



B1

ISSN: 2595-1661

ARTIGO

Listas de conteúdos disponíveis em [Portal de Periódicos CAPES](https://portaldeperiodicos.capes.gov.br/)

## Revista JRG de Estudos Acadêmicos

Página da revista:

<https://revistajrg.com/index.php/jrg>



### A cozinha como espaço do sagrado no culto de Òrìṣá: notas introdutórias

The kitchen as a sacred space in the Òrìṣà worship: introductory notes

DOI: 10.55892/jrg.v8i18.2358

ARK: 57118/JRG.v8i18.2358

Recebido: 02/08/2025 | Aceito: 07/07/2025 | Publicado *on-line*: 08/08/2025

**Márcia Maria de Medeiros<sup>1</sup>**

<https://orcid.org/0000-0002-1116-986X>

<http://lattes.cnpq.br/8935823927526032>

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, MS, Brasil

E-mail: medeirosmarciamaria@gmail.com

**João Paulo Ifájómilójú Deluque Rufatto<sup>2</sup>**

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, MS, Brasil

E-mail: joao@gruporelevo.com.br



### Resumo

Este artigo propõe uma reflexão sobre o papel da cozinha no culto de Òrìṣá como território do sagrado, no qual os alimentos não apenas nutrem o corpo, mas também servem como veículos de comunicação entre o mundo material (*ayé*) e o espiritual (*òrùn*). A partir de uma abordagem qualitativa, de natureza exploratória e com base no método da observação participante (Mónico et al., 2018), o estudo incorpora uma perspectiva autoetnográfica (Balbina e Medeiros, 2021), na medida em que os autores são praticantes iniciados no culto tradicional e registram os saberes a partir da vivência e da escuta ritual. O referencial teórico mobiliza autores como Juana Elbein dos Santos (2012), Pierre Verger (2023), Jacob Olupona (2011), Roger Bastide (1961) e Claude Lévi-Strauss (1976), que sustentam a compreensão da alimentação como prática litúrgica, simbólica e comunitária. Destacam-se no texto elementos como a importância do cargo de *Ìyábase* nas casas de culto, a comensalidade sagrada, os interditos alimentares (*Èèwò*), os *itan* e versos dos *odù Ifá* que vinculam os alimentos às histórias míticas e às escolhas votivas dos Òrìṣà. Demonstra-se como o preparo, a consagração e a partilha de alimentos atualizam pactos ancestrais em uma lógica de tempo circular, fortalecendo vínculos entre indivíduo, comunidade e divindades. A pesquisa também discute o gesto alimentar como ato de hospitalidade radical, que acolhe o sagrado no cotidiano. Ao final, conclui-se que a cozinha tradicional é um locus de saber ancestral que opera tanto na dimensão espiritual quanto na organização ética e social da vida.

<sup>1</sup> Graduada em História pela Universidade de Passo Fundo (UPF); Mestra em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS); Doutora em Letras pela Universidade Estadual de Londrina (UEL). Professora Associada da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS) para os cursos de Turismo e Enfermagem.

<sup>2</sup> *Bàbá kekere* (pai pequeno) da casa de culto tradicional Egbe Oduladun Ilè Asé Sangó de Curitiba. Consultor especializado da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), para o projeto **Epistemologias Africanas e Cosmogonia: Arquétipos de Aeon Orísá e Cosmvisão Ancestral** - Èṣù, Ògún, Ọṣọ̀ṣi, coordenado pela Professora Doutora Márcia Maria de Medeiros.

**Palavras-chave:** Culto de Òrìṣá. Oferenda Alimentar. Ancestralidade. Cosmovisão Iorubá.

**Abstract**

*This article presents a reflection on the role of the kitchen in the Òrìṣá tradition as a sacred territory, where food not only nourishes the body but also serves as a vehicle of communication between the material (ayé) and spiritual (òrùn) worlds. Through a qualitative and exploratory approach, the research adopts the method of participant observation (Mónico et al., 2018) and incorporates an autoethnographic perspective (Balbina and Medeiros, 2021), as the authors are initiated practitioners who document ancestral knowledge from within. The theoretical framework draws on authors such as Juana Elbein dos Santos (2012), Pierre Verger (2023), Jacob Olupona (2011), Roger Bastide (1961), and Claude Lévi-Strauss (1976), highlighting the ritual, symbolic, and communal functions of food in traditional African religions. Key elements discussed include the role of the Ìyábase, sacred commensality, food taboos (Èèwò), and the narratives in itan and odù Ifá that relate food to mythical stories and Òrìṣá preferences. The paper demonstrates how the preparation, consecration, and sharing of food reenact ancestral pacts within a cyclical understanding of time, reinforcing ties between individuals, the community, and deities. It concludes by framing food offerings as a form of radical hospitality that welcomes the sacred into everyday life and sustains ethical and spiritual equilibrium.*

