



Comidas da religião afro-brasileira omolokô: linguagem e matéria do sagrado

Foods of the Afro-Brazilian religion Omolokô: language and matter of the sacred

Maria Luíza Lima de Castro*
Rute Ramos da Silva Costa**
Danielle Theodoro Canicio***

Resumo: Trata-se de pesquisa qualitativa, de cunho histórico-cultural, que elegeu como fonte documental o livro “Omolokô: uma nação”. Objetivou-se analisar as comidas votivas do omolokô destacando a agência e potência para a formação de sentidos e significados não discursivos, mas sensoriais, de modo a estarem associadas à incorporação de conceitos e valores das divindades cultuadas. Estudamos 31 comidas de 17 bakuros, suas cores, ervas, animais de sacrifício, frutas, receitas, técnicas de preparo e utensílios. Para a análise, associamos os bakuros, suas histórias e características com a culinária. As comidas votivas destacam o perfil das entidades, trazendo elementos de energia feminina ou masculina, juventude e senioridade, em correspondência à sua manifestação. A composição das preparações e do jejum se relacionam com as histórias, como por exemplo, as pipocas com areia da praia servidas a Kaviungo/Kimbotó, cujo itan faz referência ao cuidado que este bakuro recebeu de Yemanjá. As cores das entidades se destacam nos pratos, desde a escolha do tom do pelo/penagem dos animais de sacrifício até os tecidos da decoração. O alimento ou material dos utensílios se relacionam às características dos bakuros, como visto no uso do feijão, alimento fonte de ferro ao guerreiro e senhor do aço. A religião omolokô é guardiã da sabedoria e tradições das culinárias africanas na diáspora e merece que mais estudos aprofundem os conhecimentos sobre a linguagem e matéria. A sua potência cultural é notória e demonstrada na capacidade dessa culinária ter ultrapassado o espaço ritual, e se tornado a comida de casa.

Palavras-chave: Comida afro-brasileira. Omolokô. Sagrado. Cultura.

Abstract: This article analyzes Omolokô votive foods, emphasizing their agency and capacity to generate non-discursive, sensorial meanings, which connect to internalizing concepts and values associated with the worshipped entities. The research draws on the book *Omolokô: Uma Nação* as a key reference for understanding the role of food in Omolokô practices. By examining the bakuros (orishas), the study identifies the symbolic cores, herbs, sacrificial animals, fruits, recipes, preparation techniques, and utensils central to these rituals. Our analysis reveals that the characteristics of bakuros manifest in the colors and types of food, non-culinary ingredients, and serving materials, positioning food as an active producer of meaning. Furthermore, the study highlights the guardian role of the Omolokô religion in preserving the wisdom and traditions of African cuisines in the diaspora. It demonstrates that the “food of the bakuro” – the sacred food of the orisha – is not merely ritualistic but deeply rooted in everyday domestic practices, reflecting the continuity of culinary heritage in household contexts.

* Contato: maludcastro@hotmail.com – ORCID: 0009-0004-5267-125X. Residente Multiprofissional em Saúde Coletiva (UFRJ, Rio de Janeiro-RJ).

** Contato: ruteatsoc@gmail.com – ORCID: 0000-0002-3865-5956. Doutora em Educação em Ciências e Saúde (UFRJ, Rio de Janeiro-RJ).

*** Contato: daniellecanicio2@gmail.com – ORCID: 0009-0009-5630-3485. Mestranda em Educação em Ciência e Saúde (UFRJ, Rio de Janeiro-RJ).

Keywords: Afro-Brazilian food. Omolokô. Sacred. Culture.

Introdução

O omolokô é um culto afro-brasileiro nascido no malê-mussurumim dos mina-gegê do Maranhão, tendo como base elementos africanos, espíritas e ameríndios, além de fundamentos que estão assentados na tradição oral (Silva, 2021, p. 161). Segundo *tatá* Gilberto d'Òsosi (Òde Karofagi) (2010, p. 18), no livro “Omolokô: Uma Nação”, essa prática religiosa foi originária de um povo da região de Luanda (leste de Angola), conhecido como lunda-kioko. A palavra “*omolokô*”, de origem iorubá, significa: *omo* (filho) e *oko* (zona rural), fazendo referência ao local onde eram realizados os rituais. Devido à repressão policial da época, Ornato José da Silva (1985, p. 27) escreveu no livro “Culto Omoloko – Os Filhos do Terreiro” que era necessário encontrar um lugar seguro para a prática religiosa.

O principal disseminador no Brasil foi *tatá* Tancredo da Silva Pinto (*tatá* Ti Inquice), que foi iniciado por zeladores de santo no Maranhão. Apesar de divergências, estima-se que tenha nascido durante a Lei do Vinte Livre no Rio de Janeiro (D'Òsosi, 2010, p. 21). Ele foi presidente do Conselho Deliberativo da Congregação Espírita Umbandista do Brasil (C.E.U.) (Pinto, 1970, p. 7). Essa congregação defendia os interesses dos negros e afrodescendentes, além de uma religiosidade africanizada.

