

4

A Cozinha é a Base da Religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul

Norton F. Corrêa

A colonização portuguesa oficial do Rio Grande do Sul, no extremo sul brasileiro, inicia-se nas primeiras décadas do século XVIII. Anteriormente, a região era habitada por índios. Os colonos portugueses trazem, já, consigo, escravo negro. Na segunda década dos 1800 começa a imigração alemã, e em seus anos finais, a italiana.

Quanto aos pratos típicos da culinária regional, deve-se aos índios a invenção do típico dos típicos: o churrasco, carne assada nas brasas, além da farinha de mandioca, que sempre acompanha o primeiro; e igualmente uma bebida, o chimarrão, infusão feita com as folhas de um arbusto. Os portugueses contribuíram com a maioria dos pratos, destacando-se o feijão e o arroz. Os alemães encarregaram-se de popularizar a batata, enquanto os italianos trouxeram a polenta. Observa-se que a batata e a polenta são alimentos emblemáticos das populações de ascendência alemã e italiana do Rio Grande do Sul, respectivamente. Essa relação se expressa nas xingações padronizadas de que são vítimas: 'alemão batata, come queijo com barata' e 'gringo polenteiro'.

A culinária rio-grandense de origem africana tem uma característica especial: uma parte dela é muito popularizada e foi adotada também pelos que não descendem de africanos. Parece ser mais de origem banto, como os primeiros escravos que chegaram, a partir do século XVIII. Outro de seus segmentos é de natureza exclusivamente ritual, sagrada, sendo utilizado no batuque, religião de origem africana (sudanesa) característica do Rio Grande do Sul e semelhante ao candomblé da Bahia ou ao xangô do Recife. Seus afilhados, em sua maioria, são negros urbanos pobres, moradores das periferias das cidades.

Tais alimentos assumem importância crucial, nesse culto, porque os deuses afro-brasileiros, como tantos outros de tantas religiões, 'comem'. Basta pensar na religião judaica, em que se ofereciam produtos agrícolas e animais a Javé.

Ou, no catolicismo, em que Cristo, o 'cordeiro de Deus', é oferecido ao Deus-Pai e tem o sangue e a carne ingeridos simbolicamente pelos fiéis. Ao contrário da culinária de origem banta, o conhecimento tanto do preparo quanto das características dessas comidas rituais é mantido no espaço 'intramuros' dos templos de batuque. Talvez tanto por serem sagradas como pelo considerável fechamento que o culto mantém. Tais fatores permitem que elas assumam uma conotação 'étnica', tal qual Peter Fry (1982) se refere quanto à feijoada.

Apesar de ser numericamente muito expressiva entre iniciados, frequentadores e simpatizantes, a comunidade das religiões afro-rio-grandenses compõe uma espécie de rede subterrânea na sociedade gaúcha. Os assim chamados brancos sabem perfeitamente da existência dessas religiões, porque muitos ali vão buscar a intercessão das divindades para resolverem problemas de toda sorte.

A maioria desses brancos só tem acesso às salas, onde os chefes consultam os búzios (jogo adivinhatório), e aos pejis, onde ficam os implementos rituais, com sua penumbra, os cheiros dos alimentos sagrados depositados no chão, a profusão de alguidares, quartinhas de barro, as cortinas que ocultam certos objetos a olhos curiosos. Mas outros só conhecem de mais concreto os abundantes e temidos 'despachos' (oferendas alimentares) colocados em ruas, praças, praias, cemitérios gaúchos. Para uns e outros, entretanto, esse é um mundo praticamente hermético, cheio de mistérios, mas percebido sobretudo como perigoso. É perigoso, como diz Mary Douglas (1976), porque reconhecido como fonte de poder. Tudo isso produz, sem dúvida, um grande medo branco do feitiço negro.

O objetivo aqui é examinar alguns aspectos da presença do alimento nessa religião e do papel que desempenha na relação humanos-humanos e entre estes e as entidades sobrenaturais. Vários dos dados aqui utilizados foram divulgados em outra ocasião (Corrêa, 1992) e dizem respeito a pesquisas efetuadas em diversos templos de batuque, de 1969 até 1989.

AS COMIDAS NO BATUQUE

Os primeiros templos de batuque possivelmente foram fundados nos inícios do século XIX. Mais tarde apareceram outras formas rituais, como a Umbanda, na década de 1930, e a linha cruzada, nas décadas de 1940 e 1950. Esta última forma reúne no mesmo templo as entidades das duas outras. Sem estatísticas mais precisas, estima-se que podem existir hoje entre 80 mil e 100 mil casas de culto dessas três modalidades.

As divindades cultuadas no batuque, chamadas 'orixás', têm características muito humanas, cada uma com suas preferências e idiossincrasias. Em seu conjunto formam uma sociedade em que há famílias, amor, ódio intrigas, lutas, amizade etc. Da instância sobrenatural fazem parte ainda os eguns (mortos), tidos como extremamente perigosos, pois podem causar muitos prejuízos aos humanos, inclusive a morte.

Os orixás principais são doze: Bará, o homem que 'manda' nas ruas e nas encruzilhadas; Ogum, ferreiro, guerreiro e padroeiro dos artesãos; Oíá ou Iansã, mulher guerreira e sensual e 'dona' dos raios; Xangô, guerreiro que comanda o trovão; Odé, o caçador; Otim, mulher de Odé; Obá, mulher guerreira; Ossanhe, o 'orixá médico', dono das folhas; Xapanã, um velho feiticeiro que comanda as doenças; Oxum, deusa da beleza e da riqueza, dona das águas doces; Iemanjá, da água salgada; Oxalá, o mais velho de todos. Cada um deles, entretanto, divide-se em vários outros da mesma categoria, com diversos nomes e idades. Eles possuem também cores e símbolos próprios.

