

UM SABER A COMPREENDER: O AMALÁ DE XANGÔ DO ILÊ AXÉ OMÓ TIFÉ

Madelyne dos Santos Barbosa | madedossantos@hotmail.com

Éden dos Santos Barbosa | barbosa.eden@gmail.com

UM SABER PARA COMPREENDER: CONCEITOS E DEFINIÇÕES

O presente artigo foi extraído como parte do estudo monográfico de título: O AMALÁ DE XANGÔ: HISTÓRIA, MEMÓRIA E RITO NO ILÊ AXÉ OMÓ TIFÉ, que fora apresentado à Faculdade de Educação em junho de 2015. E que surgiu do interesse em averiguar saberes milenares, bem como registrar suas particularidades e singularidades. Desta forma, para o registro e averiguação dos dados foi empregada a técnica de pesquisa qualitativa BOGDAN e BIKLEN (1994). Ao passo que se buscou compreender as nuances de particularidades e complexidades do fenômeno em si, o Amalá de Xangô do Ilê Axé Omó Tifé.

Assim, uma das preocupações desta pesquisa foi o processo e não o produto finalizado, ou seja, as conclusões são de cunho subjetivos, os dados construídos e coletados apresentados no escopo deste trabalho já apresentam a riqueza que foi o processo de estudo e pesquisa.

Ponderando a necessidade de um conhecimento preliminar acerca de algumas definições, afim de que a compreensão desse estudo flua da melhor forma, sucintamente com apoio no texto de José Flávio Pessoa de Barros (2005, p. 21) é possível dizer que o Candomblé é uma reelaboração de várias culturas africanas dando origem a várias nações de Candomblés no Brasil. Desta forma, é uma religião afro-brasileira possuidora de uma memória ancestral transmitida oralmente. Enfatizando, é uma religião de matriz africana, sim, mas genuinamente brasileira e da qual qualquer pessoa pode participar.

Seguindo em definição e conceito, é necessário entender quem é *Xangô*. Pois bem: trata-se de um orixá ou divindade do Candomblé que em Verger (2002, p.134) pode ser descrito em aspectos histórico e divino. Na África, como personalidade histórica, está no grifo a seguir:

Como personagem histórico, Xangô teria sido o terceiro *Aláàfin Òyó*, “Rei de Oyó”, filho de Oranian e Torosí, a filha de Elempê, rei dos tapás, aquele

que havia firmado uma aliança com Oranian. Xangô cresceu no país de sua mãe, indo instalar-se, mais tarde, em *Kòso* (Kosso), onde os habitantes não o aceitaram por causa de seu caráter violento e imperioso; mas ele conseguiu finalmente, impor-se pela fala força. Em seguida, acompanhado pelo seu povo, dirigiu-se para Oyó, onde estabeleceu um bairro que recebeu o nome de Kossô. Conservou, assim, seu título de *Oba Kòso*, que, com o passar do tempo, veio fazer parte de seus *orikì*. (VERGER, 2002, p.134)

Assim, se observa em evidência histórica a existência de Xangô como rei de Oyó na África. Pierre Verger (2002, p.135), contudo, ressalta que, no aspecto divino Xangô ainda é filho de *Oranian*, sendo divinizado pelo fato de ter como mãe *Yamase*²¹¹ e três divindades femininas como esposas: Oiá,²¹² Oxum²¹³ e Obá.²¹⁴

De tal modo, Xangô é o rei Africano, especificamente rei de Oyó, que se divinizou por sua imponência e mitologia, no Brasil, é o Orixá que é rei e tem como seu principal atributo a justiça. O *povo de santo*²¹⁵ o reverencia nas quartas-feiras, seu dia da semana. Em suas representações icônicas, sempre usa coroa e um par de machados chamados *oxê*. Seus filhos de santo usam colares de contas brancas e vermelhas, alternadas. Sua cor é o vermelho e sua comida preferida é o *Amalá*.

