

CADERNOS

RAZ  
DA QUESTÃO

1

4/25

RAUL  
LODY

# MÃE STELLA

Uma homenagem aos 100 anos  
(1925 – 2025)



Kaiodê, aquele que  
chegou com alegria



# MÃE STELLA

KAIODÊ, aquele que chegou com alegria

Homenagem aos 100 anos do nascimento de  
Yá Stella de Oxóssi  
(1925 – 2025)

Lody Raul

MÃE STELLA (1925-2025). Uma homenagem aos 100 anos

KAIODÊ, aquele que chegou com alegria

-----  
Independently published

Capítulos: SUMÁRIO; INTRODUÇÃO; O TECIDO SAGRADO; UM MUSEU NA COMUNIDADE DO TERREIRO; FARAIMARÁ; XANGÔ, O SENHOR DA CASA DE FOGO; UM PREFÁCIO DE YÁ STELLA; BAHIA BEM TEMPERADA; FINAL

-----  
©Raul Lody, 2025, textos

©Raul Lody, 2025, fotos do arquivo pessoal

©Revista Raiz, 2025, artes e capa

RAIZ – Cultura Brasileira – raiz.art.br

Brasil Bom de Boca – brasilbomdeboca.com.br

Rua Laura Maiello Kook, 1.550

CEP 18052-445

Sorocaba – SP

Esta obra é protegida por lei. Não pode ser reproduzida no todo ou em parte, qualquer que seja o modo utilizado, incluindo fotocópia ou xerocópia, sem prévia autorização do autor. Qualquer transgressão à Lei dos Direitos do Autor será passível de procedimento legal.

# MÃE STELLA

KAIODÊ, aquele que chegou com alegria

Homenagem aos 100 anos do nascimento de

**Yá Stella de Oxóssi**

(1925 – 2025)

**RAUL LODY**



# SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	8
O TECIDO SAGRADO.....	13
Saber fazer alaká, o pano da Costa, e a criação da Casa do Alaká	
UM MUSEU NA COMUNIDADE DO TERREIRO.....	17
Ilê Ohun Lai Lai Casa das Coisas Antigas	
FARAIMARÁ.....	21
Um livro para celebrar os 60 anos de iniciação de Yá Stella	
XANGÔ, O SENHOR DA CASA DE FOGO.....	25
Para comemorar o centenário do Ilê Axé Opô Afonjá	
UM PREFÁCIO DE YÁ STELLA.....	29
BAHIA BEM TEMPERADA.....	33
Meu livro sobre os sabores, as receitas tradicionais, a estética das comidas	
FINAL.....	37
A homenagem	



# INTRODUÇÃO



**E**m 1971, cheguei pela primeira vez ao Ilê Axé Opô Afonjá, na cidade do Salvador, e fui recebido pela ebomi conhecida por “pinguinho de ouro”, filha de santo de Oxum. Desse modo, iniciei minhas relações de afeto e de respeito com este terreiro de candomblé, onde comecei a admirar e a querer conhecer mais das histórias, do sagrado, das pessoas; e de tudo aquilo que pudesse mostrar as nossas mais profundas relações com as matrizes africanas na Bahia.

Esta Bahia que impõe sua energia de beleza, e de fundamentos da vida unida aos orixás, que revela tanta sabedoria e busca pelo entendimento do mundo, da natureza, e de tudo mais que afirme identidade e lugar de memória preservada na contemporaneidade.

Estes meus longos processos imersivos e experimentais atuaram como verdadeiros alimentos de relações sociais, de continuidades de encontros com as pessoas e com o sagrado; com o desejo de sempre ampliar o mais profundo entendimento do axé; de absorver este acervo que se multiplica na sua partilha e no seu contato diário, pessoal, emocional e cultural.

E assim, nestes ambientes entre a vida e o sagrado, percebi que tudo se encaixa nos encontros, nas

descobertas das pessoas, na formação dos laços de amizade e de carinho.

Porque tudo se revela no que há de mais sagrado na própria vida, nos muitos símbolos da água, da terra, da mata, do vento, do fogo, do dia, da noite, do sol e da lua, e dos animais. É a multiplicidade que marca cada orixá, e desta maneira entendi que a pessoa e o seu orixá são uma única representação.

