

**Comida,
religião e
outras
histórias em
*Dona Flor e
seus dois
maridos*, de
Jorge Amado**

• Revista  **mosaico**

**Anna Carolina
Deodato¹**
<https://orcid.org/0000-0002-3816-4962>

**Food, religion
and other stories
in *Dona Flor e
seus dois
maridos*, by
Jorge Amado**

Resumo

Esse artigo aborda a trajetória gastronômica de Dona Flor, cozinheira literária construída pelo romancista baiano Jorge Amado (1912-2001). O trabalho se utiliza do conceito de “Fato Social Total” elaborado pelo sociólogo francês Marcel Mauss como fio condutor para articular outros campos do saber com as referências gastronômicas presentes no romance *Dona Flor e seus dois maridos*. O objetivo foi perscrutar novas leituras para a relação estabelecida entre a mulher e a comida no romance, propondo novos caminhos para além da “ferramenta de sedução” discorrida por pesquisas anteriores com foco nas manifestações religiosas.

Palavras-chave: Religião; Comida; Literatura.

Abstract

This paper seeks the gastronomic trajectory of Dona Flor, a literary cook built by the Bahian novelist Jorge Amado (1912-2001). This paper uses the concept of “Total Social Fact” elaborated by the French sociologist Marcel Mauss as a guideline to articulate other fields of knowledge with the gastronomic references present in the novel *Dona Flor and her two husbands*. The aim was to explore new readings for the relationship established between women and food in the novel, proposing new paths beyond the “seduction tool” discussed by previous research focusing on religious manifestations.

Keywords: Religion; Food; Literature.

Introdução

O presente trabalho é centrado na análise do romance *Dona Flor e seus dois maridos* (1966), escrito pelo romancista baiano Jorge Amado (1912–2001). A escolha desse romance como objeto de pesquisa se deu por algumas aproximações traçadas entre a protagonista e diversas manifestações sociais como a religião, as questões de gênero e festejos populares. Em toda a obra amadiana, essa é a personagem que delinea diálogos mais estreitos com a culinária baiana, dedicando-se, inclusive, à prática profissional. Além de prover verdadeiros banquetes aos eventos do seu meio, Dona Flor é a dedicada professora de culinária que transmite esse conhecimento às diversas mulheres que a buscam.

Ao analisar os artigos publicados anteriormente sobre o tema, deparamo-nos com uma ambiguidade interpretativa acerca das preparações inseridas pelo romancista no enredo. Empregamos o termo ambiguidade pensando que, por um lado, há a pluralidade ofertada ao ávido leitor, uma vez que a heroína amadiana entrega o modo de comer na Bahia em suas mais diversas facetas, atravessado por festividades, rituais familiares, cerimônias religiosas, dentre outros aspectos retratados pelo autor. Porém, ainda que a comida carregue essa riqueza cultural, repetidamente ela foi reduzida à mera ferramenta de sedução entre homem e mulher.

Em *A Gastronomia na Literatura: Lugar de Memória, Sedução e Poder* (2012) as pesquisadoras Josilene Pinheiro-Mariz e Maria Angélica de Oliveira apresentam uma leitura sobre o romance *Dona Flor* sob um prisma erótico, mas pecam ao rejeitar a alimentação como prática discursiva. Para as pesquisadoras, a alimentação inserida no romance atuaria como um sinalizador da sedução entre personagens, marca das relações de poder entre gêneros.

Ideia semelhante reverbera no artigo *Prazeres da mesa, prazeres do corpo: Jorge Amado, culinária e erotismo* (2014), no qual a pesquisadora Eurídice Figueiredo investiga as nuances do erotismo em *Dona Flor...* por uma perspectiva bakhtiniana, postulando sobre os aspectos populares e as atividades de baixo ventre – sexual e digestiva – dessa obra. Neste contexto, Figueiredo (2014, On-line) assinala: “Cozinhar é uma das práticas de sedução da mulher, pois, como diz o ditado, ela faz de tudo para ‘agarrar o marido pelo estômago’”.

Considerando que Dona Flor é uma personagem que rompe com as fronteiras da cozinha cotidiana e domina a cozinha profissional, é injusto crer que as iguarias preparadas por ela possuam somente um único apelo. Sendo professora de culinária, Dona Flor não se limita a enriquecer seu universo com fervorosos banquetes, como dispõem-se a fornecer suntuosas lições gastronômicas a seus leitores. Posto isso, identificamos como objetivo deste trabalho a busca por novas leituras que ressignifiquem o diálogo entre mulher e comida, seus desdobramentos e a ampla gama de significados culturais que compõem os pratos retratados nesses enredos.

Ao se apresentar como narrativa, a gastronomia estrutura-se a fim de contar uma história ao leitor sob a forma de um actante. Fabiano Bona (2015) aponta que essa é a melhor maneira do ato desenrolar-se de modo formal na narrativa, sendo definida como uma categoria analítica responsável por abarcar qualquer sujeito relacionado ao ato, seja de forma passiva ou ativa, independentemente do modo ou de qualquer determinação. Seguindo por essa perspectiva, no caso da gastronomia, é válido compreender o actante para além de uma forma personificada — os comensais, a brigada de cozinha ou a figura do chef — e expandir o olhar para as comidas e suas características sensoriais ou, até mesmo, aos hábitos alimentares ou crenças.

É por consequência dessa voz que a comida desenvolveu no decorrer da literatura que, ainda segundo Bona (2015), obras literárias tornam-se um farto fornecedor de conhecimento da cultura alimentar. Por intermédio da literatura, é possível desbravar a identidade gastronômica de países, épocas e culturas próximas ou não da realidade de quem recebe o conteúdo através da leitura. Tal identidade gastronômica se desdobra ao revelar aspectos como o convívio social, festividades, credences, superstições, rituais familiares, entre outros elementos da realidade representados na obra.

