

# Igual eu faço na minha casa, cheia de carne, cheia de calabresa: uma análise da feijoada de Ògún

*At my home I do the same way, a lot of meat,  
a lot sausage: an analysis of Ògún's feijoada*

**Sisnando Souza Pacheco**

Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Alimentos Nutrição e Saúde/UFBA; Bolsista CAPES

**Douglas Santana Ariston Sacramento**

Doutorando em Estudos Étnicos e Africano pelo Pós-Afro/UFBA. Bolsista CAPES. Mestre em Literatura e Cultura pelo PPGLitCult/UFBA.

## Resumo

A cozinha de um povo, quando analisada em sentido mais profundo, reúne inúmeras visões de mundo perpetuadas e transcritas em seus hábitos alimentares. O ato de comer e a própria comida em si, além da comensalidade e da cultura, são elementos que não podem ser entendidos apenas a partir de um olhar, mas de uma visão inter e transdisciplinar. O presente artigo busca apresentar leituras da tradicional Feijoada de Ògún, a partir de representações nas comunidades-terreiro de candomblé da cidade de Salvador e da Região Metropolitana. Através da observação in loco, busca-se identificar dentro da ritualística de religiões de matriz africana os elementos que transformam uma comida caseira em um evento com grandes possibilidades de saberes e fazeres. A feijoada, mais do que uma comida de santo que se come – e que tem resistido aos tempos, ainda que sofrendo diversas modificações com supressões e acréscimos de alguns elementos –, é uma comida que caiu no gosto popular e uma preparação popular que caiu no gosto de Ògún.

**Palavras-chave:** Candomblé; Comida de Ògun; Feijoada; Feijoada de Ògún.

## Abstract

*The cuisine of a people, presented in a deeper sense, brings together countless world views perpetuated and transcribed in their eating habits. Eating, food, commensality and culture cannot be understood just from a glance, but from an inter and transdisciplinary vision. This article seeks to present readings of the traditional Ògún's Feijoada, based on representations in Candomblé terreiro communities in Salvador and the Metropolitan Region of Salvador. The aim is to identify, within the rituals of African-based religions, through in loco observation, the elements that transform homemade food into an event with great possibilities for knowledge and practices. Feijoada, more than just a traditional saint's food that is eaten – and which has resisted the times, even though it has undergone several modifications with deletions and additions of some elements –, it is a food that became popular and a popular preparation that pleases Ògún's taste.*

**Keywords:** Candomblé; Feijoada; Ògún's feijoada; Ògún's food..

## Introdução

A comida é uma das expressões culturais mais significativas; mexe com a pessoa, fascina seus gostos e desejos (LEONARDO, 2009), e se torna, então, uma das mais relevantes formas de reconhecimento e de manifestação de um amontado populacional (de uma sociedade ou de uma comunidade religiosa), atuando como uma ferramenta de comunicação. É mais do que nutrientes, esta é uma prática que está ligada aos sentidos, memórias e vivências. Também se come por prazer, não só por aquilo que aquele alimento representa nutricionalmente.

A alimentação e os hábitos alimentares não são imóveis, mas tendem a modificar-se durante a história, adicionando ou suprimindo elementos que ora representam e ora deixam de representar determinados grupos. Mudam-se os hábitos, mas as pessoas continuam se encontrando em torno de comer e beber. Em cerimônias religiosas, por exemplo, não se alimenta apenas o espírito, visto que alguns deles se identificam e aprofundam vínculos e laços através das preferências gastronômicas e/ou éticas (NASCIMENTO, 2007).

Comer é uma atividade humana central, a qual está muito além de apenas manter um corpo biológico. Come-se para estabelecer relações com as pessoas. Comer é uma referência identitária, capaz de ser lida como um canal de afeto ou como

uma barreira social. É preciso, portanto, analisá-la como uma gramática de relações objetivando decodificar as suas regras (NASCIMENTO, 2007; SANTOS; SOUZA, 2020).

Dietas e hábitos alimentares são inseparáveis do resto da cultura: elas interagem com a religião, com a moral, com a nutrição e com a medicina (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004). O comer e a comida são temáticas que vêm despertando bastante interesse no ramo acadêmico, sobretudo nos estudos antropológicos. Não por acaso, as diferenças, cada vez mais emblemáticas entre o que se pode e o que não se pode comer, atreladas a uma gama de aversões e preferências alimentares, produzem uma riquíssima experiência intercultural (MINTZ, 2001).

Não obstante, as mais diversas civilizações antigas trouxeram a comida como digna de adoração, entremeando as mais diversas visões de mundo transpostas em hábitos alimentares, não só na esfera do sagrado, e entendidas a partir de um olhar trans e interdisciplinar, como um fenômeno social total:

[...] a comida ocupa lugar central na vida das sociedades. Acertadamente este foi um dos principais motivos pelo qual desde cedo, nas civilizações antigas, ela se tornou objeto de adoração. Fato é que, a cozinha de um povo, entendida no seu sentido mais amplo, reúne em si visões de mundo escritas em seus hábitos alimentares que só podem ser entendidas a partir de um olhar interdisciplinar. Talvez somente assim consigamos, de fato, elevar ou perceber a comida como um “fenômeno social total” (SOUZA JÚNIOR, 2023. p. 7).

O comer e a comida, permeados de representações simbólicas, fazem parte das práticas alimentares habituais das comunidades-terreiro<sup>1</sup> de candomblé, que se caracterizam através da prática ancestral de culto às divindades africanas, desenvolvidas na diáspora pelos povos de origem africana no Brasil, cujas primeiras notícias datam do final do século XIX, e constituem-se como focos de resistência cultural negra, além de espaços de inclusão e coesão social para os grupos historicamente excluídos (Barros; Teixeira, 2000). Esta forma de culto é caracterizada por apresentar fragmentos de cultura, apoiados em tradições orais que lhes dão forma e significado:

No caso da diáspora forçada da população africana no Brasil temos uma situação singular na qual diversos grupos humanos foram deslocados de suas sociedades e instituições religiosas e que, no entanto, transladaram para o novo espaço social uma pluralidade de culturas. Isto

<sup>1</sup> *Comunidades-terreiro ou Povo de santo* são aquelas famílias que possuem vínculo com casas de tradição de matriz africana, chamadas de casa de terreiro. Esse espaço congrega comunidades que têm características comuns, como a manutenção das tradições de matriz africana, o respeito aos ancestrais, os valores de generosidade e solidariedade, o conceito amplo de família e uma relação próxima com o meio ambiente. Dessa forma, essas comunidades possuem uma cultura diferenciada e uma organização social própria, além de serem consideradas patrimônio cultural afro-brasileiro (BRASIL, 2019).