**Keywords:** Òrìṣá Tradition. Food Offering. Ancestrality. Yorùbá Worldview

## 1. Introdução

Os dados do censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) informavam que, no Brasil, no ano de 2010, um total de 0,3% da população se identificava pertencente a algum culto religioso de matriz africana, como a Umbanda e o Candomblé. Em termos numéricos, considerando a população brasileira estimada para a época (cerca de 191 milhões de pessoas), esse índice representa uma comunidade de mais de meio milhão de praticantes (IBGE, 2010)<sup>3</sup>.

Cada um desses grupos possui formas singulares de se relacionar com o sagrado, o que pode envolver rituais, cantigas, orações e práticas alimentares, que incluem o manejo e o preparo de determinados tipos de comida destinados às divindades, ou partilhados com a comunidade.

Interessa a este estudo a maneira como o culto tradicional denominado *Ìṣẹ̀ṣẹ̀ Lágbà*, originário da região africana hoje compreendida como Nigéria, reconhece a importância da cozinha enquanto espaço sagrado e a maneira como os alimentos preparados neste ambiente e a partir de formas específicas tornam-se, neste contexto, um *locus* que estabelece relações entre o sagrado e o profano, ou dito de outra maneira, entre o mundo imaterial (*òrùn*, ou céu) e o mundo material (*ayé*, ou terra).

Para alcançar este propósito realizou-se uma pesquisa de caráter qualitativo e de natureza exploratória. Foram consultadas obras de referência sobre o tema, como os textos de Juana Elbein dos Santos (2012) e Pierre Verger (2023). Além disso, o método da observação participante (Mónico et al, 2018), constitui-se em elemento-chave para o desenrolar da pesquisa, uma vez que os autores deste trabalho são membros do culto tradicional e testemunham o exercício das suas práticas desde

<sup>3</sup> Até o momento da escrita deste artigo, os dados mais recentes do IBGE referentes ao censo de 2022 ainda não haviam sido publicados, impedindo uma análise mais atualizada sobre o quantitativo de pessoas pertencentes a religiões de matrizes africanas vivendo em solo brasileiro. Artigo publicado por Oliveira e colaboradores (2025) informa sobre o fato de que as religiões de matrizes africanas desempenham um papel significativo na diversidade religiosa do Brasil e se destacam pelo enfrentamento ao racismo e à intolerância religiosa, bem como pela defesa de valores como a solidariedade e a inclusão.

dentro (Santos, 2012), o que confere ao estudo um princípio autoetnográfico (Balbina e Medeiros, 2021), ao permitir que registrem saberes e experiências a partir de uma perspectiva interna.

O artigo apresenta, primeiramente, algumas considerações sobre o *Ìṣẹ̀ṣe Lágbà*, enquanto contextualização breve de seus princípios e práticas. Em um segundo momento, discute sobre a alimentação e a cozinha enquanto espaço sagrado neste culto em específico. Posteriormente, traz as suas considerações finais sobre o assunto.

## 2. *Ìṣẹ̀ṣe Lágbà*: breves apontamentos

O culto *Ìṣẹ̀ṣe Lágbà*, ou culto de Ifá é uma religião de matriz africana originária majoritariamente da atual Nigéria. Em uma tradução aproximada, esse termo significa “a tradição ancestral mais antiga” ou “o costume tradicional”. Trata-se de um conhecimento de natureza divinatória e filosófica. Sua centralidade repousa na figura de Òrunmilá, divindade que costuma ser associada à sabedoria e ao conhecimento do destino (Abimbòla, 1981; Silva, 2015).

Seu *corpus* de saberes é pautado na oralidade e em práticas ritualísticas transmitidas por sacerdotes iniciados para tal finalidade (*bàbáláwo*) que orientam condutas de natureza individual e/ou coletiva por meios de histórias (*itan*) as quais contêm ensinamentos de natureza ética, cosmológica e social e estão associadas aos chamados *odu* de Ifá (Abimbòla, 1981; Silva, 2015; Adewuyi, 2020).

