

A LÍNGUA DE SANTO NA ESCRITA AMADIANA: CRIAÇÃO DE IMAGENS AFRO-LITÚRGICAS COMO INSTRUMENTO DE RESISTÊNCIA CULTURAL EM TENDA DOS MILAGRES

LISE MARY ARRUDA DOURADO (UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA).

Resumo

Tenda dos Milagres, obra ficcional da autoria de Jorge Amado (1969), diferiu-se dos demais romances nacionais por ter representado, na Literatura Brasileira, provavelmente em caráter inaugural, a união – outrora vista como ilegítima – da fala popular em língua portuguesa com os falares africanos, especialmente a linguagem religiosa dos candomblés, a língua de santo (doravante LS). Na comunicação, pretende-se verificar como o léxico da LS cumpre o papel de criar imagens do universo litúrgico candomblecista na 1ª edição de Tenda dos Milagres com o fim de despertar no leitor o respeito à diversidade religiosa, bem como promover a resistência cultural afro-brasileira. Para tanto, apresentam-se resultados parciais da pesquisa bibliográfica em desenvolvimento, que tem seu corpus composto por duzentas e quatro lexias de LS, organizadas em glosas e classificadas em nove campos lexicais referentes ao universo litúrgico candomblecista: santos; saudações; insígnias; instrumentos; cargos hierárquicos; vestuário; culinária; etnobotânica e dança. Utilizaram-se como fundamentação teórica neste trabalho: o conceito de LS e outras noções etnolinguísticas afro-brasileiras apresentados por Castro (2005[2001]); a teoria de Hallig e Wartburg (1963), idealizadores do Sistema Racional de Conceitos; as discussões em torno da obra amadiana por Olivieri-Godet (2004) e Raillard (1990); bem como as contribuições socioculturais e litúrgicas afro-brasileiras trazidas por Lody (2003a, 1998b, 1995c), entre outros.

Palavras-chave:

Língua de santo, Tenda dos Milagres, Resistência cultural.

INTRODUÇÃO

O advento da comunicação entre os homens - desde os primeiros gestos humanos, da emissão de sons já prenhes de sentido e dos traços pictóricos eternizados nas figuras rupestres - trouxe consigo as possibilidades de interação e integração dos seres humanos e, com isso, uma mais extensa perspectiva de sobrevivência frente às adversidades do meio. Mas foi ao balbuciar as primeiras palavras e, posteriormente, ao registrá-la que o ser humano permitiu imortalizar-se, já que as experiências começavam a ser partilhadas com mais facilidade, transmitindo aos seus descendentes os conhecimentos da sua vida social. Partindo-se do pressuposto que o léxico armazena e acumula as aquisições culturais representativas de uma sociedade, o estudo de um léxico específico de um povo pode fazer emergir elementos significativos ligados ao modo de viver, às crenças, à visão de mundo, às angústias, à história deste mesmo povo, então investigar uma língua certamente é o primeiro passo para esquadrihar a cultura dos seus falantes. Para Abbade (2006: 213), "estudar o léxico de uma língua é estudar também a história do povo que a fala".

Partindo-se do pressuposto que ainda se conhece muito pouco sobre o povo de santo[1], haja vista o preconceito étnico religioso no Brasil, neste trabalho, verifica-se a contribuição da língua-de-santo[2] (doravante LS) para o esboço de imagens

do universo litúrgico candomblecista[3] na 1ª edição de *Tenda dos Milagres*, com o fim de despertar no leitor o respeito à diversidade religiosa, bem como promover a resistência cultural afro-brasileira.

Acredita-se que a relevância social da pesquisa em desenvolvimento, até então intitulada *A língua-de-santo em Tenda dos Milagres: o léxico do candomblé na construção da identidade afro-brasileira*, esteja na possibilidade de a mesma abrir novos diálogos e respaldar futuras intervenções na condução do ensino da literatura amadiana, de forma a lançar um olhar mais atento à construção identitária afrobrasileira via estudo lexicológico. Então, possibilitar o estudo das lexias de terreiro em produções literárias pode vir a configurar, no campo das ações em políticas públicas educacionais, um novo caminho para instrumentalizar o combate a possíveis posturas de intolerância religiosa em sala de aula, elevando, com isso, a autoestima dos alunos adeptos das religiões de matriz africana, em sua maioria, negros. Neste artigo, delineiam-se os primeiros resultados da referida pesquisa.

A análise das lexias de LS foi elaborada à luz da Lexicologia e da Etnolinguística, considerando as contribuições socioculturais e litúrgicas afro-brasileiras, que se entrelaçaram em vários momentos. A égide lexicológica deste trabalho constituiu-se principalmente pela teoria dos Campos Lexicais, de Eugenio Coseriu (1977); a etnolinguística, pelos conceitos de Castro (2001); e a afro-litúrgica, pelas contribuições de Lody (2003a, 1998b, 1995c). Já as discussões em torno da obra amadiana foram embasadas principalmente por Olivieri-Godet (2004) e Raillard (1990). Com esse instrumental teórico, responde-se a questão: como a LS contribui para a criação de imagens do universo litúrgico candomblecista na 1ª edição de *Tenda dos Milagres*?