Nestes tão ricos e fundamentais processos desta civilização afro-baiana, conheci Yá Stella de Oxóssi nos anos 1980. Mulher monumento, de fala direta e certa como a flecha de Oxóssi. Mulher tão religiosa e tão politizada na sua busca permanente pelos direitos humanos, pela cidadania, pela educação, pela cultura, num entendimento geral sobre diversidade, diferença e alteridade.

E eu tão voltado aos patrimônios de matriz africana, especialmente aos acervos do sagrado, não apenas na observação ou na pesquisa, mais do que nunca na militância, porque me sinto, até hoje, muito comprometido com os meus objetos de estudo que se unem à minha vida e a minha crença, e isso busco preservar.

E nas construções destas histórias afro-baianas, fiz muitas aproximações com pessoas com ideais comuns pela cultura religiosa, pela sua preservação e sua divulgação ampla, socialmente ampla e formativa, para poder assim salvaguardar acervos, saberes, tradições, e patrimônios de todos aqueles que vivem o sagrado •

# O TECIDO SAGRADO

Saber fazer alaká, o pano da Costa,  
e a criação da Casa do Alaká



O interesse pelo pano da costa, enquanto objeto simbólico e pelo fato de marcar o conhecimento do ofício da tecelagem, segundo as bases da tecelagem da África Ocidental, sempre mobilizaram Yá Stella na busca pela preservação do tecido e pela formação profissional dos jovens da comunidade do terreiro, numa forma que se unissem a sabedoria ancestral e o ofício. Neste ambiente pude apoiar a partir dos recursos do Projeto Comunidade Solidária, no qual já coordenava outros projetos com ações diretas em comunidades tradicionais com artesanato identitário e bases culturais.

Esses projetos uniam aspectos patrimoniais, onde se realizavam estudos, documentações, organização de espaços para a realização dos ofícios; e desse modo, garantir as suas memórias e possibilitar a comercialização para o grande público. Eram ações que buscavam dar continuidade e preservação de tantas manifestações da sabedoria tradicional, no caso com artesanato popular e ou arte popular.

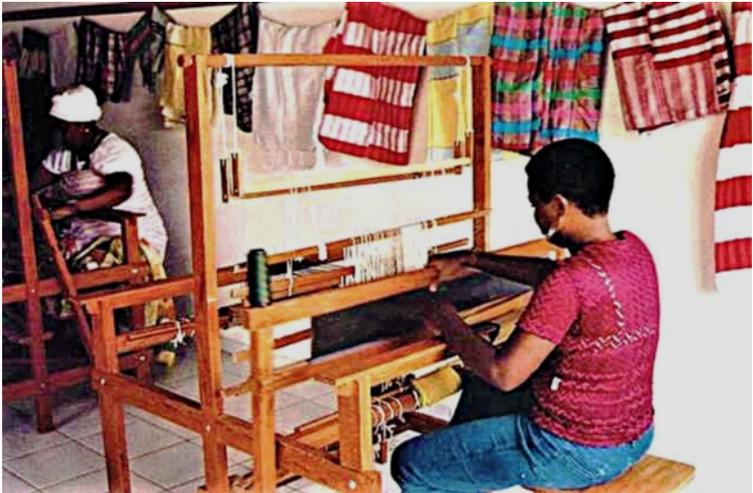
Também, as minhas longas pesquisas sobre o pano da costa, desde os anos 1970, com publicações e com o filme “Mestre Abdias e o Pano da Costa”, onde assino o roteiro e a direção, fundamentaram as ações formativas de um primeiro curso, curso pioneiro para a

formação de tecelões, para os jovens do terreiro, numa verdadeira ação de profissionalização no ofício de tecer, de tecer pano da costa.

A implantação deste curso começou com um seminário de introdução para localizar os tecidos da África Ocidental, e a história desta tecelagem na Bahia, especialmente em Salvador, trazendo como estudo de caso as características tecnológicas da tecelagem e da identidade de se fazer alaká.

Neste projeto tivemos, ainda, o apoio da Fundação Mauá com oficinas de tecelagem, em tear vertical, que seguiam as metodologias para tecer o pano da costa, foram ações formativas e profissionalizante no ofício da tecelagem.

