

## De comer rezando em Dona Flor e seus dois maridos: a comida sagrada na literatura baiana

*From praying to eating in Dona Flor and her two husbands: sacred food practices in bahian literature*

*De rezar a comer en Dona Flor y sus dos Maridos: prácticas de comida sagrada en la literatura bahiana*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68466>

Lais Portela | [l.porteela@hotmail.com](mailto:l.porteela@hotmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-3820-934X>

Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Salvador, BA, Brasil.

Márcia Rios da Silva | [marciarrios885@gmail.com](mailto:marciarrios885@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-7024-7434>

Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Salvador, BA, Brasil.

Recebimento do artigo: 18-maio-2025

Aceite: 24-agosto-2025

PORTELA, L.; SILVA, M. R. De comer rezando em Dona Flor e seus dois maridos: a comida sagrada na literatura baiana. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 237-251, out. 2025.

## RESUMO

Este artigo é resultado do capítulo da dissertação "*A arte de cozinhar e de comer em Dona Flor e seus dois maridos, de Jorge Amado*" defendida em 2023 no PPGEL/UNEB. Neste texto é apresentado reflexões acerca das tradições comensais sagradas analisadas a partir do romance Dona Flor e seus dois maridos, publicado em 1966, por Jorge Amado. Nas discussões tem-se o objetivo de compreender a relação da ficção amadiana com a cultura popular alimentar e religiosa na cidade de Salvador e a microrregião do Recôncavo Baiano. Desta forma, analisou-se o ato de comer presente na obra de ficção e a relação com as tradições alimentares baianas, apurando-se sobre contribuições teóricas da antropologia e história da alimentação e estudos sobre as práticas cotidianas, resultando na percepção das linguagens socioculturais que integram a cultura alimentar do Brasil e da Bahia ligadas diretamente as religiões e seus sincretismos. Contudo, identifica-se que o romance apresenta de forma verossímil práticas alimentares de Salvador e do Recôncavo, relacionados diretamente com o sagrado e as religiões estabelecidas na Bahia.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Religiosidade; Literatura; Bahia; Comensalidade.

## ABSTRACT

This article is the result of the chapter of the dissertation "The art of cooking and eating in Dona Flor and her two husbands, by Jorge Amado" defended in 2023 at PPGEL/UNEB. This text presents reflections on sacred commensal traditions analyzed through the novel Dona Flor and Her Two Husbands, published in 1966 by Jorge Amado. The study aims to understand the relationship between Amado's fiction and popular food and religious culture in the city of Salvador and the microregion of the Recôncavo Baiano. In this context, the act of eating depicted in the novel was analyzed in relation to Bahian culinary traditions, drawing on theoretical contributions from anthropology, food history, and studies of everyday practices. This approach allows for the recognition of the sociocultural languages that integrate Brazilian and Bahian food culture, directly linked to religious practices and syncretism. Furthermore, the novel is shown to realistically portray the culinary practices of Salvador and the Recôncavo, closely connected to sacred aspects and the established religions in Bahia.

**Keywords:** Gastronomy; Religiosity; Literature; Bahia; Commensality.

## RESUMEN

Este artículo es resultado del capítulo de la tesis "El arte de cocinar y comer en Doña Flor y sus dos maridos, de Jorge Amado" defendida en 2023 en PPGEL/UNEB. En este texto se presentan reflexiones sobre las tradiciones comensales sagradas analizadas a partir de la novela Dona Flor y sus dos maridos, publicada en 1966 por Jorge Amado. El estudio tiene como objetivo comprender la relación entre la ficción amadiana y la cultura popular alimentaria y religiosa en la ciudad de Salvador y la microrregión del Recôncavo Baiano. En este contexto, se analizó el acto de comer representado en la novela y su relación con las tradiciones culinarias bahianas, recurriendo a aportes teóricos de la antropología, la historia de la alimentación y estudios sobre prácticas cotidianas. Este enfoque permite reconocer los lenguajes socioculturales que integran

la cultura alimentaria de Brasil y de Bahia, vinculados directamente con la religión y sus sincretismos. Asimismo, se identifica que la novela retrata de manera verosímil las prácticas culinarias de Salvador y del Recôncavo, estrechamente relacionadas con aspectos sagrados y las religiones establecidas en Bahia.

**Palabras claves:** Gastronomía; Religiosidad; Literatura; Bahia; Comensalidade.

## INTRODUÇÃO

(...)

Para que uma sentinela se anime e realmente honre o defunto presidi-la e lhe faça leve a primeira e confusa noite de sua morte, é necessário atendê-la com solicitude, cuidando-lhe da moral e do apetite.

Quando e o que oferecer?

Pois a noite inteira, do começo ao fim. Café é indispensável e o tempo todo, café pequeno, é claro. Café completo com leite, pão, manteiga, queijo, uns biscoitinhos, alguns bolos de aipim ou carimã, fatias de cuscuz com ovos estrelados, isso, só de manhã e para quem atravessou ali a madrugada.

O melhor é manter a água na chaleira para não faltar café; sempre está chegando gente. Bolachas e biscoitos acompanham o cafezinho; uma vez por outra uma bandeja com salgados, podendo ser sanduíches de queijo, presunto, mortadela, coisas simples pois de consumo já basta e sobra com o defunto.

Se o velório, porém, for de categoria, dessas sentinelas de dinheiro a rodo, então se impõe uma xícara de chocolate à meia-noite, grosso e quente, ou uma canja gorda de galinha. E, para completar, bolinhos de bacalhau, frigideira, croquetes em geral, doces variados, frutas secas.

Para beber, em sendo casa rica, além do café, pode haver cerveja ou vinho, um copo e tão-somente para acompanhar a canja e a frigideira. Jamais champanha, não se considera de bom-tom.

Seja velório rico, seja pobre, exige-se, porém, constante e necessária, a boa cachacinha; tudo pode faltar, mesmo café, só ela é indispensável; sem seu conforto não há velório que se preze. Velório sem cachaça é desconsideração ao falecido, significa indiferença e desamor. (Amado, 2008, p. 20).

