

Pai Cido d'Òsun Eyin

Açaçá: Onde tudo começou

Histórias, vivências e receitas das cozinhas de Candomblé



Mo Juba

Agradecimentos

A Pedro Paulo de Sena Madureira, sempre. A Fernanda Procópio, por sua arte. A Vilson Caetano de Souza Júnior, por suas palavras. A todos, pela amizade.

Axé

PAI CIDO

Apresentação



Há cinco anos, quando realizava uma pesquisa sobre as comidas dos orixás, que resultou na dissertação de mestrado intitulada *Usos e abusos da mulheres de saia e do povo do azeite*, defendida na PUC-SP, entrevistei o babalorixá Cido de Oxum. Chegando ao Ilê Dara Axé Oxum Eyin, encontrei-o pilando cascas de inhame para preparar uma comida ritual dedicada a Xangô,

comida sobre a qual falava com orgulho: “aprendi na África”. Na ocasião, duas frases de Pai Cido marcaram meu trabalho: a afirmação de que “vivemos numa panela” e outra, “a mulher cozinha com a mesma excelência com que dá à luz”.

A primeira frase remete à visão do Universo como um todo interligado, cuja representação mais significativa é o *igbà* - cabaça - símbolo da união entre o *aiyé* e o *ò.run*. E o que é a vida senão a interação de matérias ancestrais? Sábias foram as mãos que, ao reelaborarem a Tradição dos Orixás no Brasil, guardaram as chamadas “coisas de fundamento” em sopeiras, travessas, pilões, gamelas, bacias e tantos outros. Por meio da segunda afirmação, o babalorixá, ao demonstrar os vínculos constitutivos da mulher com as comidas rituais, permitiu-nos pensar esta mesma mulher como universal, associada às Grandes Mães, forças criativas que controlam as mais diversificadas formas de vida no Universo.

Recebi o convite para escrever algumas palavras sobre este trabalho com muita alegria, pois sabia que teria a oportunidade de ampliar e aprofundar algumas informações sobre os “de comer” - expressão baiana - dos orixás. O convite logo me remeteu à lista que a ialorixá Eugênia Anna dos Santos (Mãe Aninha) enviou a Édison Carneiro no ano de 1937, por ocasião do II Congresso Afro-Brasileiro, realizado em Salvador (BA). Não pelos pratos, mas pela seriedade e descrição com a qual discorreu sobre algumas das comidas rituais de sua casa, o Ilê Axé Opô Afonjá, características essas repetidas neste trabalho, pois seu autor sabe que as comidas-de-santo são algo de foro íntimo de cada terreiro.

Açaçá, onde tudo começou, antes de ser um livro para ensinar a fazer comidas de orixá, é um trabalho que nos permite refletir sobre elas. Talvez seja por isso que se chame *Açaçá*, a porção guardada na folha de bananeira que, mesmo depois de desembulhada, continua encerrando uma série de segredos. O livro nos propõe, assim, fazermos uma viagem que começa no mercado, entendido como o local em que se inicia a complexa elaboração das comidas de orixás.

Além destas reflexões, o autor dá noções da cozinha ritual como lugar de sacrifício, descreve algumas interdições e relata sua importância como local privilegiado de transmissão de conhecimento, protegido dos olhares curiosos pela atenta “velha que cozinha”, a *Iyá Basé*.

O trabalho do babalorixá Cido de Oxum, além de demonstrar a importância do comer e do não comer, faz uma clara distinção entre as comidas de azeite (entendidas como comidas baianas) e as comidas de orixá, preparadas por meio de um rigoroso ritual - prescrito pela tradição de cada casa, ou pelos próprios ancestrais africanos através do jogo de búzios -, que se inicia no mercado e culmina com as palavras de encantamento balbuciadas sobre elas e as rezas ditas aos pés dos orixás em seus respectivos locais de culto.

Como sugere o próprio autor, este não é um livro de receitas, mas que inclui receitas. Eu acrescentaria: é um livro de histórias de vida, no qual as “comidas de preceito” estão presentes. Trata-se da descrição de modos e maneiras de preparar algumas comidas rituais, acrescida de passagens do cotidiano, experiências concretas que incluem singularidades vividas pelo autor. É isso o que faz deste livro algo vivo.

Também é um trabalho de pesquisa. Através de sua narrativa, Pai Cido de Oxum fornece um minucioso material etnográfico, que contém desde aspectos mais gerais até sutilezas como os enfeites de papel crepom, utilizados para decorar caixas de sapatos que serviam de oratórios para o transporte dos santos, passando pelos diferentes sentidos impressos na comida ritual pelo azeite-de-dendê.

Açaçá, onde tudo começou é um livro de sonhos, cores e sabores. Sonhos, por se prestar como muitos outros a várias interpretações e a uma série de significados. Cores, pois nos permite visualizar, através de histórias, desde a alvura das comidas de Oxalá até o dourado do azeite-de-dendê em todas as suas variações. Sabores, porque não apenas nos permite comer, mas pensar em fatos do cotidiano em que conservações, recriações e invenções alternaram-se na colher de pau de um filho de Oxum, ancestral que domina os segredos e os truques do fogão, permitindo que a humanidade continue estabelecendo relações com os orixás, trazendo-os à terra a fim de que, comendo com eles, mantenham a vida.

Boa leitura, bom apetite e boa sorte!

*Prof. Dr. Vilson Caetano de Souza Júnior**

* Antropólogo, doutor em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Professor de História da Comida na Cultura Brasileira da Universidade Católica de Salvador. Coordenador do Núcleo de Pesquisa e Extensão da Faculdade de Educação de Serrinha - Campus XI - da Universidade Estadual da Bahia. Elemaxó do Ilê Dara Axé Uxum Eyin.

Prefácio

“Minha sede não é fazer livro,
minha sede é fazer História.”

Pai Cido d'Òsun Eyin



A culinária africana preservada nos terreiros de Candomblé sofreu, ao longo dos anos, uma série de modificações. Novos temperos e ingredientes foram introduzidos, os modos de preparar alteraram-se, mas nem por isso os homens deixaram de dividir sua mesa com os orixás e muito menos os orixás deixaram de dividir seu

alimento com os homens.

Na cultura afro-brasileira, a comida é mais um dos símbolos presentes na organização social do grupo. Oferecer um alimento a um orixá, ou dividir o próprio alimento com os deuses, é, antes, uma ação social e, como tal, é dotada de significados, possuindo uma dimensão simbólica.

Ao símbolo, está associado o ritual, ou seja, a norma que regula o comportamento diante do sagrado. O ritual só faz sentido porque um símbolo sempre o precede, comprovando que as normas, os rituais, possuem um valor simbólico, estando, pois, repletos de significados e balizando o convívio harmonioso entre os homens e seus deuses.

Assim tem sido ao longo dos séculos nos Candomblés e nas casas humildes da Bahia, onde farofa de azeite não é necessariamente a comida de Exu, mas a base da alimentação. As comidas-de-santo já compõem o imaginário do povo baiano, ajudando a construir sua História e suas histórias.

Nasci na Bahia e sei exatamente o que é fome, portanto conheço o exato significado de arriar uma comida aos pés do orixá. Não é nada fácil ver o dia passar apenas com um pirãozinho de farinha, sem nenhuma perspectiva, sem a menor esperança. Este é só um exemplo da pobreza na Bahia, imaginem o que não era a escravidão. Tudo o que é raro, escasso, torna-se sagrado, pois o valor é atribuído às coisas que nem sempre temos, às raridades. Ainda assim, o negro dividia o pouco que tinha com seus orixás, para que o pouco nunca lhe faltasse.

É claro que uma pequena porção de angu não seria suficiente para matar a fome de tanta gente, quanto mais dividindo com as divindades, mas o ato de oferecer não implica necessariamente dividir. É um convite para que os deuses aceitem comer com os homens, abençoando o alimento e providenciando a refeição do outro dia. A ausência da comida apaga a rotina da vida das pessoas, que passam a viver um dia de cada vez, não pensando nas incertezas do dia seguinte.

Este é o nosso referencial, para que valorizemos o alimento e saibamos dividi-lo com os deuses, sem avareza ou mesquinhez. No Candomblé, homens e divindades sentam-se à mesa juntos, com abundância ou penúria, dividem a comida e as angústias. Por isso os negros sobreviveram à escravidão, por isso os desvalidos sobrevivem à pobreza. Diante da fome, a fé pode até balançar, mas não se abala. Felizmente, a fome é uma realidade distante de nossas casas, mas está muito longe de ser erradicada de nosso país ou do mundo. Os orixás proporcionam as fontes de sustento, mas os homens são cruéis e mesquinhos na hora de dividi-las. E a má distribuição - da comida, dos recursos, da renda - vem produzindo cada vez mais excluídos, escravos da fome e do desamor.

Não podemos fechar os olhos para o problema, não devemos encarar a fome como algo distante, fora do nosso universo. Uma criança que revira uma lata de lixo para alimentar-se é problema meu e de todos nós, que nada temos feito para mudar este quadro e seguimos inertes em nossa cultura de desperdício e ostentação. Um pedaço de pão não resolve o problema da fome, ensinar a pescar sempre foi melhor do que dar o peixe, mas quem tem fome realmente tem pressa.

Nos terreiros, a realidade, desde sempre, é outra e há centenas de anos se tem observado, com o devido registro, a fartura das casas de Candomblé e a riqueza de seus cardápios. Não há festa de Candomblé que termine sem comida. A comunhão se dá em termos reais e simbólicos, pois o mesmo caruru com arroz e galinha da terra que mata a fome dos homens, antes foi oferecido aos orixás que a partir de então passam a dividir a mesa e a compartilhar da alegria de seus filhos.

No universo religioso e mágico dos Candomblés, o alimento fortalece o corpo e o espírito. Em torno das cozinhas se contam histórias de vida e da vida que agora tenho oportunidade de registrar, para que sirvam de exemplo e de alento, para que sejam seguidas.

Que este trabalho seja visto com os olhos do bem, do amor e da dignidade!

Salve Oxum!!!

Pai Cido d'Òsun Eyin

Introdução



“Fazendo e saboreando esses pratos vocês estarão se tornando ainda mais próximos de Quincas Berro d’Água, de Coroca, de Pedro Bala, de Maria Clara e de mestre Manuel, de dona Flor e de seus dois maridos: Vadinho e Teodoro; de Oxum e de Oxóssi... de Pedro Archanjo e da gente da Bahia.”

Paloma Jorge Amado Costa

Este livro retrata histórias e vivências construídas a partir das comidas-de-santo ou da percepção da importância do alimento no cotidiano das casas de Candomblé ou de qualquer pessoa que, independentemente da crença religiosa, reconhece no ato de comer mais do que a satisfação de uma necessidade fisiológica, pois, inserida no universo da cultura, a comida adquire significados múltiplos que variam ao prazer de cada povo, de cada grupo social.

Impossível negar a importância da comida nos cultos afro-brasileiros. Elo fundamental entre os homens e as divindades, as comidas-de-santo configuram-se como um dos aspectos básicos do Candomblé, uma vez que seu preparo e seus usos envolvem rituais complexos, que despertam forças poderosas e possibilitam um contato imediato com o sagrado.

São justamente essas experiências concretas que pretendemos explorar, fugindo dos modelos clássicos

dos livros sobre comida que comumente não vão além do receituário de pratos típicos ou de simpatias que envolvem a comida. No Candomblé, o alimento é parte do ritual e, mais importante, pertence ao domínio do sagrado. Por isso, devemos rejeitar a ‘folclorização’ das oferendas e não podemos, de forma nenhuma, desconsiderar que seu aprendizado implica, outrossim, a compreensão dos ritos e dos significados religiosos que as comidas possuem.

Sendo assim, nos primeiros capítulos são abordados aspectos gerais referentes ao preparo e aos cuidados que devem ser dispensados às comidas. Trata-se de ratificar a importância do rito e dos elementos que fazem parte da culinária do Candomblé, diferenciando-a da cozinha baiana, que apresenta muitas vezes os mesmos pratos, mas está quase sempre despojada da intenção de servir uma divindade. Algumas comidas, como o acarajé, mesmo quando preparadas para o comércio nas ruas de Salvador, se fazem acompanhar de certos preceitos e, de qualquer forma, a cozinha, de Candomblé ou não, é sempre um espaço de rituais. Portanto, ao falar sobre os ingredientes, temperos e modos de preparar; sobre o mercado, a cozinha e a comida especificamente, tentamos transmitir significados sutis, mas extremamente relevantes, muitas vezes despercebidos e até ignorados.

Na sequência, as comidas de cada orixá são apresentadas, mas antes é contemplada a comida de todos os orixás, imprescindível em qualquer ritual: o acaçá, que dá título e inspiração ao livro. Este prato, que é o mais importante do Candomblé, tem sofrido uma série de negligências, pois poucos conhecem os fundamentos que encerra e o valor de seu oferecimento.

E continuamos nesta viagem de sabores e cheiros, destinando um capítulo a cada orixá, expondo a relação do deus com sua comida votiva e com os ingredientes que compõem seus pratos. É um festival de cores e gostos, ilustrado por histórias vivenciadas ao longo de uma trajetória totalmente dedicada ao Candomblé e à arte de sua culinária, mas é também um relato dos que sofrem com a escassez do alimento e a fome, dos desvalidos: sem pão, sem compaixão. Como o foram os negros na época da escravidão, mas que nem por isso deixaram de dividir seus angus ou sua farinha-de-guerra com os deuses. Prova disso é que o Candomblé sobrevive até hoje.

Dividir o alimento com os deuses é prática comum em inúmeras culturas, bem como convidar os deuses para comer com os homens. Em civilizações antigas, muitos rituais visavam ofertar parte da colheita às divindades, queimando os grãos em “fogueiras santas”, jogando-os nos rios ou simplesmente separando a primeira parte como forma de gratidão. Não vai longe o tempo em que o patriarca sentava-se à cabeceira da mesa e fazia a oração agradecendo pela comida e, não raro repreendia os filhos para que o silêncio perdurasse, lembrando que na hora da refeição Deus estava presente.

Comida é fonte de vida e saúde, é fundamental. Não há quem possa viver sem se alimentar, mas existem, infelizmente, os que se alimentam com precariedade, os que não comem o suficiente sequer para suportar o peso de seus corpos. Alguns comem com fartura e desperdício, outros não têm nenhuma opção e passam pela vida sem conhecer os prazeres da boa mesa. Esse não é, definitivamente, o caso dos que conhecem as cozinhas e as mesas das casas de Candomblé, sempre fartas, com a graça dos orixás. E para os que não conhecem, mas querem prestar-lhes culto, compreendendo a função de cada comida, ou que simplesmente pretendem experimentar o alimento dos deuses, este livro contém um apêndice bastante prático com as receitas e os usos das comidas-de-santo mencionadas.

Nada se compara, contudo, à grande honra de comer com os orixás, de compartilhar de sua mesa. E aqui estão as histórias de pessoas que dividiram o próprio alimento com os deuses e que aceitaram o convite para com eles comer. A comida garantiu a felicidade, a saúde, o bem-estar de muita gente, mas garantiu sobretudo sua presença constante na mesa dos que nunca deixaram de agradecer aos orixás pelo pão de cada dia.



[Na versão em PDF, para ouvir os *orin* (cantigas de louvação), clique nas imagens principais dos capítulos e depois, quando for o caso, em <Open with/Music Player for Google Drive>]

[Na versão em PDF, para ver os vídeos, clique nos *links* abaixo das imagens ou ainda copie e cole a URL em seu navegador.]

O mercado, a cozinha e a comida: cumpra-se o rito



“Os santos africanos (...) puderam, outra vez, comer suas comidas no Brasil. Elaboradas, requintadas na forma, no ordenamento do preparo, ou na simplicidade aparente de um despojamento prescrito pelo mito.”

Vivaldo da Costa Lima



*Saudades da Bahia
(Dorival Caymmi e
Tom Jobim)*

O mercado é um espaço público e sacralizado. A cozinha, não menos sagrada, é um espaço restrito, particular. Mais uma vez, estamos diante de contradições aparentes: de um lado um ambiente destinado ao povo, pronto a servir à coletividade; de outro, um espaço concernente a poucas pessoas, muitas vezes interditado a alguns membros da própria comunidade. Todavia, tudo o que se ‘opõe’ no Candomblé configura-se, na verdade, como complemento, especialmente porque no universo religioso afro-brasileiro cada passagem encerra em sua essência um ritual, que no caso das comidas-de-santo diferencia a oferenda dos deuses do alimento dos homens.

No Candomblé, o ritual começa no mercado, prossegue na cozinha e culmina com a oferenda da comida aos pés do orixá. É fundamental que se cumpra o rito, pois só dessa forma a condição de adentrar o universo do sagrado é mantida. O mercado, a cozinha, a comida e o ato de oferecê-la introduzem um ser no sagrado, ensinando e disciplinando os valores e as crenças que construíram e direcionam a religião.

Quando um espaço, um objeto, um ser surge com certa frequência no mito, denota que sua importância

histórica e social é maior do que podemos supor. No caso do mercado, não obstante sua presença marcante no desenvolvimento de importantes civilizações, vale ressaltar seus aspectos mágicos e divinos, que o inserem como um cenário sagrado nas histórias dos orixás e dos homens.

Os *oriki* não deixam de relatar as célebres passagens de Ogum e Iansã pelos mercados da África; Xangô e Oxum também desfilaram sua elegância, esbanjando dinheiro e beleza; já Exu foi parido na feira e quem quiser conhecer sua essência precisa obrigatoriamente passar pelo mercado: que revela segredos inusitados, que ensina e propaga a religião dos orixás.

Como se sabe, qualquer rito que se processe no Candomblé começa por Exu: o primogênito do universo, mensageiro dos orixás, propiciador e propulsor do axé. Exu é também dono do mercado - *Olójô* -, a quem se deve pedir licença para percorrer as vielas estreitas, divididas por barracas dos mais variados produtos, que compõem a feira de São Joaquim e outras tantas de Salvador e, num passado distante e presente, os mercados de Abomey, Ifé, Kêtu, Ibadan e de tantas outras localidades da África Negra.

Ir ao mercado, para quem é de Candomblé, não é simplesmente percorrer o lugar em que se comerciam gêneros alimentícios e outras mercadorias. É uma romaria, um ritual. O mercado é a porta de entrada ao mundo sagrado dos orixás, visto que, ao repetir os gestos de nossos deuses e ancestrais, ou seja, ao cumprir um ritual que em sua essência encerra a intencionalidade de repetir os gestos iniciais, retornamos a um passado imemorial, revivemos a história passamos a fazer parte do sagrado. Portanto, ir ao mercado é uma obrigação, um ritual que, entre outras coisas, objetiva repetir o ato criador que introduz um ser na dimensão do sagrado, que o faz vivenciar hoje o passado histórico imemorial de seus orixás, antepassados e ancestrais.

Os mercados, especialmente os de Salvador e alguns outros do Rio, de São Paulo e do Recife, tornam ainda mais evidente a religiosidade afro-brasileira. O diferencial é que o comércio que se estabelece volta-se quase que exclusivamente a artigos destinados ou que também servem ao Candomblé. Mais do que isso, a clientela vai à procura de



mercadorias para fins religiosos, atribuindo àquele ambiente significados especiais que fazem dele um espaço sagrado, uma ‘propriedade’ do povo-de-santo. Sendo assim, percebe-se que a intencionalidade de pronto determina o rito, e o ritual, por seu turno, encerra sempre uma intenção, nem que seja rememorar o mito.

A Bahia não é a África, mas é sem dúvida um pedaço de lá. Quem cresceu percorrendo as feiras e mercados da Bahia e mais tarde tem a oportunidade de conhecer os mercados africanos, da Nigéria ou do Benin, não se vê diante de nenhuma novidade: o comportamento, a forma de mercar, os produtos, as cores e até o cheiro são os mesmos.

Na praça Cairu fica o Mercado Modelo, famoso cartão-postal onde os preços variam de acordo com os sotaques; na praça Primeiro de Maio localiza-se o lendário Mercado das Sete Portas; e em cada extremo da cidade há um mercado, de Itapoã ao Bonfim. Mas nada se compara à feira e ao Mercado de São Joaquim. Ali, a presença de Exu é marcante, a África toda se espelha naqueles metros quadrados de devoção e confusão.

Tome a benção de uma velha senhora nos becos da feira de São Joaquim e ela certamente responderá: “meu pai (ou minha mãe) te abençoe”. Assim se cumprimenta o povo-de-santo, que goza da intimidade de Exu e que, ao atravessar a linha do trem que divide a Avenida Oscar Pontes, saúda Ogum.



Certo, pois, que o mercado é um local público, e isso reitera sua importância social, mas deixa transparecer, por outro lado, aspectos bastante relevantes sobre a forma como as populações africanas e afrodescendentes constroem e vivenciam o sagrado. Por que o mercado tornou-se sagrado? É elementar que os mercados constituam a morada definitiva ou temporária de alguns orixás, mas é bem verdade também que o Candomblé tem o dom de instaurar o sagrado a qualquer tempo e lugar, inclusive nesse espaço.

O ritual começa no mercado para os noviços e para os sacerdotes graduados. As listas extensas dos *ebós* esporádicos e das obrigações fundamentais são como textos sagrados, disciplinadores do rito, da dança que inclui giros bruscos, paradas repentinas, desvios estratégicos, encontros e contatos com íntimos desconhecidos. A negociação, os truques, a banca dos conhecidos, a lábia dos vendedores, tudo isso é parte do ritual. Percorrer a feira é tornar público o pertencimento a este mundo dos

Candomblés, é ratificar uma identidade, é legitimar-se. Se o mercado vê o *abian* comprando os produtos de sua lista, todos que fazem parte daquele ambiente, física ou espiritualmente presentes, homens, orixás e ancestrais, serão testemunhas de que o neófito tornou-se *adosú*, e mais: seus ritos estarão completos.

Ir ao mercado pode não ser um ritual, mas ir ao mercado comprar os produtos que servem aos orixás o é. O que torna um feijão de azeite Omolocum é o rito, ou seja, a intenção e a consciência de que aquela comida servirá a um deus, logo requererá certos cuidados e obedecerá a determinados preceitos, que se cumprem no ambiente restrito e sagrado das cozinhas.

Limitar o conceito de cozinha ao espaço onde se preparam os alimentos, desconsiderando a arte que envolve a preparação da comida e o próprio conjunto de pratos característicos de uma região, especialmente quando se refere à culinária desenvolvida nos terreiros, dificulta sobremaneira a análise dos ritos que a definem como um lugar sagrado.

A cozinha é sagrada enquanto espaço e enquanto ato; é mesmo um santuário, no qual se desenvolve o rigoroso rito, repleto de preceitos e interditos, que por meio da comida aproxima vis mortais da força vital, fortalecendo o vínculo entre o fiel e seu deus.

O ritual, base de todo o funcionamento de um Candomblé, revela-se na cozinha. A cozinha de um terreiro é tão sagrada quanto as casas que guardam os assentamentos dos orixás, por isso as restrições ratificando que nada se sacraliza se não houver a manifestação dos sentimentos, seja por meio de palavras de invocação, do respeito às normas estabelecidas ou das posturas; enfim, a ação reitera a prática da religião, estabelecendo os parâmetros que diferenciam o sagrado do secular.

A transformação de grãos, raízes e frutos no alimento requintado dos deuses acontece na cozinha, que se torna, por assim dizer, um espaço de transição, no qual o rito é cumprido e empresta sentido às ações humanas, conduzindo os homens ao universo sagrado dos deuses e promovendo a interação fundamental entre um orixá e seu filho.

A sacerdotisa encarregada da cozinha chama-se iabassê (*Iyá Basé*), termo que deriva da expressão *Iyá Agbà sé*, que significa “a senhora respeitável que



cozinha”. Ela pode delegar a suas auxiliares diversas funções, inclusive a de preparar a comida dos orixás, mas em qualquer ocasião ela é a responsável diante da autoridade do templo e dos deuses. Os atributos da iabassê incluem o preparo da comida, mas zelar pelo esmero, observar o preceito e, mais importante, presidir o ritual da cozinha é sua tarefa principal.

A comida é essencial, e no Candomblé todo o que é essencial é sagrado. É um veículo de transmissão de axé, que nos alimenta física e espiritualmente, tornando-se fonte e símbolo de riqueza e vitalidade e um elo fundamental entre o *òrun* e o *aiyé* - entre os deuses e os homens.

Em outra oportunidade, apresentamos o Candomblé como uma celebração constante da vida e da natureza. A comida, ao tornar-se sinônimo e distribuidora do axé, acrescenta a esta celebração o princípio básico que rege a religião, qual seja, adicionar e reforçar a força vital. Sendo assim, as peculiaridades concernentes ao ato de comer diferenciam os povos e definem o ritual.

Vemos, pois, que comer é um ritual, talvez o que mais evidencie a relação das pessoas com o sagrado, uma vez que o alimento consagrado é consumido e não se trata, no caso do Candomblé, de saciar a fome, mas de despertar o axé do orixá dentro de nós, ativando a energia vital que nos faz interagir e nos tornar parte do sagrado.

Comida é sempre sinal de abundância, vida e prosperidade, por isso é tão importante na religião dos orixás. Na cultura afro-brasileira, a comida, por pouca que fosse, nunca deixou de concorrer para a união das pessoas.

Um povo só pode ser definido como tal a partir do momento em que compartilha os mesmos valores e sentimentos. Quando se trata de religião, esta condição é indispensável. Servir-se da mesa dos deuses é tomar parte no ritual, fazendo do alimento um ponto de união entre os membros da comunidade e, acima de tudo, estabelecendo o contato harmonioso entre o provisório e o transcendente.

O princípio da reciprocidade norteia todas as relações nas comunidades de Candomblé, inclusive entre as divindades e os homens. Por meio da oferenda ao orixá, o fiel encontra uma maneira de agradecer, doar e garantir alguma coisa em troca. Em síntese, alimentar os deuses é uma forma de garantir o próprio alimento, muitas vezes contribuindo para a manutenção dos ciclos que garantem a vida na Terra, já que a oferenda é um meio de devolver à natureza aquilo que ela tem nos dado.

Em todos os terreiros de Candomblé, a hora da refeição é um momento de confraternização, de alegria. Compartilhar o axé, ou o alimento, é tomar parte da alegria do outro. Contudo, vale dizer, a alegria que permeia os ritos, o regozijo, não deve ser confundida com falta de seriedade.

As histórias sagradas, devidamente guardadas na memória do povo, direcionam o ritual; são elas que prescrevem a prática, determinando as regras e cerimônias que se devem observar. No caso específico do Candomblé, ir ao mercado e cozinhar para os deuses são cerimônias de caráter simbólico, envolvidas pelos preceitos e normas estabelecidos, que inserem num contexto sagrado atos cotidianos e corriqueiros, mas que adquirem outra dimensão quando o propósito é agradar aos orixás. Comer, ou deixar de comer, sempre incluiu um conjunto de práticas consagradas pelo uso e pelas regras, sempre foi um ritual que marca, sobretudo, as especificidades do homem: que transforma seus alimentos principalmente por meio da palavra, da fé e do rito.



Dos ingredientes, temperos e modos de preparar



“... o elemento africano, com sua condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando daí um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excede a justificada fama que precede a cozinha baiana.”

Manuel Querino

Vatapá



Dorival Caymmi

De onde brotam sabores tão especiais, capazes de impressionar o paladar de homens e divindades? Que mágica alquimia se processa nas cozinhas dos terreiros de Candomblé? Que elementos e alimentos compõem esse universo maravilhoso, que mistura sem pudor sagrado e secular, que convida deuses e homens a servirem-se da mesma mesa?

As cozinhas de Candomblé estão longe de se configurarem simplesmente como o espaço da casa em que

se preparam os alimentos. São, acima de tudo, espaços de transmissão de sabores e saberes, onde os segredos mais bem guardados são descerrados diante de olhares atenciosamente dissimulados.

Os orixás compartilharam da cozinha do escravo, comeram com eles angus e farinha seca - e jamais os rejeitaram -, conheceram a miséria e a fome, os horrores da escravidão. Sobreviveram e legaram a seus descendentes iguarias variadas, resultados de misturas surpreendentes de condimentos, raízes, grãos, frutos e azeite - muito azeite dourado. Riquezas inigualáveis, criativamente preservadas, escondidas sob as saias longas das quituteiras de iaiá; ouro escondido nas carapinhas de Chico Rei e de outros estrategistas negros, que souberam impressionar seus senhores nas artimanhas do amor, da cozinha e da luta pela liberdade.

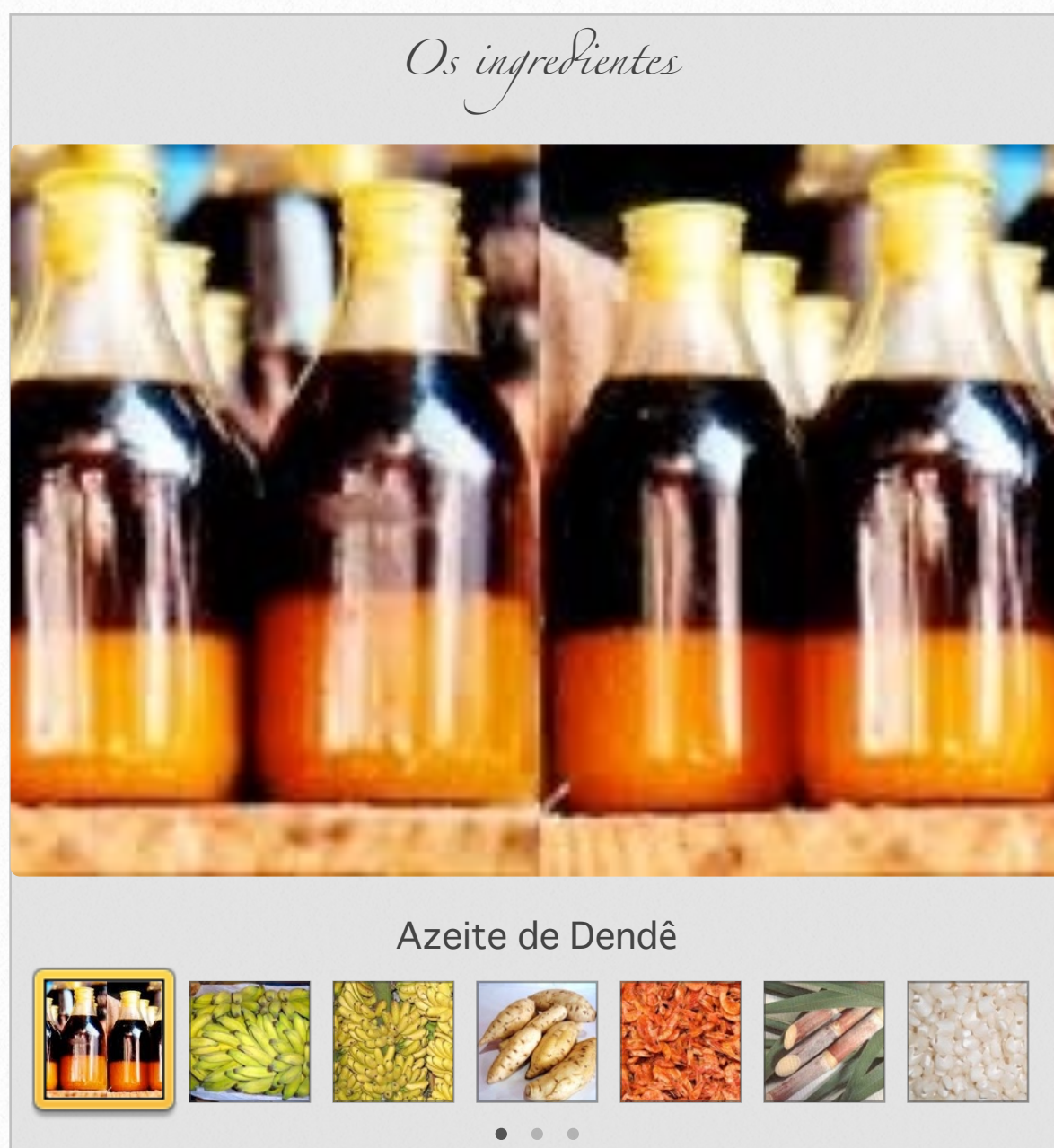
Na composição da culinária afro-brasileira, que inclui evidentemente as comidas de azeite, a cozinha sacrificial dos Candomblés, o alimento sagrado que sustenta o corpo de negro forte e valente, a mistura se processa. Amálgamas entre a suavidade dos temperos de Além-mar, a simplicidade dos nativos e o sabor marcante que chegou nos porões dos navios negreiros compõem a famosa comida baiana, que expressa a mesma mistura que formou o povo brasileiro, que originou mulatos das mais variadas e belas tonalidades.

Livros de receitas da culinária baiana existem muitos, sobre a comida dos orixás há excelentes escritos, mas as histórias e vivências que as cozinhas proporcionam ainda não foram registradas com a devida atenção. Portanto, contemplar o espaço sagrado e todos os importantes e corriqueiros acontecimentos nele vivenciados, todas as histórias contadas sob os aromas desprendidos nos movimentos circulares da colher de pau é nosso maior objetivo, que encerra, em seu âmago, o desejo de transmitir saberes e experiências capazes de evitar sofrimentos, trazer alegrias, intensificar o amor.

Dessa forma, não sendo este um livro de receitas (e sim um livro que inclui receitas), convém introduzir uma nota preliminar sobre os principais ingredientes, temperos e condimentos, modos de preparar e preceitos observados no decorrer da preparação, sem deixar de mencionar os ‘truques’, ‘jeitinhos’ e adaptações usuais, próprios de um povo que valoriza o alimento porque conhece as penas de sua escassez.

Os **grãos** são a base de muitas receitas de comidas de orixá. Ora utilizados de maneira mais elaborada, passados por trituradores e moinhos, torrados e posteriormente pilados, ora simplesmente cozidos, sem adição de outros temperos. Por vezes o azeite-de-dendê empresta seu sabor inconfundível, associando-se ao leite de coco, a pimentas variadas, cebola ralada, gengibre e outros condimentos - machucados no pilão por mãos caprichosas, as mesmas que mais tarde balançarão o *adjá* convidando os Orixás para comer com os homens.

Entre os grãos mais usados nas cozinhas rituais dos Candomblés figura o feijão-fradinho, fundamental em comidas maravilhosas como o omolocum de Oxum, o acarajé de Iansã, o abará de Obá e tantas outras. O feijão-preto é servido a orixás como Ogum e Obaluaiê. A comida preferida de Oxóssi, o axoxó, é feita com milho vermelho (ou milho de galinha). O milho-alho, estourado na areia da praia, transforma-se no doburu - as pipocas de Obaluaiê - as “flores do velho”. O milho branco, ou canjica, é o principal e único ingrediente da comida de Oxalá, que é um exemplo fundamental da importância da interdição prescrita, pois muitas vezes o que a receita não leva é mais relevante do que seu principal componente.



As farinhas ocupam lugar de destaque nesta culinária ritual. A de mandioca, maior exemplo da contribuição indígena nas culinárias baiana e de Candomblé, é a mais usual, servida principalmente a Exu, mas longe de ser a única. As farinhas de milho branco e amarelo (em flocos), de casca de inhame, de canjica branca, o fubá de milho (que não é o industrializado encontrado nas grandes capitais) são matéria-prima essencial na composição de iguarias como o acaçá, o amalá e o ado. Sem contar o valor energético, que deu substância aos angus e mingaus que alimentaram a mão-de-obra escrava e livram até hoje crianças da desnutrição e da mortalidade.

Uma série de tubérculos, frutos, ervas e seus derivados complementam a gama de ingredientes das comidas-de-santo. O inhame, a batata doce, as bananas, o gengibre, o coco, o quiabo são imprescindíveis nas cozinhas de Candomblé. Os pratos de grandes reis como Oxaguiã e Xangô tornam-se o principal atrativo de festas, nas quais as comidas rituais destes orixás são servidas aos devotos em um dos muitos momentos de comunhão observados nos terreiros.

Há que se reconhecer a importância incontestável de um ingrediente tão usual nas comidas-de-santo que passou a denominar o conjunto de receitas que compõe esta culinária. Cozinha de azeite expressa a especificidade das comidas baianas e das comidas-de-santo, às quais o óleo-de-dendê dá cor, sabor e identidade.

O azeite-de-dendê é um óleo extraído da polpa do fruto do dendezeiro, uma palmeira originária da África e introduzida no Brasil no início do século XVII, onde encontrou - em toda costa nordestina - o local propício para aclimatar-se, tornando-se o principal produto da economia de muitas cidades baianas.

No Candomblé, o azeite-de-dendê é mais do que um simples condimento. Inscreve-se na categoria de elemento sagrado que, associado a tantos outros, proporciona combinações fundamentais na difusão, transmissão e acúmulo da força vital, do axé. É considerado, assim como o mel, o sal, o vinho da palmeira e a água, uma espécie de sangue, nesse caso o sangue vermelho do reino vegetal, e, portanto, imprescindível nos ritos de consagração. Interditado em alguns pratos, sobretudo nos ofertados a Oxalá, nunca deixa de ser valorizado, pois a ausência prescrita acaba por introduzi-lo no universo do sagrado.

O azeite é, por assim dizer, o ícone da cozinha baiana, já que mesmo ausente se faz presente e colabora para a construção da identidade de um povo. Ser “do azeite” representa muito mais do que envolver-se nas coisas da cozinha. É ser de Candomblé, é ter a insigne honra de servir aos orixás e compartilhar de sua mesa farta.

Quase sempre, o azeite-de-dendê está associado ao camarão defumado ou camarão seco (que não deve ser substituído pelo camarão salgado), vendido a granel nas feiras da cidade de Salvador e mesmo em São Paulo, nos armazéns do bairro do Brás, mas com um diferencial marcante: o preço, que chega a triplicar em terras paulistanas.

