

QUEM É QUE PODE COZINHAR? COMENSALIDADE E AS NOÇÕES DE PARENTESCO DENTRO DA COZINHA SAGRADA E PROFANA, SERRA DA BARRIGA – AL

*WHO CAN COOK? COMMENSALITY AND THE
NOTIONS OF KINSHIP WITHIN THE SACRED AND
THE PROFANE CUISINE, SERRA DA BARRIGA - AL*

Isabela Maria Pereira Barbosa¹

¹Centro Universitário Maurício de Nassau, Maceió, Alagoas, Brasil

RESUMO

Este estudo apresenta uma análise sobre as noções de parentesco que permeiam a cozinha sagrada, tanto em seu contexto religioso quanto em sua transposição para um espaço de produção e comercialização de comida. A pesquisa tem como foco a ialorixá Neide Oyá D'Oxum, uma figura central na tradição religiosa de matriz africana em Alagoas, e busca compreender como as relações de parentalidade se manifestam tanto entre os membros da comunidade do terreiro quanto entre os envolvidos na cozinha profana do Restaurante Baobá, localizado na Serra da Barriga. O estudo propõe investigar as conexões entre comensalidade e religião, considerando os laços consanguíneos e espirituais, e como esses vínculos são mantidos, transformados ou ressignificados no contexto de um restaurante voltado ao turismo e à gastronomia cultural. O Restaurante Baobá, como campo de pesquisa, serve de exemplo de como as práticas alimentares religiosas podem ser adaptadas e comercializadas, ao mesmo tempo em que preservam os valores espirituais e culturais das comunidades de terreiro. Nesse espaço, a cozinha se torna um ponto de convergência entre o sagrado e o profano, onde os alimentos servidos não apenas nutrem, mas também carregam significados simbólicos e religiosos. O estudo explora, assim, como a cozinha do Baobá, sob a liderança de Neide Oyá D'Oxum, mantém e reforça a importância das relações de parentesco de santo, estabelecendo uma rede de confiança e pertencimento entre aqueles que trabalham ali, seja pela afinidade religiosa, seja pelo vínculo espiritual que os une à tradição. Em última instância, a pesquisa busca compreender como esses laços de parentalidade, tanto consanguíneos quanto espirituais, formam um tecido social e cultural que assegura a continuidade das práticas religiosas e a preservação da identidade cultural por meio da alimentação.

Palavras-chave: parentesco, quilombo dos palmares, Neide Oyá de Oxum

ABSTRACT

This study presents an analysis of the notions of kinship that permeate sacred cuisine, both in its religious context and in its transition to a space for food production and commercialization. Focusing on Ialorixá Neide Oyá D'Oxum, a central figure in the African matrix religious tradition in Alagoas, the research aims to understand how parental relationships manifest among the members



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

of the terreiro community and within the culinary environment of Restaurante Baobá, located in Serra da Barriga. The study investigates the connections between commensality and religion, considering both blood and spiritual ties, and how these bonds are maintained, transformed, or redefined within a restaurant aimed at tourism and cultural gastronomy. Restaurante Baobá serves as a research field showcasing how religious food practices can be adapted and commercialized while preserving the spiritual and cultural values of terreiro communities. Within this setting, cooking emerges as a convergence point between the sacred and profane, where served dishes not only nourish but also embody symbolic and religious meanings. The study explores how Baobá's kitchen, under Neide Oyá D'Oxum's leadership, reinforces the significance of saintly kinship relationships, establishing a network of trust and belonging among its workers, linked by either religious affinity or spiritual ties to tradition. Ultimately, the research seeks to understand how these kinship ties, both blood and spiritual, form a social and cultural fabric that ensures the continuity of religious practices and the preservation of cultural identity through food.

Keywords: kinship, quilombo dos palmares, Neide Oyá D'Oxum.

INTRODUÇÃO

No território da Serra da Barriga, AL, que abriga a comunidade da Serra da Barriga, a comunidade quilombola de Muquém e, aos arredores, o Restaurante Baobá, existe uma organização familiar e social, em alguns casos, voltada para a figura da mulher, desde os seus registros historiográficos, que têm a imagem de Zumbi como salvador, mas também a presença fundamental de Aqualtune, Acotirene e Dandara, lideranças femininas do Quilombo dos Palmares.

