



XXII Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação – XXII ENANCIB

ISSN 2177-3688

GT- 10 – Informação e Memória

OUNJE MIMQ: INFORMAÇÃO E MEMÓRIA EM UM TERREIRO DE CANDOMBLÉ

**OUNJE MIMQ: INFORMATION AND MEMORY IN THE DAILY LIFE OF
A CANDOMBLÉ TERREIRO**

Dulce Edite Soares Loss. UFPB.

Carlos Xavier de Azevedo Netto. UFPB.

Modalidade: Trabalho Completo

Resumo: A presente comunicação tem como objetivo compreender como se dá o processo infomemorial sobre a alimentação sagrada no cotidiano de um terreiro de Candomblé. A alimentação desempenha papel central na religiosidade constituindo-se em um elemento notável, tanto nas ritualísticas do culto como na vida particular de seus adeptos (as). O estudo está ancorado na Ciência da Informação em que a apropriação do universo cultural da alimentação sagrada no Candomblé pelos seus adeptos compreende um arcabouço de informações no seu cotidiano. Na produção de dados, uma pesquisa bibliográfica foi realizada, seguida de entrevistas com quatro mães/pais de santo do Candomblé de raiz *Angola, Ketu, Èkiti-Èfôn* e *Nagô*. Diante dos estudos realizados o resultado apresentado revelou que a alimentação sagrada é visto pelos seus praticantes como manutenção, equilíbrio, estabilidade e transformação de vida, ou seja, como *àṣẹ*, força vital. Conclui-se que a alimentação sagrada reflete um sistema informacional oriundo da memória em que um conjunto de normas, valores e símbolos são apropriados e disseminados pelos praticantes desta religiosidade interligando direta e indiretamente o mundo dos homens aos deuses do panteão africano, como forma de construção de suas identidades coletivas.

Palavras chave: alimentação, candomblé, informação, memória.

Abstract: This communication aims to understand how the informational process about sacred food takes place in the daily life of a Candomblé terreiro. Food plays a central role in religiosity, constituting a notable element, both in the rituals of the cult and in the private lives of its adherents. The study is anchored in Information Science in which the appropriation of the cultural universe of sacred food in Candomblé by its adherents comprises a framework of information in their daily lives. In the production of data, a bibliographic research was carried out, followed by interviews with four mothers/father of saint of the root Candomblé *Angola, Ketu, Èkiti-Èfôn* and *Nagô*. In view of the studies carried out, the result presented revealed that sacred food is seen by its practitioners as maintenance, balance, stability and transformation of life, that is, as *àṣẹ*, vital force. It is concluded that sacred food reflects an informational system originating from memory in which a set of norms, values and symbols are appropriated by the practitioners of this religiosity, directly and indirectly linking the world of men to the gods of the African pantheon, as a way of building their collective identities.

Keywords: food, candomblé, information, memory



1 INTRODUÇÃO

Constantemente em todos os cantos do Brasil, geralmente em fins de semanas, pessoas se reúnem em templos chamados terreiros de Candomblé com o objetivo religioso de louvar e invocar em longas cerimônias os *Òrìṣàṣ*¹, *Nkisi*² e *Vodun*³ por meio de cânticos e danças culminando com uma alimentação sagrada, *ounje mimo*⁴, dessas divindades oferecidas aos visitantes e membros do terreiro. Tais ações são fatores determinantes para a união de uma comunidade de terreiro e a preservação das ações dos deuses. É neste cenário que encontramos um Candomblé oriundo da cultura negra no período colonial.

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

Etimologicamente, Candomblé é um termo de origem *Bantu*, originário da língua *Kikongo*. Provém da palavra *ka-ndón-id-é* ou *kán-domb-ed-é*, derivada do verbo *kulomba* ou *kandomba*, o que indica a ação de venerar, adorar, orar e evocar (LIGIÉRO, 1993). A compreensão desta etimologia nos leva a salientar a cultura religiosa, em que princípios e valores do originário e antigo homem africano, ressignificado e vivenciado pelos seus afrodescendentes em terras brasileiras, introduzem manifestações comportamentais, cosmovisões, acepções ontológicas e de ancestralidade divinizada para os diversos praticantes desta religião e suas distintas etnias por meio de uma série de ações e coisas⁵, que configuram um sistema informacional.

