



CULTURA ALIMENTAR: A LINGUAGEM DA FÉ E A RELAÇÃO ENTRE ALIMENTO DIVINDADE E UMBANDA

Hertz Wendell de Camargo (UEL/UFPR/ ECCOS)

João Emerson da Costa (Uninter/ ECCOS)

Terri Ulbrich (Universidade Estácio de Sá/ Faculdade Dom Bosco)

Resumo: O idioma alimentar é um veículo de autorrepresentação e transmite valores simbólicos, mediando trocas culturais. Já que comer a comida dos outros é teoricamente mais fácil que entender sua língua, a cozinha seria a porta de entrada para contaminações culturais. A entrega de alimentos para divindades é uma prática antiga da humanidade. A comida passa a ser um discurso com vocabulário, morfologia, sintaxe e retórica próprios de cada cultura sob a forma de preparo, serviço e consumo. As culturas indígenas, africanas e europeias mostram através de seus alimentos e comidas a importância cultural que os tipos identitários formadores da Umbanda trouxeram para a sociedade que circunda os terreiros. A Umbanda é uma religião genuinamente brasileira, e com isto, miscigenada em sua formação como o próprio povo brasileiro. Fruto de uma mistura de rituais, sua cultura alimentar não poderia passar despercebida. O objetivo deste trabalho é identificar, analisar e refletir sobre a linguagem que revelam os alimentos na Umbanda em relação aos Orixás e guias. Para tanto, a metodologia empregada é a etnografia complementada com a revisão bibliográfica sobre mitologia ameríndio-afro-brasileira e estudos sobre a composição dos alimentos e seu valor nutricional. Como resultado, apresentaremos hipóteses de como o espiritual e o divino (ecologia sociocultural) influenciam o corpo físico (natureza) e comportamento religioso (psique) a partir dos sentidos e significados produzidos pelo amalá.

Palavras-chave: alimento. Cultura. Umbanda. Religiosidade. Ritual.

Abstract: Food language is a vehicle of self-representation and conveys symbolic values, mediating cultural exchanges. Since eating other people's food is theoretically easier than understand their language, the kitchen would be the gateway to cultural contamination; the

ECO-REBEL

delivery of food for deities is an ancient practice of mankind. Food becomes a speech with vocabulary, morphology, syntax and rhetoric specific to each culture in the form of preparation, service and consumption. Indigenous, African and European cultures show through their food the cultural importance that Umbanda brought to the society that surrounds the terreiros. Umbanda is a genuine Brazilian religion, mixed in its formation as the Brazilian people itself. Product of a mixture of rituals, their food culture could not go unnoticed. In this context, our purpose is to identify, analyze and reflect on the language that food in Umbanda reveals in relation to the Orixás and guides. The methodology used is ethnography complemented with a literature review on Amerindian-Afro-Brazilian mythology and studies on the composition of foods and their nutritional value. We will also advance hypotheses as to how the spiritual and the divine (sociocultural ecology) influence the physical body (nature) and religious behavior (natural) from the senses and meanings produced by amallah.

Key-words: Food. Culture. Umbanda. Religiousness. Ritual.

Introdução

A Cultura Alimentar expressa a identidade de povos e grupos sociais ao longo do tempo. Está intimamente ligada à história, ao ambiente e às exigências específicas impostas ao grupo social pelo dia-a-dia. “Cada sociedade estabelece um conjunto de códigos alimentares, que tem nas suas práticas a consolidação de suas tradições e inovações” (PEREIRA, 2018). Esse conjunto de práticas pode ser considerado patrimônio cultural de uma comunidade e, por meio delas, um grupo social se reconhece e se fortalece, materializando suas identidades tanto em aspectos simbólicos quanto materiais. Comer é também ato social, cultural e político. Conforme a Conferência Popular por Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (2021), o tema mobilizador “comida de verdade como patrimônio” expressa a importância e relação da cultura alimentar com a soberania e segurança alimentar e nutricional.