É válido salientar que cultura e identidade são conceitos mutáveis e variáveis, sendo primordial a consideração do contexto social e histórico para uma compreensão da carga simbólica que os elementos possuem no texto literário. Em *A Interpretação das Culturas* (1989), o antropólogo Clifford Geertz (1926-2006) propõe uma prática interpretativa na qual considera a cultura como um texto, buscando a interpretação dos fatos a partir de um conceito semiótico. Assim como Max Weber

(1864-1920), Geertz (1989, p. 15) presume que “o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu”, sendo a análise das culturas a busca por significados, não por definições de leis.

O antropólogo assinala ainda a necessidade da escolha por um conceito de cultura como guia estrutural, não por haver apenas um que seja correto, mas por existirem diversas configurações sistemáticas aptas a conduzir a uma reflexão. Essa amplitude de possibilidades conceituais proporciona diversas perspectivas acerca do que seja cultura, as atuações por ela desempenhadas no contexto social e a forma propícia pela qual deve ser estudada. Ao propugnar um conceito semiótico, Geertz (1989, p. 23) admite a cultura enquanto “estruturas de significado socialmente estabelecidas”, ao passo que se manifesta de modo público, uma vez que seu significado o é.

Considerando a cultura como um documento público de atuação, Geertz (1989) desenvolve questionamentos que podem nortear uma interpretação dos aspectos gastronômicos inseridos em obras literárias: qual é a sua importância? O que está sendo transmitido com a sua ocorrência e através da sua agência? A apreensão e a compreensão desses fatos culturais guiarão a investigação acerca das personagens, favorecendo a percepção do “não dito”, ou seja, os simbolismos e metáforas incorporados ao texto. Nas palavras do antropólogo: “o ponto global da abordagem semiótica da cultura é, como já disse, auxiliar-nos a ganhar acesso ao mundo conceptual no qual vivem os nossos sujeitos, de forma a podermos, num sentido um tanto mais amplo, conversar com eles” (GEERTZ, 1989, p. 35).

Métodos e procedimentos

Seguindo pelo caminho proposto, atendo-me ao conceito de “Fato Social Total” trabalhado por Marcel Mauss (2003, p. 187), faceta pela qual compreendo a gastronomia no romance analisado. Dissertado pelo autor em *Ensaio sobre a dádiva* (2003), publicado originalmente em 1925, o conjunto de fatos sociais “totais”, como apresentados pelo sociólogo, possibilita a análise das mais diversas esferas que constituem a vida em sociedade, incluindo as que antecederam a nossa própria. Os fatos sociais “totais” englobam múltiplos campos, dentre eles as instâncias religiosas, jurídicas, morais e econômicas, assim como fenômenos estéticos — os

quais resultam nos fatos citados anteriormente — e os morfológicos, manifestados por essas instituições. São fatos estruturalmente complexos, revelando a movimentação da “multiplicidade de coisas sociais” (MAUSS, 2003, p. 187).

Por meio dessa teoria, o sociólogo formula uma tese sobre a troca de dádivas — ou presentes nas sociedades —, um ato de caráter voluntário, aparentemente, livre e gratuito, mas que revela uma natureza obrigatória e interessada à sombra de cada prestação. Embora Mauss (2003) não se prolongue no debate acerca do sentido de “Fato Social Total”, tampouco forneça chaves interpretativas, há um ponto interessante para o decorrer desta pesquisa: a percepção das múltiplas conexões existentes dentro de um sistema social, independente se macro ou micro. Essa é a apreensão da ideia de que toda atividade praticada dentro da sociedade possui relações e impactos, direta ou indiretamente, sobre outras áreas. Conforme assinalado por Mauss (2003, p. 187) sobre os fatos: “Neles, tudo se mistura”. Essa “mistura” fica visível no campo alimentar quando Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1995) tece agradecimento às diversas áreas que compõem a gastronomia enquanto ciência, transparecendo a natureza híbrida dessa área de conhecimento e, de certo modo, dialogando com o sentido do “Fato Social Total”:

A gastronomia está relacionada: à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome e de oferecer o mais vantajoso possível no que vende. Enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57-58).

Reforçando a possibilidade das iguarias de Dona Flor serem interpeladas sob a teoria maussiana, o antropólogo Vivaldo da Costa Lima (2010) denota a necessidade de estudar a gastronomia enquanto um “Fato Social Total”, pois a alimentação é um sistema que envolve mais fatores que a produção e o consumo, abrangendo também formas de expressão e ritualização. Para embasar sua afirmação, Vivaldo Lima (2010) cita os historiadores Stephen Kaplan e Jean-Louis Flandrin, os quais explicam que “a comida é um fenômeno social, universal e total, ela não pode ser abordada de uma única perspectiva disciplinar” (KAPLAN;

FLANDRIN *apud* LIMA, 2010, p. 40)¹, podendo ser analisada por historiadores, antropólogos, sociólogos, economistas, etnobotânicos, psicólogos, nutricionistas e críticos literários.

Justificada a escolha da noção de “Fato Social Total” ser o fio condutor e a base metodológica deste trabalho, cabe o aprofundamento acerca de outro conceito primordial à investigação: a cultura. Sendo bastante divergente, é possível que o conceito de cultura seja variável conforme o antropólogo estudado. Em *Uma introdução às culturas humanas - comida, sexo e magia e outros assuntos antropológicos* (1987), o autor Dennis Werner discorre sobre duas definições de cultura. A primeira é uma noção abrangente, não determinada por aspectos biológicos, compartilhada por membros que, apesar de diferentes, convivem dentro de um mesmo grupo social. O autor insere nessa esfera cultural atividades de natureza física ou mental, não necessariamente classificadas como tradicionais, uma vez que, conforme novas condições de vida são estabelecidas, novos modos são despertados.

A segunda definição possui caráter mais limitado que a anterior, assumindo uma postura restrita ao sistema simbólico sob o qual a sociedade representa sua vida. Tal conceituação dialoga com o proposto por Clifford Geertz no livro *A Interpretação das culturas*, publicado em 1973, obra na qual o antropólogo apresenta a possibilidade de perseguir a cultura a partir de um sentido semiótico. Captar e compreender a cultura como conceito semiótico guiará a interpretação das personagens a entender o dito e o não dito, interpretar os simbolismos e metáforas incorporados ao texto. Sobre o conceito semiótico aplicado ao campo literário, Geertz (1973, p. 35) disserta: “O ponto global da abordagem semiótica da cultura, é, como já disse, auxiliar-nos a ganhar acesso ao mundo conceptual no qual vivem os sujeitos, de forma a podermos, num sentido um tanto mais amplo, conversar com eles”.