é, na forma de memória e de experiência individualizada, os escravos levaram “fragmentos de cultura”, porém desprovidos das instituições sociais que lhes davam expressão. [...] Paralelamente, podemos dizer que a constituição de uma comunidade religiosa “afro-brasileira”, o que hoje chamamos de povo de santo, é resultado do processo de reconstrução de novas instituições religiosas por essa pluralidade de fragmentos culturais (PARÉS, 2018, p. 109).

Esse processo de reconstrução de novas instituições religiosas, a partir da construção de uma comunidade, são identificados como sendo representações dos terreiros de candomblé da cidade de Salvador, na Bahia.<sup>2</sup> Deste modo, busca-se interpenetrar as tradições orais e as relações que se estabelecem, haja vista a necessidade de preservação da herança cultural que persiste entre os africanos e seus descendentes no âmbito de suas redes de solidariedade familiar e, sobretudo, de práticas religiosas, cujo parentesco biológico foi substituído pelo parentesco do santo, daí o surgimento e a manutenção destas comunidades (PARÉS, 2018; Lima, 2006).

A comida consegue definir e identificar a preferência dos deuses, de suas afeições e das indiferenças míticas. Expor as comidas que tal Orixá<sup>3</sup> se alimenta é evidenciar uma particularidade que o caracteriza. Nestas comunidades, a comida é a força que alimenta os ancestrais e, ao mesmo tempo, o meio pelo qual se alcança o mais alto grau de intimidade com o sagrado, através da consumação do alimento; o compartilhar da comida é também um ato de devoção, no qual homens e deuses tornam-se um (SOUSA JÚNIOR, 2011; RIBEIRO; SOUSA JÚNIOR, 2019). Sobre compartilhar a comida, o professor Vilson Caetano de Sousa Júnior (2014, p. 129) afirma o seguinte:

A partilha da comida nos terreiros é hierarquizada. Como se come está diretamente relacionado à posição que o indivíduo ocupa dentro do grupo no qual está inserido. Para o consumo de algumas comidas, a supressão dos talheres é obrigatória, e há ocasiões em que apenas algumas pessoas podem utilizar talheres. Há comidas que podem ser consumidas por todos, mas há também as destinadas apenas aos iniciados. Até estas são divididas segundo a

<sup>2</sup> No ano de 2024, numa notícia do Jornal Correio da Bahia, utilizando dados da Prefeitura Municipal de Salvador, foi comunicada a existência de 1.118 comunidades-terreiro na capital baiana. Partindo de um determinado trocadilho advindo da sabedoria popular, informou-se que “(...) a cidade tem uma igreja católica para cada dia do ano, mas se a brincadeira fosse realizada com os terreiros, o número seria três vezes maior” (CORREIO DA BAHIA, 2024). Assim sendo, para se visitar a todos, seria necessária a visita de três comunidades diárias dentro de um ano. Já os dados obtidos pela catalogação do Centro de Estudos Afro-Orientais (CEAO) afirmam que existem cerca de 1.165 terreiros em Salvador (CEAO, 2024). Os dados discrepantes se justificam pela existência de espaços que não são cadastrados oficialmente, logo, a estimativa é que existam aproximadamente 2 mil comunidades-terreiro na cidade.

<sup>3</sup> Orixás são divindades que receberam de Olodumare ou Olorum (também chamado Olofin, em Cuba), o Ser Supremo, a incumbência de criar e governar o mundo. Cada Orixá é responsável por algum aspecto da natureza e certas dimensões da vida em sociedade e da condição humana (PRANDI, 2000).

ordem iniciática. Assim, segue a comida cumprindo uma de suas funções mais antigas, sociologicamente falando, a de reforçar papéis sociais, realçar níveis hierárquicos, manter status e exibir prestígio e poder.

Não existe ritual dentro da comunidade-terreiro que não exista comida, ela é sagrada, ativadora da energia que movimenta as pessoas e sua ancestralidade. Nada no mundo se sustenta sem se alimentar, junta-se a isso o valor atribuído à comida. Nos terreiros, “tudo come”, isto é, seres visíveis e seres invisíveis, seres animados e seres inanimados; e todos recebem tratamento especial. É através da comida que as pessoas se comunicam com o sagrado e sua ancestralidade, mantendo-se presos numa teia de relações mútuas. Durante todas as festividades votivas às divindades, em função dos seus calendários próprios, a comida é elemento central da liturgia. Surge, então, uma das comidas mais populares dos terreiros de candomblé: a feijoada de Ògún, uma preparação à base de feijão, carnes e vísceras de animais.

Buscando realizar uma análise interpretativa sobre a Feijoada de Ògún, fazem parte do objetivo trilhado nesta pesquisa os seus aspectos históricos, religiosos e suas significações, compreendendo a forma como são administradas pelos adeptos das comunidades-terreiro e as repercussões. Compreendendo que a temática e suas respectivas delimitações metodológicas presentes neste artigo serão úteis para a fortuna crítica sobre a relação da comida com a religiosidade de matriz africana.

Este trabalho está dividido em duas partes: i) traz os aspectos históricos e religiosos associados ao ato de oferecer feijoada ao orixá Ògún; ii) análise da observação desta festividade em três comunidades-terreiro de candomblé, duas em Salvador, localizadas nos bairros de Cosme de Farias e Mata Escura, e uma localizada na Região Metropolitana de Salvador, em Lauro de Freitas, no bairro de Itinga. As observações foram realizadas durante os primeiros dias do mês de junho de 2024, época propícia para as feijoadas de Ògún por conta do sincretismo religioso em torno de Santo Antônio de Pádua.

