

Anais do Congresso Latino-Americano de Gênero e Religião

anais.est.edu.br/genero

ECOLOGIA | ECONOMIA | ECUMENISMO



ME VEJA UM PRATO SAGRADO!¹ A IMPORTÂNCIA DO PROCESSO DE PREPARO DOS ALIMENTOS NOS TERREIROS NO RIO GRANDE DO SUL

Ìyá Sandrali de Òşun²

Ìyá Winnie de Yemanjá³

Resumo

A experiência de vivência no Batuque, expressão religiosa de tradição de matriz africana, não deixa dúvida: todo fundamento de nossa tradição está na cozinha e toda energia vital que dedicamos aos orixás passa por ela. Em tempos mais remotos, a cozinha se imbricava com o cultivo domiciliar de cada elemento necessário para o preparo dos axés (alimentos ofertados aos orixás) e dos pratos servidos ao povo. A ferocidade do capitalismo, as relações de consumo cada vez mais apuradas, os tempos (pós) modernos reduziram essa ligação. Hoje, poucos são os terreiros que tem espaços adequados para hortas, galinheiros, currais. Mas, ainda que com adaptações impostas pelo modo de sociedade em que vivemos, continuamos preservando as tradições culinárias do axé em nossos terreiros. Cozinhar em um terreiro é uma tarefa sagrada. A principal delas. Ao iniciar um novo membro em nossa tradição, é preciso também que ele saiba o passo a passo da “cozinha de santo”. Não há batuque, candomblé, umbanda, que se sustente sem que seus participantes atuem na cozinha. Essa participação faz parte da vivência dentro da comunidade e é construída cotidianamente, aprimorada no dia a dia do terreiro. Cada orixá tem seu prato específico, cada prato, um preparo especial, cada preparo carrega um fundamento e cada fundamento fortalece as relações de quem cozinha com os orixás. Não basta cozinhar os alimentos que são relacionados com cada orixá, pois desde o recipiente no qual são preparados até na forma com que se mexe a colher já se verifica uma relação sagrada. Os cheiros, os gostos, os temperos, tudo isso também tem uma estrita relação com cada um dos deuses-negros-africanos. Enfim, comer, em uma comunidade de terreiro, significa necessariamente compartilhar.

Palavras-chave: Alimento. Sagrado. Terreiro. Cozinha.

¹ Me veja ao invés de veja-me para configurar a linguagem coloquial que percorre o espaço do terreiro.

² Ìyá Sandrali de Òşun é o nome social/religiosa de Sandrali de Campos Bueno. Ìyálòrìşá, Autoridade Civilizatória da Tradição de Matriz Africana. Psicóloga, Especialista em Criminologia. Ativista social. Servidora pública. Atualmente Secretária Executiva do Conselho do Povo de Terreiro do Estado do Rio Grande do Sul. Gestão 2014-2018. Porto Alegre, Brasil.

³ Ìyá Winnie de Yemanjá é o nome social/religioso de Winnie de Campos Bueno, Ìyálòrìşá, Autoridade Civilizatória da Tradição de Matriz Africana. Pós-graduanda em Direito pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos, escritora, ativista social.

Abstract

The experience of living in Batuque, an African based religion, leaves no doubt: all the foundation of our tradition is in the kitchen and all the vital energy that we dedicate to the orixás passes through it. In more remote times, the kitchen was connected to the home-growth of each element needed to prepare the axes (food offered to the orixás) and the dishes served to the people. The ferocity of capitalism, the relations of consumption clearly increasing, and (post) modern times have reduced this connection. Today, there are few terreiros that have suitable spaces for vegetable gardens, chicken coops, and corrals. But even with adaptations imposed by the mode of society in which we live, we continue to preserve the culinary traditions of axé in our terreiros. Cooking in a terreiro is a sacred task. The main one. When new member in our tradition is initiated, it is also essential to know the step-by-step of the "kitchen of saint". There is no batuque, candomblé, neither umbanda, that can be sustained without the participants acting in the kitchen. This participation is part of the experience within the community and is built daily, improved in the day to day of the terreiro. Each orixá, has its specific dish. Each dish, a special preparation. Each preparation carries a foundation and each foundation strengthens the relations of those who cook with the orixás. Cooking the aliments that are related to each orixá it is not enough, since a sacred relationship is established since the recipients in which each dish is prepared, and even in the way in which the spoon moves to prepare the food. The smells, the tastes, the spices, all this also has a strict relation with each one of the black-African-gods. At long last, eating, in a terreiro community, necessarily means sharing.

Keywords: Aliment. Sacred. afro-brazilian religions. Culinary.

