

ALIMENTAÇÃO RITUAL *

Raul G. M. Lody

Folclorista

Membership-The Folklore Society-London

A MESA DOS DEUSES COMEM OS ORIXÁS, VODUNS E INKICES

Os sentidos comuns e socializadores dos oferecimentos de comidas rituais aos deuses africanos ajudam o fortalecimento dos laços sócio-religiosos e éticos que unem os adeptos dos cultos afro-brasileiros, contribuindo para o aumento dos elos mágicos entre os crentes e seus deuses. O hábito de oferecer alimentos aos deuses amplia as concepções mitológicas, dando margem a abordagens de cunho subjetivo ou de caráter regional.

As amplitudes da culinária sagrada dos orixás se mostram muito diversificadas sendo estabelecidas à base de carnes, peixes, farinhas, óleos e muitos outros ingredientes que, ordenados, de acordo com os preceitos dos cultos darão as comidas desejadas e do agrado do "santo".

Os gostos e hábitos alimentares dos ritos africanos estão condicionados às suas ações e campos mitológicos.

* O presente trabalho de pesquisa é resultante de investigações e observações de campo, abrangendo as seguintes cidades: Salvador, Rio de Janeiro, Aracaju, Maceió, Recife e São Luís do Maranhão. Os informantes e os campos pesquisados tiveram o critério de análise comparacional, situando o objeto de pesquisa num conjunto motivacional de tradicionalidade, funcionalidade e de sobrevivência etnográficas.

O candomblé é, sem dúvida, o reduto de grande significado para a sobrevivência da cozinha dos orixás, onde as atitudes rituais e maneira de preparar os alimentos estão repletas de sentidos religiosos, significados sociais, sendo de alta importância para a boa realização da comida.

Os pratos que constituem o cardápio dos deuses estão projetados além dos santuários — “barracões” e comunidades afro-brasileiras nas festas públicas e de largo, onde as multidões se reúnem para louvar e obsequiar seus santos de devoção. As comidas à base de milho, papas, azeite de cheiro, camarões secos, gengibre e bebidas — refrescos e alcoólicas, desempenham suas ações socializantes mantendo os grupos em suas atitudes de divertimento e fé.

É grande a interpenetração dos elementos profanos aos religiosos, quando em praças públicas as festas dos santos católicos unidos aos paralelismo e identificação com os deuses africanos, juntos promovem os grandes ciclos que vão de janeiro a dezembro.

Na realidade da cultura popular brasileira as interpretações locais, de cunho regional dão à culinária de cunho religioso variações que acontecem motivadas pelos estímulos sócio-econômicos e pelos filamentos etnográficos que em ações conjuntas determinam as transformações culturais.

É também importante assinalar as atuações das especialistas das cozinhas dos deuses, mulheres que conhecem os “misteres” dos segredos e rigores que norteiam os pratos dos *orixás, voduns e inkices*.

As labassês — cozinheiras dos terreiros que se dedicam com votos religiosos ao preparo do cardápio ritual, têm importante papel no panorama dos cultos afro-brasileiros, onde os alimentos pelos seus sentidos funcionais e de caráter mágico propiciatório, servem como importantes caminhos para agradecer, aplacar, invocar ou cultuar os deuses africanos.

No vasto panorama culinário afro-brasileiro, não podemos nos condicionar, exclusivamente, à cozinha afro-baiana, que é expressiva mas não monopolizadora dos pratos rituais e de chunho votivo.

São Luís, no Maranhão, através dos rituais das Casas das Minas e de Nagô, tradicionais pela manutenção ao culto dos Voduns, é detentor de vasto repositório gastronômico e de alto significado etnográfico, quando constatamos os alimentos em seus posicionamentos religiosos nas práticas do Querebetan, varanda onde as dançantes estão com os seus voduns ou nos santuários

onde os ritos privados são estabelecidos; em grandes cuias, os aluás de milho, pão e vinagre são servidos ao gosto dos voduns e as pequenas cuias estão repletas de abobós, milho cozido e pequenos acarajés, que muito se distanciam dos baianos, em especial pela forma.

Nas casas de Xangô, em Pernambuco, Alagoas e Sergipe o panorama é ampliado pelas influências das ervas e favas de uso comum nas práticas dos catimbós.

O colorido, cheiro e variedade de condimentos comuns às mesas dos orixás dos terreiros de xangôs não têm tanta expressão como nos encontrados nos pejis dos "santos" das casas afro-baianas onde sentimos a presença de fortes elos africanistas nos nomes dos pratos, condimentos e produtos utilizados nessa culinária.