O Orixá Xangô confere no Brasil grande expressão e enorme abrangência. Seu culto e a força do seu nome findam por designar praticamente um sinônimo de culto de matriz africana. É tanto que, em alguns templos do Estado de Pernambuco, se percebe isso. No Recife, alguns Candomblés chamam-se Xangô, e além disso, existem os Xangôs, que são cultos específicos.

O culto de Xangô é muito popular no Novo Mundo, tanto no Brasil como nas Antilhas. No Recife, seu nome serve mesmo para designar o conjunto de cultos africanos praticados no estado de Pernambuco. (VERGER, 2002, p.139).

Desta forma, Xangô é uma divindade do Candomblé de subjetividades míticas e históricas, o que justifica, talvez, sua grande expressão no culto às religiões de matriz africana no Brasil. Assim, o rei das quartas é o senhor do *Amalá* (oferenda e rito).

211 Grande mãe africana, mãe de Xangô. Ver Prandi(2000), Verger (2002), Vallado(2002).

212 Orixá do Panteão africano, também conhecida como Yansã. Divindade dos raios e dos vetos. Primeira esposa de Xangô.

213 Orixá do Panteão africano. É a divindade das águas doces, do amor e da fertilidade. Segunda esposa de Xangô.

214 Orixá do Panteão africano. É uma divindade guerreira, rainha e fundadora da sociedade feminina Elecô Gelêdê. Terceira esposa de Xangô.

215 Termo atribuído aos adeptos de religiões de Matriz africanas no Brasil.

No local pesquisado, este processo ritual ganhou um contorno com sutis diferenças. No *Ilê Axé Omo Tifé*, todas as quartas, em tradição, o rei Xangô convida todo panteão de Orixás a participar de seu banquete, o *Amalá* de Xangô (rito).

A HISTÓRIA DO AMALÁ: DA OFERENDA AO RITUAL

Amalá de Xangô é um vocábulo muito presente nas casas de Candomblé de todo País, principalmente pelo fato de que nomeia a comida que se oferece ao Orixá Xangô.

Desta forma, sua origem e fixação no universo litúrgico e cultural dos povos de terreiro ocorreu no limiar histórico do advento da colonização brasileira, que trouxe às terras nacionais uma grande gama cultural, que ao se somar à forte influência e resistência indígena, foram definindo o panteão étnico e cultural do Brasil.

A primeira leva de escravos de que temos notícia segura desembarcou em 1538. Vinha de São Tomé, iniciando assim o tráfico das chamadas “peças de Guiné”. A palavra “Guiné” designa uma origem geográfica altamente imprecisa, a ponto de o próprio Vice-Rei, Conde dos Arcos, reclamar dessa dificuldade já em 1758, dizendo não conseguir saber ao certo de que país se tratava. Ao que parece, os primeiros escravos a chegarem em solo brasileiro eram Peules e Mandigas, parcialmente islamizados. No século XVII, Angola tornou-se o grande fornecedor, bem como o Congo, de tal maneira que os “Negros Bantos” se espalharam por toda costa brasileira. No final do século XVIII, e primeira metade do século XIX, particularmente na época do “contrabando”, entram no Brasil grandes contingentes de “negros da Costa”, daomeanos, nagôs, haúças. A chegada relativamente recente (menos de 150 anos) desses povos explica em grande parte o predomínio de seus descendentes na região da Bahia, que gozava de um quase monopólio de importação graças a suas ligações diretas com os reis de Daomé. (AUGRAS, 2008 p.28).

Os negros escravizados, trazidos da chamada Costa dos Escravos que aqui deportaram, em um contingente de quase cinco milhões, trouxeram consigo suas tradições religiosas, gastronômicas e culturais.

No Brasil, os índios com alimentação à base de farinha de mandioca, peixes, caças, mostram uma culinária ecológica. Na costa, África, impera o dendê juntamente com inhames, bananas, pimentas, feijões entre outras delícias, como quiabos e camarões. Como se o Brasil fosse um enorme caldeirão, convivem e misturam-se diferentes e saborosas contribuições gastronômicas. (MIRANDA, 2003, p. 70).