Essas figuras femininas são enaltecidas pela memória local, mas não específica, da comunidade quilombola de Muquém. Isso porque há um discurso focado na imagem de Zumbi, projetado pelo Movimento Negro do Estado, bem como pelo discurso turístico da região. No entanto, ante a memória local, há uma comunidade organizada por mulheres, e o restaurante Baobá, que também é chefiado por uma mulher, a figura de Mãe Neide.

Enaltecer a presença feminina nas problematizações deste certamente se relaciona à compreensão das noções de parentesco e seus laços consanguíneos e de religião, à formação das famílias de santo, à organização do restaurante e de ações da comunidade quilombola de Muquém, que caminham sob presença e deliberações femininas.

Desse modo, será possível a compreensão a seguir, somente pelo desenvolvimento de fundamentação teórica já discutidas pela Antropologia, em que as relações de parentesco e construção familiar superam os discursos fundamentalistas, bem como as noções engessadas socialmente de relação parental apenas por intermédio biológico. Para a realização da escrita, serão utilizados autores como Janet Carsten (2014) e suas discussões sobre a matéria do parentesco; Clara Flaksman (2018) e os apontamentos sobre parentesco de santo e o questionamento sobre famílias

consanguíneas; Marc Augé (1975) sobre os domínios de parentesco; David Schneider (2016) e Marshall Sahlins (2011) e suas provocações sobre noções de parentesco e o caráter relacional dos indivíduos, aqui compreendidos pela figura da mulher.

O parentesco, dentro do campo antropológico, ocupou lugar de destaque em diversas teorias que buscavam refletir como os arranjos familiares eram organizados. Para os integrantes do evolucionismo social, o parentesco poderia ofertar a compreensão sobre a evolução das sociedades, baseando-se na ideia de classificação, sendo que as sociedades primitivas se pautavam no parentesco de cunho classificatório, ou seja, era por meio do parentesco que os indivíduos se organizavam e estruturavam as suas posições sociais. Desse modo, o parentesco nas sociedades ditas “selvagens” compunha a base para a sua organização.

Outra corrente antropológica que sistematizou os estudos sobre o parentesco foi o estruturalismo, tendo na figura de Lévi-Strauss seu expoente mais importante. Para Lévi-Strauss, o parentesco poderia ser compreendido como uma teoria da aliança. Nesse caso, o parentesco assume novas conotações para além do que foi empregado pelos evolucionistas, podendo ser compreendido com base na reciprocidade. Sendo assim, o parentesco não está ligado apenas à consanguinidade.

Dentre as variadas formas de parentesco, a que se percebe no contexto pesquisado é a ideia de que existem outros tipos de parentalidade para além do mediado pela consanguinidade. O parentesco no contexto dos terreiros de candomblé e como é baseado para além de um parentesco firmado no sangue biológico (FLAKSMAN, 2018) é o que permite outras maneiras de conceber tal categoria, enxergando que não é apenas biológico, mediado pelo sangue, mas composto por um conjunto de relações e rituais.

A distinção elencada entre o “parentesco de sangue” (como o próprio nome diz, é surgido no núcleo familiar/biológico) e o “parentesco social” (construído através das relações sociais) enfatiza a processualidade que o primeiro termo carrega consigo; nessa perspectiva, o sangue passa a ser compreendido como construção cultural.

Durante muito tempo, a antropologia lidou com o parentesco como algo que seria apenas biológico/natural; no entanto, na contemporaneidade enfatiza-se a importância de tratar essas questões como uma construção cultural, que leva em consideração as redes sociais que unem os indivíduos.

Retomando os escritos de Sahlins (2011), Flaksman (2018) aborda que o parentesco deve ser compreendido por meio da mutualidade do ser, ou seja, o que está no centro do debate seria compreender o caráter social imbuído nas relações de parentesco. Sahlins (2011) nos oferta uma compreensão pela qual o parentesco pode ser apreendido através de duas perspectivas: na primeira, pensa-se o parentesco sob a prerrogativa do sangue (biogenética); na segunda, as relações são mediadas pelas alianças que podem ser simbolizadas com o casamento (afinidade).