Segundo Tainá Marajoara,

[...] O processo de produção materialista é em larga escala e em série, o que significa que não tem uma produção com identidade, uma assinatura ali. Diferente da produção cultural. Cultura vem do conhecimento tradicional, das práticas artesanais, do saber, fazer, falar, dos vocabulários, dos nossos rituais, dos nossos cantos [...] (PAIXÃO, 2018)

Portanto, quando abordamos o tema “cultura alimentar” significar que estamos envolvendo não apenas a materialidade do alimento, mas abarcamos também os saberes étnicos e regionais, os falares e os ritos, as diferentes espiritualidades amalgamadas às técnicas, ferramentas e processos artesanais, por fim, a relação ancestral com o alimento mantida por um determinado grupo humano. A sua defesa é um permanente processo de resistência dos povos originários, das

ECO-REBEL

comunidades tradicionais, de mestras e mestres guardiões, dos fazedores da cultura alimentar, dos detentores desse patrimônio:

A comida é expressão da cultura não só quando produzida, mas também quando preparada e consumida. As pessoas não utilizam apenas o que é oferecido pela natureza, mas criam alimentos, preparam-nos seguindo técnicas, escolhendo o que lhes convém conforme critérios também culturais (MONTANARI, 2008.)

Montanari discute “Comida, linguagem, identidade”, e ressalta que faz parte da natureza humana comer junto, e esse convívio acaba por dar uma dimensão mais que funcional aos gestos ligados ao comer: atribui-lhes sentido, valor comunicativo. A comida passa a ser um discurso eloquente, com vocabulário próprio (disponível em função dos recursos territoriais, econômicos e culturais), morfologia (que transforma os ingredientes em receitas), sintaxe (a refeição) e retórica, a adaptação do discurso (a comida) ao argumento (o comensal), sob forma de preparo, serviço e consumo.

No Brasil matizado pela colonização, a Cultura Alimentar de Curitiba está fortemente relacionada às culturas indígena, africana e portuguesa. Em outro momento, a presença da imigração de famílias de origem italiana, alemã, espanhola, polonesa, ucraniana, japonesa, síria, entre outras, introduziu outros hábitos na nossa alimentação. Os novos movimentos migratórios e imigratórios dos dias de hoje continuam a introduzir características aos hábitos alimentares dos povos nesta cidade. A cultura alimentar da umbanda em Curitiba, assim como o povo da sua cidade, também sofreu influência, e misturou-se.

As culturas indígenas, africanas e europeias mostram através de seus alimentos e comidas a importância cultural que os tipos identitários formadores da umbanda, trouxeram para a sociedade que circunda os terreiros. O atrativo das grandes festas, onde as comidas ritualísticas são servidas ao público frequentador e devoto das casas, templos, terreiros de umbanda, só comprova cada vez mais que a comida também é a uma expressão cultural que pode ser digerida e absorvida da forma mais simples e natural, que é o ato de comer. A entrega de alimentos para Deuses e divindades é uma prática antiga da humanidade, os egípcios acreditavam que existia uma divindade para cada necessidade do povo e para agradecer sua proteção faziam oferendas diariamente, as quais podiam ser comidas, e também incensos roupas etc.

Podemos entender como as religiões de matriz africana compõem o seu ritual, com base na cultura antiga e mantendo até hoje em dia a tradição de entrega de flores, frutas e alimentos para os Orixás que são cultuados dentro da religião. Para a religião ao transformar os alimentos em

ECO-REBEL

comidas estamos exercendo um ritual importante através das rezas, das colheitas, da comensalidade, no movimento que fazemos com o corpo, com as técnicas de preparo, tornando-o sagrado. Neste sentido a religião, oportunizou o acesso à alimentação, fazendo referência para além da religião, e sim para o nutrir biologicamente o corpo. Em outras ocasiões o alimento que foi oferecido ao Orixá ou divindade, cumprindo sua função que é de dar o *asé*, o poder, porém, deverá seguir o seu ciclo, que finaliza ao ser despachado, servindo de alimento aos animais ou adubo para a terra.

