Raul Lody

Tomando o dendezeiro como eixo referencial, Raul Lody conduz-nos em fascinante viagem pelo universo da cultura afro-brasileira indicando, descrevendo e analisando sua constituição multiprismática e sua marcante presença utilitária e ritual, na qual se destaca a culinária (a dos homens e a dos deuses), o doce cheiro e o paladar do dendê.

ISBN 85-347-0003-6

PALLAS
Editora e Distribuidora Ltda.
Rua Frederico de Albuquerque, 44 - Higienópolis
Tel.: 270-0186 - 21050 - Rio, RJ

Raul Lody

TEM DENDÊ TEM AXÉ

Etnografia do Dendezeiro

PALLAS

Série Raízes – Vol. 2

ISBN 85-347-0003-6

CIP-Brasil. Catalogação-na-fonte
Sindicato Nacional dos Editores de Livros, RJ

Lody, Raul
L811t Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro/ Raul Lody. – Rio de Janeiro: Pallas, 1992.
120 p. (Série Raízes; v. 2)

Bibliografia.
Apêndices.

1. Dendezeiro. 2. Dendezeiro – Aspectos religiosos – Candomblé. 3. Culinária – Aspectos religiosos – Candomblé. 4. Candomblé – Cerimônias práticas. I. Título. II. Série.

CDD – 299.60981
634.61
CDU – 299.6(81)
634.614

92-1103

Raul Lody

TEM DENDÊ, TEM AXÉ

Etnografia do Dendezeiro

PALLAS
Rio de Janeiro
1992

Editores
Cristina Warth
Ari Araujo

Diagramação e Montagem
Arte-Final
José Geraldo O. Lacerda

Capa
Projeto da Série
Eugênio Hirsch
Arte-Final
Renats Martins

Charge 4ª Capa
João Carlos Lucas da Silva

Composição
Cid Barros

Coordenação Editorial
Hernani de Andrade

Rua Frederico de Albuquerque, 44 – Higienópolis
Tel.: 270-0186 – FAX (021) 590-6996
21050-840 – Rio de Janeiro – RJ

A Exu Elepô
o dono do dendê

Mãe,
para você, com saudade,
meu eterno reconhecimento.

Prefácio

A utilização recente do óleo extraído do dendezeiro na indústria de cosméticos e, principalmente, no desenvolvimento de novos combustíveis, tem sido assunto de destaque nos meios de comunicação. No entanto, para além da sua importância no surgimento de novas tecnologias, o dendê há muito desempenha um papel extremamente significativo no processo de formação de nossa cultura. Vindo da África e semeado em solo brasileiro, ele aqui germinou e nos ofereceu generosamente os seus frutos, dentre os quais está o trabalho de Raul Lody, que a partir de agora teremos o prazer de saborear.

Originário de diversas regiões do continente africano, o dendê desembarca na costa do Brasil nos primeiros tempos da colonização. Ele chega aos nossos portos junto ao tráfico negreiro, rapidamente expandiu-se seu cultivo nas regiões litorâneas. Foi um dos produtos fundamentais no comércio estabelecido com a África, tornando-se um bem de consumo difundido entre diversos segmentos da população. Assim fixou suas raízes em nossa terra, vindo a fazer parte da vida cotidiana de seus habitantes, integrando-se aos seus costumes e participando da construção de seu universo imaginário.

Para falar sobre a importância do dendê na formação da cultura brasileira, não se pode deixar de lembrar de um de seus aspectos mais conhecidos e mais atraentes: seu uso na culinária afro-brasileira. Grande parte de suas iguarias leva consigo o aroma exótico do azeite-de-dendê, que seduz até os mais exigentes gastrônomos. O acarajé, o caruru, a muqueca e o vatapá são apenas alguns dos pratos mais populares, que trazem ao nosso paladar a deliciosa sensação de degustar uma porção do Brasil com o sabor e o tempero da África. Quando ingerimos os alimentos feitos com o óleo derivado do dendê, estamos também, de alguma maneira, partilhando dos frutos das culturas africanas reinterpretadas em nosso País.

Mas não são apenas os homens que têm o privilégio de se alimentar do dendê. Diversas comidas que o têm como ingrediente, preparadas de acordo com os preceitos de uma culinária mágica, constituem as principais oferendas dedicadas a divindades das religiões afro-brasileiras. Extraído da natureza, este vegetal é transformado através de procedimentos rituais específicos, sendo utilizado na preparação dos alimentos que se oferecem aos deuses. Ele tem, portanto, uma função fundamental no sistema simbólico com que convivem essas religiões, sendo de particular relevância para aqueles que habitam o mundo do candomblé.

Mas não são todos os Orixás que se relacionam diretamente ao uso do dendê. Alguns deles, conhecidos como Orixás funfun, *os deuses que se vestem de branco — como é o caso de Oxalá — não o utilizam em seus rituais. O dendê então se apresenta como um verdadeiro símbolo, que distingue certas divindades, atuando como um elemento que ordena o sistema no qual está inserido. O mundo dos Orixás está dessa forma dividido, entre aqueles que têm ou não vínculos estabelecidos com essa espécie vegetal. A relação de cada um com o dendê*

é muitas vezes narrada pelos seus mitos e reconstruída durante o transcorrer dos rituais.

Por outro lado, o dendê representa ainda um atributo próprio ao que se afirma como especificamente africano, em meio à complexidade deste universo cultural. O culto aos Caboclos, hoje incorporado à maior parte das casas de candomblé, geralmente não se utiliza, senão eventualmente, dos produtos do dendezeiro. O Caboclo faz parte de uma mitologia essencialmente brasileira, expressa pela visão romântica dos indígenas, divinizados como símbolos da nacionalidade. O dendê, representante de uma origem e tradição africanas, não deve estar associado a um deus genuinamente brasileiro...

Elemento de extrema significação para as comunidades de adeptos do candomblé, o dendê tem particular relevância na realização do culto de alguns Orixás. Ele está presente de forma marcante na maior parte dos ritos relacionados a Xangô, assim como sua presença é primordial nas representações de Exu. Além de freqüentemente relacionado a outros Orixás, ele cumpre um papel de grande destaque nos jogos de adivinhação, onde pode vir a constituir-se como instrumento de mediação entre os homens, os deuses e o destino.