Estudos como os de Janet Carsten (2014) e sua análise sobre os percalços entre biologia e sociedade/culturas são importantes para compreender as problematizações aqui apresentadas, quando a autora destaca o que foi chamado por Sahlins (2011) de “mutualidade do ser”, visto que a parentalidade é intrínseca, no compartilhamento de vivências entre essas, tornando-se uma experiência coletiva – é o ser que se multiplica, que não é mais uno, pois alegrias, dores e rotina vivida são compartilhadas por intermédio do vínculo parental.

O que denominamos parentesco de fato, segundo Sahlins (2011), aponta para um tipo de conexão que se diferencia entre determinadas relações. Em outro contexto afirmado por ele, das relações biológicas de descendência, ou o caráter relacional, expressado inicialmente por Roger Bastide, de acordo com Sahlins (2011), estão relacionadas à pessoa africana e que essa pessoa africana não é compreendida apenas pelas suas entidades e pelas relações estabelecidas entre elas, mas é também analisada por suas histórias e memórias.

Nos estudos de Schneider (2016), o sangue assume o papel de construir uma identidade, ligando o indivíduo através de “traços” que lhes assemelham a alguma pessoa considerada da sua família. Por outro lado, rompendo com as estruturas biológicas, tem-se o que Schneider chama de “escolhas”, ou seja, os indivíduos, através de um padrão de conduta, escolhem quais pessoas podem ser consideradas como pertencentes a sua família. Essa maneira de compreender o parentesco para além do determinismo biológico é empregado para analisar o parentesco norte-americano, em que outros sujeitos “performatizam” as relações de parentesco baseando-se em laços de afetividade, solidariedade etc.

No contexto dos terreiros, essa dinâmica de relações também pode ser claramente evidenciada. Este artigo busca explorar as relações de parentesco dentro do terreiro, com foco especial na figura da yalorixá e chef de cozinha Neide Oyá D'Oxum. O objetivo é compreender as interações pessoais e as permissões que permeiam o cotidiano do terreiro, bem como o funcionamento da cozinha, que desempenha um papel sagrado, mas também se desvia para o terreno profano no caso do seu restaurante, o Baobá. Localizado na Serra da Barriga, em Alagoas, o Baobá não apenas serve como um espaço de gastronomia, mas também como um ponto de encontro entre o sagrado e o cotidiano, refletindo as práticas, valores e saberes do terreiro em um contexto mais amplo. Assim, o artigo pretende debater sobre a interconexão entre essas duas esferas, mostrando como a cozinha, além de seu caráter ritual, se estabelece também como uma forma de expressão cultural e social dentro da comunidade e além dela.

PARENTESCO E PERMISSÕES NO RESTAURANTE BAOBÁ, DE MÃE NEIDE OYÁ D'OXUM

Para compreender o espaço pesquisado, é necessário situar sobre o que estamos falando. Neste caso, o Restaurante Baobá está situado na Serra da Barriga, em União dos Palmares, Alagoas, um lugar de importância histórica e cultural. Localizado nas proximidades do Parque Memorial Quilombo dos Palmares, a região é um marco da resistência afro-indígena, celebrando a memória dos negros e indígenas que lutaram pela liberdade e pela preservação de suas culturas. Este território não só carrega a história do Quilombo dos Palmares, mas também se mantém vivo por meio da cultura, das tradições e da memória de seus remanescentes. A Serra da Barriga, portanto, é um local de encontro e reflexão, onde o passado e o presente se conectam, permitindo um forte elo com as raízes afro-brasileiras.

Mãe Neide Oyá D'Oxum é a fundadora e responsável pelo Restaurante Baobá e é uma ialorixá Patrimônio Vivo do Estado de Alagoas, líder espiritual na Umbanda, no Grupo União Espírita Santa Bárbara - GUESB. Como mãe de santo, ela exerce um papel central na comunidade religiosa, sendo uma importante guardiã dos saberes e práticas espirituais da Umbanda. Sua vivência religiosa é ligada à preservação das tradições afro-brasileiras e à transmissão dos ensinamentos espirituais, especialmente através das práticas de cura, mediunidade e da culinária sagrada. Mãe Neide Oyá D'Oxum, além de ser uma líder espiritual, é também Chef de cozinha, com formação superior em Gastronomia, que utiliza a comida como uma forma de conexão entre o sagrado e o profano, dito este nas relações cotidianas, fora do ambiente sagrado do terreiro. Sua culinária tem raízes na tradição afro-brasileira, afro-religiosa e afro-indígena, sendo um dos veículos de fortalecimento da identidade cultural e religiosa não só do terreiro, mas da cultura alagoana.