Considerações iniciais

Àxe, nosso método é sagrado: nada é isolado, tudo está relacionado⁴

De acordo com o lugar por onde nos referenciamos, enquanto mulheres negras⁵, com saber iniciático na filosofia tradicional afro-brasileira⁶, Batuque do Rio Grande do Sul⁷,

⁴ Àxe, significa lei, comando, ordem – o poder como capacidade de realizar algo ou de agir sobre uma coisa ou pessoa. Força que permite realização da vida, que assegura a existência dinâmica, que possibilita os acontecimentos e as transformações. LOPES, Nei. *Enciclopédia brasileira da diáspora africana*. 4 ed. São Paulo: Selo Negro, 2011, p. 85.

⁵ O lugar onde as mulheres negras se forjaram e foram forjadas nas sociedades periféricas multirraciais, sendo subalternizadas e protagonizando resistências, remete a dois distintos períodos de seu curso histórico, respectivamente: aquele relativamente recente, de austera subalternização; e aquele período milenar, marcado por um papel de centralidade social. BONFIM, Vania Maria da Silva. A Identidade Contraditória da Mulher Negra Brasileira: bases históricas. In: NASCIMENTO, Elisa Larkin (Org.). *Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora*. São Paulo: Selo Negro, 2009, p. 245.

⁶ Jose Carlos dos Anjos, ressalta a existência de uma filosofia política na religiosidade afro-brasileira capaz de propor outro modelo para o equacionamento das questões de equidade racial. ANJOS, Jose Carlos Gomes dos. A Filosofia Política da Religiosidade Afro-brasileira como Patrimônio Cultural Africano. *Debates do NER*, Porto Alegre, ano 9, no. 13, p. 77-96, jan./jun. 2008.

Nação Cabinda⁸, cujo enraizamento se configura numa multiplicidade de elaborações e estratégias de sobrevivência que se conectam de forma rizomática⁹, na ocupação dos espaços a serem percorridos no confronto com a hegemonia da modernidade e pós-modernidade traçados pelo modelo eurocêntrico e universalista de definir as epistemologias, entendemos que o deslocamento do lugar de autoridade da tradição civilizatória de matriz africana¹⁰ para colocar-nos no lugar de pesquisadoras, afirma um método de interdependência entre razão e emoção, entre sentir, perceber, pensar e agir que caracteriza uma concepção de mundo diferenciada da filosofia judaico-cristã e da concepção ocidental de análise da realidade, sem, contudo, ultrapassar os limites tênues entre a produção do conhecimento e o método utilizado para romper fronteiras entre o senso comum e a desconstrução de modelos viciados de preconceito e de violências culturais, históricas, políticas e institucionalmente estruturadas pelo axioma xenofóbico¹¹, resultante da equação exponenciada ao infinito, do racismo anti-negro e do machismo.

Conforme nosso aprendizado através da sabedoria do sacerdote Ajibola Isau Badiru¹², viver é um processo artístico em que, cada ato, cada atividade do ser humano constitui uma forma de expressar as etapas desse processo. A arte de alimentar configura-se no movimento de aquisição de matéria para crescer: ingerir comida, abstrair elementos que dão a vida e o caráter, pois os seres são aquilo que eles comem. O corpo busca a luz que está

⁷ Tradição de matriz civilizatória africana vivenciada no sul do Brasil e em países do sul do continente, especialmente na Argentina e Uruguai. Para aprofundar estudos sobre o tema, ver: CORREA, Norton. *O batuque no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Ed. Da Universidade/UFGRS, 1992.

⁸ Nação: expressão utilizada para designar determinada linha de culto, também utilizado no Rio Grande do Sul, o termo “lado” (de que lado tu és). Nossa nação, nosso lado é Cabinda. NOSSO MANTO DE OXALÁ. *A Iniciação, a Feitura ou Aprontamento*. 24 nov. 2011. Disponível em: <<http://mantodeoxala.blogspot.com.br/2011/11/iniciacao-feitura-ou-aprontamento.html>>. Acesso em: 22 dez. 2017.

⁹ Anjos aborda que em se tratando da religiosidade afro-brasileira é possível perceber um outro modelo para o encontro de diferenças que é rizomático, ou seja, no encontro de diferentes caminhos, não há uma fusão em uma única unidade, mas sim uma difusão em pluralidades. Citando Deleuze [...] o rizoma conecta um ponto qualquer com outro ponto qualquer, sem que seus traços tenham necessariamente algo em comum, ele coloca em jogo regimes muito diferentes de signos e mesmo estados de não-signos. ANJOS, 2006, p. 21.