O dendezeiro, para todos aqueles que vivem o candomblé, é antes de tudo uma árvore sagrada. Além do óleo obtido de seus frutos, as suas folhas, a sua palha, as suas taliscas e sementes são utilizadas na confecção da indumentária, das "ferramentas" e insígnias dos Orixás, bem como na arquitetura e na decoração das Casas-de-Santo, sempre levando consigo um conteúdo repleto de sentido. Em todos os casos lhe são atribuídos significados específicos, fazendo com que ele se constitua como um fator central no sistema de símbolos vivenciados pelo "povo-de-santo", por vezes chamado "povo-do-dendê".

Este mais novo trabalho de Raul Lody, que agora se apresenta, oferece-nos gentilmente a possibilidade de conhecer alguns dos mistérios que envolvem esse vegetal, em todas as suas dimensões. Sua pesquisa tem justamente o mérito de desvendar as relações que se estabelecem entre o dendê e a construção das religiões afro-brasileiras, assim como de demonstrar a sua participação na formação da própria cultura de nosso País. Costuma-se dizer que tudo o que tem dendê, tem axé. Se assim o for, podemos afirmar que, sem dúvida alguma, toda a obra de Raul Lody está repleta do cheiro e do sabor do dendê. . .

Dr. José Flávio Pessoa de Barros
(Antropólogo e Decano do Centro de Ciências Sociais da UERJ)

Seguindo um roteiro memorialista organizei este texto sobre o dendezeiro, seus derivados e sua permanência na vida religiosa dos terreiros, especialmente os de Candomblé e Xangô, onde vi, ouvi, provei e comprovei os diferentes usos e funções do azeite, das taliscas, das folhas, dos frutos, das tradições orais, quanto aos deuses, suas preferências e fundamentos, e principalmente à marca quase heráldica do *ser africano* próximo às terras de origem pela visualidade, pela cor, pelo cheiro e pelo gosto do dendê.

O texto segue este faro que é próprio dos pesquisadores vocacionados com o seu mister e, para os casos escolhidos e suas abordagens, opta pela etnografia participante, ora pisando em terreno sociológico, ora antropológico, ora filosófico, enfocando sempre o mesmo tema marcante que é o dendezeiro enquanto *árvore plural* para o *Povo do Santo,* bem como para o povo em sua leitura mais abrangente e complexa.

Sumário

Dendezeiro: Árvore Generosa e Plural

Para o mundo cultural afro-brasileiro o dendê é marca, distintivo, e atestação da memória, da ação, da produção, criação e recriação de um patrimônio de bases africanas absorvido, e também reinventado em espaço brasileiro. Digam-se espaços brasileiros, regionalmente peculiares, legando interpretativos momentos da vida cotidiana ou das festas de caráter eminentemente sócio-religioso.

Também para a visualidade, o imaginário e a comunicabilidade do que é *afro*, assume o dendê um signo plástico, imediatamente decodificado em situações de ordem gastronômica, artesanal, tecnológica — que vão do preparo do azeite à feitura de implementos rituais religiosos com o uso de folhas, talos e frutos — revertendo num aproveitamento integral do dendezeiro.

A própria árvore é de fundo sagrado para os Fon-Yorubá, sendo morada e assento de *Fá* ou *Ifá*, agentes divinos dos vaticínios e da informação entre os planos dos Orixás-Voduns e os homens. Aliás, as plantas, no caso o dendezeiro, adquirem respeito e importância na visão dada à natureza por parte das religiões afro-brasileiras que, assim, compreendem e estabelecem o culto aos Orixás-Voduns.

Esta leitura sobre um elemento da natureza apenas confirma um postulado etno-ecológico que congrega outras árvores, animais, rios, lagoas, florestas e montanhas — enfim, a vida social e religiosa está unida numa mesma visão ecossistêmica do homem e dos Orixás-Voduns. É tradição a fitolatria, dando base ao caráter religioso de modelos africanos, como também fonte de recursos materiais para os terreiros, no caso afro-brasileiro, notadamente o Candomblé na encarnação do seu estilo baiano e no Xangô do Recife. A mangueira, a jaqueira, a cajazeira, a pitangueira, a gameleira, juntam-se ao dendezeiro para formar o estoque de árvores preservadas e cultuadas no conjunto de outros símbolos naturais indispensáveis às expressões dos Orixás-Voduns.

Não seria exagero dizer que o dendezeiro assume para a ética e a ideologia de alguns povos do Ocidente da África um mesmo significado que o *axis-mundi* para outras culturas.

Conhecido na África por diferentes nomes, assume função social e econômica que marca ampla área desse continente, recebendo também no Brasil nomes populares e usuais em pólos de concentração como no Recôncavo da Bahia, Rio de Janeiro e Recife: azeite-de-cheiro, epô, óleo, óleo-de-dendê, azeite-de-dendê e óleo-de-palma.

Quanto ao nome dendê é decorrente de *dendém* (Kimbundu) e no Ocidente Africano é chamado por: *Ade-Koi* e *Adersan* na Costa do Marfim; *Abobobe* em Gana; *De-Yayá, De-Kla, De-Ghakun, Votchi, Fade* e *Kissede* no Benin; *Di-bope* e *Lissombe* na República dos Camarões e o já citado *Dendém* em Angola.

O fator econômico é decisivo para a entrada e fixação do dendê no comércio África-Brasil:

> "Trazido da Costa d'África, espalhou-se pela costa da América, da Bahia para o Norte, dando com exuberância seus fartos cachos negro-cabocios que chegam a um metro de comprimento, a trinta quilos de peso, a oitocentos cocos, às vezes."[1]
>
> "Em 1759, na Bahia, Antonio Caldas informava que o comércio freqüente do dendê, entre a Costa da Mina e o Brasil, era intenso, provando a falta de dendezeiros que atendessem às necessidades do consumo.
>
> Vilhena afirma que, no ano de 1798, entraram na Bahia mil canadas de azeite-de-dendê, oriundas da Costa da Mina e quinhentas canadas da Ilha de São Tomé, perfazendo, aproximadamente, quatro mil litros.
>
> A grande área de produção do dendê da costa africana estende-se de Angola até Gâmbia (. . .)."[2]

Ainda sobre o comércio do dendê informa Édison Carneiro:

> "O dendê constitui um dos poucos resultados benéficos do comércio negreiro com a África, pois fornece um óleo ou azeite de grande riqueza em provitaminas A. Não o trouxeram os escravos, mas os traficantes. Parece viável a suposição de que os primeiros indivíduos dessa espécie vegetal tenham vindo da Costa da Mina: era *dos melhores* o óleo que se adquiria no porto de Lagos, escoadouro da maior produção mundial — a da atual Nigéria (. . .)."[3]

A forte relação do dendê com a gastronomia foi destaque de um comentário de Luís da Câmara Cascudo na sua obra de etno-alimentação chamada *História da Alimentação no Brasil*.

