

COZINHA BAIANA: A CONTRIBUIÇÃO AFRICANA COM A COMIDA DE SANTO

Luiza Inês Saliba

Venâncio Luiz Saliba

O surgimento da culinária afro descendente, especificamente, se deu com a chegada dos negros africanos durante o processo escravocrata no Brasil.

As diversas etnias trazidas ao nosso país de forma involuntária, vinham de diversos patamares da sociedade, como reis e rainhas, lavradores, serviçais e essa fusão de conhecimentos iam ampliando nossos limites de conhecimentos. Na prática da religião dos povos que vieram ao Brasil, somente os povos Malés não permaneceram por aqui, por conta que sua fé divergia dos demais afrodescendentes. Os mesmos cultuavam os Orixás.

Os afrodescendentes trouxeram o diferencial ao estado da Bahia, com destaque para as religiões afrodescendentes que influenciaram a culinária local

A Bahia diferente dos outros estados do Brasil, teve sua independência conquistada o dia 2 de julho de 1823, com a participação de brancos, negros e índios. A presença do negro no Brasil foi tão forte e importante que no processo da diáspora, onde o restante do mundo se libertou do jugo dos judeus, a Bahia foi palco da libertação do povo

africano. As casas de Candomblé “Casas de Santo” trouxeram uma contribuição para a sociedade em fatores como: religiosidade, formação intelectual, trabalho social, formação profissional e Amor ao próximo.

Como Chegou – Onde chegamos

Os negros ao chegarem no Brasil, encontraram grandes dificuldades para cultuarem seus Orixás, uma vez que morando em senzalas não tinham a liberdade para seguir as regas que praticavam fora do Brasil e também a intolerância religiosa era imperativo no País, como observamos até os dias atuais. Para coibir a prática voltada aos Orixás, o “senhor da casa grande” exigia do escravo sua fé e prática somente voltadas a religião católica (PRANDI, 2019).

Comida de Santo: Preparo e rituais

Os escravos tinham aí uma grande chance de incorporar suas entidades e cultivar à sua maneira. O preparo das comidas de santo se tornou um grande desafio para os escravos devido à escassez de insumos em geral. Tanto a comida de santo quanto a comida de escravos eram preparadas com os mesmos ingredientes, sofrendo a divisão de 1/3 destinado ao Orixá e 2/3 para a alimentação do escravo (PRANDI, 2000).

Ingredientes tradicionais da comida afrodescendente

Toda comida afrodescendente é composta de no mínimo 5 ingredientes: camarão, gengibre, castanha de caju, amendoim e azeite de dendê. O dendê, conhecido também como palma-de-guiné, dendem



(Angola), por nossa sorte encontrou no Brasil um terroir favorável para sua cultura, ainda mais relevante na costa baiana do dendê. Sua semente, lembremos, foi trazida pelos negros.

O Acarajé virou nosso patrimônio, tombado pelo IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

Uma grande parcela da comida de santo é também consumida em restaurantes e casas de culinária regional como - o Vatapá, o Caruru, o Acarajé, que em 2004 foi tombado pelo IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, feijão fradinho, parte das oleaginosas, a indispensável noz-moscada, a farinha de mandioca herança dos índios, vários legumes, vegetais, proteínas como camarão, ovos, tubérculos e as frutas muito usuais nas mesas de Cosme e Damião.

Os rituais do preparo “Cozinheiras de Santo”

Todo preparo da comida de Orixá tem um ritual a ser seguido, em geral feito pelas Iabacés (Cozinheiras de Santo, da cozinha de Santo).

Toda comida de Santo deve ser preparada em silêncio absoluto, com a cabeça sempre coberta e os pés calçados. Usa-se também saia longa até os pés e uma blusa não cavada e não decotada. Quem vai para a cozinha de Santo obedece fortes regras, diferenciando-a da cozinha profana, a cozinha dos homens.

Os ingredientes da Comida de cada Santo

Exu - o primeiro Orixá a ser saudado com oferendas num ritual religioso é EXU. Esse Santo come tudo que lhe é



oferecido, pois ele acompanha o seu ofertante em todos os atos da preparação e entrega.

Ogum - orixá da guerra, criador das ferramentas que trabalham a terra. Sua comida predileta é preparada com inhame.

Ossãe - Deusa das folhas. Sua comida predileta é preparada com legumes e vegetais, pois a cura é feita através das folhas.

Oxóssi - Deus da fartura, da caça e da mesa farta. Sua comida predileta é milho e coco seco.

Logun-Edé - Orixá menino que todo Santo velho gosta. A esse orixá agradecemos com peixe.

Xangô- Orixá do poder. A esse Orixá agradecemos com Amalá - preparado com carne escaldada, camarão, pimenta, muito quiabo e azeite de dendê.

Omolu - Orixá respeitadíssimo pelos fiéis por ser aquele que afasta a morte por ocasião das endemias. A este orixá agradecemos com pipoca com lâminas de coco, preparada na areia seca da praia.

Iansã - Deusa dos raios e senhora dos ventos. A esse orixá agradecemos com Acarajé.

Oxum - Deusa da beleza, do amor e da riqueza. A esse orixá agradecemos com Omolocum, feito à base de feijão fradinho, ovos e camarão.

Iemanjá - respeitada como mãe de todos os SANTOS. A esse Orixá agradecemos com manjar de coco, arroz branco preparado com banha de Ori e peixes claros.

Nanã - Orixá mais velho das águas, Deusa dos mistérios. A esse Orixá agradecemos com Carima - bolinho de massa puba enrolado em folha de bananeira.

Oxum Marê - Orixá do movimento, senhor do arco-íris. A esse Orixá agradecemos com OMOLOCUM, com dois tipos de grão - milho vermelho e feijão. E dois tipos de gordura - azeite de oliva e azeite de dendê, ovos, camarão e alface.

Oxalá - Orixá dono da criação. Aquele a quem se atribui a separação da cabaça. Metade para baixo - AYE (que significa terra) e a metade para cima - ORUM (que significa céu). Orixá da vida. A esse Orixá agradecemos com alimentos somente de cor branca do tipo - canjica branca, creme de arroz, pão branco, frutas de cor clara, peixes claros (SANTOS, 1976).

SALIBA, L.I.; SALIBA, V.L. COZINHA BAIANA: a contribuição africana com a comida de santo. In:

Referências

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. 1ª edição. Companhia das letras, 2000.

SANTOS, Juliana Elbein dos. **Os Nagôs e a morte**. Petrópolis: Vozes, 1976