Cada templo possui uma chefia, o 'pai-de-santo' (ou 'mãe-de-santo'), que tem a autoridade suprema em sua casa, sendo também seu(sua) proprietário(a) legal. O conjunto de templos compõe uma comunidade na medida em que seus dirigentes e filiados comungam de uma visão de mundo (que chamo de 'batuqueira'), e todos os principais chefes se conhecem e se visitam.

Como já dito, deuses e eguns 'comem', sendo o alimento o principal bem simbólico que os humanos lhes oferecem. Ele surge, assim, como fator mediador por excelência das relações entre o mundo dos homens e o sobrenatural. 'Alimento', entretanto, deve ser entendido numa dimensão ampla, pois além das comidas rituais propriamente ditas, há ingredientes como sal, açúcar, pimenta, vinagre, mel, óleos comestíveis, água, bebidas alcoólicas ou não, hortaliças, frutas, ervas de folhas diversas, que compõem a culinária batuqueira. Porém, para os seres sobrenaturais o de maior valor é o sangue dos animais sacrificados nos rituais.

A iniciação corresponde a um pacto estabelecido entre o homem e os orixás. O que os humanos esperam deles, antes de tudo, é a proteção. Para proteger os humanos, no entanto, eles precisam estar fortes, e para tanto torna-se necessário mantê-los sempre bem alimentados. Este é justamente o principal dever dos iniciados, por isso as comidas rituais do batuque chamam-se 'comidas de obrigação'. Não alimentar o orixá, ou seja, não cumprir o pacto, é não apenas perder a sua proteção, mas sobretudo ficar exposto a riscos (incluindo-se castigos por parte do próprio orixá) que não raro podem resultar na morte. Entende-se que o deus, uma vez feita a iniciação de um fiel, passa a 'cuidar' deste – mais especificamente

de sua cabeça, onde ‘mora’. Existem vários graus de iniciação, e cada um deles, progressivamente, corresponde ao sacrifício de animais com maior volume de sangue: vai do ‘bori’, em que se sacrifica uma pomba, até graus maiores, em que a vítima pode ser um touro. A iniciação final é chamada de ‘aprontamento’ e firma o pacto com a divindade. Assinale-se que ele implica, entre outros aspectos, a proibição de a pessoa comer certos alimentos, o que é chamado ‘quizila’.

A cerimônia de iniciação consiste, primeiramente, em entronizar o deus em uma pedra (‘ocutá’) ou objeto especial, que compõe sua representação material. Em seguida, o animal é decapitado e seu sangue vertido simultaneamente no ‘ocutá’ e na cabeça do iniciado, onde deverá permanecer três dias. Diz-se então que o orixá ‘está comendo’. Nessas ocasiões, no instante exato em que o sangue toca o crente, o orixá deste ‘baixa’ (ocorre a possessão). Então, demonstrando a sua fome, não é raro que o possuído tome o corpo do animal sacrificado nas mãos e beba o sangue diretamente de seu pescoço.

O ato é visto, também, como prova de verdadeira possessão, pois entende-se que é muito nojento e apenas uma divindade poderia fazê-lo. Várias outras provas de possessão incluem substâncias a serem ingeridas pelo possuído: tomar um copo de vinagre com sal e pimenta (vomitório eficaz, caso não haja a presença do orixá); comer mechas de algodão incandescente embebidas em dendê; beber o mesmo dendê fervendo. Certos chefes são acusados de obrigar os possuídos a ingerir excrementos humanos para saber se não é uma simples burla. Há, ainda, o caso dos ‘axerês’, espécie de estado intermediário, na possessão, entre o santo e o normal, em que a pessoa assume comportamento infantil. Eles costumam sair catando insetos como baratas ou certas lesmas e, com manifestações de grande regozijo, os disputam e ingerem vivos na frente dos humanos, muitos dos quais não suportam a cena e vomitam. Tal como nos outros casos, isso também é considerado uma prova de possessão.

Cabe dizer que tudo aquilo é consumido pelos deuses nos testes oficiais da possessão ou no estado de axerê; não deixa de ser alimento, tanto que é ingerido por eles. Mas se tornariam ‘antialimentos’ para os homens, por serem prejudiciais, nojentos, comidos crus e ainda mais vivos, como no caso de lesmas e baratas. Assim, o alimento ocupa uma posição-chave também como elemento divisor de águas entre categorias de seres do mundo natural e do sobrenatural do batuque, caracterizando-as e acentuando suas fronteiras.

Cada orixá somente aceita o sangue de determinados animais – aves, caprinos, ovinos, suínos, bovinos, peixes –, considerando-se o sexo, idade, cor e algumas outras características físicas deles. Tanto orixás como mortos recebem

também algumas partes especiais do animal, como as patas, a cabeça, alguns órgãos internos e testículos. Alguns dos alimentos dos mortos são específicos, mas outros são muitos semelhantes aos dos deuses, exceção feita a certos ingredientes especiais. Há pratos rituais oferecidos apenas às divindades, outros apenas aos eguns e outros, enfim, que podem ser compartilhados entre deuses e homens ou mortos e homens.

Aqui é interessante abrir um parêntese. Anteriormente fiz referência à umbanda e à linha cruzada. A primeira modalidade designa-se umbanda branca, cultua ‘caboclos’ e ‘pretos-velhos’ (espíritos de índios e africanos velhos), além de certa categoria de orixás. A linha cruzada cultua estes, os orixás do batuque e mais o Exu e a Pombagira. As entidades da umbanda branca são consideradas de menor eficácia ritual do que todas as demais, justamente por sua alimentação: recebem apenas mel e frutas, enquanto que as demais recebem sangue.