Por se tratar de um amplo universo cultural partilhado de visões de mundo, língua, princípios éticos, códigos e símbolos doutrinários, saberes e fazeres ritualísticos, instrumentos musicais, danças e culinária no decurso de suas atividades, um terreiro de candomblé é um arcabouço de informações memorialísticas, que busca manter vivas tradições étnicas que se prendem aos sentidos e aos valores dogmáticos desta religiosidade atribuídos por seus praticantes aos bens e práticas sociais das quais são protagonistas (LOSS, 2020). Nessa perspectiva, enquadram-se a convergência entre o espaço, as coisas sobre esse

¹ Denominação no idioma *Yorubá* para as divindades no candomblé nação Ketu e Èkiti-Èfòn.

² Denominação no idioma *Angola Bantu* para as divindades no candomblé nação Angola.

³ Denominação no idioma da região do Daomé – África para as divindades do candomblé nação Èkiti-Èfòn.

⁴ Termo do idioma *Yorubá* cujo significado é alimentação sagrada.

⁵ No sentido dado por Ingold (2012)



espaço, as coisas produzidas pelos humanos e seus desdobramentos simbólicos, como é apontado por Ingold (2012).

São justamente essas informações memorialísticas, que se encontram em seus saberes e fazeres presentes no cotidiano de um terreiro, que nos leva a questionar: Como o mecanismo de preservação e perpetuação de conhecimento na alimentação sagrada e seus tabus no Candomblé, na nossa pesquisa - a informação memorialística – ajuda a compreender simbolismos, modo de conduta dos seus adeptos (as) e uma representação étnico-cultural? Qual o papel da cozinha, na disseminação da informação em um terreiro de Candomblé?

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

Entre os bens adquiridos como herança, no universo sagrado do Candomblé, tem-se a alimentação como um dos seus pilares, compreendendo uma expressão gastronômica com amplo significado, e que estabelece vínculos e processos de comunicação entre homens, divindades, ancestrais, natureza e objetos (LODY, 2004). Circulando sob diferentes nuances, as informações memorialísticas sobre a alimentação em um terreiro de Candomblé abrangem o culto aos ancestrais (alimentação ofertada às divindades, à natureza e a objetos), os preceitos alimentares ligados a diversas nações por ocasião de ritualísticas e cerimônias festivas e os interditos (tabus) na alimentação dos seus praticantes provenientes de valores civilizatórios (mitologia dos *Òrìṣàs*) destas tradições históricas.

Diante deste cenário o objetivo desta pesquisa é analisar as informações oriundas da memória na alimentação sagrada de um terreiro de Candomblé compreendendo sua apropriação e disseminação pelos praticantes desta religião, seus simbolismos e seus tabus como modos de condutas. Empreender um estudo sobre a alimentação sagrada de um



terreiro é viabilizar a relação informação e memória em seu cotidiano no qual implica vivenciar um enraizamento relacional com a memória ancestral da África na busca de uma identidade de origem.

2 Oná⁶ A PERCORRER

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

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

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

Capurro e Hjørland (2007) afirmam que o conceito de informação, cotidianamente é usado no sentido de conhecimento comunicado. O estudo da sistematização da conceituação de informação realizada por Capurro (2003) relaciona o conceito do termo a três principais paradigmas, o Físico, o Cognitivo e o Social. Para este trabalho a abordagem é apreciada sob o olhar do Paradigma Social, que aflora da necessidade de se reconsiderar uma compreensão do processo informacional. Nesse paradigma, a natureza social da

⁶ Termo *yorubá* que significa “caminho”, “percurso”.



informação é levada em consideração pelo conhecimento compartilhado por uma comunidade ou grupo em um determinado contexto.

