

É de comer rezando: uma análise do Ipeté de Oxum

It is to eat while praying: an analysis of Oxum's Ipeté

Es de comer rezando: un análisis del Ipeté de Oxum

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68262>

Sisnando Souza Pacheco | sisnandopacheco@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-9324-9320>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.



Recebimento do artigo: 05-maio-2025

Aceite: 02-agosto-2025

PACHECO, S. S. É de comer rezando: uma análise do Ipeté de Oxum. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 186-199, out. 2025.

RESUMO

Nas celebrações dentro das comunidades-terreiro de Candomblé, é presença obrigatória a comida, haja vista que ela orienta a conexão entre humanos e orixás, através da elaboração e manutenção dos ritos litúrgicos. O presente artigo busca investigar as variações performáticas, simbólicas e culinárias, da festa do Ipeté de Oxum em cinco terreiros de Candomblé localizados em bairros distintos da cidade de Salvador, Bahia, analisando semelhanças e diferenças, bem como seus significados nas práticas rituais. Trata-se de um estudo exploratório, de caráter e natureza qualitativa, onde é buscado, através da observação in loco, identificar dentro das festividades próprias, os elementos que fazem com que a celebração seja envolta em tão grande mistério, um alimento votivo do orixá Oxum, que também dá nome a festa. Os resultados evidenciam a existência de muitas semelhanças e diferenças rituais entre os terreiros estudados, porém resgata a importância vital da manutenção e preservação da cultura e patrimônio afrobrasileiro que persiste entre os descendentes de africanos e suas redes de solidariedade familiar.

Palavras-chaves: Gastronomia; Candomblé; Ipeté de Oxum; Culinária ritualística.

ABSTRACT

In celebrations within Candomblé terreiro communities, food is an obligatory presence, as it guides the connection between humans and deities through the preparation and maintenance of liturgical rites. This article investigates the performative, symbolic, and culinary variations of the Oxum Ipeté festival across five Candomblé terreiros located in different neighborhoods of Salvador, Bahia, analyzing their similarities, differences, and meanings within ritual practices. This is an exploratory study of qualitative nature, which seeks—through on-site observation—to identify, within the festivities themselves, the elements that envelop the celebration in such profound mystery: a votive food offering to the orixá Oxum, who also lends her name to the festival. The results highlight both significant ritual similarities and differences among the studied terreiros, while underscoring the vital importance of preserving Afro-Brazilian cultural heritage, which endures among descendants of Africans and their networks of familial solidarity.

Keywords: Gastronomy; Candomblé; Ipeté de Oxum; Sacred culinary practices.

RESUMEN

En las celebraciones dentro de las comunidades-terreiro de Candomblé, la comida es una presencia obligatoria, ya que guía la conexión entre los seres humanos y las deidades a través de la elaboración y mantenimiento de los ritos litúrgicos. Este artículo busca investigar las variaciones performáticas, simbólicas y culinarias de la fiesta del Ipeté de Oxum en cinco terreiros de Candomblé ubicados en distintos barrios de la ciudad de Salvador, Bahia, analizando semejanzas y diferencias, así como sus significados en las prácticas rituales. Se trata de un estudio exploratorio, de carácter y naturaleza cualitativa, que busca, a través de la observación in situ, identificar dentro de las festividades propias los elementos que hacen que la celebración esté envuelta en un gran misterio: un alimento votivo de la deidad Oxum, que

também da nomeação à festa. Os resultados evidenciam a existência de muitas semelhanças e diferenças rituais entre os terreiros estudados, mas ressaltam a importância vital de manter e preservar a cultura e o patrimônio afrobrasileiro que persiste entre os descendentes de africanos e suas redes de solidariedade familiar.

Palavras-chave: Gastronomia; Candomblé; Ipeté de Oxum; Cozinha sagrada.

INTRODUÇÃO

Nas comunidades-terreiro de Candomblé¹, locais onde se cultuam divindades africanas como nkisis, orixás e voduns², as práticas alimentares, bem como o comer e a comida, ocupam lugar central dentro de suas liturgias religiosas. O alimento assume um caráter muito particular, dando forma e coesão a esse agrupamento sócio-religioso, desempenhando de fato um papel importante (Rabelo, 2013; Sousa Júnior, 2023). A comida reforça a ideia de ser uma energia que consegue alimentar tanto os orixás, como os membros das comunidades, em uma relação de intimidade fazendo com que os homens e os deuses se tornem um, através da consumação desses alimentos (Sousa Júnior, 2014; Ribeiro e Sousa Júnior, 2019).

Durante as práticas alimentares rituais é possível observar a presença conspícua da comida, essas são servidas geralmente após o ato religioso. Na grande maioria das vezes, tendem a se relacionarem com os orixás em que se celebra, compreendendo que as preferências gastronômicas e/ou éticas identificam as divindades (Ribeiro e Sousa Júnior, 2019; Rabelo, 2013; Lima, Oliveira e Leite, 2022). Em determinadas situações, sobretudo no decorrer das festividades, é possível observar circularem pelo barracão diversos recipientes contendo alimentos que serão depositados no altar dos orixás, e dependendo da ocasião, podem ser compartilhados com aqueles que participam (Rabelo, 2013).

