



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE
ANANINDEUA
FACULDADE DE HISTÓRIA**

VALÉRIA CRISTINA DA SILVA AGUIAR

ALIMENTAÇÃO DE TERREIRO NA PERIFERIA DE BELÉM: Uma encruzilhada
entre comidas sagradas e comidas do cotidiano

ANANINDEUA
2023

VALÉRIA CRISTINA DA SILVA AGUIAR

ALIMENTAÇÃO DE TERREIRO NA PERIFERIA DE BELÉM: Uma encruzilhada
entre comidas sagradas e comidas do cotidiano

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como
requisito parcial para obtenção do grau de
Licenciatura em História pela Universidade Federal
do Pará, Campus Ananindeua.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Sídiana da Consolação
Ferreira de Macêdo.

ANANINDEUA
2023

VALÉRIA CRISTINA DA SILVA AGUIAR

ALIMENTAÇÃO DE TERREIRO NA PERIFERIA DE BELÉM: Uma encruzilhada
entre comidas sagradas e comidas do cotidiano

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de
História, do Campus Universitário de Ananindeua, da
Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para
obtenção do título de Licenciado(a) em História.

Orientador(a): Prof^a. Dr^a. Sidiana da Consolação Ferreira de
Macêdo

Data da aprovação: _____ / _____ / _____

Conceito: _____

BANCA EXAMINADORA

**Prof^a. Dr^a. Sidiana da Consolação Ferreira de
Macêdo**
Orientadora
Campus Ananindeua – UFPA

Prof. Ma. Antonia Maria Rodrigues Brioso
Examinadora
Escola de Aplicação-UFPA

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus e aos meus orixás Iansã e Ogum, sou abençoada por terem me escolhido para vir nessa vida irradiada por suas forças.

Agradeço imensamente à minha orientadora Prof^o Sidiana Macêdo pela sua orientação e paciência para que chegássemos ao resultado deste trabalho, sem seus direcionamentos eu não conseguiria finalizar. Expando meu agradecimento à Universidade Federal do Pará Campus Ananindeua, a Faculdade de História e seus professores por todo aprendizado e incentivo à ciência.

Agradeço a casa de Umbanda entrevistada e a dirigente, que expôs suas regras e fundamentos para que este trabalho fosse escrito, sou grata por serem tão solícitos e por todo apoio que pude receber.

Aos meus queridos avós maternos seu Osmar e dona Francisca que são os responsáveis por minha criação e tem minha mais profunda gratidão e amor, jamais conseguiria agradecer por tudo que fizeram e fazem para me ver bem, tudo que sou hoje é graças a vocês. Agradeço também a minha mãe Wilma Alexandre pelo seu esforço para que eu tivesse acesso a uma educação melhor onde chegou trocar sua mão de obra por bolsas de estudos, obrigada por todo apoio. Agradeço ao meu pai Cristiano Aguiar pelo incentivo e investimento e aos meus tios Cícero Willes e José Nilson por toda instigação pela pesquisa e pela Universidade desde a infância.

Agradeço ao meu parceiro e irmão Pedro Enrique por todo incentivo e compreensão durante as longas noites em que realizava meus trabalhos. À minha irmã Amanda Aguiar pelos seus questionamentos infinitos e pelo seu afeto. Meu amor por vocês é imenso!

Agradeço a minha companheira Isabela Duarte por todo seu apoio e compreensão durante o processo e por seu incentivo e alegria em me ver realizando sonhos. Obrigada pela paciência, amor e cuidado, sem você tudo seria mais difícil.

Agradeço aos meus colegas da turma de História, em especial a Alessandra Soeiro, Josué Pamplona e Lucas Nojosa pelas trocas afetivas, experiências acadêmicas e inúmeras repetições da frase "vai dar certo", vocês tem toda minha torcida para este novo ciclo que nos aguarda.

ALIMENTAÇÃO DE TERREIRO NA PERIFERIA DE BELÉM: Uma encruzilhada entre comidas sagradas e comidas do cotidiano

Valéria Cristina da Silva Aguiar¹

Resumo: Neste trabalho procurou-se evidenciar a cultura afro-brasileira, destacando sua importância e resistência na construção da culinária brasileira e regional. Externando, brevemente, como a estrutura racista afeta uma religião afro-brasileira hoje, ademais, apresentando como a alimentação pode ser um vínculo entre comidas de terreiros de umbanda e cozinhas “comuns”, na tentativa de diminuir o distanciamento e discriminações, para isso foi realizado através de entrevistas pratos pré-estabelecidos que são oferecidos e consumidos dentro da casa desde a escolha de seus ingredientes, sua confecção, simbologia ao que é servido ao público que são pratos comuns para a sociedade.

Palavras-chave: Cultura Afro-brasileira; Alimentação; Cozinha, Terreiros; Pratos.

Abstract: In this work, we tried to highlight the Afro-Brazilian culture, highlighting its importance and resistance in the construction of Brazilian and regional cuisine. Expressing, briefly, how the racist structure affects an Afro-Brazilian religion today, in addition, presenting how food can be a link between food from umbanda terreiros and “common” cuisines, in an attempt to reduce distance and discrimination, for this it was carried out through interviews pre-established dishes that are offered and consumed inside the house from the choice of its ingredients, its preparation, symbology to what is served to the public that are common dishes for society.

Keywords: Afro-brazilian culture; food; kitchen; terraces; dishes.