Na abertura da narrativa de *Dona Flor e seus dois maridos*, de Jorge Amado, a resposta de Flor à pergunta da aluna sobre “quando e o que servir em velório de defunto” remete a diferentes formas de comensalidade, trazendo luz a uma tradição peculiar presente na sociedade soteropolitana. A professora de arte culinária ressalta uma etiqueta para eventos fúnebres, particularmente nos rituais da Igreja Católica. A recomendação de Flor aponta para uma sociabilidade em um momento delicado, quando também se participa de um rito de passagem, o que servir de alimento e como servir.

No romance, encontramos uma verossimilhança entre a cozinha literária e a cozinha baiana do Recôncavo com grande precisão, isso porque a personagem Flor – cozinheira e

proprietária da “Escola de Culinária Sabor e Arte”, é retratada a partir de seu ofício trazendo costumes, crenças, comidas e bebidas da cozinha baiana e do Recôncavo, tornando o romance um verdadeiro livro de culinária. Jorge Amado, autor da obra, amplia a inclusão de práticas alimentares em seus romances permitindo o diálogo com o território baiano, sua economia, história e práticas sociais, como o ato de comer.

A obra *Dona Flor e seus dois maridos*, por sua vez, retrata a história de uma personagem feminina representativa de uma concepção de mulher gestada por valores do patriarcado, vivendo na provinciana Salvador da primeira metade do século XX. Em diversas situações ou episódios nos quais os personagens se envolvem, a dimensão sagrada ou profana do alimento ganha destaque. De modo carnavalizado e ritualístico, tanto o ato de comer quanto o de cozinhar traduzem uma prática cultural muito peculiar, à época, na cidade de Salvador e no Recôncavo Baiano.

É um romance no qual, aqueles que preparam a comida e os que a consomem colaboram na preservação de uma cultura alimentar ancestral. Em vista disso, e considerando a literatura e a culinária como formas de comunicação que se aproximam, esta dissertação promove uma reflexão sobre as artes de cozinhar – uma “invenção do cotidiano”, no dizer do antropólogo e historiador francês Michel de Certeau (1996). Com isto, o artigo tem como objetivo compreender a relação da ficção amadiana *Dona Flor e seus dois maridos* com a cultura popular alimentar e religiosa na cidade de Salvador e a microrregião do Recôncavo Baiano. Ultrapassando o campo da literatura e adentrando no domínio sociocultural da alimentação.

Como referencial teórico deste estudo incluí-se autores que tratam da cultura alimentar e da formação sociocultural brasileira, com destaque para a Bahia. Entre eles, Manuel Querino, Luís Câmara Cascudo, Raul Lody e Vilson Caetano Júnior. Esses autores serviram de base para a compreensão de aspectos sociais, como a oralidade, a corporeidade e os saberes tradicionais relacionados à comida, além da simbologia do alimento, permitindo aproximar a representação literária de Jorge Amado das práticas alimentares e religiosas de Salvador e do Recôncavo Baiano.

## PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os objetivos propostos, este estudo adotou uma abordagem qualitativa, fundamentada na revisão bibliográfica e na análise literária. O estudo teve como ponto de partida a leitura do romance *Dona Flor e seus dois maridos*, de Jorge Amado, utilizando a narrativa ficcional como material de análise. A partir dessa leitura, foi realizada uma investigação aprofundada sobre a cultura alimentar de Salvador e do Recôncavo Baiano. Para a fundamentação teórica e a validação das observações presentes na obra literária, a pesquisa recorreu a uma extensa revisão bibliográfica, consultando as obras de renomados antropólogos da alimentação, como Manuel Querino, que valoriza a herança africana na culinária; Luís Câmara Cascudo, que investigou tradições alimentares e folclóricas; Édison Carneiro, estudioso da cultura afro-brasileira e da religiosidade popular; Raul Lody, que aborda a dimensão simbólica e ritualística da comida nos terreiros de candomblé; e Vilson Caetano Júnior, que analisa a relação entre alimentação, ancestralidade e rituais afro-brasileiros. A metodologia, portanto, concentrou-se na comparação entre a representação da alimentação na ficção e as práticas e discursos alimentares da população, conforme documentado nos estudos

antropológicos, visando aproximar os discursos sociais e as manifestações culturais sobre a comida.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em suas narrativas, o escritor Jorge Amado alimentou de comida, história e cultura os seus personagens, dando-lhes reflexões, dizeres e saberes com base na “cozinha de azeite” e suas práticas, já estabelecida na Bahia, bem como nos pratos migrados de outras nações. Explorando o conceito preciso de literatura brasileira, como aponta Eduardo de Assis Duarte (1997), Jorge Amado concilia de forma orgânica o vínculo a partir da relação íntima que se cria através da representação do povo em seu dia a dia.

A história de *Dona Flor e seus dois maridos* expressa uma dinâmica social da capital baiana em uma área urbana que hoje compreende o centro antigo, ao tempo em que tece uma imagem de cidade mística e “sincretizada”, “na loucura e mistura” que é a Bahia, terra “(...) de Todos os Santos, encanto e Axé, sagrado e profano (...)”.<sup>1</sup> Com essa percepção da cidade, Amado perpetuou uma visão pessoal e singular sobre a Bahia e seus habitantes, até então desconhecida do Brasil, com imaginação e a partir de suas vivências, valores e crenças.

Considerando as diversas convergências sobre a formação alimentar brasileira e, consequentemente, baiana, pode-se questionar o que é a arte de comer na Bahia e o que torna essa comensalidade excepcional no romance amadiano. No texto “Breve notícia sobre a cozinha baiana”, Hildegardes Vianna (2014) afirma que, para se compreender o que se come na Bahia, é imprescindível olhar para as ruas e os tabuleiros.<sup>2</sup> Neles, está exposto todo tipo de comida, inclusive, a “comida de santo”, o que dá uma ideia da hibridização da cultura alimentar na cidade de Salvador, ao tempo em que conta a história da Bahia com sabor e ritmo. Em *Dona Flor e seus dois maridos*, a comensalidade baiana não se faz distante desses aspectos pontuados por Vianna. É possível observar que a cozinha baiana que se come está nas casas, nas ruas, nos terreiros, como em outros espaços religiosos da cidade de Salvador.