Para os terreiros de Candomblé Oxum é um orixá das águas doces, invocada como aquela que já nasceu coberta pelas águas. Seu principal domínio é a gestação. Desde o início dos tempos tomou para si o cuidado do ventre e de todas as mulheres. Senhora do povo ijexá³, para eles é o orixá que habita o profundo dos rios, tendo por maior obrigação ritual o presente nas águas. Objetos e utensílios diversos constam no presente que lhe é entregue, seus favoritos são as bonecas, motivo pelo qual se veste como uma (Sousa Júnior, 2019). Sobre Oxum, pondera-se o que se segue:

¹ Comunidades-terreiro ou Povo de santo são aquelas famílias que possuem vínculo com casa de tradição de matriz africana – chamada casa de terreiro. Esse espaço congrega comunidades que têm características comuns, como a manutenção das tradições de matriz africana, o respeito aos ancestrais, os valores de generosidade e solidariedade, o conceito amplo de família e uma relação próxima com o meio ambiente. Dessa forma, essas comunidades possuem uma cultura diferenciada e uma organização social própria, que constituem patrimônio cultural afro-brasileiro (Brasil, 2019).

² Orixás são divindades cultuadas nos candomblés nagô-ketu, os nkisis são as divindades cultuadas nos candomblés bantu, do Congo-Angola; e os voduns são as divindades cultuadas nos Candomblés jeje-nagô. Receberam a incumbência de criar e governar o mundo, ficando cada um deles responsável por alguns aspectos da natureza e certas dimensões da vida em sociedade e da condição humana (Prandi, 2022).

³ Uma nação de candomblé, assim como os nagô-ketu, os do congo-angola e os jeje-nagô.

Associada às águas e à gestação, Oxun come Omolocum, mas seu prato predileto mesmo é o Ipeté, é seu segredo. Oxun come também ádo, ovos, latipá e algumas vezes abará [...]. O Ipeté é uma comida feita à base de inhame. Diz-se que simboliza a própria Oxun, seu poder criativo. Essa comida é tão importante que em algumas casas dão nome a festa. O Ipeté faz parte de uma lista de comidas sobre as quais não se comentam (Sousa Júnior, 2009, p. 131-132).

Oxum é aquela que come a comida da guerra, o Ipeté, que transita na discussão deste trabalho. Iyabá⁴ de muitos títulos, foi Iyalodê⁵, muitas de suas representações referem-se a passagens de sua vida: *Yeye Okê*, a mais antiga das caçadoras; *Opará*, uma grande guerreira; *Ypetu* ou *Petu*, a guardiã dos grandes segredos ancestrais; *Yponda*, a grande rainha sentada no trono; *Ijimu*, a velha feiticeira; *Abotô*, ligada às grandes mães ancestrais e ao culto de Igbalê; *Áyálá*, *Íyánlá* ou *Ialá*, a mais antiga de todas, considerada a grande avó.

O Ipeté de Oxum é considerado uma comida bastante emblemática e com um caráter secreto, pode ainda ser conhecido como Peté ou Apeté. Esse alimento é tão importante que dele deriva o nome da festa, bem como uma comida votiva de Oxum. Enquanto preparação, tem como base o inhame cozido, amassado na mesma panela onde foi cozido, adicionado de cebola, camarão seco defumado, sal e azeite de dendê (Sousa Júnior, 2009; Viana, 1963). Pode-se encontrar algumas versões da receita na qual substituem o camarão seco pelo camarão fresco (Barbosa, 2018) e adicionam a pimenta (Querino, 2013; Lody, 2008; Farelli, 2019)⁶. Essa cerimônia geralmente acontece alguns dias após a festa dedicada à Oxum, que pode ser oito ou dezesseis, dependendo da tradição daquela comunidade.

Este trabalho tem por objetivo investigar as variações performáticas, simbólicas e culinárias, da festa do Ipeté de Oxum em cinco terreiros de Candomblé localizados em bairros distintos da cidade de Salvador-BA, analisando semelhanças e diferenças, bem como seus significados nas práticas rituais. Se justifica, portanto, como uma possibilidade de enriquecer, através de análises, a fortuna crítica sobre a relação do comer e da comida com a religiosidade de matriz africana, sobretudo do Candomblé.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo exploratório, de caráter e natureza qualitativa, que utilizou como método de pesquisa a observação *in loco* da festividade do Ipeté de Oxum em comunidades-terreiros de diferentes bairros da cidade de Salvador-BA. Os bairros estão divididos em duas categorias, a saber: a) comunidades onde a festividade aconteceu dentro de obrigações de iniciados, de 07 anos, 14 anos ou 21 anos, respectivamente, nos bairros de São Tomé de Paripe, Rio Sena, Alto da Terezinha, todas as três na região do subúrbio ferroviário; e b) comunidades onde a festividade ocorreu sem obrigações de iniciados, celebrações nas quais se encerrava o ciclo festivo anual, por volta dos meses de outubro e novembro de 2024, nos bairros da Valéria e da Federação.

⁴ Uma das traduções pode significar senhora ou dama.

⁵ Grande dama da sociedade.

⁶ Em uma das comunidades-terreiro investigadas o azeite de dendê foi substituído pelo azeite de oliva. Uma outra versão realizada nos candomblés do sudeste, segundo o Pejigan Anderson de Bessen, tem a receita sendo o inhame cará cozido e amassado em um alguidar, na sequência há a adição de azeite de dendê e mel (Pejigan Bessen Oficial, 2023).

Sobre a localização dos bairros é importante destacar algumas informações. Os bairros de São Tomé de Paripe, Rio Sena e Alto da Terezinha, fazem parte da Região administrativa Subúrbio/Ilha, um conjunto de bairros do Subúrbio ferroviário, região marcada historicamente como espaço que ofereceu oportunidades para os negros, que são a maioria dos participantes das religiões de matriz africana. Já o bairro de Valéria, é localizado na região administrativa de mesmo nome. Por fim, o bairro da Federação, faz parte da região administrativa Barra/Pituba⁷.