¹Graduanda do curso de Licenciatura em História pela Universidade Federal do Pará- Campus Ananindeua.
Endereço eletrônico: Vraguiar43@gmail.com

INTRODUÇÃO

Existem muitos elementos a serem pesquisados em ambientes religiosos, especialmente quando se tratam de casas de umbanda afro-brasileiras, como: observar como a economia se movimenta nos festejos, território, danças, imagens, lendas, comida e entre outros objetos de estudo, porém, pode-se considerar que algumas formas de reconhecimento das identidades afro-brasileiras são invisibilizados pelos métodos que, com frequência, destacam a cultura eurocentrada² (BRIOSO, 2021), dificultando a compreensão sobre elementos umbandistas ou afro-brasileiros e contribuindo para consideráveis dados sobre violência e racismo religioso, tal fato pode ser confirmado pela Rede Nacional de Religiões Afro-Brasileiras e Saúde (RENAFRO), onde foi comunicado que 99% das 255 lideranças religiosas que foram entrevistadas já sofreram algum insulto.

Dentre os elementos investidos e brevemente comentados, enfatiza-se neste trabalho a questão da alimentação na casa e dos pratos sagrados, entre eles seus ingredientes, formas de preparo, conexão com a Umbanda, utilização em rituais; a alimentação é uma necessidade básica e “desde que nasce, o homem precisa obter sua alimentação” (CASCUDO, 1983, p.8), a alimentação é um direito constituído por lei³ e para além da necessidade de se alimentar, é também um "ato de socialização entre os diversos segmentos e setores da sociedade, reafirmando hierarquias sociais ou não, dentro de um processo de construção de sensibilidades gastronômicas que traduzem mudanças e permanências culturais" (MACÊDO, 2014, P 15), assim sendo, a alimentação pode ser um tema amplo e abordado de várias perspectivas, seja histórica, antropológica, econômica, simbólica, religiosa, tabus, entre outras.

O maior dos interesses neste trabalho é apresentar e evidenciar os ingredientes e pratos trabalhados dentro do terreiro de umbanda, já que em significativas vezes são ingredientes e pratos que encontramos em cozinhas descritas como "comuns" e sua maioria sendo presente de forma rotineira na culinária regional e brasileira, como é o caso da feijoada que será abordado mais adiante. Encontra-se na cozinha o que Luiz Rufino retrata como “Pedagogia da encruzilhada”⁴, um cruzo entre o sagrado e a comida do dia a dia. Já existem trabalhos que tratam do diálogo sobre alimentação em terreiros e suas perspectivas, apesar de tratar-se de um

² Conceito que valoriza em demasia os valores europeus, da Europa/ que se centra na Europa para interpretar o mundo e a realidade.

³ Art. 1º Esta Lei estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, por meio do qual o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementar políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada.

⁴ RUFINO, 2017. P 30.

trabalho realizado em um terreiro da religião do candomblé⁵, a concepção sobre “amplo sentido dado à alimentação nos terreiros, se deve principalmente à crença no axé, uma força vital presente em todos os materiais do universo, que pode ser armazenada e transferida de um ser para outro”(JUNIOR, LIMA, 2018, P.9), sendo assim, nos terreiros deve existir um preparo importante e de responsabilidade no momento de executar e utilizar da comida para os rituais ou apenas no ato de se alimentar, visto que, nos barracões todos comem, se estendendo a imagens, crenças ou pessoas⁶, outrossim, observa-se a necessidade de debater a desmistificação dos ingredientes e pratos que estão dentro da temática sobre tendas de umbanda, já que a significativa maioria são de conhecimento e uso comum, outros até fazem parte de festejos regionais e os participantes desconhecem as origens dos pratos. Aqui, destaca-se o risco de um elemento catalisador para a intolerância religiosa: a ignorância. O desconhecimento a respeito deste assunto colabora para a dificuldade em reduzir o preconceito que já é historicamente existente no Brasil.⁷

A tenda escolhida para este projeto localiza-se na periferia de Belém do Pará, no bairro da Pratinha II, será usado o pseudônimo “Tenda de Umbanda Iansã de Bale e Pai Ogum Rompe Mato” para referência da casa, visto que, a mesma não encontra-se regularizada até o momento da entrega deste trabalho. O período a ser analisado é o mesmo em que a casa encontra-se funcionando, desde o ano de 2013 até a atualidade (2023).

⁵ O Candomblé é uma religião de matriz africana que cultua os orixás. O termo candomblé vem da junção das palavras *quimbundo candombe* (dança com atabaques) + *iorubá ilê* (casa), que significa casa da dança com atabaques. Decorrida do animismo africano, a religião tem por base a alma da Natureza. Em seu entendimento, os animais e plantas possuem espiritualidade.

⁶ JUNIOR, Ademir Ribeiro; LIMA, Tânia Andrade. **O que comem os orixás nos terreiros de candomblé de nação Ketu de Salvador, Bahia: uma perspectiva etnoarqueológica**. Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018.

⁷ Para saber mais: Brasil: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome. Alimento: Direito sagrado- Pesquisa Socioeconômica e Cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros. Brasília, DF; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2011.



Imagem 1: pirâmide de Oxalá/ Imagens internas da tenda - Fonte- arquivo Victor Lima

O trabalho inicia com uma abordagem histórica de alguns pratos pré-estabelecidos, onde se discute a importância da origem e como ocorre a conexão com os rituais da Umbanda na atualidade. Ademais, será desenvolvido através da discussão bibliográfica e entrevistas realizadas com a zeladora⁸ e um médium⁹ da casa. Em seguida, descreve-se como os pratos sagrados são utilizados nos rituais e festejos que ocorrem dentro do ambiente religioso umbandista e será observado como a comunidade em que a tenda está inserida participa desses momentos - por vezes sem saber da importância que os alimentos têm para a própria religião e o porquê de serem servidos.

