



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA (ILAESP)**

**DESENVOLVIMENTO RURAL E
SEGURANÇA ALIMENTAR**

**CULTURA E SEGURANÇA ALIMENTAR DOS POVOS DE TERREIRO -
UM ESTUDO COM A COMUNIDADE ILÊ ASÉ OJÚ OGUN FUNMILAIYÓ**

MELRILANE FARIAS SARGES

Foz do Iguaçu
2017



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ECONOMIA,
SOCIEDADE E POLÍTICA (ILAESP)**

**DESENVOLVIMENTO RURAL E SEGURANÇA
ALIMENTAR**

**CULTURA E SEGURANÇA ALIMENTAR DOS POVOS DE TERREIRO -
UM ESTUDO COM A COMUNIDADE ILÊ ASÉ OJÚ OGUN FUNMILAIYÓ**

MELRILANE FARIAS SARGES

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

Orientador: Prof. Dr. Anaxsuell Fernando da Silva

Foz do Iguaçu
2017

MELRILANE FARIAS SARGES

**CULTURA E SEGURANÇA ALIMENTAR DOS POVOS DE TERREIRO -
UM ESTUDO COM A COMUNIDADE ILÊ ASÉ OJÚ OGUN FUNMILAIYÓ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr. Anaxsuell Fernando da Silva
(Orientador/UNILA)

Prof. Dra. Angela Maria de Souza
(UNILA)

Prof. Dra. Silvia Aparecida Zimmermann
(UNILA)

Foz do Iguaçu, 12 de julho de 2017.

Dedico este trabalho em memória de meu querido e amado pai, Domingos Sarges. O seu incentivo aos estudos desde de tão pequena. Tenho certeza que lá do Orun está muito orgulhoso.

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos Orixás por todo caminho e proteção que me concedem nesta passagem pelo aiye. Rogo a minha mãe Oya que seus bons ventos levem este trabalho a boas mãos, para que assim boas novas prosperem no Ile Ase Oju Ogun Funmilaiyó. Peço benção a M Marina Tunirê, as minhas mais velhas Mãe Angela de Iemanjá, Tia Rita da Oxum, Tia Katule do Omolu e Tia Keji, e aos meus mais velhos Pai Elias do Oxossi, Pai Calinhos de Oya e Pai Calinhos de Odé.

Agradeço imensamente minha mãe, Maria das Graças, pelo incentivo e todo apoio dado na realização do sonho de me graduar. Mulher guerreira, que sozinha criou eu e meus irmãos, mesmo nos momentos de dificuldade sempre acreditando em nós.

Agradeço às minhas irmãs carnis Michele, Naibe e Mônica, e ao meu irmão Helton, por mesmo que longe, estarem presentes nesta caminhada. Meu amor pelos meus sobrinhos foram um dos motivos que me fizeram ser forte durante esses anos.

Agradeço ao meu companheiro Jhonata por todo amor, pela parceria, paciência, compreensão nos momentos mais difíceis e por ser grande estimulador desta pesquisa.

Às minhas irmãs de coração, Cris e Roberta, sem vocês a conclusão deste trabalho não seria possível. Obrigado por serem parte deste sonho e escreverem junto comigo esta história.

Agradeço ao meu orientador, Anaxsuell Fernando Silva, por aceitar me orientar neste projeto e por entender minhas limitações, me incentivando e acreditando nesta realização.

Agradeço à Professora Angela Maria de Souza, pela parceria e aceitação em participar desta banca, pelo carinho, pelo profissionalismo e pela contribuição na minha trajetória nesta universidade.

Agradeço a Professora Silvia Zimmermann, pelo carinho, pela aceitação em participar desta banca e por me apresentar de forma brilhante a temática da segurança alimentar, trazendo para o curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar um novo desafio.

Agradeço ao Professor Régis Belém e a Professora Carolina dos Anjos, pelo incentivo e pelo carinho, meu muito obrigado.

Agradeço aos colegas de curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, em especial Tita, Vivi e Adri.

Às amigas, minhas pretinhosidades, Ju Zacarias, Jana, Fabiola, Ivich, Ju Brito, Lucy, Lais, Nicole, Isadora, Isabela, Ellen, Vania, Paulinha, Carla, Mazé, Patricia, Cleci, Thais, Thalita, Micheli, Débora e Jade.

Aos movimentos sociais pela luta incessante, para que mais pessoas, assim como eu, possam ter acesso e permanência na universidade pública, em especial as mulheres negras.

Agradeço a Rede de Mulheres Negras do Paraná, pela luta permanente, carinhosamente Angela Martins, Heliana Hemetério, Solange Duarte e Alaerte Martins.

SARGES, Melrilane Farias. **Cultura e Segurança Alimentar dos Povos de Terreiro - um estudo com a comunidade Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó**. 2017. 82 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar) – Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2017.

RESUMO

Esta monografia pretende apresentar algumas questões levantadas a partir do trabalho de campo realizado com a comunidade tradicional de matriz africana Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó, em Foz do Iguaçu, Paraná, Brasil. Pretendo mostrar como o Ilê contribui para Segurança Alimentar de sua comunidade a partir da cultura alimentar, através de sua prática religiosa. Partir da observação da cerimônia Olugbajé (O banquete do rei da Terra) em louvor ao Orixá Omolu, também denominado por Obaluaiê, a escolha desta, se deu pelo contexto do preparo de uma grande variedade de alimentos a serem servidos aos Orixás e aos presentes na cerimônia. Além da observação da cerimônia, escolhi dentre as metodologias, entrevistas com membros da comunidade de relevância na hierarquia da comunidade e nas questões relacionadas à alimentação.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, Cultura Alimentar, Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó, Olugbajé.

SARGES, Melrilane Farias. **Cultura y Seguridad Alimentaria de los Pueblos de Terreno – un estudio con la comunidad Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó**. 2017. 82 p. Trabajo de Conclusión de Curso (Bachiller en Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria) – Universidad Federal de la Integración Latinoamericana, Foz do Iguaçu, 2017.

ABSTRACT

Esta monografía pretende exponer algunas cuestiones asentadas a partir del trabajo de campo realizado con la comunidad tradicional de matriz africana Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó, en Foz do Iguaçu, Paraná, Brasil. Pretendo evidenciar como el Ilê contribuye para la Seguridad Alimentaria de su comunidad a partir de la cultura alimentaria, a través de su práctica religiosa. A partir de la observación de la ceremonia Olugbaje (el banquete del rey de la tierra) en ovación al Orixá Omolu, también denominado por Obaluaiê, a elección de esta, se dio por el contexto de la preparación de una gran variedad de alimentos a ser ofrecidos a los Orixás y a los presentes en la ceremonia. Además de la observación de la ceremonia, opte también dentro de la metodología, entrevistas con los miembros de la comunidad de relevancia en la jerarquía de la comunidad y en las discusiones relacionadas con la alimentación. Tradução do resumo e da referência do trabalho para a língua inglesa.

Palabras-clave: Seguridad Alimentaria, Cultura Alimentaria, Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó, Olugbajé.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 POVOS DE TERREIRO E CULTURA ALIMENTAR.....	18
2.1 O ALIMENTO NO CANDOMBLÉ	19
2.2 ALIMENTO PARA OS POVOS TRADICIONAIS	22
3 DIREITO À ALIMENTAÇÃO SAGRADA.....	24
3.1 CULTURA ALIMENTAR	24
3.3 E, ONDE ESTÃO ESTES ALIMENTOS?.....	32
4 O BANQUETE DO REI DA TERRA	35
4.1 COMIDA PARA O ORIXÁ OMOLU	36
4.2 OS PREPARATIVO PARA O OLUGBAJÉ.....	37
4.3 COZINHA: ESPAÇO SAGRADO	38
4.4 O AJEUM: A CERIMÔNIA PÚBLICA.....	40
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
REFERÊNCIAS	45
ANEXOS.....	47
ANEXO 1	47
ANEXO 2	54
ANEXO 3	61
ANEXO 4	66

1 INTRODUÇÃO

Conheci a Yalorisá Marina Tunirê em 2012, em uma atividade do movimento negro em Foz do Iguaçu, vários grupos estavam reunidos neste encontro dialogando sobre as demandas e ações da população negra na região. Eu havia acabado de chegar da *XI Jornada de Agroecologia do Paraná*¹, estava com a mochila cheia de sementes crioulas. Enquanto nós conversávamos, a Yalorisá² demonstrou interesse em ver as sementes. E demonstrou gostar dos grãos de feijão-preto, dividi com elas as sementes que trazia comigo.

O que eu não sabia - e aprenderia somente com a minha vivênuisa no terreiro - é que o feijão preto é um alimento consagrado ao orixá Ogun, o orixá de Mãe Marina; a qual me explicou: “Ogum é a fartura do ferro que não é um alimento, mas se torna por ser um alimento que também fabrica remédio, a energia de Ogun também vem através de ferro, então é a saúde, e o cará o inhame o feijão-preto são alimentos que a gente oferece à Ogun”. Mais tarde também aprenderia que o ferro também está presente nos domínios do orixá e é um dos seus elementos constitutivos.

Eu conheceria o terreiro, com maior vagar, pouco tempo depois, na festa do santo patrono da casa, a festa do orixá Ogun da Iyalorisá Marina Tunirê. Fiquei emocionada me senti acolhida e em casa, uma das coisas mais bonitas foi ver a forma com que a comunidade se organizava internamente. Mas o que mais me chamou atenção foi quando vi o Ogun de Mãe Marina, passar com o cesto de pães na casa e distribuir aos seus filhos e a toda comunidade.

De maneira que, quando decidi realizar minha pesquisa para este trabalho de conclusão de curso eu já frequentava as atividades da casa; tanto do terreiro, quanto do afoxé. Depois de uma conversa com Mãe Marina, levei a ideia do trabalho sobre alimentação no terreiro aos professores e colegas. Acho que meu trabalho supria uma vontade que eu tinha, de me relacionar diretamente com as comunidades, além dos livros e da universidade a qual tinha sido o cotidiano da minha formação.

Nessa época, ao longo da formação em Bacharelado de Desenvolvimento

¹ As Jornadas de Agroecologia, iniciadas em 2002, sob os auspícios do Movimento de Trabalhadores Sem-Terra, constituíram-se num processo permanente de acúmulo de forças na luta contra os projetos das transnacionais do agronegócio. Os encontros ocorrem anualmente e representa a síntese deste processo, consolidando-se como uma escola popular e camponesa permanente. É um espaço de estudo, de formação, de análise, de troca de experiências, de intercâmbio de sementes e de divulgação das ações junto à sociedade. O Encontro a qual me refiro, ocorreu em 2012 na cidade de Ponta Grossa/PR.

² Yalorisá (Ialorixá, Iyalorixá, Iyá ou mãe de santo) é uma sacerdotisa e chefe do terreiro de candomblé.

Rural e Segurança Alimentar, eu entrara em contato com as disciplinas sobre cultura alimentar e história da alimentação, por isso meu olhar estava voltado à temática, de forma que já pude perceber a importância da cultura alimentar para aquela comunidade.

Portanto, para alcançar tal objetivo, adotei como metodologia a observação de uma das cerimônias de maior empenho e valoração das pessoas ali envolvidas. Escolhi o Olugbajé (O banquete do rei da Terra) em louvor ao Orixá Omolu, também denominado por Obaluaiê, a escolha desta, se deu pelo contexto do preparo de uma grande variedade de alimentos a serem servidos aos Orixás e aos presentes na cerimônia. Nesta cerimônia, um dos rituais mais importantes é a oferta dos alimentos para o Orixá e à comunidade, é neste momento que os ali presentes, comem as comidas sagradas que são ofertadas aos Orixás.

Além da observação da cerimônia, escolhi dentre as metodologias, entrevistas com membros da comunidade de relevância na hierarquia da comunidade e nas questões relacionadas à alimentação. A primeira entrevista realizada, foi feita com a matriarca da comunidade Iyalorisá Marina Tunirê. Primeiramente, partir de uma conversa informal com a Iyalorisá, na qual, expus meu interesse em pesquisar a temática das comidas do candomblé. Com a aprovação e o entusiasmo da proposta apresentada, dei início às observações das práticas alimentares. As entrevistas com a Iyalorisá Marina Tunirê foram realizadas no dia 10 de Novembro de 2016, neste mesmo dia também entrevistei a Iya Egbe Crica de Oyá e Iya Ângela Ajoie do Orixá Ogun que na ausência da Iyabasé da casa, é responsável em fazer as comidas dos orixás. Ao longo de todo o trabalho tive o ajuda importante da Iyalase Roberta de Ogun, com os ensinamentos de Itãs dos Orixás de cantigas das danças para os orixás, e nas correções das palavras em yorubá. Roberta contribuiu em todo o processo deste trabalho, principalmente fazendo as correções e sugerindo conteúdos.

A pesquisa que resulta neste produto, foi realizada de maneira mais intensa, valendo-se de uma observação participante, tomando sobretudo fontes orais primárias, ao longo do segundo semestre de 2016 e da primeira metade de 2017 no *Ilê Asé Ojú Ogun Funmilayo*. Como já temos apontado, trata-se de um terreiro de candomblé de nação Ketu, situado no bairro Morumbi em Foz do Iguaçu/PR.

Contextualizando a Pesquisa

Antes de adentrar a temática a qual este trabalho está dedicado, julgamos

pertinente esclarecer aos leitores o contexto geopolítico e social que a pesquisa se insere. Para tanto iniciaremos falando a respeito da cidade que abriga o *locus* da investigação.

Foz do Iguaçu é uma cidade brasileira localizada ao oeste do estado do Paraná, na fronteira com Paraguai e Argentina, e se apresenta no cenário nacional enquanto uma cidade turista, sendo esta uma das cidades que recebe o maior número de visitantes no Brasil. A cidade tem como uma de suas características a grande diversidade étnica, característica comumente propagandeada pelos interesses turísticos da região. Contudo, a utilização da palavra etnia é discutível, sendo que a diversidade étnica que é propagandeada pelo discurso turístico refere-se predominantemente a nacionalidades: paraguaios; árabes; chineses, coreanos, argentinos, etc. Da mesma forma que a diversidade étnica é propagandeada através do discurso turístico, a diversidade que poderíamos considerar enquanto étnica e racial não é se quer mencionadas, como é o caso das populações indígenas e população negra.

No que tange à população na cidade, os dados do Censo do ano de 2010, realizado pelo IBGE, demonstram que o Paraná é o estado da região sul do país que conta com o maior número de população negra (pretos e pardos), sendo 27,70% do total da população. Em relação a Foz do Iguaçu, vale relembrar estes dados³:

Raça ou cor	Número total	Homens	Mulheres	Com renda menor que 1 salário-mínimo	Alfabetizados
Branca	162.593	77.630	84.963	24.498	141.478
Preta	9.170	4.094	4.266	2.196	7.866
Amarela	3.550	1.726	1.824	512	3.209
Parda	80.366	39.746	40.620	16.524	68.482
Indígena	406	210	196	115	339
Não declarado	3	2	1	-	3
Total	256.088	124.218	131.870	43.845	221.377

Estes números nos mostram que do total de 256.088 habitantes de Foz do Iguaçu, 89.536 da população total da cidade se autodeclaram pretas ou pardas, o que equivale a mais de 36% da população local. Estes dados apresentam uma cidade com características diversas em sua composição étnico-racial, desmistificando assim a imagem relacionada a uma região Sul amplamente branca.

A presença de negros na região Sul é substancialmente numerosa. O

³ A tabela aqui apresentada foi desenvolvida por SOUZA, Angela e MADERI, Vinícius, a partir dos dados do IBGE de 2010.

quadro sobre a População Negra e Comunidade Quilombolas no Estado do Paraná, desenvolvido pelo Grupo de Trabalho Clóvis Moura de Curitiba, nos mostra a presença da população negra no Paraná. No mapa abaixo, quanto maior a tonalidade marrom na representação da cidade no mapa, maior a porcentagem da população negra nesta.