A cana-de-açúcar concorre para a elaboração de acompanhamentos muito apreciados nas festas de Candomblé, como os roletes servidos com o caruru de Ibeji, ou o *aluá* - a bebida sagrada dos orixás -, um fermentado de rapadura e gengibre. Seus derivados ainda complementam muitas receitas, ricas em doçura e axé.



Na preparação das comidas-de-santo, muitos preceitos se fazem observar. Vale ressaltar que a escolha dos grãos não implica simplesmente separar a sujeira, mas de fato selecionar os maiores, mais bonitos e vistosos. Tudo deve ser muito bem lavado antes de ir ao fogo, pois os orixás são exigentes, gostam de pratos enfeitados, do tipo que se come com os olhos. A regra básica é lembrar que todos devem compartilhar do alimento dos deuses, portanto limpeza, zelo, capricho, amor são outros ingredientes que jamais devem faltar.

Toda cozinha é um espaço de transformação, mas as de Candomblé, onde se processa a mágica alquimia que sacraliza o secular, são espaços de devoção, de trazer os deuses para junto dos homens, lugar de truques, de invenções e reinvenções, de ressignificações múltiplas que ratificam a criatividade imutável e constante, que faz da cozinha baiana a mais completa tradução do povo brasileiro.



O símbolo de um ser



“O àkàsà é o símbolo de um ser e, como tal, segundo o contexto, pode representar qualquer animal ou mesmo substituir um ser humano.”

Juana Elbein dos Santos

Acaçá



Dorival Caymmi

A COMIDA DE TODOS OS ORIXÁS

As definições mais elementares do acaçá (àkàsà) dizem que se trata de uma pasta de milho branco ralado ou moído, envolvida, ainda quente, em folhas de bananeira. A definição é correta, mas extremamente superficial, pois o acaçá é de longe a comida mais importante do Candomblé. Seu preparo e forma de utilização nos rituais e oferenda envolvem preceitos e regulamentos bem rígidos, que nunca podem deixar de ser observados.

Todos os orixás, de Exu a Oxalá, recebem acaçá; todas as cerimônias, do ebó mais simples aos sacrifícios de animais, levam acaçá; rituais de iniciação, de passagem, fúnebres e tudo o mais que ocorra em uma casa

de Candomblé só acontece com a presença do acaçá. A vida e a morte no Candomblé se processam a partir desta oferenda fundamental, sem a qual nenhum homem seria poupado dos dissabores e percalços do destino.

Quando recorremos à história dos orixás, percebemos o grande mal a que a humanidade se submete todas as vezes em que se afasta do poder divino, representado, nesse caso, pelo poderoso Orun, a morada de todas as divindades, e pelo deus supremo, Senhor do Destino dos Homens, Olodumaré, também conhecido como Olorum.

Certa vez, a Terra foi acometida por uma terrível seca. Havia anos que não chovia, as mulheres estavam estéreis, o solo infértil, a fome, a doença, a morte assolavam a população. A iminência da destruição levou os orixás a consultar Ifá, o deus de todos os oráculos, que revelou a necessidade de se fazer uma grande oferenda ao próprio Deus Olodumaré, que há muito já não se ocupava dos problemas da Terra nem dos homens. Conforme a transcrição do texto sagrado, Ifá disse aos orixás que:

Tí àwọn bá ì ieè şe Ìrúbọ́ 'yí

Àánú àwọn láti máa şe Olódúmarè nígbá gbogbo.

Láti mọ́ fi àwọn sí ìrántí ìtójú ayé 'yí

Bá 'yí ni ó bá rú ẹ̀bọ́ kalé

Wón fi ewúré kan,

Àgùtàn kan,

Ajá kan àti adię è kan,

Èyẹlẹ́ kan, ekuú kan

Ẹja à kan, èniyàn kan

Àti erinlá kan pèlú

Ẹyẹ̀ẹ̀gbó kan

Èyẹ ọdàn kan,

Ẹranngbó kan

Ẹran ọdàn kan

Ẹranlé...

Somente se pudessem fazer a oferenda

Olodumaré teria sempre misericórdia deles.

Ele se lembraria deles e zelaria pelo mundo.

Foi assim que prepararam a oferenda. Eles colocaram:

Uma cabra,

Uma ovelha,

Um cachorro e uma galinha,

Um pombo,

Um preá,

Um peixe,

Um ser humano e

Um touro selvagem,

Um pássaro da floresta,

Um pássaro da savana,

Um animal doméstico...

A lista de oferendas segue e nos faz supor que está indicando uma grandeza e não um conjunto de oferendas propriamente dito. Em outros termos, era preciso ofertar algo a Olodumaré que pudesse representar todos os seres vivos da Terra, e nesse contexto insere-se o valor do simbólico. Os significados profundos de algumas coisas acabam evocando aquilo que, por força das circunstâncias, ou mesmo por impossibilidades reais, é abstraído. Todavia, que oferenda poderia substituir um sacrifício desta proporção, contendo, inclusive, um ser humano?

Só existe uma oferenda capaz de restituir o axé e devolver a paz e a prosperidade à Terra, e ela é justamente o acaçá. Mas o que faz de uma comida aparentemente tão simples a maior das oferendas aos orixás? Será que todos sabem o que realmente é um acaçá?



Façamos então uma classificação dos elementos que compõem o acaçá para chegarmos à derradeira conclusão. Primeiramente, é preciso esclarecer que a pasta branca à base de farinha de milho (que fica alguns dias de molho e depois é passada pelo pilão ou moinho) chama-se na verdade ecó (*èkọ*). Depois de cozida, uma porção da pasta, ainda quente, é envolvida em um pedaço de folha de bananeira (*ewé-èkọ*) para enrijecer (na África é utilizada outra folha, chamada *épápò*), tornando-se, agora sim, um acaçá.

Percebe-se a fundamental importância da folha de bananeira, uma vez que o ecó só passa a ser acaçá quando envolvido em uma folha verde - que lhe atribui existência individualizada, pois passa a ser uma porção desprendida da massa, assim como o *emi*, que dá vida aos seres, é, na verdade, uma parte da atmosfera, ou do próprio Olorum, que todo ser leva para dentro de si, o sopro da vida, o ar que respiramos.

Portanto, o acaçá é um corpo, o símbolo de um ser, a única oferenda que restitui e redistribui o axé. É importante insistir que o que faz do acaçá um corpo único, eminente representação de um ser, é a folha - seu poderoso invólucro verde -, que lhe confere individualidade e força vital diante do poderoso Orun, dos orixás e do Grande Deus Olodumaré.

Somente a água é tão importante quanto o acaçá, pois não existem substitutos para nenhum dos dois, que são, a exemplo do *obi*, elementos indispensáveis em qualquer ritual. Ambos configuram-se como

símbolos da vida, e é justamente para afastar a morte do caminho das pessoas, para que o sacrifício não seja o homem, que são oferecidos.

O acaçá remete ao maior significado que a vida pode ter: a própria vida. E por ser o grande elemento apaziguador, que arranca a morte, a doença, a pobreza e outras mazelas do seio da vida, tornou-se a comida e predileção de todos os orixás.

O GRANDE FUNDAMENTO

Nem todas as palavras do mundo são suficientes para decifrar o valor de um acaçá. Basta admitir que os segredos estão nas coisas mais simples para ver que muitos julgaram insignificante a comida mais importante do Candomblé, banalizando o sagrado e privilegiando a intuição em detrimento do fundamento.

Fato é que quem não faz um bom acaçá não é um bom conhecedor do Candomblé, pois as regras e diretrizes da religião dos orixás nunca foram ditadas pela intuição. Constituem grandes fundamentos ‘cristalizados’ ao longo de anos e anos de tradição. Aos incautos vale afirmar que Candomblé não é intuição, mas fundamento - e fundamento se aprende.

Fundamento é o segredo compartilhado, o mistério sagrado, o detalhe que faz a diferença e a prova de que ninguém pode enganar o orixá. Aqui, o grande fundamento é que o sangue dos animais sacrificados jamais pode jorrar sobre os ibás (*igbà*) sem a presença do elemento pacificador, pois o acaçá simboliza a paz. Quando ofertado e retirado de seu invólucro verde, torna-se comida de Oxalá que agrada a todos os orixás, a primeira oferenda que deve ser colocada diretamente no assentamento, juntamente com o *obi* e a água, antes de qualquer sacrifício.

Muitas vezes o sangue do animal não é colocado diretamente no ibá, a panela onde se faz o assentamento para o orixá. Primeiramente, é diluído numa solução de água e acaçá esfacelado, ou, como se diz no Candomblé, o *ejé* (sangue) é batido, porque a ‘quentura’ do sangue, seu vermelho intenso, agride ou se choca com a energia de alguns orixás - como Oxalá, por exemplo.

O acaçá deve permanecer fechado, imaculado, pelo menos até o momento de ser entregue ao orixá - só então é retirado da folha. É como se o sagrado tivesse de ficar oculto até a hora da oferenda, prova de que o segredo é quase sempre um elemento consagrador. E o segredo do acaçá é enrolar o ecó na folha de bananeira, é o que mantém um terreiro de Candomblé de pé. Não existe acaçá que não seja enrolado na folha de bananeira.

Entretanto, a imprudência vigora em muitos terreiros e não raras vezes se ouve falar de “novas iguarias” apresentadas como acaçá. Os mais comuns são os “acaçás de pia” e “de forma”. No primeiro caso, a massa de ecó, mais grossa, é colocada às colheradas sobre o mármore das pias, onde os ‘bolinhos’ esfriam antes de serem utilizados nos ritos. Na segunda ‘receita’, a massa é espalhada em uma forma e posteriormente cortada em quadradinhos. Este é um procedimento incorreto e condenável, e as pessoas que agem assim estão fadadas ao insucesso e não podem ser consideradas pessoas de axé.

Não há Candomblé sem acaçá, nem acaçá sem folha. A religião dos orixás não admite modificações na essência, e esta comida é essencial, portanto, inviolável. Há sacerdotes que oferecem até bois em sacrifício a seus orixás e acabam se esquecendo de que o acaçá traduz o saber, e de nada adianta o boi sem acaçá.

Primeiro vem o acaçá, antes dele só a vida. Logo, a folha de bananeira guarda uma vida. Deixar o ecó exposto é o mesmo que deixar a vida vulnerável. Eis o grande fundamento.

Que se arrependam, pois, os que menosprezam o maior entre todos os fundamentos do Candomblé, lastimem para sempre essa imprudência e reconheçam que seu insucesso é decorrência de sua ignorância. Saibam agora que nos lugares mais óbvios se escondem os maiores segredos. Jamais banalizem o sagrado, porque o ritual admite alterações na forma, mas nunca na essência. No mundo de hoje não há lugar para a incompetência, nem para o despreparo, portanto, quem não souber fazer um acaçá que saia do Candomblé.

O ACAÇÁ E SEUS SEGREDOS

Agora não se trata mais de revelar os segredos do acaçá, mas de mostrar como se colocam em prática todos os ensinamentos que transmitimos. Observando os preceitos e usando o acaçá com o devido conhecimento, os fins almejados certamente serão alcançados e não existe ebô mais poderoso do que um acaçá.

Em uma de minhas viagens à Bahia, no caminho para Salvador, passei antes na bela cidade de Porto Seguro, onde ficaria alguns dias descansando. A viagem de automóvel é cansativa e perigosa, por isso quando saí de São Paulo levei vários acaçás e, no decorrer da viagem, à medida que avançava, passava um acaçá pelo corpo, abria e atirava na estrada, pedindo a Exu, Ogum e todos os orixás que me livrassem de qualquer perigo. Em tempo, este é um procedimento que recomendo a todos: nunca peguem uma estrada sem acaçá. Quando cheguei a Porto Seguro, já não restava nenhum acaçá e teria ainda de seguir de carro até Salvador.

Na feira de São Joaquim encontram-se acaçás prontos, portanto não precisaria me preocupar com a volta, mas até Salvador, como seria? A divina providência, obras acertadas de nossos orixás, fez com que, antes de me hospedar em uma pousada e ter de correr atrás do material necessário para fazer os acaçás, tivesse a felicidade de me encontrar com Pai Julinho de Oxum, que, com a educação e gentileza que lhe são peculiares, me convidou para ficar em sua casa de veraneio, onde também passava férias. Aceitei o convite e, posteriormente, manifestei minha

preocupação com os acaçás. Passamos momentos muito agradáveis juntos e pude conhecer melhor este babalorixá que tanto respeito. Contudo, quando me preparava para seguir viagem e Pai Julinho se ofereceu para fazer uns acaçás, foi que descobri por que estava diante de um sacerdote bem-sucedido.

Pai Julinho pegou meio pacote de milho branco em flocos e colocou de molho em cerca de um litro de água. Enquanto a farinha se dissolia, foi cortando em quadradinhos de mais ou menos 20 x 20 cm as folhas de bananeira, que depois lavou e passou pelo fogo para que amolecessem. Algumas horas depois, levou a massa ao fogo e mexeu sem parar. Admirei a paciência, o esmero e o amor com que Pai Julinho fazia o acaçá. A massa abriu fervura e estava espessa; Pai Julinho ia acrescentando mais água e mexendo sempre até atingir o ponto, Continuou os movimentos circulares com a colher de pau, até que a pasta, na verdade um creme alvo, foi se desprendendo do fundo e, com a fervura, chegava a espirrar para fora da panela. Era o ponto. Pai Julinho pegou um pouco do creme na ponta da colher e despejou em um copo d'água, a massa enrijeceu e subiu à superfície do copo. Um a um, os acaçás foram enrolados nas folhas de bananeira, eram dignos de um banquete, e graças a estes acaçás minha viagem seguiu tranquila e repleta de axé.

Esta receita é ótima, rápida e fácil. Perfeita para todos os tipos de ebó, e nada impede que seja usada nos rituais de maior fundamento. Há, entretanto, os que preferem deixar o milho branco (canjica) já

Como embrulhar um acaçá



Disponível em: <http://goo.gl/CRfgmY> . Acesso em 21/06/2014.

quebrado de molho por cerca de quatro dias, sempre trocando a água. Passam o milho pela peneira, deixando escorrer bem e secar e, em seguida, com o auxílio do moinho, fazem a farinha de ebô (um quilo de milho faz farinha suficiente para quase cem acaças). Então seguem o mesmo procedimento de Pai Julinho.

No Ilê Dara Axé Oxum Eyin, os acaças destinados aos rituais de sacrifício e oferendas aos orixás são feitos com a farinha de ebô. Nas festas públicas, como o Pilão de Oxalá e o Olubajé, é servido o acaçá de leite, que segue a mesma receita, acrescida de açúcar e outros condimentos e leite de coco em vez de água.

Ao longo de minha trajetória nos Candomblés de São Paulo conheci muitos sacerdotes, vi acaças surpreendentes, feitos sem a menor acuidade, mas percebi também o esmero e a dedicação de outros sacerdotes, como o babalorixá Marcos de Oxóssi, marido de Andréa de Iansã, que me apresentou acaças tão bem-feitos que me fizeram acreditar ainda mais no futuro do Candomblé.

Na Bahia, não há quem não conheça o acaçá, imprescindível nos rituais de Candomblé, mas também muito apreciado como acompanhamento de comidas de azeite. Prato predileto de Oxalá e de todos os orixás, é também o mais poderoso ebó, o único que arranca a morte do seio da vida.

Manter-se imaculado até o momento da oferenda é o que garante a eficácia do acaçá, portanto a folha de bananeira (e no Brasil nenhuma outra pode substituí-la) é fundamental e prova, acima de tudo, o quanto um babalorixá ou ialorixá são conhecedores da religião que professam. Os grandes sacerdotes de Candomblé, conhecidos por sua seriedade, saber e sucesso, enrolam o ecó na folha, sabem fazer acaçá. Este é o segredo.



Tudo o que a boca come



“Exu come tudo que a boca come, bebe cachaça, é um cavalheiro andante e um menino reinador. Gosta da balbúrdia, senhor dos caminhos, mensageiro dos deuses, correio dos orixás...”

Jorge Amado

Saudação a Exu



Pai Cido d'Òsun Egin

EXU: HOJE E SEMPRE

Certamente, Exu é o orixá que mantém a relação mais estreita com a comida e, conseqüentemente, com a cozinha. Exu é saudado como *Elégbará*, senhor da transformação, e o alimento só é consumido pelos homens após ser transformado. O fogo, elemento que Exu domina, é responsável, na maioria das vezes, pela transformação dos alimentos. Logo, nos terreiros de Candomblé, as cozinhas são os locais preferidos de Exu.

O fogo que cozinha os alimentos é a personificação de Exu, considerado o patrono da cultura. Cozinhar os alimentos é prática que se insere no universo das regras, dos costumes, das tradições - principalmente quando os deuses comem -, mas é, sobretudo, atividade tipicamente humana - e cultura, num sentido

amplo, é tudo aquilo que o homem produz. Uma vez que tudo o que diz respeito ao homem está diretamente relacionado a Exu, cozinhar os alimentos é mais uma prova da interferência do senhor de todos os acasos na evolução humana.

Todas as casas de Candomblé devem manter em suas cozinhas um assentamento de Exu. Nas mais ortodoxas é procedimento comum separar a primeira parte de qualquer alimento, dos deuses ou dos homens, e oferecer a ele, que come tudo o que a boca come.

É bom lembrar que Exu, o primogênito do universo, quando nasceu como filho de Orunmilá e Yebìírú, sentia uma fome tão intensa que passou a engolir tudo o que havia no mundo, inclusive a própria mãe. Foi perseguido por Orunmilá e mediante um acordo devolveu tudo o que havia comido, mas todas as coisas passaram a conter Exu.

Em qualquer ocasião, em qualquer ritual do Candomblé, Exu é o primeiro a ser servido. A prioridade não deixa de ser um privilégio, mas é, antes, uma conquista deste orixá.

Exu Odara (o mais presente nas cozinhas de Candomblé) é o senhor dos alimentos e grande portador de todas as oferendas. É evocado nos rituais de *ità* e *ipadé*, ambos obrigatórios quando se sacrificam animais quadrúpedes. Foi pela vontade do próprio Olodumaré que se tornou o poderoso condutor dos orixás, intermediário entre os deuses e os homens, o único que pode falar com intimidade e ser ouvido pelo Deus Supremo.

Èṣù Òdàrà

Nni tée bá jí, ké móọ pè,

Kée leè róunjẹ jẹ.

Èṣù Òdàrà n nií kó gbogbo Irúnmàlè

Bó wá sílé aiyé

Báyìí ni Èṣùu bá se gba àgbà

Lówóọ wọn tó fi di ní óní.

Kó sí èyí tí yóò móọ jẹun

Tàbí yóò móọ se igúnwà tí kò

Ní fi tí Èṣù síwájú.

Wọn á ní

Ká mú t 'Èṣù kúò

Kó móò bínú,

Kí un táa fée şe ó le dáa.

Un I 'Èşù bá şe dii

Asiwájú gbogbo wọn ní ẹlẹ̀ẹ̀kejì...

Exu Odara

É aquele, quando vocês se levantam, ao qual é preciso

Fazer apelo

Para que ele lhes providencie o alimento.

Exu Odara!

É ele, quando vocês se levantam, ao qual é preciso

Fazer apelo

Para que lhes providencie a bebida.

Exu Odara!

É aquele que guiou todos os Irúnmàlè

De retorno à Terra.

Eis como exu ganhou a soberania daquele tempo

Até agora.

Não existe ninguém que coma

Ou esteja instalado com realeza, sem

Que haja recorrido a Exu primeiro.

Então as pessoas disseram:

Demos a Exu o que lhe é de direito

Para não causar seu descontentamento

De maneira que o que desejamos fazer

Chegue a bom termo.

Então Exu tornou-se Asiwájú, aquele que vai à frente

De todas as pessoas da Terra...



Exu foi também cozinheiro dos orixás e comandava com maestria a cozinha dos deuses. Suas inúmeras exigências chegavam a irritar Exu, que ainda assim cumpria todas as ordens. Xangô, por exemplo, só comia com muita pimenta. Certa vez, Exu estava tão atarefado na preparação dos alimentos, que se

esqueceu de ir ao mercado comprar pimenta. Quando serviu a comida, Xangô reclamou e recusou-se a comer sem seu tempero preferido. Exu correu ao mercado, mas os outros orixás não aguardaram seu retorno e se regalaram, saboreando o delicioso prato. Comeram tudo e decidiram colocar água na panela e fingir que ainda estavam com fome. Exu chegou com a pimenta e, astuto, logo percebeu o que se passara. Declarou que a partir daquele momento nenhum orixá comeria antes dele. Seria sempre o primeiro a comer e se não fosse assim nada daria certo. E todos os Candomblés observam a primazia de Exu, que será o primeiro sempre e para sempre o primeiro.

ATIRANDO UMA PEDRA HOJE, MATA UM PÁSSARO ONTEM

Impossível é palavra que não existe para Exu. Mesmo os casos que parecem perdidos, quando entregues aos seus cuidados, encontram solução rápida e satisfatória. As pendengas do dia-a-dia e até os assuntos mais complicados são resolvidos com facilidade por Exu, que sabe como ninguém colocar o caso a nosso favor.

Falta de emprego, de dinheiro, de amor... quem resolve é Exu; intrigas, inveja, má sorte, é Exu que pode resolver. Quando os negócios vão mal, quando a demissão é iminente, quando a pessoa amada vai embora a quem recorrer senão a Exu?

Os oriquis (*oriki*) de Exu revelam que não há impossibilidades em seu caminho nem no caminho dos que contam com sua amizade - e Exu é o grande companheiro dos homens, o mais humano dos orixás. Vejamos alguns trechos de oriquis que ratificam o poder de Exu, principalmente quando se trata de fazer coisas aparentemente extraordinárias:

Exu faz o erro virar acerto

E o acerto virar erro.

Quando sentado, sua cabeça bate no teto;

De pé, não atinge sequer a altura do fogareiro.

Exu transporta numa peneira

O azeite que comprou no mercado;

E o azeite não escorre

Dessa estranha vasilha.

*Matou um pássaro ontem,
Com a pedra que atirou hoje.
Quando zangado,
Pisa na pedra e ela sangra.*

Para Exu nada, nunca, está perdido. Senhor absoluto de todas as possibilidades, dono do mercado e das encruzilhadas - dos caminhos que se cruzam -, Exu é aquele que busca o que está perdido, que entende as frustrações e ambições dos humanos.

Foi justamente a proximidade com os homens que fez da farinha de mandioca, que sequer existia na África, pois é herança dos índios brasileiros, e durante a escravidão foi o alimento mais recorrente nas senzalas (e ainda hoje o é, principalmente no Nordeste do Brasil), o principal ingrediente das comidas de Exu. Na África, as farinhas mais usadas são as de inhame e de outros tubérculos e as provenientes de grãos. O que de fato importa é que o significado profundo evocado por meio da farinha, já que tubérculos e grãos representam fecundidade e descendência, está presente também na mandioca, que não deixa de ser um símbolo fálico, portanto, ligado a Exu.

Alimentos correntes e abundantes é que constituem na verdade as comidas de Exu, e não se pode deixar de reconhecer que um terreiro de Candomblé é movido a farinha, que, associada ao azeite-de-dendê, torna-se propulsora do axé, da vida e da boa sorte.

A farofa de azeite, conhecida como padê, é a comida preferida de Exu, reafirmando o gosto deste orixá pelo dendê. Vale dizer que na Bahia, farofa de azeite é prato do dia-a-dia, não há moqueca nem pirão que não se faça acompanhar de farofa de dendê, alimento, aliás, muito apreciado por todos os baianos.

Quando o azeite-de-dendê é vertido sobre os ibás, momento solene de consagração, o cântico entoado faz

alusão ao dono do mercado, ou seja, a Exu, evocando, de forma metafórica, este orixá e provando, ao contrário do que pensa a maioria, que o dendê, apesar de sua cor quente, de seu vermelho encarnado, é um elemento que acalma, pois é a melhor forma de agradar a Exu que, assim, se manifesta no seu aspecto mais benfazejo.



Epo di ẹrọ ni ójú Ọlójà ó

A epo di ẹrọ ni ójú Ọlójà, a epo.

Azeite-de-dendê torna calmo o Dono do Mercado (Exu)

Ah! O dendê acalma o Dono do Mercado. Ah! O dendê.

Muito antes de serem introduzidos nos restaurantes finos da orla e da cidade alta, a farinha e o dendê já matavam a fome dos pobres (leia-se também negros) da Bahia. Quem passou uma infância humilde na Bahia e conheceu de perto a pobreza sabe que a cozinha dos desvalidos e dos Candomblés, quando não eram a mesma, mantinham um diálogo muito íntimo, sendo que a grande maioria das comidas-de-santo, como a farofa de azeite, o acaçá e o caruru, integrava a mesa dos pobres (quando não era a única opção), provado, mais uma vez, que os deuses comem aquilo que os homens comem.

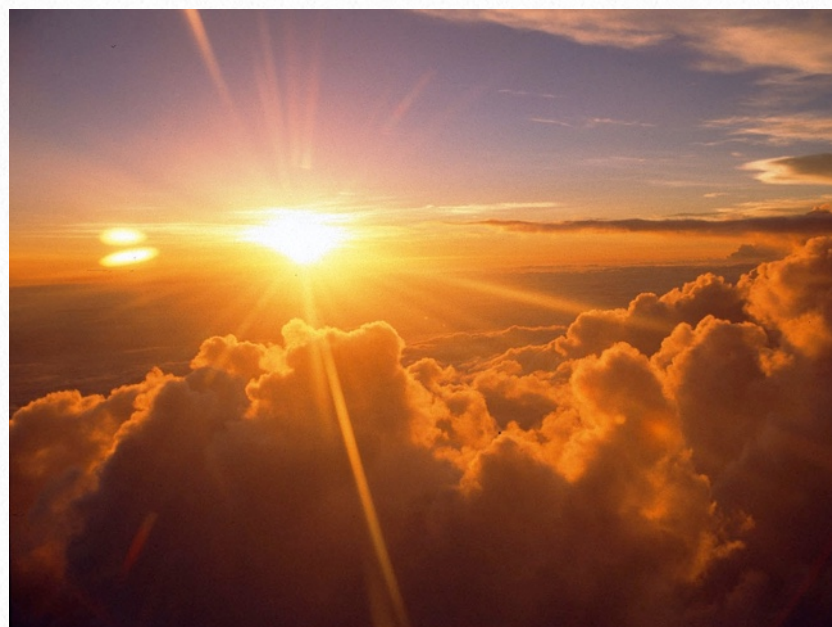
Qual baiano não conhece a farinha-de-guerra, a borra do dendê, o bambá, o escaldado de cabeça de peixe? Verdade é que a pobreza sempre foi um elemento de união entre as pessoas; os pobres, solidários em sua sorte, não tardaram a descobrir que o segredo para alimentar com uma cabeça de peixe dezenas de pessoas era a farinha, pois, frequentadores assíduos das roças de Candomblé, sabiam que Exu é que faz as coisas renderem, Exu é o grande multiplicador de tudo o que há no mundo.

Exu entende o que nem chegamos a dizer, por isso, sempre que a resolução de determinada questão exigir pressa, podemos contar com a rapidez, a vivacidade, os truques e a astúcia de Exu. É fazer a farofa, jogar na rua e aguardar a resposta. Exu é infalível.

COMIDAS DO DIA-A-DIA

Todos os dias são de Exu, por isso é obrigação de qualquer fiel de Candomblé acordar e louvar Exu, pois, quando nos levantamos da cama, Exu já está atento, pronto para ouvir nossas saudações e, feliz por ter sido lembrado, colocar-se à nossa frente, livrando nosso caminho de todo o mal.

Todos aqueles que têm uma vida próspera dentro do Candomblé souberam cultuar Exu. Eu mesmo conto aos milhares as vezes em que acordei antes de todos e cobri a rua com farofa de azeite - para atrair clientes



não há coisa melhor. Nenhum babalorixá, pelo menos em São Paulo, pode negar que quem traz o dinheiro para um templo de Candomblé é Exu e que um padê para despachar Exu opera os maiores milagres dentro de um terreiro.

Certa vez, estava muito preocupado com uma pessoa sobre quem não tinha nenhuma notícia. Já começava a pensar no pior quando decidi recorrer a Exu. Peguei um pacote de 250 gramas de farinha de mandioca, coloquei tudo em uma vasilha de barro, um alguidar médio. Fui adicionando o azeite-de-dendê e misturando com os dedos, enquanto pedia a Exu qualquer notícia sobre a pessoa desaparecida. A farinha ganhou uma coloração amarela, da cor do ouro, a quantidade de azeite deixou a farinha úmida, mas soltinha. Conversei muito com Exu, pedi, implorei. Fui ao portão e joguei a farofa na rua chamando e louvando Exu. Isso ocorreu por volta das oito horas da manhã de um dia nublado. Veio a tarde e à medida que as horas avançavam o sol ameaçava romper as espessas nuvens escuras que deixavam o dia triste e cinza. Às quatro da tarde, os abarás que havia pedido para a iabassê preparar já estavam prontos. O sol finalmente irrompeu e a luz era tão forte que mal pude reconhecer a senhora que tocou a campainha. Atenderam, e antes que eu desse a primeira mordida no abará, a boa notícia que tanto esperava chegou pelas mãos daquela mulher e pela boca de Exu. Laroîê!

Como gratidão, sabendo que Exu também aprecia um saboroso abará, tomei sete e desembulhei da folha de bananeira. Com as mãos fui esfarelando todos e colocando em um alguidar. Fiz uma bela farofa de abará e coloquei aos pés de Exu, meu melhor amigo, o melhor amigo de qualquer pessoa.

Vale notar que boa parte das comidas que servem diretamente a Exu não passa pelo fogo. No caso do padê, os ingredientes são simplesmente misturados com as mãos. O abará passa pelo fogo, mas, quando servido para Exu, é desenrolado da folha e esfarelado também com as mãos. Sendo assim, é importante dizer que comer não é somente satisfazer a uma necessidade biológica, principalmente quando consideramos a especificidade humana, que insere este ato no universo da cultura, das regras, dos interditos e passa a defini-lo em razão de sua função social. Entre as significações intrínsecas é bom lembrar que o homem é o único animal que transforma seu alimento antes de consumi-lo, e isso sem dúvida também marca a passagem da humanidade do estado de natureza para o estado de cultura. Um alimento pode ser transformado por meio do fogo, dos condimentos e até da palavra, que no caso de Exu é o mais importante elemento de consagração.

Exu, erro que acertou minha vida.

Vida incerta era a certeza que tinha,

Que caminho? Quantos caminhos!

Mas por onde seguia a encruzilhada do meu destino?

Acordei e saudei Exu,

Então conheci o melhor da vida

Exu colocou-se a meu lado

E passei a ganhar,

Mesmo quando achava que estava perdendo.



Inhame novo ninguém vai pilar



“Destrói os inimigos, e mata a fome: o grande prestígio de Ogum entre os trabalhadores humildes do Rio de Janeiro inscreve-se na lógica da situação.”

Monique Augras

Saudação a Ogum



Pai Cido d'Òsun Eyin

QUANDO OGUM DESPONTOU VESTIDO DE FOGO E SANGUE

A maior de todas as guerras, que se trava desde os primórdios da humanidade, é a luta pela sobrevivência. Ogum consagrou-se como grande guerreiro porque sempre conduziu a humanidade na luta pelo sustento, pelo pão e pelo progresso. Desbravador e corajoso, não tardou a ser coroado rei. Conquistou vastos

territórios e foi saudado com tanto fervor em toda a África Negra que seu nome tornou-se sinônimo de guerra - e não havia guerra que se travasse sem a presença ostensiva de Ogum.

Nas sete cidades ao redor de Iré, o império de Ogum, este orixá é lembrado como grande provedor. O povo de Ifé o quis como rei, mas ele se recusou, preferiu os prazeres da conquista e da guerra. Em Oşogbó, terra que adora Oxum, Ogum recebe muitos cachorros em sacrifício. Igbó, Kétu, Nupé, não há território iorubá ou fon que não conheça Ogum, que não o respeite ou cultue, pois ele foi o grande provedor da África, o primeiro e maior entre todos os caçadores, o grande ferreiro que abriu as picadas na floresta, o agricultor que fez as leiras e alimentou a humanidade.

Ogum colocou a tecnologia a serviço dos homens e contam em Ejibô que, graças à sua intervenção, o povo não sucumbiu à fome que assolava a cidade. Todos sabem que o gosto do rei de Ejibô pelo inhame era conhecido em todas as cidades da África. Isto era tão evidente que ele passou a ser conhecido como Oxaguiã, nome que deriva da expressão *Òìṣà-jẹ-iyán*, que significa ‘orixá-comedor-de-inhame-pilado’. Chegou, inclusive, a inventar o pilão para facilitar o preparo de sua comida preferida.

Nas terras de Ejibô, o inhame era a base da alimentação, um alimento fundamental. Porém, com o crescimento da população, a safra já não era suficiente para sustentar a todos e a fome, como era de se esperar, abateu-se sobre o reino de Oxaguiã. Preocupado, o rei decidiu consultar Ifá, que lhe revelou a necessidade de sacrifícios e que só Ogum poderia ajudá-lo nessa guerra contra a fome. Oxaguiã seguiu as recomendações de Ifá e foi aconselhar-se com Ogum, que nessa ocasião vivia em Ijexá, terra de Oxum.



Depois de alguns sacrifícios, Ogum prometeu que daria as ‘armas’ para que Oxaguiã vencesse a guerra. Não existia ferreiro mais habilidoso que Ogum, e na forja ele criou as ferramentas que mudariam a vida em Ejibô, entre elas a enxada, a pá, o arado e a foice. Entregou tudo a Oxaguiã e disse que a partir daquele dia o povo deveria usar as ferramentas em vez das mãos no plantio e na colheita dos inhames novos. Foi assim que extensas leiras foram cavadas em Ejibô e, com as chuvas que

abençoaram o solo, nunca se viu safra tão abundante e a fome foi banida para sempre do reino de Oxaguiã.

Ogum escreveu seu nome na História de Ejibô. Em sua honra muitos sacrifícios foram realizados e a lembrança de sua benevolência ainda paira na memória dos descendentes de Oxaguiã.

Nota-se claramente a relação de Ogum com a agricultura, pois realmente suas ferramentas foram essenciais para a sobrevivência humana. A coleta não permitia que um povo se estabelecesse definitivamente em um território, já que à medida que os alimentos acabavam o povo era obrigado a migrar em busca do sustento. O plantio dos alimentos, principalmente com a introdução das ferramentas, contribuiu para a extinção do nomadismo entre os povos. Só Ogum continuou sua caminhada: levando o progresso e a fartura a todos os cantos da África.



A caça, a agricultura são aspectos fundamentais da guerra de Ogum. O inhame ofertado a ele representa muito mais do que o alimento indispensável. É, acima de tudo, um símbolo da civilização que lutou para implantar na África e na qual a fartura seria constante, pois o sustento brotaria da terra - a grande mãe provedora.

O inhame conta a história da África e Ogum, como grande herói civilizador, é o principal personagem dessa história - repleta de lutas e dificuldades amenizadas com a força e o apoio de Ogum.

O PÃO NOSSO DE CADA DIA NUNCA NOS FALTE

O pão de cada dia na África é o inhame (*işu*), a comida mais corrente e abundante, base da alimentação e da História deste povo. Seu valor medicinal, como antibiótico natural e depurativo do sangue, já é cientificamente reconhecido. É também a comida preferida de Ogum e ingrediente principal das comidas de muitos orixás.

A presença constante do inhame na mesa dos deuses e dos homens nos leva a supor que sua importância histórica é muito maior do que podemos imaginar. Os mitos, para usar a terminologia dos antropólogos, sempre refletem a realidade do povo que os criou. Sendo assim, considerando que são raras as histórias dos orixás que não fazem menção ao inhame, vemos que esta civilização, na qual os saberes são transmitidos por meio da oralidade, encontra no mito não apenas um elemento de

congregação da comunidade em torno de uma narrativa, mas a chave para entender sua história, sua visão de mundo e sua realidade concreta.

Ogum é o guerreiro que, além de caminhar incansavelmente sobre a Terra, arranca da terra seu sustento. Como se viu, divide com outros orixás, como Oxaguiã, o gosto pelo inhame. A diferença é que Ogum prefere o inhame assado, ou seja, a comida que o serve é menos elaborada e isso vem de encontro a suas características de guerreiro.

Não há dúvida de que o inhame representa um complexo dentro da culinária sacrificial dos Candomblés, haja vista que de seu conteúdo nem a casca é dispensada. Servido cozido, assado, como farinha, com ou sem adição de temperos, este tubérculo é indispensável no culto aos orixás. O plantio não requer grandes técnicas e a colheita não demora, por isso em todas as aldeias africanas a colheita dos inhames novos é tempo de festa e confraternização, a certeza de que não faltará o pão sagrado no decorrer do ano.

A ausência de comidas elaboradas no cardápio de Ogum traduz a facilidade de se lidar com este orixá. A verdade é que ele tem pressa, é um homem rápido e simples, que não se apega às coisas materiais e não estabelece vínculos nos caminhos por onde passa. Ogum troca o sofisticado pela liberdade e prefere uma roda de amigos à vida em família.

Nas festas de Ogum há um momento em que o orixá distribui pães entre os presentes. À primeira vista, os menos atentos podem julgar-se diante do fenômeno do sincretismo e relacionar o ritual a Santo Antônio, sem



saber que os pães representam na verdade o inhame, ou seja, trata-se de um elemento de resignificação, pois Ogum distribui na verdade o alimento diário, que não deveria faltar em nenhum lar. Portanto, o pão para Ogum simboliza o alimento, a comemoração da colheita farta e a certeza de fartura na mesa de seu povo.

Ao final das festas de Ogum é servida a tradicional feijoada, e não há comida mais farta do que esta. Dizem que a feijoada foi um prato que surgiu nas senzalas, com o aproveitamento dos miúdos e carnes menos nobres, que eram dispensados pelos senhores. Hoje em dia, a feijoada é um prato social, que agrada a todas as classes, mas não deixa de se ligar à camaradagem, ao companheirismo, por isso tornou-se comida de predileção de Ogum. Seja com feijão-preto (como no Rio de Janeiro e em São Paulo), seja com feijão mulato (como na Bahia), a feijoada é presença fundamental nas rodas de

amigos, nas grandes comemorações e nos mutirões, é a comida que reúne as pessoas para a festa e para o trabalho. “Dê de comer a meu povo”, assim disse Ogum ao inspirar a iabassê na invenção da feijoada.