Ao visualizar a gastronomia enquanto um “Fato Social Total”, ou seja, uma esfera social que articula outras instâncias em sua atuação, e sob a forma textual seguindo o sentido semiótico proposto por Geertz (1973), torna-se mais evidente a

¹ A referência oferecida por Lima (2010, p. 40) está incompleta, não constando ano e página: “FOOD & FOODWAYS: Explorations in the history and culture of human nourishment. Ithaca: Universidade de Cornell”.

especulação acerca de sentidos mais profundos entremeados a comida inserida em obras literárias. Identificar esses sentidos e acessar o mundo conceitual seria, de certo modo, um encontro com abordagens culturais próximas ou não da realidade do pesquisador, viabilizando, como propôs Geertz (1973), um diálogo com as personagens que habitam esse campo. É por meio desse diálogo entre pesquisador e personagens que narrativas ocultas resguardadas sob os hábitos alimentares podem emergir e ampliar as perspectivas anteriormente apresentadas.

Assim, ao analisar a comida inserida nesse romance, busco a interpretação das relações entre os hábitos alimentares e outras manifestações culturais presentes no enredo, de modo a me aproximar de uma visão de “Brasil” consagrada sob a ótica jorgeamadiana.

As merendas de Dona Flor

Lançado em maio de 1966 pela Livraria Martins, o romance *Dona Flor e seus dois maridos* é uma crônica de costumes que retrata um triângulo amoroso vivido por Florípedes Paiva, a bela professora de culinária, Vadinho e Teodoro, tal que se efetiva a partir da dificuldade encontrada por ela de ser feliz vivenciando um casamento formal. O sucesso obtido com a sua publicação rendeu adaptações para o cinema, teatro e para a televisão, além das inúmeras traduções.

Ambientado na Zona do Recôncavo, em Salvador, o romance inicia-se com o falecimento de Vadinho, primeiro marido de Dona Flor, em trajes de baiana durante o agitado carnaval de rua. Malandro, Vadinho foi representado pelo perfil de um homem boêmio, viciado em jogos, bebidas e mulheres, e seu romance com Dona Flor foi marcado pela paixão arrebatadora e o erotismo febril, porém, ainda que por vezes corroída pela insegurança e instabilidade que a vida noturna provocava, a mulher jamais conseguira o rejeitar, cedendo a cada novo encontro: “jamais conseguira recusar-se a seu fascínio nem mesmo se a tanto se dispunha cheia de indignação e de raivas recentes. Pois, em repetidas ocasiões, chegara a odiá-lo e a arrenegar o dia em que unira sua sorte à do boêmio” (AMADO, 2008, p. 24).

A trajetória de Vadinho é retratada por meio das lembranças resgatadas durante o velório por quem o conhecia, sendo revividas posteriormente por Dona

Flor durante o período do luto. Pelos discursos em torno do falecido, percebe-se um certo movimento pendular quanto ao malandro: ama-se ou odeia-se. Jorge Amado parece brincar com essa dicotomia, desafiando o leitor a formular a própria interpretação acerca do papel desempenhado por Vadinho ao longo do romance:

Herói? Ou será ele o vilão, o bandido responsável pelos sofrimentos da mocinha, no caso Dona Flor, esposa dedicada e fiel? Esse já é outro problema, desligado da questão literária a preocupar poetas e prosadores; talvez até mais difícil e grave e ficará a vosso cargo dar-lhe resposta, se obstinada paciência vos conduzir até o fim destas modestas páginas (AMADO, 2008, p. 40-41).

Já em seu casamento com o farmacêutico Teodoro, Dona Flor encontra a paz conjugal, a segurança doméstica, material e a vivência de um amor metódico. Ao possuir a sobriedade que faltava ao primeiro casamento, a professora de culinária depara-se com uma nova angústia provocada pela ausência da paixão avassaladora que imperava no relacionamento anterior, gerando uma demanda capaz de invocar o espectro do falecido Vadinho para perto de si novamente. Entretanto, a princípio, esse retorno se revela incapaz de harmonizar os conflitos internos de Dona Flor, engendrando no embate erótico que a guia as intervenções das entidades do candomblé.

A obra aparece dividida em cinco capítulos e um intervalo, todos permeados por conceitos como o humor, a religião — principalmente de origem africana —, a culinária baiana e as críticas tecidas à sociedade burguesa da época. As influências para a criação da história nasceram a partir das experiências vividas pelo autor e por pessoas conhecidas por ele — uma viúva e um jovem boêmio. A viúva foi uma senhora que fora casada primeiramente com um boêmio até o falecimento deste, e que posteriormente casa-se com um português de reputação impecável, aparentemente bastante distinto do falecido. A constante harmonia do casal foi devastada quando o falecido retornou em sonhos para a viúva, desejoso de levá-la à cama novamente, causando-lhe inquietação.

Por volta de 30 anos após Jorge Amado conhecer a senhora atormentada, passeava com um amigo pelas ruas de Salvador quando vislumbrou um homem inteiramente trajado de branco e claramente embriagado. Esse sujeito o fez lembrar-se de Vadinho, um amigo de juventude, “Sujeito rico, farrista, jogador, que vivia ‘perdendo dinheiro e ganhando mulheres’”. Seguindo seu passeio, Amado deparou-

se com uma placa fixada na porta de uma casa com os dizeres Escola de Culinária Sabor e Arte. Mais tarde, ainda no mesmo passeio, os amigos extasiaram-se com a visão de uma mulher morena na janela de um sobrado, e logo Amado pensou na reação de seu amigo Vadinho, que certamente falaria “quero saborear-te”.