A proposta de elucidar a respeito dos pratos sagrados nos rituais de umbanda, trazendo a discussão de como se deram as origens históricas, explicando como os mesmos são utilizados nas giras¹⁰ e louvações (festas), visa uma forma de tentar reduzir a falta de conhecimento sobre a questão, para além disso, o debate implica também compreender que as “experiências dos negros africanos e afro-brasileiros não se resumem a episódios trágicos” (CAMPOS, 2004, p.3), é preciso que conheçam a herança cultural e os resultados dos processos de resistência dos negros africanos e afro-brasileiros, conseqüentemente, ocorrerá a amenização da discriminação

⁸ O uso da palavra Zelador ou Zeladora na religião da Umbanda é atribuído ao dirigente da casa, o cargo mais alto na hierarquia dentro de uma casa de umbanda.

⁹ Médium é todo aquele que serve de intermediário entre o mundo espiritual e o corpóreo.

¹⁰ Cultos semanais

que afeta as religiões de matriz africana que ainda é marginalizada a ponto de ocorrer tantos crimes de cunho racistas e intolerantes.

Por fim, “a partir do processo colonial, as identidades e culturas dos colonizados foram, durante séculos, intencionalmente ignoradas pelo colonialismo” (BRIOSO, 2021, p. 143) na tentativa de marginalizar e segregar o conhecimento que está fora da compreensão do pensamento eurocêntrico. Por certo, neste trabalho, além da proposta de desmistificação dos pratos sagrados e seus ingredientes, existe a necessidade de observar o território de um terreiro de Umbanda como um território negro com forte herança cultural religiosa e de resistência, visto que, "a religiosidade constituiu-se em um dos amparos para que os negros resistissem à escravidão" (Freitas e Aristeu, 2014. P. 5) e com um olhar descolonial, especialmente para quem o analisa e conhece esses territórios como visitante.

UMBANDA

Entende-se que, trataremos de uma casa de uma Umbanda sagrada, trata-se de uma religião brasileira onde se baseia em um sincretismo religioso que une elementos das doutrinas: espírita, católica e do candomblé. Oficialmente, há registros de que a religião surgiu no Brasil, mais precisamente no estado do Rio de Janeiro, em 1908. Contudo, as determinações, doutrinas e até mesmo algumas crenças estão sujeitas a cidade e a região em que o ambiente do terreiro está localizado, essas mudanças ocorrem por conta da significativa diversidade cultural na qual o país está submetido, podendo ser inseridos, retirados ou modificados alguns elementos no momento em que o culto acontece ou nos princípios em que a casa se encontra. Tratando-se da região Amazônica esses elementos também se estendem a cultura e crenças indígenas (como as casas de umbanda de encantaria e pena e maracá), ademais, essa diversidade também se aplica a alimentação.

Antes de iniciar o diálogo sobre a casa, é necessário fazer algumas considerações sobre religiões de matriz africana e afro- brasileiras, visto que, como é enfatizado por Adriana Moura Soares:

“(...)as religiões de matriz africana como um todo são produzidas a partir de uma realidade brasileira em contraste com as vivências da escravidão e da coexistência entre os diferentes grupos. Todo este trajeto até então traçado tem por intuito de justificar que o processo de formação destas religiões afro-brasileiras se deu de forma complexa e gradual, não ocasionadas apenas por chegadas, convivências e conveniências culturais” (SOARES, 2022. p.17).

Voltando ao estado do Pará e a região Amazônica, a professora Anaíza Vergolino chama atenção para o que está além dos espaços de cultos religiosos, os terreiros em Belém (até 1964) também foram constantemente afetados e “envolvidos em noticiários escandalosos publicados nos jornais da cidade, devido às queixas sobre barulhos, escândalos passionais, desordens, pederastia, lesbianismo e bebedeiras¹¹, que era denunciado às autoridades policiais, corroborando com um pensamento pejorativo e “vendo nos batuques um foco de desordem”¹². As confusões com os denunciantes e o receio dos líderes religiosos de terem as suas casas fechadas resultou no convencimento do Chefe de polícia pelos líderes senhores João Cardoso e Manoel Colaço na possibilidade de fundar uma federação, que mais tarde ficaria conhecida como Federação Espírita Umbandista e dos Cultos Afro-Brasileiros do Pará, fundada em 26 de agosto de 1964 com sua sede em Belém-Pa.

A CASA

O lugar escolhido para diálogo e pesquisa é a casa “Tenda de Umbanda Iansã de Bale e Pai Ogum Rompe Mato”, será utilizado um pseudônimo para tal referência, visto que, a mesma não encontra-se regularizada até o momento da entrega deste trabalho, a casa fica localizada no bairro da Pratinha II na periferia de Belém, inclusive, é importante dizer que a maioria dos terreiros na cidade localizavam-se nas periferias e como dialoga Vergolino (2015, p. 58.) “a distribuição espacial dos terrenos em Belém ocorriam sob o funcionamento de dois prismas: adaptativos e ideológicos, ao nível adaptativo supria e resolvia as necessidades de habitação daquelas pessoas que nada possuíam”, o ideológico consistia na realização dos cultos distantes dos bairros centrais e também era uma forma dos rituais serem realizados sem a chance de incômodo dos que viam as práticas como “desordens” ou se incomodavam com o barulho.