¹⁰ Termo cunhado por Jayro Pereira de Jesus (Egbon Ògìyán Kalafó Olorode) afroteólogo, para identificar as pessoas vivenciadores da tradição de matriz africana, reconhecidas pela comunidade no exercício do sacerdócio de matriz africana. ESCAVADOR. *Jairo Pereira de Jesus*. Disponível em: <www.escavador.com/sobre/8383879/jayro-pereira-de-jesus>. Acesso em: 22 dez. 2017.

¹¹ Entendemos que o racismo e o machismo constituem os vetores estruturantes do sistema colonialista que se perpetuam como invariantes em todos os processos ideológicos, sociais, políticos, teológicos e filosóficos da hegemonia e supremacia patriarcal e branca que impedem a inversão da pirâmide social em contraposição aos processos xenofóbicos, potencializadores das diferenças, presente na pluralidade que constituem a humanidade.

¹² Notas do Curso A Arte de Viver Yoruba, ministrado pelo sacerdote Ajibola Isau Badiru. Coordenação: Dinalva Ribeiro de Souza. Casa de Cultura Mario Quintana. Porto Alegre, 02 a 06 de agosto, 1994.

fora, que está na natureza e, ao ingerir os alimentos, transforma-os ou os elimina para que se mantenham apenas os minerais e a energia vital que existe em todos os seres vivos e não vivos. Isso significa o equilíbrio entre os elementos que fazem o ser humano ser o que é: a interconexão sagrada de todos os movimentos sobre a face da terra e que o fazem semelhante à Natureza.

O Povo de Terreiro¹³, mulheres e homens vivenciadores das religiosidades de matriz africana e afro-brasileiras, percebem o real e a religião numa dimensão intrínseca, pois não existe a forma religiosa de fora, mas sim por dentro da tradição, apoiado por tudo que a natureza tem como uma referência realística do complexo movimento do ato de nascer ao ato de morrer. Portanto abordar formas de sentidos e sabores é dialogar com o espaço do terreiro como lugar de vivência cotidiana de uma concepção de mundo em que os sujeitos são indissociados entre si, entre a comunidade, entre a natureza, entre todos os seres vivos e não vivos, numa interconexão onde a comunhão se dá não por empatia, mas, essencialmente, pelo compartilhar com o Outro. E, o ato de alimentar, de preparar os alimentos, de compartilhar e distribuí-los, representa o mais sagrado que há em nós, de nós e por nós. Como refere o afroteólogo Jayro Pereira de Jesus, na Pesquisa Socioeconômica e Cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros¹⁴

[...] os povos de santo envolvidos [...] em vista do resultado da pesquisa que comprovam o que todos/as sempre souberam empiricamente asseveram que as comunidades de terreiro, na sua dinâmica civilizatória, teológica e filosófica, constituem-se em efetivos locus radicais dos pressupostos da etnofilia em detrimento da etnofobia¹⁵.

¹³ Entende-se por Povo de Terreiro, conforme estabelecido no parágrafo único do decreto que criou o Conselho do Povo de Terreiro do Estado do Rio Grande do Sul, "o conjunto de mulheres e de homens vivenciadores de matriz africana e afro-umbandistas, que foram submetidos, compulsoriamente, ao processo de desterritorialização, bem como de desenraizamento material e simbólico, civilizatoriamente falando, de várias partes do continente africano, cuja visão de mundo não maquiéista e/ou dicotomizada e por conta do rigor teórico da oralidade, resignificaram, na dispersão pelas Américas, sua cosmovisão de forma amalgamada devido aos elementos culturais invariantes, onde operaram, portanto, um "ativo interculturalismo" que se (re)territorializou geotopograficamente, sob os fundamentos da xenofilia em que se consubstanciou toda uma dinâmica intercultural e transcultural e que assim o é em todo o Brasil." ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – Assembleia Legislativa. *Decreto nº 51.587, de 18 de junho de 2014*. Dispõe sobre a criação, a composição, a estruturação, as competências e o funcionamento do Conselho do Povo de Terreiro do Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Palácio Piratini, 2014.