De repente, as cenas desse passeio a pé por Salvador se fundiram com as imagens da senhora aflita, assediada em sonhos pelo primeiro marido. Tudo se interligou de tal forma que, no dia seguinte, Jorge Amado já escrevia seu novo romance. Esse processo criativo baseado em conhecimentos provindos da vivência é considerado a melhor forma de criação pelo autor. Em Carta a uma leitora sobre romances e personagens, publicada originalmente em 1970, diz:

Só o conhecimento vivido, o conhecimento de dentro para fora, aquele que não é aprendido nos livros nem na fria observação do fino repórter de faro infalível, só aquele conhecimento que se viveu dia a dia, minuto a minuto, no erro e no acerto, na alegria e na tristeza, no desespero e na esperança, na luta e na dor, na gargalhada e no choro, na hora de nascer e na hora de morrer — só esse conhecimento possibilita a criação (AMADO, 2012).

Um diálogo construído entre o conhecimento vivido e a criação literária se consolida por meio da gastronomia exercida habilmente por Dona Flor ao longo do romance. Dona Flor rompe com as fronteiras ficcionais ao enviar para Jorge Amado a receita do seu famoso bolo de puba, logo na abertura do romance. No bilhete ao romancista, Flor escreve: “Até eles dois, tão diferentes, só nisso combinando: doidos por bolo de puba ou carimã. Por outra coisa também? Me deixe em paz, seu Jorge, não me arrelie nem fale nisso” (AMADO, 2008, p. 15). Essa passagem adianta ao leitor a diferença de personalidade entre os maridos da personagem, além de colocá-la como um prato pelo qual ambos não resistiam. Esse recurso será empregado nas outras preparações ao longo da narrativa, nas quais a professora de culinária e os pratos que prepara parecem se fundir, resultando em uma erótica ambiguidade.

Paloma Jorge Amado (2014), filha do romancista, dedicou-se a extrair da obra do pai todas as passagens nas quais a comida se fizesse presente, seja por meio de pensamentos, dizeres ou o momento da refeição de fato. Com base nessa análise, Paloma chegou a um tratado da cozinha baiana, buscando com cozinheiras tradicionais da Bahia as receitas que não foram fornecidas por seu pai durante as narrativas. Com o material coletado publicou um livro, intitulado *A Comida Baiana de*

Jorge Amado ou O Livro de Cozinha de Pedro Archanjo com as Merendas de Dona Flor (2014).

Para Amado (2014), o romance *Dona Flor e seus dois maridos* pode ser tomado como um livro de cozinha baiana, se estudado sob o ponto de vista da comida e da bebida, pois além de ceder receitas corretas e factíveis, também mostra hábitos alimentares baianos, como a comida em ritual de sentinela e velório e a relação entre as comidas de candomblé e os santos, tratando os pratos preferidos de cada orixá e aqueles considerados quizilas²: “para a guerreira que não teme a morte nem os eguns, para Yansã, não ofereçam abóbora, não lhe deem alface ou sapoti, ela come acarajé” (AMADO, 2008, p. 366).

A relação entre a religião e a comida é igualmente desenvolvida por meio da representação do tradicional caruru de Cosme e Damião, obrigação assumida por Vadinho e, posteriormente, acolhida por Dona Flor como uma forma, suponho, de dar continuidade a um ritual já incorporado a sua vivência individual e social. “Não é só aos santos que a gente tem contas a prestar” (AMADO, 2008, p. 333), afirma Dona Flor, sugerindo que, se a obrigação foi enterrada junto a Vadinho, o simbolismo que ela carrega permanece atuante.

Diversos conflitos relacionais despontam no decorrer do romance, todos marcados e devidamente amarrados a lições gastronômicas que aproximam o leitor dos hábitos alimentares da Bahia amadiana. Há, por exemplo, uma vasta aula, logo no primeiro capítulo, sobre quais comidas e bebidas servir em velório, antecipando a morte de Vadinho para o leitor. O último – e crucial – conflito surge para Dona Flor à medida que ela passa a experienciar certo ar de frustração em relação ao segundo marido, considerando a ausência do erotismo lascivo que vivenciou no casamento anterior. A confissão da insatisfação não vem por meio das lições gastronômicas, porém, precisando se materializar de alguma forma, acarreta o retorno de Vadinho do plano dos mortos. Ao discorrer sobre os ritos fúnebres, o sociólogo Arnold van Gennep (2013) menciona uma intransigência dos mortos em decorrência da ausência ou falha nos ritos fúnebres, acarretando o desejo de retorno para o mundo dos vivos:

² Também conhecidas pelos termos *kizila* ou *èèwò*, as quizilas são tabus alimentares e proibições impostas aos filhos de santos a partir da mitologia africana.

Os indivíduos para os quais não foram executados os ritos fúnebres [...] são destinados a uma existência lamentável, sem poder jamais penetrar no mundo dos mortos nem se agregarem à sociedade aí constituída. São os mortos mais perigosos, porque desejariam reagregar-se ao mundo dos vivos, mas não podendo fazê-lo conduzem-se como estrangeiros hostis (VAN GENNEP, 2013, p. 138).

Esse reencontro conduz o romance ao quinto e último capítulo, marcado por uma “terrível batalha entre o espírito e a matéria” (AMADO, 2008, p. 365) — o último, e definitivo, triângulo do romance. O candomblé, que já havia emergido anteriormente na narrativa — quando, por exemplo, Dona Flor opta por prosseguir com a obrigação do caruru de Cosme e Damião ³do falecido marido —, desponta como elemento-chave para a resolução do conflito final. Essa relevância se expressa por meio da lição gastronômica que abre o capítulo, na qual a professora serve ao leitor informações sobre as comidas e quizilas dos Orixás.

Atuando como intermédio para as experiências sociais dos grupos, as religiões, de forma ampla, se revelam como uma expressão para as questões sociais, políticas e econômicas dos grupos que a formaram. No caso do candomblé, de acordo com Silva (2005), sua organização no Brasil se deu como uma resposta ao desamparo social pós-escravidão encontrado pela população negra. Diante da marginalização e das dores causadas pela desigualdade social, esse grupo teria resgatado sua identidade social e religiosa por meio, também, do reagrupamento religioso e da organização dos terreiros no país. Tal ato é interpelado ainda por Silva (2005) como, em certa medida, a buscar por uma reinvenção da África no Brasil.

