AS PLANTAS CONDIMENTÍCIAS NAS COMIDAS RITUAIS DE CULTOS AFRO-BRASILEIROS

*Maria Thereza Lemos de Arruda Camargo**

RESUMO

O presente trabalho visa trazer alguma contribuição aos estudos etnobotânicos de plantas condimentícias usadas nas comidas rituais de cultos afro-brasileiros, tendo em vista aspectos botânicos ligados à identificação das plantas, origem, heranças culturais, usos tradicionais através do tempo e em diferentes ambientes.

Unitermos: Religião – afro-brasileiro – plantas rituais – plantas medicinais – comidas rituais – etnobotânica – plantas condimentícias.

INTRODUÇÃO

Sabe-se serem os condimentos nas comidas rituais de cultos afro-brasileiros investidos de valores da mais alta importância. Seu emprego junto a cada prato está condicionado a fatores circunstanciais que variam segundo às necessidades particulares de cada momento religioso.

Nos candomblés as comidas rituais ganham significados especiais nas diferentes situações ritualísticas para as quais são preparadas.

Nina Rodrigues (1976:144) diz: “O destino do alimento de santo é variável. A maior parte das vezes fica ali, apodrece, é destruído de qualquer modo ou em dias determinados é substituído por outros. Certamente os negros não acreditam que os fetiches comam os alimentos. No entanto, em certos casos os alimentos que serviram ao sacrifício podem ser consumidos pelos crentes.”

Artur Ramos (1940:62) referindo-se à liturgia gege-nagô e aos alimentos assim se refere: “Dizem os negros que o espírito dos alimentos é que é comido pelos santos e o resto poderá ser aproveitado pelos assistentes dos candomblés”.

Roger Bastide (1961:23) descrevendo o batismo dos tambores rum, rum-

* Pesquisadora e organizadora do Herbário Etnobotânico do Centro de Estudos da Religião “Duglas Teixeira Monteiro”, sediado no Dep. de Antropologia-USP.

pi e lê, faz referência aos alimentos que são depositados diante dos tambores onde ficam o dia inteiro, para que tenham tempo de “comer”.

Abelardo Duarte (1958:21), em seu trabalho sobre os negros muçulmanos, apresenta uns dizeres do Corão bastante sugestivos: “Não creais que os que sucumbem na vida de Deus estejam mortos; eles vivem ao pé de Deus e recebem dele o alimento”.

O elemento metafórico ligado ao alimento em contextos religiosos foi um dos interesses de Curtius (1957:140-1), dizendo que a maior fonte de metaforismo alimentar é a Bíblia, referindo ao comer o fruto proibido e à instituição da Ceia do Senhor. Cita, ainda, o metaforismo de Santo Agostinho: “Aprender e comer não deixam de assemelhar-se; em ambos os casos, convém tornar mais saboroso o alimento em especiarias”. Curtius cita, também, um poeta do séc. IX que compara a doutrina de Cristo com um alimento vital, condimentado com mel, azeite e vinho tinto de Falerno.

Para o pai-de-santo do Candomblé *Ile axé ewe fun mi*¹, os condimentos nas comidas rituais servem para dar o equilíbrio necessário tanto ao Orixá quanto às pessoas envolvidas com os ritos, respeitando-se a parte mística que envolve o momento religioso para o qual a comida é preparada. Ao referir-se ao mel, diz que, no sentido de adoçar, ele serve para suavizar o axé.

A preparação das comidas rituais com seus ingrediente próprios e os temperos necessários para cada situação particular, não deixam de ser representações concretas resultantes da ritualização de elementos místicos ligados aos orixás, através de suas linguagens metafóricas.

Vários autores, descrevendo tais comidas, referem-se aos temperos sem contudo apresentar maiores detalhes quanto aos seus usos e principalmente seus valores junto a essa culinária religiosa.

Sobre os pratos preferenciais dos deuses (Bastide, 1960:8), faz observações sobre o sincretismo que se introduziu nessa cozinha religiosa, referindo-se ao milho ameríndio ao lado da mandioca como prova desse sincretismo. Acrescenta, ainda, que tal fenômeno “não vai, contudo, ao ponto de fazer com que a cozinha religiosa perca a sua dominante cor africana”.

O cruzamento cultural entre o colono português, o indígena e o negro, desde a chegada deste ao Brasil, propiciou mudanças nas práticas da culinária, principalmente, baiana. Tais mudanças foram cuidadosamente observadas por Bastide (1979), quando procurou comparar tais práticas no Daomé nagô e na Nigéria Iorubá, por onde andou, com o que ocorria na cozinha baiana. Segundo Bastide as influências foram recíprocas, visto que o negro que retornou à África levou consigo costumes que foram incorporados à culinária africana, citando o exemplo do caruru² de origem indígena, preparado com bredo, planta do gênero *Amaranthus*, e que levado para a África incorporou o quiabo, planta africana, tendo, então, o caruru retornado modificado, para o Brasil.

O presente trabalho visa trazer alguma contribuição aos estudos etnobotânicos de plantas condimentícias usadas nas comidas rituais de cultos afro-brasileiros, tendo em vista aspectos botânicos ligados à identificação das

(1) Candomblé pesquisado para a realização deste trabalho.