¹⁴ Pesquisa realizada pelo Ministério de Desenvolvimento Social, em parceria com a Organização das Nações Unidas para a educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) e com a Secretaria de Políticas de Promoção de Igualdade Racial (SEPPIR), que buscou retratar a situação das casas de religião de matriz africana e afro-indígena e suas contribuições às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

¹⁵ JESUS, Jayro Pereira de; BARONI, Vera Regina Paula. A luta por reconhecimento, reparação e direitos. In: MINISTÉRIO do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Alimento: Direito Sagrado*. Pesquisa

A experiência e vivência no Batuque, não deixam dúvidas: todo fundamento¹⁶ de nossa tradição está na cozinha e toda energia vital que dedicamos aos orixás (òrişá¹⁷) passa por ela. Em tempos mais remotos, a cozinha se imbricava com o cultivo domiciliar de cada elemento necessário para o preparo dos axés¹⁸ e dos pratos servidos ao povo. A ferocidade do capitalismo, as relações de consumo cada vez mais apuradas, os tempos pós-modernos reduziram essa ligação. Hoje, poucos terreiros têm espaços adequados para hortas, galinheiros, currais. No entanto, como refere o antropólogo José Jorge de Carvalho:

A vida religiosa dos terreiros e a vida espiritual de cada um de seus membros não podem apoiar-se no circuito industrial hegemônico, que passa pelos supermercados e pelas empresas de maior porte, pois os bens materiais produzidos, distribuídos e controlados pelo grande capital não atendem as necessidades rituais dos terreiros e também não atendem as necessidades cotidianas do povo de santo e da gigantesca e complexa rede de pessoas e de serviços articulada em torno dos terreiros¹⁹.

O Povo de Terreiro sofre com a lógica da homogeneidade porque o modo tradicional de relação com a comida nos terreiros segue a lógica da pluricultura e da preservação de espaços naturais. Mas, ainda que com adaptações impostas pelo modo de sociedade em que vivemos, continuamos preservando as tradições ancestrais africanas e afro-brasileiras na culinária dos nossos terreiros.

socioeconômica e cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros. Brasília: Gráfica Brasil, 2011, p. 98.

¹⁶ Fundamento. No Brasil e em Cuba, palavra que, em princípio, designa o recipiente ou local onde se colocam ou plantam os objetos que simbolizam e contêm a força do orixá. Por extensão, o termo designa também a própria força mágica e o conhecimento sobre essa força. Exemplos: “Este terreiro é uma casa de fundamento”; “Fulano tem fundamento” LOPES, 2011, p. 293.

¹⁷ Orixá: Na tradição iorubana, cada uma das entidades sobrenaturais – forças da natureza emanadas de Olódumarè - que guiam a consciência dos seres vivos e protegem as atividades de manutenção da comunidade. Algumas vezes representando ancestrais divinizados, os orixás manifestam-se por meio daquilo que o povo de santo denomina ‘qualidades’. LOPES, 2011, p. 516.

¹⁸ Aqui entende-se por alimentos ofertados aos orixás.

¹⁹ CARVALHO, José Jorge de. A economia do axé: Os terreiros de religião de matriz afro-brasileira como fonte de segurança alimentar e rede de circuitos econômicos e comunitários. In: MINISTÉRIO do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Alimento: Direito Sagrado*. Pesquisa socioeconômica e cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros. Brasília: Gráfica Brasil, 2011, p. 37.

Cozinha: espaço sagrado de preparo de alimentos

Cozinha²⁰, espaço considerado de menos valia sob o ponto de vista do conservadorismo colonialista da sociedade brasileira sendo marcado como lugar de subalternização e humilhação de pessoas, sobretudo da maioria das mulheres negras²¹.

Cozinha de terreiro, espaço que se ressignifica na relação do saber e do fazer em comunhão com a sagrada e prazerosa arte de preparar os alimentos numa comunidade tradicional de matriz africana²² onde todo prato é sagrado. Cozinha, lugar que se torna o espaço mais importante de um terreiro, lugar onde as mulheres reinam sendo consideradas aquelas que têm o poder de ligar o conhecimento, transmitido de geração a geração, à tarefa artesanal de transformar elementos, dissociados entre si, em algo que embeleza a mesa sagrada onde tudo adquire um significado próprio para garantir a saúde, a paz e a prosperidade de toda comunidade.

Cozinhar, em um terreiro, é uma tarefa sagrada, tanto quanto qualquer outra atividade que envolve as pessoas na arte de viver e de se conectar com a comunidade e consigo mesmo. Cozinhar em um terreiro é a principal delas. Ao iniciar um novo membro em nossa tradição, é preciso também que ele saiba o passo a passo da cozinha de santo²³, pois não há como falar de uma realidade se não conhecer a sua própria realidade. Não há batuque, candomblé, umbanda que se sustente enquanto comunidade tradicional sem que seus participantes atuem na cozinha. Essa participação faz parte da vivência dentro da comunidade e é construída cotidianamente, aprimorada no dia a dia do terreiro. Cada orixá tem seu prato específico, cada prato, um preparo especial, cada preparo carrega um fundamento e cada fundamento fortalece as relações de quem cozinha e os orixás. Não

²⁰ Cozinha: compartimento, em qualquer edificação, onde se preparam alimentos. Local tradicionalmente reservado aos negros, compõe a expressão “pé na cozinha”, aplicada a pessoas de origem africana longínqua (seu uso pode ser exemplificado por esta frase: “Fulano tem um pé na cozinha”. LOPES, 2011, p. 219.