Os fundadores do batuque e seus descendentes não encontraram, obviamente, tudo o que existia na África para sua prática ritual e aproveitaram os ingredientes aqui disponíveis, seguidamente combinando-os de forma diferente, de modo a elaborar uma cozinha ritual, própria. Da contribuição indígena, Ogum apropriou-se do churrasco (e com farinha de mandioca, tal como é servido na mesa rio-grandense), sendo que a erva-mate é oferecida aos eguns. A ‘batata-inglesa’, popularizada pela colônia alemã, é uma das comidas preferidas do Bará, enquanto que Oxum gosta da italiana polenta.

Quanto à contribuição portuguesa, os mesmos eguns gostam de arroz (cozido com galinha). A Bará e a Ossanha se oferece também lingüiça; e certos templos acrescentam feijões pretos crus ao opete – um bolinho de batata cozida – apreciado por Xangô. Outros pratos aparecem também – como o sarrabulho (um guisado de vísceras) – oferecidos a todos os orixás, cabendo aqui alguns comentários. O primeiro é que se observa que o universo da cozinha ritual batuqueira é uma espécie de amostra da culinária de cada uma das chamadas etnias formadoras principais da população gaúcha, tal como uma radiografia desta. Isso, de um lado, ajuda a assinalar o caráter regional do batuque diante de outras religiões congêneres, como o candomblé; e de outro, denuncia a considerável integração de seus devotos (conseqüentemente, da religião que praticam) no ambiente sociocultural rio-grandense. O segundo é que os deuses Ogum, Bará (sob o nome da Elegbara ou Legba), Oxum ou os eguns (mortos) são conhecidos e cultuados em praticamente todos os locais de influência nagô: África, Américas. Mas o único lugar no mundo, exatamente, onde essas entidades comem tais alimentos é no Rio Grande do Sul.

O ALIMENTO E SEU CONSUMO

O filiado ao batuque classifica os alimentos em duas categorias: as comidas 'de obrigação' e as comidas 'brasileiras'. Brasileiras são todas as que não se preparam com fins rituais, mesmo que possam ser usadas no culto, como é o caso do churrasco. Essa idéia de brasileiro e não-brasileiro aparece em outras expressões, remetendo para a questão da identidade do grupo: as pessoas dizem pertencer à religião 'africana'; o termo 'festa' significa, automaticamente, cerimônia litúrgica, enquanto que uma festividade qualquer, 'civil', é chamada de 'festa brasileira'. Tudo isso parece indicar que representam-se a si mesmos como não-brasileiros ou estrangeiros, talvez reflexo do *status* de excluído da cidadania que o negro continua tendo até hoje no Brasil.

A necessidade de confeccionar um grande volume de comidas determina que seja reservado um bom espaço para as instalações da cozinha. E ali, certamente, encontraremos panelões, fogões a lenha de grande porte, dúzias e dúzias de pratos. Casas, como a da mãe-de-santo Santinha do Ogum, possuem duas cozinhas, uma para 'a religião' e outra para o dia-a-dia.

A responsabilidade na confecção das comidas de obrigação é muito grande, razão pela qual cada casa de religião tem uma cozinheira especializada, sempre 'velha'. Costa Lima (1977), referindo-se ao candomblé baiano, assinala, entre outras importantes observações, que a cozinheira, lá denominada de 'iabassê', tem de ser velha o suficiente para não mais menstruar. Tanto na religião baiana como na gaúcha, uma mulher menstruada de forma alguma pode preparar alimentos rituais.

Com efeito, a elaboração de um simples prato implica uma infinidade de detalhes que tem de ser respeitada. Ocorre que nas solenidades rituais de certas casas o número de animais sacrificados, entre quadrúpedes e aves, pode chegar a centenas. Como foi dito, o orixá exige animais de certas cores. Fica fácil saber qual animal deve ser preparado para tal orixá enquanto está com a pele, mas sem esta as coisas ficam difíceis. A cozinheira, então, tem de estar muito atenta para não trocá-lo. Como veremos, dar uma vítima trocada para um santo pode ser entendido por este como grande desaforo, provocando sua vingança não apenas contra o ofertante do animal como também contra o dono do templo.

Conquanto o batuque seja uma religião de pobres, seu ritual tem alto custo de manutenção, justamente pela necessidade de sacrificar muitos animais e confeccionar dezenas de pratos rituais. Nas cidades gaúchas há um mercado de animais destinados especialmente ao culto, sendo comum estabelecimentos colocarem pla-

cas como ‘vendem-se bichos para a religião’ ou similares. Os comerciantes do ramo, que conhecem bem tais detalhes, cobram alto preço por esses animais, acima do valor normal do quilo. Um pai-de-santo tem, assim, de fazer muita economia ao longo do ano para poder promover as solenidades rituais de seu templo.

Os respectivos filiados também contribuem, mas sua parte é invariavelmente menor. É muito comum que os chefes ajudem seus ‘filhos’ mais pobres a darem de comer a seus santos. No dia da festa, todos – visitas, seja quem for – comem sem pagar um tostão, sendo que casas de porte maior podem reunir 400 pessoas em uma única cerimônia. Como se não bastasse, cada um leva para casa um pacote – o mercado – no qual há pequenas porções das principais comidas preparadas. Comer dessas comidas é sacralizar-se, se o mercado permite estender tais benefícios aos familiares que ficaram em casa. A lógica que comanda a ação, aqui, é oposta à ocidental capitalista: nesta, tem prestígio quem acumula bens. Na visão batuqueira é o contrário: tem prestígio quem distribui, porque se o faz é porque pode.