Fonte: Grupo de Trabalho Clóvis Moura, Curitiba. 2010

Este quadro, em relação ao Oeste do Paraná, facilita a percepção da presença de duas comunidades Quilombolas. Uma delas é a Comunidade Remanescente Quilombola Apepu, situada no município de São Miguel do Iguaçu, a um pouco mais de 40 km de Foz do Iguaçu, e a outra é a Comunidade Remanescente Quilombola Manoel Ciriaco dos Santos, localizada em Guaíra, a aproximadamente 220 km de Foz.

Ilê e o Afoxé

O Ilê Asé Ojú Ogun Funmilayo é um terreiro (comunidade tradicional de matriz africana) de candomblé de nação Ketu, fundado em 1982 em São Paulo pela Yalorisá Marina Tunirê, filha do orixá Ogun. Em 1992 o terreiro transfere-se para a cidade de Foz do Iguaçu. Posteriormente Yalorisá Marina Tunirê, funda a Associação Cultural Afoxé Oju Ogun Funmilayo, grupo musical afro religioso que desenvolve atividades de combate à intolerância religiosa e ao racismo, através de apresentações em escolas e universidades de Foz do Iguaçu, municípios limieiros e cidade vizinhas no Paraguai e Argentina.

O Afoxé Oju Ogun Funmilayo tradicionalmente é responsável por abrir o

carnaval da cidade de Foz do Iguaçu. Inúmeras atividades são realizadas pelo Afoxé em parceria com a UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana. O terreiro da Yalorisá Marina Tunirê, firma esta parceria com a universidade através de projetos de extensão e pesquisa, além das ações e eventos, entre os quais podemos citar a Semana da Consciência Negra e o curso de Formação de professores para a implementação das Leis 10.639/03 e 11.645/08, realizada em conjunto com o Núcleo Regional de Educação e desenvolvidos colégios públicos da região⁴.

Através de importantes trabalhos desenvolvidos na cidade e município vizinho, o Afoxé possui cadeiras no Conselho Municipal de Cultura e Conselho Municipal de Políticas para Mulher, onde se destaca lutando pelas causas dos povos de matriz africana e grupos sócio economicamente vulneráveis. Com o grupo, a Yalorisá Marina Tunirê também promove ações solidárias em parceria com o banco de alimentos, faz distribuição de alimentos às pessoas da sua comunidade.

A participação do Afoxé é marcada também no calendário festivo de Foz do Iguaçu, seja no *Paraná Junino* ou no aniversário da cidade. O afoxé notabiliza sua presença pública na cidade por meio da FARTAL - Feira de Artesanato e Alimentos de Foz do Iguaçu, através da venda de comidas típicas, tais como o baião de dois.

Um dado importante, é a filiação à Rede de Mulheres Negras do Paraná, do Ilê Asé Ojú Ogun Funmilayo. Com esta rede promoveu, no início de 2017, em sua sede, o evento público "*Negritudes do Paraná: resistindo no oeste!*". O referido encontro discutiu questões relacionadas à segurança alimentar e nutricional, com a oficina "Múltiplos Olhares da Alimentação", e demais temas tais como como a solidão da mulher negra, saúde mental LGBT, juventude e saúde da população negra.

No calendário de cerimônias religiosas do Ilê Asé Ojú Ogun Funmilayo, destacamos algumas cerimônias religiosas públicas. Em julho temos a celebração em homenagem ao Orixá Ogun, patrono da casa, orixá de Mãe Marina. Em agosto temos o Olugbajé, o banquete do rei, celebração ao orixá Omolu, em Novembro a festividade é em homenagem ao Sr. Boiadeiro Sete Laços, festa tradicional na qual cerca de trezentas pessoas alimentam-se da carne assada na casa.

Como para esta investigação nos detivemos apenas no recorte de temas ligados à alimentação, já é possível perceber, espaços importantes de grande

⁴ O Projeto de extensão da Universidade da Integração Latino – Americana (UNILA), voltado para a formação de professores(as), que tem como finalidade realizar em conjunto com a equipe pedagógica do Núcleo Regional de Educação,

aprendizagens, espaços onde são valorizados os saberes das mestras e mestres e que preservam a cultura e os saberes tradicionais relacionados à alimentação. Para subsidiar a discussão referente a alimentação e segurança alimentar, esta pesquisa apresentará a celebração religiosa Olugbajé, o banquete do rei, dedicada ao Orixá Omolu⁵, onde há o preparo de diversos tipos de alimentos e pratos em homenagem a esta entidade sagrada.

⁵ *Omolú/Obaluaiê* é filho de Nanã, irmão de Oxumarê e sua figura é cercada de mistérios. A Ele é atribuído o controle sobre todas as *doenças*, especialmente as *epidêmicas*. O poderoso orixá tem tanto o poder de causar a *doença* como pode possibilitar a cura do mesmo mal que criou.

2 POVOS DE TERREIRO E CULTURA ALIMENTAR

O candomblé é uma religião afro-brasileira que agrega elementos da religiosidade africana do culto aos orixás. O culto aos orixás foi trazido ao Brasil através da diáspora africana, sendo a expressão religiosa de diversas etnias escravizadas. Cada divindade cultuada, denominada orixá, pertencia a um local/região do continente africano, divididas por nações/tribos, as quais ocupavam territórios distintos e possuem características culturais particulares. Como por exemplo as nações Jeje, Ketu e Angola. Com o processo de escravização desses povos no Brasil e a consequente proibição do culto aos orixás africanos ocorre, em solo brasileiro, a unificação dos cultos para que conseguissem resistir e assim dar continuidade a suas crenças. Dessa maneira, as particularidades inerentes de cada nação, se propagaram nas práticas religiosas, aumentando o panteão de divindades, denominadas Exú, Ogun, Oxossi, Ossain, Omolu, Oxumaré, Nanã, Xangô, Iansã, Obá, Ewá, Oxum, Iemanjá e assim por diante. O candomblé não possui livro sagrado, assim todos seus ensinamentos são transmitidos de forma oral, sendo a comida uma das formas de transmissão desses conhecimentos. Tais ensinamentos são repassados a seus filhos de santo. Estes ensinamentos, são considerados segredos, portanto gradualmente, dependendo do tempo de iniciação e de seu cargo na religião, os segredos poderão ser repassados. Conforme aponta Mãe Angela Ajoie do Ogum:

[...]Muitas coisas que eu aprendi foi com a mãe, com os orixás, e a Iansã da Mãe, por que foi preciso. Uma vez estava só eu e a mãe na casa, por que antes era a Mãe, o Elias, o Roberto e Eu, só os quatro. A gente falava que era o quarteto, um por todos e todos por um. Então nós ajudávamos aqui na mãe. Aqui tem essa maravilha, que todos aprendem, só não aprende quem não quer. Então a Iansã da mãe virou, ela pediu a saia dela eu a dei, coloquei. Antes a gente tinha uma outra forma de atracar o santo, ela pôs um pano na cabeça - a gente tem esse ritual de pôr o pano de cabeça lá na cozinha, tá?! - pra não cair o cabelo. Assim como as cozinheiras põe a toquinha a gente usa o pano de cabeça. Então, ela colocou e foi pro fogão, ela ia pedindo as coisas, ela falava bem baixinho, foi me pedindo e eu fui colocando, então eu aprendi a cozinhar com ela.[...](Ajoie,2016)

Por ser um conjunto de elementos culturais transmitidos oralmente, o candomblé nos apresenta os orixás e suas ligações com os demais e com a natureza através dos itãs, lendas sagradas que versam sobre a trajetória dos orixás. Esses itãs

muitas vezes terão outras versões, com mais ou menos elementos, dependendo de cada casa, de filhos de santo, de nação e de hierarquia, neste último caso devido a anos na religião e no caso da mãe ou pai de santo com a finalidade preservarem os segredos da religião. Para efetivar esta pesquisa, realizou-se uma observação etnográfica na casa de candomblé denominada Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó, de maneira específica durante uma cerimônia religiosa pública a qual será apresentada no capítulo 3 deste trabalho.

2.1 O ALIMENTO NO CANDOMBLÉ

A comida no candomblé tem função vital para as práticas ritualísticas. Um dos principais rituais é o Bori, Bo (comida) Ori (cabeça), dar comida à cabeça, ritual destinado à renovação periódica do asé (Lody,1979). Assim, uma das funções dos alimentos é nos aproximar do sagrado, pois tais alimentos carregam em si, a energia dos elementos naturais, a sua força e sua divindade. Por ser de extrema importância o ritual é preparado com muito cuidado, desde a escolha dos ingredientes, observando sua procedência, formatos, sensações e sabores; dando preferências aos alimentos in natura e animais sadios. A comunidade estabelece uma relação de confiança através dos alimentos comercializados por conhecidos, o que de certo modo, certifica a qualidade desses alimentos.

Para fortalecer o ori é preciso alimentos – frutas, doces, pratos preparados, pratos frios, pratos quentes, pratos cozidos, pratos crus, condimentos; é preciso roupas, vestes especiais, esteiras, braceletes, lenços de cabeça, enfeites que não se compram, mas que são feitos à mão. Para fortalecer e celebrar os orixás e seus equivalentes, é preciso tudo que o ori exige mais sangue vivo de animais sadios, em uma tipologia extremamente variada que não pode ser atendida pela pecuária de grande escala, porém que depende de um circuito de produtores de pequena escala; é preciso também uma variedade ainda maior de comida, conformando um dos saberes gastronômicos mais complexos do país. (BRASIL, 55, 2011)

Para a religião ao transformar os alimentos em comidas estamos exercendo um ritual importante através das rezas, das colheitas, da comensalidade, no movimento que fazemos com o corpo, com as técnicas de preparo, tornando-o sagrado. No documentário o *Axé do Acarajé*, dirigido por Mateus Torres, lançado em 2016, enfatiza o modo tradicional de pilar o feijão na pedra para o preparo do acarajé equivale a um

exercício físico, com a finalidade de exercitar o corpo. No mesmo documentário Makota Valdina faz uma comparação ao movimento que se faz ao pilar o feijão, à função de se aperfeiçoar nas danças do candomblé como exemplo o jiká (saudação que os orixás fazem com o corpo).

Para Iya Egbe Crica de Oyá⁶, ao preparar o acarajé no Olugbajé, ela tem a oportunidade de ter mais um momento com o seu orixá, e de expressar o que ela tem de melhor a oferecê-lo, através da comida. Já Mãe Marina, enfatizou que a algum tempo, durante momentos de escassez no terreiro, a única fonte de alimentos servido, eram as comidas que filhos de santo traziam, para serem oferecidas aos orixás:

[...]“Durante muito tempo as comidas dos orixás tinha uma obrigação x, às vezes não tinha nem como, por exemplo saída de laô que não tem festa, não tem saída, esses alimentos ficavam só pra nós, foi o que matou nossa fome muitos anos, hoje graças á Deus nós estamos num patamar muito melhor, mas nem por isso nós desprezamos a comida de santo, as sobras, vamos dizer as coisas de santo. Tudo que os orixás recebem nós e a comunidade faz parte disso, desse asé. Muita gente não sobreviveria, principalmente em São Paulo, por que, aqui as pessoas não aceitam, mas em São Paulo, a casa era em frente uma comunidade, a gente pegava frango e as coisas que ficava a mais na casa, que não era necessário e distribuía pra comunidade e eles davam graças a Deus, e quantas vezes eles subiam as escadas pra comer por que eles não tinham em casa, e nós dávamos comida.”[...] (Tunirê, 2016)

Neste sentido a religião, oportunizou o acesso à alimentação, fazendo referência para além da religião, e sim para o nutrir biologicamente o corpo. Em outras ocasiões o alimento que foi oferecido ao orixá, cumprindo sua função que é de dar o asé, porém, deverá seguir o seu ciclo, que finaliza ao ser despachado, servindo de alimento aos animais ou adubo para a terra, como explica Iya Egbe Crica de Oyá:

Tenho certeza, que quando você coloca comida no pé do santo você tem todo um caminho, toda uma energia né, quando você alimenta aquela energia e depois que você levanta a comida, que no caso, aquela etapa já está cumprida, que você levanta ela, aquela comida que já tava arriada que já foi energizada que já foi tirada a energia dela, ela tem que ser despachada, a importância disso é, tudo tem um significado, com certeza quando você for por na natureza, tem outra energia lá que aguarda, que no caso a função dela é receber essa comida e dar fim nela, por exemplo se eu coloco uma comida na água com certeza, tem uma energia que recebe essa comida e essa comida se transforma em outra energia, para um animal que comer, e quando essa comida não é despachada perde o ciclo. Não

⁶ Entrevista realizada em agosto de 2016 no Ilê Asé Oju Ogun Fúnmilaiyó.

tem como você jogar uma comida de santo no lixo. E quando a gente fica segurando uma comida pra evitar esses tipos de constrangimento com a população essas coisas, que no caso eles acham que mandam na vida dos outros, aí eu acho que nos prejudica perdendo o ciclo e o sentido do candomblé. (Galdino, Crica, 2016)

As cerimônias públicas nas casas de candomblé, são momentos especiais dos filhos de santo da casa e da comunidade, diz respeito à participação no banquete dos orixás, saboreando as comidas desses deuses, comidas que não são servidas comumente apenas em condições ou épocas especiais previstas no calendário festivo da casa. Para Yalorisá Marina Tunirê, a mesma comida sendo preparada em momentos não ritualísticos, não tem o mesmo sabor, que as comidas preparadas para os orixás.

No Olugbajé, festividade que propomos observar, a comida é servida em folha de mamona e é adicionado um pouco de cada comida do banquete, as folhas geralmente são bem grandes, tendo que segurar com as duas mãos, que caracterizam para os filhos da casa a fartura. Os modos de comer nos indicam muitos significados em torno da comida, para alguns comer de talheres remete aos bons modos à mesa, porém no candomblé há momentos que é apropriado utilizar as mãos, neste caso o contato das mãos com os alimentos e levá-los à boca é uma ação sagrada, pois ao tocar diretamente o alimento a pessoa estará se purificando, o que para alguns seriam mãos “sujas”. No olugbajé o contato com a comida é sagrado, neste caso, também ao passar a mão no corpo após a refeição é purificar a parte externa do corpo.

(...) todas as entidades, de qualquer natureza, e todas as ações, de qualquer tempo [aí compreendidas mesmo aquelas que visavam à autodefesa física e cultural do negro], fundadas e promovidas por pretos e negros (...). Entidades religiosas [como terreiros de candomblé, por exemplo], assistenciais [como as confrarias coloniais], recreativas [como “clubes de negros”], artísticas [como os inúmeros grupos de dança, capoeira, teatro, poesia], culturais [como os diversos “centros de pesquisa”] e políticas [como o Movimento Negro Unificado; e ações de mobilização política, de protesto anti-discriminatório, de aquilombamento, de rebeldia armada, de movimentos artísticos, literários e ‘folclóricos’ – toda essa complexa dinâmica, ostensiva ou encoberta, extemporânea ou cotidiana, constitui movimento negro. (RUFINO APUD DOMINGUES, 1994, p. 157).

Como nos coloca Rufino, o movimento negro é prática de resistência em suas inúmeras formas. As religiões de matriz africana trazem consigo toda a ancestralidade negada no processo de escravização, portanto constituem-se como

movimento negro na forma de manter sua existência a partir de suas práticas religiosas, através das quais mantém seus conhecimentos e os transmitem aos iniciados num processo de manutenção de suas tradições.

2.2 ALIMENTO PARA OS POVOS TRADICIONAIS

De acordo com o Decreto nº 6040/2007, Povos e Comunidades Tradicionais são definidos como:

grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.

Dentre os povos e comunidades tradicionais do Brasil, estão as comunidades de matriz africana, quilombolas, ciganos, seringueiros, castanheiros, quebradeiras de coco-de-babaçu, comunidades de fundo de pasto, faxinalenses, pescadores artesanais, marisqueiras, ribeirinhos, varjeiros, caiçaras, praieiros, sertanejos, jangadeiros, ciganos, açorianos, campeiros, varzanteiros, pantaneiros, caatingueiros, entre outros. (BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2011).