### Do comer e da morte

No primeiro capítulo, a obra se inicia com as circunstâncias da morte de Vadinho – esposo de dona Flor –, morte esta que ocorre em dia de carnaval e dá ao velório uma grande movimentação de pessoas. A partir desse momento inicia-se um incentivo popular, comum entre os mais antigos para os velórios e que acontecia na residência do morto: “Sucediam-se histórias enquanto dona Norma e dona Gisa, a casadoira Regina, outras moças e senhoras, serviam cafezinho com bolos, cálices de cachaça e licor de frutas. A vizinhança providenciaria para que nada faltasse ao velório” (Amado, 2008, p. 34).

Em suas reflexões sobre os velórios no Brasil, Édison Carneiro (1972) destaca que essas celebrações significam o momento de passagem espiritual para todas as camadas sociais, nas quais não se dispensa a comida. Para Carneiro, mesmo aqueles que tinham poucos recursos recebiam cuidados dos vizinhos, que colaboravam na organização do funeral, inclusive, na recepção dos que compareciam à sentinela.

<sup>1</sup> Trecho da letra da canção “Chame gente”, de Antônio Pires e Armando Macedo.

<sup>2</sup> Esse texto de Hildegardes Vianna integra a coletânea “Antologia da alimentação no Brasil”, organizada por Luís Câmara Cascudo, com primeira publicação em 1967.

Marcadas por fartura alimentar, as sentinelas – velórios – tiveram início no Egito, segundo Cascudo (2014), disseminando-se por vários países europeus, os quais agregaram, além da alimentação, simbologias de sociabilidade. Esses formatos foram incorporados no Brasil, desde a colonização, através das diversas culturas, principalmente a lusitana. No romance, encontramos referências à fartura e a algumas formas de sociabilidade, pois, segundo dona Flor, não se deve deixar os participantes do velório com fome, noite adentro.

Nem por ser desordenado o dia de lamentação, tristeza e choro, nem por isso se deve deixar o velório correr em brancas nuvens. Se a dona da casa, em soluções e desmaio, fora de si, envolta em dor, ou morta no caixão, se ela não puder um parente ou pessoa amiga se encarrega então de atender à sentinela pois não se vai largar no alvéu, sem de comer nem de beber, os coitados noite adentro solidários por vezes sendo inverno e frio (Amado, 2008, p. 20).

Para Édison Carneiro (1972), o ato de comer nos velórios, ao longo da noite, está relacionado às religiões europeias e africanas e, no Brasil, teve influência expressiva dos portugueses. Com os egípcios, tem-se a fartura na mesa, um modo de assegurar a presença daqueles que velam o corpo do morto, enquanto, nas religiões de matriz africana, a alimentação tem relação estreita com a espiritualidade e a passagem do defunto. Apesar dos ensinamentos de Flor não estarem associados aos costumes religiosos cristãos ou candomblecistas, compreende-se a inserção do sacramento nos costumes religiosos africanos, inseridos na cultura baiana, através do sincretismo religioso.

Todas essas características formaram a cultura fúnebre no Brasil, e, no romance, a resposta de Flor à aluna sobre “Quando e o que servir em velório de defunto” expressa as heranças de diferentes povos. Por exemplo, tem-se a cachaça, uma bebida que, para Flor, é indispensável, sobretudo por aliviar o sofrimento noite adentro. De origem brasileira, a cachaça, ou aguardente, é derivada da cana-de-açúcar. Os primeiros relatos sobre a bebida no Brasil são de meados do século XV, em textos de poesia e em cartas enviadas a Portugal (Cascudo, 2014). Apesar de o nome cachaça só ter sido disseminado anos depois, seu reconhecimento tornou-se possível após a descrição de suas propriedades. O seu fabrico se dava em regiões de engenho, dentre as quais o Recôncavo Baiano ganhava destaque a partir do consumo na capital. “Faz-se vinho com suco da cana, que é barato, mas só para escravos e filhos da terra” (Cascudo, 2014, p. 16).

O ato de beber a cachaça ficou conhecido como “beber o morto”, expressão popular na região Nordeste; essa tradição tem herança africana, ressignificada ao longo dos anos. Também conhecida como gurufim, é a última homenagem ao falecido e ocorria nas favelas e comunidades do Brasil, aponta Carneiro (1972). A bebida então ganha destaque durante as ladainhas de passagem – cantiga ecoada após a meia-noite para passagem espiritual –, cantadas pelo povo: a cada rodada da canção de passagem, uma dose de pinga ou de café, é servida para distrair, noite adentro, relata Édison Carneiro para o Jornal O Globo (1972, p. 2):

Gurufim já não está aqui ...  
Gurufim foi pro alto-mar...  
(Foi pro alto-mar)  
Gurufim tá com fome...  
(Gurufim não come)  
Quem come então?  
(Quem come é tubarão!)

Tubarão não come!  
(Quem come então?)

No romance, segundo a protagonista, o beber o morto vai além da homenagem ao defunto ali presente, sendo uma forma de valorar aquela alma, representando o amor e o respeito que a família tinha pelo sujeito. Essa realidade é comumente descrita por populares no Recôncavo da Bahia e em comunidades de Salvador, levando assim à relação com a comensalidade fúnebre.