Ainda que houvesse o empenho no resgate do culto tradicional, facilitado pela união de diversas nações e ritos, o candomblé no Brasil foi submetido ao sincretismo religioso com os santos católicos. Seria essa uma ação natural considerando que, ainda que houvesse a tentativa de resgate, o contexto social e cultural do século XIX, no qual esse grupo se encontrava imerso, era predominantemente católico. Sobre isso, Reginaldo Prandi (2008, p. 50) justifica a

³ Ritual coletivo de devoção e louvor aos santos gêmeos, ocorrido no mês de setembro no ambiente doméstico e/ou nos terreiros de candomblé, nos quais também são saudados os “éres” e “Ibejis”. A cerimônia consiste no ato de comer junto, tendo a fartura alimentar como característica predominante em prol do culto à fertilidade. Sobre as comidas servidas no Caruru de Cosme e Damião, Raul Lody (2014,) escreveu: “tudo acontece com muita comida de “azeite”, ou seja, comidas de dendê: acarajé, abará, feijão de azeite, xinxim de galinha, farofa de dendê; e o caruru de quiabos, com temperos e dendê; ainda há outras comidas como acaçá, doboru, cana de açúcar, balas, e aluá a base de rapadura, milho vermelho, água e gengibre, e também vinho. Cada comida é ritualmente servida para iniciar um banquete exclusivo para as crianças”.

associação entre os Orixás e os santos católicos com a ocorrência de os seguidores iniciais do candomblé serem também católicos, de forma que parte dos rituais praticados nos terreiros seriam complementados pelas cerimônias desenvolvidas dentro das igrejas.

Contudo, o preconceito em torno de uma prática religiosa desenvolvida por grupos marginalizados dentro desse contexto sociocultural, marcado por preceitos cristãos, também pode ser uma justificativa para o sincretismo, ainda mais válida que a anterior. Essa tese é reforçada quando se busca por registros acerca do cerimonial candomblecista — os pesquisadores deparam-se com a escassez dos registros históricos a respeito da prática. Na visão de Mariângela Silva (2005), o fato das tradições e conhecimentos serem passados de forma oral nas religiões de matriz africana, sem escrituras sagradas e institucionalizações, dificultam o estudo dessas práticas e sua origem. Além disso, houve desinteresse por parte dos próprios pesquisadores que consideravam essas religiões de status inferior a outras, como o catolicismo:

Tanto no senso comum como em muitos círculos intelectuais, essas religiões não desfrutam do mesmo status de outras – por exemplo, o catolicismo, cuja história tem sido fartamente registrada e, em muitos casos, divulgada nas escolas como parte dos currículos de algumas disciplinas oficiais ou como matéria principal do ensino religioso facultativo (SILVA, 2005, p. 13).

Influenciando ou não a experiência do sincretismo, é válido abarcar o contexto sociocultural em virtude da época na qual *Dona Flor e seus dois maridos* foi escrito. Prandi (2008) informa que a década de 1960 é o período que marca a expansão do candomblé para além da região de Salvador e do Recôncavo Baiano, atingindo outras regiões brasileiras e países como Argentina, Itália e Uruguai. Aparenta ser também nesse período que o candomblé se firma enquanto um “Fato Social Total” ao articular outros campos como a literatura, cinema, teatro, televisão, estética e a alimentação, uma vez que seus elementos ultrapassam as fronteiras dos terreiros e migram para a cultura não religiosa.

E *Dona Flor...* aparenta ser um exemplo desse atravessar de fronteiras culturais, pois é um romance cujo enredo não é pautado pela temática religiosa, mas vale-se dela para a sua construção e desenvolvimento das personagens. Figuras como mães e pais de santos são incorporadas à teia de relações naturalmente,

assim como as festividades, as comidas e os trabalhos espirituais são apresentados ao leitor como práticas comuns ao cotidiano da Bahia, algo condizente com a realidade. Dessa forma, além da natural expansão religiosa para outros estados e países, há a expansão cultural facilitada pelas obras culturais, incluindo o romance amadiano.

Cabe destacar antes de qualquer análise, os valores morfológicos do candomblé, apresentados pelo antropólogo Vivaldo da Costa Lima (2010, p. 137), que o considera um:

[...] sistema religioso que se organiza em torno de uma axiologia em que se manifestam os símbolos bem articulados de valores éticos, de comportamento cerimonial, de hierarquia, da autoridade de poderosas lideranças nada democráticas, de sacrifícios e da dança (LIMA, 2010, p. 137).

O antropólogo Raul Lody (2004, p. 23) atribui à alimentação a função vital de assegurar a sobrevivência das religiões, pois o cardápio cerimonial é constituído por comidas que “possibilitam o reconhecimento, o conhecimento das peculiaridades das divindades e de como agradá-las”, fator essencial na manutenção da vida religiosa. Pensando nos ingredientes utilizados, é possível notar uma diversificação na base das preparações. Lody aponta essa amplitude ao afirmar que ela é “estabelecida à base de carnes, peixes, farinhas, temperos, óleos e muitos outros ingredientes” (LODY, 2004, p. 31). Tais combinações terão como resultados pratos que agradem aos santos ao mesmo tempo que nutrem o homem (Lody, 2004).

Apesar disso, a sacralidade alimentar não é limitada pela carga simbólica dos ingredientes que a compõem. Para Sousa Jr. (2011), em religiões africanas ou de origem africana, o conjunto de técnicas e saberes incorporadas à comida fornecem a aura litúrgica particular aos ritos de cada comunidade:

gosto sempre de afirmar que o que torna a “comida de santo” africana é muito menos os ingredientes que entram na sua preparação, mas um conjunto de técnicas transmitidas de forma iniciática e secreta, somadas às visões de mundo evocadas através da comida, os significados, os sentidos, os sentimentos, o Sagrado construído e reconstruído a todo momento a partir da experiência histórica de cada comunidade (SOUSA JR, 2011, p. 100).