Ogum é o guerreiro que mata a fome do povo. Não hesitou em tomar a proa do navio negreiro e acompanhar sua gente na viagem, para muitos a derradeira, a fim de construir uma nova civilização no Novo Mundo. Muitos morreram no meio do pesadelo, mas Ogum sobreviveu e hoje luta ao lado de seu povo para a realização do sonho de construir um país mais justo e próspero, no qual a igualdade seja a grande bandeira dos homens e as oportunidades sejam as mesmas para todos. Ogum não admite que os inimigos fiquem no caminho de quem caminha.

O GUERREIRO TEM PRESSA



No decorrer de uma batalha não há tempo para refeições elaboradas. A guerra não permite a quem luta sentar-se e comer com tranquilidade. Não é possível apreciar os sabores, trata-se simplesmente de saciar a fome e por isso o que menos importa é o tempero, o cozimento ou a aparência da comida. Os pratos de Ogum são comidas de guerra, alimentos resistentes, não perecíveis e capazes de sustentar os músculos de aço que possui.

Sendo assim, o preparo das comidas de Ogum é bastante simples. Um inhame passado na brasa, que ao paladares mais exigentes pareceria cru, já é suficiente para Ogum: basta cortá-lo em lascas e

regar com dendê que Ogum se regala. Peixes secos, carnes secas, farinhas são fundamentais na capanga de um guerreiro. Ogum é desbravador, por isso tornou-se o orixá que abre os caminhos, deus da vanguarda e cabeça de todos os orixás.

Ogum insiste onde todos já desistiram, portanto quando todas as portas parecem fechadas, quando não há perspectiva nem esperança, é a Ogum que devemos recorrer. Ogum é o orixá que abre os caminhos, que enche a vida de expectativas e dá força para enfrentar as lutas e os desafios do cotidiano.

E pensar que uma oferenda tão simples a Ogum mudou completamente a vida de uma família! Dizer que protetor mais cuidadoso que Ogum não existe é a mais pura verdade. Lembrei-me disso sentado entre as árvores do quintal de 1500 metros quadrados do terreiro de uma de minhas filhas-de-santo e seu esposo, também meu filho - dedicado Ogan de Oxóssi. Entre os pés de aroeira, jaqueira, mangueira e muitos outros, inclusive peregun, folha de muito axé, avistei Ogum. Sim, no meio dos galhos de peregun foi plantado o axé de Ogum, seu assentamento sagrado, seus pesados ferros e suas espadas já avermelhadas pela ferrugem e pelo sangue dos galos caipiras. Aos pés de Ogum a oferenda, a mesma que outrora garantiu a casa e a comida para aquela família tão feliz.

Ainda me lembro do jogo, pois coisa rara é um jogo de búzios fechar, e isso indicava que não havia nenhuma perspectiva para aquelas pessoas. Depois de alguns ebós reabri o jogo e os orixás delegaram a Ogum a missão de acertar a vida daquela gente. Então prescrevi a oferenda: um inhame do norte, meio quilo de feijão-fradinho e meio quilo de milho vermelho, também nove jilós e nove folhas da fortuna. O inhame deveria ser assado em fogareiro de carvão; os grãos, torrados; e os jilós, fritos no azeite. Tudo deveria ser arrumado em um alguidar: o feijão de um lado e o milho do outro; no centro, o inhame, de pé; em volta, os jilós e as folhas. Tudo seria entregue em uma estrada, mas antes era necessário pegar uma nota de um real, passar pelo corpo e, no momento da oferenda, colocar em cima do inhame.

E assim fizeram. Um dia depois, tinham caminho e esperança. Dois dias depois, tinham trabalho e dinheiro. Sete dias depois, tinham felicidade e uma casa com quase 2000 metros quadrados de área, alugada sem fiador e por um valor simbólico, onde puderam se estabelecer e cultuar seus orixás.

Ogum operou essa transformação em suas vidas e assim o fez na vida de muita gente. Ogum transforma desespero em esperança, ferro em espada, floresta em estrada. Ogum faz do inhame seu pão e mata a fome do seu povo.

O inhame é muito mais do que a comida de Ogum. Inscrevendo-se no universo do simbólico e do sagrado, adquire significados específicos e, no contexto cultural afro-brasileiro, tem seus valores traduzidos por meio de ritos, atitudes e mesmo sentimentos, que fazem deste alimento um símbolo partilhado da luta pela sobrevivência e do próprio orixá. Receber o inhame é o mesmo que receber

Ogum em nossas vidas. O pão que o orixá entrega a seus devotos é a projeção deste alimento sagrado que sustentou uma civilização e seu povo.



Caçador que come coco e milho



“Senhor da mata, dono de uma pontaria infalível, sente-se pleno na solidão dos campos, descobrindo e dominando caminhos com a sua personalidade arguta e sempre aberta ao novo.”

Antonio Risério

Saudação a Oxóssi



Pai Cido d'Òsun Eyin

NOSSO BOM PROVEDOR

Oxóssi é o caçador por excelência. É certo que Ogum foi o pioneiro na arte da caça, e foi com ele que Oxóssi aprendeu, tornando-se o ícone da perfeição. O objetivo de qualquer mestre é tornar o discípulo tão bom quanto ele próprio, mas Oxóssi, quando não faz igual, faz melhor, e assim foi em relação à caça. Sua habilidade é tamanha que, quando se diz Odé (Ọdẹ), ou seja, o caçador, sabe-se que é referência direta a Oxóssi.

A destreza de Oxóssi é tão grande que uma única flecha basta para sua caçada. Rei dos caçadores, senhor das úmidas florestas, da alimentação e da fartura, Oxóssi é o grande provedor, responsável pelo alimento diário que sustenta com abundância toda a tribo.

Nota-se que Oxóssi domina a técnica da caça, que aqui preferimos chamar de arte, pois não se trata simplesmente de mensurar o grau de conhecimento tecnológico de um povo, que muitas vezes acaba ‘limitando’ sua capacidade de produção. As fontes de subsistência, neste caso a caça, dependem de alguns fatores relevantes, entre eles o meio ambiente, a própria população e a cultura.

As sociedades africanas mantinham o devido distanciamento da floresta, mas nunca deixaram de considerá-la parte fundamental de suas vidas, por isso não avançavam naquele espaço sem observar os preceitos, sem pedir permissão, e sabiam que tudo o que se retirasse de lá (animais, folhas ou frutos) exigiria reparação. Portanto, a atividade da caça, repleta de tabus e interditos, conferia ao caçador uma aura de mistério, pois para conhecer os segredos da mata e saber engambelar os animais, ele toma parte neste mundo desconhecido, frio e escuro. Para sobressair-se no espaço selvagem, Oxóssi deixa aflorar seus instintos mais obscuros, sua animalidade, sem perder de vista a razão, as técnicas e a habilidade. O caçador está no limiar entre natureza e cultura e, em sua atividade sagrada e secular, promove a articulação entre os dois universos.

Para os iorubás, a floresta sempre foi um espaço mágico, portanto perigoso. Considerada a morada dos ancestrais, guarda também os espíritos dos animais abatidos, dos caçadores, dos imprudentes que a invadiram sem permissão e não acharam a saída. Quem já avançou mata adentro, quem já respirou seu ar úmido e gelado e sentiu medo da escuridão que parece devorar tudo o que é vivo sabe que em terra de Oxóssi não se brinca. Adentrar a mata, cercar-se daquela energia, é ter a clara sensação de estar em outra dimensão, um espaço tão sagrado que nem o sol ousa invadi-lo.

Todos sabem que Oxóssi é o rei de Kétu (*Alákétu*). O *èrùkèrè* é o símbolo da realeza em terras africanas, por isso figura entre os atributos de Oxóssi, mas é também um instrumento indispensável entre os caçadores, sem o qual nenhum deles ousa aventurar-se pela floresta, pois detém poderes sobrenaturais e é dotado de um axé muito especial, que permite ao caçador controlar todos os espíritos



da mata. Além do *èrùkèrè*, os chifres de touro selvagem (*oge*) conferem ao caçador a possibilidade de se fazer ouvir pelo deus supremo Olodumaré, já que o som que produz (quando se sopra a sua ponta) leva a Deus o clamor do caçador.

Sendo assim, um caçador completo se faz com técnica, habilidade e magia. Sua fusão com a natureza é de fato necessária, mas implica, outrossim, o devido distanciamento, que permite o domínio completo do espaço selvagem. E o elo de Oxóssi com a mata chega a ser tão grande que sua afinidade com os animais, quase um parentesco mítico, parece arrancá-lo dos quadros sociais a que de fato pertence. A atividade da caça é repleta de tabus justamente para que o caçador não se entregue à natureza e definitivamente se ‘perca’ de si próprio, isto é, daquilo em que a cultura o transformou.

A mata para Oxóssi é o espaço da obtenção dos alimentos. Enquanto as mulheres preparam a guarnição na aldeia, Oxóssi vai à floresta buscar a carne (*cran*). Essa é a função sagrada que Ogum lhe ensinou, mas que Olodumaré lhe delegou: ser o rei dos caçadores, proteger a floresta e os animais, garantir o alimento dos homens, ser provedor e senhor de toda a humanidade.

Ará wa wọn ní jẹ ki ofà rè wọn,

ofà rè yẹ jẹ ni wọn

Ará wa wọn ní jẹ ki ofà rè wọn,

ofà rè yẹ jẹ ni wọn

Nossos corpos alimentam-se do que vosso

Arco e flecha nos dá

Nossos corpos alimentam-se do que vosso

Arco e flecha nos dá

DESGRAÇA MAIOR É A FOME

O que é fome? Se você julga que fome é a sensação que se tem no intervalo entre o almoço e o jantar, aquela intensa vontade de comer, está bastante enganado. Isso não é fome, é apetite. Fome é a ausência da expectativa do alimento, a falta de perspectiva e o completo desespero diante da dor. A fome é parceira da loucura, inimiga da razão e do amor. A maior humilhação é a fome, que leva seres humanos a rastejar por um grão de arroz, a revirar latas de lixo



como se fossem cães de rua. A fome é desumana e não tem pena sequer de uma mãe que deixa o filho faminto sugar-lhe o sangue dos seios.

A África sabe o que é fome, mas não precisamos nos remeter aos horrores das guerras civis no continente, às crueldades dos colonizadores ou à miséria do povo etíope para conhecermos exemplos de fome. O povo do Nordeste do Brasil e mesmo os desvalidos dos grandes centros urbanos como São Paulo e Rio de Janeiro vivenciam dia após dia a tristeza da falta de comida e são testemunhas de que não existe desgraça maior do que essa.

Muitos incorrem no erro de achar que a cultura iorubá, por não considerar contraditórios conceitos aparentemente opostos, como bem e mal por exemplo, não diferencia coisas boas de coisas ruins. Na verdade, a morte, a doença, a perda, a miséria, a fome são poderes hostis ou males personificados chamados em países iorubá de *Ajogun*. Para combatê-los, livrando o caminho dos homens dessas mazelas, existem os portadores dos poderes benignos, ou seja, os ancestrais (*Egúngún*) e as divindades (orixás). Oxóssi é a divindade que livra os homens da fome, causa e consequência de todos os *Ajogun*, de todos os males personificados.

A incompatibilidade de Oxóssi com a fome é tão grande que ele não hesitou em violar tabus em sua busca por alimento e quando Oxum, sua esposa, o avisou dos perigos que corria e que Ifá havia previsto a desgraça em seu caminho, Oxóssi, altivo, respondeu: “a desgraça maior é a fome, a mulher sem leite e a criança sem carinho; a desgraça maior é o medo do homem”. Por sua desobediência, Oxóssi encontrou a própria morte, mas renasceu com a graça de Orunmilá, que ouviu o triste lamento de Oxum, mas que compreendeu também que nobre era o gesto de Oxóssi, capaz de desafiar os deuses para dar de comer a seu povo. Orunmilá fez de Oxóssi o grande orixá da caça e da alimentação, poderoso e destemido rei de Kétu.

No Brasil, sob a proteção da Bandeira de Kétu, sob as graças de Oxóssi, abrigaram-se os mais importantes terreiros de Candomblé. Toda casa de Candomblé que reivindica sua filiação à nação Kétu consagra seu chão ou sua cumeeira a Oxóssi e é isso que faz dos terreiros de Candomblé lugares de muita fartura. Não há casa de Candomblé de axé que não faça a festa de Oxóssi. É uma obrigação fundamental, que garante a prosperidade, a segurança e o alimento sagrado a todos os filhos-de-santo.

A ligação de Oxóssi com a alimentação é tão grande que a sua principal comida, o axoxó, é feita de milho, o grão que melhor simboliza a fartura e a riqueza. E é fato: quem não deseja que a fome adentre em seu lar pendura na soleira da porta uma espiga de milho com a palha desfiada para evocar a proteção de Oxóssi e atrair a fartura.

Grãos em quantidade são o maior símbolo da alimentação abundante, da prosperidade e da riqueza, mas são também sinal da presença de Oxóssi. No Ilê Dara Axé Oxum Eyin toda quinta-feira é dia de jogar feijão-fradinho torrado no telhado para homenagear Oxóssi. Por isso as casas de Candomblé são fartas: porque cultuam Oxóssi.

As festas de Oxóssi começam obrigatoriamente com um toque de alvorada, com foguetório e alegria, seguido de um café da manhã que é mesmo um banquete: muito bolo, pães, frutas, aipim e milho cozidos, pamonhas, canjica (ou cural, para os paulistas), lelê e muita fartura, pois o maior gosto de Oxóssi é convidar seu povo para comer; ele abre as portas de seu reino para alimentar sua gente. O maior prazer de Oxóssi é ter para oferecer.

Também é comum nas festas de Oxóssi o sacrifício de uma cabeça de boi (*malu*), que se faz acompanhar de uma outra comida muito apreciada pelo Orixá: o *eran petere*, feita com os miúdos do animal.



Frutas de todas as qualidades nunca faltam nas festas de Oxóssi, que é o rei da fartura, mas não admite o desperdício. Nada ofende mais este orixá do que comida jogada fora, por isso suas oferendas, como as dos outros deuses, devem ser compartilhadas. Oxóssi gosta de dividir e sua capacidade de doar é tanta que por isso tornou-se rei.

A sobrevivência humana depende da alimentação, que ocorre a partir do reconhecimento e domínio do homem sobre o meio ambiente e sobre as técnicas - mecanismos que, como vimos, acabam se inserindo no contexto cultural. Não resta dúvida de que o alimento é muito importante em vários aspectos da cultura. É evidente que cumpre sua função fisiológica, contribuindo para a manutenção nutricional, mas relaciona-se também com a religião, a magia, a ancestralidade, a arte... O exemplo clássico deste relacionamento é a caça e, por conseguinte, o caçador.

Quando todos se lembrarem da força de Oxóssi e compreenderem a natureza como fonte de subsistência, lutando, assim, por sua preservação; quando o homem tiver a preocupação de não abater uma fêmea prenhe e não derrubar uma árvore que está frutificando; quando as pessoas deixarem de lado a cultura do desperdício, neste dia a fome estará extirpada do planeta, a humanidade não mais assistirá atônita e inerte à criança negra sugar os seios flácidos e frios de sua mãe já morta. Que Oxóssi nos livre dos horrores da fome. Òké Aró!

A FARTA MESA DE OXÓSSI

É festa de Oxóssi no Ilê Dara Axé Oxum Eyin. Frutas e mais frutas enfeitam o centro do barracão, sobre as portas e janelas, nas paredes e pelas árvores do terreiro centenas de espigas de milho dependuradas denotam as preferências do rei de Kétu. Os arranjos de flores, com estrelícias, samambaias e folhas de palmeiras, emprestam um ar de floresta à casa de Oxum. Quando Oxóssi, suas rainhas, seu filho e seu irmão Ogum vierem dançar, folhas de aroeira e são-gonçalinho formarão um tapete verde e os foguetes saudarão a entrada do caçador.

Na cozinha, as mulheres cuidam das iguarias que mais tarde serão servidas aos convidados: a canjica já está pronta, o milho vai sendo cozido, legumes são picados e a carne dos animais sacrificados é tratada. Um lindo bolo de festa, coberto com flocos de coco, espalha seu cheiro irresistível pela casa. Todas as festas de Candomblé são fartas, mas como a de Oxóssi não há.

Mãe Valéria de Iansã, a mãe pequena da casa, e suas auxiliares preparam o feijão-fradinho torrado (*bateté*), que o próprio dono da festa jogará em todos os presentes. O *eran petere*, com um pedaço de fígado, bofe, rim, tripas, passarinha, bucho, enfim, todos os miúdos do boi, aferventados e bem picados, refogados com azeite-de-dendê, camarão defumado, cebola ralada e sal, já foi arrumado nas folhas de mamona e levado à floresta, para ser oferecido a Oxóssi.

Aos pés do orixá, no terreiro, é ofertado o axoxó. Um quilo de milho vermelho, ou milho de galinha, é escolhido, lavado e posteriormente cozido - é bom deixar de molho antes de cozinhar. Há quem use canjica amarela em vez do milho vermelho. Vale esclarecer que a canjica amarela tem outras finalidades no Candomblé e não serve para fazer o axoxó de Odé. Canjica nada mais é do que o milho descascado. Tira-se a película e o 'olho' do grão, o que o impede de brotar, ou seja, o grão deixa de ser uma semente, motivo pelo qual Oxóssi o rejeita. Uma bacia de barro acomoda os grãos, que parecem dobrar em volume, e fatias de coco, com a película, enfeitam a comida de Oxóssi.



O ambiente que se formara com a festa de Oxóssi e a visão daquele axoxó tão lindo me fizeram lembrar de uma oferenda realizada no interior de São Paulo. Foi para um amigo que, não acostumado com a vida no campo, pretendia vender uma fazenda que recebera de herança. As coisas pareciam amarradas e ninguém se interessava pela propriedade. Então sugeri uma oferenda a Oxóssi. Fizemos o axoxó e saímos à procura de um lugar para oferecer. As matas na região eram bastante escassas, mas

os campos cultivados eram vastos, e foi justamente um milharal, que parecia não ter fim, repleto de espigas, que escolhemos para oferecer o axoxó e pedir a ajuda de Oxóssi.

Como bom provedor, senhor da fartura e da alimentação, Oxóssi respondeu e nos proporcionou tudo o que almejávamos e muito mais. A visão do axoxó só me traz boas recordações, lembranças felizes de histórias de fé e perseverança.

Iniciamos a festa de Oxóssi, tão linda que parecia um sonho, digna de um rei. Durante a festa são distribuídas as comidas e as frutas abençoadas pelo orixá. As espigas de milho são disputadas com fervor, muitos saem aborrecidos porque não pegaram nenhuma, mas não deixam de estar satisfeitos, pois receberam o abraço e o axé de Oxóssi, o que lhes dá a certeza de que nada lhes faltará e de que contarão com a proteção e o apoio deste orixá.

Todos se serviram da farta mesa de Oxóssi e entenderam porque o caçador é o orixá da fartura, rei e senhor de Kétu. Ninguém é rei por caso, muito menos Oxóssi, que morreu sem ter nada porque dividiu tudo o que teve. Imortalizou-se na memória de seu povo, que o fez renascer em “novas terras” como rei e senhor. No topo de seus palácios ergue-se uma bandeira branca, a bandeira de Kétu, congradando o povo negro e os mais pobres, os mesmos que acompanharam sua procissão e o lindo balaio que seguiu para as matas com suas oferendas, e agora sentam-se à mesa e servem-se de toda fartura e alegria que só as casas de Candomblé, os palácios de Oxóssi, possuem.



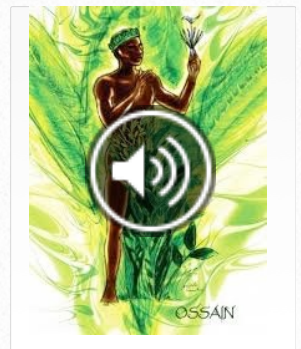
Um presente na mata



“A mata! Não é um mistério,
não é um perigo nem uma
ameaça. É um deus!”

Jorge Amado

Saudação a Ossaim



Pai Cido d'Òsun Ejin

POR UMA FOLHA

Mais uma vez a floresta é o tema, mas agora se trata do território de Ossaim, espaço da magia; o lado mais obscuro da mata, inebriante e assustador. Oxóssi é a representação da floresta como fonte de alimento, é a porção encantamento da floresta.

É na mata que se processa toda magia de Ossaim; de lá saem beberagens que enfeitiçam, mezinhas que curam, unguentos e soluções que aliviam dores do corpo e do espírito. Ossaim é o grande feiticeiro da floresta, grande conhecedor das ervas medicinais e litúrgicas, um verdadeiro médico, ou melhor, um cientista - pesquisador arguto das folhas que curam e fortalecem a alma, indispensáveis aos homens e aos deuses.

Como já vimos, a mata é guardiã de numerosos poderes sobrenaturais. No caso específico das folhas, portadoras de um axé fundamental para os iniciados e para os próprios orixás, certas palavras, proferidas com o devido conhecimento e propriedade, despertam seu poder de cura e magia. Estes encantamentos, denominados *ofò*, são os domínios de Ossaim, orixá de grande saber que se embrenhou na mata para aprender os usos específicos das folhas e, sobretudo, as fórmulas e rituais que despertam seu axé e permitem aos sacerdotes influir de forma eficaz no curso dos acontecimentos religiosos ou cotidianos.



Todos conhecem a importância das folhas no culto aos orixás, mas muitas vezes ignoram que, antes de retirá-las de seu ambiente natural, é preciso estabelecer uma relação de reciprocidade com Ossaim. Pegar folhas na floresta é um ritual e para cumpri-lo de acordo com as tradições é necessário observar alguns preceitos.

A primeira regra é que não se deve jamais arrancar uma folha sem uma finalidade específica. Ossaim é uma árvore e arrancar uma folha de forma abrupta é o mesmo que mutilar um orixá. Antes que se

retire uma folha da mata é preciso avisar e pedir o consentimento de Ossaim e, mais importante, é uma obrigação ritual restituir o axé. Portanto, ir à floresta e não levar uma oferenda a Ossaim pode por a perder qualquer rito que se processe.

Ossaim é mais do que um orixá. É, na verdade, um complexo de ritos e crenças presente em praticamente todas as culturas, é o símbolo da magia, o feiticeiro. Não se pode perder de vista que os poderes da natureza sempre foram objeto de manipulação entre os mais diferentes povos do mundo. Na cultura iorubá, Ossaim é o orixá que mais se aproxima da figura dos xamãs, que em sociedades ditas primitivas cumprem o importante papel de intermediários entre os poderes sobrenaturais e os homens, guardadas as devidas proporções, pois os xamãs são sacerdotes que recorrem às forças e entidades sobrenaturais para atingir seus objetivos, e Ossaim é a força, é a divindade.

Todavia, não é somente a figura do xamã que remete aos domínios de Ossaim. O pajé, o feiticeiro, o curandeiro, as benzedeadas e todos os que utilizam folhas, ervas, raízes e produtos naturais em seus ‘remédios’ e rituais, todos que intermedeiam relações entre sagrado e profano e usam a palavra para despertar os poderes mágicos da natureza são dotados da força de Ossaim.

A relação que babalorixás ou ialorixás estabelecem com Ossaim é de troca. Por uma folha, os sacerdotes de Candomblé ofertam presentes e comidas a Ossaim; é uma forma de agradecer e pedir permissão para penetrar num espaço sagrado (a floresta), arrancar-lhe algo, neste caso as folhas, e, mais importante, conservar o sagrado, pois cumprir o ritual de Ossaim mantém as folhas sagradas e propicia a continuidade do rito.

A personalidade arredia de Ossaim faz dele um orixá extremamente misterioso. A vida em sociedade não lhe apraz, pois sua escolha foi a de embrenhar-se na mata e descobrir os segredos mais bem guardados das folhas. Aliou-se aos espíritos da floresta e tornou-se a tradução exata deste espaço.

Entre os espíritos da mata que auxiliam Ossaim encontram-se *Àròni*, descrito como um anãozinho pernetado e caolho e muitas vezes confundido com o próprio orixá; *Òrò*, outro anãozinho travesso que mora nas árvores; e *Aàjà*, também anão e habitante de algumas árvores. Pela descrição, estas figuras lembram muito os duendes e gnomos, e de fato são responsáveis por aterrorizar os imprudentes que invadem a mata sem a devida autorização. Na cultura iorubá, entretanto, é muito mais provável que sejam a personificação de árvores com formas antropomorfadas, aquelas que, vistas de repente, parecem homens ou seres monstruosos, cujas sombras amedrontam até os mais corajosos.

Temos, pois, que a mata é um território de respeito e medo, um espaço sagrado, um templo. Ossaim é a síntese da floresta, com seus mistérios, encantamentos e magia. Possuidor do título de *Onîṣègùn*, é um grande médico que recebe o honorário antes de dar o remédio. Qual remédio de Ossaim? As folhas!



Disponível em: <http://goo.gl/1eLGqs>.
Acesso em: 28/08/2014.

O FIM DA FLORESTA

A tradição do Candomblé reza que antes de entrar na mata é preciso prestar homenagem a Ossaim. De fato, para que a finalidade da floresta - de fornecer folhas sagradas e indispensáveis ao culto aos orixás - seja cumprida é necessário oferecer a Ossaim algumas reparações, que, por mais simples que sejam, concorrem para a manutenção do axé e garantem a eficácia das folhas. Em termos mais simples, para

que as folhas retiradas sejam abençoadas é preciso antes deixar oferendas aos pés de uma árvore ou mesmo penduradas nos galhos.

Os pássaros são os mensageiros de Ossaim e encarregam-se de levar o agrado ao orixá. Por isso, as árvores de umbaúba, muito conhecidas pelo povo-de-santo, são os locais prediletos para cultuar Ossaim. Sua haste comprida e suas folhas largas, próprias para a retenção de água, fazem-nas bastante aprazíveis para pássaros de todas as espécies, que jamais rejeitam os presentes ofertados a Ossaim.

As oferendas feitas com a intenção de se retirar folhas da mata não são necessariamente de comidas. Muitas vezes fumo de corda, bebidas e até dinheiro são ofertados. Na tradição popular, dentes de alho, frutas variadas e pequenos objetos são deixados na entrada da mata. Superstições à parte, fato é que a floresta, em qualquer tempo, sempre despertou o medo dos homens e no folclore brasileiro não faltam histórias aterrorizantes que, no fundo, prestam um grande serviço à ecologia e à educação, uma vez que constituem lições de moralidade e civismo, como todos os contos infantis, que ensinam as crianças a respeitar e preservar a natureza. Portanto, Caipora, Curupira, Saci-pererê, Mãe-da-mata, duendes e gnomos cumprem no contexto brasileiro o mesmo que *Àròni*, *Òrò* e *Ààjà* na cultura nagô: impedir que os homens devastem o planeta e destruam o grande deus que é a mata, ou Ossaim - como preferimos chamar.

Os sacerdotes de Candomblé, quando vão à mata colher folhas, tomam certas precauções. Abstinência e resguardo fazem parte do preceito, bem como o horário, que nunca pode deixar de ser observado, pois algumas folhas, quando colhidas pela manhã, pertencem a um orixá e servem para uma finalidade



específica. Se colhidas após o meio-dia já são de outro orixá e têm outras serventias. Um bom exemplo é a aroeira que, para ser utilizada em sacrifícios de animais, deve ser retirada ainda pela manhã.

Pequenas cabaças são os recipientes mais adequados para depositar as oferendas de Ossaim, pois simbolizam o mistério de sua cura. Arrancando a extremidade superior, as cabaças ganham a aparência de pequenas moringas. Colocam-se, então, mel, bebida

destilada ou água, pedaços de fumo de corda, pois a fumaça que se esvai do cachimbo do curandeiro ou das defumações que afastam os maus espíritos geralmente acompanha estes presentes a Ossaim. Obis e acaçás também são ofertados, juntamente com pequenas quantias de dinheiro, que são o pagamento simbólico pelas folhas retiradas.

O mel constitui um importante ingrediente de remédios naturais e caseiros. São raras as mezinhas ou infusões que não levam mel, assim como água e, muitas vezes, bebidas destiladas. Portanto, oferecemos a Ossaim materiais que complementam suas receitas de cura e permitem a continuidade de seu maior objetivo, qual seja, fazer da floresta o grande laboratório que fornece remédios para todos os males do corpo e do espírito.

Contudo, a reparação a Ossaim não pára na oferta, pois tudo o que a natureza fornece deve ser devolvido à natureza. Quando uma folha cai naturalmente de uma árvore, embora já esteja morta, continuará sendo fundamental para a manutenção da vida daquela árvore, pois sua degradação junto à raiz a torna um adubo. E qualquer produto biodegradável serve de adubo e ajuda no fortalecimento das árvores, daí a obrigação de devolver as folhas já utilizadas à natureza, que se encarregará de transformá-las em algo que propicia a manutenção da vida na mata e, por conseguinte, no planeta, cumprindo, dessa forma, o ciclo da vida.

DOCE COMO MEL

Ossaim é o portador de todos os conhecimentos mágicos que ajudam as pessoas a viver melhor. Seu culto é obrigatório e fundamental e reitera, sobretudo, que a colheita e o uso das folhas não pode se dar de forma aleatória, ato, aliás, que além de não garantir a eficácia do rito, ainda pode acarretar uma série de problemas, pois o que de fato está em jogo é a permanência do axé básico da folha. O solo garante a vitalidade da folha, mas só o culto a Ossaim mantém a folha ‘viva’ depois que é retirada da árvore.



A oferta pode ser uma troca, como as que estabelecemos com Ossaim, ou uma forma de agradecer ou solicitar uma dádiva. Até aqui tratamos de identificar os gestos de reciprocidade que se procura manter com Ossaim, mas este orixá pode e deve ser cultuado como qualquer outro e suas ofertas não consistem apenas em cabaças com mel, água ou pedaços de fumo. Existe uma comida muito especial para Ossaim, que aprendi ainda na Bahia quando paguei uma promessa à divindade das folhas.

Em minha juventude, na cidade de Alagoinhas, na Bahia, frequentei como *abian* alguns terreiros de Candomblé. Na época, a nação Angola e os Candomblés de Caboclo eram maioria, principalmente nas cidades do interior. No Angola, Ossaim é chamado de Katendê, divindade que não me faltou num momento de desespero.

Na década de 60, as cidades do interior eram cercadas de grandes bosques e não faltavam matas ao redor dos sítios de Alagoinhas. Para chegar à casa, atravessávamos todos os dias uma mata cuja trilha, julgávamos, conhecíamos como as palmas de nossas mãos. Minha mãe e eu vínhamos conversando e bastou uma breve distração para não enxergarmos mais a picada. A princípio, mantivemos a calma, mas à medida que a noite parecia se aproximar o medo ia aumentando. O vento que batia na copa das árvores, o grito dos saguis e da passarada tornavam o ambiente ainda mais assustador, cada minuto era uma eternidade. Caiu a noite e com ela surgiu o completo desespero. Rezamos muito até que numa tentativa derradeira apelei para Ossaim, ou Katendê, prometendo uma bela oferenda aos pés de uma árvore se tudo terminasse bem. De repente, um grande susto, um barulho de máquina nos obrigou a fazer um giro abrupto com o corpo. Então, avistamos um clarão e caminhamos naquela direção. Chegamos à linha do trem e percebemos que estávamos a apenas dois passos da saída da mata. Foram duas horas de medo, as mais longas de nossas vidas.

Minha mãe disse que era arte do saci ou da caipora. Por via das dúvidas, passei a encarar a floresta como um território de perigo. No dia seguinte já fui ao terreiro e, com a ajuda do pai-de-santo, preparei a comida de Ossaim. Foi quase um quilo de milho vermelho, azeite-de-dendê, uma cebola ralada, camarão seco, mel e sete lascas de fumo de corda. O milho foi cozido e escorrido e depois refogado no dendê com cebola e camarão. Ajeitei tudo no alguidar, derramei o mel por cima e enfeitei com as sete lascas de fumo. Bem na entrada da mata havia um pé de umbaúba, no qual deposei a oferenda. Desde então minha relação com Ossaim tornou-se cada vez mais estreita, o que me possibilitou conhecer e saber os usos e aplicações de uma infinidade de folhas.

O sumo das folhas é o sangue preto do reino vegetal, o primeiro elemento de consagração no Candomblé. O poder deste sangue é Ossaim que desperta por meio do *ofó*, sua palavra de encantamento e sabedoria, fruto de anos e anos de estudos e entrega ao mundo selvagem. Ossaim abdicou da vida em sociedade e embrenhou-se na imensidão infinita das florestas e transformou-se no nebuloso mistério que preenche os vácuos entre uma árvore e outra. Ossaim não tem morada certa, nem corpo concreto, o ar frio de floresta é a sua essência, as folhas, o seu espírito.



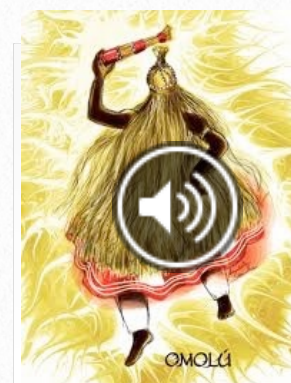
Orixá que mata e come gente



“Omolu não tem pena, dá tudo quanto é castigo, menos de fome. Se um filho de Omolu disser que morreu de fome, é mentira, não era filho de Omolu.”

Pedro de Omolu

Saudação a Omolu



Pai Cido d'Òsun Eyin

PIPOCAS ACALMAM OBALUAIÊ

Certo como a sorte de Ifá é que um dia devolveremos à terra aquilo que ela nos deu. Nossos corpos, que a terra alimentou, um dia serão seu alimento. A certeza é a morte e, se da terra viemos, à terra voltaremos.

Constatação dolorosa... Chega a ser cruel encarar de maneira tão fria o destino certo, mas assim é Omolu: sombrio, ameaçador, austero, grave. Não há nada de passional em seu comportamento, desconhece qualquer traço de tolerância e não tem nenhum constrangimento em castigar, punir com

a morte uma pessoa, uma família e um povo inteiro. Teria cometido um genocídio entre os mahi, que em tempo procuraram um babalaô e descobriram como aplacar a fúria do temível orixá.

Omolu é saudado como *Kábíyèsí Olútápà Lẹmpé*, ou seja, rei de Nupê em país Empê, muito embora tenha abandonado sua terra de origem (Tapá) para viver no território de Mahi. Historicamente, Omolu saiu pelos quatro cantos da Terra, acompanhado de seus guerreiros, massacrando povos que não se rendiam a seu poderio. Um ferimento causado por sua flecha deixava as pessoas inválidas. Aterrorizou tribos e mais tribos do antigo Daomé, mas quando chegou em Mahi, o povo, que já havia consultado Ifá, esperava-o com balaies repletos de pipocas (*doburu*) e esta oferenda o acalmou, impedindo a dizimação dos mahi.

Todos sabem que o grande domínio de Omolu - ou Obaluaiê - são as doenças epidêmicas, que ao longo da história da humanidade já foram responsáveis por inúmeros genocídios. Se nos pedissem para denominar os ‘guerreiros’ que acompanharam Omolu, a varíola, a lepra, a rubéola, a gripe espanhola, a tuberculose e todas as pestes formariam este terrível exército que, através dos séculos, tem assolado os povos da Terra. No caso específico do Daomé, país hoje conhecido como Benin, a varíola matou aos



milhares a população. A cura veio com as oferendas de pipocas, que são a mais eminente representação das marcas da doença, de suas pústulas e cicatrizes. A pipoca cura a varíola, evocando uma representação da própria doença, comprovando que muitas vezes um efeito se parece com sua causa. Talvez por isso africanos, especialmente da Nigéria e do Benin, repudiem veementemente as pipocas como alimento.

Obaluaiê é um deus terrível, sua presença desperta temor e respeito e seu caráter punitivo lhe empresta uma imagem associada à negatividade, às piores coisas da vida e da morte. Vale dizer, no entanto, que este era o caráter de todas as divindades de origem jeje, que, ao contrário dos orixás do panteão nagô, sempre foram mais graves e consequentes em suas ameaças.

Uma história contada há décadas pelo povo-de-santo da Bahia dá conta de um homem que teria se retirado do terreiro de Candomblé enquanto Obaluaiê estava dançando. Não deu ouvidos às advertências das autoridades e filhos da casa. No caminho, encontrou-se com um velho que o cumprimentou com intimidade, trocaram algumas palavras e, quando o homem perguntou ao senhor quem ele era, o velho, passando a mão no rosto do rapaz, respondeu: “Eu sou o fim do seu caminho.” O homem desmaiou e só voltou a si depois de três dias, com o corpo coberto de pústulas, num sanatório que os baianos chamavam de lazareto.

A imagem tão pesada que, devido ao domínio das doenças epidêmicas, das doenças contagiosas, está associada a Obaluaiê; o caráter punitivo e muitas vezes vingativo do orixá, enfim, toda essa aura de negatividade, que aponta na verdade para o obscurantismo da morte, fazem de Omolu o orixá mais temido do panteão africano. Não nos esqueçamos, no entanto, de que já no nascimento Omolu foi acometido por uma terrível doença de pele e abandonado por sua mãe Nanã Buruku. Logo, este orixá conhece o sofrimento da doença e a dor do desamparo. Será mesmo que esta imagem terrível que se associou a Omolu condiz com a realidade? Não seria o caso de se fazer uma leitura diferenciada, uma interpretação de sua história para entender o seu verdadeiro caráter?

