2009, p. 03)

Conforme alinhavado neste item, na primeira década do século XX ocorreu a anúncio da prática umbandista e o que muitos consideram como “nascimento” dela. Aos 17 anos de idade Zélio Fernandino de Moraes preparando-se para entrar na Marinha Brasileira passou a apresentar problemas de saúde (paralisias, sintomas de epilepsia) entendidos por muitas religiões mediúnicas como sintomas de “afloramento mediúnico”. Após insucesso com a medicina, padre e benzedeira, foi encaminhado a um templo espírita kardecista, a Federação Espírita de Niterói, sob liderança de José de Souza. No dia 15 de Novembro de 1908, Zélio de Moraes incorporou um espírito com trejeitos diferentes dos espíritos que se manifestavam nas reuniões Kardecistas, o que ficaria conhecido depois como espírito Caboclo. O espírito manifestado, o Caboclo das Sete Encruzilhadas, foi interpolado pelos dirigentes a respeito do que lá fazia, já que esboçava um arquétipo diferente das entidades kardecistas, e avisou que no dia seguinte, na casa de Zélio, aos dias 16 de Novembro, seria fundada uma nova religião a qual aceitaria as enunciações de espíritos de pretos e índios, àquela época considerados pouco evoluídos pelo kardecismo.

Segundo anunciado, no dia 16 de Novembro, por volta das 20 horas uma multidão composta por espíritas, curiosos, católicos, vizinhos e desconhecidos arrodaram a casa de Zélio de Moraes, situada na época à Rua Floriano Peixoto n° 30, Neves, São Gonçalo, Rio de Janeiro, quando novamente manifestou o espírito Caboclo das Sete Encruzilhadas, que ditou o nome da religião, conforme alinhavado em parágrafos anteriores, instituiu os fundamentos teológicos, doutrinários e ritualísticos da Umbanda. Além disso, deu nome ao espaço onde ocorreria as “sessões”<sup>53</sup> (nome dado às reuniões umbandistas proposta pelo Caboclo das Sete Encruzilhadas): Tenda<sup>54</sup> Espírita Nossa Senhora da Piedade. A análise deste nome traz um discurso de aglutinação e de dissidência, o qual torna a Umbanda então em constituição ao mesmo

---

<sup>53</sup> Além de ter dado o nome “sessão” aos cultos, o Caboclo das Sete Encruzilhadas e, posteriormente, outras entidades, como Pai Antônio, estipulou outras regras: prática da caridade como sendo o fundamento norteador dos cultos; adesão ao Evangelho; uso de uniformes dos médiuns seria branco; gratuidade dos trabalhos; aceitação de espíritos de pretos e índios, como quaisquer outros disponíveis e em missão de caridade; uso de defumadores, guias, velas, flores, pontos riscados, bebidas próprias de cada entidade, entre outros.

<sup>54</sup> O termo Tenda era utilizado para designar os cultos realizados em sobrados de algumas casas. Terreiros designavam locais de culto realizados no chão. Estes, por serem mais espaçosos, tornaram-se mais frequentados e populares.



tempo “de todos, para todos, com elementos de todos”, mas sem alguns elementos constituintes desses “todos”.

No sentido de aglutinação, o nome do primeiro local onde ocorreram as sessões, explicita a adesão doutrinária ao Espiritismo de Kardec, a incorporação mediúnic, marcado pelo uso do termo “Espiritismo”; e o sincretismo com o catolicismo (a prática da caridade por meio de Maria – Nossa Senhora da Piedade), formando o “Espiritismo de Umbanda”. Por outro lado, quanto à dissidência, traz embutido o divórcio para com o kardecismo ao permitir o discurso/incorporação de entidades consideradas em menor grau de evolução (Caboclos e Pretos-Velhos); o distanciamento com o cristianismo, já que este, entre outras diferenças, não se acredita na reencarnação, mas na ressurreição. A observância desses elementos de aglutinação e dissidência na Umbanda proposta no primeiro decênio de 1908 ainda se relacionam/tencionam com outra prática comum à época no Brasil, a Macumba, também conhecido por “baixo-espiritismo”.

Após a abolição da escravatura, um contingente de ex-escravos ocupou aleatoriamente áreas sem infraestrutura das cidades. Negros, caboclos e mulatos, a mercê de todos os infortúnios, viventes carentes de ao menos um mínimo vital, trocavam entre si experiências culturais/religiosas e passaram a realizar cultos sincréticos, reunindo elementos de origem africana e indígena, em homenagem a um panteão de espíritos diversos, incluindo de pretos, caboclos, Orixás, *eguns*<sup>55</sup> Exus, Pomba-Giras, entre outros. Comumente os cultos eram animados até altas horas por sons de tambores e atabaques denominados de “macumba” e sob forte repressão da polícia. Estes cultos eram chamados de Macumba.

A Macumba representava no novo cenário brasileiro, marcado pela Abolição da Escravatura (1888) e Proclamação da República (1889), o afloramento de um imaginário que, por apresentar uma imensidade, nem sempre em uníssono, de ritos, rituais, culturas, práticas, *know-how*, códigos e linguagens, engendraria tensões no campo religioso brasileiro. Se por um lado “certa” separação entre Estado e Igreja permitira maior acessibilidade às novas práticas religiosas, por outro lado a “M(m)acumba” teria, até a contemporaneidade, incorporado o sentido pejorativo e equívoco que recai sobre as religiões afro-ameríndias-euro-brasileiras.

Agrupando as ideias acima: a palavra **macumba** se tornou uma representação [insisto, pejorativa] de síntese para designar as religiões candomblecistas, umbandistas e

---

<sup>55</sup> Espíritos de recém-falecidos, alma penada.

quimbandeiros, assim como os seus diversos processos litúrgico-ritualísticos, leigamente tidos como sanguinários, bruxaria, servidores do mau e provocadores de males aos outros, entre tantos ressignificados que apartam a Macumba do sentido inicial que a denotou. O “mito da farofa e da galinha preta”, como sempre costumou dizer, o qual se reporta à **macumba** nas encruzilhadas empobreceu a semântica profunda da **Macumba**, culto religioso, sincrético e heterógeno praticado no Brasil entre o final do século XIX e início do século XX. Assim, **macumba** não é **Macumba** e esta diferença entre maiúsculo e minúsculo na grafia da palavra não resolve a disfunção linguístico-interpretativa que sucedeu/sucedeu, mas ao menos serve para estabelecer uma distinção ao termo originário e ao que se denomina hoje.

As novas conotações atribuídas à Macumba são derivadas de quatro fatos os quais considero basilares: ter surgido de classes social e economicamente “forjadas” na sociedade brasileira, essencialmente desprovidas de muitos recursos materiais, mais empobrecidas e sofredoras de preconceitos; por apresentar cultos marcados por elementos ritualísticos adversos, considerados demoníacos e contrários à catequização/cristianização ocorrida no Brasil pela cultura europeia ao longo de quatro séculos; por quebrar protocolos sociais e uma inversão de valores hierárquicos, isto é, os escravos e descendentes antes subordinados e a mercê dos moldes escravocratas, agora se viam com o “conhecimento espiritual” necessário para solucionar muitos problemas que assolavam a classe média, esta que ao mesmo tempo em que condenava, recorria à “Macumba”: em outras palavras, o branco escravizador necessitava da “boa vontade” do antes escravizado para quebrar ou mandar demandas<sup>56</sup>, ainda que tivesse que pagar financeiramente aos macumbeiros para tanto; e pela prática macumbeira ter sido, e ainda é, muito combatida pelo pentecostalismo<sup>57</sup> brasileiro surgido num espaço de tempo muito próximo ao da Macumba e depois da Umbanda proposta por Zélio de Moraes.

Desta forma, a Umbanda “Zeliana”, por assim dizer, aderiu ao seu escopo a incorporação de espíritos antes presentes na Macumba (Caboclos e Pretos-Velhos, por exemplo), mas se apartou de outros elementos como o som de atabaque, cânticos mais exaltados, a cobrança de taxas e outros elementos, principalmente os mais africanizados,

---

<sup>56</sup> No contexto do Candomblé, Umbanda e Quimbanda a palavra demanda significa ataques espirituais que incidem veemente na vida material do homem.

<sup>57</sup> Segundo Reeber (2002), o pentecostalismo é um movimento cristão nascido em 1906 em Los Angeles, nos Estados Unidos, que posteriormente se estendeu para outras regiões, e que se baseia em princípios do “Batismo com o Espírito Santo”, curas, dons de línguas/glossolalia, milagres, profecias, entre outros fundamentos religiosos.

que naquele contexto poderia supostamente vir a maculá-la ou confundi-la com os rituais macumbeiros e, logo, inibir a sua disseminação. Apesar da grande adesão e angario de fiéis à Umbanda, “o mito da farofa e da galinha preta na encruzilhada” não conseguiu ainda se desfazer por completo, não se desfez e nem livrou as práticas umbandistas de serem chamadas pelos leigos de “M(m)acumba”.

Apesar deste emaranhado social, cultural, teológico, polissêmico em que surge o “mito fundador” da Umbanda e das severas críticas tecidas a ele, a prática umbandista de Zélio de Moraes foi de fundamental relevância para a(s) Umbanda(s) realizadas no Brasil, a saber: estabeleceu fundamentos teológico-doutrinários-ritualísticos precípuos, que apesar modificados posteriormente por outros grupos umbandistas, permitiram-lhe tomar corpo e ser reconhecida como religião ao longo século XX; possibilitou a criação de novas agremiações e filiares como Tenda Espírita Nossa Senhora da Conceição, Tenda Espírita Nossa Senhora da Guia, Tenda Espírita Santa Bárbara, Tenda Espírita São Pedro, Tenda Espírita São Jorge, Tenda Espírita São Jerônimo; e a Tenda Espírita Oxalá<sup>58</sup>; motivou diversos estudos a respeito da religião, tanto por acadêmicos, quanto por adeptos, possibilitando compreender melhor a Umbanda, principalmente a partir da criação da Federação Espiritista de Umbanda (1939), atualmente denominada por União Espiritista de Umbanda do Brasil (UEUB), relevante por legitimar a religião junto ao poder público e por normatizá-la; e, por fim, mais reflexivamente, foi importante à medida em que exerceu o papel de “mito fundador” e suas respectivas funções em uma sociedade.

Apesar disso, Oliveira (2013) assevera que o “mito fundador” da Umbanda gerou mais problemas do que solução para a dispersão da religião, já que muitíssimos cultos praticados atualmente sob a denominação de Umbanda diferem-se consideravelmente da proposta inicial de Zélio de Moraes, inclusive na comemoração de 98 anos de “fundação” umbandista realizada pela (UEUB) em 2008, com a presença de paramentas e atabaques, prática não característica da Umbanda Zeliana. Entretanto, Oliveira (2013) não nega alguns pontos positivos ao se referir ao papel da manifestação do Caboclo das Sete Encruzilhadas e a Zélio de Moraes:

[...] a manifestação daquela entidade marcou o rompimento entre aquilo que era compreendido como “baixo-espiritismo” com o que se convencionou chamar de “Espiritismo de Umbanda” na obra dos intelectuais da nova

---

<sup>58</sup> Conforme Rhode (2009) não há consenso entre as datas de fundação das tendas elencadas, havendo variações de informação entre a década de 1920 e 1930.

religião. Para mim, a divisão é clara: o que havia antes era um culto heterogêneo, praticado por segmentos subalternos da sociedade. O que passou a existir depois foi uma religião que se apropriou da filosofia kardecista e de dogmas cristãos, sendo professada por elementos de uma classe média em ascensão. Nesta perspectiva, Zélio de Moraes e o caboclo das Sete Encruzilhadas adquiram papel de relevância na trajetória da religião. Foi a partir da ação deste, dentre outros pioneiros, que se intensificou a busca pela legitimação da umbanda, minimizando-se assim a ação da Delegacia de Tóxicos e Mistificações sobre os terreiros e a intolerância religiosa dos segmentos conservadores da sociedade. Ao longo do processo de reconhecimento da umbanda enquanto uma religião, foi atribuído a União Espiritista de Umbanda do Brasil a dupla função: (1) de porta-voz dos interesses dos adeptos junto aos órgãos públicos; (2) e de órgão normatizador das práticas umbandistas. Estou convicto de que os interesses coletivos sobrepujaram aos interesses particulares, não cabendo, portanto, uma figura messiânica para a umbanda. (OLIVEIRA, 2013, p. 103-104)

Também há de se considerar que, apesar do sincretismo típico da Umbanda, Ortiz (1999) afirma que essa religião se difere veemente dos cultos afro-ameríndio-euro-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 o “nascimento” da 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 classe média por meio da Umbanda.

Todavia, Rhode (2009) e Oliveira (2013) argumentam que o nascimento da Umbanda não pode ser entendido a partir de um “marco-mito” da anunciação dessa religião em 1908, nem tampouco empreendido a partir de um contexto histórico social definido e enclausurado. À interpretação desses autores há uma contraversão em relação ao “mito fundador” da Umbanda, ou seja, não haveria um momento fundador, mas um longo processo fundador gestado desde os primórdios da colonização brasileira.

Rohde (2009) traça uma nítida oposição que ocorria entre uma “Umbanda Branca”, concebida ideologicamente como pura, engendrada pela classe média que procurava legitimar por meio da religião práticas e ideais racistas, evolucionistas e nacionalistas, por meio de sessões de Umbanda mais silenciosas, ordenadas, simplificadas, inspiradas nas mesas kardecistas; e entre (contrapondo) os cultos marcados pela “Magia Negra”, marcada pelo barbarismo, fetichismo, primitivismo, macumbas, candomblés e todo o “baixo-espiritismo” que se opunha à Umbanda Branca, pura. Afinal, para que a Umbanda se consolidasse socialmente as fronteiras deveriam ser bem delimitadas e diferenciadas. Assim, a legitimação da religião seria alcançada pelo expurgo do que a sociedade não aceitaria, principalmente atividades de “Magia Negra”, isto é, magia praticada por negros. Em sentido análogo, isto é, de contradição identitária umbandista, versa Oliveira (2009, p. 81):

O movimento umbandista, como expressão cultural de uma sociedade complexa e heterogênea, não pôde se desvencilhar nem do ambiente em que foi gerado nem das interferências que lhe circundavam. Daí a ambiguidade que lhe caracteriza: embora um produto de elaboração popular, refletindo as preocupações e as aspirações de uma origem humilde, vê-se penetrado, orientado e comprometido por expressões ideológicas emanadas dos setores dominantes.

Rhode (2009) também alega que, apesar da tentativa de assumir a manifestação mais ampla de espíritos do que o kardecismo, a Umbanda anunciada em 1908 não teria o ineditismo dessa prática, pois aponta que os espíritos componentes da tríade espiritual da Umbanda Zeliana [indígenas (Caboclos), negros (Preto-Velhos) e brancos (crianças, mas não somente brancas)] já “baixavam” em cultos Calundus no século XVIII. Nesses cultos eram utilizados elementos mais similares à maioria dos trabalhos umbandistas atuais do que com Umbanda proposta por Zélio de Moraes, já que utilizavam paramentas, toques de atabaque, possuíam influência do Cristianismo e a incorporação de diferentes categorias de entidades, tal qual a maioria dos umbandistas hoje conduzem

as sessões. Assim polemizado e questionando “o mito fundador” Rhode (2009, p. 09-10) reflete:

Ora, se em 1720 já existia no Brasil um culto sincrético de elementos africanos, portugueses e indígenas voltado ao atendimento de um público indiscriminado, no qual eram realizadas curas, limpezas espirituais e adivinhações acompanhadas por música percussiva e danças, com a presença de entidades de diferentes categorias, como afirmar que a umbanda *nasceu* em 1908, ou na virada do século XIX para o século XX?

Em Oliveira (2013) e Oliveira (2009) é possível inferir que o “mito fundador” da Umbanda não se tratava apenas de normatizar a religião, mas que essa ao incorporar a manifestação de espíritos correspondentes às etnias brasileiras estava coadunando-se a um conjunto de fatores nacionalistas reverberados no governo de Getúlio Vargas e a propósito de se criar uma cultura unificada do povo brasileiro. Desta forma:

Ao analisarmos o processo de legitimação da umbanda no seio da sociedade brasileira identificamos duas estratégias que vão nortear a ação dos líderes do movimento umbandista: (1) a institucionalização do campo sagrado a partir da fundação da Federação Espírita de Umbanda; e (2) a racionalização das práticas religiosas na qual o discurso cientificista deu o tom das comunicações apresentadas durante o 1º Congresso Brasileiro do Espiritismo de Umbanda. Ao nosso entender, tais estratégias refletiam uma “interpretação livre” da ideologia estadonovista, uma vez que os líderes do movimento apropriavam-se do discurso nacional-desenvolvimentista para demonstrar que a umbanda era a expressão religiosa da “evolução cultural” do povo brasileiro. (OLIVEIRA, 2009, p. 79)

Se o culto umbandista no Zambi-Iris parece não se deixar influenciar pelos vários “discursos etimológicos” da Umbanda, pelo menos ao ver de seus adeptos, o Ilê ao praticar o culto umbandista se vê ainda impregnado de uma ideologia do “puro umbandista”. Isto porque, segundo Mametto a Umbanda praticada pelo Ilê é do tipo “Umbanda Pura”. Mas ao comparar os fundamentos teológicos, doutrinários e ritualísticos da Umbanda praticada por ela e o que a literatura mais consensual, Pinheiro (2009) e Rhode (2009), por exemplo, versa a respeito do que seria a “Umbanda Pura”, ou aqui também chamada de “Umbanda Zeliana”, ocorre uma contradição entre a perspectiva dela e a da literatura.

Para Mametto, o “Puro” se refere à “tradição” ritualística a qual ela aprendeu com seus pais-de-santo, uma Umbanda com perfil menos esotérico, sem “práticas de desobsessão” comuns ao Espiritismo. Ser de uma “Umbanda Pura” implicaria, assim, em não se dar à corruptela da religião por “inovações” ritualísticas, como o Zambi-Iris,

por exemplo, pratica<sup>59</sup>. Entretanto, a “Umbanda Pura” sobre a qual versa a literatura não pratica o culto aos Exus e Pomba-Giras, não se usa atabaque e não há cobrança de taxas, o que ocorre no Ilê. A “Umbanda Pura”, também chamada de “Umbanda Branca” é muito mais próxima aos fundamentos do Espiritismo e ao Catolicismo, o que não ocorre na íntegra no Ilê.

Já no Zambi-Iris, o “não ser puro” é visto como aspecto favorável, pois o “sincretismo” e a maneira particular de praticarem a Umbanda é considerada pelos seus adeptos como uma coletânea do “melhor de várias religiões”. O ser sincrético, pelo menos sob as influências indígenas, africanas e do kardecismo, é tido como um “diferencial”. É visível que há nítidas diferenças da Umbanda do Zambi-Iris em relação à Umbanda Zeliana, como o afastamento em relação às práticas mais católicas, os rituais, as músicas mais exaltadas, as danças, as entidades cultuadas (Exus e Pomba-Giras), entre outros aspectos.

Ante a todo esse contexto que remontei, passando pela discussão da etimologia, no até o mito de nascimento da Umbanda, entendo que a Umbanda nasceu como ela é, mas tentaram “nascê-la” com queriam que ela fosse. Isto porque essa religião teria nascido em solo brasileiro tal como a maioria dos cultos umbandistas hoje organizados, mas tentaram imprimir um novo “nascimento”, caracterizado por uma ideologia teológica impregnada de objetivos não meramente religiosos. Desta forma, partindo de uma análise mais particular, proponho uma categorização histórica do “nascimento” e consolidação da Umbanda no Brasil, o qual passou por cinco períodos distintos.

Uma fase “pré-tráfico negreiro”, onde ocorreram muitas formas de práticas espirituais, avariadamente, sistematizadas não universalmente, mas contextualmente, e produzidas/concebidas rizomaticamente, tanto por negros africanos quanto por indígenas residentes no Brasil anteriormente à chegada dos portugueses. Outra fase é a de “sincretização” que ocorreu a partir da efetiva colonização brasileira até final do século XIX e se viu marcada pelas trocas culturais, aprendizagem religiosa, miscigenação étnica e concorrência com a “oficialidade” obrigatória e catequizante do catolicismo europeu; sendo nessa fase que se disseminaram os Calundus, Cabulas<sup>60</sup>, Candomblés, Macumbas.

<sup>59</sup> No quarto capítulo descrevo a perspectiva religiosa do Zambi-Iris.

<sup>60</sup> Cultos realizados no Brasil, ao final do século XIX, principalmente na Bahia, marcado pelo sincretismo dos santos católicos aos Orixás, por percussão de tambor, envolvendo rituais advindos da África. Posteriormente, no início do século XX, muitas práticas da Cabula foram adotadas pela Umbanda Zeliana, principalmente quanto ao sincretismo com o catolicismo.

Por sua vez, há também a “fase da institucionalização” da religião, numa tentativa de legitimação, oficialização e apaziguamento dos ânimos anti-umbandismo, fase que vai da anunciação da religião em 1908 até meados da década de 1970 (Zélio Moraes morreu em 1975) e se caracteriza entre outros aspectos pela criação da Tenda Espírita Nossa Senhora da Piedade, pelo aparecimento da Federação Espiritista de Umbanda, pela realização do Primeiro Congresso Brasileiro do Espiritismo de Umbanda (1941) e pela intelectualização crescente da religião, tendo em Zélio de Moraes a figura de “mitologicamente fundador”.

Já o que denomino fase “paralelo institucionalização” refere-se ao processo de pluralização da Umbanda Zeliana, isto é, o surgimento de cultos que passaram a se identificar como umbandistas, mas que não seguiam necessariamente na íntegra aos preceitos da anunciação do Caboclo das Sete Encruzilhadas. Nesta fase também é possível identificar uma o exercício da Umbanda oficializada mais ou menos sincréticas com os cultos de Cabulas, Calundu, Macumba, Candomblés, grau de sincretismo heterógeno, porém com o nome de Umbanda por agregar variadas manifestações espirituais e por seguir um ou mais elementos da Umbanda Zeliana, agregando às sessões arquétipos de culturas orientais, ciganas, espíritos dos tipos nacionais brasileiros (Zés Pelintra, Baianos, Marinheiros, Marujos, entre outros), cantos ao som de atabaque e paramentas. É uma fase que ocorre juntamente com a institucionalização, dela é “caroneira” e se viu em constante mutação considerando a variedade de tendas, terreiros e reconhecimento da Umbanda enquanto religião brasileira. Os Zelianos denominavam heréticos aos não ortodoxos.

Já a fase de “Sedimentação Umbandista” ocorre a partir de 1975, pós-morte de Zélio de Moraes, até aos dias atuais, a qual segue duas linhas distintas: uma marcada pela continuidade dos herdeiros dele, os quais ainda hoje trabalham na mesma lógica ritualística anunciada em 1908 e outras linhas as mais diversas caracterizadas pela multilaterização dos cultos umbandistas, personalização daquilo que cada adepto ou grupo de adepto acredita ser o umbandismo e consolidação da fase “paralelo institucionalização”. Nesse sentido, 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.

Por fim, a Umbanda vive hoje um sutil e heterógeno, processo de “Renovação”, que em síntese<sup>61</sup>, vê-se ora em uma busca de africanização dos cultos com a adesão mais próxima aos Candomblés; combatendo a africanização; ou trabalhando em linhas mais de “desintoxicação” da religião, retirando bebidas, cigarros ou oferendas poluidoras. Há também dentro deste movimento uma busca pela “identidade menos sincrética”, ou melhor, mesmo dentro do sincretismo objetiva minimizar as práticas mais fecundas de outras religiões, a exemplo da modificação dos altares com a retirada das imagens católicas.

### **2.3.2.3- Umbanda e Quimbanda: um rico e denso panteão**

Em se tratando da Umbanda cumpre ainda, sem muita delonga, ressaltar outros aspectos que a tange, como a Quimbanda e o universo das entidades cultuadas por ela. Conforme explicado anteriormente, a palavra Quimbanda teria origem africana e designava cultos realizados por um chefe supremo, xamanista. Todavia, no Brasil a palavra Quimbanda se ressignificou e assumiu a designação, simples modo, de culto aos Exus e Pomba-Giras. Quando se pratica a Quimbanda dentro dos cultos umbandistas, as entidades quimbandeiras são denominadas de “Esquerda”.

Segundo reflete Rhode (2009) o culto da Umbanda engloba em muitos terreiros a manifestação da chamada linha de esquerda, isto é, o culto a Exu e a Pomba-Gira. Todavia, a Umbanda Zeliana, conforme já discutido anteriormente, a feito de adequação aos ditames do projeto nacionalista de Getúlio Vargas coibiu a manifestação dessas entidades, embora outros terreiros, menos preocupados com a intelectualização e normatização prosseguiram com a inserção da Quimbanda nos trabalhos.

Em se tratando dessa relação entre a Umbanda e a Quimbanda, há de modo geral três situações presentes. A primeira são as linhas mais ortodoxas, seguidores da perspectiva zeliana de Umbanda, quando a Quimbanda se enquadra em prática herética, magia negra ou similares, mas não Umbanda em si. A segunda são as casas de Umbanda que realizam o culto às entidades de direita e esquerda, algumas nos mesmos dias de trabalho, outras em dias separados, mas que não escusa nenhuma prática de

---

<sup>61</sup> Sobre a relação entre o Zambi-Iris e o movimento de Renovação da Umbanda verso com mais detalhes no quarto capítulo.

direita ou esquerda. Já a terceira linha é aquela que reconhece os benefícios da Umbanda, mas não a praticam. São os quimbandeiros, os quais seguem linha de trabalho apenas com elementos de esquerda da Umbanda ou inserindo divindades da Umbanda numa perspectiva mais “aquimbandada”, a exemplo dos chamados “Pretos-Velhos quimbandeiros”, já que, *a priori*, “Pretos-Velhos” são entidades umbandistas.

Quando se fala no complexo e polissêmico mundo da Umbanda e Quimbanda e dentro delas a manifestação de Exus e Pomba-Giras, muitas vezes o que se põe em jogo é a lógica cristã calcada no pressuposto “bem *versus* mal” e sobre isso versa Santos (2012, p. 17):

Refiro-me à dualidade “bem *versus* mal” presente nos discursos católico, kardecista e também umbandista. Na umbanda, essa dualidade vai determinar os arranjos dos altares [...] bem como a caracterização e a performance das entidades nela cultuadas. Isso é notório no caso dos exus e das pombogiras, cujas falanges ou legiões ajudam a compor o “povo da rua”, segundo definição religiosa. Vistos por muitos como nefastos e perigosos, nem todos os adeptos condenam os exus. Estes são importantes ritualmente quanto os espíritos ditos iluminados.

Quando houve o processo de sincretismo entre o catolicismo e os cultos africanos, o Exu Orixá foi sincretizado com a presença do diabo considerando o elemento fogo, a transformação, a versatilidade e o caráter sagaz em comum. Todavia, entre tantos embates e entraves ainda a serem superados pelos umbandistas e quimbandeiros, ainda enxergo um que é a tensão entre a concepção teológico-doutrinária do Exu e a prática nos cultos realizados. Esclarecendo melhor, é bem visível que para os adeptos da Quimbanda e da Umbanda com culto aos Exus que estes não seres diabólicos. Entretanto, na prática, e *a priori*, há uma espécie de “nebulosidade teológica”, já que Exus são representados comumente com chifres, caldas, rabo, tridentes, capas e roupas análogas ao simbolismo católico de diabo. Ou em outros momentos a questão dos pontos cantados<sup>62</sup> para Exus fazerem comumente referência ao diabo, como por exemplo: “Salve o diabo, salve o capeta, salve Exu na linha preta.” Ou ainda, “Rodeia meu Santo Antônio, rodeia. Santo Antônio é pequenino, amansador de burro bravo, quem mexer com Exu, tá mexendo com o Diabo”. Há de se questionar então, a origem dessa dualidade manifesta nos terreiros de Umbanda e Quimbanda.

---

<sup>62</sup> Pontos cantados são músicas que homenageiam e se reportam às características, campos vibratórios, histórias, entre outros aspectos em relação às entidades cultuadas.

Ao que é possível abstrair, a presença do diabo em cultos com heranças africanas teria sido aprendido no Brasil, pois Cascudo (2001) é contundente ao afirmar que não há nas crenças da África Negra e nem entre os indígenas brasileiros pré-coloniais um Diabo legitimado. Cascudo (2001) assevera que o terror diabólico e a pressão exercida pelo medo teria sido um elemento imposto mais pelos europeus, da cultura branca, do que engendrado originalmente pelos escravos africanos e indígenas no Brasil. Enfim, ironiza que o “nosso” velho Belzebu, que é considerado um demônio poderoso, maior se tornou inevitável, perverso e maldoso no catolicismo, mas não foi criado pelo imaginário preto, que o considera “desinteressadamente” mau. Portanto, a nebulosidade teológica que ainda se faz presente entre os adeptos de Exu se remete a uma herança histórica da colonização e do encontro multifacetado entre culturas religiosas em solo brasileiro.

O Exu da Quimbanda e da Umbanda difere do Exu do Candomblé. O Exu do Candomblé é uma força da natureza, com grau de evolução em nível de Orixá e, assim, não dá consulta e se manifesta com energia diferente do Exu na linha quimbandeira e umbandista. Já o Exu nestas linhas se apresenta com roupagem diferente, pois não são Orixás e sim espíritos responsáveis pelo policiamento astral em zonas energéticas mais densas, responsáveis pela proteção, segurança e abertura de caminhos. Dá consulta, fala e gosta de muitos elementos materiais, como bebidas e cigarros, por exemplo. Exu Orixá e Exu elemento de esquerda da Umbanda/Quimbanda são homônimos, mas não são sinônimos.

Ademais, há de se convir que a Quimbanda atribuiu à Umbanda uma nova categoria de espíritos, que ao contrário do que propunha a Umbanda Zeliana, trouxe práticas ritualísticas e simbólicas dos cultos de Macumba e, desta forma, possibilitou a inserção, os mais ortodoxos diriam inversão, dos valores espirituais concebidos no bojo desta polêmica religião.

[...] os exus e pombagiras estão plenamente incluídos no universo umbandista, constituindo o que se tem chamado linha de esquerda ou povo da rua; a quimbanda agora é uma parte constitutiva de um universo maior denominado umbanda. Essa aceitação da quimbanda como intrínseca à umbanda, embora não seja total, pois existem casas que ainda dizem não trabalhar com exus, aconteceu processualmente, o que impede que se precise um momento exato para tanto. Além disso, ela é bastante ilustrativa daquilo para que venho chamar a atenção: partindo do dado contemporâneo da aceitação da umbanda como um universo complexo e plural. (RHODE, 2009, p.12).

Além dos Exus e Pomba-Giras a Umbanda possui em seu “rico” e denso panteão outras divindades, muitos deles representantes dos tipos nacionais dotados de identidade com a população brasileira, como os já mencionados neste item Caboclos, Pretos-Velhos e Crianças, Boiadeiros, Marinheiros, Zé Pelintra, Ciganos, Sereias, Baianos, entre outros a depender do tipo de Umbanda praticada. Por sua vez, Reeber (2002) pontua a 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 e que possui como panteão os Orixás, provenientes do Candomblé. 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,

Orixá não é divindade, pois na Umbanda cremos num único Deus. A Umbanda **não é politeísta**, portanto o que passarei a descrever não é uma teogonia. Orixá é potência de luz emanada de Deus, O Criador. E na Umbanda o entendimento de Orixá **não está baseado em lendas do panteão africano**, mas sim no estudo da dinâmica das forças da natureza. Conseqüentemente, 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. [negritos da autora]

Destarte, ao findar este capítulo, compreendo que foi possível levantar alguns elementos basilares para a compreensão dos capítulos posteriores, a exemplo de como são constituídos os territórios sagrados das religiões apresentadas. Além disso, ficou evidente a pluralidade que margeia as religiões de cunho afro-ameríndio-euro-brasileiras, tendo por certo que o estudo delas neste capítulo não esgotou as possibilidades de análise, mas suscitou questões relevantes para a análise dos dados colhidos em campo.

### **3-OS TERRITÓRIO SAGRADOS DOS CANDOMBLÉS, DAS UMBANDAS E DAS QUIMBANDAS: Oxalá é quem governa o mundo, só ele pode governar, foi ele quem nos deu a luz... abre os caminhos pra teus filhos trabalhar**

“Nessa cidade todo mundo é d'oxum  
 Homem, menino, menina, mulher  
 Toda essa gente irradia magia  
 Presente na água doce  
 Presente na água salgada  
 E toda cidade brilha  
 Seja tenente ou filho de pescador  
 Ou um importante desembargador  
 Se der presente é tudo uma coisa só  
 A força que mora n'água  
 Não faz distinção de cor  
 E toda cidade é d'Oxum  
 É d'Oxum, é d'Oxum,  
 É d'Oxum,  
 Eu vou navegar  
 Eu vou navegar nas ondas do mar.”  
 (Gerônimo e Vevé Calazans)

Um dos temas em voga atualmente refere-se à constituição dos territórios a partir das imbricadas relações sociais e, claro, culturais e de identidade espaço-local na consubstanciação dos mesmos. Neste contexto, é latente a questão da dinâmica territorial vinculada aos diversos grupos religiosos, a exemplo das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras.

Por isso, pensar na amálgama territorial significa levar em consideração um conjunto diversificado de fluxos, conspicuamente as manifestações culturais e religiosas engendradas no espaço geográfico e carregadas de identidade/pertencimento. Tem-se, assim, um conjunto integrado de mecanismos, processos e categorias, que apesar de serem dialeticamente polissêmicos tendem a se encontrarem num *continuum* que se materializa/imaterializa diretamente na organização dos territórios sagrados.

Nesse interim, o presente capítulo analisa a categoria território a partir da manifestação do sagrado das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, especialmente do Candomblé, da Umbanda e da Quimbanda. *A priori*, apresento uma discussão a respeito das categorias lugar, território e cultura, com enfoque nas relações entre estas categorias e as religiões aqui em voga. Num segundo momento, analiso e caracterizo os territórios sagrados, numa visão mais generalista, bem como discorro sobre a categoria “campo

religioso” à luz de Bourdieu (2013). Por fim, apresento o histórico da formação dos territórios sagrados das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, bem como analiso os principais elementos que constituem esses territórios, os quais considero que sejam físicos e/ou metafísicos.

### **3.1-Território, lugar, cultura e as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras: um diálogo necessário**

#### **3.1.1 - Para entender o que é território, lugar e cultura**

As categorias território, lugar e cultura são de domínio crítico e engendram diversos debates entre os que se dedicam a estudá-las, até mesmo porque são diversos os métodos utilizados. Por outro lado, trata-se de elementos que tangenciam direta ou indiretamente o cotidiano das pessoas, uma vez que implicam em questões referentes ao *modus vivendi*, ao *modus operandi* e, até mesmo, na maneira como determinados grupos/sujeitos se organizam espacial e socialmente. Portanto, as categorias aqui em trato são temáticas que transitam entre o meio acadêmico e o senso comum.

A palavra território deriva do latim *territorium* e significa etimologicamente espaço jurídica, política e administrativamente delimitado, refletindo a demarcação do espaço, uma apoderação da terra e dos elementos naturais nele presentes. Por isso, Spósito (2004) assevera que a noção conceitual do território, *a priori*, remonta a ideia de base geográfica de um Estado e a gestão por parte deste das manifestações sociais incutidas na constituição daquele espaço. Entretanto, em face da dinamicidade que envolve os elementos partícipes do território há de romper com a perspectiva etimológica do território, isto é, compreendê-lo numa perspectiva que não o reduza à dimensão de poder do Estado em um substrato referencial. Diante disso, Souza (2000) situa o território muito além do espaço regido pelo aparelhamento estatal, reforçando a ideia de que o poder de todos os grupos sociais nele explícitos ou implícitos é o que o endossa. Nas palavras do autor: “A palavra território normalmente evoca o ‘território nacional’ e faz pensar no Estado – gestor por excelência do território nacional [...]. No entanto, ele *não precisa e nem deve* [grifo do autor] ser reduzido a essa escala ou à associação com a figura do Estado.” (SOUZA, 2000, p. 81).

Conforme Ortega (2008), uma concepção mais engessada de território, e dentro dela da ideia de desenvolvimento, com elevado poder de domínio por um Estado e balizada pelos processos acumulativos do sistema capitalista de produção (progresso,

urbanização e industrialização) engendrou diversos conflitos territoriais, inclusive as avassaladoras Primeira e Segunda Grande Guerra Mundial.

Todavia, ainda segundo Ortega (2008), em decorrência dos efeitos assustadores dos conflitos mundiais supracitados, o segundo quartel do século XX inaugurou novas diacronias que remodelaram a maneira de entender o território e as problemáticas que o endossam. Assevera que, neste contexto, as economias dos territórios passaram a ser geridas sob um novo ângulo, resultando na mudança paradigmática do Estado centralizador da economia e fornecedor dos *inputs* conspícuos de desenvolvimento no pós-guerra, para a instauração dos construtos neoliberalistas, afirmadores da descentralização da esfera estatal, que plasmou a economia a partir da década de 1990, com o fim da Guerra Fria.

Desta feita, a partir da noção da crise do modelo estatal centralizador, Ortega (2008) realça a ideia de que o desenvolvimento territorial urge na tentativa de mitigar o desenvolvimento desigual dos países e em contraposição à tônica de desenvolvimento como sinônimo de crescimento unicamente econômico. Sendo assim, propõe a associação entre estratégias de planejamento e desenvolvimento territorial *top-down* (de cima para baixo, no qual a instância federal sobrepuja mecanismos administrativos e econômicos) *button-up* (de baixo para cima, com ênfase nos aspectos socioeconômicos e culturais resultantes da ação da esfera pública e privada locais).

Em sentido análogo, Carvalho (2011) propõe que o território sagrado expresso pelo povo de santo deve ser tido como fonte de segurança alimentar e rede de circuitos econômicos/comunitários, o que demanda a existência de políticas territoriais/desenvolvimentistas específicas para aquele povo, considerando, portanto, os aspectos religiosos vividos e os desdobramentos religiosos na alimentação, vestimentas e economia. Em analogia a Ortega (2008), trata-se de realizar o desenvolvimento e planejamento *button-up* para o povo de axé. Para Carvalho (2011) as principais estratégias consistiriam em estabelecer programas de titulação definitiva de terreiros histórica e patrimonialmente estabelecidos há mais de uma geração; criação de um programa de inclusão produtiva baseado no mapeamento, valorização e articulação de profissões e ofícios que giram em torno dos terreiros (costureiras, artesãos, marceneiros, ferreiros, cozinheiros, agricultores, etc.), bem como na inclusão deles nos sistemas produtivos; ampliação dos programas existentes na área de segurança alimentar ao âmbito dos terreiros, já que desempenham importante papel na preservação de redes comunitárias sustentáveis; estruturação de programas de apoio à preservação de espaços

naturais e periurbanos sagrados para o povo de santo; articulação interministerial que vislumbre o diálogo contínuo e sistemático entre poder público e povo de axé para por em prática e aperfeiçoar todas as políticas públicas a serem gestadas em prol desse povo.

Outrossim, há de se considerar que Santos (2008) realiza um exercício epistemológico do território a partir do uso, não exclusivamente pelo Estado, mas também pela população. Parte do princípio de que o território é resultado da interação do homem no solo e do uso do mesmo por meio do trabalho e de suas relações sociais cotidianas, econômicas, culturais, religiosas e políticas. Em outras palavras e, assim, abstraindo, a própria existência ontológica do território rompe com a dicotomia homem/natureza e efetua um caráter de indissociabilidade entre estes pares: Isto porque:

O território não é apenas o resultado da superposição de um conjunto de sistemas naturais e um conjunto de sistemas de coisas criadas pelo homem. O território é o chão e mais a população, isto é, uma identidade, o fato e o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é a base do trabalho, da residência, das trocas materiais e espirituais e da vida, sobre os quais ele influi. Quando se fala em território deve-se, pois, de logo, entender que se está falando em um território usado, utilizado por uma população. (SANTOS, 2008, p. 96-97)

Desta feita, Santos (2008) destaca quatro elementos fundamentais na estruturação de um território, a saber: o espaço físico, a população, o Estado e a soberania. Para ele, o território emerge da utilização dos recursos espaciais pelo povo. Por sua vez, o estado regulamenta este uso, por meio de diversos *inputs* e estabelecimento de estatutos regulamentadores, conforme a disponibilidade de recursos e uma organização social prévia, haja vista que o território não é estático, é imutável em seus limites através da história e das classes sociais balizadas pela lógica do poder. Assim, a soberania constitui a função pela qual o povo regula o território entre os diversos territórios nacionais. Todavia, o que se percebe é uma tentativa contínua de desarticulação da soberania do povo de santo, expressa por desmoralizações, preconceitos, violências diversas e pelo enfrentamento opositor de religiões ortodoxas cristãs e neopentecostais<sup>63</sup>, como explico com mais detalhes no subitem 3.3.1.

---

<sup>63</sup> Movimento iniciado no Brasil entre as décadas de 1970 e 1980, baseado no pentecostalismo, porém se diferenciando deste quanto à perspectiva do trato para como as representações relativas ao corpo (menor estipulação de padrões de vestimentas, por exemplo). Além disso, acentuaram a disputa e combate “ao Diabo”, bem como traçam fundamentos religiosos incutidos na ideia de prosperidade material.



Neste contexto, insta salientar a noção de territorialidade(s), isto é, a identificação, o sentimento de pertencimento e de valorização de um sujeito e/ou grupo social em relação a um dado território e de toda a sua articulação consolidada material e imaterialmente, implicando em distintas manifestações de (re)modelamento do dito território. (SOUZA, 2000). A territorialidade do povo de santo implica não apenas no exercício demarcatório do espaço de forma material intra e extra-terreiros, mas se caracteriza também pela sacralização dos espaços naturais e geográficos ao imprimir e realizar neles práticas religiosas simbólicas decorrentes e imanentes ao Candomblé, Umbanda e Quimbanda, por exemplo.

A propósito Haesbaert (2005) classifica os territórios em dois grandes “tipos ideais” ou referências “extremas”, o “funcional” e o “simbólico”, observando que enquanto “tipos ideais” se entropõem já que todo território “funcional” sempre presencia alguma carga simbólica e todo território “simbólico” exprime algum caráter funcional. O território funcional é marcado pelos processos de dominação, reprodução das desigualdades, desconstrói “territorialidades”, primam pela objetividade e unifuncionalidade, bem como pelo valor de troca e uso enquanto recurso. Já os territórios simbólicos são expressos pelo processo de apropriação, reprodução das diferenças, existência da subjetividade, não implicam necessariamente em territorialidade, balizam-se pelo princípio da multiplicidade e são vistos como valor de troca simbólica e afetiva. Assim, embora os templos das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras e o uso delas de espaços extra-templos não deixem de representar um tipo de “território funcional”, eles representam em mais profundidade um “território simbólico”, posto que são erigidos a partir de um ideal simbólico-religioso, de trocas afetivas, subjetivas e hierofânicas.

Por conseguinte, outra categoria também importante é o lugar. De acordo, com Tuan (1980) e com Corrêa (2000), o lugar é a porção do espaço (geográfico) vivido, experimentado, onde se sucedem as relações sociais cotidianas. É o *locus* da manifestação humana em relação a determinado espaço.

O lugar manifesta a organização social fundamental para o entendimento das questões que animam uma sociedade, haja vista as seguintes proposições: primeiro por representar os anseios mais proeminentes dos sujeitos/grupos sociais, culturais, econômicas e religiosas; segundo por ser historicamente o reduto inicial de iniciativas de transformação de realidades em âmbito regional, nacional e global; terceiro por reunir um arcabouço e substrato organizacional mais tangível e visível de estruturas

mais complexas. Entretanto, não se deve atribuir ao lugar a noção mera e equívoca de localidade, representada apenas escalas matematicamente dadas e estanques, sem a conexão necessária entre ela e as demais escalas de análise.

Neste sentido, mister se faz ressaltar que a existência do lugar, conforme Tuan (1980) não se dá apenas pela aceitação, mas também pela não aceitação e da reestruturação dos espaços. Para ele, quando o sujeito atribui ao lugar sentimentos de prazer, pertencimento, envolvimento, quando se gosta de determinado espaço, fala-se em topofilia; em casos de rejeição, aversão e medo de um lugar, dá-se o nome de topofobia. Por sua vez, para Amorim Filho (1996), topo-reabilitação é restauração, melhoria dos lugares, paisagens e conjuntos ambientais. Desta maneira, um terreiro de Candomblé, por exemplo, pode ser tido como “topofílico” para os candomblecistas ou “topofóbico” para os que o considera não um espaço sagrado, mas profano.

Partindo dessa premissa o Ilê e o Zambi-Iris são verdadeiros “Buracos”<sup>64</sup> topofílicos. Neles, os adeptos costumam dormir, travar rotinas as mais diversas, lavam, cozinham, passam, alguns moram, se encontram para eventos religiosos e não religiosos. Enfim, criam sentimentos de pertencimento para com o terreiro. Carvalho (2011) assevera que os terreiros constituem lugares de refúgio e hospitalidade, tendo em vista que acolhem a quem precisar não só de ajuda espiritual, mas também de variados contextos emocionais, materiais e de abrigo. Assim, aclara que o terreiro é um lugar de acolhimento e de pertencimento:

Qualquer pessoa que chegar a um terreiro em busca de proteção espiritual jamais terá sua presença negada. Sejam quais forem as circunstâncias, naquele dia a pessoa comerá, independentemente da nova divisão que se faça da comida disponível para os residentes, fixos ou passageiros, da casa de santo. Qualquer um que esteja em algum momento de trânsito ou desamparo em sua vida e que sinta o chamado de alguma entidade será acolhido no terreiro, pois sempre haverá alguma coisa que ela possa fazer como retribuição ao abrigo: limpar a casa, lavar roupa, ajudar na cozinha ou nas tarefas ligadas às diversas obrigações rituais. Essa troca de alimentos por serviços é uma das bases da vida econômica dos terreiros e nos reconduz à discussão sobre segurança alimentar: para contar com os serviços que apoiam a continuidade da vida religiosa, é preciso contar com um mínimo de excedente de alimentos para sustentar as pessoas acolhidas, mas esse excedente nem sempre está garantido. (CARVALHO, 2011, p. 54)

Isto dito, faz-se necessário esclarecer que, conforme Escobar (2005), há em cena um novo debate que ressignifica o lugar em face da globalização, do pós-

---

<sup>64</sup> No Ilê e no Zambi-Iris as divindades incorporadas se referem aos terreiros como “Buraco”.

desenvolvimento, dos modelos culturais e das respectivas dinâmicas, bem como das relações entre o discurso da Ecologia Política e a perspectiva local.

Em Escobar (2005) fica evidente a existência da transformação dos lugares pelos fluxos transnacionais decorrentes da globalização e, conseqüentemente, da ação de organizações supranacionais. Estas, por sua vez, atribuem novas especificidades às estruturas socioeconômicas, tradicionalmente vinculadas à constituição do lugar. Devido a isso, o lugar se vê marcado por influências dos mecanismos de aprofundamento das relações capitalistas de produção, capazes inclusive de desarticular/desapropriar territórios sagrados em prol da aquisição do lucro e demais preceitos capitalistas.

Além disso, Escobar (2005) põe em xeque uma nova lógica às relações conflitivas entre a dicotomia local-global. O mesmo destaca o sentido de “glocal”, isto é, as influências recíprocas entre o local e o global, nas quais apesar do lugar sentir os efeitos da Globalização, o mesmo influencia significativamente a constituição do global ou pode lhe contrapor a partir de movimentos “antiglobalização”, emergidos a partir de forças advindas do próprio lugar. Essa nova maneira de interpretar o mundo possibilita entender o local para além de um espaço retrógrado, como por muito tempo o mesmo foi tido, e o elege a uma categoria um tanto híbrida, onde muitas forças reacionárias se coadunam para desmistificar a voz totalizadora do discurso global, conforme esboçado anteriormente.

Em sentido complementar, Santos (2008, p.112) dialoga que “Os lugares são, pois, o mundo, que eles reproduzem de modo específicos, individuais, diversos. Eles são singulares, mas também são globais, manifestações da totalidade-mundo, da qual são formas particulares.”. Assim, não é dispendioso lembrar que com a propagação da internet, por exemplo, práticas religiosas de origem afro-ameríndio-euro-brasileiras locais têm se difundido cada vez mais, quebrando muitas das vezes “segredos” litúrgicos e doutrinários reproduzidos apenas pela oralidade intra-terreiros na relação entre as “famílias-de-santo” e agora divulgados avariadamente, o que pode tanto contribuir para maior difusão dessas religiões, quanto para abarrotá-las de mais preconceitos ainda.

Estabelecidas essas colocações sobre o lugar, cumpre analisar a categoria “cultura”. Assim como a noção de território e de lugar, a cultura é um termo multidimensional. Imbricada nas relações sociais, quase que um axioma em se tratando de inerência à condição humana, a cultura está vinculada não somente ao modo de falar,

vestir, comer e realização de ritos. Em uma perspectiva epistemológica mais acurada há de se entender os processos culturais enquanto dinâmica que, além dos vieses supracitados, evoca a ideia de articulação social e produção simbólica.

Nesse sentido, para Geertz (1989) a cultura é pública, mas nunca particular. Para ele a cultura não se trata de um poder atribuído por acaso aos acontecimentos sociais, comportamentos, instituições ou processos. Trata-se de um complexo contexto, dentro do qual os símbolos podem ser descritos inteligivelmente, isto é, uma descrição densa.

A propósito, a partir de Geertz (1989) e Laraia (2001) pode-se entender que a cultura é um conjunto de processos referentes aos modos de ser que se adequam e são adequados à população. Dentro desse conjunto são estabelecidas relações recíprocas de influências entre a cultura e o homem, uma vez que a cultura é engendrada pelo próprio homem e este também podem ser transformado/influenciado socialmente por ela. Assim, a cultura manifesta-se a partir da (re)produção das relações sociais e vice-versa, quando se pode afirmar que a cultura é um elemento social basilar no entendimento do modo de pensar, sentir e agir de uma sociedade, por sua vez e reciprocamente, através da história sucedida e encetada, reflete na forma de concepção dos padrões culturais estruturantes.

Isto esclarecido, vale mencionar que para Laraia (2001) a cultura foi por muito tempo inserida no contexto das concepções do determinismo biológico (as condições genéticas e raciais seriam fatores prevaletentes na cultura dos povos) e do determinismo geográfico (os fatores naturais/ambientais cunhariam os modos de vida dos povos). Tais concepções eram utilizadas para explicar as diferentes manifestações culturais.

Segundo Laraia (2001), o pleito determinista no debate cultural encetou muitos conflitos e, por vezes, justificou a necessidade de dominação e subjugação de grupos considerados “culturalmente inferiores”, a exemplo dos totalitarismos nazistas e fascistas; e dos inúmeros genocídios e etnocídios contra nativos “não-capital-ocidentalizados”, como o fez o expansionismo europeu a partir do século XV. Também é possível exemplificar a tentativa de destituição das religiões dos escravos em solo brasileiro, onde a cultura “do outro” havia de ser banida em prol da reprodução do cristianismo colonizador, conforme analiso posteriormente no subitem 3.3.1.

Todavia, Laraia (2001) elenca diversos fatos que contradizem os “determinismos”, como no caso da ocorrência de manifestações culturais heterogêneas entre grupos que habitam espaços geográficos análogos. Sob este prisma, enfatiza a

importância da história cultural como elemento de diferenciação da cultura entre os homens; um processo de aprendizagem denominado “endoculturação”.

Ainda com base em Laraia (2001) pode se dizer que o conceito de cultura deu-se ao longo de um processo epistemológico histórico e teórico mais denso. Para tanto, ele realiza um resgate epistemológico a partir de John Locke; Tylor (primeiro a definir cultura em bases antropológicas); Charles Darwin e as contribuições para com a perspectiva adotada por muito tempo de evolucionismo social; a superação deste pelos trabalhos de Franz Boas (genitor da Escola Cultural Americana, defensora dos processos históricos como urgência no trato cultural); Alfred Louis Kroeber, segundo o qual a cultura reflete o mecanismo de adaptação do homem ao meio natural; Lévi-Strauss (a cultura é a primeira norma); Leslie White (a cultura é a habilidade humana de produzir símbolos); e Roger Keesing (teórico moderno da cultura que classificou as concepções de cultura em “evolucionistas” e “idealistas”). Enfim, ao realizar este apanhado conceitual, enfatiza a importância da comunicação no tocante à (re)produção cultural estabelecida a partir da lógica de acumulação histórica de experiências entre os povos.

Outro ponto imanente à temática cultura refere-se à etnicidade, que *lato modo* se refere ao sentimento de pertencimento e identidade a um grupo e/ou cultura. Tal sentimento pode se manifestar nas formas de organização político-social e, até mesmo, na resistência ou conquistas de espaços, ainda que seja por meio da sacralização ou dessacralização de determinados territórios.

Segundo Cunha (2009), é passível de se organizar as seguintes tangências entre cultura e etnicidade: a cultura é simbolicamente uma maneira de significar a sobrevivência em uma sociedade; a etnicidade vincula-se à linguagem porquanto subsidia a comunicação, rearranja percepções de mundo, estabelece novas funções sociais e mantém a distinção cultural; o uso da etnicidade, exige cautela uma vez que tange veementemente à questão da adequação da identidade étnica enquanto “autoconsciência de grupos”, subentendendo, por exemplo, juízos de valor e legitimação; a etnicidade é um poderoso mecanismo organizatório e vincula-se internamente às relações de produção; e o conceito de ideologia para pensar a etnicidade é estéril, já que a etnicidade é uma forma de organização política que propriamente dito uma ideologia alienante.

Nessa perspectiva, por exemplo, pode-se compreender o denso processo de miscigenação e intercâmbios culturais no território brasileiro, manifestas hoje nos

regionalismos, na fala, práticas alimentares, religiões e ideologias de vida tão heterógenas, iniciados no período colonial e que se gesta hoje em dia em pleno rubor. É a partir do reconhecimento das especificidades e imanências de cada terreiro, do conhecimento do valor simbólico na formação cultural brasileira, bem como da historicidade presentes na religiosidade por eles praticada é o que os adeptos das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras poderão melhor se posicionar num cenário social tão heterógeno, mas ao mesmo tempo tão homogêneo em desigualdades como o Brasil o é.

### **3.1.2 – Inter-relações entre as categorias território, lugar e cultura**

Como se asseverou até o momento, as categorias território, lugar e cultura compõem uma temática complexa. *A priori*, a primeira interface entre elas é de cunho propriamente semiótico, a partir do princípio de que todas são ecléticas e polissêmicas. Sendo assim, as interfaces, *a posteriori*, entre tais categorias não constitui tarefa fácil.

Como se viu anteriormente, as conceituações epistemológicas de território, lugar e cultura têm em comum o sentimento de identidade e pertencimento. O território a partir da percepção da territorialidade funcional ou simbólica, o lugar a partir da ontologia em si e do sentimento de pertencimento, bem como a cultura a partir da etnicidade. Todos estes elementos entrecruzados resultam em relações sociais e espaciais marcadamente visíveis e específicos, muitas vezes para o equacionamento de conflitos os mais diversos, *inputs* para se pensá-los ou, até mesmo, para iniciar o estabelecimento dos mesmos.

Não se pode deixar de refletir que a ideia de territorialidade também se intercepta com a noção de cultura. Laraia (2001), por exemplo, esclarece que em amplo conceito a cultura passa ao nível de complexas relações entre crenças, arte, moral, leis, costumes, capacidades e habilidades. Assim, por certo, desenha-se a percepção de territorialidade, já que para esta se constituir também demanda os elementos acima relacionados ao conceito de cultura dado por Laraia (2001).

Expressivamente, nas veias e vias culturais os indivíduos encontram subsídios para adaptar-se e transformar o espaço geográfico. Sob este entendimento, a cultura é um dos fatores que constituem a unidade básica e estruturante do território que, em indissociabilidade e reciprocidade, serve de base, não apenas física, mas espiritual,

conforme afirma Santos (1986), para o desenvolvimento das relações humanas, entre elas a cultura.

Assim, evidentemente, para Haesbaert (2007), a territorialidade não incorpora a dimensão estritamente política, mas também as relações econômicas e culturais, uma vez que está intimamente ligada ao modo como as pessoas manejam e utilizam a terra, organizam o espaço e conferem ao lugar todos os significados e sentidos que o imanam e consolidam a territorialidade.

Já para Little (2004), a territorialidade refere-se aos esforços coletivos e grupais no que tange à ocupação, uso, controle e identidade para com determinado espaço, convertendo-o em um território. Outrossim, a territorialidade é importante partícipe na constituição da cultura pelos agentes territoriais locais, haja vista a historicidade, capacidade e envolvimento e reconhecimento que ambos os domínios expressam.

Escobar (2005) elucida que o conhecimento do lugar e da identidade contribui para a produção de distintos significados de economia, natureza, cultura e do próprio domínio local, tendo em vista que as condições capitalistas e a modernidade têm engendrado novas realidades sociais, culturais e de interpretação da natureza em contraposição ao domínio capitalista.

É sobretudo importante assinalar que as categorias aqui em voga também se entrecruzam no que tange à relação homem/natureza e acabam por romper a dualidade entre estas realidades. O território porque coaduna a existência físico-espacial em associação com a produção social dos elementos que o compõe (população, Estado e soberania), conforme já discutido anteriormente. O lugar, a partir da vivência experimentada, e muitas das vezes testemunha entronizada dos processos simbióticos que se sucede entre natureza/homem/homem/natureza(...), mediatiza sutilmente os dilemas que a sociedade capitalista impõe ao homem desde a constituição basilar desse sistema econômico. (THOMAS, 1996). Por sua vez, a cultura também rompe com a dicotomia porque o homem ao construir simbolicamente seus processos sociais mais proeminentes utiliza-se da percepção e visão do mundo natural que para torná-los factíveis, culmina numa relação menos excludente, subjetivamente consolidado.

Sob tal ambulação, Escobar (2005) esclarece o lugar e no lugar ainda se presenciam muitas práticas ecologicamente corretas, de maneiras menos deletérias de produção. Segundo ele, etnografias crescentemente engrossam este discurso e fortalecem o papel do lugar no mundo, isto é, como a identidade para com um lugar e o

sentimento de pertencimento a ele pode contribuir para o desenho de territorialidades e consubstanciação de modelos alternativos de vida, cultura, religião e sociedade.

Além disso, aqui já em diálogo com Haesbaert (2005), outra interface estabelecida se refere às relações de poder que dinamizam o território, o lugar e a cultura. Para esse autor, uma das formas de se conceber o território, além da perspectiva jurídico-política e da econômica, é por meio do viés culturalista, isto é, no sentido de se constituir um resultado da apropriação simbólica de um grupo sobre seu espaço. Resulta daí a seguinte intercepção/concatenação: o território se constitui indubitavelmente a partir das relações de poder; para haver uma apropriação simbólica do território numa perspectiva culturalista é necessário tomá-lo, numa primeira instância, como lugar, espaço de anseio de vivência e experimentação; neste contexto, a cultura se posta como um elemento potencializador da apropriação do território-lugar. E, ante a tudo isso, o resultado final é um espaço/lugar marcado por relações imbricadas de poder, do qual a cultura está chamada à baila.

Diante do exposto, a cultura pode ser apreendida enquanto estruturante das relações territoriais e se posta com essencial efeito para se compreender os diferentes grupos que consubstanciam os distintos territórios (entendidos e manifestos também enquanto lugar), pois emergem da cultura muitas das ações e nuances coletivas que denotam em suas expressões espaço-geográficas materializadas, denominadas por Santos (1982) de “rugosidades”.

Os agentes territoriais em suas relações locais, balizados pela cultura, são agentes conformadores da dinâmica espacial e que se manifestam na materialidade do espaço geográfico. Este, por sua vez, em reciprocidade, serve de substrato para a manifestação das dinâmicas culturais, locais e territoriais, que o adorna cotidianamente e imaterialmente. Assim considerado, cumpre ressaltar que a cultura não é (im)posta, dada, estática, mas assenta-se na lógica da reinvenção, recomposição e da significação não enfadonha da dinâmica sociocultural e territorial.

Em face do exposto neste tópico, as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras estão alocadas na confluência entre as noções de território, lugar e cultura encetadas historicamente no Brasil. Igualmente, são capazes de tornar lugares profanos em lugares sagrados, entendidos enquanto territórios sagrados para os seus adeptos e a partir das práticas culturais engendradas a partir delas, o que analiso nos tópicos subsequentes.



### 3.2 - Territórios sagrados e campo religioso: contextualização e caracterização

A manifestação do sagrado é um relevante mecanismo de territorialização. Ao determinar determinados espaços para cultos, louvores, rituais, festas e todo tipo de ligação entre o homem e o divino, tais espaços são ressignificados e assumem a dimensão de território. Este território, muitas das vezes, extrapola a dimensão física do espaço e assume a dimensão metafísica, imbuída de significados, linguagens, limites e fronteiras reconstruídos pela lógica espiritual de enxergar a realidade. Há, desta forma, uma transformação do território profano em “território sagrado”.

Os elementos constituintes do escopo das várias religiões são verdadeiros territorializadores, tendo em vista que conseguem, sobretudo aos olhos dos fiéis, demarcar o espaço sagrado, diferenciá-lo do profano ou ainda associar o sagrado ao profano. Fazer preces, oferendas, sinalizar (estalar dedos, fazer o sinal da cruz, bater continência, ajoelhar, olhar com ternura/desprezo, entre outros) silenciar, glorificar, emitir (des)respeito, são meios de instituir o território sagrado. Por outro lado, templos, igrejas, centros, terreiros, sinagogas, tendas, entre tantos outros espaços, juntamente com o conjunto material que possuem dentro deles, por si só já delimitam espaços sagrados territorializados.

O empoderamento desses espaços, atribuição de elo comunicador homem-divino e, assim, a própria consagração deles ao divino confere à religião a habilidade de estabelecer territórios relativizados e com características particulares, ao mesmo tempo em que permite estabelecer uma rotura entre a cosmovisão profana e cosmovisão sagrada; uma fronteira entre o espaço do homem e o espaço do divino; o limite entre o “alto” e o “baixo”. Assim, afirma Eliade (2010, p. 30): “Todo espaço sagrado implica em uma hierofania, uma irrupção do sagrado que tem como resultado destacar um território do meio cósmico que o envolve e o torna qualitativamente diferente.”

Eliade (2010) e Martins (2009) explicam que a constituição do território, sob a ótica das várias religiões, apenas ocorre quando há a repetição do ato da criação emitida pelo sagrado, isto é, a passagem do Caos em Cosmo. Isso porque se instalar em um território e a todos os seus aspectos constituintes implica em consagrá-lo a partir da perspectiva de mundo que o sujeito adota. O Cosmo é o território do homem religioso, ordenado, organizado, simbólica e materialmente erigido aos deuses: trata-se do espaço apropriado pelo e para o divino. O Caos é todo o espaço além-Cosmo, aquele desorganizado, inabitado pelos deuses e sujeito ao desordenamento do profano. O

território sagrado é a transmutação do espaço profano caótico para o espaço sagrado “cosmovizado”. Deste modo, o território sagrado é uma reinvenção, recriação e ressignificação do território profano a partir do entendimento de que o ato de recriar é uma repetição da capacidade criadora do deus.

A reinvenção, recriação e a ressignificação do território tem uma dimensão simbólica detonadora. O território sagrado tem nos seus diversos símbolos (materiais e imateriais) o substrato modelador dele, que por meio da sacralidade agrega às dimensões políticas e de poder do território a dimensão simbólica, tida não como elemento superficial, mas um componente intrínseco à consolidação do mesmo. Haesbaert (2004, p. 93) esclarece esta completude entre território, poder e simbologia:

De qualquer forma, uma noção de território que despreze sua dimensão simbólica, mesmo entre aquelas que enfatizam seu caráter político, está fadada a compreender apenas uma parte dos complexos meandros dos laços entre espaço e poder. O poder não pode de maneira alguma ficar restrito a uma leitura materialista como se pudesse ser localizado e “objetificado”. Num sentido também aqui relacional, o poder como relação e não como coisa a qual possuímos ou da qual somos expropriados, envolve não apenas as relações sociais concretas, mas também as representações que elas veiculam e, de certa forma, também produzem. Assim, não há como separar o poder político num sentido mais estrito e o poder simbólico.

Por sua vez, a partir de Bourdieu (2013) é possível atribuir uma dimensão simbólica do território sagrado, exercida, sobretudo, pela religião. Para ele, a religião exerce um efeito de consagração a partir de duas modalidades: 1) por meio de sanções santificantes, as quais convertem as barreiras econômicas e políticas efetivas em limites legais, contribuindo para manipular simbolicamente as aspirações em prol da garantia e ajustamento das expectativas às oportunidades objetivas, sendo desta forma a “santificação”, subjetiva, uma travessia para o alcance de conveniências reais, objetivas; 2) imprime um sistema de práticas e de representações consagradas, capazes de reproduzir e transfigurar determinada estrutura socioeconômica (irreconhecivelmente) por meio do desconhecimento dos limites do conhecimento engendrado pela religião e através do reforço simbólico das sanções e limites quanto às barreiras lógicas e gnosiológicas impostas à realidade material.