## 1. Feijoada sem carne? Não existe!: aspectos históricos e religiosos

Nesta primeira parte são apresentados elementos importantes de registros históricos e religiosos sobre a feijoada, principalmente a feijoada de Ògún. Ainda que a preparação seja bastante comum nos lares brasileiros, ela é entranhada de

representações simbólicas. O que vai diferenciar uma comida ritual de uma comunidade-terreiro para uma comida feita em casa é a maneira de elaboração das iguarias e o axé depositado sobre as preparações, tendo como pressuposto as evocações, rezas e orações<sup>4</sup> que “acordam a comida”, enquanto corpo ancestral, os chamados encantamentos votivos, apresentando os significados partilhados na comida e que se ambicionam com as iguarias, tanto para as divindades quanto para com a comunidade.

Um dos mais importantes registros encontrados sobre a elaboração de uma feijoada encontra-se no livro *História da alimentação no Brasil*, de Luís da Câmara Cascudo (2004), cuja primeira edição foi publicada em 1967. A estrutura do livro é composta por capítulos nomeados de: Cardápio indígena, Dieta africana e Ementa portuguesa, sendo este último associado às contribuições na ideia de cozinha brasileira, apresentando elementos que dinamizam a relação da dicotomia entre doce e salgado; consumo de bolo, ovos, farinha de trigo; e pratos nacionais como arroz doce e feijoada. Cascudo (2004, p. 271) expõe o seguinte pensamento sobre a feijoada, tema deste estudo:

O prato mais gloriosamente nacional do Brasil<sup>5</sup>, a feijoada completa, é um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-sêca, iniciais. Os africanos e amerabas não empregavam óleos vegetais e menos gorduras animais para frigar. Não conheciam a fritura. Foi outra revelação portuguesa com o azeite doce, importado das oliveiras e divulgado pelos mouros.

A discussão acerca da feijoada realizada por Cascudo (2004) não perdura muito, mas é possível observar que, ainda hoje, esse alimento faz parte da dieta dos brasileiros de Norte a Sul do país, sendo elemento importante de sociabilidade e tradição. Um exemplo disso pode ser observado nas feijoadas que acontecem nas casas de Salvador nos dias de domingo, ou ainda nas grandes feijoadas realizadas pelos Grêmios Recreativos e pelas Escolas de Samba de São Paulo e do Rio de Janeiro – eventos disputadíssimos e com objetivos diversos, principalmente em vista da obtenção de recursos financeiros para os desfiles carnavalescos, como é o caso da tradicional feijoada da Portela. A feijoada pode ainda apresentar algumas divergências de ingredientes ou, em alguns casos específicos, modificações na receita original, a saber: a feijoada vegana ou a feijoadinha de vegetais, que em parte da composição dos cardápios de escolas municipais Brasil a fora.

<sup>4</sup> Os termos “orações” e “rezas” são amplamente difundidos nas comunidades-terreiro ainda que apresente um sentido cristão de contato com as divindades (VEIGA, 2014. p. 78).

<sup>5</sup> Sobre a origem da feijoada, na verdade, tanto os produtos como a técnica são de origem portuguesa, e, se quisermos buscar uma origem mais longínqua, judia sefardita; sofrendo, a posteriori, a adição do porco em outras culturas (CARNEIRO, 2005).

Além desta discussão, é importante destacar a figura da própria divindade: Ògún. Ele é um orixá guerreiro, que come apressadamente, é citado como o primeiro a vir à Terra, considerado senhor do ferro, da forja, da guerra e da tecnologia, sendo filho de Yemanjá, e, em algumas tradições, o filho mais velho de Odudua, o rei fundador da cidade de Ifé, de quem Ògún herda o título de rei regente da cidade de Irê, como contado no itan:

Quando Odudua reinava em Ifé, mandou seu filho Ogum guerrear e conquistar os reinos vizinhos, destruindo muitas cidades e trazendo escravos e riquezas, aumentando de maneira fabulosa o império. Um dia, lançou-se contra a cidade de Irê, cujo povo o odiava muito, destruindo tudo, cortou a cabeça do rei e a colocou num saco para dá-la a seu pai. Os conselheiros souberam do presente e disseram a Odudua que Ogum desejava sua morte para ser rei. Todos sabem que nenhum rei deve ver a cabeça decapitada de outro rei. Ogum não conhecia esse tabu. Odudua imediatamente enviou uma delegação para encontrá-lo fora dos portões da cidade. Após muitas explicações, concordou em entregar a cabeça à delegação. O perigo havia acabado. Odudua queria recompensar o filho e o presenteou com o reino de Irê com os prisioneiros e as riquezas conquistadas naquela guerra. Assim Ogum tornou-se Onirê, o rei de Irê (PRANDI, 2001, p. 106).

Uma das cantigas cantadas no Xirê<sup>6</sup> de Ògún, *“E pé lè já pé lè já, Ògún Onirê”*, relembra exatamente esse pedido de proteção, isto é, lembrando que o seu poder os protege na guerra, Ògún, rei de Irê. Por ser uma divindade caçadora – e, nas religiões tribais, a caça próspera era sinônimo de abundância –, surgem questões relacionadas ao consumo de carnes por Ògún, sendo comumente oferecidas como as preferências alimentares da divindade. Ademais, suas comidas votivas são o inhame (ou cará) e a feijoadada.

Do ponto de vista religioso, o Babalòrìsà Sivanilton da Encarnação da Mata (o famoso Babá Pecê do *Ilê Axé Òsùmàrè*) conta sobre o que se acredita ser o início da festividade, ressaltando a importância e o pioneirismo do Babalòrìsà Procópio Xavier de Souza instituindo a celebração nas primeiras décadas do século XX (CASA DE OXUMARÊ, 2016a). No relato que se segue, é contada a história da chegada de um homem maltrapilho às portas da comunidade, pedindo que lhe dessem feijão para comer. Não obtendo êxito, ele ainda sofreu tentativas de uma remoção forçada por parte de Ogans, a ponto de o próprio sacerdote agarrá-lo pelo braço e o removê-lo do espaço:

---

<sup>6</sup> Xirê, também conhecido como sirê, é uma palavra Yorubá que significa roda ou dança para a evocação dos Orixás conforme cada nação.