Tatá Ti Inquice foi colunista no jornal “O Dia” e escritor de vários livros sobre religiões afro-brasileiras e é lembrado pela criação de celebrações como i) a de Iemanjá, realizadas nas praias; ii) de Yaloxá (Iemanjá), em Pampulha; iii) de Cruzandê (a festa de caboclos), em Minas Gerais; iv) da festa do preto-velho, em Inhoaíba, em homenagem à ialorixá Mãe Senhora, no Rio de Janeiro e; v) da festa de Xangô, em Pernambuco. Criou também o evento “Você sabe o que é umbanda?”, no estádio do Maracanã, durante a gestão de Carlos Lacerda, e, o ritual religioso de integração do Estado do Rio de Janeiro com o Estado da Guanabara, realizado no centro da Ponte Rio-Niterói (Bahia; Nogueira, 2018, p. 10)

Gonçalves (2023, p. 27) afirma que uma das características mais marcantes do omolokô é a perpetuação de seus conhecimentos e ritos mediante a oralidade. E que o entendimento dessa religião pode ser interpretado a partir de um ditado, de autor desconhecido, tantas vezes repetido dentro dos espaços de culto: “cada casa é uma casa”. Essa máxima serve para entendermos que há uma diversidade de cultos omolokô e, portanto, uma multiplicidade de registros acerca da nação religiosa aqui discutida.

É importante ressaltar, a partir da obra da professora e pesquisadora nigeriana Oyèrónké Oyewùmí (2021, p. 42), o conceito de “cosmopercepção” em contraste com um conceito que vem sendo muito utilizado academicamente, chamado “cosmovisão”. A autora reflete que o conceito de cosmovisão se constitui a partir do modo ocidental de, literalmente, enxergar o mundo, a chamada “visão de mundo”, reduzindo a vida àquilo que se pode ver. Nesse caso, a visão é o principal sentido que direciona os caminhos das sociedades ocidentais, fazendo alusão ao modo cartesiano e à dualidade cristã entre bem e mal. Segundo Oyewùmí (2021, p. 43), a cosmopercepção se adequa

melhor à maneira como algumas culturas, incluindo as africanas ou da sua diáspora, se relacionam com o mundo, percebem os fenômenos da natureza, as realidades, pois abrange outros sentidos para além da visão.

As religiões de matriz africana, a partir de suas cosmopercepções, trazem, em seus fundamentos cotidianos, valores civilizatórios africanos que foram incorporados na diáspora, sobretudo no espaço sagrado onde a religião é professada (Petit, 2015, p. 72). A oralidade, um desses importantes valores, é elemento fundamental, trazendo consigo a função de transmissão e perpetuação de conhecimentos ancestrais das tradições, como mecanismo de troca de saberes, energias e manutenção dos segredos nas religiosidades de matrizes africanas, e em particular na cozinha de santo (Alves, 2019, p. 131; Bâ, 2010, p.167-168). Não é um caminho exclusivo, uma vez que a circulação de saberes e aprendizagem é uma experiência multissensorial, que compreende outros fenômenos de experimentação corporal, como danças, comer, músicas e narrações (Petit, 2015, p. 112).

Nos cultos afro-brasileiros, a circulação de energia (axé) é um dos princípios orientadores da lógica das experiências. Nesse sentido, a oralidade é percebida como um mecanismo de movimentação de energia na medida em que contém elementos carregados de axé, como a vibração, o ritmo e tom que compõe o som da voz, o hálito, a combinação sonora e semântica daquilo que é proferido (Oliveira, 2006, p. 72). Todos esses conceitos são carregados de energia da ordem do invisível e do mágico que alimentam a oralidade para além da comunicação verbal (Alves, 2019, p. 131).

A comida é uma linguagem e, portanto, um dos elementos de valor para as tradições e espiritualidade afro-diaspóricas, fundamentais para as suas organizações sociais e culturais (Alves, 2019, p. 116). Não existem religiosidades de matrizes africanas sem comida. A cozinha votiva é a estrutura fundamental de troca de energia vital que sustenta a religiosidade (Alves, 2019, p. 117). Alimentos como feijão branco (fradinho) para o acarajé de Yansã e o *ebô* (milho branco) de Oxalá são comuns nos cultos afro-brasileiros e são utilizados na alimentação diária como na preparação de oferendas, diversificando seu modo de preparo e finalidade (Ribeiro, 2009, p. 5).

A comida do santo é também presente nas cozinhas de casa. A alimentação brasileira tem influência da cultura africana de forma muito presente. Durante o século XVI, apesar da colonização europeia e não devido a ela, animais, vegetais e elementos diversos do continente africano chegaram às terras brasileiras com o intuito de servir de fonte de alimentação (Ribeiro, 2009, p. 2). Segundo o livro “Alimentos Regionais Brasileiros” (Brasil, 2015, p. 13), inhame, quiabo, inhame roxo, jiló, maxixe, caruru, vinagreira, tamarindo, feijão guandu, feijão-de-corda, taperebá (acajá, cajá-mirim, cajá-pequeno), sorgo (milho-d’angola ou milho-da-guiné), orelha-de-padre (mangalô-amargo), gergelim, beldroega e dendê são dos alimentos de origem africana encontrados em terras brasileiras.

Segundo Ribeiro (2009, p. 2), os alimentos que mais se adaptaram ao território foram o inhame, a palma para o azeite de dendê e a banana. De acordo com o mesmo autor, um dos animais que também se adaptou e pode ser encontrado atualmente é a galinha d’angola, muito importante para os rituais religiosos.

Logo, a ancestralidade africana, enquanto pilar cultural, é perceptível em muitos aspectos do nosso dia a dia, nos modos de ser humano, mas sobretudo quando se trata

do aspecto religioso. As comidas do omolokô são elementos materiais e imateriais desse sagrado, assim como mediadoras das experiências religiosas ordinárias desse culto. A prática culinária, a partilha e os comerres acionam o corpo e os seus sentidos, agenciando e formando percepções e significados por meios não discursivos, mas sensoriais e, ainda levando os sujeitos religiosos a incorporarem conceitos e valores das divindades cultuadas.

Considerando o ainda baixo número de trabalhos sobre a alimentação votiva no omolokô, esta pesquisa vem contribuir para a circulação de conhecimentos em torno das comidas como produtoras de significado nesta religiosidade.