A análise dessas modalidades expostas por Bourdieu (2013) torna visível que a consagração religiosa é capaz de transmutar e agregar ao território objetivo, estruturado socioeconomicamente à lógica política, um território simbólico, cuja gnosiologia é conduzida ao desconhecimento dos limites do conhecimento, isto é, a não necessidade

de explicar racionalmente a composição do território ou questionar suas incógnitas. Ele existe simbolicamente e enquanto tal estrutura ou desestrutura-se a partir da subjetividade religiosa, ou como o autor assevera “modalidade da crença”.

Os esquemas de pensamento e de percepção constitutivos da problemática religiosa podem produzir a objetividade que produzem somente ao produzirem o desconhecimento dos limites do conhecimento que tornam possível (isto é, a adesão imediata, sob a modalidade da crença, ao mundo da tradição vivido como “mundo natural”) e do arbitrário da problemática, um verdadeiro sistema de questões que não é questionado. (BOURDIEU, 2013, p. 47)

Pelo exposto, o território sagrado passa a se “auto-gerir” e se sustenta a partir da construção de um campo simbólico autônomo, sempre reproduzido pela institucionalização religiosa que o emana e pelo exército ativo religioso que o ampara a partir da proposição de uma ideologia que, apesar de ontologicamente religiosa, coaduna cosmologias para além da religiosidade. Em outras palavras, traz implicações na convivência secular do homem religioso. Do mesmo modo, por exemplo, para adentrar em Meca, uma cidade, a “*supra*” *priori* território profano, é preciso ser mulçumano, “vestir” a ideologia islâmica e, logo, a *posteriori*, inculcar-lhe como território sagrado. Para entrar na camarinha do Candomblé, lugar para se “renascer” para o Orixá, entram apenas os já iniciados, doutrinados pela teologia candomblecista, treinados para reproduzir este sistema de “territorialização da camarinha”, tema o qual analiso no subitem 4.4.2. Sérgio Miceli, ao elaborar a introdução de Bourdieu (2013) assevera:

Mas o privilegiamento de um campo simbólico visto como um conjunto de aparelhos mais ou menos institucionalizados de produção de bens culturais tem que levar em consideração os corpos de agentes altamente especializados na produção e difusão desses bens. Em outras palavras, o grau de autonomia relativa que dispõe uma dada instância simbólica deriva, em grande parte, de seu peso e eficácia na tarefa de dominação, bem como das determinações singulares que provoca a existência de agentes treinados e ordenados segundo uma hierarquia interna de posições capaz de dar conta de suas disposições, práticas e discursos. (BOURDIEU, 2013, p. LIII)

Neste contexto, há aqui a necessidade de análise do campo religioso abordado por Bourdieu (2013). Segundo ele o campo religioso é um espaço social que se estrutura em face de posições diferenciadas, sistemáticas próprias e propriedades personalizadas, a partir das quais se estabelece uma dinâmica condicionada por aquelas posições e peculiaridades. Apesar de elucidar que independentemente de quem ocupa as

posições as dinâmicas do campo ocorrem, o campo religioso em Bourdieu (2013) se dá a partir das estruturas advindas do capital simbólico e do conhecimento inerente, e às vezes secreto, das religiões que o engendra.

Desta forma, o campo religioso se constrói a partir do *habitus* (estruturas estruturantes e estruturadas de práticas) dos grupos religiosos. Dentro deste campo agem forças organizadas a partir de um conjunto simbólico, que além de objetivante, é determinante da posição a ser ocupada pelos agentes dentro deste próprio campo, que pode ser de perpetuar ou modificá-la. Assim, uma estrutura subjetiva que é a religião, passa a estruturar objetivamente mecanismos sociais, posto que o próprio ato religioso atende a uma demanda social.

A propósito, o campo religioso, inerente ao campo cultural, caracteriza-se por uma “estrutura estruturada” e “estrutura estruturante”, pois a própria cultura assim o é. Trata-se de uma “estrutura estruturada”, pois a partir de um campo simbólico “habitualizado” os homens constroem a vida social a eles imanentes. Por sua vez, refere-se a uma “estrutura estruturante”, já que o homem pode adaptar e fazer uso delas, cultura/religião, segundo a lógica dos objetivos que os impulsionam. Em linhas de exemplificação, um candomblecista vê-se posicionado em um campo religioso, institucionalizado e legitimado por um sistema simbólico próprio. A partir da estrutura estruturada intrínseca a sua cultura/religião, adota ou não, modos de vestir, falar e comer. Por sua vez, segundo a lógica “estruturante”, pode adaptar estes mesmos modos de vestir, falar e comer de acordo com os fundamentos teológicos e doutrinários os quais julga ser correto. Outrossim, esse mesmo candomblecista tem a possibilidade de promover rupturas dentro do campo religioso, influenciado por um leque variado de contextos, ou promover a ratificação constante do *habitus* a ele simbolicamente ensinado/trocado, igualmente influenciado por contextos diversos. Em face disso, afirma:

Por definição, a função genérica de legitimação não pode realizar-se sem que antes esteja especificada em função dos interesses religiosos ligados às diferentes posições na estrutura social. Isto ocorre pelo fato de que o *interesse religioso* [grifos do autor] naquilo que ele tem de pertinente para a sociologia, a saber, o interesse que um grupo ou uma classe encontra em um tipo determinado de prática ou crença religiosa e, sobretudo, na produção, reprodução e difusão, e consumo de um tipo determinado de *bens de salvação* [grifos meus] (dentre os quais a própria mensagem religiosa), é função do reforço que o poder de legitimação do arbitrário contido na religião considerada pode trazer à força material e simbólica possível de ser mobilizada por esse grupo ou classe ao legitimar as propriedades materiais ou

simbólicas associadas a uma posição determinada na estrutura social. (BOURDIEU, 2013, p. 48)

Sendo assim, o campo religioso é constante e tacitamente marcado pela disputa e gerenciamento dos recursos e bens simbólicos nele presentes, capital religioso e, logo, capital cultural, por parte de “dominantes” e “dominados”. O capital religioso, simbólico, cultural dentro do campo religioso pode ser manejado sob a perspectiva do poder ou de trocas, a depender do objetivo estruturante o qual se almeja.

Sob tal ambulação, bens de salvação são disputados dentro de um campo simbólico, onde um “corpo de especialistas”, sacerdotes, os dominantes ou produtores e gestores dos referidos bens oferecem “trabalho religioso” aos dominados, consumidores dos bens de salvação produzidos e gerenciados pelos dominantes. Estabelece-se, por conseguinte, um sistema de trocas simbólicas mediadas por práticas e manifestações do sagrado, canalizadas e catalisadas socialmente e que acaba por atender a necessidade dos que precisam do bem simbólico religioso e de quem precisa por variados motivos reproduzi-lo.

Para Bourdieu (2013) o uso reiterado, reproduzido, ortodoxo e específico do capital simbólico particular de um campo religioso promove a manutenção do dominante no poder. Aos heréticos, heterodoxos, competem se erguerem a partir de mecanismos subversivos à ordem preestabelecida por quem domina. O contra-ataque reside na afirmação de valores religiosos, Desta forma, o campo religioso pode ser tenso e binário à medida que dois domínios dentro dele podem se opor tendo em vista de cosmovisão social adversa e, até mesmo, do que é o próprio campo em si. Surge então uma nova divisão social do trabalho que embala o campo religioso, “os sacerdotes”, legitimados e reconhecidos para se posicionar enquanto tal e “os profetas” imbuídos da tarefa de contrapor a ideologia reinante no campo.

É possível observar esta tensão dentro do(s) campo(s) religioso(s) da Umbanda, principalmente em relação ao “mito fundador” discutido no segundo capítulo desta dissertação. Havia uma estrutura estruturada, marcada pela existência da Macumba, por exemplo, e do Espiritismo. Assim, surgiu uma nova estrutura estruturante, a do “Espiritismo de Umbanda” de Zélio de Moraes, tida como herética pela doutrina Espírita brasileira na época, com o objetivo de estruturar uma nova religião “mais intelectualizada” para a classe média em todo aquele contexto histórico. Por outro lado, emergiu uma nova estrutura estruturante dentro do campo religioso que compunha a proposta de Zélio de Moraes (e do Caboclo das Sete Encruzilhadas), estrutura

estruturante marcada por arcaísmos teológicos umbandistas “mais empretecida” e, logo, com a adesão de novos capitais simbólicos, tido pelo Espiritismo de Umbanda quanto herético. Na verdade, a estrutura estruturante estava por retomar a estrutura estruturada “atenuada” pela ação estruturante do Espiritismo de Umbanda, principalmente para com a não aceitação da “Magia Negra”. Em diálogo com Eliade (2010, p. 94-95):

A perspectiva muda totalmente quando o sentido da *religiosidade cósmica se obscurece*. É o que se passa quando [...] as elites intelectuais se desligam progressivamente dos padrões da religião tradicional. A santificação periódica do Tempo cósmico revela-se então inútil e insignificante. Os deuses já não são acessíveis por meio dos ritmos cósmicos. O significado religioso da repetição dos gestos exemplares é esquecido. Ora, *a repetição esvaziada do seu conteúdo conduz necessariamente a uma visão pessimista da existência*. [todos os grifos do autor]. Quando deixa de ser um veículo pelo qual se pode **restabelecer uma situação primordial e reencontrar** [negritos meus] a presença misteriosa dos deuses [...]

Portanto, pelo encetamento de novas estruturas estruturantes, vistas como heréticas pelas posições que estão sendo contrariadas, forma-se um campo religioso tenso e marcado por trocas, ou “disputas”, simbólicas nem sempre em uníssono dentro das Umbandas. Neste tenso campo religioso umbandista o que é ser a estrutura estruturada ou a estrutura estruturante relativiza-se e se enquadra sob a lógica de quem vê, posiciona-se ou de onde se olha.

Assim, entendo que o território sagrado apresenta alguns construtos básicos, propostos aqui a partir de um impulso motivacional e abstrativo de Eliade (2010) e Bourdieu (2013), a saber:

- **É físico e/ou metafísico:** o território sagrado não se limita à construção de espaços físicos e nem de adereços a eles, embora os territórios materiais sejam uma realidade latente. Mas pode ser colocado em linhas imaginárias ou no plano espiritual. Por exemplo: a Nova Jerusalém para os cristãos; o Umbral no Espiritismo; a *Aruanda* na Umbanda; *Orum* no Candomblé. A própria ideia de Céu e Inferno advinda do Cristianismo são tipologias de territórios metafísicos. O “território do porvir”, por assim dizer, é metafísico e depende, principalmente para as religiões do tipo salvacionistas, da atuação no território sagrado do hoje, como fazer o bem ou mal, por exemplo.
- **É governado por divindade(s):** tanto os territórios materiais constituídos no plano terreno quanto os territórios metafísicos são liderados e pertencentes às divindades

cultuadas. A igreja é de Deus; o ilê é dos Orixás; o terreiro de Umbanda é das entidades umbandistas e daí por diante. Da mesma forma, o Céu, o *Orum* e a *Aruanda* são governadas pelas respectivas divindades; Maomé preside Meca. Como elucida Eliade (2010, p.33): “[...] o sagrado revela a realidade absoluta e, [...] portanto, *funda o mundo*, no sentido de que fixa os limites e, assim, estabelece a ordem cósmica.”. [grifos do autor], ou poderia se dizer que funda os “territórios”

- **É fundamentalmente e ontologicamente religioso:** a sacralização do espaço e da constituição do território é proveniente de escopos religiosos. A religião é quem, majoritariamente, mas não exclusivamente fundamenta, demarca e limita os territórios sagrados, os quais podem ser adjacentes às atividades humanas, como o ato de erigir templos, ou atividade criatória divina, a exemplo dos “territórios metafísicos”. Deste jeito, a existência do território sagrado é condicionada à fundamentação religiosa que o engendra.

- **É relativo/subjetivo:** trata-se de um território constituído pela sacralização espacial e movido pela fé. Todavia, a fé e a crença são dotadas de relatividade. Uns creem, outros não. Assim, determinado território pode ser sagrado para uns e profano para outros, a depender do posicionamento de quem se defronta ou analisa o território. Entendo a existência de “contra-territórios sagrados”, isto é, em face da existência da sacralização de alguns territórios, grupos contrários, com ideologias adversas podem entender que determinados territórios sagrados não o são sagrados ou podem atribuir a ele outra manifestação de sacralidade.

- **É referencial:** os territórios sagrados só se constituem enquanto tal porque há o território profano, onde reina o Caos. A constituição do território sagrado sucede a partir da pré-existência do território que não é sagrado. Assim, a “cosmização” de determinado espaço implica em referenciar, separar e delimitá-lo em um conjunto circundante notadamente profano. Logo, não há como existir o território sagrado sem a existência do território profano.

- **É intra/auto-soberano:** os territórios sagrados, em decorrência de serem relativos, apresentam a característica de ser soberanos para os que o consideram enquanto sagrado. Em outras palavras, o território é soberano porque os fiéis assim o consideram e tem autonomia, diga-se autonomia religiosa interna, para gerirem o território à maneira própria e peculiar à religião fundante. Mesmo que os que contradizem a existência do território ou tentem impedi-lo de existir, por quaisquer métodos, ele

continua a existir, pois é subjetivo, dependente da fé e independe de construção material.

• **É litigioso:** Por mais que esteja vinculado à manifestação do sagrado, o território sagrado presencia muitos litígios. O primeiro deles é a luta para se legitimar, apartar-se do profano. Trata-se de um litígio teológico contra a manifestação daquilo que pode vir a destituí-lo, ou seja, a vitória do profano, sendo que dele se manifesta outros litígios. Assim, imediato campo litigioso, derivante do primeiro, é a luta contra os seres espirituais perturbadores da ordem do Cosmos, manifestos na forma do “mal”. Por exemplo, os cristãos lutam contra o Diabo; espíritas contra espíritos não evoluídos; umbandistas e candomblecistas contra “trabalhos feitos”, entre outros. O terceiro litígio é o “auto-litígio”. A luta entre o ser sagrado, mas estar no profano, ou seja, uma luta do indivíduo religioso, constituinte de um território sacro, mas que vive voluntária ou involuntariamente num universo que não é sagrado. Manter-se sacralizado num contexto profano é uma tarefa litigiosa constante. Por isso e a partir disso, as religiões tendem a estabelecer conjuntos teológico-doutrinários que visam a criar um “invólucro sagrado”, como rezas, orações, banhos, oferendas, defumações, meditações, sacrifícios, penitências, devoções e festas. Ademais, há o litígio de disputas por qual sagrado se manifesta em determinado território. Um cemitério, por exemplo, é um território muito disputado por várias religiões, um espaço que contempla desde mortos que possuíam religiões distintas, até práticas litúrgicas litigiosas: “entre a cruz e o *ebó*<sup>65</sup>”

• **É um território vinculado à natureza:** considerando-se que a maior parte das religiões postula a existência de um ser superior criador da natureza, os territórios acabam por se estenderem à própria natureza, quando ela já não é o próprio território sagrado. Há na natureza a personificação de um território sagrado, pois ela manifesta a materialidade do criador, uma fundação e irmanação do mundo que sublima a ordem criatória. O território sagrado tem na natureza a justificativa para se erguer e reproduzir, sendo a lógica inversa procedente. “É importante compreender que a cosmização dos territórios desconhecidos é sempre uma consagração: organizando um espaço, reitera-se a obra exemplar dos deuses.” (ELIADE, 2010, p. 35). Destarte, a territorialização sacralizante da natureza exprime uma reprodução e confirmação de uma criação divinatória.

---

<sup>65</sup> No item 4.7.1 explico melhor esta tipologia.



• **Neotemporal:** Embora o território sagrado tenha a perspectiva histórica que o sonda, por emergir de uma organização sociocultural, ele agrega ao “tempo histórico” novas temporalidades, isto é, uma relação de tempo que não se limita ao tempo histórico terreno, já que está suscetível a um comando divino hierarquicamente superior, que entre outras variáveis comanda os “tempos”. Viver na eternidade, reencarnar, ter passado no mundo metafísico pelas mãos do criador/espiritual, retirar um tempo terreno para comunicar-se com “Ele”, constitui exemplos que representam uma “neotemporalidade” manifesta na existência de territórios sagrados metafísicos e que pode ser uma extensão do tempo histórico, rompê-lo, contradizer ou dimensioná-lo particularmente. “É a experiência do Tempo sagrado que permitirá ao homem religioso encontrar periodicamente o Cosmos tal qual era *in principio*, no instante mítico da Criação.” (ELIADE, 2010, p.61).

Além disso, para o supracitado autor, o homem religioso reporta-se ao tempo, sagrado, como “tempos fortes”, demonstrado pelas festas religiosas cíclicas (Páscoa, Ramadã, o *intichiuma* totêmico dos australianos). A seu ver, enquanto o tempo histórico é tido como uma sucessão numeralizável de “presentes” o tempo no território sagrado é para se tornar-se periodicamente o contemporâneo dos deuses, no dizer de Eliade (2010).

Em face de todo o exposto há de se indagar: como foram historicamente construídos/desconstruídos e como se constroem os territórios sagrados nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras? Quais são as principais tensões que plasmam o campo religioso instaurado por elas? Estas são perguntas às quais os itens a seguir tentarão responder.

### **3.3- Territórios sagrados físicos e metafísicos do Candomblé, Umbanda e Quimbanda**

#### **3.3.1-A (des)construção histórica dos territórios sagrados das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras**

Entre outros fatores, como elucidado nos parágrafos a seguir, devido à característica de relatividade/subjetividade dos territórios sagrados, o processo de territorialização nem sempre se dá de forma pacífica. Ante a esta premissa, Morais (2014) elenca uma série de tensões vividas por umbandistas, quimbandeiros e candomblecistas, comumente consumadas por atos de violências contra os terreiros. Agressões verbais, físicas, destruição de altares, violação de “oferendas”, cultos cristãos

para desmoralização e demonização das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras simbolizam disputas territoriais, muitas vezes ocorridas tacitamente. O discurso sagrado teologicamente contrário à manifestação do sagrado do Candomblé, Umbanda e Quimbanda tem fundo de “desterritorialização”, ou tentativa disto, tanto em contexto físico (invasões a terreiros) quanto metafísico (associação a espíritos demoníacos). Afinal, conforme elencado no item anterior a este, o território sagrado é “litigioso”. Uma ilustração desse discurso é o excerto a seguir, retirado de um livro de matriz católica:

Acabe com tudo: tire as imagens de Iemanjá (que na verdade são um disfarce: uma imitação de Nossa Senhora) Acabe com tudo! Mesmo que seja uma estátua preciosa, mesmo que seja objeto de ouro, não conserve nada. Isso é maldição para você; maldição para sua casa e para sua família. Isso é maldição que impede você de caminhar: você patina sem conseguir sair do lugar. Limpe sua casa, porque do contrário você vai ficar emaranhado nas teias desta embromação. (ABIB, 2003, p.15)

A “não pacificidade” na formação dos territórios sagrados do Candomblé, Umbanda e Quimbanda também tem origem histórica. Conforme Caleiro e Mota (2008) o discurso contrário às religiões de cunho africano foi herdado do processo de colonização e, posteriormente, difundido na sociedade brasileira pós-colonial. Essas autoras esclarecem que os colonizadores do Brasil, com ideais católicos, opuseram-se às religiões dos escravos e aos sistemas e valores sociais que delas derivavam, como a aceitação da homossexualidade, por exemplo. Versam que a Igreja Católica, dotada de privilégios no corpo social brasileiro, desde o processo inicial de colonização, disseminou a aversão à cultura do “outro”, do negro, contribuindo para o estigma daquelas religiões enquanto primitivistas, impuras, demoníacas, patológicas, amorais e pervertidas sexualmente, características que ainda hoje povoam o imaginário de muitas pessoas ao se referirem às religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras. Em sentido análogo, porém inserindo o homem de cor branca no contexto de dominação da igreja, explicita Souza (1986, p.84):

O Céu do colono branco era o regresso à metrópole; o do escravo negro era a salvação pela fé. Na vigência do estatuto colonial, o purgatório de ambos podia se metamorfosear em inferno: para o branco, caso recusasse o trabalho sistemático e abraçasse o confronto com a metrópole, a rebelião; para o negro, caso se fechasse no seu universo cultural, se aquilombando, voltando as costas à cristianização e ao endosso dos valores culturais e políticos do colonizador, matando senhores almejando a liberdade. Sair do inferno, ou mesmo do purgatório, implicava romper com a condição colonial. [...] No

sistema colonial, negros viveriam sempre no inferno, e brancos em purgatório.

Entretanto, mesmo em face das investidas contra a prática religiosa de origem africana, os negros conseguiram expressar seus sentimentos religiosos, ainda que fossem à base de adaptações, sincretismos, prestações de serviços aos “brancos” (benzer, curar, auxiliar espiritualmente), cultuar escondido ou usar a própria crença religiosa para se libertar do opressor no campo religioso branco/católico colonial. Desta maneira, o território sagrado das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras foi gestado a partir da resistência/adaptação de um grupo social “mais negro”, “feiticeiro”, com apropriação mais simbólica do que política e financeira, em meio a outro grupo social “mais branco”, católico, com privilégios simbólicos, políticos, financeiros mais agudizados.

Conforme Rolnik (2009), nas cidades brasileiras no período escravocrata e nos últimos anos da escravidão, o negro estava enquadrado como escravo, liberto ou quilombola. Os quilombolas, apesar de serem relatados pela maior parte da historiografia como situados em ambientes rurais, também se formavam em zona urbana, principalmente em fins da escravidão. Segundo Rolnik (2009), os quilombos urbanos eram cômodos de casas coletivas existentes nos centros das cidades ou em ambientes “semirrurais”, isto é, as roças das periferias urbanas. Como herança desses quilombos “semirrurais” e dos propriamente rurais, muitos terreiros de Candomblé denominam ao espaço de culto como “roças”. Igualmente, o termo “barracão”, denominação sinônima de terreiro dada pelos candomblecistas, é uma referência às casas quilombolas em periferias urbanas colonial-brasileiras.

A partir de Rolnik (2009) é possível abstrair que os escravos passaram a realizar formas particulares de territorialização, onde se inclui a constituição dos territórios sagrados, nos ambientes das senzalas, ruas e mercados. A senzala, normalmente separada dos aposentos dos senhores, nos terreiros, era um espaço, ainda que vigiado, marcado pela socialização entre negros de etnias diversas, mas ligados pelo sentimento de ancestralidade africana e de transmissão/contatos culturais: a senzala foi o berço do que hoje se conhece por “terreiros”. As ruas, por onde transitavam a trabalho, além da possibilidade de fuga e/ou anonimato, eram um ponto confluyente de escravos domésticos e de ganho (alugados por hora ou dia) e suas trocas de conhecimentos, entre os quais os religiosos. Os mercados, semelhantemente às senzalas e ruas, reuniam

diversos escravos, que multiplicavam “saberes negros” vendidos a brancos e aos próprios negros, como escreve Rolnik (2009, p. 78):

Outros pontos focais do território negro urbano eram os mercados e **espaços das irmandades religiosas negras** [negritos meus]. Nos mercados abasteciam-se os vendedores e as “negras de nação”, quituteiras que se espalhavam pelos espaços públicos da cidade; ali também situavam-se os ervanários africanos, fundamentais para as práticas curativas dos pais-de-santo e as obrigações de seus filhos. As irmandades funcionavam como ponto de agregação. Em seus terreiros, nas festas religiosas, os negros dançavam o batuque. Muitas, como a Irmandade de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de São Paulo, chegaram a abrigar libertos e, como a Confraria dos Remédios, envolveram-se diretamente na campanha abolicionista, articulando quilombos rurais às redes de apoio urbanas.

Todavia, mesmo após o “fim” da escravidão, o território sagrado das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras ainda sofreu repressão. O movimento sanitarista presente no Brasil em início do século XX associou “pseudocientificamente” tais religiões à imagem de territórios de doenças, contaminação, alcoolismo e negação da boa ordem médica e burguesa. (CALEIRO e MOTA, 2008). À luz destas autoras, entendo que a prática religiosa negra, reclassificada como um “pecado” pelo Brasil Colonial e Monárquico, tinha agora na República outra característica maculadora: “religiões patológicas”, “anti-sanitárias”. Se no Brasil Colonial a prática religiosa do escravo ou do descendente dele era sinônimo de subumanidade e barbárie de senzala, na República, o negro, apesar do trabalho livre, tinha as suas religiões rotuladas enfaticamente como “marginais”. (ROLNIK, 2009). Portanto, o homem religioso negro muda seu *status*, ao menos em denominação de “escravo” para “livre”, mas a sua prática religiosa ainda era caracterizada como pecaminosa e insalubre, igualmente os cortiços que a sediava.

Já no Estado Novo, o policiamento e detenção de “macumbeiros”, “feiticeiros” ou praticantes de “baixo espiritismo”<sup>66</sup>, como eram denominados os adeptos das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, era uma realidade constante para os terreiros, principalmente os localizados em cortiços, vilas e aglomerados subnormais (favelas). A ditadura tinha chegado aos terreiros e ao território sagrado daquelas religiões. As “roças”/“barracos”, com clara reprodução/reterritorialização de hábitos negros e africanos e com resquícios proeminentes do processo escravizador, eram esteticamente contrários ao padrão de modernização europeia, inclusive à ideia de uma identidade

<sup>66</sup> Em tempo, o Código Penal de 1890 previa a punição para a prática de “magia e afins”. Somente em 1939 a Lei Federal de 1202 desautorizou a repressão policial das práticas religiosas envolvendo “magias”

brasileira mais “pura”, “menos mista” e “mais eugênica”, a qual tentaram forjar no Brasil no primeiro quartel do século XX. A territorialidade religiosa provenientes de negros, mas não só de negros (incluindo mestiços), virou alvo de uma “verdadeira caça às bruxas” (ou “às bruxas provenientes da mistura de raças”) por parte dos policiais. Os adeptos àquelas religiões não eram apenas “crentes”, eram loucos, doentes, marginais e perturbadores do projeto getulista para o Brasil. Em outras palavras, constituíam os “profetas”, segundo a classificação de Bourdieu (2013) apresentada anteriormente.

O estigma foi formulado a partir de um discurso etnocêntrico e de uma prática repressiva; do olhar vigilante do senhor na senzala ao pânico do sanitarista em visita ao cortiço; do registro esquadrihador do planejador urbano à violência das viaturas policiais nas vilas e favelas. Para a cidade, território marginal é território perigoso, porque é daí, desse espaço definido por quem lá mora como desorganizado, promíscuo e imoral, que pode nascer uma força disruptora sem limite. (ROLNIK, 2014, p. 89)

Posteriormente, já nas décadas de 1940 e 1950, as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, principalmente a Umbanda, passam a ter os seus territórios sagrados defendidos no cenário político brasileiro. Reis (2014) afirma que Ademar de Barros (governador de São Paulo, 1947-1951) foi muito importante por conseguir instituir os registros de terreiros/tendas em Cartórios de Títulos e Documentos, uma forma de resistência às retaliações da igreja católica, sendo que os registros, todavia, enquadravam os terreiros/tendas como “Centros Espíritas”. Em 1953, com o surgimento da Federação de Umbanda do Estado de São Paulo (FUESP), dirigida por Alfredo Costa Moura, os terreiros/tendas já podiam se identificar enquanto tal e não mais enquanto “Centros Espíritas”. Segundo Reis (2014), houve o crescimento de 1200% de fiéis umbandistas na década de 1950, se comparado às décadas anteriores, um verdadeiro contingente eleitoral que não podia ser desprezado. Se por um lado a Umbanda crescia pelo apoio de nomes políticos-nacionais, por outro lado era esse próprio crescimento que motivava cada vez mais novos apoios políticos, além de ajudas econômicas para a manutenção das atividades dos templos umbandistas. Desta maneira, considerando-se o contexto exposto é possível visualizar o “jogo das distinções simbólicas”:

O jogo das distinções simbólicas se realiza, portanto, no interior dos limites estreitos definidos pelas coerções econômicas [...] Tentar apreender as regras do jogo da divulgação e da distinção segundo as quais as classes sociais exprimem as diferenças de situação e de posição que as separam, não significa reduzir todas as diferenças, e muito menos a totalidade destas diferenças, a começar por seu aspecto econômico, a distinções simbólicas, e muito menos, reduzir as relações de força a puras relações de sentido.

Significa optar por acentuar explicitamente, com fins heurísticos, e ao preço de uma abstração que deve revelar-se como tal, um perfil da realidade social que, muitas vezes, passa despercebido, ou então, quando percebido, quase nunca aparece enquanto tal. (BOURDIEU, 2013, p. 24-25)

Apesar e por isso, a igreja católica, com apoio da mídia jornalística intensificou o contra-ataque àquele crescimento. Jornais, principalmente os paulistas, passaram a publicar que as “religiões mediúnicas” representavam um “câncer religioso”, um alastramento perigoso da “demonolatria”, capaz de comprometer a sanidade mental, a moralidade e a ordem pública. Negrão (1996) então afirma que a Umbanda, por exemplo, estava ao fim da década de 1950 entre os “fogos cruzados” produzidos pelas religiões ortodoxas e pelo positivismo intelectualista. Assim, as estatísticas de crescimento passaram a ser confrontadas. A estrutura estruturada então existente, o Catolicismo, estava em decréscimo, e passava então à condição de estrutura estruturante. A década de 1950 viu os “sacerdotes” transformarem-se em “profetas” no campo religioso brasileiro.

Reis (2014) assevera que nas décadas posteriores, com a Ditadura Militar – proibidora dos sindicatos e partidos políticos –, a igreja católica começa a atenuar o poderio de manipulação das grandes massas e cada vez mais figuras políticas brasileiras se viram envolvidas, polemicamente, em eventos religiosos como a Umbanda e o Candomblé. Neste contexto, um fato relevante ajudou a consolidar os territórios sagrados afro-ameríndio-euro-brasileiros, a instalação de uma estátua Iemanjá em Praia Grande, no litoral de São Paulo em 1976, ano de eleições municipais. A imagem possui aproximadamente oito metros e é cercada de 16 coqueiros que simbolizam os 16 Orixás mais cultuados no Brasil. Observado o potencial de crescimento das “religiões mediúnicas”, enfatizando a Umbanda, Negrão (1996) intitula que a década de 1970 é aquela em que os umbandistas vão da “catacumba à glória”.

De acordo com Reis (2014) na década de 1980 o território sagrado das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras angaria novas conquistas. Além do apoio de partidos políticos, vários artistas passaram a se declarar e a gravar músicas umbandistas, entre eles Dorival Caymmi, Vinícius de Moraes, Baden Powell, Bezerra da Silva, Raul Seixas e Martinho da Vila. Assim, por exemplo, a música “É d’Oxum” de Gerônimo e Vevé Calazans, em 1985, com a qual inicio este capítulo da dissertação, traz muito claro um sentido territorial de expansão do ideal daquelas religiões por meio do louvor à Orixá Oxum, dona das águas doces: “Nesta cidade todo mundo é d’Oxum”,

independentemente de classe, raça, sexo ou cor. A “apropriação” da água, ainda que simbolicamente, pela divindade cultuada transgrede os corpos d’água e se alastra por todo um território agora não mais meramente político, a cidade.

Entretanto, a partir da década de 1990 houve novos ataques aos territórios sagrados das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, principalmente por parte das chamadas igrejas neopentecostais, as quais utilizam programas de televisão e rádio para propagação da ideia de “religiões demoníacas”, bem como por meio de “bancadas evangélicas” no poder público motivadoras do fechamento de terreiros ou inibição de alguns rituais dentro dos mesmos. (REIS, 2014).

Na lógica neopentecostal, é necessário “exorcizar”, ou numa linguagem bastante significativa em termos territoriais “expulsar os demônios”. Esta expressão implica em retirar o “mal” espiritual que age sobre o território físico e espiritual. Ao ser expurgado da vida das pessoas, tudo se transforma, um novo espaço sagrado se constitui. Mas para expulsar o demônio é necessário que os praticantes das outras religiões, inclusive do catolicismo, parem de promover “espaços de culto ao demônio”, marcado pelo uso de imagens de Orixás, rituais de “magia negra”, despachos maldizentes ou tudo aquilo que, supostamente, não provém dos ensinamentos bíblicos. Por isso, terreiros devem ser fechados e “macumbeiros” devem se converter. A dinâmica territorial sagrada está imbuída numa disputa de simbólica que se materializa diretamente no cotidiano do “povo de santo”. Prandi (2004) demonstra estatisticamente o arrefecimento de fiéis que se declaram religiosamente pertencentes às religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras a partir da década de 1990:

Segundo o recenseamento de 2000, apenas 0,3% da população brasileira adulta declaram-se pertencentes a uma das religiões afro-brasileiras, o que corresponde a pouco mais de 470 mil seguidores, embora pesquisas feitas com metodologia mais precisa indicam valores maiores, da ordem de pelo menos o dobro das cifras encontradas pelo censo [...] De todo modo, o pequeno contingente de afro-brasileiros declarados, em 1980, representava apenas 0,6% da população brasileira residente. Em 1991, eles eram 0,4% e agora, em 2000, são 0,3%. De 1980 a 1991, os afro-brasileiros perderam trinta mil seguidores declarados, perda que na década seguinte subiu para 71 mil. Ou seja, o segmento das religiões afro-brasileiras está em declínio. [...] Mas a participação relativa do candomblé tem aumentado. Em 1991, o candomblé já tinha conquistado 16,5% dos seguidores das diferentes denominações de origem africana. Em 2000, esse número passou a 24,4%. O candomblé cresceu para dentro e para fora do universo afro-brasileiro. Seus seguidores declarados eram cerca de 107 mil em 1991 e quase 140 mil em 2000, o que representa um crescimento de 31,3% num período em que a população brasileira cresceu 15,7%. Sem dúvida, um belo crescimento. Por outro lado, a umbanda, que contava com aproximadamente 542 mil devotos declarados em 1991, viu seu contingente reduzido para 432 mil em 2000.

Uma perda enorme, de 20,2%. E porque o peso da umbanda é maior que o do candomblé na composição das religiões afro-brasileiras, registrou-se para este conjunto nada mais nada menos que um declínio de 11,9% numa só década. (PRANDI, 2004, p.224-227)

Além do avanço confrontante e do proselitismo dos neopentecostais, Prandi (2004) atribui às quedas no número de religiosos da Umbanda o fato de que ela não conseguiu acompanhar o “mercado religioso brasileiro”, principalmente por se afinar para com valores morais éticos (como a não cobrança de atendimento) advindos do sincretismo com o Espiritismo e a prática católica. Já o Candomblé, apesar de mais ortodoxo, conseguiu adaptar às novas mudanças “Como agência de serviços mágicos, que também é, oferece ao não devoto a possibilidade de encontrar solução para problema não resolvido por outros meios, sem maiores envolvimento com a religião.”. (PRANDI, 2004, p. 224).

Sob este ponto de vista, o território sagrado candomblecista tem refletido não apenas a subjetivação simbólica, mas também a objetivação mercadológica. A Umbanda, por ter ficado simbolicamente estática entre a cruz (entidades de direita, mais socializadas e moralmente evoluídas) e a encruzilhada (entidades de esquerda Exus e Pomba-Giras, em processo de evolução), segundo Negrão (1996), armou para si um campo religioso controverso. Antes, em muitos terreiros os cultos de Quimbanda eram fechados. A abertura desses cultos ao público abriu “brechas” aos pentecostais e neopentecostais para atribuir-lhes o aspecto demoníaco, já que o culto ao Exu e Pomba-Giras foram, muitas vezes, por próprios umbandistas, como entidades capazes de fazer, binariamente, o bem e o mal.

Outro fator apontado por Prandi (2004) diz respeito a não identificação dos adeptos das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras. Muitos respondentes optam por se declararem católicos ou espíritas, devido ao preconceito sofrido.

Por fim, o território sagrado das religiões segundo Prandi (2004), Prandi (2012) e Reis (2014) está assumindo uma nova característica: seus agentes territoriais constituintes estão cada vez mais escolarizados e embranquecidos. Assim, segundo Prandi (2012), que se baseou no Censo de 2000, 37,4% dos candomblecistas se declararam brancos; 22,8%, pretos; 37,6%, pardos; e 0,3%, amarelos. Afirma também que fica apenas abaixo de espíritas, quando se analisa a média de escolaridade, 7,4 anos, quando o Espiritismo consta 9,6.



Os resultados censitários vêm confirmar também a universalização do candomblé, mudando de religião étnica a religião de todos, com a incorporação de novos adeptos de classe média e de origem não africana, o que já era característico da umbanda. De todo modo, o que se pressupõe é que o candomblé muda em função das aspirações dos novos seguidores, o que pode explicar seu crescimento. Isso não acontece com a umbanda de modo mais generalizado, embora grupos reduzidos tenham apostado num aprimoramento teológico, com a instituição, inclusive, de uma faculdade umbandista, emblematicamente ignorada pela maioria desunida dos líderes e seguidores da umbanda. (PRANDI, 2012, p. 104-105).

Entre outras reflexões, pode-se deduzir que o território sagrado da Umbanda, da Quimbanda e do Candomblé, mas principalmente deste, tem deixado a condição de áreas mais suburbanas, como acontecia em início do século XX (REIS, 2014). Inclusive, relata este autor, que o surgimento da Faculdade de Teologia Umbandista em 2003, ao comando da Ordem Iniciática do Cruzeiro Divino, tem promovido a formação de umbandistas com base em Filosofia, Biologia Espiritual, Botânica, Administração Templária e oficinas de percussão. Estes acontecimentos certamente trazem novos influxos à constituição do território sagrado das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras. Por um lado isto indica que os territórios sagrados físicos não estão mais presentes apenas em áreas subnormais, ao contrário, tem-se observado muitos confrontos entre traficantes neopentecostais e candomblecistas, conforme asseveram Carneiro (2011) e Morais (2014). Ademais, quanto mais estudados forem os adeptos, maiores chances terão se defender contra o preconceito dirigido aos territórios múltiplos encetados por essas religiões. Entretanto, se externamente esses dados podem ajudar, internamente podem provocar novos litígios entre os crentes.

De fato, a base social do candomblé mudou, e mudou muito. Grande parte, certamente a maioria ainda, é de gente pobre, com muitas dificuldades para arcar com os gastos financeiros impostos pela exuberância e complexidade dos ritos iniciáticos. Mas a classe média branca e escolarizada já está no terreiro, muitas vezes competindo com os negros pobres, que evidentemente, pela sua condição de afro-descendentes, se sentem com frequência os legítimos donos das tradições dos orixás. Disputam cargos, regalias e posições de mando e de prestígio no intrincado jogo de poder dos terreiros. Levam consigo valores, costumes e aspirações próprios de sua condição social. O hábito de leitura, o gosto pelo estudo, o prazer do consumo descortinam um mundo de novidades a serem buscadas nos livros, nas revistas, na internet, nas atividades universitárias, no mercado de artigos religiosos. No terreiro aprendem o quanto é valorizado o saber religioso. Há tesouros a descobrir em termos da mitologia e dos ritos, segredos perdidos a recuperar. Frequentemente, vem a decepção: os segredos são de polichinelo, acrescentam pouco ou quase nada ao que se sabia e praticava antes. Pior que isso: mais saber religioso não confere necessariamente mais poder, seja o poder de mando seja o de manipulação mágica. A procura, entretanto, não cessa, outros caminhos são buscados. (PRANDI, 2004, p. 236)

Portanto, a manifestação do sagrado nas religiões de cunho afro-ameríndio-euro-brasileiras e a, conseqüente, territorialização promovida por elas apresentou ao longo do curso histórico do Brasil um conjunto de processos que foram muito além do exercício da fé, pois envolveu direta e indiretamente elementos ideológicos, políticos e socioeconômicos.

### **3.3.2 – Adentrando nos territórios sagrados físicos e/ou metafísicos do Candomblé, da Umbanda e da Quimbanda: o terreiro dos homens, o território das entidades**

Indubitavelmente, as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras constituem, a partir da *práxis* de fé que manifestam, constantemente territórios sagrados. A consubstanciação do território sagrado no caso do Candomblé, Umbanda e Quimbanda parte da premissa de que todo o espaço natural e o espaço geográfico são pertencentes às entidades que cultuam. Por exemplo, a montanha pertence a Xangô, os rios a Oxum, os ventos a Iansã, o mar a Iemanjá, a encruzilhada e o mercado a Exu. Logo, a cosmização por elas engendradas parte da lógica de que pertence ao sagrado todo o espaço existente na Terra e no mundo espiritual.

Partindo dessa premissa, as religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda produzem e reproduzem territórios sagrados em termos físicos, a exemplo dos próprios terreiros; espaços de domínio público, como praças, parques, jardins, pontes, cemitérios e ruas, bem como de cachoeiras, rios, praias, áreas de relevo mais acidentado, matas, etc., tanto para realizar o arreio de oferendas/comidas quanto para outros elementos ritualísticos, concedendo a estes espaços um sentido hierofânico e, logo, aplicando a conversão dos mesmos do profano para o sagrado. Neste sentido, Rosendahl (1996), bem como Eliade (2010) asseveram que o espaço sagrado e profano são opostos, mas se atraem à medida que para existência de um, demanda-se a preexistência do outro.

Um fato relevante na constituição desses elementos é a extensão dos trabalhos ritualísticos para além dos templos, principalmente em áreas menos urbanizadas e com predomínio de elementos paisagísticos naturais mais evidentes que se fazem lembrar as entidades cultuadas, sintonização com os fluidos energéticos delas, além de ter mais tranquilidade para realização dos rituais, o que em ambientes com maior circulação de pessoas, veículos e barulhos diversos poderia não ser tarefa fácil. O preconceito também é um dos motivos que podem levar candomblecistas, umbandistas e quimbandeiros a

procurar locais mais afastados dos centros urbanos. Entretanto, alguns rituais podem demandar o uso de espaços em meio a contextos mais urbanos, como por exemplo, trabalhos a Xangô, Orixá da justiça, próximos a fóruns; ou a Exus e Pomba-Giras em encruzilhadas ou próximos a mercados. Enfim, o território sagrado para estas religiões não se restringe aos templos, mas abrange um *continuum* espiritual e material deles. (GOIS, 2013; CARNEIRO, 2011), que conforme alinhavado na Introdução desta dissertação, Carneiro (2011) denomina de transterritorialização.

Devemos compreender esses terreiros como lugares de uma grande dinâmica interna, mas também com uma grande movimentação de expansão pelo território de entorno; os terreiros-lugares adquirem uma outra configuração espacial a partir de uma dinâmica territorial. Expansão e contração são dinâmicas próprias dessas formas religiosas. Longe de conceber o terreiro como plano único do sagrado, devemos buscar outras compreensões para o sagrado afro-brasileiro. Essa reflexão nos leva a falar desses movimentos que imprimem uma dinâmica geográfica particular às religiosidades afro-brasileiras [...] (CARNEIRO, 2001, p. 06)

A territorialização interna ocorrida nos terreiros é caracterizada por Carneiro (2011) como concretas e a realizada em espaços fora dos muros dos terreiros é tida com vasta, já que são muitas as possibilidades de rituais e espaços cosmizados por aquelas religiões. Nesse sentido, o autor supramencionado explicita que a transterritorialização passa a ser contraposta pelos grupos sociais que conflitam no espaço urbano, a exemplo do mercado imobiliário, ambientalistas ou sociedades religiosas intolerantes à prática das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, o que logicamente pode resultar em processos de desterritorialização, quando o oferendar, por exemplo, pode ser tido como poluidor, antiético, descaracterizador da paisagem ou um ato de profanidade.

O povo de santo tem na natureza o sentido referencial de existência das divindades cultuadas, já que os Orixás representam a manifestação de elementos da natureza, igualmente outras entidades tem íntima relação com a mata, água, fogo, ar, etc.. É também da natureza que são retirados muitos elementos que compõem as oferendas, a confecção de adereços litúrgicos e ornamentação dos templos cultuais. A relação entre candomblecistas, umbandistas e quimbandeiros é indissociável ao culto à natureza, a começar pelo próprio ato de oferendar.

[...] o culto à natureza faz parte da essência das práticas rituais. Cultuá-la significa reverenciar e adorar as forças energéticas que emanam das rochas, águas, solos, árvores e folhas. Nesse contexto religioso, ou seja, de *religação* com o divino, entender o significado de se fazer uma oferenda torna-se fundamental, já que se constitui em um ato de interação do fiel com seu guia,

Orixá e forças da natureza. Energeticamente, as oferendas são utilizadas em benefício de quem oferenda ou pra quem se destina, ou seja, as movimentações das energias dos elementais podem ser em benefício próprio ou de outro. Isso é a síntese prática de como funciona a oferenda. Partindo deste pressuposto, entendemos que os pontos de força naturais são as casas dos Orixás e, conseqüentemente, o ato de oferendar deve sustentável para todos os envolvidos, ou seja, o fiel, a natureza e o Orixá. (MORAIS, 2014, p. 28)

Todavia, Moraes (2014) problematiza que embora haja íntima relação para com a natureza, as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras (embora tenha concentrado a análise na Umbanda) enfrentam o dilema entre o oferendar e o poluir, devido aos dejetos deixados nos “santuários naturais” e ao risco de incêndios gerados pelo uso de cigarros, velas e incensos. Esse dilema, associado a outros fatores já discutidos nesta dissertação, contribui para as reações de intolerância emitidas por parcelas da opinião pública.

As religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras também exercitam o território metafísico, considerando o território da *Aruanda*, onde moram algumas entidades espirituais que se manifestam na Umbanda; ou para o Candomblé, o *Orum*, moradia dos Orixás. Estes espaços constituem uma crença dos adeptos das religiões e a partir deles todo um contexto espacial, em termos físicos, passa a ser gestado, a começar pela própria estrutura dos terreiros. A crença nestes planos extraterrestres traz à baila a necessidade de “superiorizar” o divino, que além de ter o controle dos fatos terrenos ainda são portadores do domínio de “outros mundos/territórios”. Assim como os transterritórios sagrados apontados por Carneiro (2011) constituem um *continuum* dos terreiros, a *Aruanda*, o *Orum* ou qualquer outro espaço sagrado metafísico, explicitam um *continuum* do território-terreiro, dos transterritórios e do próprio planeta Terra enquanto um espaço onde habitam os homens e os deuses destes homens.

Estes territórios metafísicos trazem também estão relacionados aos “sistemas familiares” concebidos pelas religiões Umbanda, Quimbanda e, mais veementemente, no Candomblé, isto é, a matriarcalidade/patriarcalidade dos pais e mães-de-santo e o ser filho-de-santo, e as possíveis ramificações dessas denominações, avó-de-santo, neto-de-santo. Se o adepto é filho ou pai/mãe-de-santo ele contém uma nítida relação com o Orixá, que perpassa pela “hereditariedade” das características arquetípicas do Orixá. Contudo, esta hereditariedade não se finda em obter as personalidades do Orixá. Os descendentes-de-santo (pais, mães, filhos, netos, avós, etc.) têm a esperança de herdar os territórios onde habitam as entidades, seja no plano terreno, obtendo a fartura das

matas de Oxóssi, os caminhos financeiros abertos por Exu, a boa saúde das terras de Obaluaiê, a força das estradas de Ogum; tanto quanto no pós-morte onde se pode ter o espírito elevado às melhores colônias espirituais, por exemplo, no caso da Umbanda.

Assim, na raiz afro-brasileira da Umbanda o processo identitário e a personalidade dos indivíduos são moldados a partir do conhecimento do orixá regente. A partir desse conhecimento, entram em sena um intrincado sistema de influências de forças divinas (os orixás) e espíritos ancestrais que incidirão sobre a personalidade de cada pessoa. A hereditariedade ou condição social não são suficientes para a construção da identidade, ela é um processo lento e gradativo que ocorre de forma singular na relação entre a divindade e o indivíduo independentemente de sua função ou papel na sociedade. (MATALON, 2013, p. 48)

Ainda neste sentido, outra forma de territórios sagrados manifestarem se dá por meio dos pontos cantados e riscados<sup>67</sup> ao longo dos cultos, formas específicas de vestimentas, constituindo por meio da música, do desenho e das roupas respectivamente, demarcação territorial e um repertório imaginário/simbólico de apropriação territorial que imprimem identidade tanto aos adeptos quanto às próprias entidades cultuadas. (CARVALHO, 2011; SANTOS, 2012). Assim, a figura 08 demonstra uma representação de uma mata por meio do ponto riscado pelo Caboclo Arranca-Toco no Zambi-Iris, isto é, uma forma de atribuir ao espaço cultural desse terreiro um território sagrado, marcado pela “reconstituição de um espaço-território” no qual o referido Caboclo domina, segundo a crença.

**Figura 8:** Ponto riscado no Zambi-Iris, Outubro de 2016.



**Fonte:** Arquivo pessoal do Entrevistado 01-02.

<sup>67</sup> Pontos riscados são desenhos, normalmente riscados no chão, os quais servem para identificar por meio de símbolos, a manifestação (incorporação) verídica do espírito. Em outras palavras, serve para provar que a entidade incorporada é realmente quem diz ser.

Os pontos cantados em louvor às entidades de Candomblé, Umbanda e Quimbanda são realidades aprendidas tradicionalmente pela vivência nos cultos praticados e por meio dos processos iniciáticos de cada uma dessas religiões. Atualmente, os pontos podem ser aprendidos por meio da internet e dos muitos cursos teológicos “*online*” que têm sido ofertados, principalmente quanto à Umbanda. Mas modo de aprendizagem a parte, muitos deles contém referências claras de apropriação de espaços públicos, particulares, físicos ou metafísicos.

A louvação às entidades, principalmente na Umbanda, muitas vezes, inculca a ideia de que determinados espaços são governados por elas ou imprime o sentimento de pertencimento a elas. Quero dizer, há uma associação identitária entre o ser espiritual ao espaço físico, uma forma de conexão, produção/reprodução de fluidos energéticos entre o imaterial e o material; poder ou governabilidade que incide diretamente sobre os homens, os quais devem respeitar e reconhecer o território terreno como sendo do espírito divinizado. Almeida (2013) afirma que a música é uma das formas de construção simbólica das entidades, ou seja, um mecanismo de consubstanciar e significar, juntamente com outros elementos, a existência das entidades. Para tal autor:

O processo da construção das representações das entidades míticas extrapola a mitologia associada às próprias entidades, assim como os símbolos imagéticos associados a elas. Sendo assim, uma entidade metafísica tem sua significação pela união da mitologia, signos visuais e musicais associados a ela pelos que nela acreditam, ou seja, uma entidade metafísica é representada a partir de recortes simbólicos, feitos e agrupados por aqueles que a representam. (ALMEIDA, 2013, p. 34)

Desta maneira, a música é responsável por construir uma identidade territorial referindo-se à associação entidade-espaço ao associar o nome dos espíritos a determinados “fixos espaciais”: Pomba-Gira da Encruzilhada; Exu da Calunga (Cemitério); Caboclo da Mata; Preto-Velho da Bahia/da Angola; Zé Pelintra do Morro, entre muitíssimos marcos espaço-referenciais como demonstram os pontos cantados<sup>68</sup> a seguir:

“Exu das Sete Encruzilhadas”

Era meia noite quando malvado chegou  
Era meia noite quando malvado chegou

---

<sup>68</sup> Durante a observação participante nos terreiros estudados, estes foram alguns dos pontos mais escutados.

Corre e gira, Corre e gira vai chegar a madrugada Salve Exu, Salve Exu **das Sete Encruzilhadas**

“Tia Maria”

Liberdade ainda que tardia, assim rezava na senzala Tia Maria  
Salve o triângulo divino salve o seu ponto riscado  
Saravá Minas Gerais  
**Tia Maria de Minas** chorando em oração pedia a Zambi o fim da escravidão

A análise desses pontos cantos cantados demonstra que neles há a construção do sentimento pertencimento da entidade para os territórios encruzilhadas, no caso do Exu, ou ao estado de Minas Gerais, no caso da Preta Velha Tia Maria, sentimento evidenciado pelo uso das preposições “das” e “de” precedentes, respectivamente, às “Encruzilhadas” e às “Minas Gerais”. Leva a entender também que os pontos cantados constituem uma forma de tornar esses espaços, *a priori*, profanos, homogêneos e a-referenciais, em territórios sagrados por meio da hierofanização dos mesmos, ao propor que neles a ou como afirma Eliade (2010, p. 26): “Na extensão homogênea e infinita onde não é possível nenhum ponto de referência, e onde, portanto, nenhuma *orientação* pode efetuar-se, a hierofania revela um ‘ponto fixo’ absoluto, um ‘Centro’”. Assim, se o Exu está nas encruzilhadas, ei-la um “Centro”, um “território” que deve ser respeitado e usado pelos que cultuam a Exu; Preta Velha Tia Maria é de Minas, foi neste estado que ela, por meio das orações, auxiliou para com o fim da escravidão, os devotos de Tia Maria “centralizam” e rememoram Minas enquanto território onde atuou esta Preta-Velha.

Além disso, os pontos cantados podem inculcar a ideia de função de “governo” e exercício do poder por parte das entidades em determinados lugares, como expresso nos pontos os quais reproduzo a letra a seguir, “Oxalá é quem governa o mundo” e “Quem manda na mata é Oxóssi”, pontos respectivamente em louvor aos Orixás Oxalá e Oxóssi.

“Oxalá é quem governa o mundo”

Oxalá é quem governa o mundo. Só ele pode governar. Foi ele quem nos deu a luz, clareou a Umbanda, nossos orixás. Foi ele quem nos deu a luz, clareou a Umbanda, nossos orixás. Oxalá, Oxalá, ôh Oxalá, abre os caminhos, pra seus filhos trabalhar.

“Quem manda na mata é Oxóssi”

Quem manda na mata é Oxóssi, Oxóssi é caçador, Oxóssi é caçador. Eu vi meu pai assobiar, ele mandou chamar. É na Aruanda auê! na Aruanda auá seu pena verde de Umbanda, ele mandou chamar.

Já a análise dos pontos supracitados permite depreender nitidamente que há o comando do território “mundo”, governado por Oxalá e que enquanto detentor desta posição (governante) concedeu permissão para prática da Umbanda e culto aos demais Orixás, e pode “abrir caminhos”, permissão para entrar no território sagrado deste Orixá; permite depreender por outro lado a “autoridade” exercida no território das matas por Oxóssi, autoridade que vem do plano metafísico, *Aruanda*, e se reproduz no físico, as matas. Isto posto, impende ressaltar as palavras de Haesbaert (2005, p. 6783)

A territorialidade, no nosso ponto de vista, é “algo abstrato” [...] Ela é uma “abstração” também no sentido ontológico de que, enquanto “imagem” ou símbolo de um território, existe e pode inserir-se eficazmente como uma estratégia político-cultural, mesmo que o território ao qual se refira não esteja concretamente manifestado – como no conhecido exemplo da “Terra Prometida” dos Judeus. Ou seja, o poder no seu sentido simbólico também precisa ser devidamente considerado em nossas concepções de território. É justamente por fazer uma separação demasiado rígida entre território como dominação (material) e território como apropriação (simbólica) que muitos ignoram e a complexidade e a riqueza da “multiterritorialidade” em que estamos mergulhados.

No que tange aos pontos riscados eles são um mecanismo tanto de consagração ou “centralização”, para uso da palavra de Eliade (2010), nos templos umbandistas, quanto uma forma de cunhar a identidade da entidade, seus elementos de força, as áreas de atuação espiritual. No momento em que o rabisca passa a estabelecer uma ligação entre a entidade e os que a ela veneram. É uma das formas, entre várias, de legitimar a incursão territorial do espírito no plano físico. Assim, se o homem reconhece o sentimento de territorialidade exercido pelas entidades cultuadas, igualmente estas mesmas entidades reconhecem que estão em um “território dos homens” e, logo, devem se identificar para que “invasores espirituais” não enganem os agentes físicos do território sagrado.

É essencial compreender bem que o espaço é anterior ao território. O território se forma a partir do espaço, é o resultado de uma ação conduzida por um ator sintagmático (ator que realiza um programa) em **qualquer nível**. (negrito meu). Ao se apropriar de um espaço, concreta ou abstratamente (por exemplo, pela representação), o ator "territorializa" o espaço (RAFFESTIN, 1993, p. 50)

Muitas das vezes, esta noção de territorialização e territorialidade “em qualquer nível”, conforme apontado por Raffestin (1993) passa despercebida, segundo Souza (2000), seguido de Haesbaert (2005), porque não se leva em consideração as



propriedades gerais necessárias à construção territorial, isto é, quando a territorialidade é considerada apenas sob um ótica mais reducionista ao focar apenas as relações de poder em determinados substratos espaciais, sem observar “[...] os tipos gerais em que podem ser classificados os territórios, conforme sua propriedade, dinâmicas, etc..” (SOUZA, 2000, p. 99)

Além de todo o exposto até o presente, há de se mencionar o uso de trajes específicos usados durante e os rituais de Candomblé, Umbanda e Quimbanda, como no cotidiano dos adeptos, principalmente em se tratando do Candomblé. O uso de colares, guias, paramentas, lenços, vestidos rodados longos, bem como de caracterizações específicas das entidades cultuadas por aquelas religiões (cocares, capas, tridentes, cartolas, chapéus, etc.) contribuem para a formação de uma identidade do “povo de santo”. A estética personalizada, principalmente marcada pelo uso rotineiro do branco, é uma das formas, por exemplo, de identificar uma candomblecista, embora não isto não seja uma forma axiomática de identificá-lo. Da mesma forma, o uso de determinadas cores, formato e composição das roupas servem para identificar o Orixá que rege determinado filho-de-Santo. (SOUZA, 2007). Sob esta perspectiva a figura 9 demonstra o uso de algumas roupas especiais no Ilê e a figura 10 no Zambi-Iris.

**Figura 9:** Mametto incorporada com trajes especiais da Pomba-Gira Sete Véus.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

**Figura 10:** Médium incorporado e trajando roupa específica de Pomba-Gira Maléva no Zambi-Iris



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Neste sentido, Souza (2007) enfatiza que o conjunto estético que compõe o Candomblé, eu também diria da Umbanda, é uma das formas de sustentar/reproduzir a religião e os mitos/ritos que a consubstancia, contribuindo para a formação de uma identidade religiosa no território brasileiro.

[...] o rito, o mito e a estética do candomblé não se separam. Juntos são esteio e sentido dessa religião negra hoje enraizada numa sociedade de gosto predominantemente branco, mas que bebe nessas fontes para construir, a partir de sua diversidade cultural, sua própria identidade, a identidade brasileira. (SOUZA, 2007, p. 150)

Sob tal perspectiva, a afirmação de uma identidade, também construída pelo uso de um conjunto estético específico, permite aos adeptos das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras expressarem o exercício da territorialidade para além dos espaços dos templos de culto e indo de encontro à cotidianidade por eles manifestas, já que “Toda identidade implica numa territorialização, assim como a territorialização permite a permanência identitária [...] dos atributos dos diferentes grupos sociais, em diferentes escalas.” (COSTA e COSTA, 2006, s/p)

Em igual teor, Carvalho (2011) assevera que entre os povos tradicionais brasileiros, o “povo de santo” é um dos que melhor conseguiu articular-se nacionalmente, já que preservou diferenças rituais e cosmológicas capazes de distinguir e singularizar cada terreiro, porém sem perder a identidade única enquanto “povo de

santo/axé” em todo o país, devido ao *modus vivendi* inerente a ele por meio da prática religiosa e, dentro dela, alimentar, artística, de vestimentas, festiva, econômica e relações específicas com a natureza.

Por sua vez, os terreiros/tendas ou outras denominações dadas aos locais de culto constituem uma espacialidade do sagrado materializada, mas não de forma aleatória, e sim a partir de uma cosmização própria que reflete tanto a visão do que é o Candomblé, a Umbanda e a Quimbanda para os adeptos, quanto o processo histórico tácito ou explícito que conformou a existência dos mesmos.

Foi em território brasileiro que as entidades africanas se concentraram na mesma região ou cidade, propiciando, conforme Moraes (2006) a criação de um novo e específico espaço histórico-mitológico capaz de preservar um patrimônio simbólico na cosmologia africana em exílio, já que a identidade religiosa viu-se especializada no Brasil numa tentativa de retomar a memória do culto africano às entidades, como se pode inferir em Moraes (2010).

O terreiro é, assim, uma forma de territorialidade imbuída na perspectiva de resguardo dos valores culturais africanos e da percepção da África enquanto referência histórica de lugar da manifestação do sagrado. A espacialidade da África é representada no terreiro por meio da reprodução da consciência religiosa herdada *a priori* dos escravos e *a posteriori* hibridizada no Brasil. Desta forma, cumpre ressaltar que:

Os lugares que conhecemos e gostamos são todos lugares únicos e suas particularidades são determinadas por suas paisagens e espaços individuais e por nosso cuidado e responsabilidade, ou ainda, pelo nosso desgosto, por eles. Se conhecemos lugares com afeição profunda e genealógica, ou como pontos de parada numa passagem através do mundo, eles são colocados à parte porque significam algo para nós e são os centros a partir dos quais olhamos, metaforicamente pelo menos, através dos espaços e para as paisagens (RELPH, 1979, p. 17-18).

Em face do exposto, o terreiro se constitui ao mesmo tempo enquanto lugar, já que é um espaço de experiências, percepções subjetivas, vivências e atribuição de sentimentos à pátria genealógica; bem como lugar de refúgio, antes contra a violência escravizadora, e atualmente para vencer diversas dificuldades da vida, da intolerância religiosa, conforme Carvalho (2011); e enquanto território, espaço simbólica e materialmente erigido para manifestação sagrada e da memória reconstituída do culto aos Orixás. Assim, Sodré (2002, p. 55) ressalta: “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.”. A senzala, conforme visto no subitem 3.3.1 representou um encontro de identidades mistas, mas tendo como interseção o sentimento de pertencimento à África. Lá foi possível gestar ideias, aprender dialetos, tecer diálogos comuns ou opostos, conhecer novos Orixás, enfim, criar um sentimento coletivo de identidade negra a partir dos *inputs* oriundos da saudade do culto ao sagrado em terras africanas. Neste sentido, Santos (2012, p. 19) versa que:

Apesar das atrocidades da escravidão, elas asseguraram a permanência de uma ancestralidade africana milagrosamente preservada e reelaborada graças à memória coletiva de homens e mulheres, de escravos e libertos. Ancestralidade portadora de um passado simultaneamente mítico e histórico rememorado, por exemplo, no xirê de candomblé, festa pública que, além de celebrar os deuses afro-brasileiros, reúne todos aqueles que estejam abertos e dispostos a se juntar à “roda da alegria”.

Todavia, Melo (2012) reconhece o contato intracultural entre os povos Nagô-Iorubá e Jeje-Fon desde a embarcação nos navios negreiros e ao longo do “Atlântico Negro”. Dentro dos navios negreiros, apesar de terem constituído um mecanismo de dizimação cultural, certamente havia cultos, ainda que fosse apenas entre indivíduo-divindade, rememorando a prática da fé, mesmo sabendo qual seria o trágico destino que o esperava: o Novo Mundo (novo para os europeus e africanos) onde seriam escravizados ou a própria morte. A partir deste entendimento é possível inferir que se a senzala foi o berço rudimentar dos terreiros, o navio negreiro foi o antecessor deste berço.

Melo (2012) aclara que os terreiros de Candomblé constituem um microcosmo que contém em seu interior espaços simbólicos dotados de especificidades rememorativas do continente africano. Entendo, que a unicidade e ao mesmo tempo a pluralidade presente nos terreiros começa pela linguagem-étnica cultural de cada nação do Candomblé, (Nagôs, Jeje, Angola, etc.) enquanto símbolo comum de cada terreiro, e pelo culto aos Orixás originários e aos aprendidos nas trocas culturais ocorridas ao longo da formação de cada nação candomblecista. Pertencer a uma nação, ou em alguns casos, às nações, possibilita a um terreiro o como dispor as imagens dos Orixás, o toque dos tambores, as danças, o que oferecer a cada Orixá, os procedimentos litúrgicos e toda a dinâmica que nele se consolidada antes, durante e depois de cada culto; logo, permite cunhar uma identidade sagrada dentro da própria identidade de ser “povo de santo”,

segundo afirma Carvalho (2011). A popularização e associação simbólica do “culto ao axé” com a nação Ketu, por exemplo, é uma forma de promover laços de identidade e territorialidade, e empoderamento simbólico, conforme afirma Carvalho (2011, p.04):

O processo de construção das tradições das nações de candomblé é concomitante ao processo de afirmação de seus poderes simbólicos e concretos. Simbolicamente, porque tomam parte do imaginário das sociedades envolvidas; concretamente, porque findam por garantir um maior número de adeptos, clientes e terreiros construídos. A nação de Ketú, por exemplo, encarna o espírito da tradição nagô-soteropolitana. O próprio nome ‘Ketú’ é conhecido por grande parte da população brasileira leiga em assuntos religiosos afrobrasileiros. Assim, esse poder simbólico concretiza uma maior concorrência desse terreiro e dessa nação em relação a outros – se ‘Ketú’ é um nome reconhecido pela sociedade brasileira, ‘Efon’ ou ‘Jeje’ podem não compartilhar a mesma popularidade [...] Entretanto, afirmamos que o poder simbólico de cada nação e de cada terreiro é vivenciado em seus cotidianos, tanto do ponto de vista da identidade, como da filiação e familiaridade, como estruturas de poder intrínsecas e relacionais.