Comunidades tradicionais, em todas suas etapas relacionadas a produção do alimento, desde o modo de armazenar suas sementes, no preparo de suas comidas com técnicas próprias, com suas receitas familiares, métodos de plantio e a maneira de como esses alimentos são produzidos, são etapas que caracterizam estas comunidades, sendo elas, possuidoras de sistemas alimentares de baixo impacto ambiental.

A alimentação apresenta dimensões que associam o uso dos alimentos aos estados corporais, aos usos, horários e ocasiões em que são consumidos. As adequações de certos alimentos aos tipos de consumidores, segundo o gênero e a idade, prescrevendo-se ou não certos alimentos aos tipos de pessoa e à sua etapa de vida, esta é uma ética a ser pensada, porque se soma ao acesso das pessoas à comida, ao gosto de cada pessoa, ao tipo de comida que marca a identidade cultural. Existem comidas que provocam sensações, norteiam as preferências estabelecendo relações com o corpo de

cada um. Como apontado por Silva (2016), a comida quando apreciada em relação aos aspectos antropológicos contribuem para firmar a identidade social pois trazem consigo os hábitos alimentares, saberes tradicionais e significados que cada comida ou alimento representa.

Para as comunidades de matriz africana, certos alimentos têm importância vital, pois esses alimentos carregam histórias e símbolos. Portanto, ao respeitar o modo de viver dessas comunidades, estamos contribuindo também para manter o equilíbrio da natureza, graças à relação sagrada que estas comunidades exercem com o meio em que vivem. Neste trabalho, nos dedicaremos na reflexão a respeito da relação alimentação e cultura no âmbito dos povos de terreiros, de modo mais específico, do candomblé. Para tanto, se faz necessário compreender um pouco mais desta manifestação religiosa afro-brasileira. Para o candomblé, a própria natureza e os seus elementos, são representações e ao mesmo tempo, a materialização das divindades.

3 DIREITO À ALIMENTAÇÃO SAGRADA

3.1 CULTURA ALIMENTAR

Quando pensamos em alimentos, ou quando sentimos fome, de onde vem a vontade de comer determinados tipos de alimentos? E quando comemos esses tipos de alimentos, que lembranças eles nos trazem? Quando sentimos vontade de certos tipos de alimentos, possivelmente, estamos com carência de vitaminas. Mas e quando uma pessoa sente vontade de comer uma comida que faz lembrar sua infância, com ingrediente caseiro, produzido por produtores de uma determinada localidade, na presença de familiares. Isto pode exercer múltiplos significados; neste caso, essa comida pode representar uma lembrança do lugar onde esta pessoa nasceu ou passou bons momentos na companhia de pessoas queridas. O gosto preferencial por produto artesanal é uma forma de valorizar e preservar o conhecimento tradicional. Para Roberto Da Matta (1986), há uma distinção entre comida e alimento, em que “comida não é apenas uma substância alimentar, mas também é um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (p.56). E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere, assim podemos observar que nossos hábitos alimentares podem dizer muito mais sobre nós. Segundo Poulain (2004, P. 19):

[...] Se o homem tem necessidades de nutrientes: de glicídios, de lipídios, de proteínas, de sais minerais, de vitaminas, de água... que ele encontra nos produtos naturais que fazem parte de seu meio ambiente, ele somente pode ingeri-los e incorporá-los na forma de alimentos, ou seja, de produtos naturais culturalmente construídos e valorizados, transformados e consumidos, respeitando um protocolo de uso fortemente socializado.(p.19)

Em diversas sociedades a função básica do alimento é nutrir biologicamente os seres, já a comida possui um caráter multidimensional, permitindo aos interessados pelo tema, analisar estruturas; sociais, econômica, política, culturais e religiosas. Contudo, através da busca do conhecimento pela cultura alimentar podemos reconhecer em determinados grupos; sua história, restrições, tabus, religiões e como e com quais povos se relacionam. A relação da comida com a sociedade pode ter inúmeras funções como destaca Baas, Wakefield & Kolasa (1979) apud, (CONTRERAS e GARCIA, 2011) no quadro a seguir:

Quadro - Exemplos de função sociocultural da alimentação

1. satisfazer a fome e nutrir o corpo
2. iniciar e manter relações pessoais e de negociação
3. demonstrar a natureza e a extensão da relação sociais
4. proporcionar um enfoque para as atividades comunitárias
5. expressar amor e carinho
6. expressar individualidade
7. proclamar a distinção de um grupo
8. demonstrar pertencimento a um grupo
9. superar estresses psicológicos e emocionais
10. significa status social
11. recompensar ou castigar
12. reforçar a auto estima e ganhar reconhecimento
13. exercer poder político e econômico
14. prevenir, tratar e diagnosticar doenças mentais
15. prevenir, tratar e diagnosticar doenças físicas
16. simbolizar experiências emocionais
17. manifestar piedade ou devoção
18. representar segurança
19. expressar sentimentos morais
20. significar riqueza

Fonte: Baas, Wakefield & Kolasa, 1979 em Contreras e Garcia 2011.

Assim, o simples ato de comer junto, no qual, pessoas compõem a mesa, o lugar onde cada um senta à mesa, os alimentos que são servidos, o horário que são servidos, o que pode ou que não pode ser servido, quem preparou a comida, como escolheu os alimentos, quais alimentos foram descartados, todos estes são símbolos capazes de expressar formas de compreender estilos de vida indicando pertencimentos a grupos, servindo como código de reconhecimento social (MACIEL, 2005).

Os tabus e restrições alimentares, apontam também indicadores de pertencimento a grupos sociais determinados. Como exemplos de proibições alimentares, os católicos ao não comer carne vermelha durante a quaresma, influenciam no aumento expressivo de venda de peixes em muitas cidades nesta época do ano. Podemos citar também os muçulmanos que não comem carne de porco e só podem comer animais abatidos no método halal, de acordo com as leis de Allah, leis descritas no alcorão (NADALINE, 2009), fomentando a formação de pólos industriais alimentícios especializados neste método de abate.

Nas casas de candomblé, as restrições e/ou proibições em relação são a

alguns alimentos são chamadas de quizilas. Regras alimentares que ao serem negligenciadas podem interferir fortemente na saúde física e espiritual de seus membros, de acordo com cada orixá. O fato dos seres humanos serem onívoros não os isentam da fome em amplo sentido, a variedade de alimentos consumíveis não é fator decisivo para tal, é sua cultura alimentar que o norteia para suprir sua fome, seja ela biológica ou cultural. Dessa forma, o nutrir pode assumir a função de elo com esta cultura, quando lembramos daquele prato feito por nossos mais velhos também evocamos sabedorias, momentos, rituais, cheiros e sabores que estavam ali presentes.

Maria Noelci Homero, ativista do Movimento de Mulheres Negras e integrante da Rede de Mulheres Negras para Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Redessan) e Articulação de Organização de Mulheres Negras Brasileiras (AMNB), em entrevista⁷ defende o reconhecimento da cultura alimentar como Patrimônio Nacional e possível ferramenta de enfrentamento ao racismo:

Temos de buscar espaço para uma sociedade plural, pois possuímos diversidades que são extremamente importantes. Especialmente em segurança alimentar e nutricional, é importante que a cultura preserve a brasilidade e reconheça a ancestralidade africana. Que nos represente, enquanto mulheres negras. Para isso, são necessárias ações de reconhecimento do legado dos povos tradicionais. É preciso dar visibilidade e reconhecimento a esse legado. [...] É uma luta incessante. Mas, segundo Lélia Gonzáles, nossa história, como mulheres negras, é feita de resistências e de lutas, onde somos protagonistas graças à dinâmica de uma memória cultural ancestral. (HOMERO, 2016)

Esta perspectiva é fundamental para o resgate da memória do afrodescendente brasileiro que vem sendo historicamente apagada pelas estruturas de poder e dominação, como analisa Abdias Nascimento (1980) para ressaltar a necessidade do quilombismo, a “práxis afro brasileira”. A memória de nossas raízes passada através da oralidade pelos nossos mais velhos é “elemento de coesão” como diz Beatriz Nascimento (2006). Assim as casas de matriz africana podem ser entendidas como quilombo nos termos da Beatriz Nascimento (2006, p. 124):

Quilombo passou a ser sinônimo de povo negro, sinônimo de comportamento do negro e esperança para uma melhor sociedade. Passou a ser sede interior e exterior de todas as formas de resistência cultural. Tudo, de atitude à associação, seria quilombo,

⁷ Entrevistada encontrada no site do Portal do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2016/contra-racismo-ativista-defende-comida-como-patrimonio-cultural>>. Acessado em: 02 de Julho de 2017.

desde que buscasse maior valorização da herança negra. Durante sua trajetória o quilombo serve de símbolo que abrange conotações de resistência étnica e política. Como instituição guarda características singulares do seu modelo africano. Durante sua trajetória o quilombo serve de símbolo que abrange conotações de resistência étnica e política. Como instituição guarda características singulares do seu modelo africano.(p.124)

Neste sentido, não é possível discutir a alimentação sem relacioná-la ao contexto histórico-cultural que mantém suas práticas e conhecimentos no Candomblé. São mulheres, que a partir de suas práticas alimentares mantêm e transmitem suas tradições religiosas. Assim, falar de alimentação entre populações negras nos remete a resistência ao processo de escravização e colonização, a partir das práticas vivenciadas na religião, estas mulheres conferem significados às suas ações e lhe dão um caráter de resistência a cultura afro-brasileira.

No Brasil a vanguarda no debate sobre a segurança alimentar e nutricional inicia-se na década de 1930, a partir das pesquisas relacionadas sobre o fenômeno da fome nas profundas análises do médico pernambucano Josué de Castro e a publicação do livro “Geografia da Fome. O dilema brasileiro: pão ou aço” no ano de 1946. Tais análises contribuíram de forma ampla no entendimento das ciências da geografia, da economia e da política, na compreensão da fome em todos os aspectos desta. Por tal contribuição, Josué de Castro, se tornou referência intelectual sobre a temática da fome e o acesso ao alimento. Graças ao grau de importância da temática, e o reconhecimento de suas ações voltadas ao combate à fome, Josué de Castro, é nomeado presidente do Conselho da Organização para Alimentação e Agricultura das Nações Unidas (FAO). (Josué de Castro, 2003)

Até então, o debate sobre a temática da Segurança Alimentar, infelizmente, se restringia ao viés do “controle do estado nutricional dos indivíduos, sobretudo a desnutrição infantil, sob a égide da Vigilância Alimentar e Nutricional”. Tal compreensão sanitária da questão tratava de forma reduzida a noção da mesma, não contemplando a temática em seus variados aspectos. Dessa maneira, a análise institucional superficial sobre as necessidades alimentares culturais, tornava-se limitadora no pleno sucesso do objetivo ao combate à fome. Como aqui já tratado, a importância da cultura na alimentação se faz presente no cotidiano das famílias, portanto, combater a fome, necessita primordialmente entender qual alimento realmente satisfaz as necessidades alimentares e culturais dos indivíduos em questão. Assim, dessa forma garantir que o alimento ofertado supra a fome de forma universal.

No ano de 1991, os debates acerca da Segurança Alimentar e Nutricional, convergem na elaboração da Política Nacional de Segurança Alimentar. Tal proposta, foi encabeçada pelos movimentos sociais reivindicadores da temática, fomentando a aceitação da proposta pelo Governo de Itamar Franco no ano de 1993. Dada a aplicabilidade da lei, a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no decorrido ano de 1993, tornando a questão da fome e do acesso ao alimento, de forma definitiva no panorama da política nacional. Em 1994 é realizada a primeira Conferência Nacional de Segurança Alimentar (CNSA). Como objetivos, a legislação propunha a segurança alimentar como norteador das "... políticas de produção agroalimentar (políticas agrária, de produção agrícola e agroindustrial), comercialização, distribuição e consumo de alimentos, com uma perspectiva de descentralização e diferenciação regional..." (Renato Maluf et. al, 1996).

Com o passar do tempo e o avanço das tendências neoliberais dos Governos nos anos seguintes, as políticas públicas voltadas à temática de Segurança Alimentar e Nutricional foram colocadas em segundo plano, sendo a manutenção do CONSEA impossibilitada. Somente no ano de 2003, que ocorre a recriação do CONSEA no contexto da efetivação do programa de combate à desnutrição, batizado por "Fome Zero". Este programa traz como objetivo garantir o direito a alimentação da população brasileira. A intersectorialidade do programa ocorre através da criação e manutenção de diversas ações, dentre elas, a distribuição de renda através do Bolsa Família; Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE; Distribuição de Cestas de Alimentos para Grupos Populacionais Específicos; Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan; Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – Sisvan; entre outros. (Ministério Desenvolvimento Agrário, 2010).

Estes programas visam garantir a Lei de Segurança Alimentar e Nutricional nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, que consiste na "realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis" sendo esta lei referência para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. (DHAA) (CONSEA 2004).

Com o Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, nasce o debate na Comissão Permanente que discute a Segurança Alimentar e Nutricional da

População Negra e dos povos e comunidades tradicionais. Debate que visa promover ações específicas ao acesso à alimentação adequada e estruturante (Brasil, 2010).

Na comunidade Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó houveram alguns apontamentos relacionada a busca pela qualidade dos alimentos, e principalmente relacionadas ao uso de agrotóxico, como cita Iya Egbe Crica de Oiyá:

[...]Se você tem uma roça você planta o milho você colhe, você limpa, você faz o prato pra Oxossi, você sabe desde o início, o que foi que você fez, e que tá tudo correto. E quando é industrializado eu acho que tem por exemplo, o agrotóxico, tem várias coisas que hoje em dia é colocado pra manter, é conservantes, que perde a essência da comida.[...](Galdino,Crica, 2016)

Na fala de Iya Egbe Crica de Oyá observamos uma inquietação não apenas ao acesso do alimento de qualidade, mas com à Soberania Alimentar, que tem a finalidade assegurar o direito de escolher seu sistema alimentar (CONSEA 2013). Sabendo que os povos de comunidades de terreiro, tem um modo alimentar que visa um modo de vida sustentável, para que funcione a natureza tem que estar em equilíbrio, como descreve DE CARVALHO et al., 2014

O povo de santo ou povo de axé, como também é chamado, tem um modo de vida baseado no cultivo de plantas alimentícias e medicinais variadas e sem agrotóxicos, bem como no consumo de animais saudáveis. Na sua visão, os produtos da grande indústria são objetos sem axé, com características de natureza despersonalizada e profana, além de não poderem ser oferecidos aos orixás, ao ori que é o orixá pessoal.,p. 5

O que para alguns grupos o acesso à alimentos processados ou pré cozidos pode ser uma maneira de facilitar o dia a dia, para a comunidade do Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó, alimentos em tais estados, podem remeter à ruptura em processos muito importante, como por exemplo, o pedir licença ao retirar uma planta, ou fruto da natureza, o rezar aos alimentos, deixar os grãos de molho. Podendo perder, inclusive, seu axé em alguns caso. Como menciona Mãe Angela:

[...]A comida, então como é que a gente vai pegar, vamos supor, que tivesse “meio caminho andado” com já tem, a canjica branca cozida! Pré cozida! Em pacotinho, mas não compramos, mesmo que seja pra ebó, só não compramos por que aqui a gente vai comprar o grão, a gente vai escolher a gente vai cozinhar, pra saber o ponto que estar cozido, entendeu? Então não dá pra gente pegar esse alimento que já tá pré cozido, e colocar ali pra fazer, pra nós não é vantagem.[...](Ajoie, 2016)

Em outro caso, Iya Egbe Crica de Oyá explica por que pra ela, não é vantajoso a compra de alimentos industrializados:

[...]Comprar essas coisas prontas, comercializadas, industrializadas pra orixá eu não acho correto. Um exemplo nessa festa de Olugbajé eu que fiquei responsável em fazer o acarajé e realmente é isso, como é que eu vou fazer o acarajé, eu vou dar o melhor de mim, por que é o prato do meu santo, então eu vou dar o melhor de mim e vou tentar fazer o melhor possível por se eu não souber fazer o prato do meu santo eu peço as contas, tipo não tem o que fazer, se você não sabe cozinhar pro seu próprio orixá vai ser muito difícil fazer alguma coisa dentro de uma cozinha de candomblé.[...](Galdino.Cica, 2016)

Para os Povos Tradicionais de Matriz Africana, a falta de acesso à soberania alimentar, à terra, ao território e territorialidade, fere a sua forma Tradicional de Alimentar⁸, induzindo o distanciamento de hábitos tradicionais de alimentação. Segundo o CONSEA (2013) para garantia destes direitos é importante que haja ações intersetoriais, incluindo acesso à terra urbana e rural, bens da natureza, as sementes, a produção de alimento, o fortalecimento da agricultura familiar, produção agroecológica. Ao direito dos povos de definirem as políticas, com autonomia sobre o que produzir, para quem produzir e em que condições produzir, como ocorre no candomblé para a realização da comida dos Orixás.