A gramática alimentar é um veículo de autorrepresentação e transmite valores simbólicos, mediando trocas culturais. Já que comer a comida dos outros é teoricamente mais fácil que entender sua língua, a cozinha seria a porta de entrada para contaminações culturais. A entrega de alimentos para divindades é uma prática antiga da humanidade. A comida passa a ser um discurso com vocabulário, morfologia, sintaxe e retórica próprios de cada cultura sob a forma de preparo, serviço e consumo. As culturas indígenas, africanas e europeias mostram através de seus alimentos e comidas a importância cultural que os tipos identitários formadores da Umbanda trouxeram para a sociedade que circunda os terreiros. A Umbanda é uma religião genuinamente brasileira, e com isto, miscigenada em sua formação como o próprio povo brasileiro. Fruto de uma mistura de rituais, sua cultura alimentar não poderia passar despercebida. O objetivo deste trabalho é identificar, analisar e refletir sobre a linguagem que revelam os alimentos na Umbanda em relação aos Orixás e guias. Para tanto, a metodologia empregada é a etnografia complementada com a revisão bibliográfica sobre mitologia ameríndio-afro-brasileira e estudos sobre a composição dos alimentos e seu valor nutricional. Como resultado, apresentaremos premissa de como o espiritual e o divino (ecologia sociocultural) influenciam o corpo físico (natureza) e comportamento religioso (imaginário) a partir dos sentidos e significados produzidos pelo amalá, nome dado à oferenda na Umbanda.

Umbanda

No Brasil, devido ao grande contingente de africanos, diretos ou descendentes, que hoje constituem a população, a cultura e a história africanas precisam fazer parte das reflexões e ações no espaço para a construção e evolução da cidadania. Resgatar essa trajetória é um indicativo de que estamos preocupados com a contribuição africanos para formação do patrimônio cultural brasileiro. O caminho para o reconhecimento dos distintos cultos e a relação com sua origem

ECO-REBEL

étnica vem por meio do estudo da história do negro no Brasil e na África (CHIELLA; MALACARNE, 2014). Na história religiosa brasileira, destaca-se que por muito tempo, o catolicismo manteve seu reinado, cheio de altos e baixos. Quando o mesmo entrou em declínio e ocorre a abertura de outras formas religiosas, duas outras fontes de extrema importância também solidificam sua força: o protestantismo e o espiritismo kardecista. No início do século XX, a diversidade religiosa aumenta e conseqüentemente, as inúmeras crenças e ritos moldam a população aos poucos e a cultura popular molda e adapta as crenças e seitas religiosas.

Estas relações do espiritismo brasileiro com a sociedade influenciaram um grupo de intelectuais religiosos a criar uma religião brasileira, com a feição multicultural típica do país ao longo do século XX: a Umbanda (CAMBOIM; RIQUE, 2010). A Umbanda – Religião Genuinamente Brasileira (URGB) nasceu em 15 de novembro 1908 e foi oficializada em 18 de maio de 2012, pela Lei n.º 12.664. Já em 08 de novembro de 2016, a Umbanda foi incluída na lista de patrimônios imateriais, após estudos do Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH).

Para que a Umbanda chegasse ao que se está hoje, o caminho foi longo e os aspectos organizacionais (como as federações), religiosos, ritualísticos e outros, que ocorreram em 1941, 1961 e 1973, Rio de Janeiro – RJ, foram de extrema importância (BARBOSA JUNIOR, 2013). O dicionário das religiões afirma: “a umbanda oriunda do Rio de Janeiro tornou-se muito popular a partir de 1925-1930” (ELIADE, 2009). Segundo a etimologia, *umbanda* é um vocábulo que decorre do *umbundo* e do *quimbundo*, duas línguas africanas, com o significado de “arte de curandeiro”, “ciência médica”, “medicina” (BARBOSA JUNIOR, 2014).

Um dos pontos-chave da crença espírita é a capacidade de comunicação entre o mundo material e espiritual. Para que ocorra tal fenômeno, é necessário a capacidade mediúnica. Segundo o espiritismo apenas algumas pessoas são médiuns, ou seja, conseguem se comunicar com os espíritos desencarnados (JARDIM, 2017). “A Umbanda é brasileira, baseada em fatos e personagens da época do descobrimento, tendo nos caboclos, nossos ameríndios, a figura mandante. Mais do que justo, por ser o índio a entidade autenticamente brasileira” (GUIMARÃES, 2015). Explicita-se que do ponto em comum – a mediunidade – entre umbandistas e espíritas, os cultos africanos e ameríndios sofreram uma enorme discriminação por parte dos espíritas, pois os mesmos consideravam que os índios e negros seriam carentes de luz ou ‘involuídos’ (BARBOSA JUNIOR, 2013).