No Baobá, Mãe Neide Oyá D'Oxum não só compartilha os saberes culinários afro-brasileiros, mas também os utiliza como uma extensão de sua prática religiosa. A cozinha do restaurante, assim como o terreiro, é um espaço sagrado, onde os ingredientes são escolhidos com o mesmo cuidado e respeito dedicados aos elementos espirituais durante os rituais. A comida servida no Baobá vai além do alimento físico, nutrindo também o espírito, criando um ambiente de comensalidade e pertencimento. A função de cozinhar no restaurante, assim como no terreiro, é regida por permissões espirituais que estão relacionadas à posição hierárquica de cada membro na Umbanda. As relações de parentalidade religiosa, aqui, não são determinadas pelo sangue, mas pela filiação aos orixás e pelas responsabilidades dentro do culto.

No terreiro de Mãe Neide Oyá D'Oxum, as relações de parentesco transcendem as noções tradicionais de consanguinidade e são principalmente configuradas pelo vínculo espiritual e religioso. Nesse espaço sagrado, a relação de filiação não é definida pelo sangue biológico, mas pela hierarquia de santos, rituais e pela adesão às normas espirituais e sociais da religião. A filiação religiosa, portanto, é central, sendo construída por meio da ligação direta com a ancestralidade e a tradição, mediada pela presença dos orixás. As figuras de ialorixás, babalorixás, mães menores, ekedis e outras categorias hierárquicas ocupam papéis fundamentais na formação dessa rede de parentesco, em que cada um tem responsabilidades e funções que vão além dos laços familiares de sangue.

Dentro desse contexto, as relações no terreiro de Mãe Neide Oyá D'Oxum são marcadas por uma hierarquia espiritual e uma ética de cuidado e respeito mútuo. A posição de cada indivíduo dentro dessa rede religiosa é determinada pela sua ligação com os orixás e pelo cumprimento das obrigações espirituais e rituais, ao invés de qualquer conexão biológica. Assim, as “famílias” dentro do terreiro são compostas por irmãos e irmãs de santo, que podem ou não ter algum laço sanguíneo, mas que compartilham um compromisso comum com a prática religiosa e a preservação da tradição. A estrutura hierárquica do terreiro é uma forma de organização que reflete e sustenta esses laços espirituais, reforçando a ideia de que nas religiões de matriz africana, o vínculo com os orixás e o respeito à ancestralidade são os principais elementos que conectam as pessoas.

O mesmo princípio se aplica à cozinha do Restaurante Baobá, situado na Serra da Barriga, em Alagoas, que também é permeada por essa lógica de parentesco religioso. O espaço de trabalho no Baobá é organizado de maneira a refletir a mesma hierarquia espiritual observada no terreiro. Na cozinha, as relações não se baseiam apenas no saber culinário, mas também no compromisso com os princípios sagrados da religião. A equipe de trabalho, composta por pessoas que, muitas vezes, são “filhos” ou “filhas” de santo, compartilha uma convivência pautada pela confiança, pelo respeito e pela troca de saberes e práticas espirituais. Dessa forma, a cozinha do Baobá, como parte do terreiro, se torna um lugar entre o sagrado e as relações cotidianas de demandas de uma cozinha profissional, onde as dinâmicas espirituais e as relações de parentesco se mesclam para criar um lugar de pertencimento e continuidade das tradições.

Nas religiões de matriz africana as relações de parentesco são alicerçadas na consanguinidade, em um contexto em que a família de santo está ligada à família natural/biológica. Isso, contudo, veio a ser modificado a partir do momento em que os africanos escravizados vieram ao Brasil, sendo forçados a se separarem dos seus núcleos familiares de origem. Os escravizados reconstruíram, simbolicamente, as suas relações de parentesco, baseadas, sobretudo, na solidariedade (FLAKSMAN, 2018).