Por trás dessa lógica há uma razão mística: o êxito de um templo e de seu dirigente é atribuído ao seu orixá protetor. Ter condições de dar uma grande festa com muita comida, então, é algo percebido pelos seguidores do batuque como demonstração cabal de poder por parte do orixá e, simultaneamente, da excelência e eficácia do dono da casa, que tem habilidade para utilizar tal poder para satisfazer a clientela, que lhe paga bem. E esse prestígio, é claro, projeta-se também para os frequentadores do templo. Pois pergunta-se: qual iniciado não se orgulhará em pertencer a um templo desses? É válido supor, então, que esse jogo que tem por base a confecção e distribuição suntuosa de comidas, nas festas públicas do batuque, está inscrito nos vetores de prestígio e poder que marcam as relações sociais no culto.

O momento principal de consumir os alimentos, nessas festas, é uma cerimônia coletiva e pública chamada ‘mesa-dos-prontos’ (iniciados em grau maior). Uma grande toalha é colocada no chão e sobre ela depositam-se pratos com todos os tipos de comidas rituais confeccionadas. Os prontos, ajoelhados à sua volta, devem comer um pouco de cada uma delas. Pessoas não iniciadas ficam apenas assistindo. Come-se com a mão. Uma rápida incursão por uma antropologia do alimento vai nos levar a pensar, quanto a um prato específico, sobre quem o faz, como faz, com quê, para quem, como e quando ele é consumido. No caso, estamos em presença de pratos étnicos, digamos, que devem ser consumidos de forma também étnica, sem talheres, e por certo tipo de pessoas. Consumir, assim, determinado alimento, e de certa forma especial, corresponde também a uma expressão simbólica que identifica categorias sociais, não apenas quanto ao interior do

templo (prontos/não-prontos), mas também com relação à sociedade inclusiva: batuqueiro/não-batuqueiro.

Encerrada a mesa, começam, ao som de cânticos e tambores, as danças rituais. A coreografia expressa as características místicas atribuídas aos orixás, e duas dessas danças fazem referência à culinária. Uma delas é a da Oxum Docô, uma velha, cujos gestos sugerem alguém que, tendo um alguidar num braço, mistura massa de farinha com as mãos: “É a Oxum, mexendo o fubá dela”. Outra, de Obá, imita uma pessoa que, em pé, estivesse batendo um pilão. Um aspecto importante dessas danças é que elas colocam diante dos olhos humanos, via dramatização, o universo mítico batuqueiro. Essa visualização constante, a cada festa, permite que tais representações coletivas sejam, também constantemente, reforçadas em âmbito individual. Em outras palavras, contribuem para a persistência da tradição, elemento em torno do qual, em última análise, o grupo se perpetua e reproduz. E nesse contexto, mais uma vez, observa-se a presença do alimento.

A COMIDA NO CULTO DOS MORTOS

As cerimônias de culto aos mortos, chamadas ‘aressum’ ou ‘missa-de-eguns’, também implicam um grande consumo ritual de comida. Os espíritos são especialmente chamados para o festim, que compartilham com os humanos, apenas. Essa participação, entretanto, não é total, como entre homens e orixás, pois embora seja o mesmo alimento que ambos comem, os respectivos recipientes são rigorosamente separados. Isso se deve ao extremo perigo representado pelo egum que, sentindo-se solitário, tenta levar consigo tantos quantos possa de seus antigos companheiros de religião. E ele detém poder para tanto, especialmente nessas ocasiões em que valem oficialmente as suas regras. Partilhar efetivamente com o morto uma mesma porção de alimento seria apagar a fronteira morto/vivo, assumindo a condição de seu igual, o suficiente para ser ‘levado’. É importante, então, conservar bem viva a separação entre as duas categorias, mas, por questão tática, manter uma aparência de comunhão.

A ‘missa’ é um anti-ritual em relação aos deuses, como que uma imagem destes no espelho: reversa. A diferença se traduz pela existência de uma infinidade de detalhes em que as oposições simbólicas entre ambos são diamétricas e bem explicadas. Graças ao perigo representado pelo egum (que é ademais muito exigente), detalhes mínimos são obsessiva e rigorosamente seguidos. Um chefe me relatou caso em que os integrantes de um templo resolveram ‘despachar’ (mandar

embora), junto com os demais restos, os alimentos não cozidos – arroz, feijão etc. – que tinham sido comprados para a ocasião, mas não preparados. Disse achar "aquilo uma loucura", pois tinha certeza de que o morto iria logo manifestar-se irritadíssimo (e portanto ainda mais perigoso), exigindo fogões, botijões de gás, panelas, fósforos, para poder preparar os gêneros alimentícios enviados indevidamente crus. Tal detalhamento funciona como balizas que mapeiam os territórios não apenas quanto ao mundo dos orixás e ao dos mortos, mas também quanto ao destes e ao dos homens. E o alimento aparece, aí, novamente, como um importante fator no estabelecimento de tais diferenças.

Tal como nas cerimônias para os orixás, sacrificam-se vários animais para os eguns. O sangue é vertido em um buraco feito sob uma casinha – o balé – nos fundos do templo de batuque. A carne dos animais também é cozida, e com ela, além de outros ingredientes, são confeccionados alimentos próprios para a ocasião. Muitos desses pratos são quase idênticos aos dos deuses, não fora a troca de certos elementos. Diferentemente das festas de orixás, as carcaças das vítimas são seccionadas longitudinalmente, sendo a metade direita reservada para os humanos e a esquerda para os mortos.