> "Quando o Rio de Janeiro se tornou capital do Brasil (1763) e a população aumentou, exigindo numerosa escravaria para os serviços domésticos, artesanato, plantio de açúcar, algodão, café, nas regiões vizinhas, o azeite-de-dendê

1 PEIXOTO, Afrânio, *Breviário da Bahia*. Rio de Janeiro, MEC, Conselho Federal de Cultura, 1980.
2 CARNEIRO, Édison. *Ladinos e Crioulos*. Rio de Janeiro, Vozes, 1976.
3 CARNEIRO, Édison. *Op. cit.*

acompanhou o negro, como o arroz do asiático e o doce do árabe [. . .]."[4]

O fazer do azeite, tradicionalmente, segue tecnologia artesanal e que invoca um trabalho paciente que, por sua vez, convive com modernos processos industriais de fabrico a litro do azeite-de-dendê, sendo o melhor feito da *flor do dendê*.

Afrânio Peixoto informa sobre o azeite artesanal e subprodutos:

> "É da casca mole do coco que se extrai o óleo, a poder de batedeira, *cafuné*, pisador, expressão que separa o bagunço, o *aguchó*, palha residual do fruto, ainda gorda, que se vende para acendalha, de acender fogo, do óleo extraído, que se deixa *dormir*, para decantar, separando o azeite grosso, da lama do fundo.
>
> Levado ao fogo para refinar, logo se forma à superfície o *catetê*, espuma que se separa para concentração, pé de azeite que sobe logo e dará, na sua relativa impureza, para acepipe, preparado com sal e pimenta. Vem a vez, à tona, do *xoxó*, de cor branca amarelada, consistência de manteiga quando resfriada, banha para cabelo. . . É agora a flor do azeite, o dendê, na sua linda cor *tangó*, como se diz hoje, cor de urucu ou açafrão carregada, que é encanto da vista... Na expressão a frio, mesmo coado passa e se decanta o *bambá*, resíduo branco ou borra do azeite, que dá a *farofa de bambá*, apetitosa [. . .]".[5]

Outra descrição sobre o processo caseiro de fazer o azeite é o relatado por Édison Carneiro:

> "Os rácimos separados pela foice sem gavião são expostos durante quatro dias, no mínimo, ao sol e mesmo unicamente três dias, se têm frutos bem maduros. Então toma-se cerca de dois quilos de frutos e se cozinha, em marmita de ferro, e a massa polposa que deles resulta é pisada em um almofariz ou pilão e misturado com água morna. Com a mão separam-se então as fibras do envoltório dos caroços e se deitam fora umas e outras. O óleo que sobrenada é misturado com água morna; deita-se o todo em uma peneira, depois a polpa é posta a ferver em água até que não deixe mais exsudar novo óleo, novamente é passado em peneira e assim seguidamente até que as polpas não contenham mais óleo. O óleo assim separado em diversas vezes é reunido e fervido até a eliminação d'água [. . .].[6]

Em pesquisas realizadas na cidade de Cachoeira, Bahia (1980), fui também informado deste processo, sendo que nas fervuras das águas eram adicionadas folhas de aroeira (*Schinus Molle*).

Também a qualidade do azeite de dendê é conhecida quando na garrafa fica uma boa camada de *borra* no fundo, e, no frio, o azeite como um todo se solidifica, devendo ir ao sol para esquentar e assim ser usado. Além da função da culinária, o dendê é bom para a pele, para o cabelo, para lustrar objetos, para amaciar os couros dos atabaques, para fazer vela e sabão, para compor os assentos rituais dos Orixás-Voduns nos pejis. No entanto, em âmbito afro-brasileiro é na culinária que o dendê desempenha um dos seus principais papéis.

Basta aparecer o dendê nas comidas para criar categorias como: *comida afro, comida de azeite, comida de santo* e *comida de Orixá* e aquelas sem o azeite são chamadas *comida de branco*. Também *comida de branco* inclui o que é consumido no dia-a-dia, embora o acarajé e o abará façam parte do cotidiano de cidades como Salvador, Bahia, acarajés pequenos do Recife, Pernambuco; e, no Rio de Janeiro, algumas bancas na cidade vendem,