²¹ Ver: INSTITUTO DE PESQUISA ECONOMICA APLICADA. *Retrato das Desigualdades de Gênero e Raça*. 4 ed. Brasília: Ipea; ONU; SPM; SEPIR, 2011.

²² O Decreto 6.040, de 7 de fevereiro, institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. A partir desta política, [...] povos e comunidades tradicionais passaram a ser definidos como os grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição. BRASIL. *Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007*. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília: Presidência da República, 2007, p. 15.

²³ Aqui refere-se ao modo de preparar os alimentos e sua relação com o sagrado.

basta cozinhar os alimentos que são relacionados com cada orixá: desde o recipiente no qual são preparados até a forma com que se mexe a colher já se verifica uma relação sagrada. Os cheiros, os gostos, os temperos, tudo isso também tem uma estrita relação com cada entidade do panteão negro-africano aqui ressignificado e amalgamado no solo brasileiro.

As religiões de tradição de matriz civilizatória africana e afro-brasileiras carregam consigo peculiaridades regionais que são facilmente observadas de acordo com o local em que se situam. Um exemplo dessa percepção se dá quando observamos os alimentos que são consagrados ao orixá Ogum - Ògún²⁴. No Batuque do Rio Grande do Sul, uma oferenda para Ogum quase que invariavelmente terá um churrasco de costela. Já no candomblé, particularmente na Bahia e no Rio de Janeiro, o feijão tem destaque nas oferendas para este orixá. Não obstante, as variações do preparo destes alimentos também se dão de acordo com a intenção com a qual se prepara o mesmo e ainda de acordo com o funcionamento de cada terreiro²⁵.

Comer, em uma comunidade de terreiro, significa necessariamente compartilhar. Comer também é um ritual, ao ingerir um alimento que foi preparado com carnes que foram consagradas a um orixá, estamos ingerindo à²⁶. Estamos colocando para dentro de nossos corpos a energia e a força desse orixá. É por isso, que no terreiro, sempre há comida, sempre há fartura, sempre há comunhão entre a comunidade e seu entorno. As comidas, ao serem partilhadas, oferecem a cada pessoa o sentido de estar em e ser comunidade- o sentido do pertencimento. Como refere Tat'etu Arabomi, sacerdote do terreiro de candomblé Bakise Bantu Kasanji, em Mateus Leme, Minas Gerais, em seu depoimento sobre o papel do alimento nos terreiros e sua relação com a comunidade do entorno.

Tudo começa e acaba com comida, tudo começa e acaba com os cânticos, porque para nós aqui os cânticos são primordiais, a gente canta para morrer, canta para nascer, canta para acordar de manhã, canta para dormir, tudo é cantado no candomblé [...] então essa é uma importância muito grande para nós, da

²⁴ Ògún, originador dos minerais e das montanhas. Simboliza o desenvolvimento da tecnologia, o segredo da transformação do minério em metal, a passagem da Idade da Pedra para Idade de Metais. Com sua espada, ele abre o caminho do desconhecido, concorrendo para o bem-estar da comunidade o avanço da humanidade. LOPES, 2011, p. 505-506.

²⁵ Segundo refere o antropólogo Jose Jorge de Carvalho, o povo de santo, entre todos os povos tradicionais brasileiros, o que melhor conseguiu articular-se nacionalmente, preservando as diferenças rituais e cosmológicas que distinguem e singularizam cada terreiro, porém sem deixar de afirmar uma identidade única reconhecida em todo país: o povo de santo, ou povo de axé. CARVALHO, 2011, p. 40.

²⁶ Força que permite realização da vida, que assegura a existência dinâmica, que possibilita os acontecimentos e as transformações. LOPES, 2011, p. 85.

alimentação, de alimentar, de preparar essa comida, de comungar com essa comida, de distribuir essa comida para a comunidade²⁷.

O gosto forte do dendê, a doçura do mel, a maciez das canjicas, os paladares de cada elemento de uma comida de santo²⁸, fazem referência aos orixás. Como expressa, Mameto Nangetu, dirigente do Instituto Nangetu, em Belém do Pará, membro do Comitê Nacional da Diversidade Religiosa e conselheira de cultura de religiões de matriz africana.