ECO-REBEL

Os termos “baixo espiritismo” ou “espíritas involuídos” foram por muito tempo utilizados por Kardec, o pai da religião espírita, em relação aos umbandistas. Kardec não acreditava em magia. Sendo o ponto divergente entre as religiões. Juntamente com as dificuldades impostas pelo espiritismo, a Umbanda também foi alvo de preconceito e ignorância da sociedade em geral. Por muito tempo, e até hoje, muitas pessoas não se intitulam umbandistas, mesmo sendo praticantes. Elas alegam serem espíritas ou católicas, por medo de sofrerem retaliações (BERNARDO,2019).

A Umbanda tem como sua base não apenas o candomblé, catolicismo e o espiritismo, mas também fatores culturais e uma fortíssima ligação com a cultura indígena. A Umbanda é também cultura popular negra. Ambas se ligam e religam em diversos pontos. A cultura popular ampara a Umbanda e a Umbanda reforça a cultura negra e indígena. Entendendo que a Umbanda não é codificada, e assim, cada casa, terreiro, tenda ou templo de Umbanda, tem sua própria e individual ritualística, para seguirmos a pesquisa, encontramos no Terreiro do Pai Maneco, uma linha de pensamento que decidimos usar como parâmetro, para embasar esta pesquisa de Cultura Alimentar.

Pela filosofia criada pelo seu fundador, Fernando Macedo Guimarães (Pai Fernando), no Terreiro do Pai Maneco (comunidade pesquisada, que possui mais de 1.800 médiuns), em suas entregas ritualísticas chamadas de amalás, não se usa o sangue oriundo de qualquer animal, como elemento de composição da oferenda. Frisando que não é uma questão de certo ou errado, simplesmente de filosofia, visto que a própria Tenda Da Piedade, de onde a Umbanda se originou, fazia uso de carne, no sarapatel, pedido da entidade Orixá Mallet usado para limpeza e proteção da casa.

A Umbanda compreende seu papel agregador e pluralista, e com o passar dos anos assim como a sociedade que circunda os terreiros, ela mesma incorporou tipos sociais distintos, advindo de mudanças sociais, como por exemplo a linha dos mendigos, baianos, ciganos entre outros. A Umbanda é uma religião genuinamente brasileira, e com isto, miscigenada em sua formação como o próprio povo brasileiro. Fruto de uma mistura de rituais, de influências, sua cultura alimentar não poderia passar despercebida. Esta pesquisa procura buscar a real relação entre os Orixás e guias e seu alimentos rituais, usar a mitologia para explicar a atuação da divindade no ser humano, e a ciência que explicará a composição dos alimentos usados e seu valor nutricional no organismo, para construirmos hipóteses de como o espiritual e o divino influenciam o físico na geração do campo de força produzido pelo amalá.

Os alimentos

“A ideia de comida remete de bom grado à natureza, mas o nexo é ambíguo e fundamentalmente inadequado” (MONTANARI, 2008, p.15); assim, inspirando reflexões sobre o cotidiano ato alimentar, Massimo Montanari inicia, “comida como cultura”, obra publicada originalmente em 2004 e trazida para o Brasil pela Editora Senac São Paulo em 2008. No livro, o autor explora a premissa de que todos os processos envolvendo comida – coleta, cultivo, preparação e consumo – são culturais, já que a alimentação é formada por escolhas baseadas em infinitas combinações de preceitos nutricionais, climáticos, geográficos, políticos, religiosos e sociais, entre outros. Aqui, a nossa comida é ritualística. Os alimentos usados nos rituais de cruzamento de pais e mães de santo ou nas entregas de amalás, são em sua grande maioria frutas, legumes, mesmo estes conforme a localidade e condição meteorológica se tornam difíceis de encontrar. Apesar de já não ser refém da natureza, o homem ainda depende da sazonalidade dos produtos. As sociedades buscam formas de estabilizar o abastecimento dos bens agrícolas, e a busca por formas de conservação dos alimentos também era sistemática, gerando as tecnologias de desidratação (por sol, fumaça ou salga) e fermentação.