Mesmo escravizados, os africanos para cá trazidos tinham suas histórias, tradições e

costumes. Sob a guarda do sigilo, vivenciavam seus signos ancestrais, A histórias de seus povos do além-mar aqui se firmaram, de sorte que a tradição oral se significa ante a repressão e escravidão; os africanos ensinavam em palavras, com suas histórias e ritos.

De tal modo, esses africanos que no Brasil chegaram, com a finalidade da exploração escravocrata, firmaram-se e resistiram em muitos aspectos, dentre eles, o cultural. A região da Bahia, foi o lugar onde estudos históricos apontam ter sido o grande celeiro de salvaguarda de tal preciosidade cultural africana, lugar onde se fundou o primeiro terreiro de Candomblé do Brasil, que com seus filhos-de-santo levaram a cultura milenar do Candomblé Afro-brasileiro e baiano a todo Território brasileiro.

No registro bibliográfico a seguir, observam-se dados que se referem à fundação de um dos maiores e mais importantes templos de Candomblé da Bahia, a Casa Branca do Engenho Velho, no bairro da Barroquinha, em Salvador.

No século XIX, nascido da iniciativa de negros iorubas que se reuniram na irmandade religiosa na igreja da Barroquinha, em Salvador, fundou-se o primeiro templo ioruba baiano, chamado de Ilè Iyá Omi Asè Airá Intilè, dedicado a Xangô, tendo à frente as sacerdotisas africanas Iyalussô Danadana e Iyanassô Oyó Akala Magbo Olodumaré Asè Da Ade Ta. Com o falecimento da primeira, o terreiro passou a ser conhecido como Ilè Asé Iyá Nassò Okà, ou, como ainda hoje o chamam, Casa Branca do Engenho Velho, alusão ao bairro do Engenho Velho, onde está localizado²¹⁶. (VALLADO, 2010, p.27).

Por conseguinte, pode-se ter uma noção de como ocorreu a constituição e a fundação do primeiro terreiro de Candomblé Ketu²¹⁷ na Bahia, o que conduz a se dizer, o primeiro do Brasil. Estudos apontam que os candomblés surgidos após esta data tiveram grandes influências da Casa Branca do Engenho Velho, que ainda hoje existe na Barroquinha.

Desta forma, os africanos que aqui chegaram trouxeram consigo uma gama de influências culturais (idioma, religiosidade, culinária, vestimenta e afins) que se tornaram fundantes culturais do povo brasileiro.

Na religiosidade do Candomblé, a extensão da África ao Brasil foi imensurável. Assim, sob forte influência africana, o *Amalá* de Xangô, inicialmente, se incorpora na culinária litúrgica das Casas de Candomblés e de culto afro-brasileiro. Olga do Alaqueto, em seus escritos sobre *A comida de Santo numa casa de queto da Bahia* (2010), traça as relações

216 A história do candomblé em seus primórdios está longe de ser inteiramente esclarecida. Elementos novos e hipóteses promissoras têm resultado de novas pesquisas, como as de Renato da Silveira (2006) e Luís Nicolau Parés (2006).

217 Candomblé Ketu é uma das nações do Candomblé que tem como divindades os Orixás.

XIV ECHE – ENCONTRO CEARENSE DE HISTÓRIA DA EDUCAÇÃO
IV ENHIME – ENCONTRO NACIONAL DO NÚCLEO DE HISTÓRIA E MEMÓRIA DA EDUCAÇÃO
FORTALEZA – CE | 17 a 19 de Setembro de 2015 | ISSN XXXX XXXX

históricas, sociais e litúrgicas das comidas sagradas que da África vieram em tradição oral e que nos terreiros se firmaram.

Os orixás e os voduns voltaram a comer no Brasil suas comidas preferidas, preparadas por africanos de várias nações, que se tornavam comidas de sacrifício – feitas com os cuidados especiais devido aos deuses -, mas que eram custosas, caras, por não serem mais a comida africana de cada dia. (REGIS, 2010, p.18).