Percurso metodológico

Esta é uma pesquisa de abordagem qualitativa, documental, tendo como eixo fundamental a investigação em fontes históricas. Considerando que tudo o que os seres humanos produzem por meio dos vestígios das suas ações e interferências são fontes históricas, e que elas podem nos possibilitar acesso importante à compreensão do passado humano e de seus desdobramentos no presente, temos que manuscritos, documentos de arquivos, livros e impressos diversos são consideradas “fontes textuais” (Barros, 2020, p. 13).

Existem poucos materiais escritos sobre o culto omolokô; dentre estes se destacam as obras de Tancredo da Silva Pinto, Ornato José da Silva, Caio de Omulu, Laura M. Latelli, Ismael Pordeus Jr. e *tatá* Gilberto d’Òsòsi (Silva, 2014, p. 156). O livro “Omolokô: Uma Nação”, publicado em 2010 por *tatá* Gilberto d’Òsòsi (Òdé Karofagi) foi selecionado como nossa fonte primária para a análise das comidas sagradas da referida religião. A escolha da obra como fonte se deu pela sua riqueza de elementos, ao apresentar um compilado de informações sobre o omolokô, com foco na região de Minas Gerais. Pela dificuldade de acesso a documentos sobre o tema e pela falta de materiais recentes, o livro se apresenta enquanto uma fonte contemporânea, bem estruturada e organizada em universo ritualístico no qual a comida é um elemento central.

Gilberto Antônio Silva (*tatá* Ti Inkice Gilberto d’Óxossi/Òdé Karofagi) nasceu em São Paulo no dia 26 de setembro de 1957. Filho (carnal) de mãe Delfina – n’Ginja Delfina d’Oxalá – foi para Uberlândia em 1960, onde deu o primeiro batismo na umbanda e trilhou o seu caminho na religiosidade. Deu suas obrigações com *tatá* Tancredo de Oxóssi e saiu para *made* (Oxóssi). Participou da fundação de diversas instituições de resistência da cultura afro-brasileira em Uberlândia e atuou em grupos ligados ao movimento negro. Além de pesquisador e escritor, é radialista e jornalista de formação, e atuante no Centro Nacional de Estudos e de Políticas de Igualdade na Educação (Cenafro) (D’Òsòsi, 2010, p. 179).

O segundo capítulo do livro citado foi o selecionado para o estudo, do qual extraímos o principal conteúdo de análise. Nele encontramos uma introdução aos *bakuros* cultuados, as tradições e práticas que os circundam, informações como cores, animais de sacrifício, ervas e comidas representantes. De significado antigo ou ancestral, em congo, *bakuros* ou *mbakulu* são as divindades pertencentes ao omolokô. Segundo os cabalistas, foram ancestrais admiráveis que nunca viveram na Terra, considerados entidades da natureza (Lopes, 2004, p. 842).

Tomando o livro como fonte documental, catalogamos as principais informações para o desenvolvimento desse trabalho com base nos dados organizados por *bakuros*. Dentro dessas divisões foram utilizadas as informações referentes às comidas: cores, ervas, animais de sacrifício, frutas, comidas e oferendas (informações gerais sobre as preparações), *ajeum* (descrição da preparação).

“*Ajeum*” é uma palavra de origem iorubá que é traduzida como “comer”. É a junção das palavras “*àwa*”, que significa “nós”, e “*jeun*”, “comer”, resultando na expressão “comer junto”. Nas religiões afro-brasileiras, o ato de comer é o momento da partilha, agradecimento e oferenda entre aqueles que compartilham da mesma fé (Barbosa, 2018, p. 14). O autor do livro trabalha os termos “ajeum” e comida separadamente como forma de estratégia de organização do livro, em que a comida é apresentada como elementos que representam aqueles *bakuros* e *ajeum* como o modo de preparo e ingredientes das comidas.

Além do livro selecionado para a pesquisa, as análises também foram mediadas pelas experiências das primeiras autoras na vivência cotidiana em religiões de matriz africana, incluindo o omolokô. Consideramos pertinente adicionar tais lentes analíticas, pois sabemos que muitos *itans* (ensinamentos), histórias e costumes são transmitidos por meio da oralidade no dia a dia dos terreiros, não sendo possível encontrar em registros escritos ou referências acadêmicas.

As comidas omolokô na produção de significados

Foram contabilizadas 31 receitas culinárias para 17 *bakuros*, sendo que alguns destes compartilham as mesmas comidas e elementos por questão de tradição, como podemos observar nos *itans*. Para os iorubás, *itans* consistem nos ensinamentos que cercam as histórias acerca da criação do universo e são compartilhadas, oralmente, como forma de sabedoria pelos mais velhos (Souza, 2019, p. 102).

A fonte histórica escolhida para o presente estudo, o livro “Omolokô: uma nação”, nos forneceu um conjunto de informações que foram organizadas a partir do nome do *bakuro* e, posteriormente, divididas por suas cores, ervas, animais de sacrifício, frutas, receitas, descrições e ingredientes.

Segundo Nei Lopes (2005, p. 250), o omolokô tem Zambi como entidade suprema e cultua entidades como Canjira, o senhor dos caminhos e da guerra; Quimboto, o dono da varíola e das doenças; Pomboê, dona dos raios, Zambanguri ou Sambari, senhor do trovão; Quixímbi ou Mamê Cinda, dona das águas doces.

Para o *bakuro* Aluvaia (Exu) (manifestação masculina) e Bombogira (manifestação feminina), a comida é a mais variada, pois eles recebem basicamente quase de tudo (Ribeiro, 1985, p. 28). Aluvaia tem como cores principais o vermelho e preto e isto transparece nas preparações principais, como: bife de Exu, *deburu* e farofa de Exu. O *bakuro* Aluvaia corresponde ao orixá Exu, dentro da cosmogonia iorubá.