De acordo com *Bàbá Ifájómilójú*<sup>4</sup>, o *itan* é recitado por um *bàbáláwo*, e entre as informações que ele apresenta sempre se faz referência ao *odu* de Ifá do qual faz parte. Ou seja, um *itan* só pode ser revelado através de um *odu*. Em geral, essas histórias contêm metáforas simples, sem espaço para muito detalhamento, o que oferece margem para que sejam recriadas com o intuito de ilustrar melhor o ensinamento contido naquele *itan* em específico, ou para explicar melhor um *Èwò* (interdição) ou determinação que certo Òrìṣá possui.

A importância do culto de Ifá é tamanha que ele é considerado Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade pela UNESCO que reconheceu o fato de que a expressão do culto através de *odu* “[...] reflete a história, a língua, as crenças, a cosmovisão ioruba e questões sociais contemporâneas” (UNESCO, 2025, s.p.)<sup>5</sup>.

Cabe salientar que o culto de Ifá pode ser entendido não apenas enquanto perspectiva religiosa, mas como uma filosofia de vida e proposta que enseja uma lógica de bem viver a partir de princípios éticos que coadunam “[...] bom caráter - *Ìwà pèlẹ́* - honestidade e propósito em relação [aos] outros na criação” (Adewuyi, 2020, p. ix). Assim, o culto pode ser compreendido como uma epistemologia ancestral que organiza a vida com base em determinados princípios que integram religião, filosofia e cotidiano.

De acordo com *Bàbá Ògúndáre* existe uma relação histórica entre o candomblé e o culto de Ifá a qual perpassa a história antiga do Oriente, especificamente o norte da África, na região atual do Egito, cruzando pelo Sudão e chegando até a Nigéria (Ògúndáre, 2019). Na sua opinião, o culto de Ifá é responsável por organizar todo o sistema teológico do universo que compõe as religiões de matrizes africanas, uma vez que:

<sup>4</sup> *Bàbá Ifájómilójú* é *Bàbá Kekere* (pai pequeno) da *Egbé Òdùládùn Àṣẹ̀ Ṣàngó* de Curitiba e pesquisador independente de questões relacionadas ao candomblé e ao culto de Ifá. Atualmente está vinculado como consultor especializado ao projeto **Epistemologias Africanas e Cosmogonia**: arquétipos de *Awon Orisa* e cosmovisão ancestral – Èṣù, Ògún, Òṣòṣi (Fase 01), cadastrado junto a Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS).

<sup>5</sup> “The ese reflect Yoruba history, language, beliefs, cosmovision and contemporary social issues”. As traduções deste projeto são de responsabilidade dos autores.

Há três segmentos na religião *ibilé*: um deles, talvez o mais conhecido no Brasil, que é dos *Òrìṣá*; o segundo é o do culto aos ancestrais, *egunguns*; e o terceiro, comandando toda a doutrina, é o segmento de *Ifá*. [...]. No Brasil, o segmento dos *Òrìṣá* é muito bem representado, é possível encontrarmos casas em todas as partes do país. Com relação ao culto aos *egunguns*, há uma única casa localizada em Itaparica, no estado da Bahia. E o segmento de *Ifá* praticamente desapareceu em 1930, com os últimos *bábáláwo* de origem africana (Ògùndáre, 2019, p. 76-77).

Historicamente, é possível observar uma retomada paulatina do culto de *Ifá* no Brasil, a partir da década de 1970, quando houve um processo de revitalização das tradições de origem iorubá no país o qual é registrado em documentos importantes como a tese de doutorado de Juana Elbein dos Santos, defendida na Sorbonne e que culminou na publicação do livro *Os Nàgò e a Morte*. Observamos ainda que após esse período o segundo segmento de *Ògúndaré* – o do culto aos ancestrais – começa a aparecer em casas de *candomblé*. Não nas chamadas casas matrizes, mas sim em suas *sóboles*.

Outro elemento marcante deste contexto é a presença de nigerianos que vieram como convidados de instituições renomadas (entre elas a Universidade de São Paulo - USP) para ministrar cursos de língua iorubá, os quais foram fundamentais para reacender o interesse pelas práticas religiosas tradicionais, inerentes ao culto. Foram estes professores e sacerdotes nigerianos os responsáveis pela reintrodução e disseminação do *Ìṣẹ̀ṣe Lágba* no Brasil, notadamente na região de São Paulo.