Através dos terreiros de candomblé, os negros reconstruíram suas famílias, que não era de sangue, mas de santo, como podemos ver, “os negros escravizados, criavam uma nova família através do candomblé” (FLAKSMAN, 2018). Se antes acreditava-se que as relações de parentesco eram mediadas pelo sangue, hoje podemos perceber que essas relações estão para além desse quesito.

Esse novo modelo organizacional era baseado em uma “família simbólica”. Isso implicaria dizer que os arranjos familiares foram modificados, ou seja, existiriam novas mães de santo, novos irmãos de santo etc. Na cultura ocidental existe um esforço em identificar os elementos que tornam uma pessoa um “parente”, geralmente tal definição está acoplada à questão do sangue enquanto elemento identificador.

No entanto, outros mecanismos são usados para redefinir as redes de parentesco em nossa sociedade. No caso dos terreiros de candomblé, as noções de parentesco levam em consideração a natureza propriamente espiritual das relações. Se por algum tempo, nos terreiros africanos, predominava a consanguinidade, no contexto brasileiro essas relações extrapolam os limites impostos pelo sangue.

Dessa forma, as pessoas se completam por suas redes de relações, que são construídas ao longo da vida. Isso não exclui o papel da consanguinidade no terreiro, nem de possíveis privilégios que a relação de consanguinidade pode proporcionar, mas expõe outras maneiras de compreender as relações de parentescos, que são modificadas conforme os contextos em que estão inseridas.

No contexto social, as relações políticas e a manifestação da linguagem (AUGÉ, 1975) e a ideia de laços consanguíneos que são vistos, ainda, como uma categoria de diferenciação e demarcação importante, assumem uma função ordenada no Restaurante Baobá. Esse também é um mecanismo de comercialização da memória quilombola, quando, dentro da cozinha, existe uma segunda pessoa responsável pela comida, depois da Mãe Neide, que tem uma função importante dentro do terreiro.

A linguagem de parentesco, o conceito de filiação unilinear e o discurso da necessidade de duas pessoas (homem e mulher), o domínio sobre os corpos, a filiação patrilinear (agnática), a filiação matrilinear (uterina) e a relação de filiação por aliança, bastante compreendida por Lévi-Strauss na criação e princípio social que orienta o parentesco, onde tal aliança vai se fazer por várias formas, devem ser compreendidas não somente dentro da relação matrimonial.

Dessa forma, os estudos sobre organização social e parentesco desde as sociedades tribais aos dias atuais, em caráter político, cultural e religioso, são norteadores para o entendimento das relações de parentesco, hierarquia e permissões inseridos nesta pesquisa. Há a necessidade de destacar que os laços consanguíneos se alinham aos laços religiosos, e que a rede familiar se constitui para além do ato biológico, que por muito foi instituído como o único possível em determinadas sociedades e através da compreensão do estado.

A COMENSALIDADE

A comensalidade é, no campo antropológico, um elemento de afirmação da identidade cultural de um determinado povo, pois ontologicamente existiam estudos voltados ao campo da alimentação e comida já citados por Lévi-Strauss (2005) e Gilberto Freyre (1996), além da perspectiva da natureza e cultura na alimentação, proposta por Mary Douglas (1966) e Marshall Sahlins (2003).

Para teorizar o contexto, no capítulo “A impureza secular”, de Mary Douglas (1966), há uma observação sobre a alimentação como foco de entendimento para as impurezas e proibições religiosas em torno do ato de se alimentar – aqui, aplicadas para compreender a alimentação profana, com rigor religioso em seu respeito alimentar, mas sem a presença dos preceitos religiosos, o que caracteriza como uma comida sem fundamento espiritual, ou seja, profanizada.

