Tendências da Pesquisa Brasileira em Ciência da Informação

CANDOMBLÉ: INFORMAÇÃO, MEMÓRIA E ALIMENTAÇÃO[1]

CANDOMBLE: INFORMATION, MEMORY AND FOOD

Dulce Edite Soares Loss[2]
Carlos Xavier de Azevedo Netto[3]

Resumo: O presente estudo visa compreender a informação e a memória como construção e manutenção de uma alimentação sagrada no Candomblé em que o caráter mítico africano une o homem à sua crença. Papel central no cotidiano de um terreiro de Candomblé a alimentação compõe o cerne da relação do povo de *àṣẹ* com as divindades e com o sagrado. Por meio da alimentação sagrada são tecidas relações sociais, afetivas, religiosas e rituais. Ancorado na Ciência da Informação a pesquisa compreende um arcabouço de informações memorialísticas apropriados pelos praticantes da religiosidade nesse universo cultural. Metodologicamente foi realizado uma pesquisa bibliográfica seguida de entrevistas semiestruturadas com quatro pais/mães de santo de raiz Angola, Ketu, *Èkìtì-Ẹ̀fọ̀n* e *Nagô.* Os resultados apontados revelam uma gama de infomemórias sobre a alimentação sagrada que movimenta o *àṣẹ,* energia e força vital, permitindo transformações fundamentais à vida do homem. A cozinha é o espaço sagrado que para os praticantes da religiosidade centraliza informações e ensinamentos sobre um cardápio votivo baseado na mitologia africana. Conclui-se que a alimentação sagrada é constituída de um sistema infomemorial que articula um conjunto de normas, valores e símbolos interligando direta e indiretamente o mundo dos homens aos deuses do panteão africano.

Palavras-Chave: alimentação, candomblé, informação, memória.

Abstract: *The present study aims to understand information and memory as the construction and maintenance of a sacred diet in Candomblé, in which the mythical African character unites man to his belief. Central role in the daily life of a Candomblé terreiro food is at the heart of the relationship of the people of àṣẹ with the authorities and with the sacred. Through sacred food, social, affective, religious and ritual relationships are woven. Anchored in Information Science, the research comprises a framework of memorial information appropriated by practitioners of religiosity in this cultural universe. Methodologically, a bibliographic research was carried out followed by semi-structured interviews with four fathers/mothers of saints of Angola, Ketu, Èkìtì-Ẹ̀fọ̀n and Nagô. The results indicated showed a range of infomemories about sacred food that moves the àṣẹ, energy and vital force, allowing fundamental transformations in human life. The kitchen is the sacred space that,*

[1] Texto ampliado a partir do artigo submetido, avaliado, aprovado, apresentado e premiado no GT10, Informação e memória do XXII ENANCIB.

[2] Mestre em História (UFCG). Doutoranda em Ciência da Informação (PPGCI/UFPB). E-mail: dulceloss@hotmail.com. ORCID https://orcid.org/0000-0003-1624-9460.

[3] Doutor em Ciência da Informação (UFRJ). Professor Titular da Universidade Federal da Paraíba. E-mail: xaviernetto@gmail.com. ORCID https://orcid.org/0000-0001-6105-3518.

for practitioners of religiosity, centralizes information and teachings on a votive menu based on African mythology. It is concluded that sacred food is considered an infomemorial system that articulates a set of norms, values and symbols directly interconnected and representing the world of men to the gods of the African pantheon.

Keywords: *food, candomblé, information, memory.*

1 INTRODUÇÃO

Constantemente em todos os cantos do Brasil, geralmente em fins de semanas, pessoas se reúnem em templos chamados terreiros de Candomblé com o objetivo de louvar e invocar em longas cerimônias os *Òrìṣàs* [4], *Nkisi*[5] E *Vodun*[6] por meio de cânticos e danças culminando com uma alimentação sagrada, oferecida aos visitantes e membros do terreiro. Os alimentos compartilhados são fatores determinantes para a união e relações de uma comunidade de terreiro se tornando um elo fundamental entre os homens e as divindades. É neste cenário que encontramos um Candomblé oriundo da cultura negra no período colonial.

Vindouro das águas do Atlântico, içado nas velas tremulantes e nos lamentos dos navios tumbeiros o Candomblé é brasileiro, foi formado no período colonial, uma herança cultural e religiosa construída a partir da memória dos negros escravizados que aportaram em terras brasileiras por meio da diáspora negra (Verger, 1981; Prandi, 2005).

Fundamentado na cosmovisão africana de crença ao sagrado, com uma das formas de atuação do humano com e no mundo – que, para o homem que vivia em terras africanas, já era algo que permeava a sua organização social, presente em todos os aspectos de sua cultura – o culto aos ancestrais tem na alimentação importante papel em seu cotidiano constituindo-se em um elemento notável, tanto nas

[4] Denominação no idioma *Yorubá* para as divindades no Candomblé nação Ketu e Èkìtì-Ẹ̀fọ̀n.
[5] Denominação no idioma *Angola Bantu* para as divindades no Candomblé nação Angola.
[6] Denominação no idioma da região do Daomé – África para as divindades do Candomblé nação *Èkìtì-Èfọ̀n*.

ritualísticas do culto como na vida particular de seus adeptos. Entender o significado de uma alimentação sagrada significa compreender a representação simbólica de cada *Òrìṣà* abrangendo um caminho mítico, cujos fundamentos se alicerçam no *àṣẹ* que circula por intermédio dos alimentos e seu consumo (Santos, 2012; Beniste, 2019).

O *ajeum*, um termo de origem yorubá referente às refeições, é um importante momento sócio religioso nas refeições do dia a dia, nos rituais e nas festas públicas. Não existe cerimônia pública ou privada no Candomblé em que a alimentação não esteja presente, "[...] comer é acionar o axé-energia e forças fundamentais a vida religiosa de um terreiro à vida do homem" (Lody, 2004, p. 27).