Prepara-se ‘tudo o que a boca come’, o que inclui as mais variadas comidas ‘brasileiras’, especialmente aquelas de que o morto mais gostava. Os pratos rituais – indispensáveis, pois marcam o caráter específico das cerimônias – são o ‘fervido’ e o arroz com galinha, feitos apenas nesses momentos e evitados em outros, pois são considerados ‘comidas de egum’. Batuqueiros mais ortodoxos recusam-se taxativamente, fora das ocasiões prescritas, a comer risoto de galinha, prato de origem italiana muito popular no Rio Grande do Sul, pois mistura arroz e a carne dessa ave, tal como a comida dos eguns.

Os alimentos da mesa de eguns, colocados diretamente no pavimento do salão das cerimônias, são acompanhados por pratos e talheres, para que o morto possa comer. Embora, como disse, se usem apenas as mãos nas refeições cerimoniais do batuque, aqui há comidas brasileiras – e aí a razão dos talheres.

As comidas dos vivos são idênticas às oferecidas aos mortos, mas colocadas em outros recipientes e em locais mais elevados – a separação espacial simbolizando as diferenças. Se em vez do ritual anual de eguns for um enterro, um prato de arroz com galinha ou fervido é colocado sob o caixão, que permanece no salão de cerimônias no templo. Na visão do culto, comer, mesmo por distração, qualquer porção dos alimentos destinados ao egum, como já dito aqui, é se expor à morte certa. Contam-se vários casos de gente que morreu subitamente por ter cometido tais infrações, como o da menina que, por ter comido "só uma pipoquinha do egum, não viu clarear o dia".

Na missa são servidas bebidas alcoólicas, rigorosamente proibidas em rituais para os orixás. O ápice da cerimônia é o 'café', um café com leite acompanhado por sanduíches, bolinhos, goiabada, pão, biscoitos, o que se quiser. No centro da mesa, oferecida ao morto, são colocados pequenos pratos com porções dos mesmos alimentos destinados às pessoas. Estes ficam ao redor. Cada participante, ombros tocando nos vizinhos, fica de pé em frente à xícara que lhe é destinada, podendo comer com calma, até se fartar. Mas não pode deixar restos, pois o egum imediatamente irá comê-los, isto significando automaticamente a morte do dono dos restos. O oficiante espera que cada um termine e, a um sinal seu, todos se afastam subitamente da mesa. O ato faz parte de uma série de procedimentos simbólicos correlatos, no aressum, que objetivam fazer o morto entender que não pertence mais a este mundo e que deve se juntar a seus iguais. Aí está, por exemplo, o significado de todos ficarem apertados à volta da mesa, e do pulo: impedir, primeiramente, que o egum se junte aos que estão nela (porque não há espaço); e depois, o deixam sozinho. Negam-lhe, assim, o direito e a alegria de compartilhar, com seus antigos companheiros, das refeições litúrgicas comunais.

Terminada essa parte do ritual, faz-se uma limpeza mística nas pessoas e na casa mortuária, que consiste em esfregá-las com aves vivas e um pacote contendo milho torrado (do Bará), entre outros materiais. Aqui temos, novamente, a presença de certos alimentos que, por pertencerem a orixás, têm o poder de eliminar o contágio do morto. Em seguida, tudo o que não foi consumido é colocado em sacos e levado para a água corrente.

É possível fazerem-se, ainda, outras observações. Uma delas é que a comida é fator-chave tanto para atrair o morto como para afastá-lo, remetendo-o à comunidade de seus pares. Mas sendo-lhe oferecida anualmente – isto é, trazendo-os novamente de volta –, permite que participem da sociedade dos vivos. Sendo chave da rejeição e da atração, ela em última análise também exorciza a morte-extinção, pois mostra que há uma comunidade depois dela, a sociedade dos mortos.

AS COMIDAS SAGRADAS

Os principais pratos rituais do batuque são:

Acaçá – Oferecido a Oxalá. Coloca-se milho de canjica branca de molho. Ao amolecer, é ralado em uma pedra até transformar-se em pasta. A massa é enrolada em folhas de bananeiras e cozida no vapor. Só os orixás comem.

Acarajé – É um bolinho de feijão ‘miúdo’ frito em azeite-de-dendê. Para Oxum é necessário descascar o feijão, bastando, para que solte a casca, deixá-lo de molho por alguns dias. Para Iansã é preparado com casca. Ralam-se os grãos em uma pedra. Podem ser oferecidos tanto aos humanos quanto aos orixás. Um aspecto interessante é que as pessoas ocultam-se dos olhares alheios quando batem o acarajé, pois acredita-se que a massa pode ‘desandar’ se outros ‘botarem os olhos em cima’.

Alelé (ou olelé) – É a mesma massa do acarajé posta a cozinhar no vapor e enrolada em folhas de bananeira. É oferecido a Oxum, sendo que os humanos não o comem.

Amalá – O amalá é um delicioso pirão de farinha de mandioca sobre o qual se coloca um ensopado de carne bovina picada com folhas de mostarda e todos os temperos que se quiser. Pode ser feito com camarão ou galinha, substituindo-se a mostarda por quiabo, dependendo do orixá a que é oferecido. Caso se coloque repolho, torna-se prato de egum. Tradicionalmente, por um castigo que recebeu de Oxalá, o pai de todos os orixás, Xangô Aganju, o moço, recebe o amalá numa gamela. Nas bordas do prato colocam-se seis bananas semidescascadas com as pontas molhadas em azeite-de-dendê. Pode-se homenagear, ao mesmo tempo, Iansã, uma das mulheres de Xangô, acrescentando-se maçãs, que são ofertadas a ela.