Assim, inicialmente, faz-se uma rápida viagem no universo amadiano, adentrando em sua Tenda, com olhos atentos à sua pena, e demais sentidos aguçados às sinestésicas imagens afro-litúrgicas, prenes de sabor, cor e cheiro, as quais diferem a literária Bahia de Jorge, pedaço da África no Brasil, das anteriores imagens que se tinha da terra e da gente baiana.

1 SABORES, CORES E CHEIROS AFRICANOS DAS LETRAS AMADIANAS

O romance sociológico *Tenda dos Milagres* foi publicado em 1969, quando Jorge Amado pintou, com todos os tons epidérmicos, a aquarela fenotípica, resultante da constituição genética e cultural do povo brasileiro e, simultaneamente, arriscou-se ao representar, em um período de incisiva vigilância da ditadura no Brasil, a intolerância dos ditos "brancos" para com as religiões de matriz africana e a violência contra seus fiéis, em sua maioria, negros e mestiços. Nesse sentido, Amado traz à baila calorosas discussões sobre os preconceitos racial e religioso, mesmo antes da existência do Movimento Negro Unificado (iniciado no final da década de 1970[4]), que o tem considerado, apesar do seu fenótipo, defensor da visibilidade negra nos cenários literários nacional e internacional. Jorge Amado também foi defensor da mestiçagem em um período em que ainda permanecia muito do que foi pregado pelas teorias raciais, as quais propagavam as degenerescências raciais e sociais dos mestiços. Hoje, prevalece a polêmica em torno da idéia de auto-afirmação do sujeito mestiço, pois a maioria dos militantes dos movimentos negros defende a auto-afirmação da negritude, em detrimento do uso de quaisquer designações que reportem à hibridez (mulato, moreno etc.). Polêmicas à parte, no entanto, é indiscutível o engajamento político de Jorge

Amado pela igualdade de direitos raciais e religiosos em sua literatura e em sua vida pública. Em 1945, foi eleito deputado federal pelo Partido Comunista Brasileiro (PCB) de São Paulo e, em 1946, Amado participou da Assembléia Constituinte, tendo sido autor da Lei da Liberdade de Culto Religioso.

A leitura de *Tenda dos Milagres* e de algumas outras obras de autoria amadiana permitiu perceber o quanto essa literatura incide socialmente como instrumento de divulgação da cultura baiana para leitores de todos os cantos do Brasil, estrangeiros de diversas nacionalidades e, sobretudo, baianos atentos à caleidoscopia cultural do povo da sua terra. Podem-se afirmar seus romances como uma historiografia desse povo, posto que a trajetória das produções literárias de Jorge Amado é marcada pelo desejo de retratar a vida dessa gente e tem como pontos de partida a desigualdade sócio-econômica e a diferença cultural. Para tal investida, Amado imortalizou na sua escrita a língua falada por esses representantes de segmentos desfavorecidos socialmente: a mulher, a prostituta, o vagabundo, o bêbado, o morador de rua, o menor abandonado, o negro, o candomblecista.

A obra ficcional, em que foi coletado o *corpus* da pesquisa em desenvolvimento, tem como cenário a terra da Bahia, berço do Brasil, porto e ventre de diferentes povos, abebé[5] maternal que reflete e retrata os diversos tons de um país multifacetado. Não se trata apenas da terra do "achamento" (mais pertinente seria "invasão"), mas também de parada obrigatória para todos os navios negreiros, porto de distribuição dos escravizados traficados. Por esse motivo, é desse universo aquarelado de presenças multiculturais que adentramos no campo da construção identitária cultural do povo baiano.

Com o protagonista Pedro Archanjo[6], Ojuobá[7] no Candomblé e bedel na Faculdade de Medicina, o autor consegue estabelecer uma relação dialógica entre os mistérios da religião e o fundamentalismo da ciência. Esta, limitada na crença das teorias raciais, outorgava-se os papéis de desvelar a identidade nacional e propagar sua "purificação" [8]. Pedro converte-se em estudioso, ícone e defensor da sua gente, publicando livros sobre a mestiçagem genética e os sincretismos simbólicos dos baianos, evidenciando sua luta pela afirmação da cultura popular. Archanjo novamente mostra-se como via de intersecção, elemento dialógico, entre outras instâncias sociais da trama: é o pai de várias crianças, de várias etnias, fruto de relações carnavais com mulheres negras, mestiças e brancas, portanto alguém que tem autoridade para falar de mestiçagem. É, ao mesmo tempo, Pedro Archanjo e Ojuobá, trazendo marcas das crenças católica e candomblecista em seus nomes: Pedro foi discípulo de Jesus, Archanjo refere-se a um anjo; e, no Candomblé, Ojuobá significa "olhos de Xangô[9]" (no sincretismo afro-católico, Xangô equivale a São Pedro).