Sobre as entrevistas, foram realizadas com a zeladora da casa e com seu filho biológico e médium da casa que, de acordo com os fundamentos do lugar, herdará a posição de zelador. Bem como, a casa teve seu começo há mais de 10 anos e dispendo de seu início com apenas 13 médiuns, foi aberta para as visitas da comunidade em 2013 sendo exatamente uma década aberta ao público de interesse, o público é chamado de assistidos ou assistência, o nome é atribuído devido ao trabalho de ajuda e assistência que a casa oferece a quem visita. Além disso, o médium entrevistado relata que o início foi repleto de desafios e intolerâncias, visto que, o

¹¹ SILVA, Anaíza Vergolino e. **“O tambor das flores: uma análise da federação espírita umbandista e dos cultos afro-brasileiros do Pará (1965-1975)”**. Editora PakaTatu, 1. ed. Belém, PA, 2015. P.123.

¹² SILVA, Anaíza Vergolino e. **“O tambor das flores: uma análise da federação espírita umbandista e dos cultos afro-brasileiros do Pará (1965-1975)”**. Editora PakaTatu, 1. ed. Belém, PA, 2015. P.124.

ambiente fica localizado em uma comunidade dominada por outros espaços religiosos mais conservadores, no qual por vezes hostilizaram a casa.

É de grande relevância comentar que as entrevistas realizadas na tenda foram primordiais para a construção deste artigo, pois, muitos saberes e tradições foram repassados de forma oral durante as décadas de prática, sem tantos ou quase nenhum registro escrito. Apesar de que, tal fato tem relação com as baixas condições de alfabetização dos praticantes logo na iniciação dos cultos de matriz africanas no Brasil, a prática da oralidade continua desfrutando de sua importância se estendendo também para a cozinha, pois “a cozinha é também um espaço para a contação de histórias a lembrança dos mitos e a transmissão das lições de ancestralidade”¹³, como ratifica o historiador Antônio Simas. Quanto as entrevistas, foram divididas em quatro questões e respondidas pela zeladora: 1) a forma de preparo da comida e se há alguma técnica para fazer. 2) a importância simbólica deste prato para a religião. 3) quais elementos compõem os pratos 4) a importância de cada elemento e porquê são utilizados. As respostas serão apresentadas e desenvolvidas ao longo do texto e acompanhadas de imagens para melhor visualização.

A cozinha, para além de um espaço de necessidades e satisfações, também pode-se considerar um espaço de afetos e construções de memórias dos viventes e familiares daquele local. Contudo, para além de espaços de memórias afetivas a cozinha também é um espaço de forte afirmação de identidade, sujeita a constantes transformações de acordo com o período, lugar e região (MACIEL, 2004, P.27), um espaço onde se é possível saber as origens de uma família, grupo ou até mesmo de um país, ou de observar a prazerosa mistura dos ingredientes de cada lugar, formando novos pratos com novas memórias e significados, se tratando da comida afro-brasileira muito de seu significado ocorreu em forma de resistência, na busca por familiarizar-se com o que está sendo produzido e consumido.

O alimento, para além de suprir a necessidade humana também tem um importante papel social e cultural, pois, ao tratar do assunto, há uma frase conhecida da historiadora e jornalista Sophie Bessis:

“Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas” (BESSIS, 1995).

¹³ SIMAS, 2019, p. 32.

Em cada região, cidade ou casa há as suas formas de preparar o alimento, então, se tratando de uma casa de Umbanda a cozinha tem uma importância fundamental para o funcionamento do lugar, sem a cozinha não é possível que seja cumprido um dos fundamentos mais importantes da religião: as oferendas aos orixás e as entidades. Nesse sentido, é importante enfatizar que: “que seja pela centralidade ritual da comida, quer seja por serem espaços de solidariedade social e étnica, é prática comum a distribuição de alimentos”. Ou seja, a comida que também é vista no terreiro como ação social.¹⁴

Outra questão pertinente quando trata-se de cozinhas e comidas de terreiro é comentar que a maioria dos seus pratos origina-se na cozinha baiana, também, “muitos pratos baianos são originariamente africanos” (VIANNA, 2008. P.46), com significados religiosos e culturais, outros que precisaram suportar “deformações devido a necessidade de utilizar produtos da terra no intuito de agradar o paladar dos brancos”¹⁵ e substituir alguns ingredientes que não eram encontrados aqui.

OS PRATOS

Os pratos no interior da tenda de umbanda Mãe Iansã de bale e pai Ogum Rompe Mato é feita de três formas: a primeira é para o consumo, feito em sua grande parte nas louvações e é distribuído aos assistidos ainda no momento em que o culto está sendo realizado, já aos médiuns da corrente é distribuído ao fim da ritualística; a segunda forma é feita para as oferendas aos orixás homenageados em louvações e, por fim, a terceira forma que é quando há qualquer tipo de trabalho que vai haver movimentações energéticas dentro do ambiente, ou seja, trabalhos comuns no qual é chamado de “gira”, trabalhos de curas e as próprias louvações, onde se faz necessário a presença do padê¹⁶ de Exu que será comentado ao longo do texto.

Antes de descrever os rituais e as comidas, se faz necessário a explicação de alguns termos relevantes para a religião, como é o caso das oferendas que também podem ser chamadas de “obrigações”; as oferendas, em síntese, são presentes ofertados a uma divindade, nesse caso, ofertada aos orixás e eventualmente a alguma entidade da casa, sendo cada prato feito de forma

¹⁴ BRASIL, op. cit., p, 132.

¹⁵ VIANNA, Hildegardes. **Breve Notícia sobre a Cozinha Baiana**. In: Cascudo, Luís da Câmara. Antologia da Alimentação no Brasil. 2 ed. São Paulo:Global, 2008. P.47.