Essas observações foram realizadas durante os meses de setembro de 2024 a fevereiro de 2025, gerando como resultado um documento denominado de Diário de Campo, local onde constam anotações de algumas notas sobre as impressões coletadas. A partir disso, buscou-se realizar uma análise interpretativa sobre uma das muitas festas rituais do orixá Oxum.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados são apresentados a partir de uma divisão em três partes: a) traz os aspectos míticos e religiosos associados ao ato de oferecer esse alimento ao orixá Oxum, sob o título: *Me conte essa história: o mito explica o rito*; b) análise do rito a partir da observação desta festividade em cinco comunidades-terreiro de Candomblé, intitulado: *Nessa cidade todo mundo é d'Oxum: notas sobre a observação da festividade*; c) evolução da preparação do Ipeté, sob o título: *Para lá e para cá: a evolução da preparação*.

Me conte essa história: o mito explica o rito

Sobre Oxum muitos itans⁸ são contados, tanto no continente africano, como na diáspora. Muitas dessas histórias permanecem iguais às contadas no continente-Mãe, outras tantas sofreram modificações e adaptações, sobretudo aqui no Brasil, haja vista a oralidade como forma de transmissão desse saber. Essas histórias buscam apresentar momentos, aventuras e expressões pessoais das vivências dos orixás, informando aos ouvintes uma série de aprendizagens.

Oxum permeia inúmeras dessas histórias, por exemplo, em *A pena do ekodidé*, quando se conta que existia em uma sociedade de mulheres virgens, uma menina que não conseguia casamento por não ser bela o suficiente, após uma noite de muitas lágrimas, acaba caindo no sono e Oxum lhe aparece mandando fazer uma sequência de atos para conquistar um marido, que se descobre no final da história, ser um príncipe (Yemonjá, 2003, p. 45); Em uma outra história, fala sobre a concepção de Oxum por seus pais Yemanjá e Orunmilá, após uma paixão repentina. Yemanjá por já ser casada e mãe de muitos filhos não a cria, assim Oxum acaba sendo criada pelo pai que satisfaz todos os seus caprichos (Prandi, 2001, p. 320); Uma outra narrativa, conta que o povo ijexá a invoca como a *Iya Ominibu*, Mãe das águas profundas, aquela que ama receber presentes nas águas (Sousa Júnior, 2019, p. 151).

Essas histórias, buscam na verdade revelar um saber especial, como é o caso do itan que reverbera nos terreiros e que dá origem a celebração do Ipeté. Yemanjá enquanto gesta

⁷ A descrição mais pormenorizada dos bairros busca na verdade demonstrar que essas comunidades estão mais afastadas das casas matrizes, com exceção da localizada na Federação, o que comporta a existência de influências externas mais marcantes na liturgia, bem como nos ritos.

⁸ Termo yoruba para designar a história mítica da divindade.

Oxum, acaba tendo muitos problemas na manutenção da gestação, o que é afirmado no que se segue:

Diz, um de seus mitos, que sua mãe, lemanjá, tinha dificuldades para engravidar. Aconselhada por um adivinho, a cumprir determinadas obrigações e banhar-se nas águas de um rio todos os dias a fim de conceber a criança, a mãe dos orixás deu a luz a uma menina que apresentou logo nos primeiros dias de vida complicações umbilicais. A fim de salvar sua filha, lemanjá realizou muitas oferendas ao rio e após realizar uma oferenda com a placenta que envolvia a criança e seu umbigo, a hemorragia que ameaçava a vida de Oxun foi estancada. Segundo o mito, o próprio Ogum foi quem enterrou a placenta de lemanjá na parte mais profunda do rio juntamente com os demais objetos oferecidos. Depois, este orixá ficou do lado de lemanjá, para ajudar-lhe caso sua filha tivesse alguma complicação. A mãe dos orixás também foi auxiliada por Ossain que a orientou na escolha das folhas certas para a feitura dos remédios. Por conta dos vários banhos realizados por lemanjá e pelos remédios retirados das profundezas do rio a fim de fortalecer a saúde da menina, Ogum, revelou seu nome: "oxé ni bu omi", sintetizadas na palavra "Oxum" (Sousa Júnior, 2009, p. 168).

Outra versão desta história pode ser contada⁹, tendo a mudança ou substituição de alguns personagens. Têm-se ainda a versão na qual Oxum é uma mulher que apresenta dificuldades para gerar e manter a gestação. Nas histórias que são contadas, o mais importante acaba sendo o aprendizado transmitido. O que se tem certeza, de acordo com o que é legado aos descendentes de africanos e suas redes de solidariedade familiar, é que Oxum permanece ligada às crianças mesmo após o nascimento, acompanhando todo o processo formativo da criança, papel que já era desempenhado no útero e que vai ser conservado no pós-parto (Sousa Júnior, 2009). Na versão que se segue, Oxum ocupa o lugar daquela que busca engravidar:

Certa vez, Oxum encontrava-se com dificuldades para conceber um filho, diante desse desafio acabou consultando Orunmilá, este por sua vez resolveu ajudá-la, entregando a ela a missão de criar um prato no qual todas as Oxum, suas irmãs, que existissem no mundo se alimentassem. Mesmo achando que era uma missão impossível, resolveu tentar. No caminho de volta para casa, acaba encontrando Ogum, ao vê-la extremamente agitada e desolada, já a par de sua situação, resolve lhe presentear com um *ixú*, mais conhecido como inhame e lhe ordena que prepare um prato chamado Ipeté, a comida que acalma e o sirva a todas as suas irmãs de mesmo nome. A única imposição de Ogum, era que Oxum deveria colocar a panela na cabeça e servir uma a uma, não deveria esquecer de colocar folhas de abre caminho e após entregar a cada

⁹ Temos mais uma versão da história sobre a utilização do Ipeté, nessa Oxum utiliza o alimentos como a comida da guerra. Nesse itan, o rei Xangô era casado com Oxum, Oyá e Obá. O reino de Oyó, seu reino, é atacado e, junto com Obá e Oyá, luta para defendê-lo. No auge da guerra, alguns soldados avisam ao rei que seu palácio havia sido tomado pelo inimigo. Temendo pela vida de sua esposa Oxum, que se encontrava lá, acaba regressando na tentativa de salvá-la. Ao chegar ao palácio encontra Oxum sentada no trono comendo do Ipeté e tendo todos os inimigos do reino mortos, sem sequer derramar uma gota de sangue. Ao ser questionada pelo rei, sobre o motivo de tal feito, Oxum revela que quando percebeu que ela e as mulheres do palácio iriam ser mortas, ordenou que todas as mulheres se dirigissem a cozinha e preparasse um grande banquete com as melhores comidas para alimentar os inimigos, com um pequeno detalhe, que todos os pratos fossem envenenados. Assim as mulheres fizeram e Oxum venceu a guerra.

uma delas, deveria recolher uma pedra como forma de manifestar que elas gostaram da preparação. Pouco tempo depois, Oxum concebeu e deu à luz ao seu filho¹⁰.

Oxum liga-se à fertilidade, aos rios, à vida das mulheres, sempre associada ao desenvolvimento da vida desde sua concepção, missão dada a ela por Olodumare. O Ipeté é a comida utilizada nos terreiros, tanto para agradecer a Oxum pelos dons recebidos, como para implorar dela suas graças. O prato é sempre envolto em grandes segredos e mistérios, nem todos os iniciados detêm o saber de sua preparação, seja pelos ingredientes utilizados na elaboração, seja pelas orações que são entoadas no momento da sacralização do prato, diferente das comidas servidas a outros orixás, Sousa Júnior (2009), afirma que o Ipeté é algo feito para ser comido, mas o segredo de sua elaboração não deve ser do conhecimento de todos.

Um dos elementos utilizados de forma unânime na elaboração do Ipeté é o inhame. Sobre seu uso, Sousa Júnior (2009) expõe que esse tubérculo apresenta uma ligação direta com a própria criação do mundo e dos homens. Quando o mundo foi criado, a terra era um lugar vazio e sem forma, assim como a pasta do inhame, daí a ideia desse alimento representar a terra vazia que permitirá o florescer da vida. Oxum, aqui representada no próprio alimento, será a responsável por florescer no ventre das mulheres a energia que ela própria foi constituída (Sousa Júnior, 2009, p. 169-170).

Nessa cidade todo mundo é d' Oxum¹¹: notas sobre a observação da festividade

Nesta segunda parte dos resultados, é apresentada uma análise da observação desta festividade em cinco terreiros de Candomblé. O ponto de partida é a comunidade localizada em São Tomé de Paripe, neste espaço realizava-se a obrigação de 07 anos de uma iyalorixá. Estando tudo pronto, deu-se início a celebração com o *xirê*¹² dos orixás, neste todas as divindades africanas são invocadas, de Ogum a Yemanjá. Quando terminaram as cantigas, o sacerdote que era o babalorixá desta iyalorixá, a trouxe para o salão e fez um discurso sobre os desafios e vivências enfrentados pelos religiosos que são líderes e possuem terreiro de candomblé, e a parabenizou pela coragem e dedicação ao orixá Oxum, seu orixá de cabeça. Logo após essa fala, foram entoadas algumas cantigas para que o orixá Oxum pudesse incorporar na iyalorixá.

Como parte do ritual, Oxum, agora incorporada na iyalorixá, se dirigiu para o quarto para se preparar. Após alguns minutos de espera, surge Oxum na porta principal do terreiro vestida de branco tendo sobre sua cabeça uma panela de barro com um laço amarrado. Semelhante consideração fez Sousa Júnior (2009), ao afirmar que geralmente nestes momentos Oxum se veste de branco, curiosamente pelo fato de nesta ocasião específica, estar associada a criação.

¹⁰ Essa versão é contada em diversas comunidades-terreiro, sobretudo de nação Ketu. Versão similar pode ser encontrada em alguns sites de busca pela internet. Ouvi semelhante versão do Babalorixá Rychelmy Esutobi da Casa do Mensageiro, numa conversa informal, com algumas modificações, onde se lê Ogum, leia-se Exú. Sousa Júnior (2013) afirma que a multiplicidade de versões se explica pela forma encontrada pelos terreiros de contar as histórias de várias maneiras, a cada repetição evidencia a possibilidade de acrescentar algo.

¹¹ Referência a composição musical de Gerônimo Duarte e Everaldo Calazans de Almeida Filho, lançada em 1985, que alude a quantidade de iniciados para a divindade Oxum na cidade de Salvador-BA.

¹² É uma palavra yorubá que significa roda, ou dança para a evocação dos orixás, nkisis ou voduns, conforme cada nação de candomblé.