Todos esses processos de informação e de formação profissional, no terreiro, culminou com a construção de uma oficina-loja nominada de Casa do Alaká, no ano de 2002, para a formação de tecelões e para a comercialização dos tecidos. Assim, a Casa do Alaká está até hoje a fomentar a formação de novos tecelões, além da ampliação, da difusão e da comercialização dos panos da costa •



# UM MUSEU NA COMUNIDADE DO TERREIRO

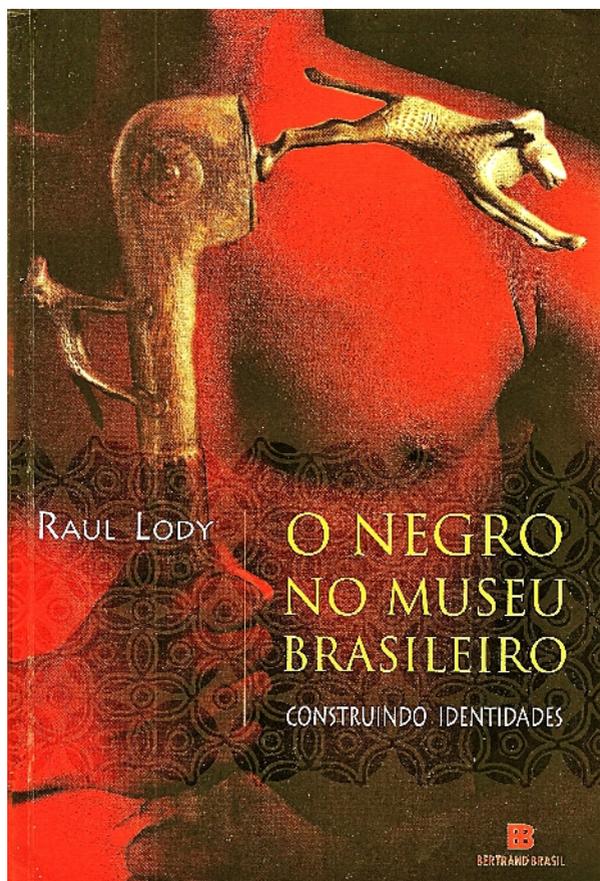
Ilê Ohun Lai Lai  
Casa das Coisas Antigas



O sentido patrimonial para a afirmação das identidades do terreiro, e ainda para a preservação das memórias coletivas dão um entendimento funcional ao museu, pois este espaço não apenas um lugar de coisas, mas principalmente de uma ideologia de patrimônio, de um patrimônio de matriz africana, que funcionalmente referência a vida da comunidade, as relações entre a comunidade e o sagrado.

Um museu não apenas um espaço para a guarda de objetos, mas um espaço que traz a possibilidade de realizar ações afirmativas de pertencimento dentro da construção das histórias sociais que estão unidas à história do terreiro. E estes temas possibilitaram longas conversas sobre acervos, exposições, conservação, entre tantos outros temas que fazem parte de um museu e, em especial, de um museu de comunidade.

E nestas conversas, no próprio ambiente do terreiro, tivemos a participação efetiva da museóloga Mary do Rio, também membro deste terreiro. E assim, alguns encontros conceituais, acompanhado de Yá Stella, para trazer ao museu os seus muitos papéis de comunicação e de educação patrimonial nos contextos religiosos no candomblé.



Estes sentimentos sobre o valor do museu unem-se, também, ao da casa do Alaká, entre outras formas de ampliar a pertença e as possibilidades dos ofícios, numa formação profissional fundada nos princípios do sagrado, e da história do próprio terreiro.

Destaque para estes processos sociais e culturais de bases sagradas no candomblé, onde há uma busca pelo direito da autorrepresentação, do direito a escolha destas representações; e de como estas representações serão socializadas e comunicadas para a própria comunidade e para os visitantes e outros públicos.

Tudo isso traz também questões referentes às linguagens, às questões expográficas, à construção de um espaço identitário capaz de trazer referências próprias, e acionar conhecimento para as tantas histórias pessoais, coletivas fundadas na história do terreiro.