Ter conhecido todas as dores, todas as doenças do mundo, fez de Omolu o orixá mais sensível ao sofrimento das pessoas, transformando-o no grande médico dos pobres; portador de todas as doenças, mas também de suas curas. Portanto, o grande enigma guardado por Obaluaiê reflete a sabedoria, fundamental no tratamento de qualquer doença, e a experiência da dor; ou seja, a sensibilidade frente ao doente. Sendo assim, sabedoria e sensibilidade, quando somadas, conduzem o doente, com muito mais eficácia, ao pleno restabelecimento da saúde e do equilíbrio.

Por que não dizer que as oferendas de pipocas que Omolu encontrou no Mahi e que o fizeram fixar-se no local eram uma epidemia de varíola? As histórias religiosas têm outra linguagem - peculiar, enigmática, poética, metafórica -, mas é certo que traduzem acontecimentos e fatos cotidianos ou históricos, portanto são passíveis de interpretação. As pipocas, como já vimos, são a mais evidente representação das doenças contagiosas e de pele e é costume referir-se às doenças ‘incuráveis’ por meio de metáforas. É, portanto, perfeitamente possível que, ao sensibilizar-se com o sofrimento dos mahi e para oferecer-lhes a cura, Omolu tenha construído seu palácio neste território.



É preciso ter bem claro que as epidemias espalhadas por Omolu possuem de fato um caráter punitivo, mas sendo um orixá justo ele não pune nenhum povo que não mereça. Obaluaiê é capaz de causar a doença e a morte, mas concorre para o restabelecimento da saúde e para a manutenção da vida. Omolu é a terra que, úmida e fértil, produz a vida e que, seca e árida, acalenta os mortos. É a isso que remete a metáfora “mata e come gente”.

Quando Omolu está ao nosso lado, não há mal que possa nos derrubar. A aparência de homem duro e impassível faz crescer o temor e o respeito pelo orixá. A essência de homem bondoso e prestativo faz crescer o amor e o carinho a ele dedicados.

Omolu é o orixá que aceita comer com os homens e esse é o tempo de pedir-lhe vida e saúde. Suas comidas são abençoadas e as pipocas que nos oferece, seu *doburu* sagrado, são remédios que levantam doentes de seu leito de morte, pois representação da vida é o que são.

Aráayé a jẹ nbọ,

Olúgbàjẹ a jẹ nbọ

Aráayé a jẹ nbọ,

Olúgbàjẹ a jẹ nbọ

Povo da terra, vamos comer e adorá-lo,

O senhor aceitou comer

Povo da terra, vamos comer e adorá-lo,

O senhor aceitou comer

O azê, a máscara de palha-da-costa de Obaluaiê, esconde na verdade a compaixão e a misericórdia que os atributos de guerreiro terrível, implacável e aterrorador, não permitiriam revelar.

LIVRAI-NOS DE TODOS OS MALES

Atótóo! Atótóo! Omólú Olúké a jí béèrù sápadà! Atótóo! Silêncio! Silêncio! O filho do Senhor é o senhor que grita, acordamos com medo e corremos de volta! Silêncio! Assim a baiana saudou Obaluaiê na escadaria de Lázaro, enquanto esfregava mãos e mãos de pipocas no pálido doente assustado. Forrou o chão desde os degraus até o cruzeiro. Pediu, gritou, implorou pela saúde do enfermo. Foi ouvida.



Estas eram cenas cotidianas na Bahia dos anos 1950. Hoje são mais raras, mas os cultos a Omolu e aos santos católicos São Lázaro e São Roque fundiram-se e confundiram-se, num exemplo clássico de sincretismo e duplo pertencimento. Toda segunda-feira a porta da igreja de São Lázaro ficava forrada de pipocas. Baianas com seus fios-de-conta, suas roupas e turbantes de renda *richelieu*, seus tabuleiros de pipoca e dinheiros trocavam punhados de “flores do velho” por pequenas quantias ofertadas com coração e devoção. No tabuleiro a imagem do santo católico, com suas feridas; a trouxinha de morim, os segredos dos milhos que não estouraram; e a mão negra, que retirava as pipocas do tabuleiro com tanta frequência que já parecia ser parte dele.

Em comum entre São Lázaro e Obaluaiê há as marcas da doença, o sofrimento, a dor. Omolu não foi sincretizado com São Lázaro, mas com suas feridas. Por que as negras baianas, velhas conhecedoras dos mistérios dos orixás, escolheram a igreja deste santo para suas oferendas? São Lázaro protege os doentes de pele, tendo sido ele mesmo acometido por uma delas. Suas igrejas são espaços de devoção de doentes sem esperança, que vão fazer promessas ao santo por sua cura, mas nas mãos, em vez do terço, as pipocas, duplamente abençoadas: por Obaluaiê e por Lázaro. Certa ou errada, esta é a crença do povo baiano.

As pipocas, ou *doburu*, não são apenas a principal comida de Obaluaiê, são acima de tudo um símbolo de cura. O doente que se levanta de seu leito de morte após um banho de pipocas, mesmo depois de ter cumprido todas as prescrições médicas, acreditará que Obaluaiê operou o milagre de sua cura e pagará a promessa a São Lázaro, pois para ele administrou a cura aqueles que estiveram sempre a seu lado e que o ajudaram a atravessar o percurso da dor, considerando a integridade de sua vida e

compreendendo como ninguém o sofrimento, já que eles mesmos conheceram as doenças e suas consequências.

O que de fato ocorre é que a doença e a dor têm sempre uma dimensão coletiva, portanto o médico sensível ao sofrimento de seu paciente obterá a cura com muito mais eficiência, principalmente por que ele mesmo se coloca como exemplo de esperança, uma vez que sofreu com a dor mas agora proporciona a cura. Em outros termos, diante do doente um médico com esta postura substitui a expectativa de morte pela certeza da vida.

Pipoca e fé são o remédio. Acreditando nisso, o culto aos médicos dos pobres (incluindo Omolu e os santos católicos) espalhou-se e popularizou-se por toda a Bahia, especialmente pelo interior, onde se misturou ao catolicismo devocional e deu origem a uma série de preceitos e ritos, cumpridos com muita fé, por uma legião de leigos: católicos por nascimento, pobres por força das circunstâncias, africanos pela prática, devotos por esperança.

As pessoas se apegam às crenças e, portanto, não foi por casualidade que os cultos a Obaluaiê, a São Roque e a São Lázaro, separados ou fundidos, tomaram proporções assombrosas em toda Bahia. As epidemias de varíola na região propiciaram o cenário histórico e contextual para que os valores culturais, já presentes nas representações e imaginários do povo, aflorassem de maneira singular, somando experiências individuais e compondo uma devoção sem precedentes, que até hoje desafia estudiosos das mais variadas tendências. Contudo, para entender, é preciso penetrar na alma do povo baiano.

Quando se trata de Obaluaiê, comida não é somente sinônimo de alimento; é saúde e esperança. Em contrapartida, o desespero e a morte não encontram abrigo sob as vestes de Omolu: ele venceu a morte, não sucumbiu à dor e ainda teve forças para cobrir de vida a Terra. Todo alimento é sagrado, mas são as comidas oferecidas a Omolu que fazem a vida se multiplicar por vários anos.



COMIDA QUE SUSTENTA O CORPO

Nasci na Ilha de Madre de Deus, na época um distrito de Salvador que foi emancipado há poucos anos e elevado à categoria de município. Cresci em meios à população caiçara, cuja riqueza maior era o mar, que, na falta da farinha, sempre fornecia uns mariscos para matar a fome. Parecia incrível, mas no meio de tanta pobreza éramos felizes. Evidente que a lembrança de algumas passagens inunda meus olhos,

mas era um universo tão completo, tão cheio de acontecimentos, que lembrar de nossas mazelas era um ato esporádico.

Entre os acontecimentos que marcavam nosso dia-a-dia estava a devoção do povo, aos santos de igreja e aos do Candomblé. Muitas vezes não se fazia distinção entre uma fé e outra, tudo ia se misturando ao prazer das necessidades.

A imagem era a do santo católico, mas a comida ofertada era de azeite, era de Candomblé. Assim, disputávamos com fervor as merendas oferecidas depois da ladainha de Santo Antônio, os carurus de Cosme e Damião e de Santa Bárbara e, no mês de agosto, recebíamos as pipocas de São Lázaro. Havia também um caruru muito famoso em Madre de Deus, de mais de cinco mil quiabos, oferecido por Dona Semiana a São Lázaro. Ela sofria de um grave problema de saúde, mas graças à devoção ao santo morreu foi de velhice.

O caruru é o prato baiano das grandes comemorações. Não há festa de devoção na Bahia, seja de terreiro, seja de igreja, que não tenha caruru. Mas caruru para São Lázaro só mesmo em Madre de Deus.

A cena mais frequente nos meses de agosto era a de pessoas simples que saíam pelas ruas trocando punhados de pipocas por pequenas quantias de dinheiro. Não eram necessariamente gente-de-santo, já que as mulheres de Candomblé se deixavam denunciar por suas vestes, seus colares e os preceitos do tabuleiro. O povo simples tomava uma caixa, dessas de sapato, enfeitava com fitas coloridas, flores de papel crepom e fazia uma espécie de oratório portátil para seus santos de devoção, no caso São Roque ou São Lázaro. As imagens, muitas vezes castigadas por longos anos de uso, ficavam no fundo da caixa, resguardadas, sacralizadas.

De porta em porta as pipocas eram oferecidas. O santo, de igreja; a comida, de terreiro. Cenas da Bahia de minha infância. Os milhos eram estourados de acordo com a tradição do Candomblé: na areia da praia. Assim eram pagas as promessas para obtenção de boa saúde e longevidade.

Antigamente, o milho-alho, que estoura facilmente, era muito raro, então o milho vermelho era o mais utilizado pelo povo-de-santo para fazer o *doburu*. O procedimento era o mesmo: estourar os grãos na areia da praia e separar as pipocas dos peruás. Mas isso demandava uma quantidade muito maior de milho e muitos só ficavam torrados. Pois justamente os milhos torrados eram utilizados na preparação de outras comidas de grande fundamento, uma delas era o ado (ou *adun*), um fubá obtido com a pilagem dos grãos. Em muitas casas baianas também se reza, toda segunda-feira, o tabuleiro do velho, e muitos atribuem sua boa saúde a esta obrigação.

Interessante notar a denominação de ‘velho’, uma forma respeitosa de tratar a divindade, dissimulando o nome do santo católico e não correndo o risco de pronunciar o nome do orixá, tão temido. Mas o velho é parte do imaginário popular, presente com suas vestes de palha e com o cachorro a lambem suas pústulas. Respeitemos a crença do povo, porque sua fé pode não se enquadrar nos dogmas da igreja ou nos fundamentos dos Candomblés, mas tem se mostrado eficaz, logo os santos e os orixás olham pelos desvalidos da velha Bahia.

Nos terreiros, Omolu é cultuado com outra comida muito importante, à base de feijão-preto e azeite. Esta comida é servida no Olubajé e também arriada aos pés de Obaluaiê em dias de preceito. Um quilo de feijão-preto serve muita gente, pois depois de cozidos e escorridos os grãos parecem dobrar de volume. Então, basta refogar no azeite-de-dendê com cebola ralada, camarão defumado e sal. Pode-se servir num alguidar ou numa cabaça cortada ao meio. Na Bahia, este feijão é acompanhamento obrigatório dos chamados carurus de preceito, ou seja, os carurus dos Candomblés.

As comidas de Omolu sustentam o corpo, não o deixam esmorecer com doenças, são fortes o suficiente para manter de pé estruturas ósseas pesadas. Tanto do ponto de vista espiritual quanto do material são fundamentais. As pipocas passadas no corpo afastam os males, o feijão dá força para levantar e seguir na batalha.

Uma passagem de minha infância foi muito interessante. Entre os meus irmãos havia um casal de gêmeos. Seu primeiro ano de vida foi normal, mas, quando completaram um ano, o menino começou a andar e a menina, não. Levamos à benzedeira e até ao médico, de nada adiantou. Meses se passaram e a menina nada de andar.

Um dia minha mãe saiu para mariscar e eu, que era um dos mais velhos, fiquei cuidando dos pequenos. No meio da brincadeira notamos algumas baianas se aproximando, o tabuleiro de pipocas, os fios de conta, a imagem de São Lázaro, a mão cheia estendida nos oferecendo as “flores do velho”. De criança não rejeitávamos nada, mas a surpresa foi quando a mulher ofereceu um punhado à minha irmãzinha, que se levantou e saiu andando na direção da baiana.

A velha ialorixá que cumpria sua obrigação com Obaluaiê não compreendeu nossa alegria por algo tão ‘normal’. Afinal, uma criança de um ano e onze meses andar para pegar um punhado de pipocas não é nada demais. As baianas seguiram sem se dar conta de que estavam diante de uma dádiva e nós continuamos na nossa alegria solitária de crianças. Nossa mãe chegou, comemorou conosco o feito do santo e nós ficamos ainda mais felizes com os mariscos do almoço.



Em troca, a riqueza



“...Oxumaré pode ser visto na terra movendo-se no corpo encantado da serpente, e pode ser visto no céu, em dia de chuva, brilhando nas sete cores do arco-íris.”

Reginaldo Prandi

Saudação a Oxumaré



Pai Cido d'Òsun Eyin

OXUMARÉ COLORINDO O CÉU

Oxumaré é um enigma! Basta olhar para o céu quando o sol rebrilha após a chuva para ver quantos mistérios guarda este orixá. O céu, porém, não é o limite para Oxumaré - não há limites para o infinito.

Oxumaré promove a união de opostos, que se complementam e afastam a vida do fim. Ao unir céu e terra, Oxumaré possibilita a junção do universo, que assegura a perpetuação da vida. Defini-lo é impossível e a única afirmação categórica que talvez se possa fazer a seu respeito é que ele de fato é um enigma.

Este mistério guardado por Oxumaré se expressa por meio de seus símbolos mais recorrentes: a cobra e o arco-íris. Ambos encerram a ideia de infinito, conduzindo a algumas pistas que podem ajudar a compreender melhor as características deste orixá.

Antes, porém, é bom lembrar que Oxumaré foi um babalaô muito pobre, bastante explorado por seu principal cliente, que era o rei de Ifé, Olofin. E sua vida seguiu bem modesta até que Olokum, a deusa mais rica da África, precisou de seus serviços, recompensando-o muito bem. Olofin, para ostentar mais que Olokum, também cobriu Oxumaré de riquezas. Com a sorte mudada, rico e respeitado, Oxumaré foi solicitado para curar o deus supremo Olodumaré de um estranho mal nos olhos. Uma vez curado, o Grande Deus recusou-se a se separar de Oxumaré, que a partir de então passou a viver no céu e a visitar a Terra vez ou outra através do arco-íris.

Há que se notar nesta história que Oxumaré, antes de ser orixá, foi babalaô. Os babalaôs são os sacerdotes versados nos oráculos de Ifá, guardiões de muitos mistérios, os pais do segredo. Na verdade, são sacerdotes especializados em desvendar as teias do destino, sabem surpreender a todos com aquilo que muitas vezes parecia óbvio, arrancam a verdade do âmago, mostrando o que todos já sabiam existir, mas insistiam em não ver. É esta mesma abstração que devemos usar para entender Oxumaré. Um enigma surpreendente, porque é sempre mais difícil imaginar o óbvio.

O que há em comum entre o arco-íris e a serpente? O que estes dois símbolos podem revelar sobre um orixá tão misterioso? A noção de movimento e renovação constantes remete a algo mais profundo: os ciclos, que são o grande domínio de Oxumaré. Analisando os símbolos separadamente, percebemos que a serpente encerra a ideia de mudança, de transformação e de inacabado. Parece redundante, mas a intenção é enfatizar determinadas características das serpentes, que trocam de pele de tempos em tempos, que nunca param de crescer e que, quando se enroscam na própria cauda, formam um círculo, representando o infinito.



O arco-íris é um fenômeno que também revela um ciclo, já que enquanto brilha é o sinal de que as águas, por meio da evaporação, estão indo ao céu para retomar sua forma líquida e novamente cair na terra em forma de chuva e assim sucessivamente. Mais uma vez a ideia de movimento e transformação.

Oxumaré revela que tudo na vida, para continuar, depende da junção de opostos, que formam ciclos e garantem a constância da dinâmica que gera e mantém a vida. Adubar a terra, por exemplo, é uma maneira de garantir o alimento; um caroço devolvido à terra gera outros frutos, com mais sementes que poderão gerar novos frutos. E essa história não termina.



Oxumaré guarda a vida, no sentido mais amplo. Ele não garante apenas a vida de um homem, mas da humanidade. Oxumaré não está preocupado com o hoje e sim, com o sempre.

O comportamento arbitrário, caprichoso e imprevisível de Oxumaré espelha a própria vida e a dificuldade que temos para compreendê-la. Incerta e obscura, a vida apresenta inúmeras ambiguidades para que não consigamos decifrá-la - é um enigma.

Adivinhar o enigma da vida é o desafio que Oxumaré nos impõe. Quem poderá superá-lo?

Talvez a serpente, que, rastejando pela terra, deixa sempre um rastro. Quem deixa rastro não perde o caminho de volta, não perde de vista o ponto inicial. Quem sabe o mistério sobre o fim da vida não esteja na origem da vida? Se a vida é um ciclo...

Renovação, mutação, substituição, oposição são conceitos que têm a ver com Oxumaré, pois todos eles garantem a continuidade da vida. O círculo que o representa é um sinônimo de infinito.

Garantir a vida na Terra é sua missão, mostrando que a vida de um fruto continua em sua semente, e um filho será sempre a continuidade de seus pais. A vida, maior de todas as riquezas, é o enigma guardado por Oxumaré!

VIDA LONGA

Todas as coisas compridas do mundo representam Oxumaré, começando, é claro, pelas cobras e pelo arco-íris. Também grandes árvores, como as palmeiras, as bananeiras (com suas folhas alongadas) e até as jaqueiras guardam a essência deste orixá. Vale lembrar que a jaca é um dos maiores ewò de Oxumaré e pessoas que tenham algum vínculo com o orixá não devem consumi-la.

Na Bahia, é muito comum uma espécie de cobra chamada popularmente de pico-de-jaca, que, evidentemente, costuma ficar escondida nas jaqueiras. Interessante é que ela exala o cheiro da fruta e os menos atentos podem pensar que há jaca madura no pé e ser atacados. Os dendezeiros e as bananeiras também são lugares propícios à proliferação de cobras e, provavelmente por isso, foram relacionados a Oxumaré.

A banana-da-terra é a fruta predileta de Oxumaré. É a banana mais longa que existe, apreciada em doces e cozidos. Mas há quem diga que ela garante a longevidade, sendo um alimento indispensável àqueles que almejam vida longa e saudável. Esse atributo, no entanto, não está propriamente na banana, mas em Oxumaré, pois o culto a este orixá é que assegura a longevidade.



Os ovos também são ingrediente indispensável em algumas comidas de Oxumaré. Como todos sabem, o ovo é uma alimento muito apreciado pelas cobras, que chegam a invadir ninhos e às vezes comem a própria ninhada.

A cobra evidentemente tem um aspecto terrível, mas não foi por isso que se tornou símbolo de Oxumaré, que se identifica com coisas que lembram a vida e os ciclos, com tudo o que se renova e propicia a continuidade. Oxumaré é ele mesmo um símbolo de imortalidade, pois, alternando os opostos, possibilita a continuação da existência. Como aplicar os conceitos implícitos em Oxumaré em nossas vidas? Como compreender a imortalidade que ele nos promete, já que a morte é a realidade mais certa e dura de nossas vidas?

Nada é imortal, não a ponto de durar para sempre. A imortalidade de que nos fala Oxumaré está na intensidade com que vivemos a vida e na marca que somos capazes de deixar na Terra. A vida não deve ser vivida em vão, pois viver é construir e viver para sempre, ser imortal, é possível desde que a obra de nossas vidas traduza nosso espírito e conserve nossa memória. Esta obra não é

necessariamente algo concreto, não é um prédio, um monumento. Trata-se de uma construção subjetiva, que depende de nós e do outro para existir, ou melhor, que só existe entre nós e os outros.

A vida está repleta de significações, mas uma em especial deve ser desconsiderada. Associar a vida ao tempo, atribuindo um caráter cronológico a este bem precioso, limita sobremaneira o conhecimento de seus significados. Vida não é simplesmente a quantidade de anos que permanecemos na Terra, não é o espaço de tempo entre o nascimento e a morte. Vida é o conjunto de propriedades e qualidades graças às quais nos mantemos em contínua atividade.

Não se pode, portanto, ficar inerte diante da vida. É preciso assumir posturas, adquirir saberes, amar e viver. Vida é movimento, é transformação constante. O tempo não é parâmetro para se mensurar a qualidade da vida de alguém. O tempo é uma convenção, tão abstrato que ninguém é capaz de dizer quando o mundo começou, já que, vivendo na mesma época, os muçulmanos estão no ano de 1423, os cristãos, em 2002, e os judeus, em 5763. Nós estamos no mundo, vivos e felizes com a graça de Oxumaré, pois nele o mundo começa e termina e nos dá a certeza de que viver mais não significa necessariamente viver melhor.

Logo, vida longa para Oxumaré é a vida intensa, cheia de acontecimentos, repleta de sonhos. Viver é esquecer o tempo, mero detalhe diante da grandeza da vida, é ser feliz e amar, pois só o amor nos garante a imortalidade, na memória e na saudade dos que continuarão nos amando.

VALORIZANDO A RIQUEZA

Que riqueza pode ser maior do que a própria vida? Somente a vida de um filho. Essa era a preocupação de uma senhora que me procurou nos idos de 1975. Abatida e tristonha, chorava pelo filho recém-nascido que ficara no hospital após o parto. Ela buscava na verdade uma palavra de conforto, pois já não tinha esperança.

Todos sabem que cheguei em São Paulo no Natal de 1973. Da Bahia trouxe somente a esperança de construir uma vida melhor, um monte de sonhos e alguns conhecimentos, que me valeram no momento de ajudar aquela senhora. Em 1975, já havia me iniciado no Candomblé, mas não tinha terreiro estabelecido, o que só ocorreria em 1977.

A imagem daquela mãe desesperada me trouxe uma série de lembranças tristes. Onde nasci, enterro de criança era quase normal, tinha toda semana. Então decidi trocar a palavra pela ação e, num repente, perguntei pelo umbigo da criança, que ainda não tinha caído. Disse à mãe que tivesse esperança e que me trouxesse o umbigo assim que caísse.

Dois dias se passaram, a situação da criança havia se agravado, mas a mãe encontrou forças para vir até mim e trouxe o umbigo. Prometi a ela que imploraria a Oxumaré, pois só este orixá salvaria seu filho. Lembrei-me então de que nas festas de Olubajé da Bahia não faltava uma comida chamada *dòdò* (dodô), que era simples e deliciosa: sete bananas-da-terra cortadas em tiras e fritas no dendê. Alguns polvilhavam com a farinha de mandioca para retirar o excesso de óleo. Fritei as bananas e fiz também uma farofa de ovos, que levou 16 ovos cozidos, um pacote de farinha de milho amarela em flocos, azeite-de-dendê, camarões defumados, cebola e sal. A receita era muito fácil, bastou refogar os camarões com a cebola e o sal e acrescentar a farinha, depois esfarelei os ovos com as mãos e misturei tudo no alguidar, separando três ovos e alguns camarões para enfeitar.

Perto da casa passava uma grande avenida, e nos canteiros haviam plantado recentemente algumas palmeiras. Foi sob uma delas que fizemos a oferenda a Oxumaré. Aos pés da palmeira, semelhante às muitas que existem nas proximidades das cachoeiras do parque São Bartolomeu, em Salvador, onde o arco-íris é permanente, enterrei o umbigo da criança e ofertei as comidas ao orixá. Pedia vida longa e saúde para a criança, enquanto a mãe chorava emocionada. Disse a ela:

- Vá ver seu filho, cuide dele, pois sua vida será tão longa quanto esta palmeira, que há de crescer forte e vistosa, como seu filho.

Ali mesmo nos despedimos. Os anos se passaram e a única lembrança que tinha daquela passagem era a palmeira, linda e imponente no meio da avenida. Suspeitava que a oferenda não tivesse dado certo, já que a mãe nunca mais me procurou. A vida seguiu seu rumo, cheia de imprevistos e incertezas, cheia de desencontros e um desses desencontros foi que me afastou daquelas pessoas.

Mais de vinte anos depois, numa tarde de



verão e depois de uma chuva torrencial, bate em minha porta uma senhora acompanhada de um rapaz:

- Lembra de mim? - perguntou.

- Não! Eu conheço a senhora?

- Sim! E conhece meu filho também, mas nunca o viu.

Entramos e revivemos a emoção. Disse ao jovem que sempre acompanhei o seu crescimento, pois toda semana via a palmeira. O menino só poderia ser de Oxumaré, já que o arco-íris aparece depois da chuva, e assim o jogo de búzios confirmou, ratificando que maior do que os desencontros da vida é a fé e muito maior do que o tempo é a vida.

Há quem diga que no final do arco-íris existe um eldorado; mas quem já encontrou o final do arco-íris? A riqueza, o brilho de Oxumaré não estão no ouro. Aliás, quem disse que o ouro brilha? O ouro reflete o brilho, que, por sua vez, reside na capacidade do homem de ser generoso e digno, de ser condescendente e nunca dar as costas a uma mãe desesperada, de ser humano. A grandeza está nos pequenos gestos, que nos fazem infinitamente lembrados, nas ações que nem o tempo, nem os desencontros da vida podem apagar.



Matéria-prima da vida



“...Nanã Buruku, a avó, a mais velha das águas, mãe da água, aquela que habita o fundo do mar, os charcos, a lama; viço permanente da vida e da morte. É a mãe doadora e é a mãe que traz para si seus filhos após a geração e a própria vida.”

Saudação a Nanã Buruku



Pai Cido d'Òsun Eyin

RAINHA-MÃE, O QUE QUERES?

Soberana de todos os reinos do Daomé, mãe dos mahi, superior e sábia. Rainha e mãe, rainha-mãe. Quando esperamos ouvi-la, ela se cala, mas, quando sua voz se ergue, suave e intensa como o sereno das tardes de inverno, paramos - e suas palavras calam a multidão, apagando a angústia e preenchendo os corações com doçura. Nanã cala e os velhos despertam; Nanã fala e as crianças adormecem. Ela é a perfeição da vida, refletida na sabedoria de longos anos bem vividos.

Nas terras do Daomé, entre os jeje, Nanã era chamada *Mawu*, que correspondia à porção feminina do Deus Supremo, constituindo com a outra metade o casal criador *Mawu-Lisa*, que seriam a origem de todos os Vodun e os criadores do universo. Seriam os correspondentes fon dos deuses iorubás Odudua e Obatalá, as duas metades da existência. O diferencial está no fato de *Mawu-Lisa* ser o poder superior para os jeje, enquanto entre os nagô havia Olodumaré, o todo-poderoso.

Como sabemos, as guerras internas na África Negra fizeram com que os iorubás, ao dominar povos vizinhos, como os do antigo Daomé, assimilassem suas divindades. E dessa forma o panteão jeje foi incorporado ao nagô, e Nanã Buruku, a rainha suprema do Daomé, tornou-se esposa de Oxalá, orixá primaz entre os nagô. O casamento de Nanã e Oxalá apaziguou os ânimos e uniu muito mais do que duas divindades: uniu dois povos.

Nanã é o princípio feminino ligado à terra e à água, ou à mistura dos dois elementos, que produz a lama, a matéria-prima da vida, com a qual Obatalá pôde criar os homens.

Muitas vezes é descrita entre os jeje como uma divindade masculina e não se pode negar que em seu culto muitos elementos a identificam como um deus. Embora seu nome não deixe dúvidas, já que entre os povos jeje Nanã significa mãe, as peculiaridades de seu culto deixam uma pergunta no ar. Afinal, Nanã é mulher, homem ou não tem sexo?



A chave para este mistério são as diferenças fundamentais entre homens e mulheres. Anatomia à parte, já que os aspectos meramente físicos, de aparência, não nos interessam, comecemos pela diferença elementar: a possibilidade que as mulheres têm de gerar filhos, que imediatamente remete à fertilidade e, por conseguinte, à menstruação. Eis a resposta: Nanã é uma mulher sem sangue, é a mulher que não menstrua, e, como sabemos, quando não há menstruação não existem restrições à mulher. Sendo assim, as mulheres mais velhas se igualam aos homens, pois exercem o poder sem limitações.

No Candomblé, o respeito está associado à idade, quem viveu muito e aproveitou as oportunidades sabe mais. No dizer dos antigos, idade é posto, mas não se pode perder de vista que a idade está necessariamente vinculada ao saber. Logo, no fundo os antigos querem dizer que saber é posto. E mais: saber é poder.

Nanã é a senhora respeitável, consciente de seu saber, matriarca e condutora de seu povo. Nanã é a prova cabal de que a força não faz o líder. Ela conhece o segredo que leva uma multidão a seguir uma só pessoa. Nanã sabe de fato o que é o poder.



Mãe Cotinha de Yewá

• • • • •

A Nanã foi associado um caráter duro, impassível, mas preferimos identificá-la com as grandes ialorixás, como Mãe Cotinha, Mãe Senhora ou Mãe Menininha, ou às grandes nochês, sacerdotisas do culto jeje, como Mãe Andresa da Casa das Minas de São Luís do Maranhão, Mãe Runhó e Mãe Nicinha, ambas do Bogun. Mulheres velhas e respeitáveis, mães de seu povo, que tranquilas falam e tranquilas calam: líderes da maioria, vozes da experiência a promover a união na diáspora.

A imagem do pai severo, que surra os filhos com cinta, que grita e desperta o temor, contrasta com a figura da mãe doce e terna, que agrada seus filhos passando a mão em suas cabeças, que fala e argumenta e cujo olhar desperta o respeito e a sensação de proteção. Assim é Nanã, que está longe do estereótipo das avós, porque a figura de mãe permissiva atribuída às avós na realidade não combina com Nanã. Ela sabe que dizer não a um filho pode ser doloroso mas é necessário, uma vez que transmite a ele a sensação de proteção, de preocupação. Nanã é a mãe que sabe dizer não, com autoridade e justiça. Impõe limites, mas permite que os filhos escolham o próprio caminho.

Nanã Buruku, a justa, se compadece da dor dos homens. Nem a riqueza expressa nos muitos búzios que carrega é maior do que sua compaixão. Soberana do país da morte, dona dos segredos da vida, Nanã quer seus filhos longe dos perigos, porque os novos se preparam para perder os velhos, mas uma mãe nunca supera a dor de perder um filho.

NANÃ AFASTA A MORTE RUIM

“Mãe da morte ruim” seria uma tradução livre, mas talvez não muito adequada, do nome Nanã Buruku. Felizmente, a etimologia dos dialetos iorubá e *fon* permite uma série de interpretações que afastam o peso de um nome aparentemente tão negativo.

Um dado importante é que as palavras da língua iorubá geralmente originam-se de breves *oriki*, ou seja, são reduções de frases de invocação que ressaltam alguns aspectos do orixá. Ocorre que, na formação dessas palavras, alguns termos são omitidos e, considerando que a tradução pode mudar o caráter de uma palavra e até destruir sua unidade cultural, é provável que se tenha atribuído ao nome de Nanã um significado não condizente com seu arquétipo de mãe terna e paciente.

De imediato, o que se pode supor é que a palavra Buruku, que de fato quer dizer morte ruim, foi inadvertidamente mantida no nome do orixá, uma vez que não surge em nenhuma de suas cantigas, sendo, contudo, parte fundamental de seu *oriki* de saudação que diz:

Sálù bá Nàná Burúkú!

Com nossa mãe (Nanã) fugiremos da morte ruim!

Nanã afasta a morte ruim. Tornou-se a dona da morte para afastá-la do caminho dos homens. A vida, por pior que seja, é melhor do que a morte. Todos querem viver. Mesmo os que se encontram no leito de morte esperam por um alento, esperam por Nanã - que pode ser o fim do caminho, mas nunca deixa de ser um recomeço. Nanã é a dona da vida e a vida é perfeita; quem é malfeita é a morte.

Ẹni koríko odò ki wàlè,

Ọmọn nílè kò ràjò,

Nàná ikú rè,

Ọmọn nílè kò ràjò,

Kò ràjò, ó félé, kò ràjò,

Nàná ikú rè ọmọn nílè kò ràjò.

Pântano que cobre o rio e está rente ao chão,

Por onde os filhos da terra não devem andar.

*Nanã é sua morte,
Os filhos da terra não caminham,
Porque a terra é frágil e pode afundar.
Não vá andar.
Nanã é sua morte.
Filhos da terra não andam sobre o charco.*

O movimento imperceptível das águas é a tradução ideal de Nanã. Nas águas paradas dos pântanos ela reside. Nanã alerta para o perigo, já que água parada é sinônimo de incerteza, não se sabe o que há por baixo dos charcos, mas Nanã avisa: *Água parada que mata de repente*. A vida e a morte podem estar nas águas paradas, portanto todo cuidado é pouco. Nanã indica o perigo, mas mata sem fazer sangue. Fugamos, pois, com Nanã da morte ruim. Por que caminhar ao encontro da morte se conhecemos os riscos da vida?

Nanã é a existência acompanhada da experiência. Para Nanã, os anos vividos não correspondem ao peso do tempo. Ela é velha, mas ativa; não vive do passado: guarda as memórias para melhor construir o presente. A somatória de suas vivências é o fio condutor de suas ações e suas resoluções são sempre sábias, porque uma mãe sabe o que é melhor para um filho, pois ela mesma um dia já disse: *minha mãe é que tinha razão*.

PRATOS DE MINHA MÃE

O momento da refeição é também o tempo de reviver os feitos de nossos antepassados e ancestrais, suas preferências, suas expressões. Na teogonia iorubá, comer sozinho é algo que não se concebe. Por meio da alimentação evocam-se deuses e ancestres, unem-se o passado imemorial e o presente, os homens e os orixás comem juntos e juntos vivem e revivem.

Nanã abençoa e propicia a alimentação dos homens, é a dona dos grãos, das sementes, dona da vida e da perfeita harmonia entre a terra dos homens e o mundo dos deuses. Nanã é superior, como superiores são suas filhas, e não há comida que possa compensar a grandeza de Nanã, não há comida equivalente à sua grandeza. Só com a vida se pode retribuir a vida, por isso dedicar algumas horas de nossas vidas a Nanã é a melhor forma de agradecê-la pela saúde e pela manutenção da vida, que brota do fundo de suas águas primevas, da lama dos pântanos, desta matéria-prima preciosa que Nanã cedeu a Oxalá para que ele modelasse o corpo dos homens antes que Olodumaré lhes soprasse o ar da vida.

O que se pode oferecer a uma divindade que está acima de qualquer oferenda? Que comida pode agradar Nanã? O que devemos dedicar a Nanã são nossas horas de paciência e reflexão; nossa intimidade mais profunda; o diálogo mudo que travamos conosco enquanto pensamos na vida - e pensar na vida é pensar em Nanã.

Uma das comidas de Nanã se chama *anderé*. Trata-se de uma espécie de vatapá de feijão-fradinho, sem a adição de dendê. A devoção à orixá não aparece no ato de oferecer a comida, mas no momento de prepará-la, pois aí sentimos sua presença.

Para ela nada deve ser feito com pressa e tudo deve sair perfeito. A suavidade, a calma, a paciência e mesmo a lentidão de Nanã no cumprimento de suas tarefas devem servir de exemplo às mulheres que



fazem sua comida. O preparo pode levar horas, pois o feijão-fradinho, grão a grão, deve ser descascado na unha. Imaginem a postura destas mulheres, sentadas em seus banquinhos, cabeça baixa, sem dizer palavra. É o tempo da reflexão, de pensar em tudo o que Nanã representa em nossas vidas, de pedir pela saúde e pela vida.

Juliana é a ebômi de minha casa que toma a iniciativa de fazer esta comida: pega a bacia com o feijão de molho, senta e cala. Calmamente descasca os grãos e vai colocando na bacia que está em seu colo. Horas se passam até que outras mulheres vêm ajudá-la em sua tarefa solitária; mas o silêncio não é quebrado, apenas a solidão.

Juliana é consagrada a Nanã. Quando tenho a felicidade de sonhar com a orixá, nos meus sonhos ela tem o rosto de Juliana, que ainda é uma menina na vida, mas desde sempre foi uma senhora na devoção aos orixás. Com dez anos de idade foi iniciada e hoje é uma jovem ebômi de voz doce e gestos firmes.

Quando chegou em minha casa, Juliana era uma menina de passos incertos e com dez anos ainda não sabia ler nem escrever. Havia menstruado aos sete anos e agia como uma criança de quatro. A iniciação foi a condição para que Nanã emprestasse à sua vida maturidade e equilíbrio, operando um verdadeiro milagre que deu sentido à existência daquela criança.

A menina foi incentivada pela psicopedagoga que a alfabetizou a usar aquilo de que ela mais gostava como tema de um livro. Assim, ela escreveu sobre o Candomblé, com sabedoria e precisão, e

demonstrou tanto afinco que a educadora, rendendo-se ao poder dos orixás, recomendou a Juliana que ela jamais saísse do Candomblé.

Vejo hoje Mãe Juliana de Nanã, ebômi do Ilê Dara Axé Oxum Eyin, baiana imponente na roda do meio, com seu torço e sua bata de *richelieu*, vez ou outra balançando o *adjá* e dançando com firmeza em honra das divindades que mudaram sua vida. Olho a postura humilde com que descasca os feijões e lembro da menina que virou mulher pela graça de Nanã - a grande mãe.

Depois de descascar os feijões, basta cozinhá-los e refogá-los com azeite doce, camarões secos e cebola ralada. É preciso mexer sempre até que os feijões, sem desmanchar, adquiram consistência de pasta. Então podemos nos servir da iguaria de Nanã, porque ela se contenta com as honras de dedicação e de reflexão, com a parcela de nossas vidas que oferecemos esperando em troca apenas sua compreensão e seu carinho maternal.