Conforme Carvalho (2011) a formação dos primeiros terreiros em Belo Horizonte, Recife, São Luís, Maceió, e Porto Alegre, no auge da escravidão, surgiram em perímetros urbanos, em contiguidade estrutural com mercados, portos, áreas rurais periféricas para facilitar o acesso aos materiais utilizados nos rituais. Além disso, alega que os terreiros de Candomblé foram originalmente mantidos pela união entre modo agrícola de produção e vida urbe, para articular ao mesmo tempo o acesso aos materiais ritualísticos mais facilmente adquiridos nas cidades e produção alimentar em pequena produção. Desta forma, os primeiros terreiros propriamente ditos das capitais supracitadas nasceram atrelados à condição de seguridade alimentar e religiosa.

Articulando as dimensões ambientais, territoriais e religiosas das tradições de santo, as roças funcionavam não apenas como fonte alimentar básica, mas também como locais onde se podiam desenvolver práticas rituais complementares àquelas desenvolvidas na área urbana. O símbolo mais evidente dessa integração urbano-rural nas religiões afro é o orixá Osanyin, com seu poder protetor sobre as matas. (CARVALHO, 2011, p. 42)

Entretanto, segundo Melo (2012), o local onde se constituirá um terreiro necessita atender muitos preceitos religiosos que os distinguem do território profano. Neste sentido, consoante a Rosendahl (1996, p. 29) é muito importante “[...] conhecer a natureza do espaço sagrado, como se constrói tal espaço e porque ele se torna qualitativamente diferente do espaço profano que o circunda”. Embora, os fatores não religiosos, como custeio dos lotes ou aluguel da estrutura física, sejam relevantes, como ocorre no Ilê e no Zambi-Iris, há de se considerar que o espaço onde será construído um

terreiro está relacionado às orientações dos Orixás por meio de sonhos ou jogo de búzios. Desta feita, as oferendas são servidas no chão, uma forma de reverenciar as os ancestrais da terra e sacralização do espaço-terreiro. Da mesma forma, nos terreiros comumente são levantadas cumeeiras que simbolizam a ligação entre o *Orum* e o *Aiê*.<sup>69</sup>

### **3.3.3- Congás, Altares e arranjos espaciais dos terreiros: continuando a falar dos territórios sagrados de terreiros**

Considerando o posicionamento de Carvalho (2011) e Melo (2012), o território-terreiro, desde a sua fundação, traz o valor objetivado da alimentação (no caso dos primeiros terreiros surgidos em algumas capitais brasileiras) e o valor simbólico da comida na constituição física/espacial dos terreiros. Desta maneira, é preciso lembrar que: “Na construção da identidade não é possível pensar de forma dissociada sua natureza simbólica e subjetiva (representações) e seus referentes mais ‘objetivos’ e ‘materiais’ (a experiência social em sua materialidade).” (CRUZ, 2007, p.99)

Carvalho (2011) também propõe que a dinâmica de construção dos terreiros, não raramente, é ininterrupta e baseada em processos colaborativos, “mutirão do sagrado”, nos quais a ajuda mútua e a doação de materiais de construção e similares representam uma superação de dificuldades financeiras e ampliação de circuitos de trocas comunitárias.

Nem todos os espaços do território sagrado dos terreiros têm acesso livre: a camarinha exige iniciação, a cozinha é das mulheres, os atabaques são dos homens (*ogãs*), e cada representação espacial do terreiro corresponde a uma representação do Orixá e suas particularidades arquetípicas. Logo, a estrutura física dos territórios-terreiros sagrados do Candomblé, além de constituírem um espaço de resistência cultural, rememoram hierarquias, segredos, concomitantemente abertura ao público, mas não a todo o território e nem a todos os públicos; hibridez (aprendizagem de culto aos Orixás de várias etnias) e homogeneidade (é um espaço constituído essencialmente pela manifestação do sagrado); multidimensionalidade (física, espiritual, material, imaterial) e unidimensionalidade (é o espaço dos Orixás), produção/reprodução (de fundamentos, liberdade de gênero/orientação sexual e divisão do trabalho religioso ortodoxa (tarefas de homens e tarefas de mulheres). Enfim, é um território sagrado

---

<sup>69</sup> No subitem 4.4.2 verso a respeito da Cumeeira enquanto território sagrado no Ilê.

particular e dotado de especificidades, exatamente o que o torna diferente dos demais territórios.

Igualmente, os terreiros de Umbandas constituem espaços territorializados, entretanto dedicado simbólica e materialmente às divindades quantitativamente maiores e com diferenças entre os arranjos espaciais, a depender da própria identidade umbandista professada pelos adeptos, já que a Umbanda apresenta muitas variações ideológicas, teológicas e ritualísticas, conforme esclareci no segundo capítulo desta dissertação. A propósito, Gois (2013, p. 354) traça uma diferença entre o Candomblé e a Umbanda quanto à denominação dada aos locais sagrados de culto dessas religiões.

O local onde os adeptos do candomblé se reúnem e realizam seus rituais sagrados é denominado de “Terreiro”; por sua vez, o local dos adeptos da umbanda é denominado de “Centro”. Todavia, enquanto o primeiro se refere a todo o terreno que circunscribe o salão, denominado de “barracão”, onde efetivamente ocorrem as cerimônias, devido às “casas de santo” espalhadas pelo terreno, o segundo refere-se apenas ao ambiente onde ocorrem as cerimônias, normalmente uma sala ou salão mais amplo tendo ao fundo um altar com imagens de santos católicos, imagens de um velho escravo (preto velho), de índios e boiadeiros (caboclos), conforme observações durante a pesquisa.

Todavia, é necessário advertir que é uma visão muito engessada associar a denominação terreiro – Candomblé, Umbanda – Centro, mesmo que no caso o autor supracitado já tenha se referido às observações feitas durante a pesquisa dele. No segundo capítulo também apresentei que a denominação “terreiro” se deu e ainda se dá aos templos de Umbanda, que no início do século XX eram classificados como tendas ou terreiros a depender do local onde se situavam (sobrado ou chão, respectivamente). Da mesma forma, salientei que muitos terreiros passaram a ser registrados como “centros espíritas” a partir da década de 1950 para superar o preconceito atribuído à denominação “terreiro”, tido como *locus* de magia maléfica, desordem e balbúrdia de grupos socialmente marginalizados.

Atualmente, a depender da história e da fidelização religiosa, os templos umbandistas podem ser chamados de terreiro, casas, barracão, congá, buraco, roça, tendas, cabanas, centros, todos para definirem o local de culto, mas “centros” não é uma denominação única para os templos umbandistas, nem “terreiros” para os de Candomblé. Da mesma forma, incorre em risco estabelecer que templos umbandistas possuem apenas imagens católicas e os de Candomblé as de Orixás não sincréticos, já que a própria palavra “Santo” é uma referência sincrética. Em suma, em se tratando do

território sagrado das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras e o vasto hibridismo-pluralismo que as tange é incerto fixar conceitos mais rígidos/universalizantes ou classificações mecanizadas, sem observar determinados contextos ou fazendo-se as devidas ressalvas.

Mas a despeito da denominação, os templos de Umbanda são territórios sagrados com características particulares e que, assim como os do Candomblé, representam o conjunto simbólico subjetivo dos umbandistas materializado num espaço físico sagrado, que vai muito além de uma edificação, pois ao mesmo tempo em que contribuem para a formação da identidade cultural-religiosa de seus adeptos, explicitam a lógica objetivada das relações sociais nos quais os umbandistas se inscreveram e se inscrevem historicamente.

Em sentido análogo Bourdieu (2013) a inculcação de *habitus* religiosos é um modo de promover pensamentos, percepções, ações, segundo as normas de uma representação religiosa do mundo natural e sobrenatural, o que se dá por meio do ajustamento aos princípios de uma visão política e social do mundo. Por isso, não é de estranhar que nos altares de Umbanda, embora não seja uma realidade axiomática, haja uma imagem católica de Jesus Cristo colocada superiormente às demais imagens. Esta disposição, que superficialmente pode se justificar pelo fato de que no processo de sincretismo Oxalá, o maior de todos os Orixás, foi associado à imagem de Jesus Cristo, traz, se considerado o processo histórico de consolidação da Umbanda no Brasil, um novo sentido, muitíssimas vezes não percebidos conscientemente pelo próprio umbandista, mas que os fundadores muito conscientes estavam. Em igual percepção Matalon (2013, p. 29) assinala:

A simbologia dos diferentes grupos formadores da Umbanda, aborígenes e africanos, passou por uma profunda transformação consciente direcionada por intelectuais, mas que refletia também os conteúdos do inconsciente coletivo cultural. Enquanto a religião buscava racionalmente adequar-se as exigências e valores sociais da época e trazer uma noção de identidade para sociedade brasileira, deixava transparecer as tensões existentes das relações de dominação e subordinação dessa mesma sociedade.

A imagem de Jesus Cristo com os braços abertos nos altares advém da tentativa de coadunação da Umbanda a uma religião que não era do “Diabo”, pois o Cristo estava lá, com os braços abertos, abençoando os umbandistas. Logo, era uma religião que poderia ser praticada pela classe média burguesa brasileira sem receio no início do século XX. Além disso, traz à tona a mensagem do Caboclo das Sete Encruzilhadas



incorporado por Zélio de Moraes: a Umbanda estaria “de braços abertos” a todos os encarnados e desencarnados que a ela procurasse, isto é, um discurso de rompimento para com o Espiritismo kardecista, mais seletivo para com o *corpus* espiritual a ele então imanente. Ademais, o “estar com os braços abertos” do Oxalá/Jesus traz para o território sagrado da Umbanda o sentido de proteção do território, além da “proteção” das tronqueiras, conforme análise posteriormente.

Assim os motivos míticos presentes no cosmos religiosos umbandista, trazem as marcas do contexto sócio-histórico de origem da religião, um momento de transição social, política e econômica do Brasil [...] os símbolos das antigas tradições foram reinterpretados e modulados segundo as normas de organização social, no entanto, esses aspectos organizados racionalmente, não ficam imunes as influências do inconsciente que deixam transparecer conteúdos advindos do inconsciente cultural brasileiro [...] Esses conteúdos do inconsciente cultural é que moldaram as novas figuras dos motivos míticos da Umbanda (Preto-Velhos, Caboclos e Crianças) sobre os símbolos dos tradicionais dos cultos de origem. (MATALON, 2013, p. 33-34)

No território-terreiro sagrado de Umbanda, apesar de comumente deixar as imagens das entidades de direita expostas nos congás<sup>70</sup>, normalmente decorados, iluminados por velas de variadas cores, alguns enlaçados por guias e colares, além da presença de alguidares com comidas e flores (não é dispendioso reiterar que a decoração não é uma regra), os elementos da esquerda podem ficar separados, ocultos em assentamentos<sup>71</sup> ou nas tronqueiras. Esta separação entre direita e esquerda, espacialmente falando, evoca a ideia gerida por muitos umbandistas de que a linha de Exus e Pomba-Giras está emanada de “certo perigo”, pois podem tender tanto para o “mal” quanto para o “bem”, a depender do pedido de cada pessoa feito a eles e, por esse fato, devem ficar em lugares mais distantes do público e da assistência. Em face de espaços físicos limitados ou pequenos, há o uso da separação entre as imagens por cortinas, madeiras, muretas ou outras estruturas para se separar no mesmo território sagrado a “treva” da “luz”.

Entretanto, não se trata de uma visão única, pois para muitos umbandistas tais entidades são seres espirituais em evolução (herança Kardecista de evolução dos

<sup>70</sup> Espaços onde se colocam as imagens, na maioria das vezes de frente ao público, herança do sincretismo católico, podendo ser chamados de altares.

<sup>71</sup> 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, comidas, 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 comidas, ervas e objetos diversos veementemente hierofanizados.

espíritos) e que encontram na lei de Umbanda a oportunidade do trabalho, sendo que quem pratica o mal certamente terá retorno deste mesmo mal praticado. Para estes, no congá pode se conter imagens de direita e de esquerda juntos, ainda que hierarquicamente estejam os de direita superiormente dispostos e os de esquerda inferiormente alocados, em termos de distância do solo. “Assim o universo religioso da Umbanda separa em duas dimensões opostas o sagrado, reconhecendo o mal na natureza humana, mas estabelece a primazia do bem sobre o mal como um fundamento de um inevitável progresso espiritual.”. (MATALON, 2013, p. 65)

Ante ao exposto no parágrafo acima é preciso esclarecer que a noção dicotômica “bem *versus* mal” não é oriunda dos umbandistas, não propriamente em sua constituição inicial no Brasil, que *a priori* era praticada ainda com fortes influências da manifestação do sagrado aprendida na África, a qual (a manifestação do sagrado) não continha essencialmente aquela noção dicotômica. Por isso, Prandi (2012) afirma que ao aderir ao binômio “bem *versus* mal” a Umbanda acaba por romper com perspectiva religiosa matrilinear africana, esta com orientação ordenada por preceitos sacrificais, prescritivos e restritivos do Orixá. Trata-se da herança sincrética de viés cristão e mais ao fundo do princípio ético-moral espírita, além da herança do pensamento de “purificação” (embranquecimento da magia) encetado pela ideologia zeliana de Umbanda no início do século XX.

Nos congás presentes no território-terreiro sagrado de Umbanda, mas não em vias de regra, percebe-se uma hierarquia simbólica das entidades, dispostas numa lógica em que os mais evoluídos, portanto, mais distantes do plano terreno profano, ficam no topo do congá, seguidos gradativamente das entidades em conformidade com o grau evolutivo, os quais os menos evoluídos ficam mais próximo ao solo. Esta hierarquia, segundo Matalon (2013) o qual analisa a constituição simbólica da cosmologia umbandista, está associada à dinâmica social que vigorava no contexto de consolidação da Umbanda no Brasil.

Assim, a partir da análise de Matalon (2013) fica evidente que o Orixá, de origem negra/africana, pode ficar no “topo” do congá, porém sincretizado com o santo católico ou despido das características mitológicas originárias (um Orixá com nova “roupagem cultural”), muitas vezes com representação da pele em cor branca. A estratificação também se percebe quando o elemento caboclo na mistificação espiritual umbandista é mais robusta do que a do Preto-Velho ou das crianças, o que se pode perceber pela anunciação da Umbanda em 1908 ter sido feita por meio do Caboclo das

Sete Encruzilhadas, ou pela proximidade maior do caboclo para com o Orixá, inclusive na distribuição espacial das imagens do próprio congá. Todo esse processo se caracteriza numa tentativa de inserir um tipo nacional, inclusive as minorias, no escopo umbandista, valorizando o branco, a figura indígena e o negro, porém com escalas de valoração e valorização diferentes, onde o negro ocupa o grau de menor porte.

Em face disso, é fácil então perceber que território-terreiro sagrado da Umbanda representa uma reterritorialização condensada do Brasil, especialmente no que tange ao contexto histórico em que essa religião se consolidou, das religiões com as quais sincretizou, das etnias basilares do povo brasileiro, bem como do significado simbólico e social de todos esses elementos, não raro, polissêmicos e ambivalentes. Em outras palavras, enquanto o Candomblé reterritorializa a África, a Umbanda reterritorializa o Brasil.

Além disso, outro elemento importante se configura no território-terreiro sagrado da Umbanda, as tronqueiras. Estas são pequenas estruturas, que pode ser em formato de uma casinha onde se situa os Exus guardiões deste território. A depender do escopo simbólico dos umbandistas, podem ser na cor preta, vermelha ou cinza, bem como a combinação de todas estas cores. Traz o significado de proteção e dispersão de energias contrárias ao bom funcionamento dos templos, uma barreira contra espíritos obsessores e zombeteiros. As tronqueiras contêm imagens dos Exus e Pomba-Giras, ferramentas por eles utilizados (tridentes, por exemplo), onde é comum realizar oferendas contendo farofa de dendê, sangue de animais, bebidas, cigarros, charutos entre outras várias possibilidades. As tronqueiras, além de defesa espiritual, são representações de fé contra outras invasões de terceiros (os profanos), os preconceitos por eles encetados e um costume aprendido (às vezes inconscientemente e despido da lógica extra-religiosa que a tronqueira possui), para tornar os limites e fronteiras daquele território mais definidos e protegidos.

Uma análise mais crítica das tronqueiras e sob um novo prisma permite outra tipologia. Os Exus e as Pomba-Giras são entidades muito presentes na Quimbanda. O culto quimbandeiro na Umbanda não lhe custou barato. Se por um lado representou um angario de adeptos em busca de resoluções de problemas amorosos, questões financeiras, desejos de vingança, ou simplesmente a busca de uma doutrina religiosa de contato mais visível com os espíritos e fora dos padrões mais cristianizados, entre outros, por outro lado permitiu-lhe adquirir ao longo de sua consolidação histórica adjetivos os mais pejorativos e simbolicamente anti-cristãos possíveis, o que numa

sociedade de predominância católico-cristã desde a colonização equivale a dizer o enfrentamento uma verdadeira guerra e disputa entre defesas e ataques dos territórios sagrados.

Portanto, a construção dos territórios físicos e metafísicos sagrados das religiões Candomblés, Umbandas e Quimbandas são compostos por um conjunto de variáveis que perpassam a história na qual estas religiões emergiram, se consolidaram e estão a se remodelarem, bem como de um conjunto dinâmico, multifacetado e inter-relacionado de elementos teológicos, doutrinários, simbólicos, ideológicos e ritualísticos, que apesar de essencialmente polissêmicos e, às vezes dicotômicos, são capazes de confluir e resultar na materialidade e imaterialidade dos territórios sagrados do povo de santo.

#### **4-A COMIDA DOS HOMENS E DOS ESPÍRITOS NO CANDOMBLÉ, UMBANDA E QUIMBANDA EM BOCAIUVA: compreendendo a dinâmica da comida no Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato e no Terreiro Zambi-Iris**

O município de Bocaiuva é fortemente marcado pela religiosidade de seus habitantes e tem nela esteio de formação histórico-cultural e social. Esse município marca e deixa ser marcado pela tradição oral e pelo arranjo arquétipo social arraigado à matriz religiosa, principalmente no que diz respeito ao Catolicismo, consagrado no “espaço sagrado” do padroeiro “Senhor do Bonfim”, conforme asseveram Ribeiro (2013); Alves (2012) e Alves (2014). Contudo, neste cenário outras religiões vêm assumindo relevância, modelando territórios religiosos, inclusive o Candomblé, a Umbanda e a Quimbanda.

Considerando que tais religiões estão intimamente relacionadas “ao ato de comer”, seja considerando as suas liturgias, seja na vida cotidiana de seus adeptos, neste item ponho em perspectiva as diversas nuances assumidas pela comida no contexto daquelas religiões em Bocaiuva, Minas Gerais. Tais nuances, resumidamente, consistem em analisar a comida utilizadas nos rituais e nos distintos territórios engendrados por eles, a alimentação dos médiuns e os chamados transterritórios vinculados ao arreio da comida das divindades do Ilê e do Zambi-Iris em Bocaiuva. Para se chegar a tanto, a priori uma análise histórica do município supracitado, da tensão existente entre os diversos campos religiosos nele presentes, além de apontar algumas generalidades a respeito das comidas votivas nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras e da alimentação dos seus adeptos.

##### **4.1- Caracterização histórico-geográfica de Bocaiuva: entre escravos, bandeirantes, pecuaristas, coronéis e empresas se constitui a “Terra do Senhor do Bonfim”.**

Segundo Ribeiro (2013), Bocaiuva localiza-se no Norte de Minas Gerais e limita-se ao norte com Montes Claros e Glaucilândia; ao sul com Diamantina, Buenópolis e Olhos d’Água, ao leste com Botumirim, Turmalina, Carbonita e Diamantina, ao oeste com Engenheiro Navarro, ao nordeste com Guaraciama e Itacambira, ao sudeste com Olhos d’Água, ao sudoeste com Buenópolis e Joaquim Felício, e ao noroeste com Montes Claros. A toponímia “Bocaiuva” deriva do tupi-

guarani *macá-yba*, árvore da macaíba, palmeira também conhecida como bocaiuva. (AMORIM, 1999). As coordenadas da sede são: 43° 48' 54,00" Longitude Oeste e 17° 06' 28,80" Latitude Sul. (IBGE, 2010).

Por sua vez, conforme IBGE (2010) apresenta população absoluta de 46.654 habitantes distribuídos entre a sede municipal e quatro distritos (Alto Belo, Engenheiro Dolabela, Sentinela, Terra Branca). Desta forma, Ribeiro (2014) assevera que a área limítrofe, composta por 12 municípios é um relevante fator de integração regional, aumentando a influência e prestando a formação de rede. Igualmente, Dias (2010) também aponta que Bocaiuva está a 369 km de Belo Horizonte, capital mineira, sendo o município banhado pelos rios Jequitinhonha e Guavinipan, tendo como principal bacia hidrográfica a do Jequitinhonha/São Francisco, além de ser polarizador dos pequenos municípios que o circundam, como Engenheiro Navarro, Olhos D'Água e Francisco Dumont. A propósito, conforme Ribeiro (2011) a economia bocaiuvense baseia-se com maior expressividade nos respectivos setores de serviços, indústria e agropecuária.

Neste sentido, também há de se ressaltar que o município de Bocaiuva, inserido na microrregião que leva este mesmo nome, funciona como um polo comercial-financeiro, já que oferece uma gama variada de serviços por meio de lojas as mais diversas (roupas, calçados, informática, telefonia, bijuterias, móveis, eletrodomésticos, perfumaria, de produtos agropecuários/veterinários, construção civil, inclusive uma loja chamada Flora Iemanjá, de onde são compradas a maior parte dos artigos utilizados nas oferendas pelo Ilê e pelo Zambi-Iris) restaurantes, lanchonetes, hotéis, bancos, imobiliárias, autoescolas, funerárias, cartórios, etc., especialmente concentrados na Avenida Francisco Dumont e na área central; estudantil, marcado principalmente pela migração pendular de estudantes universitários (possui uma Universidade e duas faculdades particulares principais), cursistas técnicos ou mesmo alunos da Educação Básica que se deslocam para as escolas particulares e públicas; de lazer/cultural, especialmente para as festas religiosas (Festa do Sagrado Coração de Jesus e do Senhor do Bonfim, ocorridas em junho e julho respectivamente), boates aos finais de semana, parque municipal, barzinhos/restaurantes, praças, carnaval de rua e eventos musicais muito comuns no município; de saúde, sobretudo pela ampla rede de farmácias, postos de saúde, Unidades Básicas de Saúde (UBS) e pelo Hospital Regional; religioso, marcado pelos encontros religiosos muito comuns entre igrejas de mesma tipologia, ou pelos casamentos e batizados muito comuns de serem sediados nas paróquias do Sagrado Coração de Jesus e Senhor do Bonfim; e jurídicos, por meio da atuação do

Fórum Doutor José Maria Alkimim ou do presídio municipal, os quais atendem toda a microrregião.

No que diz respeito à história da formação socioespacial do município, Ribeiro (2011) assevera que ela apresenta uma base mítica, arraigada à religiosidade, e outra científica. É neste sentido que Ribeiro (2013) versa sobre os principais fundamentos históricos a respeito do município, como o “mito fundador” vinculado à imagem religiosa do Senhor do Bonfim e a versão científica atrelada à territorialização de bandeirantes paulistas e baianos em busca de diamantes. Assim, Ribeiro (2013) afirma:

Na História da formação do município há várias outras histórias dentro da mesma, que mescla o mítico, a religiosidade e, nesse amálgama, a história é narrada de geração em geração pelo bocaiuvense [...] A história da formação do território é narrada pela lenda, desde a década de 1710 e vinculada ao tempo da ausência documentos escritos, do *vazio de gente* [grifo da autora] quando escravos e tropeiros transportavam uma imagem do Cristo Crucificado, e invocada sobre o nome de Senhor do Bonfim [...] (RIBEIRO, 2013, p. 41)

Neste contexto, segundo Ribeiro (1988) e Ribeiro (2013) a imagem do Senhor do Bonfim foi confeccionada em madeira e teria se originado de Setúbal, em Portugal. Consta a lenda que, por volta de 1700, durante o Ciclo do Ouro, escravos estavam transportando a imagem do Rio de Janeiro à Bahia, quando o grupo, já fatigado, parou para descansar à sombra de uma gameleira. Logo pela manhã, ao tentarem levantar a estátua parecia para eles demasiadamente pesada. Ainda assim, insistiram em levá-la até a direção da estrada que hoje liga Bocaiuva a Montes Claros, a BR 131. A estátua pesava cada vez mais. Ao cair da noite dormiram e ao acordar a estátua não se encontrava com eles e sim aos pés da gameleira onde tinham descansado anteriormente. Desta forma, o grupo entendeu que ali era onde a estátua deveria permanecer. Fizeram um abrigo de palha para o Senhor do Bonfim e ao redor dela nasceu o povoado de Bonfim, atual Bocaiuva. Este município nasceu, segundo a lenda, a partir do erigir de uma capela e dos moradores ao redor dela.

Ribeiro (2013) também aponta outra versão vinculada à formação inicial de Bocaiuva atrelada à imagem do Senhor do Bonfim. Neste sentido, assinala que em 1710 houve uma rebelião em Ouro Preto, que fugindo dela, muitos fazendeiros vieram para o Norte de Minas no intuito de alcançar a Bahia. Um fazendeiro, detentor da imagem do Senhor Crucificado, ao ser perseguido pelos soldados do conde de Assumar (conde responsável por governar a Capitania de São Paulo e Minas Gerais), ordenou aos

escravos que levassem em fuga a referida imagem. Fadigados pelo itinerário insalubre, os escravos receberam ordens do santo para erigirem uma capela. Aos poucos, em busca de milagres, romeiros foram construindo os primeiros casebres de Bocaiuva.

Ainda hoje a lenda se deixa refletir em Bocaiuva, por meio da prática católica endossada pelo padroeiro da cidade – o Senhor do Bonfim – e pela igreja referência no município que leva o mesmo nome do santo. Todo mês de Julho o santo é homenageado em uma festa que dura duas semanas, com eventos diversos de cunho religioso (missas, procissões, batizados, shows de padres e cantores afins), bem como de cunho parareligioso, como shows artísticos não religiosos, barracas, pirotecnia, bingos, concursos de música, poesia e dança, etc. Em face disso, é preciso relembrar Geertz (1989) quando assevera que a cultura de um povo é constituída por uma rede simbólica de símbolos e sinais, inerente à própria construção histórica e simbólica emitida por esse povo, isto é, “O *ethos* de um povo é o tom, o caráter e a qualidade de sua vida, seu estilo moral e estético, e sua disposição é a atitude subjacente em relação a ele mesmo e ao seu mundo que a vida reflete.” (GEERTZ, 1989, p. 93). Em outras palavras, a cultura entendida e pensada “[...] como o estudo da constituição significativa e da contextualização social das formas simbólicas” (THOMPSON, 1995, p. 166).

A versão científica a respeito da história de Bocaiuva, segundo Ribeiro (1988), Amorim (1999), Dias (2010), Ribeiro (2011) Ribeiro (2013), inscreve-se no contexto da entrada de bandeirantes paulistas e baianos no Norte de Minas, associada à prática da pecuária extensiva. A partir desta lógica, a bandeira de Fernão Dias Paes Leme e Matias Cardoso de Almeida teriam passado pelo distrito de Terra Branca e por Machados, a leste do município a partir de 1681. Em 1691, o Alferes Antônio Gonçalves Figueira liderou uma tropa com mais de 600 homens, residiu à beira do rio Verde, a noroeste do município, conseguiu aprisionar 700 pessoas e implementou na região a plantação de cana e iniciou a pecuária na região, retornando rico para Natal, mas deixando filhos e irmãos que prosseguiram com o povoamento do Norte de Minas. (RIBEIRO, 1988). Ribeiro (2013) também elucida que no início do século XVIII, Antônio Feijó teria adentrado às cabeceiras do rio Verde e às margens do Jequitaí, distribuindo as sesmarias.

Em face do exposto, Ribeiro (2013) concorda que as primeiras estradas da região, eram o Caminho Velho de São Paulo, o Caminho Novo do Rio de Janeiro (1704), o caminho fluvial através do rio das Velhas e do São Francisco, o Caminho das Boiadas, este também conhecido como os Currais da Bahia, além do Caminho João



Gonçalves do Prado (1700 a 1704). No decorrer do primeiro quartel do século XVIII, conforme IBGE (2010), Bocaiuva recebeu o nome Curato de Macaúbas ou Macaúba, conforme explicação da toponímia no início deste item. Entre os anos de 1710 e 1720, pequenos fazendeiros e agricultores de povoados vizinhos ocuparam as terras situadas entre os rios Jequitaí e Macaúbas. Tão forte a influência religiosa, o IBGE não ignora ainda a presença marcante do Senhor do Bonfim na formação histórica de Bocaiuva. Assim, IBGE (2010) afirma que Antônia Leite, esposa do latifundiário/fazendeiro Faustino Leite Pereira, doasse parte de suas terras para formação do patrimônio da igreja em homenagem ao Senhor do Bonfim.

Ribeiro (2013) salienta que após o fim das sesmarias, em 1822, as fazendas desempenharam papel relevante na territorialização de Bocaiuva. Elas apresentavam dinâmica própria, regidas pelos fazendeiros-coronéis, nas quais vigoravam atividades educacionais, de lazer, alimentação e saúde, movimentadas pelo exercício concomitante da agropecuária e da mineração.

Dias (2010) acrescenta que em 02 de Abril de 1845, o município foi instituído como a Freguesia do Senhor do Bonfim, a qual em 12 de março de 1846 foi extinta pelo Partido Liberal e restaurada após a queda deste partido, bem como com a ascensão do Partido Conservador em 31 de maio de 1850. Dias (2010, p. 82) apresenta outras informações relevantes sobre o processo de consolidação munícipe de Bocaiuva.

Sem registros de datas, sabe-se que a cidade fora também denominada “Senhor do Bonfim de Montes Claros”. Em 14 de novembro de 1873, a Freguesia é elevada à categoria de vila, agora sob a denominação de Vila do Jequitaí, com sede no Arraial do Senhor do Bonfim, sendo instalada apenas em 28 de setembro de 1887. Nesse processo de criação do município verifica-se que no ano de 1888 houve a transferência do fórum da Vila de Nossa Senhora de Jequitaí, fazendo com que somente neste ano o município fosse efetivamente criado. Em 14 de julho de 1888, o município passa a denominação de Bocaiuva, com o Coronel Manoel Freire Figueiredo Fonseca ocupando a primeira presidência da Câmara.

A inauguração da Estrada Central de Ferro do Brasil em 1925 trouxe para Bocaiuva maior movimentação populacional, bem como dinamização do comércio, possibilitada pela integração com outros municípios, como Montes Claros, por exemplo. Ribeiro (2013) aponta que ambientalmente a construção da estrada férrea foi desfavorável, aumentou o desmatamento, tendo em vista a extração de madeira para se fazer os dormentes componentes da linha de ferro. A situação do desmatamento foi agravada a partir da década de 1970, com a implementação da Superintendência de

Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), por meio da implementação da monocultura de eucalipto.

Consoante a Ribeiro (1988) e, em sequência, Ribeiro (2013) é possível depreender que a década de 1940 foi marcante para Bocaiuva, pois presenciou a institucionalização da Fundação Graciema (criada em 1945 para oferecer atendimentos de saúde, culinária, música, dança, etc.) e o famoso Eclipse de 1947<sup>72</sup>, e as consequentes descobertas de novas teorias espaciais, quando Bocaiuva, além de ter sido noticiada internacionalmente, angariou a construção de aeroporto e escolas.

A década de 1970, além da SUDENE, foi marcada pela instalação de diversas empresas, tais como Mannesmann, Italmagnésio, Pedra Negra, Companhia Brasileira de Magnésio (BRASMAG) – atual grupo Metalúrgica Ricardo e Marisa (RIMA) – Lucape, Florestaminas e Plantar, que embora tivessem beneficiado economicamente o município, contribuíram para a intensificação do êxodo rural, devido às disputas territoriais desleais entre moradores rurais e as referidas empresas. Já na década de 1980 muitas empresas instaladas em Bocaiuva entraram em colapso financeiro, como a Motores e Veículos Ltda. (MOTORVEL), Metalífera e a MALVINA. (RIBEIRO, 2013).

Além disso, segundo Amorim (1999) e IBGE (2010), ao longo do século XX vários decretos e leis estaduais conformaram o bojo distrital de Bocaiuva, sendo gradativamente desanexados os atuais municípios de Engenheiro Navarro e Francisco Dumont (1962); Olhos D'Água e Guaraciama (1995). Estes municípios ainda hoje mantêm muitas ligações para com Bocaiuva, cujas principais relações foram descritas neste item anteriormente. Fato relevante, é que estes municípios possuem um sistema de integração movimentado, entre outros meios, pela existência dos conhecidos na microrregião como “táxis alternativos”, isto é, carros que transportam pessoas, muitas vezes clandestinamente.

Ribeiro (2013) pondera ainda que a história do município de Bocaiuva viu-se marcada pelo deslanchar das imaginações, interpretações representações, entre elas a perspectiva dos cartórios. Conforme alinhavado em parágrafos anteriores, o próprio IBGE se reporta à importância do Senhor do Bonfim para a conformação territorial

---

<sup>72</sup> Conforme Ribeiro (1988) e Ribeiro (2013) em 1947, na comunidade rural de Bocaiuva, Extrema, ficou conhecida internacionalmente pelo eclipse solar total, já que nessa localidade era, entre todos os pontos do planeta, possível visualizar melhor o fenômeno. Por isso, cientistas norte-americanos e europeus foram à Bocaiuva para observar o eclipse e confirmar dados científicos, a exemplo do “Deslocamento Einstein” colaborando para com a descoberta da Teoria de Relatividade.

bocaiuvense. Assim, o baiano Faustino Leite Pereira, descendente de Matias Cardoso de Almeida, teria entre sido juntamente com sua esposa, a que teria doado à igreja parte de suas terras, teriam sido um dos maiores latifundiários da região. O sistema aristocrático vigente à época teria se associado à crença no santo em questão e permitiu à igreja apropriar-se de uma quantidade significativa de terras, a qual segundo Ribeiro (1988) era constituída de 15.422.000 metros quadrados, terreno este registrado em cartório no ano de 1926, por ganho de ação de Usucapião.

Entretanto, Ribeiro (2013) e Amorim (1999) asseveram que os registros em cartório não devem ser tomados enquanto axiomáticos, visto que Bocaiuva viveu por muito tempo sob o comando oligárquico, coronelista e com práticas de clientelismo, expressas ainda hoje em nomes de praças, ruas, bairros e escolas do município, que homenageiam as famílias mais abastadas, por exemplo.

O repertório dos fatos geo-históricos, ainda que encontrados em registros oficiais de cartórios, não devem ser tidos por verdades absolutas, apreendidas pela população abrangente, considerando que as territorialidades ocorridas resultam da força da política verticalizada em que parte dos habitantes não se inclui nos processos decisórios. (RIBEIRO, 2013, p. 49)

Assim, bem de perto, a história de Bocaiuva vê-se entremeadada por um conjunto de fatores inerentes à conjuntura histórica de formação do território brasileiro/mineiro ou como afirma Ribeiro (1988, p. 122) uma história baseada nas “[...] noções de espaço, de registros, de ideias, que na maioria das vezes demonstram imparcialidade, mas que na verdade encobrem um traço de colonização escravista com interesses unilaterais e reacionários”; e ao mesmo tempo instituída de particularidades derivadas desta sobredita conjuntura, como a própria religiosidade enquanto característica representativa. É possível entender que a partir da contribuição de escravos, bandeirantes, fazendeiros, coronéis e empresários surge um espaço geográfico com fortes traços territoriais embutidos na perspectiva sagrada católica do “Senhor do Bonfim”, e de tantas outras tipologias religiosas, constituindo um campo religioso tenso e plural, como intento discorrer no item a seguir.

#### **4.2-Análise dos tensos campos religiosos em Bocaiuva, Minas Gerais: entre a terra do Senhor do Bonfim, terra de Pai Seta Branca, dos Orixás, Mestre Assis, do Senhor Jesus...**

Conforme discorri no item 3.2, para Bourdieu (2013) o campo religioso é um espaço social marcado pela dinâmica particular de posições e estruturas advindas do capital simbólico adjacentes às religiões que o enceta. Bourdieu (2013) propõe que há íntima relação entre as estruturas sociais e as estruturas mentais balizadas pela construção de sistemas simbólicos a partir da língua, arte e religião, por exemplo. Neste interim, há a criação de estruturas provenientes da cosmovisão religiosa que se refletem na vida em sociedade. Assim, há uma produção simbólica religiosa que provem das estruturas sociais, sendo que os “produtos simbólicos” se refletem, reciprocamente, na estrutura social, isto é, há ações estruturantes na sociedade decorrentes do capital simbólico imanente às religiões.

Outro aspecto frisado, já neste quarto capítulo, refere-se à relevância da religiosidade, desde os primórdios da história de Bocaiuva, esta balizada pela presença do santo católico “Senhor do Bonfim”. Segundo IBGE (2010) o catolicismo é a religião predominante em Bocaiuva, atingindo a casa dos 85,7%, seguida de evangélicos, 13,3%, e espíritas, 1%. Da análise destes dados é possível tecer algumas inferências. A primeira e mais óbvia é o elevadíssimo índice dos que se declaram católicos, atingindo um percentual maior do que o das outras religiões. A segunda é o baixíssimo índice dos que se declaram espíritas. A terceira, o que me causou incógnitas, é que não consta nenhuma porcentagem relativa ao Candomblé, Umbanda e Quimbanda, espanto causado em face de que nos trabalhos de campo participei de diversas “giras” e *xirês*, sempre bem movimentadas, com a presença de diversas pessoas, muitas delas realmente praticantes e não apenas visitantes.

Ao refletir sobre o assunto, pude chegar a uma explicação, menos totalizante, hipotética. Num primeiro momento é que ainda há, devido ao processo histórico vivido pelas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras no início do século XX, muitos adeptos destas religiões se “autointitularam” de “espíritas”, como no caso de “Espiritismo de Umbanda”, conforme esclarecido no terceiro capítulo. Por isso, muitos candomblecistas, umbandistas e quimbandeiros ainda hoje se denominam espíritas. Outro fator, também já exposto no terceiro capítulo, refere-se à questão do preconceito sofrido, levando muitas pessoas a se declararem católicas, às vezes, complementando como “católicos não praticantes”. Em uma das giras de Umbanda, realizada em Maio de

2017, já com o intuito de saber se os adeptos do terreiro Zambi-Iris se declaram espíritas perguntei, aleatoriamente, à Entrevistada 05-02 o que é ser espírita para ela e como se sentia sendo espírita. Obtive a seguinte resposta:

Moço, ser espírita para mim é o máximo! Sei que tem muita discriminação por ai, mesmo a gente sendo do bem. Quando eu ia lá na igreja evangélica eles me diziam que mexer com macumba leva pro inferno, que atrasa a vida da gente e que os demônios amontoam nas costas de quem é espírita. Hoje eu sei que não tem nada disso, aprendi que o espiritismo é lindo, super do bem, que tem Deus como chefe. Tipo assim, ser espírita é bom demais. Eu mesma tinha depressão, vontade de morrer e via muitas coisas estranhas. Depois que virei macumbeira mesmo eu mudei de vida, fiquei mais calma. (ENTREVISTADA 05-02, Maio de 2017)

Pela análise da entrevista acima, é evidente que ela se reconhece como espírita, mesmo sendo umbandista. Mas há nesta fala, um evidente e interessante discurso: a “confusão” que se estabelece entre ser adepto de uma religião afro-ameríndio-euro-brasileira e ser espírita. Ela também se reconhece enquanto “macumbeira”, termo muito utilizado na lógica do senso comum para se referir aos candomblecistas, umbandistas e quimbandeiros, quando se sabe que Macumba é diferente de Umbanda e ambas diferentes de macumba, por exemplo, tema já apontado no segundo capítulo desta dissertação. Essa “confusão conceitual”, ou melhor, de “autodenominação” também é expressa pela fala do entrevistado 03-01, quando o indaguei sobre os motivos de sofrerem preconceito devido ser candomblecista.

Ah, o problema é que nós espíritas somos muito desunidos, o povo só quer saber de cliente, de quem tem o Santo mais velho do que o outro, de quem tem mais gente no barracão e tá sempre julgando o barracão do outro, falando que tá tudo errado. Se nós espíritas somos assim com o outro você imagina lá fora; eles acham que a gente é tudo trapaceiro e fazedores de ruindades pros outros, uns demônios. (ENTREVISTADO 03-01, Maio, 2017)

É possível depreender que o uso da expressão “nós espíritas” duas vezes na resposta transcrita acima abrange uma consciência de que para o entrevistado 03-01 os candomblecistas, umbandistas e quimbandeiros se consideram espíritas. Mas ainda insatisfeito indaguei em seguida “Tem diferença entre umbandistas e espíritas?” “Tem diferença entre candomblecistas e espíritas?”:

Mais ou menos. A diferença mesmo, tipo assim, é que quem é só de mesa branca não faz oferenda, nem tem pontos, nem veste só de branco. Mas eu, particularmente, acho que todo mundo é espírita. Se tem espírito no meio é espiritismo, né? Se você moço parar pra pensar, quem é crente tem o batismo com o Espírito Santo, católicos tem os santos que são espíritos e nós do

terreiro tem um tanto de espírito que a gente incorpora. (ENTREVISTADA, 05-02, Maio, 2017).

Você quer saber sobre nós e o pessoal lá do Templo<sup>73</sup>? [eu disse sim]. Tem muita diferença. Lá só tem oração, elevação, os espíritos de lá não come nem bebe, nem dança. Totalmente diferente. Mas eu já entendi, você é esperto, tá querendo saber por que que eu sou do batedor<sup>74</sup> e falo que sou espírita, mas é muito simples, todo mundo que recebe espírito é espírita, né não? [...] (ENTREVISTADO, 03-01, Maio, 2017)

Desta maneira, pode se depreender que na concepção dos Entrevistados 03-01 e 05-02 ser espírita não está relacionado ao vínculo com o “Espiritismo”, mas sim a qualquer prática religiosa que envolve espíritos, independentemente de quais espíritos. Isto, entre outros fatores, como o tipo de amostragem utilizada pelo IBGE, o já citado medo de se declarar candomblecista/umbandista/quimbandeiro, pode se refletir nos resultados dos censos.

Todavia, é inegável Bocaiuva presencia a manifestação de fé católica desde o início da fundação do município e assim, “[...] a igreja influenciou de maneira marcante na origem, povoamento e desenvolvimento do município” (RIBEIRO, 1988, p. 159). Atualmente, existem duas paróquias, na sede munícipe (Senhor do Bonfim e do Sagrado Coração). A Paróquia do Sagrado Coração possui a sede, localizada no bairro Pernambuco, a filial Igreja São José Operário, situada no bairro Monterrey, e mais 11 capelas distribuídas nas comunidades rurais. As duas paróquias protagonizam muitas festas ao longo do ano, sendo as principais elencadas no Quadro 7, a seguir:

**Quadro 7:** Principais Festas Católicas em Bocaiuva

<b>Festa</b>	<b>Período</b>	<b>Igreja</b>	<b>Principais Atividades</b>
Folia de Reis	Janeiro	—	Atividades artísticas, religiosas e folclóricas; concursos culinários, de Lundu, assobiador, risadas, causos o pequi mais pesado, a manga mais pesada, o mais rápido roedor de pequi e o maior chupador de manga; corridas de galinha, porco, jumento, cavalo de pau e corrida de costas.
São José	Março	São José Operário	Levantamento do Mastro, missas, procissões, barraquinhas, leilões,

<sup>73</sup> O Templo, segundo o entrevistado 03-01, é uma referência ao Templo Espírita Cristão Luz Universal, sobre o qual discorro ainda neste tópico.

<sup>74</sup> Maneira informal de se referir ao Candomblé.

			<i>shows</i> artísticos.
São Benedito	Abril	Senhor do Bonfim	Rezas, missas, almoço comunitários.
Festa do Divino Espírito Santo (Catopês)	Dia de Pentecostes (50 dias depois da Páscoa)	Senhor do Bonfim	Show pirotécnico, danças, músicas, comidas coletivas, missa.
Coração de Jesus	Junho	Sagrado Coração de Jesus	Missas, <i>shows</i> artísticos e pirotécnicos; quadrilhas, bingos, leilões, procissões, carreatas, barraquinhas, romarias.
Nossa Senhora do Rosário (Catopês)	Outubro	Senhor do Bonfim	Missas, levantamento de Mastro, comidas coletivas.
Senhor do Bonfim	Julho	Senhor do Bonfim	Missas, <i>shows</i> artísticos e pirotécnicos; quadrilhas, bingos, leilões, procissões, carreatas, barraquinhas, concursos de poesia, corridas, romarias.
São João Batista	Junho	São João Batista	Missas, leilões, <i>shows</i> artísticos e pirotécnicos, procissão.

**Fonte:** <http://www.bocaiuvamg.com.br/bocaiuva/cultura/>; Secretaria da Paróquia do Senhor do Bonfim, Bocaiuva.

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Dentre estas festas, as que mais movimentam o município de Bocaiuva são a do Sagrado Coração de Jesus e a do Senhor do Bonfim. Estas festas atraem multidões de fiéis, curiosos e turistas, tanto para as atividades de tipologia mais religiosa, quanto para as artísticas. O Catolicismo esteve e está cunhado na sociedade de Bocaiuva não apenas como uma relação meramente religiosa, mas como uma prática sagrada dotada de historicidade e expressões sociais no município, sendo que a festa do Senhor do Bonfim retrata muito bem esta realidade. Vieira (2008, s/p) descreve a transformação da dinâmica social em decorrência da festa em homenagem ao Santo católico:

Corre o ano de 1966. Há mais de um ano estamos sob a ditadura militar. Nas grandes cidades desse nosso pobre "gigante pela própria natureza", não se pode reunir por nada [...] Mas isto não importa, pois começa junho e estamos em Bocaiúva [...] É que, nesta época, em Bocaiúva, acontece uma primavera "*sui generis*". Devagarinho também, como a primavera da natureza, Bocaiúva se enfeita. Algum tempo antes, as casas reformam-se, revestem-se de uma roupagem nova, pintam-se de cores mais alegres, porque o sol do sertão lhes queima as cores. As ruas ficam mais limpas. Tudo vai adquirindo um ar festivo. As pessoas, na rua, se cumprimentam e conversam mais animadamente, comentando sobre alguma coisa de muito bom que está para acontecer. E dentro de casa? É uma azáfama. O pai de família dá o último retoque na recuperação de algum objeto ou móvel que merece cuidado. A

mãe se esmera na confecção de doces em calda, laranja e mamão cristalizados, goiabada em pasta ou em ponto de cortar, biscoitos, os mais apetitosos e variados. E o licor de pequi, guardado desde o início do ano? Ah! Uma delícia! Os rapazes ajudam os pais nos preparativos que exigem a força masculina e as moças trabalham com a mãe na cozinha e no toque feminino, que torna a casa mais aconchegante [...] As crianças ficam alvoroçadas. Quando vêem a movimentação dos adultos, ficam contagiadas e querem ajudar também. Todos têm uma obrigação, todos dão a sua participação. As escolas adiantam seus trabalhos letivos para que todos, do aluno ao professor, do diretor ao serviçal, estejam disponíveis para participarem de tão esperado evento. Expectativa - e das boas - é característica de todo bocaiuvense nessa época [...].

É importante frisar que embora em uma sociedade inserida num espaço geográfico diferente em relação ao citado por Vieira (2008) e em outro contexto histórico vivido, ainda hoje, anualmente entre meados de Junho até o terceiro quartel de Julho o município de Bocaiuva se vê influenciado pelos preparativos, festa e pós-festa em homenagem ao Senhor do Bonfim.

A atmosfera local e, até mesmo, das cidades vizinhas, se modifica. Igualmente, a paisagem urbana de Bocaiuva, principalmente nas imediações da igreja se transforma para receber a imagem do Senhor do Bonfim (levantamento do mastro, procissão); as calçadas são pintadas, ruas e praças são revitalizadas, há maior movimentação de carros e pessoas ao redor da matriz, os comércios se abastecem para receber o grande fluxo de turistas e se organizam para a grande movimentação em busca de roupas novas, idas aos salões de beleza sempre lotados à época, e maior aquisição de alimentos, já que as famílias recebem os ausentes e os de longe; existe a expectativa do que e quando comprar nas barraquinhas/camelôs/mascates que se instalam na Avenida da Saudade, desde os arredores da rodoviária local até os arredores da matriz; os vendedores do famoso bingo com prêmios em dinheiro, automóveis e motos circulam por todos os bairros; patrocinadores de variados setores municipais se articulam (públicos, privados, pessoas físicas e jurídicas); as escolas locais e algumas das cidades vizinhas se comprometem a participar da carreata e dos quadros das procissões, bem como preparam o calendário letivo em acordo com o cronograma da festa, conhecida também pelo sinônimo popular de “Festa de Bocaiuva”.

Mas desde o início do ano já começam as especulações a respeito da festa, como, por exemplo, a respeito de quem será o artista famoso a se apresentar no dia do aniversário da cidade (14 de Julho). Portanto, em função do evento, *a priori* religioso, a comunidade bocaiuvense se circunscreve, *a posteriori*, num conjunto de elementos,



religiosos, financeiros, espaciais, administrativos e culturais, que a torna conhecida como “Bocaiuva: Terra do Senhor do Bonfim”.

Toda a memória histórica e cultural desta cidade, ideologicamente produzida ou não, está permeada pelo processo de edificação de uma capela no lugar “sagrado” escolhido pelo Santo Padroeiro que, inexplicavelmente pela razão e, insistentemente como “determinação divina”, dará lugar ao florescimento de uma cidade. A partir de então se desenrolam fatos, produz-se personagens que encenam – produzem ou narram – toda a história da cidade. Estes personagens, sujeitos/objetos reverenciam ao Santo Padroeiro como fundamento de sua existência coletiva, edificando mais do que um templo, toda uma mística a partir da qual se constrói cada parte desse todo, desde o cenário físico-paisagístico da florescente cidade até aos perfis dos atores, filhos da terra do Senhor do Bom Fim. (ALVES, 2012, p. 04)

A Festa do Senhor do Bonfim ultrapassa as fronteiras do território sagrado da “igreja materialmente edificada”<sup>75</sup> e se expande para todo o município, por alguns mecanismos, os quais elenco a seguir: realização das procissões que ocorrem durante toda a festa, sendo a imagem carregada sob muita honraria; por meio da carreata do Senhor do Bonfim, quando uma frota enorme de devotos participam e percorrem as principais avenidas e pontos da sede munícipe; por meio de romarias e caminhadas a longa distância realizada pelos fiéis, sempre acompanhadas de rezas e louvores para pagar promessas ou para demonstrar a devoção ao Santo; pelo levantamento do mastro em frente à matriz, onde se rememora a santidade do Senhor do Bonfim; por meio do anúncio da abertura da festa ocorrido às madrugadas, sob fogos de artifícios, buzinações, som alto e com hinos de referência ao Santo.

Ademais, a territorialização sagrada do Senhor do Bonfim prossegue com a difusão de igrejas, capelas e salões comunitários filiares distribuídos no município. A igreja Senhor do Bonfim possui, segundo a Secretaria Paroquial, além da matriz, quatro igrejas filiares (Igreja São Geraldo, Igreja São Francisco de Assis, Igreja São Judas Tadeu e Igreja Santa Rita) localizadas na sede; uma igreja em construção no bairro Zumbi (Comunidade Jesus Misericordioso); oito igrejas localizadas nas zonas rurais e uma em construção (Nossa Senhora Aparecida, São Sebastião, Santo Antônio, São Miguel Arcanjo, Senhor Bom Jesus, São Geraldo, São Geraldo, Santos Reis situadas respectivamente nas comunidades Aparecida da Serra, Morro Alto, Lalau, Borá, Sentinela, Oncinha, Camilo Prates, Santos Reis); além de 10 salões comunitários rurais situados em Santa Cruz, Forquilha, Brejinho, Nova Santa Cruz, Fazenda Curral de

---

<sup>75</sup> O termo “igreja materialmente edificada” é uma expressão usada para diferenciar o “templo”, igreja, da noção de “igreja” enquanto reunião de fiéis que compõem um corpo espiritual cristão.

Varas, Fazenda Olhos d'Água, Tabocal, Catarina, Cabeceira de Curral de Varas, Palmital e uma capela na Fazenda Solidariedade. Também há de se mencionar a área de eventos pertencente à igreja chamada “Tenda da Amizade”, uma loja artigos religiosos e uma estrutura na qual funciona a Secretaria da Paróquia.

Em face de todo exposto sobre a Igreja do Senhor do Bonfim, é possível afirmar que há a construção de um território sagrado em Bocaiuva que se dá por meio da fé no Senhor do Bonfim. É um território que desde a formação histórica de Bocaiuva vem sendo (re)construído tanto pelas edificações materiais católicas quanto pela reprodução da cultura religiosa (festas, procissões, romarias, missas com temáticas diversas, etc.). O excerto a seguir sintetiza o pensamento neste parágrafo expresso:

[...] o poder da Igreja Católica, religião dominante, conseqüentemente patrimônio cultural, perpetua-se pela tradição; pelo território material, repleto de símbolos que a Igreja dispunha (tanto dos primeiros territórios quanto dos novos locais) e seus discursos; e, enfim, pelas manifestações culturais atreladas a religião, seja de cunho tradicional com festas de dentro da Igreja, seja de cunho popular com as festas de rua e ressignificadas. (BONJARDIM e ALMEIDA, 2013, p. 04)

Se a história do catolicismo em Bocaiuva tem vários registros escritos, como Ribeiro (1988), Amorim (2000), Vieira (2006) a história dos terreiros nesse município parece não ter tido a mesma “sorte”. Falar sobre a origem dos terreiros em Bocaiuva<sup>76</sup> pareceu-me dificultoso, pois não encontrei registros escritos a respeito. Então, recorrer à história oral foi a solução. Mas aos muitos que dessa história sabiam, ou informados por outros que estes “muitos” sabiam, tratava-se em falar de um tema obscuro, negligenciado ou como tema não necessário abordar:

Esquece isso. Eu sei que tinha estas porqueiras aqui em Bocaiuva, por isso que a cidade não cresce direito até hoje. O povo tem que orar e não ficar mexendo com isso. Bocaiuva tinha e tem esses adoradores de Satanás. Se eu fosse você não entrava nesse meio aí não, é um buraco sem fim. Eu sei onde tinha esses negócios aí, mas pra te livrar não vou te falar onde era não. Por que você não pesquisa sobre as igrejas crentes? Vai ser melhor. (J.A.S.T<sup>77</sup>, Abril de 2017).

Segundo Mametto, muitos terreiros em Bocaiuva não eram abertos a todos os públicos. As pessoas não pertencentes aos terreiros só tinham acesso a uma conversa

<sup>76</sup> Conforme mencionei na Introdução deste trabalho, Bocaiuva conta atualmente com 18 terreiros.

<sup>77</sup> O senhor J.A.S.T, 89 anos pediu para que não fosse informado a sua identidade, pois considera o assunto polêmico e capaz de render muita “fofoca” com seu nome, já que hoje é evangélico e prefere não falar sobre o assunto “terreiros”.

com o pai ou a mãe-de-santo para tratar assuntos particulares, numa visão mais clientelista. As giras eram fechadas ou realizadas em ambientes rurais, estas em casos de sessões mais barulhentas, devido ao medo de preconceito ou repressão policial. Quando em ambiente urbano, não se usava atabaques, para não chamar a atenção. Afirma também que os terreiros, todos eles, não eram construídos separadamente das casas seculares dos seus líderes religiosos, tanto por motivos financeiros, quanto pelo medo de perseguição religiosa, não contendo nem placa nem identificação enquanto terreiro, situação muito semelhante à realidade dos terreiros em Bocaiuva atualmente.

Mametto relata a existência de um terreiro, onde hoje é a Rua Bahia, liderado por uma senhora muito dedicada em ajudar ao próximo, inclusive o pai de Mametto teria se tratado de alcoolismo com esta senhora, mas que pelo fato de a família desta senhora não gostar da temática não poderia citar o nome dela.

Quando eu era menina, meu pai bebia muito. Um dia ele chegou da rua bêbado, esta senhora pediu minha mãe que tirasse todas as roupas dele, menos o sapato e entregasse para ela. A senhorinha pegou as peças de roupas de meu pai e fundou pro mato e fez uns trabalhos e rezas lá que eu não sei quais são, pois eu não podia ir junto. Meu pai ficou anos sem beber, aí um dia sem querer eu contei o que mãe tinha feito e ele voltou a beber. (MAMETTO, Abril de 2017).

Este terreiro teria sido fundado na década de 1980, mas não se sabe bem o ano exato. Mametto explica que sempre via muitas pessoas bem vestidas, às vezes até conhecidas publicamente em Bocaiuva, entrando e saindo deste terreiro. Mas afirma que ninguém conhecia lá como terreiro, fosse por medo em falar e ser “castigado” por alguma entidade dele ou pela existência dele se dar em nível de fofoca ou especulação, isto é, havia a construção da negação existencial daquele lugar. Esta negação deixou heranças e parece ter funcionado para mascarar a existência do terreiro na Rua Bahia: como pesquisador, fui à Rua Bahia, procurar mais sobre a informação deste terreiro. Em meio a uma procura por moradores mais velhos que noticiassem a história do terreiro fui recebido com muitos olhares de desconfiança, mesmo tendo explicado várias vezes o motivo das minhas perguntas. Ninguém conhecia a existência de terreiro por lá. Com muita insistência obtive a informação de J.A.S.T, o qual citei anteriormente, de que realmente havia um terreiro lá, o qual havia frequentado, com aproximadamente 18 médiuns, no qual se incluía entre eles, e que as reuniões ocorriam toda Sexta-feira, normalmente depois das 20 horas.

Ribeiro (1988) não explicita em seu livro a prática, pelo menos oficializada, de cultos da Quimbanda, Candomblé e Umbanda em Bocaiuva. Assim, versa: “Apenas 30% dos bocaiuvenses freqüentam as três Igrejas Batistas, as Duas Assembléias de Deus, a Testemunha de Jeová, a Congregação Cristã do Brasil e outras seitas.”.

O professor de História Daniel Santos Leite acredita que em Bocaiuva sempre houve a existência de práticas das religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda, porém vinculadas aos terreiros em Montes Claros. No caso do Candomblé e Umbanda, como clientela do “Senhor Terezinho” e da Quimbanda do “Senhor Chico Preto”. Marques (2007), ao historiar a emergência dos terreiros em Montes Claros, Minas Gerais, afirma que o pioneirismo umbandista no Norte de Minas é marcado por um conjunto de influências e de médiuns advindos de outros lugares do Brasil, entre as décadas de 1940 e 1950:

Neste mosaico de nomes, o casal de médiuns Waldemar e Laurinda Pereira Porto e José Fernandes Guimarães atraem para si mais que a possibilidade de pioneirismo, mas o fato de realizarem junto a Eliezer Gomes de Araújo, Iliziário e Alcina Nunes a concretização da Umbanda na região, além do encontro entre duas Umbandas diversas. A procedência destes médiuns indica que o umbandismo norte-mineiro seguiu a linha do seu povoamento; através de José Fernandes Guimarães, a Umbanda Sertaneja recebeu influências do Sudeste principalmente do Rio de Janeiro, e pelo casal Waldemar e Laurinda Porto e Eliezer Gomes de Araújo e Iliziário acolheu as influências da Bahia. (MARQUES, 2007, p. 80)

Marques (2007) ainda assevera que na década 1970 houve o surgimento de novos terreiros de Umbanda em Montes Claros por Terezinho Nery de Santana (Senhor Terezinho), responsável pela introdução do Candomblé na região, em 1957, e por Francisco Cardoso, o Chico Preto, famoso pela prática de “Magia Negra” na região, diga-se Quimbanda. Mametto também se reporta a existência de muitos bocaiuvenses que buscaram auxílios para a resolução de problemas financeiros e amorosos aos vários terreiros de Montes Claros, sem fixar o compromisso de ser “membro de um terreiro” em Bocaiuva e ter que frequentá-lo assiduamente, a ponto de serem descobertos enquanto adepto daquelas religiões.

O Senhor J.A.S.T também afirmou que em Bocaiuva havia mais dois terreiros de Umbanda, um fundado em fins da década de 1970 e outro contemporaneamente ao terreiro que frequentava. O primeiro funcionava à Rua Professora Maria Odília, logo abaixo do Centro Cultural Henfil e que os fundadores nem parentes não moravam mais no município, pois se tratava de uma família oriunda da Bahia para abrir o terreiro e que tinham retornado para a terra natal. O segundo, conhecido pelo Terreiro de seu Luciano,

localizado no Bairro Bonfim, também não teria durado muito, pois cobrava muito caro pelos serviços enquanto que o terreiro a que pertencia cobrava barato, às vezes, nem cobrava, somente os materiais a serem utilizados nas oferendas.

O Entrevistado 01-02, seguido do 02-02 colaram em campo hipotético uma reflexão: se procede a história de que os escravos trouxeram a imagem do Senhor do Bonfim para Bocaiuva e por aqui ficaram, haveria de certo um terreiro como sendo o primeira instituição religiosa no município, mas que devido ao domínio do colonizador católico, teriam realizado os cultos de forma mascarada, sincrética por detrás do Santo, ou o Oxalá. Em meio a esta obscuridade sobre o nascimento dos terreiros bocaiuenses, ausência dos registros e não sendo diretamente a história dos terreiros em Bocaiuva meu objeto de estudo, considerei o suficiente para tecer as análises posteriores.

Apesar da predominância católica, Bocaiuva conta também com muitas igrejas evangélicas. Segundo o setor de Arrecadação da Prefeitura Municipal do referido município, na sede, estão registradas apenas 23 igrejas. Contudo, o próprio setor de Arrecadação referido assevera que existem muito mais igrejas evangélicas bocaiuenses. Esse número é visivelmente superado, bastando um passeio domingo a noite na sede municipal para constatar tal fato, principalmente em se tratando de igrejas neopentecostais. Conforme o setor de Arrecadação, a principal dificuldade em registrar as igrejas evangélicas é que muitas das vezes a Prefeitura só é solicitada em casos em que há a necessidade de prestações de serviço, como fechamento de ruas para cultos, auxílio para aquisição de transporte para deslocamento em atividades religiosas, por exemplo.

Conforme o Conselho de Pastores das Igrejas Evangélicas de Bocaiuva (COPIEB), fundado em 2010, existe um número aproximado de 50 igrejas evangélicas no município. Segundo o presidente do COPIEB, o Pastor da Igreja Evangélica Pentecostal Aliança com Deus (IPAD), Carlos dos Santos Costa, esse conselho expressa a união interdenominacional evangélica bocaiuense na perspectiva mais da comunhão e menos para a deliberação, isto é, tem por escopo promover atividades de integração entre as igrejas, mas não institucionaliza mecanismos de cunho particulares e administrativos para as igrejas membro do conselho.

De acordo com Leite (2005) o primeiro protestante em Bocaiuva foi o fazendeiro Pedro Fernandes da Fonseca, conhecido por Pedro dos Matos, sendo ele um dos fundadores da primeira igreja evangélica bocaiuense, a Igreja Batista, localizada na fazenda Costelas, hoje comunidade Boa Vista dos Matos, sendo, por isso,

denominada atualmente de Igreja Batista Boa Vista dos Matos. Leite (2005) aponta que esta igreja foi inaugurada em 1922, com estilo arquitetônico norte-americano, não sendo construída na sede municipal por interferência da igreja católica, a qual recusava uma “nova religião” no município. Desta forma, Leite (2005) assevera que os “novos cristãos bocaiuenses/protestantes” sofreram vários tipos de perseguição, desde a dificuldade em matricular filhos evangélicos nas escolas públicas locais até realizar transações imobiliárias para a construção de templos, já que a terra bocaiuense fora cedida pela família de Faustino Leite Pereira à Igreja do Senhor do Bonfim. A partir de Leite (2005) é possível abstrair que a igreja protestante em Bocaiuva, nasceu essencialmente rural, mais distante do meio urbano, onde predominava a ideologia católica.

Contudo, em Bocaiuva leva-se o nome de “Primeira Igreja Batista” não a igreja mencionada no parágrafo acima, mas a segunda igreja Batista em Boa Vista da Onça, que após ser transferida para a sede municipal, em 1939, passou a ser reconhecida como “Primeira Igreja Batista de Bocaiuva” (LEITE, 2005). Este autor, elucida que em 1952 houve a aquisição do terreno onde se situa a Primeira Igreja Batista de Bocaiuva atualmente, sendo a construção do templo da mesma marcada por muita resistência católica. Segundo Leite (2005), eram comuns apedrejamentos, derrubada das paredes, quebra das janelas do templo e tentativa de atrapalhar os cultos religiosos, o que apenas se arrefeceu a partir da década de 1960.