Etimologicamente, Candomblé é um termo de origem *Bantu* originário da língua *Kigongo.* Provém da palavra *Ka-domb-ed-é,* derivada do verbo *Kulomba* ou *Kandomba,* o que indica a ação de venerar, adorar, orar e evoca (Ligiéro, 1993). A compreensão desta etimologia nos leva a salientar a cultura religiosa, em que princípios e valores do originário homem africano, ressignificado pela memória e, vivenciado pelos seus afrodescendentes em terras brasileiras, introduzem manifestações comportamentais, cosmovisões, acepções ontológicas e de ancestralidade divinizada para os diversos praticantes desta religião e suas distintas etnias por meio de uma série de ações e coisas[7] que configuram um sistema informacional.

Por se tratar de um amplo universo cultural partilhado de visões de mundo, língua, princípios éticos, códigos e símbolos doutrinários, saberes e fazeres ritualísticos, instrumentos musicais, danças e culinária no decurso de suas atividades, um terreiro de Candomblé é um arcabouço de informações memorialísticas, que busca manter vivas tradições étnicas que se prendem aos sentidos e aos valores

[7] No sentido dado por Ingold (2012).

dogmáticos desta religiosidade atribuídos por seus praticantes aos bens e práticas sociais das quais são protagonistas (Loss, 2020). Nessa perspectiva, enquadram-se a convergência entre os espaços, as coisas sobre esse espaço, as coisas produzidas pelos humanos e seus desdobramentos simbólicos, como é apontado por Ingold (2012).

São justamente essas informações memorialísticas, sobre a alimentação sagrada e seus afazeres presentes no cotidiano de um terreiro, transmitido na oralidade, que tem um papel importante no sentido de conhecimento comunicado na sociedade do santo que nos leva a questionar: como o mecanismo de preservação e perpetuação de conhecimento na alimentação sagrada e seus tabus no Candomblé, na nossa pesquisa – a informação memorialística – ajuda a compreender simbolismos, modo de conduta dos seus adeptos (as) e uma representação étnico-cultural? Qual o papel da cozinha, na disseminação da informação em um terreiro de Candomblé?

Destacamos que as informações memorialísticas sobre a alimentação sagrada transmitida na oralidade e nos afazeres no cotidiano de um terreiro tem um papel importante no sentido de conhecimento comunicado na sociedade do santo na qual entendemos o conhecimento como sendo construído com base na percepção da estrutura de uma comunidade de terreiro, ou seja, com base na informação (Wersig; Neveling, 1975) produzida, distribuída e consumida. Para Marteleto (1986, p. 51) informação é vista como "[...] um fenômeno construído socialmente, através das relações sociais, em seus diferentes níveis e ambientes. Portanto é um produto das relações sociais, geradas num contexto histórico-social definido".

Entre os bens adquiridos como herança, no universo do Candomblé, tem-se a alimentação como um dos seus pilares, compreendendo uma expressão gastronômica com amplo significado, e que estabelece vínculos e processos de comunicação entre homens, divindades, ancestrais, natureza e objetos (Lody, 2004).

No Candomblé costuma-se dizer que "tudo come", recebe alimentos especiais preparados para cada ocasião. Isso é explicado por meio da concepção de que "[...] nada se mantém vivo sem a comida" (Sousa Júnior, 2011, p. 100).

Circulando sob diferentes nuances, as informações memorialísticas sobre a alimentação em um terreiro de Candomblé abrangem o culto aos ancestrais (alimentação ofertada as divindades, à natureza e a objetos), os preceitos alimentares ligados a diversas nações por ocasião de ritualísticas e cerimônias festivas e os interditos (tabus) na alimentação dos seus praticantes, com seus diversos papeis sociais, provenientes de valores civilizatórios (mitologia dos *Òrìṣàs*) destas tradições históricas. Diante deste cenário o objetivo desta pesquisa é analisar as informações oriundas da memória na alimentação sagrada de um terreiro de Candomblé compreendendo sua apropriação pelos praticantes desta religião. Empreender um estudo sobre a alimentação sagrada de um terreiro é viabilizar a relação informação e memória em seu cotidiano na qual implica vivenciar um enraizamento relacional com a memória ancestral da África na busca de uma identidade de origem.

2 *ONÁ*[8] A PERCORRER

Com uma abordagem qualitativa exploratória, a pesquisa tem como base um conjunto de dados produzidos que devem ser interpretados, compreendidos e contextualizados e não quantificados ou mensurados. Antônio Chizzotti (2003, p. 221) em relação às abordagens qualitativas afirma que "[...] o termo qualitativo implica uma partilha densa com pessoas, fatos e locais que constituem objetos de pesquisa, para extrair desse convívio os significados visíveis e latentes que somente são perceptíveis a uma atenção sensível".

[8] Palavra em yorubá cujo significado é caminho.

Já o caráter exploratório resulta no fato de desenvolver e esclarecer o fenômeno estudado a partir da compreensão do público alvo e suas análises. De acordo com Gil (2017), as pesquisas exploratórias tendem a ser mais flexíveis em seu planejamento, pois pretendem observar e compreender os mais variados aspectos relativos ao fenômeno estudado pelo pesquisador.

Em um levantamento bibliográfico os teóricos enfocados foram na informação Brookes (1979), Saracevic (2009); na alimentação Lody (2004), Rabelo (2013), Lima (2010); na memória, Le Goff (1992); Azevedo Netto (2007) dentre outros, que consideram a memória como uma construção socialmente e temporalmente circunstanciada. A pesquisa está ancorada na Ciência da Informação que fornece um espaço para analisar o processo de informação desde a sua formação até o processo de transformação de um individuo pela informação, isto é, naquilo que Wersig (1993) denomina "informação como conhecimento em ação".