No alto do Gantois, há uma celebração chamada de pratos de Nanã. É uma festa tradicional deste importante terreiro. Alguns, incapazes de criar suas próprias tradições, ou especialistas na criação de amálgamas, na confecção de colchas de retalhos, tentam copiá-la, mas não chegam nem perto do brilho da casa matriz.



Mas o que é tradição? Tradição é a prática, o conhecimento resultante da transmissão oral de hábitos já arraigados, antigos e profundamente radicados. Existem, contudo, os que, em nome da legitimação imediata, abandonam suas raízes e, sem a menor propriedade, incorporam as tradições de outrem, transformando num teatro com o mínimo de significações ritos com mais de século de existência. Chegam às vezes ao cúmulo de estabelecer concorrência com a matriz, como se a cópia, por mais perfeita que fosse, pudesse ser melhor que o original.

Precisamos sempre caminhar dentro da tradição, principalmente para não correr o risco de inventar o que já existe. Ressignificar é a condição para permanecer, mas não pode ser o parâmetro para diferenciar o certo do errado, muito menos para dizer que o ritual de um terreiro é superior ou melhor que o de outro.

Na cerimônia dos pratos de Nanã, uma comida que goza de certa primazia é o peixe (*ejà*), que direciona o cortejo dos pratos composto pelas mais finas iguarias, de comidas de azeite e comidas de branco; artesanais ou industrializadas. É a comida dos homens que Nanã abençoa, engendrando valores fundamentais da religião dos orixás, reiterando a comunhão entre a divindade e seus devotos, fortalecendo a matéria-prima da vida, que se desgasta com o tempo, mas prossegue firme quando compartilhamos dos pratos abençoados por nossa mãe Nanã Buruku - que nos livra da morte ruim.



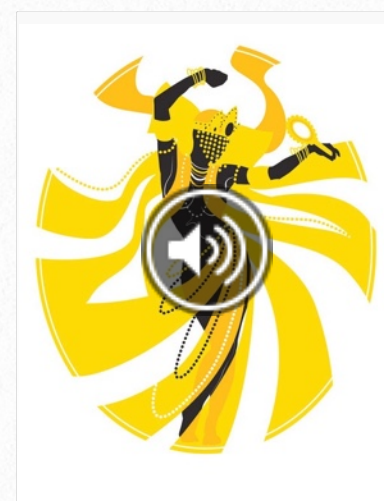
Omolocum, Omolocum - Filho que abraço



“...Fazer um feijão de azeite não é o mesmo que preparar um omolocum. Enquanto, para fazer o primeiro, somente se separa a sujeira, o segundo exige que se escolham os grãos maiores, perfeitos. Nada pode escapar, afinal, Oxum liga-se à fecundidade.”

*Vilson Caetano de
Souza Júnior*

Saudação a Oxum



Pai Cido d'Òsun Eyin

A FERTILIDADE VEM DE OXUM

Se queres um filho, pede a Oxum! Ela é a patrona da gravidez, senhora absoluta da fertilidade das mulheres, protetora das parturientes e de seus bebês. Uma mulher grávida estabelece um canal direto com Oxum, pois trazer um filho no útero com bom desenvolvimento e saúde é a grande dádiva que Oxum pode oferecer à mulher. Oxum olha pelo feto, por sua mãe, evitando abortos e incidentes que

possam interromper ou prejudicar a vida da criança.

*Ó ní iyá bẹẹrẹ,
Ó ní iyá bẹẹrẹ ó
Ó ní iyá bẹẹrẹ ó
Ó ní iyá bè l'òpò ọmọ,
Òşun a dé ọmọ wa.*

*Ela é a grande mãe,
Ela é a grande mãe, viva!
Ela é a grande mãe, viva!
Ela é a grande mãe
A quem suplicamos para termos filhos.
Oxum é quem nos dá filhos.*

Tudo o que se refere à fertilidade está diretamente relacionado a Oxum. As mulheres que desejam ter filhos e que, por algum motivo, não conseguem, devem recorrer a Oxum, fazendo-lhe oferendas e orações para que a fecundidade aconteça e a maternidade se torne realidade.

Oxum também socorre as mulheres com problemas uterinos e doenças relacionadas aos órgãos genitais. Não só as mulheres inférteis devem recorrer a Oxum, mas também aquelas que têm miomas, má formação de órgãos e qualquer outro problema que impeça ou dificulte a maternidade. Oxum é a divindade que garante a saúde da mulher, pelas especificidades do ser feminino - a menstruação e a capacidade de gerar filhos - são os seus maiores atributos.

Até Oxalá teve de se render ao poder das mulheres, ajoelhando-se diante de Oxum e adotando entre seus aparatos, todos brancos, uma pena vermelha de *ẹkodídé*, que, de imediato, é a representação corrimento menstrual (*ohun-o.mo.birin*). Num sentido amplo, porém, considerando a sua cor vermelha, simboliza o poder de realização e gestação, contrastando com o branco de Oxalá, que simboliza a própria criação.



Ao prostrar-se diante de Oxum, Oxalá reconhece que o poder de criação só faz sentido quando vinculado ao poder de realização. Em outros termos, para tornar sua obra aparente, Oxalá dependia da mulher, que, abrigando o sêmen em seu óvulo, guardaria a vida no útero, possibilitando dessa forma a continuidade da existência.

Oxum é a menina-dos-olhos de Oxalá e representa, no lado feminino, as mesmas propriedades de Oxalá entre os homens, quais sejam, zelar pela procriação e pela perpetuação da vida.



Esse mesmo poder sobre a fecundidade das mulheres fez Oxum estabelecer estreitas ligações com as *Ìyá-mi*, as donas dos pássaros - que simbolizam, por meio de suas penas, os descendentes de uma mãe, ligando-se profundamente à fecundidade e à procriação. Dois pássaros em especial aparecem com frequência nas cantigas e saudações a Oxum: a galinha (*adife*) e a pomba (*eiyele*).

Os incautos dizem que a galinha serve para lembrar que Oxum é coquete e volúvel, esquecendo-se, porém, de que esta ave, quando choca, dedica toda a atenção a seus filhotes, é uma mãe perfeita, zelando por seus pintinhos até que se tornem independentes. A galinha faz seu ninho no chão, já que não pode voar, e com o calor de seu corpo, como qualquer ave, possibilita o desenvolvimento e o nascimento de sua prole.

As pombas são a maior interdição de Oxum, pois representam uma de suas faces - justamente a que a identifica com as *Ìyá-mi*, as temíveis feiticeiras. Não se pode negar que o aspecto benfazejo de *Ìyá-mi* *Òṣòròngà* é expresso na figura de Oxum, que simboliza a fertilidade e a gestação. *Ìyá-mi* pode ser a ausência da fecundidade, e por isso evocamos Oxum - para aplacar a ira das Grandes Mães.

A pomba constrói seu ninho no alto, escondido, longe de olhos curiosos, longe de testemunhas que a vejam escolhendo os ovos que serão chocados e destruindo os demais com suas bicadas hostis. A pomba é o símbolo da paz, mas é também a representação mais clara das Grandes Mães - comedoras de útero. Então, não se oferece a vida de pombas a Oxum para não lhe despertar este outro lado, para não atrair a infertilidade.

Os ovos de galinha são o grande símbolo da fertilidade, por isso não podem faltar na comida de Oxum e, no caso específico das aves, são o próprio óvulo fertilizado. O ovo é uma célula feminina madura, pronta para a reprodução. Uma vez fertilizado, evolui, dando origem a um novo ser da espécie. Vê-se,

pois, que os ovos colocados na comida de Oxum evocam a representação do próprio óvulo, ou seja, da célula feminina que deverá sofrer a fecundação e transformar-se em um filho.

Ter um filho é a certeza de continuar vivo após a morte. Um filho representa a continuidade e a gravidez, para uma mulher, é a maior de todas as riquezas, é a plena realização de suas potencialidades.



*Ọmọ ni dẹ
Ọmọ ni jìngìndìnríngín
A um sẹ̀ yì, mú s'òrun
Ara ẹ̀ni.*

*Um filho é como cobre,
Um filho é como alegria inextinguível.
Uma honra apresentável, que nos
representará depois da morte.*

NEGRA BAIANA QUE SABE MEXER

Oxum é especialista nas artes do amor e da cozinha. Sabe mexer...

Maneja como ninguém a colher de pau, segura com as duas mãos o cabo da colher, envolve o tacho com sua saia estampada e bate com força massa do acarajé, enquanto a bata de renda lhe cai sobre os ombros, deixando transparecer a sensualidade de sua pele cor de cobre, úmida de suor, refletindo o brilho de suas argolas douradas.

Quantas filhas de Oxum existem na Bahia? Uma em cada esquina, vendendo seus quitutes, ganhando seu dinheiro. Os segredos e os truques da boa cozinha não escapam da astúcia de Oxum, ela sabe segurar seu homem pelo estômago, abusa do açúcar, machuca com gosto no pilão. Oxum sabe fazer gostoso.

Oxum ganha seus amores na cozinha, no amor que empresta aos pratos que prepara. Tem paciência, tem arte. Oxum é a mulher completa, que cozinha e ama, que cozinha com amor. Na África, muitas vezes é representada pela imagem de uma mulher lidando no pilão: o filho nas costas e a mão de pilão

firme nas mãos. Oxum sabe as artimanhas da cozinha, por isso tem qualquer homem em suas mãos e a seus pés. Ela sabe o que é bom.

As comidas de Oxum são, de longe, as mais vistosas do Candomblé. Entre as *iabás*, Oxum é a que possui o cardápio mais elaborado, começando pelo omolocum, o segredo de sua fertilidade, passando pelo ado (*àdùn*) e chegando ao ipeté (*ipètè*), o maior símbolo de sua riqueza. O azeite-de-dendê é ingrediente indispensável nas comidas de Oxum, pois além de ter a cor dourada de suas jóias, evoca o poder de realização, expresso nas cores vermelha e amarela, que entre os iorubás não se distinguem, sendo ambas chamadas



de *pupa*. Às vezes a cor amarela é especificada pela expressão *pupa eyin*, que em tradução literal significa gema do ovo.

Oxum tem gosto por tudo o que dá prazer, gosta do brilho, gosta, sobretudo, de despertar o desejo, por isso vai à cozinha e prepara seus pratos enfeitados e os serve com graça. A cozinheira e sua obra tornam-se objetos do desejo. Oxum se faz desejar pelo que faz, mas sobretudo pela maneira como faz.

Oxum torna-se mãe sem deixar de ser sensual, ela fala com os olhos e um olhar de Oxum é mais do que um chamado, é um complexo de desejos incontidos, que inibem com sua força, que afligem e ao mesmo tempo despertam a audácia de qualquer homem. Quando essas mulheres passam e deixam entrever suas formas embaixo de seus finos tecidos, arrastam consigo todos os olhares: os de desejo, dos homens, e os de inveja, das rivais. Mas Oxum gosta de provocar...

Oxum domina as cozinhas, espaço do sagrado e dos truques, onde desperta o desejo, mas também introduz a magia, manipulando, com suas mãos de fada, o acaso, jogando com o destino. Na cozinha de Oxum, receitas de amor, para saciar a fome e o desejo. Receitas de amor, para atrair a riqueza e a fertilidade.

O FILHO QUE OXUM ME DEU

Omolocum é a comida de Oxum que garante a fertilidade da mulher e afasta as doenças do aparelho reprodutor feminino. Todos sabem que *òmò* quer dizer filho. Os menos atentos, porém, poderiam traduzir o segundo termo que compõe a palavra como mar ou deusa do mar (*Olokum*), o que não estaria errado, mas preferimos outra versão.

Uma vez na Bahia, tive a oportunidade de ver uma conhecida e respeitada ialorixá rezando um omolocum. Ao som do *adjá*, ela cantou repetidas vezes:

*Ọmọ l'okú,
ọmọ l'okú,
Ìyá omi kèkèré
Òşun ní şé ọman
Ìyágbà kemi şòro lo.*

*Filho, seja bem-vindo
Filho, seja bem-vindo.
Mãe de pequenas águas (das nascentes),
Oxum é quem faz os filhos
Mãe respeitável e carinhosa que irei cultivar.*



Omolocum é o filho esperado e bem-vindo, é o filho que por uma série de fatores demorou a chegar, mas que, pela graça de Oxum, finalmente nasceu. Há mulheres que infelizmente não podem gerar filhos, mas não existe mulher que não possa ser mãe, pois a condição de mulher já traz implícita a maternidade, independentemente da gestação. O conceito de mãe, especialmente nas culturas da África Negra, é muito amplo e, de certa forma, foi transportado para os terreiros de Candomblé. A figura da mãe chega a ser tão sagrada que muitas vezes parece que precede a própria condição feminina. A mãe não deve ser somente a mulher que deu à luz um filho, a mãe é a origem da criação, a dona da vida.

Oxum adora crianças, está sempre rodeada de uma porção, mas é também a padroeira de todas as mulheres, de todas as mães. Quantas crianças não nasceram pela graça de Oxum? Eu mesmo já perdi a conta dos omolocum que rezei. Muitas das crianças que hoje brincam entre as árvores do terreiro só nasceram pela benevolência de Oxum.

Uma de minhas filhas-de-santo já estava casada havia alguns anos, o casamento era feliz, mas faltava um filho. Os médicos já estavam convencidos de que, se ela quisesse ser mãe, teria de adotar uma criança. Ela mesma já estava conformada. Um dia, ela veio fazer um jogo e um dos *odus* me mostrou uma criança na vida dela. Sem titubear, disse-lhe que ficaria grávida, pois realmente vi uma criança atravessando a sala. A princípio ela duvidou. Recomendei que fizesse um *bori* e assentasse lemanjá, além, é claro, de algumas oferendas a Oxum.

Tudo foi feito conforme os búzios determinaram. Torrei uma boa porção de milho vermelho na areia da praia e fiz um *ebó* com os que estouraram. Pilei os demais até obter um pó, ao qual acrescentei açúcar e uma pitada de sal. Esta comida se chama *ado* e é de grande fundamento nos rituais de Oxum. Serve também para polvilhar as bananas-ouro fritas no dendê, uma comida que Oxum adora. Coloquei o *ado* num pedaço de pano e fiz uma trouxinha, que passei na barriga da mulher e ofertei a Oxum.



Para fazer o omolocum foi necessário um quilo de feijão-fradinho cozido, azeite-de-dendê, camarões defumados, cebola ralada e sal. O feijão foi escorrido e depois refogado com os outros ingredientes. De acordo com a finalidade podem-se utilizar cinco, oito ou 16 ovos cozidos e descascados para enfeitar. Nesse caso utilizei oito. Camarões frescos também podem servir de ornamento. O omolocum deve ser rezado diante da barriga da mulher, pedindo a Oxum a fecundidade e o filho tão esperado. Foi o que fiz. E essa minha filha voltou para casa, cumpriu o resguardo e deitou-se com seu marido. No dia seguinte me ligou:

- Pai, estou grávida!
- Já foi ao médico? - perguntei.
- Não, mas sei que estou grávida.

E de fato estava. A gravidez exigiu alguns cuidados, mas o menino nasceu saudável e preencheu a vida do casal com alegria e muito mais amor.

Oxum entende as mulheres, não apenas porque também é mulher, mas sobretudo porque é mãe, a grande mãe dos filhos nascidos de qualquer ventre. Oxum é saudada: *Olùtójú awọ̀n ọmọ* (aquela que

vela por todas as crianças) e *Álâwòyè omọ* (aquela que cura as crianças). Olha e cura as crianças no ventre de suas mães e depois que nascem. Oxum pode recusar o amor a uma pessoa, mas jamais recusará um filho.



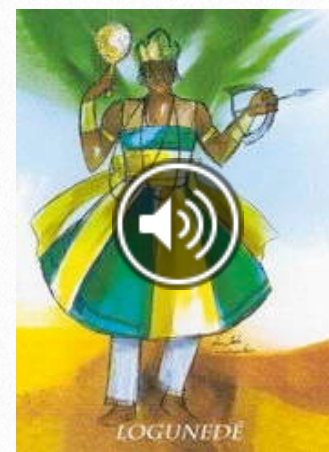
Uma princesa na floresta e um caçador sobre as ondas



“Esse deus tem por particularidade viver seis meses do ano sobre a terra, comendo caça, e outros seis meses sob as águas de um rio, comendo peixe.”

Pierre Fatumbi Verger

Saudação a Logun Edé



Pai Cido d'Òsun Eyin

COMIDAS DE MEU PAI, GOSTOS DE MINHA MÃE

Um filho é o elo mais concreto entre um homem e uma mulher. O parentesco entre mãe e filho é dado pela consanguinidade e o mesmo ocorre entre um filho e seu pai. Um filho, entretanto, pode ser adotado e, nesse caso, não há vínculo de sangue. O que queremos dizer é que o nexo entre os pais e seus filhos pode ou não ser consanguíneo, mas ele jamais o será entre a mãe e o pai. Configura-se aí uma laço de afinidade, que une homens e mulheres de acordo com as convenções definidas pela

sociedade. Mas o que de fato concretiza a união de um casal é um filho - o resultado de sua junção, que sempre guardará uma parcela de cada um de seus genitores.

Logun Edé é o símbolo desta vinculação, pois, sendo filho de Oxóssi e Oxum, é a mais evidente prova de que a fusão de dois seres produz um ser único que não deixa de guardar, separadamente ou unidas, as características dos originais. Assim é Logun Edé, metade Oxóssi e metade Oxum, sem nunca deixar de ser ele mesmo.

O povo da Bahia define Logun Edé como “o santo menino que velho respeita”, e ele é, sim, um jovem caçador que vive à beira d’água, às margens dos rios Alakétu e Erinlé, nas terras chamadas Ilexá e Ilobu, onde as águas são profundas e repletas de peixes.

O pai de Logun Edé é Odé Erinlé, uma das qualidades do orixá Oxóssi. É um caçador de elefantes, cultuado nos locais mais profundos dos rios (*ibù*). Sua mãe é Yéyé Ipondá, a mãe das águas que vão para o mar, uma Oxum doce e paciente, mas que carrega espada e, com sutileza, também sabe fazer a guerra. O rio corre sobre a terra e da união entre as águas e os espaços da floresta surge Logun Edé: o menino caçador.



Ibù ó

Ibù ó

Ilé Òşun Obà é!

Oh! Águas profundas

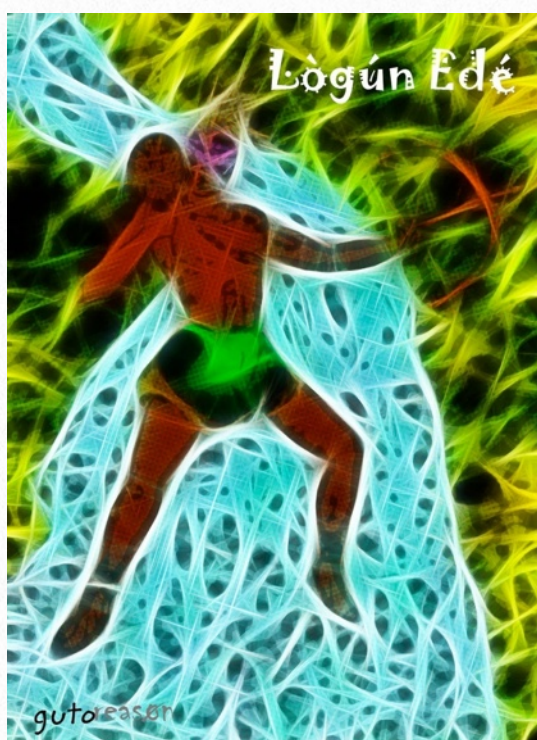
Oh! Águas profundas

A casa de Oxum e do rei!

Quando Yéyé Ipondá olhou para Odé Erinlé, logo se apaixonou perdidamente, mas para sua infelicidade não foi correspondida. Erinlé, com sua personalidade arredia, preferia as mulheres da floresta, e Oxum era uma mulher do rio, que não despertou nenhum interesse no caçador. Mas a paixão crescia cada vez

mais e Yéyé Ipondá decidiu consultar um babalaô, que a aconselhou a passar mel em seu corpo e rolar no chão da floresta, adquirindo, assim, a aparência das mulheres da mata.

Aquela imagem de Oxum despertou o desejo do caçador, que, apaixonado, tomou-a como sua esposa. E assim viveram por muito tempo até que, num descuido, Oxum convidou o caçador para um banho de rio. A força das águas levou o mel e as folhas de seu corpo, revelando sua verdadeira identidade. Sentindo-se traído, Erinlé foi embora sem saber que Oxum estava grávida e somente anos depois pode entregar a Logun Edé seu *ofá*, o arco e flecha típicos de Oxóssi, ensinando ao filho, que já pescava como ninguém, a arte da caça. E Logun Edé seguiu parte do tempo com o pai, parte com a mãe. Uma metade atraída pelas águas, a outra que o puxava para a imensidão das florestas.



Essa dualidade de Logun Edé continua nas comidas que lhe são ofertadas. Ora, o miho do pai; ora, o feijão-fradinho da mãe. Na maioria das vezes a mistura das comidas principais de seu pai e de sua mãe compõe seu prato.

Logun Edé representa a dualidade em termos comportamentais, mas o que ele de fato simboliza é a figura simples e elementar do filho, da continuidade do pai e da mãe, do único vínculo inquebrável entre uma mulher e um homem. É verdade que Logun Edé nasce da contradição, mas qualquer ser nasce de uma oposição básica: a de sexos. Portanto, Logun Edé é a prova de que toda contradição é complementar e que a dualidade não espelha a oposição, mas a junção que pode gerar e dar continuidade à vida.

BELO ENTRE OS BELOS

Logun Edé é um orixá bonito por merecimento e por herança. Sua nobre filiação faz dele a manifestação da beleza. Entre homens e mulheres ele se destaca, com uma beleza andrógina que encanta a todos, que intriga e hipnotiza.

Um príncipe ou uma princesa? É Logun Edé! O menino que se fez rei, maior entre todos os caçadores, filho da floresta e dos rios, pai precoce, eternamente jovem, para sempre belo. Filho mais novo de Oxum, é a versão masculina e viril da própria mãe. Filho único de Oxóssi, é a parte mais suave e doce do pai. Assim Logun Edé se fez grande, reunindo as características de seus pais e aproveitando as melhores qualidades de cada um deles, como convém a um grande rei, com garbo e estirpe.

Oxum e Oxóssi foram muito apaixonados, mas não viveram juntos o suficiente para criar o filho que tiveram. O menino alternava-se em períodos com o pai e com a mãe. Cresceu com uma personalidade incerta, com um comportamento dúbio que incluía momentos de profunda introspecção e outros sem a menor inibição.

Previsível ou surpreendente, Logun Edé vive as consequências da separação de seus pais. Lembrem-se da principal comida de Oxum. É o omolocum, certo? Esta comida é ofertada a Oxum pelas mulheres que desejam ter filhos, mas há quem a oferte para arranjar ou prender marido. O omolocum, porém, não serve a esse fim. Na verdade, o omolocum cria o laço, pois o mais importante de uma relação são os frutos e o vínculo real de uma mãe é com seus filhos. Outros nexos podem ser até mais fortes, mas existe ex-marido, ex-sogra, ex-cunhado... Agora, ex-pai, ex-mãe, ex-filho ou ex-irmão não existem.

COMENDO DA CAÇA E DO PEIXE

Como não podia deixar de ser, a principal comida de Logun Edé expressa mais uma vez a mistura. Há um elemento, porém, que se destaca e merece especial atenção.

Sabemos que Oxóssi gosta de milho vermelho cozido com fatas de coco e Oxum, de feijão-fradinho cozido refogado no azeite-de-dendê, com cebola ralada e camarão defumado. Pois tome uma porção deste milho e outra do feijão e misture tudo em uma bacia de barro.

É certo que os grãos são frutos da terra, mas não deixam de expressar as preferências de Oxóssi e de Oxum. Ocorre que um bagre, muito bem temperado com pó de camarão, azeite, cebola ralada e sal, assado na folha de bananeira, complementa a comida de Logun Edé, tornando-se o elemento diferenciador. O peixe é símbolo de individualização, ou seja, é um elemento especificador, que une, mas ao mesmo tempo distingue um ser de sua origem. O peixe mostra que Logun Edé não perde de vista a sua origem, mas é livre para seguir seu próprio caminho.

Logun Edé denota a necessidade que um filho tem de estar perto do pai e da mãe. Por isso, quando por algum motivo um filho se sentir afastado de seus pais, deve recorrer a Logun Edé e oferecer-lhe esta comida.

Assim o fez uma linda moça que há algum tempo me procurou. Filha de uma empregada doméstica, sentia-se profundamente incomodada com o fato de o nome de seu pai não constar de seus documentos. Muito insistiu para que a mãe lhe revelasse a verdade. Então soube que era filha de um ex-patrão de sua mãe, que, por imposição familiar, não assumiu o relacionamento e muito menos a criança.

Sem saber se recorria ou não à justiça, ela veio jogar os búzios, que a aconselharam a fazer uma oferenda a Logun Edé e em seguida entrar com o processo de reconhecimento de paternidade. E assim foi feito. Meses depois, o exame do DNA confirmou a paternidade e, em primeira instância, ela foi reconhecida. Atualmente se dá muito bem com o pai, recebe uma ótima mesada e se prepara para herdar uma pequena fortuna.

Logun Edé nos mostra que é impossível ser feliz sozinho. A família deve estar unida em torno dos filhos, formando, assim, elos de uma cadeia inquebrável. O amor é o principal ingrediente de qualquer união. Oxum é a dona do amor, Logun Edé é o filho dileto de Oxum, e a sabedoria popular já nos diz que quem passa mel na boca do filho, adoça a boca da mãe. Quem sabe Logun Edé não intercede junto a Oxum a favor dos solitários, dos que não têm um amor?



Leopardo que come pimenta crua



“Quem procura Oiá, no vaivém do mercado, vai e vê que ela anda de quitanda em quitanda, mascarando nacos de obi e vibrando em vermelho.”

Antonio Risério

Saudação a Iansã



Pai Cido d'Osun Egin

IAN SÃ COME FOGO

Tecidos vistosos, esvoaçantes no meio do vento... é Iansã chegando. Oiá chegou! Calma, meu povo! Não há porque temer a presença deste orixá. Firme ela chega, suave ela vai. Quem balança diante de Iansã desconhece o valor da verdade. Ela pode atemorizar os vivos e gelar os mortos. Iansã caminha livremente por todos os mundos, é rainha e senhora absoluta dos nove espaços do Orun.

O mundo dos vivos e o mundo dos mortos, o mundo dos deuses e o dos homens, todos os mundos pertencem a Iansã. Suas vestes de fogo exprimem seu poder. Ela não tem medo, não se abala diante

da guerra, nem da morte. Iansã ousou entrar no país da morte e saiu viva. Doravante, com autoridade de rainha, comanda a legião dos Egun, que segue e obedece Oiá - guardiã dos mistérios da morte e do renascimento no mundo dos ancestrais.



Tudo o que lembra fogo está relacionado a Iansã, seja pela cor, seja pelo movimento; pela aparência ou pelo gosto. O vermelho vivo do azeite, das pimentas; o raio no meio da tempestade, o vento na copa das árvores; o comportamento agressivo, os rompantes de violência e cólera. Assim é Iansã, a mulher que engole o fogo, o leopardo que come pimenta crua.

Iansã é a mulher em sua plenitude, plena de força e sensualidade. Guerreira que acorda com a espada em punho, pronta para a batalha, pronta para o batente. Iansã é a mulher fogosa e provocante, mas que não perde a hora do trabalho por causa de suas paixões. O compromisso de Iansã é com seus ideais e objetivos e não com um homem, a menos que ele faça parte ou seja o meio para que ela atinja seu fim.

A afinidade de Iansã com os vários espaços do Orun se expressa no mundo dos homens por meio de sua relação com diversos elementos. Como uma vez foi orixá do Rio Níger, que também recebe seu nome, associa-se ao elemento água. Mas possui a propriedade de transformar-se em um búfalo, o que a liga à floresta e conseqüentemente à terra, sendo que com o *èrùesín* controla toda sorte de espíritos que habitam as matas. As ventanias, as tempestades, os raios que racham o céu associam-na mais uma vez ao elemento fogo. E não nos esqueçamos de que o vento é o ar em movimento, que propaga e alimenta as labaredas.

Todavia, o sinônimo de Iansã é o fogo, que a conduz ao universo do poder e sela definitivamente sua aliança com Xangô. Iansã é a segunda rainha de Xangô, a maior rival de Oxum - que é a preferida do rei. Vale reiterar que Iansã é o par ideal de Xangô, que compreende as angústias e ansiedades do marido. Xangô não precisa pedir para que Iansã o atenda, ele não precisa se pronunciar para que ela o escute. É a relação mais estável na história dos orixás. O amor de Iansã por Xangô era tão grande que ela se recusou a continuar na Terra quando seu esposo estrategicamente retirou-se do mundo dos vivos.

A ventania enverga a palmeira real, Oiá permanece inerte. A ventania destelha a casa do malfeitor, Oiá continua plena. A ventania faz o fogo invadir a floresta, Oiá nem se move. Um gesto e o raio corta o céu, Oiá é a tempestade, a força dos elementos manifesta na ponta de sua espada. Iansã sopra com

força e o fogo se apaga. *lansã* sopra suave e o fogo se espalha. O vento que acaba com a chama é o mesmo que a propaga, *lansã* é quem sabe a medida da ventania, mas sabe também quem merece fritar o acarajé e quem merece ver sua casa incendiada.

NO TABULEIRO DA BAIANA

Àkàrà é sinônimo de fogo vivo. É com este nome que os bolinhos de feijão-fradinho fritos no azeite-de-dendê são conhecidos na África. No Brasil, a principal comida de *lansã* é chamada de acarajé e seu preparo observa o mesmo rigor que as negras africanas emprestavam à receita original.

Nas ruas de Lagos, na Nigéria, ou das grandes cidades do sul do Benin, as vendedoras de acarajé, com seus tabuleiros e fogareiros, fazem lembrar as esquinas de Salvador. O cheiro do azeite, o bater da massa, a cor avermelhada dos bolinhos, que parecem pedaços de brasa, tudo é similar. As semelhanças não são mera coincidência, são resultados do fluxo e refluxo entre a Bahia de Todos os Santos e a Costa dos Escravos; são os costumes que vieram para o Brasil e retornaram à África, reflexos da reciprocidade - o princípio que rege a diáspora negra.



As negras baianas não demoraram a descobrir que o acarajé possuía um valor de troca e, seguindo o exemplo de *lansã*, colocaram seus tabuleiros nas cabeças e seu fogareiro nos braços e foram para a rua, fritar seus *àkàrà* e vender seus quitutes. De pronto, muitas compraram a própria liberdade; já libertas, mas sem maridos, sustentaram suas casas e seus filhos. O acarajé foi e ainda é o ganha-pão de muitas mulheres de Candomblé; é a arma de muitas guerreiras, que jamais se esquecem de cumprir suas obrigações rituais com Exu, o dono do mercado - que as auxilia nas vendas e afasta os percalços -, e com *lansã*, a dona do acarajé.

Os mais atentos já devem ter observado que nos tabuleiros das baianas, entre as colheres e os ornamentos, existem objetos de preceito, coisas de gente de Candomblé. Até aí nada demais, afinal tudo isso é parte do estereótipo das baianas de acarajé e ajuda a atrair os olhares e os *flashes* dos

turistas. Convém observar, porém, que muitas delas mantêm no cantinho do tabuleiro, meio dissimulados, pequenos bolinhos - estes sim têm fundamento. Tanto é que o antropólogo Vilson de Souza Jr., astuto observador, perguntou:

- Baiana, pra que servem esses acarajés pequeninhos que a senhora coloca no tabuleiro?

- Para nada, meu filho, eles são do tabuleiro...

Poder-se-ia supor que a baiana, com jogo de cintura, esquivou-se da pergunta. Um olhar mais atento, no entanto, revela que o tabuleiro é um espaço sagrado, tão sagrado que recebe uma oferenda. E como não sacralizar um instrumento de trabalho? Como não atribuir significados e não inserir no universo do simbólico aquilo que possibilita o sustento?

A fama da Bahia corre o mundo e há quem diga que ir à Bahia e não comer um acarajé é o mesmo que não ir. Melhor marketing impossível. Assim, as vendas dessas trabalhadoras estão garantidas por muitos anos, talvez pela eternidade, desde que nunca deixem de observar os preceitos e jamais percam de vista que o acarajé, antes de ser mercadoria, o ganha-pão, é a comida votiva de Iansã.

Evidente que os acarajés oferecidos a Iansã não se fazem acompanhar de vatapá, caruru, camarões, muito menos salada como recheio. São ofertados puros e inteiros, mas Oia' aprecia todas essas iguarias que, servidas de outra maneira, em pratos fartos, são o principal atrativo dos famosos carurus de Santa Bárbara, servidos em todas as igrejas, nas de Candomblé e nas católicas.



O fogo, que exprime o caráter e a personalidade de Iansã, é, como já dissemos, o elemento do poder que a torna o par ideal de Xangô. O fogo também direciona a composição do cardápio de Iansã, pois são selecionadas as comidas mais quentes, com sabor marcante e agradável ao seu exigente paladar.

O principal interdito de Iansã é o carneiro (*àgbo*), que como se sabe é um dos animais preferidos de Xangô. Contam que Xangô foi até o palácio de Iansã para pedi-la em casamento, mas ela imediatamente sentiu o cheiro de carneiro e a princípio recusou o pedido. Xangô insistiu e teve de aceitar as condições de Iansã: todas as vezes que ele desejasse comer carneiro, deveria afastar-se do reinado de Iansã e regressar somente três meses depois. E assim foi feito.

O carneiro foi o principal responsável pela infertilidade de Iansã, tornando-se seu principal *ewò*. Sacrificar um carneiro perto de Iansã é atrair a infelicidade para dentro de casa e só os imprudentes, ou

os que desejam realmente destruir a própria felicidade, ou a alheia, ousam fazê-lo. Acabar com a felicidade do outro é prova de mesquinhez e falta de sabedoria. A vítima pode sofrer as consequências imediatas, mas Iansã sabe ser justa e no momento oportuno vai cobrar a imprudência.

Iansã é o ícone da independência feminina, ela quer um homem ao lado para lhe dar prazer, porque o dinheiro é fruto do seu trabalho. Iansã prefere manter sua independência, pois isso lhe permite mandar o companheiro embora no dia em que se cansar dele ou quando ele disser uma palavra invertida, que a desagrade. Esta é Iansã, dona de seu corpo e de sua vida.

NOVE ACARAJÉS, NOVE DÁDIVAS

Iansã é lembrada como a senhora dos nove partos. O número nove é parte integrante de seu nome e aparece em várias passagens de sua história. Mas com nove acarajés pode-se conseguir as maiores dádivas junto a Iansã.

Nos terreiros, é costume ofertar a Iansã também uma farofa de azeite, com farinha de mandioca refogada no dendê, camarão defumado e cebola ralada, tudo levado ao fogo com uma pitada de sal. Não tem baiano que não saiba fazer essa farofa, diria até que ela é a base da alimentação em muitas cidades da Bahia, inclusive em Salvador.

Voltemos ao preparo do acarajé, que chega a ser motivo de debates calorosos entre puristas e mais liberais. Os primeiros chegam a defender o uso da pedra de ralar, instrumento usado no tempo da escravidão, uma pedra com uns 50 centímetros de comprimento, 20 de largura e dez de altura. Sua face plana era porosa, bastante áspera, e com um rolo os grãos eram prensados e triturados. Assim se quebrava o feijão do acarajé até o século XIX.

Hoje em dia o liquidificador ajuda a quebrar o acarajé e o moinho facilita o trabalho de preparação da massa. Há também, à venda em todos os mercados que servem o Candomblé, farinhas prontas, que



Disponível em: <http://goo.gl/emkMI7>. Acesso em: 28/08/2014.

podem facilitar bastante o trabalho, queimando várias etapas.

Depois de quebrados os grãos, passa-se no moinho para obter uma massa homogênea. Não se deve dispensar o caldo que escorre do moinho, que será fundamental para dar liga à massa. Após acrescentar cebola ralada, sal e camarão seco socado, deve-se bater a massa com a colher de pau até que fique bem encorpada. É bom deixar descansar um pouco e depois fritar, às colheradas, em azeite-de-dendê bem quente.

Há quem já tenha visto Oiá desafiar o perigo e com as próprias mãos virar os bolinhos no tacho de azeite ardente. Coragem e altivez para isso não lhes faltam: nem a lansã, nem a suas filhas. Eu mesmo conheço uma filha de lansã muito especial, uma guerreira por vocação.

Baiana de Cachoeira, não sabia ler nem escrever. Veio a São Paulo para ganhar a vida, mas as dificuldades eram maiores do que esperava. Na mala, algumas saias e camisas de renda. Os filhos ainda pequenos ficaram na Bahia. Perdida no meio da cidade grande, não tinha a menor ideia do que fazer. Mas ela sabia fazer acarajé e em São Paulo não teria concorrente.

A irmã que lhe dera abrigo, cética e pessimista, disse-lhe para desistir da ideia, porque São Paulo não era terra de azeite. E ela estava convencida a desistir. Porém um dia, passeando em um parque da Zona Norte da cidade, deparou com um enorme bambuzal; notou que os galhos envergavam com a ventania mas não quebravam. Pensou: “aqui vou arriar meus acarajés para lansã”. E ela tomou dinheiro emprestado, preparou a massa e ofereceu nove acarajés a lansã. No dia seguinte, foi para a maior praça da cidade, montou seu tabuleiro e vendeu seus acarajés.

Foi por muitos anos a única baiana de acarajé da cidade, construiu sua casa e sua vida em São Paulo e fez seus filhos doutores - um deles é meu filho-de-santo. Tudo com o dinheiro do acarajé, pois freguês nunca lhe faltou. Ela jamais se esqueceu de jogar os primeiros bolinhos na rua e de reservar outros tantos, no cantinho, para o tabuleiro.

Disponível em: <http://goo.gl/fG0oKn>.

Acesso em: 28/08/2014.