Tal pensamento é corroborado por Lody (2004) quando esse afirma que há codificação em tudo o que é oferecido nos terreiros, de modo que:

Há sentido e função em cada ingrediente, e há “significado nas quantidades, nos procedimentos, nos atos das oferendas, nos horários especiais e dias próprios” e também “as atitudes rituais e as maneiras de preparar os alimentos estão repletas de significados econômicos e sociais” (LODY, 2004, p. 29-31).

Assim sendo, há um significado especial não só nas preparações e ingredientes que as compõem, como também em todos os demais elementos em torno da comida, que consideram aspectos sociais, culturais e econômicos peculiares a cada grupo. De certa forma, o fator regionalista atrelado ao contexto cultural é ainda uma influência considerável no que é ou não julgado como comida de santo. É possível que determinada preparação faça parte do cardápio religioso do candomblé de determinado estado do Brasil, mas não esteja presente em outros. Lody (2004), ao catalogar cento e cinquenta pratos de terreiros, teve o cuidado de indicar em qual região aquela preparação é ritualística. No Rio de Janeiro, foram catalogados pratos como Abexilé⁴, Agralá⁵ e a farofa de Exu. Certas comidas são comuns ao Rio e a Bahia, como o Eguedê⁶, o Ecuru⁷ e o Caruru. O regionalismo é um fator com grande influência na comida de santo, notável no fato do churrasco ser uma comida de santo no Rio Grande do Sul e a moqueca de peixe na Bahia.

Outro conceito relevante para o decorrer desta pesquisa é a comensalidade, item imprescindível na análise dos hábitos alimentares de determinado grupo social. É curiosa a forma pela qual a comensalidade é construída em torno da comida de santo, pois, apesar de ser uma comida ritualística feita tanto para nutrir os homens — o corpo físico e o espiritual —, assim como agradar aos Orixás, ela se projeta para além dos santuários e da comunidade religiosa, abrangendo “[...] festas de largo, onde multidões se reúnem para louvar e obsequiar seus santos de devoção e individualmente crer” (LODY, 2004, p. 32).

Embora apresente um consumo democrático, o preparo desses pratos exige

⁴ Outras nomenclaturas pelas quais esse prato é conhecido são abexê ou abexé. “(...) preparado com folhas de mostarda ou de bertalha, cozidas com temperos de camarão seco, sal, cebola e azeite de dendê.” (LODY, 2004, p. 60).

⁵ “Farofa feita com farinha mais fina, colocando-se um pouco de sal e azeite de dendê.” (LODY, 2004, p. 62).

⁶ Banana frita em lascas preparada com azeite de dendê, normalmente acompanhamento de outro prato. (LODY, 2004).

⁷ Alimento à base de feijão fradinho de preparo semelhante ao do acarajé, cozido envolto em folhas de bananeira. “A massa é preparada com mel de abelha em quantidade, um pouco de sal e um pouco de azeite-de-dendê, tornando-se uma farofa especial, que é servida como prato isolado ou acompanhando outros alimentos rituais dos deuses africanos.” (LODY, 2004, p. 74).

mãos femininas para a feitura ritualística, reservada apenas aos iniciados na religião. Essas cozinheiras são conhecidas como iá-bassês, as mulheres que se dedicam, sob votos religiosos, à preparação do cardápio ritualístico. Essas mulheres são especialistas nos segredos e rigores dos pratos oferecidos aos deuses, sabendo como “agradar, aplacar, inovar ou cultuar os deuses africanos e também provocar o paladar dos homens.” (LODY, 2004, p. 33). O preparo da comida de santo por mãos femininas é um elemento essencial nas cozinhas dos terreiros e que foi respeitado e registrado por Jorge Amado na escrita dos romances, assim preservando esse importante elemento identitário da religião. É uma prática não explorada em *Dona Flor...*, mas que pode ser amplamente observada em outras obras do romancista, como é o caso de *Os Pastores da Noite*, publicado em 1964.

Em *Dona Flor...* as configurações em torno da comida ritualística são informadas pela professora como a quinta e última lição gastronômica, instituindo as comidas e quizilas de cada orixá. Em uma curta definição, as quizilas são, de acordo com Paloma Jorge Amado (2014, p.30), “o que os santos e seus filhos não podem comer e, às vezes, cujo nome nem podem pronunciar”. É um contraponto às comidas servidas nos cerimoniais que tão afetivamente nutrem o corpo e a alma dos filhos de santo enquanto agradam seus orixás: as quizilas ofendem a aura das divindades e desarmonizam seus filhos.

Opto por abordar a associação entre os santos católicos e os orixás tecida por Prandi (2008), pois, apesar do romancista não firmar essa sistematização, o sincretismo religioso foi construído ao longo do enredo — Dona Flor e Vadinho são personagens que transitam entre os cerimoniais católicos e as tradições ritualísticas do candomblé. Para exemplificar esse sincretismo, a professora de culinária preocupa-se com a manutenção do Caruru de Cosme e Damião como uma forma de honrar Vadinho, do mesmo modo que conduz a missa de sétimo dia em memória ao falecido.

Algumas lições serão aqui analisadas seguindo a ordem que foram apresentadas no quinto capítulo. A lição é iniciada com Xangô, orixá do trovão, do governo e da justiça, que toda quarta-feira come amaláe cágado ou carneiro (ajapá ou agutan) nos dias de obrigação. Xangô tem como correspondentes no catolicismo São Jerônimo e São João, o primeiro, no candomblé baiano, por compartilharem o mesmo poder de defender os homens das tempestades e o segundo, no Rio de

Janeiro, por conta do fogo, elemento de Xangô que se faz presente nas festas juninas de São João.

Doenças que corroem a pele são marcas de Omolu e seus correspondentes, São Roque e São Lázaro. Omolu é conhecido como orixá das varíolas, protegendo contra doenças de pele e epidemias. De acordo com a professora de culinária, esse orixá tem quizila com caranguejo. Ogum é o orixá da metalurgia e também o deus da guerra, tendo como correspondentes no catolicismo Santo Antônio na Bahia e São Jorge no Rio de Janeiro, por compartilharem as similaridades de guerreiros. Na lição de Dona Flor, é informado que “para Ogun guardem o bode e o akikó que é galo em língua de terreiro” (AMADO, 2008, p. 366).