Capurro e Hjorland (2007) afirmam que o conceito de informação, cotidianamente é usado no sentido de conhecimento comunicado, que no presente caso não se refere a suportes textuais. O estudo da sistematização da conceituação de informação realizada por Capurro (2003) relaciona o conceito do termo a três principais paradigmas, o Físico, o Cognitivo e o Social. Para este trabalho a abordagem é apreciada sob o olhar do Paradigma Social, que aflora da necessidade de se reconsiderar uma compreensão do processo informacional. Nesse paradigma, a natureza social da informação é levada em consideração pelo conhecimento compartilhado por uma comunidade ou grupo em um determinado contexto.

A metodologia aplicada constou de uma revisão bibliográfica e a aplicação da técnica conhecida como informante chave (*Key informant technique*) ou levantamento de opinião de especialista (*Expert-opinion survey*). A referida técnica permite por meio de entrevistas gravadas, premeditadas de ordem pessoal, com

questões abertas e semiestruturadas, um levantamento de dados junto a especialistas, pessoas que devido as suas experiências e vivências, no caso de nossa pesquisa, nas religiões de matriz africana possuem grande conhecimento da temática (Marshal, 1996). E ainda, a principal vantagem dessa técnica é a capacidade de se obterem respostas mais completas sobre um determinado assunto (Weiers, 1988).

Sobre as entrevistas, Robert Bodgan e Sari Biklen (1994, p. 134) ressaltam que a "[...] entrevista é utilizada para recolher dados descritivos na linguagem do próprio sujeito, permite ao investigador desenvolver intuitivamente uma ideia sobre a maneira como os sujeitos interpretam aspectos do mundo". Foram entrevistados quatro mães/pais de santo, numa faixa etária de 50 a 70 anos, de nação *Angola*, *Ketu*, *Èkìtì-Ẹ̀fọ̀n* e *Nagô* na cidade de Campinas (SP) e João Pessoa (PB). Os conceitos trabalhados são alimentação, informação, memória e signo.

Norteando a pesquisa, fizemos uso da análise de conteúdo de Bardin (1977), com o intuito de sistematizar as falas, transformando-as em um documento-monumento, como assinala o historiador francês Jacques Le Goff (1992). O verdadeiro fim da análise de conteúdo é a interferência, dado que propicia a passagem da descrição à interpretação, enquanto atribuição de sentido às características dos materiais que serão levantados, enumerados e organizados (Bardin, 1977).

Trata-se da desmontagem de um discurso e da produção de um novo discurso através de um processo de localização e atribuição de traços de significação, que deve manter uma estreita vinculação com a teoria escolhida pelo investigador, a fim de cumprir com os objetivos proposto em sua pesquisa (Vala, 1986). Para este artigo preservamos a língua *Yorubá* assim como o termo *Òrìṣà* para defini-los. Os participantes são codificados pelos nomes das divindades aos quais foram iniciados.

3 *OUNJẸ*[9] E RELIGIÃO DE MATRIZ AFRICANA: UM UNIVERSO INFORMACIONAL SIMBÓLICO

A História, desde a Antiguidade revela que alimentos eram sinônimos de tabus das mais variadas expressões de religiosidade e crenças. Ao povo judeu é proibido o consumo da carne de porco, já para os hinduístas a vaca é um animal sagrado, não podendo ser consumida. O cristianismo envolve atos de sacrifício, jejuar e não comer carne em um determinado período do ano e em outras religiões a alimentação tem relação direta com o plano etéreo, ou seja, com as divindades que representam os valores da respectiva crença – como no Candomblé.

A alimentação sagrada enquanto uma informação oriunda da memória transmitida na oralidade nos terreiros de Candomblé representam muito mais hábitos e comportamentos alimentares. Antes revela em seus cardápios votivos o cerne da relação do povo de *àṣẹ* com as divindades e o sagrado.

Aqui vale recordar o conhecido adágio de Brillat-Savarin (1995, p. 21), "[...] dize-me o que comes e te direi quem és", já transformado em "[...] dize-me o que comes e te direi de onde vens". Ainda nesta rota, Sophie Bessis (1995, p. 10) afirma que: "Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluis".

Assim sendo, refletir sobre a alimentação nos espaços do Candomblé, denota compreender como os adeptos desta religiosidade se encontram, por meio de um processo de compartilhamento informacional, integrado socialmente, culturalmente e espiritualmente na relação alimento-religião. Significa, do mesmo modo, aludir a um mundo em que o alimento, transformado em comida, muitas das vezes torna-se, não apenas a comida dos homens, mas a comida das divindades que são cultuadas

[9] Alimentação no idioma *Yorubá.*

por eles e que correlaciona o devoto com o sagrado (Nadalini, 2009; Ribeiro, 2009; Rabelo, 2013).

A alimentação dos adeptos (as) do Candomblé para além de uma necessidade biofisiológica, – precisamos comer – é responsável pela manutenção do equilíbrio do sujeito interseccionada às forças vitais do universo, na busca de estabilidade, harmonia e desenvolvimento, por meio–da troca de *àṣẹ* (força vital), energia que permite a realização da vida, assegurando a existência dinâmica possibilitando os acontecimentos e as transformações. Nesse contexto podemos afirmar que, no que concerne a padrões culturais na sociedade do Candomblé, a alimentação, nesta religiosidade, "[...] ajusta as ações humanas a uma ordem cósmica imaginada e projeta imagens da ordem cósmica no plano da experiência humana" (Geertz, 1989, p. 67).

Elabora-se, então, que a natureza é a responsável pela produção dos alimentos, mas a cultura, e aqui nos referimos à cultura religiosa de matriz africana refletidas nas memórias ancestrais fazem surgir "[...] um sistema de concepções herdadas expressas em formas simbólicas por meio das quais os homens comunicam, perpetua e desenvolve seu conhecimento e suas atividades em relação à vida" (Geertz, 1989, p 66).

Para os cultos afro-brasileiros as informações sobre a alimentação sagrada é um fator determinante para a união e à preservação do culto aos *Òrìṣàs*.

> No candomblé os deuses comem. Cada um tem sua comida particular, de seu agrado pessoal, de sua preferência pessoal. Comida ligada às suas histórias, aos seus odus, a seus mitos. Comida que muitas vezes é cantada e dançada numa integração harmoniosa de gestos, música e palavras (Lima, 2010, p. 138).