### Do comer sagrado

Há outras formas de comensalidade em *Dona Flor e seus dois maridos*, que expõem uma relação do sagrado com a morte. Embora não se tenha, nessa narrativa, alguma informação acerca da devoção da personagem, Flor se vale de preceitos católicos e candomblecistas para afastar da sua vida a imagem de Vadinho, que retorna ao mundo dos vivos como uma entidade espírita. Incrédula, inicialmente, a culinária o repreende recorrendo a orações, sem sucesso, pois Vadinho vem a Flor em forma de *Egun* – alma de mortos na religião do candomblé –, atraído a partir do momento em que Flor manifesta saudade, sentimentos e emoções com a sua ausência. A percepção da entidade de Vadinho, provocada pelas crenças da religião de matriz africana, confirma o comportamento que Vadinho assume nessa aparição, especialmente durante a visita de Flor ao seu túmulo, no sétimo dia após sua morte. Na visita, encontra o babalô Didi, que aconselha a viúva:

Do bolso do paletó extraiu um fio trançado de palha-da-costa, um mocã, com ele amarrando cravos e saudades num pequeno buquê e dando um nó. – Desamarre quando arriar na cova de Vadinho. É para o egum dele se aquietar. – E disse em nagô, diminuindo a voz: – Acuabó! (Amado, 2008, p. 192).

Segundo Leite (2019), a construção do personagem Vadinho tem inspiração em *Egun* e no orixá *Exu*. No segundo capítulo do romance, há referências à mitologia afro-baiana, sobretudo pela correlação entre as vivências de Vadinho e o comportamento de entidades religiosas de matriz africana. Vadinho se materializa apenas para dona Flor, que busca diversas tentativas de afastá-lo e, com a ajuda de sua comadre Dionísia de Oxóssi, procura o resultado no candomblé:

Para lhe garantir tranqüilidade, livrá-la de olho-mau, de qualquer doença, das ameaças do egum inconformado a atraí-la para sua morte, dona Flor devia cumprir obrigação de monta, não um despacho simples, não um ebó qualquer (Amado, 2008, p. 439).

Para apartar o egum de Vadinho, faz-se necessária uma ritualização que tem como principal fonte o alimento, a ser ofertado com o sacrifício de animais: “Diante de tudo isso o próprio açobá adiantará do seu para as despesas mais urgentes; um carneiro, duas cabras, doze galos, seis conquéns, doze metros de pano (...)” (Amado, 2008, p. 439).

No candomblé, o ato de comer tem um sentido ampliado. Come-se além da boca ou do sentar-se à mesa, e envolve desde a bebida até a matança. Logo, comem o homem, o orixá, o chão e o espírito, sendo o alimento um vínculo entre os homens e os deuses, entre o carnal e o axé (Lody, 1998). No romance, essa conexão é propiciada por Dionísia, que justifica a matança como um sacrifício oferecido em nome de Flor, em diversos momentos da narrativa, não só para afastar o *egum*, mas também para protegê-la:

Também nos ebós dos candomblés, em sacrifícios de conquéns e pombos, de galos e de um bode negro, despachos encomendados por Dionísia de Oxóssi para defender sua

comadre dona Flor dos malefícios e dos malvados, Exu fechava seus caminhos, trancava suas encruzilhadas para o galante sedutor, especialista sem rival em consolar viúvas, roubando-lhes os solitários corações e, de passagem, haveres e economias, cobres e pratas, anéis e jóias (Amado, 2008, p. 212).

O capítulo V do romance permite uma reflexão sobre a presença do sagrado na comensalidade dos orixás, seja no relato do despacho da alma de Vadinho, seja na “informação prestada por Dionísia de Oxóssi”, conforme o narrador, acerca das “comidas e quizilas de orixás”, dentre eles, Xangô, Ewá, Iyá Massê, Oxum, Ogun, Omolu, Oxóssi, Yansã, Oxumarê, Oxalá e Exu. Na comensalidade dos deuses, a personagem Dionísia fala das particularidades de cada um: a comida sagrada, os mitos e a crença.

Vivaldo Costa Lima (2010) ressalta a importância da narrativa de Jorge Amado, por dar destaque à etnoculinária da Bahia, com a cozinha dos terreiros de candomblé. Na informação a seguir, tem-se o que vai à mesa de cada santo, bem como o que não come ou rejeita, de acordo com Dionísia de Oxóssi.

COMIDAS E QUIZILAS DE ORIXÁS  
(informação prestada por Dionísia de Oxóssi)

Toda quarta-feira Xangô come amalá e nos dias de obrigação come cágado ou carneiro (ajapá ou agutã).

Euá, orixá das fontes, tem quizila com cachaça e com galinha.

Iamassê come conquém.

Para Ogum guardem o bode e o aquicó, que é galo em língua de terreiro.

Omolu não suporta caranguejo.

De espelho e leque, de melindre e dengue, Oxum gosta de acará e de ipeté feito com inhame, cebola e camarão. Para acompanhar carne de cabra, sua carne predileta, sirvam-lhe adum: fubá de milho com dendê e mel de abelhas.

Oxóssi, encantado do maior respeito, rei do Queto e caçador, é cheio de quizilas. Na floresta enfrenta o javali mas não come peixe se o peixe for de pele, não tolera inhame e feijão-branco, e não quer janelas em sua casa — sua janela é o mato.

Para a guerreira que não teme a morte nem os eguns, para Iansã, não ofereçam abóbora, não lhe dêem alface ou sapoti, ela come acarajé.

Feijão com milho para Oxumarê, para Nanã caruru bem temperado.

Dr. Teodoro é de Oxalá, logo se vê pelo modo sério e pela compostura. Quando está luzindo terno branco e leva seu fagote igual a um paxorô, parece Oxalufã, Oxalá velho, o maior dos orixás, o pai de todos.

Suas comidas são ojojó de inhame, ebó de milho branco, catassol e acaçá. Oxalá não gosta de temperos, não usa sal nem tolera azeite.

Dizem ter sido o açobá Didi quem fez o jogo para o finado e os búzios por três vezes confirmaram: o santo de Vadinho era Exu e nenhum outro. Se Exu é o diabo, como consta por aí? Talvez Lúcifer, o anjo decaído, o rebelde que enfrentou a lei e se vestiu de fogo.