É curioso notar que em outras situações algumas qualidades ou representações de Oxum podem não utilizar o branco, essa diversidade de representações tem explicação nas várias vivências que o orixá apresenta, por exemplo, *Opará* é uma qualidade de Oxum que veste dourado e vermelho; *Karê* é uma outra qualidade que veste-se de verde e amarelo; Já *Ijimu* normalmente veste-se de tons de azul claro; *Yponda* veste-se de dourado com branco.

Oxum deu mais algumas voltas no salão em posse do Ipeté que permanecia sobre sua cabeça. Depois de dançar em roda por algumas vezes, Oxum foi sentada num pequeno banco, repousou o Ipeté sobre seu colo e começou ali mesmo a distribuir a preparação para os presentes. O alimento era retirado da panela com a utilização de uma colher de pau, auxiliada por uma ekedy¹³ que ia entregando o Ipeté numa folha em forma de concha aos presentes, enquanto era entoada a canção: "*Ipeté apaian, Oxum, Oxum ia deró*".

Ao término, Oxum tornou a voltar ao quarto de onde havia saído. Dessa vez, sua próxima aparição era para tomar o rum¹⁴. Juntamente com a corte, Oxum saiu e bailou por alguns minutos, seguida por Oxóssi e Logun Edé, após esse momento ritualístico, os orixás retornaram para o quarto e se encaminharam para a dimensão espiritual. Nessa comunidade, no momento posterior a essa prática religiosa, em local à parte, foi servido um jantar com várias iguarias.

Na segunda comunidade-terreiro observada, localizada no bairro do Rio Sena, era obrigação de uma egbomi¹⁵ de 14 anos de iniciação que possuía o cargo de iyajibonan, que é a pessoa responsável por cuidar dos membros novos da comunidade durante o processo de iniciação, cabe a ela oferecer o alimento, ensinar as regras, as orações e todas as coisas relacionadas. Nas práticas dessas comunidades existem algumas categorias marcadas pela hierarquia e o poder, uma delas é a dos 'mais velhos', aquela que goza de maior prestígio, haja vista que nessa religião o respeito aos mais velhos e ancestrais é a base, sinônimo de autoridade e força (Eugênio, 2012). Os egbomis ocupam esse lugar de 'mais velhos'.

Assim como na primeira comunidade ocorreu o xirê como de costume. No momento de invocação do orixá Oxum, a egbomi foi trazida para o salão e começou a dançar, ao término, foi sentada numa cadeira e outras cantigas que já não eram mais do xirê foram cantadas, denominadas de cantigas de oyê¹⁶, dançadas exclusivamente pelos iniciados que já concluíram o processo iniciático ao tomar a obrigação de sete anos. Alguns sacerdotes e sacerdotisas que se faziam presentes, foram chamados para dançar.

Oxum, agora incorporada na egbomi, se dirigiu ao quarto onde deveria se paramentar conforme as prescrições, diferentemente daquilo observado na análise da primeira casa, Oxum despontou vestida de um azul quase transparente, apesar do costume ser a utilização do

¹³ Mulheres iniciadas que não incorporam os orixás, sendo consideradas auxiliares dos sacerdotes.

¹⁴ Momento em que ao som das cantigas os orixás dançam em uma festa, nessas cantigas se apresentam paramentados e fazem as coreografias conforme as cantigas entoadas, daí a expressão "tomar o rum", simbolizando que o orixá irá dançar.

¹⁵ Iniciados no candomblé que completaram o processo iniciático ao realizarem as obrigações referentes aos sete anos.

¹⁶ Nos Candomblés quando se chega à obrigação ritual de sete anos, o iniciado é considerado um mais velho, nesse ato é possível dançar essas cantigas para simbolizar a maioridade espiritual; deixa a condição de iyawô e torna-se egbomi.

branco, não há nenhuma obrigatoriedade dessa cor determinada, cada comunidade-terreiro tem certo grau de liberdade para determinar como seus orixás deverão se vestir.

Devidamente pronta, desponta Oxum possuindo sobre a cabeça a panela com o Ipeté. Oxum já saiu do quarto ao som da cantiga "*Ipeté apaian, Oxum, Oxum ia deró*". No decorrer das voltas que dava no barracão, ia entregando a panela para outras pessoas que tinham também Oxum como seu orixá de cabeça. Todos os que seguravam a panela incorporavam, permanecendo no barracão, sendo amarrados por um laço sobre a região do tórax. Cerca de sete sacerdotes e sacerdotisas haviam incorporado.

Enquanto a Oxum da egbomi sentava no centro do barracão e distribuía o Ipeté, os demais orixás dos sete sacerdotes dançavam ao seu redor. Ao término cantou-se outras cantigas de Oxum, até que todos os presentes tivessem consumido a preparação. Oxum e os sete sacerdotes retornaram ao quarto onde deveriam se preparar novamente. A próxima aparição seria para o rum, juntamente com Nanã, Oxumarê, Oyá e Ogum. Durante o rum, Oxum vestiu-se de branco com dourado, o que retoma a discussão sobre quais cores e em quais momentos deverão ser utilizadas, ficando a critério dos terreiros as cores que seus orixás devem utilizar.

Ao final do rum do último orixá, cantou-se uma música para Oxum retornar ao quarto, enquanto cantava-se, já em tom de despedida, Oxum distribuía jóias para as pessoas, algumas dessas joias se encontravam dentro de uma cesta de palha, outras ela retirava de suas próprias mãos e pulsos. No momento posterior, foi servido também um delicioso repasto contendo inúmeras iguarias.