O amalá pode ser tanto oferecido para os deuses como para os humanos. É prato obrigatório em qualquer solenidade ritual por duas razões. Em primeiro lugar porque Xangô é o ‘dono do barulho’, dos instrumentos musicais sagrados, que só funcionarão adequadamente se o seu dono estiver satisfeito, alimentado. E em segundo lugar, porque se a presença de Xangô (que também ‘comanda os mortos’) estiver garantida, estes não terão oportunidade de intrometer-se na festa, causando problemas. Os Ibêjis (gêmeos) recebem amalá idêntico, mas com caruru, outro vegetal.

Aorô – Massa de acarajé sem casca que se leva ao forno em forma de bolinhos. Depois de assados são moídos, a eles se adicionando dendê, sal e, por cima, folhas de couve picadas. Há pessoas que os oferecem a Oxum, enquanto outras dizem que são para eguns.

Atã – Há dois tipos de atã. O primeiro, água com algumas gotas de limão em garrafinhas decoradas com franjas de papel colorido, se oferece apenas para os orixás. Atualmente já se observam refrigerantes industriais de limão. O outro tipo de atã é uma salada de frutas, todas que se quiser, com xarope de framboesa, água e açúcar, servida em grandes potes de barro, no final das festas rituais, para todas as pessoas que comparecerem. Pertencente a Ogum, essa bebida centra uma das mais importantes dramatizações dos mitos do grupo religioso. A

dramatização se baseia numa história mítica que envolve vários orixás. Conta-se que Xangô era comprometido com Iansã, deusa muito sensual. Ele era também servo de Oxalá, o Velho, pai de todos os orixás, e como tal encarregado de transportá-lo nas costas, cargo muito honroso. Certo dia, todos os orixás dirigiram-se a uma festa. Ao passar num pontilhão, Xangô vê ao longe Iansã, belíssima e, como se não bastasse, com um prato de amalá nas mãos – a comida preferida do orixá. Perturbado, ele desanda a correr, deixando Oxalá cair no barro. Os outros orixás vêm em grupo, conversando, e não ouvem os gemidos do velho. Mas Ogum, que vinha mais atrás, recolhe Oxalá e coloca-o às costas. O pai de todos está furioso! Como primeira medida, elege imediatamente Ogum como seu servo e, ainda mais, tira Iansã de Xangô e entrega-a para o primeiro. Finalmente condena Xangô a comer em uma gamela – uma humilhação, visto que todos os demais orixás comem em pratos de barro. Ogum, guerreiro e ferreiro, leva Iansã para sua casa, no mato, onde tem sua ferraria. Mas Xangô, que mora numa pedreira próxima, de forma alguma se conforma com a situação. Então, do alto da pedreira ele canta, chamando Iansã e dizendo-lhe que embebede Ogum para fugir com ele, Xangô. Mas a fuga é descoberta, os fujões são perseguidos e há lutas, pois todos os três são guerreiros.

O embebedamento de Ogum por Iansã é dramatizado nos finais das festas por ocasião da ‘dança do atã’, quando as garrafinhas, juntamente com pequenas espadas, são retiradas do quarto de santo para a encenação. Garrafas são entregues a possuídos por Iansã, e as espadas para os oguns. Ao som dos cânticos e tambores, então, as Iansãs, com atitudes disfarçadas, vão levando as garrafas à boca dos parceiros, mas elas bebem também. Enquanto isso, eles esgrimem as espadas. A cerimônia termina com a simulação de uma bebedeira coletiva entre os orixás que dançam.

Axoxó – Milho amarelo comum cozido na água com sal. Sobre o milho colocam-se rodela de coco. Há pessoas que dizem pertencer a Oxalá, outras a Obá e outras, enfim, a Xapanã. É comido por orixás e também por pessoas.

Batata-doce frita – É oferecida em rodela, para Iansã, podendo ser saboreada também pelos humanos.

Canjica – Milho cozido em água. Para Iemanjá, deve ser canjica branca refogada na banha e com sal, cebola e tempero verde. Se for para Oxum, passa pelo mesmo processo e leva ainda dendê. Para Oxalá, deve ser branca e sem sal. A canjica servida para as pessoas é branca, com açúcar e coco.

Churrasco – Tal como se prepara no Rio Grande do Sul: carne (de preferência costela) assada na brasa. Acompanha farinha de mandioca crua ou cozida (farofa). É comida de Ogum.

Cocada branca – Para Iemanjá e Oxalá.

Ecó – Há vários tipos de ecó e para várias entidades, nenhum deles oferecido às pessoas. Muitas vezes, o que é chamado ecó é um conjunto de pratos com ingredientes diversos. O mais comum é o ecó do Bará, um alguidar com água salgada sobre o qual se colocam três ou sete pingos de azeite-de-dendê, acompanhado de outro com milho comum torrado, e três ou sete batatas sapecadas, dendê e três ou sete balas de mel. Há pessoas que o fazem, para o mesmo Bará, com pirão de açaçá (mencionado anteriormente) ou farinha de mandioca temperada com sal e salsa. Segundo o pai-de-santo Ayrton do Xangô, outros orixás recebem ecó – Xapanã: água com carvão, sete pimentas-da-costa e dendê; Iemanjá, água com oito pipocas; Oxalá: água, mel e açaçá desmanchado; Oxum: água com mel e oito pipocas; Iansã: água com cinza; Xangô: banana desmanchada em água, farinha de mandioca e dendê. Tive ocasião de observar ecós para eguns com sangue de aves, farinha de milho e mandioca, azeite de mesa, pó de café e erva-mate.

Farofa com ovo e lingüiça – É para Bará. Vi ser servido, no templo da Babaloa Laudelina do Bará, para as pessoas presentes.

Farinha-de-Xapanã – Farinha de mandioca pilada com amendoim torrado e açúcar. Comem os orixás e as pessoas. Esta é uma comida que, no passado, as escravas vendiam nas ruas de Porto Alegre com o nome de ‘farinha-de-cachorro’.