Seguindo a lição, Dona Flor aponta “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 adun: jubá de milho em dendê e mel de abelhas” (AMADO, 2008, p. 366). Oxum é uma das esposas de Xangô, responsável pela fertilidade feminina, pelo amor e pela beleza e é sincretizada com Nossa Senhora da Conceição, por ambas representarem grandes mães para seus fiéis. Dona Flor é filha de Oxum.

Dona Flor adverte que Oxóssi, rei do Ketu e caçador, tem diversas 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” (AMADO, 2008, p. 366). Prandi (2008) explica que há similaridade desse orixá com São Jorge na Bahia porque “São Jorge matou o dragão da maldade e Oxóssi matou o pássaro maléfico, os dois heróis se fizeram um”, e com São Sebastião no Rio de Janeiro porque “as flechas do orixá caçador e as flechas do santo mártir se confundem numa coisa só” (PRANDI, 2008, p. 59).

Iansã é uma das esposas de Xangô e “divide com ele o patronato das tempestades e é cultuada como orixá do raio, além de ser o orixá responsável pela condução do espírito dos mortos ao outro mundo” (PRANDI, 2008, p. 56). Foi sincretizada com Santa Barbara, assemelhando-se no poder de proteger seus fiéis de raios quando invocadas. Quanto a suas comidas e quizilas, “para a guerreira que não teme a morte nem os eguns, para Yansã, não ofereçam abóbora, não lhe dêem alface ou sapoti, ela come acarajé” (AMADO, 2008, p. 366).

Considerado como o grande orixá e ocupando o lugar mais elevado do

panteão do candomblé, Oxalá é o orixá de doutor Teodoro. Segundo Dona Flor, esse fato é evidente pelos modos e composturas do marido, sendo que “quando está luzindo terno branco e leva seu fagote igual a um paxorô, parece Oxolufan, Oxalá velho, o maior dos orixás, o pai de todos” (AMADO, 2008, p. 366). Quanto ao que oferecer a esse orixá respeitado não apenas pelos homens, como também pelos demais orixás, Dona Flor afirma que “Suas comidas são ojojó de inhame, ebô de milho branco, catassol e acaçá. Oxalá não gosta de temperos, não usa sal nem tolera azeite” (AMADO, 2008, p. 366).

Já o orixá de Vadinho, confirmado três vezes pelos búzios através de jogo feito por Asobá Didi, como conta Dona Flor, é Exu e nenhum outro. De acordo com Prandi (2008), a figura de exu foi sincretizada com o Diabo aqui no Brasil, visto que os africanos não separavam o bem e o mal da mesma forma como faz a tradição judaico-cristã, sendo ele, nessa cultura, tão somente o mensageiro dos demais orixás. Foi o seu comportamento transgressor que o remeteu à figura do mal cristão.

Nessa cultura, Exu era tão somente o mensageiro dos orixás. Contudo, seu caráter de herói divino trapalhão, que a antropologia chama de trikster, que gosta de brincar e confundir, que adora comer e beber sem limite, que cobra pelos seus favores, que exhibe a própria sexualidade e induz à quebra das regras e à ruptura dos costumes, tudo isso fez de Exu, aos olhos dos primeiros cristãos que conheceram a religião dos orixás ainda na África, um candidato natural ao posto de demônio. No sincretismo que mais tarde se constituiu no Brasil, seu lugar já estava demarcado. O orixá da transgressão, do movimento e da mudança foi posto injustamente no lugar do Diabo (PRANDI, 2008, p. 54).

Dona Flor, em sua lição, responde essa dúvida, vinda talvez de uma de suas alunas, a respeito do sincretismo de Exu: “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” (AMADO, 2008, p. 366). O pesquisador Marcos Roberto de Santana (2008) indica a presença fragmentada de Exu em diversas obras amadianas e inclusive na campanha publicitária que homenageia o escritor na entrada do centro cultural, a Fundação Casa de Jorge Amado. A gravura representando Exu, feita pelo artista Carybé para a Fundação, é localizada na porta de entrada constando escrito: “se for de paz, pode entrar”. Santana apoia-se na fala da antropóloga Maria de Lourdes Siqueira (1998) para explicar a devoção do povo baiano a Exu:

Na Bahia, pode-se encontrar com frequência – a qualquer momento

do dia ou da noite – nas encruzilhadas ou nos cruzamentos de ruas, caminhos ou estradas, oferendas deixadas para Exu. Agradar a Exu é uma “obrigação”, ao contrário de acreditar-se que ele seja o anti-deus, anti-bem, a anti-luz. Ele é a positividade da busca, um Orixá privilegiado. Ele não deixa qualquer margem para a resignação, o conformismo, o “deixar o barco correr”, a confiança cega nos Orixás, a esperança que “eles vão endireitar tudo para nós”. Bem ao contrário: ele exige trabalho, esforço, reflexão, compromisso o que ele transforma no direito ao bem que a pessoa espera receber (SIQUEIRA, 1998, p. 56-57 *apud* SANTANA, 2008, p. 21).

Com relação às suas comidas e quizilas, Exu não possui qualquer restrição, aceitando “tudo quanto a boca prova e come”. Entretanto, aceita apenas uma bebida: a cachaça pura (AMADO, 2008, p. 366). O romance nos mostra que era a cachaça um dos vícios de Vadinho ao lado do jogo e das mulheres, mas Dona Flor não fez qualquer alusão ao comportamento do falecido marido como fez com Teodoro, finalizando a lição com apenas um último comentário: “Exu mais reinador o de Vadinho” (AMADO, 2008, p. 366).

As comidas e quizilas dos orixás que reinam a vida das três personagens principais completam a análise da subjetividade desses seres, revelando a complexidade emocional na construção romanesca. Teodoro é regido por um orixá marcado pela rigidez e por definições firmes quanto à ideia de certo e errado, pois é o orixá da justiça. As quizilas voltadas para tudo que agrega sabor ao alimento — temperos, sal e azeite — podem ser compreendidas como uma metáfora para a vida conjugal que o marido oferta à Dona Flor. Por sua vez, a professora é regida por Oxum, a orixá da beleza e do amor, aspectos esbanjados por ela. Regido por Exu, Vadinho é o boêmio reinador que atravessa todas as fronteiras, caminhando por entre o mundo dos vivos e o plano espiritual, o anjo rebelde.