Muitas casas de omolokô, devido a uma grande confluência dos princípios bantus com os iorubanos, costumam fundamentar o culto a Aluvaia de forma similar ao culto a Exu, utilizando-se das mesmas comidas, fundamentos e até mesmo das rezas. Exu é

considerado o detentor dos princípios básicos da paz e da harmonia, ao contrário do que algumas narrativas construídas a partir do racismo religioso têm demonstrado. É ele que regula a ordem, a disciplina e a organização (Sàlámì; Ribeiro, 2015, p.139).

Sàlámì e Ribeiro (2015, p.140) ressaltam o caráter controverso de Exu, talvez a entidade mais controversa de todas as divindades do panteão iorubá. São múltiplas as faces de Exu e, por isto, em grande parte da literatura disponível e até mesmo dentro dos terreiros ele é apresentado como um ser ambíguo e malicioso. Há quem se refira a ele como inimigo do ser humano, porém os autores trazem um provérbio iorubá para elucidar essa afirmação: “*Olóòótó ni òtá ayé*” (“Quem diz a verdade é inimigo dos seres”).

Os autores ainda ressaltam que, entre devotos de orixás, Exu é considerado o mais poderoso por sua presença constante em todas as ocorrências da vida. Sua presença é indispensável em todos os rituais e abertura de trabalhos religiosos (Sàlámì; Ribeiro, 2015, p.145).

Dentre suas comidas votivas de Aluvaíá (Exu) e Bombogira, o bife é uma preparação de carne bovina com cebola temperada com pimenta malagueta, e passado no azeite de dendê. O *deburu* são pipocas passadas no dendê e na areia da praia. A farofa é a farinha de mandioca frita no dendê com carne de porco e bem temperada. Os ingredientes da farofa são: azeite de dendê, linguiça de porco apimentada, paio, miúdos de porco, cebola, alho, salsa e cebolinha. O *padê* é feito com farinha lisa e dendê para a manifestação masculina, em que o dendê representa a energia masculina. E com a farinha d’água, cachaça ou azeite doce é oferecido à manifestação feminina, pois o azeite doce e o mel contêm a energia feminina. As cores são importantes. Os animais têm de ser intrinsecamente pretos, assim como a decoração da oferenda, feita com panos vermelho e preto, sendo servidos em alguidares ou folha de bananeira (D’Òsòsì, 2010, p. 30-32).

Para o *bakuro* Kaviungo/Kimbotó – Omolu/Obaluaíê representam a transformação, responsável pela vida e pela morte. Matos (2017, p. 37) afirma que ele é representado pela terra, sendo também o “senhor da doença e da cura”. Sua origem é indefinida, pois em muitas regiões da África Ocidental eram cultuados deuses com características e domínios próximos aos seus. Diferentes cultos trazem divindades com características similares a desse *bakuro*. Tem como cores principais, no culto omolokô, o branco e o preto, tanto para sua apresentação mais jovem (Kaviungo) e o mais velho (Kimbotó) (D’Òsòsì, 2010, p. 43). Em alguns terreiros, o vermelho pode estar presente também. Suas comidas representantes são a pipoca (*deburu*) para Kaviungo que leva: milho de pipoca, areia de praia e azeite de dendê. Em nossa experiência, a areia da praia presente na cocção da pipoca é devida à sua relação com o orixá Yemanjá. Existem *itans* (ensinamentos) desse orixá em diáspora que afirma ter sido Omolu rejeitado por sua mãe Nanã – devido a seu corpo cheio de feridas – e deixado por ela à beira mar. Foi, então, acolhido e criado por Yemanjá. Diz-se que Yemanjá cuidou dele com folhas de bananeira e o alimentou com pipocas. Então, toda a vez que a pipoca é feita, ritualisticamente, para Obaluaê – em alguns cultos afro-brasileiros – é colocada uma quantidade de areia da praia na panela. Já o bife de carne de porco é feito no dendê com alho e cebola para Kimbotó, tendo a presença de proteína de origem animal.

Para o *bakuro* Kanjira – n’Kosi – Mukumbe – Ógun, guerreiro, senhor do aço, se apresenta a farofa de feijão, refogada com farinha de mandioca, e toucinho, sal e cebola; feijão fradinho/mulatinho coado na *urupemba* (peneira), temperado com sal, cebolas, alho, dendê e camarão seco. A última preparação é uma mistura de inhame com farinha de mandioca, camarão, cebola, coentro, alho e tudo é regado com dendê quente. No omolokô, suas cores são o verde e vermelho e, em outras nações, azul-marinho (D’Ôsosi, 2010, p. 54-56).

Em muitos cultos afro-brasileiros essa divindade tem o feijão – de muitos tipos – como oferenda. Diz-se que esse alimento representa a ligação que Ogum tem com o ferro, sendo ele conhecido como o ferreiro dos Orixás.

O *bakuro* Madé – Gongobira – Oxóssi é a divindade caçadora, o senhor das matas e florestas, local que ele tem o total conhecimento, pois é aquele que, por saber tudo sobre a mata e os seres vivos que a habitam, se relaciona e bionterage com ela (Correa, 2019, p. 47).