A comensalidade na contemporaneidade, quando está associada à comida de santo, é referenciada a circunstâncias de maior rigor (LODY, 2012): os quitutes dos deuses, permissões ao entrar na cozinha, bem como a identidade e o conceito de comer dentro da religião, para além da percepção da produção da comida, e o jejum. O restaurante que propagandeia essa cultura não deve reduzir-se a inventários e nem construções individuais. Isso porque, ao tratar da comensalidade, existe uma representação da identidade relacionada a um processo de reinvenção de memória e história por quem a produz, mesmo que seja rigoroso em sentido tradicional. Sendo assim, essas cozinhas, entendidas como cozinhas étnicas, remontam-se, inevitavelmente, ao tempo em que se tornam únicas.

Na cozinha do restaurante Baobá, um reflexo da cozinha do terreiro, a tradição é reinterpretada com um novo propósito: voltada para as práticas turísticas da Serra da Barriga, oferecendo alimentos votivos profanizados, ou seja, sem a reverência religiosa direcionada no terreiro. As cozinhas, com suas múltiplas funções e significados, formam um espaço onde o preparo da comida, as construções culturais e a ressignificação social se entrelaçam, criando um universo singular. Nesse contexto, a cozinha do restaurante se torna um espaço onde o consumo e o discurso simbólico se manifestam, oferecendo aos visitantes uma experiência imersiva na cultura alimentar afrorreligiosa, sob uma perspectiva profana e acessível ao turismo.

Além disso, a transição da cozinha sagrada para o espaço do restaurante possibilita uma democratização do acesso a tradições culinárias que, de outra forma, poderiam permanecer restritas aos membros da comunidade. Os pratos servidos não são apenas alimentos, mas também narrativas que contam a história da resistência e da adaptação cultural ao longo dos anos. Através do uso de ingredientes locais e receitas tradicionais, os chefs do Baobá não apenas preservam, mas também celebram a herança cultural dos ancestrais, permitindo que os visitantes não apenas experimentem sabores únicos, mas também compreendam o contexto histórico e social por trás de cada prato.

O Restaurante Baobá, ao situar-se no coração da Serra da Barriga, torna-se um ponto de convergência entre o turismo e a espiritualidade, atraindo não apenas aqueles que buscam uma refeição, mas também aqueles interessados em se conectar com a cultura afro-brasileira. Por meio de eventos e oficinas, o restaurante se transforma em um espaço de aprendizado, onde os frequentadores podem se aprofundar nas práticas culinárias religiosas e na importância dos rituais de cozinha. Essa proposta não apenas enriquece a experiência gastronômica, mas também sensibiliza os visitantes para a rica tapeçaria de tradições que formam a identidade cultural da região.

Por fim, a experiência oferecida pelo Baobá destaca a importância da preservação e valorização da cultura alimentar afro-brasileira em um cenário contemporâneo. À medida que as fronteiras entre o sagrado e o profano se dissolvem, a cozinha do restaurante se torna um local onde a história viva é compartilhada e celebrada.

Ao transformar práticas e valores ancestrais em um formato que ressoa com as expectativas dos visitantes modernos, o Baobá não só promove a gastronomia local, mas também garante a continuidade e a evolução de tradições que são fundamentais para a identidade cultural brasileira, que são permeadas pela relação alimentar construídas a partir do que é vivenciado, na relação íntima e de afeto existente na produção do prato, no compartilhamento de saberes ao aplicar os modos de fazer herdados. É assim que as cozinhas de santo, como são chamadas as cozinhas do afrorreligiosas, por meio da figura da Yabassé, desenvolvem os atos ritualísticos alimentares na produção de comidas para os festejos e oferendas religiosas.

Fora do terreiro, essas comidas também podem ser reproduzidas, por qualquer pessoa, sendo iniciada na religião ou não, no espaço sagrado do terreiro ou em casa, restaurante, escola. Essa reprodução é chamada de comida profana, pois não conta com a demarcação da religião e suas fundamentações espirituais. E, mesmo sendo possível ser realizada por qualquer pessoa, a problematização aqui apresentada esbarra em algumas questões, que envolvem segurança e confiança daquela que é a guardiã do sabor, bem como do espaço que tem uma identidade afrorreligiosa e que não aceita, mesmo sendo um restaurante e servindo uma comida profana, a presença de outras pessoas na cozinha que não tenham, ainda que distante, uma relação parental com essas pessoas.