Para a análise da terceira comunidade-terreiro, por se tratar de uma comunidade Bantu, do Candomblé Congo-Angola, é importante trazer a discussão para o campo do sincretismo religioso existente entre as nações de Candomblé. Nos terreiros de nação Bantu são evocados os nkisis¹⁷, que são sincretizados com os orixás. O nkisi que se assemelha ao orixá Oxum é Ndandalunda/Dandalunda ou Kisimbi. Nesta comunidade, localizada no bairro do Alto da Terezinha, era obrigação de 21 anos de uma iyalorixá que possuía 75 anos de iniciação¹⁸.

Apesar de ter uma tradição diferente das demais, a festividade aconteceu de forma similar. Assim como nos terreiros que precederam essa discussão, ocorreu o xirê, invocando os orixás. Após o último ser invocado cantou-se uma sequência de cantigas para que a divindade pudesse se fazer presente possuindo o corpo da iyalorixá. Quando Ndandalunda mostrou que já estava chegando, todos os filhos e filhas de santo dessa casa foram tomados por seus orixás, a senhora da festa estava sendo precedida por seus filhos, efetivamente quando Ndandalunda tomou o corpo da iniciada, todos os outros orixás já se faziam presentes.

Dirigiu-se então, Ndandalunda e todos os outros orixás para o quarto específico. Após algum tempo de espera, vestida de branco e carregando uma panela de barro sobre sua cabeça enfeitada de rosas, despontou o orixá, que dançou em círculo pelo terreiro por algumas vezes,

¹⁷ Neste artigo todas as ancestralidades independente da nação de Candomblé, serão chamadas pelo termo orixá, sendo o utilizado mais usualmente na literatura científica.

¹⁸ A iyalorixá deste terreiro foi iniciada ainda recém nascida, sua idade cronológica é igual a sua idade de iniciação. Em função dos custos das obrigações, é muito comum que os iniciados tenham atrasado suas festividades, como aconteceu neste caso, apesar de possuir 75 anos de iniciação, ainda não havia realizado a obrigação dos 21 anos. Em muitas casas de Candomblé só se realiza obrigação até os 07 anos.

depois sentou-se num banco ao centro do barracão e começou a distribuir o Ipeté, ao qual os participantes precisavam pegar de suas mãos a folha contendo o alimento. Uma modificação foi observada na composição do Ipeté, a substituição do azeite de dendê na preparação pelo azeite de oliva. Por ser uma mais velha no candomblé, todos que pegavam de sua mão a preparação, eram tomados por seus orixás de cabeça, independente de sua idade iniciática. Ao término, Ndandalunda levantou e regressou ao quarto, para retornar novamente quando estivesse devidamente paramentada para o rum, seguida pelos orixás de seus filhos e de alguns amigos da casa. Depois do rum, foram servidas inúmeras preparações de preferência gastronômica do próprio orixá.

Na quarta e quinta comunidades-terreiro observadas, nos bairros da Federação e Valéria, respectivamente, as celebrações ocorrem sem as ditas obrigações dos iniciados. O terreiro localizado na Valéria é descendente direto do terreiro da Federação. O rito apresentou-se de forma semelhante, apenas uma exceção foi observada: durante a distribuição do Ipeté era possível também comer abará, uma iguaria feita à base de feijão fradinho temperado com cebola, azeite-de-dendê e camarão, enrolado em folhas de bananeira e cozidos no vapor. Sousa Júnior (2009), afirma que em alguns terreiros a prática de servir abará junto com o Ipeté é muito comum, neste trabalho apenas uma dentre as cinco, teve esse costume.

Trazendo a discussão para a análise do rito, estando tudo pronto, deu-se início ao xirê de invocação dos orixás, ao término todos os filhos de santo se dirigiram para um espaço reservado onde os participantes que não eram deste terreiro não possuíam acesso. O barracão encontrava-se em absoluto silêncio, os atabaques não ressoavam, após algumas orações realizadas no espaço reservado, era possível ouvir o ilá¹⁹ dos orixás. Demorou-se mais um pouco, e os orixás começaram a sair do espaço reservado.

A primeira Oxum que vinha à frente carregava sobre sua cabeça um balaio de palha, entre muitos panos e laçarotes, o que dificultava bastante a visualização, era realmente algo feito para não conseguir identificar o que havia ali dentro. Sousa Júnior (2009), ao fazer uma análise desse alimento/festividade, aponta algumas notas sobre o mistério que se envolve:

O Ipeté, comida oferecida à Oxum, é cercada de muito mistério. Ao contrário de outros pratos como o amalá, o akará, o ebô, a farofa de azeite-de-dendê, pratos que sempre se mostram, o Ipeté é algo que nas poucas vezes em que aparece, surge escondido, camuflado dentro de um balaio entre panos, presentes, jóias, flores, folhas e emblemas como espelhos e espadas que lembram passagens míticas da vida de Oxun (Sousa Júnior, 2009, p. 169).

E prossegue falando que realmente é uma comida que não se mostra, e destaca sobre o uso das folhas de samambaia, costume também observado nessas duas comunidades:

É uma das comidas feitas para não se ver. Em muitas casas, o Ipeté dá somente o nome à festa. Oxun sai com um balaio de flores na cabeça, roda no meio das pessoas e retorna para dentro do peji²⁰, para onde leva os seus presentes. Na explicação dos sacerdotes é uma comida de muito fundamento, muito forte, de muito mistério e segredo. Por isso tem que aparecer como a própria Oxun se mostrou pra Oxossi, a terra virgem, travestida em samambaias. Desta iguaria, as pessoas só recebem um pouco na folha da

¹⁹ Som indicativo emitido pelo orixá quando toma o corpo dos iniciados, cada orixá possui o próprio som que deve ser emitido.