Inicialmente, pode-se notar que Jorge Amado tece uma trama de possibilidades dialógicas, heterogêneas, centradas em um único fio: Pedro Archanjo. Esse obá interliga raças, crenças, segmentos sociais e culturais. Mas lançando um olhar mais atento à obra, pode-se perceber um elemento ainda mais incorporador, de evidente poder como elo social, responsável por todas essas outras possibilidades dialógicas: a língua. É a pena amadiana que, provavelmente, inaugura na literatura brasileira a união, outrora vista como ilegítima, da fala popular em língua portuguesa com os falares africanos, especialmente a linguagem religiosa dos candomblés ou LS. Sobre esta, Castro postula:

As religiões afro-brasileiras nascidas na escravidão e genericamente chamadas de **candomblé** na Bahia, **xangô** em Pernambuco e **tambor** no Maranhão, cada qual é

um tipo de organização sócio religiosa baseada em padrões comuns de tradições africanas, em um sistema de crenças, modo de adoração e língua. Neste contexto, **língua** (-de- santo)[10] deve ser entendida mais como um veículo de expressão simbólica do que propriamente de competência lingüística. O seu uso é circunscrito a um sistema lexical de base africana relacionado ao universo religioso dos recintos sagrados, onde se desenrolam as cerimônias do culto, e já modificado, em sua origem, pela interferência da língua portuguesa no Brasil. (CASTRO, 2005[2001]: 80).

Jorge Amado tece a identidade brasileira, perpassando toda a trajetória da formação do seu povo, impregnada da "história do negro". Mas esse fio, que tece a trama amadiana, é justamente a sua habilidade com o trato da palavra, a qual transita entre o negro e o branco, o sagrado e o profano, o real e o imaginário, que poderá ser entendido dentro de um contexto de co-relação da religião com a sociedade, rompendo com os limites da religiosidade popular católica brasileira de herança colonial.

A "história do negro", conhecida apenas pela versão contada pelo colonizador, ainda esconde muitos detalhes de um percurso diaspórico entre África e Brasil. A intenção dos senhores "brancos", e posteriormente dos historiadores oficiais, era provocar um apagamento da memória cultural africana, a fim de coisificar os africanos e afrodescendentes, para docilizá-los, imprimindo-lhes obediência. Com isso, muitas foram as tentativas de também apagar as inúmeras línguas africanas faladas pelos escravizados. No entanto, não houve êxito completo por parte dessas tentativas e muito das línguas africanas sobrevive na língua portuguesa falada no Brasil. Inclusive há línguas, como o iorubá (uma das que compõem a LS), que conseguiram sobreviver, mesmo que inicialmente[11] "confinadas" nos terreiros de candomblé, como forma de resistência à opressão da hegemonia cultural eurocêntrica.

Com sagaz ironia, em *Tenda dos Milagres*, Amado denunciou as mazelas da academia acerca das línguas africanas - a desvalorização das mesmas, até então, pejorativamente reduzidas a dialetos -, mas também sinalizou a reação do público leitor diante de obras que refletiam na escrita as peculiaridades dos falares africanos na Bahia:

(...) quanto a livros e língua português - os tomos do ilustre acadêmico, vasados no terso e castiço idioma de Camões e publicados por conta do autor, jazem nas prateleiras das livrarias, em eterna consignação, enquanto vendem-se aos milhares os livros daqueles escribas que desprezam as regras da gramática e reduzem a língua dos clássicos a um subdialeto africano. (AMADO, 1969: 66).

Na mesma obra, Amado trouxe 204 lexias de terreiro, entre tantas outras que refletem os falares afro-brasileiros. Apesar do título deste artigo, entre essas 204 lexias de terreiro, encontram-se lexias tanto da LS quanto da PS, "a linguagem de comunicação usual do povo de santo" (CASTRO, 2005 [2001]: 80).

A fim de se conhecer sobre as escolhas das lexias de terreiro por Jorge Amado em *Tenda dos Milagres* e de alargar a discussão sobre a contribuição destas para a construção da identidade cultural afro-brasileira na referida obra, parte-se para a observação de parte de apenas um dos nove campos lexicais referentes ao universo litúrgico candomblecista (santos; saudações; insígnias; instrumentos; cargos

hierárquicos; vestuário; culinária; etnobotânica e dança), haja vista a impossibilidade de observar todos os campos, em sua totalidade, neste artigo.

A teoria dos campos lexicais proposta por Eugênio Coseriu visa a que cada campo conceitual tenha um conteúdo unitário e que esse conteúdo se subdivida por meio de oposições entre os termos (palavras) a que pertençam. Dessa forma, um campo se opõe a outros campos pelo seu valor unitário, ou seja, um campo se estabelece por meio de oposições simples entre as palavras, e termina quando uma nova oposição exige que o valor unitário do campo se converta em traços distintos, nos quais não só as palavras se opõem entre si, mas uma oposição de ordem superior opõe campos lexicais distintos.

A fim de viabilizar um recorte, escolheu-se parte do campo lexical "culinária de terreiro" como amostra.

2 *AJEUM*, MEU POVO! *AJEUM*, MEU SANTO! UMA BREVE AMOSTRA-DEGUSTAÇÃO DO CAMPO LEXICAL CULINÁRIA DE TERREIRO

Na análise, aplicam-se conceitos da Lexicologia, que precisam ser evidenciados. O primeiro é a distinção conceitual entre os termos *palavra*, *lexia* e *vocábulo*. A fim de apresentar tais teorias de forma concisa, optou-se por trazer contribuições teóricas de Abbade (2003: 718), que tece com clareza essa diferenciação, a saber:

O termo mais genérico seria a palavra, e os outros termos seriam empregados de forma mais científica. Esse é algum dos argumentos encontrados durante as aulas, cursos e seminários ministrados sobre os estudos lexicológicos. Na verdade, todos sabem o que é uma palavra: é a unidade mínima significativa do discurso que pode ter significação interna (gramatical) ou externa (referencial). Ela é um termo genérico, tradicionalmente utilizado na língua, fazendo parte do vocabulário de todos os falantes. (...) O vocabulário pode ser entendido como o subconjunto que se encontra em uso efetivo, por um determinado grupo de falantes, numa determinada situação. Melhor dizendo, vocabulário é o conjunto de palavras utilizadas por determinado grupo. O vocábulo é a realização da palavra no enunciado do discurso. E a lexia? Dizer que lexias são as palavras de uma língua, estaríamos tornando-a sinônimo da palavra. Então, qual a diferença entre esses termos? É que a lexia, diferente da palavra, é a unidade significativa do léxico de uma língua, é uma palavra que tenha significado social. A lexia é a palavra com significação externa, ou seja, referencial.