(2) Para ampla e detalhada explicação sobre o caruru, leia-se Luis da Câmara Cascudo em *A cozinha africana no Brasil*. Luanda, 1964.

plantas, origem, heranças culturais, usos tradicionais através do tempo e em diferentes ambientes.

O trabalho tem por base um estudo comparativo de dados levantados em pesquisa bibliográfica e em pesquisa de campo.

Para a pesquisa bibliográfica obedeceu-se a uma ordem cronológica iniciada com Nina Rodrigues³ que realizou pesquisas no período de 1890 a 1905.

O espaço de tempo decorrido entre os trabalhos daquele autor e os atuais estudos que abordam o assunto em pauta é o período determinado para este estudo.

As referências taxonômicas das plantas utilizadas como condimento, tais como se apresentam neste trabalho, serão feitas por aproximação, dentro de hipóteses levantadas, tendo por base os dados coligidos nos trabalhos dos autores consultados. As razões desse procedimento decorrem da falta da indicação das fontes de documentação por parte dos autores pesquisados, assim como da falta dos elementos indispensáveis para identificações, ou seja, as próprias plantas condimentícias, das quais se destacam as partes que são empregadas na culinária ora em estudo.

Embora se tenha podido coletar alguns desses condimentos estudados, não foi possível sua identificação botânica, visto que para tal é necessário que se tenha as flores dos espécimes em questão, para que se procedam as identificações, conforme as exigências da Taxonomia vegetal.

MATERIAL E MÉTODO

Os dados levantados para este trabalho foram obtidos através de pesquisa de campo e bibliográfica.

Embora as pesquisas sobre as plantas rituais venham sendo desenvolvidas desde 1975 em várias casas de culto, a pesquisa de campo, para a realização deste estudo centrou-se no Candomblé *Ile axé ewe fun mi*, no Jardim Tremembé, em São Paulo, com a colaboração de seu pai-de-santo Marco Antonio da Silveira, no período de 1988 e 1989.

A pesquisa bibliográfica obedeceu ao seguinte critério metodológico:

1. leitura de obras acadêmicas sobre cultos afro-brasileiros, cujos autores fizeram abordagens sobre os temperos nas comidas rituais, desde as obras de Nina Rodrigues, até publicações recentes;
2. listagem dos autores cujos dados apresentados serviram de subsídios para o estudo proposto;
3. leitura e seleção de obras não acadêmicas realizadas por pais-de-santo ou por aqueles que, conhecedores dos rituais, divulgaram dados sobre as comidas e seus temperos.

RESULTADOS

A pesquisa bibliográfica a partir de Nina Rodrigues baseou-se em obras cujos autores fizeram referências às comidas e aos temperos utilizados.

(3) Nina Rodrigues teria sido o pioneiro dos estudos afro-brasileiros, com sua obra *L'anémisme fétichiste des nègres de Bahia*. Bahia, Editeurs Reis, 1900.

Em virtude dos dados apresentados nos trabalhos acadêmicos, julgou-se oportuno incorporar duas obras de autores que, envolvidos com cultos afro-brasileiros, divulgaram farto material sobre as comidas rituais.

A seguir relação dos autores selecionados para este estudo:

Nina Rodrigues, Manuel Querino, Artur Ramos, Edison Carneiro, Roger Bastide, Nunes Pereira, Raul Lody, Claude Lépine, Alexandre Kadunc, Jorge Itaci de Oliveira.

Quadro representativo dos autores e os temperos citados em suas obras.

Outras leituras, que serviram de suporte para discussão das análises e interpretações dos dados levantados, vão citadas no texto na medida em que forem sendo oportunas.

Da relação dos condimentos indicados pelos autores a partir de Nina Rodrigues (1976:119-120) destacam-se o dendê e a pimenta que, segundo esse autor, eram os usados nas comidas.

Observa-se através do quadro exposto, apresentando apenas dendê e pimenta, segundo Nina Rodrigues, que no decorrer do tempo outros temperos foram incorporados à listagem, perfazendo 22.

Para ilustrar esse fato indica-se o vatapá, comida citada por Nina Rodrigues, à qual acrescenta estar relacionada dentre as mais reputadas, e que, como se sabe, é ainda comum nos cultos afro-brasileiros. Aquele autor mencionava apenas o dendê e a pimenta como temperos indicados para sua preparação. E, para efeito de comparação, citam-se os temperos na receita básica do vatapá no *Ilê axé ewe fun mi* pesquisado: dendê, pimenta, cebola, gengibre, castanha-do-pará e amendoim.

A *cebola* usa-se no efó, conforme Manuel Querino (1938) e Roger Bastide (1979); no acarajé, segundo Manuel Querino (1938), Roger Bastide (1979) e Raul Lody (1979); no abará, segundo Manuel Querino (1938), Edison Carneiro (1948), Raul Lody (1979) e Jorge Itaci de Oliveira (1989); no caruru, segundo Raul Lody (1979); no bobó, segundo Raul Lody (1979) e Manuel Querino (1938); no arroz de Haussá, segundo Manuel Querino (1938) e Raul Lody (1979); no omolucum, segundo Claude Lépine (1982).

O *coentro*, segundo Raul Lody (1979), no abunã; Kadunc (1987), no caruru; Manuel Querino (1938), na moqueca de peixe.

O *louro*, segundo Manuel Querino (1938), no mocotó; Nunes Pereira (1979), no nonufon; Kadunc (1987), na quiabada de Cosme e Damião.