Portanto, os orixás no Candomblé são divindades que em louvores recebem alimentos como sinal de respeito, honra e devoção. Existem muitas tradições e mitos que explicam o gosto e paladar de cada entidade.

A oferenda ritual é uma forma de socialização entre os homens e suas divindades. Os homens, ao ofertarem o alimento sagrado, percebem sua fé e identidades mais fortes.

O ato de alimentar o Orixá é denominado de oferenda, Olga de Alaqueto (2010) muito bem conceitua esse ato ritual, fundamental na liturgia do Candomblé no Brasil.

Uma oferenda implica uma relação de status assimétrica, uma certa inferioridade da parte da pessoa que faz a oferenda e uma clara, ou sentida, ou sabida, portanto evidente superioridade da parte de quem a recebe. O presente, a dádiva, pode envolver também uma relação de status, mas essa relação tende a ser criada pelo ato de dar e receber, não reconhecida ou parcialmente resolvida por tal ato. (RÉGIS, 2010, p.20).

Partindo da compreensão de oferenda, posso agora pensar no *Amalá*, como prato ou iguaria que se oferece ao Orixá Xangô. Em citação que segue, nota-se uma dentre tantas denominações do *Amalá* oferenda:

Prato predileto do cardápio ritual do orixá Xangô. O amalá é preparado com quiabos cortados em rodela bem finas, temperados com cebola, camarão seco e azeite-de-dendê. Adicionam-se ervas, tais como: taioba, mostarda, bredo, capeba e outras. É de preceito é tradição colocar doze quiabos inteiros, na gamela de madeira onde é servido o amalá, guarnecendo com acaçá, sem folhas de bananeira. É assim recebido no *peji* de Xangô o seu prato principal condicionado ao lendário desse orixá guerreiro e justo, forte pelos seus princípios vitais de controle dos elementos meteorológicos da natureza. (LODY. 1998, P. 150).

O preparado de quiabos lavados e cortados, em tamanho pequeno, cozido, e acrescentado com um refogado de azeite de dendê, camarão seco, cebola e sal, coroado com

quiabos inteiros, acarajés²¹⁸, em uma gamela²¹⁹ de madeira é a comida preferida do Orixá Xangô. Costumeiramente, os templos religiosos de matriz africana ofertam em sinal de devoção.

José Flavio Pessoa de Barros, autor do livro *A fogueira de Xangô, o Orixá do fogo* (2005) reporta-se à apreciação aos quiabos pelo Orixá, que é rei do fogo Xangô: “o interdito de comer quiabo pode estar relacionado à sua condição de comandante militar.” Desta forma, o autor buscou em fontes históricas e míticas da tradição oral elementos que explicam a preferência pelo quiabo.

Assim sendo, o quiabo e sua combinação de ingredientes, adicionados ao processo de fazer e servir com fé, respeito e devoção. No *Amalá* para Xangô, busca-se agradá-lo em voto e socialização da fé coletiva que, desde o preparo até a entrega do prato à divindade se empenhou em súplicas e agradecimentos.

Fato bastante curioso, entretanto, decorre da questão de o *Amalá* de Xangô ser a nomenclatura atribuída ao ritual, celebração, das quartas-feiras nas casas de Candomblé de Fortaleza. Popularmente, os adeptos e frequentadores dos ilês dizem que o *Amalá*, rito das quartas, leva este nome pelo fato de Xangô ser o grande rei, o rei que come nas quartas, ou o senhor das quartas-feiras. Assim, em sua homenagem, quarta é dia de *Amalá* nos Candomblés de Fortaleza. Tornou-se comum ouvir dos adeptos do Candomblé a ideia de que quarta-feira é dia de *Amalá*, fazendo referência ao ritual, seja ele mensal ou semanal.