Sabores e dissabores na cozinha de Obá



“Obá é saudada como orixá do ciúme, mas não se pode esquecer que o ciúme é o corolário inevitável do amor, portanto Obá é orixá do amor, das paixões, com todos os dissabores e sofrimentos que o sentimento pode acarretar.”

Pai Cido d'Òsun Eyin

Saudação a Obá



Pai Cido d'Òsun Eyin

COM O GOSTO DA PAIXÃO

Apesar do fogo inesperado das paixões, que fez Xangô, num rompante de desejo, tomar Obá como sua esposa, Obá sempre foi a mulher preterida do grande rei de Oió. O que Obá e Xangô sentiram um pelo outro foi paixão, um sentimento intimamente ligado à provisoriedade, à insegurança e muitas vezes à loucura.

Quem não daria a vida por um grande amor? Obá poderia ter morrido por Xangô e esta seria a prova

da intensidade do seu amor. Ela preferiu, no entanto, o caminho doloroso e triste que somente a paixão poderia apontar. Condenou-se à sorte de viver mutilada, dando uma parte de seu corpo a seu amado, que só percebeu em seu gesto o desespero e o egoísmo.

Xangô não pediu nada a Obá, não lhe cobrou nada, mas ela queria a exclusividade na cama e no coração do marido. Obá quis mais do que poderia ter e, na loucura que só a paixão engendra, perdeu o pouco que conquistou.

Não devemos nos contentar com o que temos, conquistar mais e mais é um direito e muitas vezes uma obrigação. Contudo, não podemos exigir que o outro nos dê aquilo que não tem, pois para tudo há um limite, inclusive para o amor. Obá, porém, não entendeu e construiu sua triste história, selando para sempre o seu destino, por meio de uma comida.

Pobre Obá, que acreditou nas artimanhas de Oxum - sua rival no coração e na cama de Xangô. Obá não sabia que Oxum era também sua adversária na cozinha e, com toda a ingenuidade, própria das cegas paixões, quis aprender os truques de Oxum na arte de cozinhar - foi seu erro.

Obá queria saber o que fazia de Oxum a preferida de Xangô. Supondo que fosse a comida, decidiu aprender as receitas da rival. Oxum se propôs a ensinar-lhe a receita que a ajudaria a conquistar definitivamente o amor do marido. E Obá foi aprender com Oxum o milagroso prato. Ao chegar, notou que Oxum usava um turbante apertado que lhe cobria completamente as orelhas. Com a graça de sempre, mexia sem parar a sopa, na qual boiavam dois grandes cogumelos. Oxum disse a Obá que os cogumelos eram suas orelhas, que ela havia arrancado para preparar aquele prato capaz de despertar o desejo e o amor de Xangô.

Chegou o dia de Obá cozinhar, e, com a mesma coragem com que desafiou todos os orixás para batalhas, ela cortou a própria orelha e fez a comida de Xangô. Obá é a mulher que luta por seus direitos e enfrenta os homens, mas que se anula quando ama. E foi o que aconteceu diante de Xangô. O marido repudiou o prato e a mulher, mutilada e infeliz, teve ainda de suportar a troça de Oxum que, com sua ironia peculiar, desfez o turbante e mostrou as belas orelhas enfeitadas de corais e argolas.

Como Obá pode acreditar que Oxum lhe entregaria o marido? Como ela teve coragem de decepar a própria orelha e fazer o prato de Xangô? Por que Oxum, que sempre gostou mais de si



que do marido, permitiu o tresloucado ato? Perguntas que não querem calar sobre as histórias da História dos orixás. Como compreender as atitudes irracionais da paixão? Eis a pergunta-chave que não explica só a insanidade de Obá, mas as loucuras de amor a que qualquer ser humano está sujeito.

Primeiramente, devemos ter claro que paixão tem um significado mais amplo do que supomos, não sendo apenas o amor ardente com intensa inclinação afetiva e sensual. O que melhor caracteriza a paixão é que, na verdade, são sentimentos e emoções levados a tal grau de instensidade que chegam a se sobrepor à lucidez e à razão. A paixão é perita na arte dos disfarces, na magia dos momentos; com a máscara do amor, torna cegos os corações mais sensatos, conduz ao iluminado e obscuro caminho da ilusão, tão claro e confuso como a visão do sol quando se desperta de um sono profundo. Obá acordou e viu a luz intensa da paixão, deixou-se cegar, deixou-se iludir; acreditou nas mentiras mais doces, desprezou a dura realidade e pagou o preço.

O belo turbante de Oxum escondia mais do que suas orelhas intactas, escondia o segredo de um grande amor. Induzida por Oxum, Obá cortou a orelha e ofereceu esta parte de seu corpo ao marido na esperança de conquistá-lo. Obá desejava o amor, o poder, a exclusividade, mas só alcançou o desdém. Xangô recusou-se a olhar o rosto mutilado de sua terceira esposa e toda admiração pelo destemor e ousadia da mulher apagou-se de sua memória. A gloriosa história de Obá, de vitórias e conquistas, fora suplantada por uma torpe receita. Ela, que com o fio de seu sabre escreveu seu nome entre os vencedores das maiores batalhas da história dos orixás, perdeu a guerra ao manejar a colher de pau, na solidão de sua cozinha, no sabor de seu sangue e no dissabor de suas lágrimas.

MAIS UMA VEZ O AMOR

A triste história de Obá começa na cozinha, com uma comida que nunca existiu e que foi sua tragédia. Contudo, a história feliz de Obá, cheia de glórias, é anterior ao seu amor por Xangô. E pensar que quando conheceu Xangô ela julgou estar diante da felicidade! Assim pensam os apaixonados, acreditam que tudo é para sempre e que o amor é eterno. E o amor, de fato, talvez o seja, mas a paixão é como o fogo: intenso, quente, mas absolutamente inconstante, que acaba com a mesma rapidez com que se propaga.

A história de Obá sempre foi de coragem, de bravura, tanto que não hesitou em dar uma parte de seu corpo ao amado. Mas Obá, por que em vez de tua orelha não deste o teu coração a Xangô? O erro da paixão reside na pressa, no imediatismo; quem se apaixona quer viver o amor com a mesma precipitação dos que lidam com o fogo, que para sobreviver depende do ar e do combustível. Usados moderadamente, mantêm a chama sempre acesa, mas o ar soprado com muita força pode apagar

a chama e o combustível atirado no fogo causa uma explosão mas não garante sua continuidade.

Obá jogou um produto inflamável na chama do amor que Xangô sentia por ela e a explosão que suscitou trouxe apenas a cólera do marido e, pior, deixou graves sequelas. O amor é como o fogo: pode aquecer mas também pode queimar. Obá quis produzir uma chama intensa e queimou-se. Ah, Obá, por que não seguiste a receita do teu abará? Por que não levaste o amor de Xangô em banho-maria?

Obá travou com Oxum a batalha da sutileza, julgou-se esperta diante da rival e acabou sucumbindo

num rio de revolta e lágrimas. Oxum, sem uma gota de peçonha, envenenou o amor de Xangô e Obá. Mas será que Obá foi realmente vítima de Oxum? Na verdade, idealizar a paixão foi a grande armadilha, pois Obá desconhecia a proporção do amor de Xangô e por isso escolheu o caminho do sofrimento. Obá era insegura em relação a Xangô e a insegurança faz o ridículo.

Obá foi à cozinha com a mesma violência com que ia para a guerra. Nem se lembrou dos truques que aprendeu para

preparar um bom abará; não teve calma, paciência, nem paladar. Não pensou. E a consequência de sua irreflexão, de sua irracionalidade, ficou gravada em seu corpo.

Obá viu o amor de Xangô escapar entre seus dedos, pois, cega de paixão e repleta de ilusões, foi mais longe do que deveria. A paixão disfarçou-se de amor e cegou-a. Perdeu-se em busca da felicidade e, quando já não cabia em si de tanto amor, de tanta ilusão, rendeu-se à magia e deixou-se transformar em um rio, que correu ao encontro de Oxum, ao encontro das águas calmas e sutis, que, com a insistência de seu constante movimento, penetram em corações duros como a rocha, invadem o coração de Xangô.

OBÁ TAMBÉM SABE O QUE É BOM

Todo mundo gosta de acarajé

Todo mundo gosta de acarajé

O trabalho que dá pra fazer é que é

O trabalho que dá pra fazer é que é

Todo mundo gosta de acarajé

Todo mundo gosta de abará

Todo mundo gosta de abará

Ninguém quer saber o trabalho que dá

Todo mundo gosta de abará

O velho Dorival Caymmi sabe bem como é bom um abará, mas Obá também sabe. Nas tardes de quarta-feira ela divide com Xangô seu prato de abará. Relembra os bons tempos da paixão, quando dividia com o marido sua comida, suas ilusões.



Dorival Caymmi - A Preta do Acarajé

“Sem dendê, faz-se o *ekuru*, que Babá Egun e até Oxalá apreciam. Com dendê, faz-se o abará.” Assim falei à menina que me procurou em busca de um grande amor, contei a ela a história de Obá...

Se Obá tivesse seguido a receita do abará para viver seu amor com Xangô, não teria chorado tanto. Talvez o pranto da cebola, ralada com gosto, socada com camarão seco e gengibre, rolasse de seus olhos, mas estas lágrimas não podem ferir o coração de ninguém. A massa do abará é batida com carinho: feijão-fradinho quebrado, o molho, a liga... Mas não frite em óleo quente, não é acarajé o que queres, o que queres é abará, a massa é a mesma, mas não passe pelo fogo que te queimas, cuidado, cuidado. O bom abará é imaculado, é bem embrulhado nas folhas de bananeira, e nunca passa pelo fogo. Cozinha em banho-maria, cobre com um pano úmido, esconde, esconde esta delícia temperada com dendê do bom, esconde que isso não é uma comida: é um pecado.

Abará é como o amor, deve ser saboreado aos poucos - não queira tudo de uma vez, não coma com pressa. Vá devagar, dê um hoje, coma outro amanhã, faça mais mês que vem. Um abará deve ter o tamanho de uma saudade, nunca o suficiente para saciar a vontade. Quem comer um vai pedir mais... “Que pena! Já acabou! Amanhã eu faço mais...” Faça não... Vá ameaçando e, quando não der mais para aguentar o desejo, aí sim fazes. Abará é como um beijo, um pouco hoje, um pouco amanhã e sempre a vontade de querer mais, sempre o desejo.

E a menina, tão bonita, provou do meu abará, levou consigo a receita de abará e de amor. Refletiu e enxergou a realidade, viu que uma loucura não compensa uma paixão. O sonho, a ilusão só vigoram enquanto se dorme. Ao despertar, é a realidade que encontramos, dura e impassível. Mais vale um banho-maria, lento e morno, mas certo quanto a seus objetivos, do que um tacho de azeite fervente, volúvel e perigoso, intenso e quente, mas perecível e finito.



Mistérios da boa mesa



“Ewá é a senhora dos sonhos. É a responsável pelo transe, pela fantasia que nos envolve, podendo ser chamada, também, de senhora da esperança.”

Cléo Martins

Saudação a Ewá

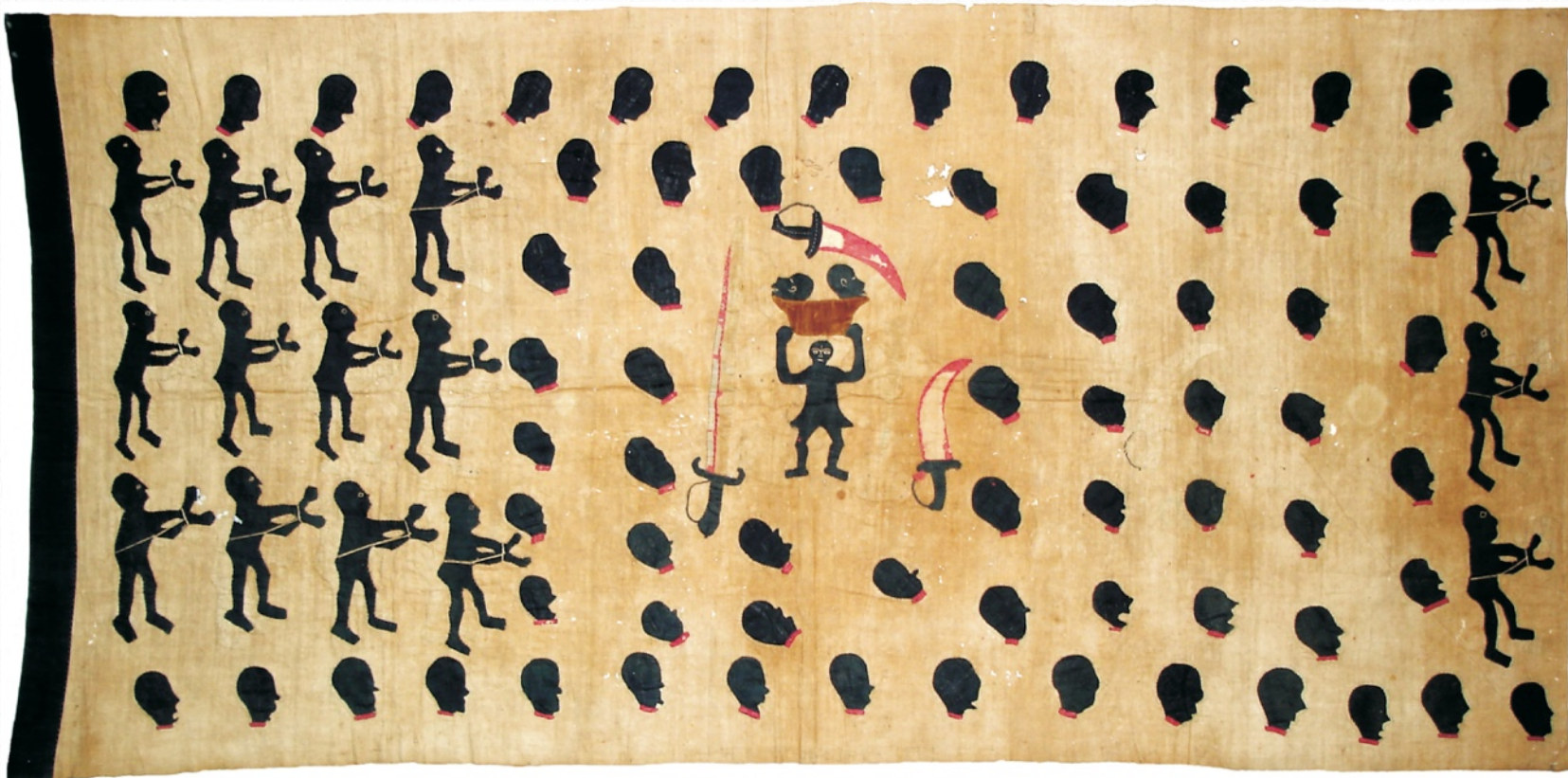


Pai Cido d'Òsun Eyin

EWÁ: ENCANTO GUARDADO

No extremo norte do Brasil, nas terras do Maranhão e do Grão-Pará, houve a maior concentração de negros de origem mina e jeje, vindos da Costa do Ouro e das terras do antigo Daomé, hoje chamado de Benin, onde predominam as etnias *ewê-fon* e *fanti-axanti*, profundos conhecedores dos cultos aos ancestrais e *voduns*.

Na fase mais terrível do tráfico negreiro, em que as terras tribais favoreciam os ‘mercadores’ inescru-



pulosos, que comerciavam vidas humanas - como D. Félix de Sousa, o famoso Xaxá -, muitos negros atravessaram o portal que havia nas terras do Daomé sem a menor esperança de voltar à sua terra-mãe. Do lado do continente, deixavam os símbolos e insígnias dos orixás, dos *voduns*; do outro lado, o do oceano, encontravam representações dos ancestrais. Os africanos deixavam para trás a terra da vida, para cruzar o oceano e encontrar a morte. Os Egun representavam não o fim da vida, mas a certeza de que não haveria retorno. Mas alguns voltaram...

Cruzaram o Atlântico rainhas, príncipes, plebeus. Todos reduzidos à categoria de vis mortais, condenados à sorte de viver como escravos ou lançados ao azar da morte-alento.

Alguns ficaram na Bahia, outros seguiram para o Maranhão e construíram o Brasil que mais se parece com o Haiti, com a Jamaica ou com os pequenos países negros, boa parte de colonização francesa ou holandesa, que compõem as Antilhas.



Certos grupos tinham forte influência do Islã. É o caso dos malês, que promoveram um grande motim na Bahia em meados do século XIX. A grande maioria, no entanto, incorporou valores dos povos da nova terra, dos índios e dos portugueses, e mesmo dos invasores, da França ou da Holanda. Construíram sua identidade respaldados nessa mistura, nessa miscigenação, e os cultos afro-brasileiros que se formaram refletem essa peculiaridade.

Chegam das terras do Maranhão notícias de um touro negro encantado, que nas noites sem luar corre pelas praias da Ilha de São Luís. O povo diz que se trata de D. Sebastião, que no fundo do mar construiu um castelo

de riquezas e glórias, onde vive como rei. E a terra da encantaria abriga outros reis, da corte de Luís, da França, da corte de Orange, da Holanda e de outras tantas, do Médio Oriente ou da África Negra.

Tantos palácios encantados, tantos sonhos e magias. Mistérios que o mar traz: das profundezas inalcançáveis ou dos continentes distantes. Todos os povos que um dia aportaram nas terras de São Luís vivem até hoje na memória do povo, nas lendas, nas histórias de assombração, na devoção e na crença que fizeram do Maranhão a terra dos encantados.

Muitos palácios habitam apenas a imaginação popular, mas alguns são reais - e neles reinaram grandes sacerdotisas, mestras na encantaria, conhecedoras dos *voduns* e de seu culto. Agotime, a rainha escravizada, reencontrou seu povo no Maranhão e voltou a reinar no palácio até hoje conhecido como A Casa das Minas - matriz do rito jeje-nagô, casa de Lissá, Mawu, Elebá, Zamadome, Badé, Loko, Azonçu, Doçu, Daco, Boçu, A vérêquê e, Sobô, Nambiocô, Naé, Boçucó, Azili e outros *voduns*, além de outros

tantos encantados. É lá que se pode conhecer um pouco mais de Ewá, ou melhor, Eowa, *vodun* dos mais respeitados, a mais jovem da família Dambirá. Entre os mahi, o Bogun também pode acrescentar muito aos conhecimentos desta divindade. E entre os nagô, mesmo as casas mais afamadas da Bahia reconhecem que onde mais se sabe de Ewá é no Axé Oxumaré, casa da saudosa Mãe Cotinha.

Em São Paulo, os encantos da Casa das Minas podem ser vistos no templo de Tóia Jarina, de Pai Francelino de Xapanã, que inspirou esse nosso passeio pelo Maranhão e que revive em São Paulo a velha tradição das Minas e do Daomé. É um culto que pode fugir à compreensão dos Kétu, mas que encanta e hipnotiza, por isso nos fez lembrar de Ewá - deusa dos mistérios e, por que não?, da encantaria.



Encanteria - Glória Bomfim (Senhora das Candeias)



Disponível em: <http://goo.gl/fqmDZ5>. Acesso em: 12/11/2014.

Foi Dona Mariana, cabocla, filha do rei da Turquia, quem nos apontou a casa da família Dambirá e perguntou se tínhamos visto Ewá. E desde que chegamos, outra coisa não vimos: só o encanto, a magia, o sonho. Só Ewá.

VIU ANTES DE OLHAR

Odó bi aiyé, o rio nasce da terra. Um olho d'água, uma nascente, é mais do que o início de um rio: é a presença de Ewá. O riacho que corta a floresta e vai crescendo e vai tomando proporções de mar até alcançar o oceano é a representação mais original desta filha das matas. O rio nasce pequeno, às vezes imperceptível, mas 'morre' grande, juntando-se às águas salgadas que remetem à origem da vida.

Um rio, contudo, nasce constantemente, nasce sempre e corre sempre. O movimento, o som, o encanto das águas não se deixam interromper. Nem as árvores, em sua grandeza centenária, nem as rochas, em sua dureza eterna, podem conter a força das águas - tão frágeis em sua nascente, tão grandiosas em sua foz.

Olho d'água que brota da terra, pleno de vida e sonhos. Pela frente, a trajetória certa. A água não desvia seu curso e Ewá conhece o curso da água, conhece a trajetória da vida, porque vê antes de olhar. Se Ewá diz: “não vá por este caminho”, obedece. Ewá tem os dons da visão e da vidência, sabe do futuro porque conhece o passado, porque chega ao destino certo sem jamais se desprender de seu ponto inicial, de sua origem.



Ninguém pode afirmar com certeza se Ewá é um orixá do rio ou da floresta. Diríamos que da coalisão entre estes elementos é que surge Ewá: o rio que brota da terra; a terra fertilizada pela chuva, a esperança, a certeza, isto é Ewá.

A troca de saberes só tem contribuído, ao longo dos séculos, para um enriquecimento do culto, aprimorando ou trazendo à tona “novos rituais antigos” de “velhos orixás novos”, que poderiam ter seu rito em vias de extinção, a exemplo do que aconteceu em Kêtu com Oxóssi. No caso de Ewá, ao contrário, o culto tem se revestido cada vez mais de informação e devoção. Prova disso é que, apesar de todos os mistérios que envolvem seu culto, hoje os conhecimentos a respeito da divindade têm sido mais difundidos. Ewá sempre foi cultuada nos Candomblés da Bahia, assim como Iroko e Logun Edé, que há alguns anos sequer eram conhecidos em boa parte dos terreiros do Sul e Sudeste.

É fato que a convivência entre sacerdotes de nações diferentes contribuiu para a criação ou recriação dos rituais desses deuses. Sabe-se, por exemplo, que o Axé do Gantois, ícone do Candomblé Kêto, sempre manteve estreitas ligações com o Bogun, desde a época de sua fundadora, a ialorixá Maria Júlia Nazaré, que era casada com Arrolo Manuel, um dos fundadores do Zogodô Bogun Malê ki-Rundo, ou simplesmente Bogun, passando pela amizade entre Mãe Menininha, Mãe Runhó e Mãe Nicinha, laços que se estreitaram com a iniciação de ebômi Cidália para o orixá Iroko, seguida de seu enlace e dos anos em que viveu com o marido no Candomblé do Bogun.

Esta convivência entre os nagô, os jeje e os mina foi fundamental para a manutenção dos cultos de Iroko e, por que não dizer, de Ewá. Orixás que aprendem a dançar *ilu*, *agueré*, *batá* e outros ritmos de Kêtu, mas que também ensinaram o *bravun*, o *sató*, a *hamunha*. Portanto, não se pode negar a origem jeje-nagô dos orixás, em geral, nem de Ewá, Oxumaré e Iroko, em particular.

Lembre-mo-nos de que Mãe Cotinha era de Ewá, e, na centenária Casa de Oxumaré, na qual a ialorixá dançava os passos do *bravun* e do *sató*, já ficava evidente que o diálogo entre as nações (leia-se etnias) foi o fato gerador do Candomblé. Ewá, como dissemos, dançou *agueré*, *ilu*, *jinká*; aprendeu os ritmos do Kêtu, ensinou os do jeje e mostrou a versatilidade de seu culto, que sobrevive porque os saberes de um povo complementaram os conhecimentos de outros.

REVELANDO OS SEGREDOS

Ewá é fruto da mistura, da miscigenação, pois nasce da mistura de etnias, sendo o vínculo mais evidente entre os jeje, do Daomé, e os nagô, da Nigéria. Ewá representa a mistura de raças, de povos, de crenças. Ela une os opostos e faz de todos os contraditórios algo único. Ewá mistura o doce e o salgado, o claro e o escuro, o previsível e o inesperado e cria algo totalmente novo, exótico, o seu próprio reflexo. Sendo assim, é entre as belezas mais exóticas que Ewá escolhe suas filhas - basta ver que sempre há algo diferente nelas, alguma coisa que não se define. Uma dessas belezas raras é Gabriela, minha filha, que carrega meu axé e meu sangue. Porém, antes que viesse a saber que Gabriela era de Ewá, surgiu em minha vida uma filha de santo que, literalmente, saiu da sarjeta para ter uma vida de rainha.

Poucos enxergariam beleza diante daqueles farrapos, mas Ewá já me ensinara que era preciso ver antes de olhar - muitos olham, poucos vêem - e, com a sua graça, com o dom de ir além com uma simples mirada, vi que aquela mulher estava no caminho errado. Entregue à bebida e vivendo de restos, havia perdido a guarda dos filhos e estava completamente abandonada. Quando Ewá me disse: “é minha filha”, não tive dúvida. Levei-a comigo e a iniciei nos mistérios do orixá.

Foi nessa ocasião que fiz pela primeira vez esta comida para Ewá, na qual mais uma vez a mistura que caracteriza esta divindade se faz presente. Tomam-se punhados de



feijão-fradinho cozido, feijão-preto cozido, milho vermelho também cozido, coco e batata-doce também cortados em cubinhos, além de banana-da-terra picada em cubos e frita no dendê. Cozinhase também o coco, adicionando-o aos feijões, que devem ser refogados com cebola ralada e camarão seco no azeite. Cozinhase a batata-doce. Todos esses ingredientes cozidos, refogados ou fritos separadamente, devem ser misturados e colocados num recipiente de barro ou numa cabaça cortada ao meio.

As preces e oferendas a Ewá trouxeram a minha filha-de-santo um

casamento de sonhos. Desde então nada lhe faltou, nem amor, nem dinheiro, jóias, casas e a maior de todas as suas riquezas: os filhos.

Pouco tempo depois, meu saudoso Pai Bobó iniciaria Gabriela para Ewá e para mim, que perpetuava a comunidade preparando a minha herdeira.

Ewá só é capaz de morrer por seus filhos, que foram muito desejados, já que ela parecia ser estéril e não havia meio de engravidar. Um dia, quando se viu diante da morte iminente de suas crianças,



transformou-se ela mesma numa fonte e saciou-lhes a sede. Ewá legou às fêmeas o poder de amamentar, de tirar do próprio corpo o sustento dos filhos. Ela é a dona do leite - do que escorre dos seios e do que sai das folhas e do caule de algumas árvores.

A tristeza de perder os filhos arrastou aquela mulher para a sarjeta, mas a alegria de ganhar uma mãe lhe devolveu a esperança, e suas crianças voltaram. Ela então tomou as rédeas do próprio destino e seguiu, sem olhar para trás, como o rio, que, ao sabor da correnteza, vai sempre em direção à grandeza do oceano.



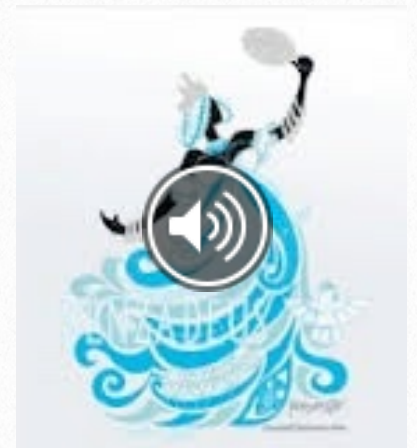
Mãe senhora do seio que chora



*“Stamos em pleno mar...
Dois infinitos
Ali se estreitam num abraço insano
Azuis, dourados, plácidos,
sublimes...
Qual dos dois é o céu?
Qual o oceano?...”*

Castro Alves

Saudação a Iemanjá



Pai Cido d'Òsun Eyin

SOIS PARA NÓS SAGRADA

Iemanjá é a mãe sagrada, a mulher que dá origem à humanidade, a primeira a parir - a mãe do mundo.

Não resta dúvida de que entre os iorubás o parto de Iemanjá, que foi violada por seu próprio filho Orugan, representa, em termos de interpretação, o nascimento da cultura deste povo, considerando que a transgressão da regra do incesto permeia boa parte dos mitos de origem entre as mais diversas civilizações.

A cultura judaico-cristã, por exemplo, incutiu o conceito de pecado original, retirando do sexo qualquer possibilidade de prazer. Eva, que entre os cristãos incorpora os valores perigosos da mulher, levou Adão a comer o “fruto proibido”. A maçã tornou-se o símbolo do pecado; mas por que proibir uma fruta que, ao que parece, era tão abundante na região onde ficaria o Éden? O fruto proibido era algo sempre presente, mas intocável. Certo que despertava o desejo, senão por que proibí-lo? De Adão, de uma de suas costelas, fez-se Eva - a mulher que para ele era proibida, pois era parte de sua carne. Para nós não resta dúvida de que o “pecado original”, como em todas as culturas, é o incesto - e não o sexo. A Igreja Católica, enquanto instituição, foi que converteu o sexo em pecado.

E a cultura ocidental transformou a mulher em vilã. Ela levaria o homem a pecar, usando da arte da sedução, despertando desejos contidos. Iemanjá, no entanto, tornou-se a mulher sagrada, intocável é certo, mas por ser mãe - e não por ser mulher. E a violência com que Iemanjá foi possuída por seu próprio filho estabeleceu a regra fundamental: as mães são sagradas, são tabu para seus filhos.

Após o ato incestuoso, do ventre rasgado de Iemanjá nasceram os orixás, todos eles, e de seus chorosos seios jorraram todos os rios do mundo. A água, essencial para a vida de qualquer ser vivo, é, neste caso, uma alusão ao leite materno, ao alimento que as mães fornecem a seus filhos - o primeiro e mais importante de todos. Iemanjá povoou o mundo e teve de sustentá-lo. Estabeleceu também a regra da cultura, que instaura a reciprocidade e define a família.

Iemanjá incorpora todos os valores da mulher, mas torna-se sagrada ao assumir o papel de mãe, principalmente quando admitimos que o conceito de mãe, definido pela cultura, é muito mais complexo do que se supõe. Mãe não é simplesmente a mulher que pare, a que cria os filhos, que alimenta e dá carinho; mãe é a mulher sacralizada, aquela que une os filhos pelos laços da consanguinidade e que, ao mesmo tempo, os separa, pelas regras rígidas que a cultura estabeleceu, às vezes mais fortes do que o sangue.

Iemanjá é a imagem do próprio oceano: imenso e infinito a separar os continentes, a separar a humanidade, mas também o elo fundamental que uniu a África e o Novo Mundo na mesma fé, a fé nos orixás. É no infinito, no longínquo horizonte, que céu e mar se encontram, se confundem e simbolizam a união mais estável da história dos orixás: a de Iemanjá com Oxalá, considerados os pais de todas as divindades nagôs, pais da cultura iorubá e símbolos



da coesão do próprio universo.

Iemanjá é a mãe do mundo - mundo que ela mesma povoou e alimentou. A figura da Grande Mãe está presente em todas as culturas, bem como os aspectos sagrados que a caracterizam - seja a relação incestuosa que lhe preenche o ventre, sejam os seios chorosos que inundam o mundo. Na Grécia antiga, dos seios de Hera jorrou o leite que criou a galáxia, a Via Láctea - um caminho iluminado e infinito, de estrelas e planetas. Dos seios de Iemanjá jorraram todos os rios do mundo, o sustento da humanidade.

O fato de proporcionar a primeira alimentação, ou seja, o leite, remete imediatamente à maternidade, mas Iemanjá é a mãe por excelência, sagrada e intocável, a síntese da organização social, que indica que não há mais espaço para os filhos da desordem, que instaura as regras sob as quais nascerão os descendentes, que define a família e denota o aspecto puramente cultural da proibição do incesto. Eva incorporou os valores da mulher perigosa, transgrediu a regra e delegou a culpa a todas as mulheres. Em sua face oculta, cometeu o mais terrível pecado, o original, ou melhor, o pecado que dá origem: à vida, à humanidade, pois os degredados de Eva, filhos do pecado, povoaram o mundo. Iemanjá, ao contrário, não impôs a culpa a seus filhos nem a carregou, porque entre os nagôs não houve a conveniência imposta pelos homens (e talvez aqui o termo não mereça generalizações) que retirou o prazer da vida das mulheres e levou-as a acreditar que eram impuras quando na verdade eram sagradas. Os menos atentos não perceberam até hoje que o pecado original é o incesto e não o sexo.

Por que subjugar a mulher? Por que transformar em minoria as que são portadoras do mistério da vida? Na África, o culto às mulheres, seja por meio dos orixás (com as grandes divindades femininas como Nanã, Oxum, Iansã, Obá, Ewá e a própria Iemanjá), seja por intermédio dos ancestrais (com os cultos às Iyá-mi), sempre foi proeminente e, não raras vezes, era realizado por homens que, tentando aplacar a ira ou receber a benevolência dessas deusas, reconheciam, no fundo, o grande medo que sentiam das mulheres, pois sabiam que o poder, que a força propulsora da vida sempre estiveram com elas. Tornar a mulher um ser ínfimo foi a forma que boa parte das culturas encontrou para neutralizar seu poder.

Em muitas civilizações, delegar às divindades femininas o poder sobre a fertilidade, a gestação e a amamentação foi uma forma de menosprezar sua força. Isso, definitivamente, não se aplica ao Candomblé, já que tais domínios remetem ao grande poder que essas divindades



exercem sobre a vida dos seres humanos, ou seja, a possibilidade de fazer com que tudo floresça, cresça e se torne forte. No caso específico de Iemanjá, além de inaugurar a cultura, ela é a mãe de todas as cabeças, a mestra, que nos oferece equilíbrio e discernimento, que afasta os pensamentos ruins: de morte, de destruição. Iemanjá faz com que cada cabeça, isto é, cada ser humano seja único, diferente, mas, por outro lado, nos iguala na intensidade de seu amor, pois não se pode mensurar o amor de uma mãe, apenas senti-lo - forte, intenso, imenso. O amor é o alento, a vida de nossas vidas, a palavra e a força de Iemanjá.

ELA COME COM O PAI

A forma de interpretar a história e as características de cada orixá varia muito de acordo com a filiação religiosa de cada terreiro. Sabemos que o culto aos orixás realizado no Brasil em muito difere do africano, pois aqui foram impostas restrições inconcebíveis na África. A interdição do azeite-de-dendê a Oxalá é ponto pacífico na África e no Brasil, suas comidas devem ser de uma brancura impecável, seu *ebô* não leva nenhum tipo de tempero. De acordo com a tradição brasileira, Iemanjá casou-se com Oxalá, uniram-se num casamento perfeito, assim como o mar e o céu no infinito. Passaram a simbolizar para nós a pureza da criação, mas na África a criação espelha a união de outro casal, Obatalá (Oxalá) e Odua (Odudua), as duas metades da cabeça, o próprio universo. Não há, portanto, o vínculo entre Oxalá e Iemanjá na África.

Contudo, as tradições são recriadas, reinventadas ao sabor das condições sociais que se apresentam. Sendo assim, no Brasil, Iemanjá é cultuada como a mulher de Oxalá, incorporando, pois, certos tabus de seu marido, entre eles a interdição do dendê.

Fato é que o milho branco cozido, ou a canjica, ou o *ebô*, é a comida de Oxalá por excelência e nenhum filho-de-santo ousaria transgredir uma interdição tão grave jogando azeite vermelho na comida branca de Oxalá - ainda que seja para fazer a comida de Iemanjá. Este pensamento disseminou-se por vários Candomblés da Bahia, que preferem fazer o *ebô-iyá*, como é conhecida a comida de Iemanjá, com azeite doce, isto é, azeite de oliva. Existem, contudo, os que o fazem com dendê e nisso não se pode apontar erro algum, pois os modos de fazer dependem da maneira como cada um aprendeu e obedecem à tradição de cada terreiro.

Mãe Clarice de Iemanjá é filha de Iyá Sésù, uma qualidade de Iemanjá muito ligada a Oxalá. Nas concorridas festas de Iemanjá, é a própria Iyá Sésù quem distribui, de mão em mão, a todos os filhos, o *ebô-iyá*, e o único tempero que o milho branco cozido leva neste caso são uvas, que muitos chamam de uvas brancas, o que remete mais uma vez à ligação entre Oxalá e Iemanjá e denota a sacralidade

desta Grande Mãe num ritual impecável. Já a ialorixá Francisca de lemanjá, também conhecida por Iyá Gbomidé, faz o *ebô-iyá* com azeite-de-dendê e oferece a lemanjá com acaças e um peixe muito bem temperado com cebola ralada, sal e azeite e assado em folhas de bananeira, uma comida maravilhosa que já fez a ialorixá alcançar grandes dádivas junto à sua Mãe. Estes exemplos confirmam que a tradição pode variar, pois o que vale são os resultados alcançados - sempre os melhores quando o ingrediente principal da comida é o amor e a dedicação.



As comidas de lemanjá representam o efeito real e positivo da criação, evocam as potencialidades para transformá-las em ato, por isso a cerimônia do *bori* é um culto a lemanjá que torna boas as cabeças, concede equilíbrio psicológico e possibilita a concretização dos objetivos. Em uma mesa de *bori* não podem faltar as comidas de lemanjá, sobretudo o *ebô-iyá* e o manjar - feito com leite de coco e com a farinha do ebô, a mesma usada para fazer o

acaçá. E o manjar mais uma vez evoca a presença de Oxalá na vida de lemanjá, pois enquanto líquido quente, pastoso e branco simboliza o esperma; frio e rígido, representa a própria vida, ou seja, a concretização da criação, que só é possível com a união de um homem a uma mulher, com a junção de Oxalá e lemanjá.

A “possibilidade de ser” é lemanjá quem delega, pois torna claros os pensamentos, equilibra a mente e tranquiliza seus filhos. É uma presença constante que nos estimula a seguir em frente e introduz em nosso âmago a certeza de que tudo vai dar certo. lemanjá é a mãe que abraça, alento permanente na vida de seus filhos. Sagrada enquanto mãe, abençoada como mulher, conhece todos os prazeres da vida: o do sexo, o de gerar, o de ser mãe; nem por isso deixou de ser sagrada, bendita entre todas as mulheres, poderosa como todas elas, pois, donas da vida, decidem o destino da humanidade.