Esse *bakuro* gosta de peixe de escamas, arroz, abóbora (jerimum), milho, feijão fradinho, camarão seco, dendê, coco, cebola e amendoim. É ligado à caça, representante da fauna e flora. É simbolizado pelo milho cozido com sal, papa de milho verde coado em *urupemba* e temperado com erva-doce, canela e açúcar; e peixe (pescada, dourado, piau) recheado com camarão seco, dendê, cebola, coentro moído, salsa e farinha de mandioca. O peixe é assado em forno de lenha, após o cozimento é servido em um alguidar enfeitado com mais temperos, como urucum, cebolinha e as ervas do santo, como palha de milho e guiné. Representado pela cor verde (em algumas casas, pela cor azul claro) (D’Ôsosi, 2010, p. 63-64).

Para a deusa das águas doce, *bakuro* Kissimbi – Kambalassinda – Dandalunda – Oxum, manifestação da doçura e do amor, é representada pelos ovos, feijão fradinho, *oberém*, *omolocum*, xinxim de galinha e peixes de água doce. Apresenta-se a moqueca, que é o peixe temperado com pimenta malagueta, sal, azeite de dendê, alho, cebola, limão, coentro, tomate; o milho branco regado a mel e temperado com cebola e coentro e rodeados por ovos cozidos servidos em alguidar ou panela de barro; e xinxim de galinha, que é um cozido de galinha com camarão seco e temperado com sal, cebolinha, coentro, pimenta, alho, cebola, azeite de dendê. É representada pela cor amarelo-ouro/amarelo ovo (D’Ôsosi, 2010, p. 72-74).

Oxum é um orixá profundamente ligado à beleza e à doçura das águas doces, algumas de suas iniciadas pintam o calcanhar com *osun*. Em muitos assentamentos encontramos também estátuas que representam uma mulher de cabelos trançados, segurando ao colo um bebê e o amamentando (Sálami, 1997, p. 207).

Bakuro Kianda Aioká – Kaitumbá – Yemanjá, senhora das emoções e procriação, é considerada a deusa dos mares e oceanos. Adota as cores azul-transparente, prata e branca como suas representantes. Suas comidas são o manjar branco, peixes enfeitados com taioba e polônia, regado a azeite de oliva e uvas brancas e mel, frutos do mar e bolinho de açaí com leite de coco. O camarão de Yemanjá é uma massa de camarão temperada com cebola, cebolinha, salsa, coentro, tomate, azeitona, azeite de dendê, azeite doce (oliva), leite de coco e ovo. O *ejá* de Kianda Aioka que é apresentado de duas formas; a primeira seria como um peixe assado e recheado com sal, coentro,

pimenta-do-reino, alho, camarão, cebola, pimenta-de-cheiro, salsa, cebolinha, tomates, ovos, farinha lisa ou uma pasta de peixe temperada com coentro, cebola, sal, limão, peixe, azeite de dendê (D'Ôsosi, 2010, p. 81-84).

Para Iapopo – Cita – Matamba – Oyá – Yansã, deusa dos ventos e da tempestade, suas cores representantes como o vermelho, rosa, marrom, coral conversam com as suas comidas como o acarajé, beterraba, camarão e dendê. O acarajé é um bolinho de feijão fradinho recheado com cebola e camarão seco e frito no dendê e o *epetê* ou bobó é uma preparação de inhame cozido com camarão, dendê e pimenta malagueta (D'Ôsosi, 2010, p. 89-91).

O *bakuro* Kerekere – Zumbarandá – Nanã, representa a deusa das chuvas, tem como cores lilás, rosa-choque, branco, azul-cobalto ou azulão, sendo oferecido a ela sarapatel, taioba, melão, uva-branca e peixe de lagoa. Para o sarapatel é preciso preparar os miúdos de porco e o sangue do animal, e temperá-los com limão, coentro, temperos verdes, pimenta-do-reino, cominho e louro. Tudo isso servido no alguidar (D'Ôsosi, 2010, p. 97-98).

Para *bakuro* Jambanguri – Kambaranganje – Xangô é a projeção da justiça, poder e força. Durante sua vida na terra foi o quarto Alafin de Oyo, tendo sido transformado, depois, no orixá dos raios e, aqui no Brasil, orixá das pedreiras. Reza a lenda que, durante seu governo, Xangô era tão forte que precisava sentar-se sobre o pilão e acreditava-se, ainda hoje, que ele continua sentado no pilão como na época em que foi Alafin de Oyo (Sálami, 1990, p. 43-45). Em algumas casas de candomblé seu assentamento é feito em cima do pilão devido à sua relação com esse utensílio.

Para esse *bakuro* é oferecido o *amalá* de Jambanguri – Kambaranganje – Xangô que é uma preparação de rabada com quiabo temperado com sal, pimenta-do-reino, alho e dendê. Tudo isso é servido em um alguidar enfeitado com salsa, cebolinha e cebola em rodela. O *ekurú* é um bolinho de feijão fradinho temperado com camarão-seco, cebola, pimentas, alho, coentro e salsa e cebolinha, que é enrolado em folhas de bananeiras cozidos em banho-maria. *Efún oguedê* é um pirão de banana-São-Tomé (meio verdes) com farinha e mel. E o *ajabó* é uma mistura de quiabo com mel servida com moedas correntes e folha de jaborandi (uma das principais folhas utilizadas no culto para limpeza, defesa, desenvolvimento e segurança) (D'Ôsosi, 2010, p. 104-106).

Sendo Ferimã – Gangarubanda – Lembaranganga – Oxalá é a entidade mais respeitada por todos, é a manifestação do céu, da terra, da paz, amor, do todo. Sua cor representante é branca e prata. Essa divindade não aceita alimentos coloridos e nem com sal. Recebe cuscuz de inhame, que é uma massa de inhame fermentado com bagaço de coco e adicionado de leite de coco e açúcar; *acaçá* de fubá de arroz, que é um bolinho de fubá de arroz, servido em folhas de bananeira; e o cuscuz de tapioca, mistura de tapioca, coco, adoçado com mel ou açúcar regadas com leite de coco. Tudo é servido em tigela branca (D'Ôsosi, 2010, p. 115-116).