O OLHAR ESPECÍFICO PARA O AMALÁ DO ILÊ AXÉ OMÓTIFÉ

Na casa de Candomblé onde este estudo ocorreu, *Ilê Axé Omó Tifé*, o *Amalá* de Xangô se mantém em elementos, ritos e tradição há quase 40 anos. Sob a liderança da *Ialorixá* Valeria de Logun Edé, todas as quartas é servido o banquete dos Orixás cultuados na Nação Ketu. Todos orixás da casa participam do banquete, todos recebem as oferendas, devidamente oferecidas ou como se diz na fala ritual, *arriadas* aos pés, de frente aos assentamentos dos orixás, para que, logo em seguida, toda a comunidade religiosa reze, cante e dance, consagrando este grande momento de oferta e comunicação com as divindades iorubanas.

É relevante evidenciar que foram iniciadas as observações participativas em novembro de 2014. Nessas visitas, foram feitas observações e participações e, assim, os dados foram

²¹⁸ Bolinho feito com massa de feijão fradinho e frito no azeite-de-dendê. Comida preferida do Orixá Oyá.
²¹⁹ Refratário de madeira.

sendo levantados. Geralmente chegávamos ao Ilê pela manhã, se tomava o banho de limpeza, ou abô²²⁰, se vestia a roupa de ração²²¹, saudávamos os quartos dos Orixás e a mãe de santo, e, em seguida, começava a pesquisa participativa.

A ajuda nos serviços e especificidades que houvesse naquela dada ocasião, também era parte da pesquisa. Limpava-se o terreiro, aguava-se as plantas, e, após tudo limpo e organizado, íamos ajudar na cozinha o preparo do banquete.

A constituição dos dados no *Ilê Axé Omó Tifé* ocorreu por cinco meses de observação e participação da rotina do terreiro nas quartas-feiras (dia do *Amalá*).

Em definição de Olga do Alaqueto (2005, p.75) sobre o termo *Amalá*, este é uma palavra em ioruba para designar pirão de inhame; entretanto, em suas reflexões, exprime que, na Bahia e em outros estados, o nome *amalá* dá a estrutura do prato em si, ao passo que muitos autores chamam de *amalá* apenas o caruru de Xangô.

Assim, buscando semelhanças e distinções, da análise inicial do assunto, fomos nos aprofundando nos estudos do *Amalá* do Ilê Axé Omó Tifé. Averiguando, também, sobre a história do rito nesse terreiro, em conversas com a *Yalorixá*, ao passo que percebemos que, no *Ilê Axé Omó Tifé* tudo se faz conforme a tradição; consoante uma fala recorrente e contundente, aos seus filhos, a mãe de santo costuma afirmar: *Eu não inventei Candomblé*.

Na análise desse discurso, percebo a referência que a líder espiritual faz à tradição e aos ensinamentos, ao afirmar que não inventou Candomblé. Indiretamente, pois, ela nos diz que os ensinamentos e ritos vêm antes dela mesma, e que o que se repassa deve ser mantido e preservado em tradição no dia a dia.

Portanto, o *Amalá* das quartas no *Ilê Axé Omó Tifé* é uma tradição que se mantém ao longo de quase 40 anos, que Yá Valéria aprendeu e seguiu os passos de sua mãe de santo Iraciana Santana, baiana, que consigo trouxera os saberes e modos de fazer Candomblé, tal e qual aprendera na Bahia nos anos 1960.

Em reflexão sobre o observado no lido com a tradição dos rituais, e como esses saberes se repassam e ao mesmo tempo se guardam, no sentido de preservação, Yá Valéria é uma líder espiritual e social por demais acessível às questões e dúvidas que por eventualidade seus filhos venham ter. O que se ensina se cobra, é esperada uma conduta, por parte daquele a quem o ensinamento foi direcionado, uma postura digna e merecedora da tradição repassada.

220 Banho preparado com ervas maceradas e concentradas em um pote de barro, que tem a finalidade mística de retirar as impurezas espirituais leves.

221 Nome dado à roupa branca de linhão usada no terreiro para os trabalhos sejam eles na roça ou na cozinha.

Dialogando com o observado in loco e o texto de Barros (2005), acrescento, ainda, que os ensinamentos percorrerão toda a vida religiosa do adepto do Candomblé.