---

4 CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

5 PEIXOTO, Afrânio. *Op. cit.*

6 CARNEIRO, Édison. *Op. cit.*

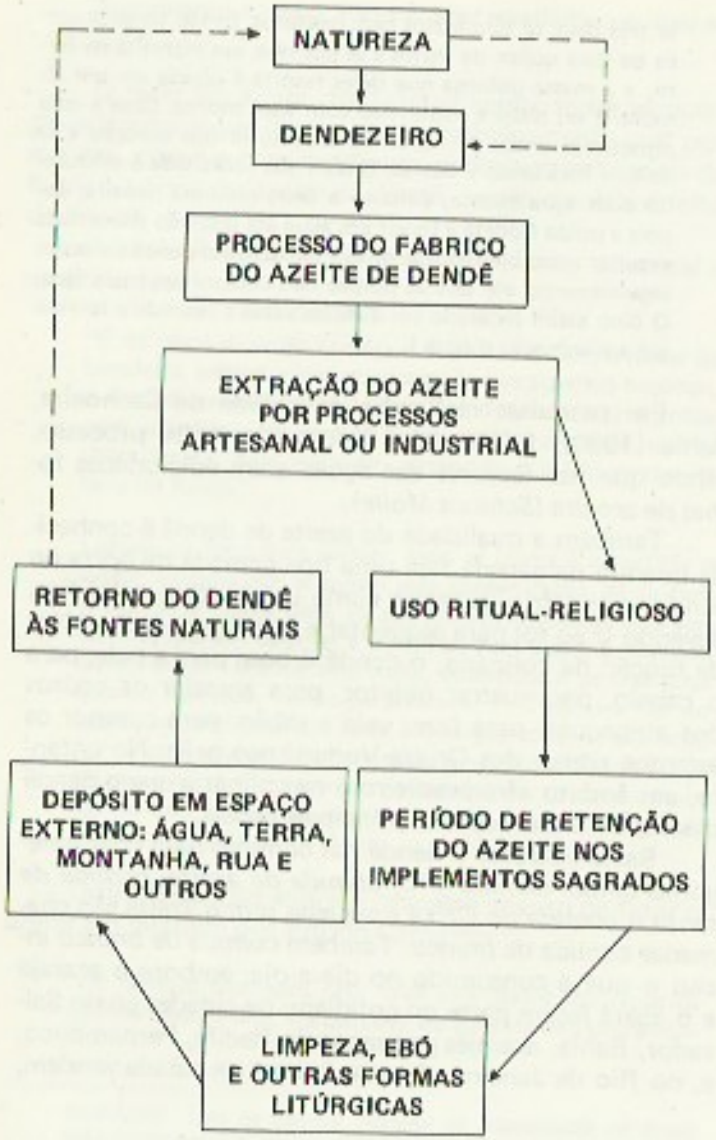


DIAGRAMA Nº 1

entre os doces, acarajés em tamanhos maiores. O dendê é usado em alimentos como caruru, efó, vatapá, moqueca, feijão-de-azeite entre tantos outros como momentos especiais e ciclos festivos, dentro e fora dos espaços religiosos dos terreiros.

Exu/Dendê

Exu é um dos Orixás mais polêmicos — ora diabólico, ora companheiro inseparável dos homens e dos outros Orixás — sendo também o leitor de todos os códigos e conhecedor de todos os idiomas.

Exu encarna um amplo sentido telúrico africano que é igual, padrão, geral e por isto indivisível. Relação não menos indivisível é a do homem africano e o dendê e por Exu ser não apenas um componente deste homem africano, mas aquele que conseguiu reunir uma história defensiva deste mesmo homem africano, e, assim, um ideal do ser africano no Brasil é, sem dúvida, um agente do dendê. Exu passa a ser o dendê, como o dendê passa a ser Exu, sem que com isto se limite o uso ou a função ritual-religiosa do dendê para a exclusividade de Exu, tanto para o seu trato nos assentamentos, como nos seus alimentos.

É uma visão fundamentalmente ética e moral a de reunir Exu e o dendê, como ao mesmo tempo o homem africano e o dendê, e ainda a África e o dendê. Isto reforça um conteúdo terra, chão, podendo-se, inclusive, interpretar como pátria, *terra de origem* — África — como também a fixação dos pólos de manifestações africanas no Brasil e processos afro-brasileiros, onde destacam-se os terreiros e, aí, como espaços defensivos das tradi-

ções, da cultura, das tecnologias, da vida africana transferida à sociedade total pelos instrumentos das religiões.

A diáspora do dendê é igual à diáspora africana, pelo menos em faixa litorânea atlântica no Brasil, nos bolsões de manifestações onde o pensamento, a ação e o testemunho já afro-brasileiro são ao mesmo tempo interpretados pelo ideal religioso que, por tendência e hábito acadêmico, privilegia a vertente Yorubá. Novamente o papel de Exu, que conseguiu reunir um ideário geral africano, se estende com a própria função econômica do azeite-de-dendê durante o período escravagista.

Ao mesmo tempo em que o processo escravagista se amplia com a velocidade do tráfico de mercadorias humanas, Exu vai fortalecendo o seu papel libertário, de figura liberada, de bebedor de vinho de dendê, reafirmando seu caráter viril e guerreiro. Pois beber o vinho de dendê é um indício da força e condição masculina dinâmica que fazem o *ser-funcional* Exu, tanto nos terreiros como na sociedade complexa.

O dendê pode também ser visto como o sangue africano, ou aquele esperma alaranjado que jorra do profícuo e magnífico pênis de Exu — Orixá essencialmente afeto à fertilidade e ao movimento — movimento das coisas da natureza e das relações homem e natureza.

Os feitos de Exu são contados, revelados e propalados pelos quatro cantos do mundo, como por exemplo: ele pode carregar o óleo (dendê) numa peneira, sem que se derrame o líquido. É também dono dos dendezeiros, cuja abundância dos cachos e das centenas de cocos que vicejam em cada coqueiro adulto são resultados da ação fértil e benfazeja de Exu, também um Orixá fitolátrico.

Embora os ferros, as esculturas em argila, os búzios, os bastões em madeira, forquilhas antropomorfas, cabacinhas, panos vermelhos, outros pretos, as pimentas representem Exu, somente o dendê e o próprio dendezeiro terão suficiência de revelar e distinguir o Orixá e suas funções nos planos dos outros Orixás e dos homens.

Exu é sem dúvida um dos Orixás mais negros, o mais marginal, mais amoral, mais temido, mais querido, mais necessário, imprescindível ao início de qualquer cerimônia nos terreiros.

Exu é africano, é *Santo Africano* o que marca um lado de *meio-escravo* para o olhar dominador colonial e que lhe auferiu uma relação imediata com o Diabo dos católicos. Esta relação confirma o temor do colono diante da oposição cultural africana cujo personagem fundamental é Exu e tudo que gira em torno dele.

Contudo, a reprodução de um sistema em bases de um escravagismo, que proliferou inclusive intemegros, influiu decisivamente no poder divino dos Orixás, passando Exu a comportar atribuições de *escravo* dos Orixás. Cada Orixá tem o seu Exu, ou na linguagem vigente do *Povo de Santo* tem o seu *escravo*. O escravo particular é espécie de faz-tudo, embora seja visível uma ascendência ideológica de Exu, para o sistema mitológico dos Orixás. O caráter germinal e profícuo de Exu é que garante a ação específica de cada Orixá e com isto a harmonia da natureza e as intervenções do homem nesta mesma natureza.

A figura arquetípica de Exu é a de um homem negro, forte, viril, talvez mais diabólico que o próprio Diabo, nesta leitura exógena que a Igreja auferiu ao *dínamo do axé*, ao Orixá inaugurador por excelência. Por isto, está introjetada à figura de Exu uma carga histórica de preconceitos sobre o homem africano/negro e suas heranças culturais, e aí ressalta-se o elenco e abrangência de tudo que provém da África, destacando-se o dendê enquanto um dos símbolos culturais mais marcantes e de imediata decodificação com o que é africano.

A reprodução, por empréstimo, do sistema escravagista, é passada na relação mitológica que vincula Exu como o *escravo* dos outros Orixás. Na verdade, Exu é o mais ativo e audaz agente libertador da história e da cultura geral do homem africano no Brasil.