O *leite de coco*, segundo Manuel Querino (1938), no feijão de leite e vatapá de galinha; Edison Carneiro (1948), no quibebe e no vatapá; Kadunc (1987), no feijão de leite, cururu e vatapá.

O *Cominho*, segundo Manuel Querino (1938), no mocotó.

A *hortelã*, segundo Manuel Querino (1938), no mocotó.

O *alho*, segundo Querino (1938), no xin-xin; Claude Lépine (1982), no bobó; Jorge Itaci de Oliveira (1989), no caruru.

O *gengibre*, segundo Claude Lépine (1982), no bobó; Raul Lody (1979), no bobó de inhame; Nunes Pereira (1979), no acarajé e no aluá.

O *mel*, segundo Raul Lody (1979), no aberém, abóbora cozida, açaçá e ado; Claude Lépine (1982), no ebô.

O *cravo*, segundo Raul Lody (1979), no munguzá tizana e no lelé.

O *azeite de oliva*, segundo Raul Lody (1979), no quibebe; Kadunc (1987), no caruru.

A *salsa*, segundo Kadunc (1987), no caruru e quiabada de Cosme e Damião; Raul Lody (1979), no abunã.

O *limão*, segundo Kadunc (1987), no caruru; Raul Lody (1979), na moqueca de peixe.

O *amendoim*, segundo Raul Lody (1979), no caruru.

A *castanha*, segundo Raul Lody (1979), no caruru.

A *canela*, segundo Raul Lody (1979), no lelé e munguzá tizana.

O *manjeriço*, segundo Kadunc (1987), no caruru.

No candomblé *Ilê axé ewe fun mi*, segundo seu pai-de-santo Marco Antonio da Silveira, os temperos usados nas comidas rituais são:

– *cebola* – empregada em comidas dedicadas a todos os orixás, sem restrição. Usa-se, geralmente refogada em gorduras que variam segundo as exigências dos ritos, as quais podem ser: dendê, ori, azeite de oliva, ou óleo de coco;

– *leite de coco* – não tem uma situação ritual estabelecida, pois é empregado se as receitas dos pratos exigirem. Sem restrições quanto aos orixás e seus mitos;

– *gingibre* – só se usa no vatapá. Quando nos toques para caboclo, emprega-se o gengibre na preparação das bebidas jurema e aluá;

– *mel* – é quente, porém no sentido de abrandar, adoçar, suavizar o axé. Quando o orixá está turbulento acrescenta-se mel em sua comida a fim de torná-lo mais brando, sem, contudo enfraquecê-lo;

– *azeite de oliva* – substituto do ori nas comidas de Oxalá e também para substituir o dendê, quando se quer suavizar o axé;

– *amendoim* – empregado no vatapá quando dedicado a Iansã;

– *castanha-do-pará* – usado no vatapá;

– *adin* – dendê branco usado na comida de Oxalá, o qual pode ser substituído pelo ori ou azeite de oliva.

Quanto ao dendê, pimentas e ori, as informações referentes aos seus usos no *Ilê* pesquisado vão relatadas na discussão do trabalho, nas partes referentes a cada um desses condimentos.

DISCUSSÃO

Uma análise dos dados levantados demonstrados no quadro apresentado, permite observar que a partir dos dois condimentos de origem vegetal: dendê e pimenta, elementos básicos da culinária dos negros no Brasil, no período de 1890 a 1905, segundo pesquisas de Nina Rodrigues (1976:120), a eles muitas outras plantas condimentícias foram incorporadas às comidas rituais, perfazendo um total de 22 temperos, conforme dados coligidos nas obras dos autores relacionados no quadro referido.

Embora sejam incompletos os dados apresentados, devido à falta de documentação apresentada na bibliografia levantada, o trabalho se baseará num estudo comparativo desde os informes de Nina Rodrigues até autores mais recentes, conforme mostra o quadro, incluindo dados coletados em pesquisa de campo junto ao candomblé *Ilê axé ewe fun mi*, em São Paulo.

Observa-se no quadro apresentado que os autores de trabalhos acadêmicos que mais levantaram dados sobre os temperos foram; Lody (1979) e Lépine (1982). Trabalhos, portanto, que se distanciam dos de Nina Rodrigues, por volta de 7 décadas.

O pai-de-santo do candomblé pesquisado ao referir-se aos temperos, junto às comidas rituais, diz terem “a conotação de acalmar, excitar ou equilibrar tanto os orixás, como também as próprias pessoas que estão envolvidas nos ritos, respeitando-se a parte mítica de cada orixá, conhecida dos elementos que compõem o corpo de iniciados no culto.” Acrescenta, ainda, que “as comidas carregam axé, na medida em que são preparadas obedecendo a rituais próprios e são ofertadas com a finalidade de troca, isto é, transferir energia positiva ou retirar energia negativa.”

O número de dias em que a comida fica depositada no local onde é feita a oferenda varia segundo as circunstâncias exigidas para cada situação particular, que são determinadas pelo jogo de adivinhação através dos búzios. Os alimentos passam por ritos próprios antes de serem despachados, o que quer dizer, serem levados para os locais onde as oferendas devem ser depositadas. Tais locais podem ser encruzilhada, praia, cachoeira, pedreira, mata, segundo informações do pai-de-santo do Ilê pesquisado.