Assim, das 204 lexias de terreiro extraídas da obra e catalogadas na pesquisa bibliográfica em desenvolvimento, 26 são classificadas no campo lexical "culinária de terreiro", entre as quais, foram analisadas apenas 14, que compõem uma amostra contextualizada no seguinte trecho do sexto capítulo da trama amadiana:

Na Tenda dos Milagres, após a dança ritual de saudação, silenciados os atabaques, as garrafas foram abertas. Sobre a mesa onde juntavam os tipos na composição das páginas havia quantidade de comida, variada e saborosa: as **moquecas**; as **frigideiras**; os **xinxins**; os **abará**s; os **acarajés**; o **vatapá** e o **caruru**, o **efó** de folhas. (...) De madrugada, em vários terreiros de nações diversas, os **bodes**, os **carneiros**, os **galos**, os **cágados**, as **conquéns** haviam sido sacrificados. (AMADO, 1969: 237-238).

Apesar de Amado não ter registrado a lexia *ajeum*, foi exatamente a manifestação do *ajeum* descrita no trecho destacado anteriormente, pois, para Lody (1998: 35), "o ajeum é importante momento religioso. Após as danças rituais dos orixás, voduns e inquices, grandes mesas são armadas próximas ao barracão de festas", nas quais são servidas várias iguarias de terreiro. A partir do contexto em destaque, elaboraram-se as glosas, mantendo-se as citações dos dicionários e vocabulários consultados. Nas entradas, adotaram-se os seguintes critérios: 1) as lexias são apresentadas em letras maiúsculas, seguidas pela classificação genérica da categoria gramatical a que pertencem; 2) as lexias compostas são classificadas como locução; 3) as entradas dos nomes são feitas pelo masculino e feminino singular; 4) as entradas dos verbos são feitas pelo infinitivo; 5) são classificados os níveis socioculturais de linguagem como LS, língua de santo, ou PS, linguagem de comunicação usual do povo de santo, segundo Castro (2005[2001]: 79-80); 6) após a entrada e a classificação, apresenta-se a significação da lexia no contexto específico, citado anteriormente. E para apresentar as significações, tomou-se como base: o *Vocabulário afro-brasileiro*, de Yeda Pessoa de Castro (2005[2001]); o *Dicionário de arte sacra e técnicas afro-brasileiras*, de Raul Lody (2003); a obra *Santo também come*, também de Lody (1998), entre outros. As lexias foram organizadas em ordem alfabética (anexo 1).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de este não ser um trabalho etimológico, pôde-se notar, das 14 lexias destacadas em contexto (anexo 1), 7 fazem parte da LS (abará, acarajé, caruru, efó, moqueca, vatapá e xinxim) e 7, da linguagem de comunicação usual do povo de santo - PS (bode, cágado, carneiro, conquém, frigideira, galo, guisado de cágado). Entre as 7 lexias da LS, 4 apresentam origem iorubá (abará, acarajé, efó e xinxim) e 3 apresentam origem banto (caruru, moqueca e vatapá). Já as 7 lexias da PS, todas constituem decalque da língua portuguesa. Pode-se inferir que, nessa amostra da culinária de terreiro, as lexias de várias origens configuram, portanto, presenças multiculturais: bantos, iorubás e portugueses contribuíram para a formação das lexias de terreiro. A convivência entre mulheres negras e brancas no período colonial - escravizadas e senhoras de engenho - por exemplo, poderia justificar, de certa forma, tal inferência. Mas se pretende ir um pouco mais além no estudo da amostra do campo lexical culinária de terreiro.

A convenção de comer surge da necessidade de nutrição e de sobrevivência, o que não anula os significados simbólicos próprios de cada prato, tipos de ingredientes, espaços de feitura e de oferecimento (Lody, 1998: 25). O ritual de comer sinaliza

um dos mais marcantes momentos das diferenças étnicas e profundamente antropológicas.

Com a observação das lexias contextualizadas e das suas respectivas glosas, confirmaram-se: o caráter ritual da alimentação nos terreiros; a fartura; a predominância de alimentos preparados à base de azeite de dendê e camarão seco; a comunhão - entre orixás e humanos - dos alimentos sagrados; a predominância de pratos elaborados a partir de sacrifícios de animais, respeitados como elementos da natureza, e consagrados aos *santos*; a socialização do sagrado - intenso e requintado - trabalho culinário dos terreiros; o compromisso do povo-de-santo de conservar a cultura dos seus ancestrais no momento da alimentação coletiva.