A lição sobre comidas e quizilas dos orixás prenuncia a última e definitiva batalha do romance, desenrolada entre os orixás pela permanência, ou não, de Vadinho no plano terreno: “Os orixás em fúria, todos reunidos do mesmo lado, completos em suas espécies e nações; do outro lado, Exu, a sustentar sozinho aquele egun rebelde” (AMADO, 2008, p. 386). É o apelo de uma aflita Dona Flor que encerra o conflito e delibera pela continuidade profana do falecido em meio aos vivos, resultando na coexistência dos dois maridos conectados à Dona Flor, configurando e firmando o triângulo final e definitivo da trama.

Considerações finais

Guiada pelo conceito de “Fato Social Total” apresentado por Marcel Mauss, essa análise denota a perspectiva que o sujeito, ou qualquer outro elemento inserido em uma micro/macrossociedade, não se desenvolve isolado do todo. Ao contrário, os fatos sociais são construídos mutuamente, influenciando e sendo influenciados por forças internas e externas. No caso das lições gastronômicas de Dona Flor, objeto de análise deste trabalho, a construção da comida se desenvolve não apenas à medida que atravessa as fronteiras do desejo experienciado pela professora, mas também pelas práticas coletivas exercidas na esfera ficcional, que, por sua vez, é um pequeno retrato regionalista.

O final do romance parece conduzir o leitor pela Salvador mágica, poética e festiva, de liberdade e alegria construída por Jorge Amado, imune aos terrores que a Ditadura Militar promovia à época da publicação. O caráter fantástico dessa sociedade permite abrigar Dona Flor e sua duplicidade matrimonial, após tantas batalhas entre espírito e matéria, moral e desejo, sagrado e profano, sem cair no discurso moralista da bigamia — o caráter mágico a protege da política do punir. Entender a sistematização desse mundo conceitual foi, como abordado por Geertz (1989), a possibilidade de ganhar acesso ao território onde vivem os sujeitos e dialogar com eles de modo a apreender a carga simbólica permeada, inclusive, nas preparações gastronômicas, predispondo a aproximação com um eu narrativo subjetivo.

Desse modo, conforme proposto no início desse trabalho, pensar na gastronomia habilmente executada em todas as suas facetas ao longo da trama como apenas uma ferramenta de sedução homem-mulher seria invisibilizar a riqueza cultural que a cozinha representa. Dona Flor abre um leque de possibilidades para a reconstrução da relação entre o Eu e o exercício culinário latente em diversos contextos, sejam eles profissionais ou domésticos, ao manifestar uma prática discursiva própria. No recorte específico aqui trabalhado – as relações entre comida e religião – Jorge Amado utiliza um forte marcador identitário no nosso país, infelizmente ainda alvo de preconceito na atualidade, como a solução que apazigua os ânimos e possibilita a harmonia.

Artigo recebido em 06 de janeiro de 2023.
Aprovado para publicação em 01 de abril de 2023.

Referências

AMADO, Jorge. **Dona Flor e seus dois maridos**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

AMADO, Jorge. **Navegação de cabotagem**: apontamentos para um livro de memórias que jamais escreverei. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

AMADO, Paloma Jorge. **A comida baiana de Jorge Amado**: ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor. São Paulo: Panelinha, 2014.

BONA, Fabiano Dalla. Literatura e gastronomia: intersecções. **Revista Coletiva**, v. 15, [S.l.], jan./ fev./ mar./ abr. 2015.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995

FIGUEIREDO, Eurídice. Prazeres da mesa, prazeres do corpo: Jorge Amado, culinária e erotismo. **Amerika**, v. 10, p. 200, 2014.

FUNDAÇÃO CASA DE JORGE AMADO. **Dona Flor e seus dois maridos**, 1966. Disponível em: <https://bit.ly/2PZBgvq>. Acesso em: 06 maio 2020.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora S.A, 1989.

GENNEP, Arnold van. **Os ritos de passagem**. Tradução de Mariano Ferreira. 4ª ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

LIMA, Vivaldo da Costa. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Corrupio, 2010.

LODY, Raul. **Santo também come**. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

PINHEIRO-MARIZ, Josilene; OLIVEIRA, Maria Angélica. A gastronomia na literatura: lugar de memória, sedução e poder. **Todas as Musas: Revista de Literatura e das Múltiplas Linguagens da Arte** (Online), v. 02, p. 39-45, 2012.

PRANDI, Reginaldo. Religião e sincretismo em Jorge Amado. *In*: SCHWARCZ, Lilia Moritz; GOLDSTEIN, Ilana Seltzer. **O universo de Jorge Amado**: Orientações para o trabalho em sala de aula. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

SANTANA, Marcos Roberto. **Jorge Amado e os ritos de baianidade**: um estudo

Comida, religião e outras histórias em *Dona Flor e seus dois maridos*, de Jorge Amado

DOI: 10.12660/rm.v15n23.2023.88623

em Tenda dos Milagres. Dissertação (Mestrado em Estudo de linguagens – Leitura, literatura e identidades) – Universidade do Estado da Bahia. Salvador, 2008.

SILVA, Mariângela Benine Ramos. Ritos, rituais e cerimônias e suas implicações políticas nas organizações contemporâneas. **Revista Nic**, Londrina, n. 0, ano 1, 03 nov. 2008. Disponível em: http://www.uel.br/revistas/nic/wwwroot/artigos/artigo_mos tra.php?id=99. Acesso em: 01 fev. 2021

SOUSA JR., Vilson Caetano. **Na palma da minha mão**: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas. Salvador: EDUFBA, 2011.

WERNER, Dennis. **Uma introdução às culturas humanas**: comida, sexo e magia e outros assuntos antropológicos. Petrópolis: Editora Vozes, 1987.

326

Sobre a autoria

¹Doutorado em Letras – Ciência da Literatura (2022 – atual) pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: annadeodato@gmail.com.