

## COMIDA DE SANTO

**Jhon Lenon Amorim de Oliveira**

Graduando em Tecnologia em Gastronomia  
Faculdades Integradas de Três Lagoas – FITL/AEMS

**Marília Carneiro Timoteo dos Santos**

Docente-Especialista; Faculdades Integradas de Três Lagoas – FITL/AEMS

### RESUMO

Com a vinda da cana-de-açúcar ao Brasil, fez-se necessário importar mão de obra africana que era escravizada para cuidar das plantações. Com a chegada dos negros ao Brasil, veio também sua arraigada tradição cultural e crenças religiosas. Foi justamente através do candomblé que os negros influenciaram a culinária brasileira. Com o passar dos anos, a cozinha dos deuses se transformou em cozinha baiana e as cozinheiras aplicavam no seu dia-a-dia os conhecimentos culinários adquiridos nos terreiros, criando desta forma, nossa miscigenada gastronomia brasileira.

**PALAVRAS-CHAVE:** comida de santo, gastronomia baiana, orixás.

### INTRODUÇÃO

O dendê vindo da África empresta seu sabor peculiar ao azeite que dá gosto às moquecas, mariscadas, caruru, acarajé e abará. Acompanhados da tradicional caipirinha ou da refrescante água de coco, os pratos presenteiam os olhos, seduzem o olfato e se desmancham ao paladar (FERNANDES, 2009).

O sertão reserva novas misturas, aguça novos sabores e endossa o tempero da culinária baiana. Carne seca, pirão, mingau, cuscuz, bolos e doces variados de todas as frutas dão o tom da mesa farta do sertanejo (CASCUDO, 2011).

A Bahia é uma festa de cores e sabores. Às receitas milenares de tribos indígenas e à rusticidade improvisada nas senzalas dos escravos africanos, somou-se a fineza e o requinte da cozinha real portuguesa (BAHIA, 2015).

Entre os séculos XVI e XIX, milhares de africanos foram feitos prisioneiros em suas terras natais e levados para servir como mão de obra escrava em diversas regiões do mundo, principalmente nas Américas. Tratados como uma mercadoria, negociados de feira em feira, aprisionados em barracões e em porões de navios negreiros, esses indivíduos sofriam com a fome, com a sede e com as inúmeras doenças que contraíam, devido à subnutrição e às péssimas condições de higiene nas quais eram obrigados a viver. Ao chegarem aos seus destinos, em terras muito

distantes, eram novamente trancafiados em outros barracões. Ali esperavam seus compradores, ou seja, os seus novos senhores (TURCI, 2010).

Ainda durante o processo de colonização, outro elemento começou a aproximar a África do Brasil: o escravismo da população negra. A migração compulsória de pessoas de etnias negras africanas para o Brasil trouxe ao país cerca de quatro milhões de trabalhadores escravos, que foram empregados principalmente nas atividades ligadas aos ciclos econômicos, como o da cana-de-açúcar no Nordeste e a mineração e o café no Sudeste. Atualmente, é notória a influência africana em nossa sociedade na cultural em geral, como nos elementos incorporados pela língua portuguesa, toponímia, hábitos alimentares e crenças religiosas (SILVA, 2015).

Assim que chegavam aqui, os escravos perdiam o direito de usar o seu nome africano e de praticar as suas antigas tradições. Eles eram batizados segundo a fé católica e recebiam nomes portugueses, como João, Joaquim e Maria. Por isso suas origens acabaram sendo apagadas dos registros históricos (TURCI, 2010).

Muitos escravos não aceitavam a vida que lhes era imposta e resistiam de diversas formas: suicidavam-se, não cumpriam as ordens que recebiam, assassinavam seus senhores, fugiam, rebelavam-se. Alguns africanos sofriam uma depressão profunda, chamada de banzo, o que podia levar a morte por inanição (TURCI, 2010).

Os quilombos eram locais de refúgio e resistência onde os negros rebelados encontravam abrigo quando fugiam. O mais famoso quilombo foi o dos Palmares, fundado na Serra da Barriga, na então capitania de Pernambuco (hoje Alagoas), no século 17, mas existiram centenas de quilombos por todo território brasileiro. Na província de São Paulo, por exemplo, um dos maiores quilombos foi o do Jabaquara, fundado no século 19 na serra de Cubatão (TURCI, 2010).