Atualmente, o surgimento das igrejas evangélicas não só em Bocaiuva, como em todo o Brasil, acredito, é facilitado pela desburocratização na formação de pastores e outras lideranças religiosas do gênero, principalmente quanto às igrejas neopentecostais, quando “ser um escolhido por Deus”, apresentar dom de liderança e ser carismático, torna-se mais fácil do que passar por um longo processo de seminarista, no caso dos padres, de capacidade de abrir casas no Candomblé (tornar-se ialorixá ou babalorixá), ou uma longa hierarquização nas igrejas protestantes mais tradicionais. A facilidade em abrir um templo/igreja evangélica, se dá também pela própria organização infraestrutural desta, cujo mínimo demanda uma caixa de som, um microfone e bancos/cadeiras<sup>78</sup>, quando da obtenção desses materiais e um número pequeno de fiéis já é possível abrir congregações, muitas das vezes com local cultural alugado (principalmente pontos de comércio).

---

<sup>78</sup> Isto não implica que para se abrir uma igreja evangélica são necessários somente os materiais citados. O apontamento feito é que se demanda infraestrutura menos complexa, como imagens, altares personificados, paramentas, trajes culturais-cerimoniais mais elaborados, não para a maioria das igrejas evangélicas.

Igualmente, é mais fácil abrir uma igreja evangélica, por muitos motivos torna-se fácil fechá-la. Muitas igrejas evangélicas em Bocaiuva nascem de “um furor” momento, arrebatado pelo dom ministerial de pastores, mas que por rotação de liderança (o que é muito comum nas igrejas evangélicas) em curto intervalo de tempo, dificuldades em manter o aluguel dos templos, por exemplo, pode vir a ocasionar o fechamento. Segundo o COPIEB, muitas igrejas evangélicas abrem e fecham em Bocaiuva com muita facilidade, seja por meio da implantação de filiais vindas de igrejas com sede em outros municípios, e que rapidamente podem desistir de fechá-las; seja por conflitos internos em determinadas denominações, de onde surge uma nova igreja. Este contexto, pode ser analisado à luz de Bordieu (2013), conforme iluminado no tópico 3.2, isto é, o surgimento de uma nova estrutura estruturante encetada pelos profetas em relação à estrutura estruturada dos sacerdotes. A divisão social do trabalho no campo religioso proposta por Bourdieu (2013) também se aplica ao surgimento da Primeira Igreja Batista em Bocaiuva, sendo seus membros os profetas e a igreja católica os sacerdotes.

As igrejas evangélicas em Bocaiuva realizam desde 2010 um evento chamado “Marcha para Jesus” (MPJ). Segundo Oliveira (2015) e Mendes (2008), a MPJ foi desenvolvida pelo pastor Roger Forster no ano 1987 em Londres como o objetivo de colocar às ruas um mecanismo de celebração da fé cristã evangélica. Aponta ainda que no Brasil a primeira MPJ ocorreu em 1993 em São Paulo sob a liderança da igreja Renascer em Cristo e do pastor Estevam Hernandez. Ainda afirma que se trata de uma manifestação pública que objetiva visibilizar e expressar questões que *a priori* são privadas, mas que são inculcadas enquanto demanda coletiva, tendo em vista a moralidade e a ética professada pelo *ethos* dos grupos religiosos que a engendra. Desta forma, a MPJ tem servido como um mecanismo de afirmação da identidade dos evangélicos e ao mesmo o cooperativismo entre as distintas denominações evangélicas, uma manifestação ritualística demarcadora, ainda que por um dia ao ano, do território protestante.

A MPJ em Bocaiuva, segundo entrevista concedida a uma emissora de televisão<sup>79</sup> pelo Pastor Israel Leocádio da Silva, em 2013, afirma que em relação à primeira edição da Marcha, em 2010, houve o crescimento de 500%. Segundo o COPIEB apenas três denominações não participam da MPJ em Bocaiuva: Testemunhas

---

<sup>79</sup>Entrevista disponível em: <http://g1.globo.com/mg/grande-minas//videos/v/marcha-para-jesus-sera-realizada-neste-sabado/2824228/>, acesso em 02 de Junho de 2017.

de Jeová, Cristã do Brasil e Reino dos Céus. Além do contexto histórico-cultural e dos objetivos gerais de toda MPJ, há uma particularidade na Marcha em Bocaiuva: uma contraposição à ordem religiosa predominante do Senhor do Bonfim.

Comumente as MPJ bocaiuvenses são marcadas por expressões pronunciadas coletivamente frases semelhantes às seguintes: “Rei, Rei, Jesus é nosso Rei”, “Bocaiuva é terra do Senhor Jesus, do Senhor Jesus”, uma forma de contradizer<sup>80</sup> à célebre frase católica “Bocaiuva: terra do Senhor do Bonfim”. Conforme Vieira (2006) há uma frase tradicional em meio aos católicos bocaiuvenses: “Viva o Senhor do Bonfim de Bocaiuva! Viva Bocaiuva do Senhor do Bonfim”, que remonta um refrão herdado de Dom Geraldo Majella de Castro Praem, pároco da paróquia do Senhor do Bonfim entre 1971 e 1982. Desta forma, a MPJ em Bocaiuva representa uma forma de territorialidade mediatizada pela conclamação do nome de Jesus Cristo, quando doutrinas evangélicas distintas, mas tendo o Cristo como diálogo comum, avançam pelos espaços públicos de Bocaiuva.

Uma das marcas do protestantismo brasileiro, de forma geral, é a sua proposta de diferenciar-se do catolicismo romano. “O crente tem que ser diferente” é uma máxima freqüente enunciada no meio evangélico. A Marcha para Jesus, portanto, não pretende qualquer identificação com as procissões e as romarias promovidas pela Igreja Católica Apostólica Romana [...] Nesta perspectiva, a Marcha poderia ser vista [...] como resultado de um processo de produção religiosa, centrado na autonomia de sujeitos, na mistura de significados e na incorporação crescente de novas tecnologias. A Marcha representa uma tentativa de estabelecer como mito fundador, a partir da criação de um ritual, as marchas registradas nas páginas do Antigo Testamento: A saída do povo hebreu do Egito e o cerco à cidade de Jericó. (MENDES, 2008, p.106)

Além da MPJ, conforme o atual presidente do COPIEB, em 2014 foi realizada a “Pedalada para Cristo”, porém num contingente menos expressivo do que a MPJ. Tratou-se de uma reunião de vários ciclistas evangélicos que pedalarão pelas ruas bocaiuvenses proclamando o nome de Cristo, como “**único e suficiente**”<sup>81</sup> salvador do homem.

---

<sup>80</sup> Não entendo contraposição como atitudes de desrespeito ou preconceito do grupo evangélico para com o grupo católico bocaiuvense. Entendo contraposição no sentido de que a Marcha para Jesus expressa uma fé com alguns vieses teológico-doutrinários divergentes da fé católica local.

<sup>81</sup> A intenção do negrito nesta frase é destacar que na concepção protestante, não há divindade além da tríade “Pai, Filho e Espírito Santo” que mereça culto e louvor, ao contrário do catolicismo em que há o culto dos chamados “Santos”. A doutrina protestante contesta entre outros fundamentos, a utilização de imagens e batismo de crianças, fundamentos ocorridos no catolicismo.



Desta forma, constrói-se em Bocaiuva “territórios sagrados relativos/subjetivos”, conforme explicação realizada no tópico 3.2 desta dissertação. Igualmente a Festa do Senhor do Bonfim promove territorialidades além do próprio território da “igreja católica materialmente edificada” e à égide do Santo padroeiro, a MPJ expressa territorialidade tendo como motriz a fé em Cristo contraposta à fé no “Senhor do Bonfim”, insurgindo também territórios sagrados para além “das igrejas evangélicas materialmente edificadas”, mesmo sabendo-se que aos olhos católicos o referido Santo é uma tipologia do dito Cristo, como se pode perceber em Vieira (2006, p. 07): “[...] uma imagem de Cristo Crucificado, que o povo fervorosamente chama de Senhor do Bonfim [...]”.

Neste interim, é preciso salientar que segundo Bourdieu (2013) os principais fatores de diferenciação em dado universo social é a luta/competição pela apropriação dos bens [escassos], o que se dá por meio da descoberta dos poderes/formas de capital, quando aponta a existência do capital cultural (onde se inclui o religioso) e do capital simbólico, este capaz de legitimar práticas religiosas. A partir desta premissa, o capital simbólico católico e o protestante se chocam em busca da legitimação, expansão e sobrevivência no espaço geográfico (digo territorial) bocaiuvense. Em outras palavras, a existência da Festa do Senhor do Bonfim e da MPJ em Bocaiuva consiste num “sistema de justificação” intrínseco à satisfação religiosa e de mobilização das estruturas sociais locais, ainda que cada uma apresente variáveis religiosas antagônicas:

Tendo em vista que o interesse religioso tem por princípio a necessidade de legitimação das propriedades materiais e simbólicas associadas a um tipo de determinado de condições de existência e de posição na estrutura social, dependendo, portanto, diretamente desta posição, a mensagem religiosa mais capaz de satisfazer o interesse religioso de um grupo determinado de leigos, e de exercer sobre ele o efeito propriamente simbólico de mobilização que resulta do poder de absolutização do relativo e de legitimação do arbitrário é aquela que lhe fornece um (quase) sistema de justificação das propriedades que estão objetivamente associadas ao grupo na medida em que ele ocupa uma determinada posição na estrutura social. (BOURDIEU, 2013, p. 51)

Além das igrejas católicas, evangélicas, Bocaiuva conta também com Centros Espíritas, cinco ao todo: João José Damasceno, situado à Rua Dilo Maia, Bairro Zumbi; Sociedade Espírita Simão Pedro, localizado à Rua José Luís Silva, Bairro Zumbi; Casa de Caridade Mensageiro da Paz, Rua Genesco Caldeira Brant, Bairro Bela Vista; Templo Espírita Cristão Luz Universal, Rua Pedro Teixeira de Souza, Bairro Monterrey; e Vale do Amanhecer, localizado na Rua G, Bairro Esplanada. Estas casas

espíritas possuem dinâmica diferenciada, lógicas doutrinárias difusas, polissêmicas e, às vezes, conflitantes entre si, conforme analiso nos parágrafos posteriores.

A Sociedade Espírita Simão Pedro também realiza um tipo de territorialidade, uma forma de visibilizar a doutrina que professa: a Feira do Livro Espírita, organizada sempre no mês de Novembro, na Praça Benedito Valadares, estando atualmente em sua 14ª edição.

Por todo o exposto, é possível dizer que há vários campos religiosos em Bocaiuva. Igualmente, é possível afirmar que são campos religiosos em litígio. No tópico 3.2 propus que o campo religioso é litigioso por quatro fatores, sendo um deles o litígio enfrentado pela disputa para “sacralizar” determinado território, disputas religiosas, para ser mais claro. Acredito, para além dos fatos já mencionados neste item, três focos litigiosos<sup>82</sup> entre os campos religiosos em Bocaiuva, o qual proponho denominar “eixos de religio-litigiosos”, conforme descrevo a seguir:

**1-Eixo Católico x Protestante:** A história do surgimento das primeiras igrejas evangélicas em Bocaiuva foi marcada por intensa disputa e conflitos doutrinários e de tentativa de resistência pela sociedade católica, conforme já apontado em consonância a Leite (2005). Além disso, não podem ser desconsiderados os dizeres entoados coletivamente durante a MPJ bocaiuvense como forma de posicionamento evangélico contrário à manifestação do “sagrado do Bonfim” em Bocaiuva, também já apresentada neste item. Mas se os dizeres da MPJ em Bocaiuva não são o suficiente para analisar o conflito catolicismo x protestantismo, o binômio “Bocaiuva do Senhor do Bonfim x Bocaiuva do Senhor Jesus” está materializado em duas placas situadas nas imediações do trevo do município, evidenciando claramente o referido conflito. Na entrada do trevo, às margens da BR 135 uma placa, conforme figura 11, exhibe os dizeres: “Bem vindo a Bocaiuva, cidade do Senhor Jesus”, uma placa de origem evangélica implantada pela COPIEB no ano 2010, ano de formação do Conselho, já apresentado anteriormente neste item.

---

<sup>82</sup>. Deve se entender por campo religioso litigioso ou eixo religio-litigioso, neste trabalho, a disputa, sobretudo ideológica, na qual há uma tendência em considerar determinado (s) capital (is) religioso(s) mais prudentes, certos ou superiores aos demais credos religiosos, o que acaba por gerar mudanças no espaço-paisagem em Bocaiuva ou em preconceito para com determinados grupos religiosos, como no caso da quebra das oferendas realizadas por candomblecistas, quimbandeiros e umbandistas. Igualmente, é preciso salientar que acredito na existência de outros eixos, como o Protestante x Protestante, por exemplo, mas que devido ao objetivo deste trabalho e à, conseqüente, não realização de pesquisa sobre o mesmo, optei por não discorrer sobre ele.

**Figura 11:** Placa relacionando Bocaiuva como sendo cidade do Senhor Jesus



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Enquanto no início da Avenida Francisco Dumont, principal avenida comercial e de acesso ao município, distante a poucos metros da “placa evangélica”, próximo ao primeiro sinal de trânsito ao lado da Rodoviária uma placa aérea que atravessa toda a avenida exibe juntamente com o brasão do município os dizeres: “Bem vindo a Bocaiuva, terra do Senhor do Bonfim”, conforme figura 12.

**Figura 12:** Placa relacionando Bocaiuva ao Senhor do Bonfim



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Esta disputa, segundo Daniel Santos Leite, em entrevista realizada por mim em maio de 2017, já promoveu muitos embates religiosos em Bocaiuva, quando a temática de “laicização” no município gerou conflitos e posicionamentos religiosos adversos, como nas constantes sugestões de retiradas de capelas e símbolos da fé católica dos setores públicos localizados no município, ou mesmo os inúmeros questionamentos a respeito da construção da imagem do Cristo Misericordioso, de 38 metros encetada pela administração do ex-prefeito Alberto Caldeira, em 2008 (figura13). “Segue-se daí que *toda construção ou fabricação tem como modelo exemplar a cosmogonia* [grifos do autor] [...] por que todo estabelecimento humano repete a Criação do Mundo a partir de um ponto central (o “umbigo”).” (ELIADE, 2010, p. 44)

**Figura 13:** Imagem do Cristo Misericordioso no bairro Zumbi em Bocaiuva



Fonte: <http://www.ferias.tur.br/fotos/2773/bocaiuva-mg.html>

Organização: Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Portanto, a partir do conceito dado por Santos (1982) de “rugosidades espaciais”, isto é, a materialidades visíveis no espaço-paisagem em decorrência dos processos históricos, culturais e socioeconômicos é possível classificar as referidas placas e a imagem do Cristo enquanto “rugosidades”, uma manifestação material da prática religiosa conflitante no município, uma incursão religiosa, sobretudo, territorialista, a

qual enfatiza a irrupção do sagrado pelos homens religiosos bocaiuvenses em manifestações materiais no espaço.

O espaço portanto é um testemunho; ele testemunha um *momento* [...] pela memória do espaço construído, das coisas fixadas na paisagem criada. Assim, o espaço é uma forma, uma forma durável, que não se desfaz paralelamente à mudança dos processos; ao contrário, alguns processos se adaptam às formas preexistentes enquanto que outros criam novas formas para se inserir dentro delas. (SANTOS, 1986, p. 138)

**2-Eixo Espírita x Espírita:** Em 1995 foi inaugurada uma filial do Vale do Amanhecer em Bocaiuva, onde funciona atualmente o Templo Espírita Cristão Luz Universal. Segundo o presidente deste templo, Afonso Celso Soares, em entrevista a mim concedida em Junho de 2017, houve uma separação entre a doutrina do Vale do Amanhecer no ano 2003 por questões de ordem técnica<sup>83</sup> e espirituais, de onde surgiu, por divisão entre fiéis do Vale do Amanhecer em Bocaiuva, o Templo Espírita Cristão Luz Universal. Por um lado, este templo acredita que o Vale do Amanhecer estacionou espiritualmente, não aderiu aos aspectos evolucionistas do mundo espiritual, por outro o Vale do Amanhecer posiciona-se enfaticamente que há uma doutrina estabelecida pela médium fundadora do Vale do Amanhecer (Neiva Chaves Zelaya -Tia Neiva) a ser seguida, instituída de uma ordem espiritual balizada pelo sincretismo entre a Umbanda, o Catolicismo e o Kardecismo, conforme versa Reeber (2002); a doutrina do Vale do Amanhecer foi elaborada e com técnicas doutrinárias/ritualísticas específicas às quais o Templo Espírita Cristão Luz Universal não segue mais, segundo Afonso Celso Soares. Soares (s/d) reitera o uso da palavra “novos(as)” para se referir à separação entre o Vale e o Templo, sendo a palavra “maiores” o reforço da ideia de que o houve evolução espiritual por parte do Templo. Toda esta construção ideológica, porém, se dá de maneira sutil e mediatizada pelo uso da palavra “prosseguimento”:

Em 2003, a Espiritualidade Maior oficializa a Doutrina Espírita Cristã Luz Universal, dando prosseguimento a evolução da obra iniciada pela Clarividente Neiva. São instalados **novos** portais de emissão e recebimento de forças do astral superior. Os mentores espirituais transmitem **novos** conhecimentos e outros grandes mentores se deslocam dos planos superiores para os trabalhos de socorro e assistência em grande escala. Os médiuns

---

<sup>83</sup> Tanto na fala em entrevista quanto em seu livro – Soares (s/d) – o citado dirigente do Templo utiliza o termo “técnica” para se referir a uma gama de processos administrativos e políticos tanto da gestão do Luz Universal, quanto à época do Vale do Amanhecer, uma maneira de não tornar verbalmente conflitante a separação entre os referidos grupos espiritualistas, já que a doutrina do referido templo tem como base a fé, o amor e caridade. Em outros momentos, em seu livro, o termo “técnica” também se refere aos procedimentos e ritualísticas próprias do Templo Espírita Luz Universal.

passam a receber **novas** consagrações em níveis de forças etéricas, em processo de adaptação de seus plexos e chakras para a manipulação de forças cabalísticas e iniciáticas **maiores**. [grifos meus] (SOARES, s/d, p. 23)

Em observação direta nos dois templos pude perceber muitas semelhanças doutrinárias: o mecanismo de desobsessão, a disposição dos médiuns incorporantes em mesas, amparado ao fundo por médiuns conhecidos como “doutrinadores”, e ao lado os atendidos, conhecidos por “pacientes”, o uso de uniformes próprio deles, a presença de hierarquia conforme tempo de participação dos médiuns nos trabalhos e os cursos realizados internamente; salas de atendimentos com denominações comuns, como sala de cura, por exemplo, e nome de entidades espirituais em comum, enfim, há um conjunto doutrinário do Templo Espírita Cristão Luz Universal herdado do Vale do Amanhecer. Percebi também pontos diferentes, principalmente quanto às vestes do Vale, muito personalizadas e coloridas conforme a hierarquia e cargos do médium, enquanto Templo Espírita Cristão Luz Universal há o uso de vestimentas comuns a todos, sendo a hierarquia e os cargos executados identificados em crachás; no Vale a entidade espiritual que lidera é o “Pai Seta Branca” e o Templo Espírita Cristão Luz Universal, entre outras entidades, o “Mestre São Francisco de Assis”. De modo geral, o Templo Espírita Cristão Luz Universal tem se distanciado do Vale principalmente quanto aos rituais mais místicos, “animísticos” ou próximos da Umbanda, por exemplo, como a não incorporação de Caboclos e Pretos Velhos, ou ainda o não uso da defumação nos rituais do Templo.

Afonso Celso Soares, assevera que todas as religiões são importantes, mas ainda afirma que a doutrina espírita kardecista também está estagnada, muito restrita ao ensinamento teórico de evangelização e com pouca prática do fenômeno mediúnico, principalmente quanto à desobsessão e a incorporação, segundo ele técnicas extremamente relevantes para a evolução e prática da caridade espiritual. Assim, ao ser indagado se o Templo Espírita Cristão Luz Universal se afina para com o Kardecismo, Afonso Celso Soares pondera que o Kardecismo é fundamental para o Templo, mais especificamente o Evangelho em Kardec, mas que Templo Espírita Cristão Luz Universal já passou da fase kardecista e se encontra em nível espiritual elevado, muito mais “técnico” e com aplicabilidade do Evangelho ensinado.

Numa outra perspectiva, segundo o entrevistado adepto do Vale do Amanhecer, M.L.S as práticas do Vale do Amanhecer e do Templo Espírita Cristão Luz Universal não são da verdadeira doutrina Espírita, pois para ser desta doutrina é necessário seguir

na íntegra os ensinamentos de Alan Kardec e/ou as orientações da Federação Espírita Brasileira. A manifestação pública do fenômeno mediúnico (incorporação), ritualística magística, uso de paramentas e uniformes decorativos, a maneira técnica como é conduzida as desobsessões não constituiria em adesão ao Espiritismo, não o de Kardec, assevera o supracitado entrevistado.

Portanto, o campo religioso destas vertentes apontadas (Vale do Amanhecer, Templo Espírita Cristão Luz Universal e Espiritismo “Kardecista”) apresenta em Bocaiuva um complexo contexto espiritualista, marcado, entre outros aspectos, pelo conflito ideológico, técnico, ritualístico e doutrinário da fé espírita.

**3-Eixo Cristão/Espírita-Candomblé-Umbanda-Quimbanda:** Este eixo conflitante entre os campos religiosos de Bocaiuva é caracterizado pela atribuição das religiões de cunho cristão (católica e evangélica) e espíritas às religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda enquanto possessão demoníaca por católicos e evangélicos, ou “baixo espiritismo”, religiões de retardo espiritual pelos espíritas. Segundo Entrevistada 05-02 quando ela pertencia à comunidade evangélica sempre era ensinada que a prática umbandista era sinônimo de “magia negra”, uma “armadilha de Satanás”. Desta feita, reverbera:

Passei minha infância todinha escutando blá blá blá sobre Umbanda. O povo sempre expulsava os demônios [sinaliza com as mãos as aspas ao falar demônios] dizendo que era macumba feita e tal. Toda vez que eu ia lá na igreja, igual nos cultos e na escolinha dominical sempre era ensinada a não comer e nem ir em festa de Cosme e Damião. Eu cresci ouvindo que macumba era do mal, magia negra e armadilha de Satanás pra levar pro inferno. (ENTREVISTADA, 05-02, Fevereiro de 2017).

A entrevistada 05-02 explica que desde criança fora evangélica, afirmando haver o ensinamento, no caso por meio da Escola Bíblica Dominical<sup>84</sup>, de fundamentos que “demonizam” a prática de religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras. Contudo, é necessário frisar que Entrevistada 05-02 não se reportou em nenhum momento que foi ensinada a cometer quaisquer atos de violência contra os adeptos daquelas religiões. Em sentido análogo, Entrevistado 03-02 também afirma que antes de conhecer a Umbanda, já tinha passado por templos espíritas em Bocaiuva e participado de palestras nas quais

---

<sup>84</sup> Escola Bíblica Dominical é um tipo de culto, realizado aos domingos, normalmente pela manhã, no qual são ensinados os fundamentos doutrinários e teológicos de determinada igreja evangélica. Comumente os grupos a serem ensinados são organizados conforme idade dos fiéis.

o ensinamento repassado é que religiões como a Umbanda, por exemplo, é tida como: “[...] manifestação de espíritos atrasados e apegados às coisas materiais, sendo que isso poderia gerar muitas reencarnações para o espírito se limpar das impregnações e energias adquiridas nessas religiões.” (ENTREVISTADO 03-02, Fevereiro de 2017). Afonso Celso Soares, por exemplo, afirma que as pessoas envolvidas em religiões como Candomblé e Umbanda, entram em contato com energias espirituais muito pesadas, e que demoram várias reencarnações para se limparem. Segundo sua crença, ainda hoje há egípcios antigos se reencarnando por terem tido contaminações com práticas de feitiçaria.

Já o Entrevistado 04-02, antes católico, agora umbandista, afirma que para a igreja católica há a inculcação da ideia de que práticas umbandistas, candomblecistas e quimbandeiras são de procedências malignas. Ele afirma que há uma ideia já concebida a respeito destas práticas como vínculo ao demônio, ou como ideia de que as oferendas, por exemplo, são sempre para promover quaisquer tipos de maldade para o outro. Em suas palavras:

Na minha catequese que fiz e nas missas tem um “quê” de preconceito e de que as religiões afro-brasileiras são do demônio. Sempre nas conversas dos grupos da igreja lá no EAC<sup>85</sup>, tem sempre alguém falando de macumba, que fulana terminou o namoro por conta de trabalho feito, que ciclano foi arruinado com feitiço. Não adianta dizer que não, a igreja é contra a macumba e pronto! Podem até dizer que respeitam e tal, mas na realidade pra eles macumba é do demônio. Vou falar com você uma verdade, se o senhor perguntar sobre conversar com mortos pra qualquer padre ele vai dizer pro senhor que é pecado. (ENTREVISTADO 04-02, Fevereiro de 2017)

A propósito, Vieira (2006), ao historiar a formação da Igreja do Senhor do Bonfim de Bocaiuva, por meio da análise e interpretação do Primeiro Livro do Tombo dessa igreja apresenta o 3º Registro nele presente, quando situa a importância de um padre para a sociedade em 1901, isto é, lutar contra o demônio: “Donde, na ordem actual da Providencia, si faltar padre, não se infunde nas almas a graça que sanctifica [...] Onde o padre trabalha e luta, poderá o demonio alcançar algum sucesso parcial; mas a victoria final é sempre de Deus e da Egreja”. (VIEIRA, 2006, p. 18-19). Assim, ao associar a perspectiva crítica do Entrevistado 04-02 à análise de uma das funções de um padre em Bocaiuva, segundo Livro do Tombo, é possível, entender que há uma luta contra a manifestação do Demônio. A fala a seguir exemplifica o conflito:

---

<sup>85</sup> Encontro de Adolescente com Cristo (EAC), grupo de origem católica voltado para adolescentes.



Quebram tudo, tudo. A gente já faz os trabalhos na rua de noite só na expectativa de que dê tempo da vela pelo menos apagar, que aí a entidade já recebe, porque no outro dia pode passar lá que tá tudo quebrado. Uma vez nós fizemos um trabalho lá na saída pra Olhos D'Água<sup>86</sup> ai, moço do céu, a notícia correu que tinham entupido a estrada de macumba. Você acredita que teve culto de desmanche lá (risos) e quebraram tudo. Dizem que teve reza lá também, mas que foi um trabalho bem feito foi viu, muito bonito e enfeitado. Ficou na época [2015] uns trezentos reais ao todo a oferenda. Pra pirraçar nós voltamos e fizemos tudo de novo, mas pra variar quebraram. (ENTREVISTADO 07-02, Fevereiro de 2017)

A figura 14, por exemplo, ilustra uma disputa territorial, ocorrida na Avenida da Saudade, Bocaiuva, marcada pela tentativa de ocluir um anúncio de um dos terreiros-lares ao divulgar seus trabalhos por um anúncio de evento evangélico<sup>87</sup>:

**Figura 14:** Anúncio de evento evangélico tentando cobrir anúncio de um dos terreiros-lares de Bocaiuva.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Diante de todos estes fatos, é evidente a existência de campos religiosos litigiosos em Bocaiuva, conflitos oriundos de féis diferentes e que, assim, irrompe com a perspectiva de um município não apenas do Senhor do Bonfim, mas de Pai Seta Branca,

<sup>86</sup> Vide subitem 4.7.5 desta dissertação.

<sup>87</sup> A responsável pelo cartaz obliterado (também responsável por um dos terreiros-lares), a colagem do outro cartaz aconteceu imediatamente após ela ter afixado o dela.

do Senhor Jesus, do Mestre São Francisco de Assis, dos Orixás, enfim, de quantos credos existirem na sociedade bocaiuvense.

Finda esta análise dos principais campos religiosos em Bocaiuva, analiso a seguir dinâmica das comidas nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras no referido município, especificamente quanto à Umbanda, Candomblé e Quimbanda.

#### **4.3-Generalidades sobre a comida dos homens e dos espíritos nos Candomblés, nas Umbandas e nas Quimbandas: concatenações a respeito da dádiva e fato social total em Marcel Mauss**

Não é dispendioso afirmar que uma dos elementos balizadores do Candomblé é a alimentação, conforme sustentam Gama (2009), Nadalini (2009), Aguiar (2012), Rabelo (2013) e Portugal (2014). O alimento, melhor expressando, 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 animal<sup>88</sup>, 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, assim como a busca de energia, força, vitalidade para se vencer as demandas do dia a dia, conforme assevera Mametto:

O alimento dado aos Orixás não são comidos por eles, porque eles são espíritos e espíritos não comem. A comida dada a eles é para eles transformarem em energia para nós. Igual nós buscamos no alimento a energia pra ficarmos vivos, os Orixás utilizam a energia dos alimentos e transforma em axé para nós. (MAMETTO, Setembro de 2016)

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 *Obaluaiê* – até as mais elaboradas, que envolvem diversos materiais e preparativos mais trabalhosos.

<sup>88</sup> Rabelo (2013) categoriza a comida dos Orixás em comida seca (realizada à base de vegetais) e matança (que envolve sacrifício animal).

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. Estes combinam por vezes uma série de pratos diferentes, resultantes de atividades variadas como cozinhar, descascar, refogar, cortar em fatias, amassar, picar em pedaços pequenos, mínimos, arrumar.

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 magística, 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).

Nesse sentido, vale destacar que as comidas dos Orixás, no Candomblé, 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 o mito é uma das variáveis direcionadores do ato de oferecer aos Orixás:

Os mitos surgem de uma presença constante da oralidade dentro dos terreiros de candomblé. É o caminho para o aprendizado, para a troca de conhecimentos entre o povo do axé. Muitas das orientações são repassadas pelos mais velhos através dos mitos, onde as grandes aventuras dos orixás devem ser interpretadas, analisadas e retiradas desses textos todas as orientações necessárias para cuidar de cada divindade. Assim, é por meio dos relatos mitológicos que é possível construir um “cardápio dos orixás”. (AGUIAR, 2012, p.161)

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 Iemanjá sardinha e os filhos de Ogum o camarão. 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.

Mas além dos Orixás, Ribeiro (2009) lembra que em um terreiro tudo é alimentado, pois todas as coisas carecem de 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, 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, o que não ocorre, por exemplo, no Zambi-Iris, já que aos Orixás constantemente se fazem oferendas. Na Umbanda, além dos Orixás são ofertadas comidas a uma série de entidades de direita e esquerda.

De forma geral, utiliza-se arroz, canjica e frutas, verduras, mel, etc., a exemplo da oferenda retratada na figura 15. Para as entidades que demandam sacrifícios, utilizam-se cabras, bodes, frangos, galinhas e galos. Conforme Mametto, os Exus e as

Pomba-Giras, elementos constituintes da Umbanda/Quimbanda, são alimentados à base de sangue, o que sublima a própria existência humana já que: “Exu não vive sem sangue, e nós não vivemos sem Exu”. (MAMETTO, Março de 2017).

**Figura 15:** Oferenda contendo frutas e mel feita pelo Zambi-Iris à Orixá Iansã



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

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 da Umbanda, conforme também já discutido no item 2.3.2 e apontado por Pery (2008). O terreiro de Mametto é de procedência do Candomblé, embora realize cultos de Umbanda/Quimbanda, isto justifica, segundo ela, o uso de abates nas oferendas, mesmo quando não se oferta às entidades de Candomblé.

Em se tratando da diversidade da Umbanda e dentro dela a Quimbanda, 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. Igualmente, de acordo com a análise realizada no subitem 1.2.3.1, a própria cozinha

brasileira foi historicamente se formando a partir de aprendizagens e “*know-how* alimentares” entre europeus, indígenas e africanos. Assim, nas próprias oferendas umbandistas, como nas candomblecistas, são utilizados elementos de cunho sincrético e adaptados desses povos: azeite de dendê da África, mandioca e milho dos indígenas, e o açúcar dos europeus, por exemplo.

Por outro lado, de acordo com a “identidade” da cozinha regional brasileira analisada no subitem 1.2.3.1, onde predominam herança italiana, por exemplo, no caso do Sul e no Sudeste, as oferendas aparecem acompanhadas de algumas massas, como no caso de oferendas aos Ciganos. Desta forma, a pluralidade das oferendas se dá em consonância à pluralidade e gosto alimentar dos próprios umbandistas, mas não em via de regra. Um exemplo de adaptação é a utilização de frutas típicas do cerrado brasileiro, bioma onde se insere Bocaiuva, nas oferendas do Orixá Oxóssi.

Eu costumo oferecer para meu Pai Oxóssi das matas, muitas frutas. Então eu coloco tudo que dá pra por de fruta e verdura, menos as quizilas dele. Ele gosta muito de coisas de frutas do mato, tipo panam [araticum], manga na época de manga e araçá que trago lá da roça pra ele. Quando o povo tá sem dinheiro, ai eles ajudam com o que podem e fruta em casa ou no mato sempre tem. (ENTREVISTADO 01-02, Outubro de 2016)

A comida oferecida às entidades da Umbanda, sejam elas de direita ou de esquerda/Quimbanda, também 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).

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 champanhe e frutas vermelhas; aos Exus a farofa de dendê apimentada; aos Caboclos frutas. A comida personifica e ilustra a figura da entidade cultuada no contexto da Umbanda, isto é, a comida oferecida é um arquétipo da própria entidade, sendo os ingredientes uma simbologia ou característica da entidade que serve também para singularizar a própria entidade e, assim, reforçar o alcance do objetivo da oferenda:

As entidades são como nós, elas têm personalidade própria para se vestir, comer e dançar. Tem coisas que a gente não come e tem outras que é nosso

prato favorito. Da mesma forma são as entidades, cada uma sabe manipular determinados elementos ao nosso favor, são especialistas nisso. Então, pare e pense, Exu é mestre em manipular padê, Erê é craque nos doces e Zé Pelintra é o rei da cachaça. (ENTREVISTADO, 01-02, Outubro de 2016)

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, conforme verso nos tópicos posteriores a este.

Já a alimentação do médium umbandista se pauta pela aquisição preparatória em dias de trabalho ou de situações específicas inerentes a cada terreiro. Por sua vez, a comensalidade em dias de festa é regada pela diversidade e pela fartura, como explica Vieira (2012).

Segundo Entrevistado 01-02, os médiuns que decidem aderir ao Zambi-Iris são ensinados desde o início do desenvolvimento mediúnico a observarem o que comem, pois tanto pode fazer mal e atrapalhar a ida do médium ao terreiro, sendo a ausência nos trabalhos uma influência de espíritos zombeteiros, quanto pode atrapalhar na hora de girar (no desenvolvimento mediúnico os médiuns iniciantes são rodados para facilitar o transe).

Em face de todo o exposto neste item compreendo que as práticas de oferecer constituem um sistema de trocas entre homens e deuses, tanto no Candomblé, na Umbanda e na Quimbanda. Ao olhar para estas religiões percebe-se a presença do sentimento de “dádiva”: do homem por estar agradando, principalmente com comida aos deuses, e os deuses por agradarem aos homens com atendimento de pedidos, proteção, superação, aprendizagem, etc.. Bem já havia observado Mauss (1988): a noção de “dádiva” não se circunscreve apenas à materialidade, bens e riquezas, incorre também em banquetes, crianças, danças, feiras, mulheres, serviços militares, visitas, festas, comunhões, esmolas, herança, ritos e religião.

A perspectiva simbólica da dádiva está imbuída da ideia de que há uma premissa de que honra e o prestígio são posições mediadas por relações conjuntas entre dar, receber e retribuir, o que nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras se dão pela dádiva em dar comida (oferenda), receber comida (re)produtora de axé, milagres, alcançar objetivos e, até mesmo, comida, enquanto prosperidade enviada pelos Orixás e outras divindades. Nessas religiões a dádiva é estruturalmente oferenda/comida e axé enquanto “presentes simbólicos” dados, recebidos e retribuídos em todos os aspectos,

como se pode perceber na “metáfora da semente” presente na fala do Entrevistado 01-02:

A comida do Orixá é como uma sementinha plantada: tem que cultivar, preparar a terra, enfrentar o sol queimando a pele, molhar todo dia. Depois de todo o trabalho feito a recompensa vem, porque devagarzinho a semente brota, cresce e dá frutos gostosos, sombra e enfeita o quintal da gente. Depois a gente tira a semente e começa tudo de novo, tá entendendo meu caro? (ENTREVISTADO 01-02, Abril de 2017)

Mauss (1988) ressalta a noção de *potlatch*, isto é, a forma evoluída e rara das prestações totais. O *potlatch* na Polinésia, Melanésia e no Oeste Americano representa uma organização de múltiplos sentidos da vida em sociedade motivados e sustentados pelas trocas dádivas sucedidas. Contudo, há de se considerar que a reciprocidade é, pois, agonística, já que para ser construída indica conflitos, abdições, renúncias, lutas e superações *a priori* de si (para poder dar o melhor de si mesmo) e *a posteriori* dos “outros”, porque objetiva-se ao dar o melhor de si ultrapassar os limites do outro, forçando o que recebe a ter que superar quem o ofertou um presente, isto é, desafia-se o limite e a capacidade de quem recebe, o que Mauss (1988) destacou principalmente no Noroeste Americano.

Mauss (1988) também enfatiza que aquilo que se recebe não é inerte, dada a obrigação em dar e a obrigação em receber associadamente à necessidade de retribuir/devolver, o que seria motivado pelo *hau*, espírito que motiva a existência e circulação da reciprocidade. O *hau* nas religiões em questão apresenta uma premissa básica, isto é, da comida que se dá é que se recebe o axé: da saúde, da prosperidade, dos caminhos abertos, do amor, da paz, etc., o que motiva o fiel a oferendar cada vez mais e a entidade oferendada retribuir com novos axés, o que mais à frente denomino no item de 4.5.2 de “ciclo de transposições”.

Analogamente, em Mauss (1988) é assim que se manifesta a tríade da “teoria da reciprocidade”: dar, receber e retribuir, haja vista que o contrato e a troca são, enfaticamente, relações profundas e interconexas entre almas, coisas e vidas, ou poderia dizer, entre fiel, comida e entidade. Logo, Mauss (1988) ressalta o *mana*, palavra polinésia que identifica como a “espiritualidade”, força, atribuição simbólica contida em uma ação ou transação – o sentido dado ou criado pelo homem. Deste jeito, a obrigação de direito associa-se não apenas às coisas, mas aos seres, tanto espirituais quanto humanos, o que é uma realidade no Candomblé, na Umbanda e na Quimbanda.



Ademais, tomando como referência o sistema simbólico de trocas de melanésios, polinésios e os habitantes do Oeste Americano Mauss (1988) propõe que o dar, receber e retribuir expressa uma totalidade dos fatos sociais, ou seja, uma interação entre diversos elementos, concomitantemente interagentes e ambivalentes, individuais e coletivos, relacionais e totais, dadivosos e agonísticas. A totalidade dos fatos sociais pode ser entendida como uma lógica que opera por unicidade, mas esta unicidade é gerada por embates, dissidências e duelos que modelam e remodelam as práticas existenciais de uma sociedade. Esses elementos paradoxais e complementares se ressignificam na prática candomblecista, umbandista e quimbandeira por meio de oferendas contendo comidas que podem ao mesmo tempo: trazer a união entre amigos, mas provocar conflitos para e com os inimigos, promover a paz ou a guerra, ganhar ou fazer perder, presentear para agradar ou para destruir, “adoçar” ou “amargar”, juntar ou separar. Enfim, um complexo corolário total e/ou agonístico.

Para Mauss (1988) existe nas sociedades mais “arcaicas” uma interatividade entre fatos complexos misturados os quais exprimem e expressam instituições religiosas, econômicas, jurídicas e morais (políticas e familiares) e estéticos:

Todos estes fenómenos são simultaneamente jurídicos económicos, religiosos, estéticos e morfológicos, etc.. São jurídicos de direito privado e publico, de moralidade organizada e difusa, estritamente obrigatórios ou simplesmente louvados e censurados, políticos e domésticos ao mesmo tempo, interessando tanto as classes sociais como os clãs e as famílias. São religiosos: de religião estrita e de magia e de animismo e de mentalidade religiosa difusa. São económicos: pois as ideias do valor, da utilidade, do interesse, do luxo, da riqueza e da aquisição, da acumulação e, por outro lado, a ideia do gasto, mesmo a pura despesa, puramente sumptuária, estão presentes por toda parte, ainda que sejam entendidas de forma diferente daquela que hoje entendemos. Por outro lado, estas instituições tem um lado estético importante do qual nos abstraímos deliberadamente neste estudo: mas as danças que se executam alternativamente, os cantos e as exhibições de todas as espécies, as representações dramáticas que se fazem de campo a campo e de associado a associado; os objectos de todas as espécies que se fabricam, ornem, alisam, recolhem e transmitem com amor, tudo o que se recebe com alegria e expõe com sucesso, os próprios festins nos quais todos participam; tudo, comida, objectos e serviço, mesmo o “respeito” [...] (MAUSS, 1988, p. 212)

Neste sentido, o fato social total se situa como realidade materializada nos diversos setores da sociedade promovidos pela interação e inter-relações mantidas entre sujeitos tidos também enquanto “totais”, posto que são eles que expressam e produzem os valores, os sentimentos/subjetividade, a racionalidade, as ações simbólicas, sendo todas as suas ações pertencentes a um conjunto complexo e interligado. Portanto, é

possível inferir que total, seja adjetivando o sujeito ou os fatos sociais por ele engendrados, é uma lógica de abrangência a todos os aspectos imanentes aos construtos sociais: jurídicos, políticos, econômicos, culturais, religiosos e, assim, por consequência, alimentares.

É, então, nos agentes sociais concretos, no interior de suas culturas que todos esses aspectos se integram; porque antes de tudo o fato social total opera no âmbito relacional, compõe-se da relação entre indivíduos e sociedade, somente nesse sentido pode-se enxergar as relações entre o sujeito e seu grupo, e suas formas de atuar e representar a vida social. (TRIGUEIRO, 2003 p. 14)

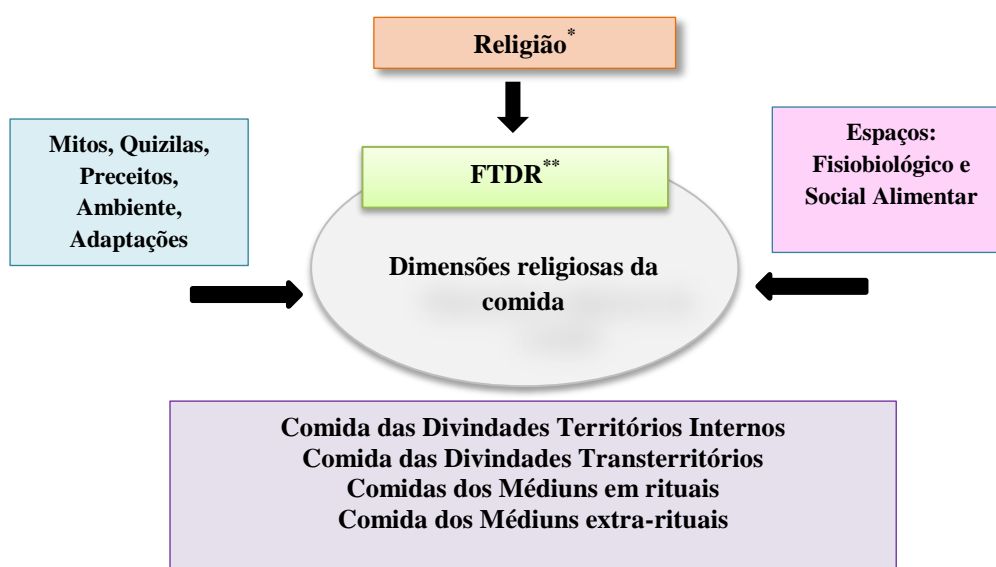
Sob tal ambulação é passível abstrair que nas religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda, o homem religioso integra a uma totalidade dos fatos sociais ao expressar especificidades na maneira de falar, vestir, relacionar-se com o outro e, sobremaneira, nas particularidades que vivencia para com a comida, tanto na ofertadas nos rituais, quanto na que ingere ou deixa de ingerir. Contudo, Mauss (1988) adverte que por serem totais, os fatos não podem ater somente às particularidades religiosas ou econômicas, de um grupo social, por exemplo. Portanto, as especificidades do “comer” e “dar de comer” naquelas religiões não podem ser entendidas enquanto a totalidade dos fatos, mas um elemento que contribui para a totalização dos fatos sociais no contexto onde os seus adeptos se inserem, seja adotando hierofanias, transterritorializando ou levando à mesa uma comida matizada pela fé, temas os quais abordo nos itens a seguir.

Em face do exposto, observando as relações conjunturais da alimentação/comida (questões fisiobiológicas e sociais/culturais/religiosas), tomando-se como referência as figuras 4 e 7 (espaço biofisiológico alimentar e espaço social alimentar, respectivamente) e considerando-se as particularidades envolvendo comida no contexto das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, é possível cunhar a figura 16, a qual representa o “espaço religioso afro-ameríndio-euro-brasileiro” alimentar e algumas das principais nuances que o tange, isto é, claro, na perspectiva, principalmente, do Ilê e do Zambi-Iris.

Assim, a partir dos fundamentos de cada religião (Candomblé, Umbanda e Quimbanda) cria-se um espaço religioso envolvendo a dinâmica da comida que abrange os territórios internos, os transterritórios, a comida dos médiuns (em rituais e extra-rituais), sendo este espaço influenciado pelos mitos, quizilas, preceitos, adaptações e pelo próprio ambiente religioso dos terreiros. O espaço em questão ainda é influenciado

pelas variáveis do “espaço social alimentar” e, em menor grau, pelo “espaço fisiobiológico alimentar”. Quanto às dimensões religiosas da comida, além dos fatores supramencionados, ainda há que se considerar os sentidos hierofânicos a elas atribuídos, os objetivos pelos quais ela é feita e para quem ela é feita.

**Figura 16:** Espaço religioso afro-ameríndio-euro-brasileiro alimentar



\*Candomblé, Umbanda, Quimbanda

\*\*Fundamentos teológicos, doutrinários e ritualísticos

**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

#### **4.4- Na cozinha e da cozinha do Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato: vamos falar de Comida?**

O terreiro de Candomblé estudado, possui dinâmica própria, tanto pelo tipo de religião praticada, quanto pela maneira em interpretar a realidade material e espiritual, em decorrência da própria fé. Este item versa a respeito da comida no contexto do Ilê. Primeiramente faço a caracterização geral do Ilê e descrevo/analiso os principais territórios sagrados que o constitui e a relação da comida dentre deles. Posteriormente, analiso as principais nuances que incidem sobre a comida das entidades cultuadas no Ilê, principalmente os Orixás, com um olhar mais voltado para o sentido hierofânico atribuído a ela.

#### **4.4.1- Caracterização, territórios sagrados e comida do/no Ilê: porque axés são vários!**

O Ilê Caboclo Pena Branca e Ogum Rompe Mato, foi fundado em 1998, segundo Mametto Oguimêre. Conforme apresentado na Introdução deste trabalho, este terreiro pratica Candomblé de nação Angola e Ketu, concomitantemente, além de Umbanda e Quimbanda, pois segundo a mãe-de-santo desse Ilê, quem tem feitura no Candomblé e já pode abrir casa, tem permissão para “tocar” estas três religiões. As giras/*xirês* são realizadas comumente às terças-feiras, às 20 horas, embora haja atendimentos particulares em todos os dias da semana, conforme necessidade do cliente, pois como afirma Mametto: “As portas devem estar sempre abertas para todo mundo, meu filho, independentemente de quem seja, pode ser até seu inimigo, se precisar de ajuda você tem que ajudar.” (MAMETTO, Agosto de 2016).

O Ilê em questão possui local cultural próprio, numa extensão da casa de Mametto, sendo sede única. O fato de ser uma extensão da casa, como se fosse um cômodo a mais, reduz o custo com aluguel, facilita na realização dos trabalhos (evita longos deslocamentos até o terreiro, permite atendimento mais rápido), além de ser mais seguro (é possível maior monitoramento contra invasões ou outros atos de intolerância religiosa).

Consoante a Mametto, atualmente existem 23 médiuns praticantes distribuídos entre diversas funções no Ilê, além da função exercida por ela de mãe-de-santo, como a iabassê, ekédi, iaôs, muzenza e cambones. Cada um desses, direta ou indiretamente, executa uma função relacionada à comida no terreiro: a mãe-de-santo realiza a parte de liderança, distribui tarefas, joga os búzios para determinar o tipo de comida a ser servida para os Orixás em casos particulares, e na ausência de qualquer um dos cargos executa a função que precisar; a iabassê é a responsável pela cozinha tanto no preparo da comida das entidades, quanto da comida dos candomblecistas, em dias de festa ou lanches esporádicos; a ekédi, também pode ser chamada de mãe, já que realiza uma série de atividades como lavar, cozinhar, passar, atividades mais ligadas à manutenção doméstica do terreiro, além de cuidar e vestir o Orixá incorporado, por isso ela não entra em transe; os iaôs são os filhos e filhas-de-santo, que sempre auxiliam na preparação das comidas, ajuda a servir, não são apenas iniciados, são auxiliares na dinâmica das giras; o muzenza (filho-de-santo que já tem feitura), é dotado de particularidades alimentares, principalmente quanto aos interditos e práticas alimentares específicas,

conforme analisarei neste capítulo; o cambone, termo advindo da Umbanda, é o ajudante em todas as tarefas do terreiro, normalmente as mais pesadas; também cuida do fogão a lenha, onde são preparadas boa parte das oferendas cozidas. Desta feita, as funções do Ilê não são estanques, pois como nem sempre estão presentes todos os membros da casa é preciso redistribuir as atividades.

Dos 23 membros do Ilê, 14 se consideram do sexo feminino e nove do masculino. Quanto às faixas etárias, há três pessoas entre 15 a 20 anos; quatro entre 21 e 30 anos; seis entre 31 e 40 anos; cinco entre 41 e 50 anos; duas entre 51 e 60 anos; e duas entre 61 e 70 anos. As profissões/ofícios/ocupação levantadas são, entre os do sexo masculino: um estudante de Ensino Médio, um professor, três pedreiros/pintores, dois cabeleireiros e um trabalhador rural; um até maio de 2017 afirma estar desempregado; entre as do sexo feminino há duas estudantes do ensino médio, três empregadas domésticas, três atendentes em lojas, uma técnica em enfermagem/segurança do trabalho e três cabeleireiras; duas pensionistas/aposentadas. Segundo Mametto, todas estas pessoas colaboram financeiramente à medida que podem nos trabalhos, na elaboração das oferendas e quando não podem auxiliar financeiramente, contribuem de outras formas, como nos afazeres domésticos do terreiro ou na dinâmica das giras/*xirês*, já que entre os médiuns o de melhor salário é o que possui a profissão de professor da Educação Básica.

Às vezes a pessoa não tem dinheiro pra me ajudar na comida do Santo, mas quem quer mesmo não tem desculpa: lava vasilhas, traz um ingrediente da comida de casa mesmo, ajuda a despachar depois de já oferecida pro Santo; quem quer sempre participa dum jeito ou doutro. Mas se não ajudar, quem sou eu pra fechar as portas do Ilê pra alguém. (MAMETTO, Abril de 2017).

O povo de santo está inserido num contexto teológico-doutrinário que demanda a fartura, comidas em quantidade e qualidade abundantes, para os médiuns e para as entidades, igualmente em se tratando de roupas bem trabalhadas as quais ajudam, inclusive, na construção da identidade desse povo, conforme versei no subitem 3.3.2. Sempre há comida nas sessões, tanto para as entidades quanto para os participantes, estes os quais podem saborear cardápios mais aperitivos, em caráter de lanche, até mais bem elaborados, como almoços e jantas mais formais, por exemplo.

Contudo, há que se considerar que tudo que envolve comida no terreiro demanda dinheiro para manter e ofertá-la, o que se torna muitas vezes um dilema para o povo de axé, pois nem sempre há condições financeiras que atendam satisfatoriamente a

manutenção das atividades religiosas, as quais envolvem a compra de materiais que compõem as oferendas e demais elementos ritualísticos, além da requerida “abastança alimentar” para e dos candomblecistas. Inclusive, os próprios terreiros, às vezes, acabam sendo construídos por meio de “mutirões sagrados”, tema já abordado no item 3.3.2. O Ilê não escapa a esta realidade, estando ainda hoje em construção e sempre contando com doações para melhorar a sua estrutura física. Esta relação entre homem-divino nas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, densamente mediada por aparatos materiais, a exemplo das comidas, acaba justificando, entre outros fatores, a cobrança dos atendimentos em alguns terreiros, principalmente nos de Candomblé<sup>89</sup>.

Quando é doença ou problema sério a gente não cobra, sabe? Mas amarração de amor a gente cobra, porque dá trabalho demais e é luxo e vaidade. Toda oferenda dá muito trabalho, igual cozinhar no fogão de lenha, levar a oferenda, correr risco dos outros pegar a gente no mato, tem oferenda que leva até três horas pra fazer, picar tudo, enfeitar e tudo mais. Além do mais material é caro, uma vela de sete dias tá mais ou menos oito reais, tem trabalho que leva sete velas, por isso é que a gente cobra. (ENTREVISTADA, 02-01, Setembro de 2016)

Certamente, a cobrança pelos trabalhos contribui para pequenos acréscimos na renda de alguns membros do Ilê, principalmente para quem já tem experiência e sabe realizar os trabalhos, a exemplo da própria mãe-de-santo. Entretanto, cobrança pelo atendimento a parte, é preciso concordar com Carvalho (2011, p. 43) quando assevera que:

O paradoxo da autonomia do povo de santo é justamente precisar contar com uma abundância sagrada, coletiva, e ter uma dificuldade crônica (devido à precariedade ocupacional da maioria dos seus membros) de garantir alimento saudável para todos – seres humanos, divindades e ancestrais – ao longo do ano.

Contudo, Mametto sempre verbaliza que em casos de doenças e outros problemas não considerados enquanto “luxo” não podem ser cobrados, pois afirma que o Ilê também é um espaço de caridade espiritual.

#### **4.4.2- Por dentro do Ilê: territórios sagrados físicos e metafísicos**

---

<sup>89</sup> No item 3.3.1 abordei a questão dos serviços “mágicos” cobrados no Candomblé, o que não aconteceu em muitos casos com a Umbanda, que se baseia ainda em condutas morais do Espiritismo e do Catolicismo, segundo Prandi (2004). Entretanto, pelo excerto que exponho a seguir, ainda se percebe uma “conduta ética” atenuada, por assim dizer, quando coloca a cobrança apenas em caso de “vaidade”, “luxo” e a não cobrança em caso de “doença”.

O Ilê apresenta um território sagrado físico/metafísico interno, constituído pela presença conspícua da comida, desde o piso até o telhado, da entrada à saída, do altar/congá à camarinha, pois se no Candomblé há a “máxima” em iorubá sobre Orixá/Folha “*Kosi Ewe, Kosi Orisà*” (Sem folha não há Orixá), é possível preconizar outra máxima em se tratando Terreiro/Comida: “Sem comida não há terreiro”, pois a comida integra todos os rituais presentes no terreiro.

Isto considerado, há no Ilê um arranjo espacial que é organizado a partir da “concessão” de determinados lugares para determinadas entidades, verdadeiros territórios que rememoram ao continente africano não importando a pequenez (física) destes lugares, conforme alinhavado no subitem 3.3.2. A associação de determinados espaços no Ilê às entidades específicas está relacionada à tipologia mitológica e arquetípica das mesmas (Caminhos a Exu, terra a Obaluaiê, etc.<sup>90</sup>). Neste sentido, “Ao passar a fazer parte de um terreiro de candomblé, cada entidade se territorializa de maneira específica, habitando determinados territórios a partir da própria composição relacional da casa.” (MARQUES, 2016, p. 62). Assim considerado, denomino estes espaços sagrados enquanto territórios, porque são espaços simbólicos delimitados às entidades, às vezes enquanto espaços intransponíveis/restritos para aqueles não pertencentes ao Ilê ou de acordo com a hierarquia de cargos no terreiro (a exemplo da camarinha, na qual só pode entrar iniciados, informação também constante no tópico 3.3.2).

Saquet (2007, p. 24), por sua vez, apresenta o papel da crença no papel de constituição territorial “[...] cada sociedade produz seu(s) território(s) e territorialidade(s), a seu modo, em consonância com suas normas, regras, crenças, valores, ritmos e mitos, com suas atividades cotidianas.”<sup>91</sup>. A crença e os mitos de cada Orixá e demais entidades cultuados no Ilê são promotores de territórios específicos, os quais juntos compõem o próprio território-Ilê. Por isso, as expressões usadas nos próximos parágrafos, precedidas da palavra “território” e a seguir uma porção espacial do Ilê (território-porteira, por exemplo) é uma construção tipológica para se referir à consagração de determinados espaços do terreiro às entidades, tornando esses espaços

---

<sup>90</sup>Sobre a tipologia de cada Orixá *vide* subitem 2.3.1.

<sup>91</sup>Assim como Haesbaert (2004) é preciso advertir que nem sempre cada sociedade produz seu(s) território(s) e territorialidade(s) por si só, pois é preciso considerar os processos de homogeneização e de hegemonia do espaço, a exemplo da própria globalização.

domínios espaciais/territoriais/espirituais destas mesmas entidades e reverenciados pelo homem, entre outros mecanismos, por meio da oferta de comidas às entidades.

Nesta lógica, o chão<sup>92</sup> é consagrado a Obaluaiê, Orixá dono da terra, no território chamado “Intoto” (figura 17), local onde é “plantado o axé do terreiro”, “feito o chão” ou “alimentado o chão”, segundo Mametto. No território-Intoto, nome que significa uma das qualidades<sup>93</sup> de Obaluaiê/Omulú que não incorpora, fica localizado no centro do Ilê. Nele, o ato de “plantar o axé” significa cultivar as energias que sustentam o Ilê, representa a semente que brotará e permitirá a colheita dos bons frutos no/do terreiro. Cava-se um buraco de aproximadamente um metro de profundidade e 50 centímetros de largura no centro do terreiro onde são depositados os “axés” de Obaluaiê/Omulú.

Entre estes axés pode-se citar o *amassi*, líquido composto a base de ervas para “higienizar espiritualmente” todos os axés que ficarão no Intoto; punhados de terras de diversos “pontos de força”<sup>94</sup> (cemitério, encruzilhadas, matas, estradas, praias, rios, etc.), ervas de Obaluaiê/Omolu, um xarará (ferramenta desse Orixá), velas brancas e marrons, moedas, *deburu* (pipoca estourada com azeite de dendê e areia, enfeitada com coco), sangue de galinha, entre outros elementos. Anualmente, o chão é alimentado. Tudo foi coberto e por cima lacrado com uma cerâmica em cor preta que se diferencia de todo o piso branco. Portanto, “dar de comer ao chão” significa:

[...] justamente assentar, no centro do barracão, as forças necessárias para que o terreiro passe a ser um conglomerado – irradiador e receptor – dessas forças, colocando-as em movimento. A partir daí, o chão passa a ser carregado de axé e, ao mesmo tempo, torna-se o axé, constituído por partes de todos os seres – humanos e não-humanos – que participam do terreiro. (MARQUES, 2016, p.49)

<sup>92</sup> O chão é um elemento importantíssimo no universo candomblecista, pois além de ser uma referência e reverência aos ancestrais dos candomblecistas conforme tangenciado no subitem 3.3.2, ele tudo absorve de um jeito ou de outro; origina a vida, recebe os restos mortais e produz alguns alimentos, por isso durante as oferendas tudo que é líquido costuma ser derramado um pouco no chão para “alimentar” a fonte de vida.

<sup>93</sup> Sobre qualidades dos Orixás *vide* Prandi (2001a) e/ou uma abordagem (ligeira) realizada sobre isso no tópico 2.3.1 desta dissertação.

<sup>94</sup> Pontos de força são locais em que as entidades mais exercem domínio e, por isso, costumam receber as oferendas nestes locais, como Exu no campo de força das encruzilhadas, por exemplo.



**Figura 17:** Território-Intoto no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

O território-telhado (figura 18) é do Orixá “Tempo”, responsável pelos diversos tipos de tempo. O objetivo desse território é proteger contra as “intempéries” espirituais vindas do alto. Assim como o chão é alimentado, o ar também deve ser. Ao Orixá Tempo é servida pipoca de milho torrado com rapadura. Prandi (2001b) versa que o tempo no Candomblé traz um sentido diferenciado da noção do tempo ocidentalizado e capitalizado presente na maioria das sociedades. O tempo no Candomblé se liga à noção de vida, morte, o sentido existencial do homem e das coisas; é um tempo vinculado à experiência dos mais velhos, dos sacerdotes e autoridades hierárquicas presentes no terreiro, os quais só o tempo permite alcançar, uma aprendizagem herdada da África, segundo Prandi (2001b). O “pedir a benção” para os mais velhos no terreiro é uma prática comum, o que não se excetua no Ilê, reforçando o respeito ao tempo de casa e a aprendizagem ao longo dos anos. Desta forma, quando se alimenta o “Tempo” também está se construindo o sentido de alimentar a possibilidade de aquisição de experiência, de atingir hierarquias superiores no Ilê. Assim, o entrevistado 05-01 esclarece. “Você quer saber sobre comida dos guias né? Eu sei bem pouco. Quem sabe mais aqui é mãe [Mametto], ela tem tudo anotado no caderninho de fundamento dela. Tudo que eu falar vai ser pouco perto dela.” (ENTREVISTADO, 05-01, Setembro de 2016).

**Figura 18:** Território-telhado do Orixá Tempo no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Por sua vez, a entrada (território-porteira) tem o assentamento de Ogum, Orixá regente do Ilê e vinculado à estrada. No assentamento de Ogum (figura 19) existe um alguidar ou *oberó* (vasilhame circular de barro, cuja base é menor do que as bordas superiores) onde se oferta comida a ele, que pode variar entre: feijão mulatinho com dendê, pera, cerveja branca, feijoada, inhame assado, entre os principais. Consta também uma quartinha (pontinho de barro) onde sempre se deposita água. 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/metafísico e a própria materialidade transubstanciada 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.

**Figura 19:** Território-porteira (assentamento de Ogum) no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Ao lado dele está o assentamento dos Exus (Orixá dos caminhos e Exu da linha de Esquerda, o “Senhor Tiriri”) (figura 21); no território-porteira também está o assentamento do Boiadeiro (figura 20) cujo nome é o “Senhor José Laço Fino”. O assentamento destas entidades, traz o sentido de “liderança” do Ilê, são as entidades-mestres, como Ogum (Orixá), Boiadeiro<sup>95</sup> na linha de direita e Tiriri na esquerda. São os guardiões que zelam pela entrada do terreiro, pois na concepção do Candomblé, como afirma Marques (2016, p. 43) “De uma forma geral, todos aqueles que chegam da “rua” chegam com o corpo ‘sujo’.” Assim, há a crença de que estas entidades drenam as energias negativas, por isso estão na entrada do Ilê. Já o Orixá Exu se localiza no território-porteira porque abre caminhos, é forte, dono do comércio, atrai prosperidade. A Ogum, além de frutas como pera e maçã, é oferecido mel, feijão preto com azeite de dendê e cebola; ao Boiadeiro bebida alcóolica (cachaça, vinho, cerveja), rapadura, frutas e farofa de carne; a Exu Orixá/Tiriri, vinho, padê de Exu e sangue de galinha.

<sup>95</sup> Boiadeiro e Exu Tiriri são cultuados na Umbanda e não no Candomblé. Mas o tríplice culto praticado no Ilê (Candomblé, Umbanda, Quimbanda) permite na inserção do Ilê elementos territoriais destas religiões.

**Figura 20:** Território-porteira (assentamento de Boiadeiro) no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

**Figura 21:** Território-porteira (assentamento de Exu Tiriri) no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Em cima do muro, rente ao território-porteira, está o território-“olhos da casa” (figura 22) na representatividade de Oxum e Ogum, Orixás regentes de Mametto. Os olhos da casa é uma representação simbólica que significa um axé que vigia e guarda o Ilê, sendo a eles servida em tigela branca, canjica branca, pré-cozida e escorrida, e trocada a cada sete dias. Em outras palavras, os olhos da casa são os olhos dos próprios olhos dos Orixás regentes da mãe-de-santo, fortalecidos pelo axé da canjica, já que “[...] a casa também precisa ser *feita*, posta em participação com as diversas energias que atravessam o mundo, canalizando-as através de um cuidadoso e ininterrupto trabalho ritual [...]”. (MARQUES, 2016, p. 49).

**Figura 22:** Território-Olhos da Casa no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Por sua vez, o território-cumeeira é de Oxóssi, um dos poucos Orixás que “aguentam” a força energética da cumeeira, para proteger e “caçar” a prosperidade e a fartura. A cumeeira é um ponto de ligação entre o Aiê e o *Orum*, isto é, a conectividade entre a morada dos homens e a morada dos Orixás, respectivamente. Comumente, segundo Melo (2012), as cumeeiras constituem um mastro litúrgico, uma coluna edificada ou um pequeno pilar de concreto, ao centro do terreiro, em volta do qual são realizadas danças votivas e depositadas oferendas. Segundo Marques (2016), a cumeeira é uma complementação do Intoto, já que este é a força do chão e a cumeeira a força que liga as energias do chão às energias do alto (o *Orum*). Como a cumeeira do Ilê está firmada sob o axé de Oxóssi, sincretizado na imagem católica de São Sebastião, nela se fazem presentes os elementos desse Orixá: ferramentas dele (flecha, por exemplo), folhas e sua comida: milho de galinha e frutas, sendo proibido o uso do mel próximo a cumeeira, já que se trata de quizila de Oxóssi. Abaixo da cumeeira está o território-altar



do Ilê, constando imagens católicas, de Umbanda e de Orixás sincréticos, conforme figura 23.