Esse fenômeno reifica o crescente distanciamento

do dendê, como se com isto se isolasse uma visão, quase estigma de escravidão, de relação com o papel do *homem negro*, numa história de dominação. Assim, aumenta nos rituais religiosos um *desejo nivelador*, por parte dos adeptos, de substituir o dendê pelo azeite doce, em expressão usual: meu Santo não tem dendê ou o *meu Santo não leva dendê*. Tudo isto porque é indivisível o dendê da história africana nas suas interpretações gerais, como também de Exu — o principal agente do dendê — e, assim, a vida social e cultural do africano, das suas heranças na formulação do patrimônio afro-brasileiro, é definitivamente fundida na trama da sociedade nacional.

Se por um lado cria-se uma categoria que procura *limpar-se do dendê*, outra busca no dendê, e em tudo que ele encarna de fundamentos sociológicos e antropológicos, uma autenticação do que é africano, encontrando na figura de Exu um verdadeiro herói, libertador essencialmente negro e com isto comprometido com a história e a vida africana. Um verdadeiro orgulho africano via dendê.

Duas categorias distintas polarizam o uso do dendê como formas de oposição e de aproximação a um modelo geral do que é africano.

Sem dúvida comer dendê é comer o que significa o dendê, maneira mito-endógena de comer e alcançar os ancestrais — e neles Exu — o mais dendê de todos.

Povo do Santo/Povo do Dendê

O estigma cultural do dendê é tão impregnado do saber, do comportamento, do jeito, do conhecimento e reconhecimento dos adeptos do Candomblé, do chamado *Povo do Santo* — principalmente os *feitos* ou iniciados, podendo-se incluir também simpatizantes e aqueles que não são feitos, mas têm *obrigação* ou ainda *Santo assentado* — onde o azeite, o dendezeiro e seus muitos produtos somente atestam como é próximo e uno o *ser do santo* como o *ser do dendê*.

O dendê é quente, tem cor forte, sabor preciso e único e o *Povo do Santo* assume características ideológicas que se refletem na ética, hierarquia, comportamento, posturas, gestualidades, vocabulário, tendências sexuais e estéticas particulares que somente reforçam aquele ideal africano que está fundado no que vem do dendê.

Além desta categoria *quente* que é aliada às qualidades do dendê e assim congregando boa parcela dos que se incluem no *Povo de Santo* há uma segunda categoria, que é de oposição por ser *fria*, ou seja: daquele elenco de iniciados que compartilham como os seus *Santos*, que não incluem dendê nos seus *axés*. Para os adeptos do modelo Ketu são os chamados orixás *funfun* ou *Orixás do branco*. Deste grupo, a abstinência do dendê é

a marca principal e do outro grupo o uso do dendê é, por sua vez, também a marca principal.

Diga-se que os estilos e comportamentos do *Povo de Santo* adquirem feições regionais e outras já estereotipadas pela própria mídia eletrônica, porém algumas características são fundamentais e observáveis, tanto no amplo modelo do Candomblé baiano, como no Xangô pernambucano ou para as Casas Mina-Jeje e Mina-Nagô do Maranhão. Uma das principais características refere-se à cor — cor de roupas, dos objetos sagrados, dos assentamentos, das comidas, dos adornos corporais; tudo isto se relaciona com a luz tropical e preferência por cores como o vermelho, verde, amarelo, azuis intensos, laranja, entre outras. Para o *Povo do Santo* ou o *Povo do dendê* não estão desvinculadas as grandes tendências de uma estética de identificação, garantindo espaços e aceitações não menos especiais por parte dos próprios terreiros bem como da sociedade total. A outra categoria, *funfun*, incluída no grupo *do branco*, continua a manter os princípios comportamentais do grupo anterior, porém a visualidade será alterada pelo predomínio da cor branca ou cores claras — distintivas das *qualidades* dos orixás as quais representam, em especial *Oxalá*.

A bipolaridade — quente e frio/tem dendê ou não tem dendê — ilusoriamente faz supor que os iaôs de Oxalá são pessoas calmas, idealmente comparadas — segundo o processo de paralelismo afro-católico — a Nosso Senhor do Bonfim, enquanto Oxalufã, ou ao Menino-Deus, enquanto Oxaguiã. O *ser* dos Orixás e Voduns são eminentemente alegres e humanos e não são marcados pelas culpas e pecados que a Igreja Católica confere ao homem e aos Santos, elegendo um tipo de pagamento pelo martírio como uma abnegada solução para os céus.

Tanto os *quentes* como os *frios*, na visualidade do limite conceitual traçado pelo dendê — aquelas categorias da fluente comunicabilidade interadeptos dos terreiros e a sociedade nacional — encarnam certos *vícios*

de linguagem e de expressão corporal que apóiam suas identificações nos diferentes ambientes onde estiverem presentes.

Ainda no tocante à estética do dendê verifica-se uma tendência do alargamento da cor alaranjada do azeite, aos metais, em especial o cobre e o latão dourado, aos fios de contas, correntes dos ibás, acessórios de indumentárias, como também aos estampados das saias, aos panos-da-costa ou ainda às montagens escultóricas dos assentamentos, enquanto síntese da história dos deuses, reunindo seus principais materiais, onde se destacam as comidas. Envereda-se, inclusive, pela música com os polirritmos — *toques* — dos atabaques e agogô que segundo o som e suas relações com o canto e a dança apóiam as caracterizações de uma geral etno-estética funcionalista que ordena e orienta o fazer e o *ser* do Santo, ou seja, do *Povo do Santo*.

O que se vê, ouve, toca, come, cheira e imagina neste mundo onde o dendê é uma espécie de sol africano que conduz, acentua e pontua motivos, herança e também novas criações — afro-brasileiras — está na evidente aceitação e incorporação de todos esses tipos de ações e também reações por parte do crescente contingente adepto dos terreiros e que também influi de maneira não menos enfática para os comportamentos sociais do brasileiro, especialmente daqueles que vivem nas chamadas áreas de maior incidência sócio-cultural africana ou modelarmente africana.

Folhas do Dendezeiro
e suas Intervenções nos Espaços

O mariô, folha geralmente nova e tenra do dendezeiro desfiada artesanalmente, está pronto para um dos mais importantes usos do verde na ética religiosa dos terreiros, especialmente nos Candomblés.

Fazer mariô é atividade masculina e inclusive crianças poderão fazê-lo. Não há nenhum cunho cerimonial específico para este trabalho, sendo as colocações dos mariôs nos diferentes locais tarefa que exige maior compreensão do seu emprego. Neste caso, são pessoas adultas e ocupantes de *cargos* no terreiro que orientarão ou mesmo colocarão os mariôs.