Entre os institutos criados neste momento histórico que apresentam grande contribuição para a reafirmação das religiões de matrizes africanas no Brasil estão a Associação Casa da Cultura Afro-Brasileira (ACACAB) e a Fundação de Apoio ao Culto e Tradição Yorùbá (FUNACULTY). A atuação desses institutos se desdobrava em práticas que incluíam o ensino da língua iorubá, estudos sobre mitologia de *Òrìṣá* e práticas religiosas que envolviam, inclusive, o preparo de pratos de acordo com os rituais tradicionais (Barretti Filho, 2019), elemento este que será abordado mais detalhadamente a partir deste momento do trabalho.

## 2.1 A cozinha enquanto espaço sagrado

A alimentação é um ato usado para nutrir o corpo e que se situa “[...] no contexto mais elementar da vida cotidiana” (Certeau; Giard; Mayol, 1996, p. 218). O manejo dos alimentos já foi alvo de estudos de uma série de pesquisadores, principalmente antropólogos, devido a sua importância e aos hábitos que são desenvolvidos culturalmente quando se trata do modo de preparo deles. A antropologia considera o espaço da cozinha também em função do seu aspecto simbólico e das relações que se estabelecem nesse campo, nominalmente um universo em que o feminino se destaca enquanto protagonista (Certeau; Giard; Mayol, 1996).

Nas casas de *candomblé*, as mulheres são as responsáveis pela cozinha e existe inclusive um cargo específico para o cuidado com esse ambiente, *Ìyábase*<sup>6</sup>, cuja função se desdobra em preparar os alimentos sagrados utilizados nas oferendas (*ẹ̀bọ*); e preparar os alimentos das refeições dos adeptos presentes nas cerimônias.

A *Ìyábase* cuida da pureza ritual dos alimentos, conhece os *È̀èwọ̀* (interdições alimentares) de cada *Òrìṣà*, sabe quais são os modos corretos de preparar, servir e apresentar cada prato ritualístico e, por isso, é detentora de um saber tradicional não apenas culinário, mas também litúrgico, cosmológico e ancestral. Não raro é uma das

<sup>6</sup> Literalmente significa “a mãe do banquete”. Apesar de, na grande maioria das casas de *candomblé*, a *Ìyábase* ser a pessoa responsável pelo preparo dos pratos ritualísticos e da alimentação servida a comunidade como um todo, originalmente a sua responsabilidade exclusiva é a de preparar os alimentos servidos a *Òrìṣà*.

mulheres iniciadas mais velhas da casa, exemplo de confiança e por quem se nutre o mais profundo respeito (Omari, 1999; Santos, 2012).

De acordo com informações oferecidas pelo *Bàbàlawo* Oladeyi<sup>7</sup>, no *Ìṣẹ̀ṣe Lágbà*, as mulheres também têm um papel de protagonismo quando o assunto é o preparo dos alimentos, pois a lógica reproduz a prática da vivência em comunidade no âmbito da cultura iorubá em que os homens caçam e colhem e cabe às mulheres o preparo dos alimentos.

No culto de Òrìṣà a comida ocupa um espaço central, não apenas como elemento material, mas como um veículo de comunicação espiritual, uma expressão concreta do *Àṣẹ*, e uma manifestação de equilíbrio entre o mundo visível (*ayé*) e o mundo invisível (*òrùn*) (Bastide, 1961). Desta forma, cada alimento oferecido torna-se um articulador propiciatório, ou dito de outra forma, carrega uma carga energética específica, sendo escolhido conforme características e preferências do Òrìṣà a quem será oferecido.

Ressalta-se que, neste contexto, o modo de preparo e o conhecimento dos ingredientes que serão utilizados revela-se de grande importância, pois faz parte do processo ritualístico que compõe esta forma de oração uma vez que, nesse cenário, o ato de cozinhar para Òrìṣà também pode ser compreendido como uma exaltação da divindade. Na visão de Roger Bastide (1961) este ato é pleno de sacralidade e deve respeitar tempos, rezas e ritos específicos. Logo, não se trata de uma questão meramente culinária, mas sim de um momento litúrgico.

Certeau, Giard e Mayol indicam que este processo necessita de convivência, já que:

[...] a arte culinária [...] exige uma memória múltipla: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências [...]. Exige também uma inteligência programadora: é preciso calcular com perícia o tempo de preparação e de cozimento [...]. [É preciso também] A receptividade sensorial [...]: mais que o tempo teórico de cozimento indicado na receita, o que informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou diminuir o calor é o cheiro que [alguns alimentos evoluem em seu preparo] (Certeau; Giard; Mayol, 1996, p. 219).