Esse fator está associado ao reconhecimento das identidades e vínculos, no ato de valorização das cozinhas tradicionais e no respeito à memória sagrada. A comida exerce uma identificação cultural, que é permeada por signos, por símbolos. O sistema alimentar tem a pertença, a identificação da cultura através de técnicas, a qual, dentro da cozinha do Restaurante Baobá, na trajetória religiosa das cozinheiras e sua relação com a umbanda, diz muito sobre a ancestralidade, esta constituída num processo de herança que fortalece a identidade da pessoa e que caminha por processos para além da própria existência.

Compreender a cultura alimentar afrorreligiosa dentro de restaurantes é observar a influência da refeição africana na construção de uma cozinha afro-brasileira (LIMA, 2010), a presença da cultura ioruba-nagô, trazida ao Brasil junto aos negros, preservada através das religiões afro-brasileiras, especialmente do Candomblé.

A cozinha afrorreligiosa, com essas representações, tem notoriedade em outras dimensões, quando sai dos terreiros, dos tabus religiosos e adentra os espaços de restaurantes, bares, festas e tabuleiros pelas ruas. Assim, a construção de uma cozinha afro-brasileira foi efetivada a partir da forte influência da cozinha africana ioruba-nagô, além das ditas *cozinha do azeite*, que tem, na maioria dos espaços em que é reproduzida e comercializada, uma cozinha com forte influência jeje-nagô.

Essa explicação pode ajudar a entender por que a alimentação religiosa, mesmo quando profanizada, não pode ser reproduzida por mulheres que não possuam uma conexão de parentesco ou identidade religiosa com o local de produção da comida. No caso da cozinha do Restaurante Baobá, por exemplo, essa dinâmica se manifesta de maneira clara: mesmo em períodos de alta demanda e produção, o restaurante procura estagiários que tenham ao menos uma ligação com a religião praticada no terreiro, estabelecendo uma relação de continuidade e respeito com a tradição religiosa local.

Esse processo pode ser compreendido à luz da teoria de Flaksman (2018), que descreve como as cozinhas religiosas se estruturam em torno de uma rede familiar do “parentesco de santo”. Essa rede não é apenas uma questão de laços sanguíneos, mas também de confiança mútua, proteção e pertencimento dentro de um universo simbólico e ritualístico. Assim, o envolvimento com a religião e a cultura local torna-se um requisito essencial para garantir a autenticidade e a segurança dos alimentos produzidos, o que, por sua vez, assegura a continuidade dos valores espirituais e culturais transmitidos por meio da alimentação.

Em outras palavras, a cozinha do Restaurante Baobá não é apenas um espaço de produção de alimentos, mas uma extensão da comunidade religiosa e um reflexo das relações sociais e culturais que ali se constroem. A escolha de quem pode participar desse processo, portanto, está intimamente ligada à preservação da confiança e da identidade que envolvem tanto o sagrado quanto o profano.

CONCLUSÃO

A relação de parentesco nas cozinhas de santo, como demonstrado no contexto do Restaurante Baobá, vai além do vínculo sanguíneo, envolvendo também uma conexão espiritual e cultural. No caso específico da chef mãe Neide Oyá D'Oxum, essa rede de “parentesco de santo” é fundamental para a autenticidade e o respeito às tradições alimentares religiosas, que são passadas de geração em geração dentro da comunidade do terreiro. A escolha criteriosa de quem pode atuar na cozinha, com a

exigência de que os estagiários possuam alguma ligação com a religião, reforça a ideia de que a comida, nesse contexto, é não apenas um produto cultural, mas um veículo de pertencimento e de transmissão de valores espirituais. Portanto, a cozinha de santo, seja no terreiro ou no restaurante, é um espaço sagrado, onde a confiança e a identificação com a tradição são essenciais para a manutenção da integridade do processo culinário.

Por fim, no Restaurante Baobá, a chef Neide Oyá D'Oxum soube transitar entre o sagrado e o profano, ressignificando práticas religiosas e culturais para um público mais amplo, sem perder de vista a importância dos laços de parentesco e identidade religiosa. A cozinha do restaurante se torna, assim, uma extensão da comunidade religiosa do terreiro, onde os alimentos carregam consigo não apenas sabores, mas também significados simbólicos e espirituais.