Os tabus e as injunções norteiam os procedimentos das responsáveis pela cozinha, onde o homem, em muitos terreiros, é proibido entrar por se tratar de local exclusivo das Yabas, responsáveis pela preparação dos "Axés" retirados dos animais sacrificados nos pejis e das comidas secas que constituem a grande base da alimentação dos deuses.

Os utensílios culinários e os tipos de fogões utilizados nas cozinhas dos deuses africanos mantêm os rigores tradicionais do cozimento demorado e vigiado pelas atentas labassés. Os momentos, dias da semana e palavras mágicas contribuem para o real funcionamento do prato sagrado em sua realidade cerimonial e de conteúdo votivo.

É realmente repleta de detalhes e simbolismos a complexa gastronomia ritual afro-brasileira.

AJEUM

Nas festas públicas dos terreiros de candomblé, o Ajeum é importante momento sócio-religioso. Após as danças rituais dos *orixás*, *voduns* e *inkices*, grandes mesas são armadas próximo ao barracão de festas.

Comidas pertencentes ao cardápio dos orixás, comidas comuns — chamadas comidas de branco, são servidas, obedecendo a uma seqüência hierárquica. A fartura dos alimentos e a variedade de pratos convidam todos os adeptos ou visitantes a consumir os assados das carnes dos animais que foram sacrificados em honra dos orixás, frituras em azeite-de-dendê e muitas outras comidas.

É de tradição que as pessoas do terreiro sejam as últimas a se servirem dos alimentos, dando preferência às visitas, em geral. Depois dessa primeira leva de alimentos é formada a mesa dos Ogans, quando os dirigentes de terreiros, Equédís e outras pessoas possuidoras de cargos importantes na hierarquia religiosa do Candomblé ocupam a mesa que é a mais bem tratada em produtos comestíveis e em atenções, havendo certa fartura de babidas, incluindo a cerveja. Não é de hábito e nem ligado às origens gastronômicas dos terreiros o uso de bebidas alcoólicas. Os refrescos fermentados de frutas e raízes sempre tiveram lugar nas cerimônias privadas e públicas. A cachaça, a cerveja e raramente o vinho, poderão ser servidos em ocasiões festivas, após as práticas rituais, já quando o dia amanhece e ao ar livre como é costume.

Na grande mesa e sentados em bancos, os Ogans e convidados de alto "status" nos terreiros irão consumir bebidas alcoólicas.

A louça utilizada para servir os alimentos é separada de acordo com os preceitos das pessoas diante dos deuses africanos. Os noviços e iaôs utilizam vasilhames em ágata; pessoa iniciada e público em geral comem em pratos comuns, servindo-se ou não de talheres convencionais.

O ato de fazer o Ajeum é o ato comum da alimentação mesmo quando os pratos não são os ligados à culinária sagrada dos deuses africanos. A motivação para muitas das festas públicas dos terreiros é o Ajeum que acontece no final das danças rituais. A grande fartura, certa liberdade de consumir os alimentos e a bebida, animam o público assistente. É evidente a motivação religiosa de assistir, atuante através dos cânticos e danças dos momentos em que as divindades vêm participar, no barracão, com suas presenças históricas e pelos enredos.

O Ajeum é a comida, é o ato da alimentação votiva, estendendo-se ao profano. Essas expressões e procedimentos sociais estão vinculadas aos terreiros de Candomblé, objeto principal desse trabalho. Situando as práticas dos Xangôs, Tambores e Umbanda, temos também as alimentações privadas e públicas, havendo grandes distinções de alimentos e atitudes no servir e consumir os pratos ligados à gastronomia votiva e de funcionalidade religiosa.

COZINHA – ESPAÇO SAGRADO NOS QUITUTES DOS DEUSES

A cozinha ritual é organizada seguindo critérios de utilização restrita ao preparo de muitos pratos constituintes dos cardápios dos deuses africanos.

As disposições dos objetos, confecção dos utensílios e atitudes das pessoas que têm o mister de cozinhar para as divindades nos dão importante campo de análise, quando observamos complexos rituais gastronômicos que irão atender à fome dos deuses, satisfazer e cumprir as necessidades dos crentes que através do preparo dos alimentos realizam importante momento no conjunto de cerimônias votivas.