A metodologia aplicada constou de uma revisão bibliográfica e a aplicação da técnica conhecida como informante chave (*Key informant technique*) ou levantamento de opinião de especialista (*Expert-opinion survey*). Foram entrevistados quatro mães/pais de santo, numa faixa etária de 50 a 70 anos, de nação *Angola*, *Ketu*, *Èkìtì-Èfòn* e *Nagô* na cidade de Campinas – SP e João Pessoa – PB. Os conceitos trabalhados são alimentação, informação, memória e signo.

Norteados a pesquisa, fizemos uso da análise de conteúdo, com o intuito de sistematizar as falas, transformando-as em um documento-monumento, como assinala o historiador francês Jacques Le Goff (1992). O verdadeiro fim da análise de conteúdo é a interferência, dado que propicia a passagem da descrição à interpretação, enquanto atribuição de sentido às características dos materiais que serão levantados, enumerados e organizados (BARDIN, 1997). Para este artigo preservamos a língua *Yorubá* assim como o termo *Òrìṣà* para defini-los. Os participantes são codificados pelos nomes das *divindades* aos quais foram iniciados.

3 Ounjẹ E RELIGIÃO DE MATRIZ AFRICANA: um universo informacional simbólico

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

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

Aqui vale recordar o conhecido adágio de Brillat-Savarin (1995), “dize-me o que comes e te direi quem és”, já transformado em “dize-me o que comes e te direi de onde vens”. Ainda nesta rota, Sophie Bessis (1995, p.10) afirma que: “Dize-me o que comes e te



direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui”.

Assim sendo, refletir sobre a alimentação nos espaços do Candomblé, denota compreender como os adeptos desta religiosidade se encontram, por meio de um processo de compartilhamento informacional, integrado socialmente, culturalmente e espiritualmente na relação alimento-religião. Significa, do mesmo modo, aludir a um mundo em que o alimento, transformado em comida, muitas das vezes torna-se, não apenas a comida dos homens, mas a comida das divindades que são cultuadas por eles. (NADALINI, 2009; RIBEIRO, 2009; RABELO, 2013).

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

Elabora-se, então, que a natureza é a responsável pela produção dos alimentos, mas a cultura, e aqui nos referimos à cultura religiosa de matriz africana refletida nas memórias ancestrais faz surgir “um sistema de concepções herdadas expressas em formas simbólicas por meio das quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação à vida” (GEERTZ, 1989, p 66).

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

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

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



votivos para as divindades as recebem sempre de um mais velho ou até mesmo do líder religioso da casa, as quais se juntam a elas histórias da mitologia africana, signos e cânticos, que são entoados no preparo e na apresentação do prato votivo.

Todo conhecimento assim, se articula com a informação provinda da memória, onde ela ganha um papel central quando se fala em informação e comunicação para todas as vivências dentro do terreiro, “[...] Tudo que aprendi foi com informação dos meus mais velhos, tá na minha memória, e bem tada, porque eu não sei ler nem escrever e nem tenho um caderninho” (OŞUN)⁷. Sobre a fala de nossa interlocutora não ter um caderninho, vale destacar que muitos líderes religiosos têm um caderno em que as informações passadas em todos seus anos de aprendizagem são anotadas. Este caderno será seus suportes em todos os momentos que o esquecimento da memória se apresentar.

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

Por memória, entendemos a faculdade inerente e privilegiada do ser humano, que permite narrar lembranças e reconstruir um passado articulado com o presente. Jacques Le Goff (1992) ao definir o conceito de memória nos remete, em primeiro lugar, a um fenômeno individual e psicológico, que possibilitaria ao homem, ter a capacidade de armazenar e atualizar determinadas informações. Nesse contexto podemos perceber como a relação da memória com a informação começa a ser estabelecida no que se refere à informação ser passada de geração a geração em um terreiro de Candomblé. Segundo Azevedo Neto (2007) a relação entre informação e memória pode:

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

Em outras palavras, a multiplicidade de informações sobre a alimentação sagrada relacionada a uma memória ancestral do negro escravizado no cotidiano de um terreiro,