Feijão-miúdo com canjica – É servido para Obá, e as pessoas não o comem.

Frutas em geral – Vários orixás recebem frutas. De maneira geral, as frutas pertencem a Oxum, pois ‘é a dona da quitanda’. As laranjas e as frutas amarelas a ela pertencem, especialmente. Xangô é o dono das bananas; Iansã, da maçã e da pitanga; Obá, do abacaxi.

Guisado de lingüiça ou carne de tartaruga – Faz-se um ensopado e serve-se com farofa. Podem comer orixás e humanos. Caso se queira, pode ser servido dentro do casco da própria tartaruga. É comida de Ossanha.

Milho torrado – Torra-se o milho, adiciona-se dendê e um pouco de sal. Acompanham sete batatas-inglesas sapecadas e igual número de balas de mel. É para Bará Lodê, da rua, e exclusivo do orixá.

Milho com feijão miúdo quase torrados – Xapanã. Não é oferecido às pessoas.

Minhã-minhã – Farinha de mandioca com dendê. Pertence a Ogum, e só orixá come.

Molocum – Feijão miúdo cozido e depois temperado com dendê, sal, cebola. Vai tempero verde em cima. Serve-se para Oxum, e é prato exclusivo dos orixás.

Nhálas ou nhélas – Comidas exclusivas dos orixás e dos eguns. Fritam-se as asas e pernas das aves sacrificadas. Acompanha uma bolinha de pirão de farinha de mandioca. Em caso de orixá do sexo masculino incluem-se, crus, os testículos dos animais abatidos. Nas nhálas de egum colocam-se apenas os membros esquerdos das aves.

Odum – Torra-se farinha de milho no forno. Se é oferenda para Oxum vai açúcar, dendê e sal, mas se é para Oxalá não leva dendê. É prato destinado apenas aos orixás.

Opeté, apeté ou peté – Pasta de batata-inglesa cozida à qual se dá a forma que se deseja, de acordo com o orixá. As pessoas não comem. Observei em forma redonda ou piriforme para Bará Jelu (de dentro de casa) e também piriforme para Bará Lodê, da rua. O de Ossanhe tem a forma de cabaça, tartaruga ou do órgão humano do qual se pede cura. Algumas pessoas dizem que Iansã come opeté de batata-doce. Opeté de Xangô é piriforme e leva feijões pretos fincados nas laterais.

Orufá – É um opeté especial para Oxum. Faz-se de batata-inglesa e colocam-se duas miniaturas semelhantes ao lado, que são os Ibêjis (gêmeos). Só orixá degusta.

Pão – Para Xapanã Velho, associado ao Cristo das Chagas.

Pipocas – Para Xapanã e Ogum.

Quindim – Oxum.

Sarrabulho – Guisado cozido e temperado de miúdos dos animais sacrificados. Prepara-se para todos os orixás e os humanos.

Fervido – Sopão grosso com farinha de mandioca e pedaços de carne e hortaliças. É comida de eguns, servida também para os humanos por ocasião das solenidades dedicadas aos primeiros.

Arroz com galinha – É igualmente comida de eguns e servida nas ocasiões mencionadas anteriormente.

ALIMENTO E FEITIÇARIA

Na vida do fiel, muitas vezes há necessidade de curar-se de doenças, livrar-se de malefícios e problemas causados ou não por outrem, remover empecilhos que surgem em seu caminho. Mas a defesa muitas vezes implica um contra-ataque. Outras vezes é necessário um ataque-surpresa ao adversário para neutralizar suas ações. Em qualquer desses casos estamos, já, nos limites pouco nítidos do campo que se costuma chamar de feitiçaria. É nessas ocasiões que tanto os

orixás como os eguns são convocados para intervir, e tais intervenções são pagas com oferendas alimentares; dependendo da maneira como tais alimentos são feitos e oferecidos, tanto uma como outra entidade podem se encarregar de tais tarefas. É nesses aspectos que se percebe que na sociedade batuqueira conhecimento ritual significa poder, e é por isto que certos segredos – e a feitiçaria é o maior deles – são cuidadosamente escondidos de possíveis concorrentes no mercado religioso.

Os seguidores do batuque são unânimes em dizer que os orixás jamais fazem mal aos humanos, mas o mais correto seria dizer que não o fazem ‘conscientemente’, pois em última análise participam no mínimo indiretamente da feitiçaria. Isso ocorre porque, digamos, a ‘personalidade’ atribuída aos orixás é marcada por uma contradição: de um lado, tal como o Deus cristão, eles vêem tudo, são extremamente justos em suas ações, conhecem o futuro, dispõem de grande poder etc. Mas por outro lado são suficientemente ingênuos a ponto de se deixarem facilmente enganar pelos homens.

A comida tem papel fundamental no feitiço, funcionando com uma pedra de toque que determina uma inversão na ordem natural das coisas. A oferenda comum, para o ‘bem’, compõe-se de elementos que o orixá aprecia, e é apresentada juntamente com certos símbolos – vasilhas, papéis coloridos etc. – que servem para que este a identifique como sua. Na feitiçaria ela é alterada propositalmente quanto à forma de preparo, aos ingredientes, à aparência, buscando-se uma oposição o mais diametralmente oposta possível à outra. Dessa maneira pode-se, por exemplo, colocar sal em vez de açúcar ou mel, farta dose de pimentas para um orixá que as detesta, azeite de cozinha em vez de dendê. Ou materiais perigosos, como vidro moído ou cacos de vidro, e assim por diante. O oficiante chama o orixá pelo nome e informa que tal pessoa – a vítima – foi quem enviou a oferenda, sendo que seu nome, para que não parem dúvidas, vai em um bilhete que acompanha o despacho. A raiva do deus é extrema – pois acredita-se que ele poderá até se ‘cortar’, como um humano, com os cacos de vidro – e então ele vinga-se violentamente do suposto ofertante.