A integração citada pelo autor está sempre presente antes e durante todo processo ritualístico por meio de informações. Os (as) iniciados (as) no santo ao preparar os cardápios votivos para as divindades as recebem sempre de um mais

velho ou até mesmo do líder religioso da casa, as quais se juntam a elas histórias da mitologia africana, signos, rezas e cânticos, que são entoados no preparo e na apresentação do prato votivo às divindades.

Todo conhecimento assim, se articula com a informação provinda da memória, onde ela ganha um papel central quando se fala em informação e comunicação para todas as vivências dentro do terreiro, "[...] Tudo que aprendi foi com informação dos meus mais velhos, tá na minha memória, e "bem tada", porque eu não sei ler nem escrever e nem tenho um caderninho" (*OṢUN*)[10].

É interessante relatar como a expressão "bem tada" se deu no momento de nossa conversa com *OṢUN,* quando ela se refere às informações estar na sua memória ela leva a mão na altura do *ori,* cabeça, e em seguida bate três vezes e complementa, bem tada, como reconhecimento do conhecimento de sua memória coroando uma busca bem gravada. Sobre a fala de não ter um caderninho, vale destacar que muitos líderes religiosos têm um caderno em que as informações passadas em todos seus anos de aprendizagem são anotadas. Este caderno será seus suportes em todos os momentos que o esquecimento da memória se apresentar.

Segundo Paul Ricoeur (2007, p. 300), é "[...] o passado em sua dupla dimensão mnemônica e histórica, que no esquecimento se perde", e aqui nos referimos ao passado de aprendizado de um líder religioso em que os ensinamentos apreendidos pelos mais velhos poderiam cair no esquecimento da memória se não houvesse um caderno para sua renovação.

Por memória, entendemos a faculdade inerente e privilegiada do ser humano, que permite narrar lembranças e reconstruir um passado articulado com o presente. Jacques Le Goff (1992) ao definir o conceito de memória nos remete, em primeiro

[10] *Oṣun, Oxum* no idioma português é uma divindade do panteão africano que reina sobre as águas doces, considerada a senhora da beleza, da fertilidade, do dinheiro e da sensibilidade.

lugar, a um fenômeno individual e psicológico, que possibilitaria ao homem, ter a capacidade de armazenar e atualizar determinadas informações. Nesse contexto podemos perceber como a relação da memória com a informação começa a ser estabelecida no que se refere à informação ser passada de geração a geração em um terreiro de Candomblé. Segundo Azevedo Netto (2007) a relação entre informação e memória pode:

> [...] ser considerada, na medida em que um determinado elenco de informações que se referem ao passado de um grupo é reunido e, relacionado entre si, como forma de dar um sentido de compartilhamento de passados, constantemente construídos e reinterpretados (Azevedo Netto, 2007, p. 14).

Em outras palavras, a multiplicidade de informações sobre a alimentação sagrada relacionada a uma memória ancestral do negro escravizado no cotidiano de um terreiro, ressignificada em terras brasileiras além de perpetuar um legado histórico passado de geração a geração assume uma significativa importância pelos valores que são manifestados neste universo. Aquino *et al.* (2007) em seus estudos ao conceber vínculos identitários à cultura africana e afrodescendente procura conceber a informação relacionando sua estrutura enquanto documento de memória. Nesse âmbito a recuperação, tratamento e disponibilização da informação são observados em um enquadramento com a memória coletiva (Azevedo Netto, 2007).

No universo sagrado do Candomblé, tudo começa na cozinha, "[...] a cozinha do *àṣẹ* não são meras panelas, é o lugar onde tudo acontece, onde adquirimos as informações para aprender e cozinhar a comida do sagrado". Circulada de ritos antes, durante e depois da preparação dos alimentos, "[...] a cozinha exige muitos cuidados quando está sendo feita a comida para arriar uma mesa de alimentos aos *Òrìṣàs* e exigem rituais, é acendida uma vela e acompanha um copo de água, para que haja

renascimento e luz" (*YÈYÉ OMO EJÁ*[11]) culminando na energia das rezas e cânticos na entrega ritualísticas dos alimentos às divindades, em uma renovação de *àṣẹ* que se expande a todos os espaços do terreiro.

Nesse cenário a cozinha se torna a "biblioteca", enquanto espaço onde o conhecimento é ordenado e catalogado seguido de um grande "laboratório sagrado", onde o saber fazer, a fé, o amor e o respeito se encontram para a magia das divindades advirem.

É interessante frisar que para além dos ritos descritos o processo de fazer as comidas votivas também implica em compromissos litúrgicos "[...] não se entra em uma cozinha de santo, sem esfriar o corpo, sem tomar um banho de higiene e após outro de ervas, colocar nossa ração, vestimenta própria, saudar os quartos de santo, bater *paô*[12] e tomar a benção do pai de santo" (OYÁ[13]), resultando em todos os atos registrados por meio de nossos interlocutores, *Oyá* e *Yèyé Omo Ejá*, em uma relação permanente sagrada com os *Òrìṣàs* que pode demonstrar a dinâmica dos marcos da memória.