Alguns dos temperos relacionados no quadro apresentado não fazem parte da culinária do candomblé pesquisado, tais como: coentro, louro, cominho, hortelã, cravo, canela e arruda. Porém, se utiliza de um tempero que não consta da relação do quadro, pois trata-se de *ariô*, especificamente empregado nas comidas para Xangô e Oxum, conforme determinam seus mitos.

Os condimentos selecionados para estudo conforme apresentados no quadro, acompanhados dos autores que os indicam, serão analisados separadamente.

Azeite de dendê

O azeite de dendê trata-se de produto extraído da polpa ou mesocarpo do fruto do dendezeiro *Elaeis guineensis* Jacq., da família Palmae, originária da África Ocidental.⁴

Segundo Lody (1988), citando o *Dicionário Complementar Português-Kimbundu-Kikongo*, diz: “Dendém – Kimbundu – Nkunku, ndende, sombo, disombo, fumbe, fune. Kikongo – mtoa, ngaji, diba”.

“Quanto ao nome dendê na África e no Brasil:

Costa do Marfim – Ade-quoi, Adersan;

Gana – Abobobe;

Benin – De-Yaya, De-kia, De-Gbakun, Votchi, Fade, Kissede;

República dos Camarões – Di-bope, Lissombe;

Angola – Dendém;

Nomes gerais para a África Ocidental e Austral = Dendém / Andim;

Brasil – Azeite de dendê, Epô, Óleo, Óleo de dendê, Azeite de dendê, Óleo de palma”.

Lépine (1982:37) refere-se ao *adin*, gordura branca extraída da amêndoa do fruto do dendezeiro utilizada no preparo de pratos para Oxalá, em substituição ao azeite de dendê.

(4) JOLY, Aylton Brandão e LEITÃO FILHO, Hermógenes F. *Botânica econômica. As principais culturas brasileiras*. São Paulo, EDUSP/HUCITEC, 1979.

(5) MAIA, Silvio Antonio – *Dicionário Complementar Português – Kimbundu Kikongo*, Angola, Tip. das Missões Cucujães, 1961.

Foi no século 18 que os sudaneses começaram a vir para o Brasil e Ramos (1961:274) diz terem sido eles que trouxeram o dendê para cá; portanto, concordando com Lody (1979:3) quando diz ter sido intenso o comércio do dendê com a Costa da Mina e a Bahia, em 1759.

Porém, considerando que os primeiros negros vindos para o Brasil eram aqueles denominados negros de guiné e que esses guinês, segundo Bastide (1971:68) "deviam ser autênticos bantos", e que no século 17 esses bantos dominaram em virtude da proximidade entre o Brasil e Angola, além de serem excelentes agricultores, por que não admitir terem sido eles que trouxeram o dendê, visto que certamente já o conheciam, pois a cultura dessa planta já existia na Bacia do Congo desde o século 16? (Bezpalý, 1984:158).

Manuel Querino (1938:117) comenta que "as iguarias em que o português fazia uso do azeite de oliveira, o africano adicionava, com eficácia, o azeite de dendê ou de cheiro."

O azeite de dendê foi e continua sendo o tempero recomendado em todos os pratos tradicionais já mencionados por Nina Rodrigues como vatapá, caruru, bobó, acarajé, arroz de Haussá (Rodrigues, 1976:119-120); vatapá, caruru, efó (Carneiro, 1948:119,120,128); caruru, efó, abará, acaçá, arroz de Haussá (Lody 1979:48,50, 41,42,45); abará, acarajé (Oliveira, 1989:51).

O pai-de-santo do *Ilê axé ewe fun mi*, candomblé de tradição Keto, referindo-se ao dendê diz este ser quente e por causa disso tem que ser usado com certos critérios. No caso de iniciados novos procura-se não colocá-lo nos assentamentos, aguardando uma idade mais propícia. Acrescenta que todos os orixás da criação, orixás do *Orun* (céu), tais como: Olodumare, Obatalá (rei do céu), Oxalá, Ifá, Olorum (Senhor do céu) não aceitam dendê, porém, o único que o aceita é Oduduwa, segundo os mitos aos quais se liga. De todos esses orixás o mais cultuado em seu *Ilê* é Oxalá.

Segundo o pai-de-santo, o dendê pode ser aquecido, tornando-o mais quente para se colocar no assento de Exu a fim de torná-lo mais agitado.

Ocorre no Brasil uma espécie de dendezeiro conhecida por dendê-do-pará, a palmeira caiaué (*Elaeis melanococa* Gaertn). Essa espécie também fornece óleos da polpa e da amêndoa, com propriedades semelhantes à espécie *Elaeis guineensis*, explorada na região de origem, somente. (Rizzini & Mors, 1976:16)

Cayaué (*Elaeis melanococa* Gaertn.). Da parte carnosa do fruto é extraído óleo. (Da Matta, 1913:81) Segundo esse autor, "encontram-se duas qualidades de óleo ou azeite: o amarelo extraído do mesocarpo e o branco ou purificado, da semente.

Segundo Sampaio (1944:247), citando Da Matta (1913:81), *Elaeis melanococa* (caiaua ou caiué, na amazônia), também chamada dendezeiro é cultivada na Bahia para a produção do óleo ou azeite de dendê.