A influência cultural africana se manifestou em todo o Nordeste, da Bahia ao Maranhão. Entretanto, foi mais expressiva em torno de Salvador porque essa se tornou a primeira grande cidade do Brasil, importante entreposto comercial e capital da colônia até 1763. Data em que a sede do governo foi transferida para o Rio de Janeiro. Como os negros que viviam nos centros urbanos sofriam um controle menos rígido do que aqueles que trabalhavam nas fazendas tiveram mais oportunidades de manifestar sua cultura, embora de forma limitada. Por isso

puderam difundir nas ruas o gosto pelos quitutes e quitandas que produziam, arrecadando recursos financeiros que compensavam o declínio econômico causado pela mudança do funcionalismo público para a nova sede do vice-reino (CASCUDO, 2011).

## 1 A INFLUÊNCIA DA CULTURA AFRICANA NA MÚSICA E NA DANÇA

Na música a cultura africana contribuiu com os ritmos que são a base de boa parte da música popular brasileira. Gêneros musicais coloniais de influência africana, como o lundu, terminaram dando origem à base rítmica do maxixe, samba, choro, bossa-nova e outros gêneros musicais atuais. Também há alguns instrumentos musicais brasileiros, como o berimbau, o afoxé e o agogô, que são de origem africana. O berimbau é o instrumento utilizado para criar o ritmo que acompanha os passos da capoeira, mistura de dança e arte marcial criada pelos escravos no Brasil colonial (FAEC, 2015).

A Bahia é a terra do Samba, por ser o estado brasileiro com a maior concentração de negros ou, politicamente correto, de Afro-Americanos do Sul. Foram eles, os escravos africanos, que tinham o ritmo no sangue e o samba no pé. Mesmo que hoje o Rio de Janeiro leve mais fama quando se trata de Samba, os conhecedores dizem que foi aqui que o Samba realmente nasceu e até hoje pode-se encontrar pessoas fazendo "roda de samba" ou tocando um "sambinha" nas ruas e nos botecos espalhados pela cidade, nos bairros pobres, nas praças do Pelourinho ou em qualquer lugar onde pessoas buscam diversão (BAHIA TOUR GUIDE, 2015b).

A "africanidade" continua falando mais alto até hoje e criou estilos e ritmos com grande influência nacional e internacional. As bandas "Afro" criaram o samba-reggae, um ritmo forte e pulsante que não deixa ninguém insensível e muito menos parado. Os maiores representantes deste estilo são Ilê Aiyê Olodum e Muzenza. Eles, por sua vez inspiraram uma outra onda, talvez a mais conhecida e empolgante tendência musical com origem na Bahia nos dias de hoje, a música Axé. Existem inúmeros cantores, cantoras e bandas que fazem sucesso na Bahia, no Brasil e no mundo afora como: Margareth Menezes, Ara Ketu, Daniela Mercury, Chiclete com Banana, Timbalada, Carlinhos Brown, Asa de Águia, Cheiro de Amor e tantos outros (BAHIA TOUR GUIDE, 2015b).

## 2 RELIGIÃO

Os bantos, nagôs e jejes no Brasil colonial criaram o candomblé, religião afro-brasileira baseada no culto aos orixás, praticada atualmente em todo o território. Largamente distribuída também existe a umbanda, religião sincrética que mistura elementos africanos com o catolicismo e o espiritismo, incluindo a associação de santos católicos com os orixás (FAEC, 2015).

Em Benguela, Angola, sabe-se que existia o culto "orodere", semelhante ao chamado "espiritismo", por isso também foi fácil aos negros de origem banto amoldarem-se às práticas espíritas que se desenvolveram no Brasil. Dessa diferença entre os cultos sudaneses e bantos derivou uma diferença nas religiões afro-brasileiras. De um lado temos o Xangô em Pernambuco, o Candomblé na Bahia e o Batuque no Rio grande do Sul, todos eles com origem sudanesa. Estas diversas designações são apenas rótulos regionais para um mesmo conteúdo. No Brasil as misturas se acentuaram unindo-se as tradições e as crenças dos nativos americanos com elementos das culturas indígenas, que deu origem a um novo tipo de culto: o "candomblé de caboclo", onde são cultuados os orixás africanos juntamente com os deuses indígenas. Nos cultos sudaneses são utilizadas línguas africanas, principalmente o nagô e o gêge. Já nas casas de umbanda e caboclo, domina o português, misturado a palavras africanas e expressões em tupi (SBCA, 2015).