O mariô é espécie de atestado de proteção e confirmação da própria árvore sagrada, o dendezeiro, tão sabidamente uma fonte para a vida material e simbólica dos Orixás, Voduns e Inkices, sendo uma das principais folhas do axé.

É comum existir mariôs nas portas e janelas dos prédios que fazem os locais, públicos ou privados, dos terreiros. Justamente nas entradas, locais que se comunicam com o espaço não sagrado — exterior — marca o mariô uma divisa e distintivo da ação e proteção mágica, impedindo a entrada dos malefícios e principalmente que os mortos venham conviver com os vivos.

Para a organização religiosa dos Candomblés e Xangôs, são muito bem definidos os mundos dos Orixás/vivos e dos Eguns/mortos, o que impõe divisões muito nítidas, tanto para os rituais como para as convivências de dois setores, a princípio, opostos, mas que se unem nos mesmos fundamentos de uma ancestralidade remota africana e outra próxima, de fundo e forma afro-brasileiros.

Não somente no lado exterior, as portas e janelas dos prédios, como também as portas de circulação interna e, em alguns casos, todos os ambientes são circundados com mariôs. O *ixé*, por exemplo, coluna ou mastro central que é rigorosamente protegido pelo mariô, onde se incluem outras folhas sagradas como orientação dos Orixás patronos ou conforme o tipo de festa que esteja em preparação no terreiro.

> "Tudo gira em torno do *ixé*, é verdadeiro centro de atração onde todas as danças cerimoniais são realizadas em sentido de roda. . . Ali é o centro do Espaço, é o umbigo do terreiro."[7]

Nos pontos principais da arquitetura interior dos terreiros o uso do mariô indica a importância dos locais e mesmo de peças móveis como a cadeira de mando do dirigente que terá, quase sempre, mariô no respaldar, como em outros assentos de ekédis e ogãs que formam o elenco do mando — a alta hierarquia.

O local dos atabaques — espaço especialmente determinado para a execução da música litúrgica no barracão, por isto público, aberto aos iniciados e não iniciados — merece um tratamento de proteção que é feito com mariôs próximos ou mesmo no corpo dos instrumentos. Sabidamente, o atabaque tem a posição de um deus — é *feito*, recebe nome próprio, é alimentado freqüentemente, é vestido e tratado pelos *alabês*, *runtós* ou

7 LODY, Raul. *Espaço, Orixá, Sociedade* — um ensaio da antropologia visual. Rio de Janeiro, Ed. Autor. 1984.

xicaringomes como quem trata um assentamento de Santo.

A importância do atabaque para a religião dos deuses africanos é de elo e ao mesmo tempo comunicação, trazendo aos rituais os deuses para as suas obrigações, festas, iniciações — marcando os momentos de passagem dos noviços nos templos. Se a música não cumprir suas finalidades e se os atabaques não falarem diretamente com os deuses, os rituais não serão plenamente cumpridos. A garantia para que a comunicação aconteça é a preparação dos músicos e dos atabaques, quando o mariô dará atestado da não intervenção de categorias estranhas na relação entre os deuses e os vivos.

Na construção de espaços arquitetônicos provisórios, a folha do dendezeiro é a indicada, por suas qualidades, segundo o conhecimento fitocultural dos terreiros bem como do próprio conhecimento artesanal daqueles que trabalham na edificação de tapagens, entre elas a da chamada Casa de Caboclo.

A casa de caboclo, ou *Aldeia*, é uma interpretação exterior por parte do homem africano e seus descendentes do que concebeu e fixou como normas rituais do culto aos caboclos.

Caboclo, ancestral da nova terra, da terra brasileira, por isto merecedor de rituais novos, não semelhantes àqueles dedicados aos ancestrais africanos, porém determinando uma nova categoria mitológica que foi absorvida pelos candomblés baianos e assim pelos demais.

> "Assumindo as funções de divindade, o Caboclo é encarado e interpretado como um semideus que veio ajudar e aliviar as pessoas dos seus problemas. . . Intimamente relacionado com os Inkices cultuados nos terreiros Angola-Congo e Moxicongo, o Caboclo assimilou valores pertinentes às divindades africanas, estabeleceu intercâmbio de influências. . ."[8]

8 LODY, Raul. *Samba de Caboclo*. Rio de Janeiro, Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1977.

A *Aldeia* é o local das obrigações, onde são colocadas as matanças, frutas, bebidas, fumo e outros agrados dos Caboclos. Lá também estarão os assentamentos, quartinhas, que marcam cada tipo de Caboclo, contendo o sangue dos animais, mel, ervas e nunca o dendê, porque *Caboclo não tem dendê.* Dendê é prerrogativa de *Santo africano* e não de *Santo brasileiro.*

É também na *Aldeia*, ou diante dela, que ocorrerão os principais rituais com o oferecimento da *Jurema* e a distribuição de frutas. Os Caboclos puxarão cantigas referentes às matas, às caçadas e reforçarão obediência diante de Deus e alguns Santos católicos da predileção do ancestral da terra brasileira.

As folhas do dendezeiro na formulação da *Aldeia* representam, sinteticamente, a mata brasileira e também as lembranças da mata africana, relida pelo olhar afro-brasileiro e por isto não necessariamente um olhar africano, ou melhor, no caso brasileiro, pluriafricano.

Após as festas dos Caboclos as *Aldeias* são desmontadas e acompanham os *carregos.* Aquelas folhas que, por algum tempo, serviram de morada para os caboclos, voltando às matas — espaço original dos donos da terra —, serão reintegradas ao sistema ecológico.

Para as construções provisórias incluídas na arquitetura sagrada dos terreiros, outro caso — presente nos Candomblés Ketu — é a morada de Oxalufã, conhecido como *Baluê,* tipo de tapagem feita com folhas de dendezeiro e que abrigará por um tempo determinado o assentamento do Orixá que será submetido ao ritual das águas — as *Águas de Oxalá.*

Geralmente, no início da primavera, quando os terreiros de Candomblé Ketu reiniciam suas obrigações anuais, as Águas de Oxalá inauguram o novo ciclo, como se realimentassem os axés de todos os orixás pelo ato coletivo da renovação da água, água nova, limpa, sagrada, fonte da fertilidade, marca de Oxalá.