A citação acima encerra uma ideia trazida pelo estudioso Jacob Kahinde Olupona (2011), ao compreender que o preparo das oferendas envolve um princípio de aprendizado coletivo, que rememora tradições ancestrais e um profundo respeito às hierarquias do saber tradicional. Olupona (2011) entende que cozinhar para Òrìṣà representa um ato de pertencimento que reforça vínculos comunitários e demonstra a importância da oralidade enquanto processo pedagógico e educativo.

Por isso, este aprendizado vai muito além de ter em mãos um manual de receitas, e envolve a partilha e a vida em comunhão no contexto da *Egbé* (comunidade): significa estar presente e se dispor ao aprendizado de forma humilde. Para Bastide (1961) esse processo também se relaciona a uma ideia de comensalidade sagrada, uma vez que é um hábito que determinadas oferendas feitas a Òrìṣà sejam compartilhadas por todos os participantes presentes. A significação deste ato reitera o elo comunitário e sacramental entre a humanidade e o sagrado: esse gesto faz com que se participe e se comungue da mesma energia votiva ofertada ao Òrìṣà, selando um pacto com a espiritualidade.

<sup>7</sup> *Bàbàlawo* Oladeyi é sacerdote da casa de culto tradicional *Egbé Òdùládùn Àṣẹ̀ Sàngó*, de Curitiba, na qual os autores deste artigo são iniciados. As informações obtidas e utilizadas na escrita deste trabalho, são oriundas de muitos momentos e vivências dos autores no ambiente da casa. A prática pedagógica do culto *Ìṣẹ̀ṣe Lágbà* é pautada na oralidade, por isso a perspectiva etnográfica a qual valoriza estes aspectos epistemológicos e educativos torna-se essencial nesta pesquisa.

O preparo dos alimentos também carrega um princípio de transformação espiritual de maneira simbólica, como proposto por Lévi-Strauss, já que em alguns casos o alimento cru apresenta-se em sua natureza bruta e quando se torna cozido, ou seja, quando devidamente preparado, assume um contexto ritualizado, representando uma epifania e um entrelaçamento entre o sagrado e o profano (Lévy-Strauss, 1976). A partir do momento em que o alimento é preparado, tem-se uma transformação da natureza mediada pela cultura, e por um jeito específico de fazer carregado de tradição que encerra em si a identidade de um grupo.

A oferenda de alimentos a Òrìṣà pode ter caráter reparador e propiciatório. É uma forma de agradecer e de pedir que o sagrado continue distribuindo suas bênçãos de maneira contínua, pois essa oferenda significa que o Àṣẹ está processo de transformação e redistribuição constante. Cabe salientar que essa necessidade não é de Òrìṣà, mas sim do ser humano e que o alimento, neste contexto, quando preparado com intenção; respeito; e dentro dos princípios do saber tradicional, funciona como uma ponte que intermedia e reconecta o mundo material com o mundo espiritual (Santos, 2012).

Nesse sentido, as oferendas alimentares se constituem em gestos civilizatórios que revelam valores éticos, comunitários e religiosos, construindo e preservando uma estrutura moral que reforça as obrigações éticas individuais para com a comunidade e os ancestrais. Assim, preparar um alimento votivo é parte integrante de um sistema de reciprocidade espiritual e social, que ajuda a sustentar a ordem do mundo e garante a renovação cíclica do Àṣẹ (Olupona, 2011) além de revelar o papel e o lugar do indivíduo na comunidade.

Toda a comida ofertada também significa um gesto radical de hospitalidade. Cabe salientar que o preparo e partilha da comida consagrada é um modo de acolher não apenas Òrìṣà, mas também os seres humanos sejam eles ancestrais, visitantes ou membros da comunidade. Este gesto está intimamente ligado princípio do *iwà pèlẹ́*, ou seja, o bom caráter e envolve respeito, generosidade e equilíbrio nas relações sociais na comunidade (Santos, 2012; Mbembe, 2018). Na mesa ritual, onde o alimento sagrado é partilhado, tem-se a extensão do espaço litúrgico e a renovação do Àṣẹ a partir da convivência.

Mbembe (2018) propõe a hospitalidade como um ato em que se reconhece de forma legítima a presença do outro como parte de si. Quando existe a comunhão do mesmo alimento ofertado ao Òrìṣà, os seres humanos reafirmam a espiritualidade, processo que, no contexto iorubá, se realiza tanto na transcendência quanto no cotidiano.