A religião predominante na Bahia é o catolicismo, trazido pelos portugueses. Estes colonizadores, quando chegaram ao Brasil, tentaram converter à força os índios e os escravos negros, obrigando-os a abandonar as suas próprias crenças. Mesmo assim, estas crenças indígenas, e particularmente a religião africana, eram tão fortes e enraizadas que conseguiram sobreviver à perseguição católica. Os negros inventaram uma correspondência entre as suas divindades e os santos da igreja católica; assim eles podiam celebrar cultos aos seus próprios deuses sob o pretexto que estarem cultuando santos católicos. Esta correspondência entre santos católicos e deuses africanos é chamado de "sincretismo" religioso, termo que hoje, no seu sentido mais amplo, indica também a mistura, "tolerada" pela igreja católica local, de certos ritos e costumes da própria igreja com outros oriundos das crenças africanas (BAHIA TOUR GUIDE, 2015c).

A religião afro-baiana, geralmente chamada de candomblé, exerce até hoje uma grande influência sobre boa parte da população da Bahia. Com a maioria da população descendente de africanos, o candomblé e seus deuses e deusas, denominados de Orixás, são bem conhecidos. Com a prática do candomblé, os elementos essenciais da identidade cultural dos negros africanos escravizados no Brasil foram preservados (BAHIA TOUR GUIDE, 2015c).

### **3 A INFLUÊNCIA DA CULTURA AFRICANA NA GASTRONOMIA BRASILEIRA**

A cozinha, as receitas, os modos e os temperos da cozinha africana formam um universo amplo e fascinante que passa pelos ingredientes, utensílios, sabores e saberes do homem (TV BRASIL, 2015).

A influência da cultura africana é evidente na culinária regional, especialmente na Bahia, onde foi introduzido o dendzeiro, uma palmeira africana da qual se extrai o azeite de dendê. Este azeite é utilizado em vários pratos de influência africana como o vatapá, o caruru e o acarajé (FAEC, 2015).

Porém, a cozinha baiana, ao contrário do que muitos afirmam, não possui origem única. Se nela entram ingredientes da África, como a pimenta-da-costa, o inhame, o quiabo e o dendê, também são utilizados produtos que faziam parte da alimentação dos índios, como o caju, o amendoim e a mandioca (CASCUDO, 2011).

Ao cozinhar na casa grande, as escravas descobriram os ingredientes e as técnicas de preparo familiares aos europeus, como açúcar, sal, ovos, alho, carnes de abate (gado e frango) e a fritura. Nos tachos das negras, a mandioca, o milho americano e o amendoim ganharam novas versões, incrementadas por frutos e condimentos da África (OLIVEIRA, 2011).

Também no sul, a culinária gaúcha foi influenciada por pratos de etiologia negra: o mocotó, a feijoada e o quibebe (SBCA, 2015).

#### **3.1 INGREDIENTES**

Foram trazidos pelos negros, ingredientes como o quiabo (que tinham suas sementes trazidas “coladas” na parte de trás das orelhas dos negros), o dendê, a pimenta-malagueta e a galinha d’angola. O coco, mesmo não tendo origem africana,

também chegou aqui pelas mãos dos escravos e agregou sabor às receitas já existentes (OLIVEIRA, 2011).

#### **4 COMIDA DE SANTO**

No universo sagrado do candomblé a comida é um elemento essencial. As determinações do que deve ser oferecido aos Orixás em forma de oferendas está presente em suas histórias míticas, trazendo suas prescrições alimentares e também referências ao que não pode ser oferecido, ou seja, as interdições alimentares. Desta forma, os relatos sobre a história dos Orixás apresentam elementos importantes para a compreensão de toda a estrutura ritualística do candomblé, principalmente no que diz respeito à definição das oferendas (AGUIAR, 2012).

Foi justamente através do candomblé que a gastronomia brasileira foi influenciada, pois os deuses dessa religião são apreciadores da boa mesa. Assim, durante os rituais, seus seguidores lhes trazem oferendas. Com isso, além de lhes agradar, desejam fortificá-los. Cada santo tem seus pratos prediletos, como também aqueles que lhe são proibidos. Oxalá gosta de alimentos brancos, como o açaçá, já que o branco é a sua cor. E, sendo o deus da bondade e da doçura, sua comida não pode levar sal nem pimenta. A faceira e gulosa Oxum exige o xinxim de galinha, mas rejeita peixes que nadam movendo a cauda, pois ela mexe as ancas quando caminha. Xangô, que adora o amalá, está impedido de comer feijão branco, porque, ao preparar um prato com esse ingrediente, quase teve o trono roubado pelos inimigos. E para agradar a Ibeji (Cosme e Damião), há que se ofertar o caruru (CASCUDO, 2011).