Na noite do Candomblé, Ògún teria chegado muito nervoso e nada lhe acalmava, deixando todos apreensivos. Ògún então disse que Pai Procópio havia cometido um grande erro e que ele estava descontente com aquilo. [...] a primeira em negar comida para uma pessoa dentro do Asè e a segunda em botar uma pessoa para fora, sem sequer saber quem era. [...] Ògún chegou a dizer que aquele homem poderia ser ele próprio (Ògún), que poderia ter resolvido testar Seu Procópio, mas que nunca ninguém saberia (CASA DE OXUMARÊ, 2016a).

Para solucionar a questão, e até mesmo como forma de punição educativa, objetificando fazer memória sobre os acontecimentos para não mais se repetir, Ògún imputou uma pena a Procópio: para que todos os anos doravante, por ocasião de sua festa ritual, oferecesse uma grande feijoada e a distribuísse para as pessoas, sobretudo e principalmente para as que mais fossem necessitadas de tal caridade.

Nas versões mais comuns<sup>7</sup>, a panela contendo a feijoada propriamente dita é composta pelo feijão mulatinho, preto ou carioca (*Phaseolus vulgaris* L.), adicionado de carne seca ou carne de sertão, salpresa, orelha, toucinho, rabo, barriga, costela e pé de porco, paio, linguiça de porco, carne vermelha do tipo peito ou músculo, fato, bucho, bofe; acompanhada de arroz polido ou branco (*Oryza sativa* L.); salada de alface crespa (*Lactuca sativa* var. *crispa*) com rodela de tomate e cebola branca; e farinha de mandioca branca.

Em alguns lugares ainda é possível encontrar a presença de pães, sobretudo em tamanhos menores, para serem colocados dentro das farinhas de mesa, um sinal claro de pedido de prosperidade a Santo Antônio, para nunca faltar alimento nas casas. Essa prática ritual é atribuída à Iyalorixá Simpliciana da Encarnação, aquela que deu origem ao ritual dos Pães de Ògún (CASA DE OXUMARÊ, 2016b).

Retomando as discussões feitas por Câmara Cascudo (2004), além da feijoada propriamente dita, existem outros elementos abordados pelo autor a respeito da questão alimentar, podendo ser encontrados vestígios na vida dos brasileiros e na comida ritualística aqui estudada. O autor aponta para o consumo da bebida acompanhada do alimento, lembrando que todo povo possui sua bebida que lhe caracteriza. Nas feijoadas podem ser servidas cervejas pretas ou cervejas sem álcool (Malzbier), que tem a função ritual de brindar, com o intento de trazer coisas boas para as pessoas que estão festejando e perpetuar essa positividade.

---

<sup>7</sup> Rychelmy Veiga (2014, p. 76) elabora uma lista com os ingredientes mais frequentes na elaboração da feijoada: “feijão preto ou mulatinho, carne seca, carne de boi (chupa molho), orelha de porco, rabo de porco, pé de porco, costelinha de porco, lombo de porco, paio, linguiça portuguesa, toucinho e para temperar: a cebola, folhas de louro, alho e cominho”.



O ato de beber possui ainda a contemporaneidade simbólica de um cerimonial sagrado. Beber à saúde de alguém, erguer o brinde de honra, são gestos intrinsecamente ligados ao protocolo social. Não se compreende banquete oficial ou festa íntima sem esse pequenino cerimonial indispensável. Fácil é sentir a convenção da bebida depois de pronunciado o nome em honra do qual se bebe. Banquete sem brinde de honra não tem significação alguma (CASCUDO, 2004, p. 21).

Outra característica apontada pelo autor sobre os hábitos alimentares é a não utilização de talheres; a feijoada é servida e os participantes comem de mão<sup>8</sup>. Cascudo (2004), ao analisar de forma histórica o ato de comer sem talheres, conclui uma ligação deste ato com a Europa e a realeza da Idade Média, visto que, nos seus grandes banquetes, alimentavam-se usando as mãos. Portanto, para as comunidades-terreiro, comer utilizando as mãos demonstra uma aproximação com a ideia de realeza, o que é reiterado pelo ato de usar as mãos na refeição.

Contudo, é importante analisar o contexto sócio-histórico do Brasil, haja vista que as religiões de matriz africana têm sua base formada por negros escravizados. Esses sujeitos, nesta situação, viviam e praticavam as suas expressões religiosas dentro das senzalas, em lugares afastados das casas grandes senhoriais. Assim, apesar de Cascudo (2004) fazer uma comparação entre o ato de comer e a realeza, existe um apagamento dessa realidade dentro da história brasileira, pois, posteriormente, o ato de comer com as mãos estará presente nas classes populares da sociedade, ou, no caso da comida aqui analisada, dentro de comunidade em que a presença da cultura negra está presente.

Comida amassada e comida com a mão é de gosto incomparavelmente superior. Uma locução denuncia a técnica milenar de servir-se com os dedos, limpos de auxílio, como era protocolo para os Reis, Príncipes e Cardeais eminentes nos séculos XIV-XVI. De uma vianda gostosa diz-se que é de lambar os dedos. Segurar o alimento à mão, conduzi-lo à boca, *manducare*, era legitimamente o ato de comer (CASCUDO, 2004. p. 27).

Além da cerveja preta ou da cerveja sem álcool, a feijoada também pode ser servida com farinha de mandioca. Para Cascudo (2004), o uso da farinha tem relação direta com o cultivo da mandioca no Brasil, sempre abundante. Lembrando que, entre as matérias-primas das farinhas existentes no mercado, destacam-se a mandioca e o milho, uma vez que já existia o cultivo em comunidades indígenas desde antes da chegada dos portugueses.