¹⁶ Farofa que é feita ao início das festas que, geralmente, são realizadas em casas religiosas de matriz africana. No candomblé, acredita-se que sem Exu nada é feito, para que haja sua permissão para que as cerimônias aconteçam é necessário que ele seja alimentado antes de tudo e de todos.

diferente. Geralmente, as oferendas acontecem no dia em que é louvado a algum orixá da casa, episódio chamado de louvação.

Por outro lado, também é necessário comentar o que são e o significado das louvações dentro da casa Iansã de Bale e pai Ogum Rompe Mato, pois, assim como a alimentação é servida em grande parte nas louvações, o evento também tem demasiada importância para os princípios da religião. Assim como a igreja católica tem o que chamam de festividades de santos ou o tambor de mina tem seus festejos e toques, as tendas de umbanda sagrada de lei da região possuem o que chamam de “louvações”, é nas louvações que acontecem as maiores distribuições de alimentos, para que também haja momentos em ampla comunhão coletiva entre os irmãos e o fortalecimento do axé (SIMAS, 2019, P. 32) onde há o maior público de assistidos e visitantes, no qual, a repartição dos pratos ao público é servido por médiuns no terreiro e no local em que o visitante estiver sentado, já aos médiuns ao fim do culto é estendido uma esteira onde a comida é colocada ao meio e partilhada entre as pessoas da corrente, a simbologia da refeição compartilhada consiste na crença de que a força energética do orixá homenageado na louvação está depositada também no alimento.

As louvações são os cultos em homenagem aos orixás no dia em que o santo é homenageado, por conta do sincretismo religioso. Por exemplo, dia 20 de janeiro é dia do santo São Sebastião para os católicos, no sincretismo religioso o santo São Sebastião assemelha-se às características do orixá Oxóssi, todavia, é importante lembrar que tais características de louvações e até de alguns orixás mudam de região para região, como diz a canção de Oxóssi interpretada por Mariene de Castro e escrita por Roque Ferreira “Na Bahia é São Jorge no Rio é São Sebastião Oxóssi é quem manda nas bandas do meu coração” sendo evidenciado que, conforme a região em que o sincretismo é vivenciado por casas afro-brasileiras, é indispensável contar com as variações que historicamente foram construídas em cada ambiente.

Será descrito brevemente algumas oferendas para os orixás, os ingredientes contidos, em qual situação pode ser ingerido e suas utilizações em rituais dentro da umbanda sagrada. Ainda mais, os mesmos elementos usados na confecção das oferendas para os orixás precisa estar, necessariamente, também presente na comida que é distribuída aos médiuns e aos assistidos, é chamado por todos na casa de “comida de santo”, com pequenas distinções entre a presença ou ausência de temperos mais fortes para que não fique pesado ou forte ao paladar de quem for apreciar o alimento. Observa-se que, no dia de uma louvação, o alimento, a decoração da casa e a comida do santo são preparadas pelo filho do orixá em questão e com as louças

apropriadas. Um fato curioso é que a zeladora ao decorrer da entrevista destaca que em alguns casos, a comida de santo que ia ao fogo precisava estar a ponto de dar “sustança”, Luís da Câmara Cascudo comenta que a crença mais antiga é que a comida quente é a substancial¹⁷ para que as pessoas saíssem do ambiente fortes e satisfeitas para as atividades do dia, acontece que além da crença antiga de que comida de sustança deve deixar forte quem está se alimentando, também está relacionado a crenças mitológicas africanas que por consequência está igualmente refletida nas comidas feitas.

Também acredita-se que a forma de preparo das oferendas e da comida de santo no geral é a meditação e intenção que colocamos ao realizar a tarefa e a dedicação para que seja feita sem erros e da forma correta, além do uso das louças e cores certas para cada prato.

Será iniciado o escrito pela divindade que carrega o nome da casa, orixá feminina Oya¹⁸ também sendo muito conhecida pelo nome de Iansã ou Yansã, é a deusa dos ventos e do tempo, a Yabá é a guerreira entre as orixás femininas cultuadas na umbanda sagrada, carregando como seus elementos uma espada e um instrumento chamado ereuxin (ferramenta que se assemelha a um rabo de cavalo) o qual ela utiliza a fim de afugentar os espíritos de pessoas que já desencarnaram, poder esse que lhe foi dado pelo Orixá Obaluae, nas lendas africanas diz que Oya também foi a esposa favorita de Xangô, com quem dividiu o poderio do trovão e do fogo; suas cores na casa são vermelho e laranja; seu sincretismo na religião é com Santa Bárbara, seu dia é 4 de dezembro.

Geralmente, a comida mais conhecida de Oya é o acarajé¹⁹ do qual seu significado se origina da língua iorubá e significa “comer bolas de fogo”, sendo um resultado das histórias mitológicas entre o orixá Xangô e sua esposa Oyá, porém, na casa em questão o alimento só é oferecido em conjunto com a oferenda ao orixá Xangô. Nesse caso, os acarajés são feitos de acordo com a quantidade de médiuns que são filhos de Iansã e é oferecido ao lado da obrigação de Xangô. O Acarajé faz parte da primeira linha da chamada cozinha afro-brasileira, assim intitulado por Hildegardes Vianna (2008, P. 53), onde a maioria dos alimentos sofreram

¹⁷ CASCUDO, Câmara Luís. **História da alimentação no Brasil (Volume I e II)**, São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1983. p.40.

¹⁸ O nome é originado do rio Oya na África, na atualidade é chamado de rio Níger e é o terceiro mais longo do continente.