Ademais o sentido sagrado da cozinha de um terreiro de Candomblé e o procedimento existente permite a esta pesquisadora uma leitura de um sistema informacional em que as práticas efetuadas, norteiam as relações interpessoais entre sujeitos e comunidades e passa a constituir um elemento organizador e disseminador de informações envolvendo um processo de comunicação, na elaboração do conhecimento do indivíduo (Saracevic, 2009), gerando transformações nas suas

[11] *YÈYÉ OMO EJÁ*, *Yemaya*, *Iemoja, Yemoja* ou Iemanjá é uma divindade do panteão africano, cujo nome deriva da expressão Yorubá *Yéyé omo ejá* ("Mãe cujos filhos são peixes"). Seu reinado se dá nas águas profundas do mar.
[12] O paô (pronuncia-se paó) é uma sequência ritmada de palmas, muito utilizada nos rituais de candomblé. Ela é dada numa sequência de 03 palmas seguidas por 7 palmas, sendo repetidas 3 vezes.
[13] Oyá também conhecida como Iansã, é uma divindade do panteão africano, seu reinado são as tempestades, ventos fortes, furacões e raios. Simboliza o violento e impetuoso. Representa a intensidade do sentimento sombrio, o mundo dos mortos.

estruturas, tanto de caráter subjetivo como objetivo (Brookes, 1979). Ainda sobre o preparo dos cardápios votivos *Ọṣun* assim se expressa:

> A forma de preparar uma alimentação para os *òrìṣàs* não é só você cortar um quiabo e dizer eu vou fazer um caruru, você tem que se preparar ali para cortar aquele quiabo, e preparar um caruru, e eu estou falando de uma comida simples, a gente tem que estar realmente preparada para fazer uma comida com todos os rituais existentes e, o principal, tem que ter amor porque se você não faz comida com amor, aquela comida não tem paladar, não desperta carinho de nada, e os *òrìṣàs* sentem, então dentro de uma cozinha, no preparo de uma comida é assim, tem que ter amor porque você não está só.

Nas palavras de *Ọṣun* na preparação para efetivar uma alimentação, até a mais simples como ela cita, tem que haver dedicação do neófito para sua realização. A arte de preparar os alimentos, comer e servir as divindades faz parte de um ritual que sabedoria, amor se entrelaça com força vital (você não está só), fator importante para a união da comunidade junto às divindades. Cada alimento ofertado tem fundamento, tem ritos que despertam emoções, o conhecimento de cada prato, seu uso, o valor particular da oferenda e, também, a importância da representatividade do prato no cardápio devocional do terreiro (Lody, 2004). No relato de nossa entrevistada, ao se referir à comida ter um paladar que desperta carinho, a sensibilidade de *Ọṣun* aflora como "[...] a forma de apreensão e de conhecimento de mundo para além do mundo de conhecimento científico" (Pesavento, 2007, p. 10) e nos leva a compreender que o amor é manifestado na forma do alimento.

O conhecimento adquirido para além dos valores referentes a uma oferenda em alimentação aos deuses apresenta um simbolismo na cozinha do *àṣẹ* em que os pratos sagrados e seus ingredientes singularizam as divindades:

> Oferendas de comida fazem parte da rotina das mães e filhos de santo, marca o cotidiano de um terreiro, desde a mais simples – um pratinho de milho branco cozido para Oxalá e pipoca para Obaluaê[14] – até as mais elaboradas, que envolvem

[14] *Obàlúwàiyé* Obaluaiyê, Obaluaê, Xapanã, Omolu, são alguns dos nomes como é conhecido essa divindade do panteão africano. Seu reinado são as doenças especialmente as epidemias. Seu poder se estende a causar

> diversos materiais e preparativos mais trabalhosos. As comidas ofertadas para os orixás, depositadas ao pé dos assentamentos, são feitas com os ingredientes prediletos de cada um e exibidas em belas composições de cor e textura, que não raro desenham algum elemento distintivo da divindade (Rabelo, 2013, p. 96).

Atribuindo sentido a uma alimentação sagrada, o autor revela a presença de signos representativos das divindades (milho branco, pipoca) nos cardápios votivos a eles oferecidos. Para Peirce (1997) signo é uma coisa que representa outra coisa, um objeto que produz um efeito representativo. Na semiótica peirceana, o signo, (ex. a pipoca) na representatividade de um objeto (comida predileta de *Obàlúwàiyé*), tem seu sentido ampliado, (pedir saúde em determinadas doenças) e desenvolve na mente do intérprete algo que pode ser um novo signo ou um quase-signo (a esperança de cura), que se relaciona com o objeto não de maneira direta, mas por meio da medição do signo anterior, em suas semioses.

Nesse sentido o elemento distintivo da divindade presente no signo de cada prato votivo perpassa a interioridade do praticante desta religiosidade, pois dependendo do modo de como ele o vê, o sente e como capta e interpreta o próprio signo, informações são reveladas que possibilitam uma mediação na sua comunicação com o sagrado e seu universo.

Por ser uma característica principal de um signo - a mediação - permite aos praticantes da religiosidade constituir um elemento organizador no processo de comunicação ao tomar conhecimento de receitas específicas ofertadas as divindades no intuito de agradecer por dádivas alcançadas. Isso origina na informação “da comida de obrigação”, resultando na compreensão de uma circulação de dádivas (Mauss, 2008) em que os pratos executados são orientados pelos *itans*[15], efetuados por meio de ritos, tendo representatividade no valor das suas mensagens que são

uma doença assim como possibilitar a cura. Em uma tradução para o português *Obàlúwàiye, significa R*ei e Senhor da Terra), Oba (rei) aiyê (terra),

[15] Histórias da mitologia africana.

trocadas quando são consumidos pelas comunidades, que agregam valores éticos e religiosos (Loss, 2020).

Em um terreiro de Candomblé a comida fala (Worrtmann, 2013). Ao preparem as comidas votivas às divindades os filhos de santo se apropriam de informações sobre os rituais específicos em seu preparo, entre eles os ingredientes e seus signos, que levam determinadas mensagens às divindades. Assim sendo, esses pratos votivos ao serem arriados, rezados e cantados nos assentamentos das divindades ou até mesmo em rezas junto a comunidade, permite no ato de "dar de comer ao *Òrìṣà*" uma codificação de mensagens sejam elas, de agradecimento ou pedidos de seus filhos (as). Nesse sentido a comida fala, pois no cardápio votivo das divindades para cada prato uma informação a ser codificada.