<sup>8</sup> De acordo com Cascudo (2004. p. 46), “a tradição é muitíssimo anterior ao hábito da reunião ao redor de um móvel. Anterior à criação da mesa. A refeição em si é que é sagrada. O olhar alheio é contaminante”.

As diversas qualidades de farinha se faziam principalmente de milho, do arroz e da mandioca. Todas estas plantas eram abundantemente cultivadas. Plantava-se a mandioca de uma maneira que recorda o processo dos nossos pequenos lavradores de hoje em alguns Estados: em montículos de terra muito fofa, de propósito sem dúvida para facilitar assim o desenvolvimento da raiz (CASCUDO, 2004, p. 189-190).

Sobre a popularização da farinha na sociedade brasileira, Cascudo (2004) informa que a população mais pobre até hoje faz uso das mais variadas formas da mandioca, para além da farinha. Outro ponto levantado pelo autor é atrelado ao arroz, que ganhou destaque e se popularizou ao servir de acompanhamento da feijoada.

Uma constante alimentar era o arroz. Havia o que dispensava a cultura nos alagados e era o preferido. Dava a nutrição, pagava o imposto ao rei, comprava mais uma mulher para cama e trabalho de campo. Tê-lo-iam conhecido pelos berberes quando das arrancadas irresistíveis desde o séc. VII, fazendo vanguarda aos árabes, derramando-se até o Níger e o Oubangui. Já em 1100 plantaram Tombutu na areia solitária do Sudão, fazendo-a ilustre e sedutora, e, decorrentemente, desejada e destruída, vezes sucessivas. Com o arroz veio a fórmula do *kuz-kuz*, ainda uma permanente nas zonas islâmicas da África Setentrional e Atlântica. Era com arroz, sorgo ou trigo que o *kuz-kuz* começou, sozinho, até que o milho americano, *Zea mayz*, apareceu como sócio comanditário e presidente ciumento (CASCUDO, 2004, p. 183).

Apesar da análise realizada por Câmara Cascudo (2004) desses elementos no decorrer da história, é visível que esses alimentos e suas práticas estão amalgamados em grupos sociais, visto que muitos foram incorporados nas ritualísticas de religiões de matriz africana. Rychelmy Veiga (2014) realiza uma etnografia da feijoada de Ògún explanando a relação entre a comida e o candomblé. Ambas as instâncias são força motriz para energia dentro do terreiro e a própria festa circunscreve o ato ritual. Sendo um fator relevante para a perpetuação da tradição e das narrativas orais que compõem a religião, o ato de cozinhar esses alimentos é um momento para o mais velho socializar e ensinar ao mais novo:

O cozimento da feijoada começa um dia antes da festa, com a compra de todos os ingredientes, geralmente é feito no fogo à lenha e carvão. É o próprio pai de santo ou algum dos filhos de santo mais velhos que a preparam. A responsabilidade de cozinhar, nesse momento, geralmente é um ato também de socializar, de aprendizado onde os mais novos auxiliam os mais velhos. A preparação do fogo, catar o feijão, dessalgar de algumas carnes são feitos na véspera (VEIGA, 2014, p. 77).

Veiga (2014) lista a sequência ritualística começando com a matança para Exú, porém, antecedido a este ato está o preparo da feijoada, que será ofertada aos convidados e aos comensais. O autor salienta que essa comida pode ser cozida no fogão à

lenha em determinados locais e que os acompanhamentos da feijoada (o arroz, a farinha e a bebida) se caracterizam por sua devida popularidade com o passar do tempo.

Destarte, é perceptível que essas especificidades desaguam na feijoada de Ògún e perpassam várias vivências dentro do Brasil, pois, como dito anteriormente, a comida é popular e se transformou numa metonímia para o pertencimento de nação. Contudo, essas características são observadas com suas similitudes e discrepâncias no ritual feito para Ògún, oferecendo, primeiramente, a comida ao orixá, e, posteriormente, para a comunidade.

Com base nos pontos levantados pelos teóricos acionados no texto, na segunda parte deste artigo será feita a análise desta festividade em três terreiros de candomblé situados na capital baiana, Salvador, e na Região Metropolitana. Sendo assim, apontaremos o que continua vigente e o que se modificou com o passar do tempo.

## 2 Onde tem feijoada eu vou!

Nesta segunda parte do artigo é disposta uma análise com base na observação da feijoada para Ògún em três comunidades-terreiro de candomblé de nação Nagô/Ketu, bem como os elementos observados em cada uma, os pontos de confluência e os significados compartilhados, os saberes e fazeres das comunidades. Logo, a prática observada nestes três terreiros empreende a possibilidade de compreender similitudes e disparidades presentes nesta mesma prática ritualística: a feijoada de Ògún.

No primeiro terreiro, localizado na periferia de Salvador, no bairro Cosme de Farias, o começo desta festividade foi marcado pelo ato de colocar ao chão, no centro do terreiro, uma esteira coberta por uma toalha branca, nomeada de mesa – uma prática comum a todos os terreiros observados. Em seguida, iniciou-se o toque da *ramunha*<sup>9</sup> ao som de atabaques, anunciando um cortejo de filhas e filhos de santo que portavam os mais diversos objetos e utensílios de cozinha (como conchas, colheres de servir, facas, garfos e pegadores), além da panela contendo a feijoada e seus acompanhamentos.

Após o depósito das comidas e dos utensílios sobre a mesa, sentaram-se ao redor do móvel e evocaram diversas orações; o sacerdote recitava e era respondido em uníssono pelos presentes. Todas as divindades foram evocadas. Iniciou-se um

---

<sup>9</sup> *Ramunha* foi um toque da nação Jeje incorporado pela nação Ketu. É a cadência executada pelos atabaques e agogôs que capitula a estrutura dos diferentes toques que marcam o Xirê, mais conhecido como avamunha.

canto sem uso dos atabaques para Oxalá, a oração “*Ebò Bàbá ebo unjé wá, Òrìsànlá bori o, ebò*”, significando um chamamento para o orixá paterno Oxalá vir comer o milho branco que lhe era oferecido. Neste ato, o sacerdote aspergiu sobre os filhos uma água guardada num quarto próximo ao salão e grãos de milho branco cozidos. As divindades começaram a se fazer presentes. O silêncio da oração foi substituído novamente pelos acordes dos atabaques. O momento mais aguardado foi quando Ògún possuiu um Elégùn<sup>10</sup>, sacerdote de outra comunidade, amigo de longa data desta Casa. Todas as divindades dançaram em conjunto e se dirigiram para um quarto onde seriam acordados ou vestidos.