**Figura 23:** Território-cumeeira (parte superior da imagem à esquerda) e território-altar no Ilê (imagem à direita e parte inferior da imagem à esquerda)



Fonte: Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Entretanto, as cumeeira sob descrição de Melo (2012) não coincidem com a do Ilê, isto por dois motivos: porque não há unicidade na prática dos Candomblés em decorrência das diferentes nações, conforme asseverado na seção 2.3.1 e porque o Ilê, ainda em construção, possui pequena dimensão espacial/física. Assim, a cumeeira do Ilê não possui a coluna ou pequeno pilar descrito por Melo (2012), as danças são realizadas ao redor do território-Intoto e não do território-cumeeira, e nem é aberto um buraco para se colocar as comidas, sendo estas depositadas em alguidar. Contudo, ao iniciar a explicação sobre o território-cumeeira, Mametto já dava a entender que a cumeeira do terreiro tem um sentido de força mais ligado à fé do que propriamente dito na “materialidade” do pilar: “Esta aqui é minha cumeeira, lugar do meu Pai Oxóssi (*Okê Arô* meu Pai Oxóssi). Ela é simples, não tem coluna de cimento, só a coluna de força do meu Pai mesmo. Ao redor dele tem meus outros axés, Iansã, que é Santa Bárbara, e Ogum, meu São Jorge.” (MAMETTO, Agosto de 2016). Tanto território-altar do Ilê

quanto a cumeeira refletem o sincretismo religioso com o catolicismo, o que se percebe na presença de imagens católicas e reverberadas na fala transcrita acima. Entretanto, a comida é um elemento em diálogo comum em se tratando dos distintos territórios-cumeeiras e todos os demais do terreiro.

Diametralmente oposto ao altar estão os territórios-assentamentos dos Exus e Pomba-Giras (figura 24), considerados guardiões, realizadores dos mais diversos pedidos. São territórios onde ficam as imagens dos elementos de esquerda dos filhos da casa, um território marcado por muitas saudações antes de entrar, onde os calçados ficam pelo lado de fora, e são acendidas velas, preferencialmente vermelhas, pretas ou bicolor vermelha-preta. “[...] aqui você tem que ter muito cuidado, pouca gente pode entrar, pois se pedir maldade aqui ela acontece.” (MAMETTO, Agosto de 2016). Nesse território cada entidade possui um alguidar, contendo um *otá*, isto é, uma pedra que representa a materialidade da entidade, e que nela pode ser servido sangue o sangue, uma energia vital para os Exus/Pomba-Giras.

**Figura 24:** Território-assentamento de Exu e Pomba-Gira no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Mametto explica que Exu/Pomba-Gira pode fazer o bem, mas pode fazer o mal. Isto depende do caráter da pessoa pedinte. Assim, o sangue, advindo da imolação de alguns animais, ofertado às entidades de esquerda pode trazer o “axé para o bem” ou o “axé para o mau”. Em sentido análogo, Gama (2009) esclarece que o sangue no Candomblé carrega em si alguns pares dicotômicos: poder *versus* perigo, doença *versus* cura, fúria *versus* benevolência; castigo *versus* perdão, desventuras *versus* equilíbrio.

O sangue ofertado a Exu/Pomba-Gira no Ilê simboliza além do “axé dicotômico” o “axé do movimento.” Assim como o sangue circula e movimenta, ao ser oferecido no território-assentamento de Exu/Pomba-Gira acredita-se em estar manipulando a força, a transformação, mudança de paradigma, deslocamento de uma determinada realidade para outra. Por isso, derramado o sangue no *otá*, bate-se o *paó*<sup>96</sup>, e verbaliza-se: “*Laroyê Exu/Pomba-Gira, Exu/Pomba-Gira é Mojubá*”<sup>97</sup>. Corre gira Exú/Pomba-Gira”. Neste sentido, o movimento das palmas, o ato de pedir ao Exu/Pomba-Gira para “correr”, associados à capacidade dinâmica do sangue incute ao território em questão um viés de “território da movimentação”, espaço em que o sangue enquanto comida serve, entre outras funções, para sair de uma posição/situação para outra diferente: transformar-se.

O candomblé – já observei – **cultiva a transformação**. Não é difícil perceber que, aí, a materialidade das coisas cede lugar ao fluxo dos materiais. [...] as propriedades dos materiais não são atributos fixos da matéria, mas processuais e relacionais. Descrever estas propriedades é contar suas histórias. Esta afirmativa provê uma chave importante para entendermos a história que se tece no dia a dia dos terreiros: no lugar de uma história humana que encontra suporte nas coisas, que é inscrita, condensada nos objetos, tem-se uma história em que humanos e coisas, ou melhor, seres diversos, se fazem – se afetam e **se transformam** – nas suas relações. Mas convém ainda precisar essa afirmativa geral: contar a história que se faz no terreiro **não é tratar de um fluxo único**, ininterrupto: exige dar conta das diferentes durações que comandam a atenção, o engajamento e a sensibilidade dos adeptos [grifos meus]. (RABELO, 2013, p. 98).

Ao lado do território-assentamento de Exus e Pomba-Giras encontra-se o “território-camarinha”, onde os filhos-de-santo recebem a feitura, sendo estes vetados de falarem a respeito dos rituais que lá dentro acontecem, sob pena de serem punidos pelo líder do terreiro ou pelo Orixá. Entrar neste território sem ser um iniciado constitui um verdadeiro “furo de reportagem”, uma descoberta de segredos, entre os muitos que sondam o Candomblé. Muitos axés são escondidos no Ilê por meio do enterramento de oferendas, conhecimentos repassados apenas para determinados níveis hierárquicos no terreiro, nos cadernos de fundamentos<sup>98</sup>. Marques (2016) analisa que o ato de esconder

<sup>96</sup> Conjunto de palmas em ritmo específico e sincronizado, com o objetivo de se comunicar com determinada entidade, um código religioso não verbal para falar com Exu, por exemplo.

<sup>97</sup>Saudação a Exu e a Pomba-Gira: Por exemplo: *Laroyê Tranca-Ruas, Tranca-Ruas é Mojubá! Laroyê Maria Padilha, Maria Padilha é Mojubá! Laroyê* e Mojubá provêm do iorubá e significa “Entidade X é grande, respeitada, rei ou rainha”.

<sup>98</sup> Caderno de fundamento é uma espécie de manual contendo os ensinamentos litúrgicos, ritualísticos, receitas das comidas das entidades. O caderno é recebido após rituais de consagração hierárquica no terreiro, como após a feitura de Santo, por exemplo.



alguns axés no terreiro possui o significado de proteção deste axé e uma face da heterogeneidade/multiplicidade do sentido existencial das coisas no terreiro, as quais não se mostram apenas pela superfície externa da aparência, mas pela essência mais significativa da realidade.

Além disso, é preciso entender que o “esconder” alguns axés possui ainda outros significados, como se constituir herança colonial onde a prática de cunho “afro-religiosa” tinha que ser praticada oculta ou disfarçadamente. Em outra possibilidade, quando se “enterra o axé” está se devolvendo ao solo a parte que o compete por ter produzido, sustentado e agora retroalimentado o axé, a vida; por fim significa uma estratégia de reprodução e de despertar a curiosidade nos iniciantes, os quais podem se sentir motivados a descobrir “novos fundamentos” para além da hierarquia que se ocupa. Em face disso, o território-camarinha é um “microcosmo microscópico”, onde o axé de feitura do Santo é “terra de poucos”, apenas dos já iniciados e dos seus hierárquicos espirituais superiores.

O território-camarinha é uma verdadeira “sala de partos”, um retorno à “barriga do Orixá”. Nesse território comida dos Orixás é tida como um mecanismo de recriação e renascimento, transformando-se num axé criador de nova identidade espiritual, isto é, verdadeiramente se tornar filho do Orixá, o qual concede ao filho um novo nome, *digina* no linguajar candomblecista. Já a alimentação do candomblecista em feitura é uma forma de dedicação ao Orixá por meio dos interditos alimentares; é comer somente aquilo que permitirá ser parido e não aquilo que se poderia ser dificuldade para o Orixá fazer a cabeça e renascer/parir o filho. Lá dentro morre o animal sacrificado, mas ressurgem uma nova vida para o filho que se inicia e na vida dele, além do próprio nome, tudo se ressignifica. “O rito na camarinha se constitui de significações próprias, conjunções de símbolos que se arranjam na presença do sacerdote ou sacerdotisa (pai ou mãe de santo), Yawô (filho/a de santo) e do Orixá cultuado.” (TAVARES e RIVAS, 2012, p. 74).

Um desses símbolos é a morte, não a morte física, mas a morte de “um ser preexistente” que decide “renascer” no Orixá. Mas para “renascer” é preciso “morrer”. Assim, segundo Wirzba (2014, p. 157) “Teologicamente considerada [...] a morte é um movimento de auto-oferecimento em que o indivíduo dá a si mesmo para outro pela continuação da vida.” Certamente, o candomblecista que decide fazer feitura no Orixá tem que se auto-oferecer, pois além da reclusão, de doar os cabelos para o Orixá, restringir-se de uma série de alimentos, de seguir uma jornada pós-feitura marcada por

interditos alimentares e restrições na vida social/particular (fumar, frequentar festas, abstinência sexual, ter hora marcada para dormir). Assim, a simbologia da morte tem o sentido de abdicação, de estar à disposição do Orixá.

Tavares e Rivas (2012) se reportam à camarinha enquanto um espaço de reprodução simbólica, onde o/a iaô pela força dos rituais dentro dela vividos passa a assumir novos paradigmas emocionais e cognitivas para si. Deixa-se um mundo externo, o que inclui outros territórios do terreiro, para ficar recluso, não apenas socialmente, mas uma reclusão em que o candomblecista “sai de si”, vive o Orixá e volta para “outro si”, marcado pela devoção e pela fé no sobrenatural.

Neste interim, a comida é uma ponte entre o “sair de si” e o “voltar outro si”, o que não é tarefa fácil, já que “O movimento de auto-oferecimento não é feito facilmente. As pessoas resistem prontamente a transformar a si próprias – seus recursos, sua energia, mesmo seu corpo – em uma dádiva para outros [...]” (WIRZBA, 2014, p. 158), o que no Candomblé se mediatiza pela inculcação da ideia de que ser filho de um Orixá compete abdicar-se e oferecer o melhor que se tem, inclusive o próprio corpo. (TAVARES e RIVAS, 2012). Além disso, o território-camarinha chama para o terreiro a responsabilidade “pelo outro”, fazer um(a) filho(a)-de-santo exige um esforço de altruísmo, já que além da responsabilidade da vida espiritual, um pai/mãe-de-santo, às vezes, acaba por assumir o cuidado para com outros aspectos da vida do filho/filha, o que implica em auxiliar no cuidado do Orixá deste filho invariavelmente, que por sua vez, implica em “alimentar” o Santo deste/a filho/a o tanto quanto for necessário:

No candomblé a feitura (iniciação) e o cuidado são, de fato, aspectos de um mesmo processo – fazer uma pessoa e um santo é sempre também cuidar para que uma relação seja firmada e desenvolvida. E cuidar de um filho ou irmão de santo não é apenas assumir responsabilidade pelo seu bem-estar e satisfação; é fundamentalmente comprometer-se e contribuir com sua constituição. A comida desempenha papel central nesse processo. (RABELO, 2013, p. 99)

Outro território importante é o um pé de coqueiro plantado num vaso de cimento, o “território do Baiano” (figura 25), isto é, um canal de comunicação entre os membros do Ilê e a entidade de direita “Baiano”.

**Figura 25:** Território-coqueiro/Baiano no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Se o Ilê rememora a África, a presença dos Baianos nos cultos de Umbanda revive a própria Bahia e a reterritorializa nas giras por meio da fala, dança, comidas e pela figura do coqueiro. Ali, quem olha, como *a priori* olhei, pode acreditar que se trata de uma planta decorativa. Mas o pé de coqueiro tem lá dentro não apenas uma planta, tem uma planta com os axés de Baiano dentro dele: cigarro, bebida, farofa, água de coco, camarão e acarajé. É uma simbólica representação da Bahia dentro de um vaso contendo um coqueiro. O território-coqueiro, além de ser um recorte da Bahia no Ilê, representa também a “área verde” do Ilê, tema sobre o qual verso em parágrafos seguintes. Desta maneira, o coqueiro se torna hierofanizado, um símbolo sagrado, que reterritorializa o nordestino/baiano “perdido” desterritorializado nas migrações internas no Brasil, principalmente no contexto de urbanização vivido pelo Brasil a partir da década de 1950.

Por fim, há o “território-fogão a lenha”, (figura 26) onde só a iabassê cozinha para as entidades e para os candomblecistas, sendo o cambone o responsável pela organização e cuidado técnico-estrutural do fogão. No Ilê, além do uso como forma de base religiosa, também é utilizado como forma de economia, devido ao alto custo de outras formas de cocção. Se sem comida não há terreiro, o fogão a lenha é o instrumento que motoriza a cozinha do terreiro. As comidas cozidas dos Orixás são em maior parte

preparadas nele, a exemplo da feijoada de Ogum. Mas como já versado nesta dissertação, para o homem religioso tudo tem um fundamento religioso e com o fogão a lenha não é diferente: reza-se para acendê-lo, saúda-se o Orixá que receberá a comida feita nele, pede-se “*agô*” para cozinhar. Portanto, o território-fogão a lenha presencia a manifestação da fé e a partir dele um dos mecanismos que sustenta e torna particular esta fé se materializa, a comida.

**Figura 26:** Território-fogão a lenha no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017

As cozinhas no Ilê (porque além da cozinha específica do terreiro há também, muito próximo a esta, a cozinha secular de Mametto) representam um espaço para comer e tecer diálogos e encontros sociais antes, durante e depois das giras/*xirês*, estabelecendo-se uma forma de sociabilidade entre adeptos do Ilê e visitantes, sempre convidados a comer a vontade. Lembro-me do meu primeiro dia de gira no Ilê, quando fui convidado por Mametto a pegar o suco na geladeira, me incentivando a interagir no terreiro: “Pega suco pra você lá, tá na geladeira, aqui todo mundo é de casa, meu filho, fica a vontade” (MAMETTO, Janeiro de 2016). Desta feita, segundo Certeau (2002), a cozinha se encaixa num conjunto sistemático e dinâmico que é produzido pelas

operações que o norteiam, circunstanciam, temporalizam e promove a unidade. No caso do Ilê, a cozinha unifica o ato de fé a um ato necessário ao ser humano que é alimentar-se, o que resulta num contexto social em que a comida é promotora não apenas da ligação homem-divino, mas também homem-homem. Nesta lógica, o fogão a lenha nos terreiros:

[...] denuncia uma sociabilidade construída numa base familiar que se amplia a toda comunidade através de operações simbólicas, rituais de técnicas, de favores e cooperação isso bem marcado quando na aquisição da lenha junto a mata. Algumas cozinhas possuem os três tipos de fogão - a gás, a carvão e a lenha – que se adequam ao estilo da vida familiar. Geralmente o fogão a gás é utilizado no interior da casa, o de carvão e o de lenha no terraço ou no terreiro. Os fogões a lenha dizem muito dos costumes alimentares de épocas passadas que não foram abandonados ou substituídos pelo fogão a gás, mas reelaborados e incrementados. (SILVA, 2009, p. 03)

Nestes territórios sagrados (Intoto, telhado, porteira, camarinha, olhos da casa, assentamentos, coqueiro/Baiano, fogão a lenha) há um universo microcósmico dotado de objetos hierofanizados, símbolos ritualísticos, comidas, imagens das entidades, às vezes, pedidos dos fiéis, um território físico, marcado e transmutado pelos territórios metafísicos, tendo em vista que um ser espiritual, vindo de um território também espiritual, faz-se representar num espaço físico, material, que com a chegada/morada do ser espiritual torna-se um território físico-metafísico sagrado.

Assim, expostos estes territórios dentro do território-Ilê, é preciso esclarecer que Melo (2012) elucida que os terreiros de Candomblé obedecem a um mínimo de arranjo espacial (embora o autor reconheça que existam particularidades no arranjo espacial dos terreiros, devido à pluralidade de Candomblés): espaço edificado e espaço mata. Na área edificada observam-se as instalações *Ilê Orixá* (quarto dos Orixás, onde os ficam os assentamentos); *Ilê Ibo aku* (espaço para culto aos antepassados da comunidade); *Ilê Idanan* (cozinha); *Hunkó* (quarto de iniciação, também denominado camarinha). Já a área verde, o *Igbó*, onde além da existência de ervas litúrgicas pode se encontrar assentamentos de Orixás ligados aos caminhos ou às florestas. O *Hunkó* é um espaço restrito aos já iniciados e àqueles em iniciação, conforme mencionei anteriormente.

Interpreto que além do aspecto teológico da distribuição espacial dos Orixás, isto é, da associação do espaço-verde aos orixás relacionados ao caminho e florestas, existe também um fundo de apego à fé para vencer o espaço profano, lá fora do terreiro, disposto a destituir o território-terreiro, em prol da robustez de outros territórios sagrados, como o do católico, do protestante e do espírita, por exemplo. Não por acaso,

os Orixás mais relacionadas ao arquétipo de força, Ogum, Exu, Oxóssi, têm assentamentos nas partes não edificadas (portanto mais susceptíveis de ataques e invasões). Enquanto isso, Orixás de arquétipos mais pacíficos, piedosos, como Oxalá, Iemanjá; ou relacionados ao “amor” – Oxum; equilíbrio e justiça – Xangô, são assentados nas partes edificadas, para trazer aos adeptos justamente tais características e harmonizar o território-terreiro interno. A propósito, Eliade (2010, p. 56) afirma: “[...] a santidade do Templo está ao abrigo de toda a corrupção terrestre, e isto pelo fato de que o projeto arquitetônico do Templo é a obra dos deuses e, por consequência, encontra-se muito perto dos deuses [...]”.

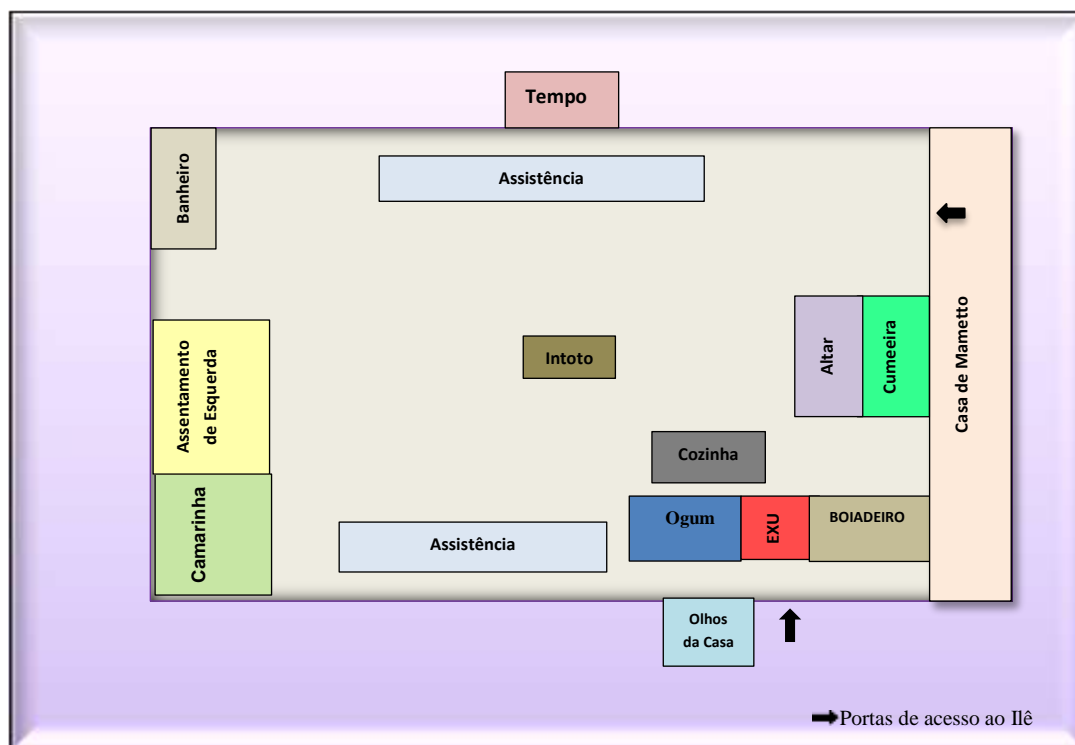
Todavia, o Ilê não segue ao mínimo de arranjo espacial apresentado por Melo (2012), e isto se deve, sobretudo, ao fato do pouco espaço existente no terreiro, um salão de aproximadamente sete por cinco metros. Não há quintal, pois onde era o quintal funcionava um antigo salão de beleza de Mametto, hoje cedido a um dos filhos-de-santo para morar.<sup>99</sup> Assim, no espaço edificado não há o *Ilê Ibo aku* e nem o *Igbó*, sendo compradas as ervas usadas nos rituais/oferecidas ou recolhidas em ambientes de mata no município de Bocaiuva ou em zonas rurais circunvizinhas. Outro fator importante é que o Ilê não é uma casa só de Candomblé, mas também de Quimbanda e Umbanda, o que implica na adequação de territórios para os elementos de esquerda e de direita, os quais não são comuns em terreiros unicamente candomblecistas.

Todavia, Mametto tem consciência de que o espaço físico do Ilê está em processo de construção, faltando ainda o território do *Egum* (culto aos ancestrais) e a área verde, que no Ilê está personificada junto ao coqueiro do Baiano: “Aqui é tudo simples, mas devagar a gente chega lá. Não vejo a hora de acabar a construção e colocar cada coisa no devido lugar. Ainda falta o Egum, o congo<sup>100</sup>, o jardim e tem muita coisa de casa junto com o terreiro, igual essa máquina de lavar aqui” (MAMETTO, Abril de 2017). Assim, descrito segue representação esquemática dos territórios sagrados internos do Ilê.

<sup>99</sup>É muito comum os filhos-de-santo morarem na casa dos pais/mães-de-santo. Na casa de Mametto mora além do filho já citado, uma de suas filhas-de-santo, trazendo da construção religiosa, filho/filha-de-santo, a adoção destes, sendo filhos não apenas de Santo, mas em sentido literal.

<sup>100</sup> Quarto separado para se realizar o jogo de búzios.

**Figura 27:** Croqui esquemático dos territórios físicos/metafísicos do Ilê.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Também é preciso salientar, que além das entidades que possuem um território físico/metafísico no Ilê, outras também são cultuadas, a exemplo dos Malandros, Marinheiros, Caboclos, Pretos Velhos, Erês, entidades mais típicas de Umbanda. Embora não tenha assentamentos, elas não deixam de territorializar, imprimir símbolos, expressar a brasilidade imanente a cada uma delas. Igualmente, não deixam de ser oferendas, principalmente com comidas, as quais seguem a lógica desta brasilidade: aos espíritos Caboclos, comida comum aos indígenas; aos Erês doces; aos Malandros, comida típica de barzinhos. A comida deles, contudo, não está vinculada às obrigações típicas do Candomblé, mas são servidas para se pedir, agradecer ou comemorar, mas não no contexto de obrigatoriedade aos Orixás ou nos assentamentos, onde se faltar comida entende-se faltar axé.

#### **4.4.3- Cozinha do Ilê, cozinha dos Orixás: uma fábrica de comida hierofanizada**

A cozinha do Ilê é um espaço de interatividade entre os membros dele, visitantes e entre as divindades, numa relação dotada de sociabilidade e trocas. Notadamente, essa cozinha é um espaço-território religioso que permite a troca simbólica entre seres

espirituais e seres humanos, sendo nela realizadas a maior parte das oferendas/comidas. Portanto, trata-se não apenas de uma estrutura física qualquer, mas de um lugar (lugar porque se dá a partir de relações sentimentais balizadas pela lógica de fé à divindade e de relações humanas consumadas pela percepção, subjetividade, sentimento de pertencimento para com um espaço) onde ingredientes culinários e não culinários os mais diversos adquirem caráter de hierofania e se materializam num produto final que pode ser chamado genericamente de oferenda, *ebó* ou leigamente de “**macumba**”, (vide subitem 2.3.2); e/ou em subprodutos como a expectativa de atendimento de diversos pedidos de quem oferta, a construção do imaginário de quem vê a “**macumba**” na encruzilhada, por exemplo; e ainda na consubstanciação dos transterritórios. Sob esta lógica, as cozinhas dos terreiros são “fixos” (possuem estrutura básica, típica de cozinhas seculares), e “móveis”, pois originam sub/produtos que irrompem as fronteiras de seu espaço fixo (transterritórios, oferendas, atendimento às demandas dos adeptos e clientes do terreiro).

A cozinha do Ilê é o motor do Candomblé e as comidas dos Santos o combustível. É dela que parte o axé que dinamizará os demais territórios do Ilê, sendo, desta maneira, o “axé que produz/reproduz o axé” emanado pelas comidas. A partir de uma atividade humana, que é cozinhar, os Orixás, entidades de direita e esquerda, são cultuados. Segundo Wirzba (2014) o ato de oferecer, principalmente, o sacrificial, representa um dos mecanismos mais antigos e culturalmente adotados pela humanidade para interagir com os deuses. Todas as religiões, direta ou indiretamente, realizam oferendas, ainda que seja a auto-oferenda.

Inferindo, a cozinha do Ilê pode ser entendida como um “fóssil”, pois representa uma reterritorialização da África por meio da comida do Orixá e mantém registrada a história do continente como “ingrediente” na composição do Candomblé e o hibridismo cultural ocorrido em solo brasileiro; conserva ainda uma prática antiga (oferecer e sacrificar materialmente), executa práticas alimentares-culturais residuais repassadas de gerações a gerações a começar da geração do continente de onde se originou a religião e do regime de escravidão no Brasil. Como fóssil, através do seu produto/subproduto gerado/registrado, é possível interpretar o imaginário dos fiéis, a expressão social da religiosidade a eles imanente e a historicidade/ideologia da prática religiosa vivida por eles, além da perspectiva simbólica/hierofânica de cada oferenda. Desta forma, a cozinha do Ilê exprime um sentimento de solidariedade não só para com o Orixá, mas também para com o antepassado e a “família de Santo” com a qual se aprendeu a



cozinhar para as divindades e todas as demais doutrinas/teologias da religião, o que inclui o mito que rege cada Orixá e, logo, o que oferecer ou não à entidade. Então, a análise dos produtos/subprodutos engendrados na cozinha do Ilê permite entender o contexto de vida dos que oferendam. Em face disso, é possível concordar com Lody (1977, p. 38):

O candomblé é, sem dúvida, o reduto de grande significado para a sobrevivência da cozinha, onde as atitudes rituais e as maneiras de preparar os alimentos estão repletas de significados econômicos e sociais, sendo de alta importância para uma comunicação em linguagem própria – a comida. Os pratos que constituem o cardápio dos deuses estão projetados além dos santuários - "barracões" e comunidades afro-brasileiras nas festas públicas e de largo, onde as multidões se reúnem para louvar e obsequiar seus santos de devoção. As comidas à base de milho, papas, azeite de cheiro, camarões secos, gengibre e bebidas - refrescos e alcoólicas, desempenham suas ações socializantes mantendo os grupos em suas atitudes de divertimento e fé.

A propósito, merece parêntese o fato de a própria cozinha tendo por cocção o fogo, segundo a mitologia orixareana,<sup>101</sup> teria sido uma invenção de Xangô ao ensinar o homem a fazer o fogo para cozinhar. Se o fogo foi inventado pelo Orixá, o fogão foi uma invenção do homem, mas com base na criação primeira da divindade:

Xangô ensina o homem como fazer fogo para cozinhar

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 a 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 o ajudou lançando uma chuva de raios sobre as árvores. Alguns galhos incendiados foram decepados e 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 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, 2001a, p.257-258).

---

<sup>101</sup> Mito dos Orixás.

A título de exemplo de como é possível traçar explicações de como a vida na cozinha do Ilê influencia no dia a dia dos adeptos candomblecistas e vice-versa, a Entrevistada 08-01 afirma que passou a oferecer para Oxum porque já sofreu muito no amor e que depois de ver seus problemas amorosos superados por meio das oferendas a esse Orixá sempre usa mel e frutas doces para agradar a divindade, o que permite perceber um aspecto da história/vida pessoal da entrevistada: teve problemas sentimentais. Igualmente, para o Entrevistado 06-01 oferecer para Oxóssi é trazer fartura para casa, pois sempre teve dificuldade financeira, por isso costuma por uma moeda de um real dentro da oferenda. Por outra via, Mametto segue aos ensinamentos culinários para os Orixás aprendidos com sua família-de-santo matricial e registrado no seu caderno de fundamentos, o que pela lógica serão repassados para os seus filhos-de-santo, ainda que com modificações. Contudo, a cozinha do Ilê representa um espaço de criação humana, de incentivo à criatividade marcada pela decoração dos “pratos dos Orixás” ou de expressão sincrética, onde às vezes, a experiência sagrada se mistura à experiência profana:

É notada a mistura da culinária profana à ritual, motivada por necessidade de espaço ou mesmo, pela natural mistura e distanciamento dos valores normativos originais, norteadores dos sentidos rituais. Na realidade, a cozinha artesanal afro-brasileira adquire suas versões e interpretações regionais nos terreiros de Xangô, Candomblé e outras formas de cultos populares. O nível de consciência dos rigores gastronômicos da vasta culinária dos terreiros também é significativo aspecto que irá determinar o grau de identidade ou de aculturação com a série de procedimentos da cozinha de uso religioso. (LODY, 1977, p. 41)

Assim, compreendida a cozinha do Ilê é preciso analisar os seus sub/produtos. Os principais Orixás cultuados no Ilê, as principais comidas servidas a eles e os objetivos das comidas estão sintetizados no Quadro 8. Mametto afirma cultuar outros Orixás, mas que os listados a seguir são os principais. Segundo ela, existem as comidas secas (não envolvem sacrifícios animais) e as “comidas de matança”, classificação muito próxima à apontada por Rabelo (2013) (*vide* item 4.3) nas quais animais são imolados oferecidos mais aos Exus (Orixá e de Esquerda):

**Quadro 8:** Relação entre principais Orixás, comidas e objetivos do Ilê.

<b>Orixá</b>	<b>Comida</b>	<b>Objetivo</b>
Oxalá	Canjica e Mel; Acaçá.	Trazer paz, cura, proteção.
Ogum	Feijoada, inhame, mel.	Vencer demandas, proteção em viagens, superar inimigos.
Oxóssi	Milho de galinha, frutas e verduras.	Prosperar, adquirir conhecimento, atingir alvos difíceis.
Tempo	Pipoca de milho torrado, rapadura	Vencer as dificuldades da vida, superação de preguiça, preparar bom futuro, proteção contra males espirituais herdados do passado.
Xangô	Quiabos em cruz lavrados e quiabos inteiros	Vencer causas na justiça, superar injustiças.
Iemanjá	Canjica branca, peixes de água doce, arroz cozido, manjar branco, ovos.	Proteger a família, conquistar amores, limpar espiritualmente.
Oxum	Feijão fradinho, ovos cozidos, quindim.	Promover fertilidade, angariar um amor, atrair prosperidade e beleza.
Iansã	Acarajé, caruru, vatapá, frutas em tons alaranjados.	Adquirir força, limpar espiritualmente, aquecer situações (romances, emprego, prosperidade).
Exu	Farofa de dendê apimentada, bife acebolado.	Abrir caminhos, proteger contra demandas e mandingas; adquirir vitalidade.
Obaluaiê	Pipoca de milho estourada no azeite de dendê e areia enfeitada com coco; inhame barbado.	Curar, proteger contra espíritos recém-desencarnados.
Oxumaré	Batata doce, canjica branca.	Livrar-se de traições, atacar inimigos; ser próspero.
Erês	Salada de frutas, caruru, doces, xinxim de galinha.	Adoçar, trazer pureza, vencer demandas.

**Fonte:** Caderno de Fundamentos Mametto.

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

A análise do Quadro 8 permite entender que há uma associação entre a característica da comida e o objetivo, isto é, o sentido hierofânico da comida se dá de acordo com a característica/sabor/cor/cheiro que ela tem. Os doces e o mel servem para “adoçar uma pessoa”. A pimenta serve para “vitalizar”, aquecer ou mesmo causar brigas. O amargo serve para “azedar inimigo”. O ovo se coaduna à fertilidade.

Peixes/água, limpeza. Assim, a comida do Orixá tem um significado próprio e hierofânico, não apenas “oferecer por oferecer”.

A comida do Santo tem que ter tudo do bom e do melhor. Para se você quiser trazer alguém tem que por muito mel, pra ela ficar doce pra você. Só toma cuidado porque mel é quizila de Oxóssi, se a pessoa for de Oxóssi você pode fazer muito mal a ela. Por isso que eu sempre falo, essas receitas de internet vêm sempre incompletas. (MAMETTO, Dezembro de 2016).

Quando Mametto se refere à quizila de Oxóssi ela está se referindo ao mito segundo o qual Oxóssi foi caçar com Oxum, sua esposa, e o filho Logum-Edé, quando atirou com sua flecha e acertou contra abelhas, as quais atacaram gravemente seu filho. Deste dia, prometeu nunca mais comer mel. A partir dessa versão dada à história da quizila de Oxóssi, o mel passa a ter duplo sentido: por um lado é usado para adoçar, mas se a pessoa for filho/a de Oxóssi o mel é capaz de trazer sérios danos à pessoa, tanto no sentido espiritual quanto na questão de saúde física. Portanto, além do significado relativo às propriedades físicas/químicas da comida, o sentido hierofânico também está vinculado aos mitos dos Orixás.

Os sentidos comuns e socializadores dos oferecimentos de comidas rituais aos deuses africanos ajudam o fortalecimento dos laços sócio-religiosos e éticos que unem os adeptos dos cultos afro-brasileiros, contribuindo para o aumento dos elos mágicos entre os crentes e seus deuses. O hábito de oferecer alimentos aos deuses amplia as concepções mitológicas, dando margem a abordagens de cunho subjetivo ou de caráter regional. (LODY, 1977, p. 37)

Outro aspecto relevante é a inserção nas comidas dos Orixás de ingredientes que não se reportam exclusivamente à origem africana. É importante frisar o hibridismo alimentar na cozinha do Ilê, uma vez que o Candomblé ainda representa uma prática residual da memória africana no Brasil, conforme versado no segundo capítulo. Mesmo havendo muitos sincretismos, o Candomblé ainda possui muitos elementos residuais, como dialetos, modo de preparo das comidas, danças, mitos, etc.. Logo, o milho, de origem ameríndia, segundo apresentado no Quadro 2, item 1.1, é inserido na cozinha dos Candomblés consideravelmente por meio da pipoca e das canjicas. A mandioca, embora tenha referência africana, também era muito apreciada pelos indígenas brasileiros, e, por isso, incrementa o cardápio dos Orixás, estes também oferendados o quiabo e o inhame de procedência. Por sua vez, os doces mais incrementados remontam à prática culinária portuguesa, consoante a Cascudo (2004) e vêm nas oferendas votivas

orixareanas para amansar, agradecer, fazer apaixonar, entre outros objetivos. Desta maneira, a formação da(s) cozinha(s) brasileiras (subitem 1.2.3.1) deixa-se transparecer na estruturação da cozinha do Ilê, agregou novas hierofanias à matriz culinária-africana e reconstruiu cardápios dos Orixás no Brasil. Em suma:

[...] percebe-se que houve um processo de hibridismo cultural na redefinição das comidas dedicadas aos orixás, a partir do momento em que as substituições foram acontecendo, resultando em reelaborações das comidas, redefinições de alimentos que vão ser destinados às divindades africanas. Isto pode ser observado a partir do momento em que encontramos entre as bases de muitas comidas de santo, por exemplo, a farinha de mandioca e o milho, elementos da América, que foram incorporados ao inhame africano, ao quiabo, e a tantos outros alimentos, surgindo as várias oferendas. Este processo é resultante do próprio contato entre as culturas, proporcionada pelo intercâmbio não só de homens, mas também de alimentos. É importante entender estas combinações entre práticas e elementos culturais diferenciados, resultando em novas formas, ou seja, novas comidas [...] (AGUIAR, 2012, p. 165).

Isto considerado, não é dispendioso lembrar que a cultura, inclusive a religiosa, não pode ser entendida enquanto categoria estanque, mas sim dotada de dinamicidade, consoante ao esboçado no subitem 3.1.1 desta dissertação. Depreende-se, assim, que a cultura culinária do Ilê, por assim dizer, não é inerte e se caracteriza pela concepção que os seus membros têm de mundo e do lugar onde se circunscreve, de modo análogo a como escreve tal mundo e ajuda a encetá-lo a partir de seu lugar: o Ilê. Por sua vez, Lévi-Strauss (1976) interpreta que o contato com outras culturas permite a uma dada cultura estruturar-se enquanto mola-mestra e propulsora do progresso, versando que o progresso não demanda seguir em uma mesma direção. A esta maneira, as cozinhas dos Candomblés seguem o curso da história ao mesmo tempo preservando a matriz africana e aderindo a novos saberes [diga-se híbridos] no culto aos Orixás e, claro, na comida oferecida a eles.

Outro aspecto passível de compreensão a partir da análise do Quadro 8 é que a comida no Ilê não possui apenas a finalidade em agradar aos Orixás ou fazer-lhe pedidos. Ela serve para limpar as impregnações e sujeiras do espírito dos adeptos e clientes. Trata-se dos *ebós*. Os *ebós*, segundo Mametto, podem ser divididos em dois segmentos: os destinados à limpeza (sacudimento) e aqueles em forma de oferenda depositados em encruzilhadas ou nos assentamentos. Os *ebós* têm como ingredientes alimentos, os quais objetivam retirar energias consideradas negativas, de espíritos zombeteiros, (*quiumbas* ou *eguns*), os quais são entendidos enquanto causadores de

depressão, vontade de suicídio, atraso em todos os aspectos da vida do cliente/adeptos. Comumente usa-se ovo, canjica, pipoca, frutas, mel e em casos mais extremos sangue animal, a depender do Orixá que fará a limpeza, este determinado pelo jogo de búzios ou por uma entidade incorporada.

Pude presenciar três sessões de sacudimento, sempre marcadas por uma “semi-gira/xirê”, isto é, uma sessão mais rápida, normalmente fechada ao público, carregadas de preces, onde o cliente/adepto é orientado a se concentrar em seus problemas. Normalmente chegam com sacolas, contendo velas, bebidas, pedras, ervas, fitas e os ingredientes solicitados. A comida que compõe o *ebó* é sempre lavada com *amassi* ou aguardente, os quais segundo a crença são purificadores energéticos. As cantigas são sempre companhia da comida, não só nas limpezas, mas em todos os rituais do Candomblé. Segundo Mametto, os pontos cantados também são axé, eles são uma forma de distribuir energia e chamar a entidade. Onde houver comida no terreiro, haverá um ponto cantado, uma letra alusiva às entidades que “comerão”, sendo uma das formas de chamá-las, como o é o estalar de dedos, o bater-cabeça, levantar as mãos ou fazer a saudação típica de cada uma: *Odoiyá* (Iemanjá); *Okê arô* (Oxóssi); *Atotô* (Obaluaíê), etc., ou simplesmente *Saravá* (Salve). Igualmente, as rezas, as preces ou os *orikis* são entoados na oferta da comida. Rabelo (2013) apresenta algumas características do *ebó* para limpeza, as quais ilustram e sintetizam o que presenciei nos rituais de sacudimento: a saber:

No *ebó* a comida não é consumida, é passada e derramada nos participantes. [...] Neste percurso, é a comida (e não o corpo) quem age – absorvendo as energias negativas nele retidas. Há uma semelhança com a alimentação (onde domina a mistura), mas diferente do que ocorre quando comemos, no *ebó* a ação não se dá dentro do corpo, mas fora dele, ao longo de sua superfície. [...] O corpo é mobilizado como uma vasta superfície tátil, mas diferente de suas (nossas) experiências táteis costumeiras, no *ebó* o corpo tátil não explora seu entorno, mas é explorado por ele, ou melhor, pela comida que cai em impactos mínimos, beliscando, coçando, ou que escorre, viscosa, deixando um rastro por onde passa. [...] Mas entre corpo e comida há ainda um terceiro termo que o *ebó* aciona – o orixá a quem o *ebó* é destinado, que receberá a comida e cuja força é mobilizada pela comida em favor da pessoa que faz a oferenda. (RABELO, 2013, p. 89)

Desta maneira esclarecido, é preciso reverberar que no Ilê, a comida perpassa por todos os locais de sua estrutura, inclusive pela cabeça do/a iaô, o *bori*, isto é, dar de comer ao *ori*, à cabeça. Fornecer comida ao *ori* significa “firmar a cabeça” do médium, pois assim feito, o médium saberá portar-se condignamente no Ilê, terá o equilíbrio das

suas emoções por meio do uso necessário da razão, ou ainda: “Depois que dei o meu *bori* sinto meu pai Oxóssi mais próximo de mim, me ajudando em tudo, só de te falar isso eu arrepiei, olha aqui pra você ver”. (ENTREVISTADO 07-01, Fevereiro de 2017).

O *bori*, juntamente como o *ebó* de limpeza, agrega outro sentido à trajetória da comida no Ilê: não se dá de comer apenas aos Orixás, mas também ao próprio filho-de-santo, isto é, dá-se de comer ao corpo do médium, seja ingerindo, limpando-o ou “servindo-lhe” a comida na própria cabeça amarrando-se um lenço branco para cobrir o “*borizamento*”. O *bori* é considerado um Orixá também. Mas é um Orixá como extensão do próprio médium, assim como o Intoto representa um Orixá parte do chão, afirma Mametto. O *bori* pode ser feito em diversas situações, tais como no processo de feitura, em momentos de grande aflição do médium, no enfrentamento de adversidades e/ou busca de grandes objetivos, sendo sempre determinado fidedignamente pelo jogo de búzios, o que inclui a própria duração do *borizamento*. Aliás, os búzios constituem um divisor de águas no Ilê, pois são eles que conduzem o que, onde e quando dar e comer, o que não se diferencia em se tratando do *bori*. Neste contexto, é preciso esclarecer que no Candomblé há uma perspectiva sistêmica de complementaridade das ações, isto é, os vários elementos espirituais, ritualísticos, estruturais, teológicos, doutrinários e alimentares se agrupam, interceptam e constituem um grande sistema interconexo que sempre se retroalimenta. Desta feita, o Orixá liga o homem a Olurum e o *bori* liga o homem ao Orixá, afirma entrevistado 05-01. Completando, o homem religa-se à divindade e a si mesmo.

O *bori*, assim como toda comida no Ilê é uma prática pedagógica, pois a comida sempre tem o efeito de educar o candomblecista. Educar na perspectiva de incutir valores, eliminar comportamentos indesejados, firmar ideias, ensinar a como lidar diante das várias situações e contextos intra e extra-Ilê; aprender para ensinar posteriormente, saber tratar o Orixá, pois este lhe é superior e rege a vida; aprender a incorporar o Orixá! A comida do Orixá, desta forma produz/reproduz o “axé da educação”, pois desde uma primeira ida ao Ilê já aprende que lá é lugar de dar de comer ao Orixá para receber o axé que dele/dela emana, o que Mametto faz questão de repetir a cada gira/*xirê*. Nesta perspectiva, dar de comer ao *bori* é educar o espírito, a cabeça, as emoções e as respectivas ações decorrentes do (re)equilíbrio destes elementos do candomblecista.

O *bori* no Ilê é feito sob três procedimentos: colocando a comida diretamente na cabeça do médium; sobre uma bacia (*ibá ori*) e/ou ingerindo, principalmente noz de

cola, também conhecida por *obi*. O *bori* segurado pelo médium na *ibá ori* é uma simbologia que evoca a responsabilidade do médium, isto é, segurar o seu equilíbrio com as próprias mãos. Noutra perspectiva, o segurar a *ibá ori* significa a socialização do *bori* para com outros membros do Ilê, isto é, ter às mãos para oferecer. A respeito da relação entre o *bori*, o *ori* e o *obi*, versa Rabelo (2013, p. 92):

No *bori*, comer aciona diferentes níveis de relação, fazendo continuamente deslizar as posições de sujeito e objeto, eu e outro, dentro e fora. Começamos pelo exemplo do *obi* (noz de cola) usado na performance noturna, cortado em lascas e oferecido à noviça, à sua madrinha e à sua mãe de santo. Mastigado sem ser engolido, o *obi* difunde seu gosto amargo pela boca. Faz contrair as faces dos menos acostumados. O *obi* também comanda a cena, estabelece o tom (ou o sabor) da experiência. Evento ordinariamente privado, transcrito ao interior do corpo (na boca) a mastigação do *obi* se prolonga e se realiza na atividade de outras duas pessoas e se completa na junção visível, palpável do material mastigado, cuspidado na mão da mãe de santo e levado a cabeça. Mastigar *obi* no rito é atividade de um “nós”: cada uma contribui com a preparação do alimento do *ori*, juntando a ele seus fluidos.

Outra questão que ainda tangencia a comida no terreiro é que “Os guias falam com a gente quando eles aceitaram ou não a comida. Eles também falam se tá bom ou ruim, se é para colocar algo mais ou pra retirar. Éh, Santo num é brincadeira não.” (MAMETTO, Maio de 2017). Durante a preparação das comidas, tudo se sacraliza, seja por meio das rezas, dos cânticos entoados, pelas saudações, pelos preceitos requeridos para preparação (não ter relação sexual, não beber, não brigar, firmar o pensamento) e pela interferência das entidades, as quais emitem sinais por meio dos utensílios da cozinha ou às proximidades: se a panela virar, o Orixá solicita outra comida; se a colher cair: acrescentar mais ingredientes ou trocar de cozinheira (no caso a *iabassê* pela mãe-de-santo ou vice-versa); se algum ingrediente cair é porque o Orixá não ia querer esse ingrediente na comida, etc. Enfim, atos rotineiros numa cozinha secular assumem nova dimensão espiritualizada, ressignificam-se em influência da atuação do Orixá.

Em se tratando de utensílios utilizados na cozinha do Ilê há notavelmente a presença dos de madeira ou barro: talhas, pilões, moinhos, gamelas, colher de pau, panelas de barro, alguidares, tudo em tom “mais antigo”, numa tentativa de residualizar alguns elementos utilizados na cozinha pelas cunhãs e mucamas. Contudo, há que se deixar claro que os elementos supracitados dividem espaço com elementos e objetos da cozinha mais atual, sendo necessário observar que:

Assim, entender estas transformações nas comidas dos orixás é entender que a cozinha é um espaço que também passou por adequações. Existe todo um



discurso voltado para a valorização do tradicional, porém, encontramos cada vez mais a presença de fogão industrial, panelas de alumínio e outros instrumentos modernos que coabitam este espaço juntamente com os objetos de madeira e barro, como as colheres de pau, as gamelas de madeira, os potes, panelas e alguidares de barro, entre tantos outros objetos que são necessários para o preparo dessas oferendas. (AGUIAR, 2012, p. 166).

Por fim, ainda preciso considerar que a cozinha do Ilê ainda apresenta outra prática envolvendo a comida: o *ajeum*. Um *ajeum* presenciado foi a “Feijoada de Ogum”, cujo enredo descrevo a seguir.

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, os cambones são responsáveis pela lenha utilizada no fogão; limpeza espiritual da casa, entre outras). Aberta a gira, depois dos procedimentos ritualísticos básicos (orações, defumação, cânticos) aconteceu a “descida do Ogum” (*vide* figura 28), que com *axó* e *ilequê*, roupa de Orixá<sup>102</sup> e colar de fios, respectivamente, abraçou e procedeu a benção 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).

**Figura 28:** Mametto incorporada com Ogum no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

<sup>102</sup> Neste dia, Mametto não estava usando a roupa completa do Orixá, porque, segundo ela, havia chovido no dia e partes da roupa de Ogum estavam ainda molhadas.

**Figura 29:** Feijoada de Ogum no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

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”.

A respeito da feijoada, apesar do aspecto brasileiro da feijoada, Cascudo (2004) e Carneiro (2005) esclarecem que ela tem matriz em diversos elementos de outros países, por isso, concordam que a feijoada é, analiticamente, um composto europeu (porque contem ingredientes de origem europeia, como o porco, alho, cebola, leguminosas, linguiças; além de conter técnicas de cozimento também europeias, como no caso da panela quente e tampada contendo carne e fava dentro, o *pot-pourri*), entretanto genuína do Brasil, pois nasceu com a genialidade brasileira em misturar todos esses elementos (ingredientes e técnicas), algo que, na verdade, é muito peculiar à cozinha sincrética brasileira, conforme salientado no subitem 1.2.3.1. Assim, a prática da feijoada de Ogum, uma feijoada brasileira, traz para o Ilê além do axé emanado por ela e por esse Orixá, uma rememoração da formação da comida brasileira.

Neste sentido, é possível afirmar que as comidas no Ilê são comidas históricas e rememorativas, porque sempre trazem reflexos da própria história da formação da cozinha e dos Candomblés no Brasil, mesmo que às vezes esta historicidade e a

rememoração passem inconsciente e despercebidamente pelos próprios candomblecistas do Ilê, mas que independentemente disso, possuem a fé enquanto mecanismo de apreensão e concepção das comidas que engendram. São comidas que ao serem arriadas expressam desejos, histórias, aprendizagens, proibições, mazelas, dissidências, encontros e desencontros, isto é, refletem a perspectiva e a vida dos filhos-de-santo e da própria Mametto.

Outro aspecto importante do *ajeum* é que nele os candomblecistas também estão convidados a comer, pois se trata de celebrar a existência da comida, da fartura, da socialização. Além disso, também é uma forma de agradecer pelas dádivas recebidas das divindades. Assim, um cardápio festivo é elaborado tanto para as entidades, quanto para os fiéis.

A figura 30 ilustra algumas das várias comidas a serem usadas pelos presentes na Feijoada de Ogum, as quais também são dispostas ao chão.

**Figura 30:** Comidas a serem consumidas médiuns e visitantes durante o *ajeum* Feijoada de Ogum no Ilê



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

#### **4.5- Umbanda *versus* Comida no Zambí-Iris: “Umbanda é Paz e Amor, é um mundo cheio de luz [...]”<sup>103</sup> e também de comida**

Este item analisa e descreve os processos envolvendo a comidas/ofereidas feitas às entidades cultuadas no Zambí-Iris, assim como o significado hierofânico atribuído a elas. *A priori*, faço uma caracterização do Zambí-Iris enquanto instituição religiosa e a incursão dos seus adeptos no que denominam “Renovação da Umbanda”. Posteriormente, analiso as comidas/ofereidas feitas aos Orixás e, logo após, as feitas às entidades de direita e de esquerda.

##### **4.5.1- Caracterização do Terreiro Zambí-Iris: um novo desenho para o culto umbandista e a transformação de um lar em terreiro**

O Terreiro de Umbanda Zambí-Iris foi fundado em fevereiro de 2013. Inicialmente eram realizadas reuniões casuais entre quatro membros praticantes do Espiritismo, advindos do Templo Espírita Cristão Luz Universal, os quais também já haviam frequentado alguns “terreiros-lares” de Bocaiuva, inclusive o Pai Jacó, onde o Entrevistado 01-02 recebeu um “borizamento” e um assentamento o qual descrevo no item seguinte. Um desses participantes, o entrevistado 02-02, afirma que se considerava participante de bruxaria e de práticas análogas aos de Wicca<sup>104</sup> e depois também frequentou o referido Templo Espírita. Os encontros ocorriam de forma restrita, contando sempre entre dois a quatro médiuns, sendo realizadas sessões de desobsessão, mensagens espirituais de conforto e psicografias. Entretanto, havia um sentimento de que o trabalho se encontrava em nível de abertura para mais pessoas. Em meados de Junho daquele ano novas entidades começaram a se manifestar no arquétipo de Umbanda, como Pretos-Velhos, Caboclos, Exus e Pomba-Giras, Zés-Pelintras, Boiadeiros, mesmo havendo até hoje trabalhos muito símeis aos do espiritismo (passes, desobsessão, fluidificação de água, manifestação de médicos espirituais, como Dr. Bezerra de Menezes<sup>105</sup>, por exemplo).

<sup>103</sup> Trecho do Hino da Umbanda, cantado no Zambí-Iris.

<sup>104</sup>Wicca é uma religião xamânica e neopagã que se baseia por condutas pré-cristãs da Europa Ocidental e na magia dos elementares (físicos e espirituais) femininos e masculinos advindos da natureza em todos os ciclos e sistemas que a corrobora.

<sup>105</sup>As entidades que se manifestam no Zambí-Iris provenientes do sincretismo religioso com o Espiritismo, a exemplo do Dr. Bezerra de Menezes ou do espírito Ana Luz, não são oferecidas, apenas utilizada a água no processo de fluidificação e magnetismo energético, por serem considerados espíritos os quais trabalham com outras fontes de manipulação energética diferente de recursos materiais, quando deste somente se inclui a água.

Neste interim, oferendas já estavam sendo feitas e os demais elementos ritualísticos da Umbanda já se faziam presentes (defumação, jogo de cartas, uso de velas, estruturação gradativa do congá, uso de roupas específicas conforme cada entidade, defumações, etc.). Nascia assim, uma estrutura estruturante que se constituiria na conformação atual do Zambi-Iris. Gradativamente, o terreiro foi se constituindo e até meados de junho de 2017 possuía 20 médiuns os quais frequentam regularmente as sessões.

Destes 20 médiuns, nove se consideram do sexo masculino e 11 do feminino. As profissões/ofícios/ocupações exercidas pelos que se consideram do sexo masculino são: um farmacêutico, um electricista, dois professores da educação básica, dois garçons, um aposentado (auxiliar administrativo) e dois estudantes do Ensino Médio; quanto as que se consideram do sexo feminino: duas auxiliares de serviços gerais no setor público-municipal, uma fisioterapeuta, uma professora da Educação Básica, duas estudantes do Ensino Médio e uma universitária (Química Licenciatura); duas empregadas domésticas, uma microempresária do ramo alimentício e uma atendente de loja, graduada em Administração. Quanto à idade dos adeptos masculinos se declararam ter: duas pessoas entre 10 a 20 anos; três entre 21 a 30; três entre 31 a 40; duas entre 41 a 50; e uma entre 51 a 60. Quanto à idade do grupo feminino: duas pessoas entre 10 a 20 anos; quatro entre 21 a 30; três entre 31 a 40; duas entre 41 a 50; e uma entre 51 a 60.

Como se percebe, dos vinte médiuns, seis possuem graduação universitária e uma está em curso superior; quatro estão cursando o Ensino Médio e todos os demais já cursaram o Ensino Médio. Segundo entrevistado 01-02 o terreiro está sempre em construção e todos os umbandistas precisam estudar, ler e apresentar pontos de vista fundamentados na literatura umbandista e candomblecista para se atualizarem, ao menos para saber explicar os fundamentos da religião e ajudar na eliminação da intolerância religiosa, o que se torna facilitado pelos graus de escolaridade dos fiéis que frequentam o terreiro. Assim, todos estariam em contínuo desenvolvimento mediúnico, o qual incluiria também adquirir base teórica a respeito da religião por eles praticada. Por isso, em reunião interna realizada em 06 de Maio de 2017 proferiu:

Todo mundo aqui do terreiro deve estudar, nem que for estes textos chavões da internet. (Risos). Quem não estuda a lei de Umbanda acaba sendo enganado ou fazendo se parecer charlatão perante a sociedade. Todo mundo aqui sabe ler, escrever e tem condições de ajudar na formação do terreiro, porque precisamos estudar para ensinar um ao outro. Aqui não tem esse negócio de que um sabe mais do que outro, tem gente que procura se

informar mais. Por isso, é que fazemos essas reuniões e o desenvolvimento [mediúnico]. Leiam bastante pra discutirmos depois no desenvolvimento, porque pra saber pra onde ir, tem que saber onde tá. (ENTREVISTADO 01-02, Maio de 2017).

Os umbandistas frequentadores do Zambí-Iris, que até maio de 2017 consideram-se adeptos a uma “Nova Umbanda” ou “Umbanda Renovada”, sincrética em alguns aspectos, mas renovadamente. Afirmam que apresentam constituição própria, resultante da incorporação do consideram “melhor” de outras religiões que frequentaram, como o Espiritismo, Wicca, outros terreiros e até mesmo igrejas evangélicas/católicas, das quais acreditam ter aprendido maior conduta ética e herdaram práticas de organização e institucionalização religiosa.

No Zambí-Iris, parece ter o consentimento dos umbandistas de que a espiritualidade é um campo múltiplo e diverso, competindo ao terreiro praticar a lei espiritual, receber todos os espíritos (ainda que em procedimentos ritualísticos diferenciados) e se adequar às novas demandas sociais e de ordem espirituais:

O trabalho tem que ser feito, fazendo o melhor para todo mundo, encarnados e desencarnados. De cada lugar que nós viemos nós trouxemos experiências, juntamos tudo o que sabíamos, fizemos reuniões, experimentamos no nosso terreiro pra ver se ia dar certo, pesquisamos, trocamos ideias. Na Umbanda não tem só um caminho espiritual, tem de tudo por aí. Tudo aqui se renova a cada dia, pois estamos encarnados e isso é para aprender [...]. (ENTREVISTADO 02-02, Março de 2016).

Além de um culto próprio, específico, com ritualística criada/recriada à cada gira, os Entrevistados 01-02, 02-02 e 03-02 afirmam que o Zambí-Iris se considera pertencente ao Movimento de Renovação da Umbanda pelos seguintes aspectos, sendo válido enfatizar que foram reproduzidas a opinião dos entrevistados:

- 1- não aderem ao uso de cigarros durante a incorporação, somente em casos de limpeza espiritual mais pesada ou solicitada pela entidade, o que durante todo o período de observação participante notei cinco usos de cigarro apenas;
- 2- não executam cobrança em nenhum trabalho realizado, seja ele qual for, por isso não é necessário a divulgação de “serviços espirituais”, apenas convites informais para participar das giras;
- 3- quando possível é obrigatório o recolhimento do material oferendado e com destinação de coleta adequada (o que é dificultado pelo recolhimento por parte dos garis ou quebra/sumiço de pessoas contra a prática de oferendar); não há sacrifício/imolação de animais de nenhuma espécie nem o uso do sangue para oferendar;

- 4- as imagens das entidades são essencialmente não católicas e menos sincretizadas com o catolicismo, pois essas representam uma visão eurocêntrica no contexto religioso da Umbanda, por isso se usa o termo “Orixás” e não “Santos”, não sendo necessário o médium frequentar missas ou utilizar água benta nos rituais;
- 5- há o gosto por menos misticismo ou “meninices das religiões Umbanda e Candomblé”, tais como não poder olhar para traz e olhar a comida arriada, não poder cruzar as pernas na gira, não poder misturar imagem de Orixás com os Exus;
- 6- Exu não é um ser extremamente evoluído, mas também não fala palavrão, não joga ao chão o “cavalo/égua/aparelho<sup>106</sup>”, pois mesmo que apresente “incorporação trevosa” (mãos retorcidas, curvados, falando em tom mais grave) não é demônio e nem possui chifres, rabos, etc.;
- 7- o pai/mãe-de-orixá<sup>107</sup> é o responsável pelo terreiro, lidera e é respeitado, mas o conhecimento dele/dela não deve ser superior hierarquicamente, há uma visão horizontal da participação e dos *status* no terreiro, não sendo obrigação chamar os líderes de “pai” ou de “mãe”, embora muitos optam por chamar o líder (Entrevistado 01-02 de “Painho”/ “Pai”);
- 8- os assentamentos não precisam seguir um padrão estrutural rígido e inflexível, pois podem ser “moldados” em comum acordo entre a entidade e o médium;
- 9- os símbolos ritualísticos, inclusive os que compõem as comidas das entidades, são feitos e tomados à égide da consciência, isto é, não são usados para mascarar entidades, justificar amoralidades ou para alcançar níveis hierárquicos superiores nos terreiros, nem como um enigma incompreensível e injustificável, porque eles são usados em sentido consciente e proposital para sustentar energeticamente os trabalhos, alcançar a evolução moral do médium e a execução da caridade;
- 10- a Umbanda praticada no Zambi-Iris não é mais evoluída ou superior a outras casas de Umbanda, Candomblé e demais religiões, sendo necessário apenas compreender que religiões são várias e várias são as ordens praticadas;
- 11- os cargos e funções exercidas dentro terreiro são escolhidas pelas entidades, pela vontade em querer executar ou por afinidade, não estando relacionada ao sexo/gênero, por exemplo, como no caso de tocar os instrumentos serem apenas responsabilidade dos homens não incorporantes ou a cozinha ser das mulheres;

<sup>106</sup> Designação aos médiuns que incorporam; homens que incorporam no dialeto das entidades denomina-se “cavalo” e mulheres “égua”. Aparelho tem o mesmo sentido, porém mais vinculado ao Espiritismo.

<sup>107</sup> Mesmo que pai/mãe-de-santo, porém não reconhecem Orixás na personalidade de Santo católico. Por isso utilizam o termo pai/mãe-de-orixá.

12- Embora as entidades sejam superiores e divindades, elas compreendem as regras e a perspectiva filosófica/ideológica de cada terreiro, respeitando, por exemplo, algumas vontades e opiniões dos médiuns durante as giras ou na conformação ritualística/estrutural do terreiro;

13- toda a construção normativa, instrutiva, ritualística, teológica e doutrinária do terreiro pode mudar em acordo com os desígnios da “espiritualidade maior – Zambí/Deus” ou da necessidade dos umbandistas.

14- há um afinamento para com, o aspecto mais “afro”, indígena e do Espiritismo da Umbanda, práticas típicas de bruxaria, magia elementar e esoterismo, e menos com a prática mais catolicizada;

15- qualquer médium pode incorporar todas as entidades, inclusive Orixás, pois a feitura não é um processo terreno, mas sim uma herança espiritual, ocorrendo também que mesmo não sendo “filho/a” de determinado Orixá o médium pode se aproximar e passar a ser “filho/a” do Orixá;

16- além do culto aos Orixás, entidades de direita e esquerda, são cultuadas divindades do Espiritismo, do Candomblé e da própria Umbanda, por isso o terreiro se chama Zambí-Iris, um culto ao criador Zambí e às demais divindades cultuadas, sendo “Iris” referência à deusa grega e mensageira “Íris” e ao elemento colorido do sistema ocular “íris”, responsável pelo controle da entrada de luz nos olhos. Portanto, o nome do terreiro se reporta às várias “entidades mensageiras de Zambí”, responsáveis por conduzir a “luz” ao terreiro.

O movimento de Renovação da Umbanda a que os entrevistados se referem não está vinculado a um movimento institucionalizado por assim dizer, até mesmo porque não é comum as religiões de cunho afro-ameríndio-euro-brasileiras, segundo Prandi (2004) e Santo (2014), promoverem o proselitismo ou se aderirem a organizações/filiações de cunho mais organizada, universalizadas e promotoras de uma “unidade religiosa”, como o faz o Espiritismo por meio da Federação Brasileira de Espiritismo (FEB), por exemplo. Por isso, afirmei subitem 2.3.2.2 ser um movimento heterógeno e sutil, pois não há unicidade desse movimento, nem um alicerce organizacional institucionalizado.

[...] o buscador espiritual enfrenta agora uma riqueza de opções, e que, apesar de pequenos incrementos no número de adeptos no Candomblé, nem o Candomblé nem a Umbanda têm suficiente unidade federativa ou representativa - e muito menos capacidade ou interesse em se publicitar -



para competir com o proselitismo agressivo de outras contingências religiosas, principalmente as igrejas pentecostais. (SANTO, 2014, p.123)

Santo (2014) esclarece que a Umbanda contemporânea paulista, a partir da análise do movimento teológico da Umbanda Sagrada de Rubens Saraceni, está experimentando uma mudança de perspectiva em face das necessidades de uma nova geração de praticantes que almejam criar no bojo umbandista vínculos com o domínio público e visibilizá-la. Santo (2014) apresenta um conjunto de ações ressignificadas do culto umbandista, que entre outros aspectos tende a situá-la num campo menos mistificado e com médiuns cientes da prática e da simbologia nela impregnada, semelhantemente ao que acontece no *Zambi-Iris*.

Todavia, acredito haver um “movimento de renovação”, onde muitos terreiros, como o *Zambi-Iris*, realizam uma nova dinâmica Umbandista para perpetuarem a religião, ainda que de modo fragmentado, com ideologias de renovação diferenciada ou mesmo sem estar conscientes de uma renovação.