Nesse contexto podemos afirmar que, as informações sobre a alimentação sagrada é uma comunicação e disseminação, sobretudo "territorializada". Para cada informação sobre a alimentação sagrada um território a ser descoberto e apreendido tais como os alimentos que serão utilizados, a que divindade pertence e o significado do signo existente nos seus componentes e adornos. Vale salientar que não há uma escrita sobre o universo de uma comida, como fazer, porque fazer e para quê fazer. O conhecimento acontece na circularidade e na apropriação das informações no cotidiano do terreiro, nos rituais, nas conversas de terreiro, nas relações interpessoais que abrange um processo de observação dos filhos (as) de santo, de comunicação dos mais velhos para os mais novos e até mesmo na prática da execução com seus irmãos e parentes mais velhos.

Os *itans* regem os cardápios votivos e as noções de gosto e restrições alimentares que representam características de paladar e personalidade de cada divindade, "[...] é por meio dos relatos mitológicos que é possível construir um cardápio dos *Orixás"* (Aguiar, 2012, p. 161). Nesse sentido a mitologia africana, com

seus *itans* é outra fonte de informação fundamental para compreensão dos signos existente nas comidas ritualísticas articulando os alimentos às divindades, definindo-os e notificando-as com os arquétipos das divindades como revela *Oyá*, "*Òrìsànlá*[16] é um *Òrìṣà* calmo, sereno, então oferecemos comidas frias a ele, como o mungunzá branco, *egbó*, já *Ṣàngó* [17] por ser um *Òrìṣà* do fogo, seu prato votivo, amalá[18], é servido quente com bastante pimenta".

No que se refere ao paladar dos *Òrìṣàs* e às suas restrições alimentares o historiador Felipe Fernández-Armesto afirma que as sociedades têm hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado: "[...] existem substâncias que consumimos para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino" (Fernández-Armesto, 2004, p. 60). Diante desta afirmação observa-se outra relação entre informação, alimentação e religião: as *quijila* [19], interditos, de alimentos aos filhos (as) de santo:

> Uma das alimentações proibidas para mim na Casa Fanti, foi à carne de carneiro, e o jerimum moranga, até os dias de hoje eu não como e minha família também não. Diz o *itan* que *Oyá* queria ter filhos e não conseguia, porque comia carne de carneiro, sua *quijila*. Então foi consultar um *Babalaô*[20] que mandou fazer uma oferenda com carneiro, desta oferenda ele preparou um remédio e *Oyá* pode engravidar, porém o carneiro ela nunca mais pode comer. Então a carne de carneiro é proibida para seus filhos. Assim meus mais velhos me informaram e assim eu informo e conduzo minha casa (*OYÁ*).

Compreende-se diante do relato, que para os iniciados na religiosidade os *itans*, uma fonte de informação escrita, em uma leitura que envolve a culinária de um terreiro e a vida de seus filhos (as), fixam signos, complexos ou não, determinando

[16] *Òrìsànlá,* Obàtálá ou Oxalá é a divindade africana que criou o mundo, os homens, animais e plantas.
[17] Ṣàngó, Xango no idioma português é a divindade da Justiça, dos trovões e do Fogo. Além de ser conhecido como protetor dos intelectuais.
[18] Prato votivo feito a base de quiabo.
[19] Tabus no idioma *Bantu*.
[20] Responsável pelo jogo de búzios.

comportamentos alimentares que devem ser seguidos por uma *ègbé*[21]. Vale ressaltar que a existência de tabus em um panteão de Òrìṣàs sempre está implicada no conhecimento e compreensão de uma mitologia africana na qual o jogo de búzios é fator preponderante para decifra-los. As alegorias mitológicas dos Òrìṣàs entusiasmam não só o imaginário do povo de santo, mas influenciam, diretamente, em seus hábitos alimentares. Para efeito de informação a casa *Fanti Ashanti*, citada por *Oyá* é localizada em São Luiz, Maranhão, de raiz *Nagô*.

Quijila termo *bantu*, ou *èèwò*[22], termo yorubá, é tudo aquilo que provoca uma reação contrária ao *àṣẹ* de um filho (a) de santo ou de uma determinada nação de Candomblé. As *quijila* não são atos somente de filhos (as) de santo em relação aos seus *Òrìṣàs*, as diversas nações existentes nas religiões de matriz africana também as apresentam:

> Na minha nação os filhos têm restrições alimentares, não podem roer osso de forma alguma, não pode comer miúdos dos animais que são sacralizados em nossa nação *Angola*, não podem comer carne de caranguejo, arraia e tem restrições a algumas frutas tais como melancia, abacaxi, abacate e outras. Isto é para todos os filhos que são iniciados no *inkisse*, após a obrigação dos sete anos, quando se tornam *egboms*[23], algumas das vezes eles questionam sobre essas proibições, aí a gente fala tente comer, caso faça mal pode se tornar uma *quijila* para toda vida. Mas existem alimentos que serão *quijila*s para toda vida, pela história de seu *òrìṣà* (*Òṣàlùfàn*[24]).

No relato de *Òṣàlùfàn* podemos ver que os iniciados (as) se apropriam da informação após o processo ritual de nascimento no santo. É interessante ressaltar que as informações repassadas em um terreiro de Candomblé são adquiridas conforme as etapas obrigatórias são pagas. Sobre os alimentos proibidos *c*onvém ressaltar que estes interditos não são informações generalizadas a toda nação *Angola*,

[21] Família, comunidade.
[22] Tabus no idioma *Yorubá.*
[23] Pessoa iniciada no Candomblé com todas as obrigações ritualísticas anuais pagas.
[24] Òṣàlùfàn, Oxalufam Oxalufã conhecido como o Rei do pano branco, sua ação se manifesta através da luz, da fé, da paz e da razão.

podendo ser acrescidos ou não de outros elementos, assim como apresentar outras características.

Voltando as restrições alimentares existentes em uma casa de Candomblé, elas também estão ligadas em uma consagração ritual ao *Òrìṣà* patrono da casa e da *ègbé*, ou seja, em relação aos fundamentos de uma casa e a uma iniciação na religiosidade, "Quando temos a festa do patrono da casa, dendê não entra na cozinha. Os filhos de *Òṣàlùfàn* não pode comer dendê. Isto é quizila. Isto é uma lei em nossa casa" (*ÒṢÀLÙFÀN)* que levará os neófitos a uma identificação contínua com o seu *òrìṣà* e com o patrono da casa, permeando toda sua vida cotidiana, passando a conviver com elas.