¹⁹ Também conhecido por ser uma comida típica do estado da Bahia e reconhecido como patrimônio cultural tombado pelo IPHAN em 2005.

modificações e perderam suas características originais pela substituição de ingredientes²⁰ sobre esta concepção, Chalhoub²¹ também remete a uma reflexão sobre o que será chamado de flexibilidade, onde há uma facilidade em formar e aceitar novos rituais e outras religiosidades. Outrossim, no dia da louvação a comida deve ser preparada por um filho do orixá que está sendo louvado, no caso da oferenda de Oya é produzida por um filho e posta em uma louça vermelha, na louça vermelha é colocado feijão fradinho cozido de forma que os grãos fiquem destacados, pimenta dedo de moça em números ímpares, pimentões verde, vermelho e alaranjado cortados em rodela, em cima dos ingredientes é colocado azeite extra virgem e uma grande presença do azeite de dendê²², também, a orixá tem como bebida o vinho rose como verificado na imagem 2. Ao fazer uma obrigação à Iansã, acredita-se que a orixá está à frente das batalhas realizadas na casa e na vida de quem estiver fazendo o prato.

Já a comida do santo de Oya consiste em uma farofa no azeite de dendê com cebola, e separadamente, feijão fradinho cozido al dente com pimentões vermelho, alaranjado, amarelo, verde e entre outros temperos puxados no azeite de dendê, logo após, é misturado à farinha de milho e é distribuída a assistência e aos médiuns da corrente ao fim do culto.

²⁰ A explicação ocorre na adaptação que os negros fizeram das comidas que eram feitas com “grãos similares” aos milhos eram encontrados nas novas terras. (VIANNA, 2008. P 53).

²¹ CHALHOUB, Sidney. Cidade Febril: cortiços e epidemias na Corte imperial. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

²² Azeite de dendê é um ingrediente muito utilizado na culinária baiana, sendo também importante para a alimentação dentro do terreiro nas comidas que são oferecidas em oferendas e nas comidas servidas.



Imagem 2: oferenda para Oya/ Fonte: arquivo pessoal

Ogum é conhecido como um grande guerreiro, orixá que possui o domínio do ferro e dos metais, relacionado ao trabalho e a tecnologia, utiliza como instrumento uma espada que está sempre erguida, por este motivo também é conhecido como orixá da guerra e das batalhas, o poder de Ogum também se estende às estradas e aos caminhos, pois utiliza de sua espada para abrir os caminhos e cortar os obstáculos à sua frente, suas cores na tenda é azul e vermelho, pelo sincretismo com São Jorge o dia da louvação ocorre em 23 de abril.

A comida que normalmente é oferecida para Ogum é a popular feijoada, que no século XVIII “o binômio feijão misturado a farinha era a base do sistema alimentar brasileiro - principalmente a base alimentar dos escravos- sendo acompanhado pela farinha de mandioca ou farinha de milho” (CASCUDO, 1983. p. 497), também, chamado de prato nacional predileto²³ Permanecendo de forma rotineira em mesas e sendo feito em cozinhas brasileiras, porém, na casa em questão e na religião de Umbanda sagrada não é possível ter a presença de carnes na alimentação oferecida ou servida. Na oferenda simples de Ogum o destaque é para os grãos, especialmente o feijão que é presente em todas as oferendas realizadas, podendo ser

²³ CASCUDO, Câmara Luís. **História da alimentação no Brasil (Volume I e II)**, São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1983. P. 500.

servida em um alguidar de barro grande ou em alguidares menores como é representado na imagem 3, são 7 feijões utilizados, são eles: feijão preto, feijão branco, feijão vermelho, feijão rajado, feijão da colônia, feijão manteiguinha e por fim, feijão verde. Em oferendas maiores e que estão presentes em louvações existem variedades de grãos, que são: grão de ervilha, grão de soja, grão de bico, semente de girassol e arroz, para além, é depositado azeite extra virgem em cima de cada grão e ao lado e entre os alguidares da oferenda maior estão posicionadas 7 garrafas de cervejas brancas. Para os fundamentos da casa, sabe-se, que diferentes grãos são referentes a diferentes caminhos, quando é reunido vários grãos de diferentes regiões está sendo simbolizado os caminhos percorridos e "abertos" já que também há a conexão com as estradas, pois para Ogum não existe caminho fechado.

A comida do santo de Ogum é feita da seguinte forma, é posto os mesmos grãos presentes na obrigação – com exceção da semente de girassol- em uma panela grande com água até que fiquem cozidos, logo após, os grãos são batidos, coados e agregados a um caldo de feijão com folhas de louro e temperos a gosto, ao fim da louvação é distribuído aos médiuns e assistentes presentes.



Imagem 3: oferenda simples para Ogum/ Fonte: Wilde Santana

Xangô é o orixá que possui domínio do fogo e dos trovões, utiliza um machado de duas lâminas representando o equilíbrio e dualidade entre as causas que lhe são contadas e impoem sua imparcialidade diante das situações, por este motivo, Xangô também é conhecido como senhor da justiça e da misericórdia, sendo profundamente respeitado. Seu sincretismo na casa ocorre com São João, resultando em sua homenagem no dia 24 de junho e suas cores são o amarelo e o marrom.