Dessa informação, pode-se deduzir que o azeite de dendê utilizado na preparação das comidas rituais, possivelmente, possa proceder da espécie indígena, visto que vem sendo cultivada na Bahia, pelo menos desde 1913, data da publicação de Alfredo Da Matta acima mencionado.

A quizila de Oxalá com o azeite de dendê, não admitindo sua incorporação nas comidas a ele dedicadas, prende-se ao mito no qual Exu, em determinada ocasião, pedira a Oxalá que o ajudasse a colocar um barril de dendê

sobre a sua cabeça. Nessa oportunidade, Exu, maldosamente, derramou o conteúdo sobre ele, ao mesmo tempo que zombava de Oxalá.⁶

Pimentas

Quanto às pimentas relacionadas pelos autores no quadro de temperos apresentado, tais como: pimenta (termo genérico), ataré, iru, bejerecum, ierê, serão discutidas em conjunto, visto que as classificações apresentadas nas obras consultadas e na pesquisa de campo são bastante discutíveis. Todavia, este trabalho não pretende trazer esclarecimentos definitivos, visto não ter dados de caráter botânico suficientes, mas, pretende trazer alguns enfoques, que possivelmente servirão para aclarar algumas dúvidas.

Geralmente, as pimentas são referidas nos trabalhos de forma genérica, sem as devidas especificações, tanto nos estudos de pesquisadores, como nas receitas indicadas nas obras consultadas.

Querino (1938:188) refere-se ao *ataré* como sendo a pimenta-da-costa, que o africano usava em quantidade reduzida para condimentar comidas. Refere-se, também, à pimenta malagueta no preparo do efó, do arroz de Haussá e do molho do acarajé, sugerindo tratar-se de espécies distintas.

Hoehne (1920:180) diz que "da *Xylopia aethiopica* A. Rich., provém a verdadeira pimenta-de-guiné, a que deveria corresponder à pimenta-da-costa; entretanto, a julgar pela que vimos vender-se aqui, com esse nome, deixou-nos sérias dúvidas sobre a sua identidade, pois difere bem do tipo dos frutos das *Xylopias*".

A mesma observação faz-se atualmente, quando verifica-se que a pimenta-da-costa adquirida em São Paulo, no comércio de artigos de ritual afro-brasileiro, não corresponde às espécies de *Xylopia*. (Camargo, 1988:62) Devido à falta de elementos necessários para a identificação correta, não é conhecida a espécie botânica a que pertence essa pimenta.

O *Dictionary of Modern Yoruba* (1981:196) traz a espécie *Xylopia aethiopica* como identificação de *eeru*, deixando claro que essa nomenclatura científica corresponde ao que, possivelmente, se chama no Brasil de *iru*⁷, condimento mencionado por Ramos (1961:275) e Querino (1938:187).

Com essa informação do dicionário acima referido, parece ficar claro que a espécie botânica *Xylopia aethiopica* A. Rich., não corresponde à pimenta-da-costa ou *ataré*, mencionada por vários autores. Segundo o mesmo dicionário, *ataré*, *ataare* (ior.), traz como nomes vulgares na África, os nomes: alligator pepper, *melegueta*, sem contudo indicar o nome científico. Segundo Cascudo (1968:139), na *História da Alimentação no Brasil*, "Na África a pimenta antiga era a que se denomina malagueta, *Afromomum melegueta* (Roscoe), dando nome à Costa da Malagueta, atual Libéria e parte da Serra Leoa." Era uma Zingiberaceae. Essa pimenta malagueta, segundo Cascudo, veio para o Brasil, foi plantada pelos negros na Bahia, mas não consolidou domínio, nem mesmo em sua própria pátria, para onde foi levada a espécie brasileira *Capsicum frutescens*, pelos portugueses, tornando-se in-

(6) Ver o texto mítico em VERGER, Pierre Fatumbi, *Orixás - Deuses Iorubás na África e no Novo Mundo*. São Paulo, Corrupio/Círculo do Livro, 1981.

(7) Em Lépine (1982:63) traz: *irú* - tipo de melão consagrado a Oxalá; *irú* - rabo; Carneiro (1948:43): *eiru* - rabo de boi

dispensável na culinária africana desde fins do século 16.

Passou a denominar-se malagueta por transferência de prestígio, porque “a verdadeira malagueta aposentou-se na simpatia negra.”

Em Cascudo (1968:139) “essa pimenta brasileira, *Capsicum frutescens* ficou sendo o mpile-mpile, *ataré*, piri-piri, ndungo, gindungo, uziza, senhora e dona da cozinha equatorial africana, sertão e litoral.”

Deduz-se pelos dados apresentados acima que o *ataré* ou pimenta-da-costa são sinonímias vulgares da espécie botânica *Capsicum frutescens* da família Solanaceae, a pimenta malagueta, originária da América Tropical e cultivada em regiões tropicais da África, Índia, América e Japão (Claus e Tyler 1965:226), apresentando frutos pequenos, alongados, de até 2cm, vermelho intenso.

Braga (1987:87) ao referir-se aos ingredientes de um ebó⁸, indica “pimenta-da-costa (*Afromomum melegueta*) e pimenta malagueta (*Capsicum frutescens*)”, sem, contudo, indicar a fonte de documentação responsável por essa identificação botânica.