E ainda, cada nação de Candomblé apresenta informações sobre um repertório de tabus alimentares e de diversas proscrições, que compõem o corpo de regras disciplinares prescritivas de cada grupo de culto:

> Dentro do espaço sagrado da nação *Èkìtì-Ẹ̀fọ̀n* nós temos um interdito, porque a patrona desta nação é *Oṣun* e a maior *quijila* de *Oṣun* é a tangerina. Então no espaço sagrado, do portão de entrada para cá não entra tangerina. Aos *ìyàwós* [25] são informados que são proibidos de comer, aliás, nem eu, *Iyalorixá*[26], como, porque todo o àṣẹ de *Èkìtì-Ẹ̀fọ̀n* pertence a *Oṣun.* Os *ìyàwós* além da tangerina que é a da nação, eles também terão informações sobre interditos alimentares, vai variar das vontades de seus *òrìṣàs*. E se a casa estiver em obrigação nem café se faz dentro da casa, porque é *quijila* de meu pai Òṣàògìnyán. *Quijila* não tem uma regra definida, é o *Òrìṣà* quem coloca seus interditos (*ÒṢÀÒGÌNYÁN*[27]).

Diante do relato de *Oyá, Òṣàlùfàn* e *Òṣàògìnyán* compreendemos que as informações sobre as restrições alimentares reforçam a "identidade mítica" que constitui a cosmologia deste universo. O não consumo de determinados alimentos preserva toda uma memória e histórias decorrentes da mitologia africana. Nesse

[25] Iniciado no Candomblé.
[26] Denominação de uma zeladora de divindades.
[27] Òṣàògìnyán, Òrìsàjiyán, Ògiyán, ou Oxaguian são os nomes conhecidos dessa divindade africana. Jovem e guerreiro tem como características fundamentais o domínio, a austeridade e o zelo.

sentido os relatos de interdições compõem o cotidiano de pais e mães de santo e de seus filhos (as), o que nos leva a concluir que as alimentações na religião lhes servem como guias de conduta e permitem uma localização cultural.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O sistema informacional sobre a alimentação em um terreiro de Candomblé é transpassado pela presença dos Deuses em seus ritos formando hábitos alimentares com características próprias que atribui valores e um jeito próprio de proporcionar referenciais aos seus adeptos (as) para o pensar, o agir e o sentir face ao mundo onde vivem.

A alimentação nas religiões de matriz africana, ganha dimensões que vão além do conceito nutricional relacionado ao corpo físico, para os praticantes da religiosidade a alimentação parte de um ciclo que se refere ao ato de nutrir e deixar-se nutrir extrapolando o plano material. Portadores de múltiplos significados (conteúdos míticos, ritos, rezas e cantigas) os cardápios votivos envolvem preceitos e contextos religiosos em uma casa de *àṣẹ* possibilitando o reconhecimento das peculiaridades dos *Òrìṣàs* e de como agradá-los ou agradecer por uma dádiva alcançada.

A cozinha no Candomblé é o coração que bombeia toda energia e *àṣẹ* no culto a ancestralidade. Um espaço em que tudo que acontece está em sintonia com a informação e a memória sobre o sagrado da alimentação aos Deuses. Nos cardápios votivos muitas vozes ecoam de suas estruturas, pois o sistema informacional memorialístico presente na religiosidade define que cada objeto tem função, finalidade e representação em relação ao sagrado, isso porque são produtos ritualizados.

Assim a dimensão simbólica-religiosa desses cardápios caracteriza e condiciona a relação entre os sujeitos e o seu grupo social e vice-versa, marcando, assim, as interfaces entre religião de matriz africana, memória e *àṣẹ* revelando comidas ritualísticas repletas de mistérios, que em uma leitura simbólica estão ligadas diretamente a vida mítica das divindades.

Sobre a alimentação sagrada no Candomblé percebe-se que a apropriação e socialização da infomemória tem sido a fonte de conservação, de manutenção e propagação do legado religioso e também o mecanismo de interação entre seus integrantes. Tão significativa quanto à partilha desses alimentos e sua comensalidade, as informações sobre aquilo que não se deve comer, *quijila, èèwós*, também revelam uma particularidade que é inerente a estes povos e são dotados de extrema importância na vida dos sujeitos pertencentes a uma *ègbé*.

A mitologia africana (*itans*) é a cartilha que rege estas alimentações, proporcionando a estas comunidades modelos e cenários comprometidos com a legitimação dos pratos votivos ofertados as divindades. Informações sobre alimentação, rituais e interditos promove uma socialização entre os iniciados, à comunidade a que pertence e às divindades.

Concluímos que as informações memorialísticas sobre alimentação-religião fornecem um conjunto amplo de referências, normas, valores e signos, que direta e indiretamente interliga o mundo dos homens aos das divindades, definidas e conduzidas de acordo com registros míticos observados, apropriados e propagados pelo povo-de-santo.

Esperamos que a temática abordada neste artigo ganhe novos horizontes no meio acadêmico abordando entre elas: a) a análise das infomemórias dos cardápios votivos oferecidos às divindades; b) a análise das infomemórias sobre os signos e suas representatividades em cada cardápio votivo.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia de. Os Orixás, o Imaginário e a Comida no Candomblé. **Revista Fórum Identidade**, Itabaiana, v. 11, ano 6, p. 160-170, 2012. Disponível em: https://periodicos.ufs.br/forumidentidades/article/view/1834. Acesso em 10 out. 2019.

AQUINO, Mirian de Albuquerque; COSTA, Antonio Roberto Faustino; WANDERLEY, Alba Cleide Calado; BEZERRA, Lebiam Tamar Silva; LIMA, Izabel França; SANTIAGO, Stella Moraes. A ciência em ação: o museu virtual de imagens da cultura africana e afrodescendente. **Inclusão Social**, Brasília, DF, v. 2, n. 1, p. 18-29, 2007. Disponível em: https://revista.ibict.br/inclusao/article/view/1587. Acesso em 10 out. 2019.