Um dos feitiços mais comuns é o opeté preto. Trata-se de um bolinho piramidal de batata-inglesa cozida oferecido a Bará, com a cor natural do tubérculo. Para fazer o ‘mal’ confecciona-se um bolinho idêntico, levado à encruzilhada sobre um papel vermelho, tal como se faz normalmente. Mas desta vez o bolinho é rolado em pó de carvão para que fique preto. Uma vez encontrei um abacaxi (que pertence à deusa Obá) crivado de lâminas de gilete e com o nome da vítima em seu interior. Tal como no caso do vidro, supõe-se que ela irá se cortar ao tentar experimentar o abacaxi. Outro feitiço é feito com carne crua enrolada em um

boneco 'batizado' com o nome da pessoa visada, sendo o conjunto colocado ao ar livre, no sol. A crença diz que à medida que a carne vai apodrecendo, o mesmo ocorrerá com a pessoa. Outro, ainda, é colocar sal no 'bori' de alguém, conjunto de objetos sagrados que representam a cabeça dos iniciados, o que pode provocar-lhe a loucura.

Oferendas de comida também são feitas aos eguns, para que saiam em perseguição de alguém.

ALIMENTO E SAÚDE

Na visão de mundo do batuque, a doença pode ser 'do corpo' – e aí cabe encaminhamento a médico – ou 'do espírito', com causas variadas. Entre as principais temos a desproteção e/ou o castigo, por parte do orixá, quando o seu iniciado não o alimenta convenientemente; ou em casos de não-iniciado, manifestação de um possível orixá, que deseja que ele cumpra a iniciação. No primeiro caso a solução é o restabelecimento do pacto; e no segundo, seu estabelecimento. Como visto aqui, ambos implicam a oferta de alimentos. Mas a doença pode ser causada, também, por inveja, 'olho-grande' ou mesmo feitiçaria. Nesta última hipótese o motivo poderá ser um egum, que 'se encosta e como que chupa o sangue da pessoa, que vai ficando fraca'. Para inveja, olho-grande ou feitiçarias menores, pequenos rituais bastam.

No templo do pai-de-santo Ayrton do Xangô, por exemplo, se houver necessidade desses serviços o consulente é encaminhado ao quarto de santo, onde ficam os objetos sagrados. Ali há uma fila de pratos rituais como os citados antes, que o pai-de-santo vai passando de cima a baixo, ao longo do corpo do cliente – braços, pernas, girando à volta da cabeça. Se for o caso de egum, faz-se uma cerimônia chamada 'troca'. Parte-se do princípio de que o egum, por ser 'cego, burro e tapado', pode ser enganado. O que ele deseja, em última instância, é o sangue da pessoa, mas, como 'não percebe bem as coisas', é convencido a trocar este pelo de uma galinha, tanto mais que a ave lhe será entregue no cemitério, onde eles 'moram'. Em casos extremos, tem de se oferecer ao egum um animal maior, que pode ser até mesmo um touro. Mas sempre será indispensável a limpeza mística, o ato de passar no doente os alimentos sagrados dos orixás, cujo poder afastará o egum e permitirá o restabelecimento da saúde de sua vítima.

CONCLUSÃO

Parece que uma simples vista de olhos na culinária ritual do batuque é suficiente para permitir algumas conclusões. Uma delas é que o fato de Ogum, Oxum, Bará e os eguns receberem respectivamente churrasco, polenta, batatas e erva-mate já sugere que se trata de uma religião do extremo sul brasileiro. Outra, que a culinária batuqueira expressa uma espécie de radiografia da sociedade rio-grandense, com suas várias influências culturais. Uma terceira conclusão é que o alimento não delimita apenas territórios físico-geográficos, mas também do social e do imaginário: conhecer ou não tal universo culinário específico significa pertencer ou não a certas categorias da sociedade rio-grandense (não-batuqueiro/batuqueiro). Mas, do mesmo modo que espelha tais diferenças, o alimento simultaneamente promove igualdades: a identidade batuqueira se realiza também por seu consumo. Já no espaço intramuros dos templos, ele distingue quem é vivo, morto ou divindade. Ou seja, o alimento é símbolo de categorias da sociedade humana e sobrenatural. Uma quarta conclusão é que ele atua como uma espécie de chave-mestra reguladora no quadro geral das relações sociais e trocas simbólicas entre indivíduos, grupos e instâncias do mundo do batuque – por sua vez inscrito na sociedade gaúcha: de humanos entre si (sejam filiados ou clientes) e entre eles e as entidades sobrenaturais. Isto é, à própria essência e existência do batuque, como um todo, subjaz o alimento. De fato, nele se ocultam os mistérios da natureza humana e divina, o poder e o perigo, os segredos do bem e do mal, da saúde e da doença, da vida e da morte.

Por tudo isso, só posso dar total razão à saudosa Mãe Ester da Iemanjá, quando me confidenciou, literalmente, que ‘a cozinha é a base da religião’.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CORRÊA, N. *O Batuque do Rio Grande do Sul: antropologia de uma religião afro-rio-grandense*. Porto Alegre: EdUFRGS, 1992.
- COSTALIMA, V. *A Família-de-santo nos Candomblés Jeje-Nagôs da Bahia: um estudo de relações intergrupais*, 1977. Tese de Mestrado, Salvador: Pós-Graduação em Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia..
- DOUGLAS, M. *Pureza e Perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- FRY, P. *Para Inglês Ver*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.