Comida de Exu é tudo quanto a boca prova e come, mas bebida é uma só, a cachaça pura. Nas encruzilhadas Exu aguarda sentado sobre a noite para tomar o caminho mais difícil, o mais estreito e complicado, o mau caminho no dizer geral, pois Exu só quer saber de reinação.

Exu mais reinador o de Vadinho (Amado, 2008, p. 366).

A comensalidade dos santos candomblecistas expõe não só uma religiosidade, como as crenças de uma comunidade. Como ressalta Eugênio (2019), o alimento está presente nos rituais sagrados e no cotidiano da população afro-baiana. De acordo com o autor, como ato de



comunhão, seja nos “despachos”, seja nas celebrações, a comensalidade sagrada é uma herança de valor imensurável na constituição da cultura afro-brasileira.

Para Raul Lody (1998), comer é “acionar o axé”, uma vez que age diretamente sobre a energia e a força presentes na religião de matriz africana. E, através dessa conexão, o alimento difunde um valor simbólico. Lody (1998) ainda sinaliza que, no candomblé, tudo se come e todos comem, indo além da percepção do comer do homem ou do orixá. Alimentados na sacralidade, os instrumentos musicais, os objetos pessoais coletivos e até o espaço reafirmam o simbolismo da comensalidade para a religião de matriz africana.

Elaborar o banquete sagrado é criar uma relação social e religiosa com o alimento, no qual cada processo, ingrediente e utensílio assumem diferentes significados, de acordo com cada orixá, prato ou intenção daquele festim. No romance, a conexão com os instrumentos, a responsabilidade religiosa com os sacrifícios e oferendas são expostas durante o trabalho feito por Dionísia:

Durante a noite e pela madrugada tinham feito o sacrifício dos animais, e ao primeiro clarão do sol, puseram diante de cada orixá a gamela com sua comida ritual. Por todo o domingo, à tarde e à noite, os preceitos continuariam com os orixás presentes no terreiro. Suspende, parar no meio, não prosseguir, dando o feito por não feito, impossível, comadre, em ebó de tanto axé. Das consequências fatais e imprevisíveis, do castigo cruel dos encantados, quem escaparia com vida? Nem ela própria Dionísia, apesar de simples intermediária. Agora era ir até o fim. Mesmo que a comadre se considerasse livre de ameaças, o ebó era uma garantia a mais para seu sossego. Já o dinheiro fora gasto; já haviam os orixás bebido sangue quente dos animais na hora da matança e aceito os pedaços preferidos de sua carne ao alvorecer (Amado, 2008, p. 439-440).

Os orixás, por sua vez, recebem o alimento como forma de socialização e fortalecimento do vínculo religioso. Dentre os alimentos ofertados, tem-se uma ampla lista – carnes vermelhas, peixes, condimentos, frutas – com preparações especiais, comumente da cultura africana, como se pode ver em *Dona Flor e seus dois maridos*. Segundo Raul Lody (1998), a oferta desses alimentos não se restringe às casas de religião africana. Ocorre nas festividades locais, em comunidades e nas relações sociais, até em junção ao catolicismo.

### **Do comer popular: festivo e divino**

As festas populares, descritas no romance, demonstram que a comensalidade não se limita à saciedade, mas envolve dimensões simbólicas e culturais. Assim, os costumes sagrados do comer, trazidos no romance, nem sempre indicam relação com as religiões presentes na Bahia, mas aproximam-se da fé e foram se arraigando aos costumes culturais ao longo dos anos. A morte é uma passagem que recebe celebrações e, em algumas culturas, requer a comensalidade, que tem uma dimensão significativa. Ainda em *Dona Flor e seus dois maridos*, outras formas de comemoração e celebração – nos “festejos” de rituais católicos e candomblecistas – demandam o comer junto, na vida ou na morte.

Nessas celebrações apresentadas no romance, há uma relação entre cozinhar e apreciar os ingredientes durante a preparação de um prato, e em situações em que o comer tem dimensão sagrada, não é diferente. Inúmeros signos refletem a cultura nas comemorações religiosas, comuns na cidade de Salvador, dentre as quais as festas juninas em homenagem aos santos católicos Santo Antônio, São Pedro e São João, nascidos no mês de junho, e a festa dos *Ibejis*, de matriz africana, para agradecer a Cosme e Damião, também católicos. Nessas festas,

há um cardápio vasto de pratos, alguns considerados típicos e regionais. A comensalidade extrapola a ideia de manter os participantes saciados, ganhando importância a simbologia alimentar como forma de agradecimento. Com esses signos culturais, os ingredientes das receitas deixam de ter valor único e exclusivamente nutricional e de cordialidade, tornando-se significativos ao acontecimento. Muitas vezes, as festas populares são determinantes em uma cultura, principalmente na construção identitária dos sujeitos que as frequentam e na consolidação da relação dos indivíduos com as crenças e superstições.

Nas festas populares, a relação com o alimento tem não só simbologias de acolhimento, mas também se constitui por uma percepção folclórica adquirida ao longo dos anos. No Brasil, em especial, há uma extensão desse contexto devido à hibridização cultural, promovendo um combinado de comemorações, de certa maneira inéditas, com as culturas originárias. Apesar de nós, brasileiros, abraçarmos as manifestações culturais dos demais povos que compuseram nossa sociedade, incorporamos adaptações que proporcionaram uma diversidade de rituais.

Na Bahia, a despeito da larga contribuição africana na comensalidade ritual, é inegável a incorporação de práticas religiosas de outras etnias na partilha alimentar, o que torna peculiar a formação de uma comunidade afro-baiana. A população manteve suas raízes de matriz africana, mas explorou significados diferenciados, devido às crenças indígenas e lusitanas. Sendo assim, há uma mescla nas comemorações sagradas. Nelas, estão incorporados costumes e crenças dos colonizadores, dos povos indígenas – nativos das terras americanas, com sua fé – e dos povos escravizados. Forçados a viverem um cotidiano diferente do vivido em seus países de origem, os africanos promoveram adaptações nas comemorações sagradas.