3.2 A COMIDA DOS ORIXÁS

Segundo Yalorixá Marina Tunirê toda cerimônia feita no candomblé celebra-se primeiramente o orixá Esú, nesta cerimônia há oferta de uma comida chamada padê, que é ofertada para o orixá. Neste ritual também são oferecidas cantigas saudando o orixá. Ela explica: “Esú é o primeiro que come, Esú é o primeiro que se reza, Esu é o primeiro que se louva, Esu é o primeiro que a gente pede pra rua, pede pro caminho, pros portões, Esu é o primeiro”.

Por ser o primeiro orixá a receber os alimentos nas cerimônias, Esu é o orixá que recebe os alimentos de todos os orixás. Nesse momento acompanhado de cantigas com pedidos que as pessoas tenham um bom caminho desde a saída de suas casas até a volta. É o primeiro, por ser este o orixá mensageiro, que abre os caminhos,

⁸ E a alimentação constituída dentro de um processo ritualístico que inclui a produção, o beneficiamento o preparo e o consumo dos alimentos (I Plenária permanente do Fórum Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional dos Povos Tradicionais de Matriz Africana - FONSANPOTMA – Natal 2012).

que é o guardião das entradas. Assim também será o primeiro a receber o alimento, que é composto de farofa, mel e pimenta dentre outros ingredientes, Como nos descreve Raul Lody (1979)

Padê é alimento ritual que caracteriza o início das cerimônias dos terreiros de candomblé. O padê é endereçado a exú, servindo deuses, bem como de suas propriedades mágicas. O padê é feito de farofa-de-dendê, farofa branca, quartinha contendo água, podendo, ainda, ter o complemento do acaçá e mesmo o do acarajé. Esse conjunto de alimentos é denominado padê.(p.57)

Existem inúmeros ingredientes que compõem o cardápio das comidas oferecidas aos orixás. Entre eles podemos citar: o milho branco, vermelho, preto e amarelo, o azeite de dendê, a farinha de mandioca, o feijão-preto, fradinho, amendoim, leguminosas, vegetais e ervas, dos quais, no preparo das comidas ofertadas aos orixás cada um destes têm seu lugar. Cada orixá tem sua comida e seus ingredientes sagrados, sendo a utilização destes específica. Portanto a utilização de determinado ingrediente segue o rigor da receita da comida de cada orixá.

De acordo com Raul Lody (2012,p.14) os orixás têm em seu cardápio assim construído:

- Exú - come capote, pinto, galo, bode, fígado, bofe e coração de boi;
- Ogun - capote, galo, tatu, veado;
- Oxum - cioba (tipo de peixe), galinha, bode capado e cabra;
- Odé - porco, capote, tatu, bode;
- Obaluaiê - bode, galo, capote, porco;
- Nanã - galinha, capote, cabra;
- Iemanjá - pato, carneiro, capote;
- Xangô - beguiri, carneiro e galo;
- Iansã -cabra, galinha e peru.

Ao questionar Yalorisá Marina Tunirê sobre qual orixá representaria a alimentação, ela cuidadosamente nos responde:

[...]Todos eles, porque todos eles têm o seu particular, o mais que a gente fala, é o orixá da fartura é Oxossi. Oxossi é o orixá da fartura por que é o senhor e dono das matas, dono da caça né? então, que nós sempre falamos: que nos proporcione uma gorda caça e fartura, que sempre, tudo que Oxossi fez foi com muita fartura, tanto que os filhos de Oxóssi tem esse arquétipo de gostar tudo de muito, mais

todos os orixás estão ligado a isso, cada um tem seu arquétipo. Ogun é a fartura do ferro que não é um alimento mais se torna por ser um alimento também fabricado remédio, a energia de Ogun também vem através de ferro, então é a saúde, e o cará o inhame o feijão-preto são alimentos que a gente oferece à Ogun, canjica branca todos os orixás recebem que é a comida de oxalá, a comida de Nanã que geralmente são raízes; batata-doce, tem a taioba, a raiz da taioba se faz um prato pra Nanã. Obaluaiê; que são a pipoca o feijão preto. Oxum que já é o feijão-fradinho, o mel. Iemanjá; é o peixe, Ogun também é a carne, Xangô vem ser o quiabo, que está na sua comida preferida que o amalá [...](Tunirê, Marina 2016)

Temos também orixás e seus alimentos: Ogun come inhame; Oxóssi: milho vermelho; Omolu: milho pipoca preto; Xangô: quiabo; Iansã: feijão-fradinho; Oxum: o mel; Oxalá: milho branco.

3.3 E, ONDE ESTÃO ESTES ALIMENTOS?

Inúmeros alimentos citados nos preparos das comidas de orixás não estão presentes nos mercados convencionais, como variedades de milhos (preto, vermelho, branco) em diversos tamanhos (pequenos, médios e grandes), variedades de batatas, o inhame, a batata amarela, o cará, e feijões, o feijão-fradinho, galinha d'angola (que é símbolo da religião), a banana da terra. Em 2010 durante raro e alarmante momento, até o nosso feijão-preto do dia a dia sofreu uma crise com a falta nos mercados, o que dificultou ainda mais o acesso a estes alimentos.

Mesmo com muita dificuldade de encontrar estes alimentos é importante que se mantenha a tradição, pois sua inexistência ou a baixa procura pode acarretar a perda e/ou esquecimento de receitas, causando um apagamento de memórias na religião. Este acesso a determinados alimentos relaciona-se a importância para a soberania alimentar, já que obtê-los implicar na continuidade de um ciclo que faz o alimentos circular entre as pessoas. O que já nos alertou Josué de Castro: “É através da deficiência de alimentos que a monocultura se impõe, é através da fome que o latifúndio gera, e assim por diante.” (CASTRO, 1964 p 21) A diversidade de alimentos é também diversidade cultural, especialmente no caso das religiões de matriz africana.

A engenheira agrônoma Franciléia Paula de Castro em reportagem⁹ sobre alimentos disse que “mais de 70% das variedades de alimentos no mundo já se perderam nos últimos cem anos”. Muitos alimentos ainda estão preservados hoje graças às comunidades tradicionais. Aí observamos a importância dessas comunidades para uma cultura alimentar diversificada. Na 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Povos e Comunidades Tradicionais se reuniram para denunciar através de uma carta, a falta de acesso à diversidade de alimentos que compõem a cultura alimentar de sua região, devido a sua baixa produção, isso abre caminhos para a substituição de alimentos, introduzindo alimentos calóricos e artificiais.

No terreiro de Yalorixá Marina Tunirê a intolerância religiosa, também é um dos motivos ao difícil acesso a esses alimentos, há produtores que ao saberem que o consumidor é candomblécista, dificultam a comercialização dos produtos, como nos relata Iya Egbe Crica de Oiyá:

[...]Eu acho que tudo faz parte da intolerância já, porque se o pequeno agricultor tivesse consciência que independente pra quem ele vai vender, por exemplo, se ele tem uma plantação de milho ele vai pegar o milho dele e vai vender só no mercado? Eu acho que podia ter um espaço que vendesse tudo isso, tipo um espaço destinado a vender isso, mas não um espaço de venda de comida de candomblé mas um espaço que todos pudessem ter acesso, indo comprar em outros lugares gera um custo maior por causa da gasolina, aqui tem dia certo pra comprar peixe, tipo se você quiser fazer um bori tem ser no dia certo, no dia de vender peixe. Se tiver um bori marcado para segunda feira, tem que desmarcar e fazer na quinta por que é o dia que o peixe chega, só quinta em Foz do Iguaçu, isso aí é complicado. Em tudo tem intolerância, se eu for numa chácara comprar seis frangos, já perguntam pra mim o quê que eu vou fazer com eles, eu acho que se eu for comprar, o meu dinheiro não é diferente do dinheiro de ninguém e não interessa o que eu vou fazer com eles. Porque se eu falar que eu sou de candomblé e eu preciso dos frangos pra usar pra religião, então no caso as pessoas se dizem, eu não vou vender não, ela pode matar o frango pra comer, mas ela não me vende pra eu fazer o mesmo, mas ela tem um preconceito que foi passado de gerações que gera esse preconceito absurdo. Aqui só tem um único lugar que tem esse respeito que não pergunta o que vai fazer ou que não tem esse tipo de preconceito é o Mendes, lá na região da Ponte que é fornecedor de bichos, mas cada ano fica mais caro[...] (Galdino, Cica 2016)

Yalorisá Marina Tunirê sempre diz que sonha em ter um terreno onde possa plantar, assim, ao saber da dificuldade em encontrar certos alimentos para os orixás me propus buscar sementes nos eventos que participei pela Universidade, e os espaços em

⁹ Entrevista concedida ao IHU On-Line em 09 de janeiro de 2015, disponível em: <<http://www.ihu.unisinos.br/entrevistas/538780-a-opcao-do-pais-pelo-agronegocio-faz-o-brasileiro-consumir-52-litros-de-agrotoxicos-por-ano-entrevista-especial-com-fran-paula>>

que obtive mais sucesso, foram nos movimentos sociais o primeiro no Acampamento José Martin localizado no ITEPA – Instituto Técnico de Educação e Pesquisa da Reforma Agrária localizado no município de São Miguel do Iguaçu, Paraná, onde em um evento recebi doação de sementes crioulas em especial o milho preto que é relacionado ao orixá Omolu e o milho vermelho ao orixá Odé, entre diversas outras ervas medicinais. Outro espaço que proporciona estes encontros é a Jornada de Agroecologia do Paraná, que acontece uma vez por ano em lugar pré-determinado, no qual, ao final do evento é feita troca de sementes.

Ressalta-se neste trabalho a grande importância da alimentação para as práticas religiosas de matriz africana e mais que isso, do acesso a determinados alimentos, não industrializados, que possuem aditivos ou modificações em sua composição. Preservar estas práticas culturais passa a ser determinante para preservar a manutenção de determinados alimentos a elas relacionadas, como nos mostram as práticas do Ylê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó, como nos coloca a Yalorisá Marina Tunirê.

4 O BANQUETE DO REI DA TERRA

No mês de agosto na comunidade do Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó, do terreiro da Yalorisá Marina Tunirê, iniciam-se os preparativos para uma das cerimônias públicas mais esperadas do ano pela comunidade: a festa do orixá Omolu, que também recebe os nomes de Obaluaiê, Xapanã e Sapatá (PRANDI, 2016) cerimônia que faz parte das atividades realizadas pelos candomblecistas.

O Olugbajé é um evento religioso com muitas comidas, por ser o orixá ligado a terra, onde tudo se planta, nasce, cresce, reproduz e volta pra ela. Por isso é considerado o orixá da cura. Nas palavras de Yalorisá Marina Tunirê Olugbajé é:

Uma festa anual que se faz para a família Jí, em especial ao orixá Omolu, Obaluaiê. É o banquete do rei, porque Omolu e Obaluaiê são os filhos de Nanã, e se faz, tem o Orô, no Orô se pede saúde, não só para as pessoas da casa, mas para todos que participam. É um banquete que se faz também um ebó que se faz na casa, porque o olugbajé tem a finalidade também de tirar as pragas, inveja da casa, por que a partir do momento que se tem uma casa aberta você está sujeito a todo esse tipo de coisa, isso é uma coisa que se faz também para a casa continuar prosperando, porque a família Jí em si, são relativos a isso, à prosperidade, à saúde, a felicidade, e que nunca nos falte o alimento.[...](Tunirê,Maina 2016)

Além de ser uma festa que tem a finalidade de afastar aquilo que se compreende por ser toda a negatividade da casa, para os filhos de Yalorisá Marina Tunirê o Olugbajé é uma festa onde se agradece pela saúde de Yalorisá Marina Tunirê, como nos relata Iya Egbe Crica de Oiyá:

[...]O olugbajé deve ter uns cinco anos, por aí, por que foi quando minha mãe tava muito doente, e precisava operar, precisava desobstruir uma veia que tem no pescoço que é a veia que bombeia sangue pelo cérebro, tava mais de setenta por cento desobstruída, e precisava de uma cirurgia de emergência, precisava fazer pelo particular por que sus não tinha, e minha mãe fez uma promessa que se ela conseguisse o valor pra fazer a cirurgia, que a partir daí , ela ia todo ano fazer a festa do Omolu agradecendo, e assim foi.[...](Galdino,Cica 2016)

Em Mitologia dos Orixás, seminal obra de Reginaldo Prandi, (2001), nos é relatado através de um itã, que Orixá Omolu é o orixá da cura, o qual afasta as pestes e por isso foi chamado de Obaluaiê, que significa o senhor da Terra.

4.1 COMIDA PARA O ORIXÁ OMOLU

Omolu, Omo (filho), Oluwo (senhor), filho do senhor, é um orixá ligado a terra e de tudo o que se cria, e o que volta pra ela, dentre os itãs de Omolu temos o que nos diz que ele foi um orixá que teve vários problemas de saúde e por isso foi abandonado por sua mãe Nanã. Por ser o Orixá Mãe, Yemanjá cria Omolu com todo amor tratando suas enfermidades com areia de mar que ao passar em seu corpo a areia que se transforma em pipoca, curando sua doença de pele. A pipoca é a comida preferida do orixá Omolu, a palavra pipoca vem do tupi pi'poka, de pira, pele, e poka, estoura, pele que estoura, onde o nome pipoca faz lembrar o Itã de Omolu. Durante toda sua vida busca aprender os segredos das curas, por isso é um orixá ligado a vida e a morte. Ao pedir que falasse sobre o orixá Omolu, nossa interlocutora da pesquisa, Iya Egbe Crica de Oiyá, o descreve emocionada:

[...]“Ele que é o rei da Terra , por isso que fala que é o banquete do rei da terra. Toda energia que vem da terra, tudo que germina, que você precisa para sobreviver e comer é ligado ao Omolu. Toda a riqueza de grãos, tudo que é ligado a comida é ligado ao orixá Omolu, não só a comida como a cura, por que Omolu era dito como Orixá que tinha muitas doenças, diziam que ele era feio e que usava palha para cobrir seu corpo, porque ele tinha vergonha, e quando lansã se encantou com a palha e ficou curiosa pra saber o que tinha por debaixo ela jogou seus ventos e a palha voo, e aí foi a surpresa de todos o orixá mais bonito que tinha ali era Omolu e ele era tão lindo que brilhava como o sol e ele encantava, e era o contrário, ele não era feio, ele era lindo.” [...](Galdino,Cica 2016)

Para compreender o Olugbajé é importante conhecer o Itã do orixá homenageado, pois é através dos itãs que compreendemos, quais alimentos serão servidos e quais não e quais os motivos dessas escolhas. O Itã do orixá Omolu nos diz que em uma festa dada pelo orixá Xangô onde todos foram convidados menos Omolu por ser mal visto devido suas doenças de pele, Ogum faz uma roupa de palha para Omolu que cobre todo o seu corpo. Para que não seja reconhecido, ao entrar na festa, todos

ficam curiosos e Iansã vai em sua direção sopra com seu vento e levanta a roupa de Omolu revelando nesse momento sua doença de pele que nesta hora se transformam em pipoca e sua beleza é revelada, a beleza é tamanha que é considerado o próprio sol. Por isso a pipoca é um dos principais alimentos de Omolu/Obaluaiê, e em sua festa o Olugbajé, todos os demais orixás, como forma de pedidos de desculpas por rejeitá-lo devido seu problema de pele enviam à sua festa suas comidas, assim no Olugbajé leva comida de todos os orixás, menos de Xangô.