PAZ DE NOSSA CASA

É preciso aprender a entender as mensagens dos orixás, pois nada na vida é tão simples a ponto de não ter nenhum significado. Nada é por acaso, tudo tem um sentido, uma razão de ser. Portanto, devemos

estar atentos, abertos às mensagens que o mundo nos dá, pois essa sintonia com o próprio universo é o que nos faz compreender o sentido da vida e nos leva a viver melhor.

Um babalorixá ou uma ialorixá precisa saber que o mundo está repleto de mensagens, deve saber interpretá-las. O jogo de búzios, por exemplo, não é uma simples contagem de conchas, não termina quando o consulente se retira e não se resume às pessoas diretamente envolvidas. É uma conjunção de fatores, que vão muito além do oráculo, da sala em que se faz o jogo, do templo; o limite de um jogo de búzios é o mundo, resumido nas histórias de Ifá, no tabuleiro sagrado que evoca todas as significações possíveis neste universo.

Digo isso porque já perdi a conta de quantas pessoas atendi com o jogo de búzios, de quantas histórias ouvi e contei - histórias novas e recorrentes de pessoas que jamais voltaria a ver e de pessoas que até hoje fazem parte de minha vida. Quantas filhas de lemanjá se sentaram diante de mim? Quantas mulheres de seios fartos e olhar altivo? Quantas mães?

Chegou até mim uma mulher de mas para Ogum. Concordo que o orixá para o qual fomos vida caminhar, o que não Oxum já me avisara que foi certo, mas o que fazer mulher estéril, iniciada para perdeu as esperanças, vivendo sem perspectiva. Se Ogum é o o caminho daquela mulher? Só



lemanjá, já iniciada no Candomblé, não existe orixá errado, desde que iniciados nos abrace e e faça nossa acontecia com aquela mulher. lemanjá bateria em minha porta, e diante daquele quadro? Uma Ogum, mas filha de lemanjá, que uma vida totalmente desordenada, senhor dos caminhos, onde estava lemanjá poderia responder.

Fiz alguns *ebós* e ofereci uma comida a lemanjá. O *ebô-iyá* é uma comida muito simples, basta cozinhar a canjica, escorrer e reservar. Faz-se então um refogado de cebola ralada com camarões defumados em bastante azeite de oliva e joga-se por cima sem misturar. É assim que faço, pois assim aprendi.

Depois desta oferenda, viajei para o Ceará, mas continuava pensando no que fazer com aquela senhora. E foi numa tarde, vendo o pôr-do-sol na praia de Jericoacoara, que encontrei uma pedra meio transparente, meio branca, e no momento em que me abaixei para pegá-la uma gaivota cruzou o céu. O grito que emitii foi como um sinal que me fez tomar a acertada decisão de começar do zero e iniciar aquela mulher para lemanjá como se nada tivesse acontecido antes. Foi o que fiz, e juntando a pedra do mar a outras pedras de rio, assentei lemanjá. Posso dizer que a vida daquela mulher começou no dia

em que ela foi raspada para lemanjá - que meses depois lhe concedeu a maior dádiva: ela engravidou e deu à luz uma linda menina. Foi a prova de que eu estava certo.

Assim é a vida, requer força, coragem, ousadia. A vida não é para amadores, é séria, é grave, é contundente. O tapa que negarmos a um filho a vida certamente dará, portanto devemos prepará-los, fazê-los fortes. Este é o exemplo de lemanjá: amar com seriedade, saber dizer não, saber repreender. lemanjá transforma meninos em homens, meninas em mulheres, pessoas em seres humanos; seguros diante de si e da vida, porque têm uma mãe, porque se sabem amados.

Prece de Pescador - Mariene de Castro



Disponível em: <http://goo.gl/Nwcr79>. Acesso em 14/11/2014.



Tem feijão e azeite



“Dizem os negros que São Cosme e São Damião são amigos de boa comida baiana e por isso mesmo cozinham-se em honra deles todas as comidas de azeite-de-dendê, especialmente o efó, o vatapá e o caruru. A grande festa, quando batem todos os Candomblés da cidade, é a de 27 de setembro.”

Jorge Amado

Saudação aos Ibeji



Taba de Xapanã

CARURU DE IBEJI

No dia 27 de setembro, os católicos homenageiam os santos Cosme e Damião, mas é interessante notar que certas festividades do Candomblé deram visibilidade e até possibilitaram a sobrevivência da devoção a alguns santos da Igreja. Talvez o culto a Cosme e Damião, São Lázaro, Senhor do Bomfim e Nossa Senhora dos Navegantes não tivesse assumido a mesma proporção se não fossem os carurus, as pipocas distribuídas na porta das igrejas, as procissões de baianas com seus jarros de flores e água-de-cheiro ou os balaios de presentes atirados no mar. Ora, o caruru é de Ibeji; a pipoca, de Obaluaiê; as águas, de Oxalá; e os presentes, de Iemanjá. Sendo assim, é bem razoável supor que

esses cultos são, às vezes, ‘católicos’ na aparência e africanos na essência. Diríamos, no entanto, que tais cultos são brasileiros, afro-brasileiros; frutos de nossa criatividade e de nossa devoção.

No Brasil, os orixás crianças, os Ibeji, foram associados a Cosme e Damião, uma justaposição elementar. De acordo com os rituais do Candomblé, o culto a Ibeji é obrigatório e não há casa de Candomblé que não observe seus preceitos.



Para festejar Ibeji, os terreiros oferecem fartos carurus e esse costume disseminou-se por todas as casas da Bahia, que a cada 27 de setembro distribuem as mais famosas iguarias da culinária baiana entre os devotos dos santos católicos e dos orixás do Candomblé. Alguns carurus afamados mereceram citações em livros de Jorge Amado e até hoje são referência da festa em toda a Bahia. É o caso do caruru oferecido pelo saudoso Camafeu de

Oxóssi, obá aresá do Ilê Axé Opô Afonjá, exemplo de devoção e ícone da cultura negra nas terras de São Salvador. Mas por que não falar de carurus mais recentes, daqueles que frequentamos e aprovamos? Júnior de Oxaguiã, filho dileto de Valença, elamaxó da Casa de Oxum, douto e sábio, ora em Salvador, ora em São Paulo, oferece um caruru disputadíssimo, reproduz como poucos a velha tradição de nossa terra natal, da velha Bahia.

O nascimento de gêmeos, em diversas civilizações, sempre acarretou certos cuidados. Algumas culturas reservavam um destino cruel a uma das crianças. Na África, a chegada dos gêmeos era motivo de alegria, mas não deixava de trazer preocupações, principalmente quanto ao sustento dos bebês. Uma família agraciada com filhos gêmeos era obrigada a cultuar Ibeji, e todos os membros - api, mãe, irmãos - recebiam distinções por esse alto privilégio. Os gêmeos eram a garantia de que a vida seria abastada, pois Ibeji, a partir do nascimento, seria o provedor da família, que, por sua vez, se comprometia a fazer os rituais e a seguir os preceitos determinados. Prova disso é que as crianças que nascessem depois dos gêmeos eram designadas por nomes que denotavam a condição especial da família.

Ibeji quer dizer gêmeos, mas alguns dizem que seria o primeiro dos gêmeos a nascer. O segundo, se fosse menina, seria chamado de Alabá. A primeira criança nascida depois dos gêmeos seria denominada Dohú e assim toda a prole do casal receberia uma designação especial. Na África também nascem

crianças defeituosas, surdos, mudos, cegos, desprovidos de algum membro, albinos, crianças que na maioria das sociedades seriam isoladas, mas que na África são glorificadas e consagradas ao maior de todos os orixás, a Obatalá, ou Oxalá. Não é por acaso, portanto, que certas crianças tornam-se especiais. A religião dos orixás é fundamentalmente inclusiva e todos aqueles que nascem sobre a Terra são abençoados, sem distinção de nenhuma natureza.

Algumas histórias revelam que os Ibeji são filhos paridos por Iansã e criados por Oxum, com quem têm maior afinidade. Dizem que Iansã é quem paria os filhos de Oxum, impossibilitada de gerar. A deusa da fertilidade era estéril, mas nem por isso deixou de ser mãe, porque, embora nem todas as mulheres possam engravidar, não existe mulher que não possa ser mãe e Oxum criou os Ibeji, seus filhos, até hoje lembrados em suas cantigas e rituais.

Todas as crianças são protegidas de Ibeji, mas também os adultos, especialmente os que não se esquecem da criança que um dia foram e, por isso, tratam os pequenos com carinho e respeito, os que endurecem mas não perdem a ternura.



PARA AGRADAR UMA CRIANÇA

O Caruru de Ibeji pode ser uma devoção de qualquer pessoa, mas deve ser uma obrigação para os pais de gêmeos. Havia um costume antigo determinando que Ibeji só deveria ser assentado quando os pais de gêmeos perdessem um dos filhos, mas, como vimos, a devoção a esse orixá ultrapassou os limites do rito e não existe na Bahia quem não aprecie o caruru dos meninos - tradição que se popularizou para além dos Candomblés, mas que preserva em sua essência a finalidade de agradar às crianças. A expressão Caruru de Ibeji não designa a comida em si, mas a festa, o conjunto de iguarias ofertadas a este orixá.

Como reza a tradição, a primeira porção do caruru deve ser servida a sete meninos, na mesma bacia. Todos comem ao mesmo tempo e com as mãos. Regalam-se não apenas de quiabo (*ilá*), mas de vatapá, feijão de azeite, acarajé, fatias de coco, roletes de cana, galinha da terra, feijão-preto - só não bebem o aluá que não é bebida para criança.

Um caruru de preceito tem galinha da terra, ou frangos de leite sacrificados na véspera para Ibeji. Os quiabos são cortados bem miudinhos, alguns milhares, refogados com cebola ralada, camarão

defumado socado, azeite do bom e sal a gosto. Alguns quiabos inteiros são deixados de propósito. Há quem acrescente castanha e amendoim, fica ainda melhor. O vatapá é acompanhamento obrigatório, Dona Zilah, minha mãe, teve gêmeos, e por insistência minha passou a oferecer o caruru. No primeiro ano eu mesmo ajudei, ainda era muito jovem: matamos os frangos, cortamos muitos quiabos. Mas o vatapá foi Dona Zilah quem fez, que delícia... que saudades...

O vatapá de minha mãe era feito no pilão, com farinha de mandioca (ou pão amanhecido) cebola, gengibre ralado, amendoim, castanha de caju, camarão defumado, coentro, azeite-de-dendê e leite de coco. Ela fazia assim: colocava a farinha no pilão e ia pisando à medida que acrescentava os ingredientes. Em seguida, levava ao fogo e dissolvia lentamente com o leite de



coco, acrescentando aos poucos, sem parar de mexer, senão embolava (mas se embolar é só passar na peneira). Quando o creme já estivesse espesso, bem liso, botava dendê suficiente para obter aquela cor alaranjada. Vez ou outra adicionava camarões frescos e bacalhau desfiado, o que dava um toque especial.

Enquanto um refogava o feijão-fradinho, outro refogava o feijão-preto, também tinha canjica branca cozida, acarajé, abará, arroz branco para alguma visita, fatias de coco e roletes de cana, acaçá e muita fartura. Os primeiros pratos foram ofertados para Ibeji, diante da pequena estátua de Cosme e Damião que ficava no meu altar, no meu *peji*, em meio a outros santos de Igreja. Havia também uma imagem de Iemajá, com seus longos cabelos e sua túnica azul, muitas fitas e laços e meus fios de miçanga.

Até então nossa vida era de sacrifício, muita privação, muita fome. Mas hoje tenho consciência de que, desde o primeiro Caruru de Ibeji, apesar de algumas dificuldades, a comida nunca mais faltou, graças a Ibeji, graças à nossa fé.

As crianças da Bahia não rejeitam caruru. Nunca faltavam meninos para comer e, de sete em sete, todos eram servidos e saíam satisfeitos. Os adultos também recebiam pratos fartos e os que pegavam um quiabo inteiro deveriam ajudar no caruru do ano seguinte. Agradar às crianças é fundamental, todos precisamos aprender mais com elas, devemos nos mirar em sua pureza, em sua sinceridade, pois não existe criança falsa, existe criança interesseira, que troca a mãe por um doce (e depois que comeu quer a mãe de volta). Mas no caso do caruru, os interesseiros somos nós, que oferecemos, pois queremos em troca a prosperidade, a fartura e as bênçãos do orixá. O problema é que pedimos e



esquecemos, mas as crianças jamais se esquecem das promessas que lhes fazem. Daí o cuidado que devemos ter com Ibeji: prometeu, tem que cumprir, pois o que Ibeji determina, não há orixá que conserte.

Ao oferecer a comida de Ibeji numa só bacia para sete crianças resgatamos os valores de união e família. Essa grande comunhão espelha a ausência de preconceitos, a perfeita harmonia que só por meio do exemplo dessas crianças podemos alcançar. Dividir o alimento é um

desafio, principalmente quando pouco deve alimentar muitos, mas um irmão não pode desconhecer o outro, mesmo num momento tão difícil. É melhor que dois comam pouco do que um continue com fome. Que venham os gêmeos, pois temos feijão e azeite e, mais do que isso, sabemos dividir.



Bom comedor de Amalá - do Amalá de qualquer quiabo



“Xangô dá o sono para sonhar, a fome para comer, o sol para os olhos.”

*Jean Zigler**

Saudação a Xangô



Pai Cido d'Òsun Eyin

SIRVA O REI

Não se contesta o título de Ifé de berço da civilização iorubá. A cidade foi a capital cultural da Nigéria, centro da vida religiosa e de grandes fatos históricos. Contudo, a grande capital política dos nagô, centro do poder e das grandes decisões, foi a cidade de Oió, talvez a maior cidade-estado, senão a única, que a África Negra conheceu.

* Frase proferida por uma informante, Iyá Kekeré de um importante Candomblé de Salvador. *Os vivos e a morte*. Rio de Janeiro, Zahar, 1977.

Nas terras de Oió, doze Obás - ou reis - eram responsáveis pela administração da cidade. A palavra final, no entanto, cabia àquele que entre os reis era o senhor: Xangô, o mais poderoso dos orixás, o grande soberano de Oió, o rei por excelência.

Não há orixá que aprecie mais uma mesa farta do que Xangô. Amigo das delícias da vida, Xangô deve ser servido como se muitos fossem comer com ele. Um prato ofertado a Xangô deve ser farto, repleto de iguarias, com tempero marcante e apresentação impecável. Afinal, um rei com doze ministros, três rainhas e uma multidão para governar não pode ser recebido com mesquinha. Só a mesa repleta satisfaz Xangô, que gosta mesmo de exageros.

Nenhum orixá incorpora com tanta perfeição os valores da boa vida. Xangô gosta do luxo dos palácios, do dourado das jóias, do vermelho dos veludos. É vaidoso, soberbo, ambicioso; faz o que quer; é ousado, é quente.

Rei que coroou a si próprio, amado e odiado pelo povo, respeitado e temido por todos. Xangô ensinou a seus súditos, a todos nós, que só existem dois dias em que nada pode ser feito: o ontem e o amanhã. Por isso reinou sem medo, foi generoso e cruel, amável e severo. Foi, sobretudo, justo. Tornou-se o orixá mais respeitado de toda a África Negra, num culto que ultrapassou os limites de Oió. No Novo Mundo, Xangô recebeu as maiores honrarias: a cumeeira do Ilê Iyá Nassô Oká é consagrada a Xangô, o Axé Opô Afonjá é propriedade dele e qualquer casa de Candomblé que se queira grande e respeitada jamais negligencia o culto a Xangô, senhor absoluto da sorte de todos os seres.

O poder de Xangô é expresso em suas evocações, cantigas e *oriki*, que falam de suas preferências gastronômicas, do medo que desperta, de sua imortalidade.

Reza para o Amalá do Rei meu Pai Xangô



Disponível em: <http://goo.gl/eXcKqU>. Acesso em 20/11/2014.

Assim Antônio Risério traduziu um de seus *oriki*:

*O Rei não aceita desculpas.
Abalador, bebe azeite como água
Bebe sangue como vinho
Vai ao Orun quando quer.
Leopardo de olhar fixo
Que assusta o caçador.
Dono do labá que nos abala.
Aquele que não dá passagem a Exu.
Rei leopardo.
Quando fala, os conselheiros calam.
Não me gele teu olhar de fogo.
Amigo do raio
Tranquilo ou intranquilo
Orixá veloz como o vento.
Orixá forte e feroz.
Árvore que não morre.*

Que orixá não daria passagem a Exu? Só mesmo Xangô, em sua altivez de rei soberano, do alto de seu poder incontestado, só ele ousaria desafiar as artimanhas de Exu. Xangô não tem medo de nada, muito embora prefira as decisões burocráticas, no conforto de seu palácio, do que o confronto nas guerras. Xangô é rei e não imperador. Isso pode não fazer sentido num primeiro momento, mas quem conhece a administração de uma nação sabe que na prática existe uma diferença fundamental entre as palavras, o que coloca o termo imperador, de acordo com sua origem, muito mais próximo de Ogum, que é conquistador e guerreiro por excelência.



Xangô sabe exercer o poder, sabe comandar, sabe mandar. Não foi por acaso que se associou ao fogo, o grande símbolo do poder, perigoso e essencial, vida e morte num mesmo elemento, nas mãos do Grande Orixá. Xangô racha o céu no meio da tempestade, faz o fogo correr sobre a água, decide a vida de todos. Como não estar ao lado desse orixá? Como não

ficar perto do poder? Perto do fogo?

Cultuar Xangô é nossa obrigação, conseguir atraí-lo para junto de nós e usufruir de seu poder é uma dádiva. Xangô gosta de tudo o que é quente, pois o calor lembra a vida, que para ele é a maior de todas as riquezas. É por isso que os rituais de sacrifícios realizados para Xangô são comuns em dias de sol forte, quentes, e não raras vezes o ambiente é aquecido com fogareiros, brasas vivas, fogueiras. Na África, em alguns sacrifícios de Xangô, a faca é aquecida até ficar vermelha, só então o animal é sacrificado, com um sofrimento mínimo, pois nesse estado a faca desliza facilmente, a fumaça se esvai e o sangue jorra ainda mais quente nos assentamentos do orixá.

Quem tem a grande honra de ver Xangô, em sua majestade distante, reconhece a grandeza e curva-se diante do Rei. A presença viva de Xangô e a firmeza de seus passos afastam a morte de nosso caminho. Xangô não teme a morte, é o seu avesso, acredita e confia na vida e nada em seu culto pode ser mórbido. Sua comida não pode ser fria, o dia de seu culto não pode ser frio; tudo deve estar vivo, quente, intenso para saudar a chegada de Xangô. Seus filhos, quando tomados por sua força, muitas vezes mantêm os olhos abertos, pois viva é a presença do Rei: viva, quente e eterna. Depois de Xangô, não houve soberano de Oiô que merecesse tornar-se orixá. Um rei deste porte não tem sucessor, é imortal.

AMALÁ SE COME QUENTE

O amalá é a comida mais elaborada do Candomblé. Representa a dignidade e o poder de Xangô e a própria organização do reino de Oiô. Xangô é o orixá que mais aprecia a mesa farta, prova disso é que seus fiéis na África deixaram registrado em seus *oriki* seu gosto pela comida e suas preferências:

Xangô, não me estranhe.

O feroz furioso com chuva

Olho de orobô

Bochecha de obi

Dono de elubô

Dono dos quiabos

Senhor do jabuti.

Xangô de Oiô



Acorda e come carneiro

Acorda e come - um galo inteiro.

Te dou jabuti

Te dou quiabo

Xangô da veste vermelha

Te adorarei

Até o fim da minha vida.



Os animais preferidos de Xangô são o carneiro e o cágado, que requerem preceitos importantes para serem sacrificados. O amalá de fato continua sendo sua síntese.

Não há medida certa para os ingredientes do amalá. A quantidade de quiabos é determinada ao sabor da ocasião. Assim, em festas grandiosas serão utilizados milhares de quiabos, mas no dia-a-dia 120 quiabos são mais do que suficientes.

É costume no Candomblé contar os quiabos do amalá de Xangô em múltiplos de doze. Eles devem ser cortados em cruz ou em pequenas lascas e refogados em azeite-de-dendê, cebola ralada, pó de camarão, enfim, faz-se um caruru bem temperado e bem apurado. Este caruru é a representação do povo de Oiô, da grande massa que se coloca sob os cuidados de Xangô.

Doze quiabos inteiros devem ser cozidos separadamente. A coroa deve ser mantida e ficará do lado de fora na hora de enfeitar a comida. Cada quiabo representa um Obá, um dos 12 conselheiros de Xangô. No centro da amalá acrescenta-se um orobô, que é o fruto preferido de Xangô, e nos *oriki* deste orixá isso também é mencionado:

Xangô oluaxó fera faiscante de olho de orobô

Bochecha de obi.

Bom comedor de amalá

Do amalá de qualquer quiabo.

Orobô é o obi de babá

O orobô de babá cá está.

O *oriki* revela que Xangô prefere o orobô ao obi (dois frutos típicos da África), o que denota a importância do primeiro em seus rituais. Não há ritual de Xangô que se possa fazer sem orobô, da mesma forma que o amalá, sem orobô, não será aceito pelo orixá. Alguns definem este fruto como a alma do rei de Oiô. Sendo assim, o orobô colocado no centro da comida representa o próprio Xangô.



O orobô é fundamental, mas há uma outra iguaria que também não pode faltar: o *èbà* (ebá), que é um pirão de farinha de inhame, feita com as cascas do tubérculo secas ao sol e depois socadas no pilão. Este pirão vai embaixo de tudo. Se o orobô é a alma de Xangô, o ebá é a alma do povo, a representação do poder que o povo de Oiô delegou a Xangô. É a prova de que o poder, mesmo quando exercido de forma despótica, emana do povo, pois o povo é o poder, no poder que ele mesmo criou.

Outras iguarias são acrescentadas no amalá, sempre em número de 12: pedaços de rabada ou carne de peito, acarajés, abarás, acaças, bolas de arroz, tudo servido numa linda gamela redonda e bem quente, quanto mais quente melhor.

Toda comida ofertada a Xangô deve ser consumida ainda quente. Xangô não come nada frio, por isso muitos contestam o hábito de oferecer o *ajabó*, um prato à base de quiabo mel e água, a Xangô. O *ajabó* não vai ao fogo, os quiabos são cortados, adiciona-se mel, água e um fio de azeite doce e bate-se a mistura com as mãos. É uma comida de muito fundamento, mas que deve ser oferecida ao orixá Iroko, que muitas vezes é confundido com Xangô porque no rito jeje é considerado irmão de Badé, da família Keviosso, o correspondente de Xangô.

O amalá de Xangô, para ser aceito, deve seguir à risca os preceitos citados: não há amalá sem orobô, não há amalá que se coma frio. Xangô rejeita o que não está quente, rejeita o que não está vivo.

TODOS - COM PRATOS E PRANTOS - PEDEM PERDÃO A XANGÔ

Além do amalá, outra comida poderosa também pode ser oferecida a Xangô: uma sopa de pedras chamada Bequiri. Doze pedras são acrescentadas à sopa e depois são utilizadas como amuleto por aqueles que se serviram desta iguaria de Xangô.

Com um quilo de feijão-fradinho triturado, cebola ralada, pimentas, gengibre ralado, sal, azeite-de-dendê e água faz-se a sopa, que deve ser engrossada em ponto de creme. Juntam-se as pedras e deixa-se ferver bastante. Então, forra-se uma gamela com folhas de taioba e acaças desmanchados e

a sopa, fervendo, é colocada logo em seguida. Enfeita-se com 12 quiabos cozidos. E fervendo é oferecida a Xangô e a seus convidados, que guardarão a pedra com o axé de Xangô: quente e viva.

Uma vez ouvi de uma saudosa ialorixá na Bahia uma frase que marcaria para sempre minha relação com os filhos de Xangô. Quando, numa quarta-feira de sol escaldante, subi os degraus que levavam ao barracão, ouvi a mãe-de-santo perguntar:

- Quem está aí?

A mocinha respondeu:

- É Cido de Oxum, minha mãe, lá de São Paulo.

- E desde quando Cido é de São Paulo, menina, Cido é baiano! - respondeu a ialorixá.

Disse ainda:

- Entre, meu filho, entre que é bem-vindo.

O amalá já estava pronto, acompanhei a ialorixá até a casa de Xangô e da porta, com seu *adjá*, ela rezou em homenagem ao rei de Oió enquanto uma ebômi arriava a comida aos pés de Xangô. Conversamos muito sobre o orixá e ela concluiu a conversa dizendo: “Quem fez Xangô na cabeça não faz o que quer!”

E não há afirmação mais correta. Ninguém é rei por acaso e Xangô tornou-se rei porque soube ser justo. Xangô dá o sono para sonhar, mas costuma acordar seus filhos, os que não honraram seu nome, na melhor parte do sonho.

Certa vez, um filho de Xangô, diante do assentamento de seu orixá, recusou-se a rodar o amalá na cabeça antes de arriar, pois não queria desmanchar o cabelo. Nem os sapatos tirou. Manteve o orobô entre as mãos, enquanto ouvia: “Faça seus pedidos, meu filho”.

O que faço com o orobô?

Pode levar com você!

E o amalá foi ofertado.

O rapaz seguiu viagem, foi para os Estados Unidos, onde pretendia realizar um grande sonho, trabalhar, juntar dinheiro, ficar rico. Horas de avião, viu as luzes de Miami, encantou-se, embalou no seu sonho tão esperado. De repente, um tapa nas costas, hora de acordar, a Imigração implacável, visto cancelado, extradição. No bolso da camisa, o orobô. Xangô é justo, *quem fez Xangô na cabeça não faz o que quer*.

Leopardo de Oiό

Que se lava em sangue de carneiro

Que come duzentos orobόs por dia

Que descola os dedos da mulher

Que nάo lhe deu amalά

E que amalά nάo mais farά.

Todos - com pratos e prantos -

Pedem perdάo a Xangό

Pela mulher do amalά.

Kabiessi, nάo provoquem Xangό.

O Rei nάo aceita desculpas.



Quando tem comida em casa nos dá de comer



Dele dependem todos os seres do céu e da terra. Ele é a brancura do indeterminado, o deus de todos os começos e de todas as realizações. A vida e a morte abrigam-se debaixo do seu pálio.

Monique Augras

Saudação a Oxalá



Pai Cido d'Òsun Eyin

SÍMBOLOS DO PODER PROCRIADOR MASCULINO

No Candomblé, todo final de ciclo implica um recomeço, como bem espelha o cerimonial das águas de Oxalá, que, além de marcar o início de um novo ano, instaura, por meio de uma limpeza ritual, simbólica, a renovação e a realização das potencialidades. Oxalá, ou Obatalá, é potência, nunca ato, é o devir, a criação.

O branco para Oxalá não representa a cor em si, mas a ausência dela. Senão vejamos um de seus *oriki*, na poética tradução de Risério:

Envolto no branco do branco

Dorme no branco do branco

De dentro do branco rebrilha

Ilumina o rumo do rumo

Senhor completo

Senhor total

Pai

Se não existe nada, tudo deve ser criado, portanto a ausência remete às possibilidades da criação. Por isso vestimos branco nos ritos fúnebres: a morte é a ausência da vida, mas representa a possibilidade do renascimento no mundo dos ancestrais.

Oxalá é tudo onde nada existia. É a força, o poder que cria e mantém a vida. De tudo o que o mundo oferece, Oxalá retira o material e fica com a essência, com a pureza. Oxalá é o ar que respiramos, é tudo o que não podemos tocar, que não podemos ver, mas que sabemos essencial. É a pureza de seu espírito que faz de Oxalá o mais elevado dos orixás, grande entre os grandes, *Oriṣà nlà*.

Oxalá é o orixá que mais sofreu com as consequências de suas transgressões. Primeiro, deixou de criar o mundo porque se recusou a fazer as oferendas a Exu. Acabou sentindo uma sede terrível, que o fez furar com seu cajado o tronco da palmeira *igí-òpẹ*, da qual escorreu uma seiva refrescante: o vinho-de-palma (*emun*). Embriagou-se, adormeceu. Por isso, Oludumaré o proibiu de usar qualquer derivado da palmeira, fosse o vinho ou o azeite-de-dendê.

Em outra passagem, contrariando aos avisos de Ifá, Oxalá viajou a Oió para visitar seu amigo Xangô e mais uma vez enfrentou as peças de Exu, que o maculou com azeite-de-dendê, carvão e óleo de amêndoa de palma. Antes de chegar a seu destino, encontrou o cavalo perdido de Xangô. Ao tentar devolvê-lo, foi confundido pelos guardas com um ladrão e jogado na prisão, onde sofreu por sete anos até que fosse libertado.

Muitas histórias de Oxalá ressaltam seus tabus, especialmente os de ordem alimentar, o que justifica o rigor que se deve dispensar à preparação de suas comidas, pois muito sérias são as consequências para quem transgride os preceitos de Oxalá. Há que se notar também que as maiores proibições a Oxalá são os derivados das palmeiras: o vinho, o azeite-de-dendê, o que se deve ao fato de Oxalá ser quase um



parente consanguíneo da palmeira *igí-òpẹ*. Ao consumir seu vinho, provou da mesma matéria da qual foi gerado, foi como se estivesse bebendo seu próprio sangue.

O jovem e guerreiro Oxaguiã é o grande comedor de inhame pilado e também obedece às interdições prescritas a seu pai Oxalufã: não come azeite, evita o vinho de palma, não pode com sal. Suas comidas também não se deixam macular, um fio de azeite doce é o único tempero que se mistura à massa de inhame que o alimenta.

Essa é a essência de todos os orixás *funfun*, de todos os deuses da criação. Oxalá, tanto em sua versão soberana de Oxalufã como em sua forma jovial de Oxaguiã, é a síntese desses deuses, simbolizado pelo branco mais alvo, pela mais límpida pureza, por uma iluminada claridade. Não há pleonasmo capaz de atingir a grandiosidade de Oxalá. Pai e criador de todos os seres, coloca aos seus auspícios a humanidade, protege seus filhos sob o seu grande alá, acolhe, ama.

As comidas de Oxalá também evocam sua relação com o poder de criação. Algumas, como o *omi-toró*, isto é, a água de cozimento do milho braco, da canjica, são um símbolo nítido do líquido fecundante produzido pelos órgãos genitais masculinos. E o sêmen é a presença viva de Oxalá, que zela pela continuidade de todas as espécies, que “faz o vivo virar vários”, que devolve a esperança à vida dos homens, que “faz o estéril fértil”.

BRANCAS SÃO AS COMIDAS DE OXALÁ

É mais comum, como vimos, ressaltar os tabus alimentares de Oxalá do que sua comida propriamente dita. O que define os pratos de Oxalá é a simplicidade e a ausência de certos ingredientes, ou melhor, de qualquer ingrediente, sobretudo o azeite-de-dendê.

Para que se compreenda bem a essência de Oxalá é preciso entender os fundamentos da interdição prescrita, uma vez que a proibição atribui ao ingrediente interditado uma importância tão intensa quanto a da própria comida, deixando transparecer que aquilo que a receita não leva, em certa medida, chega a ser essencial para defini-la. Portanto, não seria precipitado concluir que o azeite-de-dendê define Oxalá.

Qualquer pessoa com um mínimo de conhecimento de Candomblé, ou os próprios noviços na fase mais elementar se sua iniciação, já sabem que Oxalá é santo que não leva azeite. Quem contar qualquer história de Oxalá passará necessariamente por esta interdição. Mesmo nos rituais, nos dias de sexta-feira ou no cotidiano dos terreiros, essa ressalva é uma constante. Claro que tantos cuidados são devidamente justificados, mas as pessoas não deixam de atribuir ao azeite-de-dendê, dentro dos

rituais de Oxalá, uma importância maior do que a grande maioria supõe.

Uma cozinheira, quando transmite uma receita, lista apenas os ingredientes que o prato leva. Por que no caso de Oxalá, cujas comidas levam praticamente um só ingrediente, se ressalta sempre o que a comida não leva? Por que ratificar uma proibição que todos já conhecem? Por que proibir o que não se deseja? Haveria necessidade de proibir o que, sem proibição, não correria o risco de acontecer? É evidente que não se respondem a todas as questões relacionadas aos rituais de Oxalá, mas quem conhece com profundidade os fundamentos de Oxalufã e Oxaguiã certamente respondeu a todas as perguntas que fizemos, pois sabe que a simplicidade não ultrapassa os limites da aparência. E quem tem consciência dos preceitos quanto ao modo de fazer e aos ingredientes, inclusos ou não, dá a devida importância ao que de fato é importante: seja na concretude do visível, do palpável, seja no jogo ilusório, em que as palavras, os truques, os símbolos têm mais força do que a realidade.



É a palha do dendezeiro que recobre a cabana em que Oxalá permanece por sete dias durante o ciclo da cerimônia das águas. Do mesmo caroço que se extrai o dendê, terminantemente proibido em seu culto, se retira também o *ori*, o limo-da-costa largamente utilizado em seus rituais. De um lado o ewò de Oxalá, de outro, o ewò de Exu, ou, mais uma vez, as duas faces da mesma moeda. Ao que parece, Oxalá vive a contradição, mas não é isso. Oxalá vive a ambiguidade, ou melhor, a ausência: não é homem, nem mulher, ou pode ser

os dois. A essência de Oxalá não se explica, porque todas as potencialidades residem em seu âmago. Oxalá é um espírito: puro, imaculado, santo.

As comidas de Oxalá são brancas, da cor de sua pureza. Insípidas, indeterminadas, são o nada, e por isso podem tornar-se tudo. Ausência é sua síntese: de cor, de sabor, de sal, de dendê. O branco é ausência, mas pode revelar-se o inesperado. O que há por trás da morte? O que antecede a vida? Qual o mistério da criação? Somente Oxalá tem a resposta.

É fato que as comidas de Oxalá, mais do que quaisquer outras, trazem em si a presença do próprio orixá. Portanto,

servir-se do inhame pilado de Oxaguiã ou do ebô de Oxalufã é o mesmo que purificar-se por meio da



ingestão dessas comidas consagradas, evocando a fertilidade e a vida, levando para dentro de si o próprio deus, que não é imolado, pelo contrário, revive na pureza de um momento sublime, no qual o adepto deve despojar-se de valores materiais e emprestar à comida sua essência, consagrando-a a Oxalá e esperando que a divindade se reflita no alimento. A massa branca de inhame e o ebô imaculado são o próprio Oxalá, são a essência divina de um orixá que é maior do que qualquer oferenda, de um orixá que é a própria vida.

É SEXTA-FEIRA



Os maiores e melhores templos de Candomblé, os grandes babalorixás e as maiores ialorixás assim o são porque às quartas-feiras rezam o amalá de Xangô, às quintas-feiras jogam feijão-fradinho torrado em sua cumeeira em honra do Rei de Kêtu e às sextas-feiras oferecem o ebô (*ègbo*) a Oxalá. Não há Candomblé que se estabeleça sem observar esses ritos. As sextas-feiras, contudo, merecem um capítulo à parte; são dias sagrados, santos, dia de

resguardo, dia de Oxalá.

Na Bahia, os mais antigos, ainda que não sejam de Candomblé, mantêm o bom hábito de vertir-se de branco, não comer carne vermelha e não cozinhar com azeite às sextas-feiras. Para alguns, isso é apenas um costume, mas para os iniciados no Candomblé deve ser uma obrigação. Sexta-feira é dia de Oxalá; outras religiões preferem guardar os sábados, os domingos. O Candomblé guarda a sexta-feira, e nos privamos das cores, jejuamos (afinal, não deixa de ser um jejum não comer comida de azeite ou carne), rezamos.

Ebô e inhame são as comidas do dia de Oxalá, com sua brancura impecável: desprovidas de sabor, de cor, repletas de alma. Se o próprio Oxalá se manifesta em suas iguarias, elas não podem se deixar macular, devem refletir a pureza do próprio orixá, lembrar as fontes cristalinas, as nuvens alvas do céu, a claridade da aurora.

O ebô deve ser simplesmente cozido em água, sem qualquer outro ingrediente. Após o cozimento, a água, espessa e branca, da consistência do líquido que semeia



a vida, deve ser reservada (pode-se adicionar mais água se estiver muito grossa). Os grãos devem esfriar bem em uma tigela branca antes de serem oferecidos a Oxalá. A água da canjica, o *omi-toró*, pode ser jogada em lugares específicos da casa, do terreiro, utilizada em banhos de purificação ou em certos rituais, como o *bori* e alguns sacrifícios para determinados orixás.

O ebô é oferecido no *peji* de Oxalá com rezas e cantigas em homenagem ao grande orixá todas as sextas-feiras, após o pôr-do-sol.

Ègbo bàbá ègbo nje àwa

Ègbo bàbá ègbo nje àwa

Òriṣà t'àlà bòrì ó

Òriṣà ègbo

Ebô comemos com o Pai

Ebô comemos com o Pai

Orixá que nos cobre a cabeça com seu alá

Orixá (lhe oferecemos) ebô.

Na maioria das vezes o ebô é oferecido a Oxalufã e Oxaguiã, mas em ocasiões especiais faz-se também a comida preferida de Oxaguiã, ou seja, o inhame pilado. Para tanto basta cozinhar o tubérculo descascado e cortado em rodelas. Depois de bem cozido, retira-se a água e com a mão de pilão amassa-se bem até obter uma massa uniforme, branca. Adiciona-se um fio de azeite de oliva e continua-se amassando. Então tomam-se duas porções e moldam-se duas bolas, colocando uma sobre a outra. Sabemos que, em homenagem a Ogum, que lhe deu as ferramentas para cultivar o inhame,

Oxaguiã incluiu uma pequena faixa de azul em suas insígnias brancas, por isso, com um pouquinho de *wáji*, faz-se pintinhas azuis antes de oferecer a comida a Oxaguiã.

Os acaças podem acompanhar a mesa dos orixás *funfun*. Há quem faça acaças de leite especialmente para Oxalá e quem os inclua no dia-a-dia.

Dona Lídia estava sempre vestida de branco, com seu turbante alvo e o tabuleiro na cabeça, e anunciava do alto da ladeira: “Acaçá de leite, acaçá de leite”. A criançada se precipitava, corria para comprar os acaças de Dona Lídia.