Enquanto Ògún se vestia, as pessoas se banquetearam com as iguarias presentes na mesa. Foram servidos primeiramente 13 homens, em pratos de barro contendo feijoada, arroz, farinha e salada de alface – essa organização do prato também se repete nas outras casas. Nesta primeira feijoada de Ògún, os homens receberam o prato acompanhado de uma cerveja preta e depois todos os outros convidados comeram da comida em pratos de vidro e não receberam a cerveja preta. Todos comiam de mão. Quando o último dos convidados fora servido, tocou-se novamente a *ramunha* e, em questão de segundos, a mesa foi desfeita e levaram todos os objetos novamente para o lugar de onde saíram.

Outro momento muito esperado foi a saída de Ògún para tomar o *rum*<sup>11</sup>. O orixá dançou inúmeras cantigas enquanto era ovacionado de pé pelos presentes, com palmas e palavras de ordem: *Patakori, Ogunhê*. Em um dado momento, Ògún se aproximou do sacerdote da casa fazendo uma reverência, ato este que fez a divindade Yemanjá incorporar, também tomando *rum*. Com sua chegada, formou-se uma grande roda em que outros sacerdotes e sacerdotisas foram convidados a dançar. A *ramunha* tocou novamente e todos os que estavam incorporados foram levados para o quarto. Ao final, cantou-se um *alujá*<sup>12</sup> e seguiu-se a cobertura dos atabaques com uma toalha branca, demonstrando para os presentes que era o final do rito – ato comum entre as casas observadas.

---

<sup>10</sup> O prefixo *Elé* significa “aquele que”, já a palavra *Gùn* origina-se da forma contraída do vocábulo *Igègùn* que, em algumas traduções, significa “montaria” ou “cavalo”. O vocábulo pode ser entendido como o cavalo em que o espírito monta, passivo do transe do orixá.

<sup>11</sup> Momento em que o orixá reproduz os atos no salão, dançando conforme suas características e devidamente paramentado.

<sup>12</sup> Toque específico do orixá Xangô. Ritmo produzido pelo som dos atabaques que aceleram em ritmo crescente, os passos de quem acompanha a dança, com gestos que simbolizam a saga de guerreiros, os atabaques aceleram gradativamente o ritmo tornando mais vibrantes os passos dos que dançam.

Em um local à parte, a última parte da festa teve início, que tem mais caráter de sociabilidade: todos começaram a comemorar de forma eufórica, servindo-se de diversas iguarias, pratos que não faziam parte propriamente desta liturgia religiosa, comidas típicas dos festejos juninos, bolos, doces, frutas, e ao som de uma dupla tocando teclado e cantando uma *seresta*<sup>13</sup>: é o momento profano, já se alimentou o espírito, agora se alimenta a carne.

No segundo terreiro, localizado em Salvador, no bairro da Mata Escura, a celebração, além da feijoada, era uma saída<sup>14</sup> de Ogan<sup>15</sup> de Oxóssi, que estava recolhido, segundo todos os preceitos, para ser reapresentado à comunidade durante este festejo. O culto foi iniciado com o momento de incorporação da iyalorixá, através de cantigas de Oyè<sup>16</sup>. Uma delas foi “*Agbogbo oro oro, ója le o, ori dè, ò sin nile Ògún awa Akoro, mobo uré*”, cujo significado ritual é de pedido de licença a Ògún para dar início ao seu culto, o senhor da Casa. O mais esperado dos orixás se fez presente fisicamente no terreiro. A Elégùn, de rosto transformado, já apresentava as feições sérias e severas de Ògún; o semblante meigo de uma idosa de pouco mais de 60 anos foi substituído pela seriedade de um guerreiro por excelência. Ògún se recolheu no quarto, para aprontar suas vestes e tomar o *rum*.

No momento da saída, cantou-se uma sequência de cantigas. Ògún, de braços dados, trazia o Ogan iniciado para a divindade Oxóssi para ser apresentado ao povo que aguardava por este momento, sentando-o numa cadeira que outrora estava coberta por um pano branco. Após estar sentado, foi cumprimentado pelos presentes. Ògún dançou cantos para ele e para Oxóssi, depois se recolheu para o quarto, onde já o esperavam para dar continuidade à celebração com a feijoada.

Iniciou-se o toque da *ramunha*, as filhas e filhos de santo saíram em procissão portando os mais diversos objetos e utensílios da cozinha, além da feijoada e seus acompanhamentos, colocando-os na esteira coberta pelo pano branco. Seguiu-se

---

<sup>13</sup> Seresta é um nome surgido no século XX, no Brasil, para rebatizar a mais antiga tradição de cantoria popular das cidades: a serenata. E, tal como mais tarde viria a confirmar-se no Brasil, essa música popular surgia como criação das camadas mais humildes dos negros e brancos pobres das cidades.

<sup>14</sup> Saída é o nome comumente utilizado para simbolizar o final do processo iniciático dentro do candomblé no qual o iniciado passa a ocupar seu lugar dentro da hierarquia.

<sup>15</sup> Ogan é o nome genérico para diversas funções masculinas. No candomblé, esse é o nome do sacerdote auxiliar escolhido pelo orixá, que permanece lúcido durante todos os trabalhos, não entrando em transe.