Na Tenda dos Milagres - assim como nos terreiros extra-ficcionais, a fartura da mesa, apesar da desfavorecida condição financeira da maioria do povo de santo, demonstra a força do compromisso religioso: a fé torna-se maior que as adversidades. A fé, que deveria apenas alimentar o espírito, termina por também alimentar o corpo e a cultura. Portanto, o costume de oferecer alimentos aos *santos* reforça não só essa fé, mas as identidades, haja vista que reúne o povo-de-santo em freqüentes comunhão e manutenção da tradição oral. Por tudo isso, evidencia-se a preocupação de Jorge Amado em registrar na literatura nacional, com a LS, a relevância dos terreiros como espaços de resistência étnico-racial. E as imagens afro-litúrgicas suscitadas pelo Léxico de Terreiro transportam o leitor para esse meio, ainda tão estigmatizado na contemporaneidade.

Então, o léxico da culinária de terreiro, quando em glosas, contribui, ainda mais incisivamente, para a construção da identidade afro-brasileira em *Tenda dos Milagres*, na medida em que situa os leitores - nem sempre ambientados - no detalhamento (ao menos, aquele que se pode divulgar) dos rituais religiosos afro-brasileiros, permitindo-lhes uma compreensão litúrgica mais distante do equívoco e uma dimensão social mais próxima do humano.

Embora já se tenha dado início à pesquisa que motivou a escrita deste artigo, ainda serão realizadas leituras orientadas (mais específicas) sobre Lexicologia, a fim de atingir, a contento, os objetivos tanto deste trabalho quanto da pesquisa sobre LS.

REFERÊNCIAS

ABBADE, Celina Márcia de Souza. O estudo do léxico. In: *Diferentes perspectivas dos estudos filológicos*. Salvador: Quarteto, 2006.

_____. *Campos lexicais no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Tese de Doutorado. Tese de Doutorado. UFBA. Salvador, 2003.

AMADO, Jorge. *Tenda dos Milagres*. São Paulo: Martins, 1969.

CASTRO, Yeda Pessoa de. *Falares africanos na Bahia: um vocabulário afro-brasileiro*. Rio de Janeiro: Topbooks, 2005 [2001].

COSERIU, Eugenio. El estudio funcional del vocabulario. (Compendio de lexicología). Trad. de Marcos Martínez Hernández rev. por el autor. In: id.

Gramática, semântica, universales estudios de la lingüística funcional. 2 ed. rev. Madrid: Gredos, 1987. p. 206-38.

_____. Introdução al estudio estructural del léxico. In: id. *Principios de semântica estructural*. Vers. esp. de Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1977. p. 87-142.

LEITE, Gildeci de Oliveira. *Jorge Amado: da ancestralidade à representação dos orixás*. Salvador: Quarteto Editora, 2008.

LODY, Raul. *Dicionário de arte sacra e técnicas afro-brasileiras*. Rio de Janeiro: Pallas, 2003.

_____. *Santo também come*. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

_____. *O povo do santo: religião, história e cultura dos orixás, voduns, inquices e caboclos*. Rio de Janeiro: Pallas, 1995.

RIBEIRO, Esmeralda; BARBOSA, Márcio (Orgs.). *Cadernos negros: três décadas: ensaios, poemas, contos*. São Paulo: Quilombhoje: Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial, 2008.

SANTANA, Marcos. *Mãe Aninha de Afonjá: um mito afro-baiano*. Salvador: EGBA, 2006.

SCHWARCZ, Lília M. *O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil - 1870-1930*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001[1993].

VIANNA, Hildegardes. Breve notícia sobre a cozinha baiana. In: *Antologia da alimentação no Brasil*. Coord. Luís da Câmara Cascudo. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1997.

VILELA, Mário. *Estudos de lexicologia do português*. Coimbra: Almedina, 1994.

VOGEL, Arno; MELLO, Marco Antônio da S.; BARROS, José Flávio P. de. *Galinha d'Angola: iniciação e identidade na cultura afro*. 3. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2001 [1993].

[1] Entende-se por povo de/do santo os membros das congregações religiosas afro-americanas, "as pessoas que acionam e fazem existir patrimônios expressivos nos campos da música, da dança, da arquitetura, da indumentária, da joalheria, do teatro, da alimentação e de muitos outros meios que estabelecem vínculos com esse amplo e diverso mundo cultural chamado *afro*, onde os terreiros funcionam como pólos produtores e mantenedores de histórias, de civilizações, de arte, de memória e de sabedoria ancestral." (LODY, 1995: 1).

[2] "Sistema lexical de base africana relacionado ao universo religioso dos recintos sagrados, onde se desenrolam as cerimônias do culto." (CASTRO, 2005[2001]: 80).

[3] Adeptos do Candomblé, religião de matriz cultural africana.

[4] A década de 1970 foi emblemática para a luta contra a discriminação étnico-racial nos cenários mundial e nacional. Vários países africanos, como Angola e Moçambique, deixaram de ser colônias de países europeus; a ONU elegeu 1978 como o *Ano Internacional Anti-apartheid*; nos EUA, discutiam-se ações afirmativas e ecoavam movimentos como o dos *Black Panthers* e o *Black Arts Movement*, este último preconizando uma estética negra na arte. No Brasil, ainda em 1978: houve a queda do Ato Institucional Nº5 (AI-5), com a revoga do então presidente Ernesto Geisel, pondo um suposto fim aos anos de chumbo da ditadura militar instalada com o golpe de 1964; nasciam movimentos como o MNU, e foi lançada a 1ª edição dos *Cadernos Negros*. (RIBEIRO; BARBOSA, 2008: 19).