Se para o candomblé a comida é vital, vimos através do itã deste orixá a importância da cerimônia do Olugbajé para o Ilê, pois, será preparada a comida de diversos orixás, e para que tivesse uma quantidade suficiente do alimento de cada entidade, foi demandado um grande esforço da comunidade em todas as etapas dessa linda homenagem a este orixá.

4.2 OS PREPARATIVOS PARA O OLUGBAJÉ

Foram preparados vários alimentos de todos os orixás que tem enredo com o homenageado da festa, por ser considerado também como um ebó coletivo (ritual de purificação), ritual que somente nessa ocasião é feito coletivamente, a comunidade espera com muita alegria. Os preparativos para cerimônias iniciou com alguns dias de antecedência com o estourar de pipocas, essas pipocas foram passar na linha com o auxílio de agulhas para fazer vários cordões de pipocas para depois utilizar na decoração do barracão (espaço onde ocorre a cerimônia) .

Qualquer pessoa interessada pode auxiliar nesta atividade, onde há um revezamento espontâneo de pessoas dependendo de sua disponibilidade, neste momento Mãe Angela recomenda que não converse muito alto e que ao passar a agulha na pipoca que cada pessoa mentalize coisas boas, assim como para qualquer atividade a ser realizada desde o estouro das pipocas até o momento da cerimônia.

Mãe Marina faz questão de ir a feira bem cedo para garantir os alimentos mais bonitos e frescos, onde comprou vários tipos de batatas, bananas, milho do tipo para pipoca, milho para galinha, em grão, triturado, branco amarelo, feijão preto, branco, fradinho, e coco. Demais compras foram realizadas pela sua filha Iya Egbe Crica de Oiyá. Pela dificuldade na oferta de certos alimentos, houve uma longa busca pelos comércios

de Foz do Iguaçu, e diretamente com raros produtores, no caso da feirante do bairro da Vila Portes, alguns alimentos também são comprados em Puerto Iguazu (Argentina) aumentando assim a possibilidade de encontrar produtos economicamente viáveis. Houve também a dificuldade de encontrar o alguidar (utensílio de barro, onde são servidas as comidas). Estes sempre é uma dificuldade desta cerimônia, por conter a comida de todos os orixás, há uma necessidade de mais alguidares do que comumente, e neste caso não pode ser substituído por outro material, por ser um feito de terra, elemento do orixá. Como o Olugbajé é uma cerimônia que comumente todos os terreiros de Foz do Iguaçu realizam, e sempre no mês de agosto, há uma procura maior que a oferta nesta época, destes utensílios, conseqüentemente o aumento abusivo do preço.

4.3 COZINHA: ESPAÇO SAGRADO

No candomblé a cozinha é um espaço sagrado, e de aprendizado, lugar onde devemos seguir preceitos ritualísticos, desde as vestes, onde mulheres, devem estar vestidas de saias, com o pano de cabeça, lugar onde devemos falar baixo, espaço onde é passado diversos ensinamentos sobre os alimentos dos orixás.

Seguindo a hierarquia do candomblé temos os cargos que são concedido às pessoas dependendo do sexo e do seu tempo de iniciado na religião. No caso o cargo da cozinha é o de Yabassé (cozinheira dos orixás), cargo feminino, atribuído a mulheres com ampla experiência em comida de orixás. No terreiro de Yalorisá Marina Tunirê este cargo é de tia Silvinha, na ausência de tia Silvinha quem exerce a função é Yalorisá Marina Tunirê e Iya Angela, e na sequência as egbomis (quem já cumpriu mais de sete anos de iniciado na religião) da casa.

Especialmente no Olugbajé a cozinha será comandada pela Agba (velha de santo) Katule, este foi um acordo que tia Katule fez com Yalorisá Marina Tunirê, acordo em que tia Katule todo ano “vestiria o santo”¹ e ficaria responsável pela cozinha, por ela ser do orixá homenageado e pela longa experiência em Olugbajé.

O preparo das comidas, inicia-se dias antes da cerimônia, com o estourar de pipocas, que serão usadas para decorar o local da festa, a escolha dos grãos para pôr de molho, a bebida que terá será fermentada naturalmente, as comidas que forem servidas para a comunidade é preparada no dia da cerimônia.

Tia Katule conta com o auxílio de filhos de santo, especialmente mulheres,

estas terão que estar vestida de saia longa, calção, pano de cabeça e blusas sem decote, com os ombros cobertos, preferencialmente de cores claras, por ser a cozinha um espaço sagrado no candomblé, e neste momento essas cores remetem a tranquilidade. Estas estavam muito atentas aos comandos de tia Katule que está sempre pronta a ensinar, como é preparado os alimentos. É a partir deste momento que ocorre muita aprendizagem muita troca de experiências, pois as mais velhas ensinam desde o preparo dos alimentos, explica por que das quizilas (restrições) de alimentos para os iniciados na religião que nos conta alguns itãs, nos ensinam cantigas, ensinando que cada detalhe tem um significado importante para a religião.

Tia Katule comenta as mudanças ocorridas na cozinha do candomblé devido ao que ela chama de modernização, como por exemplo, o uso de liquidificador em vez de pilão, o que para ela, perde o encanto da religião. Pois acelera etapas consideradas importantes. Diz sentir falta de feiras, por ter perdido o contato direto com o produtor ou vendedor o que passava mais confiança na qualidade dos alimentos. Se demonstra preocupada com o difícil acesso à terras, por sua grande importância para o candomblé para o cultivo de alimentos, plantas e árvores sagradas que são fundamentos para a religião onde há utilização de folhas em diversos tipos de usos.

Alguns alimentos são preparados por filhas de lansã, por ser comidas deste orixá e por ser muito exigente com suas comidas, isto é feito para que suas filhas tenham um momento de conversar com seu orixá, e para que a comida seja preparada com excelência. No caso do acarajé que requer muita atenção é o momento em que na cozinha haja um silêncio.

Crianças também auxiliaram na cozinha, demonstrando muito interesse em participar e muitos orgulhosos quando terminavam. Podiam fazer certas atividades, dependendo da idade, devido a complexidade, no caso, alguns estavam passando a pipoca na linha, fazendo o akasa (farinha de milho cozida envolta em folha de bananeira).

Os homens auxiliam na cozinha em casos específicos, geralmente quando as mulheres designam uma atividade, que na ausência deles as atividades seriam também executadas por elas. Os homens ficam responsáveis por cuidar dos frangos, buscar folhas de palmeiras, folhas de bananeira para a decoração e folhas de mamona que é uma das folhas mais importantes, onde será servida a comida no momento da cerimônia. Yalorisá Marina Tunirê lembra que todas as mesas devem estar devidamente cobertas por toalhas, pois acredita que mesas descobertas não trazem fartura e pelo mesmo motivos os potes de mantimentos nunca devem ficar vazios.

4.4 O AJEUM: A CERIMÔNIA PÚBLICA

A cerimônia pública deve ser iniciada durante o dia, no início é feito o Xirê dentro do barracão, momento onde o Omolu e os orixás que têm enredo chegam e fazem suas danças representados sua passagem pela terra, depois todos vão para a parte externa do barracão espaço ao ar livre e em contato com a terra onde alguns filhos de santo estarão descalços durante toda a cerimônia, como forma de estar mais próximo do orixá através da terra.

Este momento é muito esperado por toda a comunidade, por ser um momento em que todos poderão participar do banquete do rei e ao mesmo tempo participar de um ritual de purificação ao ingerir os alimentos. Aconselha-se deixar um pouco de alimento na folha de mamona e ao final com a folhas em forma de trouxinha, passar sobre o corpo, com a finalidade de retirar todas as impurezas. Em seguida a folha é deixada em uma bacia, que será despachada no dia seguinte. Assim ao despachar para a terra, a comida serve como adubo e estará voltando para ela e alimentando outros animais e nutrindo o solo. Saindo do barracão cada filha de santo carrega um alguidar com um tipo de comida e leva para fora do barracão.

A comida fica em cima de uma esteira de palha no chão e será servida por mulheres sentadas ao chão em volta da comida, que foi servida nas folhas de mamonas. Enquanto isso todos cantam para o orixá uma cantiga em iorubá, que só pode parar quando a última pessoa terminar de comer. O cântico diz:

Arawè ajueumbó

Olugbajé ajeum bó

Olugbajé ajeum bó

*Arawè*¹⁰

No candomblé a comida tem vários significados; pode ser a de nos aproximar do orixá, de renovar o axé, e nos purificar. Assim, o modo de como as pessoas comem no Olugbajé pode ter diversas interpretações; algumas pessoas ao receber a folha de mamona, comiam apenas uma pequena porção deixando a maior parte para

¹⁰ Traduzido “Nós aceitamos a comida do rei e senhor da Terra.”

passar no corpo e devolver, em outros casos comiam a maior parte e devolvia o restante, como forma de demonstrar satisfação, outros por apreciarem, comem toda a comida da primeira folha e pega outra para passar no corpo, outros oferecem toda a comida da primeira folha ao orixá. Nos momentos finais temos o Sabejé (momento em que o orixá Omolu acompanhado de Iansã carregando um cesto de pipoca e distribui a todos) um de seus principais alimentos. Algumas pessoas comem a pipoca, outras passam pelo corpo e algumas guardarão a pipoca como amuleto, por um ano e trocarão no Olugbajé do ano seguinte.

Junto com a comida é servida uma bebida doce, feita de Gengibre chamada Aluá. Quando a última pessoa termina de comer, todos voltam para o barracão, primeiramente as mulheres com os alguidares de comidas, em seguida continuará o Xirê, com cantigas que indicarão a finalização da Cerimônia.

Percebemos, na medida que o relato da festa segue, cada vez mais o poder dos alimentos em fortalecem as relações de seus membros, e com a comunidade direta e indiretamente, através do constante ensinamentos para os filhos de santo. Contribuindo para a preservação de seus costumes e tradição, estimulam o comércio local que são os que ainda comercializam produtos que os grandes mercados deixaram de vender, valorizam alimentos que não fazem parte dos grandes mercados.

Yalorisá Marina Tunirê explicou em seus relatos que no olugbajé todos os pratos são importantes, por que todos eles têm com a finalidade de agradar não só a família Jí, como todos os orixás menos Xangô, por que não se põe a comida pra Xangô, por que Xangô inverso né? é orixá mais vida. Então Xangô é o único orixá que não põe a comida, mas no restante vai todos os orixás, principalmente os da família Jí e todos que tem enredo com a família Jí. Por exemplo põe o cará que é a comida de Ogum, mas também vai o feijão-preto que é a comida de Ogum mais que também é comida de Obaluaiê, e acaba interagindo tudo.

É importante ressaltar que os Orixás comem o que os homens comem; porém, os primeiros recebem a seus pés, nos terreiros, comidas onde os modos de preparar, ao lado dos saberes, palavras de encantamentos, rezas, evocações e cantigas ligadas às histórias sagradas, apresentam elementos essenciais e vitais para a transmissão do axé. (SOUZA JÚNIOR, 1999)

De maneira geral, ao final dos festejos, o clima que predomina o ambiente é de realização. Alimentar os orixás e participar deste banquete, é um privilégio que os ali presentes podem ter. A cerimônia também oportuniza o reencontro de pessoas, amigos e

familiares que moram distante. Os simpatizantes da religião que visitam a festa, sentem-se bem alimentados e de certa maneira “leves”.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao iniciar este trabalho, propunha entender como a cerimônia religiosa do Olugbaje podia expressar, de diversas maneiras, a cultura alimentar da comunidade do Ilê Asé Ojú Ogun Funmilayo. A motivação para a investigação partiu da constatação do lugar de importância ocupada pelos alimentos nos ritos religiosos e a possibilidade de, a partir dele, pensar a segurança alimentar daquela comunidade.

No decorrer deste processo, me deparei com a diversidade de elementos que me fizeram aprofundar nas temáticas da cultura alimentar do candomblé, ultrapassando a proposta de observação da cerimônia do olugbaje. As ações do Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyo através do Afoxé Asé Ojú Ogun Funmilaiyo, ressalta as diversas formas de contribuição desta comunidade com as esferas de educação, entre elas as escolas da rede de ensino municipais e estaduais, universidades, movimentos culturais da cidade, as relações respeitadas com os demais casas de candomblé, banco de alimentos, participação política ativa nos conselhos municipais de cultura e política para mulheres, em todas estas ações, promove o debate sobre as demandas da comunidade do Ilê Asé e do movimento negro.

Considero que este trabalho, traz o reconhecimento acadêmico a respeito das práticas culturais e da alimentação de uma comunidade historicamente silenciada pelas inúmeras nuances do racismo e do preconceito religioso algumas vezes explícito, noutras não. Foi um grande desafio constatar que estes espaços acumulam grande acúmulo de saberes os quais precisam ser valorizados. dessa maneira, abordar tal temática, acrescenta de forma significativa o conhecimento acadêmico a respeito dos saberes tradicionais e milenares dos povos de terreiros que existem e resistem a despeito da dinâmica de produção exclusivista de conhecimento dos saberes universitários.

Assim como em outras iniciativas, acredito que nesta pesquisa pude, dar voz a comunidade do Ilê Asé Ojú Ogun Funmilaiyó, procurando trazer as demandas e colaborações desta comunidade para a pesquisa científica sobre o tema, assim, evidenciando sua potencialidade e profundidade nestes conhecimentos. A partir desta pesquisa, tive a oportunidade de absorver grande conhecimento das pessoas com quem convivo e pude ouvi. hoje estou satisfeita com a realização de poder pesquisa a temática na qual me encontrei enquanto pesquisadora. Durante a pesquisa pude perceber, como as possibilidade de utilizar a teoria na prática, se torna um desafio, respondendo os questionamentos que apareceram durante o trabalho.

Ao apresentar o questionamento de como a comunidade do Ilê Asé Oju Ogun Funmilaiyo contribuir para a segurança alimentar de sua comunidade, busquei como objetivo para responder tal pergunta observar as possibilidades de reconhecimento de tal prática através do cotidiano alimentar e religioso desta comunidade. O desamparo das instituições públicas para com esta comunidade, percebido em campo, evidencia como a manutenção das tradições e práticas culturais alimentares desta, se torna desafio constante e de permanente caminhada solitária.

Conclui que inúmeras problemáticas impedem o pleno sucesso na garantia da segurança alimentar, entre elas, a ausência da aplicação das políticas públicas voltadas à alimentação, difícil acesso ao alimento saudável, padronização alimentar, estratégia de mercado agroindustrial, reduzida variabilidade genética, uso intenso de agroquímicos, dificuldade no acesso a terra, alto preço de animais, grãos e óleos entre outros ingredientes e exotização dos alimentos. Recentemente, a única concretização de acesso a política pública voltada para a alimentação, é fruto de insistência e cobrança por parte de membros da comunidade. Sendo esta, insuficiente para atender as demandas específicas da alimentação da comunidade do Ilê Asé Oju Ogun Funmilaiyo. Mesmo com todas as dificuldades aqui apresentadas, o Ilê asé mantém a alimentação da sua comunidade como prioridade nas relações pessoais diárias com todas as pessoas que se relacionam com esta. A comunidade aqui, representa não só a satisfação nutricional, mas também espiritual.