Para determinar o local desta importante obrigação o *Baluê* abrigará, além do assentamento de Oxalufã,

quartinhas individuais de cada membro do terreiro, que irão em cortejo cerimonial até uma fonte d'água para abastecer o recipiente de barro e despejá-lo sobre o *ibá* — parte central do assentamento — que assim será limpo, purificado e comunalmente serão reativadas as propriedades de fertilidade, bem como de multiplicidade e axé para todos aqueles que participaram da obrigação e para o terreiro como um todo indivisível.

O conceito de viço da água e fertilidade não se isola de um conceito não menos abrangente que é o do dendezeiro enquanto árvore de muitas propriedades. E, justamente, nesta união do dendezeiro que faz a nova casa de Oxalufã — *Baluê* — e os rituais ali desenvolvidos, é que a abertura do calendário de festas estará garantida conforme o desejado e prescrito pela tradição religiosa.

De uso mais abrangente, porém marcando tempo de festa, é o aparecimento de folhas de dendezeiro (*Elaeis guineensis L*), folhas de coqueiro da Bahia (*Barbosa pseudococas Becc.*) ou folhas de pindoba (*Attalea humilis M*) decorando os ambientes públicos, como barracões, portões e outros locais de circulação geral. O uso de oujás de pano em arranjos com as folhas, recortes de papelão e isopor, geralmente recobertos de papel laminado ou mesmo pintando aquelas superfícies, reproduzindo *ferramentas de santo,* fazem os motivos principais dos *enfeites* das festas nos terreiros.

Nos espaços exteriores aos templos e construções dos pejis e do barracão, outra categoria de assentamentos, onde se incluem as árvores sagradas — moradas dos deuses — é também acrescida de mariôs nos troncos, juntamente com oujá de pano, determinando em códigos entendíveis pelo *Povo do Santo* que são árvores assentadas ou preparadas. Geralmente mangueiras, cajazeiras e gameleiras, incluindo-se também louças de barro que terão funções cerimoniais contendo água e alimentos dos deuses.

O aparecimento dos mariôs fora dos espaços sagrados dos terreiros será constatado nas casas de moradia

de membros dos Candomblés e Xangôs, protegendo assim suas habitações com as mesmas finalidades como é comum ocorrer nos templos. Este uso não é obrigatório como nos terreiros, sendo mais um mecanismo que o adepto possui de prolongar suas relações com a matriz do sagrado e, assim, unido, sentir-se parte integrante dela.

DIAGRAMA Nº 2

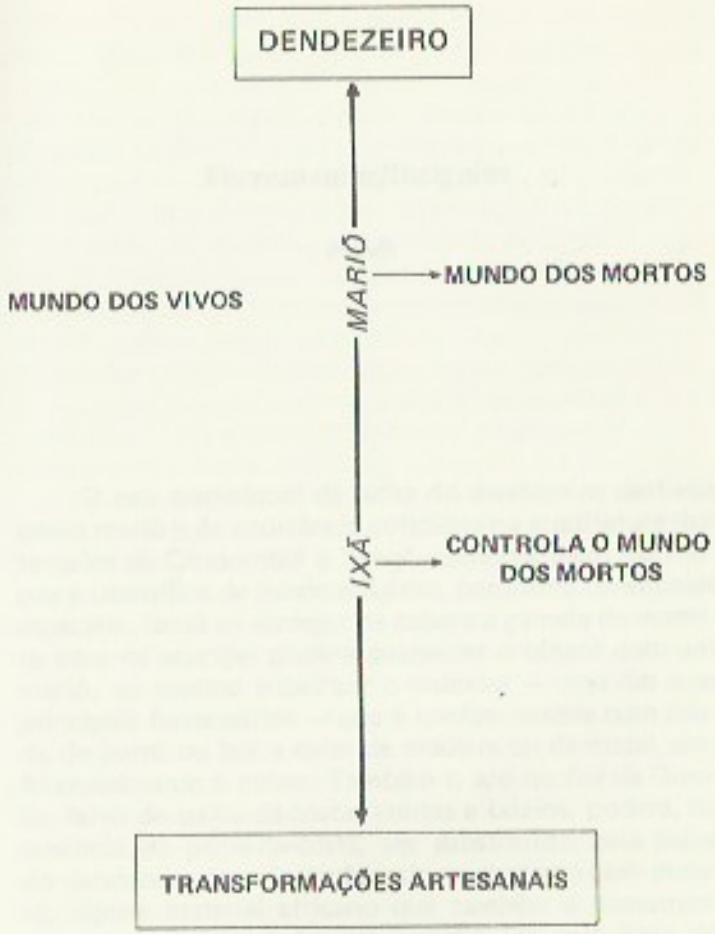


DIAGRAMA Nº 3

Novamente verifica-se a necessidade do verde na compreensão ecológica dos terreiros, visando ao indispensável para a vida religiosa, mantendo as árvores, jardins e outras áreas naturais imprescindíveis à religião, eficácia nos planos litúrgicos para com os deuses, bem como para a vida do *povo do santo*.

Ferramentas/Insígnias

O uso tradicional da folha do dendezeiro desfiada como mariô é de ocorrência cotidiana na arquitetura dos templos de Candomblé e Xangô, como também nas roupas e utensílios de fundo religioso, conforme cerimônias especiais. Iansã ao carregar na cabeça a gamela de madeira com os acarajés poderá guarnecer o objeto com um mariô, ou mesmo substituir o eruexim — uma das suas principais ferramentas — que é confeccionada com cauda de burro ou boi e cabo de madeira ou de metal, preferencialmente o cobre. Também o *azé* ou *filá* de Omolu, feito de palha-da-costa, contas e búzios, poderá, na ausência da palha-da-costa, ser substituído pela palha do dendezeiro (seca), lembrando, se desfiado com esmero, aquele material africano que também é comumente, por motivos econômicos, substituído pela fibra do buriti, chamado por alguns como a palha-da-costa nacional.

A informação sobre a palha seca do dendezeiro substituir a palha-da-costa foi obtida na cidade da Cachoeira (BA), pólo dos mais significativos da história religiosa dos Voduns, tida como a terra do Jeje na Bahia. Como Omulu, chamado pelos Fon de Sapatá, é um dos Voduns mais importantes da mitologia, vê-se com des-

taque a informação sobre outro uso do dendezeiro na roupa religiosa, além daquele tradicional para Ogum, tanto nos Candomblés como nos Xangôs.

As taliscas do dendezeiro secas pelo tempo são o material básico para a feitura de dois tipos de ferramentas de Santo, que são o *xaxará* e o *ibiri*. As formas destas ferramentas seguem rígidos padrões estéticos e se atêm às funções específicas de Omolu e Nanã Burucu.