Além das questões antropológicas e simbólicas, é necessário reconhecer que o papel da comida enquanto oferenda e elo entre os mundos material e espiritual é amplamente registrado nos versos dos *odù* Ifá, os quais foram e são transmitidos oralmente através de gerações. Em alguns *odù*, a alimentação ritual ocupa espaço central, tornando-se meio de transformação do destino, restauração de equilíbrio e reconexão com o Àṣẹ, conforme explica Pierre Fatumbi Verger (2023). Observa-se neste contexto, que alimentos específicos, quando preparados e oferecidos de forma correta, permitiram que os indivíduos superassem adversidades, obtivessem proteção ou se tornassem prósperos.

Nas tradições orais de Ifá, existem certos tabus alimentares individuais ou vinculados a determinadas questões que são reveladas através dos *odu*, conforme relatado por *Bàbálawo* Oladeyi. Ainda de acordo com *Bàbálawo* Oladeyi, em algumas casas de candomblé essas interdições alimentares podem alcançar, por exemplo, determinadas qualidades de Òrìṣà como é o caso de *Barú*, qualidade atribuída a

Şàngó, a qual interdita o quiabo enquanto oferenda, pois esse alimento estaria ligado à sua natureza energética mais específica. Ainda que versos formais não mencionem de maneira explícita o quiabo, tais narrativas advindas da oralidade indicam a presença de interditos alimentares personalizados. Vale ressaltar que, no culto tradicional, não existem qualidades atribuídas a Òrìṣà.

Este ponto ilustra como a alimentação ritual se redefine a partir da experiência individual e do vínculo com o Òrìṣà, revelando camadas de personalização no sistema de Èwò. Assim, não necessariamente o que serve como interdito ou tabu para uma pessoa, poderá ser aplicado para outra.

Em sua obra *Mitologia dos Orixás*, Reginaldo Prandi (2001) apresenta diversos itan em que a comida também desempenha uma função narrativa e reveladora. Exemplo disso pode ser percebido no trecho que segue:

Xangô voltou à casa de Ogum  
Dizendo-se doente, nem conseguia se alimentar.  
Ogum acudiu-o e pediu-lhe que ensinasse Oiá  
O preparo do seu prato predileto, o *amalá*,  
Que sem dúvida saciaria sua fome e o curaria.  
Oiá preparou o *amalá* conforme ensinado.  
Antes de comê-lo,  
Xangô pediu a Oiá que acrescentasse um pó,  
Advertindo-a contudo que não provasse a comida.  
Xangô comeu com gula e saciou a fome.  
A proibição deixou Oiá muito curiosa (Prandi, 2001, p. 93)<sup>8</sup>.

Algumas perspectivas são interessantes de perceber em uma análise mais acurada deste texto. A primeira delas é que a comida é vista aqui como um marcador simbólico e afetivo. No desdobramento da narrativa, *Oyà* vai cozinhar e comer o *amalá* acrescido do pó, e vai cuspir fogo pela boca. É assim que Ògún reconhece a presença de Şàngó e de que existe uma relação entre os dois. Ele não vê o seu rival, mas ele sente o cheiro e vê o preparo de um prato específico e diferente dos que é habituado a comer.

Outro ponto relevante é que o texto demonstra a atribuição de uma identidade à Òrìṣà por meio do alimento que lhe é servido: o *amalá* será imediatamente associado a Şàngó, assim como comidas brancas em geral serão associadas à *Ọbátálá* etc. Esse processo reforça a ideia de que cada Òrìṣà tem preferências culinárias específicas e reconhecíveis. Ao oferecer o sagrado, atendendo a essas especificidades, se estabelece um vínculo de reconhecimento e (re) distribuição e manutenção do Àṣẹ, processo fundamental para o praticante do culto.

Por fim, mas não menos importante, a citação mostra a potência narrativa da comida, pois ela não se revela apenas como alimento ou oferenda, mas sim como narrada de história, reveladora de intenções e, no caso, deste texto, o elemento a partir do qual se estrutura a mitologia<sup>9</sup>.