É importante ressaltar que o fomento na impulsão de espaços de debate sobre esta temática, vem ao encontro com as demandas dos movimentos sociais, contribuindo na luta pela eliminação das desigualdades historicamente acumuladas.

REFERÊNCIAS

AJOIE, Angela. Entrevista concedida a Melrilane Farias Sarges. Foz do Iguaçu, 10 de Novembro de 2016. [A entrevista encontra-se trancita em anexo 2, desta monografia]

Alimentos.#Guardiões dos Sabores. Jornal da Cultura.1 de novembro de 2016. Web TV.

Brasil. Lei orgânica de SAN, de 15 de setembro de 2006. Diário oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo. Brasília, DF, 18 set, 2006.Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>Acesso em 15 de maio de 2017.

Brasil. Lei orgânica de SAN, de 15 de setembro de 2006. Diário oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo. Brasília, DF, 18 set, 2006.Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>Acesso em 15 de maio de 2017.

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: MDS; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2011.

CONSEA, Brasil. Cartilha: Lei de Segurança Alimentar e Nutricional [citado em 2006 Fev 22].

CASTRO, Josué de et al. Geografia da fome; o dilema brasileiro: pão ou aço. 3ª Ed - Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro:Editora Fiocruz, 2011

DA MOTTA LODY, Raul Giovanni. Santo também come: estudo sócio-cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros. Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1979.

DA MOTTA LODY, Raul Giovanni. Santo também come. Pallas, 2012.

DA UNIÃO, Diário Oficial. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança**, 2006.

DE CARVALHO, Roberta Rejane Santos; DA COSTA ALBERTO, Norma Sueli Marques; PEREIRA, Theonas Gomes. Insegurança alimentar em povos de terreiros. **ABCS Health Sciences**, v. 39, n. 1, 2014.

DOMINGUES, Petrônio. "Movimento negro brasileiro: alguns apontamentos históricos." *Tempo* 12.23 (2007).

Fome Zero: A experiência brasileira/ José Graziano da Silva; Mauro Eduardo Del Grossi; Caio Galvão de França (orgs.) ; – Brasília : MDA, 2010.

GALDINO, Crica. Entrevista concedida a Melrilane Farias Sarges. Foz do Iguaçu, 10 de Novembro de 2016. [A entrevista encontra-se trancita em anexo 3, desta monografia]

MACIEL, Maria Eunice; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Identidade cultural e alimentação. In: Coleção antropologia e saúde. Fiocruz, 2005. p. 49-55.

MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco; VALENTE, Flávio L. Contribuição ao tema da segurança alimentar no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*, v. 4, p. 66-88, 1996.

NASCIMENTO, Abdias. Quilombismo. 1980. In: Nascimento, Elisa Larkin (Org.). *Afrocentricidade uma Abordagem Epistemológica Inovadora*. Coleção Sankofa, vol. 4.

NASCIMENTO, Beatriz. O conceito de quilombo e a resistência afro-brasileira. In: RATTS, Alex. *Eu sou atlântica; sobre a trajetória de vida de Beariz Nascimento*. São Paulo: Insitituo Kuanza; Imprensa Oficial, 2006. p.117-125.

O axé do acarajé ou a quizila de Oxalá. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=30RSdj7yTWM>>Acesso em: 25 de agosto de 2016.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis: Ed. UFSC; 2004.

PRADI, Reginaldo. *Mitologia dos orixás*, São Paulo, Companhia das Letras, 2001.

ROMANELLI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina (Ribeirão Preto. Online)**, v. 39, n. 3, p. 333-339, 2006.

SILVA, Anaxsuell F.; PASQUALI, D. . Migração e hábitos alimentares em ambientes educacionais: o caso da Tríplice Fronteira. *Educere et Educare (Impresso)*, v. 11, p. 2, 2016

TUNIRÊ, Marina. Entrevista concedida a Melrilane Farias Sarges. Foz do Iguaçu, 10 de Novembro de 2016. [A entrevista encontra-se trancita em anexo 1, desta monografia]

ANEXOS

ANEXO 1

Entrevista Yalorisá Marina Tunirê, entrevista concedida a Melrilane Faias Sarges no dia 10 de Novembro de 2016.

Melrilane: Mãe o que é o olubajé?

Marina Tunirê: O olubajé é uma festa anual que se faz para a família Jí, em especial ao orixá Omolu Obaluaiê. É o banquete do rei, é o banquete do rei, por que Omolu e Obaluaiê se são os filhos de Nanã, e se faz, tem o Orô, no Orô se pede saúde, não só para as pessoas da casa, mas para todos que participam. É um banquete que se faz também um ebó que se faz na casa, porque o olubajé tem a finalidade também de tirar as pragas, inveja da casa, por que a partir do momento que se tem uma casa aberta você está sujeito a todo esse tipo de coisa, isso é uma coisa que se faz também para a casa continuar prosperando, porque a família Jí em si, são relativos a isso, à prosperidade, à saúde, a felicidade, e que nunca nos falte o alimento. Por que isso é feito há quatro anos aqui na casa, porque antes, como eu não tenho nenhum filho de Omolu, não tenho nenhum filho de Nanã, nem Obaluaiê, então antes a gente fazia o Sarapocã, que é uma cerimônia que não deixa de ter importância, o barracão nunca deixou de ser enfeitado no mês de agosto, e a gente fazia isso também pra família Jí, a gente prestava esse tipo de homenagem. Há quatro anos minha irmã de santo, se prontificou a vir e a gente fazer, e no próximo ano parece que vai ter uma pessoa de obaluaiê que vai tomar obrigação então aí já melhora isso daí.

Melrilane: A senhora poderia falar sobre a ligação do Orixá Omolu à terra?

Marina Tunirê: Com certeza, a família Jí, é uma família ligada à terra, a família Jí que é Nanã que o seu axé, que a força de Nanã está muito ligada a natureza ,na terra ,na lama; Omolu, Obaluaiê, Ewá, são orixás tem como seu arquétipo, seu axé, é o chão, a terra. E

tem Ossaim que é o dono das folhas, Oxumarê que formam a família, e Iansã que participa do Olugbajé por ser a dona dos eguns(mortos),que recebe Ewa,e Iansã que acolhe quando nós vamos para Orun(céu ou mundo espiritual). Então é muito importante isso porque é orixá terra.

Melrilane: Por que a cerimônia é feita durante o dia e fora do barracão?

Marina Tunirê: Por que o Orô do velho (Omolu) não se faz à noite, né? Por que você começa a sua vida pelo dia, você levanta durante o dia, a festa se faz à noite também para se ter o tempo necessário para fazer as homenagens cabíveis que não vai para o barracão, que não vai para conhecimento de outras pessoas, então isso é mais um segredo.

Melrilane: Porque nesse dia quem prepara as comidas é a tia Katule?

Marina Tunirê: Por ela ser minha irmã de santo e por ser filha de Obaluaiê, ela que prepara as comidas pro Olugbajé, nós preparávamos antes, mas ela gosta de fazer isso e faz bem feito, né Ela faz o acarajé, a banana, enfim todo o alimento que é arriado(servido ao orixá) e distribuído, primeiro é arriado aos pés do santo, primeiro vai pro quarto de santo, e depois é distribuído para comunidade onde todos comem na folha de mamona. Isso daí é coisa dela ela que gosta de fazer, mas há pessoas que ajudam, a Ângela, por exemplo, é quem ajuda e outras pessoas que também ajudam ela na preparação

Melrilane: Quais os alimentos que não podem faltar em uma festa de Olugbajé?

Marina Tunirê: No olugbajé todos os pratos são importantes, por que todos eles têm com a finalidade de agradar não só a família Jí, como todos os orixás menos Xangô, por que não se põe a comida para Xangô, por que Xangô inverso né é orixá mais vida. Então Xangô é o único orixá que não põe a comida, mas no restante vai todos os orixás, principalmente os da família Jí e todos que tem enredo com a família Jí. Por exemplo põe o cará que é a comida de Ogum, mas também vai o feijão-preto que é a comida de Ogum mais que também é comida de Obaluaiê, e acaba interagindo tudo.

Melrilane: Tem dificuldade de encontrar alimentos? Quais?

Marina Tunirê: Sim principalmente a banana da terra, que é um dos alimentos que não podem faltar, difícil achar tudo que a gente quer e às vezes a gente tem que trocar um tipo de comida por outro é semelhante aquilo que necessariamente devia ter. É difícil e quando se acha é muito caro é muito caro mesmo é um absurdo o preço que eles cobram o quilo da banana da terra, e o inhame que não é esse cará aqui que o pessoal aqui come, não tem, então tem que ser alguém que vem de São Paulo ou de outras cidades maiores que tenha o inhame, aí sim é feito com inhame, caso contrário, infelizmente, é feito como a batata cará, que não é o certo, mas é algo que substitui.

Melrilane: Por qual motivo a senhora acredita que tem essa falta de certos alimentos?

Marina Tunirê: É porque aqui existem outras etnias, e as pessoas de matriz africana foi se acostumando aos costumes do sul, o costume da Alemanha, dos árabes, então eles não usam esses tipos de alimentos e acaba que a cidade não se importa em trazer nada. O mercado se volta só para essas pessoas. Também tem a dificuldades dos animais, primeiro por nós sermos de matriz africana e acham que o nosso culto é satanismo, que não tem nada a ver então eles não participam e não sabem o que é, e põe na cabeça que é isso, e estamos tendo dificuldade por que apropriada, os evangélicos estão nos fazendo um cerco muito grande, e infelizmente as pessoas do candomblé ou que se dizem que é do candomblé vão se ajustando as coisas, não vão lutando, ninguém põe a cara, falar assim, não, eu vou fazer e acontecer. Eu saio pra fazer palestras nos lugares, eu vou com roupa de santo, se vai outra pessoa? Não! eles põe uma roupa social uma roupa chique para mostrar que tem condições financeiras. Eu vou com a roupa de santo, um chinelinho e me sinto muito bem, e sou muito bem recebida por isso. Quanto aos bichos, voltando, estamos tendo uma dificuldade a isso tanto que quando a gente vai comprar eles pergunto a religião, primeiro eles querem saber a religião, A vocês não são dessa coisa que mata gente, mata animais. Não, não matamos nada, tudo que nós fazemos é oferenda, e oferenda é dedicada ao orixá e aquilo que sobra aquilo que o orixá não necessita é ofertada á comunidade, suas carnes suas comidas é tudo ofertado à comunidade, por que a comunidade sabe que tudo aquilo foi rezado, tudo aquilo foi abençoado, tudo aquilo que eles estão comendo é um alimento que o orixá, não é resto, é tudo que o orixá dividiu, ele interagiu com o ser humano.

Melrilane: A senhora percebeu alguma mudança no mercado devido a essas demandas de alimentos?

Marina Tunirê: Isso tem, o feijão-fradinho, que antes era muito mais caro, agora devido à popularidade, devido alguns hotéis, passaram a fazer feijoada de feijão-fradinho, então o feijão-fradinho diminuiu o preço, mas antes eu tinha que pedir pro pessoal de São Paulo trazer, então traziam dez quilos, vinte quilos, para nós termos feijão-fradinho, azeite de dendê, era só aqueles vidrinhos pequenos, agora encontramos dendê de litro, um preço absurdo, sim, mas se encontra, E o azeite de oliva já era popular aqui na cidade por conta da Argentina, então nisso aí nós não temos dificuldade não, mas em relação ao feijão-fradinho nós sofremos aqui no princípio, hoje achamos com facilidade até no mercado.

Melrilane: Quais os lugares que a senhora compra os alimentos que não encontra em Foz do Iguaçu?

Marina Tunirê: São Paulo, Argentina, Curitiba, Londrina, aqui nós não temos ninguém que tenha um pé de obi, que é um alimento do orixá que também serve como alimento nosso, como remédio, porque o obi também é um santo remédio pro estômago, e deixa eu ver... mas São Paulo mesmo, pelo fato da casa ter ligação, tem muitos filhos de santos que moram lá, então eles trazem por que sabem da nossa dificuldade, então trazem de lá, e como são alimentos que não são tão perecíveis e o que nós conservamos congelando, é errado é, mais é a única maneira de nós termos aquilo que o orixá gosta. Do Paraguai não usamos quase nada, tem o milho que o milho paraguaio é melhor do que o nosso, mas espiga nos usamos daqui mesmo. As folhas aqui nos encontramos, é só adentrar nas matas que se acha as folhas necessárias, mas não com tanta facilidade.

Melrilane: Por que a senhora faz questão de fazer as compras dos alimentos?

Marina Tunirê: Por que a partir do momento que eu vou, eu não sei... possa ser até que seja egoísmo da minha parte, mas se eu mando outra pessoa, não me traz aquilo do jeito que eu gosto, do jeito que eu fui criada, dentro da religião, não vem do jeito que eu quero,

aí eu já sou muito bocuda, já chingo, já falo que não gostei, eu não sei fingir aquilo que eu não sou, então eu prefiro ir eu, se tiver que ir c quatro, cinco horas, eu escolho, eu olho, então é como se de repente eu esteja comprando, por exemplo, não é pro olugbajé, eu esteja comprando um quiabo, eu primeiro vou olhar pra ele, pra ver se é do jeito que eu quero, fresquinho bonitinho, por que assim como nos gostamos, das coisas boas e bonitas, o orixá a mesma coisa, e temos que agradar, não é dando resto e não é dando coisas passadas né? então eu vou, gosto de escolher sim, mas é mais por esse motivo eu sou muito chata.

Melrilane: A senhora comentou em outro momento, que em épocas de escassez os alimentos que eram servidos ao orixás eram os únicos alimentos que entravam na casa.

Marina Tunirê: Sim com certeza, todos nós nos alimentamos durante muito tempo das comidas do orixás, tinha uma obrigação x ,as vezes não tinha nem como, por exemplo saída de iaô que não tem festa, não tem saída, esses alimentos ficavam só pra nós, foi o que matou nossa fome muitos anos, muitos anos, hoje graças á Deus nós estamos num patamar muito melhor, mas nem por isso nós desprezamos a comida de santo, as sobras, vamos dizer as coisas de santo. Tudo que os orixás recebem nós e a comunidade faz parte disso, desse asé. Muita gente não sobreviveria, principalmente em São Paulo por que aqui as pessoas não aceitam, mas em São Paulo que a casa era em frente uma comunidade a gente pegava frango e as coisas que que ficava a mais na casa, que não era necessário e distribuía pra comunidade e eles davam graças a Deus ,e quantas vezes eles subiam as escadas pra comer por que eles não tinham em casa, e nós dávamos comida, como é aqui, quem chega aqui em casa que tá com fome come, quantas vezes, aqui pode falar assim, ai eu cheguei na casa da Mãe Marina e não tinha o que comer, graças á Deus, sempre tem, pode chegar dez pessoas, vinte trinta todos saem bem alimentados graças á Deus e orixás.

Melrilane: Quais os orixás ligados a alimentação?

Marina Tunirê: Todos eles, porque todos eles têm o seu particular, o mais que a gente fala, é o orixá da fartura é oxossi, Oxossi é o orixá da fartura por que é o senhor e dono das matas, dono da caça né? então que nós sempre falamos: que nos proporcione uma gorda caça e fartura que sempre tudo que oxossi fez foi com muita fartura, tanto que os

filhos de oxóssi tem esse arquétipo de gostar tudo de muito, mais todos os orixás estão ligado á isso, cada um tem seu arquétipo. Ogun é a fartura do ferro que não é um alimento mais se torna por ser um alimento também fabricado remédio, a energia de Ogun também vem através de ferro então é a saúde, e o cará o inhame o feijão preto são alimentos que a gente oferece á Ogun, canjica branca todos os orixás recebem que é a comida de oxalá, a comida de Nanã que geralmente são raízes; batata doce, tem a taioba, a raiz da taioba se faz um prato pra Nanã. Obaluaiê; que são a pipoca o feijão preto. Oxum que já é o feijão-fradinho, o mel. Iemanjá; é o peixe, Ogun também é a carne, Xangô vem ser o quiabo, que está na sua comida preferida que é o amalá, e principalmente se fizer um amalá com rabada, não só Xangô como eu também me farto de comer, quando Xangô limpa os beiços eu tô lá junto com ele, é uma comida muito boa, as comidas todas são muito gostosas, são temperos diferentes né? No qual nenhuma delas vai o alho, só a cebola e azeite, o sal ,o mel, e folhas, isso faz com que as comidas fiquem muito boas, sem necessariamente ter o alho, não que somos contra o alho, mas essas comidas são mais saborosas.