²⁰ Quarto destinado aos orixás e suas representações materiais.

mamona ou em conchas, servida pelo próprio orixá de dentro do peji (Sousa Júnior, 2009, p. 170).

Depois desse ato de dançar com o balaio na cabeça, essa primeira Oxum vai passando para que todas as outras também dançam com o segredo sobre suas cabeças, até que a última dance. É possível que outros orixás femininos, as *iyabas*, também dançam com esse balaio²¹. Após todos os orixás dançarem com o balaio, este retornou para o quarto e de lá saíam porções do alimento na folha de bananeira, e eram entregues a todos os participantes. Após todos comerem, deu-se por encerrada a celebração.

Nesta última parte, que busca descrever as festividades nos cinco terreiros, é importante destacar que a celebração do Ipeté de Oxum, com destaque nas comunidades que não celebravam as obrigações de iniciados, marcou o final do calendário religioso, geralmente iniciado entre maio e junho com a celebração de Oxóssi no dia de *Corpus Christi*. Tem-se o costume de afirmar que Oxum utiliza o Ipeté como forma de limpar a boca depois dos grandes banquetes, daí a concepção que se tem nesse caso, é que essa celebração serve como o ato no qual os orixás já foram devidamente alimentados no decorrer do ano e agora é a hora de finalizar as comemorações.

Para lá e para cá: a evolução da preparação

Nessa última parte dos resultados, buscando estabelecer uma conexão com as comidas de santo, terminologia utilizada para se referir às preparações marcadas pela presença do azeite de dendê, característica das celebrações das comunidades-terreiro, com o que observado na culinária baiana e afro-brasileira (Lima, 2010; Sousa Júnior, 2009; 2014). Entendendo que essa dieta alimentar não está imune às mudanças, adaptações ou invenções realizadas com o passar dos tempos.

Um exemplo de alimento presente na culinária baiana e afro-brasileira é o Ipeté de Oxum, cuja receita foi apresentada na introdução deste trabalho. Raul Lody (2008), traz uma discussão afirmando que no território baiano essa receita original teve o inhame substituído pela mandioca, que tinha uma larga produção e consumo, o que foi o pontapé para a elaboração de outro prato de mesma base culinária que é o bobó (Lody, 2008). É possível observar o bobó sendo feito a partir de várias outras raízes ou tubérculos, como é o caso da batata inglesa, e de frutos de árvores, a exemplo da fruta-pão.

Nos escritos de Vivaldo da Costa Lima, um de seus informantes-chave afirma que o Ipeté seria a mesma coisa que o bobó, a única diferença estaria na origem do prato, por exemplo o Ipeté seria de origem nagô, já o bobó seria de origem jeje (Lima, 2010). Em contrapartida, a pesquisa tende a expor que seriam pratos diferentes justamente pela presença daquilo conhecido como 'topada', que se refere a pedaços do inhame não processados. Em suma,

²¹ Algumas interdições são observadas neste momento, por exemplo, os orixás *oborós* ou masculinos, não podem carregar o balaio, em qualquer circunstâncias, uma exceção a essa regra, não unanimemente nos terreiros, é deixar que o orixá Logunedé possa também carregar, apesar de ser masculino, é considerado filho de Oxum. Uma gama de outras interdições ou quizilas pairam sobre a orixá Oxum, é possível destacar então que o consumo de pato e o de caracol são comuns a todas as qualidades ou caminhos do orixá, alguns outros caminhos mais especificamente apresentam outras restrições alimentares, como é o caso de *Oxum Petu* que não consome galinha e *Oxum Ialá* que não come dendê (Cossard, 2006).

temos o Ipeté por ser uma preparação mais elaborada sem a presença das 'topadas', já o bobó, com a presença marcante das 'topadas' (Lima, 2010).

Nas comunidades investigadas, o Ipeté foi observado de algumas maneiras, em todas a presença marcante do inhame pilado sem a presença da 'topada' e do camarão seco. Em quatro delas a presença do azeite de dendê, em uma outra localizada no bairro do Alto da Terezinha percebeu-se a presença marcante do azeite de oliva, que conferiu uma coloração diferente ao prato. Em nenhuma havia presença de pimenta. No terreiro localizado no bairro da Federação, destaco o acréscimo de alguns condimentos, que não foram possíveis a identificação. Como afirma Sousa Júnior (2009), essas diferenças e modificações se dão pelo caráter secreto da preparação, haja vista que nesse terreiro se entregou a preparação de dentro do quarto do santo.

Sobre a presença ou não da pimenta, Lima (2010) afirma que inexistente no Ipeté, ainda que Querino (2013), aponte para essa presença, nos terreiros investigados, não foi observada a presença da pimenta. Uma pista interessante desponta nos estudos de Vivaldo, citando o *Dictionary of modern Youruba*, trás que Ipeté é o termo sinônimo de *ebé*, referente ou o mesmo que *asaro* ou *asaro ebe*²², prato de procedência nigeriana, cuja pimenta faz parte da composição do prato. Em algumas receitas disponíveis largamente na internet, o *asaro* é feito tendo por base o inhame cozido em pequenos pedaços, o azeite de dendê, temperos diversos, em destaque para a presença das pimentas, molho de tomate, cebola, camarão seco ou fresco, podendo ainda ter peixe seco defumado, na hora do consumo os inhames são ligeiramente amassados.