Mircea Eliade (2001) entende que o mito não é somente uma narrativa que apresenta determinadas origens. Ele é uma estrutura que permite ao ser humano o retorno ao tempo primordial através de ritos, o que renova a conexão com o sagrado,

<sup>8</sup> Essa obra de Reginaldo Prandi é bastante controversa em termos da recolha que foi realizada para a compor os textos que a compõem. Eles representam um amálgama de várias contribuições e histórias que não tem o mesmo princípio das tradições de Ifá. Neste contexto, que representa um princípio próximo do discurso do sujeito coletivo (Moscovici, 2009), essas contribuições devem ser observadas com certo cuidado. Elas foram selecionadas para este artigo por serem significativas para o entendimento de certos princípios elencados no corpo do texto como a afetividade e os marcadores simbólicos dos alimentos e de seu preparo.

<sup>9</sup> O termo mitologia é utilizado aqui no sentido preconizado por Mircea Eliade (2001) ou seja, em uma derivação do grego *mythos* significando tratar-se de uma verdade para quem acredita no mito, no que se difere da ideia de lenda.

daí a ideia de religião/religiosidade com o verbo latino *reiligare*, ou seja, reconectar. Nesse sentido, cada oferenda alimentar atua como uma recriação simbólica da ordem do mundo, gesto de vital importância porque preserva e, ao mesmo tempo, atualiza o *Àṣẹ*.

Por mais simples que seja o gesto, como servir para Ògún o *èpà* (amendoim) torrado, esse processo reafirma o lugar do indivíduo em uma rede ancestral e cósmica que sustenta a vida. Observa-se ainda a forma como o alimento é preparado. No caso de *Èèwò* oferece-se o grão torrado com o intuito de que aquilo que possa ser prejudicial não floresça, já que o grão torrado não germina mais. Esse processo se deve ao motivo pelo qual esse *Òrìṣà* costuma ser invocado, a saber, resolver conflitos, afastar perigos e problemas de forma geral. Assim, a oferenda de alimentos, dentro do culto tradicional, não apenas representa um gesto devocional; mas se constitui em uma forma de reatualizar pactos imemoriais estabelecidos entre o *Aiyé* e o *Òrùn*.

O preparo, consagração e oferta de um alimento a *Òrìṣà* permite a participação em um gesto que reencena eventos arquetípicos narrados nos *itan* e inscritos nos versos de *odù Ifá*. Essa prática está ancorada em uma concepção de tempo circular, comum às cosmovisões tradicionais, como a do *Ìṣẹ̀ṣe Lágbà*, na qual o sagrado é eternamente revivido e jamais confinado ao passado e, muito menos, esquecido.

### 3. Considerações Finais

As reflexões apresentadas neste artigo permitiram compreender que, no contexto do culto *Ìṣẹ̀ṣe Lágbà*, a cozinha não é e não pode ser vista apenas meramente como um espaço funcional, mas sim como um verdadeiro território do sagrado. O alimento, quanto preparado segundo princípios litúrgicos e cosmogônicos, não serve apenas para nutrir o corpo, mas também serve como um canal que restabelece vínculos com o *Òrìṣà*, com a ancestralidade, com a comunidade e com o próprio indivíduo.

Neste sentido, a comida deve ser entendida a partir de diversas camadas de sentido: ela é oferenda, mas também é meio de mediação entre a terra e o céu ao mesmo tempo em que se torna, nesse entremear de planos, uma linguagem espiritual, sustentáculo do *Àṣẹ* que move o mundo.

A partir da escuta do *itan*, dos ensinamentos revelados pelos *odu* e da convivência nos espaços rituais, torna-se possível perceber que o preparo dos alimentos é uma forma de atualizar pactos ancestrais em uma perspectiva de tempo que é circular e não linear. Cada gesto culinário ritualiza a memória e reencena mitos de origem, inserindo o sujeito em um tempo que não se esgota no presente, mas se desenrola em uma espiral, tal como compreendem os povos iorubá. O tempo circular permite que o passado seja revivido através da ação, e que o futuro seja plantado no prato que se consagra hoje, propiciatório de *Àṣẹ* para quem o oferece com intenção e dentro do que preconizado por este modo de fazer.

Ao destacar o papel da *Íyábase*, da oralidade, dos interditos alimentares personalizados e da comensalidade sagrada, o artigo reafirma o papel ético e epistemológico do alimento: ele ensina, orienta, cura e reconecta. A oferenda alimentar, mesmo quando aparentemente simples (como no caso citado do *èpà* torrado ou mesmo da água fresca), carrega em si um gesto de profundidade espiritual e social. Trata-se de um ato de hospitalidade radical, que acolhe o sagrado no cotidiano e atualiza, pela partilha, o compromisso com o bem viver coletivo.