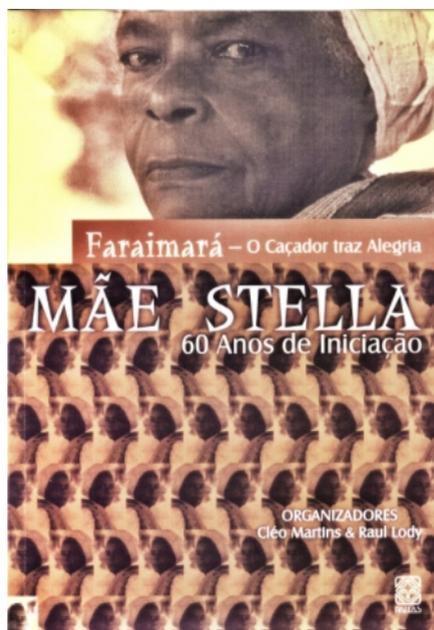
O meu livro “O Negro no Museu Brasileiro” traz um artigo especial sobre alguns aspectos deste museu do Ilê Axé Opô Afonjá, nas suas muitas possibilidades sociais e culturais dentro do conjunto das instituições museológicas da Bahia •

# FARAIMARÁ

Um livro para celebrar os 60 anos  
de iniciação de Yá Stella



As muitas maneiras de viver o terreiro na presença e nos ensinamentos de Yá Stella foram reforçados em nossos muitos laços de afeto. E mobilizados pelo seu jubileu de 60 anos de iniciação, buscamos na Pallas Editora a possibilidade de um livro coletivo que reunisse muitos artigos com diferentes olhares sobre o sagrado e história de Yá Stella, onde colaborei como coorganizador desta obra que é um rico memorial do afro-sagrado na Bahia.



O livro teve seu lançamento festivo no Museu da República, no Rio de Janeiro, numa celebração de respeito e homenagem, e ainda para mostrar como as matrizes africanas estão em todos os espaços, em todas as expressões fundamentais da nossa afirmação de brasileiros.

Ainda, fazer o livro como homenagem toca no significado e no entendimento que Yá Stella dá para o livro, que ela sempre valorizou e socializou, o que proporcionou mais tarde a sua eleição para a Academia Baiana de Letras •



# XANGÔ, O SENHOR DA CASA DE FOGO

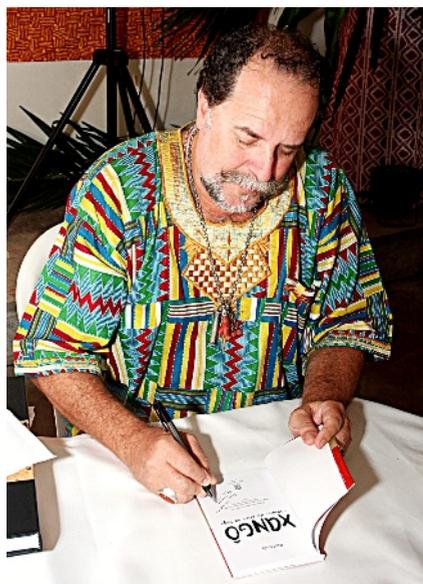
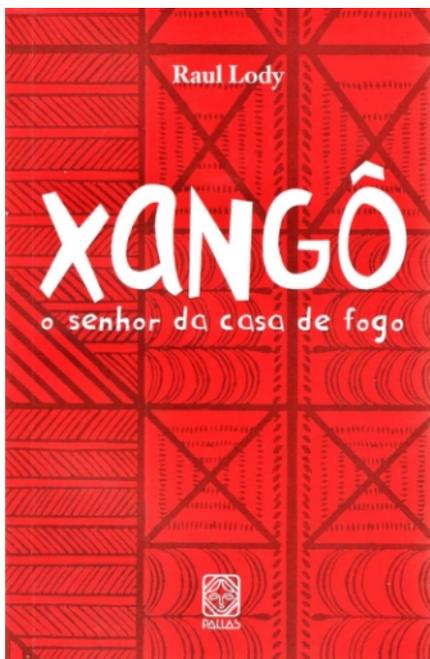
Para comemorar o centenário do  
Ilê Axé Opô Afonjá



Um livro que eu assino sobre Xangô. Este livro foi lançado numa festa de autógrafos no barracão do terreiro em 2010, também uma publicação de Pallas Editora. Destaco que o primeiro exemplar foi ritualmente colocado no peji, na Casa de Xangô, como um preito e homenagem, um agradecimento pela oportunidade de viver este momento de celebração de Xangô, e de todos os outros orixás.