Disponível em: <http://goo.gl/fXkR4Z>. Acesso em 18/02/2015.

Nas terras de Madre de Deus não havia café da manhã sem acaçá de leite. Aliás, na Bahia, as comidas dos orixás são parte do dia-a-dia, ganha-pão de muita gente.

O acaçá de Dona Lídia era um primor, por isso tão concorrido. Bem embrulhados em folhas de bananeiras, doces - parecia até que Dona Lídia emprestava sua própria doçura ao acaçá. Em nossa casa tinha freguesia certa, minha mãe sempre comprava seus acaçás para adoçar nossas manhãs.

Hoje me lembro de Dona Lídia, toda de branco. Será que ela era de Oxalá? De Candomblé eu sei que ela era, mas nunca soube qual o seu orixá. Mas uma coisa é certa: ela entendia das coisas do santo como ninguém, senão não teria o cuidado de vestir-se de tão alvas fazendas para carregar sobre a cabeça uma comida absolutamente sagrada. No alvorecer das terras baianas reinava Dona Lídia com seu tabuleiro de acaçás. Como o dia não poderia ser feliz?



Cultuando as origens

Todo homem nasce da substância vital, de um ato criador singular e jamais repetido. Uma vez nascido, vive para sempre.

Jean Ziegler

Saudação a Iyá-mi Oxorongá



Nilson T'Oshaguian

MINHA MÃE FEITICEIRA

O culto a Iyá-mi Oxorongá tenta aplacar, na verdade, o grande medo que a figura feminina desperta nos homens. Não deixa de ser o reconhecimento de que o poder está na mulher, que ao longo da história tem sido tabu nas mais variadas culturas. Sabemos que o tabu é, na maioria das vezes, o guardião do espaço do poder ou do sagrado e é isso o que Iyá-mi representa: o poder sagrado expresso na figura de qualquer mulher, o poder de criar e de destruir.

Há quem diga que o culto a Iyá-mi é raro. Diríamos, no entanto, que, a exemplo do que ocorre com Babá-Egun, o culto é secreto; quem sabe fazê-lo evita revelar.



No Brasil, como na África, os homens são responsáveis por boa parte do culto, que não esconde nada de terrível, apenas a simplicidade que foge à compreensão de “inteligências apuradas”. Pensando em contribuir para a dissipação dessa aura tenebrosa que envolve Iyá-mi, vamos revelar alguns segredos de seu culto.

Ajé, Oxorongá, Apaoká são alguns dos nomes mais conhecidos das grandes mães. Profundamente ligadas à fertilidade das mulheres, as Iyá-mi são as responsáveis pelos chamados órgãos de baixo, ou seja, pelo aparelho genital feminino. Alguns as chamam “comedoras de útero”, pois de fato são elas que podem causar ou curar as doenças

no aparelho reprodutor da mulher, são elas que podem exterminar a vida. Portanto, o seu rito se faz com a intenção de apaziguar sua ira, para que a morte à sua figura transforme-se em vida, para que a esterilidade se torne fertilidade.

É um ritual de reverência dos homens à mulher. A comprovação de que o milagre de gerar, de parir, está longe de ser compreendido. Mas, se uma mulher, que gera, que pare, é a prova viva da existência de uma força maior, de que outros poderes estará revestida? Por isso em muitas culturas a mulher é subjugada, por isso na África, nos festivais Gélédés, os homens se vestem de mulher: para experimentar seu poder, para ser donos, mesmo que seja por alguns momentos, da vida.

E esse poder da mulher liga-se à terra, à cor vermelha - quente e viva -, à procriação, ao sexo. Em casas de Candomblé que conhecem o culto a Iyá-mi, nenhuma parte retirada do animal, fora as que são consagradas aos orixás, é desprezada. Um grande fundamento envolve algumas vísceras, que servem para prestar um dos cultos mais sérios a Iyá-mi Oxorongá.

A comida oferecida a Iyá-mi tem como base inhame, azeite-de-dendê e mel, sendo que esses últimos estão incluídos na categoria de sangue vermelho. O inhame é cozido, depois pisado no pilão e então a massa é dividida em duas porções. Uma é temperada com mel; outra, com azeite. Juntam-se as duas partes em um prato branco, mas na hora de oferecer, aos pés de uma árvore, deposita-se diretamente na terra.



Deve-se louvar as Grandes Mães com muita reverência, pedir sua proteção, suas bênçãos.

As Iyá-mi são a representação das mulheres ancestrais. Todas as grandes mães que passaram pela terra integram o corpo das Iyá-mi. Poderosas e temidas, nossas mães feiticeiras são o poder que faz a vida surgir, um laço fundamental entre mulheres e a força primordial do próprio Deus Supremo Olodumaré.



NOSSO PAI ANCESTRAL



Quando víamos o arco-íris cruzando os céus da Ilha de Itaparica, sabíamos que naquela noite Babá-Abaolá, Babá-Onilé, Babá-Olukotun, Babá-Oiá, Babá-Bakabaká, Babá-Eri e muitos outros ancestrais apareceriam. Era a noite de rever os que já foram, noite de festa, de alegria.

Babá-Egúngún é o nome dado aos ancestrais masculinos no culto aos orixás. Embora existam terreiros que se dediquem exclusivamente ao culto dos Egun, todo Candomblé *Iésè Òrìṣà* deve homenagear seus ancestrais, seja nos ritos propiciatórios, como o *Ipàdé*, seja nos ritos cotidianos, com oferendas e sacrifícios.

Na Ilha, o culto a Egun é parte integrante da cultura local, tanto que os ancestrais fazem aparições a qualquer momento, pelas ruas de amoreira e adjacências. Os tambores são ouvidos a qualquer hora do dia ou da noite. Ouve-se ao longe o toque, saudando o patrono do Ilê Abaolá, um alujá alucinante, e o corpo nos leva ao encontro da música, dos mistérios da Ilha.

Ibà Òrìṣà

Iba, iba, iba Onílè

Ibà Òrìṣà

Iba, iba, iba Onílè

Rei Orixá

Rei e senhor da Terra

Rei Orixá

Rei e senhor da Terra

Ao redor da árvore centenária, no chão de terra vermelha, dança o Babá, com sua roupa vistosa, cheia de brilhos e tons de azul. Palmas ditam o ritmo acelerado, um êxtase toma conta de todos. De repente, o Babá se precipita, os *iṣán* se erguem, ele recua, Não se pode tocar no mistério da morte, é inviolável a máscara de um Egun. Para que desvendar o segredo se já estabelecemos que embaixo da roupa do Egun há o mesmo mistério que envolve a morte: só ausência, nada mais? “Egun é um vento, só que uns têm roupa e outros não”, já dizia o velho *Ojé*. Um dia todos saberemos o que há sob as roupas de Egun.



Nos Candomblés *Iésè Òrìṣà* não há aparição de Egun, mas eles devem ser cultuados como se fossem divindades. Ao contrário do que ocorre com as *Iyá-mi*, sua força está relacionada à cor branca, que simboliza a criação. Não devemos usar dendê em suas comidas. Muitos mingaus, feitos com as mais diversas farinhas, *omi-toró*, ebô, ecurus, acaças são oferecidos aos ancestrais.

E com farinha de mandioca e água se faz um mingau muito apreciado pelos Egun, bastando levar os ingredientes ao fogo e cozinhar. Deposite em uma vasilha branca, deixe esfriar e ofereça ao Babá. Os Egun são muito prontos para atender os pedidos que lhes são feitos, mas são forças perigosas e requerem um culto cuidadoso, que só sacerdotes altamente graduados devem fazer. As mulheres não participam dos ritos de Egun nos terreiros e não devem sequer entrar na casa consagrada aos ancestrais.

A morte é um eterno mistério, mas está longe de representar o fim da vida. Se assim o fosse, nossos ancestrais não se fariam presentes a cada lembrança, a cada boa recordação. A memória faz a vida eterna, por isso o Candomblé nunca se esquece dos pais ancestrais que propiciaram a vida dos descendentes e construíram a religião e todos nós.



Em torno das comidas e de seus usos



ABARÁ

1 kg de feijão-fradinho
4 cebolas grandes
250 g de camarão seco (defumado)
Sal a gosto
1 pedaço de gengibre ralado
1 xíc. de chá de azeite-de-dendê
Camarões frescos (opcional)
Folhas de bananeira

Quebre o feijão e deixe de molho, retirando toda a casca. Passe no moinho e reserve o caldo que escorrer para dar liga à massa. Acrescente a cebola ralada, o camarão moído e o sal e bata a massa até ficar bem encorpada. Então coloque o camarão fresco descascado, se desejar, e o azeite e continue batendo. Enrole a massa em quadradinhos de folha de bananeira (passe a folha no fogo para amolecer) e dobre bem para não vaziar. Cozinhe em banho-maria, mas cubra antes com um pano úmido.

Como embrulhar um abará



Disponível em: <http://goo.gl/CRfgmY>. Acesso em 21/06/2014.

O abará deve ser oferecido a Obá com pedidos de sorte no amor e vitória na vida pessoal. É talvez a comida mais saborosa do Candomblé, vale a pena experimentar.

ACAÇÁ



1 kg de milho branco

Água

Folhas de bananeira

Deixe o milho de molho e dê uma quebrada. Mantenha de molho por mais quatro dias, sempre trocando a água. Retire a água, deixe secar e passe no moinho. Peneire para obter a farinha de milho branco, ou farinha de ebô. Pode-se usar essa farinha em flocos, mas é necessário deixar de

molho antes. Dissolva a farinha na água e leve ao fogo até obter um angu consistente (ecó). Enrole em folhas de bananeira (passadas no fogo para amolecer) e deixe esfriar e enrijecer naturalmente.

O acaçá é a comida de todos os orixás, fundamental em qualquer ritual do Candomblé, principalmente nos sacrifícios. É ótimo acompanhamento para comidas de azeite, como peixes assados.



Ecó

ACAÇÁ DE LEITE

Farinha de ebô (seguir a receita anterior)

Leite de coco

Açúcar a gosto

Chá de erva-doce

Folhas de bananeira

É só seguir o procedimento da receita anterior, mas não convém utilizar a farinha em flocos. O chá de erva-doce deve ser forte, para dar um sabor especial. Para retirar o leite do coco, rale e esprema (para tirar o leite grosso). Depois acrescente água quente e esprema novamente (para extrair o leite fino).

O acaçá de leite pode ser oferecido a Oxalá e a todos os orixás. Não pode faltar na festa do pilão nem no Olubajé. É uma oferenda que atrai paz e prosperidade.



ACARAJÉ

1 kg de feijão-fradinho

4 cebolas grandes raladas

1 cebola pequena (para colocar no tacho de fritura)

Sal a gosto

250 g de camarão seco socado

Azeite-de-dendê

Quebre o feijão, deixe de molho, retire as cascas e passe no moinho, reservando o caldo que escorrer para dar liga. Acrescente sal e cebola ralada e vá batendo com a colher de pau. Adicione também o camarão e continue batendo até encorpar. Frite os bolinhos à colheradas em azeite bem quente. Coloque uma cebola inteira no tacho de azeite, e entre um bolinho e outro passe a colher pela água.

O acarajé deve ser oferecido a Iansã com pedidos de vitória e sucesso na vida pessoal. Os primeiros bolinhos devem ser jogados na rua para Exu.

Fritando o acarajé



Disponível em: <http://goo.gl/uffYqx>. Acesso em: 24/11/2014.



ADO

Milho vermelho torrado

Açúcar a gosto

Uma pitada de sal

Pise o milho torrado no pilão e peneire para retirar o pó. Acrescente açúcar e uma pitada de sal e misture bem.

O ado deve ser oferecido a Oxum com pedidos de amor e felicidade. Serve para polvilhar a banana-ouro frita no dendê,

que é uma das comidas preferidas de Oxum.



AJABÓ

12 quiabos

1 copo americano de água

mel a gosto

1 fio de azeite de oliva

Em uma tigela, corte os quiabos bem miudinhos. Acrescente a água, o mel e o azeite e bata os ingredientes todos com a mão até obter uma espuma espessa.

Ofereça a Iroko com pedidos de justiça e coragem presa para tomar decisões importantes.

AMALÁ

120 quiabos

12 quiabos inteiros

4 cebolas raladas

Gengibre ralado

330 g de camarão seco

Azeite-de-dendê

Corte os quiabos em cruz e refogue no dendê com cebola ralada e gengibre. Coloque um pouco d'água para amolecer os quiabos. Acrescente o camarão triturado (pode deixar alguns inteiros) e sal. Deixe apurar. Cozinhe os 12 quiabos inteiros. Forre uma gamela com ebá (pirão de farinha de inhame) e acrescente o caruru. Enfeite a lateral com os 12 quiabos (coroas para fora), pedaços de acaçá, de abará ou acarajés. Está pronto o amalá.



Orobô

Ofereça a Xangô bem quente com um orobô no meio, com seus pedidos de vitória em pendengas judiciais ou para afastar injustiças de seu caminho. Mas só peça a Xangô se realmente estiver com a razão.



ANDERÉ

1 kg de feijão-fradinho

2 cebolas médias raladas

Azeite de oliva

Camarões secos socados

Sal a gosto

O feijão deve ser deixado de molho e depois descascado, um a um, na unha, apenas por mulheres. Cozinhe o feijão e refogue com cebola ralada no azeite doce, acrescentando os camarões. Não pare de mexer até adquirir consistência de pasta, mas sem desmanchar os feijões totalmente.

Ofereça a Nanã Buruku com os pedidos de vida e saúde.

AXOXÓ

Milho vermelho

Fatias de coco

Escolha e cozinhe bem o milho vermelho (milho de galinha), escorra e coloque num alguidar. Enfeite com as fatias de coco.

Ofereça a Oxóssi com os pedidos de prosperidade e fartura.





BATETÉ

Feijão-fradinho

Uma pitada de sal

Escolha e lave o feijão. Torre em uma caçarola, acrescentando uma pitada de sal para batizar.

Ofereça a Oxóssi, jogando no telhado e no quintal da casa, com os pedidos de fartura, dinheiro e prosperidade. Pode ser jogado na copa de uma árvore.

BEQUIRI

1 kg de feijão-fradinho quebrado e moído

Azeite-de-dendê

Água

12 quiabos

3 cebolas grandes raladas

Pimentas variadas

Gengibre ralado

Sal a gosto

12 açaças

Folhas de taioba

12 pedras de rio pequenas



Faça uma sopa com todos os ingredientes e por último acrescente as pedras, deixando ferver bem. Forre uma gamela com as folhas de taioba e os açaças desmanchados e coloque a sopa por cima. Coloque os 12 quiabos ao redor.

Ofereça a Xangô e sirva-se, guardando uma das pedras para usar como amuleto e atrair sorte e prosperidade.

CARURU

100 quiabos

4 cebolas grandes raladas

Gengibre ralado

Sal a gosto

250 g de castanha-de-caju

250 g de amendoim

300 g de camarão seco

Azeite-de-dendê

7 quiabos inteiros



Corte os quiabos em cruz e refogue em azeite-de-dendê com cebola e gengibre (coloque também os quiabos inteiros). Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar. Então acrescente o camarão (um pouco em pó e alguns inteiros) e junte também o amendoim e a castanha triturados ou batidos no liquidificador. Mexa sempre com a colher de pau. Dê uma correção de sal e deixe apurar.

O caruru deve ser servido nas grandes festas de Ibeji, como forma de pagar promessas e agradecer as graças alcançadas. Os pais de gêmeos devem oferecê-lo todos os anos. Quem for premiado com um quiabo inteiro no prato deve ajudar no caruru do ano seguinte.

COMIDA DE EGUN

1/2 kg de farinha de mandioca

1 litro de água

Dissolva a farinha na água e leve ao fogo, mexendo sempre, até adquirir consistência de mingau. Coloque em uma tigela branca e deixe esfriar.

Ofereça a Babá-Egun com pedidos de vida, saúde e prosperidade.

COMIDA DE EWÁ

Pedaços de coco cozido (cortado em cubinhos)

Feijão-fradinho refogado

Feijão-preto refogado

Batata-doce cozida picada



Milho de galinha cozido

Banana-da-terra frita em cubinhos

Camarão seco

Os ingredientes devem ser preparados separadamente em pequenas porções, depois misturados em um alguidar.

Ofereça a Ewá com pedidos de felicidade e progresso.

COMIDA DE IYÁ-MI



1 kg de inhame

Mel

Azeite-de-dendê

Descasque e cozinhe o inhame, pise-o no pilão até obter uma massa, que deve ser dividida em duas porções. A primeira é temperada com mel, a outra, com azeite. Faça duas bolas e coloque em um prato branco, cada uma de um lado,

Ofereça às Iyá-mi aos pés de uma árvore frondosa, diretamente na terra. A comida aplaca a ira das Grandes Mães e afasta doenças do aparelho reprodutor feminino, trazendo fertilidade.

COMIDA DE LOGUN EDÉ

1 kg de milho vermelho cozido

1 kg de feijão-fradinho cozido

Azeite-de-dendê

1 bagre

Pó de camarão seco

Sal a gosto

3 cebolas grandes raladas

Folhas de bananeira



Refoque o feijão no azeite com o pó de camarão e a cebola. Coloque o milho cozido de um lado do alguidar e o feijão de outro. O peixe deve ser temperado com dendê, cebola e pó de camarão e assado em forma

forrada com folha de bananeira. Coloca-se o peixe sobre a comida, entre o feijão e o milho. Ofereça a Logun Edé com os pedidos de sorte no amor e poder de sedução.



COMIDA DE OGUM

1 inhame do norte
1/2 kg de feijão-fradinho
1/2 kg de milho de galinha
9 jilós
9 folhas da fortuna
Azeite-de-dendê

Asse o inhame num fogareiro de carvão. Torre o feijão e o milho separadamente. Frite os jilós no azeite-de-dendê. Coloque num alguidar o feijão de um lado e o milho do outro, no centro o inhame (de pé). Bote os jilós e as folhas da fortuna em torno.

Ofereça a Ogum com uma nota de dinheiro de baixo valor e peça a abertura de caminhos para negócios, emprego, dinheiro e prosperidade.

COMIDA DE OSSAIM

1 kg de milho de galinha bem cozido
7 lascas de fumo de corda
2 cebolas grandes raladas
Camarão seco socado
Mel
Azeite-de-dendê



Refogue o milho no azeite com camarão e cebola. Coloque num alguidar com as lascas de fumo ao redor e regue com bastante mel.

Ofereça a Ossaim na mata antes de retirar folhas.

DOBURU



250 g de milho-alho

Areia da praia peneirada

1 coco

Esquente bem a areia e jogue o milho (não estoure tudo de uma vez). Separe as pipocas mais vistosas e peneire novamente. Repita o procedimento a cada nova leva de pipocas. Descasque o coco, retire inclusive a película mais fina, e corte em fatias. Coloque as pipocas numa urupema

(peneira de palha trançada) e enfeite com as fatias de coco.

Ofereça a Obaluaiê com pedidos de saúde e cura. Pode-se também passar as pipocas no corpo do doente e despachar.

DODÔ (BANANA-DA-TERRA FRITA)

7 bananas-da-terra graúdas

Azeite-de-dendê para fritar

Corte as bananas em tiras no sentido do comprimento e frite-as no dendê bem quente. Ofereça a Oxumaré com pedidos de longevidade e riqueza.



EBÁ



Cascas de inhame

Água

Quando fizer comidas com inhame, lave-os antes muito bem. Deixe as cascas secarem ao sol e, quando estiverem bem desidratadas, pise-as no pilão e peneire até resultar em uma farinha. Dissolva uma xícara de chá de farinha em duas xícaras de água e leve ao fogo. Deixe cozinhar em ponto de pirão, que deve ser usado para forrar a gamela do amalá de Xangô.

EBÔ

Milho ou canjica branca

Água

Cozinhe bem o milho e escorra a água. Coloque em uma tigela branca e deixe esfriar bem.

Ofereça a Oxalá com os pedidos de paz, harmonia, saúde, felicidade e prosperidade.



EBÔ-IYÁ

1/2 kg de milho branco ou canjica branca bem cozidos

Camarões defumados

2 cebolas grandes raladas

Azeite de oliva

Coloque o milho cozido em uma vasilha branca. Faça um refogado de cebola e camarões no azeite de oliva, também conhecido como azeite doce, e jogue por cima sem misturar.

Ofereça a lemanjá com pedidos de união e harmonia familiar.

EKURU

Basta seguir a receita do abará, mas sem adicionar à massa azeite-de-dendê.

Pode ser oferecido a Iansã, aos orixás *funfun* e a Babá-Egun.

ERAN PETERÉ

Bofe (pulmão)

Fígado

Tripas (intestinos)

Rim

Passarinha (baço)

Bucho (estômago)

Camarão defumado

Cebola ralada

Sal a gosto

Azeite-de-dendê

Folhas de mamona



Afervente todos os miúdos do boi e pique como se fosse fazer um sarapatel. Então refogue com os outros ingredientes.

Faça trouxinhas com as folhas de mamona e ofereça em um alguidar aos pés de Oxóssi ou leve para a mata.

FAROFA DE ABARÁS

7 abarás

Retire os abarás das folhas e desmanche-os com as mãos.

Coloque num alguidar e ofereça a Exu, agradecendo pelos pedidos atendidos.

FAROFA DE AZEITE

1 kg de farinha de mandioca

1 xíc. de chá de azeite-de-dendê

1 cebola grande ralada

150 g de camarão seco

Sal a gosto

Refogue a cebola no azeite e acrescente a farinha com o camarão socado. Vá mexendo com a colher de pau para absorver o azeite. Dê uma correção de sal.

Coloque numa tigela de barro e ofereça a lansã, pedindo vitória em seus empreendimentos e sucesso em suas batalhas.

FAROFA DE OVOS

16 ovos cozidos

1/2 kg de farinha de milho amarela em flocos

Azeite-de-dendê

150 g de camarão defumado

2 cebolas grandes raladas

Sal a gosto



Refogue no azeite os camarões e as cebolas, vá acrescentando farinha e mexendo. Esfarele os ovos com as mãos e misture tudo num alguidar.

Ofereça a Oxumaré pedindo longevidade, saúde e prosperidade.

FEIJÃO-PRETO PARA OMOLU

1 kg de feijão-preto cozido
200 g de camarão defumado
Azeite-de-dendê
2 cebolas grandes raladas
Sal a gosto

Refogue o feijão no azeite com camarão e cebola. Dê uma correção de sal.

Coloque tudo num alguidar e ofereça a Omolu pedindo vida e saúde. Esta comida não pode faltar no Olubajé.



INHAME PILADO



1 kg de inhame
Um fio de azeite de oliva (azeite doce)
Wáji (Índigo)

Cozinhe o inhame descascado e cortado em rodelas. Pise com a mão-de-pilão, acrescentando um fio de azeite de oliva, até obter um purê. Separe duas porções e faça duas bolas. Coloque uma sobre a outra em um prato branco e faça pintinhas com o *wáji* (dissolvido em algumas gotas de água).

Ofereça a Oxaguiã com os pedidos de paz e harmonia e vitória em batalhas pessoais.

MANJAR



Farinha de ebô (ver receita do acaçá)

1 litro de leite de coco

Açúcar a gosto

Pitada de sal

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo brando, sempre mexendo com a colher de pau, até o ponto de mingau. Coloque em uma forma sem buraco. Desenforme em um prato branco.

Ofereça a lemanjá, pedindo equilíbrio psicológico e clareza de pensamentos.

OMI-TORÓ

Água do cozimento da canjica; ou

Acaçás dissolvidos em água

Mel (opcional)

Separe a água do cozimento da canjica (acrescente mais água se estiver muito espessa), ou dissolva alguns acaçás na água (até obter um líquido pastoso). Acrescente um fio de mel.

Pode ser oferecido a Babá-Egun e aos orixás *funfun* na mesa de *bori*.



OMOLOCUM



1 kg de feijão-fradinho (selecionar bem os grãos)

4 cebolas grandes raladas

Azeite-de-dendê

300 g de camarão defumado

Camarões frescos graúdos (para enfeitar)

5, 8 ou 16 ovos cozidos

Sal a gosto

Cozinhe o feijão e escorra. Refogue com a cebola e o camarão defumado e dê uma correção de sal. Afervente os camarões frescos com sal e frite no dendê. Enfeite

com os ovos cozidos e o camarão. Jogue também um fio de azeite-de-dendê em cada ovo.

Ofereça a Oxum numa tigela de louça. As mulheres que não conseguem engravidar devem passar antes na barriga e pedir a fertilidade a Oxum.

PADÊ (FAROFA DE EXU)

Farinha de mandioca

Azeite-de-dendê

Misture com as mãos, num alguidar, a farinha e o azeite. Jogue na rua chamando por Exu e fazendo os pedidos.

Peça que Exu livre seus caminhos dos inimigos, traga boa sorte, clientes, boas notícias e afaste a inveja e todo tipo de feitiçaria de sua vida.



VATAPÁ



10 pães dormidos
3 cebolas grandes raladas
300 g de camarão seco
250 g de amendoim
Castanha-de-caju
1 copo de leite de coco grosso
2 copos de leite de coco fino
Gengibre ralado

2 xíc. de chá de azeite-de-dendê

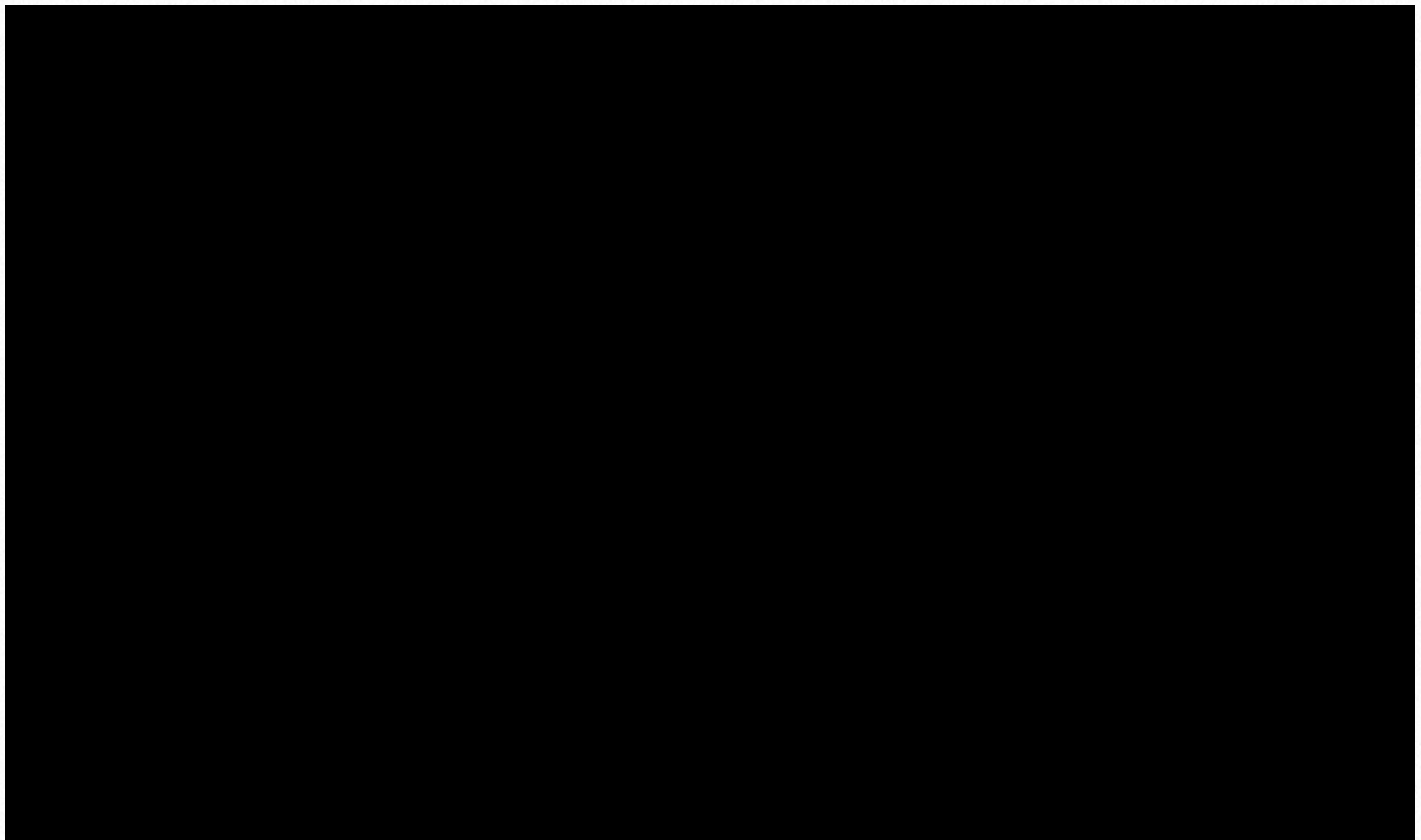
Sal a gosto

Pique o pão e deixe de molho no leite de coco fino. Moa um pouco de camarão, o amendoim e a castanha. Refogue os camarões e a cebola em um pouco de azeite, depois junte o pão peneirado ou batido no liquidificador. Não pare de mexer. Rale em pedacinho de gengibre (só para dar um gostinho). Acrescente amendoim e castanha, sempre mexendo. Coloque o leite de coco grosso e continue mexendo até soltar da panela. Acrescente mais dendê e está pronto. Se preferir a receita de D. Zilah, veja o capítulo de Ibeji.

Bom apetite!



Memória das Águas



Gratidão é o que devemos ter por todas as pessoas que, de uma forma ou de outra, nos ensinaram alguma coisa. Orgulho devemos sentir ao perceber que fomos capazes de aplicar os ensinamentos e prosperar. Respeito, sempre, mas nunca subserviência, pois uma verdade só se sustenta apoiada por uma estrutura de poder, ou seja, é uma construção, um discurso que só é aceito como verdadeiro quando acolhido pela comunidade, pois não existe fora do poder ou sem poder. A verdade só existe quando é aceita e legitimada, e, ao chegar o momento em que tudo o que foi recebido como verdade começa a ser contestado, o discurso se perde no vazio e aqueles que estiveram com o poder nas mãos veem-se desesperados.

A derrocada iminente os leva a tentar destruir os novos discursos, as novas verdades que se vão construindo. Pior, dizem que eles plantaram o novo e que todos os saberes novos eles é que deram. A vanguarda incomoda o poder estabelecido, mas ninguém diz que plantou a verdade na casa de um incompetente, na casa de uma decadente. Todos querem estar perto do poder, por isso dizem que o delegaram ao novo e, tentando desmerecê-lo, acabam ratificando a nova verdade, revestindo-a de mais poder.

Verdade em minha vida só houve uma, e chamou-se Iansã. Ainda que os outros reivindiquem seu espaço, só Iansã passou e ficou na minha vida. Ainda que digam que tenham plantado minha verdade, meu axé, nem a regaram, mas ao dizerem que o fizeram, legitimam a minha vitória. Ninguém vai assumir a responsabilidade por algo que deu errado, pela infelicidade de outrem. Então bem-sucedidos somos - principalmente porque soubemos respeitar a verdade do outro.

Esta é apenas mais uma contribuição ao Candomblé e esperamos que as histórias aqui registradas sejam de alguma forma úteis a outras pessoas e que continuemos a vivenciar novas histórias nas cozinhas de Candomblé, compartilhando o alimento sagrado dos deuses e dos homens.

Pai Cido de Oṣun Eyin

<https://www.facebook.com/pages/Pai-Cido/424116714293220?ref=ts&fref=ts>

Bibliografia

- ABIMBOLA, Wande. *Sixteen great poems of Ifá (Dezesseis grandes poemas do Ifá)*. S.F.: Unesco, 1975.
- AMADO, Jorge. *Bahia de todos os santos: guia de ruas e mistérios*. Rio de Janeiro: Record, 1986.
- AUGRAS, Monique. *O duplo e a metamorfose: a identidade mítica em comunidades nagô*. Petrópolis: Vozes, 1983.
- _____. De iyá mi a pomba gira: transformações e símbolos da libido. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (Org). *Meu sinal está no seu corpo*. São Paulo: Edicon-EDUSP, 1989.
- BARDER, Karin. Como o homem cria deus na África Ocidental: atitudes dos yorubás para com o òrìṣà. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (Org). *Meu sinal está no seu corpo*. São Paulo: Edicon-EDUSP, 1989.
- BARROS, José Flávio Pessoa de. *O banquete do rei... Olubajé*. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 2000.
- BASTIDE, Roger. *As religiões africanas no Brasil*. São Paulo: Pioneira, 1975, 2º vol.
- _____. *O candomblé da Bahia: rito nagô*. São Paulo: Nacional, 1978.
- BERNARDO, Teresinha. *A mulher no Candomblé e na Umbanda*. Dissertação (mestrado). São Paulo: PUC, 1986.
- _____. *Memória em branco e negro*. São Paulo: UNESP-EDUC, 1998.
- BISILLIAT, Maureen; AMADO, Jorge. *Bahia amada Amado*. São Paulo: Empresa das Artes, 1996.
- BRAGA, Júlio. *O jogo de búzios: um estudo de adivinhação no candomblé*. São Paulo: Brasiliense, 1988.
- CACCIATORE, Olga Gudolle. *Dicionário de cultos afro-brasileiros*. Rio de Janeiro: Forense, 1977, 2ª ed.
- CARNEIRO, Edson. *Negros bantus*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1937.
- _____. *Candomblé da Bahia*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1947.
- CONCONE, Maria Helena Villas Boas. *Umbanda: uma religião brasileira*. São Paulo: FFLCH-USP, 1987.
- CONSORTE, Josildeth Gomes. Em torno de um manifesto de ialorixás baianas contra o sincretismo. In: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (Orgs). *Faces da tradição afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Pallas, 1999.
- COSTA, Paloma Jorge Amado. *A comida baiana de Jorge Amado ou livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de D. Flor*. São Paulo: Maltese, 1994.
- EUGÊNIO, Rodnei William. Do candomblé à Umbanda: desvendando a religiosidade afro-brasileira. *Ágora Brasil*, nº 1, 1997.
- EYIN, Pai Cido de Óṣun. *Orixás: o segredo da vida*. São Paulo: Motivo, s.d.

- _____. *Orixás: o segredo da vida* (orixás da água). São Paulo: Motivo, s.d.
- _____. *Candomblé: a panela do segredo*. São Paulo: Mandarin, 2000.
- LEPINE, Claude. Os estereótipos da personalidade no Candomblé nagô. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (Org). *Olóoriṣa: escritos sobre a religião dos orixás*. São Paulo: Ágora, 1981.
- _____. Análise formal do panteão nagô. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (Org). *Bandeira de Alairá: outros escritos sobre a religião dos orixás*. São Paulo: Nobel, 1982.
- LIMA, Vivaldo da Costa. Organização do grupo de Candomblé: estratificação, senioridade e hierarquia. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (Org). *Bandeira de Alairá: outros escritos sobre a religião dos orixás*. São Paulo: Nobel, 1982.
- _____. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. *Faces da tradição afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Pallas, 1999.
- _____; OLIVEIRA, Waldir Freitas. *Cartas de Edson Carneiro a Artur Ramos*. São Paulo: Corrupio, 1987.
- LODY, Raul. *Santo também come*. Rio de Janeiro: Pallas, 1998, 2ª ed.
- MARTINS, Cléo; LODY, Raul (Orgs). *Faraimará - o caçador traz alegria: Mãe Stella de Oxóssi - 60 anos de iniciação*. Rio de Janeiro: Pallas, 2000.
- MARTINS, Cléo. *Euá: a senhora das possibilidades*. Rio de Janeiro: Pallas, 2001.
- OLIVEIRA, Altair B. *Cantando para os orixás*. Rio de Janeiro: Pallas, 1997, 2ª ed.
- PRANDI, Reginaldo. *Os Candomblés de São Paulo: a velha magia na metrópole nova*. São Paulo: Hucitec-EDUSP, 1997.
- _____. *Mitologia dos Orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- _____. *Os príncipes do destino*. São Paulo, 2001.
- QUERINO, Manuel. *Costumes africanos no Brasil*. Recife: FJB-Massangana, 1988.
- RISÉRIO, Antônio. *Oriki orixá*. São Paulo: Perspectiva, 1996.
- SÁLÀMÍ, Sikírù. *A mitologia dos orixás africanos*. São Paulo: Oduduwa, 1990.
- _____. *Cânticos dos orixás na África*. São Paulo: Oduduwa, 1991.
- SANTOS, Deoscóredes Maximiliano dos. *História de um terreiro nagô*. São Paulo: Max Limonad, 1988.
- SANTOS, Juana Elbein dos. *Os nagô e a morte*. Petrópolis: Vozes, 1986.
- SOUZA JR., Vilson Caetano de. A cozinha e os truques: usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite. In: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (Orgs). *Faces da tradição afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Pallas, 1999.
- _____. *Usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite*. Dissertação (mestrado). São Paulo: PUC, 1997.

TRINDADE, Liana. *Exu: poder e perigo*. São Paulo: Ícone, 1985.

VERGER, Pierre. *Lendas africanas dos orixás*. Salvador: Corrupio, 1985.

_____. *Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo*. Salvador: Corrupio, 1997, 5ª ed.

VOGEL, Arno; MELLO, Marco Antônio da Silva; BARROS, José Flávio Pessoa de. *Galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

YEMOJA, Mãe Beata de. *Caroço de dendê: a sabedoria dos terreiros*. Rio de Janeiro: Pallas, 1997.

ZIEGLER, Jean. *Os vivos e a morte*. São Paulo: Zahar, 1977.

Copyright

© 2002 by Alcides Manoel dos Reis

Cido de Òşun Eyin, Pai

Acaçá / Pai Cido de Òşun Eyin - São Paulo: Arx, 2002

ISBN 85-354-0253-5

1. Comidas sagradas 2. Candomblé (Culto) 3. Culinária Afro-Brasileira

Colaboração: Rodnei William Eugênio

Digitação e edição para Web: Roxane Rojo