Eu acredito muito que o inquice, o caboclo, o orixá, ele vem pelo aroma, aquilo muito cheiroso, para ele receber [...] Então eu tenho que fazer o melhor para dar para minha mãe, peixe, bem bonito, assado na folha da banana, com muito azeite doce, camarão, mas bananeira é uma planta que já está quase em extinção dentro da cidade e a gente precisa plantar porque a banana é muito importante pra nós. Então os deuses atendem os pedidos, quem está pedindo saúde, amor, trabalho. Porque quando se dá, tem que se dar o melhor²⁹.

Como não se lembrar da força de Xangô-Şàngó³⁰ ao comer um bom amalá³¹? Encorpado, grosso, avermelhado pelos temperos de seu molho! Ou então, quando comemos a canjica amarela, tenra e doce como os encantos de Oxum- Ọşun³²? Quando comemos um prato consagrado a um orixá, o fazemos com respeitabilidade, muitas vezes em pé e sempre com as mãos, dispensando o uso de talheres como objetos intermediários entre nosso sentido e o sabor da comida. Ao ingerir o alimento sagrado, podemos suplicar aos orixás, pedir força a eles, agradecer uma conquista, reforçar os desejos mais profundos do nosso ser. É comendo e cozinhando que conquistamos tudo àquilo que nos é relevante e de acordo com o merecimento. Essas conquistas dependem, obviamente, de ofertar aos nossos orixás aquilo que é do seu (s)agrado, da sua essência. Logo, jamais colocaremos dendê em prato

²⁷ SECRETARIA de Avaliação e Gestão da Informação; SECRETARIA Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Pesquisa socioeconômica e cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros – síntese de resultados. In: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Alimento: Direito Sagrado*. Pesquisa socioeconômica e cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros. Brasília: Gráfica Brasil, 2011, p. 144.

²⁸ Comida preparada para reverenciar as entidades cultuadas no terreiro ou natureza.

²⁹ MAMETO NANGETU. *Mansu Umbando Keke Neta*. Instituto Nangetu, 2011.

³⁰ Şàngó, grande e poderoso orixá iorubano, senhor do raio e do travão. Segundo alguns relatos tradicionais, é uma divindade superior, tendo participado da criação como controlador da atmosfera. LOPES, 2016, p. 713.

³¹ No Batuque, pirão de farinha de mandioca que serve como conduto para o molho de mostarda com carne da costela do carneiro. Serve numa gamela rodeado de seis ou doze bananas.

³² Orixá das águas doces, da riqueza, da beleza e do amor. Segundo alguns relatos tradicionais, é divindade superior, tendo participado da Criação como provedora das fontes de água doce. LOPES, 2011, p. 521.

para Oxalá - Òṣàálá³³, que não suporta o azeite, ou ainda o mel, em um prato para Xapanã - Ṣànpònná³⁴, que detesta esse alimento.

A comida para o povo de terreiro é tão importante, que algumas não podem ser preparadas fora de ocasiões específicas que se articulam num modo de fazer intrinsecamente vinculado a uma concepção baseada na prática e na experiência, envolvendo mais profundo da arte de viver e de morrer, que se estabelece por uma cadeia de forças vitais hierarquizadas de acordo com a interação de tudo que existe na natureza. Assim como o nascimento, num terreiro, é motivo de festa, de comida, também por ocasião da morte, do retorno à massa mítica de origem, há comida e celebração. Os ritos fúnebres nas religiões de matriz africana e afro-brasileiras envolvem o comer e o beber e o que comemos nesses momentos não comemos em outros, pois é um momento de nobreza, ou seja, rito de passagem à ancestralidade³⁵. O respeito à ancestralidade é fundamental em nossas práticas, logo a comida que se relaciona com este momento se destaca e se preserva criteriosamente como pressuposto civilizatório existencial, não sendo permitida a sua ingestão fora dessas ocasiões.

Arte de comer: direito sagrado

Alimentar-se é purificar-se, é preparar o corpo e a alma para as graças dos orixás, é estar em comunidade, é compartilhar e partilhar. Para o povo de terreiro, comida não é apenas gastronomia ou folclore. Comida é a tradição, comida é o sagrado, comida é o axé que se renova, multiplica e se fortalece em cada bocada. O povo de terreiro se fortalece através do encontro sagrado com o alimento e é por isso que dizer todo prato é sagrado estamos nos remetendo ao alimento do ori³⁶. Fortalecer o ori é condição necessária para buscar o equilíbrio entre o ser e o não ser, frente ao complexo arcabouço civilizatório da tradição de matriz africana. As exigências são ritualísticas, pois toda ação é ritualística e o

³³ Òṣàálá é o criador da humanidade e sua tarefa é dar forma aos seres humanos, ainda no útero, antes de nascerem. LOPES, 2016, p. 521. Òrúnmilà Dono da escrita, é tido como um erudito, um sábio. É aquele que detém todos os segredos de como os seres humanos foram feitos. LOPES, 2016, p. 518.