Com particularidades socioculturais, as celebrações no Brasil foram se inserindo e promovendo hábitos alimentares. No romance, alguns pratos típicos da dieta alimentar baiana têm relação com os festejos de Cosme e Damião e com os santos juninos Santo Antônio e São João. Essas festas vêm de conhecimentos que atravessam etnias e são simbólicas em tudo que as cerca, como a música, a dança e, principalmente, a comida. Nas festas juninas, em especial, encontramos esse vínculo alimentar relacionado ao início da colheita do milho. Esse alimento está presente em todo território americano, representando fartura, prosperidade, bem como a identidade cultural do Brasil (Lody, 2019).

Portanto, a alimentação é incorporada às festas populares marcadas por influências multiculturais. Segundo Cascudo (1963), o folclore alimentar, associado à comida que faz parte de uma origem cultural popular, é complexo e vasto, tal qual a história da alimentação. A explicação desse pesquisador reside no fato de que alguns hábitos alimentares constitutivos das manifestações culturais diferem daqueles da comensalidade cotidiana, por vezes controlada por etiquetas, formas de ir à mesa etc. Nas manifestações culturais, certos hábitos alimentares têm relação com superstições e crenças populares:

Os alimentos no túmulo resistiram até fins do século XVIII apesar das proibições eclesiásticas. Ainda guardam comida na véspera de São João, noite de 23 para 24 de junho para o espírito do futuro noivo vir servir-se, visível em sonho (Cascudo, 1963, p. 213).

Em *Dona Flor e seus dois maridos*, as festas para os santos Pedro, João e Antônio, com seus preceitos e tradições do calendário cristão, são mencionadas por ocasião de algum episódio ou situação envolvendo as personagens. No romance, Amado incorpora práticas de uma cultura hibridizada em nosso país, ao fazer referência às festas juninas e a seus preceitos.

Nessas celebrações, é franqueado aos personagens comensais um cardápio variado de pratos culinários. Carregadas de superstições, essas festas demonstram uma carga simbólica na sua origem, relacionada à plantação, colheita e ao casamento. No Brasil, ao longo dos anos, desprenderam-se das tradições portuguesas e se enriqueceram com outros elementos (Morais Filho, 2002, p. 97).

Segundo Moraes Filho (2002), em relação às comemorações dos santos juninos, a comida ganha papel importante. Por muito tempo, as plantações eram decoradas com alimentos da época – milho, laranjas, canas – junto a flores, bandeirolas e outros artefatos, alguns utilizados até hoje, com o intuito de sinalizar o início de junho e o término do festim. Os festejos de junho começam com Santo Antônio de Pádua, o casamenteiro, tendo como tradição a realização da trezena – treze noites de rezas –, iniciada no primeiro dia de junho, indo até o dia treze, seu dia oficial. No Brasil, a celebração tem estreita conexão com o alimento, uma vez que esse santo é responsável por arranjar casamentos, segundo as superstições populares, e pelo “pão nosso”.

Conforme a tradição católica, há uma forte simbologia no pão. Por isso, ao final da trezena, deve-se distribuí-lo e colocá-lo em um recipiente com farinha, para que o alimento prospere e venha a fartura para a família. Além da tradicional homenagem a esse santo, Ogum é festejado, o que demonstra a força da religião de matriz africana em um país colonizado, sob a imposição do catolicismo. Na homenagem, é comum oferecer aos convidados, no último dia, uma feijoada completa, preparada com feijão preto, seja em celebrações católicas ou não.

No que diz respeito ao São João, as homenagens ganham culto na região Nordeste do país, com fogueiras, músicas e danças. Segundo Freyre (2003), inicialmente, a tradição do santo João demonstrava apelo sexual, devido à relação desse santo com o casamento e as crenças lusitanas. No intuito de conseguir maridos, as moças solteiras recorriam a todo tipo de credices da cultura popular – “simpatias”, superstições – com pedidos dirigidos a Santo Antônio e a São João. Assim, era frequente o uso de clara de ovos, espigas de milho e cabos de bananeiras, visando dialogar com os santos através do alimento, aos quais as moças revelavam suas pretensões amorosas. Com o passar do tempo, tais crenças foram ressignificadas, e São João se torna apenas o responsável pela fecundação e proteção amorosa, sendo associado à agricultura e à prosperidade na colheita.

De acordo com Lúcia Helena Rangel (2002, p. 22), a vinculação da festa junina à prática agrícola foi estreitada com a participação dos indígenas nessas celebrações, as quais passaram a ter um cardápio mais diverso, enriquecendo a simbologia da partilha do alimento. Desse modo, não só o milho e seus variados pratos passaram a compor a mesa junina. A ela acrescentaram-se amendoim, batata-doce, mandioca, dentre outros alimentos cultivados pelos nativos. Constata-se, assim, que não só a cultura portuguesa contribuiu para que o milho se tornasse a iguaria preponderante nos festejos juninos.

Como ingrediente principal nas celebrações de junho, com o milho triturado, preparam-se pratos diversos, a exemplo de bolos, cuscuz, angu, além de outros doces. Destaca-se que o angu é uma contribuição africana, e o cuscuz de milho, indígena. Manuel Querino (1957) afirma que, em vez do pão de trigo, os povos nativos consumiam o cuscuz, além de se alimentarem com milho assado ou cozido. Os povos africanos, por sua vez, utilizavam a farinha de fubá em diversas preparações, dada a necessidade de se alimentarem de forma fácil e barata, em decorrência da difícil dieta alimentar no período da colonização (Lody, 2019).

A apreciação desse alimento nas festas de São João se deve, também, aos povos ameríndios. Considerando o estudo de Lody (2019), infere-se que os alimentos juninos, em especial o milho, fazem referência à fartura alimentar, ao comer e à partilha. No romance, o narrador apresenta o farto cardápio junino preparado por Flor, em sua maioria derivado do milho:

Em junho cozinhou seus tachos de canjica, suas bandejas de pamonha, seus manuês, filtrou seus licores de frutas, seu famoso licor de jenipapo. (...) Todos aqueles pratos de canjicas, as bandejas de pamonha, as garrafas de licor, foram de presente para os tios, os amigos, as alunas, nos ritos de junho, mês das festas do milho (Amado, 2008, p. 213).