Para Sanguin, Ossãe – Catendê – Minipanzo – Ossãe, *bakuro* que também é associado às folhas e ervas medicinais, sua cor é verde-escuro/verde-folha. É oferecido *axoxo*, que é uma mistura de milho com fumo de rolo, coco, para servir com sete folhas diferentes e bastante mel; além de uma peça de carne frita e assada em folha de bananeira que é temperada com dendê, salsa, cebolinha, cebola, alho, pimenta-do-reino,

coentro, pimenta malagueta, milho, coco; espiga de milho cozida com molho de carne e temperada com cebola, salsa, cebolinha, coentro, pimenta-do-reino, pimenta malagueta e dendê; e farofa de dendê a base de farinha de mandioca, temperada com cebola, alho, pimenta malagueta e decorada com espiga de milho e pedaços de coco (D'Òsosi, 2010, p. 125-127).

Angorô – Angoromeia – Oxumaré – Dan – Bessen é o bakuro representante da chuva e do arco-íris. Dan, ou na sua “qualidade” individualizada o *vodun* Bessen, é equiparado com o orixá nagô Oxumaré e o *inkisse* de Angola Angoro. Além do seu aspecto de cobra, essas divindades são também identificadas com o arco-íris e a transmutação (Parés, 2006, p. 327).

Pelos *itans*, ele é filho de Ferimã – Gangarubanda – Lembaranganga – Oxalá e de Kerekere – Zumbarandá – Nanã, logo ele herda as mesmas comidas e *ajeum* de Kianda Aioka (Iemanjá) e Kissimbi (Oxum) e é representado pelas cores amarela e preta (D'Òsosi, 2010, p. 131-132).

Terecompenso – Iógún – Edé é bakuro filho de Madé – Gongobira – Oxóssi e Kissimbi – Kambalassinda – Dandalunda – Oxum, representa a fartura e a riqueza das águas e da terra. Tem as cores azul-claro e amarelo e herdou as mesmas comidas e *ajeum* de seus pais (D'Òsosi, 2010, p. 136-137).

Tempo – Kitembula é um *bakuro* que dificilmente aparece nos terreiros. Ele se manifesta na árvore mais extraordinária do terreiro (pé de *iroko*) e representa a ancestralidade e a dinâmica da natureza. É simbolizado por todas as cores e herdou as mesmas comidas e *ajeum* de Katende (D'Òsosi, 2010, p. 141).

Comida de Santo e de casa: a religião promovendo a salvaguarda da sabedoria e das tradições culinárias africanas na diáspora

O autor Manoel Querino, em sua obra “A Arte Culinária na Bahia” (1957), apresenta variados alimentos africanos encontrados na culinária brasileira, como o *acaçá*. O autor descreve essa comida como sendo um tipo de papa feito a partir de milho ralado em pedra e passado em uma *urupemba*, e envolto em folha de bananeira. Esses mesmos ingredientes, modo de preparo, utensílios e tecnologia social são descritos com muitíssima semelhança na fonte histórica por nós analisada quando se descreve o mingau de milho doce para Oxóssi.

O acarajé é outro prato muito importante tanto da cozinha baiana quanto da cozinha de santo. Querino (1957, p. 30) o descreve sendo um bolinho de feijão-fradinho frito no dendê recheado com camarão, bem temperado com cebola. Ele é o prato principal para Yansã. O feijão-fradinho foi a variedade de feijão que mais apareceu nas preparações do omolokô, tamanha relevância na culinária afro-brasileira estudada. É destaque em diversas receitas, além do acarajé. A sua utilização se deu na feitura de farofas e como ingrediente principal das massas para os bolinhos, como o *ekurú* para Xangô.

O inhame é um tubérculo importante na culinária do santo. É versátil e potente, pela capacidade de proporcionar variadas consistências. É outro alimento muito utilizado

para a produção de massas para os bolinhos, assim como para o *caruru* ou *efô* (Querino, 1957, p. 35). Ele está presente na mistura da farinha de mandioca com camarão para Ogum; no *epetê* de Yansã; e no cuscuz para Oxalá.

Apesar do *efô* não ser apresentado no livro “Omolokô: Uma Nação” (2010), ele é um prato muito conhecido da culinária afro-brasileira e comumente é apresentado para a orixá mais velha do panteão africano, Nanã. Ele carrega consigo vários elementos que aparecem no *corpus* analisado, como a massa de folha de língua-de-vaca, mostarda ou taioba, dendê, camarão, cebola, além do peixe.

O *caruru* é outro prato que aparece na fonte estudada, seus elementos são o quiabo, a taioba, folhas como a unha de gato, bredo de Santo Antônio, que acompanham o peixe ou a carne de charque. O *caruru* é descrito na Obra de Querino como o prato que é ingerido com acaçá ou farinha de mandioca (Querino, 1957, p. 33). O *xinxim* de galinha também aparece como destaque da culinária afro-brasileira (Querino, 1957, p. 34). É muito popular para Oxum. Em nossa fonte de estudo, aparece o seguinte modo de preparo: a galinha, após ser morta no terreiro, depenada e limpa, é cozida com alho, cebola e camarão seco.

Esse ato de fazer as preparações culinárias do zero, ou seja, envolvendo todas as etapas desde a seleção até o empratamento, vale também para as comidas com carnes animais. Geralmente, os animais que são utilizados para os sacrifícios, posteriormente são direcionados para a alimentação da comunidade de terreiro. Observamos a utilização integral do animal, a exemplo das partes nobres, dos miúdos, do sangue, da língua e rabo. As carnes não estão somente nos pratos desde o lugar de centralidade, mas aparecem compondo as preparações na forma de pastas ou massas, nas farofas de Exu e no sarapatel de Nanã.