⁷ *Oşun, Oxum* no idioma português é uma divindade do panteão africano que reina sobre as águas doces, considerada a senhora da beleza, da fertilidade, do dinheiro e da sensibilidade.



ressignificada em terras brasileiras além de perpetuar um legado histórico passado de geração a geração assume uma significativa importância pelos valores que são manifestados neste universo. Aquino et alli (2007) em seus estudos ao conceber vínculos identitários à cultura africana e afrodescendente procura conceber a informação relacionando sua estrutura enquanto documento de memória. Nesse âmbito a recuperação, tratamento e disponibilização da informação são observados em um enquadramento com a memória coletiva (AZEVEDO NETTO, 2007).

No universo sagrado do Candomblé, tudo começa na cozinha, “[...] a cozinha do *àṣẹ* não são meras panelas, é o lugar onde tudo acontece, onde adquirimos as informações para aprender e cozinhar a comida do sagrado”, e ainda “a cozinha exige muitos cuidados quando está sendo feita a comida para arriar uma mesa de alimentos aos *Òrìṣàs* e exigem rituais, é acendida uma vela e acompanha um copo de água, para que haja renascimento e luz” (*YÈYÉ OMO EJÁ*⁸). Nesse contexto a cozinha se torna a “biblioteca”, enquanto espaço onde o conhecimento é ordenado e catalogado seguido de um grande “laboratório sagrado”, onde o saber fazer, a fé, o amor e o respeito se encontram para a magia das divindades advirem.

Ademais o sentido sagrado da cozinha de um terreiro de Candomblé e o procedimento existente permite a esta pesquisadora uma leitura de um sistema informacional em que as práticas efetuadas, norteiam as relações interpessoais entre sujeitos e comunidades e passa a constituir um elemento organizador e disseminador de informações envolvendo um processo de comunicação, na elaboração do conhecimento do indivíduo (SARACEVIC 2009), gerando transformações nas suas estruturas, tanto de caráter subjetivo como objetivo (BROKES, 1979).

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

Oferendas de comida fazem parte da rotina das mães e filhos de santo, marcam o cotidiano de um terreiro, desde a mais simples – um pratinho de

⁸ *YÈYÉ OMO EJÁ*, *Yemaya*, *Iemoja*, *Yemoja* ou *Iemanjá* é uma divindade do panteão africano, cujo nome deriva da expressão *Iorubá Yéyè omo ejá* ("Mãe cujos filhos são peixes"). Seu reinado se dá nas águas profundas do mar.



milho branco cozido para Oxalá e pipoca para Obaluaê⁹ – até as mais elaboradas, que envolvem diversos materiais e preparativos mais trabalhosos. As comidas ofertadas para os orixás, depositadas ao pé dos assentamentos, são feitas com os ingredientes prediletos de cada um e exibidas em belas composições de cor e textura, que não raro desenham algum elemento distintivo da divindade (RABELO 2013, p. 253).

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

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

Por ser uma característica principal de um signo - a mediação - permite aos praticantes da religiosidade constituir um elemento organizador no processo de comunicação ao tomar conhecimento de receitas específicas ofertadas às divindades no intuito de agradecer por dádivas alcançadas. Isso origina na informação “da comida de obrigação”, resultando na compreensão de uma circulação de dádivas (MAUSS 2008) em que os pratos executados são orientados pelos *itans*¹⁰, efetuados por meio de ritos, tendo representatividade no valor das suas mensagens que são trocadas quando são consumidos pelas comunidades, que agregam valores éticos e religiosos (LOSS, 2020).