Considerando a referência às festas juninas nesta narrativa, podemos refletir acerca da importância da comensalidade nas festas populares, exercida não só com base em crenças da religião católica, mas também nas diferentes contribuições dos povos que formaram a cultura brasileira. Evidencia-se, dessa forma, diferentes modos de comunicação, possibilitados pelas manifestações culturais e pela arte culinária.

No romance, também há referências à culinária nas festas para São Pedro, contudo com uma simbologia diferente. Padroeiro das viúvas e pescadores (Rangel, 2002), esse santo encerra os festejos juninos. Por ser protetor dos pescadores, nas áreas litorâneas da região Nordeste há um consumo de peixes, e outras iguarias do mar preponderam nas mesas. Quanto às homenagens das viúvas ao santo, não há tanta diversidade alimentar. Os comensais usufruem de pratos à base de milho e mandioca, e bebem licores, destacando-se as fogueiras e os fogos, referidos pelo narrador: “Os meninos do bairro acenderam uma fogueira em sua porta e vieram comer canjica; com eles, Dona Norma, Dona Gisa, três ou quatro amigas, na intimidade, sem nenhuma festa” (Amado, 2008, p. 213). “Com apenas três meses de luto, não abriu suas salas nem nas noites de Santo Antônio e São João, nem mesmo na de São Pedro, patrono das viúvas”. (Amado, 2008, p. 213).

Após as festas de junho, têm lugar as festas para os santos gêmeos Cosme e Damião, no mês de setembro. No romance, alguns personagens seguem a tradição desses festejos, desde pessoas da “alta sociedade” até Vadinho, mesmo com a vida boêmia que levava. Já falecido, sua devoção era sempre lembrada:

Aliviara o luto em setembro, às vésperas do primeiro domingo, data sagrada do Caruru anual de Cosme Damião, dos Dois-Dois, devoção do finado; com ele vivo, os festejos começavam de manhãzinha, com Alvorada de foguetório, indo terminar noite alta, forrobodó de arromba, a casa aberta tanto a amigos como a estranho. Mantendo o preceito dos Ibejis, dona Flor cozinhou caruru e serviu discretamente alguns vizinhos e amigos cumprindo assim a obrigação do falecido (Amado, 2008, p. 214).

Nas comemorações de Cosme e Damião, cultua-se um grande apelo alimentar, o caruru, o prato principal que também dá nome ao festejo. Nessa celebração, aos comensais é servido o caruru feito com quiabo, o ingrediente principal, ao qual se acrescenta, dentre outros ingredientes, o azeite de dendê. Para Querino (1957), pode-se prepará-lo com folhas: “podendo ser feito de quiabos, mostarda ou de taioba, ou de oió, ou de outras gramíneas que a isso se prestem, como sejam as folhas dos arbustos conhecidos nesta Capital, por unha de gato, bertália, bredo de Santo Antônio, Capéba, etc.” (Querino, 1957, p. 33).

Na montagem do prato para os comensais, o “caruru completo” apresenta um combinado de porções de outras iguarias, a saber: vatapá, feijão preto, fradinho, milho branco, xinxim de galinha, farofa amarela, acarajé, além de banana frita, rapadura e cocada.

Classificada de “cozinha baiana”, essa comida festiva, nos termos de Vivaldo Costa Lima, compreende, portanto, uma variedade de pratos culinários.

Ressalte-se que o caruru, incorporado à cozinha do dia a dia, é consumido sem as iguarias do “caruru completo”. Todos os complementos do prato de Cosme e Damião são encontrados no hábito alimentar do soteropolitano, separados, juntos e em diversas épocas do ano. O caruru e o vatapá recebem, por sua vez, um destaque consagrado na Bahia. Para Querino (1957), são “sinais nacionais”, que refletem, de forma explícita, a composição pertinente do negro na alimentação brasileira.

Para os devotos de Cosme e Damião, a festa é dada para se pagar alguma promessa aos santos, uma “obrigação”. Nesse caso, tem-se o “caruru de preceito”, designação dada pelos devotos do candomblé. A despeito de celebrar dois santos da Igreja Católica, no festejo se cultuam os orixás Ibejis, divindades do candomblé, ainda conhecidos como erês, ou seja, crianças. A narrativa amadiana faz referência a essa celebração, que teve início na Bahia colonial. Na homenagem, a comensalidade se destaca na oferenda do alimento às entidades divinas. A longevidade e popularidade da celebração lhe conferiram tradição. Nessa tradição, observa-se o simbolismo alimentar do principal ingrediente do caruru, o quiabo. Segundo o antropólogo Vilson Caetano Sousa Júnior (2011), no culto religioso africano, esse ingrediente simboliza uma relação de continuidade com os ancestrais, assim como de descendência.

Para Sousa Júnior, no Brasil, a tradição do caruru de Cosme e Damião, dos Ibejis ou “dois-dois”, remonta à chegada dos africanos ao país, guardiões dos mistérios que cercam os rituais candomblecistas. Cultuados por diversas nações africanas, os Ibejis são conhecidos como erês na tradição yorubá. Para os africanos, há uma relação simbólica com o nascimento, devido aos mistérios e às crenças que cercam o culto de Ibejis, principalmente pela ancestralidade.

No caruru de Cosme e Damião, os comensais ganham atenção já na preparação do prato. Enquanto, para outras comemorações, o quiabo é cortado em rodela ou em tamanhos maiores, para a dos *Ibejis*, esse fruto é cortado em pequenos pedaços – dividido em quatro partes – e depois, picado. Essa técnica se deve ao fato de que esse alimento será servido às crianças ou aos erês. Ainda no preparo, há uma surpresa para os comensais, cercada de simbologia, relacionada à tradição da oferenda. Junto aos quiabos cortados, são colocados sete inteiros. O comensal que receber o prato com um quiabo inteiro deve oferecer um caruru no ano seguinte, dando, assim, continuidade à celebração (Lody, 2008, p. 238).