Para Yá Stella, o livro é um importante documento para a manutenção das memórias ancestrais, e das memórias recentes, todas significativas para o conhecimento e para a afirmação das identidades afro-diaspóricas.

Ainda sobre o orixá Xangô, trago as minhas vivências no terreiro, especialmente nas quartas-feiras, dia dedicado a este orixá, quando a sua casa é aberta à visita pública, quando as pessoas vão cumprimentar o orixá no seu peji, e participar do amalá, um guisado de quiabos com temperos e dendê, e acompanhado com farinha de mandioca. Um grande e emocionante ritual coletivo para encontros e reencontros, celebração da fé e do sagrado •





# UM PREFÁCIO DE YÁ STELLA



O livro “Santo Também Come”, de 1978, o meu primeiro livro sobre cultura alimentar, em que a 1ª edição teve o seu 1º prefácio assinado por Gilberto Freyre, e a 2ª edição teve o seu 2º prefácio assinado por Yá Stella, dois prefácios magistrais, com olhares distintos e profundos sobre as relações e as muitas e diferentes alimentações sagradas nos rituais de matriz africana; as maneiras de manter as tradições e as formas de comunicação por meio das comidas e das bebidas. Transcrevo abaixo o prefácio de Yá Stella.



# Prefácio a 2ª edição

“A dinâmica de comer e beber no candomblé transcende ação biológica e se constitui na principal maneira de renovar e estabelecer o axé. Comer equivale a viver, a manter, a preservar, a iniciar, a comunicar, a reforçar memórias individuais e coletivas. Comer é uma maneira de se comunicar com o orixá e de fortalecer a troca de axé.

Sem dúvida, no candomblé tudo começa na cozinha e nada pode ser comparado a energia que emana das oferendas aos orixás. Logo após o ritual de entrega, o axé se expande para a sala, para o barracão, para as casas, para a cidade. A cozinha é, portanto, o grande laboratório onde o saber fazer, a fé, o respeito e a beleza plástica se encontram para o encanto das divindades.

Tudo isso Raul Lody expõe em seu livro Santo Também Come, na sua 2ª edição. Com seu espírito investigador e feliz inspiração, o autor fala das características de cada orixá. Inquices e voduns do seu ambiente propício, incluindo também os ancestrais.

Relembra os animais consagrados para oferendas, rituais e suas relações com as divindades africanas; nos faz compreender o simbolismo que reforça o panorama mitológico e as próprias organizações religiosas.

Lody considera que arte de preparar, comer e servir no candomblé faz parte de um ritual que deve ser respeitado em todas as suas etapas, uma vez que estamos lidando com força vital. Assim é que todos os participantes para todos os misteres são necessariamente portadores de técnica, respeito e sabedoria.

Significativa é a maneira como o autor se dedica a classificação de alimentos sólidos e líquidos, vasilhames adequados para cozinhar e oferecer às entidades, à comunidade em geral. Daí é que, segundo Lody, comer é um ato socializador. E para nos deliciar encontramos neste livro uma série de receitas, cuidadosamente elaboradas, mesmo porque foram buscadas na fonte. Não foi esquecido nem mesmo o caruru de São Cosme e Santa Bárbara.

Vamos ler, nos reciclar, aproveitando a oportunidade que o pesquisador nos oferece. Comer é viver. Comer corretamente é ser eterno •