AZEVEDO NETTO, Carlos Xavier de. Informações e Memória: as relações na pesquisa. **Revista História em Reflexão**, Dourados, v. 1, n. 2, p. 1-20, 2007.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BENISTE, José. **História dos Candomblés no Rio de Janeiro**. Editora Bertrand Brasil, 2019.

BESSIS, S. **Mille et une bouches**: cuisines et identités culturelles. France: Autrement, 1995.

BODGAN, Robert; BIKLEN, Sari. **Investigação qualitativa em Educação**: fundamentos. Método e técnicas. Porto: Porto, 1994.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

BROOKES, Bertram C. Theoretical informatics in stage II: mechanization of IR processes. *In:* INTERNATIONAL FEDERATION FOR DOCUMENTATION. **Theoretical problems of Informatics**: new trends in Informatics and its terminology: FID 568. Moscou: Viniti, 1979. p. 10-18.

CAPURRO, Rafael. Epistemologia e Ciência da informação. *In:* ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO, 5., 2003, Belo Horizonte. **Anais** [...].

Belo Horizonte: Escola de Ciência da Informação da UFMG, 2003. Disponível em: http://www.capurro.de/enancib_p.htm. Acesso em: 22 mar. 2022.

CAPURRO, Rafael; HJORLAND, Birger. O conceito de informação. **Perspectivas em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, v. 12, n. 1, p.148-207, 2007. Disponível em: https://www.scielo.br/j/pci/a/j7936SHkZJkpHGH5ZNYQXnC#. Acesso em: 23 mar. 2022.

CHIZOTTI, Antônio. **Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais**. São Paulo: Cortez, 2003.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro, 1989.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 37, p. 25-44, 2012. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ha/a/JRMDwSmzv4Cm9m9fTbLSBMs/. Acesso em: 9 nov. 2022.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. 2. ed. Campinas: Unicamp, 1992.

LIGIÉRO, Zeca. **Iniciação ao candomblé**. São Paulo: Record, 1993

LIMA, Vivaldo da Costa. Introdução. *In:* REGIS, Olga Francisca. **A comida de santo numa casa de queto da Bahia**. Salvador: Corrupio, 2010.

LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

LOSS, Dulce Edite Soares Loss. **Hungbê, um passado como referência**: narrativas, experiência de ancestralidade nas práticas educativas no Ilê Axé Omilodé (João Pessoa-PB). 2020. 249 f. Dissertação (Mestrado em História) – Centro de Humanidades, Universidade Federal de Campina Grande, Campina Grande, 2020. Disponível em: http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/xmlui/handle/riufcg/12918. Acesso em: 9 nov. 2022.

MARSHAL, M. N. The key informant techniques. **Family Practice**, Oxford, v. 13, n. 1, p. 92-97, 1996.

MARTELETO, Regina Maria. Educação e Informação: a distribuição da Informação na sociedade. **Revista Tempo Brasileiro**, Rio de Janeiro, v. 86, n. 7-8, p. 46-60, 1986.
MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Portugal: Edições 70, 2008.

NADALINI, Ana Paula. **Comida de Santo na Cozinha dos Homens**: um estudo da ponte entre alimentação e religião. 2009. 183 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009.

PEIRCE, Charles Sanders. **Semiótica**. São Paulo: Perspectiva, 1997.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Sensibilidades na História**: memórias singulares e identidades sociais. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

PRANDI, Reginaldo. **Segredos guardados**: Orixás na alma brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

RABELO, Miriam C. M. Os percursos da comida no Candomblé de Salvador. **Papeles de Trabajo**, *[s. l.]*, v. 7, n. 11, p. 86-108, 2013. Disponível em: https://revistasacademicas.unsam.edu.ar/index.php/papdetrab/article/view/552. Acesso em: 8 nov. 2022.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. Comida e religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira. *In:* SEMANA DE HUMANIDADES, 17., 2009, Natal. **Anais** [...]. Natal: UFRN, 2009. Disponível em: https://cchla.ufrn.br/humanidades2009/Anais/GT23/23.1.pdf. Acesso em: 8 nov. 2022.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. São Paulo: Unicamp, 2007.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência & Saúde Coletiva**, *[s. l.]*, v. 17, n. 2, p. 453-462, 2012. Disponível em: https://www.redalyc.org/pdf/630/63020718018.pdf. Acesso em: 9 nov. 2022.

SARACEVIC, Tefko. Information Science. *In:* BATES, Marcia; MAACK, Mary Niles (ed.). **Encyclopedia of Library and Information Science**. New York: Taylor & Francis, 2009. p. 2570-2586.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. **Na palma da minha mão**: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas. Salvador: EDUFBA, 2011.

VALA, Jorge. A análise de conteúdo. *In:* PINTO, José Madureira; SILVA, Augusto Santos (org.). **Metodologia das ciências sociais**. Porto: Afrontamento, 1986.

VERGER, Pierre Fatumbi. **Orixás Deuses na África e no novo mundo**. São Paulo: Corrupio Comércio, 1981.

WEIERS, Ronald. **Marketing Research**. 2. ed. *[S. l.]*: Prentice Hall, 1988.

WERSIG, Gernot. Information science: the study of postmodern knowledge usage. **Information Processing and Management**, New York, v. 29, n. 2, p. 229-239, 1993.

WERSIG, Gernot; NEVELING, Ulrich. The phenomena of interest to information science. **The Information Scientist**, *[s. l.]*, v. 9, n. 4, p. 127-140, 1975. Disponível em: https://sigir.org/files/museum/pub-13/18.pdf. Acesso em: 9 nov. 2022.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013. Disponível em: https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844. Acesso em: 8 out. 2023.

Copyright: Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional.

tpbci@ancib.org @anciboficial @ancib_brasil