É importante ressaltar que a tradição do caruru evidencia uma prática simbólica da cultura popular. Apesar de ser uma oferenda aos santos católicos, a festa não tem relação com o catolicismo, podendo, inclusive, sofrer mudanças, conforme o local da Bahia em que é ofertado. Para Raul Lody (1998), a alimentação popular se faz por apropriações e interpretações diversas, o que resulta em variações da culinária.

Tanto nos terreiros de candomblé quanto nas demais casas, o caruru constitui-se como um ato de oferta a um ser superior. Comum em quase todas as religiões do mundo, as oferendas são uma forma de ligação de bens ou serviço, segundo Lima (2010). Para esse antropólogo, as oferendas extrapolam o compromisso religioso do ritual formal, transformando-se em expressão pessoal da parte de quem o promove, fundamentada pelo simbólico e pela hierarquia entre deuses e homens.

Seguindo o costume da celebração, desta festa, sete crianças se sentam ao chão em volta de um vasilhame conhecido como bacia, no qual está o caruru, ou recebem cada uma o seu prato, e geralmente comem com as mãos. O modo de servir, como manda a tradição, é denominado por Sousa Júnior (2011) de “inversão da mesa”. O autor destaca que essa forma de consumir o alimento vai de encontro à tradição ocidental, que preza pelo comportamento dos comensais à mesa, com uso de talheres e atenção à etiqueta. Na religião de matriz africana, as crianças são priorizadas nesse momento, visto que o caruru homenageia os erês. Portanto, devem ser as primeiras a serem servidas, invertendo, assim, uma hierarquia religiosa, na qual os mais velhos são priorizados.

Ao incluir na trama romanesca o “Caruru de Cosme e Damião”, e, conseqüentemente, a “inversão da mesa”, Jorge Amado expõe uma das diferentes formas de comensalidade popular em Salvador. O autor demonstra como há uma pluralidade nos hábitos de comer e como a perspectiva europeia, que preza pelo comer à mesa, seguindo regras e ordenamento de talheres, dentre outras características, não adentra a cozinha desta festividade. Ainda que oferecido em casas nas quais não se cultua assiduamente a religiosidade, o Caruru de Cosme e Damião mantém alguns procedimentos tradicionais, como a prioridade da presença das crianças, o uso dos utensílios, a composição da mesa, mesmo com as mudanças contemporâneas, quando não mais se observa o alimento ofertado em uma bacia.

## CONCLUSÃO

Nas tradições festivas, as práticas de comensalidade são atos de partilhas e interações que servem de reconhecimento identitário. Segundo Stuart Hall (2016), a interação forma o indivíduo, pois nenhum sujeito se constitui de modo isolado. Ações que envolvam crenças e partilhas refletem na convivência entre os seres humanos e no entendimento da pluralidade que os cerca. Isso é reafirmado nos rituais de comensalidade, formadores de sujeitos que vivem em sociedade. Também trazidos por Jorge Amado (2008), neles, o alimento promove a partilha do ato de comer, dando visibilidade a uma forma de conagração da comunidade baiana em sua relação com os costumes africanos e indígenas. Sendo assim, a compreensão da comensalidade, dos rituais e dos sabores contribui para a constituição de um discurso identitário, que, por sua vez, compreende seu passado, como de resistência e preservação da ancestralidade.

Contudo, através do romance, é perceptível que as práticas sociais estão presentes no cotidiano do povo baiano. Tanto o ato de cozinhar quanto o de comer, expressos na obra, demonstram a relação entre os povos; passadas por gerações, ressignificadas ou não, essas relações são parte essencial das práticas geracionais, que se tornam histórias e memórias a partir da alimentação. Através da comida, mantemos um vínculo com nossas histórias e antepassados. E é no ato de comer junto que as gerações transmitem valores culturais e identitários, ao tempo em que produzem conceitos e noções acerca desses atos.

## REFERÊNCIAS

AMADO, J. **Dona Flor e seus dois maridos: história moral e de amor**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

CARNEIRO, E. **Ladinos e crioulos: estudos sobre o negro no Brasil**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 1964.

CARNEIRO, E. **Ladinos e crioulos: estudos sobre o negro no Brasil**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 1964.

CARNEIRO, E. Trabalhos fúnebres populares. **Jornal O Globo**, Rio de Janeiro, 2 out. 1972. p. 2. Disponível em: <https://acervo.oglobo.globo.com>. Acesso em: 27 jul. 2022.

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação brasileira**. 1. ed. virtual. São Paulo: Global, 2014.

EUGÊNIO, R. W. Prefácio. In: RIBEIRO, C.; SOUZA JÚNIOR, V. C. **Comida de santo que se come**. Arole Cultural, 2019. p. 3-6.

HALL, S. **Cultura e representação**. Organização e revisão técnica: Arthur Ituassu. Tradução: Daniel Miranda e William Oliveira. Rio de Janeiro: PUC RIO, 2016.

LEITE, G. O. **Jorge Amado: da ancestralidade à representação dos orixás**. Salvador: EDUNEB, 2012.

LIMA, V. C. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Corrupio, 2010.

LODY, R. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

LODY, R. **Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil**. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.

LODY, R. **Santo também come**. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

MORAIS FILHO, M. **Festas e Tradições Populares do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, Conselho Editorial, 2002. Disponível em: <http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/1061>. Acesso em: 17 maio 2025.

QUERINO, M. **A arte culinária da Bahia**. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1957.

RANGEL, L. H. V. **Festas juninas, festas de São João: origens, tradições e história**. São Paulo: Casa do Editor, 2002.

SOUZA JÚNIOR, V. C. **Na palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas**. Ilustrações de Rodrigo Siqueira. Salvador: EDUFBA, 2011

VIANNA, H. Breve notícia sobre a cozinha baiana. In: CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. 1. ed. virtual. São Paulo: Global, 2014.