Em um terreiro de Candomblé a comida fala (WORRTMANN, 2013). Ao preparem as comidas votivas às divindades os filhos de santo se apropriam de informações sobre os rituais específicos em seu preparo, entre eles os ingredientes e seus signos, que levam

⁹ *Obàlúwàiyé Obaluaíyê, Obaluaê, Xapanã, Omolu*, são alguns dos nomes como é conhecido essa divindade do panteão africano. Seu reinado são as doenças especialmente as epidemias. Seu poder se estende a causar uma doença assim como possibilitar a cura. Em uma tradução para o português *Obàlúwàiyé*, significa Rei e Senhor da Terra), *Oba* (rei) *aiyé* (terra),

¹⁰ Histórias da mitologia africana.



determinadas mensagens às divindades. Assim sendo, esses pratos votivos ao serem arriados e rezados nos assentamentos das divindades ou até mesmo em rezas junto a comunidade, permite no ato de “dar de comer ao *Òrìṣà*” uma codificação de mensagens sejam elas, de agradecimento ou pedidos de seus filhos (as). Nesse sentido a comida fala, pois no cardápio votivo das divindades para cada prato uma informação a ser codificada.

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

Os *itans* regem os cardápios votivos e as noções de gosto e restrições alimentares que representam características de paladar e personalidade de cada divindade, “é por meio dos relatos mitológicos que é possível construir um cardápio dos *Orixás*” (AGUIAR 2012, p 16 1). Nesse sentido a mitologia africana, com seus *itans* é outra fonte de informação fundamental para compreensão dos signos existente nas comidas ritualísticas articulando os alimentos às divindades, definindo-os e notificando-os com os arquétipos das divindades como revela *Oyá*, “*Òrìṣànlá*¹¹ é um *Òrìṣà* calmo, sereno, então oferecemos comidas frias a ele, como o mungunzá branco, já *Şàngó*¹² por ser um *Òrìṣà* do fogo, seu prato votivo, *amalá*, é servido quente com bastante pimenta”.

No que se refere ao paladar dos *Òrìṣàs* e às suas restrições alimentares o historiador Felipe Fernández-Armesto afirma que as sociedades têm hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado: “existem substâncias que consumimos para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino” (ARMESTO 2004, p. 60). Diante desta afirmação observa-se

¹¹ *Òrìṣànlá*, *Obàtálá* ou *Oxalá* é a divindade africana que criou o mundo, os homens, animais e plantas.

¹² *Şàngó*, *Xango* no idioma português é a divindade da Justiça, dos trovões e do Fogo. Além de ser conhecido como protetor dos intelectuais.



outra relação entre informação, alimentação e religião: as *quijila*¹³, interditos, de alimentos aos filhos (as) de santo:

Uma das alimentações proibidas para mim na Casa Fanti, foi à carne de carneiro, e o jerimum moranga, até os dias de hoje eu não como e minha família também não. Diz o *itan* que *Oyá* queria ter filhos e não conseguia, porque comia carne de carneiro, sua *quijila*. Então foi consultar um *Babalaô*¹⁴ que mandou ela fazer uma oferenda com carneiro, desta oferenda ele preparou um remédio e *Oyá* pode engravidar, porém o carneiro ela nunca mais pode comer. Então a carne de carneiro é proibida para seus filhos. Assim meus mais velhos me informaram e assim eu informo e conduzo minha casa (*OYÁ*).

Compreende-se diante do relato, que para os iniciados na religiosidade os *itans*, uma fonte de informação escrita, em uma leitura envolve a culinária de um terreiro e a vida de seus filhos (as), fixam signos, complexos ou não, que devem ser seguidos por uma *ègbé*¹⁵. Para efeito de informação a casa *Fanti Ashanti*, citada por *Oyá* é localizada em São Luiz, Maranhão, de raiz *Nagô*.

Quijila termo *bantu*, ou *èwò*¹⁶, termo *Yorubá*, é tudo aquilo que provoca uma reação contrária ao *àṣẹ* de um filho (a) de santo ou de uma determinada nação de Candomblé. As *quijilas* não são atos somente de filhos (as) de santo em relação aos seus *Òriṣàs*, as diversas nações existentes nas religiões de matriz africana também as apresentam:

Na minha nação os filhos têm restrições alimentares, não podem roer osso de forma alguma, não pode comer miúdos dos animais que são sacralizados em nossa nação *Angola*, não podem comer carne de caranguejo, arraia e tem restrições a algumas frutas tais como melancia, abacaxi, abacate e outras. Isto é para todos os filhos que são iniciados no *inkisse*, após a obrigação dos sete anos, quando se tornam *egboms*¹⁷, algumas das vezes eles questionam sobre essas proibições, aí a gente fala tentem comer, caso faça mal pode se tornar uma *quijila* para toda vida. Mas existem alimentos que serão *quijilas* para toda vida, pela história de seu orixá (*Òṣàlùfàn*¹⁸).