A comida oferecida para Xangô é o amalá “que é uma espécie de mingau feito com quiabos cortados²⁴” O prato tem como ingredientes o quiabo, açúcar mascavo, canela em pó e noni. Quanto a forma de preparo, é feito em um alguidar de barro grande e separado e cortados 7 quiabos grandes que vão sendo amassados com as mãos do médium que estiver encarregado de realizar a tarefa, conforme amassa o quiabo é jogado por cima o açúcar mascavo que vai incorporando e se tornando em um líquido pegajoso até preencher o alguidar inteiro. Logo após, é posto 7 quiabos inteiros dentro do alguidar até formar um círculo para decorar (imagem 4) e com a canela em pó colocado por cima, em um alguidar menor ao lado é colocado folhas de quebra pedra e o noni, já para a decoração ao redor da oferenda há a presença de folhas de quebra pedra espalhadas ao chão, para a bebida ficam espalhados em torno da oferenda 7 garrafas de cerveja preta. A oferenda de Xangô simboliza um pedido de misericórdia diante de situações difíceis.

Para a comida do santo é feito o caruru, mas com algumas mudanças do tradicional baiano²⁵, o caruru faz parte do "conjunto de pratos, originariamente devocional, quem tinha devoção ou preceito com Cosme e Damião, Crispim e Crispiniano e Santa Bárbara fazia deste ressaltos (VIANNA, 2008. p.55), sendo popular de tal maneira a ponto de ser conhecido em mais de uma festa tradicional religiosa, como é o caso do tradicional arraial de Nazaré em Belém, onde a comida pode ser encontrada em alguns pontos da cidade (MACÊDO, 2016. P. 259) já na casa estudada o caruru faz parte da comida de Xangô, como não é permitido o uso da carne na alimentação sua forma de preparo é diferente; é preparado a farinha suruí²⁶ é coada e colocada de molho na água, logo após o “descanso” é levado ao fogo e misturado ao quiabo

²⁴ JUNIOR, Ademir Ribeiro; LIMA, Tânia Andrade. **O que comem os orixás nos terreiros de candomblé de nação Ketu de Salvador, Bahia: uma perspectiva etnoarqueológica**. Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018. P. 21.

²⁵ Existem três tipos de caruru consumidos em Belém do Pará: O caruru paraense, caruru a baiana e caruru maranhense. Em 1941 o caruru também estava presente nos diversos estamentos sociais, sendo comida que circulava entre todas as camadas da capital paraense / Blog: daquilo que se come.

²⁶ Uma variedade de farinha muito conhecida na região Amazônica, sendo produzida de forma artesanal a partir da moagem da mandioca.

cortado até se transformar em um pirão no lugar do camarão é utilizado os grãos de soja cozidos al dente, acrescentando o azeite de dendê, pimenta e temperos a ponto de que fique bom ao paladar de quem for apreciar ao fim da louvação.



Imagem 4: Oferenda a Xangô/ Fonte: arquivo pessoal

Uma das festas mais apreciadas e que envolve a comunidade do bairro da Pratinha é a festa de Ibeji, o orixá gêmeo, sendo popularmente conhecido como a festa de São Cosme e Damião, sempre muito focada nas crianças. Aliás, a festa acontece na linha de trabalho dos erês²⁷ e o festejo é sempre procurado pela farta distribuição de bombons, bolos, pipocas e diversos outros doces e brinquedos, um fato curioso é que crianças começam a se deslocar para a casa a procura de doces durante a semana em que a festa acontece e não apenas no dia que ocorre em 27 de setembro, data da morte dos irmãos.

Em toda festa de São Cosme e Damião é feito uma mesa com uma farta quantidade de doces e bolo, se assemelha a uma mesa de aniversário de criança (Imagem 5), todos os brinquedos e doces são distribuídos durante a festa para as crianças da comunidade que estão presentes e para os adultos, segundo a mitologia acredita-se que nos doces estão contidos a energia e vivacidade das crianças e que estão sob a proteção e cuidados de Ibeji, por este motivo,

²⁷ Espíritos crianças evoluídas que trabalham na Umbanda.

também é comum encontrar alguns pratos com doces e velas próximo as imagens de São Cosme e Damião como forma de agradecimento, geralmente com questões relacionadas a saúde de crianças já que os santos eram conhecidos por cuidar e curar as pessoas sem esperar nada em troca.



Imagem 5: Festa de São Cosme e Damião/ Fonte: Diego Richier

Diferente de como é retratado na religião do candomblé Exu na umbanda não é orixá, porém, há algumas semelhanças na forma como ele é representado e nos alimentos que são oferecidos, segundo as crenças religiosas, Exus na umbanda são entidades onde os umbandistas recorrem, principalmente, quando necessitam de proteção e auxílio. Quando se trata de Exu, o alimento mais habitual e popular é o padê que é o mais conhecido e feito antes de qualquer culto a ser realizado na casa.

O processo de preparação do padê é um pouco diferente de quando há louvações e outras festas, visto que, em qualquer culto ou evento na casa é necessário que ele esteja presente antes de qualquer outro alimento. Acredita-se que o padê precisa estar preparado da forma correta e com uma boa intenção por aqueles que o preparam, por este motivo e pelas regras da casa, só é permitido ser preparado por quem for guardião ou guardiã do espaço de Exu no templo, explicado de forma breve, é um fundamento da casa que haja um responsável por cuidar e zelar por tudo que diz respeito aos espaços dedicados a Exu.