O aprendizado é produto da vivência e de um processo iniciático que se concretiza através da transmissão oral do saber. É comum, entretanto, que os mais novos iniciados tenham cadernos onde anotam o que é por eles observado: os cânticos, preces e outras preciosidades recolhidas no cotidiano, contudo, jamais deixam perceber a sua existência guardando-o em absoluto segredo. (BARROS, 2005, p.65).

Desta forma, os membros do *Ilê Axé Omó Tifé* possuem a cada dia, a cada rito ou função, a oportunidade de aprender mais, de evoluir nos ensinamentos religiosos e litúrgicos do Candomblé. E no *Amalá* de Xangô não é diferente.

O *Amalá* de Xangô (rito) do *Ilê Axé Omó Tifé* tem início com o amanhecer. Os membros que estão na casa, bem como os que estão a chegar, logo tomam seu banho de *abô*, vestem sua roupa de ração e reverenciam os Orixás em seus quartos, batendo *paó*²²².

Logo, ou algum filho da casa se disponibiliza para comprar os quiabos e trazê-los ao *Ilê* ou a própria *Yalorixá* os encomenda diretamente do fornecedor. A escolha dos quiabos segue orientações precisas da *Yá O* quiabo deve ter cor viva, ser grande e com as pontas inteiras; deve-se pegar e sentir a viscosidade do fruto. A seleção do legume, é a parte inicial deste processo, pois é esta escolha detalhada que caracteriza o fato de servir à altura o rei de *Oyó*. Um bom ingrediente irá preparar uma boa refeição.

Compra-se em torno de 6 a 12 quilos de quiabos, números não aleatórios, mas que evocam o caráter místico dos *Odus*²²³ de Xangô. Os filhos que na roça estão, limpam, varrem, organizam todo o espaço físico para a chegada dos demais e para o grande banquete.

Após tudo limpo, sob orientação de Equéde²²⁴ Silvia de Yemanjá, as mulheres ajudam no preparo das oferendas. Dentro da preparação, existe uma série de outros ingredientes a serem adicionados de forma harmoniosa e ritual. Os grãos (milhos, feijões e arroz), os condimentos (azeites, mel e sal), camarão e frutos, geralmente, já são comprados pela *Yalorixá* em quantia suficiente para o mês. E, mesmo assim, ela acompanha o processo de forma atenciosa. Tanto esmero reflete o fato de não desagradar os orixás, pois a oferenda, caso seja feita com algum erro ou mau preparo, pode vir a prejudicar o Axé e a comunicação com

222 É a combinação de palmas cadenciadas que tem a finalidade de despertar o bem que existe em cada filho-de-Santo. Com elas se estabelece a comunicação com os Orixás.

223 A tradição iorubá aponta a existência de 16 *Odus* principais. Em cada odu, temos os poemas relatam as histórias dos orixás.

224 Cargo honorífico destinado às mulheres que servem e cuidam dos Orixás e que não entram em transe.

os orixás.

Uma vela é acesa e um copo com água são colocados na cozinha de santo, em tradição e fundamento que Yá Valéria mantém. Os grãos vão para a panela e ao fogo. Em tudo há um fundamento. As quantidades, o tempo de cozimento, o modo de mexer a panela para não queimar a comida, em tudo há um motivo, uma razão que explica. É um conhecimento simples, mas que envolve múltiplas ordens conceituais. Um saber de tradição é um saber multicultural.

Os princípios cognitivos do terreiro, o sentir, a devoção, o amor pelo Orixá em consonância as orientações e fundamentos aferventam a comunicação entre os filhos de santo e os Orixás, num fortalecimento da devoção e da identidade, individual e coletiva.

É chegada a hora de *arriar* as comidas para cada um dos Orixás. Os filhos um a um pegam um dos pratos, o levam em reverência, acima de sua cabeça, até a morada da divindade. Chegando ao quarto, ajoelham-se, dão três pancadinhas com o prato no chão. Em seguida, bate-se o *paó* e acendem-se velas.