Por tradição, o homem não deve entrar ou permanecer na cozinha sagrada. As mulheres que nela trabalham deverão ser iniciadas para os mistérios e segredos das porções, receitas e atitudes rituais que irão variar de prato. As cozinheiras dos deuses devem atuar no espaço sagrado de suas cozinhas como se estivessem no interior dos santuários e os alimentos que não pertenceram ao cardápio ritual não poderão permanecer nesses locais, devendo ocupar cozinha própria.

É notada a mistura da culinária profana à ritual, motivada por necessidade de espaço ou mesmo, pela natural mistura e distanciamento dos valores normativos originais, norteadores dos sentidos rituais. Na realidade, a cozinha artesanal afro-brasileira adquire suas versões e interpretações regionais nos terreiros de Xangô, Candomblé e outras formas de cultos populares.

O nível de consciência dos rigores gastronômicos da vasta culinária dos terreiros também é significativo aspecto que irá determinar o grau de identidade ou de aculturação com a série de procedimentos da cozinha de uso religioso.

É comum observarmos nessas cozinhas sagradas a presença do fogão a lenha, contendo ainda, muitos fogareiros, outros tipos de fogões e os muitos utensílios são colocados nas mesas ou bancas.

Panelas de barro, alguidares, travessas, tigelas nagé, quartinhas, talhas, pratos de cerâmica, gamelas, pilões, pedras de ralar, moínhos, abanos, colheres de pau, peneiras, bacias em ágata e folha de flandres, tachos de cobre, entre outros objetos constituem o ferramental de trabalho das iabassês, mulheres que cozinham para os santos.

Noites inteiras são destinadas ao preparo dos alimentos rituais e após as manhãzinhas, quando sacrificam os caprinos e as aves, no interior dos pejis, as iabassês vão preparar, com grande rigor, os animais que sacrificados deixaram o sangue nos símbolos dos deuses, unindo seus elementos de vida e fertilidade ao estimulante contato da seiva, o sangue nas pedras, nas esculturas e nos objetos dos assentamentos, nutrindo o axé, revitalizando as propriedades dos deuses, cumprindo seus sentidos de dinamismo e força.

As carnes e demais partes dos animais que foram sacrificados têm preceitos específicos de preparação. Boa parte desses animais será consumida mais tarde, ao término das festas públicas, no Ajeum onde todos participam, público em geral e iniciados.

Raramente são preparados doces para o Ajeum. Os pratos salgados e a presença de cerveja constituem os produtos consumidos pelas pessoas; os deuses são alimentados em primeiro lugar e a retirada dos pratos dos pejis constitui cerimônia de grande importância, como aquelas realizadas para o oferecimento dos sacrifícios e variadas comidas.

Não há cerimônia de cunho privado ou público onde a comida não esteja presente. A alimentação dos deuses e das pessoas que participam dos preceitos é norteada por tabus e injunções tais como:

"As iniciadas de Iansã não podem comer caranguejo ou abóbora; as pessoas que têm Oxim como Orixá principal não devem comer peixe sem escama, principalmente o tubarão; os iniciados de Omulu não podem comer siri; os adeptos de Xangô, em sua grande maioria, não comem carneiro e caranguejo e os iniciados da Nação Gege Mahino têm a proibição de consumir carne de porco, também não constando de nenhum cardápio sagrado dessa nação."

Essa é uma notada sobrevivência dos negros islamizados que tanto legaram para a organização das práticas rituais afro-brasileiras e é evidente a proibição da carne de porco aos adeptos dessa Nação, pois nos preceitos dos rituais Gege Mahino grandes são os rigores e as identidades com os negros do Islã na Bahia.

Esses preceitos são notados não só nos rigores culinários mas também nos cânticos melismáticos, posturas e atitudes rituais.

O espaço sagrado da cozinha é de alto significado para a perpetuação da divindade, sua manutenção e renovação da atividade mágica dinâmica do Axé, elemento vitalizador das propriedades caracterizadoras dos deuses e seus domínios na Natureza, projetando suas ações ao diário do homem.

CULTO DOMÉSTICO E ALIMENTAÇÃO RITUAL

O ato de alimentar os santos — imagens católicas — ou na linguagem mais popular, santos, divindades africanas, tem, nas casas de família, lojas e

outros redutos, campo de prática votiva, simplificado pela própria organização de alimentar o seu santo padroeiro ou o conjunto de santos que possuam significado específico para o grupo social.

É comum santos da Igreja Católica serem alimentados e servidos com bebidas. Na realidade, o processo de aproximação dos orixás com alguns santos da Igreja reforçaram essas manifestações. O objetivo de alimentar para aumentar o relacionamento, pedir, invocar, aplacar e cumprir promessas leva os crentes aos atos de oferecer certos alimentos, já condicionados à memória popular como do agrado específico daquele santo ou daquela santa.