As diferentes formas de se transformar o alimento são há muito objetos de reflexão para sociólogos. Para esses estudiosos, apenas sociedades complexas e fortemente hierarquizadas foram capazes de produzir uma culinária profissional, diferente da praticada no âmbito doméstico. E somente países com tradição escrita puderam registrar seus saberes culinários, ato que “torna possível o desenvolvimento cumulativo dos conhecimentos, que concretiza um saber constituído” (MONTANARI, 2008: p. 62).

Mesmo com muita dificuldade de encontrar estes alimentos é importante que se mantenha a tradição, pois sua inexistência ou a baixa procura pode acarretar a perda e/ou esquecimento de receitas, causando um apagamento de memórias na religião. Este acesso a determinados alimentos relaciona-se a importância para a soberania alimentar, já que obtê-los implicar na continuidade de um ciclo que faz os alimentos circular entre as pessoas. O que já nos alertou Josué de Castro: “É através da deficiência de alimentos que a monocultura se impõe, é através da fome que o latifúndio gera, e assim por diante” (CASTRO, 1937, p. 21).

A diversidade de alimentos é também diversidade cultural, especialmente no caso das religiões de matriz africana. A engenheira agrônoma Franciléia Paula de Castro em reportagem sobre alimentos disse que “mais de 70% das variedades de alimentos no mundo já se perderam nos últimos cem anos”. Muitos alimentos ainda estão preservados hoje graças às comunidades tradicionais. Aí observamos importância dessas comunidades para uma cultura alimentar

ECO-REBEL

diversificada. Na 5ª “Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Povos e Comunidades Tradicionais” se reuniram para denunciar através de uma carta, a falta de acesso à diversidade de alimentos que compõem a cultura alimentar de sua região, devido a sua baixa produção, isso abre caminhos para a substituição de alimentos, introduzindo alimentos calóricos e artificiais. Ressalta-se neste trabalho a grande importância da alimentação para as práticas religiosas de matriz africana e mais que isso, do acesso a determinados alimentos, não industrializados, que possuem aditivos ou modificações em sua composição. Preservar estas práticas culturais passa a ser determinante para preservar a manutenção de determinados alimentos a elas relacionadas.

Como estamos falando de cultura, cabe aqui o pensamento formador da filosofia aplicada na conduta da comunidade de terreiro de nome Terreiro do Pai Maneco, idealizada e instituída por Fernando Macedo Guimarães, que discorre a respeito de seu entendimento do amalá, para que serve e de que modo pode ser feito para estar em harmonia com o meio ambiente, no qual será inserido:

A comida que se oferece ao Orixá é o Amalá e é um grande campo de força. [...] O amalá é um ritual que se faz com elementos que vibram na sintonia dos espíritos, que eles usam para criar um campo de força. O amalá reúne a força do médium, do Orixá e dos espíritos que vêm aceitar e se comprometer a executar o trabalho. Muitos pais-de-santo que por um motivo ou outro não possuem terreiro, trabalham com muita eficiência somente através das entregas aos Orixás. Em momentos de dificuldade, para a cura da saúde, o equilíbrio e a paz familiar, levantar as forças pela energia, e muitas outras necessidades, um amalá bem-feito e direcionado à entidade certa resolve o problema. [...] o umbandista pela sua religião que manipula e usa a natureza como para seus trabalhos é um ecologista em potencial. Qualquer material não biodegradável não deve ser deixado no local da entrega do amalá, exceto as velas que se queimam e derretem. Se isso não for possível a pessoa tem a obrigação de ir um dois dias após levantar toda a entrega feita. Os materiais usados nos amalás são: velas, charutos, cigarros, fumo, caixa de fósforos entreaberta, frutas, comidas e bebidas. Todo esse material é biodegradável. O alguidar que é onde se deposita a comida, segundo algumas correntes, forma uma ligação do amalá com o elemento terra por ser feito de barro. Mas se a entrega for feita no chão, o contato se dá mesma forma, razão por que recomendo que ao invés do alguidar, que se faça um canto bonito com folhas naturais, como folha de bananeira e outras de forma larga, e que se use uma porunga substituindo o alguidar de barro. Deixar ponteiro e facas que não têm nenhum efeito no amalá choca com a natural energia ecológica do umbandista. Copos de vidro ou copos de plásticos também caem no absurdo e no erro, por não terem nenhuma energia. Para a bebida deve ser usado um coité e o que sobrar na garrafa deve ser jogado em círculo em volta do trabalho. Não vejo necessidade das fitas coloridas, se o trabalho pode ser cercado com raízes de folhagens extraídas do próprio mato. (GUIMARÃES, 2017).