Dividir o alimento com os deuses é ter a insigne hora de comer com eles, garantindo, dessa forma, a presença dos Orixás em nossas vidas e da refeição em nossa mesa. Ao preparar as comidas de santo, devem-se observar os tabus de cada um deles. Por exemplo, o azeite de dendê nunca deve ser oferecido a Oxalá, o mel é proibido a Oxóssi, o carneiro não pode sequer entrar em uma casa consagrada a Iansã, etc. Os filhos de santo devem observar todas as quizilas dos seus Orixás e, sendo parte do Orixá, também não podem consumi-las (MANUELA, 2008).

A ijoyé encarregada de preparar as comidas dos Orixás é a Iyá Basé, é um cargo outorgado apenas a mulheres de grande sabedoria e respeito junto à

comunidade. Ela é a mãe que conhece todos os segredos da cozinha e que sabe que o principal ingrediente para uma boa comida de santo, capaz de alcançar as mais altas dádivas: o amor (MANUELA, 2008).

#### 4.1 AS PREPARAÇÕES DESTINADAS A CADA SANTO

São sete os orixás que trabalham em prol da prática da caridade: Oxalá, Iansã e Ogum, Oxóssi, Oxum, Iemanjá, Xangô, além dos ibejis Cosme e Damião.

Suas oferendas são feitas da seguinte forma:

- Oxalá: ebo de oxalá – cozinha-se a canjica branca; escorre a água; monta-se em um prato branco regando com mel e depois cobre-se com algodão;

- Iansã: acarajé - coloca-se o feijão de molho na véspera; descasca-se um por um, triturando os grãos no pilão com camarão e cebola. Com uma colher de pau se modelam os bolinhos que são fritos no azeite de dendê. Costuma-se abrir ao meio, recheando com molho de camarão acompanhado de tomate, cebolinha e sal. Para servir ao orixá colocam-se onze acarajés de baixo de um bambuzal;

- Ogum: feijoada – preparada sem nenhum ingrediente salgado, apenas carnes frescas, leva feijão preto, linguiça calabresa, linguiça toscana, orelha, pé, pele, rabo e costela defumada de porco, carne seca, paio e bacon. Tudo é frito junto (exceto o feijão que é demolhado) e depois é escorrida a gordura. No azeite de dendê frita-se o alho, mistura-se o restante dos ingredientes e deixa tudo cozinhar;

- Oxóssi: moranga - deixa cozinhar pouco a moranga, retira do fogo e corta-se uma tampa na parte superior. Retira-se todo o miolo, preenchendo com canjiquinha amarela cozida e costelinha defumada picada. Volta-se a tampa, levando ao forno por alguns minutos. É servido na mata embaixo de uma árvore;

- Oxum: cozinha-se cinco ovos; descasca-os e depois coloca-se dentro de uma terrina branca regando-se com bastante mel. Deve-se oferecer o alimento à beira de uma água doce, porque Oxum é dona das águas doces, é deusa do amor e da fertilidade;

- Iemanjá: manjar branco – feito com leite, leite de coco, açúcar e maisena. Depois de pronto é acrescido de quatro rodela de laranja lima e oferecido à beira d'água. Iemanjá é dona da água salgada, juntamente com seus guardiões, ela leva toda a tristeza para a profundidade dos oceanos;

- Xangô: rabada – fritar cebola ralada em azeite de oliva, acrescenta-se rabos picados e lavados, adicionando tomate, mais cebola, cebolinha, cheiro verde e sal a gosto. Não se deve colocar pimenta. Depois de cozida, acrescenta-se 33 quiabos cortados em cruz sem abri-los, cozinhando apenas no calor da panela;

- Cosme e Damião (ibejis): comem bolo com glacê, bolo simples, bala, pirulito, todo tipo de doce, maria-mole, doce de abóbora, doce de leite, refrigerante ou suco. A comida salgada do erê é macarronada com frango desfiado ou carne moída e molho vermelho\*.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Verificou-se a importância da cultura africana na gastronomia brasileira através da vinda dos negros para o Brasil para trabalharem nas plantações de cana-de-açúcar.

Observou-se a influência das religiões africanas na cultura gastronômica de regiões como a Bahia e como suas formas de oferenda modificaram a gastronomia, promovendo a miscigenação das culinárias africanas, indígenas e portuguesas.