<sup>16</sup> Oyè é o nome dado quando alguém recebe um cargo dentro do candomblé, sobretudo nas obrigações de sete anos, quando há a mudança de status dos iniciados que incorporam.

um convite a 7 homens<sup>17</sup> aleatórios para fazer parte desta mesa ritual, diferentemente das outras casas em que foram escolhidos 13 homens. Ao final das orações, os homens comeram as iguarias com as mãos e beberam uma cerveja preta, levando de recordação deste momento o prato de barro – diferente das outras Casas, que o prato de barro foi devolvido. Enquanto os homens comiam, os demais presentes foram servidos em pratos de barro, e o acompanhamento de cerveja preta era de consumo opcional. Quando o último convidado foi servido, recolheu-se à mesa do chão e foram entregues pães de tamanho reduzido, enquanto se tocava a *ramunha* para levar para a cozinha as sobras das refeições.

Os iniciados que haviam incorporado junto com a *iyalorixá* saíram em *côrte*<sup>18</sup>, no momento posterior ao recolhimento da mesa. *Iansã* foi a primeira a tomar rum, seguida por Oxum, após esta tocaram cantigas para Oxalá e formou-se uma grande roda de filhos e filhas de santo que novamente incorporaram. Findou-se o momento cobrindo os atabaques.

Na última casa observada, situada na região metropolitana de Salvador, em Lau-ro de Freitas, no bairro de Itinga, antes do início da liturgia religiosa houve a distribuição de marmitas contendo feijoada, arroz, salada e farinha de mandioca para pessoas em situação de rua, no centro da cidade – prática observada exclusivamente nesta comunidade-terreiro. Filhas e filhos de santo corriam de um lado para o outro, arrumando quentinhas em vasilhas de isopor, correndo contra o tempo, pois o avançar do horário era notório. O *candomblé* estava marcado para ser iniciado ao meio-dia, mas, com os atrasos iniciais, ocorreu às 15 horas. Retornando após este ato, devidamente arrumados, iniciou-se a festividade propriamente dita no terreiro.

Seguiu-se uma sequência lógica de invocação das divindades, iniciando com o ato de despachar<sup>19</sup> Exú. Após esse ato introdutório, as cantigas de Xirê foram cantadas até invocar a última divindade, Yemanjá. Findou-se este momento e cantou-se uma cantiga para evocar a presença de todas as divindades de uma única

---

<sup>17</sup> Sobre a divergência numérica, Veiga (2014) atribui que a tradição não foi iniciada por Pai Procópio, mas que alguns terreiros utilizam 7 comensais, fazendo referência às qualidades de Ògún; ou ainda que o número 7 e seus múltiplos, 14 e 21, definem grandes ciclos. Nos terreiros em que são 13 comensais, existe uma associação ao sincretismo com Santo Antônio, visto que sua celebração é realizada no dia 13 de junho, daí a numerologia.

<sup>18</sup> Devidamente arrumados e paramentados, ao som de inúmeras cantigas, as divindades saem em cortejo rumo ao salão para tomar o *rum*.

<sup>19</sup> Na tradição que ainda hoje predomina nos *candomblés* da Bahia, o ato de despachar se refere a atender, como se fosse uma evocação de notificação. Evoca-se a Exú, como sendo a primeira divindade, e pede-se a Ele que vá comunicar aos demais sobre a realização do ato litúrgico naquela comunidade, para que se façam presentes.

vez, denominada de *Koia koia*, uma cantiga específica para induzir o transe. A partir deste momento, a divindade se fez presente na comunidade-terreiro, indo a um quarto específico onde o Elégùn, agora incorporado, se vestiu conforme as prescrições pré-estabelecidas. Quando estava pronto, saiu junto com a corte de orixás para o *rum*.

A saída da panela de feijão precedeu a saída das divindades, como se o centro da liturgia fosse o alimento. Uma fila interminável de filhas e filhos de santo, carregando os mais diversos objetos e alimentos (desde colheres, conchas e pratos, até uma esteira e uma toalha branca) se deslocou até o centro do terreiro, onde tudo foi colocado. A esteira foi coberta pela toalha branca, e as panelas contendo os alimentos, os utensílios e umas banquetas foram ocupadas por senhoras mais velhas.

13 homens foram escolhidos para serem primeiramente servidos da feijoada, em pé, à beira da esteira, portando nas mãos pratos de barro contendo a feijoada e uma cerveja preta. Os homens circundaram a esteira, enquanto orações específicas eram rezadas, depois se dirigiram à porta principal. Saíram em procissão: os homens e todo cortejo contendo a panela da feijoada, para uma área fora do barracão, onde começaram a comer das iguarias servidas. Comeram de mão, sem demonstração de constrangimento entre os pares.

Findando-se este momento, a segunda parte da festa começou, o momento que as divindades começaram suas danças. Ògún da Iyalorixá foi o primeiro a tomar rum, seguido por Exú de um filho de santo; enquanto dançavam, os espectadores ovacionam com bastante intensidade. Neste ínterim, os 13 homens retornaram ao barracão, e começaram a servir as demais pessoas, primeiro as mulheres, que ocupavam o lado direito do barracão, e posteriormente os homens, que ocupavam o lado esquerdo. Serviram a feijoada e os acompanhamentos supracitados na marmita de isopor, sem a cerveja. Todos comeram de mão.

Depois foi a vez de Iansã, Oxóssi, Oxum e Yemanjá. A última divindade a dançar foi Oxalá, um orixá tão velho que mal conseguia ficar de pé sem ajuda de um cajado e de pessoas que o segurassem. Finalizado este momento, ocorre o ato em que se cobre os atabaques e as divindades se recolhem novamente para o quarto. A última parte da festa teve início, na qual os convidados comeram e beberam diversas iguarias. O consumo de bebidas alcoólicas foi incentivado (cervejas em garrafas e em latas), e foram servidos salgados de festa: kibes, coxinhas e risoles.



## Considerações finais

Ao pesquisar sobre alimentação em terreiros de candomblé, as comidas e as celebrações fazem parte constantemente de uma vivência religiosa, sendo fundamentais para a manutenção da energia ancestral e para a manutenção das práticas coletivas, reunidas no entorno para cultuar suas divindades.

Neste artigo, o âmagô era apresentar o orixá Ògún e uma de suas comidas rituais, a feijoada. Num primeiro momento, aludimos teoricamente acerca da importância da comida para as comunidades-terreiro de Candomblé, explanamos sobre tópicos incontornáveis relacionados à religião de matriz africana, e, em seguida, delimitamos o desenvolvimento da pesquisa.