ECO-REBEL

Alimentos e comidas utilizados na composição do amalá

A comida ritualística de cada Orixá, segundo orientação da direção do Terreiro do Pai Maneco; sua composição, sua influência no organismo e sua importância na conexão do material com o espiritual e o Divino através do ritual do preparo e entrega do Amalá.

Oxalá – Canjica branca cozida coberta com algodão, folhas de boldo. Regar com mel. A canjica contém proteínas, fibras, ferro, magnésio, fósforo, zinco, vitaminas B1, B2, B3, B5 e B6 e ácido fólico. Parece que é um alimento bem completo, pleno, assim como o Orixá a quem é destinado. A canjica possui em seus nutrientes uma grande quantidade fólica. O ácido é responsável pela formação de outras células do corpo humano, e contribui para o equilíbrio do organismo. O ácido fólico é essencial para formação do DNA, talvez aí esteja a relação com o Orixá Criador de todas as coisas.



Foto: Daniel Rebello

Oxum – Canjica amarela ou branca ou frutas – como melão. De maneira geral, o melão é composto por 80% de água e por uma quantidade moderada de açúcares. É uma das frutas mais ricas em sódio, mas também contém o potássio, magnésio e cálcio. A quantidade de betacaroteno varia. Quanto mais alaranjada a coloração da polpa, maior a concentração destes nutrientes. Devido a seu alto teor de água ele auxilia com efeito diurético, aliado a presença de potássio, ajuda também no controle de pressão arterial. Além de ter um efeito levemente laxante, por conta da presença de água, fibras e do magnésio, que fazem do melão um bom auxiliar do trabalho intestinal. Além de tudo isto, a vitamina C que também está presente na fruta, têm uma ação antioxidante no organismo, ajudando a prevenir vários tipos de doenças, como exemplo as do coração. E esta vitamina C fortalece o sistema imunológico e participa da formação de colágeno,

ECO-REBEL

ossos e glóbulos vermelhos, e ainda facilita a absorção de ferro dos alimentos de origem vegetal. Então se Oxum para os Umbandistas é a grande equilibradora emocional e espiritual, o melão com suas propriedades reguladoras e circulatórias está bem relacionado a função do Orixá sobre nós.



Foto: Daniel Rebello

Oxóssi – São bem variados os alimentos usados para preparação da comida (amalá) para Oxossi, assim como a natureza, plural, este Orixá é a representação divina de nossa natureza produtiva e reprodutiva. Entre os alimentos a abóbora se destaca, pela variedade de sua utilização. A abóbora é rica em sais minerais, como cálcio, fósforo, zinco, selênio, magnésio e, principalmente, betacaroteno, substância que protege a pele e a visão. O óleo extraído de suas sementes são excelente fonte de gorduras insaturadas, além de ter uma boa quantidade de ferro. Por possuir boas quantidades de antioxidantes, o consumo de abóbora reduz o risco de certos tipos de câncer, doenças cardiovasculares, derrames e problemas nos olhos, como a catarata. As fibras da abóbora auxiliam na diminuição do apetite, fazendo parte de dietas para o controle de peso. O ferro e o zinco têm ligação no que diz respeito à formação adequada dos glóbulos vermelhos e ao funcionamento adequado do sistema imunológico. Também combate a prisão de ventre e é indicada para doenças do aparelho digestivo e dos rins. Muito interessante este alimento na comparação ao orixá, a quem é ofertado, pois Oxóssi como caçador, o sentido da visão também é importante, e a proteção da pele se faz muito necessária, evita a entrada de bactérias nocivas, e em se tratando da espiritualidade as larvas astrais.