[5] Espelho de mão de forma circular. Se prateado, de Yemanjá, orixá dos oceanos. Se dourado, de Oxum, orixá dos rios.

[6] Personagem considerado o "alterego" de Jorge Amado e inspirado em Miguel Archanjo de Sant'Anna, "cujas memórias foram publicadas em forma de livro, com o título *Miguel Santana*". (SANTANA, Marcos. 2006: 45).

[7] Cargo sacerdotal do Candomblé que dá direito ao titular de agitar o xerê. (CASTRO, 2005 [2001]: 305).

[8] Tal noção de pureza nasceu do "darwinismo social" ou "teoria das raças". "Essa nova perspectiva via de forma pessimista a miscigenação, já que acreditava que 'não se transmitiriam caracteres adquiridos', nem mesmo por um processo de evolução social. Ou seja, as raças constituiriam fenômenos finais, resultados imutáveis, sendo todo cruzamento, por princípio, entendido como erro. As decorrências lógicas desse tipo de postulado eram duas: enaltecer a existência de 'tipos puros' - e, portanto, não sujeitos a processos de miscigenação - e compreender a mestiçagem como sinônimo de degeneração não só racial como social." (SCHWARCZ, 2001[1993]: 58).

[9] Xangô é o orixá dos raios e trovões, rei-herói do povo iorubá. (CASTRO, 2005[2001]: 349).

[10] Grifo meu.

[11] Diz-se "inicialmente" porque, na contemporaneidade, nota-se a expansão do uso de expressões de origem iorubá, sobretudo nas produções culturais afro-brasileiras: música, literatura, teatro, culinária etc.

ANEXO 1 – Lexias do campo lexical *Culinária de Terreiro*

ABARÁ (s.m.) (LS): “espécie de bolo de feijão fradinho, preparado com azeite de dendê, envolvido em folhas de bananeira e cozido em banho-maria.” (CASTRO, 2005 [2001]: 136). “Massa preparada com feijão fradinho (...). Os temperos de sal, cebolinha, azeite de dendê e camarões secos são os usuais para o abará de uso ritual religioso. O abará também é conhecido por abala ou olelé. Prato comum do candomblé.” (LODY, 2003: 35).

ACARAJÉ (s.m.) (LS): “bolo de feijão fradinho, temperado e moído com camarão seco, sal e cebola, frito em azeite de dendê” (CASTRO, 2005 [2001]: 139). “O acarajé para uso profano pode ser comido com molho nagô, e para as práticas sagradas, apenas frito. O tamanho e o formato do acarajé têm simbolismos próprios e são endereçados a divindades específicas. O acarajé grande e redondo é de Xangô; os menores servem para as iabás¹, como Iansã²; Obá³ e os Erês⁴ têm em seus cardápios votivos os pequenos acarajés de formato bem redondo.” (LODY, 2003: 37).

BODE (s.m.) (PS): animal quadrúpede oferecido em sacrifício a vários orixás e também servido nas festas-obrigações aos adeptos do Candomblé. Lody (1998: 93-94) esclarece que os animais escolhidos para os sacrifícios, para servirem de alimentos para os deuses, têm profunda identificação com a divindade a ser reverenciada. Se o bode for preto, considera-se animal consagrado a Exu⁵. Bodes de cores variadas são consagrados a Ogun⁶ e a Ossaim⁷. Os de cores claras, com base no marrom, são oferecidos a

¹“Designação genérica das divindades femininas e das iniciadas que cultuam essas divindades, as principais encarregadas da cozinha ritual do terreiro.” (CASTRO, 2005 [2001]: 146).

²“Orixá do fogo, trovão e tempestade, uma das três esposas de Xangô, mulher corajosa e destemida, a única aiabá a quem é permitido dançar qualquer toque consagrado às outras divindades”. (CASTRO, 2005 [2001]: 247-248).

³“Nome de Iansã velha, uma das três mulheres de Xangô. Induzida por Oxum, cortou a orelha para reconquistar Xangô, que a repudiou. Por isso dança com a mão ou com seu leque tapando a orelha mutilada.” (CASTRO, 2005 [2001]: 298).

⁴“Orixás crianças.” (LEITE, 2008: 150).

⁵“Divindade *nagô-quetô*, capaz de fazer tanto o bem quanto o mal, tido como mensageiro dos orixás, preside a fecundidade, as encruzilhadas, os caminhos perigosos e escuros. Antes de qualquer cerimônia, sacrifício de animais e oferendas lhe são feitas.” (CASTRO, 2005 [2001]: .232).

⁶“Divindade do ferro e da guerra. Tem Exu como criado, e seu animal sagrado é o cachorro (*aja*).” (CASTRO, 2005[2001]: 303).

Oxumarê⁸. Os malhados ou em cores claras, a Iroco⁹. “Os animais das matanças têm aproveitamento integral. Os couros são utilizados para os atabaques. As carnes e os miúdos são preparados de acordo com os preceitos específicos das cerimônias. Certas partes dos animais são guardadas como complementação simbólica para os assentamentos nos *pejis*; geralmente, os chifres e alguns ossos têm significado especial para o conjunto emblemático do assento. O sentido zoolátrico está muito presente no entendimento dos deuses africanos.” (LODY, 1998: 95). Após os sacrifícios, as carnes são servidas aos presentes sobre a forma de *bojoxum* “carne de bode sacrificado, levando camarão, cebola e azeite de dendê.” (LODY, 2003: 44).