No relato de *Òṣàlùfàn* podemos ver que os iniciados (as) se apropriam da informação sobre tabus alimentares após o processo ritual de nascimento no santo. Vale destacar que estas informações repassadas em um terreiro de candomblé são adquiridas conforme as

¹³ Tabus no idioma *Bantu*.

¹⁴ Responsável pelo jogo de búzios.

¹⁵ Família, comunidade.

¹⁶ Tabus no idioma *Yorubá*.

¹⁷ Pessoa iniciada no Candomblé com todas as obrigações ritualísticas anuais pagas.

¹⁸ *Òṣàlùfàn*, *Oxalufam* *Oxalufã* conhecido como o Rei do pano branco, sua ação se manifesta através da luz, da fé, da paz e da razão.



etapas obrigatórias na religiosidade são pagas. Sobre os alimentos proibidos convém ressaltar que estes interditos não são informações generalizadas a toda nação *Angola*, podendo ser acrescidos ou não de outros elementos, assim como apresentar outras características.

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

Dentro do espaço sagrado da nação *Èkìtì-Èfòn* nós temos um interdito, porque a patrona desta nação é *Oşun* e a maior *quijila* de *Oşun* é a tangerina. Então no espaço sagrado, do portão de entrada para cá não entra tangerina. Aos *iyàwós*¹⁹ são informados que são proibidos de comer, aliás nem eu, *Iyalorixá*²⁰, como, porque todo o àşe de *Èkìtì-Èfòn* pertence a *Oşun*. Os *iyàwós* além da tangerina que é a da nação, eles também terão informações sobre interditos alimentares, vai variar das vontades de seus *Òrìşàs*. E se a casa estiver em obrigação nem café se faz dentro da casa, porque é *quijila* de meu pai *Òşàògìnyán*. *Quijila* não tem uma regra definida, é o *Òrìşà* quem coloca seus interditos. (*ÒŞÀÒGÌNYÁN*²¹).

Diante do relato de *Oyá*, *Òşàlùfàn* e *Òşàògìnyán* compreendemos que as informações sobre as restrições alimentares reforçam a “identidade mítica” que constitui a cosmologia deste universo. O não consumo de determinados alimentos preserva toda uma memória e histórias decorrentes da mitologia africana. Nesse sentido os relatos de interdições compõem o cotidiano de pais e mães de santo e de seus filhos (as), o que nos leva a concluir que as alimentações na religião lhes servem como guias de conduta e permitem uma localização étnico-cultural.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

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

¹⁹ Iniciado no candomblé.

²⁰ Denominação de uma zeladora de divindades.

²¹ *Òşàògìnyán*, *Òrìşàjìnyán*, *Ògìnyán*, ou *Oxaguián* são os nomes conhecidos dessa divindade africana. Jovem e guerreiro tem como características fundamentais o domínio, a austeridade e o zelo.



A cozinha de um terreiro de candomblé é o coração que bombeia toda energia e àçse no culto à ancestralidade. Um espaço em que tudo o que acontece está em sintonia com a informação sobre o sagrado da alimentação aos Deuses. O cardápio votivo oferecido revela comidas ritualísticas repletas de mistérios, onde, em uma leitura simbólica, o mito assume um lugar central de transmissão de conhecimento.

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

Concluimos que as informações memorialísticas sobre alimentação-religião no Candomblé fornecem um conjunto amplo de referências, normas, valores e signos, que direta e indiretamente interligam o mundo dos homens aos das divindades, definidas e conduzidas de acordo com registros míticos observados, apropriados e propagados pelo povo-de-santo.