Situo o movimento de renovação, embora renovação não seja sinônimo de unificação ou unidade de pensamento, como uma estratégia de sobrevivência, principalmente contra o ataque e avanço das religiões neopentecostais. “Nos tempos atuais, as mudanças pelas quais passam essas religiões são devidas, entre outros motivos, à necessidade da religião se expandir e se enfrentar de modo competitivo com as demais religiões.” (PRANDI, 2004, p.224). A renovação pode ser considerada sob a ótica da reafricanização do culto umbandista, para alguns a desafricanização ou ainda uma postura mais dista do Candomblé, como aqueles que pretendem se afastar das práticas mais católicas. Enfim, a renovação da Umbanda ainda é um conjunto em elaboração, mas que de fato já sinaliza algumas modificações teológicas, doutrinárias e ritualísticas, a exemplo do *Zambi-Iris*.

A reinvenção do culto umbandista pelo *Zambi-Iris* realiza dois percursos em relação à sua formação, bem como a sua herança constitucional advinda de uma gama outras religiões: por um lado firma-se uma perspectiva de adesão ao “melhor” de cada religião por onde passaram, diga-se “melhor filtrado, selecionado”, como adaptações e adesão a orações, mecanismos e técnicas ritualísticas, administração religiosa-institucional de outras religiões; por outra via se posiciona enquanto rompedores para com o que “não seria melhor”, isto é, o que julgam pueril, mistificado, sincretismo com imagens católicas, fundamentos mais ortodoxos do Candomblé, entre outros.

O Zambi-Iris se encaixa no conceito proposto por mim de “terreiros-lares”, isto é, funciona na casa secular de um dos adeptos, o Entrevistado 01-02. *A priori*, não há sinais que indicam funcionar um terreiro nessa casa: não exibe placas, letreiros que o identifique, uma bandeira branca erguida na entrada, nenhum assentamento espalhado pelo quintal, nem ao menos uma imagem de entidade exposta na decoração da casa, a exceção de uma taça usada pela Pomba-Gira Maria Quitéria durante as giras e exposta em um aparador da sala, diferentemente, por exemplo, do Ilê que apresenta todo um arquétipo estrutural indicativo de funcionar ali um terreiro. Mas há um território especial, cômodo a parte da casa, onde tudo fica guardado, denominado de “congá<sup>108</sup>”. Nele está o embrião que embala a existência do terreiro. Lá estão as imagens, os assentamentos, materiais que compõem as oferendas, as roupas usadas nas giras, os materiais ritualísticos (defumadores, velas, penas, entre outros), um espaço relativamente pequeno de aproximadamente cinco metros de comprimento por três de largura, muito parecido com o que tinha antes de haver a mudança da sede em Novembro de 2016, já que a casa onde funcionava/funçiona o terreiro é alugada.

O território-congá é um local muito reverenciado, onde rotineiramente só entram os líderes, o cambone ou quando se tem de realizar algum ritual específico, como o conhecido “Banho de Pomba-Gira”, conforme explicarei no próximo subitem. No território-congá são arriadas algumas comidas das entidades, depositadas flores, servem-se bebidas às entidades e faz-se pedidos. Portanto, não é um espaço “fechado”, como é o território-camarinha, mas há uma construção simbólica de respeito, seriedade, há o consenso de que deve ser frequentado apenas em caso de utilidade, tanto é que o mesmo permanece sempre trancado, sabendo pouquíssimas pessoas onde fica guardada a chave (por questão de segurança contra invasões). À porta dele, todos os dias, invariavelmente, sempre há uma comida: pipoca, farofa de dendê, canjica, doces, frutas, rapaduras ou mesmo um copo de aguardente (marafo) que serve para alimentar os guias espirituais que fazem a proteção do território.

Todavia, no dia da gira a casa se transforma num terreiro literal: móveis são afastados, monta-se outro congá, parecido com um altar, (figura 31) com objetos hierofanizados vindos do território-congá supradescrito, oferendas ocupam a “sala-terreiro”, velas são acesas, os pontos cantados são já ligados desde as horas mais

---

<sup>108</sup> Congá é uma espécie de “altar” umbandista. Contudo, no Zambi-Iris esta denominação se ressignifica, pois serve tanto para designar o local a ser descrito, quanto ao “altar” montado durante as giras.

vésperas. Conforme o tipo de cerimônia ou trabalho realizado são levadas as imagens, alguidares, copos, velas, ferramentas e roupas das entidades.

**Figura 31:** Congá montado especificamente para gira de Quimbanda no Zambi-Iris



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017

Em suma, monta-se uma “amostra” do território-congá que fica no cômodo retirado da casa. Uma tarde, ou quando é festa, um dia, é o tempo que se dura para a transformação da casa em um espaço de gira, principalmente a sala de entrada e a área da frente, esta enfeitada por plantas e onde os Caboclos preferem trabalhar. A cozinha se movimenta, pois nela são preparados os chamados lanches fraternos, isto é, uma reunião de doações alimentares que são servidas nos intervalos das giras ou ao final delas; também se movimenta porque se transforma na “cozinha” das entidades, onde sempre tem cheiro de pipoca, azeite-de-dendê, cebola, ou como sempre diz o Entrevistado 06-02 e a Entrevistada 09-02 “cozinha com cheiro de macumba Painho!”

Sob esta lógica, imediatamente questões mais profanas se arrefeciam e cedem lugar ao sagrado: não se pode falar palavrões, fumar, fazer piadas indecentes, usar o celular, ouvir músicas que não sejam os pontos, servir comidas quizilas dos Orixás com as imagens expostas, fazer fofocas ou qualquer ato de profanidade. Assim, há uma sacralização intermitente, pois terminada a gira, que não tem hora certa para acabar

apenas para começar, desfaz-se o congá, os móveis voltam para o lugar antes alocados e a casa volta a ser abrigo secular, onde a vida segue secularmente.

É neste contexto que as comidas das entidades se realizam, que realizam trajetos sempre da cozinha para a “sala-terreiro”, da cozinha para os territórios-congás ou da cozinha para os transterritórios, dinâmica cujos principais aspectos ressaltam no item a seguir.

#### **4.5.2- Comida de Orixás, direita e esquerda no Zambi-Iris: comida para amar, adoçar, curar, proteger, agradar e prosperar**

As oferendas no terreiro Zambi-Iris sempre contêm comidas, comumente agregadas de laços, fitas de cetim, flores, bebidas alcólicas. O tipo de comida ofertada varia de acordo com o tipo de entidade cultuada. Assim, a título didático serão analisadas as comidas dos Orixás, das entidades de direita e de esquerda.

Os Orixás na Umbanda e mesmo no Candomblé, a exemplo do Ilê, costumam apresentar roupagem mais sincrética com os santos católicos. Contudo, devido à ideologia presente no Zambi-Iris de minimizar ao máximo elementos católicos nos cultos e rituais eles não aparecem associados aos nomes do Orixás, assim, por exemplo, Iansã não é chamada de Santa Bárbara e vice-versa. A palavra “Santo”, como designação aos Orixás, quase não é usada no terreiro, sendo aqueles mais acostumados a usá-la ou por distração, são corrigidos imediatamente. O entrevistado 01-02, explicita:

Nós não entendemos Orixás como Santos, pois são entidades diferentes. A gente sabe como foi que se chegou a esta história de cultuar Orixá aos pés dos Santos. Por isso é que a gente não pode ser conivente com essa história de perseguição religiosa, não mesmo. E trazer a imagem católica para cá relembra a imposição católica, como em tudo em Bocaiuva sempre foi e ainda é. Do catolicismo eu tenho uma pequena imagem de São Sebastião que meu pai-de-orixá me deu quando eu fui lá pedir ajuda no terreiro dele e este terço aqui, porque eu sei que meu Preto-Velho gosta, embora eu não goste. A gente também faz o “Pai Nosso” que não é exclusivo da igreja católica, mas ele é adaptado, retirando alguns termos do catolicismo. Que é assim: “Pai Pai nosso que estás no céu e em toda a parte, santificado seja o teu santo nome. Venha a nós o teu reino, seja feita a tua vontade assim na Terra como nos círculos espirituais. O pão nosso de cada dia dai-nos hoje, Senhor. Perdoa nossas dívidas, assim como nós tentamos perdoar aos nossos devedores. Não nos deixes cair em tentação e livra-nos do mal, porque só em ti brilha a luz eterna, a luz da glória, do reino e do poder por todos os séculos sem fim! Assim seja!” Tem a da Ave-Maria e do Mestre Assis que nós adaptamos, que depois você pode gravar lá na gira. (ENTREVISTADO 01-02, Fevereiro de 2016)

Os Orixás no Zambí-Iris são assentados diferentemente dos terreiros de Candomblé, sendo a principal diferença em relação o não uso do *otá*, este muito usado nos assentamentos candomblecistas. Entretanto, o assentamento dos Orixás não foge à regra da demanda existencial pela comida e do uso de imagens/símbolos diversos. Além disso, os assentamentos dos Orixás possuem elementos da natureza/domínios que rememoram a este Orixá e vários tipos de “lembranças” os quais os umbandistas sempre fazem questão de levar para enfeitar o assentamento, o que se associa às fotografias de consulentes, pedidos de fé e velas. Neste sentido, por exemplo, no assentamento de Oxum há água de rio, búzios, conchas, lembrando um rio; nos de Oxóssi, folhas, flechas e no de Iemanjá (água, espelho, pente, esmalte em cor azul).

Como explicado no subitem 4.5.1 há liberdade de criação dos assentamentos na perspectiva do Zambí-Iris, pois não há rigidez teológica no tratamento para com os Orixás, ou como afirmou o entrevistado 02-02, em Abril de 2016: “Aqui no terreiro nós criamos e pensamos a religião”. Ainda sobre os assentamentos, é necessário dizer que eles não ficam escondidos, enterrados, eles estão guardados no território-congá em um rack (móvel usado em sala), em suportes feitos de madeira forrados com tecido vermelho e em uma “casinha de madeira” (figura 32) contendo uma imagem de Zé Pelintra e do Exu Sete Encruzilhadas, penas, azeite de dendê, orações, miçangas, etc., sendo esta casinha o assentamento feito pelo líder do terreiro-lar “Pai Jacó”, líder que o Entrevistado considera como seu “pai-de-orixá”, por ter aprendido alguns fundamentos umbandistas com ele. É considerada a tronqueira da casa.

Os Orixás têm a comida servida aos pés das imagens deles (nos congás) ou em lugares do município o qual lhes fazem lembrar, como Oxum nos rios, por exemplo, culminando nos transterritórios, conforme análise no item 4.7. O lugar onde será arriada a comida, se é nos congás ou nos transterritórios, possuem algumas condicionalidades: a pedido de alguma entidade incorporada; pelo jogo de cartas, as quais são o baralho cigano; a observação das condições do tempo, pois fica mais difícil “despachar” em tempos de chuva ou vento exagerado (pois as vela não acendem); da necessidade de “maior firmeza<sup>109</sup>”, isto é, do tempo em que será necessário ficar arriada a comida, sendo que em casos de maior firmeza opta-se pelo território-congá, já que as oferendas costumam ser destruídas, principalmente em ambientes mais urbanizados; ou de acordo com a intuição do médium.

---

<sup>109</sup> Segundo a Entrevistada 09-02, firmeza quer dizer concentração energética, fazer o trabalho funcionar devido à energia depositada nas oferendas ou pelo poder exercido pelos elementos contidos na oferenda.

**Figura 32:** Assentamento (tronqueira) e comida de Zé Pelintra e Exu Sete Encruzilhadas no Zambi-Iris.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

A comida dos Orixás no Zambi-Iris é utilizada para os seguintes objetivos: apaziguar conflitos emocionais e familiares, trazer prosperidade, curar o corpo físico e espiritual, quebrar demandas, trazer proteção contra diversos males físicos e espirituais; agradecer por graças alcançadas, abrir caminhos, fazer limpezas ou simplesmente pelo gosto em oferecer: “Às vezes eu dou uma oferenda só por prazer, fazer a comida para minha mãe Oxum é muito prazeroso. A gente tem que dar a comida sem segundas intenções, entidade não é escravo nem gênio da lâmpada não.” (ENTREVISTADA 05-02, Maio de 2017). O prazer em dar a oferenda, em preparar a comida no Zambi-Iris chama a atenção. Há sempre expressão de sorriso e de satisfação que desenharam o rosto dos médiuns na hora de preparar e arriar a comida. Oferecer a comida para os Orixás, e para as outras entidades cultuadas, gera um vínculo entre o médium e a entidade, vínculo reforçado e reavivado pela oferenda, a qual o custo médio da mesma (aproximadamente 50 reais no mínimo cada uma, segundo o Entrevistado 02-02) parece não intervir, ao contrário, é uma forma de exteriorizar/interiorizar a devoção e o sentimento para com a divindade cultuada.

Mas associado ao gosto, ou ao vício em oferecer no dizer de Entrevistada 05-02, está a necessidade do auxílio espiritual dos Orixás, aos quais não devem ser

direcionados pedidos que indiquem maldade ou “passar a rasteira”<sup>110</sup> em alguém. O Orixá está simbolicamente relacionado à “promoção do bem”, pois são enxergados enquanto seres evoluídos, uma herança do Zambi-Iris herdada da base espírita dos seus fundadores. Assim, esta perspectiva do que são os Orixás se deixam transparecer nas comidas arriadas para eles. Mas se para os Orixás não se deve pedir o mal, muito menos se deve pedir isso a Oxalá, o Orixá dos Orixás, sempre cultuado nas giras com choros, sentimentos de fraternidade e com o mecanismo de “Pedi-Benção”, ou seja, um ato litúrgico onde ao ser tocado o ponto de Oxalá em iorubá, forma-se uma fila e os mais antigos do terreiro pedem a benção dos Orixás regentes dos filhos da casa mais novos até chegar o momento em que o primeiro a pedir a benção tenha cedido a benção de seu Orixá para todos os médiuns presentes na gira, o que representa, segundo o Entrevistado 01-02, uma forma de quebrar protocolos de hierarquia presentes na maioria dos terreiros. “Se não fosse pra quebrar protocolos o terreiro não tinha sentido. O Zambi-Iris nasceu pra quebrar os protocolos na Umbanda. Nascemos pra isso.” (ENTREVISTADO 01-02, Abril de 2017).

Desta forma, a comida servida a Oxalá é acompanhada de olhares de ternura, compaixão, humildade e tranquilidade. A canjica branca, pré-cozida, regada com mel, colocada em tigela/louça branca e enfeitada com flores também brancas são utilizadas para harmonizar, curar, iluminar e todos os possíveis sinônimos para esses verbos.

Oxalá é um Orixá muito respeitado, tanto na Umbanda quanto no Candomblé, pois se trata do Orixá que governa o mundo, na perspectiva dessas religiões, como é o guia espiritual responsável por toda espécie de benevolência. Ao falar o nome desse Orixá o que percebe é a demonstração de fé, amor (para com Ele e entre os médiuns), não por acaso ouvi muitas vezes a expressão: “Oxalá te abençoe”. Assim, a comida oferecida para ele é uma forma de demonstrar e expressar tais benevolências. A figura 33, por exemplo, ilustra uma comida arriada para o Orixá em questão.

---

<sup>110</sup>Passar a rasteira, derrubar, por no chão significa “vencer”, “derrotar” alguém por meio de ação espiritual promovida por meio de trabalhos feitos às entidades. Igualmente, pode ser usada ainda a expressão “pegar pela macumba”.

**Figura 33:** Comida de Oxalá arriada em 01 de Janeiro de 2016, no Zambi-Iris.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Desta feita, tomando como exemplo, a comida de Oxalá, é possível afirmar a existência do que proponho chamar “ciclo de transposições” entre a comida, Orixás e umbandistas. Resumidamente, as características do Orixá e todo o seu arquétipo existencial se transpõem para a comida oferecida a ele, já que a comida se hierofaniza em acordo com os “poderes”, simbologias, mitos e imanências da divindade. Por sua vez, a comida significada pelas características do Orixá se transpõe para a realidade de quem a oferece para alcançar os objetivos propostos por ele. O umbandista, movido pela resposta do Orixá transpõe sua fé por meio da comida votiva ao Orixá. Portanto, a comida do Orixá tem a função precípua de pontificar o homem ao objetivo delineado por ele ao oferendar, criando um ciclo, no qual a comida do Orixá se torna um elo divindade-homem.

Neste sentido, um caso presenciado no Zambi-Iris durante a observação participante exemplifica este ciclo. É comum no terreiro a presença de visitantes buscando os mais diversos objetivos (curas, desenvolver a mediunidade, curiosidade, “amarrações de amor”<sup>111</sup>, buscando prosperidade ou conhecer uma nova religião) de acordo com o Entrevistado 02-02. Em uma dessas visitas, em Março de 2017, uma senhora de 43 anos, com os pés adoecidos, extremamente arroxeados e feridos, com muitas dificuldades para se locomover procurou a casa, pois afirmava sofrer com a doença havia cinco anos, inclusive sem diagnóstico. A entidade Preto-Velho Vô Chico

<sup>111</sup> Amarração de amor é um ritual conhecido no contexto das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras que consiste em unir duas pessoas por meio de trabalhos mágicos.



de *Aruanda* ao consultá-la estava com o diagnóstico em mãos: “mandinga feita”, a qual para ser desfeita deveria arriar 49 oferendas até que se curasse gradativamente, o que causou espanto em todos, porque a quantidade de oferendas era exorbitante. Uma destas oferendas, alertara a entidade, deveria ser feita para Oxalá. Assim se fez.

Não é da alçada deste trabalho averiguar o processo de cura, sendo o caso reportado apenas para exemplificar o ciclo de transposição. Depois da décima quarta oferenda, que foi a de Oxalá, o Preto-Velho orientou à consulente<sup>112</sup> que fosse ao médico, mas com o patuá que ele iria lhe dar, pois a mandinga que impedia o diagnóstico já havia sido quebrada e que ela sairia do consultório com o diagnóstico na mão. Um olhar de espanto e silêncio no terreiro, para alguns visitantes de desconfiança, tomou conta dos presentes. Duas semanas depois, a mesma consulente voltou para agradecer ao Preto-Velho, pois de fato estava com o diagnóstico em mãos e com o tratamento encaminhado para tratar a vasculite. As oferendas, até início de Junho de 2017 ainda estavam sendo feitas, mas ainda restavam 11 oferendas. O Preto-Velho já tinha advertido de que a oferenda a Oxalá seria decisiva. A mulher então, agradecida a Oxalá optou por fazer mais uma oferenda a ele. (figura 34).

**Figura 34:** Comida de Oxalá (canjica, mel) ofertada por consulente do Zambi-Iris.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017

<sup>112</sup> No Zambi-Iris as pessoas atendidas são denominadas de consulente, pois a denominação “cliente”, segundo os fundadores do terreiro, traz um sentido de “comércio da fé”, ao ver deles um sentido pejorativo.

Sendo assim, a crença nos poderes de cura e desmanche da “mandinga feita” atribuídos a Oxalá proporcionou a oferenda como descrita anteriormente, que não era uma simples canjica, mas uma canjica pela qual a divindade cura. A resposta obtida, a cura, retoma e motivou novas oferendas.

A propósito, uma das motivações em oferecer comida aos Orixás é a crença de que isto traz resultados, criando um fluxo de oferendas motivadas, entre outros fatores, pelo alcance do que se espera. Assim, é preciso considerar que: “Aquilo que a gente dá com bom coração para nossos guias, volta tudo pra gente em forma de axé; ajuda a gente a cada dia a focar nas nossas metas, eu acredito assim”. (ENTREVISTADO 04-02, Fevereiro de 2017). A comida na Umbanda e no Candomblé tem um sentido que a particulariza: ela é uma ponte entre um problema e uma solução! Prandi (2001a, p. 17) relata um mito neste sentido (oferenda *versus* resposta aos pedidos):

Um dia, em terras africanas dos povos iorubás, um mensageiro chamado Exu andava de aldeia em aldeia à procura de solução para terríveis problemas que na ocasião afligiam a todos, tanto os homens como os orixás. Conta o mito que Exu foi aconselhado a ouvir do povo todas as histórias que falassem dos dramas vividos pelos seres humanos, pelas próprias divindades, assim como por animais e outros seres que dividem a Terra com o homem. Histórias que falassem da ventura e do sofrimento, das lutas vencidas e perdidas, das glórias alcançadas e dos insucessos sofridos, das dificuldades na luta pela manutenção da saúde contra os ataques da doença e da morte. Todas narrativas a respeito dos fatos do cotidiano, por menos importantes que pudessem parecer, tinham que ser devidamente consideradas. **Exu deveria estar atento também aos relatos sobre as providências tomadas e as oferendas feitas aos deuses para se chegar a um final feliz em cada desafio enfrentado.** Assim fez ele, reunindo 301 histórias, o que significa, de acordo com o sistema de numeração dos antigos iorubas, que Exu juntou um número incontável de histórias. Realizada essa pacientíssima missão, o orixá mensageiro tinha diante de si todo o conhecimento necessário para o desvendamento dos mistérios sobre a origem e o governo do mundo dos homens e da natureza, sobre o desenrolar do destino dos homens, mulheres e crianças e sobre os caminhos de cada um **na luta cotidiana contra os infortúnios que a todo momento ameaçam cada um de nós**, ou seja, a pobreza, a perda dos bens materiais e de posições sociais, a derrota em face do adversário traiçoeiro, a infertilidade, a doença, a morte. [negritos meus]

O Quadro 9 apresenta os principais Orixás cultuados no Zambi-Iris, as comidas/bebidas oferecidas, o sentido tipológico-simbólico desses Orixás e a atribuição dos elementos da natureza a eles.

**Quadro 9:** Relação entre principais Orixás, associação à natureza, comidas e simbologias no Zambi-Iris.

<b>Orixá</b>	<b>Natureza/Elemento</b>	<b>Simbologia</b>	<b>Comida/Bebida</b>
Oxalá	Céu, Ar	Criação; Humanidade	Canjica, Açaçá, Mungunzá/Água Mineral, Vinhos doces.
Exu	Terra	Comunicação; Comércio; Proteção; Reprodução.	Farofa de dendê, açaças vermelhos, bifes/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, ipetê, 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

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Note-se que na Umbanda praticada no Zambi-Iris os Orixás estão vinculados intrinsecamente à natureza, constituem concomitantemente uma representação da natureza sendo parte integrante dela, todavia também trazem uma representação no sentido de liderança, sendo, por exemplo, Oxóssi um guia protetor e líder das matas, florestas e espaços verdes. Sendo assim, considerando o ciclo de transposições a comida dos Orixás também faz outro percurso/transposição: ela se coaduna à natureza, pois se o Orixá é da natureza, a comida dele não deixa de assim o ser. Não despropositadamente, as comidas dos Orixás apresentam sempre adornos/ingredientes com algum um enviesamento que se reporta à natureza: flores, folhas, pedras, água da chuva, do rio,

frutas, ervas, etc. (*vide* figura 35), trazendo uma lógica de sincronia e culto à natureza, ou pelo menos de alguns de seus elementos espelhados nos Orixás cultuados:

O reconhecimento de uma dimensão espiritual intrínseca à postura ecológica (ou pelo menos a algumas de suas vertentes, como é o caso da ecologia profunda) tem levado tanto ambientalistas quanto alguns adeptos das religiões afro-brasileiras a apresentá-las como sendo “religiões essencialmente ecológicas”. Esta atribuição se baseia na inegável importância que assume a natureza dentro do pensamento e das práticas religiosas dos cultos afro-descendentes, marcados pela necessidade que os terreiros têm da natureza como parte integrante de seu universo, dos rituais e da própria identidade dos seus deuses, o que gera um sentimento de respeito, dependência, integração, e ao mesmo tempo, de submissão para com ela. (BOAES e OLIVEIRA, 2011, p. 94)

**Figura 35:** Oferenda para Oxum contendo água de rio gelada, um plástico forrado simbolizando a água do rio



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Contudo, Boaes e Oliveira (2011) ainda problematizam que as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras podem ser vistas sob duas perspectivas, ora como “ecologistas espirituais” ora como “degradadores do meio ambiente”, dependendo do prisma os quais são vistos. Assim, as comidas dos Orixás e das entidades cultuadas no Zambi-Iris se inserem num contexto que engloba essas duas perspectivas, fazendo, portanto, um caminho de via dupla. Por um lado, os Orixás são vistos como partes da natureza, seja dominando-a ou enquanto elemento que a compõem, justificando a

adesão de elementos da natureza nas oferendas/comidas ou o arriamento delas em ambientes naturais. Por outro lado, embora haja a consciência dos umbandistas do Zambi-Iris em recolher o material contido nas oferendas, nem sempre é possível fazer isso, pois às vezes elas são quebradas ou destinadas a lugares desconhecidos pelos umbandistas.

Trata-se de um dilema teológico-ontológico que perpassa a Umbanda e, neste contexto, a comida das entidades torna-se um motor deste dilema, pois ela precisa ser “despachada”, retornar às origens, sendo assim, um “suicídio implícito” onde a comida é o “o meio suicida”, pois a comida faz parte da natureza (personificada pela presença do Orixá) e precisa regressar a ele, mas um regresso que pode comprometer o equilíbrio ambiental, já que não é uma comida “*in natura*”, mas uma comida que é acompanhada de velas que podem causar incêndios, tecidos para forrar o chão, sacolas plásticas que transportam os materiais, frutas que contêm agrotóxicos e podem contaminar o solo e o lençol freático, garrafas, etc.. Assim, o “suicídio implícito” é acompanhado de uma “crise existencial”, uma vez que “[...] se a Umbanda só existe por perceber vibrações energéticas provenientes da natureza, a poluição dos santuários se torna prejudicial à manutenção da religião e prejudica a imagem do umbandista diante da opinião pública” (MORAIS, 2014, p. 29).

Embora não justifique cometer um erro porque “outro também o faz”, pelo menos ao meu ver, há uma resposta de defesa dos umbandistas, os quais reconhecem não serem religiosamente superiores, mas apontam situações as quais não se encaixam como únicos “religiosos poluidores”:

Esse negócio de religião é complicado moço, muito mesmo. É verdade que nossas oferendas geram muito lixo, não tem nem como negar, né? Mas o senhor já reparou a poluição sonora que o sino da Igreja do Senhor do Bonfim faz de hora em hora ao tocar pra falar as horas? Ou na barulheira que os crentes fazem de domingo a domingo falando as “ramanaias”<sup>113</sup> deles? Ou na sujeira que as procissões deixam, riscando as ruas e aquelas flores e velas nos litros todos? A festa do Senhor do Bonfim tá chegando aí, o Senhor vai lá perto da igreja e nas barraquinhas e olha para o senhor ver. Aí depois o senhor volta aqui e me fala quem suja mais, nós ou eles. (ENTREVISTADA, 11-02, Maio de 2017)

Ainda sobre a comida dos Orixás é necessário dizer que aqueles que regem o ano em curso são homenageados tanto na virada do ano quanto ao longo dele. Assim, o

<sup>113</sup>A Entrevistada está se referindo às “línguas estranhas” faladas nos cultos pentecostais e neopentecostais, o que também não deixa de ser uma forma “pejorativa” de se referir à “cultura do outro”.

ano de 2016, segundo a crença do Zambi-Iris foi regido pelos Orixás Oxalá e Iemanjá. Durante todo o período observado houve oferendas aos mesmos. A figura 36 retrata uma das oferendas a Iemanjá.

**Figura 36:** Oferenda para Iemanjá no Zambi-Iris



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Flores brancas, água mineral e fitas (branco para o Oxalá e azul para Iemanjá) o acaçá, bolinho de arroz branco, e canjica compuseram o cardápio de Oxalá, acompanhado de danças, palmas, pontos cantados e preces. Para Iemanjá, Orixá que governa os mares e a maternidade ofereceu-se o manjar, cuja hierofania se manifesta no poder do equilíbrio emocional, em gestar ideias, harmonizar-se. Em casos de fortalecimento dos relacionamentos, da 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 no assentamento, ou mesmo em rios, já que em Minas Gerais não tem mar, é garantir a sustentação do lar e da cotidianidade do mesmo.

Já 2017 é considerado regido por Oxóssi e Oxum. No dia 01 de Janeiro de 2017, acompanhei uma oferenda ao Orixá Oxóssi realizada em um ambiente de mata, às margens da BR 135, direção Bocaiuva-Engenheiro Navarro. 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, além de água de coco foi entregue embaixo de uma árvore, embalada por reverências, saudações, cânticos e



pedidos, conforme retrata figura 37. 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. “A comida de meu pai Oxóssi é a comida que move o terreiro e a nossa casa. Ele é quem traz a fartura. A comida dele é a minha força pra atirar e não errar o alvo e pra caçar. A flecha dele é certa, nunca erra. Eu busco na mata a energia dele. *Okê arô* meu pai Oxóssi.” (ENTREVISTADO 01-02, Janeiro de 2017).

**Figura 37:** Oferenda para Oxóssi em 01 de Janeiro de 2017



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Para Oxum, ao mesmo dia, em no rio pertencente à sub-bacia do Córrego Lavagem, pertencente ao município de Engenheiro Navarro, Minas Gerais<sup>114</sup>, recebeu as oferendas. Flores, frutas amarelas, mel, laços, canjica amarela, canjica branca, ovos cozidos, feijão fradinho cozido no azeite-de-dendê e folhas de couve foram entregues (vide figura 38). Ali, em meio a um ponto raso do rio, onde se é possível pisar ao solo dele e sobre pedras a comida de Oxum se sacralizou igualmente se sacralizou a comida de Oxóssi, por meio de preces, cânticos, saudações e pedidos para o ano de 2017. Para

<sup>114</sup> A oferenda foi realizada em outro município, porque segundo o Entrevistado 01-02 os rios de Bocaiuva/MG com mais fácil acesso estão poluídos, informação a qual Alves (2014) corrobora.

Oxum se pede prosperidade, sorte no amor, beleza e autoestima. Desta maneira, o ano de 2017 se iniciou com uma prática religiosa balizada pela comida.

**Figura 38:** Oferenda para Oxum em 01 de Janeiro de 2017



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

A cozinha do terreiro em 01 de Janeiro de 2017 desde às 08:00 já estava em ritmo de axé, envolvida num contexto de devoção em um misto de satisfação e certeza de que nada para o homem teria sentido se não fosse o culto às divindades. O limiar entre um espaço profano cotidiano até às 07:59, tomou a partir das 08:00 um novo sentido, se transubstanciou e transpôs o limite que separa a cozinha profana e a cozinha sagrada. E o gás desta transposição é a comida dos Orixás em questão. Eliade (2010) ao esclarecer a diferença entre o espaço sagrado para dentro da porta da igreja e fora dela o profano, afirma que há um limiar e um paradoxo entre esses espaços. Igualmente há este limiar e o paradoxo entre a cozinha do Zambi-Iris, diga-se, para a transformação em cozinha do Zambi-Iris, já que é sede de relações profanas/seculares e sagradas em virtude das práticas umbandistas nela realizadas:

O limiar que separa os dois espaços indica ao mesmo tempo a distância entre dois modos de ser, profano e religioso. O limiar é ao mesmo tempo o limite, a baliza, a fronteira que distinguem e opõem dois mundos – e o lugar paradoxal



onde esses dois mundos se comunicam onde se pode efetuar a passagem do mundo profano para o sagrado. (ELIADE, 2010, p. 29)

Além dos Orixás, os umbandistas do Zambi-Iris ainda realizam o culto às entidades de direita e de esquerda. A direita no Zambi-Iris representa uma linha de espíritos evoluídos, mas não tanto quanto os Orixás, e que por isso trabalham segundo o comando de algum Orixá. Estes espíritos, conforme alinhavado no segundo capítulo constituem uma representação de arquétipos do Brasil, por assim dizer. Por exemplo, o Baiano representa o nordestino, principalmente do Sertão, marcado pelo sotaque arrastado e prosa saudosista da Bahia, pois representa o brasileiro que realizou muitas transumâncias e que pelas dificuldades encontradas na metrópole vem à gira de Umbanda para contar suas histórias, aconselhar, se divertir e divertir o consulente, além de falar o que não e o que fazer na “cidade”, no comércio, sempre servido com alguma iguaria relacionada ao coco. O Boiadeiro representa o “caboclo civilizado”, responsável pelo cuidado com o boi em regiões interiores do Brasil, personificado no homem de fala firme, resistente, mas ao mesmo tempo mansa, que usa chapéu de couro e de palha, toca berrante, usa chicote e laço para laçar o boi e os feitiços lançados contra seus médiuns. É a configuração de um *ethos* sertanejo dentro do terreiro. Os Pretos-Velhos simbolizam o escravo, subalterno, resignado, humilde, de boa fé e o conhecimento sobre ervas, curas e feitiços/contrafeitiços, sentado em um toquinho, que gosta de café, e broa de milho. Os Caboclos, espíritos de índios, ora mais aculturados ora menos, mas sempre com um perfil vinculado a um “*individuum* indígena”. Os Malandros, no caso seu Zé Pelintra e Dona Maria Navalha, representam a “boemia”, o gosto pelo boteco, o samba, pela diversão e irreverência do “morro” carioca.

Nesta lógica, Umbanda compõem símbolos e panteões que refletem a própria brasilidade do país, uma reunião de identidades regionais, ou como afirmam Brumana e Martinez (1991, p 257) “[...] as entidades umbandistas não são criações ‘*ex nihilo*’ do culto e sim a absorção de significantes preexistentes em diversos registros culturais”.

Assim, este esteio regional de formação das entidades de direita na Umbanda se reflete diretamente na comida destas entidades no Zambi-Iris. As entidades representam uma simbologia de algumas regiões do Brasil e dentro delas “os pratos típicos”: o Baiano, o Nordeste e coco, o tempero apimentado; o Caboclo, o Norte, as drogas do sertão; o Boiadeiro os “Sertões”, o modo “caipira” de comer; os Malandros, o Sudeste, as comidas de “tira-gosto”; os Marinheiros, as regiões litorâneas, os peixes, crustáceos.

Assim, a comida usada nos rituais para estas entidades acabam por refletir não apenas a herança histórica na culinária de cada região brasileira, conforme assinalado no subitem 1.2.3.2, como também reforçam o sentimento de “identidade regional” da comida brasileira, indo à contramão de autores como Dória (2014) o qual questiona esta identidade regional balizada pela cultura e prefere dizer que se trata de uma identidade forjada pela interferência política na conformação territorial do Brasil, associada à miscigenação entre brancos, indígenas e negros, mas não necessariamente pela origem de cada comida em uma região. Todavia, a comida da direita umbandista parece não ter assimilado esta lógica, pois ainda está categorizada segundo uma lógica mais regionalista, vinculada à origem da entidade.

A comida dos Baianos surge como uma “cozinha baiana” e do Nordeste em si nos trabalhos ritualísticos, onde o coco, por exemplo, é referência.

Durante a gira de baianos, estes personagens, incorporados em seus respectivos médiuns, compõem-se mediante significantes que se combinam e se entrelaçam como ladrilhos de um mosaico: a cana-de-açúcar, o coqueiro, o coco, a batida e a água de coco, a pimenta, o caju, a mandioca, a farofa com feijão preto e carne seca, o chapéu de couro e o chapéu de palha, a vela amarela, a peixeira – ou facão – e a colher de pau. (MACEDO e BAIRRÃO, 2011, p.209-210)

Por outro lado, a comida dos Boiadeiros rememoram o trato para como o boi e ato de comer derivados de bovinos (leite, queijo, carne), bem como um modelo de alimentação mais ruralizado, por assim dizer: a rapadura, a farofa, a galinha caipira, o fruto do mato. A bebida dele é o marafo (cachaça) ou o sangue de boi (vinho), o café forte sem açúcar. Sobre a culinária dos sertanejos, porque são vários além do mineiro e do baiano, conforme Dória (2014), há de considerar que:

Dono de uma culinária surpreendentemente delicada, com profusão de refogados e ensopados – de frango, carneiro, cabrito, galinha-d’angola (“capote”, dizem) –, pirões, além do arroz, do cuscuz de milho e da mandioca, tudo com o uso moderado da pimenta que vemos em profusão no litoral, o sertão nunca mereceu tratamento sistemático do ponto de vista da nossa sociologia alimentar. É coisa de gente pobre, de vida simples, portadora de uma tradição que, ainda hoje, mantém referências fortes do mundo ibérico; longe do exotismo africano e da fartura que se construiu como imagem sedutora da alimentação litorânea. No sentido culinário, a história plasmou esse modelo sertanejo desde os pampas gaúchos até as franjas da floresta Amazônica, nas terras do Maranhão e do Piauí; em outras palavras, há enormes convergências no modo de comer desse Brasil meridional que o distingue de maneira inequívoca das culinárias urbanas litorâneas. (DÓRIA, 2014, p.87)

A comida dos Pretos-Velhos não se excetua a um dos paradigmas da comida da Umbanda e do Candomblé: a capacidade rememorativa que ela tem. Neste sentido, a comida do escravo negro no Brasil é uma tentativa de retomada da comida oferecida na senzala, mesmo ela tendo sido diferenciada para cada tipo de trabalho executado pelo escravo, de acordo como o versado no subitem 1.2.3.1 e com Cascudo (2004). Contudo, no terreiro Zambi-Iris não há esta separação: derivados do milho, café e leite são elementos fortes na construção identitária alimentar dos Pretos-Velhos, os quais, pelo ideal de humildade que representam não costumam fazer muitas exigências, além do banquinho de madeira para se assentarem e de uma resistência ao açúcar, conforme se percebe na fala de Vô Chico de *Aruanda* na Festa dos Pretos Velhos ocorrida no Zambi-Iris em 13 de Maio de 2017.

Pretinho [café] sem açúcar zin filho. Açúcar me traz lembrança ruim lá do engenho e da chibata. Esse negócio ai é doce, mas já foi amargo pra esse seu vô velho aqui. Mas na broazinha meu zin filho tem problema não, porque ela me faz lembrar a broa que minha Pretinha fazia pro patrão e guardava escondido pra mim por de noite.

A Festa dos Pretos Velhos, realizada no Zambi-Iris desde 2014 no dia 13 de Maio, para se comemorar a abolição da escravidão, traz para o terreiro a figura do Preto-Velho e de uma comida “senzala-sertaneja” para os umbandistas e para as entidades (farofas, milho/leite e derivados, café) inseridas na decoração do terreiro com palhas, pilão, bules, pratos e esmaltados, chapéus de palha e uma mesa contendo as comidas servidas aos Pretos-Velhos e também aos demais participantes da festa. A figura 39 representa uma das comidas das entidades em questão e a ser servida para os médiuns.

**Figura 39:** Comida na Festa de Preto-Velho em 13 de Maio de 2017, Zambi-Iris



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017

Ainda agrega à comida de direita no Zambi-Iris, as contidas nas oferendas e giras de Erês. Os Erês são servidos com “guloseimas”. É a versão da comida *fast-fodeana* no terreiro, pois comem doces industrializados, balas, *pizzas*, salgadinhos, bolos de aniversário, tomam refrigerante, principalmente de Guaraná.

A deliciosa comida dos nossos Erezinhos (risos) é fenomenal! Às vezes fico impressionada, sabe, como pode, algo tão simples assim, fazer tanto milagre. Esses doces aí adoçam mesmo, traz pureza, paz, cura. A energia deles é tão boa que desfaz qualquer trabalho feito pra gente. Outro dia, eu tava com muitos problemas lá em casa, muita briga, desentendimento. Eu fiz um caruru pra Crispim e pus um guaraná. Poucos dias depois tava tudo resolvido lá. (ENTREVISTADA 05-02, Setembro de 2016).

A comida dos Erês no Zambi-Iris está relacionada à “pureza”, pureza no sentido de não ter “más intenções”, estar despido de sentimentos com sinais de perversidade. É uma condição ainda do binômio bem *versus* mal, onde o Erê é o bem, que se opõem ao mal, este que não deve ser praticado, ou se praticado deve ser contrabalanceado com o bem. A figura do Erê é a proibição ou a antítese do mal:

Mas o característico do fenômeno religioso é que ele supõe sempre uma divisão bipartida do universo conhecido e conhecível em dois gêneros que compreendem tudo o que existe, mas que se excluem radicalmente. As coisas sagradas são aquelas que as proibições protegem e isolam; as coisas profanas,

aquelas que se aplicam essas proibições e que devem permanecer à distância das primeiras. As crenças religiosas são representações que exprimem a natureza das coisas sagradas e as relações que elas mantêm, seja entre si, seja com as coisas profanas. (DURKHEIM, 2000, p. 24).

Neste sentido, a pureza, além da ausência/anulação/contrabalanceio do mal, vincula-se à noção de “infância”. O Erê é a possibilidade do médium “voltar a ser criança”, tornar-se puro, um estado humano “*in natura*” e que tem a capacidade de ser educado, reelaborado. O doce é para adoçar, trazer a alegria, celebrar como se celebra em uma festa de aniversário, um novo nascimento a cada oferenda ou a cada incorporação do Erê. A figura 40 é ilustração de um bolo feito para os Erês em Setembro de 2016.

**Figura 40** : Bolo na Festa dos Erês em 27 de Setembro de 2016, Zambi-Iris



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

A figura 41 ilustra uma “agrado” dado ao Erê Crispim em Março de 2016 pela Entrevistada 05-02 contendo bombom e guaraná e uma oferenda realizada, também para o Erê Joãozinho em Abril de 2017. O que se percebe é que a comida dos Erês é uma referência às comidas comumente servidas em festas de aniversários. O sentido hierofânico desta comparação é a “celebração da vida”, celebração que no Zambi-Iris é coadunada às oferendas realizadas para os espíritos de crianças (Erês).

**Figura 41:** Oferendas ao Erê Crispim em 2016 (à esquerda) e a todos os Erês do Zambi-Iris em 2017 (à direita).



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Igualmente à comida dos Orixás, a comida dos elementos de direita no Zambi-Iris tem o objetivo de trazer o equilíbrio energético-espiritual, auxiliar em questões de prosperidade/emprego, casos amorosos (excetuando-se separação de casais), quebra de demandas e também o prazer/gosto por oferecer. Durante as giras, as entidades de direita sempre bebem, comem junto aos médiuns e se dedicam a dar conselhos, fazer correções, indicar rotinas para o terreiro, contar histórias, auxiliar na cura e fazer limpezas espirituais.

A responsabilidade do Zambi-Iris ainda aumenta, porque também é preciso zelar pela esquerda, quando se pratica o culto quimbandeiro. Os Exus e as Pomba-Giras, são espíritos ligados à liberdade, autonomia, capacidade de mudança, transgressão de ordens preestabelecidas no universo social e espiritual; constituem a força vital da sexualidade e das emoções e paixões humanas. Não obstante, essas entidades têm uma personificação menos “demonizada” dentro do terreiro, conforme elencado no item 4.5.1, se comparada com a visão do Ilê, por exemplo, o qual as entidades de esquerda são tidas como mais “diabólicas”, pelo menos em atitudes delas.

De acordo com os entrevistados 01-02, 02-02, as comidas de Exu e Pomba-Gira são as que mais têm “saída”, isto é, são feitas, já que pelo sentido brincalhão, pela capacidade e resposta rápida nas demandas eles são os mais procurados, sendo feitas em média de duas a três por semana. Em sentido análogo Borges (2009, p. 09) atesta:

Na Quimbanda, Exu se aproxima dos homens ao estabelecer via magia relações diretas com eles, ouve, aconselha, orienta, elogia, diminui o peso das regras, deixando claro que podem ser rompidas ou transformadas. Exu alimenta a auto-estima do consultante. No combate místico, é a resistência humana a situações sociais indesejáveis e, na busca pela felicidade é o desejo individual de liberdade ao transcender normas comportamentais. Sem dúvida, é a entidade mais procurada nos terreiros sertanejos, ou através do jogo de búzios (Candomblé) ou no atendimento público e individual (Umbanda e Quimbanda).

Os principais Exus cultuados no Zambi-Iris são: Tranca-Rua das Almas, Sete Encruzilhadas, João Caveira, Gato Preto e Arranca-Toco. Estes Exus são solicitados para “tarefas mais pesadas”, já que possuem a capacidade de adentrarem em zonas energéticas mais densas, podendo percorrer e quebrar energias relacionadas ao magnetismo de todos os elementos básicos da natureza, assim acreditam os umbandistas. Entre estas tarefas podem constar: vencer inimigo, auto-superação, desfazer feitiços de alta periculosidade, prosperidade, abrir caminhos, curar.

Como as demais comidas das entidades, as dos Exus são feitas a partir de ingredientes simbólicos. Prates (2009, p.106) aponta que os principais elementos da natureza representados em trabalhos com Exus são o fogo, a terra, água e o ar:

Os quatro elementos da natureza apresentam, em sua constituição, características que podem despertar um imaginário de trevas e de luzes, dependendo da relação que se constrói com os elementos, ou seja, tanto a água pode ser compreendida como vida quanto morte. Os elementos contribuem tanto para promover alegria, quanto tristeza.

Basicamente, os principais elementos ritualísticos utilizados nas oferendas para Exu no Zambi-Iris são a farinha de mandioca, a cebola, o azeite de dendê, a carne (ave, suína e bovina), pimenta, fitas pretas e vermelhas, velas nestas cores, o alguidar, cigarros/charutos, tecidos, facas, chaves e bebidas alcoólicas, a exemplo da oferenda retratada na figura 42.

**Figura 42:** Oferenda para Exu Gato Preto, contendo padê e agregados, em Agosto de 2016 no território-congá do Zambi-Iris



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017

Assim, a partir da informação cedida pelos entrevistados no Zambi-Iris e com base em Prates (2009) foi possível elaborar o Quadro 10, onde os ingredientes do padê de Exu e os acessórios a ele (padê) vinculados estão associados aos quatro elementos básicos da natureza, que por sua vez trazem à comida os seguintes sentidos: o fogo evoca a transformação, purificação, energia, aquecimento, cura; a terra: força, firmeza, segurança, sujeira; o ar: leveza, movimento, imaginação; água: limpeza, fluidez e mudança de pensamento, capacidade psíquica, intuição.

**Quadro 10:** Ingredientes/elementos coadunares, elementos da natureza e sentido hierofânicos do padê de Exu no Zambi-Iris.

<b>Ingredientes/Elemento da oferenda para Exu</b>	<b>Elemento imaginário-simbólico</b>	<b>Hierofania</b>
Farinha de mandioca	Terra	Firmeza, fixação
Cebola	Fogo, terra	Ardência, tempero
Azeite de dendê	Fogo	Esquentamento, cura
Carne bovina	Terra	Força, segurança
Carne suína	Terra, fogo	Agitação, sujeira, imundície
Carne de ave	Fogo, terra, ar	Movimento, leveza, transmutação
Pimenta	Fogo	Ardência, sexo, aquecimento
Fitas (pretas e vermelhas)	Ar, terra	Acoplamento, amarração, fixação, imaginação
Velas (pretas e	Ar, fogo, terra	Luz, transformação,



vermelhas)		retorno ao chão
Alguidar	Terra	Absorção, ancestralidade
Charutos/cigarros	Ar, fogo	Limpeza, proteção, fluidez
Bebidas alcóolicas	Fogo, ar, água	Aquecimento, mudança de pensamento (embriguês), fluidez, limpeza
Facas	Terra	Corte, firmeza

**Fonte:** Entrevistados/as no Zambi-Iris e Prates (2009).

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

O Exu na Quimbanda e na Umbanda traz o significado nítido de decisão, isto é, qual caminho a seguir e a ser trilhado pela humanidade, as atitudes irrompidas em variadas escalas temporais e espaciais. A encruzilhada e o caminho são representações de Exu. Assim, ao estar defronte a uma encruzilhada, o homem tem que decidir se vai ou fica, para qual lado se manifesta. Há aí toda uma cosmovisão humana impregnada na figura da entidade de Exu, o dono dos caminhos sem o qual não se faz nada. A comida arriada na encruzilhada é um mecanismo motivador para a “tomada de decisão” conforme o objetivo a que se propõe.

Se o homem escolhe o bem/bom, colherá o bem/bom, ao contrário, se colhe o mau/mal estes ele terá. Mas no Zambi-Iris o Exu não é a personificação da maldade, ele é caminho a ser trilhado, no qual o homem é quem decide, afirma Entrevistado 02-02. Esta visão da Quimbanda e em algumas Umbandas se choca com uma visão cristã-ocidental de Exu como manifestação diabólica, contrária às forças do bem e condutora do homem ao inferno, onde Exu reina. O Exu seria, desta forma, um enganador, que oferece algo, mas em troca quer a alma para escravizá-la eternamente, o que gera muitas vezes os conflitos religiosos que culminam na quebra das oferendas arriadas nas encruzilhadas.

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. A figura 43, por exemplo, foi realizada pelo Entrevistado 04-02 em Julho de 2016 com o objetivo de alcançar proteção contra perseguição sofrida no seu ambiente de trabalho e que nas proximidades de onde trabalha seria arriada. As pimentas na oferenda em questão significam a proteção, a carne o próprio ofertante e as cebolas o ambiente de trabalho. Os palitos representam a interferências do Exu no processo.

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, visão cosmológica diferente, por exemplo, dos entrevistados componentes do trabalho de Prates (2009) no qual o Exu pode praticar ações as quais se o pedinte as realizasse poderia até ser preso, por exemplo.

**Figura 43:** Oferenda para Exu Tranca-Rua das Almas, para proteção de umbandista do Zambí-Iris contra perseguição no ambiente de trabalho



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Todos os ingredientes do padê ficaram recolhidos no congá 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 dos Exus e com a realização de pedidos, tanto feito mentalmente, conforme orientado pelos Entrevistados 01-02 e 02-02, quanto escrito e depositado junto à farofa. Diferentemente do Candomblé, em que a cozinha é em sua maioria responsabilidade da mulher, homens protagonizaram o preparo do padê.

Ainda na Quimbanda praticada no Zambí Iris não se pode esquecer da comida das “moças da casa”, segundo linguajar predominante no terreiro ao se referirem às Pomba-Giras. Estas são espíritos femininos, cuja origem (de surgimento e mesmo etimológica<sup>115</sup>) ainda é um campo de pesquisa em construção, segundo Barros (2006).

<sup>115</sup> A respeito das hipóteses do surgimento da Pomba-Gira nos terreiros de Umbanda e sobre as possíveis construções etimológicas da palavra “Pomba-Gira” *vide* Barros (2006).

Elas estão ligadas ao despudor, ao afloramento da sexualidade humana, dos prazeres da carne, vistas por muitos terreiros como “messalina”, com ares de prostitutas e da mulher devassa. Contudo, alguns terreiros com perspectiva mais cristianizadas as têm apresentado como seres doutrinados espiritualmente, capazes de controlar os desejos mais escusos e proibidos para a sociedade, para qual podem trabalhar em sentido da não prática do mal. (BARROS, 2006).

As Pomba-Giras do terreiro Zambi-Iris são consideradas numa perspectiva mais “cristianizada”, pois estão postas a trabalho da evolução espiritual dos médiuns e dos seus consulentes. É importante frisar que isto reflete diretamente nas comidas “das moças”, pois sendo elas cultuadas sob a ótica menos da “perdição sexual”, por exemplo, as oferendas tendem a seguir o alcance de objetivos menos promíscuos, por assim dizer. Contudo, esta visão do que é Pomba-Gira no Zambi-Iris ainda apresenta alguns paradoxos, pois trabalhos de “amarração amorosa” ainda são feitos, mas segundo os entrevistados alguns critérios são observados, pois em alguns casos o “amarrar pela comida” não é feito: se a pessoa solicitada for casada ou comprometida, se não tiver apresentado nenhuma expectativa em se relacionar com quem solicita a amarração; se houver a intenção em amarrar para fazer vingança ou em casos de amarrar apenas por amarrar, não se pode conceber a amarração. O que é há, desta forma, é a “amarração condicional” ou um “pseudo-mal” que pode se contracenar com um “pseudo-bem”.

De acordo com os Entrevistados 01-02, 02-02, 03-02, 04-02 a maior parte dos consulentes procuram nesta ordem o terreiro: para resolver causas do amor, solucionar causas financeiras; solucionar causas de saúde; desenvolver a mediunidade e por curiosidade. Em face destes motivos que motivam a ida de consulentes ao terreiro, as Pomba-Giras são sempre solicitadas, pois em todas estas causas elas podem atuar e, portanto, podem ser oferendadas. Isto se reflete, por exemplo, na quantidade de Pomba-Giras cultuadas no terreiro (10): Maria Quitéria, Dama da Noite, Maria Padilha, Maria Mulambo, Sete Saias, Pomba-Gira Cigana, Maléva, Pomba-Gira do Oriente e Rosa Vermelha, Rosa Caveira. O assentamento das quatro primeiras Pomba-Giras citadas segue de acordo com a figura 44.

**Figura 44:** Assentamento de Pomba-Giras no Zambi-Iris



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

As oferendas das Pomba-Giras não são muito diferenciadas, elas costumam seguir o mesmo padrão: padê (farinha de mandioca, misturada no azeite de dendê e mel); espumantes, frutas vermelhas, rosas vermelhas, leite condensado, cravos, canelas, sândalo, anis estrelados, alecrim, alfazema, fitas/laços/tecidos vermelhos, cigarrilhas, espelhos, pentes, maquiagens adereços e bijuterias, perfumes e, às vezes, roupas e sapatos vermelhos, cujo exemplo do uso de alguns desses elementos percebe-se na figura 45. Raríssimas vezes, são usadas pimentas, cabeças feitas de cera e bonecos, sendo estas inseridas nas oferendas para o “pseudo-mal”, isto é, para devolver o cônjuge roubado pela amante, mudar de ideia e acabar o casamento, por exemplo. Na figura 45, também se percebe o uso de três pares de bonecos de pano (representando pessoas a serem unidas).

**Figura 45:** Comida de Pomba-Giras no Zambi-Iris para “amarração de amor”



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Semelhantemente ao Quadro 10 é possível cunhar o Quadro 11 para se referir à relação entre os ingredientes e “acessórios” das comidas de Pomba-Gira. O mesmo se condensa informações advindas dos entrevistados do Zambi-Iris. Além dos sentidos dos elementos da natureza aplicados às comidas dos Exus, eles também, no caso das Pomba-Giras, podem obter os seguintes sentidos:

**Quadro 11:** Ingredientes/elementos coadunares, elementos da natureza e sentido hierofânicos nas oferendas de Pomba-Gira no Zambi-Iris.

<b>Ingredientes/Elemento da oferenda para Pomba-Gira</b>	<b>Elemento natural imaginário-simbólico</b>	<b>Hierofania</b>
Farinha de mandioca	Terra	Firmeza, fixação
Pimenta	Fogo, terra, ar	Sexo, libido, aquecimento, ardência, tempero, vingança, atordoamento de pensamento
Azeite de dendê	Fogo	Esquentamento, cura
Mel/leite condensado	Terra, ar	Adoçamento, atração, mudança de pensamento
Espumantes	Água	Limpeza, fluidez, libido
Canela	Fogo, terra	Aquecimento, sexo, sedução
Cravo	Fogo	Ardência, sexo, aquecimento
Fitas/laços (pretas e vermelhas)	Ar, terra	Acoplamento, amarração, fixação, imaginação
Velas (pretas e vermelhas)	Ar, fogo, terra	Luz, transformação, retorno ao chão
Alguidar	Terra	Absorção, ancestralidade
Cigarrilhas	Ar, fogo	Limpeza, proteção, fluidez
Alecrim	Ar	Limpeza, proteção
Alfazema/Sândalo	Fogo, Ar	Atração pelo cheiro, promiscuidade
Anis estrelado	Ar	Sedução, limpeza
Frutas Vermelhas	Terra, fogo	Sedução, libido, sexo
Pente/espelho/maquiagem	Ar	Beleza, estética
Rosas vermelhas	Fogo, terra	Fetichismo, encantamento, beleza
Tecidos vermelhos	Terra	Proteção, amarração, estética
Perfumes	Ar	Sedução, atração pelo cheiro
Bijuterias/adereços	Fogo, Ar	Beleza, Estética, sedução, encantamento
Roupas/sapatos	Terra, fogo	Disfarce, sedução, beleza, criatividade, caminhos
Cabeça de cera/bonecos	Ar, terra	Mudança de pensamento, psicose, amarração, união, perturbação

**Fonte:** Pesquisa de Campo; Entrevistados/as no Zambi-Iris e Prates (2009).

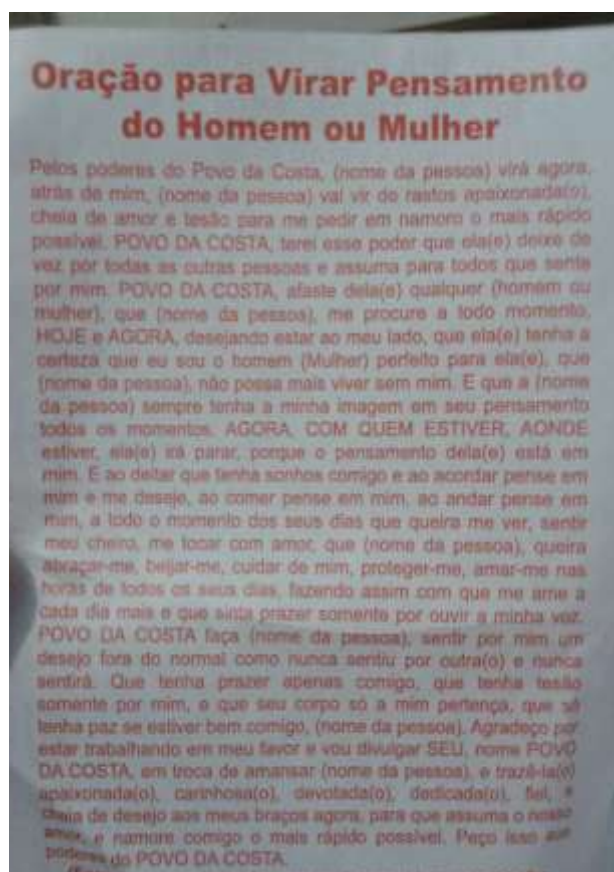
**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Assim, a comida de Pomba-Gira no contexto do Zambi-Iris é uma “comida do amor” e uma “comida da sexualidade”, acreditada ser capaz de mudar pensamentos, promover a beleza, a atração e os olhares do outro. Neste sentido, dois aspectos comuns em relação à comida de Pomba-Gira se destacam no terreiro: o Banho de Pomba-Gira e uma receita de amarração, muito utilizada, receita a qual num espaço de um ano e meio fora realizada, só as que acompanhei, 53 vezes, o que demonstra a significativa e importante presença da “comida que amarra” nas atividades do Zambi-Iris.

O Banho de Pomba-Gira de um ritual onde uma Pomba-Gira da casa incorporada em um médium passa no corpo do consulente algumas comidas para promover a atração sexual, arrumar namorado/a, aumentar a autoestima ou reatar casamento/namoro. Em todas as sessões do banho observadas o ritual foi o seguinte:

- 1- O consulente toma o banho de descarrego à base de ervas, condimentos e sal grosso;
- 2- Canta-se os pontos e a incorpora-se a Pomba-Gira, o que acontece com uma vela vermelha acesa.
- 3- O consulente passa o perfume de uso cotidiano em todo o corpo após o mesmo perfume ter sido borrifado no assentamento da Pomba-Gira que realiza o ritual.
- 4- Passa-se mel, maçã, sândalo e uma rosa vermelha em todo o corpo do consulente.
- 5- Canta-se um ponto sob pedido e orientação da Pomba-Gira incorporada.
- 6- O consulente faz uma oração, conforme figura 46, quando se trata de “virar pensamento de alguém”. Quando não se quer alguém em especial apenas pede-se à Pomba-Gira para abrir caminhos do Amor.

**Figura 46:** Oração utilizada no Banho de Pomba-Gira no Zambi-Iris



**Fonte:** Entrevistado 02-02

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

- 8- A Pomba-Gira bebe um espumante, despeja um pouco na taça presente no assentamento e oferece uma golada ao consulente.
- 9- Consulente e Pomba-Gira se abraçam.
- 10- Canta-se o ponto da Pomba-Gira e esta desincorpora.
- 11- Todo o material utilizado (mel, maçã, rosa, garrafa ainda com espumante, sândalo, rosa vermelha) é despachado sete horas após o ritual, preferencialmente numa encruzilhada fêmea (em forma de T) ou embaixo de uma árvore florida. Normalmente, opta-se por fazer o banho após as 18 horas, para as sete horas coincida com horário a noite e facilitar o despacho.
- 12- Quando possível o material deve ser recolhido e destinado à coleta seletiva no outro dia, o que sempre é difícil porque todo o material costuma ser quebrado ou recolhido por garis.

Outra forma de “encantar com comida” traz uma receita simples, mas que segundo os Entrevistados 01-02 e 02-02 são extremamente eficazes para solucionar



problemas amorosos, como o foi na resolução do caso da Entrevistada 11-02: o “trabalho” consiste em cortar uma maçã, a maior, doce e mais vermelha possível, cortá-la ao meio, retirar o miolo das metades, escrever o nome da pessoa amada por baixo e de quem quer ser amado/a por cima, dobra-se sete vezes com a letra para fora e colocar na parte de baixo da maçã cortada. Despeja-se mel ou leite condensado por cima, acrescenta-se anis estrelado e sete cravos-da-índia, fecha-se a maçã, amarra verticalmente as bandas da maçã uma na outra com uma fita vermelha com as medidas do comprimento do pé de quem quer ser amado, dá sete nós na fita e professa: “Que você fulano/a não tem paz, nem alegria, nem de noite nem de dia, enquanto não voltar para mim/ me amar”. Acende-se sete velas vermelhas, uma cigarrilha, põe num prato virgem em cima do padê de Pomba-Gira (o padê é opcional) e serve-se um espumante. Quando a vela apagar procede-se o despacho em encruzilhadas, valendo-se da lógica de recolhimento no outro dia. A figura 47 ilustra a receita depois de pronta.

**Figura 47:** “Amarração de amor” realizada no Zambi-Iris.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Neste sentido, a Pomba-Gira, e a partir dela a “comida que enfeitiça” pode ser caracterizada:

Pomba-Gira é isso, é mulher-Exu; é falange, é a personificação do que sempre foi contido, represado e reservado da sexualidade feminina; é o gozo e o prazer intenso em ser e se saber mulher. É o perigo da magia, que carrega, de seus feitiços e conjuros. É entidade das trevas, mas que também propicia a luz. É a esperança de solução de problemas íntimos, difíceis de serem



tratados abertamente; é o desejo de solução de amores e dores clandestinas. A ela pode falar da falta ou ausência de quase tudo, daquilo que dificilmente se revelaria a outros que não a ela mesma – a “comadre” – que entende dessas coisas. (BARROS, 2006, p. 60)

A partir dessa ótica a comida ofertada à Pomba-Gira encadeia um duplo sentido: é uma “comida que amarra”, mas também é uma “comida que liberta”, liberta da vergonha, da solidão, da baixa autoestima, da introversão/introspecção desmedida, das palavras presas para o ser humano, mas ditas para a Pomba-Gira. Enfim, assim como o próprio arquétipo da Pomba-Gira, é uma amarração ou liberdade relativa e, sobretudo, do ponto de vista no qual se debruça.

#### **4.6- A comida dos adeptos do Ilê e do Zambi-Iris: onde eu dou de comer e beber é onde eu como e bebo**

Além de ser elemento basilar nos processos ritualísticos e litúrgicos no Ilê e no Zambi-Iris, a comida balizada por uma lógica espiritual se faz presente na vida intra e extra-terreiro dos médiuns. A fé nos Orixás e nas demais entidades institui tabus, restrições e indicações alimentares de acordo com toda a mística desenvolvida em cada um destes terreiros.

Verdadeiros cardápios são construídos consoantes à ideia de que os médiuns são filhos de determinados Orixás, os quais possuem as quizilas alimentares; durante os ritos iniciáticos o médium se alimenta especificamente, observando interditos e comidas indicadas; as festas e *ajeuns* exploram uma variedade de comidas, as quais variam desde as comidas servidas às entidades até a presença de comidas mais secularizadas.

Cascudo (2004) ilumina que os diversos grupos humanos são dotados de fisionomia alimentar expressa pela historicidade vivida pelas particularidades de cada prato, ingredientes, locais de feitura e de oferecimento, sendo a alimentação um divisor de águas para demarcação étnica de um povo e fixadora psicológica de emoções entre o local, os pratos e quem os preparou. Não diferente, nos terreiros a comida dos médiuns é uma comida que engendra emoções, lembranças e a fé que neles se pratica.

As questões religiosas do Ilê e do Zambi-Iris são refletidas direta e indiretamente na vida de seus adeptos. Por exemplo, no Zambi-Iris associa-se algumas cores aos Orixás, Desta feita, assim como objetos pessoais, a cor dos alimentos ingeridos pelos umbandistas do Zambi-Iris 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, segundo Entrevistado 02-02 priorizam os que possuem a embalagem na cor que se remete aos Orixás que os regem ou a outras entidades de direita ou esquerda cultuadas. 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, conforme figura 48.

**Figura 48:** Bolo de Aniversário de adepto no Zambi-Iris em homenagem a Exu.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Em face do exposto, segue-se a análise das principais especificidades observadas na alimentação dos médiuns participantes do Ilê e no Zambi-Iris, bem como similitudes e comparações entre a prática alimentar encerrada nestes espaços religiosos.