Maria Stella Azevedo

# BAHIA BEM TEMPERADA

Meu livro sobre os sabores, as receitas tradicionais, a estética das comidas



**E**ste livro, Bahia Bem Temperada, tem na sua primeira orelha um texto de Yá Stella, que transcrevo abaixo.

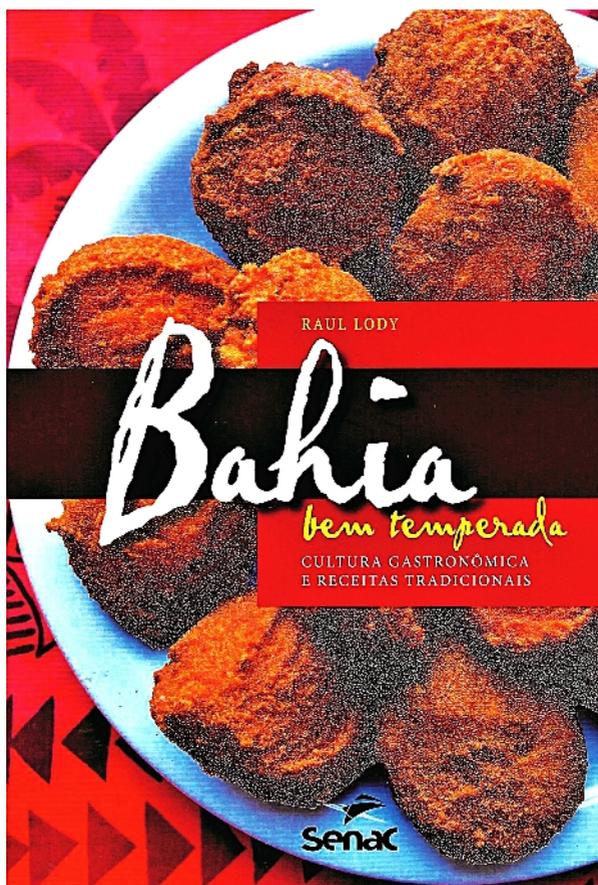
## 1ª ORELHA

“Comer não significa apenas um ato mecânico de ingestão de alimentos. Comer é uma grande viagem geográfica, histórica, cultural. Entretanto, tudo isso ainda é pouco quando se pensa que comer é um dos maiores prazeres que podemos oferecer ao nosso corpo. E de prazer a Bahia entende.

A Bahia bem temperada descrita neste livro aguça todos os nossos instintos. O desejo é de correr para a cozinha e preparar um dos deliciosos pratos descritos no livro. Claro que estou falando das pessoas que sabem praticar esta fácil, porém elaborada arte: a de cozinhar.

Quem não teve a graça de receber este dom divino, com certeza tem um amigo detentor da arte, ou conhece um bom restaurante. Afinal, dar prazer ao corpo através da alimentação, principalmente aquelas

que são realizadas entre amigos, é uma das importantes formas de celebrar a vida que nos foi dada pela terra e que por ela é mantida.



Além de tudo que já foi falado, os alimentos apresentam simbolismos próprios que nos ensinam a realizar a viagem da vida com um maior nível de sabedoria: a baba do quiabo escorrega, como devemos deixar escorregar ladeira abaixo as coisas de menos valia; os azeites que antigamente eram combustíveis das lamparinas e que atualmente já são utilizados como combustíveis de importantes máquinas, nos demonstram a necessidade que o nosso corpo tem de movimento, e que a nossa alma tem de iluminação; o mel e a doçura da cana-de-açúcar não nos deixam esquecer da importância de uma fala suave para a harmonia social.

Viajar pelo livro Bahia bem temperada: Cultura gastronômica e receitas tradicionais que o meu querido amigo Raul Lody nos presenteia, é estimular os prazeres do corpo, alimentar a mente com conhecimentos, e permitir absorver os ensinamentos que o espírito nos revela através da linguagem simbólica dos alimentos” •

Maria Stella de Azevedo Santos  
Ialorixá do Ilê Axé Opô Afonjá  
Membro da Academia de Letras da Bahia

# FINAL

A homenagem



**A** minha forma de homenagear Yá Stella é trazer esta longa história de muitos encontros, de grandes momentos de convivência, que sempre foram de grande alegria, de grandes possibilidades e maneiras profundas de gostar e de respeitar. E assim, as minhas homenagens, as minhas melhores lembranças de ter podido experimentar a sensibilidade desta mulher monumento que, em 2 de maio de 2025, celebra 100 anos de seu nascimento •

Raul Lody



CADERNOS  
**RAIZ.**  
DA QUESTÃO

[revistaraiz.com.br](http://revistaraiz.com.br)