³⁴ Ṣànpònná, o orixá que espalha e cura a varíola, muito temido por sua severidade. Por causa dessa severidade os iorubanos evitam chamá-lo pelo nome. LOPES, 2016, p. 714.

³⁵ O ancestral é venerado porque deixa uma herança espiritual sobre a terra, contribuindo assim para evolução da comunidade ao longo de sua existência. LOPES, 2016, p. 59.

³⁶ Na tradição dos orixás, denominação da cabeça humana como sede do conhecimento e do espírito. Também, forma de consciência presente em toda a natureza, inclusive em animais e plantas, guiada por uma força específica que é orixá. LOPES, 2011, p. 515.

que tem que se manter sagrado é a combinação de saberes tradicionais preservados e amalgamados no lugar onde toda experiência está conectada com uma ampla rede entre os seres vivos e toda a natureza.

O ato de dar de comer ao ori significa estar preparado para o encontro com o divino e implica no despertar do conhecimento anterior na experimentação de tudo que a terra oferece, pois ao nosso redor está tudo aquilo que precisamos. Ora, o preparo do alimento também é ritualístico e isto requer uma combinação que demanda o movimento articulado de vários elementos que compõe a concretude do fazer e do saber fazer, numa comunidade tradicional de matriz africana e afro umbandista. E é essa combinação que se consubstancia, conforme relata Jose Jorge de Carvalho, como fonte de segurança alimentar e rede de circuitos econômicos e comunitários, sustentada no alimento como um direito sagrado, que se organiza enquanto economia do axé.

Para fortalecer o ori é preciso alimentos – frutas, doces, pratos preparados, pratos frios, pratos quentes, pratos cozidos, pratos crus, condimentos: é preciso roupas, vestes especiais, esteiras, braceletes, lenços, enfeites que não se compram, mas que são feitos à mão. Para fortalecer e celebrar os orixás e seus equivalentes, é preciso tudo que o ori exige mais sangue vivo de animais sadios, em uma tipologia variada que não pode ser atendida pela pecuária de grande escala, porem depende de um circuito de produtores de pequena escala; é preciso também uma variedade ainda maior de comida, conformando um dos saberes gastronômicos mais complexos (se não o mais complexo) do país³⁷.

A relação entre o povo de terreiro e a produção da grande indústria não se configura no axé e, portanto, não podem ser oferecidos aos orixás, ao ori ou aos ancestrais. Temos verificado que além do desrespeito em relação à procedência dos produtos a serem consumidos, o preço abusivo cobrado pelos fornecedores, ainda nos deparamos com a comercialização enganosa dos produtos, desrespeitando princípios civilizatórios no trato do sagrado, por exemplo, pote de mel escrito no rótulo: apenas para uso religioso ou não deve ser consumido por humanos. O que isso significa para os vivenciadores de religiões de tradição africana e afro-brasileira? Para nós o uso religioso está intrinsecamente ligado à cadeia alimentar do povo de santo, pois somos aquilo que comemos e o que comemos é sagrado; não existe diferenciação entre o que alimenta o orixá do que alimenta nosso corpo. Se não serve para consumo humano também não serve como comida de santo.

³⁷ CARVALHO, 2011, p. 55.

O dendê, que ativa a sabedoria e a consciência do tempo, a ser servido no amalá do Xangô é o mesmo servido no acarajé da Iansã- Yánsàn³⁸ que será compartilhado com os humanos. O quindim que ofertamos para Oxum é o mesmo que será colocado na mesa para ser degustado pelas crianças durante o ritual da festa a elas consagrado. O prato de canjica enfeitado com lascas de coco e mel para agradar a Oxalá é o mesmo saboreado aos bocados e utilizando as mãos, instrumentos chave para o coração, como as crianças no seu primeiro encontro com o EU, que registram com a mão o tempo contido no espaço. A lâmina que sangra a cabrita para alimentar o ori é a mesma que mantém o equilíbrio do sistema de cultivar a terra, os rios, as montanhas e tudo que está na natureza, na perfeita relação sagrada de que de morte se vive, seja do animal, do vegetal ou do mineral.