#### **4.6.1-Quizilas, Preceito e Camarinha: o cardápio que pode *versus* o que não pode**

As quizilas, também conhecidas como *ewó*, são concebidas nos terreiros não apenas como restrições alimentares em virtude da não aceitação de determinados alimentos por determinadas Orixás. Elas tem um sentido amplo de aversão, conflitos inter e intra-pessoais, brigas, falhas, insucessos, etc.. Enfim, a quizila é tudo aquilo que não dá certo e que faz não dá certo. A crença é que quando se está quizilado tudo dá errado, há um descontrole do equilíbrio sistêmico na matéria (corpo/saúde física), na vida pessoal da matéria (prosperidade, família, emprego), decorrente de insatisfação

espiritual (desagrado/desrespeito à entidade). Assim, é importante frisar é que nesta dissertação a quizila considerada é a quizila alimentar.

A quizila dos médiuns é a quizila do Orixá, os quais parecem transmitir aos filhos, como que por hereditariedade o “desgosto” para com alguns alimentos. Comer a quizila é afrontar e desrespeitar o Orixá que rege o médium. A respeito desta relação, Santos (2014) pondera:

[...] sendo os humanos "cópias esmaecidas" dos orixás, nada mais natural que os mesmos apresentem características similares aos deuses, o que inclui, por conseguinte, todo um leque de intolerâncias alimentares. [...] não tendo os humanos origem única, sendo essência individual de diferentes orixás, suas intolerâncias alimentares deverão seguir um padrão não universal a sua comunidade de pertença, como comumente ocorre em muitos povos, mas sim, assemelhar-se aos outros filhos do mesmo orixá, uma vez que alimentos interditos variam de orixá para orixá, e [...] se originam nas passagens históricas das entidades. (SANTOS, 2014, p. 98-99)

O ponto motriz, gerador e principal das quizilas alimentares são os mitos de cada Orixá, a exemplo da explicação da quizila com mel de Oxóssi, versada no item 4.4.3 ou como descreve Prandi (2001a, p. 274-275) a respeito da carne de porco enquanto quizila de Xangô:

#### Xangô deixa de Comer Carne de Porco em Honra dos Malês

Todas as nações tinham Xangô como rei, menos os malês, que são muçulmanos.

Um dia, Xangô foi até a cidade deles para levar alguém de sua família.

Mas os malês não o aceitaram, porque entre eles só vivia quem tivesse o mesmo sangue deles.

Xangô não gostou nada daquilo.

Por todas as partes ele havia deixado gente sua, só os malês não aceitaram.

Então Xangô voltou para casa e contou a Iansã o que acontecera.

Ele a chamou para fazerem guerra aos malês e Iansã concordou prontamente.

Eles partiram no dia seguinte, Iansã na frente.

Ia imensa, colossal, completamente coberta de fogo, soltando relâmpagos em todas as direções.

Xangô foi atrás, espalhando coriscos à sua volta.

A terra e todas as outras coisas tremiam e os coriscos de Xangô causavam destruição entre os malês.

Eles pensaram que era o fim do mundo, viram Iansã lançando todo o seu poder, mas também viram Xangô e entenderam o que estava acontecendo.

Xangô chegava para dominar. Os malês, então, imploraram pelo fim do suplício.

Xangô exigiu que eles se submetessem ao seu poder.

Com muito medo da destruição, os malês aceitaram o poder de Xangô.

Assim, Xangô também é rei na cidade dos malês.

Só que em homenagem a esse povo muçulmano Xangô deixou de comer carne de porco, tão grande era seu desejo de ser respeitado por essa nação.

Com base no mito é possível dizer o que cada entidade come ou não e, logo, por transposição o que o fiel come ou não. Por exemplo, quando versei a respeito da “Feijoada de Ogum” e da relevância simbólica deste prato no *ajeum* ocorrido no Ilê. Mas sob a lógica da quizila, a feijoada servida a Ogum foi dividida em duas: uma contendo carne suína e outra com a dispensa de ingredientes advindos desta carne, uma vez que constitui quizila de Xangô, conforme reza o mito supramencionado. Isto porque há no Ilê três filhos desse Orixá. Mesmo a feijoada sendo para Ogum, se houvesse carne de porco os mesmos ficariam excluídos do *ajeum*. Contudo, a feijoada servida no assentamento de Ogum foi a completa, pois carne de porco não é quizila para esse Orixá e nem para seus filhos.

A história mitológica dos Orixás desencadeiam a história alimentar dos fiéis a partir da entrada deles para o Ilê e o Zambi-Iris. Como em cada terreiro contam-se mitos diferentes, as quizilas alimentares podem variar de terreiro para terreiro, seja entre os de Candomblé entre si, os de Umbanda/Quimbanda entre si, e, claro, entre os de Candomblé e Umbanda-Quimbanda. O que é ou não quizila também depende da maneira como é (re)contado o mito pelos pais e mães-de-santo. Neste sentido, o que se percebe é que a quizila é relativa, pois haverá quantas quizilas quantos forem os mitos apreendidos.

Entretanto, a observação por parte dos médiuns, segundo Mametto e Entrevistados 01-02 e 02-02, também é importante na determinação da quizila, pois a crença é que no dia a dia os Orixás se comunicam com os médiuns indicando sinais de quizilamento alimentar, tais como alergias, coceiras, beliscões, tonteira, dores estomacais, desarranjos intestinais, dores de cabeça, dificuldades de concentração, problemas financeiros, obsessão espiritual, atraso em todos os sentidos, etc.. Igualmente, as entidades podem indicar quizilas por meio da informação via incorporação, jogo de búzios (Ilê) e jogo de cartas (Zambi-Iris).

Observadas todas as nuances a respeito da quizila alimentar, proponho os Quadros 12 e 13, os quais apontam a relação entre os Orixás, a quizilas e a quantidade de regentes dos adeptos nos Ilê e no Zambi-Iris, respectivamente.

**Quadro 12:** Quizilas dos Orixás e Médiuns do Ilê.

<b>Orixá</b>	<b>Quizila (Orixá e Médiuns)</b>	<b>Quantidade de Filhos<sup>116</sup></b>
Oxalá	Azeite de dendê, sangue, jabuticaba, pimenta	2
Ogum	Camarão, quiabo	2
Oxóssi	Mel, carne de caça, tangerina, carambola	2
Tempo	Pé de galinha, Amendoim, chocolate, café, caldo de cana	1
Xangô	Carne de Porco	3
Iemanjá	Sardinha, melancia	4
Oxum	Batata, melancia, carne de aves	2
Iansã	Abóbora, beterraba, manga-rosa	2
Exu	Banana, cana	1
Obaluaiê	Abacaxi	2
Oxumaré	Amendoim, Carambola, amora, répteis e derivados	2
Erês	Bebida alcóolica, pimenta	—

**Fonte:** Mametto.

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

**Quadro 13:** Quizilas dos Orixás e Médiuns do Zambi-Iris

<b>Orixá</b>	<b>Quizila (Orixá e Médiuns)</b>	<b>Quantidade de Filhos<sup>117</sup></b>
Oxalá	Jabuticaba, álcool	3
Ogum	Ovo de pata, Quiabo, azeite de oliva, manga espada.	1
Oxóssi	Mel, tangerina, carambola	3
Xangô	Rabada, Carne de porco, Ora-pro-nóbis	2
Iemanjá	Sardinha, melancia, banana caturra, peixe sem escama,	3

<sup>116</sup> Considerando o Orixá principal, o qual domina o *ori* (cabeça) do médium, pois há no Ilê a crença de que outros Orixás podem governar os filhos. Por exemplo: Mametto é filha de Ogum e Oxum, mas o seu *ori* é principalmente feito por Ogum, por isso ela tem feitura em Ogum.

<sup>117</sup> Considerando o Orixá principal, o qual domina o *ori* (cabeça) do médium, semelhantemente ao que acontece no Ilê.

	maracujá, morango	
Oxum	Salsa, banana caturra, carne de aves	3
Iansã	Abóbora, carneiro,	2
Exu	Quiabo, azeite de oliva, coco e derivados,	1
Obaluaiê	Abacaxi, carne de porco	2

**Fonte:** Entrevistados 01-02 e 02-02

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

No Ilê e no Zambi-Iris as quizilas dos Orixás são as mesmas dos médiuns. Segundo Mametto em alguns terreiros há uma compreensão inversa, pois a comida do Orixá é a quizila do médium. Neste sentido, pode-se depreender que não comer o que o Orixá come é uma maneira promover uma separação entre o que pertence aos homens e o que pertence aos deuses, compreendendo que o que é dos deuses é superior à vontade humana. Mas no Ilê e no Zambi-Iris vale a ideia de que quizila do Orixá é quizila do filho dele.

Partindo deste ponto de vista, a “contra-quizila”, por assim dizer, consiste em comer aquilo que o Orixá gosta. Desta forma, os filhos de Ogum devem comer feijoada, os de Oxum fradinho e daí por diante, os de Oxóssi, frutas, legumes e verduras.

Mametto afirma que a quizila apresenta ainda uma particularidade: ela pode ser quebrada. Isto porque segundo ela todos os Orixás entendem as necessidades biológicas dos filhos em se alimentar e ter que comer alimentos diversos, ou ainda que nem sempre é possível abster-se de tudo, seja por educação (ter que recusar o alimento oferecido ao outro), questões econômicas ou por facilidade de acesso a determinados elementos. Contudo, ela pondera que é possível quebrar a quizila ao ingerir repetidas vezes a “comida quizila” e eliminar os “males físicos”, mas os malefícios espirituais e os “atrasos” decorrentes do quizilamento são inevitáveis. Assim, explica esta possibilidade aos seus filhos, deixando-os escolher, exceto em dias de preceito ou no caso de rituais específicos, como na camarinha, por exemplo.

Quanto à quebra da quizila, os adeptos do Zambi-Iris entendem que não é possível isto acontecer, uma vez que se o médium é afetado negativamente espiritualmente falando, a quizila ainda existe, pois o “ser espiritual” deve prevalecer sobre o “ser matéria”. Conforme, o Entrevistado 01-02 quebrar a quizila é um subterfúgio para inserir na religião novas práticas, às vezes, rigorosas. Contudo, ressalta que no Zambi-Iris as questões de quizilamento alimentar não são levadas aos

umbandistas enquanto uma responsabilidade ferrenha, mas sob a lógica do “livre arbítrio” e de “causa-consequência”, pois o ato de comer a quizila corresponde aos malefícios imanentes ao quizilamento alimentar.

No Ilê a quizila também serve para “castigar”, isto é, conhecendo-se o Orixá e quizila do inimigo é possível puni-lo, seja inserindo um ingrediente quizilador escondida e disfarçadamente numa comida e dando a ele para comer; passando a quizila no corpo ou numa representação do corpo do inimigo (boneco de cera ou de pano, por exemplo); arriando uma comida com quizila na porta ou próximo à casa do adversário. Esta prática, contudo, segundo Mametto deve ser evitada porque “quizila gera quizila.”, isto é, a quizila do outro, usada para afetá-lo, pode provocar a ira do Orixá que protege o inimigo quizilado. Este quando descobre pode devolver o quizilamento, gerando um ciclo de quizilamentos. Por isso, é muito difícil ouvir algum médium falar das suas quizilas, pois seria uma forma de “entregar o ouro para o inimigo”. Assim, é necessário advertir que o Quadro 12 não apresenta todas as quizilas de todos os médiuns da casa, mas o básico, que segundo Mametto constitui as quizilas as quais já são conhecidas por quase todos do Ilê devido à cotidianidade entre eles e pelo tempo de observação e convivência no Ilê, para comigo.

Quanto ao Zambi-Iris o quizilamento não é entendido sob a mesma ótica do Ilê, pois a proposta de renovação da Umbanda encetada por eles tem levado a um novo entendimento da relação quizilamento *versus* comida *versus* “trabalho feito”: o Orixá tem a condição de proteger o médium contra interferências com quizilamento se isto parte de ação externa. O que ele cobra é a obediência do seu filho. A comida quizilada utilizada por outro contra o filho do Orixá é facilmente quebrada com o fortalecimento do comprometimento mediúnico nas giras e na rotina do terreiro, asseveram as Entrevistadas 05-02, 09-02 e 11-02.

De outro ângulo, a comida do médium está relacionada ao preceito. Santos (2014) aclara que quizila é uma restrição permanente e no preceito a restrição alimentar é temporária. O preceito possui duas funções básicas no Ilê: a primeira abster-se de algumas comidas (incluindo quizilas) para alcançar determinados objetivos, limpar-se espiritualmente, entrar em sintonia com o Orixá, realizar ritos de iniciação; e a segunda para punir o filho-de-santo desobediente.

O preceito na primeira função envolve, além de restrições alimentares, tudo aquilo que aumentaria a profanização: brigas, fofocas, sexo, álcool, cigarro. Ainda em relação à primeira função, entrar em preceito também evoca rezar, fazer *ebós* de

limpeza, oferendar ao Orixá, comer a contra-quizila, etc., como forma de fortalecer o sagrado. Quanto à segunda função, o preceito impõe restrições alimentares partindo do ponto de vista mais secular do que religioso. Assim, no Ilê, o candomblecista em preceito [por desobediência] normalmente costuma ficar “proibido” de comer doces, guloseimas, carnes vermelhas, pratos favoritos dele, ingerir bebidas alcoólicas, fumar; além de ter que sacralizar o que come a todo o tempo rezando e oferecendo de tudo [observada a quizila] ao Orixá.

O mais forte dos preceitos, todavia, é a realizada no território-camarinha.<sup>118</sup> Neste território a alimentação dos médiuns não é dos médiuns e sim dos Orixás donos dos *oris*. Há uma longa lista do cardápio do “não pode”: pimenta, amendoim, óleos, açúcar, temperos, refrigerantes, enlatados, defumados, carnes vermelhas, frituras, porco, alimentos que possuem cores mais escuras (chás, café), as quizilas do Orixá/médium. Por sua vez, o ovo, arroz, canjica, água e chás mais claros/calmantes são utilizados, pois se traduzem como noção respectivamente de: nascimento, prosperidade, saúde, fluidificação e serenidade:

Há uma longa e variável lista de interditos alimentares no candomblé; ao adepto iniciado são ensinados alguns destes, outros ele aprende com o tempo e a convivência no terreiro. Mas seu aprendizado é também descoberta das *quizilas* do seu santo individual (manifestação única e intransferível do orixá geral): alimentos que seu corpo passa a rejeitar, que lhe fazem mal, mas que não fazem parte da lista das *quizilas* conhecidas daquele orixá" (RABELO, 2013, p. 102).

Em 2016 o Entrevistado 06-01 teve a “feitura de Santo”. Durante 21 dias, ficou recluso com alimentação restrita, conforme mencionado acima. Além disso, usou um *ilequê* próprio do Orixá que o rege, que no caso era o Oxóssi que só pôde ser retirado seis meses depois. Durante os seis meses o iniciado teve que se manter de preceito, incluindo as restrições alimentares. O talher utilizado para comer sempre foi o de madeira e outros utensílios do gênero devem ser evitados, como colher de metal, por exemplo. Embora depois dos seis meses, a rigidez dos preceitos tenha diminuído 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, que como apresentado anteriormente é quizila de Oxóssi.

<sup>118</sup> No Zambi-Iris não existe o processo de feitura de Santo, portanto o preceito a ser descrito se aplica somente ao Ilê.



O preceito no Zambi-Iris não segue a ideia de castigo, apenas de fortalecimento e preparação tanto para os dias de gira, quanto em alguns rituais, a exemplo em casos em que se é necessário fazer oferendas para alcance de objetivos mais difíceis. No terreiro o preceito alimentar se assemelha à noção de jejum no Cristianismo, ou seja, é uma renúncia alimentar que faz prevalecer o espiritual em detrimento da matéria. Por isso, se come menos, sem exageros e somente o necessário para a manutenção fisiológica do organismo de cada médium. Parte-se do princípio que enquanto médium ele saberá discernir e se comunicar com as entidades, as quais lhe repassarão os interditos ou o que inserir no cardápio, o que não significa renegar a orientação dos líderes do terreiro, mas a construção de um cardápio com sugestões mais coletivizadas e protagonizadas por deuses, filhos-de-orixás e pais-de-orixás.

#### **4.6.2- Cigarro e bebida alcóolica no Ilê, café, açafião e óleo de coco no Zambi-Iris**

No Ilê o uso do cigarro e de bebidas alcólicas é uma constante, tanto nos rituais quanto no cotidiano de seus adeptos, exceto quando se consideram as quizilas e os preceitos, por exemplo. O cigarro e o álcool são elementos também vinculados à religiosidade manifesta no Ilê, apesar de que estes elementos são postos à crítica por outras religiões ou até mesmo pelas religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras que não concebem aqueles elementos como necessários ou como contendo poder de espiritual nos trabalhos. No caso do Zambi-Iris, por exemplo, fumar dentro e fora do terreiro, principalmente durante as giras é extremamente desrespeitoso, além de atrair “espíritos sofredores” e viciados para a sessão, sendo o cigarro utilizado apenas em casos especiais ou nas oferendas, conforme elucidado no subitem 4.5.1.

Mas no Ilê fumar e usar bebidas alcólicas são partes inerentes dos trabalhos, principalmente quando se toca a Umbanda, pois todas as entidades tanto de direita quanto de esquerda fazem em maior ou menor grau uso de bebidas alcólicas (cervejas, vinhos, uísques, conhaques, etc.), bem como fumam (cigarros, cigarrilhas, cachimbos e charutos) a depender da entidade manifestada.

Mametto, reconhece e concorda com a perspectiva kardecista (que é também a adotada no Zambi-Iris) dos tipos de mediunidade: consciente, inconsciente e semi-inconsciente<sup>119</sup>, nas quais, respectivamente, os médiuns têm consciência de todo o

---

<sup>119</sup> Nos Ilê e no Zambi-Iris o assunto referente ao tipo de mediunidade, principalmente por parte dos filhos-de-santo/orixá, ainda parece ser um tabu, pois pode gerar predileções nos atendimentos para com

trabalho realizado na incorporação; não tem consciência do desenrolar da incorporação e dos trabalhos (como num sono profundo) e têm consciência parcial do atendimento e os atos provenientes da incorporação. Portanto, os médiuns conscientes e semi-inconscientes estariam, hipoteticamente, mais suscetíveis aos danos para a saúde provenientes do beber e fumar nas giras/*xirê*. Contudo, a crença é que a entidade incorporada, independentemente do tipo de mediunidade, levam do médium os malefícios do tabaco e do álcool, pois não utilizam estes elementos para si, mas como forma de manipulação fluídica e energética, para limpar, curar e mesmo para induzir ao transe mediúnico. Mas, de fato, é preciso frisar que durante as sessões não notei ninguém com sinais de embriaguez, nem no Ilê nem no Zambi-Iris, apenas olhos vermelhos e suor intenso, o que é comum pelo calor do clima semiárido de Bocaiuva ou pelo tempo que às vezes os médiuns passam com os olhos fechados durante a incorporação.

Fumar, principalmente os cigarros mais convencionais, e beber vão além dos trabalhos mediúnicos. Há sempre alguém fumando no Ilê, do mais velho ao mais novo. Todos fumam. Somente os filhos de Oxalá não bebem sem estarem incorporados, porque se quizilam. É uma cena comum ver, mesmo durante os trabalhos, não apenas nos intervalos, os médiuns reunidos em pequenos grupos para fumarem enquanto tecem uma série de comentários sobre o andamento dos trabalhos, sobre a mensagem repassada pelas entidades ou mesmo assuntos os mais diversos. Em um desses momentos, no dia 04 de Abril de 2017 para ser mais preciso, eu me aproximei de um grupo formado por nove médiuns e perguntei se aprenderam a fumar no Ilê ou se já tinha o hábito de fumar antes de se tornarem candomblecistas. Todos eles afirmaram que já tinham o hábito de fumar antes de entrarem para o Ilê. Um deles, o Entrevistado 03-01, afirmou-me que um dos motivos, entre vários, que gosta de ser “espírita” é que não há proibições quanto ao uso de cigarros, bebidas e ter que usar calças sempre, como acontece nas “igrejas crentes” (protestantes). Naquele mesmo dia, na parada para o lanche, fui até mais oito pessoas que faziam uso do cigarro e fiz a mesma pergunta, se o ato de fumar era anterior à adesão ao Ilê. Apenas uma moça, a entrevistada 02-01 afirmou ter aprendido fumar após se tornar candomblecista. Assim, não é possível afirmar que no Ilê o ato de fumar é motivado pela religião em si.

---

os médiuns inconscientes. Por isso, optou-se por não classificar quantos são inconscientes, conscientes ou semi-inconscientes, porque parece ainda causar constrangimento aos médiuns.

Entretanto, o próprio Entrevistado 03-01 reconhece que o fato de ser médium incorporante e ter que trabalhar com “entidades que bebem e fumam” dificulta largar “os vícios”. Isto porque o cigarro é muito utilizado nos rituais, principalmente nos de Umbanda e conforme já salientado nos tópicos anteriores, as entidades de Umbanda apresentam algumas roupagens de Malandros, prostitutas, Boiadeiros, Pretos-Velhos, os quais apresentam identidade constitutiva vinculadas ao beber e ao fumar. Por exemplo, Lima (2014, p. 73-74) descreve a entidade Zé Pelintra, um Malandro, quando cigarro e bebida lhe imprime uma identidade:

As histórias que se contam sobre o Zé Pelintra são inúmeras e uma delas diz respeito à sua virilidade. Dizem que numa noite de farra, depois de tomar mais de quinze cervejas ao lado de doze prostitutas, foi para cama com elas e manteve relações com todas, levando-as ao delírio. Esta orgia durou uma noite e um dia inteiro. Talvez por esta razão as prostitutas o idolatrassem tanto, aliado ao fato de Zé Pelintra defendê-las com toda valentia. José Gomes da Silva, embora tivesse sua origem humilde, gostava de vestir-se com esmero. [...] Gostava do frevo e do samba. Possuía vários violões os quais deixava em pontos estratégicos, para não ter que carregá-los nos bondes apinhados de gente. Zé Pelintra sempre estava em alto astral e em ritmo de festa. Era exigente com suas manias. Baralho só usava uma vez. Gravata só vermelha e de seda pura. Galinha só comia aos domingos. Cigarros só os de boa qualidade. Tudo para ele tinha que ser especial, do contrário ficava insatisfeito e ia embora. [...] Essa era a personalidade de Zé Pelintra para aqueles que o conheceram.

Se a maioria bebe e todos fumam, isto não ocorre sem passar despercebido pelas entidades, como pelo Boiadeiro José Laço Fino incorporado por Mametto em 18 de Setembro de 2016 (figura 49), o qual, não raramente, adverte os médiuns do Ilê a respeito dos perigos do uso da bebida alcóolica e do cigarro para a saúde física. Isto ocorre porque os Boiadeiros na Umbanda, tanto do Ilê, quanto do Zambi-Iris, representam a disciplina, a maturidade e o extinto de liderança, por isso estão sempre estabelecendo normas e condutas morais dos médiuns, quanto de procedimentos a serem realizados nas giras.

Minha fiarada [filharada] já sabe que tá estragando a matéria de tanto enfumaçar [fumar] e beber, por isso que os cavalos e éguas [médiuns] desse buraco [terreiro] tá com os pulmão preto e com o coco zonzo [cabeça tonta]. As espritaída [espíritos] tão falando e ocês num ouve. Por depois num adianta vir pedir as ajuda, porque cada um tem o que merece e o que planta. As fêmeas daqui tão achando que é Pomba-Gira, quer beber mais do que elas. Os macho tão achando que é Exu, quer beber e pitar .

**Figura 49:** Mametto incorporada com o Boiadeiro José Laço Fino



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Mametto também tem consciência dos malefícios da prática de beber e fumar fora dos trabalhos. Ela afirma que fuma desde adolescente e que como já tem muitos anos que fuma volta e meia sofre com bronquite, tosses e falta de ar.

É necessário frisar, que as entidades respeitam a decisão do médium em fazer ou não uso de determinados alimentos durante os trabalhos mediúnicos, afirma Mametto.

Em uma das giras de Umbanda no Ilê pude observar o respeito da entidade incorporada para com os médiuns. Neste sentido, uma Pomba-Gira denominada “Sete Véus” lembrou que gosta da farofa apimentada, pois assim conseguiria manipular com mais rigor as energias da mesma. Mas como reconhecia que a sua “égua” estava fazendo uso das “ervas bravas” (antibióticos) não exigiria a farofa apimentada, e sim optaria<sup>120</sup> por frutas naquele dia, porque segundo a referida entidade, o respeito mútuo é dever de todos.

Mas as bebidas no Ilê estão associadas a momentos específicos do ato religioso ou à própria vida secular dos adeptos. Como se percebe pela análise do Quadro 14 a cerveja é a bebida mais consumida pelo Ilê. Segundo Mametto a cerveja é apreciada tanto pelas entidades de modo geral, quanto pelos candomblecistas, os quais sempre

<sup>120</sup> Mametto acredita que as entidades não comem as “comidas oferendadas”, contudo ressalta que por meio da incorporação elas podem fazer uso de comidas e bebidas, pois se serve do corpo da matéria incorporante que, por ser matéria, pode comer, fumar e beber.

levam essa bebida para contribuir nos trabalhos e para beberem durante e após a gira quando sobra.

**Quadro 14:** Bebidas mais usadas x Momento no Ilê

Bebida	Tipo de fumo	Momento
Cerveja	Cigarro convencional	Todas as giras/xirês; festas de aniversário e confraternizações de modo geral (Natal, Ano Novo, encontros casuais)
Vinho	Cigarrilha e charutos	Festa de Pombo-Gira e Exu Tiriri
Aguardente	Cigarro de palha, cachimbo, charutos	Gira de Preto-Velho e Quimbanda
Uísque	Cigarros convencionais	Giras de Malandros, Feijoada de Ogum
Espumantes	Cigarros convencionais e cigarrilhas	Giras e Festas de Pomba-Gira

**Fonte:** Mametto

**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

O mesmo acontece com cigarros, charutos, cachimbos, etc. Também ocorre uma associação entre “bebida *versus* cigarro *versus* momento do Ilê”, já que ao levar e contribuir com bebidas e fumos específicos para determinadas entidades a serem cultuadas, os médiuns acabam por fazer uso deles, tanto na incorporação quanto fora dela. A figura 50 demonstra uma médium bebendo cerveja durante uma gira contendo *ajuem* de Ogum. O uso da cerveja, até mesmo pela entidades<sup>121</sup>, ocorre em todas as giras, variando sempre as marcas e considerando-se sempre o preço. Em casos de *ajeuns* prioriza-se a qualidade da cerveja, afirma Mametto.

<sup>121</sup> Nas giras, as entidades denominam a cerveja de “mijo de égua”

**Figura 50:** Médium utilizando cerveja (para ela) no Ilê durante gira de Umbanda



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Tendo em vista o exposto, embora não seja possível afirmar que a prática de fumar e beber seja motivada pela vivência no Candomblé, o que demandaria um estudo mais dedicado neste sentido, é possível afirmar que o uso de bebidas alcóolicas e da prática de fumar são realidades proeminentes e interconexas no Ilê, pois os médiuns fumam e bebem enquanto incorporados, mas em decorrência desse uso específico, que é religioso, acabam por fazer do Ilê um espaço comum para se beber e fumar além-incorporação. Logo, há uma extensão do profano até o sagrado e do sagrado para o profano, já que, por exemplo, em dias de preceito beber e fumar são considerados como profanadores e as próprias entidades, como o Boiadeiro José Laço Fino declaram ser o cigarro e o álcool nocivos para os médiuns, os quais levam cigarro e bebida para uma coletividade formada pelos espíritos e homens fumantes e que bebem: o cigarro e a bebida alcóolica no Ilê são concomitantemente sagrados e profanos.

Enquanto o Ilê tem presenciado a predileção pelo álcool e pelo cigarro, no Zambi-Iris as bebidas apenas são utilizadas nos rituais e durante as incorporações, quando se destacam o vinho e a cachaça para Exus, Boiadeiros, Caboclos, Malandros, Ciganos e Baianos e espumantes para Pomba-Giras. A predileção é para outros elementos: o café, açafraão e para o óleo de coco.

O café além de servido para os Pretos-Velhos e para o Boiadeiro, é também muito consumido pelos umbandistas do Zambí-Iris. No dia da gira forma-se um verdadeiro mutirão para transformar uma casa secular em um terreiro: lavar, arrastar móveis, cozinhar (oferendas e lanche fraterno), montar o congá, preparar os banhos de descarrego, etc.. Ao final da tarde, por volta das 18:00 é comum que os médiuns estejam cansados, principalmente os que ajudaram na labuta da transformação casa-terreiro. Em um destes momentos, ocorridos na festa de final de ano, ocorrida no dia 20 de Dezembro de 2016, uma frase do entrevistado 01-02 me chamou a atenção: “Todo mundo vai lá logo tomar o banho de descarrego e tomar um cafezinho sem doce de sempre para despertar, porque hoje é festa e não quero ver ninguém cansado aqui não!”.

Assim seguido, inclusive por mim porque estava cansado já que havia passado toda uma tarde anotando, ajudando, perguntando, etc.; percebi uma “nova energia” circulando no ambiente. As pessoas, antes cansadas e esparramadas no chão e nos sofás, estavam mais falantes, movimentando-se sem expressão de fardo e cansaço. Eu também estava mais atento, com menos sono. Foi a partir deste dia que descobri que o café é uma bebida de valor simbólico-religioso muito apreciada no Zambí-Iris.

Segundo os Entrevistados 01-02, 02-02, 05-02 no terreiro são consumidos em média seis quilos de café em pó por mês, porque além de ser ofertado para algumas entidades, todo mundo bebe café, sobretudo como forma de se manter “acesos” e mais dispostos para as giras e outras atividades, como ir fazer as chamadas “Oferendas Coletivas”. Abrindo um parêntese, as Oferendas Coletivas são “despachos” realizados coletivamente para alguma entidade, normalmente em matas (mais fácil realizar o trabalho, sem interferência de descrentes, por exemplo). Normalmente, escolhe-se uma entidade a ser oferendada, cada umbandista doa um ingrediente/componente e forma-se a oferenda, que é levada por um conjunto de pessoas que realizam o ritual fora dos domínios do terreiro.

Diante disso, o uso do café no Zambí-Iris é usado sob três perspectivas básicas: como energético para “aguentar” a rotina decorrente de atividades do terreiro, as quais são muitas e pesadas, algumas muitíssimo demoradas; para relembrar o gosto de algumas entidades pela bebida, pois sempre que se toma o café é comum falar sobre Pretos Velhos, Boiadeiros ou até sobre as traquinagens promovidas pelos Erês usando o café; e por último a perspectiva de que comer é também um ato de aprendizagem conforme relato a seguir:

Eu nunca gostei de café, amarga, sei lá. Eu gosto na verdade é de como o café me deixa. Eu fico mais aceso. Eu sei que não pode beber em excesso. Esse negócio do café eu aprendi foi com o pessoal daqui do terreiro, que sempre manda a gente tomar café para espantar a preguiça. (ENTREVISTADO 07-02, Janeiro de 2017)

Desta maneira, o café no Zambí-Iris exprime também uma prática de comensalidade voltada para a manutenção da rotina religiosa umbandista em seu contexto. O “café motivacional”, por assim se referir, embora seja servido mais concentrado e sem açúcar, normalmente sem nenhum acompanhamento (pães, biscoitos, bolos, etc.), é acompanhado de um sentimento de pertencimento ao terreiro, uma bebida que é capaz de unir os umbandistas do Zambí-Iris e no ato de beber, tecer conversas, trocar experiências e confidências.

Mas além do café, o açafrão (em média quatro quilos por mês) e o óleo de coco (seis quilos por mês) também são usados representativamente. Quando percebi o uso significativo do café, fui logo perguntar o que mais era usado. As respostas foram bem parecidas, variando entre açafrão e óleo de coco. Assim como o café, estes alimentos passaram a ser usados no terreiro a partir da influência do Entrevistado 02-02, pois é farmacêutico e sempre se reporta a eles como anti-inflamatórios, antibióticos e outras importâncias medicinais, as quais não compete a esta dissertação abordar.

Segundo os entrevistados 01-02, 02-02, 03-02, 04-02, 05-02, 06-02 em muitos pratos preparados para se servir no terreiro se usa o óleo de coco e o açafrão. Há uma explicação teológica para isso. O açafrão é um tempero tubérculo. Há nele, um odor específico, que lembra o “cheiro de terra”. No terreiro ele é usado com um “culto ao chão”, tanto pela cor, pelo cheiro e pela maneira como é cultivado. Como culto ao chão, é associado à figura de Obaluaíê, Orixá dono do chão e da cura. No Zambí-Iris o açafrão, além de ser usado como tempero na comida para os médiuns, é inserido em banhos de descarrego, em oferendas e em outros rituais, a exemplo do “escalda pé” (figura 51), espécie de banho de descarrego utilizado para limpar energeticamente especificamente aos pés, cuja essência é uma mistura de água, sal grosso, açafrão, milho de pipoca cru e caroços de feijão preto.



**Figura 51:** Banho de descarrego contendo açafraão no ritual “Escalda Pés” no Zambi-Iris.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017

Enquanto o açafraão é usado como “culto ao chão”, o óleo de coco é usado por relembrar, a Bahia, uma espécie de “Terra Mãe” das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras; as principais entidades de direita em cujas oferendas sempre têm coco ou derivados dele; ou ainda o Orixá Oxóssi, um dos primeiros a ser cultuados no terreiro. Segundo o Entrevistado 01-02, o uso do óleo de coco provém também dos contínuos programas de televisão e canais de interativos de internet incentivarem o uso do óleo de coco, o que incide também no terreiro, que acaba por se ressignificar no terreiro. Além do uso culinário no terreiro, oito entrevistados no Zambi-Iris afirmam utilizar o óleo de coco em casa (culinária e como uso estético no cabelo e na pele).

Assim entendido, gostaria de esclarecer que Carneiro (2003) denomina de “alimentos-droga”, por terem sido utilizados inicialmente como remédios, os alimentos tais como o álcool, açúcar, chocolate, café e chás, os quais, segundo ele, foram responsáveis por consumir alguns hábitos alimentares no mundo moderno. Esses alimentos se expandiram consideravelmente ao gosto do homem moderno, que os incorporou uma dimensão cultural e econômica.

A expansão do chocolate, do café e do chá influenciaram decisivamente o cardápio da primeira refeição do dia na maior parte do Ocidente e tiveram consequências sociais diversas, tais como o surgimento de um novo espaço público, os cafés, a ampliação do uso do açúcar e a difusão associada de um outro hábito: o de se fumar, cheirar e mascar tabaco, que não pode ser qualificado de “alimento” tornou-se complemento alimentar tradicional, não só no Ocidente, como em quase todo o mundo. (CARNEIRO, 2003, p.98-99).

Deste jeito, novos significados foram atribuídos aos alimentos-droga, como estimulantes, afrodisíacos, associação às práticas religiosas, como o é no Ilê, no caso do cigarro e do álcool, ou do Zambi-Iris, com o café.

Ainda é possível abstrair, ainda que de modo alinhavado, e tomando-se como referência a bebida alcóolica e o tabaco (Ilê); e o café, açafraão e óleo de coco (Zambi-Iris), o consumo é também uma das faces dessas religiões. Sobre o consumo, Barbosa e Campbell (2006) asseveram que há uma noção de moralidade por traz dele, o que parece ocorrer no Ilê e no Zambi-Iris, porém uma moralidade enviesada pela lógica religiosa, isto é, não está se consumindo por consumir, há uma especificidade que justifica o consumir não só para si, mas para os deuses, ou seja:

O consumo implica, portanto, uma economia moral, cujos pressupostos só são discerníveis quando esmiuçamos as categorias de entendimento que informam nossas práticas e representações sociais. Além de precisarmos justificar moralmente o que consumimos, hierarquizamos os diferentes bens de forma que alguns sejam mais lícitos do que outros. Embora essa hierarquização não seja rígida, mas contextual, existem significados culturais cristalizados sobre determinados bens e práticas sociais que transcendem alguns contextos e acabam por classificar as pessoas por aquilo que elas consomem. (BARBOSA e CAMPBELL, 2006, p. 39-40).

Para além do exemplo da alimentação dos médiuns nos terreiros aqui em voga, as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras têm no consumo de materiais (alimentos e não alimentos) para oferendas, roupas litúrgicas, organização das festas/*ajeuns* instrumentos musicais e todo o corolário material que as tangenciam, um universo simbólico que acaba por encaixá-las também como promotoras da lógica de capitalista de acumulação, pois se constrói verdadeiros mercados que passam a vender, trocar e comprar produtos que as abastecem direta ou indiretamente.

#### **4.7-Do Ilê/Zambi-Iris aos transterritórios em Bocaiuva: comida circulante, comida territorializante**

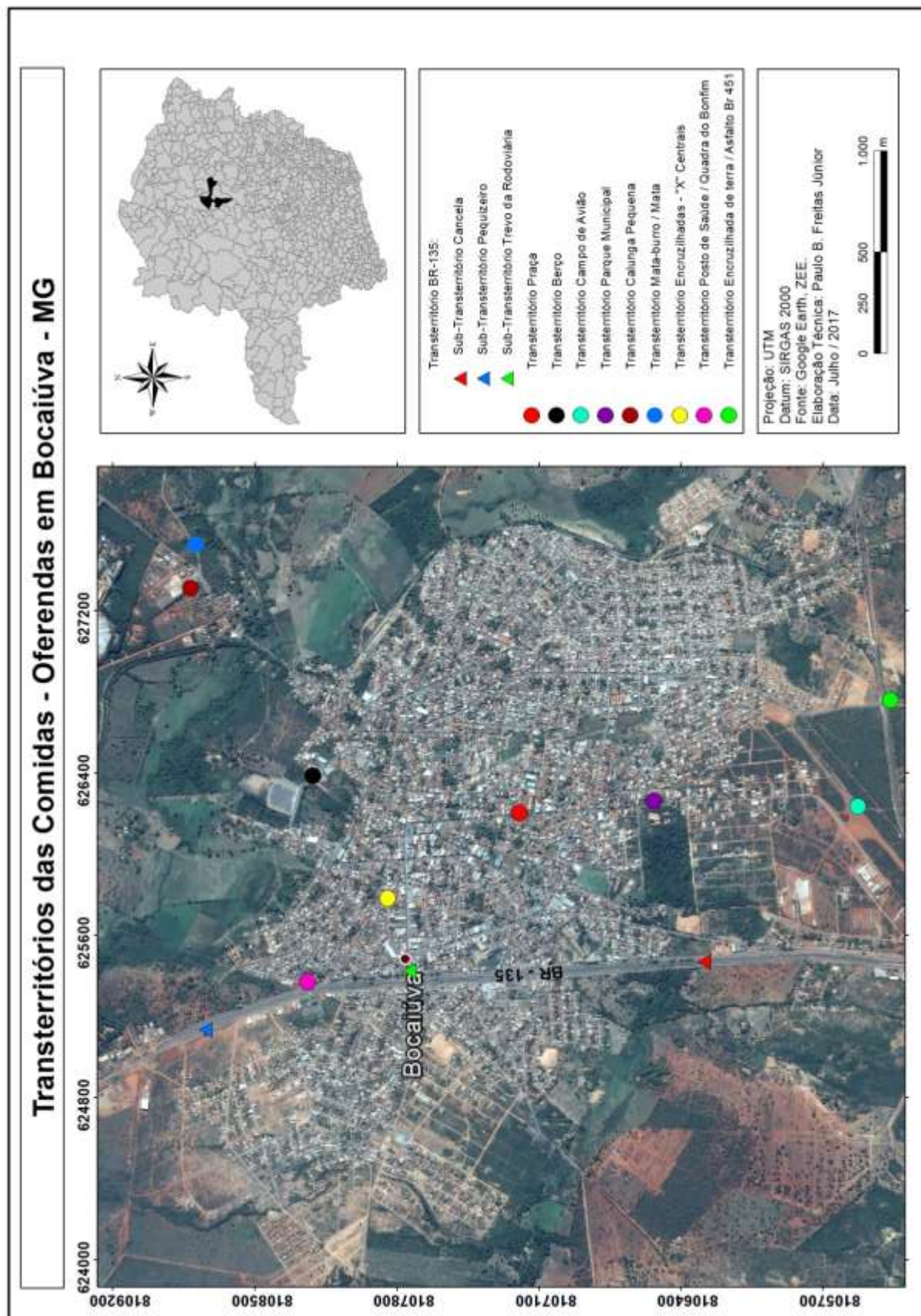
Conforme alinhavado no item 3.3.2 as religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda promovem diversos mecanismos de territorialização por meio das atividades inerentes à *práxis* religiosa imanente a elas. Dentro destes mecanismos destaca-se o que Carneiro (2011) denomina de transterritorialização, ou seja, a constituição de territórios para além dos espaços cultuais (terreiros, por exemplo). Um dos elementos que mais se destacam na transterritorialização trata-se da comida das entidades, as quais compõem as oferendas. É preciso ressaltar que enquanto transterritorialização do sagrado daquelas religiões, os transterritórios apresentam todas as características dos territórios sagrados apresentados no tópico 3.2 (físico e/ou metafísico, governado por divindade(s), fundamentalmente e ontologicamente religioso, é relativo-subjetivo, referencial, intra-auto soberano, litigioso, vinculado à natureza e neotemporal).

Em face disso, o Ilê e o Zambí-Iris promovem, por meio do arreio da comida às divindades cultuadas, os transterritórios sagrados em Bocaiuva, verdadeiros “oferendários”, nos quais os produtos culinários para as entidades, por assim dizer, advindos das cozinhas sagradas existentes em seus espaços cultuais (território-cozinha) se expandem para diversos espaços do município, demarcando e sacralizando espaços antes profanos e agora sagrados por sediarem e se tornarem receptáculos das comidas oferecidas às divindades. É preciso ressaltar que nem no Ilê e nem no Zambí-Iris o termo “transterritório” é conhecido, sendo antes chamados de locais/pontos de força, encruzilhadas, matas, calunga, etc., sendo, portanto, uma denominação acadêmica a pleito didático.

Contudo, insta salientar que os transterritórios não são espaços fixos, imutáveis, mecanicamente engendrados, mas que se dão por repetência em receber as comidas das entidades. São espaços mais comumente utilizados para arriar as comidas advindas do Ilê e do Zambí-Iris, os quais consideram os transterritórios escolhidos para arriarem a comida por motivos de facilidade, “segurança”, pela representatividade hierofânica neles vista ou até mesmo pelo costume em fazer os trabalhos neles. Além deles, há certamente, outros espaços bocaiuvenses os quais se transformam em transterritórios. Mas os que estão vinculados veementemente às instituições religiosas e estudadas nesta dissertação são os presentes na figura 52. Ao todo foram identificados 10 transterritórios<sup>122</sup>, os quais descrevo a seguir.

---

<sup>122</sup> Outro transterritório, mas não descrito nesta dissertação é o que Mametto e Entrevistado 01-02 chama de “Campo de Avião”, nas proximidades da saída Bocaiuva-Olhos D’Água. Segundo eles, lá são



**Figura 52:** Carta-Imagem dos Transterritórios em Bocaiúva **Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

realizadas muitas oferendas. Contudo, optam por não realizarem o arreo lá, pois é uma área muito empoeirada, contendo muito lixo a céu aberto, o que pode prejudicar as oferendas. Portanto, serão descritos apenas nove transterritórios, os utilizados pelo Ilê e pelo Zambi-Iris.

#### 4.7.1-Transterritório Calunga Pequena

Este transterritório está situado no cemitério municipal de Bocaiuva, o Parque Municipal Santa Lúcia, situado à LMG-651 e inaugurado em 1991 na gestão do então Prefeito Alberto Caldeira. Segundo Alves (2014), o cemitério situa-se pouco acima e bem próximo a dois córregos (aproximadamente 600 metros): o Macaúba e Angico, afluentes do rio Jequitaí. Alves (2014) afirma que o referido cemitério, construído numa tentativa de “afastar os mortos” das áreas mais urbanizadas de Bocaiuva, é um espaço de transformações e permanências relativas à memória e às construções do/pelo imaginário coletivo bocaiuvense. Neste sentido, Alves (2014) entende que o caráter “espiritual” que sonda aos cemitérios permite incutir neles novos mecanismos de sacralidade, como é o caso do encontro nele de vários elementos simbólicos advindos de várias religiões.

Neste cenário, pode-se dizer que uma das transformações é que a comida das entidades se gesta e contribui para uma transterritorialização, pois há uma apropriação simbólica dos elementos da mística que envolve um cemitério: cruzeiros, túmulos, almas, portões espirituais, área de domínios de Exus, Pomba-Giras, Pretos-Velhos e do Orixá Obaluaiê. Calunga Pequena é uma expressão usada no Zambi-Iris e no Ilê para fazer referência aos cemitérios.

As comidas arriadas neles são destinadas ao Orixá supramencionado, Pretos-Velhos e para os Exus João Caveira, Tranca-Ruas das Almas, bem como para as Pombo-Giras Rosa Caveira, Maria Padilha das Almas, Maria Quitéria. Enfim, para todas as entidades cuja tipologia existencial se reporta ao cemitério, morte, almas, esqueletos, catacumba, etc. A comida nesse transterritório é usada como três sentidos genéricos: promover a cura, pois Obaluaiê, Orixá da calunga, também é o dono da cura e dono da terra (figura 53); enfeitiçar para o “mal”, pois a calunga é tida como um espaço onde se encontram espíritos que ainda não encontraram a “luz”, são “almas penadas”; ou para se fazer o desmanche de “trabalhos feitos” na própria calunga, considerando-se o segundo sentido esclarecido. Desta forma, a comida no transterritório Calunga Pequena é uma “comida que cura”, uma “comida que vinga/mata/arruína” ou uma “comida que desmancha”.

Segundo o Entrevistado 01-02: “A calunga é terra aonde todo mundo vai, vivo ou morto, não tem como fugir dele. Por isso os trabalhos feitos na calunga têm muita força, porque tem muita energia concentrada lá [...] Na calunga tudo pega mais rápido”.



**Figura 53:** Oferenda para Exu João Caveira (primeiro alguidar a esquerda) e para Obaluaiê (dois últimos da esquerda para a direita), com o objetivo “cura”<sup>123</sup> realizada no transterritório Calunga Pequena pelo Zambi-Iris.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

Nesse lugar, onde os trabalhos surtem efeito com mais rapidez porque “tem muita energia concentrada” as principais comidas são o *deburu* de Obaluaiê, o padê de Exu, e a de Pomba-Gira, acrescentado por aqueles elementos coadunares descrito no item 4.5.2, além de pares de sandália (fechar, abrir caminhos), peças íntimas (amor, sexo) e outros complementos a depender do objetivo do trabalho realizado, a exemplo de apenas agradar a entidade cultuada, objetivo do qual se trata a oferenda contida na figura 54.

**Figura 54:** Oferenda para a Pomba-Gira Rosa Caveira advinda do Ilê.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

<sup>123</sup> Oferenda que compõe uma das 49 oferendas no caso relatado no item 4.5.2.

Neste transterritório as comidas estão em tensão: são comidas que disputam espaço com outros símbolos religiosos, conforme se vê na figura 55 (o próprio cruzeiro, crucifixos, imagens de santos católicos), num verdadeiro “mar de velas derretidas”, pois há muitíssimos resíduos de velas queimadas próximo ao cruzeiro, conforme figura 56, advindos de rituais no transterritório Calunga Pequena. Por este motivo, afirmei no tópico 3.2 ser o cemitério um espaço entre a “cruz e o *ebó*”. Nele, no dia de todos os santos, (dia de Finados), enquanto a maioria visita a calunga para relembrar os mortos, os umbandistas do Zambi-Iris celebram com comidas/ofereidas os vivos espíritos de Preto-Velhos.

**Figura 55:** Símbolos religiosos em disputa: contracena entre uma imagem católica e uma oferenda advinda do Ilê.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

**Figura 56:** Símbolos religiosos em disputa: resíduos de velas advindos de rituais religiosos



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

#### 4.7.2-Transterritório Mata-Burro/Mata<sup>124</sup>:

Há poucos metros do transterritório Calunga Pequena se situa outro transterritório o “Mata-Burro/Mata”. Dei este nome porque o ponto referência dele é um “mata-burro”, pontilhão feito traves (madeira ou ferro), que se cruzam e deixam espaços sobrepostos acima de um fosso, com objetivo de impedir a passagem de animais, principalmente equinos e gado bovino. Próximo a ele, há uma estrada vicinal em direção ao município de Guraciama contendo ainda ambiente com muitas árvores típicas do bioma Cerrado.

Neste transterritório os umbandistas utilizam o espaço a partir da simbologia do “mata-burro”, isto é, passagem com dificuldade, quem passa sobre ele reflete a possibilidade de “cair no fosso” e, por isso, passa devagar. Também implica em “parar algo”, assim como impede a passagem de animais. A outra apropriação simbólica da mata está coadunada à possibilidade de arriar a comida com mais tranquilidade, está próxima ao mata-burro, fazendo este contexto paisagístico lembrar o Boiadeiro, sendo nestes espaços servida a comida dele, a exemplo da comida servida ao Boiadeiro Rio Grande, entidade que incorpora no Entrevistado 03-02, retratada na figura 57.

**Figura 57:** Comida do Boiadeiro Rio Grande servida no transterritório Mata-Burro/Mata pelo Zambí-Iris.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

<sup>124</sup> Mata se refere, nas análises de transterritorialização nesta dissertação, à vegetação. Isto porque é uma linguagem utilizada tanto no Ilê quanto no Zambí-Iris para se referirem aos espaços com mais presença arbórea e menos construções civis, por exemplo.



A comida no transterritório Mata-Burro/Mata é a “comida para ‘trans-por’ dificuldades”, ou uma “comida do sertanejo”, quando o território rememorado é uma amostra do espaço rural mais deglutido pela paisagem urbana. Fora estas simbologias, as mesmas comidas servidas no transterritório Calunga Pequena podem ser usadas no transterritório Mata-Burro/Mata, já que são geograficamente vizinhos. A comida da calunga vai para o Mata-Burro/Mata quando o cemitério está fechado, movimentado em excesso ou a comida precisa estar arriada por mais tempo, já que os zeladores do cemitério sempre retiram as oferendas.

#### **4.7.3- Transterritório BR 135**

A BR 135 passa dentro da sede munícipe de Bocaiuva, ligando o território bocaiuvense aos municípios de Montes Claros e Engenheiro Navarro. Neste interim, ela é usada sob três sub-transterritórios: o Pequizeiro, o Trevo da Rodoviária e a Cancela. Como a BR 135 apresenta grande fluxos de pessoas, capital e mercadorias, a comida arriada nela vincula-se à ideia de prosperidade, abertura/fechamento de caminhos, livrar-se de aspectos negativos/incômodos.

O sub-transterritório Pequizeiro é entendido como uma “reminiscência de mata”; destaca-se por ser uma árvore isolada, testemunha de uma área que foi desmatada. Assim, junta-se a necessidade de trabalho com árvore e estrada. A comida é a de Oxóssi, o que traz e leva a fartura, o que caça. Esporadicamente, sendo dificultado o arreio de comida de Exu em outros lugares, conforme dinâmica do município, arreia-se nela comida dos Exus, principalmente os do Zambí-Iris.

Já o sub-transterritório Cancela segue a mesma lógica quando o transterritório Mata-Burro/Mata relembra o Boiadeiro. A diferença é que o sub-transterritório Cancela está situado às margens de uma BR movimentada, capaz de fazer a “comida fluir”, como asseverou Mametto em Março de 2017: “A cancela é passagem entre dois lugares, quando ela se abre você passa ou fica, né meu filho?”. Assim, a comida que o caracteriza é a comida para o Boiadeiro e, às vezes, para Caboclos. Como também ocorre em outros (sub)transterritórios as oferendas acabam sendo destruídas, conforme demonstra figura 58.

**Figura 58:** Oferenda feita pelo Zambi-Iris para o Boiadeiro Cascável (abertura de caminhos) quebrada no sub-transsterritório Cancela.



**Fonte:** Arquivo pessoal do Entrevistado 01-02  
**Organização:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

O sub-transsterritório Trevo da Rodoviária, vizinho geográfico do terminal rodoviário de Bocaiuva e no extremo Oeste da principal Avenida de Bocaiuva, a Francisco Dumont, integra ao Eixo litigioso Cristão/Espírita-Candomblé-Umbanda-Quimbanda apresentado no tópico 4.2, uma vez que se situa entre dois símbolos da fé Cristã em Bocaiuva: a Placa “Bem vindo a Bocaiuva: Terra do Senhor Jesus” e a Placa “Bem Vindo a Bocaiuva: Terra do Senhor do Bonfim”. A comida mais depositada nesse sub-transsterritório é a de Exu, pois simboliza entroncamentos, nela passam e dão acessos a vários caminhos, sendo por isso também arriada a feijoada de Ogum, pois é também o Orixá da estrada e regente do Ilê. Contudo, é também um sub-transsterritorialização advinda do Zambi-Iris. No sub-transsterritório Trevo da Rodoviária a comida de Exu e de Ogum ainda contracena com uma estrutura simbólica referente à Maçonaria em Bocaiuva, o que enfatiza o caráter de disputa pelo espaço que caracteriza o acesso à principal Avenida de Bocaiuva para quem chega de Engenheiro Navarro, Francisco Dumont, Belo Horizonte e Montes Claros, por exemplo.

#### **4.7.4-Transterritório Posto de Saúde/Quadra do Bairro Bonfim**

Este transterritório, utilizado com maior frequência pelo Ilê, está situado entre o subterritório do Pequizeiro e o Trevo da Rodoviária, pois também está nas imediações da BR 135, porém devido à maior dimensão física do espaço utilizado e do significado hierofânico próprio em sua transterritorialização ele não se categoriza como subtransterritório, mas como um transterritório autônomo. O objetivo ao se realizar o arreio da comida, normalmente para Exu e Pomba-Gira, está relacionado também à cura de males físicos e espirituais, pois a referência é um posto de saúde conhecido no município por Bonfim, toponímia ao bairro onde se localiza, que por sua vez é o bairro mais antigo de Bocaiuva, o Bonfim.

Outra referência neste transterritório é a quadra de futsal conhecida como “Quadra do Bonfim”. Nele também são arriadas comidas para os Erês, a exemplo do caruru e guloseimas, cujo arreio neste lugar está relacionado à grande movimentação de crianças que utilizam a quadra para praticar esportes, onde há a crença de que há muitos Erês acompanhando tais crianças. O objetivo da comida neste transterritório é promover a felicidade, ajudar crianças em perigo, etc..

#### **4.7.5-Transterritório Encruzilhada de terra/asfalto BR 451**

Este transterritório é de origem do Zambi-Iris. Segundo Entrevistados 02-02 e 02-03 é um dos transterritórios mais utilizados, pois dá para arriar lá vários tipos de comida: de Exu e Pomba-Gira; Oxóssi, Ogum, Xangô, Zé-Pelintra etc., sendo nele realizados mais trabalhos de “amarração de amor” prosperidade e “vencer demandas”. O nome encruzilhada BR 451 deve-se ao fato de a transterritorialização ocorre em uma encruzilhada em formato sinal de mais (+) formada pela BR 451 que dá acesso ao município de Olhos D’Água (MG) e o extremo oeste da Rua Belo Horizonte, dando acesso a esse município. Uma encruzilhada diferente nele se forma, pois até a intersecção da Rua Belo Horizonte com a BR há cobertura asfáltica, depois da BR, a rua, já sem quaisquer construção civil, caracterizando-se como estrada vicinal, está sem asfalto. Ainda é uma área com relativa cobertura vegetal, também típica do bioma Cerrado.

A construção simbólica que direciona à transterritorialização é que o espaço em questão reside numa encruzilhada composta por várias dentro de uma só, a depender do

ângulo, por exemplo: pode ser considerada uma encruzilhada fêmea (considerando a parte asfáltica da Rua Belo Horizonte com a BR). É também uma encruzilhada que indica transformação (marcada pela saída estrada asfáltica-estrada de chão e vice versa), além dos sentidos hierofânicos de BR e mata já esclarecido no discorrer dos outros transterritórios. Além desses sentidos, a escolha do local se dá porque é mais tranquilo se realizar o arreio da comida, devido à menor circulação de pessoas (considerando a entrada na mata, que apesar de estar ao lado da BR não permite ver os rituais realizados dentro da referida mata), ainda assim correndo o risco de a oferenda ser destruída, conforme figura 59.

**Figura 59:** Oferenda feita pelo Zambi-Iris para Pomba-Gira Cigana (amarração de amor) quebrada no transterritório Encruzilhada de terra/asfalto BR 451.



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.

#### **4.7.6-Transterritório Encruzilhadas-“X” Centrais**

Este transterritório é escolhido pelos umbandistas do Zambi-Iris por se constituir numa encruzilhada em forma de “X” formada pela Rua Espírito Santo e Antônio Fróis, esta paralela à Avenida Francisco Dumont, no centro comercial de Bocaiuva.

A comida arriada neste transterritório é essencialmente dos Exus e Pomba-Giras, voltas para demandas de corte de “trabalhos feitos”, pelo fato de a encruzilhada lembrar uma tesoura, bem como de casos de “amarrações amorosas” e prosperidade. Em casos que envolve estudos, conhecimento também se arreja nele, há poucos metros, descendo

a rua Espírito Santo, situa-se a Escola Estadual Doutor Odilon Loures. Contudo, há receio em fazer trabalhos nela, pois como afirma o Entrevistado 07-02 na referida encruzilhada situa-se o Ilê, podendo gerar duplas interpretações a respeito da comida arriada, segundo afirma já ter ocorrido.

#### **4.7.7-Transterritório Praça**

As praças em Bocaiuva também se constituem transterritórios, pois nelas são arriadas comidas para entidades como Erês, Pomba-Giras, Orixás. A mais utilizada pelo Ilê é a Professor Wenceslau da Conceição Oliveira, situada na Avenida Hebert de Souza, conhecida como “Pracinha da Gastão”, pois fica ao lado da Escola Estadual Professor Gastão Valle. Os principais objetivos da comida arriada nesta praça é a proximidade com a escola, “[...] lugar que se aprende a subir na vida.” (ENTREVISTADA 02-01, Novembro de 2016), buscando-se, portanto, melhorias financeiras e conhecimento escolar.

O Zambi-Iris afirma não realizar oferendas em praças, não havendo nenhuma explicação espiritual para tanto, apenas não terem sido motivados para tanto ou nenhuma entidade ainda ter solicitado.

#### **4.7.8-Transterritório Parque Municipal**

Este transterritório se localiza no Jardim Aeroporto, bairro que apresenta os melhores indicadores socioeconômicos do município segundo Dias (2010). O Parque Municipal é utilizado para por três motivos básicos: o primeiro é pela facilidade em se arriar a comida, principalmente às suas laterais, com menos iluminação e pelo pouco movimento a noite. O segundo motivo é que o parque possui uma paisagem que rememora alguns ambientes devocionais aos Orixás, como florestas, jardins e, até mesmo, praias, por conter um pequeno lago em seu interior. Assim, as comidas ofertadas no parque também relacionadas aos Orixás Oxóssi, Iemanjá, Erês, Exu e Ogum. Estes dois últimos são oferendados lá por um motivo especial (terceiro motivo): no entorno do parque, área mais distante do centro comercial e, logo, com trânsito menos intenso, todas as autoescolas de Bocaiuva realizam os treinamentos dos futuros motoristas lá, despertando no lugar o sentimento de “abertura de caminhos”. Contudo, a opção pela transterritorialização na área é devido aos dois primeiros motivos citados.

#### 4.7.9-Transterritório Berço

Este transterritório está situado nas imediações da Praça de Eventos de Bocaiuva, situada os fundos da Igreja do Senhor do Bonfim, no bairro Bonfim. Denominei a este transterritório de “Berço”, porque segundo os Entrevistados 01-02, 02-02 e 03-02 foi nele onde se realizou a primeira oferenda, para a Pomba-Gira Maria Quitéria. Assim, o transterritório Berço é sempre lembrado com carinho pelos umbandistas do Zambi-Iris, pois a partir da primeira oferenda, 19 de Julho de 2013, outros transterritórios seriam consumados pelo Zambi-Iris.

Semelhantemente aos outros transterritórios, o Berço é uma área que a noite é menos iluminada e é cercada de encruzilhadas (T, Y e +), além de ter em suas proximidades pequenos cercados contendo muitas árvores, sendo nesse transterritório arriadas as comidas de Exu, Pomba-Gira (figura 60), Erês e de alguns Orixás.

**Figura 60:** Comida do Exu Gato Preto e Pomba-Gira Dama da Noite servida no transterritório Berço pelo Zambi-Iris (amarração de amor)



**Fonte:** Fábio da Silva Gonçalves, 2017.



#### 4.7.10 – Ainda sobre os transterritórios do Ilê e do Zambi-Iris

Descritos os transterritórios é preciso salientar que eles conferem à comida um caráter de circulante, isto é, para se chegar até eles a comida faz um percurso do território-cozinha, às vezes passando pelos territórios-assentamentos ou território-congá, pelas ruas, avenidas e estradas vicinais do município até chegarem ao destino final, os transterritórios. Assim, é mister entender que:

[...] a territorialidade religiosa mantém e preserva a comunidade religiosa, que por sua vez alimenta e legitima a Igreja, o Templo, a Casa religiosa, e outras instituições [...] Em diferentes contextos sócio-espaciais o fato religioso imprime marcas no espaço. São formas simbólicas, imagens, símbolos e outras portadoras de significados religiosos [...] Sendo assim, a territorialidade engloba, ao mesmo tempo, as relações que o grupo lugar sagrado (fixo) e os itinerários que constituem seu território (ROSENDAHL, 2009, p. 1-3)

É possível também afirmar que os transterritórios são na maior parte (re)construídos à noite, pois sempre há insegurança na hora de arriar as comidas devido ao preconceito sofrido pelos adeptos do Ilê e do Zambi-Iris. As oferendas realizadas com maior concentração, arriadas sem correria e tensão ou com menos ar de se “estar cometendo um crime”, para usar a expressão da Entrevistada 05-02, acontecem em ambientes de mata.

Por fim, os transterritórios possuem um ar de efemeridade, pois se constituem ao arriar da comida e da sacralização dele, mas se desfazem com muita rapidez, seja sendo quebradas as oferendas, conforme demonstrei na análise de alguns transterritórios, recolhidas pelos garis ou contrapostas por outras religiões. Mas justamente a efemeridade que os tange, é que parece motivar a reconstrução deles: “Tem problema não, eles quebram, mas depois que a entidade recebeu, já era. Eles quebram e nós vamos lá e fazemos mais e mais e mais.” (ENTREVISTADA11-02, Junho de 2017), sendo a fala desta entrevista um exemplo do conflito que cerca os transterritórios e do prazer em sempre reconstruí-lo, porque fazer comida para as divindades não parece ser tarefa difícil, não para aqueles que acreditam ser a comida uma com(v)ida!

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao terminar os quatro capítulos estruturantes desta dissertação algumas reflexões e considerações devem ser feitas. São considerações, não conclusões integrais, às quais o estudo permitiu abstrair.

Pensar a relação entre religião e comida, temática de pleito comum, implica em pensar sobre dois domínios que, embora estejam intimamente associados, apresentam particularidades, quando se tem que pensar: de “qual a religião” se fala? E igualmente, de “qual a comida” se insere/é inserida nesta religião? Assim, no que diz respeito às religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras, tidas como diversas e plurais, pois, como propus no segundo capítulo, apresentam particularidades teológicas, doutrinárias e ritualísticas, além de terem sido historicamente formadas em conjunturas específicas, sendo, desta forma, Candomblés, Umbandas, Quimbandas [no plural], não seria possível pensar a partir delas em “comida” [no singular] e sim em “comidas” [no plural].

Em face disso, dentro dos próprios Candomblés as comidas apresentam características específicas, não apenas de acordo com a tipologia mítica e ontológica do Orixá, mas também de acordo com a fidelidade ao tipo de nação à qual o Orixá é cultuado. Por isso, as comidas das divindades no Ilê são comidas com características da nação de Angola, quando, por exemplo, se observa o uso de “vasilhames de barro” para servi-las e não louças, estas mais comuns nas nações de Ketu, o que não implica que nos territórios sagrados não se usa louças para arriar as comidas, mas sim que há predominância do “barro”. Contudo, no Ilê, além do tríplice culto, pratica-se também o Candomblé de Ketu, herança da primeira experiência com o Candomblé vivido por Mametto. Depois, por motivos particulares, os quais a mesma não esclarece, decidiu mudar de nação. Do que Ketu, o Ilê herdou liturgias, danças e dialetos, a começar pelo próprio uso do termo “Orixá” (ou pelo sincretismo, Santo) em detrimento do uso da expressão “Inquice”, já que este termo é mais comum nas nações de Angola. Apesar da predominância do dialeto Ketu, a própria *digina* “Mametto” é de procedência da nação de Angola, já que “Mametto” é um prefixo utilizado por essa nação para identificar as mães-de-santo.