CÁGADO (s.m.) (PS): animal-alimento consagrado a Xangô, preparado como guisado. Já nos Candomblés do Rio Grande do Sul, prepara-se o guisado com tartaruga, em vez de cágado. “Ensopado com a carne de tartaruga, acompanhado de farofa de farinha de mandioca. Pode-se servir no próprio casco do animal.” (LODY, 1998: 79).

CARNEIRO (s.m.) (PS): animal-alimento votivo de Xangô, mas também ofertado a outros orixás. “A forte marca do carneiro, animal votivo de Xangô, projeta-se morfologicamente no *oxê*, machado de gume duplo. Os dois chifres do carneiro podem significar a representação do dualismo da justiça, marcando, assim, o principal objeto do orixá” (LODY, 1998: 92). Ainda segundo Lody (1998: 94), é preciso atentar para a relação entre a cor do carneiro e o orixá ao qual se quer ofertá-lo: se o carneiro for marrom, considera-se animal consagrado a Xangô; carneiro branco ou de cor clara, a Yemanjá¹⁰; e os carneiros malhados ou de cores claras são consagrados a Iroco.

CARURU (s.m.) (LS): “iguarria feita à base de quiabo cortado, temperado com camarões secos, dendê, cebola, pimenta, prato típico da cozinha baiana. Var. calulu, caruru. (CASTRO, 2005 [2001]: 203-204, p.222). O caruru também recebe o nome de *amalá*, “prato predileto do cardápio ritual do orixá Xangô. É preceito e tradição colocar 12 quiabos inteiros na gamela de madeira onde é servido o amalá, guarneendo 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

⁷“Divindade da medicina, conhecedor das folhas (*peregum*) e ervas litúrgicas que prepara e guarda numa quartinha (*ibá*).” (CASTRO, 2005 [2001]: 310).

⁸“Orixá da riqueza, identificado com o arco-íris, simbolizado pela serpente.” (CASTRO, 2005 [2001]: 312).

⁹ Orixá-árvore. “Árvore sagrada, em cujo tronco são atados *ojás* brancos e, ao seu pé é colocada a *comida-de-santo* e outras oferendas.” (CASTRO, 2005 [2001]: 256-257).

¹⁰“Orixá do mar.” (CASTRO, 2005 [2001]: 150).

e de controle dos elementos meteorológicos da natureza. (...) O amalá de Xangô é servido com os rigores dos rituais do Candomblé, e, ao som do *adjá*, as *iabás* levam a gamela em entrada solene ao *peji* acompanhando os ritmos com palmas e agitando o *xeré*, tipo de chocalho feito de cobre. O dirigente da cerimônia oferece o amalá em honra de Xangô, devendo o alimento ficar no santuário de seis a doze dias. Esse alimento também é endereçado a *Iá Massê Malê* ou *Baianim*, figura mitológica da família de Xangô, acontecendo no 12º dia do ciclo festivo do orixá das trovoadas. Por relacionamentos rituais, todas as divindades ligadas ao ciclo mitológico de Xangô também recebem o amalá como alimento votivo, maneira de união entre os elementos da mesma família sagrada.” (LODY, 2003: 38).

CONQUÉM (s.f.) (PS): é uma “ave galinácea oriunda da África” (CASTRO, 2005 [2001]: 239). Segundo Lody (1998, p. 94), é um animal destinado a oferendas para Oxum¹¹, Logum-Edé¹², Iansã, Euá¹³, Obá, Xangô, Nanã¹⁴, Oxumarê, Omolu¹⁵, Iroco e Baine ou Baianim. Prato apreciado pela maioria dos orixás. “Dentre os animais que o mercado proporciona aos fiéis para que estes possam oferecê-los aos deuses, constando particularmente da lista de todo *abia*¹⁶ (junto com o pombo), encontra-se a galinha-d’angola. Esta representa uma singularidade que merece consideração, pois, além de não haver feitura sem ela, cabe-lhe a condição de oferenda preferida, senão de todos os *òrìsà*, pelo menos da maioria deles. Acrescente-se que sua cabeça é um interdito para *todos* os filhos-de-santo, sem exceção. O caráter simbólico, que a galinha-d’angola tem em comum com todos os outros bichos que integram o elenco de vítimas sacrificiais, apresenta-se, no caso dela, tão marcante a ponto de se justificar a hipótese de estarmos diante de um símbolo focal, verdadeira chave-de-abóboda do rito iniciático nos candomblés. Quem vai ao mercado descobre que a galinha d’angola tem nomes em profusão. É chamada de ‘galinhola’, ‘guiné’, ‘angolinha’, ‘capote’, ‘*etù*’, ‘cocar’, ‘picota’, ‘pintada’, ‘tofraco’ e ‘conquém’¹⁷. Os dicionários e os tratados de ornitologia

¹¹“Orixá que comanda os rios e todas as águas doces, sem a qual a vida na terra seria impossível.” (CASTRO, 2005 [2001]: 312).