“Havia na África também as Piperaceas – pimenta-de-rabo, pimenta de Portugal trazida inicialmente do Benin, *Piper clusii* e que não fez sucesso rendoso no mercado europeu do século 15.” (Cascudo, 1968:140)

O *Dicionário Português de Plantas e Arbustos*, de 1817:108, traz: “Pimenta de rabo. Fruto, que não difere da comum senão no pé, em que vem pegada, e na cor, que é alguma cousa mais parda; cria-se nos Reinos de Benin, e desta foi a primeira que veio ao nosso Reino.” Levada, portanto, para Portugal.

O *ierê* mencionado por Ramos (1961:275) e Querino (1938:188), presente no quadro de temperos, é também, um gênero de *Piper*, que segundo o *Dictionary of Modern Yoruba* (1981:334), trata-se do *iyèrè*, identificado como *Piper guineense*, o mesmo gênero da pimenta-do-reino, usada em comidas rituais, conforme Pereira (1979:42), no acarajé; Oliveira (1987:53,55), no sarapatel para Obaluaiê e na comida de Oxossi; Lody (1979:58), no sarapatel.

Bastide (1979:88) tratando da aculturação culinária iorubá, diz: “se os ingredientes fundamentais não mudaram, novos refinamentos foram introduzidos pouco a pouco na Bahia, no sentido de dar-lhe novos cheiros e novos sabores. Por exemplo, a utilização sistemática dos camarões secos, descascados, reduzidos a pó. Ou, ainda, o casamento real da pimenta de Portugal com a pimenta-da-costa africana.”

Há a hipótese de que essa pimenta de Portugal venha a ser uma Piperaceae, a citada por Cascudo, ou mesmo a própria pimenta-do-reino *Piper nigrum* já de uso no século 15, segundo *Um Tratado de Cozinha Portuguesa do Século XV* (1963:145,146,160), nos seguintes pratos: galinha desfiada, coelho, fartes (farto, fartalejo farte, fártel, fartém).

Quanto ao *bejerecum*, citado por Querino (1938:188), trata-se, segundo esse autor, de uma fava de quatro centímetros de comprimento, por dez milímetros de espessura, empregada no caruru. Também Ramos (1961:275) e Lépine (1982:60) dizem tratar-se de uma fava. Lody (1979:46) refere-se ao *bejerecum* como condimento de badofe. Sampaio (1944:301) diz: *picheri-*

(8) Ebó – oferenda aos deuses determinado pelo jogo de búzios.

cum, *pijerecum*, *pijeriçu*, *pimenta-da-costa*, e *pindaiba*: sementes aromáticas de anonáceas do gênero *Xylopia*, usadas como condimento: *Xylopia aromatica* (também chamada *pimenta de macaco*), *Xylopia sericea* (*pimenta do sertão*) e *Xylopia frutescens*.

O pai-de-santo do Ilê pesquisado comenta que *bejerecum* é o mesmo *iru*, já discutido acima. Essa informação conduz à hipótese de tratarem-se de uma mesma coisa, visto serem ambos pertencentes ao gênero *Xylopia*. Possivelmente o *iru*, já referido, proceda, principalmente, da *Xylopia frutescens*, planta que habita todas as regiões do Brasil, segundo Peckolt & Peckolt (1914:116) e que facilmente substituiria a *Xylopia aethiopica*. Essa alternativa é também mencionada por Martius, citado por Hoehne (1920:105), “a *Xylopia frutescens* Aubl., de origem brasileira produz frutos usados para substituir aqueles da *Xylopia aethiopica* A. Rich.”

A estreita ligação das comidas rituais, incluindo os ebós já referidos acima, aos textos míticos, segundo os jogos de adivinhação, foram estudados por Braga⁹ que apresenta um ebó, no qual, entre outros ingredientes, recomenda a pimenta vermelha. Tal ebó relaciona-se ao texto mítico que “Narra a história que havia um homem que se achava em aperto de tal forma, que não via por todos os lados qualquer tábua de salvação. Ele então resolveu ir à casa de um Awo fazer um ebó determinado. Em um lugar reservado, acendeu um fogo e, em seguida, colocou pimentas, pondo-se a receber a fumaça nos olhos. Nesse momento passava um príncipe reinante e herdeiro do trono que observou aquele sofrimento. Perguntou, então, porque eles estava procurando o meio mais curto possível para pôr termo à sua existência. O príncipe indagou o que era aquilo ou o que queria dizer. Sem demora, o homem contou a razão daquele ato de castigo a si próprio. Tratava-se de compromisso inadiável. Também, sem hesitação o príncipe mandou-lhe uma verdadeira fortuna a fim de que ele pudesse viver toda a sua vida sem o menor vexame. Disse o príncipe que, tendo pena dele, não consentiria em semelhante cena”.

Quando pelo jogo de búzios “esse caminho se apresenta, o adivinho informa o consulente que ele se encontra em uma situação muito difícil. Entretanto, ele pode estar certo de que receberá uma ajuda inesperada da parte de uma pessoa bondosa, como ocorreu com o homem da estória que, encontrando-se desesperado, recebeu socorro do príncipe”.

Ori

Ori é a manteiga de Karité, importada da África, segundo Barros (1933:113).