As imagens dos santos padroeiros ocupam, invariavelmente, pequenos altares que, situados em posições estratégicas na casa de família ou no estabelecimento comercial, podem mirar todo o ambiente, protegendo contra os malefícios e devendo cumprir, necessariamente, todas as atribuições a eles conferidas.

No Rio de Janeiro, alguns santos adquirem preferência popular e fatalmente estão nesses altares particulares: São Sebastião, São Jorge, São Cosme e São Damião que são os principais. Outros, como Santo Antônio e Nossa Senhora da Conceição, têm menor presença nesses santuários domésticos.

O fenômeno da *umbanda urbana* transpira nesses cultos de alimentação e os agrados comuns desses terreiros têm campo de sobrevivência nesses santuários. Muitos são verdadeiros prolongamentos do terreiro original e outros possuem caráter de privacidade, individualizado pela crença das pessoas ou mesmo da família.

O sentido de alimentar é principalmente o da manutenção, relacionando o santo da devoção à vida humana, sendo necessários a comida, o banho e a proteção de chuvas e de sol. Assim, encarando o santo patrono como uma divindade próxima pelos elos do dia-a-dia e pelos agrados de comida e outros tratos, a fé é ampliada e reforçada pelo culto doméstico.

Os altares, de acordo com o zelador, são, invariavelmente, de madeira, possuindo pequenas toalhas, jarrinhas com flores, luz perpétua acesa, imagens e quadros, além dos pratinhos e copos.

São Jorge é obsequiado com a cerveja de Ogun, São Cosme e São Damião com os doces das "Crianças" — "Ibejis"; São Sebastião com o vinho de Oxóssi. Evidentemente, todos esses agrados rituais têm na *umbanda urbana*

seus fundamentos assim continuados nas casas e estabelecimentos comerciais. Os fenômenos sócio-culturais dos candomblés no Rio de Janeiro tornam-se de maior penetração e aceitação popular na cidade.

As interpretações das práticas de modalidade da Umbanda carioca se situam nos sentidos dos candomblés Angola e Ketu que são os predominantes na região.

É evidente o relacionamento entre o santo católico e o orixá que, pautados na subjetividade dos cultos domésticos e em suas múltiplas interpretações têm campo para adquirir aspecto personalizado à casa, terreiro ou ao praticante.

Na realidade, não é complexa a alimentação doméstica que é substituída semanalmente nas datas dos santos, ou em casos especiais, querendo agradar, pedir ou aplacar, cumprindo também os votos de promessas e pedidos variados.

Quando a presença dos terreiros de candomblé assume grande importância nos cultos domésticos, utensílios comuns como quartinhas e alguns emblemas votivos em metais e fios de contas têm presença assegurada. Assim, ampliam-se os rituais de alimentação.

É comum, na entrada da casa ou do estabelecimento comercial, algum símbolo endereçado a Exu, geralmente uma quartinha ou mesmo um símbolo votivo como os próprios Exus, em ferro batido, tridente ou as descaracterizantes imagens em gesso pintadas de vermelho que representam essa divindade e que segundo a concepção é o demônio dos católicos; esses simbolismos já estão realmente incorporados às práticas populares sendo, no entanto, totalmente estranhos aos sentidos originais dos cultos dos Exus.

Para manter os relacionamentos através da alimentação Exu recebe, normalmente, a cachaça e a farofa de dendê. Cada altar doméstico possui uma característica própria e existem normas comuns que possibilitam situar as práticas de alimentação de acordo com os pratos que irão apresentar com os sentidos locais.

Em Salvador, nas festas dos santos gêmeos, o oferecimento do "Caruru de Cosme", "Caruru das Crianças", "Caruru dos Ibejis" ou simplesmente, "Caruru", é comum e o oferecimento é feito em pratinhos à imagem de São Cosme e São Damião e distribuído às pessoas presentes.

Os alimentos votivos então, podem ser exclusivos do altar ou terem lugar junto aos santos e distribuídos entre as pessoas. É muito comum alimentar os santos objetivando a fartura nunca devendo faltar o necessário à subsistência.

Dai observarmos espigas de milho penduradas nas portas e paredes, saquinhos de pano com alimentos secos pendurados na cozinha ou junto aos altares domésticos; pratos com farinha, feijão e arroz, representando o simples alimento diário junto às imagens dos santos.