Melrilane: Em tudo o orixá Esú é o primeiro? Por quê?

Marina Tunirê: Sim tudo, tudo, tudo, Esú é o primeiro que come, Esu é o primeiro que se reza, Esu é o primeiro que se louva, Esu é o primeiro que a gente pede pra rua, pede pro caminho, pros portões, Esu é o primeiro, ele é irmão de Ogun, e como foi o único orixá que quando teve a divisão dos territórios que Ogun ficou com uma área grotesca com pedras, e foi cavando e dali ele foi extraíndo ferro, e Esu foi o único que se prontificou a ajudá-lo, então o único orixá que não sai com ferro é Nanã que há uma, não é quizila, existe uma diferença entre Ogun e Nanã, que Nanã não carrega ferro e não come pelo aço.

Melrilane: Como foi vinda do terreiro para áreas mais urbanas?

Marina Tunirê: Não é que a gente veio para as áreas mais urbanas, existe uma coisa chamada condição financeira, aí você vem para um bairro pequeno que tem poucos vizinhos aí passa quinze e vinte anos, ele se torna tão popular, aqui, por exemplo, era uma mini chácara, porque são três lotes né? Com quatorze cada um de frente, então era uma chacinha, mais aí pôs a minha casa ,o barracão e o quintal aí se torna pequeno mas

por que nós estamos sufocados com a população, são eles que hoje nós incomoda por causa dos tambores. O certo mesmo era ter um sítio onde pudesse se plantar tudo que se consumisse dentro da roça por que aí a gente teria essa facilidade de plantar tudo que a gente necessita, tanto pra nós mesmo quanto pra comunidade, por que isso é o certo aí nós teríamos as hortas comunitárias e os vizinhos pudessem colaborar. Mas aqui a ignorância é extrema, se falar que vai pegar, fazer uma horta aqui no quintal e pedir pra pôr a placa ali, vende-se verdura, ninguém vai comprar por que é casa de candomblé.

ANEXO 2

ENTREVISTA Iya Ângela Ajoie do Orixá Ogun, entrevista concedida a Melrilane Faias Sarges no dia 10 de Novembro de 2016.

Melrilane: O que é o olugbajé para a senhora?

Iya Ângela: Pra mim o olugbajé, assim como todas as festas na casa, é uma festa anual, além do contato de todos com a comida, é importante que é o dono das terras que quando ele vem ele, com aquela beleza dele, ele consegue tirar parece que num piscar de olhos, todas as coisas ruins que estão no ar, parece que,é isso que eu sinto, como se ele levasse, tudo, como quando você está com uma dor aqui ou ali, não é impressão minha, acho que as outras pessoas sentem também, porque além da gente colaborar com a festa dele, dançando, ou comendo todos com ele, né? Como os orixás, como os amigos, e leva também todas as coisas negativas que tem no ilê, e com todos, porque sempre alguém tá com uma carguinha negativa, ele leva embora. Então pra mim é essa beleza, de ter esse dom de tirar a parte negativa e se evaporar.

Melrilane: O que é importante pra senhora durante o preparo da comida pro orixá?

Iya Ângela: Bom a gente sempre pede que tem que conversar o mínimo possível, porque quanto mais se fala parece que a comida desanda. É o caso do acarajé, isso já é dos antigos mesmos, todos os alimentos, a mãezinha vai comprar, os grãos são escolhidos, ficam de molho. Quanto mais você tem aquele respeito aquele amor, e fazer as coisas com boa vontade a comida só têm a ficar melhor, você ficar pensando nas coisas legais sabe? você não pensar nas coisas negativas, porque ela não dá certo, porque aí você tá fazendo algo que você vai oferecer á um orixá, porque as pessoas também vai comer, então se você colocar uma coisa ruim não vai ficar agradável nem ao paladar e nem ao visual, tem todo um processo de saber mexer, não mexer com muita pressa, se mexe sempre pro lado do coração,é uma coisa que a gente vai adquirindo com o tempo, e você

vai ensinando aos demais, mais tudo passo a passo, não tudo de uma vez. Mas o respeito, o carinho a boa vontade, né pra se aprender, ali você vai tá lavando todos os alimentos preparando bem certinho, uma coisa que você também vai comer, orixá primeiro, depois você , depois o povo, então você vai procurar sempre ter um carinho, pra poder fazer aquela comida, tão limpinha, e enfeitá-la bonita, não só o paladar como o visual.

Melrilane: No preparo das comidas a maioria das pessoas são mulheres, qual significado disso?

Iya Ângela: Os homens podem ajudar também, a maior parte aqui dos meninos, porque, graças a deus, a mãe sempre colocou assim, aqui na roça da mãe, todos nós sabemos fazer de tudo um pouco, eles também sabem fazer mais é que na cozinha sempre fica mesmo as mulheres, os homens ficam com a função de fora, de arrumar, de ver a outra parte da festa, de ajudar a enfeitar, se tem que subir alguma coisa, mais se você precisar eles sabem ajudar sim, tem coisas, que requer um pouquinho de força aí a gente pede pra eles, mais geralmente é mais as meninas que ficam.

Melrilane: Porque evitam comprar alimentos industrializados?

Iya Ângela: Os naturais para nós é bem melhor, seria ótimo se a gente tivesse um local maior, um sítio, que pudéssemos plantar, nós saberíamos a procedência de tudo né? Mas acontece que a gente não tem, então acabamos pegando de mercado, onde mercado nós não sabemos a procedência, mas se a gente puder fazer pra ajudar esses alimentos, a gente sempre vai deixar de molho, a gente vai cozinhar tudo pra gente não correr o risco de colocar uma coisa estragada, por isso para nós seríamos melhor que tivesse um lugar pra plantar. Então acaba sendo de mercado mesmo, mas a gente reza ali para o alimento, a gente não coloca assim de qualquer jeito. Que nem estou tentando te explicar, a gente coloca de uma forma de fazer a gente procura sempre ficar tranquila, pensar em coisas boas, pra tá ali fazendo a comida, então como é que a gente vai pegar, vamos supor, que tivesse “meio caminho andado” com já tem, a canjica branca cozida! Pré cozida! Em pacotinho, mas não compramos, mesmo que seja pra ebó, só não compramos por que aqui a gente vai comprar o grão, a gente vai escolher a gente vai cozinhar, pra saber o ponto que estar cozido, entendeu? Então não dá pra gente pegar esse alimento que já

está pré-cozido, e colocar ali pra fazer, pra nós não é vantagem.

Mãe marina: No tempo dos orixás também não existia comida a vapor. Comida industrializada também não, era tudo feito em casa.

Melrilane: De quem é o cargo de iabasé na casa?

Mãe Marina: Silvinha foi iabasé confirmada em São Paulo e aqui tinha dona Teresa, mas ela tem casa aberta, agora a Silvinha é Iyabasé da roça.

Iya Angela: Da roça mesmo, ela tá por vir mês que vem, mês que vem não! Gente a gente tá em novembro? Esse mês ela tá por vir você vai conhecer, ela quando tá assim na cozinha, eu ajudo se tem, uma outra pessoa igual quando tá a tia Katule eu tô ali ajudando, quando a mãe fala tia eu preciso disso, então ali eu estou, então não é que eu estou comandando, pelo contrário, eu vou dar assistência todos que estiverem ali, assim quando eu tenho dúvida eu venho até a mãe e perguntou, entendeu? Então quando a Silvinha tá ali, então ela é iabasé, então eu vou tá ali ajudando ela. Mais ela é um pouquinho mas exigente, já não fica muita gente na cozinha não, geralmente as iabasé não deixam muito não, não deixa, não deixa você mexer, não deixa praticamente quase nada, tem um povo assim, as iabasé, pelo ao menos aqui as iyabasé, que eu conheci é assim e um povo assim, mais antigo que também, escolhem a dedo quem fica na cozinha, não é assim, não. É coisa dos mais velho, tá então não posso te dizer, o que eu posso eu ensino, tudo a seu tempo, pra todos, né? então o que eu posso, Muitas coisas que eu aprendi até foi com a mãe, com orixás, a lansã da Mãe, por que uma vez foi preciso, uma vez estava só eu e a mãe na casa, por que antes era a Mãe, o Elias, o Roberto e Eu, só os quatro a gente falava que era o quarteto um por todos e todos por um, então se ajudava, então aqui na mãe, aqui tem essa maravilha, que todos aprendem, só não aprende quem não quer, então a gente faz de tudo um pouco, você pode pedir pros meninos fazer uma comida eles vão fazer, podem ficar com alguma dúvida mas vão perguntar pra mim. O que acontece a gente ajudava um ao outro, e teve um ebó que teve na casa e eu tava sozinha e ficou tudo praticamente, então era uma coisa que precisava de repente, então a lansã da mãe virou, ela pediu a saia dela eu a dei, coloquei, antes a gente tinha uma outra forma de atracar o santo, ela pôs um pano na cabeça a gente tem esse ritual de pôr o pano de cabeça lá na cozinha, tá? Pra não cair o cabelo assim como as cozinheiras, põe a toquinha a gente usa o pano de cabeça, sim? Então, ela colocou e

foi pro fogão, ela ia pedindo as coisas, ela fala bem baixinho, foi me pedindo e eu fui colocando, então eu aprendi com ela, com seu sete laço, com o erê, com a mãe, né? Então, eu tive esse aprendizado com eles, algumas coisas que conforme a mãe foi descobrindo, não sei puseram, com as comidas um pouco diferente, não sei porque, talvez com essa evolução agora não sei te dizer, aí eu aprendi mais com essa remessa, mais antes era com elas, com eles é que eu fui aprendendo fazer as coisas, porque eu nunca fiquei saindo pra fora, o que eu sei eu aprendi com eles, que nem eu to te explicando. E existe uma cumplicidade da mãe e eu, sabe eu tenho... o que ela sabe ela me passa, e o pouco que eu posso saber, eu passo também, então assim, nas minhas intuições, nas minhas premonições eu chego com a mãe e falo, sabe a gente tem essa coisa entre a gente, então tudo que a mãezinha lá fora, ela precisou muito ir pra fora, pra trabalhar, pra trabalhar mesmo, pra virar com caboclo, para atender, pro jogo dela, que a mãe é ótima tanto pro jogo de carta quanto pro búzios, pena que ela não joga muito pra gente, ela não gosta, diz ela que sabe de tudo da vida da gente mas não conta muito da minha vida mas enfim, então ela saiu muito pra fora, e tudo que ela aprendeu lá fora ela nunca deixou de nos passar, essa evolução hoje em dia que me deixa muito presa, mas eu sigo bem mesmo aquilo que eu aprendi com a mãe e com eles como eu te falei, que eu fui pro fogão com lansã, porque ela veio pra me ajudar e foi, foi me ensinado, nunca esqueço, eu botava um pouco de água a mais pra ferver os grãos, ela me ensinou a quantidade certa de colocar a quantidade certinha e não por tanta água. É emocionante você até se perdeu, tá vendo? Tem muita coisa que a gente pode falar sério, rir agora, não só seriedade como rir, mas a gente se divertia muito, mas sempre trabalhamos bastantes, mas é uma vida assim, que daria um livro, com coisas pra rir, outras pra chorar desde lá do começo entendeu? Tem muita coisa, muita estória, muita amizade, muita cumplicidade, e em primeiro lugar muito respeito, muito respeito naquilo que a gente acredita, eu tenho fé demais em deus e os orixás, isso sem pestanejar.

Melrilane: Qual sentimento a senhora tem ao preparar os alimentos?

Iya Ângela: A é de satisfação, de alegria eu amo, eu não sei viver sem o barracão, não é assim costume, eu não posso dizer que é costume, é tudo ao contrário, uma apade que eu faço ali pra exu, não é só por que é pra uma pessoa e vai fazer o bem pra alguém, meu deus, eu gosto do que eu faço, eu sei a importância dele em minha vida, então se eu faço alguma coisa com amor com carinho eu tenho também isso deles, não é que eu to fazendo uma coisa que seja recíproca, não é isso, eu faço com dedicação por que eu

gosto, se tiver que cozinhar o dia inteiro se tiver que cozinhar, sem maldade nenhuma, com boa vontade eu não tenho preguiça pra isso, eu dediquei minha vida realmente a isso, é prazeroso pra mim, é uma alegria imensa, eu não acho ruim, pelo contrário deus e os orixás é minha vida.

Se a gente pudesse ter um canto pra plantar, eu sei que já apareceu até voluntários, e a pessoa que eu gostei muito e ele gosta de plantas, é o João, eu até fiquei feliz porque a gente tá querendo fazer uma ali vai ser pequena, mas é só pro consumo da roça, não vai dar pra tudo se não agente vai entupir, se não vai ficar tudo uma encima da outra, lá em casa também eu quero pedir, mas se a gente pudesse ter um canto pra gente poder plantar, que nem, uma vez lá em casa o Elias plantou, cará deu a cada cará desse tamanhão, deu duas bacias e um balde cheio Mel, a gente fez pro Ogun pão de cará, então é tão gostoso, que mesmo a gente tá lá cheio de terra, mas a gente tirar da terra e cozinhar o cará, parece que deu mais sabor, então se a gente tivesse um local para plantar, pelo ao menos a maioria das coisas seria muito bom, aqueles que não dá a gente pega no mercado né e vai vivendo mais se a gente pudesse a gente teria uma terra pra plantar, como eu te falei tem um moço que gosta muito de horta e de planta e se propôs a vir cuidar também porque a gente tem uma vida meio corrida né, então nossa, ia ser gostoso a gente pegar lá, algo assim, da horta, não só fazer pro orixá mas pra todos comerem é importante se for possível isso, quem sabe a gente consegue a tão sonhada chácara que a gente tanto quer.

Melrilane: Qual a importância do ebó.

Iya Ângela: O ebó são comidas que a gente prepara, depende do tipo de ebó, alguns grãos torrados, ou cozidos, e é passada essa comida na pessoa, é rezado, tirando a carga, a energia negativa, a pessoa depois toma um banho com ervas, existe, não só um tipo de banho, a gente fala assim, o banho doce, que são com ervas que a gente cozinha, são acrescentados água e depois também uma essência, e tem também o banho de folhas que são quinados, então depende muito o tipo de ebó e pra que, né? e nos alimentos sim, por que nos alimentos nós temos a força, né? e cada alimento representa um orixá, então é passado pra tirar essa energia negativa dessa pessoa, essa pessoa se sente bem melhor depois mesmo, tira essa carga negativa dela, ela fica mais leve, é despachada isso, é despachada essa comida que passou pela pessoa que foi rezado, cada grão foi rezado, existe as cantigas, então depende se os grãos foram torrados ou cozidos, então, tem até mesmo os de frutas que a gente passa nas pessoas, existem

vários tipos de trabalho, de oferendas que se faz.

Melrilane: Quais são as bebidas da religião?

Iya Ângela: Nós temos o aluá, o aluá é feito no olugbajé, lembra aquela bebidinha lá? Também tem um preparo bem antes de se fazer aquilo ali, tem aquela da festa do caboclo, que é com milho fermentado, pera que eu vou lembrar o nome da bebida, é a jurema, tem festa que se faz a jurema.

Iya Marina: tem o vinho de palmeira que é servido á Ogun, é o vinho preferido de Ogun.

Iya Ângela: Ô mãe, se acha com facilidade esse vinho?

Iya Marina: Tem na Bahia, tem na...

