



www.comidadesanto.com.br

Prefácio

Por Rodney William Eugênio



A mesa está posta. Tem farofa, feijoada, sarapatel, acarajé. Tem também as moquecas, xinxim, caruru e vatapá. E os doces: bolinho de estudante, arroz, canjica. Comida de santo que se come, comida abençoada pelos Orixás, comida que sustenta o corpo, alegria a vida, traz paz ao espírito.

No universo religioso afro-brasileiro, a comida é algo estruturante, indispensável nos rituais e no dia-a-dia. O legado do povo negro em diáspora marca profundamente as civilizações que se construíram nas Américas, sobretudo em países como Brasil, Cuba, Colômbia, Haiti e tantos outros onde a escravidão cravou com a força da chibata as cicatrizes que deram a esses povos a identidade e o poder da superação.

Uma herança feliz e festiva que encheu de cores as almas tristes e cinzentas dos colonizadores, mas que nos chega como consequência do episódio mais cruel da História da humanidade.

As tradições de matrizes africanas, especialmente as religiões, configuraram-se como um verdadeiro patrimônio de sabedoria e valores sem o qual o negro não teria suportado as atrocidades da escravidão. A cultura negra, essencialmente religiosa, é a base da dignidade desse povo e influencia decisivamente a formação da cultura brasileira.

Além dos saberes, o Candomblé nos ofertou sua maior arte: a culinária. Forneceu à cozinha baiana seus temperos e modos de fazer, confundindo-se com a comida secular, mas preservando na

essência as cores, os cheiros e sabores que sempre agradaram o paladar exigente dos Orixás. Isso tudo se espalhou pelo Brasil e fez da mesa dos brasileiros uma síntese das misturas.

O costume de oferecer comidas aos Orixás e a própria comunhão entre os filhos de um terreiro e suas divindades, a preparação dos pratos e os preceitos que a envolvem, os ingredientes e receitas, tudo isso já vem instigando pesquisadores de diversas áreas que têm produzido trabalhos importantes, uma bibliografia diversificada que colaborou não só para o registro, mas na preservação desse conhecimento.

Entre os nomes que se destacam, Vilson Caetano de Sousa Júnior tem nos mostrado o quanto a Antropologia pode contribuir para a compreensão das comidas de santo e dos hábitos alimentares preservados nos terreiros. Além de todos os significados auferidos pela cultura brasileira, remete-nos a uma herança africana, negra, que insere a culinária no universo do sagrado, no qual os elementos essenciais e vitais para a transmissão do axé são evocados por palavras, rezas, cantigas e histórias guardadas como grandes segredos por iniciados e dignitários.

Entre mim e Vilson Caetano de Sousa Júnior há muitos mais do que a troca de saberes da Antropologia ou do Candomblé. Existe uma amizade que já se conta em décadas e que nos proporcionou bons encontros, com relações que se ampliam e trazem novas personagens à trama de nossas vidas.

Por conta dessa velha amizade, recebi do Chef Carlos Ribeiro um convite para um evento no qual conversaríamos sobre as comidas de santo, que já constituem parte fundamental dos hábitos dos brasileiros, embora muitas vezes inseridas e arraigadas no cotidiano das pessoas sem que nem saibam disso.

“Na Cozinha” do Chef Carlos Ribeiro pude provar um delicioso picadinho, que me trouxe referências da culinária do Nordeste, e também o maravilhoso Bolinho de Feijoada, uma explosão de sabores que jaziam em minha memória e que de imediato me levaram às fartas mesas dos terreiros, às festas de Ogum, o Orixá da guerra.

Como bem me ensinou Vilson Caetano de Sousa Júnior, “os Orixás comem o que os homens comem”. Sendo assim, nessa junção perfeita da Antropologia com a Gastronomia temos as comidas de santo relidas ou ressignificadas sem que se perca com isso o sentido primordial da oferenda.

De Exu a Oxalá, todas as comidas de santo passam pela mesa do brasileiro em suas receitas originais ou modificadas pelos costumes regionais, mas não deixam de ser uma referência fundamental na alimentação de muita gente que sequer teve oportunidade de visitar um terreiro na vida.

As farofas oferecidas a Exu, com pimenta e dendê, camarões e cebolas, ou aquela carne malpassada. Nossa tradicional fei-

joada, que alimenta os trabalhadores da estiva, os compadres de Ogum. O milho e fatos bem temperados pra Oxóssi, senhor das matas, Orixá da fartura. Aquele efó de folhas pra Ossain e as pipocas de Omolu. Quem nunca provou?

Batatas-doces, inhames, quiabos, coco, frutas e grãos variados. Ingredientes tão usuais, mas de origem nem sempre reconhecida. Em tempo de apropriações indevidas, em que se tentam vender os acarajés de Iansã como “bolinhos de Jesus”, não se pode permitir que as comidas de santo sejam esvaziadas de significados e lançadas num mercado de bens e consumo sem que se atribuam os créditos ao povo que sofreu para preservar esse legado.

Dessa forma, o livro *Comida de Santo que se Come*, do Chef Carlos Ribeiro e Vilson Caetano de Sousa Júnior, vai muito além de um registro de indicações para o preparo dos pratos do Candomblé, o que por si só já seria louvável. Devolve sentido, significado e principalmente origem a muitas receitas da culinária brasileira que tiveram seus usos desvirtuados por processos de apropriação cultural que sempre cumpriram o papel de invisibilizar o povo negro, suas tradições e costumes.



Rodney William Eugênio

Escritor e colunista da Revista Carta Capital. Antropólogo, graduado em Ciências Sociais, mestre em Gerontologia e doutorando em Ciências Sociais (Antropologia) pela PUC-SP. Babalorixá do Ilê Obá Ketu Axé Omi Nlá.



Acesse o site e
garanta já o seu!