O azeite de dendê é um ingrediente culinário amplamente utilizado na composição das receitas. Foi usado especialmente para dourar alho e a cebola, umedecer as farinhas e como componente untuoso das moquecas e cozidos. O dendê e o leite de coco são dois ingredientes chave na culinária afro-brasileira (Querino, 1957, p. 52).

O camarão é outro elemento versátil na cozinha afro-brasileira. Geralmente aparece na forma seca e é usado para temperar, como aparece juntamente da galinha no *xinxim*. É possível encontrar camarão na forma de farinha. O processo para isso consiste em secar e pilar.

O uso de sal e açúcar refinados são bastante moderados, como apontaram os resultados. Usa-se mel de abelhas como adoçante, como no milho para Oxum, no *efún* Ogedê e no *ajabó* para Xangô e no cuscuz de Oxalá. Os temperos naturais como cebola e alho são os principais, a partir da técnica de refogar o alho e adicionar a cebola. Mais a adição da salsinha, cebolinha, coentro, pimentas (malagueta, do reino, de cheiro), erva doce, canela, urucum e cominho que colorem e perfumam os pratos.

Uma das frutas citadas foi Banana São Tomé, uma banana africana oriunda de São Tomé e Príncipe. A fruta é usada para uma preparação bastante comum em comunidades negras no Brasil, o angu ou a paçoca de banana verde. O estudo realizado por Lima, Costa e Rizzo (2021, p. 269) descreve uma receita comum entre as famílias negras macaenses, que consistia em cozinhar a banana verde, pilar até formar uma massa e, em seguida, temperar com refogado de alho e cebola.

As plantas alimentícias de origem espontânea ou partes não capturadas pela lógica do mercado são citadas, a exemplo da taioba, polônia, jaborandi, o bagaço de coco e fumo de rolo. Aparecem ainda os ingredientes não alimentícios como a areia de praia. Sobre esse componente, acreditamos que estudos futuros possam aprofundar na compreensão de tal utilização.

A folha de bananeira é uma tecnologia social apresentada em nossa fonte histórica e amplamente encontrada na cultura negra brasileira (Damião et al., 2023, p.32). A folha de banana serve como utensílio de cozinha, travessa para servir e assar, embalagens para envolver as massas e aplicar calor úmido e seco às massas, como também visto em Querino (1957). Observamos ainda outras tecnologias sociais como a palha do milho e a guiné, plantas utilizadas como suporte para servir as comidas.

É impressionante que o conjunto de receitas culinárias afro-brasileiras descritas por Manuel Querino, na publicação “Arte Culinária na Bahia”, datado do ano 1957, seja encontrado no livro “Omolokô: uma nação”, de 2010. Alguns exemplos são as moquecas; as papas, bolos e massas cozidas em calor úmido, calor seco ou fritos (o *acaçá*, *aberém*, *acarajé*); as farofas (de azeite ou com feijão fradinho); os refogados; os cozidos; o pirão e as comidas verdes, feitas com quiabo e o caruru. Isso demonstra a ação guardiã que é exercida pela religião, salvaguardando a sabedoria, as tradições das culinárias africanas na diáspora e estabelecendo um modo de ser cultural amefricano, uma afrobrasilidade.

Conclusão

O tema das comidas do culto omolokô apresenta grandes lacunas de materiais de referência acadêmica. A presente pesquisa esbarrou em limitações e consideramos importante que sejam feitos aprofundamentos sobre o tema. A expectativa é a de que esse trabalho tenha oferecido reflexões iniciais e que promova mais questionamentos do que respostas, estimulando essas discussões, sobretudo no campo dos estudos críticos sobre alimentação, da ciência das religiões, da sociologia e áreas afins.

Nas sociedades tradicionais africanas, as divindades e a comunidade compõem a teia social, de maneira que também precisam se alimentar. Essa perspectiva impõe a responsabilidade coletiva de que o alimento continue existindo para todos. As comidas, elementos importantes nas religiões de matriz africanas, segundo Nascimento (2015, p. 65), carregam em si valores, sentidos e significados elaborados no contexto das sociedades tradicionais africanas.

O ato de comer, no espaço sagrado aqui estudado, também chamado de “*ajeum*” dentro dos terreiros, é parte dos processos de socialização entre as pessoas que vivem naquela comunidade. Embora cada um faça a ingestão individual da sua comida, estas são elaboradas coletivamente de maneira que se fortaleça os laços comunitários e se distribuam as responsabilidades pelos processos.

No terreiro, as comidas marcam profundamente as relações que se estabelecem com as divindades, com a natureza, consigo mesmo, com as outras pessoas da comunidade religiosa. E, de acordo com Nascimento (2015, p. 65), como tudo se alimenta, tudo se relaciona comunitariamente no interior do terreiro.

Referências

ALVES, Lourence Cristine. Onje: saberes e práticas da cozinha de santo. 2019. 150 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

BÂ, Amadou Hampate. A tradição viva. In: Metodologia e pré-história da África. Brasília: UNESCO, 2010. 167-212 p.

BAHIA, Joana; NOGUEIRA, Farlen. Tem Angola na umbanda? Os usos da África pela umbanda omolocô. *Revista TransVersos*, n. 13, 2018. 53-78 p.

BARBOSA, Isabela Maria Pereira. Entre o jejum e a “comida afro-indígena”: Mãe Neide Oyá D’Oxum e a alimentação na Serra da Barriga, Alagoas. 2018. 144 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2018.