Essas imagens, geralmente, são bentas na Igreja Católica, mantendo o patronato específico, ao ocupar lugar no altar doméstico. A ampliação do culto é realizada pela inventiva e elaboração do devoto e assim as variantes não podem ser avaliadas por terem condicionantes totalmente pessoais e próprias.

Os tabus e as injunções estão presentes para atuarem como controladores dessas práticas.

As comidas oferecidas ao santo geralmente não podem ser comidas pelas pessoas. Elas deverão ser colocadas após o período de 3 ou 7 ou mais dias em lugar determinado que tenha algum vínculo com o santo alimentado. É tabu oferecer pimentas, comidas salgadas ou preparadas sem critério.

Os alimentos têm os mesmos rigores culinários como se fossem consumidos pelas pessoas. Os utensílios devem sempre estar transbordando com as comidas, constituindo-se num verdadeiro tabu colocá-los em pouca quantidade.

Os cultos domésticos e a alimentação ritual dos santos têm as funções de perpetuar a crença popular que cada vez mais está se transformando, adequando seus valores, dinamizando seus conceitos e procurando, no que é funcional e necessário, os motivos aliados à tradição e aos sentidos de fé e culto devocional doméstico.

As interpretações do catolicismo em níveis urbano e rural, evidentemente estão presentes nos conjuntos de cultos domésticos evidenciados pelas alimentações votivas. O nível de subjetividade de cada crente dará ao seu sentido devocional características próprias, repletas de conteúdos simbólicos de representatividade especial, tendo funcionalidades de acordo com a realidade do praticante e seu culto doméstico.

GLOSSÁRIO

- AXÉ** — Força mágica. Objeto possuidor de propriedades mágicas. Marca da presença do sagrado nos utensílios rituais ou nas ações dos deuses. Elemento dinâmico dos orixás.
- AZEITE DE CHEIRO** — O mesmo que azeite-de-dendê, epô, dendém, óleo de dendê ou simplesmente dendê.
- BARRACÃO** — Salão de danças públicas dos terreiros de candomblé. Espaço destinado às cerimônias festivas abertas ao público em geral.
- INKICE** — Divindade, o mesmo de orixá, designação comum para os terreiros de candomblé Angola — Congo.
- MANHÃZINHA** — Cerimônia que inicia com o dia, geralmente relacionada com os sacrifícios de animais.
- ORIXÁ** — Divindade, elemento da natureza, objeto de culto específico, possuindo patronato próprio.
- PEJÍ** — Santuário, local privado de culto, termo comum aos terreiros de Candomblé e de Xangô.
- QUEREBETAN** — Varanda onde são realizadas as danças rituais dos voduns na Casa das Minas em São Luís — Maranhão.
- QUARTINHA** — Utensílio em cerâmica, comumente presente nos pejis contendo água lustral, sangue dos sacrifícios e ervas maceradas.
- SANTO** — Termo genérico para designar divindade, incluindo-se os deuses africanos em seus cultos populares.
- VODUN** — O mesmo que orixá, divindade comum aos terreiros de Candomblé Gege e as Casas Mina Gege e Mina Nagô.

YABÁ —

Mulher praticante dos terreiros de Candomblé, divindade com características femininas.

BIBLIOGRAFIA

- 1 — BRANDÃO, Darwin. *A cozinha baiana*. Rio de Janeiro, Letras e Artes, 1965.
- 2 — BRASIL: Ministério das Relações Exteriores. *La contribution de L'Afrique a la civilization bresiliene*.
- 3 — CASCUDO, Luis da Câmara. *Made in Africa*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1965.
- 4 — COZINHA baiana. *Tribuna da Imprensa*. Guanabara, 19 fev., 1957.
- 5 — COZINHA. *O Globo*. Rio de Janeiro, 03 jul., 1974.
- 6 — AS FADAS do dendê. *Tribuna*. São Paulo, 06 jul., 1956.
- 7 — LOBO, Luiz. As mágicas de forno e fogão. In: — *Quatro Rodas*. São Paulo, dez., 69.
- 8 — QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador, Progresso, 1957.
- 9 — RAIMUNDO quer vender acarajé na praça. *Diário da Noite*. São Paulo, 29 jun., 1969. Acervo do Norte.
- 10 — SALVADOR. Prefeitura Municipal. *Ao som do adjá*. 1975.
- 11 — SPARTA, Francisco. *A doença dos orixás*. São Paulo, Herder, 1970.
- 12 — VARELLA, João Sebastião das Chagas. *Cozinha de Santo*. Rio de Janeiro, Espiritualista Ltda., 1972.