Em agrado e fé os filhos levam aos seus Orixás os alimentos sagrados, sacralizados. para as divindades ancestrais, na plena certeza de que o Orixá, que ali está a receber sua comida, satisfeito estará.

Os homens agradam os deuses oferecendo-lhes uma parte do que produzem para a própria sobrevivência, especialmente a comida. É assim na religião dos antepassados. Os mortos continuam a ser considerados membros presentes da família e devem ser tratados como tal. Recebem tratamento semelhante ao dispensado aos vivos, sendo portanto alimentados. (PRANDI, 2007, p.177)

Outro aspecto relevante nas quartas de *Amalá* do *Omó Tifé*, é a reunião que precede o ritual, reza ou xirê. A Ialorixá Valéria, sentada em sua cadeira, seus filhos em torno, sentados no chão, em sinal de respeito hierárquico, socializam e debatem informações relevantes ao funcionamento da roça, calendário litúrgico e de funções, bem como relações sociais são pautas frequentes nas reuniões semanais que, no templo religioso, acontecem. Desta forma, o *Amalá* de Xangô, mais do que um rico rito de fé, é uma expressão da organização política e social do *Ilê Axé Omó Tifé*.

Cada orixá tem suas preferências alimentares. Para agradá-lo e, assim, contar com sua proteção, é preciso saber que tipo de carne ele gosta mais, quais os seus pratos prediletos, quais os temperos que devem ser usados, que bebidas devem ser oferecidas. (PRANDI, 2007, p.179).

Após o ritual do *Amalá* no *Ilê Axé Omó Tifé*, Iá Valéria convida todos os participantes a um tradicional jantar, ou *ajeum*, em *ioruba*. Em um gesto de gentileza e delicadeza, sempre bem recebido por todos. Assim, após alimentarem a espiritualidade agora alimentam o corpo, pois já é tarde da noite, e logo irão embora. Deste modo, mais do que repor as energias gastas ou matar a fome, o comer no terreiro cria uma ligação em comunicação entre os adeptos participantes e a ancestralidade dos Orixás e natureza.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AUGRAS, Monique. **O duplo e a metamorfose**: Identidade mítica em comunidades nagô. Petrópolis. Vozes. 2008.
- BARROS, José Flavio Pessoa de. **A fogueira de Xangô**. Rio de Janeiro. Pallas. 2005
- BOGDAN, Robert; BIKLEN, Sari. **Investigação Qualitativa em educação**: uma introdução à teoria e aos métodos. Portugal: Porto Editora, 1994.
- BOTAS, Paulo. **Carne do Sagrado Edun Ara**: Devaneios sobre a espiritualidade dos orixás. Petrópolis. Vozes. 1996.
- LIMA, Vivaldo da Costa. **Família de santo nos candomblés jejes-nagôs da Bahia**. Salvador. Corrupio. 2010.
- LODY, Raul. **O rei come quiabo e a rainha come fogo**. Temas da Culinária Sagrada do Candomblé. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). *Leopardo dos olhos*. Rio de Janeiro. Pallas 2005
- LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro. Pallas 2012.
- MIRANDA, Ricardo. Série “Mesa Brasileira”. **Anais** do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre, 2003.
- PRANDI, Reginaldo. **Contos e lendas afro-brasileiros**: A criação do mundo. São Paulo. Companhia das Letras. 2007.
- REGIS, Olga Francisca. **A comida de Santo numa casa de queto da Bahia**. Salvador. Corrupio. 2010.
- SOUZA, Ana Lúcia Silva [et al...]. **De olho na cultura: pontos de vista afro-brasileiros**. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais; Brasília: Fundação Cultural Palmares, 2005.
- VALLADO, Armando. **A lei do santo**: poder e conflito no candomblé. Rio de Janeiro. Pallas 2010.
- VERGER. Pierre Fatumbi. **Orixás deuses iorubás na África e no Novo Mundo**. Salvador. Corrupio. 2002.
- VERGER. Pierre Fatumbi. **Notas sobre o culto dos Orixás e Voduns**. Salvador. Corrupio. 2002.