Bezpalý (1984:168-173) em sua obra sobre plantas cultivadas na África Ocidental diz que karité ou árvore da manteiga é a espécie *Butyrospermum parkii* (G. Don) Kotschy, da família Sapotaceae. Na África Ocidental existem 3 variedades: *mangifolium*, *poissoni*, *niloticum*. De acordo com o porte da árvore se distinguem 2 tipos de karité: Borodon e Boro-boro, sendo que este é o mais rico em óleo. Segundo este autor o óleo de karité é utilizado na África desde o século 14. É óleo comestível muito apreciado na alimentação.

Lépine (1982:37) diz tratar-se de “manteiga vegetal, substância gorduro-

(9) BRAGA, Julio Santana. *O jogo de búzios - um estudo da adivinhação no Candomblé*. São Paulo, Brasiliense, 1988, pp. 113 e 156.

sa, branca, feita do óleo do coco babaçu, é considerada fria e pertence a Oxalá". Acrescenta, ainda, que se usa como substituto do dendê.

Segundo o pai-de-santo do *Ilê axé ewe fun mi*, ori é o mesmo que karité, e conforme informações recebidas provém do babaçu. Só se usa em comidas para Oxalá. É condimento que mantém a harmonia do axé.

Quanto ao ori extraído do coco babaçu, pode-se admitir ser de origem indígena, conhecido por *uauçu*, na língua tupi.

O babaçu pertence ao gênero *Orbignya* da família *Palmae*. Das diferentes espécies desse gênero no Brasil, duas se destacam: *O. martiana* B. Rodr., o babaçu do norte, meio-norte, e nordeste, e *O. oleifera* Burret, o babaçu do Brasil Central.¹⁰

"Sua maior presença, porém, está no Maranhão, embora ocorra, ainda, ao norte do Mato Grosso e Goiás, ao nordeste de Roraima. Fato curioso é que esta mesma espécie ocorre há milhares de quilômetros de seu centro natural, numa pequena formação mista, no Estado de São Paulo, próximo a Emas, no município de Pirassununga, numa localidade vizinha da Estação denominada Bagaçu. A explicação mais aceitável desta ocorrência é que o índio trouxe para cá o babaçu, justamente por sua enorme utilidade." (Ferri, 1974:80) Segundo o mesmo autor, objetos de cerâmica de uso doméstico, urnas funerárias (igaçabas), machados de pedra foram encontrados na região, indicando ter sido aldeia indígena em outros tempos.

Sträuss (1987:29) tratando dos alimentos silvestres nos trópicos, referindo aos frutos comestíveis conhecidos pelos índios, cita o *uaguassu* (bagaçu, babaçu) ou noz de pindoba (*Orbignya speciosa*) rica em óleo. O mesmo autor referindo-se, ainda, a essa espécie botânica, no mesmo trabalho à página 33, diz que os índios usavam untar o corpo com o óleo extraído dessa planta.

Passar ori no corpo faz parte de ritual afro-brasileiro, conforme narrado por Verger (1981:55) ao tratar de um *bori*, na Bahia.

São hábitos que se assemelham entre culturas diferentes.

Usar o óleo de babaçu em substituição ao verdadeiro *karité* africano, pode ter sido por influência de rituais indígenas, os quais empregavam plantas, muitas vezes semelhantes àquelas utilizadas pelos negros e que estes as usavam como sucedâneos.

O uso do ori na preparação das comidas rituais dedicadas a Oxalá prende-se, também, ao mito citado por Verger (1981:260-1), já mencionado anteriormente, quando falou-se de dendê. Este autor faz referências às festividades na Bahia, quando essa lenda é comemorada em terreiros, principalmente de origem Kêto e que se prolongam por três semanas. Segundo o autor, no terceiro domingo, encerrando o ciclo das cerimônias há a distribuição de comidas realizadas em nome de Oxalá. Os pratos contêm "inhame pilado e milho cozido em sal e sem azeite de dendê, mas com *limo da costa*".

Limo da costa mencionado acima é o mesmo que ori segundo Cacciatore (1977:167).

(10) RIZZINI, C. e MORS, W.B. *Botânica econômica brasileira*. São Paulo, EPU/EDUSP, 1976.

CONCLUSÃO

A carência de informações detalhadas sobre as plantas condimentícias nos trabalhos acadêmicos, principalmente com relação à falta de indicação das fontes de documentação sobre as referências taxonômicas das plantas indicadas nas obras pesquisadas, impossibilita um estudo etnobotânico de maior profundidade. Daí a importância deste trabalho, que pretende abrir um novo rumo aos estudos que envolvam as plantas rituais empregadas nos cultos afro-brasileiros. São subsídios que permitirão conhecer melhor as alterações que têm ocorrido no tempo e no espaço, em que as plantas aparecem desempenhando funções de mais alta importância, nas diferentes situações ritualísticas, dos cultos afro-brasileiros.

Através das informações coligidas nas obras consultadas, foram relacionados 22 temperos.

Este estudo centrou-se no dendê, nas pimentas e no ori. Tal estudo permitiu constatar as trocas de elementos culturais entre o negro, o colono português e o indígena.

Do negro, quanto ao dendê, nome dado à espécie amazônica *Elaeis melanococa*, da qual o indígena extrai, também, seus óleos: amarelo e branco; do colono português o uso das pimentas; do indígena, sua influência quanto ao uso do babaçu em substituição ao ori de origem africana, o karité.