ECO-REBEL



Foto: Daniel Rebello

Iemanjá – A comida servida a rainha do mar é o manjar branco ou peras, geralmente frutas suculentas e brancas. Leite obviamente utilizado no preparo do manjar, tem associação direta a uma divindade Mãe, que emana maternidade. Só por si já é simbólico com a natureza da mulher, gerar e alimentar a todos. A figura de Iemanjá, é a da grande mãe da Umbanda, e com isso a alimentação, sendo o leite de grande valor nutricional, é seu símbolo de ligação a grande Rainha do mar.



Foto: Daniel Rebello

Ogum – Ogum aprecia muito a manga, feijão fradinho, melancia, romã e amendoim. São as oferendas mais simples dentre os Orixás, elas podem ser entregues em beira de cachoeira, praias, estradas de terra, mato e até mesmo em um jardim. O interessante é que se deve forrar com folhas

ECO-REBEL

de couve e pô os alimentos encima. A manga é uma fruta rica em uma variedade de fitoquímicos e nutrientes, a polpa da manga é rica em prebióticos, fibras alimentares, vitamina C, polifenóis, carotenóides e provitamina A. Além disto, a fruta tem muitas propriedades benéficas para saúde, tais como: ajuda a purificar o sangue, diurético, combate a bronquite, tem efeito expectorante e combate a acidez estomacal, rica em ferro ajuda a combater anemias e o desânimo. É uma fruta muito combatente, que entra realmente em luta, para o bom funcionamento do organismo, uma boa característica aplicada a Ogum.



Foto: Marco Nasser

Iansã – Acarajé de feijão ou milho em espiga coberto com mel ou ainda canjica amarela, são alimentos indicados para a composição do amalá. A senhora dos ventos e dos temperamentos extremados, pode sim ser bem associada com nossos hormônios. O mel evita a liberação de hormônios associados ao estresse. A temperança ou o destempero podem ser despertados com o campo de força criado por este amalá, vai do pedido do requerente.

ECO-REBEL



Foto: Daniel Rebello

Xangô – Quiabo e/ ou frutas – como exemplo o abacaxi e camarão. Quiabo é rico em cálcio, ajuda na manutenção da saúde dos ossos, nosso esqueleto nos dá firmeza e sustentação, o camarão dá a vitamina b12 que age evitando o Alzheimer e outras doenças neurológicas. Logo o campo de força gerado, trará uma energia de firmeza, lucidez e raciocínio. Ressaltando que, para os orixás, entregamos em sua grande maioria os alimentos sem muita preparação, o alimento em sua forma natural, por isso uso das frutas, como carro chefe nas entregas, sua facilidade de compra e sua praticidade na hora de entrega. Vale falar que orixá é a natureza e como seria importante o compartilhamento dessa energia na hora de entrega do amalá, assim como orixá, eu também sou parte dessa natureza, seja ela física seja espiritual. Lembrando que estes são os sete Orixás, aos quais os filhos da casa, Terreiro do Pai Maneco fazem suas práticas devocionais e ritualísticas.



Foto: Daniel Rebell

Considerações finais

Com o desencarne de Fernando Macedo Guimarães, o Terreiro do Pai Maneco passou a ser dirigido e conduzido por sua filha, Lucília Macedo Guimarães. Yedda, esposa de Fernando, assim como o fazia com o marido, continua apoiando a filha na direção da casa. Hoje, algumas questões são pensadas e revistas, no que tange a Cultura Alimentar, o pensamento continua conforme Fernando idealizou. Mãe Lucília inclusive já disse: “o pai já deixou tudo organizado para prosseguirmos o trabalho, é só continuarmos”.

Então, até que os espíritos orientem a dirigente ou a mesma faça entendimentos devido as situações atuais de Pandemia, que precisa ser observada em todos os sentidos, inclusive na forma de realização do ritual de preparo e entrega da oferta, afinal em todos os processos devem ser observadas as medidas impostas pelas autoridades sanitária e de saúde. Responsabilidade Social individual e principalmente de quem dirige um dos maiores terreiros de Umbanda, em números de médiuns registrados e atuantes, responsabilidade com o grupo, com a comunidade interna e externa ao terreiro. Com respeito a Cultura Alimentar, esperamos ter contribuído, mesmo que seja de forma simples, com novas formas de entender as relações dos alimentos e comidas com os orixás e guias a eles oferecido, como por exemplo; A comida para Exu(entidade) é feita com farinha que vem da terra e com alimentos quentes, porque Exu mexe com materialidade, sexualidade, uma energia quente. Para Oxalá (Orixá), que é um orixá de serenidade, então você serve canjica fria, já que ele mexe com calma, paz, plenitude.