Iya Ângela: Nós que não temos! (risos)

Iya Marina: Nós não temos acesso, por ser uma bebida artesanal e são poucas as casas que fabricam, então acaba sempre ficando pra casa bem mais velhas, as centenárias. Mas tem.

Iya Angela: Dizem que é bem difícil alguém falar que consegue, né Mãe?

Iya Marina: Mas tem.

Melrilane: O que seria a fatura no candomblé?

Seria tudo, né? Pra gente fartura em primeiro lugar que eu penso, fartura de fé, né? Não só a fartura na mesa, dos alimentos, da comida, da fruta né? Mais a fartura de saúde, de você tá bem, pra poder ter um emprego, e poder comprar as coisas dentro de sua casa, acho que um pouco dessa fartura também, de tudo um pouco nessa fartura, mas principalmente da fé.

Melrilane: O que é Ajeum?

Ya Ângela: O ajeum é comida, quando a gente fala ajeum na mesa, que dizer, você está servida? Se a pessoa não quer ela responde ajeum man, se ela quer ela fala ajeum bó, aí você tem que dar sua comida pra ela. Pode ver que a gente tá sempre falando assim "ajeum" mãe, aí se a mãe falar "ajeum bó", eu vou ter que dar minha comida pra mãe, o prato que eu fiz pra mim, aí eu vou ter que dar esse pra ela e fazer outro pra mim. Mas todos nós temos isso mesmo, até quando a pessoa tá de resguardo, tudo, de preceito lá em cima (no barracão) ela começa, ela também faz as rezas antes dela comer, e isso faz

parte, todos nós aprendemos, e isso faz parte, tem outras palavras que a gente vai ficando preguiçosa e deixa de falar, pra falar bom dia, quando espirra, tem tudo isso. Quem ensinou pra gente foi o tio Dininho, como ele não mora mas aqui a gente esquece essas coisas.

ANEXO 3

Entrevista Iya Egbe Crica de Oyá, entrevista concedida a Melrilane Faias Sarges no dia 10 de Novembro de 2016.

Melrilane: O que é o Olubajé?

Crica de Oyá : Olugbajé é o banquete do rei ligado ao orixá Omolu, que no caso ele que é o rei da terra, por isso que fala que é o banquete do rei da terra. Toda energia que vem da terra, tudo que germina, que você precisa para sobreviver e comer é ligado ao Omolu. Toda a riqueza de grãos, tudo que é ligado a comida é ligado ao orixá Omolu, não só a comida como a cura, por que Omolu era dito como Orixá que tinha muitas doenças, diziam que ele era feio e que usava palha para cobrir seu corpo, porque ele tinha vergonha, e quando Iansã se encantou com a palha e ficou curiosa pra saber o que tinha por debaixo ela jogou seus ventos e a palha voou, e aí foi a surpresa de todos o orixá mais bonito que tinha ali era Omolu e ele era tão lindo que brilhava como o sol e ele encantava, e era o contrário, ele não era feio, ele era lindo. Então pra mim o Olugbajé é a festa mais linda que tem por ser uma festa muito farta de comida, a comida toda de candomblé é feita no Olugbajé, a comida de todo orixá é servida na mesa do olugbajé é servida na folha, que eu acho totalmente fundamental para beleza da festa, comer com a mão, e as cantigas são as mais profundas, eu acho, as cantigas te tocam o coração, o sentido do olugbajé desde o início do xirê (cantigas para cada orixá), desde o sabejé, que é onde ele queria fazer o banquete mas ele não tinha dinheiro e Iansã pegou as pipocas e saiu pedindo esmola do povo, pedindo dinheiro do povo, para fazer o banquete do rei, e foi o banquete mais lindo que teve, mais farto, então toda a história do olugbajé é um encanto. Dizem que por ele ser o próprio sol e por isso usa palha pra não ofuscar as pessoas, por isso a festa dele é feita debaixo do sol, com a luz do sol e não com a luz artificial. Porque no tempo dos orixás não existia luz elétrica, era tudo ao natural mesmo, água da mina feijão amassado na pedra. Tem uma cantiga que eu gosto que canta pros orixás sempre, que canta pros orixás saírem na sala, que são todos os orixás ligados ao olugbajé que é Oxumarê, Nanã, Ewa, Ossain, são todos os orixás da família Ji, que é como se fosse uma família um orixá

ligado ao outro, no caso tem Iemanjá também, tem qualidade de Oxum e Iemanjá que também entram na família Ji e Iansã por causa dessa história do sabejé. A cantiga é: *Agô nilê nilê nilê sabatá jusun Ago nilê*, quer dizer que está pedindo licença para os orixás entrar na sala, e essa cantiga eu acho ela tão calma assim, que me emociona.

Melrilane: Tem alguma comida que não é servida ? Por que?

Crica de Oyá : Só o amalá de Xangô, por que tem uma história de Xangô com Omolu que, que na verdade é assim, o orixá da vida: Xangô, Orixá da morte Omolu é como se fosse o oposto, um não entra no enredo do outro. Não é que onde tá um, não pode estar o outro, é uma questão de enredo de estória. Xangô tem toda uma estória que ela se anula, que é separada da estória de Omolu. Do mesmo jeito que não tem o amalá no olugbajé, não tem pipoca na festa de Xangô.

Melrilane: Há quanto tempo é feito o olugbajé na casa?

Crica de Oyá : O olugbajé deve ter uns cinco anos , por aí, por que foi quando minha mãe tava muito doente, e precisava operar, precisava desobstruir uma veia que tem no pescoço que é a veia que bombeia sangue para o cérebro, tava mais de setenta por cento desobstruída, e precisava de uma cirurgia de emergência, precisava fazer pelo particular por que sus não tinha, e minha mãe fez uma promessa que se ela conseguisse o valor pra fazer a cirurgia, que a partir daí, ela ia todo ano fazer a festa do Omolu agradecendo, e assim foi.

Melrilane: Qual a dificuldade em relação ao acesso a alimentos para fazer a festa?

Crica de Oyá : Aqui por ser fronteira, não sei o que acontece, acho que por não ter mar. Banana da terra é muito difícil achar nessa época, é muito caro, a maioria das coisas tem no Ceasa, mais é difícil, tipo, azeite de oliva a gente tem que ir na Argentina por que é mais barato e tem caso de ter comida que é substituída tipo por outro prato daquele santo se agente não achar um exemplo o aluá, o aruá é feito com rapadura só que substituímos por açúcar mascavo aqui a gente nunca acha rapadura aqui, é bem difícil nunca achamos. Tem coisas que é difícil de achar , às vezes não achamos no mesmo lugar mas em lugares diferentes, tipo não tem um espaço destinado para isso tipo no Salvador tem a

feira de São Joaquim, em São Paulo tem a casa do norte, tem uma casa que comercializa isso, que é mais barato, aqui não, acarajé aqui tem que ficar tipo pescando, feijão fradinho tem que ir num lugar, o camarão tem que ir em outro, camarão seco aqui é muito difícil de achar, tipo a minha mãe compra o camarão com casca e no caso assa no forno seca ele e depois moi pra por nas comidas de santo por que não é tão fácil de achar, e são coisas que em São Paulo Rio de Janeiro é muito fácil de achar. Então temos que fazer em casa mesmo que não deixar de no caso, ganhar a essência, por que eu sou do tipo que acredita que as coisas tem que continuar do jeito que sempre foi, que se naquela época pra quem tá trazendo pra gente hoje, eu acho que é o que tem que ser mantido, não tem que modernizar tudo. Tipo usar o liquidificador pra tudo, tem casa que pelo tem por que você tem para organizar tudo, é uma facilidade mesmo mas eu acho que a pessoa que faz um prato desde o início, desde moer um feijão no moedor mesmo, que tem todo esse trabalho pra fazer tipo um acarajé, por exemplo, se eu pegar desde o início o feijão no moedor tirar a casca fazer tudo aquele processo no acarajé sem usar o liquidificador, vai ser mais difícil de fazer? Vai! Só que eu vou dar muito mais valor quando eu ver pronto do que um que eu levaria dez minutinho com a modernidade dos eletrodomésticos.

Melrilane: O que você acha desses acarajés que são vendido prontos?

Crica de Oyá :Eu não acho que essas massas dá pra servir pro orixá eu acho assim, tá facilitando a vida? Tá sim, pra que? Pra ebó, ebó você vai dá comida pra egum é diferente, agora você fazer, comprar essas coisas prontas, comercializadas, industrializadas pra orixá eu não acho correto. Um exemplo nessa festa de olugbajé eu que fiquei responsável em fazer o acarajé e realmente é isso, como é que eu vou fazer o acarajé, eu vou dar o melhor de mim, por que é o prato do meu santo, então eu vou dar o melhor de mim e vou tentar fazer o melhor possível por se eu não souber fazer o prato do meu santo eu peço as contas, tipo não tem o que fazer, se você não sabe cozinhar pro seu próprio orixá vai ser muito difícil fazer alguma coisa dentro de uma cozinha de candomblé. Eu acho que o candomblé é uma religião que te escolhe, não é ele que escolhe você eu acho que daqui pra frente não vai ser tão fácil assim ter pessoas dentro da religião eu acho que a tendência realmente é filtrar vai ser menos porém pessoas que veio pra somar.

Melrilane: Por é importante comprar um alimento vindo de pequenos produtores e não do supermercado?

Crica de Oyá : Se você tem uma roça você planta o milho você colhe, você limpa, você faz o prato pra Oxossi,você sabe desde o início o que foi que você fez, e que tá tudo correto. E quando é industrializado eu acho que tem por exemplo o agrotóxico, tem várias coisas que hoje em dia é colocado pra manter,é conservantes, que perde essência da comida, tipo olugbajé, o que é feito? É como se fosse o banquete do rei é tudo que é germinado da terra você faz comida pra todos é uma fartura do que vem da terra e se tá modificado quimicamente eu já não acho que é uma coisa cem por cento, eu acho que seria muito mais bonito que fosse dessa forma, eu sei que não é fácil, tipo hoje em dia as casas de candomblé que tá na cidade, muita casa de candomblé que tá na região urbana,é muito mais fácil ter uma casa de candomblé em chácara, por que tem mato, tem roça, não tem o preconceito de você colocar uma comida no pé de uma árvore, de colocar comida na água. Eu acho que com essa mudança do candomblé ter ido pras áreas urbanas, como tem muita gente que não tem como ter chácara para fazer uma roça, no caso tem a missão de ter uma roça,acabou surgindo muitas roças na região urbana, e eu acho que isso aumenta mais a intolerância ,por que o ser humano já é intolerante de nascença e é impossível você não sofrer preconceito você estando na área urbana por que tudo incomoda e se você tá na área rural quem vai ver?

Melrilane: E sobre as comidas despachadas como vocês lidam com as críticas com os despachos?

Crica de Oyá : Eu acho, que... Na verdade tenho certeza, que quando você coloca comida no pé do santo você tem todo um caminho, toda uma energia né, quando você alimenta aquela energia e depois que você levanta a comida, que no caso, aquela etapa já tá cumprida, que você levanta ela, aquela comida que já tava arriada que já foi energizada que já foi tirada a energia dela, ela tem que ser despachada, a importância disse é, tudo tem um significado, com certeza quando você for por na natureza,t em outra energia lá que aguarda, que no caso a função dela é receber essa comida e dar fim nela, por exemplo se eu coloco uma comida na água com certeza, tem uma energia que recebe essa comida e essa comida se transformar em outra energia, para um animal que comer,

e quando essa comida não é despachada perde o ciclo. Não tem como você jogar uma comida de santo no lixo. E quando agente fica segurando uma comida pra evitar esses tipos de constrangimento com a população essas coisas, que no caso eles acham que mandam na vida dos outros, aí eu acho que nos prejudica perdendo o ciclo e o sentido do candomblé.

Melrilane: Qual o motivo dessa falta de em encontrar esses alimentos?

Crica de Oyá : Eu acho que tudo faz parte da intolerância já, porque se o pequeno agricultor tivesse consciência que independente pra quem ele vai vender, por exemplo se ele tem uma plantação de milho ele vai pegar o milho dele e vai vender só no mercado? Eu acho que podia ter um espaço que vendesse tudo isso, tipo um espaço destinado a vender isso, mas não um espaço de venda de comida de candomblé mas um espaço que todos pudessem ter acesso, indo comprar em outros lugares gera um custo maior por causa da gasolina, aqui tem dia certo pra comprar peixe, tipo se você quiser fazer um bori tem ser no dia certo, no dia que vender peixe. Se tiver um buri marcado para segunda feira, tem que desmarcar e fazer na quinta por que é o dia que o peixe chega, só quinta em Foz do Iguaçu, isso aí é complicado. Em tudo tem intolerância ,se eu for numa chácara comprar seis frangos, já me perguntam pra mim o que eu vou fazer com esses eles, eu acho que se eu for comprar o meu dinheiro não é diferente do dinheiro de ninguém e não interessa o que eu vou fazer com eles. Por se eu falar que eu sou de candomblé e eu preciso dos frangos pra usa pra religião, então no caso as pessoas se dizem que eu não vou vender não, ela pode matar o frango pra comer, mas ela não me vende pra mim fazer o mesmo, mas ela tem um preconceito que foi passado de gerações que gera esse preconceito absurdo. Aqui só tem um único lugar que tem esse respeito que não pergunta o que vai fazer ou que não tem esse tipo de preconceito é o Mendes, lá na região da Ponte. que é fornecedor de bichos, mas cada ano fica mais caro.

ANEXO 4



Ilê Asé Oju Ogun Funmilaiyó. Fonte: Jackson Lima, Blog Foz



Iyaloisá Marina Tunirê, Fonte : Aquivos Ilê Asé Oju Ogun Funmilaiyó



Mãe Marina, e seus filhos de Santo, Festa sr Boiaderio Sete Laços, Fonte: Marcos Labanca



Axogun Elias, Festa sr Boiadeio Sete Laços Fonte: Jackson Lima, Blog Foz



Fim dos pepaativos das comids do Olugbajé, Fonte : Aquivos Ilê Asé Oju Ogun Funmilaiyó



Festa sr Boiadeio Sete Laços, Fonte: Marcos Labanca



Casa sr Boiadeiro Sete Laços, Fonte : Roberta Aureo

Venha saborear !!!

BAIÃO DE DOIS

Afoxé Fúnmilaiyó



- ✓ Sucos Naturais
- ✓ Sucos Frutas Nordestina
- ✓ Refri
- ✓ Água

Paraná Junino - SESC Foz

Dia 04/06 das 15 às 22 hrs

Aceitamos Cartões Visa e Mastercard



Divulgação Baião de dois. fonte: Acervo Afoxé Ogun Ojú Funmilaiyó



Pipoca para o Olugbajé. Fonte: A autora



Acasá, Fonte: A autora



Comidas para Olugbajé. Fonte: A autora.



Frutas oferecidas ao Sr Boiadeiro Sete Laços. Fonte: A autora



Alguida, utensílio de barro onde são servidas as comidas dos Orixás Fonte: A autora.



Folha de mamona, onde serão sevidas as comidas para os convidados. Fonte: A autora.



Filhos de santo, preparando folhas para enfeitar o terreiro para festa. Fonte: A autora.



Comida servida no Olugbajé. Fonte: A autora.



Comida servida no Olugbajé. Fonte: A autora.



Comida servidaao Orixá Oxossi. Fonte: Márcia Egídio



Aluá, bebida sevida no olugbajé. Fonte: A autora.



Farofa, comida do Orixá Exú. Fonte: A autora.



Doações recebidas do Banco de Alimentos de Foz do Iguaçu. Fonte: A autora.



Oficina Negritudes do Paraná: resistindo no oeste!”, Oficina realizada pela RMN-PR e Afoxé. Fonte. RMN-PR



Oficina Múltiplos Olhares da Alimentação. Oficina realizada pela Rede Mulheres Negras-PR e Afoxé Funmilaiyó. Fonte. RMN-PR