BARROS, José. D’Assunção. Fontes históricas: uma introdução à sua definição, à sua função no trabalho do historiador, e à sua variedade de tipos. *Cadernos do Tempo Presente*, v. 11, n. 2, 2020. 2-26 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais Brasileiros. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 486 p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf. Acesso em: 14 fev 2022.

CORREA, Marco Aurélio da Conceição. Òké Aro! Estéticas, epistemologias e culturas de Oxóssi – o caso dos cinemas negros na luta antirracista. *Revista Jesus Histórico*, n. 23, 2019. 45-63 p.

DAMIÃO, Jorginete de Jesus; COSTA, Rute Ramos da Silva; LISBOA, Célia Maria Patriarca; GONÇALVES, Anna Carolina Tojal; SILVA, Adriana Santos; MARINHO, Jéssica. Memórias e receitas das cozinhas dos quilombos do Maciço da Pedra Branca na cidade do Rio de Janeiro. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora ASPTA; 2022. 67 p. Disponível em: <https://aspta.org.br/files/2023/02/Mem%C3%B3rias-e-Receitas-das-Cozinhas-dos-Quilombos-do-Maci%C3%A7o-da-Pedra-Branca-.pdf>. Acesso 12 jun 2024.

D’ÒSÓSI, Tata Gilberto. Omolokô: Uma Nação. 1. ed. São Paulo: Ícone Editora, 2010. 198 p.

GONÇALVES, Carla Cristina. As representações sociais de saúde e doença para os adeptos do Omolokô. 2023. 181 f. Dissertação (Mestrado em Enfermagem) – Faculdade de Enfermagem, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

LIMA, Debora Silva do Nascimento; COSTA, Rute Ramos da Silva; RIZZO, Tamires Pereira. Culinária, histórias e educação popular: aprendendo das cozinheiras negras macaenses. *Revista de Educação Popular, Uberlândia*, v. 20, n. 3, 2021. 252–274 p. DOI: 10.14393/REP-2021-60445. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/reveducpop/article/view/60445>. Acesso em: 30 jun. 2024.

LOPES, Nei. African religions in Brazil, negotiation, and resistance: A look from within. *Journal of Black Studies*, v. 34, n. 6, 2004. 838-860 p.

LOPES, Nei. *Kitábu: o livro do saber e do espírito negro-africanos*. São Paulo: Senac, 2005. 336 p.

MATOS, Denis Alex Barbosa de. *A Casa do “Velho”: o significado da matéria no candomblé (Dissertação de Metrado)*. Salvador: UFBA/Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo, 2017.

NASCIMENTO, Wanderson Flor do. *Alimentação Socializante: Notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano*. *Revista Das Questões*. v.2, 2015. 62-74 p.

OLIVEIRA, Eduardo. *Cosmovisão africana no Brasil: elementos para uma filosofia afrodescendente*. 3. ed. Curitiba: Editora Popular, 2006. 294 p.

OYĒWŪMÍ, Oyèrónké. 2021. *A invenção das mulheres: construindo um sentido africano para os discursos ocidentais de gênero* Trad. Wanderson Flor do Nascimento. – 1. ed – Rio de Janeiro: Editora Bazar do Tempo, 2021. 324 p.

PARÉS, Luis Nicolau. *A formação do candomblé: história e ritual da nação jeje na Bahia*. Campinas: Editora da Unicamp, 2006. 424 p.

PETIT, Sandra Haydée. *Pretagogia: Pertencimento, Corpo-Dança Afroancestral e Tradição Oral Africana na Formação de Professoras e Professores: contribuições do legado africano para a implementação da lei nº 10.639/03*. Fortaleza: EdUECE, 2015. 261 p.

PINTO, Tancredo da Silva. *A Origem da Umbanda*. Rio de Janeiro: Editora Espiritualista, 1970. 118 p.

QUERINO, Manoel. *A arte da Culinária da Bahia*. Bahia, Liv. Progresso, 1957. 86 p.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. *Comida e religiosidade: dos cultos afro-Brasileiros para a história da alimentação Brasileira*. *Semana de Humanidades*, 2009. 6 p.

RIBEIRO, José. *Comidas de santos e oferendas*. 4. ed. Rio de Janeiro: Eco: 1985..

SÀLAMÍ, Síkirù (King). *OGUM – Dor e Júbilo nos Rituais de Morte*. São Paulo: Editora Oduduwa, 1997. 292 p.

SÀLÁMÌ, Síkirù (King). *A Mitologia dos Orixás Africanos: Coletânea de Àdúrà (Rezas), Ibá (Saudações), Oríkì (Evocações) e Orin (Cantigas) usados nos cultos aos orixás na África (Em iorubá com tradução para o português)*. Vol. I: Sàngó/Xangô; Oya/Iansá; Osun/Oxum e Obà/Obá. São Paulo: Oduduwa, 1990.

SÀLÁMÌ, Síkirù (King); RIBEIRO, Ronilda Iakemi. *Exu e a ordem do universo*. 2. Ed. São Paulo: Oduduwa, 2015. 483 p.

SILVA, Eronildo José da. Maringá de todos os santos: presença das religiões afro-brasileiras. 2014. 307 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014.

SILVA, Ornato José da. Culto Omoloko: os filhos do terreiro. Rabaço Editora, Rio de Janeiro, 1985. 160 p.

SOUZA, Daniela Barreto de; SOUZA, Adílio Junior de. Itan: entre o mito e a lenda. Letras Escreve, v. 8, n. 3, 2019. 99-113 p.

Recebido em: 30/06/2024.

Aprovado em: 20/11/2024.

Conflito de interesses: Nenhum declarado.

Editor responsável: Patrícia R. Souza.