## Referências

ABIMBÒLA, W. **A concepção ioruba da personalidade humana**. *Centre National de la Recherche Scientifique*, nº 544, Paris, 1981. Disponível em [https://filosofia-africana.weebly.com/uploads/1/3/2/1/13213792/wande\\_abimbola\\_-\\_a\\_concep%C3%A7%C3%A3o\\_iorub%C3%A1\\_da\\_personalidade\\_humana.pdf](https://filosofia-africana.weebly.com/uploads/1/3/2/1/13213792/wande_abimbola_-_a_concep%C3%A7%C3%A3o_iorub%C3%A1_da_personalidade_humana.pdf) Acesso 19 abr. 2025.

ADEWUYI, O. B. O. **Ifá: o livro da sabedoria**. São Luis, MA: Leonardo Martins Pinheiro, 2020.

BALBINA, A. F. P. ; MEDEIROS, M. M. Trajetória de vida, autoetnografia e gênero: ressignificação da existência a partir do curso de graduação em turismo. ARAÚJO, Márcia Moreira de; ALVES, Carlos Jordan Lapa. (Org.). **Educação: minorias, práticas e inclusão**. Ponta Grossa: Atena Editora, 2021, v. 1, p. 242-252.

BARRETTI FILHO, A. Òrìṣàísmo: um novo conceito de identidade religiosa globalizada. SILVA, V. G.; OLIVEIRA, R. S.; SILVA NETO, J. P. (orgs.). **Alaiandê Xirê: desafios da cultura afro-americana no século XXI**. São Paulo, FEUSP, 2019, p. 100-113.

BASTIDE, R. **O candomblé da Bahia (Rito Nagô)**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1961.

CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. 6 ed., Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

ELIADE, M. **O mito do eterno retorno: arquétipos e repetições**. 3 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Tabela 137 - população residente por religião**. Disponível em [Tabela 137: População residente, por religião](#) . Acesso 15 mai. 2025.

LEVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. 3 ed. São Paulo: Editora Nacional, 1976.

MBEMBE, A. **Políticas da Inimizade**. São Paulo: n-1 edições, 2018.

MOSCOVICI, S. **Representações sociais: investigações em psicologia social**.. Rio de Janeiro: Ed. Vozes, 2009.

MÓNICO, L. S. et al. A Observação participante enquanto metodologia de investigação qualitativa. **6º Congresso Ibero-americano Investigação Qualitativa em Ciências Sociais**. Vol 3, p. 724-733. Disponível em [\(PDF\) A Observação Participante enquanto metodologia de investigação qualitativa](#) Acesso 15 mai. 2025.

ÒGÚNDÁRE. Ifá no Brasil. SILVA, V. G.; OLIVEIRA, R. S.; SILVA NETO, J. P. (orgs.). **Alaiandê Xirê: desafios da cultura afro-americana no século XXI**. São Paulo, FEUSP, 2019, p. 76-82

OLIVEIRA, J. L. S., et al. Resistência cultural das religiões afro-brasileiras: o papel do afroturismo na promoção da educação antirracista. **Ateliê do Turismo**, v. 8, n. 1, p. 48 - 66, 18 mar. 2025. Disponível em [Resistência cultural das religiões afro-brasileiras: o papel do afroturismo na promoção da educação antirracista | Ateliê do Turismo](#) . Acesso 15 mai. 2025.

OLUPONA, J. K. **City of 201 Gods: Ilé-Ifè in time, space, and the imagination**. Berkeley: University of California Press, 2011.

OMARI, R. A. **A Cozinha dos Orixás: alimento e identidade no Candomblé**. São Paulo: Pallas, 1999.

PRANDI, R. **Mitologia dos Orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

SANTOS, J. E. **Os Nàgô e a morte: pàde, àsèsè e o culto Égun na Bahia**. 14 ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

SILVA, S. F. **A filosofia de Òrúnmilà-Ifá e a formação do bom caráter**. Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Programa de Mestrado em Ciências da Religião, Dissertação de Mestrado, 116 p., 2015.

UNESCO. **Ifa divination system**. Nigeria. Disponível em <https://ich.unesco.org/en/RL/ifa-divination-system-00146> Acesso 21 abr. 2025.

VERGER, P. F. **Notas sobre o culto aos orixás e voduns**. 2 ed, 3 reimpr., São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2023.