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

REFÊRENCIAS

AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia de. Os Orixás, O Imaginário e a Comida no Candomblé. In Revista Fórum Identidade Itabaiana: Gepiadde, a. 6, v. 11, jan.-jun, 2012. Disponível em: < <https://seer.ufs.br/index.php/forumidentidades/article/view/1834/1620>>. Acesso em 10 de outubro de 2019.

AQUINO, M. A.; Costa, A. R. F.; Wanderley, A. C. C.; LIMA, I. F.; SANTIAGO, S. M. M.. A Ciência em ação: o museu virtual de imagens da cultura africana e afrodescendente. Inclusão Social, v. 2, p. 18-19, 2007.

ARMESTO, Felipe Fernandez. Comida: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

AZEVEDO NETTO, Carlos Xavier de. Informações e Memória: as relações na pesquisa. Revista História em Reflexão, Dourados, v. 1 n. 2, p. 520, jul./dez. 2007.



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

BESSIS, S. Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles. *Autrem.*, Série Mutat., Mangeurs, Mangeurs. France: Autrement, 1995, pp.154.

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

BROOKES, B. C. Theoretical Informatics in Stage II: Mechanization of IR Processes. In: International Federation for Documentation. *Theoretical Problems of Informatics: New Trends in Informatics and its Terminology*. . FID 568. Moscou: VINITI, 1979. p, 10 -18.

CAPURRO, R. Epistemologia e Ciência da informação. In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO, 5, Belo Horizonte, 2003. Anais... Belo Horizonte: Escola de Ciência da informação da UFMG, 2003. Disponível em: <http://www.capurro.de/enancib_p.htm>. Acesso em: 22 março de 2022.

CAPURRO, R HJORLAND, B. O conceito de informação. *Perspectivas em Ciência da Informação*, Belo Horizonte, v.12, n.1, p.148-207, jan./abr. 2007. Disponível em: <<http://portaldeperiodicos.eci.ufmg.br/index.php/pci/article/view/54/47>>. Acesso em: 23 março. 2022.

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

GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro, 1989.

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

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: Emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano18, n.37, p.25-44, jan./jun., 2012.

LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. 2. ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 1992.

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

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

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

LOSS, Dulce Edite Soares Loss. *Hungbê, um passado como referência: narrativas, experiência de ancestralidade nas práticas educativas no Ilê Axé Omilodé (João Pessoa-PB)*. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal de Campina Grande, 2020.

MARTELETO, Regina Maria. *Educação e Informação: a distribuição da Informação na sociedade*. In: *Revista Tempo Brasileiro*, v.1, ed. Trimestral. Rio de Janeiro, 1986.



MAUSS, M. Ensaio Sobre a Dádiva. Portugal: Edições 70, 2008.

NADALINI, A.P. Comida de Santo na Cozinha dos Homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião. 2009. 183f. Dissertação. Curso de Pós-Graduação, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

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

PRANDI, Reginaldo. Mitologia dos Orixás. Segredos Guardados: Orixás na alma brasileira. São Paulo. Companhia das Letras, 2005.

RABELO, M. C. M. *Os Percursos Da Comida No Candomblé De Salvador*. Papeles de Trabajo, Ano, N° 11, maio de 2013, p. 86-108.

RIBEIRO, P.H.M. Comida e religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira. In: Semana de Humanidades, 2009, Natal. Anais da XVII Semana de Humanidades. Natal: UFRN, 2009.

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

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

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

WERSIG, G. Information science: the study of postmodern knowledge usage. *Information Processing and Management: an International Journal*, Tarrytown-Nova Iorque, v. 29, n. 2, p. 229-239, Mar./Apr. 1993.

WERSIG, G.; NEVELING, U. The phenomena of interest to information science. *The Information Scientist*, v.9, n.4, 1975.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. In: *Habitus*, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5- 17, jan/jun. 2013.

VERGER, Pierre Fatumbi. *Orixás Deuses na África e No Novo Mundo*. Editora Corrupio Comércio LTDA, 1981.