Conclui-se que a cultura africana é de suma importância para a história da gastronomia brasileira, enriquecendo diversos pratos com seus sabores, técnicas de preparo e formas de servir.

\*Entrevista concedida pela Empresária Dolvanir Batista Moreira, em 24/08/15, Três Lagoas, Mato Grosso do Sul.

## REFERÊNCIAS

AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia de. Os orixás, o imaginário e a comida no candomblé. **Fórum Identidades**, Itabaiana, 6 (11):160-170, jan./jun., 2012. Disponível em: <[http://200.17.141.110/periodicos/revista\\_forum\\_identidades/revistas/ARQ\\_FORUM\\_IND\\_11/FORUM\\_V11\\_11.pdf](http://200.17.141.110/periodicos/revista_forum_identidades/revistas/ARQ_FORUM_IND_11/FORUM_V11_11.pdf)>. Acesso em: 05 set. 2015.

BAHIA. **Viver Bahia – Gastronomia**. Bahia: 2015. Disponível em: <<http://bahia.com.br/viverbahia/gastronomia/>>. Acesso em: 05 set. 2015.

BAHIA TOUR GUIDE. **Culinária**. Bahia: 2015a. Disponível em: <[http://bahiatourguide.com/2brazil/musica\\_geral\\_por.html](http://bahiatourguide.com/2brazil/musica_geral_por.html)>. Acesso em: 06 set. 2015.

\_\_\_\_\_. **Música**. Bahia: 2015b. Disponível em: <[http://bahiatourguide.com/2brazil/musica\\_geral\\_por.html](http://bahiatourguide.com/2brazil/musica_geral_por.html)>. Acesso em: 06 set. 2015.

\_\_\_\_\_. **Religião**. Bahia: 2015c. Disponível em: <[http://bahiatourguide.com/2brazil/religiao\\_geral\\_por.html](http://bahiatourguide.com/2brazil/religiao_geral_por.html)>. Acesso em: 06 set. 2015.

CASCUDO, Luís da Câmara. **A história da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.

FAEC – Faculdade Educacional de Colombo. **A cultura africana**. Portal da Cultura Afro-Brasileira. Paraná: 2015. Disponível em: <[https://www.faecpr.edu.br/site/portal\\_afro\\_brasileira/2\\_1.php](https://www.faecpr.edu.br/site/portal_afro_brasileira/2_1.php)>. Acesso em: 05 set. 2015.

FERNANDES, Caloca. **Viajem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Senac, 2009.

MANUELA, Maria. **A comida dos Orixás**. S/l: 13 de maio de 2008. Disponível em: <<https://ocandomble.wordpress.com/2008/05/13/a-comida-dos-orixas/>>. Acesso em: 05 set. 2015.

OLIVEIRA, Trícia. **A rica contribuição dos negros à cozinha brasileira, do dendê até as trocas culinárias com os índios e portugueses**. Brasília: 18 de novembro de 2011. Disponível em: <<http://www.querocomer.com.br/noticia/2011/11/a-rica-contribuicao-dos-negros-a-cozinha-brasileira-do-dende-ate-as-trocas-culinarias-com-ndios-e-portugueses>>. Acesso em: 05 set. 2015.

SBCA – Associação Beneficente Cultural Africana. **Batuques**. Rio Grande do Sul: 2015. Disponível em: <<http://www.oxum.com.br/site/batuque2.asp>>. Acesso em: 05 set. 2015.

SILVA, Júlio César Lázaro da. **Relações entre o Brasil e a África**. S/l: Brasil Escola, 2015. Disponível em: <<http://www.brasilecola.com/geografia/relacoes-entre-brasil-Africa.htm>>. Acesso em: 05 set. 2015.

TURCI, Érica. **Escravidão no Brasil: A resistência de africanos e descendentes**. São Paulo: 01 de novembro de 2010. Disponível em: <<http://educacao.uol.com.br/disciplinas/historia/escravismo-no-brasil-a-resistencia-de-africanos-e-descendentes.htm>>. Acesso em: 05 set. 2015.

TV BRASIL. **África: um continente repleto de sabores**. Nova África: um continente, um novo olhar. S/l: 2015. Disponível em: <<http://tvbrasil.ebc.com.br/novaafrica/episodio/africa-um-continente-repleto-de-sabores>>. Acesso em: 06 set. 2015.