Se entre os próprios Candomblés, há diferença no trato para com as comidas, é notável que há diferença entre as comidas candomblecistas e as



umbandistas/quimbandeiras. As comidas de “Santo” no Ilê vem, além de carregadas de hierofanias e subjetividades inerentes aos indivíduos que as elaboram, também são marcadas pela lógica “ortodoxa do Candomblé” imprimida na tentativa de se retomar à ancestralidade africana, ainda que seja pela “semantização toponímica da comida”, já que nela, além daqueles ingredientes e elementos coadunares apresentados no quarto capítulo, tem-se a “galinha **d’angola**”, quiabo da **angola**, coco **verde** (Cabo Verde) caruru da **guiné**, enfeitados, às vezes, com palha da **costa**, elementos inseridos pela incursão africana na história da alimentação brasileira, conforme analisado no primeiro capítulo, e que parecem ser revividos cotidianamente na cozinha do Ilê. Alguns destes elementos aparecem também na cozinha do Zambi-Iris, mas não em superação à brasilidade que é inerente às divindades de direita e esquerda cultuadas, além do “abrasileiramento” de alguns Orixás: a **mandioca** frita de Zé Pelintra, a farinha de **mandioca** do padê de Exu, o **milho** de Oxóssi, as **frutas do Cerrado** brasileiro para caboclos, etc. Enfim, são outras particularidades além das apontadas no quarto capítulo, às quais pluralizam as comidas nos contextos religiosos do Ilê e do Zambi-Iris.

Indubitavelmente, o homem religioso afro-ameríndio-euro-brasileiro fora da conjuntura do Ilê e do Zambi-Iris que analisar alguns resultados desta dissertação pode em algum momento se sentir praticante de outros Candomblés, Umbandas e Quimbandas, pois como dito anteriormente, tanto estas religiões quanto às suas comidas são muitas, são plurais. Portanto, não é dispendioso que os resultados obtidos revelam as hierofanias e os *modus religiosus* envolvendo comidas, mas comidas nos contextos, também plurais e diversos entre si, do Ilê e do Zambi-Iris.

As hierofanias atribuídas às comidas no Ilê ainda, em algum momento, parecem se confrontar com algumas atribuídas pelo Zambi-Iris. No primeiro, as comidas tendem a ser balizadas mais pelos mitos e aprendizagens herdadas dos pais dos pais e mães-de-santo reproduzidas ainda pelos “cadernos de fundamentos”, os quais não se sobressaem à oralidade na transmissão dos conhecimentos. No Ilê, as hierofanias incutidas nas comidas, às vezes, podem vir carregadas de uma mística ainda sem muitos “pudores” do discurso “bem *versus* mal” (principalmente a comida para com os elementos de esquerda). No segundo, a relação “mito *versus* comida” ainda existe e são deles que partem muitas rotinas nas cozinhas, mas não são considerados enquanto primordiais e decisivos nas tomadas de decisões para com as comidas das entidades. Ao que indica, há nítida influência do passado “poli-religioso” de seus fundadores e adeptos e do próprio sincretismo que personaliza as Umbandas, de acordo com o discutido no

segundo capítulo. Sendo assim, na crença do Zambí-Iris, para não praticar “o mal” é inviável “quizar o inimigo”, o que no Ilê assume uma perspectiva mais “relacional”, pois não fazer o “mal” ou fazê-lo não dependerá não do medo de uma “cobrança”/castigo das divindades, mas pelo próprio decidir do médium que têm em mãos uma “comida que enfeitiça” tanto a ele, quanto a quem quiser e precisar enfeitiçar.

Sob tal ambulação, os mitos no Zambí-Iris são tidos como um elemento coadunar da constituição religiosa umbandista/quimbandeira, mas não como verdade axiomática e instituinte: eles existem, influenciam na composição dos cardápios orixareanos (ou de outras entidades), mas podem à lógica do livre-arbítrio, das transformações, da evolução moral dos médiuns e das entidades, se modificarem, adaptarem ou serem requeridos por vontade própria ou ideais dos umbandistas/quimbandeiros.

Esteticamente, as comidas do Zambí-Iris apresentam mais elementos coadunares além de ingredientes culinários do que no Ilê. Neste, a comida de Exu, por exemplo, é mais “direta ao assunto”, constituída pela farofa de dendê, pimenta, carne e cebola dispostas num alguidar, com charutos/cigarros acesos, sangue e bebida alcóolica. No Zambí-Iris, além desses elementos, excetuando-se o sangue, o padê de Exu se vê acrescentado de fitas, laços, estalar de dedos, uma “mini-decoração” onde as pimentas brincam de hierofania a depender do objetivo a que se presta a comida: amontoadas pra confundir, em pé para levantar, enterradas na farinha para esconder, espetadas para sensibilizar, muitas para esquentar, no mel para adoçar, etc..

Mas as comidas em ambos os terreiros são uma dádiva. Isto porque trabalham na lógica dar à divindade, receber da divindade, retribuir à divindade, o que nesta dissertação também foi compreendido como “ciclo de transposições”; sendo também verdadeira a dádiva incidente na lógica dar de comer aos homens, receber comida dos homens e retribuir a estes homens, conhecidos por “irmãos de axé”, “irmãos de santo” “irmãos de fé” ou diria “irmãos de comida”. Desta maneira, as comidas e as suas implicações hierofânicas no Ilê e no Zambí-Iris tornam-se canais de sociabilidade entre homens que comem à mesa dos deuses e deuses que comem à mesa feita pelos homens.

Sutilmente, ao entremear pelos resultados obtidos a partir da pesquisa de campo no Ilê e no Zambí-Iris, acabo por tecer comparações entre a prática religiosa desses terreiros e, dentro dela, para com a comida das divindades e dos médiuns. Por logo, devo esclarecer que são comparações “sutis”, realizadas para compor preâmbulos, problematizar, enunciar informações complementares ou mesmo algumas ao tecer as

considerações finais deste trabalho. Desta forma, por exemplo, ao analisar a relação entre quizilas e a comida dos médiuns estabeleço uma comparação entre o que é quizila para cada um destes terreiros, as semelhanças e diferenças encontradas, mas apenas de modo a sustentar a análise de que a quizila enquanto entendimento religioso dos adeptos daqueles terreiros influencia na composição de seus cardápios. Penso que é importante estabelecer comparações quando se estuda de organizações que pertencem a setores diferentes ou comparações entre organizações do mesmo setor, o que se encaixa em relação ao Ilê e a Zambí-Iris, porque tem a Umbanda/Quimbanda enquanto denominador comum, mas o Candomblé enquanto diferenciador de alguns rituais com a comida. Conquanto feita a comparação conforme esclareci, sinto-me ainda devedor de comparações mais profundas entre tais campos religiosos e ainda reconheço ser uma comparação mais profunda uma lacuna deste trabalho, a qual outra pesquisa possa vir a preencher.

A comensalidade no espaço das “cozinhas de axé” em Bocaiuva é substancial, pois ela fundamenta e norteia a conduta religiosa de candomblecistas e umbandistas/quimbandeiros. Beber, fumar (no Ilê) tomar café, usar açafrão e óleo de coco (Zambí-Iris) não são puramente relacionadas à religião, são práticas que contribuem para personalizar a religião praticada pelos seus adeptos, porque se a religião incentiva o consumo de algumas comidas, as comidas, neste contexto, são modeladoras das religiões. Nessa direção, pensar a religião por meio das comidas vislumbra processos de decomposição e recomposição das crenças que não decorrem unicamente do domínio da experimentação, mas que encontram a sua razão de ser no fato de darem sentido à experiência subjetiva dos indivíduos.

É válido destacar também que nesta dissertação quando se falou em comida, também é preciso entendê-la enquanto bebida. No Candomblé e Umbanda/Quimbanda referentes aos terreiros estudados, o ato de comer extrapola a dimensão léxica e abrange um universo polissêmico, relativo e extensivo. As bebidas, sejam elas alcólicas, sucos, água, água de coco ou misturas próprias (a exemplo da prática do Zambí-Iris em misturar leite às sementes em trabalhos que evocam fertilidade), incrementam o cardápio das divindades e fortalece a fé dos que as oferecem. Assim, segundo a crença, a cachaça, por exemplo, é multifuncional: ela limpa as energias negativas, agrada às divindades, “tonteia” os inimigos, tempera alguns “pratos” ou, simplesmente, pode contribuir, aos olhos leigos, para reforçar o “mito da farofa de galinha preta” na encruzilhada enquanto macumba, conforme discorri no segundo capítulo.

Mas se “nem só de pão vive o homem” ele também não vive só de bebidas alcoólica, cigarro, café, açafrão e óleo de coco. Ele vive também com farofas (sem e com azeite de dendê) servidas nos *ajeuns* como entrada ou como complemento da “comida do Santo” repartida para com os homens, seja por questões relativas ao preço (já são muitos os homens que comem nos terreiros e a farofa no contexto estudado é um prato barato), pela predileção ou pela prática em repeti-la nos cardápios, sem nenhuma explicação religiosa propriamente dita, pois embora no terreiro o sagrado seja o “prato principal”, o profano acompanhado/travestido de sagrado pode vir como sobremesa ou “sobre a mesa”.

Quanto aos territórios sagrados, físicos e metafísicos, de fato se mostraram relativos/subjetivos no Ilê e no Zambi-Iris, seja pelo “sentido sagrado” ou “profano” de quem assim os interpretam ou pela ação do tipo de comida neles arriados. Por exemplo, o “território-olhos da casa” no Ilê fica visível para quem passa em frente ao Ilê despertando curiosidades, mistificações ou aversão sobre ele e sobre o que tem dentro dele (comida de Ogum e Oxum), mas ao mesmo tempo ele é dotado de sacralidade para o homem religioso do Ilê. Logo, não importa para o adepto do Ilê se as comidas objetivam o “bem” ou o “mal” para se tornar sagrada. Todavia, como salienta o Entrevistado 01-02, que de vez em quando participa também das giras/*xirês* como convidado no Ilê, muitas pessoas para não “negar” completamente a fé praticada nos terreiros relativizam as oferendas dizendo que se for para “o bem” são validadas, se forem para o “mal” são invalidadas. Portanto, há uma perspectiva de relatividade da comida territorializante que assim se gesta a depender de que é “de fora” ou de que é “de dentro”.

É justamente pela relatividade/subjetividade destes territórios é que se torna possível estabelecer uma das possíveis causas das destruições das “comidas/ofereidas” circulantes pelos transterritórios em Bocaiuva, pois, conquanto sejam relativos, podem gerar o sentimento de desterritorialização ou no mínimo em não considerá-los enquanto territórios. Mas nessa lógica, se o território é subjetivo/relativo e apresenta todas as características sagradas elencadas no terceiro capítulo, as comidas também assumem direta ou indiretamente tais aspectos, pois antes de ser uma questão territorial, trata-se de uma questão de fé, e como tal encerra em seu bojo uma infinidade de possibilidades objetivas e subjetivas, o que se pode perceber por meio da análise das tensões entre os eixos religio-litúrgicos dos campos religiosos em Bocaiuva e a relação deles com a

“mistificação”/aversão a respeito das comidas oferecidas às divindades afro-ameríndio-euro-brasileiras “bocaiuvenses”.

Em se tratando dos transterritórios insta salientar que se trata ainda de uma ideia em construção, que pode ser entendida como outras nuances/conceitos dentro das discussões a respeito dos territórios: alguns poderiam defini-los apenas como territórios, outros enquanto territórios sagrados, outros mais pessimistas apenas enquanto espaço público/privado poluído pelas oferendas. Contudo, ao que objetivou esta dissertação optou-se por entendê-los enquanto transterritórios, até mesmo para contribuir com novas perspectivas sobre a tão em voga e polissêmica temática territorial.

Sobre os transterritórios é preciso considerar que os provenientes do Ilê não assumem um enviesamento pós-assentamento, isto é, normalmente a comida é arriada no próprio assentamento depois ela é “despachada”. No Zambi-Iris, também assim ocorre, porém durante o período de realização da pesquisa muitas transterritorializações se conceberam antes de passarem pelos assentamentos, indicando uma necessidade de ser visibilizado, ou ainda de tornar Bocaiuva, a “terra do Senhor do Bonfim”, também uma “terra do Senhor Exu”, da “Senhora Pomba-Gira”, dos “Senhores Orixás”, etc. A comida arriada no assentamento vai para os transterritórios com sinais de “decomposição”. Enquanto isso, as que vão diretamente para os transterritórios ainda estão “frescas”, viabilizando a ideia de que aquilo que é considerado “ação do Diabo”, “desnecessária” ou maledicente é, esteticamente bonito, dotado de criatividade, emoção, carinho para com as divindades. Em outras palavras, equivaleria a dizer: “Como pode um negócio desse aqui tão bonito ser do mal? Quem vem aqui [no terreiro] sempre pensa que vai ter galinha preta estirada no chão, sangue de bode pra gente beber [...], vela preta esparramada pelo chão e pessoas viradas no Diabo. Aí que elas se enganam. Para as entidades tudo tem que ser bonito, do melhor [...]” (ENTREVISTADO 07-02, Maio de 2017).

Assim como as Pomba-Giras acabam sendo responsabilizadas pelo “putismo” e pela vida sexual promíscua que alguns levam, ou no dizer da Pomba-Gira Dama da Noite incorporada pelo Entrevistado 01-02 “[...] acabam terceirizando [o ser humano] os seus desejos secretos promíscuos e nos culpando”, o caráter mais sombrio e que pode causar mais “medo” ou aversão aos transterritórios é advindo dos trabalhos de Quimbanda (Exu e Pomba-Gira). As comidas das Quimbandas são as que mais transterritorializam, considerando-se a grande procura por “serviços mágicos” os quais Exus e Pomba-Giras são responsáveis por executar (casos de amor, prosperidade,

vinganças, etc.) São comidas que contêm alguns elementos os quais parecem instigar mais medo, conforme explicita o Entrevistado 03-01: a vela preta/vermelha e o sangue. Desta forma, há uma espécie de “terror” causado pelas comidas quimbandeiras e que se generalizam também para outras comidas constituintes dos transterritórios.

Outro ponto que merece consideração é quanto à questão da poluição gerada pelas oferendas e o consumo. O dilema entre ter que cultuar as “forças da natureza”, mas ao mesmo tempo acabar poluindo-a não se equaciona no Ilê e nem no Zambi-Iris. Mesmo fazendo parte do desejo dos médiuns do Zambi-Iris retornar aos transterritórios e recolher o material deixado, isto parece não ter ocorrido, tanto pelos materiais serem quebrados, às vezes, deixados em cacos, quanto por realmente não serem recolhidos, o que pude perceber na hora em que retornei aos transterritórios para coletar as coordenadas geográficas para confeccionar a figura 52. Em face disso, concordo com Morais (2014) quando assevera ser necessária a execução de trabalhos de educação ambiental para com o povo de santo.

Por sua vez, ainda é visível a grande demanda pelo consumo de materiais que compõem as comidas, não apenas culinários, mas uma série de materiais apresentados no quarto capítulo. Assim, o consumo de materiais, nem sempre biodegradáveis, incorrem em comidas que financeiramente não são “baratas” e predispõe aos adeptos a comprarem continuamente, principalmente porque nem no Ilê, nem no Zambi-Iris há “espaços para plantar” e produzir os materiais utilizados nas oferendas. Mas este sentido “financeiro” e, às vezes, ambientais ainda são tênues quando comparado ao desejo manifestado em “dar de comer aos espíritos” em Bocaiuva.

Sob um olhar metalinguístico, acredito que os três primeiros capítulos foram essenciais para refletir as especificidades da comida das divindades e dos médiuns no Zambi-Iris e no Ilê, o que ocorreu com mais veemência no quarto capítulo. Foi a partir da revisão bibliográfica que balizou tais capítulos é que pude: entender a trajetória da alimentação no Brasil (primeiro capítulo) e como isso incide na cozinha dos terreiros em Bocaiuva; entender o conjunto teológico, doutrinário e ritualístico das religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras em decorrência das histórias da formação dessas religiões (segundo capítulo) e as várias heranças dessas histórias na consubstanciação dos terreiros bocaiuvenses, incluindo as influências nas práticas alimentares dos médiuns e nos sentidos hierofânicos das comidas das divindades; entender as interfaces entre cultura, lugar e os distintos territórios que se desenham intra e extra-terreiros (terceiro capítulo) para se chegar às noções dos territórios internos sagrados do Ilê e do Zambi-

Iris, além da noção de transterritórios. Em suma, os capítulos anteriores ao quarto capítulo foram placentários no processo de “gestar” o último capítulo, pois permitiram discorrer sobre conceitos, histórias e fundamentações teórico-epistemológicas que sucedem nos terreiros bocaiuvenses explícita ou tacitamente.

Pelo exposto, acredito terem sido os percursos metodológicos adotados eficazes e eficientes para alcançar os objetivos propostos. Penso que possibilitaram a compreensão da dinâmica da comida inserida nas oferendas e a dos médiuns no Ilê e no Zambi-Iris, dinâmica esta que, como se viu no quarto capítulo, enceta mecanismos religiosos dentro e fora dos terreiros, entre espíritos e homens, separando e/ou aglutinando o sagrado e o profano. Especificamente, creio que foi possível identificar o sentido hierofânico das comidas e elementos coadunares das oferendas feitas às divindades dos terreiros pesquisados, bem como entender o conjunto teológico, doutrinário e ritualístico precípua das religiões Candomblé, Umbanda e Quimbanda praticadas em Bocaiuva e a relação dele com outros campos religiosos; além de ter analisado as práticas alimentares dos médiuns adeptos do Ilê e do Zambi-Iris relacionadas à prática religiosa que os permeia. Igualmente, acredito ter descrito os territórios e transterritórios produzidos pelo Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva e a relação destes territórios/transterritórios com a comida das divindades cultuadas naqueles terreiros.

Assim como este trabalho foi inicialmente motivado pelas reflexões finais feitas por Nadalini (2009), entre outros fatores como descrito na Introdução desta dissertação, deixo algumas sugestões de pesquisas, inclusive para colaborarem com um *continuum* deste trabalho ou para a questionar. Pela minha incursão noutros campos religiosos, percebi que além dos terreiros há neles uma relação entre a comida e as liturgias realizadas, a exemplo do “Lanche Coletivo no Templo Espírita Cristão Luz Universal”, o que poderia resultar em temas de pesquisa. A Quimbanda embora seja praticada como parte da Umbanda pelo Ilê e pelo Zambi-Iris, também agrega um campo fértil de pesquisa, seja do ponto de vista da comida ou do campo religioso propriamente dito, principalmente se considerá-la com um dos elementos formadores do *ethos* sertanejo norte-mineiro. Há ainda outra possibilidade, que seria o aprofundamento na comparação entre a comensalidade no Ilê e no Zambi-Iris, seja em se tratando da comida dos médiuns, seja a das divindades, um tema, que como disse, ainda cabe mais análises. Por fim, gostaria de sugerir um aprofundamento na dinâmica encetada pelos transterritórios, que apesar de ser uma temática em construção, pode contribuir para a elucidação e

mitigação dos conflitos religiosos ainda existentes em Bocaiuva envolvendo as religiões afro-ameríndio-euro-brasileiras.

Portanto, ao finalizar este trabalho me sinto não com dever cumprido, mas com ele iniciado. Conviver com as comidas dos homens e dos espíritos no Ilê e no Zambi-Iris me trouxe o prazer de “saborear” novas experiências espirituais e superar o desafio de incursão numa temática, que embora nova para mim, já me parece “boa para comer”. Em suma, tratou-se de uma aventura culinária entre o *Orum/Aruanda* dos Orixás e o *Aiê* dos homens, porque “Se me der de beber, também bebe, se me der de comer, também come” é antes, de tudo, uma referência a uma ponte mediada pela comida para se chegar aos espíritos, aos homens e a si mesmo.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALLA, Fernando Zappalá. O valor sinestésico como ferramenta de publicidade da Gastronomia. 2012. 55f. **Monografia**. Centro Universitário de Brasília (UNICEUB), Curso de graduação em Publicidade e Propaganda, Brasília.

ABIB, Jonas. **Sim, Sim! Não, Não!** São Paulo: Canção Nova, 2003.

AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia. Os orixás, o imaginário e a comida no Candomblé. **Fórum Identidades**. Itabaiana: Gepiadde, Ano 6, Volume 11 jan-jun de 2012.

Alimento. *In: NOVA ENCICLOPÉDIA BARSÁ* São Paulo: *Encyclopaedia Britannica* do Brasil Publicações, 1998. 18 v.

ALMEIDA, André Luiz Monteiro de. A música sagrada dos ogãs no terreiro de Umbanda “Ogum Beira Mar e Vovó Maria Conga” da cidade goiana de Itaberaí: Representações e Identidades. 2013. 127f. **Dissertação**. Programa de Pós-Graduação em Música. Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás.

ALVES, Renata Mirian. Bocaiuva: um cenário épico resguardado em memórias. *In: XVIII Encontro Regional (Anpuh-MG) 'Dimensões do Poder na História'*, Mariana. **Anais do XVIII Encontro Regional Anpuh- MG**, 2012.

ALVES, Renata Mirian. Cemitérios entre Tumbas e Esquecimento um Patrimônio à Sombra da Memória. 2014. 222f. **Dissertação**. Programa de Pós-Graduação em História, da Universidade Estadual de Montes Claros-Unimontes, Montes Claros.

AMARAL, Kelly Pereira. 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

AMORIM FILHO, Oswaldo Bueno. Topofilia, Topofobia e Topocídio em Minas Gerais. *In: DEL RIO, Vicente; OLIVEIRA, Lívia. de. (Orgs.). Percepção Ambiental: A Experiência Brasileira*. São Paulo: Studio Nobel; São Carlos: Universidade Federal de São Carlos, 1996, p. 139-152.

AMORIM, João Roberto Drumond. **Oligarquias, Coronelismo, Caciques e populistas**. Montes Claros: Unimontes, 1999.

ARAÚJO, Fernanda Paula. O existir do homem. *In: Metavnoia*, São João del-Rei, n. 1, p. 71-74, Julho, 1998.

GOIS, José Aurino. A geografia religiosa dos terreiros de candomblé de Contagem, Minas Gerais. *In: Interações: cultura e comunidade*, Belo Horizonte, Brasil, v.8 n.14, p. 348-361, Jul./Dez.2013.

AUGUSTIN, Roberta Lopes; CALGARO, Cleide; OLIVEIRA, Sandra Maria de. 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](http://www.ambitojuridico.com.br/site/index.php?artigo_id=8292&n_link=revista_artigos_leitura)>. Acesso em Abril de 2016.

AZEVEDO, Janaína. **Tudo o que você precisa saber sobre a Umbanda**. São Paulo: Universo dos Livros, 2008.

BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In. BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin. **Cultura, Consumo e Identidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2006, p. 22-44.

BARBOSA, Livia. 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.

BARROS, Cristiane Amaral de. Iemanjá e Pomba-Gira: Imagens do Feminino na Umbanda. 2006. 313f. **Dissertação**. Programa de Pós-Graduação em Ciência da Religião. Instituto de Ciências Humanas. Universidade Federal de Juiz de Fora - Juiz de Fora, Minas Gerais.

BASTIDE, Roger. **As Religiões Africanas no Brasil**: Contribuição a Uma Sociologia das Interpenetrações de Civilizações. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1960.

BASTIDE, Roger. **O Candomblé da Bahia**: Rito nagô. 3ªed. São Paulo: Nacional, 1978.

BÍBLIA Sagrada. **Antigo Testamento e Novo Testamento**.. 6ªed. Rio de Janeiro: King's Cross, 2007.

BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. In: **Revista Cadernos de Debate**, V.7, 1998. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, p.1-25. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/publicacoes/san/1998/VI/docs/o-padrão-alimentar-ocidental-consideracoes-sobre-a-mudanca-de-habitos-no-brasil.pdf>. Acesso em 02 de Dezembro de 2016.

BOAES, Antônio Giovanni; OLIVEIRA, Rosalira dos Santos. Religiões afro-brasileiras e ética ecológica: ensaiando aproximações. In: **Revista Brasileira de História das Religiões**. ANPUH, Ano III, n. 9, Jan. 2011 - p. 93 a 121.

BONI, Valdete; QUARESMA, Silvia Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. In: **Em tese**, v.2, nº1, p. 68-80, jan./jul. 2005. Disponível em: <[http://www.emtese.ufsc.br/3\\_art5.pdf](http://www.emtese.ufsc.br/3_art5.pdf)>. Acesso em Fevereiro de 2016.

BONJARDIM, Solimar Guindo Messias; ALMEIDA, Maria Geralda. Patrimônio Cultural Território em Poder da Igreja Católica em Sergipe. In: **Anais**: NPGeo: “30 anos de contribuição à Geografia” São Cristóvão, 28, 29 e 30 de Agosto de 2013.

BORGES, Ângela Cristina. Umbanda, Quimbanda e Candomblé: Tensão moral produtora do novo religioso. *In: XI Simpósio Nacional da Associação Brasileira de História das Religiões: Sociabilidades religiosas – mitos, ritos e identidades, 25 a 27 de maio de 2009.* UFG.

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. *In: ORTIZ, Renato (org.). Pierre Bourdieu: sociologia.* São Paulo: Ática; 1983. p. 82-121.

BOURDIEU, Pierre. **Coisas Ditas.** São Paulo: Brasiliense, 2004.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas.** São Paulo: Perspectiva, 2013.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer:** um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Reflexões sobre como fazer trabalho de campo. *In: Sociedade e Cultura*, V. 10, nº. 1, jan./jun. p. 11-27. 2007.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Alimentação e nutrição no Brasil.** Organização: Rodrigues, Maria de Lourdes Carlos. Profuncionários: Curso técnico de formação para funcionários da educação. Brasília: Universidade de Brasília, 2007.

BROWN, Diana. Uma História da Umbanda no Rio. *In: Cadernos do ISER*, Umbanda e política, nº 18. Rio de Janeiro: Editora Marco Zero, 1985.

BRUMANA, Fernando; MARTINEZ, Elda. **Marginália Sagrada.** Campinas: Editora da Unicamp, 1991.

BURKE, Peter. **A Escola dos Annales: 1929-1989.** São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1991.

CALEIRO, Regina Célia Lima; MOTA, Frederico Alves. Reflexões acerca do preconceito em torno das práticas religiosas afro-brasileiras: o exemplo carismático. **Escritas** (Goiânia), v.1, p. 169-180, 2008

CAMARANO, Ana Amélia; BELTRÃO, Kaizô Iwakami. **Distribuição espacial da população brasileira:** mudanças na segunda metade deste século. Ipea, Novembro de 2000. Rio de Janeiro, 28f.

CÂNDIDO, Antônio. **Parceiros do Rio Bonito:** estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11ª edição. Ouro sobre Azul: Rio de Janeiro, 2010.

CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. 4ªed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

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

CARNEIRO, Leonardo de Oliveira. Territorialidades afro-brasileiras no Rio de Janeiro: Considerações sobre o Candomblé e a Umbanda. *In: Revista de Geografia do Departamento de Geociências da UFJF*. v.1, n.1, p.1-8, 2011.

CARVALHO, José Jorge de. A economia do axé: os terreiros de religião de matriz afro-brasileira como fonte de segurança alimentar e rede de circuitos econômicos e comunitários. *In: BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Alimento: Direito Sagrado. Pesquisa Socioeconômica e Cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros*. Brasília: MDS, 2011 – p. 37 a 62.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Made in Africa**. São Paulo: Global Editora, 2001;

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Yeda Pessoa de. **Falares africanos na Bahia: um vocabulário afro-brasileiro**. Rio de Janeiro: Topbooks/Academia Brasileira de Letras, 2005.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: Arte de fazer**. Petrópolis: Vozes, 2002.

CHAUÍ, Marilena. **Brasil – Mito Fundador e Sociedade Autoritária**. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2006.

COLETTI, Gabriel Furlan. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. *In: Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, Vol. 4, nº 2 – março de 2016, São Paulo. p. 41-55.

CORÇÃO, Mariana. Câmara Cascudo, o “provinciano incurável”: desvendando os caminhos de história da alimentação no Brasil. 2014. 267f. **Tese**. História do Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes. Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Paraná.

CORRÊA, Roberto Lobato. Espaço: Um Conceito-Chave da Geografia. *In: CASTRO, Iná Elias de et al. (Org). Geografia: Conceitos e Temas*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000, p. 15-47.

COSTA, Diana Ayla Silva da; COSTA, Benhur Pinos da. Geografia das (micro)territorializações culturais nas praças do centro urbano de Manaus. *In: Anais do II Colóquio Nacional do NEER: “Espaços Culturais: Vivências, imaginações e representações”*. Curitiba, Paraná, 16/17 de Novembro de 2006. Universidade Federal do Paraná Disponível em: <http://www.neer.com.br/anais/NEER2/TrabalhosNEER/Ordemalfabetica/Microsoft%20Word%20-%20DianaAylaSilvadaCosta.ED3II.pdf>. Acesso em: 24 de Maio de 2017.

CRUZ, Valter do Carmo. Itinerários teóricos sobre a relação entre território e identidade. *In: BEZERRA, Amélia Cristina Alves; GONÇALVES, Cláudio Ubiratan; NASCIMENTO, Flávio Rodrigues do; ARRAIS, Tadeu Alencar. (orgs.). Itinerários geográficos*. Niterói: Ed UFF, 2007. p. 13-35.

CUNHA, Manuela Carneiro. **Cultura com Aspas e outros ensaios**. São Paulo: Coasec Nayf, 2009.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?**, Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIAS, Carlos Roberto Pereira. Pobreza, exclusão social e desenvolvimento social: uma análise comparada dos bairros Cachoeirinha e Jardim Aeroporto na cidade de Bocaiuva-MG. 2010. 180f. **Dissertação**. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social/PPGDS. Universidade Estadual de Montes Claros - Unimontes, Montes Claros, Minas Gerais.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Cozinha Brasileira**: Escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. Ensaio sobre a noção de poluição e tabu. São Paulo: Perspectiva, 1966.

DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

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

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

ESCOBAR, Arturo. O Lugar da Natureza e a Natureza do Lugar: globalização ou pós-desenvolvimento? In: A Colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. **Perspectivas Latino-americanas**. Edgardo Lander (org) Colección Sur Sur. CLACSO, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Setembro, 2005, p.133-168.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Hollanda. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986. 1838 p.

IORE, Gabriela; FONSECA, Amélia de Lourdes Nogueira da. A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos. 2014. 23f. **Monografia**. Aperfeiçoamento/Especialização em Docência no Ensino Superior - Centro Universitário de Votuporanga. Votuporanga, São Paulo.

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

FISCHLER, Claude. **L'homnivore**. Paris: Poche Odile Jacob, 2001

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1997.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador à gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2006.

GALLIANO, A. Guilherme. **O método científico**: Teoria e Prática. São Paulo: Harbra, 1986.

GAMA, Lígia Barros. Kosiejékosí orixá: simbolismo e representações do sangue no candomblé. 2009.125f. **Dissertação**. Programa de Pós-Graduação em Antropologia. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Pernambuco.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. *In: Caderno de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 13(3): p. 455-467 julho-setembro, 1997.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *In: Revista de Nutrição*. V.16 n.4, Campinas Outubro/Dezembro. 2003, p. 483-492

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara, Koogan, 1989.

GIARD, Lue. Cozinhar. *In: CERTEAU, Michel de. (Org.). A invenção do cotidiano. Morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.

GIUMBELLI, Emerson. Zélio de Moraes e as origens da Umbanda no Rio de Janeiro. *In: SILVA, Vagner Gonçalves da (org.). Caminhos da Alma*. São Paulo: Summus, 2002.

GONÇALVES, Fábio da Silva. Fundamentos Teórico-Epistemológicos da Geografia em Livros Didáticos do Ensino Médio: Realidade, Tacitismo, Assimetria ou Negação? 2008. 217f. **Trabalho de Conclusão de Curso**. Departamento de Geociências da Universidade Estadual de Montes Claros- Unimontes, Montes Claros.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. 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.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização: do fim dos territórios à multiterritorialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

HAESBAERT, Rogério. Da desterritorialização à multiterritorialidade. *In: Anais do X Encontro de Geógrafos da América Latina*, São Paulo, 2005 p. 6774-6792.

HAESBAERT, Rogério. Território e Multiterritorialidade: um debate. *In: Geographia*. Rio de Janeiro, ano 11, n. 17, p. 19-44, mar. 2007.

HOBSBAWM, Eric. **Era dos Extremos**: O breve século XX: 1914-1991. Tradução de Marcos Santarrita. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **IBGE cidades**. 2010. Disponível em [www.ibge.gov.br/cidadesat/default.php](http://www.ibge.gov.br/cidadesat/default.php). Acesso em Maio de 2017.

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

LEAL, Maria L. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

LEITE, Daniel dos Santos. A inserção da Igreja Batista em Bocaiuva. 2005.48f. **Monografia**. Departamento de História. Universidade Estadual de Montes Claros-Unimontes, Montes Claros, Minas Gerais.

LEME, Maria José Paes; PERIM, Maria da Luz. **1, 2...Feijão com Arroz**: Educação Alimentar e Tecnologia. Brasília: FAE, 1995.

LEONARDO, Maria. Antropologia da Alimentação. *In: Revista Antropos* – Volume 3, Ano 2, Dezembro de 2009, p. 01-05.

LÉVI-STRAUSS, Claude. “Raça e História”. *In: Antropologia Estrutural II*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1976.

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

LIMA, Patrícia de Oliveira Pereira. Os processos históricos de reafrikanização e desafricanização no discurso sobre Zé Pelintra. 2014. **Tese**. Pelotas: 377f. 2014. Universidade Católica de Pelotas, Programa de Pós-Graduação em Letras, Pelotas, Rio Grande do Sul.

LIMA, Daniela Rodrigues Alves de. O movimento *Slow Food* e seus impactos para a produção do queijo artesanal na região do Alto Paranaíba – Minas Gerais. 2016. 176f. **Dissertação**. Mestrado em Ciências Sociais. Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Faculdade de Ciências e Letras, Araraquara, São Paulo.

LINARES, Ronaldo Antônio; TRINDADE, Diamantino Fernandes; COSTA, Wagner Veneziani. **Iniciação à Umbanda**. São Paulo: Madras, 2012.

LITTLE, Paul E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil. *In: OLIVEIRA, Luís Roberto Cardoso de. (Orgs.) Anuário Antropológico/2002-2003*. Rio de Janeiro: Edições Tempo Brasileiro, 2004. p.251-290.

LODY, Raul Geovanni da Motta. Alimentação ritual. *In: Ciência e Trópico*, Recife, 5(1): 37-47, Jan./Jun. 1977, p. 37-47.

LOPES, Rodrigo Touse Dias. Notas sobre a história da alimentação: contribuições para o estudo da formação do homem ocidental. *In: Educação*, Batatais, v. 2, n. 1, p. 83-103, junho, 2012.

LUNA, Suely. Sobre as Origens da Agricultura e da Cerâmica Pré-Histórica no Brasil. **Clio Arqueológica**, vol. 1, n. 16, p. 67-77, 2003.

MACEDO, Alice Costa; BAIRRÃO, José Francisco Miguel Henriques. Estrela que vem do Norte: os baianos na umbanda de São Paulo. *In: Paidéia*, Vol. 21, Nº. 49, maio-agosto. 2011, p. 207-216.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *In: Horizontes antropológicos*. 2001; Nº 7(16): p.145-56.

MACIEL, Maria Eunice; CASTRO, Helisa Canfield. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. *In: Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde*, 2013. V. 8, p- 321-328.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. “De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais* v.17, N.49, São Paulo, Junho 2002. p. 11-29.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. Um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné, Melanésia. 2ªed. São Paulo: Ebril Cultural, 1978.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa**. 5ªed. São Paulo: Atlas, 2002.

MARQUES, Ângela Cristina Borges. Umbanda Sertaneja. Cultura e religiosidade no sertão norte-mineiro. 2007. 249f. **Dissertação**. Mestrado em Ciências da Religião. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo-PUC, São Paulo.

MARQUES, Lucas de Mendonça. Caminhos e Feituras: seguindo ferramentas de santo em um candomblé da Bahia. 2016. 182f. –**Dissertação**. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Museu Nacional. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

MARQUES, Renato Francisco Rodrigues; GUTIERREZ, Gustavo Luis. Contribuições teóricas da obra de Pierre Bourdieu à educação nutricional. *In: MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis. (Org.). Qualidade de Vida e cultura alimentar*. Campinas: IPES, 2009, v. 1, p. 97-106.

MARTINS, Antônio Carlos Borges. Sobre a origem da Religião. **Revista Eletrônica das Faculdades de Santos Dumont**, v. 02, p. 01-09, 2009.

MATALON, Carlos Elias. A jornada da alma na dança dos caboclos: os símbolos da transformação na Umbanda numa perspectiva interdisciplinar. 2013. 155f. **Dissertação**. Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas. Universidade Tuiuti do Paraná. Curitiba, Paraná.

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

MATTOS, Carla. **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, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Lisboa, Edições 70, 1988.

MEDVED, Eva. **The world of food**. Lexington, Ed. Ginn and Company, 1981.



MELO, Emerson. Memória e resistência na formação dos Terreiros de Candomblé. *In: FELINTO, Renata (Org). Culturas africanas e afro-brasileiras em sala de aula. Saberes para os professores, fazeres para os alunos.* Belo Horizonte: Fino Traço Editora, 2012. p-23 a 35.

MENDES, Napoleão Marcos de Moura. Ritual, Communitas e espetáculo religioso na Marcha para Jesus em Fortaleza-CE. *In: Revista de Ciências Sociais.* v. 39, nº 2, 2008, p. 105-120.

MENESEZ, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique Soares. História da alimentação: balizas historiográficas. *In: Anais do Museu Paulista - História e Cultura Material.* São Paulo: Nova Série, v. 5, p. 9-91, jan./dez., 1997.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio da pesquisa social. *In: MINAYO, Maria Cecília de Souza; GOMES, Suely Ferreira Deslandes Romeu (orgs.) Pesquisa social: teoria, método e criatividade.* 27ª ed. Petrópolis: Vozes, 2008, p.9-29.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: breve revisão. *In: Revista Brasileira de Ciências Sociais – RBCS – V. 16, nº47, Outubro de 2001, p. 31-41.*

MORAES, Renata de Oliveira. Terreiros de Candomblés no Rio De Janeiro: Territórios e Estratégias Identitárias nas Práticas Simbólicas e Sociais. *In: Anais do XVI Encontro Nacional de Geografia.* Crise, práxis e autonomia: espaços de resistência e de esperanças. Porto Alegre, 25 a 31 de Julho de 2010. Associação dos Geógrafos Brasileiros.

MORAES-JUNIOR, Mário Pires de. Candomblé: Discurso em transe. 2014. 155f. **Dissertação.** Programa de Pós-Graduação em Letras e Linguística. Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Letras e Linguística. Goiânia, Goiás.

MORAIS, Marcelo Alonso. Espaço e expressões religiosas: teoria e prática na Geografia Escolar. *In: AZEVEDO, Daniel Abreu; MORAIS, Marcelo Alonso. (org) Ensino de Geografia: novos temas para a Geografia Escolar.* Rio de Janeiro: Consequência, 2014 – p. 26 a 46.

MORAIS, Mariana Ramos de. 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, Patrícia Flávia da Silva Dias *et al.* A Bioquímica do candomblé possibilidades didáticas de aplicação da lei federal 10.639/03. **Química Nova na Escola.** v. 33, p. 85-92, 2011.

MOREIRA, Ruy. **O que é Geografia?** 15ªed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

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

NADALINI, Ana Paula. 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, Paraná.

NEGRÃO, Lísias Nogueira. **Entre a Cruz e a Encruzilhada: Formação do Campo Umbandista em São Paulo**: Editora da Universidade de São Paulo, 1996.

OLIVEIRA, Daniel Coelho de. Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do *Slow Food* no Brasil. 2014. 208f. **Tese**. Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

OLIVEIRA, Fábio Vaqueiro. Marcha para Jesus em São Leopoldo: Os evangélicos no espaço público. 2015. 66f. **Trabalho de Conclusão de Curso**. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Curso Bacharelado em Ciências Sociais. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-Rio Grande do Sul.

OLIVEIRA, José Henrique Motta de. Entre a Macumba e o Espiritismo: uma análise do discurso dos intelectuais de Umbanda durante o Estado Novo. *In: CAOS - Revista Eletrônica de Ciências Sociais*, nº 14 – Setembro de 2009, p. 60 – 85.

OLIVEIRA, José Henrique Motta de. Uma discussão teórica sobre as interpretações do mito fundador da Umbanda. *In: Revista Jesus Histórico*, v. 11, p. 90-107, 2013.

OLIVEIRA, Willian Kaizer. 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.

ORTEGA, Antônio César. **Territórios deprimidos**. Campinas: Alínea, 2008.

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

PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. *In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (Org). Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: EDUFBA, p. 217-238, 2008. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/9q/pdf/freitas-9788523209148-13.pdf>. Acesso em: 02 de Novembro de 2016.*

PERY, Iassan Ayporê. **Umbanda: Mitos e Realidades**. Centro Espiritualista Caboclo Pery: Niterói, 2008.

PINHEIRO, André de Oliveira. Revista Espiritual de Umbanda: Mito Fundador, Tradição e Tensões no Campo Umbandista. 2009. 124f. **Dissertação**. Mestrado em História - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Florianópolis Santa Catarina.

PINHEIRO, Denise Maria; PORTO, Karla Rejane de Andrade; MENEZES, Maria Emília da Silva. **A Química dos alimentos**: carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e sais minerais. Maceió: Edufal, 2005.

PORTUGAL, Clarice Moreira. Da linguagem dos infortúnios às narrativas de doença: o sofrimentopsíquico e a construção de itinerários terapêuticos entre adeptos docandomblé– 2014. 233f. **Dissertação**. Pós-Graduação em Informação, Comunicação e Saúde. Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica em Saúde, Rio de Janeiro.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**. 2003; 16(3): 245-256. Acesso em 15 de setembro de 2016. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?s\\_cript=sci\\_arttext&pid=S1415-52732003000300002](http://www.scielo.br/scielo.php?s_cript=sci_arttext&pid=S1415-52732003000300002)

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

POUPART, Jean. **A pesquisa qualitativa**: enfoques epistemológicos e metodológicos. Tradução de Ana Cristina Nasser. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

PRANDI, Reginaldo. Referências Sociais das Religiões Afro-brasileiras: Sincretismo, branqueamento, africanização. *In*: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (Org.). **Faces da Tradição Afro-Brasileira**. Rio de Janeiro: Pallas, 1999, pp. 93-111.

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

PRANDI, Reginaldo. O Candomblé e o tempo: concepções de tempo, saber e autoridade da África para as religiões afro-brasileiras. *In*: **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. Vol. 16 nº 47 outubro, 2001b, p. 43-57

PRANDI, Reginaldo. O Brasil com axé: candomblé e umbanda no mercado religioso. **Estudos Avançados** vol. 18, nº 52, p. 223-238. 2004.

PRANDI, Reginaldo. **Segredos Guardados**: Orixás na alma brasileira. São Paulo, Companhia das Letras, 2005.

PRANDI, Reginaldo. **Religiões afro-brasileiras e sua contribuição na cultura nacional não religiosa**: IHU On-line, 2012. Disponível em: <http://www.ihuonline.inisinos.br> Acesso em 05 de Maio de 2017.

PRATES, Admilson Eustáquio. Exu agodô, o sangue eu lhe dei, mas a carne eu não dou. Traços característicos da identidade do Exu-Sertanejo, expressos no imaginário Afro-Sertanejo da cidade de Montes Claros/MG, contidos na tradição oral. 2009. 193f. **Dissertação**. Mestrado em Ciências da Religião. Programa de Pós-Graduação em Ciências da Religião, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.

PROENÇA, Wander de Lara. O Método da Observação Participante: Contribuições e aplicabilidade para pesquisas no campo religioso brasileiro. *In*: **Revista Aulas**, nº.4, p.1-24, Abril/Junho, 2007

RABELO, Miriam Cristina Marcílio. Os Percursos Da Comida No Candomblé De Salvador. **Papeles de Trabajo**, Ano, Nº 11, maio de 2013, p. 86-108.

- RAFFESTIN, Claude. **Por uma Geografia do Poder**. São Paulo: Ática, 1993.
- RAINHO, Douglas. **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, Michel. **Religião**: termos, conceitos e ideias. Rio de Janeiro: Ediouro, 2002.
- REICHEMBACH, Mitzy Tannia. A refeição em família: um lugar de encontro entre a história da alimentação e da enfermagem. *In: Cogitare Enfermagem*. 2004, v. 9, nº2. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/cogitare/article/view/1716> Acesso em: 10 de Dezembro de 2016.
- REIS, Semíramis. **A Nossa Cabana**. São Paulo: Biblioteca 24 Horas, 2010.
- REIS, Sérgio Martins dos. **Universo Umbandista**: Umbanda tem fundamento é preciso preparar. 3ªed. São Paulo, S/E, 2014.
- RELPH, Edward. As bases fenomenológicas da Geografia. **Revista Geografia**. Rio Claro, vol. 4, n. 7, p. 1-25, 1979.
- ROHDE, Bruno Faria. 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.
- RIBEIRO, Eliane Maria Fernandes. **Bocaiuva**: Sociedade e Espaço. Belo Horizonte: Graphilivros, 1988.
- RIBEIRO, Eliane Maria Fernandes. Uma geo-história de territorialidade norte-mineira: o caso dos lavradores do Mocambo (Bocaiuva-MG). 2013. 205f. **Dissertação**. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social/PPGDS. Universidade Estadual de Montes Claros – Unimontes, Montes Claros.
- RIBEIRO, Fábio Henrique. Performance Musical dos Ternos de Catopês de Bocaiuva-MG. 2011. 275f. **Dissertação**. Programa de Pós-Graduação em Música da Universidade Federal da Paraíba. Universidade Federal da Paraíba Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes – João Pessoa, Paraíba.
- RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. 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.
- ROLNIK, Raque. Territórios Negros nas Cidades Brasileiras: Etnicidade e cidade em São Paulo e Rio de Janeiro. *In: SANTOS, Renato Emerson dos*. (Organizador) **Diversidade, espaço e relações étnico-raciais**. 2ªed. Belo Horizonte: Gutenberg, 2009.
- RONDINELLI, Paula. Alimentação e religião. Um estudo antropológico no movimento alternativo. **Revista Nures** (Online), v. 3, p. 2, 2006
- ROSENDAHL, Zeny. **Espaço e Religião**: uma abordagem geográfica. 2ª ed. Rio de Janeiro: Editora da UERJ, 1996.

ROSENDAHL, Zeny. Espaço, simbolismo e religião: resenha do simpósio temático. *In: Revista Brasileira de História das Religiões*. Maringá, Paraná: v. 1, n. 3, 2009 Disponível em: <http://www.dhi.uem.br/gtreligiao/pub.html> Acesso em Maio de 2017.

SALES, Sofia. O culto do pão. 2010. 84f. **Dissertação**. Instituto Politécnico de Bragança-Escola Superior de Educação- Mestrado em Animação Artística, Bragança.

SANTOS, Cléver Sena dos. Pombo, Pato, Galinha, Bode: Bichos em Trânsito! Estudo etnográfico sobre as apropriações de animais no Ilé asé Iyá Ogunté - um templo de candomblé na Amazônia. 135 f. 2014. **Dissertação** - Universidade Federal do Pará Programa de Pós-Graduação em Antropologia. Belém, Pará.

SANTO, Diana Espírito. Algumas observações em torno da renovação na Umbanda urbana contemporânea. *In: Mneme – Revista de humanidade*. Caicó, v. 15, n. 34, p. 122-150, jan./jun. 2014. Dossiê Religiões Afro-brasileiras.

SANTOS, Milton. **Espaço e Sociedade**. 2ª ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1982.

SANTOS, Milton. **Por Uma Geografia Nova: Da Crítica da Geografia a uma Geografia Crítica**. 3ªed. São Paulo: Hucitec, 1986.

SANTOS, Milton. **Por Uma Outra Globalização: do Pensamento Único a Consciência Universal**. 16ªed. São Paulo, Record: 2008.

SANTOS, Milton Silva dos. Afinal, o que são as religiões afro-brasileiras? *In: FELINTO, Renata (Org). Culturas africanas e afro-brasileiras em sala de aula*. Saberes para os professores, fazeres para os alunos. Belo Horizonte: Fino Traço Editora, 2012. p-11a 21.

SAQUET, Marco Aurélio. **Abordagens e concepções sobre território**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

SILVA, Marilu Albano da. Cozinha: espaço de relações sociais. *In: Iluminuras*. Volume 10, nº 23, 2009. Disponível em: <http://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/10083/5852> Acesso em: 05 de Março de 2017.

SILVA, Mônica Cíntia da. *et al.* Mudanças no hábito alimentar: o fenômeno da Mcdonaldização *In: Anais do XIV INIC (Encontro Latino-Americano de Iniciação Científica); X EPG (Encontro Latino-Americano de Pós-Graduação) e IV INIC Jr. (Encontro Latino-Americano de Iniciação Científica Júnior)*, 21 e 22 de Outubro de 2010, São José dos Campos – SP. Universidade Vale do Paraíba (Univap-Urbanova). p. 1-6.

SILVA, Neemias O. Comer e Beber no mundo Antigo: Os rituais da gastronomia em Apicius. *In: XXVII Simpósio Nacional de História ANPUH "Conhecimento histórico e diálogo social"*. – Natal/RN, Jul, 2013. Anais do XXVII Simpósio Nacional de História ANPUH, Natal/RN, Jul, 2013.

SOARES, Celso Afonso. **No Caminho da Luz Universal**. Bocaiuva: Gráfica Bocaiuva, S/D.

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

- SOUZA, Laura de Mello e. **O diabo e a terra de Santa Cruz: Feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial.** São Paulo: Companhia das Letras, 1986.
- SOUZA, Marcelo José Lopes. O território: Sobre Espaço e Poder, Autonomia e Desenvolvimento. *In: CASTRO, Iná Elias de et al. (Org). Geografia: Conceitos e Temas.* Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000, p. 77 a 116.
- SOUZA, Marina de Mello e. **África e Brasil africano.** São Paulo: Ática, 2008.
- SOUZA, Patrícia Ricardo de. Axós e Ilequês: rito, mito e a estética do Candomblé. 2007. 186f. **Tese.** Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade de São Paulo, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, São Paulo.
- SPOSITO, Eliseu Savério. **Geografia e Filosofia: Contribuição para O Ensino Do Pensamento Geográfico.** São Paulo: UNESP, 2004.
- TAVARES, Yuri; RIVAS, Maria Elise. Tradição Oral: O silêncio da camarinha, a fala do inconsciente. *In: Religare* 9 (1), p. 72 - 83, Março de 2012.
- THOMAS, Kheit. **O homem e o mundo natural.** São Paulo, Companhia das Letras, 1996.
- THOMPSON, John. **Ideologia e cultura moderna: teoria social crítica na era dos meios de comunicação de massa.** Petrópolis: Vozes, 1995.
- THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.
- TRIGUEIRO, Aline. Uma análise introdutória à noção de fato social total em Marcel Mauss. *In: Augustus – Rio de Janeiro – Vol. 08 – N. 17 – Jul./Dez. – 2003 p. 9 a16.*
- TUAN, Yi-Flu. **Topofilia: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente.** São Paulo: Difel, 1980.
- VERGER, Pierre Fatumbi. **Orixás.** Salvador: Corrupio, 1981.
- VIEIRA, Maria Clara Lage. Bocaiuva, gosto mesmo é de você. *In: Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Montes Claros.* Montes Claros, v. 2, 2008. Disponível em: [http://www.ihgmc.art.br/revista\\_volume2.htm](http://www.ihgmc.art.br/revista_volume2.htm). Acesso em: 02 de Junho de 2017.
- VIEIRA, Maria Clara Lage. **Bocaiuva do Senhor do Bonfim.** Bocaiuva: Gráfica Bocaiuva, 2006.
- VIEIRA, Shirlene dos Passos. 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.
- WIRZBA, Norman. **Alimento e fé: Uma teologia da alimentação.** São Paulo: Edições Loyola. 2014.

### Sites de Internet Acessados

Aldeia Pena Branca: Orixás – força da natureza. Disponível em: <http://aldeiacaboclopenabranca.webnode.com.br/orixas/> Acesso em Janeiro de 2016.

Grande Minas: Marcha para Jesus será realizada neste sábado. Disponível em: <http://g1.globo.com/mg/grande-minas//videos/v/marcha-para-jesus-sera-realizada-neste-sabado/2824228/> Acesso em Março de 2017.

Centro Pai João de Angola: Oferendas de Ogum. Disponível em: <http://umbandapaijoaodeangola.com.br/ofereandas-de-ogum.php> Acesso em Janeiro de 2016.

Portal de Férias: As mais lindas fotos de Bocaiuva. Disponível em: <http://www.ferias.tur.br/fotos/2773/bocaiuva-mg.html> Acesso em Abril de 2017.

FUCESP: Amacis, Amalás, comida e bebida de santo. Disponível em: <http://www.fucesp.com.br/news/amacis-amalas-comidas-bebidas-de-santo/> Acesso em Janeiro de 2016.

Umbanda Arquivo: Comida de Santo. Disponível em: <https://umbandabrasileira.wordpress.com/2008/09/24/comidas-de-santos/> Acesso em Janeiro de 2016.

Youtube: Salve a Orixá Oxum dona das águas doces. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=6-fckpn8o00> Acesso em Fevereiro de 2016.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A

#### ROTEIRO DE ENTREVISTA

##### Apresentação:

Este questionário tem o objetivo de subsidiar o levantamento de informações para a realização de dissertação do mestrando em “Sociedade, Ambiente e Território” UFMG/UNIMONTES, Fábio da Silva Gonçalves, sob a orientação do professor Dr. Daniel Coelho de Oliveira. O tema da pesquisa é “A alimentação em religiões Candomblé e Umbanda na cidade de Bocaiuva: a comida dos espíritos e a comida dos homens”. As perguntas que o compõem não possuem fins lucrativos, depreciativos ou qualquer intenção abusiva. Os resultados das mesmas serão tabulados, sistematizadas e analisadas para realização da dissertação proposta acima.

Nem uma pergunta é de resposta obrigatória, certa ou errada. Caso você opte, o sigilo será garantido. Sendo assim, agradeço-lhe a atenção e disponho para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Fábio da Silva Gonçalves

##### Perguntas:

#### 1- Dados Gerais Sobre Entrevistado

- 1.1- Nome:
- 1.2- Idade:
- 1.3- Sexo:
- 1.4- Escolaridade:
- 1.5- Profissão:
- 1.6- Naturalidade:
- 1.7- Cidade onde Reside:
- 1.8- Estado Civil:
- 1.9- Possui Filhos. Caso sim, especificar quantos:
- 1.10- Função Exercida no espaço onde frequenta:

#### 2- Dados Gerais do Terreiro/Congar/Templo/Tenda/Casa

- 2.1- A como deve ser referido, normalmente, o espaço onde são realizados os trabalhos e outras práticas religiosas que você frequenta? ( ) Terreiro ( ) Congar ( ) Templo ( ) Tenda ( ) Casa de Caridade Outra denominação. Especificar
- 2.2- Nome do espaço:
- 2.3- Segmento: ( ) Candomblé ( ) Umbanda ( ) Umbanda e Candomblé
- 2.4 - Filiação a um órgão, confederação ou regional? ( ) Não ( ) Sim. Especificar:
- 2.5- Data de Fundação (pelo menos o ano):
- 2.6-Endereço:



- 2.7- Situação do espaço onde funciona o Terreiro: ( ) sede própria (comprado) sede própria (doado) ( ) sede própria (outra situação): Especificar: ( ) alugado
- 2.8- Funciona em que tipo de imóvel: ( ) residência ( ) espaço próprio ( ) espaço próprio anexo.
- 2.9- Nome do líder: (Pai de Santo, Dirigente):
- 2.10- Dias e horários de funcionamento:
- 2.11- Existem filiais do terreiro? ( ) Não ( ) Sim. Especificar:
- 2.13- Entidades Cultuadas: ( ) Orixás ( ) Pretos Velhos ( ) Caboclos ( ) Boiadeiros ( ) Malandros ( ) Baianos ( ) Marinheiros ( ) Sereias ( ) Ciganos ( ) Erês ( ) Exus ( ) Pomba Giras ( ) Outros Especificar:
- 2.13.1- Quais desses são de Direita e quais são de Esquerda?
- 2.14- Alguma entidade é considerada “regente” deste espaço? ( ) Não ( ) Sim. Especificar:
- 2.15- Quantos praticantes (médiuns) são regularmente frequentes?
- 2.16- Entre estes praticantes, quantos são iniciantes?
- 2.17- Qual a estimativa (aproximadamente) de visitantes que frequentam?
- 2.18- Quais são as principais funções/cargos exercidos?
- 2.19- Os “trabalhos” são abertos ao público? ( ) Não ( ) Sim
- 2.20- Existe alguma atividade que é restrita aos visitantes ou aos próprios frequentadores? ( ) Não ( ) Sim. Explicar a qual e a quem.
- 2.21- O que as oferendas significam para a sua prática religiosa?

### 3- Sobre os Espíritos e sobre a “Comida” dos Espíritos - Orixás

- 3.1- Você é filho (a) de qual/de quais Orixá(s)?
- 3.2- Quais as principais características dele/dela(s)?
- 3.3- Quais alimentos você oferece a ele/ela(s)?
- 3.4- Em qual lugar ele/ela(s) recebe(m) as oferendas?
- 3.3- Existe alguma relação entre um tipo de oferenda específica relacionada ao alcance de algum objetivo específico?
- 3.4- Tem algum dia específico da semana em que você “alimenta” seu(s) Orixá(s)?
- 3.5- Existe uma data comemorativa para seu(s) Orixás(s)? ( ) Não ( ) Sim. Especificar data: (Caso não, pular a próxima pergunta)
- 3.6- Que tipo de comida você oferece ao(s) seu(s) Orixá(s) nesta data?
- 3.7- Os alimentos de seu(s) Orixá(s) são preparados por quem?
- 3.8- Os alimentos são pré-aprovados ou provados por alguém antes de serem oferecidos?
- 3.9- Normalmente os alimentos oferecidos são crus, pré-cozidos ou cozidos. Especificar alimento e relacionar com estado de preparação.
- 3.10- Como você sabe se seu(s) Orixá(s) gostou ou não da oferenda. Caso haja particularidades na aceitação de cada um, especificar.
- 3.11- Os alimentos de seu(s) Orixá(s) normalmente têm qual procedência? (comprados, plantados especificamente para isso, colhidos em matas, outros – especificar –)
- 3.12- Existe algum alimento que é proibido ofertar ao(s) seu(s) Orixá(s)? Quais? Por quê?
- 3.13- Além dos alimentos, o que mais é oferecido ao(s) seu(s) Orixá(s)?
- 3.14- Você costuma vestir-se de forma específica ao dar as oferendas ao(s) seu(s) Orixá(s)?
- 3.15- Existe algum ritual que você realiza antes ou depois das oferendas?

- 3.16- Em caso de comida servida no próprio lugar de prática dos cultos, elas são retiradas? ( ) Não ( ) Sim. Caso sim, depois de quantos dias?
- 3.17- Existem maneiras de determinar a comida do(s) seu(s) Orixá(s)? ( ) Não ( ) Sim. Especificar:
- 3.18- Em que é servida a comida ofertada ao(s) seu(s) Orixás?
- 3.19- O que é servido ao(s) seu(s) Orixá(s) quando ocorre a incorporação dele(s)?
- 3.20- Alguma comida de seu(s) Orixá(s) pode ser oferecida em casa? ( ) Não ( ) Sim. Especificar
- 3.21- Além de seu(s) Orixá(s) você costuma oferecer alimentos a outros Orixás? ( ) Não ( ) Sim. Especificar Orixás e alimentos oferecidos a eles.

#### **4- Sobre os Espíritos e sobre a “Comida” dos Espíritos – Entidades de Direita**

- 4.1-Para cada entidade de Direita responder aos itens a seguir:
- a- Nome
- b-Quais alimentos você oferece a ele/ela(s)?
- c- Em qual lugar ele/ela(s) recebe(m) as oferendas?
- d- Existe alguma relação entre um tipo de oferenda específica relacionada ao alcance de algum objetivo específico?
- e- Tem algum dia específico da semana em que você “alimenta” a entidade em questão?
- f- Existe uma data comemorativa para esta entidade? ( ) Não ( ) Sim. Especificar data: (Caso não, pular a próxima pergunta)
- g- Que tipo de comida você oferece à entidade nesta data?
- h- Os alimentos são preparados por quem?
- i- Os alimentos são pré-aprovados ou provados por alguém antes de serem oferecidos?
- j- Normalmente os alimentos oferecidos são crus, pré-cozidos ou cozidos. Especificar alimento e relacionar com estado de preparação.
- k-Como você sabe se a entidade gostou ou não da oferenda?
- l- Os alimentos dessa entidade, normalmente, têm qual procedência? (comprados, plantados especificamente para isso, colhidos em matas, outros – especificar – )
- m- Existe algum alimento que é proibido ofertar a esta entidade? Quais? Por quê?
- n- Além dos alimentos, o que mais é oferecido a esta entidade?
- o- Você costuma vestir-se de forma específica ao dar as oferendas a esta entidade?
- p-Existe algum ritual que você realiza antes ou depois das oferendas?
- q- Em caso de comida servida no próprio lugar de prática dos cultos, elas são retiradas? ( ) Não ( ) Sim. Caso sim, depois de quantos dias?
- r- Existem maneiras de determinar a comida desta entidade? ( ) Não ( ) Sim. Especificar:
- s- Em que é servida a comida ofertada a esta entidade?
- t- O que é servido a esta entidade quando ocorre a incorporação dele(s)?
- u- Alguma comida dessa entidade pode ser oferecida em casa? ( ) Não ( ) Sim. Especificar

#### **5- Sobre os Espíritos e sobre a “Comida” dos Espíritos – Entidades de Esquerda**

- 5.1-Quais são as entidades de Esquerda que você trabalha?  
( ) Exus ( ) Pomba Giras ( ) Outras. Especificar.
- 5.2- Para cada tipo de Exu, Pomba Gira e/ou Outras da questão 5.1 responder aos itens a seguir:
- a- Nome

- b-Quais alimentos você oferece a ele/ela(s)?
- c- Em qual lugar ele/ela(s) recebe(m) as oferendas?
- d- Existe alguma relação entre um tipo de oferenda específica relacionada ao alcance de algum objetivo específico?
- e- Tem algum dia específico da semana em que você “alimenta” a entidade em questão?
- f- Existe uma data comemorativa para esta entidade? ( ) Não ( ) Sim. Especificar data: (Caso não, pular a próxima pergunta)
- g- Que tipo de comida você oferece à entidade nesta data?
- h- Os alimentos são preparados por quem?
- i- Os alimentos são pré-aprovados ou provados por alguém antes de serem oferecidos?
- j- Normalmente os alimentos oferecidos são crus, pré-cozidos ou cozidos. Especificar alimento e relacionar com estado de preparação.
- k-Como você sabe se a entidade gostou ou não da oferenda?
- l- Os alimentos dessa entidade, normalmente, têm qual procedência? (comprados, plantados especificamente para isso, colhidos em matas, outros – especificar –)
- m- Existe algum alimento que é proibido ofertar a esta entidade? Quais? Por quê?
- n- Além dos alimentos, o que mais é oferecido a esta entidade?
- o- Você costuma vestir-se de forma específica ao dar as oferendas a esta entidade?
- p-Existe algum ritual que você realiza antes ou depois das oferendas?
- q- Em caso de comida servida no próprio lugar de prática dos cultos, elas são retiradas? ( ) Não ( ) Sim. Caso sim, depois de quantos dias?
- r- Existem maneiras de determinar a comida desta entidade? ( ) Não ( ) Sim. Especificar:
- s- Em que é servida a comida ofertada a esta entidade?
- t- O que é servido a esta entidade quando ocorre a incorporação dele(s)?
- u- Alguma comida dessa entidade pode ser oferecida em casa? ( ) Não ( ) Sim. Especificar

## 6- Sobre a Alimentação dos Médiuns

- 6.1- Existe diferença entre a alimentação do médium iniciante e do médium já experiente? Qual?
- 6.2- Durante o desenvolvimento mediúnico é recomendado algum cardápio específico para o médium?
- 6.3- No dia de realizar uma oferenda a alimentação do médium é diferenciada? Explique.
- 6.4- Existe algum alimento que é proibida a ingestão por um médium? Qual? Em que situação? Por quê?
- 6.5- No dia em que há a realização de cultos/trabalhos o médium deve alimentar-se diferentemente? De qual maneira? Quais os alimentos são permitidos e não permitidos?
- 6.6- Você acredita que a alimentação poder intervir na vida do médium ou nos trabalhos realizados por ele? Especifique/Exemplifique.
- 6.7- De qual maneira o médium é informado sobre a alimentação a ser seguida?

*Obrigado pela Colaboração! Suas respostas são valiosas*



## ANEXO

### ANEXO A

#### HINO DA UMBANDA

Autoria: José Manuel Alves

Refletiu a Luz Divina  
Com todo seu esplendor  
É do reino de Oxalá  
Onde há paz e amor  
Luz que refletiu na terra  
Luz que refletiu no mar  
Luz que veio de *Aruanda*  
Para tudo iluminar

A Umbanda é paz e amor  
É um mundo cheio de Luz  
É a força que nos dá vida  
É a grandeza que nos conduz

Avantes, filhos de fé  
Como a nossa lei não há  
Levando ao mundo inteiro  
A bandeira de Oxalá

Levando ao mundo inteiro  
A bandeira de Oxalá