Compartilhar a mesa significa compartilhar as mesmas crenças e visão de mundo. Quem não come as mesmas coisas é considerado diferente e, neste sentido, as práticas alimentares, exercem a função de construir e representar identidades. Isto ocorre naturalmente na esfera secular, mas realmente um divisor quando se trata de alimentação no contexto religioso. A alimentação determinada pela religião apresenta-se como bastante nucleadora, no sentido de que aproxima os que tem as mesmas práticas, os que consomem a mesma cultura e afasta os que tem práticas diferentes, formando núcleos. As práticas alimentares têm a função não apenas de marcar identidades, mas também, espaços no tempo. Os alimentos associados simbolicamente a seus respectivos mitos, evocam e rememoram tais acontecimentos em ciclos frequentes, tornando-se um calendário litúrgico e ao mesmo tempo culinário.

Referências

BARBOSA, Ademir Junior. **Novo dicionário de Umbanda**. São Paulo: Universo dos Livros, 2014.

BARBOSA, Ademir Junior. **O livro essencial da Umbanda**. São Paulo: Universo dos Livros, 2013.

BERNARDO, André. Como **Allan Kardec popularizou o espiritismo no Brasil, o maior país católico do mundo**. BBC News. Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-47751865>. Acesso em: 18 maio 2020.

CAMBOIM, Aurora; RIQUE, Julio. Religiosidade e espiritualidade de adolescentes e jovens adultos. **Revista de História das Religiões**, n.3. p 251-263. 2010.

CASTRO, Josué de. **A Alimentação Brasileira à Luz da Geografia Humana**. Rio de Janeiro: Livraria do Globo, 1937.

CHIELLA, Ivanete Vanzela Filippi; MALACARNE, Vilmar. **Candomblé e Umbanda na Escola: cultura, história e origem das religiões de matriz africana**. Cadernos PDE, Os Desafios da Escola pública paranaense.S/D

CONFERÊNCIA POPULAR POR SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (2021). Disponível em: <https://conferenciassan.org.br/>. Acesso em Out. 2021.

ELIADE, Mircea; COULIANO, Ioan P. **Dicionário das Religiões**. Tradução: Ivone Castilho Benedetti. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2009.

GUIMARÃES, Fernando M. **Grifos do Passado**. 2.ed. Curitiba: Reproset Gráfica e Editora Ltda, 2015.

GUIMARÃES, Fernando M. **Umbanda pés no Chão**. Disponível em: <https://www.paimaneco.org.br/2017/07/27/umbanda-pes-no-chao/#1500763242305-%20e39ee5b7-1c3a>. Acesso em: 09 nov. 2020

JARDIM, Tatiana. **Umbanda: História, cultura e resistência**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Serviço Social) – Rio de Janeiro: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2017. 111p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

ECO-REBEL

na perspectiva do Professor PDE, Paraná. 2014.

OLIVEIRA, José Henrique Motta de. **Das Macumbas à Umbanda: uma análise histórica da construção de uma religião brasileira**. Limeira: Editora do Conhecimento, 2008.

PAIXÃO, Mayara. Tainá Marajoara: Cada agricultor tombado no campo é um dia a menos de comida em casa. 2018. **Brasil de Fato**. Disponível em:

<https://www.brasildefato.com.br/2018/12/03/cada-agricultor-tombado-no-campo-e-um-dia-a-menos-de-comida-dentro-de-casa>

PEREIRA, Lair. O que é cultura alimentar? **Cultura 930** (2018). Disponível em: <https://www.cultura930.com.br/o-que-e-cultura-alimentar/>>. Acesso em Out. 2021.

Aceito em 05/12/21.

ECOLINGUÍSTICA: REVISTA BRASILEIRA DE
ECOLOGIA E LINGUAGEM (ECO-REBEL), V. 7, N. 3, 2021.