Imagem 6: casa de exu/ Fonte: Victor Lima

O padê mais habitual é conhecido por ser feito a base de farinha²⁸ e azeite de dendê, porém na casa existem algumas mudanças nos ingredientes e na sua forma de preparo. Na casa também existem vários padês, o mais tradicional é o que é feito a base de farinha de milho, farinha suruí, pimentas dedos de moça (que pode ser substituído por pimenta malagueta), limão, cachaça e azeite de dendê. Em um alguidar de barro é colocado a farinha suruí misturada com cachaça, é amassado até se tornar uma consistência, após, é apanhado mais da farinha suruí e dessa vez, misturado ao azeite de dendê, após esse processo é a vez da farinha de milho, é

²⁸ Sendo feita a base de mandioca e chamada por Câmara Cascudo (1983) de Rainha do Brasil, o autor defende que a farinha é o primeiro condutor alimentar brasileiro pela extensão e continuidade nacional.

utilizado do azeite de dendê para ir incorporando a farinha e finalmente preenchendo o alguidar, no topo do padê é usado 7 pimentas dedo de moça apontadas para cima em torno do alguidar e geralmente, é posto um limão cortado em 4 partes ao centro.



Imagem 7: imagem ilustrativa do padê de Exu na casa/ Fonte: arquivo pessoal Gabriel Diacominy

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Há uma grande problematização em volta dos temas sobre a construção cultural brasileira, infelizmente as religiões de matriz africana e todo seu legado cultural ainda são alvos de discriminação e violência da estrutura racista, o que dificulta o interesse da população em se aproximar da cultura afro-brasileira, como foi demonstrado no texto.

Foi exposto o quanto a alimentação e as influências que a cozinha comporta podem ser significativas, especialmente para as atividades dentro de uma tenda de umbanda, visto que, para todos os rituais é necessário que haja um prato sagrado que esteja de acordo com as regras da religião, conclui-se também que as influências e significado dos pratos e de seus ingredientes são usados propositalmente de acordo com as lendas africanas, ademais, considerando que a casa está localizada na região Amazônica também utiliza-se de influências regionais, essas influências também fazem parte do que hoje está inserido na diversidade cultural brasileira.

Por fim, a pesquisa se insere em um universo de possibilidades e estudos sobre História da alimentação e cultura afro-brasileira, é necessário que haja uma valorização maior e interesse em inserir a temática para outras camadas da população paraense, ainda mais, com o sincretismo religioso sendo tão vigente quando um único prato pode ser servido ou conhecido em mais de uma festa religiosa podendo ser confeccionado de forma “tradicional”, ou de forma regionalizada, como pode ser observado no texto. O que é consumido pelo público “comum” e nas cozinhas de forma rotineira também precisa chegar ao público comum, de forma gradual e didática.

REFERÊNCIAS

- BESSIS, Sophie. 1995. "**Avam-propos**". AU/remem. kfile cf une boucltes: ellisilles el idetllités clllwrelles. Série Mulations I Mangcurs, n. 154, março.
- BRIOSO, Antônia Maria Rodrigues. **Cartografia da educação étnico-racial na educação básica: uma experiência de ensino antirracista**- 1. Ed – Belém (Pa): Paka-Tatu, 2021.
- CAMPOS, Paulo Fernando de Souza. **O ensino, a história e a lei 10.639**. História & Ensino. v 10, p 41-52, 2004.
- CASCUDO, Câmara Luís. **História da alimentação no Brasil (Volume I e II)**, São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1983.
- FREITAS, Vânia Maria Oliveira de; ROCHA, Aristeu Castilhos da Rocha. **Cultura afro-brasileira: um olhar docente da educação básica de Cruz Alta**. História & Ensino, [S. l.], v. 20, n. 2, p. 87–103, 2014. DOI: 10.5433/2238-3018.2014v20n2p87.
- JUNIOR, Ademir Ribeiro; LIMA, Tânia Andrade. **O que comem os orixás nos terreiros de candomblé de nação Ketu de Salvador, Bahia: uma perspectiva etnoarqueológica**. Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018.
- MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém 1500-1900** – 1. Ed. São Paulo: Alameda, 2014.
- MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A Cozinha Mestiça uma história da alimentação em Belém**. (Fins do século XIX e início do século XX). PPGHIST. UFPA, 2016. p, 259.
- MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. In: estudos. Históricos: Alimentação nº 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004.
- SILVA, Anaíza Vergolino e. **“O tambor das flores: uma análise da federação espírita umbandista e dos cultos afro-brasileiros do Pará (1965-1975)”**. Editora PakaTatu, 1. ed. Belém, PA, 2015.
- SIMAS, Luiz Antonio. **O corpo encantado das ruas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2019.
- SOARES, Adriana Moura. **Da Bahia ao Pará: a chegada e a instalação do Candomblé Jeje Savalú em terras paraenses (1976-2005)**. Orientadora: Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo. 2022. 56 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em História) - Campus Universitário de Ananindeua, Universidade Federal do Pará, Ananindeua, 2022.
- RUFINO, Luiz. **Exu e a pedagogia das Encruzilhadas**. 2017 231 f. Tese (Doutorado em Educação) - Faculdade de Educação, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2017.
- VIANNA, Hildegardes. **Breve Notícia sobre a Cozinha Baiana**. In: Cascudo, Luís da Câmara. Antologia da Alimentação no Brasil. 2 ed. São Paulo:Global, 2008.
- SITES
- <https://www.correiobrasiliense.com.br/brasil/2022/10/5044637-casos-de-violencia-religiosa-crecem-no-pais-e-fieis-sofrem-intimidacao.html> acesso em 22 de fevereiro, 2023.
- <https://www.educamaisbrasil.com.br/enem/religiao/candomble> acesso em 13 de junho, 2023.

<http://daquiloquesecome.blogspot.com/search?q=Caruru&m=1> acesso em 19 de junho, 2023.

<https://www.dicio.com.br/eurocentrico/#:~:text=adjetivo%20Que%20valoriza%20em%20de masia,europeus%2C%20em%20detrimento%20do%20restante>. acesso em 19 de junho, 2023.