- BASTIDE, Roger. *A cozinha dos deuses (Alimentação e Candomblés)*. Rio de Janeiro, SAPS, 1960 (Col. Ensino e Debate Alimentar, 11).
- . *Aculturação culinária*. In: *o Próximo e o longínquo*. São Paulo, Instituto de Estudos Brasileiros, 1979, p. 76-89.
- . *O candomblé da Bahia*. São Paulo, Ed. Nacional, 1961 (Brasiliã, 31).
- . *As religiões africanas no Brasil*. 2^ov, São Paulo, Pioneira/EDUSP, 1984.
- BEZPALY, I. *Les plants cultivés en Afrique Occidentale*. Moscou, MIR, 1984.
- CACCIATORE, O.G. *Dicionário de cultos afro-brasileiros*. Rio de Janeiro, Forense, I.E.L., 1977.
- CAMARGO, M.T. Lemos de Arruda. Contribuições a los estudios etnofarmacobotánicos de especies vegetales usadas en los ritos afro-brasileiros. In: *Montalban*. Caracas, Univ. Católica Andres Bello, 1988.
- CARNEIRO, Edison. *Candomblé da Bahia*. Bahia, Secretaria de Educação e Saúde, 1984 (Publicações do Museu do Estado, 8).
- CASCUDO, Luis da Câmara. *A cozinha africana no Brasil*. Luanda, 1964.
- . *História da alimentação no Brasil*. 2^ov, (Cozinha brasileira), São Paulo, Ed. Nacional, 1968 (Brasiliã, 323 A).
- CLAUS, E. e TYLER, V.E. *Farmacognosia*. Buenos Aires, El Ateneo, 1965.
- CURTIS, Ernest Robert. *Literatura européia e Idade Média Latina*. Rio de Janeiro, MEC/INL, 1957 (Biblioteca Científica Brasileira, Série B - V).
- DA MATTA, Alfredo Augusto. *Flora médica brasileira*. Manaus, Imprensa Oficial, 1913.
- ABRAHAM, R.C. *Dictionary of Modern Yoruba*. London, Hodeer and Stoughton, 1981.
- DUARTE, Abelardo. *Negros muçulmanos nas Alagoas (os malês)*. Maceió, Ed. Casté, 1958.
- FERRI, Mario Guimarães. *Ecologia*. São Paulo, Itatiaia/EDUSP, 1974. (Reconquista do Brasil, v. 3).
- HOEHNE, F.C. *O que vendem os herbanários na cidade de São Paulo*. São Paulo, Serviço Sanitário do Estado de São Paulo, 1920. (14).
- KADUNC, Alexandre. *Comida de santo*. São Paulo, ICONA Ed., 1987.
- LÉPINE, Claude. Análise formal do panteão Nàgó. In: *Bandeira de Alairá*. Org. Carlos Eugênio Marcondes Moura. São Paulo, Nobel, 1982.
- LEVI-STRAUSS, C. O uso das plantas silvestres da América do Sul tropical. In: *Suma Etnológica Brasileira - I Etnobiologia*. 2 ed., Petrópolis, FINEP/FAPERJ/FADESP, 1987.
- LODY, Raul Giovanini da Motta. *Dendê: vegetal, azeite e marca do patrimônio africano no Brasil*. (Trabalho apresentado no Congresso Internacional "Escravidão". USP). São Paulo, junho de 1988.
- . *Santo também come*. Recife, MEC - UNPS Ed. Nova. 1979.
- OLIVEIRA, Jorge Itaci. *Orixás e voduns nos terreiros de Mina*. São Luís, VCR Produções e Publicidade Ltda, 1989.

- PECKOLT, T. e PECKOLT, G. *História das plantas medicinais e úteis do Brasil*. 8º fasc. Rio de Janeiro, Pap. Modelo, 1914.
- PEREIRA, Nunes. *A Casa das Minas*. 2ª ed., Petrópolis, Vozes, 1979.
- QUERINO, Manuel Raymundo. *A arte culinária na Bahia (Breves apontamentos)*. Bahia, Pap. Brasileira, 1938.
- RAMOS, Artur. *O negro brasileiro*. 2ª ed., 1ª v. São Paulo, Ed. Nacional, 1940.
- RODRIGUES, Nina. *Os africanos no Brasil*. 4ª ed. São Paulo, Ed. Nacional/INL, 1976 (Brasíliana, 9).
- SAMPAIO, A.J. *A alimentação sertaneja e do interior do Amazonas*. São Paulo, Ed. Nacional, 1944 (Brasíliana, 5-238).
- Um tratado de cozinha portuguesa do século XV*. Rio de Janeiro, INL/MEC, 1963.
- VERGER, Pierre Fatumbi. *Bori, primeira cerimônia de iniciação ao culto dos orixás na Bahia, Brasil*. In: *Olorisá - escritos sobre a religião dos orixás*. São Paulo. AGORA, 1981.
- _____. *Orixás - deuses iorubás na África e no Novo Mundo*. São Paulo, Corrupio/Círculo do Livro, 1981.

Recebido em 15 de agosto de 1989

ABSTRACT

The present work aims in mentioning any contribution to ethnobotanic studies of seasoned plants used in ceremonial foods of Afro-Brazilian worship, considering botanic aspects related to plants identification, origin, cultural inheritance, traditional uses throughout and in different places.

Key-words: religion - Afro-Brazilian - worshipful plants - ceremonial foods - ethnobotanic - seasoned plants.