A presença da rede familiar nas práticas culinárias do Restaurante Baobá destaca que, mesmo em um espaço orientado para o turismo e o consumo, as relações de parentesco e confiança permanecem fundamentais para garantir a continuidade e a autenticidade das práticas alimentares afrorreligiosas. Essas conexões familiares não apenas sustentam a qualidade e a integridade dos alimentos servidos, mas também desempenham um papel crucial na transmissão de conhecimentos e habilidades culinárias que são essenciais para a preservação das tradições.

No ambiente do Baobá, os membros da família e da comunidade trabalham em conjunto, cada um contribuindo com suas experiências e saberes, o que enriquece o processo de preparo dos pratos. Essa colaboração cria um ambiente de aprendizado coletivo, onde histórias, receitas e rituais são compartilhados e vividos no cotidiano da cozinha. A presença de figuras matriarcais, como Neide Oyá D'Oxum, reforça a importância das mulheres na transmissão das práticas culinárias afrorreligiosas e na construção de uma identidade cultural sólida. Através de seus conhecimentos, elas asseguram que as receitas não apenas respeitem a tradição, mas que também sejam adaptadas às demandas contemporâneas, refletindo as mudanças sociais e culturais em andamento.

Além disso, as práticas culinárias no Baobá transcendem o simples ato de cozinhar; elas se tornam um rito de afirmação cultural e de resistência. Ao servir pratos que evocam a ancestralidade, o restaurante não apenas fornece uma experiência gastronômica, mas também fomenta um sentimento de pertencimento e comunidade entre os visitantes e os integrantes da equipe.

Essa intersecção entre comida, cultura e espiritualidade reafirma o papel central da alimentação na formação de uma identidade cultural coletiva, proporcionando um espaço onde o passado e o presente se encontram e onde cada refeição é uma celebração das raízes e tradições que moldaram a história do povo afro-brasileiro. Dessa forma, o Baobá se torna não apenas um local de consumo, mas um espaço de cultura e pertença, onde as práticas alimentares agem como instrumento de valorização da identidade cultural.

REFERÊNCIAS

- AUGÉ, Marc. 1975. *Os domínios do parentesco* (Filiação, aliança matrimonial, residência). Lisboa, Edições 70 (col. Perspectivas do Homem, n.º 2), 1978 (trad. Ana Maria Bessa, Les Domaines de la Parenté, Librairie François Maspero, 1975).
- CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas II – Do mel às cinzas*. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2005.
- LIMA, Vivaldo da Costa. *A anatomia do Acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.
- LIMA JÚNIOR, Félix. *Escravidão em Alagoas*. Maceió, 1974.
- LINDOSO, Dirceu. *O poder quilombola: a comunidade de mocambeira e a organização quilombola*. Maceió: EDUFAL, 2007.
- SAHLINS, Marshall. 2011. *What kinship is (part one)*. Journal of the Royal Anthropological Institute (N.S.) 17, 2-19. Royal Anthropological Institute.
- SCHNEIDER, David. 2016. Parte 1: *As características distintivas que definem a pessoa como um parente* (pp. 31-66). In: Parentesco americano, uma exposição cultural. Vozes: Petrópolis-RJ.

NOTAS

1. “Nas festas públicas dos terreiros de Candomblé, o jejum é um importante momento sócio-religioso. Após as danças rituais dos orixás, voduns e inquices, grandes mesas são armadas próximas ao barracão de festas.” (LODY, Raul, 2012, p.35)
2. É a mulher responsável pelo preparo dos alimentos sagrados do Candomblé, guardiã do sabor ancestral, que conta com auxiliares em sua cozinha que devem ser iniciados no santo da casa e que sejam também mulheres, sem permissão da presença masculina na produção dos pratos. Essa compreensão se dá, na maioria das vezes, dos terreiros que seguem as tradições antigas do candomblé. Fonte: Interpretação à luz de Raul Lody (2012).

Isabela Maria Pereira Barbosa

isabelaprofessoravcz@gmail.com

Professora, Centro Universitário Maurício de Nassau

Doutora em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Lagoa Nova, Natal, RN.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3570-2649>