Este artigo é composto por duas partes, a primeira é de cunho teórico, na qual traçamos um panorama sobre a comida, em especial a feijoada, e seus percursos dentro de uma teoria que versa sobre a relação do alimento com a sociedade, desembocando na feijoada de cunho religioso, como ocorre nos terreiros para o orixá Ògún.

Na segunda parte, o foco foi a observação da feijoada de Ògún em três terreiros de nação Nagô/Ketu de Salvador e Região Metropolitana, exemplificando, assim, as teorias contidas na primeira parte do artigo. Estas observações foram feitas durante o período de junho, mês em que as casas fazem festas para a divindade supracitada. Portanto, percebemos convergências e divergências entre as práticas contidas nestas três Casas, ou seja, mesmo sendo uma festa para um mesmo Orixá e sendo ofertada uma mesma comida, a ritualista muda de terreiro para terreiro.

Este artigo corrobora para engrossar as fileiras dos estudos sobre a feijoada, mas com um foco pouco estudado, que é a sua vertente religiosa. A feijoada, na sua visão religiosa, é um alimento votivo para Ògún, uma divindade de terreiro, e, apesar das limitações contidas em virtude da escassez de estudos que abordassem a temática da Feijoada de Ògún, desvelando-se como incipientes, principalmente em relação a representatividade da cultura negra na construção da identidade nacional, este trabalho desponta como uma possibilidade de perpetuar as conexões e os saberes contidos nas práticas alimentares dos terreiros de candomblé.

## Referências

BARROS, José Flávio Pessoa de; TEIXEIRA, Maria Lina Leão. O código do corpo: inscrições e marcas dos orixás. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (Org.). *Candomblé: Religião do Corpo e da Alma: Tipos psicológicos nas religiões afro-brasileiras*. Rio de Janeiro: Pallas, 2000, p. 103-138.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. *Comunidades de Terreiro*. 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/direito-a-alimentacao-1/comunidades-de-terreiro>. Acesso em: 23 jun. 2024.

CARNEIRO, Edison. *Antologia do negro brasileiro*. Rio de Janeiro: Agir, 2005.

CASA DE OXUMARÊ. *Babá Pecê fala sobre a origem da Feijoada de Ògún*. Salvador, 12 jan. 2016a. Facebook: casadeoxumare.

Disponível em: [https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1055772417779329&id=215511825138730&set=a.284435408246371&locale=pt\\_BR](https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1055772417779329&id=215511825138730&set=a.284435408246371&locale=pt_BR). Acesso em: 29 jun. 2024.

CASA DE OXUMARÊ. *Os Pães de Ògún – O Nascimento da Tradição – A Fé de Mãe Simplícia!*. Salvador, 7 jan. 2016b. Facebook: casadeoxumare. Disponível em: [https://www.facebook.com/casadeoxumare/posts/os-p%C3%A3es-de-%C3%B2g%C3%BAAn-o-nascimento-da-tradi%C3%A7%C3%A3o-a-f%C3%A9-de-m%C3%A3e-simpl%C3%ADcia-atualmente-muitos/1052788121411092/?locale=pt\\_BR](https://www.facebook.com/casadeoxumare/posts/os-p%C3%A3es-de-%C3%B2g%C3%BAAn-o-nascimento-da-tradi%C3%A7%C3%A3o-a-f%C3%A9-de-m%C3%A3e-simpl%C3%ADcia-atualmente-muitos/1052788121411092/?locale=pt_BR). Acesso em: 29 jun. 2024.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CEAO – CENTRO DE ESTUDOS AFRO-ORIENTAIS. *Mapeamento dos Terreiros de Salvador*. 2024. Disponível em: <https://terreiros.ceao.ufba.br/terreiro>. Acesso em: 10 jul. 2024.

CORREIO DA BAHIA. Salvador tem três terreiros para cada dia do ano. *Correio da Bahia*, Salvador, 10 maio 2024. Disponível em: <https://www.correio24horas.com.br/minha-bahia/salvador-tem-tres-terreiros-para-cada-dia-do-ano-0524>. Acesso em: 28 jun. 2024.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida, uma história*. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.

LEONARDO, Maria. Antropologia da Alimentação. *Revista ANTROPOS*, Brasília, v. 3, n. 2, p. 1-6, 2009.

- LIMA, Vivaldo da Costa. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: CARDOSO, Carlos; BACELAR, Jeferson Alonso (Orgs.). *Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafrikanização*. 2. ed. Salvador: Pallas, 2006.
- MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, p. 31-42, 2001.
- NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares. *Comida: prazeres, gozos e transgressões*. 2 ed. rev. e ampl. Salvador: EDUFBA, 2007.
- PARÉS, Luis Nicolau. *A formação do candomblé: história e ritual da nação Jeje na Bahia*. Campinas: Editora da Unicamp, 2018.
- PRANDI, Reginaldo. *Mitologia dos orixás*. São Paulo, Companhia das Letras, 2001.
- RIBEIRO, Carlos; SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano. *Comida de Santo que se come*. São Paulo: Editora Arole Cultural, 2019.
- SANTOS, Miriam de Oliveira; SOUZA, Juliana Borges de. Comida como afeto, conforto e refúgio: entendendo o ato de comer em tempos de pandemia. *Revista de Alimentação e Cultura das Américas*, Brasília, v. 2, n. 2, p. 135-150, 2020.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. *Na palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas*. Ilustrações de Rodrigo Siqueira. Salvador: EDUFBA, 2011.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Comida de santo e comida de branco. *Revista Pós Ciências Sociais*, v. 11, n. 21, p. 127-142, 2014.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Apresentação. In: SANTIAGO, Fernanda (Org.). *Antropologia e alimentação: um olhar interdisciplinar*. Salvador: Segundo Selo, 2023, p. 7-12.
- VEIGA, Rychelmy Imbiriba. *Maldito fruto entre as mulheres: Pai Procópio de Ogum*. 2014. 109 f. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2014.