Considerações finais: O que alimenta meu ori também alimenta meu povo

Comer é uma arte e esta arte é sagrada, tão sagrada que cura dores físicas e espirituais por ser compartilhada pelas divindades, pelos seres humanos vivos e não vivos e por todos os elementos da natureza. Essa arte faz com que o preparo das comidas seja o resultado da criação e da interação das forças vitais, sejam animais, vegetais ou minerais, ou seja, a mesma cabrita que já teve cria e alimenta ori também alimenta o corpo e a alma do povo que congrega a comunidade, como a mãe que amamenta seus filhos depois do sacrifício do parto.

A comida em um terreiro é a parte essencial do sagrado. Logo, por ser assim, necessita ter uma procedência segura, livre de transgênicos, agrotóxicos e venenos. Os alimentos carregam consigo força vital, portanto, é necessário que tenhamos políticas públicas efetivas de segurança alimentar para os terreiros, construídas pelo povo de terreiro em consonância com o poder público, mas, sobretudo, a partir da vivência de quem pratica as religiões de matriz civilizatória africana e afro-brasileira.

Em um terreiro, a comida alimenta não só o corpo, mas também a alma. É um ponto de conexão entre matéria e espírito. E esse ponto necessita ser seguro para garantir a própria manutenção da vida saudável, pois tudo que há na natureza é potencialmente saudável, mas nada que seja em excesso contribui para o bem-estar e o equilíbrio das forças do Universo. Portanto não existe vilões na cadeia alimentar tradicional do povo de terreiro.

³⁸ Yánsàn, orixá feminino do panteão iorubano; do ioruba Iyámésàn, “a mãe transformadora em nove”. LOPES, 2016, p. 341.

O que viola a segurança alimentar, em especial, das comunidades tradicionais de matriz africana é a apropriação do seu território e a inserção de componentes e métodos prejudiciais à sua força vital e a ineficácia do poder público em efetivar políticas de acesso aos bens e serviços necessários para melhoria das condições de vida do povo de terreiro.

Às vezes!

Referências

ANJOS, Jose Carlos Gomes dos. A Filosofia Política da Religiosidade Afro-brasileira como Patrimônio Cultural Africano. *Debates do NER*, Porto Alegre, ano 9, no. 13, p. 77-96, jan./jun. 2008.

BONFIM, Vania Maria da Silva. A Identidade Contraditória da Mulher Negra Brasileira: bases históricas. In: NASCIMENTO, Elisa Larkin (Org.). *Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora*. São Paulo: Selo Negro, 2009.

BRASIL. *Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007*. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília: Presidência da República, 2007.

CARVALHO, José Jorge de. A economia do axé: Os terreiros de religião de matriz afro-brasileira como fonte de segurança alimentar e rede de circuitos econômicos e comunitários. In: MINISTÉRIO do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Alimento: Direito Sagrado*. Pesquisa socioeconômica e cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros. Brasília: Gráfica Brasil, 2011.

CORREA, Norton. *O batuque no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Ed. Da Universidade/UFGRS, 1992.

ESCAVADOR. *Jairo Pereira de Jesus*. Disponível em: <www.escavador.com/sobre/8383879/jayro-pereira-de-jesus>. Acesso em: 22 dez. 2017.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – Assembleia Legislativa. *Decreto nº 51.587, de 18 de junho de 2014*. Dispõe sobre a criação, a composição, a estruturação, as competências e o funcionamento do Conselho do Povo de Terreiro do Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Palácio Piratini, 2014.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONOMICA APLICADA. *Retrato das Desigualdades de Gênero e Raça*. 4 ed. Brasília: Ipea; ONU; SPM; SEPPPIR, 2011.

JESUS, Jayro Pereira de; BARONI, Vera Regina Paula. A luta por reconhecimento, reparação e direitos. In: MINISTÉRIO do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Alimento: Direito Sagrado*. Pesquisa socioeconômica e cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros. Brasília: Gráfica Brasil, 2011.

LOPES, Nei. *Enciclopédia brasileira da diáspora africana*. 4 ed. São Paulo: Selo Negro, 2011.

MAMETO NANGETU. *Mansu Umbando Keke Neta*. Instituto Nangetu, 2011.

NOSSO MANTO DE OXALÁ. *A Iniciação, a Feitura ou Aprontamento*. 24 nov. 2011. Disponível em: <<http://mantodeoxala.blogspot.com.br/2011/11/iniciacao-feitura-ou-aprontamento.html>>. Acesso em: 22 dez. 2017.

SECRETARIA de Avaliação e Gestão da Informação; SECRETARIA Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Pesquisa socioeconômica e cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros – síntese de resultados. In: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Alimento: Direito Sagrado*. Pesquisa socioeconômica e cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros. Brasília: Gráfica Brasil, 2011.