Na mesma toada discursiva, surge uma outra justificativa para a ausência da pimenta, considerada como uma adaptação brasileira da preparação nigeriana. Cascudo (2004), aponta que a presença da pimenta é característica das comidas africanas, essas pimentas eram utilizadas puras, mastigadas na comida ou até mesmo esmagadas no caldo da carne ou do peixe. Costume que não foi conservado nas práticas alimentares dos terreiros, com exceção dos pratos oferecidos a Exú e determinadas qualidades de Xangô que aceitam as pimentas na elaboração dos pratos. As pimentas que eram de presença marcante e identitária no século XVI, principalmente da África Ocidental, transformam-se em elementos suprimidos na grande maioria das preparações salvaguardadas pelos terreiros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nos terreiros de Candomblé, o comer e a comida, são elementos importantes nas liturgias, capazes de alimentar as pessoas e os orixás. Nestes espaços, não se come apenas iguarias elaboradas, mas histórias que são rememoradas nos próprios ritos. Uma dessas histórias reverbera dentro das festas do orixá Oxum, é o caso do Ipeté, que pode tanto representar um alimento, como uma festa de igual nome. Essas celebrações são sempre bastante concorridas por se tratar geralmente da última festividade do calendário anual dos terreiros. As mulheres recorrem a Oxum quando tem dificuldades em conceber filhos, por ser uma divindade da fertilidade.

²² Preparação igualmente feita de inhames cortados, parcialmente pilados e cozidos com azeite, pimenta, cebola e etc (Lima, 2010, p. 59).

Este artigo buscou demonstrar que a celebração do Ipeté de Oxum, analisada nos cinco terreiros de Candomblé de Salvador-BA, trata-se de uma rede onde se relacionam alimentação, cultura, identidade e ancestralidade. Sobre as diferenças observadas na composição dos pratos e nas estruturas litúrgicas, isso revela estratégias de adaptação sem ruptura com a tradição. O Ipeté, enquanto celebração coletiva, reforça a ideia do resgate da alimentação africana, mas também o caráter de resistência preservado pelos terreiros de Candomblé que imprimem na sociedade brasileira seus saberes e modos de ser e estar no mundo. Se, por um lado, cada terreiro desenvolve uma liberdade na adaptação ritual a partir de suas próprias referências e contextos, por outro, todos indiscutivelmente, revelam a centralidade da comida como meio de conexão entre o humano e o divino.

REFERÊNCIAS

- BARBOSA, J. J. S. **Práticas alimentares entre terreiros de candomblé no Recôncavo da Bahia**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Santo Antônio de Jesus, 2018.
- BRASIL. [Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Comunidades de Terreiro](https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-productiva-rural/direito-a-alimentacao-1/comunidades-de-terreiro). 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-productiva-rural/direito-a-alimentacao-1/comunidades-de-terreiro>. Acesso: 23 de junho de 2024.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 3ª edição, 2004.
- COSSARD, G. O. **Awô, o Mistério dos Orixás**. Pallas: 2 ed. 2006.
- EUGÊNIO, R. W. **A bênção aos mais velhos: poder e senioridade nos terreiros de candomblé**. Dissertação (Mestrado em Gerontologia) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2012.
- FARELLI, M. H. **Comida de santo**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2019.
- LIMA, L. F. P.; OLIVEIRA, C. L.; LEITE, M. E.. Comidas de santo e quizilas: reflexões sobre as práticas alimentares de um povo de terreiro. [Dossiê - Povos e comunidades tradicionais - desafios para as Ciências Sociais](#). *Rev Em sociedade*. v. 4 n. 1. 2022 .
- LIMA, V. C. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Corrupio, 2010.
- LODY, R. **Brasil Bom de Boca: temas de antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac, 2008.
- PEJIGAN BESSEN OFICIAL. **Ipete de oxum, cantigas, modo de fazer e folhas**. 1 vídeo (17 min 33 s). Publicado em 2 mar. 2023. Disponível em: <http://www.youtube.com/watch?v=zLrtyPMyg1Y>.
- PRANDI, R. **Mitologia dos orixás**, São Paulo, Companhia das Letras, 2001.
- PRANDI, R. Os orixás e a natureza. **Revista Estudos Afro-Brasileiros**, Itanhaém, v. 3, n. 1, p. 285-530, jan./jun. 2022.
- QUERINO, M. **Costumes africanos no Brasil**. EDUNEB, 3ª edição, Salvador, 2013.

RABELO, M. C. M. Os percursos da comida no candomblé de Salvador. **Papeles de Trabajo**, 2013.

RIBEIRO, C.; SOUSA JÚNIOR, V. C. **Comida de Santo que se come**. Ed Arole Cultural, 2019.

SOUSA JÚNIOR, V. C. **O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé** - Salvador, BA: Atalho, 2009.

SOUSA JÚNIOR, V. C. Comida de Santo e comida de branco. **Rev. Pós Ci. Soc.** v.11, n.21, jan/jun. 2014.

SOUSA JÚNIOR, V. C. **Ijexá, o povo das águas**. Fundação Gregório de Matos. Recife: Editora Linceu, 2019.

SOUSA JÚNIOR, V. C. Apresentação. In: SANTIAGO, F. (org,): Antropologia e alimentação: um olhar interdisciplinar. Salvador: **Segundo Selo**, 2023.

VIANA, H. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Salvador, 1963.

YEMONJÁ, M. B. **Caroço de dendê: a sabedoria dos terreiros**. 3 ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2023.