¹² Orixá *metametá* (masculino e feminino), das matas e rios. Filho de Oxóssi e Oxum. Carrega o *ofá* (arco-e-flecha) do pai e o *abebé* (espelho-leque) da mãe.

¹³ “Orixá feminino e do arco-íris, equivalente a Iansã.” (CASTRO, 2005 [2001]: 232).

¹⁴ “A mais velha ancestral de todas as divindades, considerada a divindade das águas paradas, dos lagos e águas lamacentas dos pântanos.” (CASTRO, 2005[2001]: 296).

¹⁵ “Orixá da varíola, das doenças de pele.” (CASTRO, 2005 [2001]: 308).

¹⁶ “Pessoa designada pelas divindades para ser iniciada; pré-noviça.” (CASTRO, 2005[2001]: 136).

¹⁷ “Raul Lody, por ocasião de um levantamento efetuado para fins de tombamento da casa de Pai Adão, terreiro nagô do Recife, Pernambuco, coletou ainda a denominação *tolutolu* (comunicação pessoal).” (VOGEL, 2001 [1993]: 18).

registram, ainda, as denominações de ‘galinha-da-índia’ ou ‘sacué’¹⁸.” (VOGEL e MELLO, 2001 [1993]: 18).

EFÓ (s.m.) (LS): “guisado de folhas de língua-de-vaca ou taioba, temperado com camarão seco, pimenta, sal e azeite-de-dendê, prato típico da cozinha baiana. Var. caruru-de-folha.” (CASTRO, 2005 [2001]: 226). “Utilizam-se folhas de língua-de-vaca cozidas, passadas pela peneira. Depois são amassadas com os condimentos, azeite-de-dendê, camarão seco, sal e outros produtos comuns. O peixe é preparado em separado, sem nenhum tempero. A carne é desfiada e misturada com as folhas de língua-de-vaca preparadas e os produtos todos são levados ao fogão. O efó também pode ser preparado com folhas de mostarda em substituição às de língua-de-vaca, mantendo todos os rigores do preparo deste prato, consumido com arroz branco (comum) ou de haussá. Prato típico do candomblé. BA, RJ.” (LODY, 2003: 47-48).

FRIGIDEIRA (s.f.) (PS): prato comum à mesa afro-baiana e à culinária candomblecista, preparado com frutos do mar, temperado com camarão seco, ovos e levado a frigar em utensílio homônimo (frigideira), de barro ou metal. “Oxum tem uma frigideira feita com camarões secos ou frescos, temperada com camarão seco triturado, cebola e sal, recobertos com ovos inteiros que cozinham, ou melhor, que frigem no azeite-de-dendê.” (VIANNA, 1997: 43).

GALO (s.m.) (PS): animal destinado a sacrifício a vários orixás, a saber: Exu (galo preto); Ogum (galos vermelhos e de outras cores); Oxóssi; Logum-Edé; Oxumarê; Iroco (galo malhado ou em cores claras); Ossaim (galo em cores variadas). Os temperos do prato à base de galo vão depender do orixá a que se quer oferecê-lo. (LODY, 1998: 93-94).

GUISADO DE CÁGADO (loc.) (PS): prato do Candomblé, consagrado a Xangô. Nos Candomblés do Rio Grande do Sul, prepara-se o guisado com tartaruga, em vez de cágado. “Ensopado com a carne de tartaruga, acompanhado de farofa de farinha de mandioca. Pode-se servir no próprio casco do animal.” (LODY, 1998: 79).

MOQUECA (s.f.) (PS): “guisado de peixe ou de mariscos, podendo também ser feito de galinha, carne, ovos etc., regado a leite-de-coco, azeite-de-dendê e pimenta. Kik./ Kimb. *mukeka* > *kuteleka*, guisar.” (CASTRO, 2005 [2001]: 289). *Comida-de-dendê*, de uso

¹⁸ “Jorge de Iemanjá, titular da mais importante casa jeje do Rio de Janeiro, em comunicação pessoal, registra o nome *catrai* na língua litúrgica daquela nação. Também Nunes Pereira (1979: 31) refere *catraio* para a Casa das Minas, no Maranhão.” (VOGEL, 2001 [1993]: 18).

extra-religioso, mas que desempenha seu papel socializante, mantendo os grupos em suas atitudes de divertimento e fé (LODY, 1998: 32).

VATAPÁ (s.m.) (LS): “prato típico da cozinha baiana, espécie de purê de farinha de mandioca ou pão de véspera, leite de coco, azeite-de-dendê, amendoim, gengibre e castanha de caju, ralados ou moídos, tradicionalmente feito para acompanhar o caruru. (...) Papa ou vasilha de papas, geralmente de milho, que acompanha o prato ‘*yuuma*’ (bolos de banana amassada ou de feijão temperado com dendê e pimenta)”. (CASTRO, 2005[2001]: 349). “[...] O vatapá encontra-se no cardápio do caruru de Cosme e em oferecimentos ao orixá Iansã, entre outros. Também chamado Ebatapá. Prato do Candomblé.” (LODY, 2003: 59).

XINXIM (s.m.) (LS): “guisado de galinha ou outra carne com camarões secos e azeite-de-dendê a que se pode acrescentar amendoim moído e castanha de caju. Antigamente também se usava *eguci* pevides de abóbora ou melancia passados na pedra. Variação: *oxinxim*.” (CASTRO, 2005[2001]: 353).