Xaxará e *ibiri* são montados com feixes de taliscas de dendezeiro, acrescentando-se tecido (algodão, cetim), búzios e o couro — que pode ser tinturado nas cores vermelho ou preto — ou o canhamaço como material tradicional constatado em peças muito antigas.

As taliscas de dendezeiro são reunidas em feixes com diâmetro em torno de 10 cm, sendo a base de couro, geralmente recoberta de búzios, criando-se assim o *xaxará*. Esta ferramenta é também conhecida como bastão de Omolu, vassoura, cetro de Omolu, instrumento, ferramenta de Omolu. *Xaxarás* mais recentes são fabricados com uma rede de crochê em palha-da-costa que cobre as taliscas de dendezeiro. Aplicações de contas, miçangas e búzios decoram o objeto. Predominam as combinações preto e branco e vermelho e preto. Em alguns xaxarás mais elaborados são incluídos fios de *laguidibá*, contas africanas em diferentes cores, e cabacinhas. Destacam-se miçangas brancas rajadas de azul, referentes a Nanã, outras amarelas rajadas de verde ou marrom, representando Oxumaré e ainda contas transparentes tipo pingo d'água, corais e búzios que são encaixados segundo técnica conhecida em outros objetos de Ogum e de Oxaguiã, conforme atestado em catálogos que estudam as coleções Perseverança, acervo do Instituto Histórico e Geográfico de Alagoas e a de objetos africanos e afro-brasileiros do acervo do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia. Xaxarás e ibiris bem tradicionais incluem-se no acervo do Museu Nacional (UFRJ). São feitos com taliscas de dendezeiro, tecido e muitos búzios, sendo que no caso do xaxará a base é reduzida, destacando as

taliscas. No ibiri, que é totalmente recoberto de tecido, não se vêem as taliscas, destacando-se as aplicações de búzios.

O xaxará, além de funcionar como um objeto que compõe o traje de Omulu, é um *bastão de cura* usado nas *limpezas* — processo em que tocando o corpo da pessoa que se submete ao ritual com o xaxará, este terá a propriedade de afastar todos os malefícios. Quem dirige o ritual é pessoa de alta hierarquia no terreiro, podendo também o próprio Orixá fazê-lo em situação pública no barracão ou em local privado.

O xaxará também é peça integrante na montagem do assentamento, juntamente com as louças de barro e o *otá do Santo* — pedra sagrada, parte principal do assentamento.

O ibiri, segundo a tradição oral, é uma remota lembrança da tromba do elefante. Na verdade, o feixe de taliscas de dendezeiro lembra a tromba do animal, que por sua vez é sagrado para Oxalá, marido mítico de Nanã.

O ibiri representa o poder de Nanã no mundo dos vivos e dos mortos.

É Nanã uma das mães ancestres que nos candomblés dança com solenidade, levando o seu ibiri e o faz com um cuidado especial, conduzindo-o com ambas as mãos, como se embalasse uma criança.

Nos candomblés, o ibiri é objeto muito conhecido, bem como o culto de Nanã é bem difundido, porém no Xangô pernambucano, Nanã é um orixá cujo culto foi absorvido pelo de Iemanjá — Orixá aquático e mais popular no Recife.

A lembrança de Nanã no Xangô faz-se através de cânticos, tradições orais ou mesmo dedicando-se uma moringa de barro com água como se representasse o Orixá no peji, próximo aos assentos de Omulu — um dos seus filhos diletos.

Os ibiris mais recentes desvendam as taliscas de dendezeiro, obedecendo contudo ao formato original,

e empregam os mesmos recursos como ocorre para com a feitura do xaxará — rede feita de crochê de palha-da-costa e aplicações de búzios e contas, além do uso de tecidos como o astracã nas cores azul claro e branco, enquanto que a cor predominante nos ibiris antigos é o vermelho.

Para montar o xaxará e o ibiri nos tradicionais Candomblés Ketu, há o *assobá* — sacerdote-artesão da casa de Omolu, Oxumaré e Nanã —, o responsável pela feitura de todas as ferramentas necessárias aos pejis destes Orixás, sendo um especialista em trabalhar as taliscas do dendezeiro. Os metais não são empregados nas ferramentas de Omolu e Nanã e isto é fundado nas tradições orais que arrolam as lutas entre Nanã e Ogum, o Orixá do ferro. Por um lado Nanã e seus filhos, por outro lado Ogum o ferreiro, o herói civilizador que domina o ferro e sua transformação em diferentes objetos.

Vêem-se nestes dois grupos comandados por Nanã e Ogum materiais distintos que implicam tecnologias específicas para as suas transformações, como também significados específicos para os rituais religiosos. Nanã domina o grupo de fibras e madeiras, tendo no dendezeiro a sua principal fonte material e Ogum domina o grupo dos metais, tendo no ferro o seu principal elemento. Conforme explicam as tradições orais, Nanã e Ogum sempre buscaram as preferências de Oxalá, o que gerou um conflito ainda não solucionado pelos deuses. Por isto, Nanã e seus filhos não incluem nos seus símbolos os metais, usando para as obrigações de sacrifícios de animais — matanças — facas de madeira ou outros objetos não metálicos.

Por Nanã representar ancestralidade, sendo a mais velha divindade das águas, morando nos charcos, nos lamaçais e nas profundezas do mar, ela marca um período determinado que também implica antiguidade, enquanto Ogum é também uma espécie de transgressor desta antiguidade com as novas técnicas e objetos vindos da fundição dos metais, especialmente o ferro.

São dois momentos distintos das histórias mitológicas destes deuses, testemunhados pelos objetos rituais. O ibiri e o xaxará para Nanã e Omolu e as armas e ferramentas agrícolas para Ogum, como se cada Orixá representasse uma idade da civilização específica. Nanã para a idade da madeira e Ogum para a idade do ferro. Como se estes períodos fossem relembrados não somente pelas tradições orais como também pelos elencos de objetos.

Sem receber nenhum tratamento artesanal, coletado do dendezeiro e limpo com uso de uma faca, um pedaço de haste de folha passa a funcionar como um tipo de bastão de mando e poder dos *ojés*, nos seus tratos de controladores e cultuadores dos Eguns.

É o *ixã* — bastão que identifica o sacerdote do culto Egungun — com o qual determinará as entradas e saídas dos Eguns nas festas e obrigações secretas.

Com o *ixã*, o ojé se garante, mantendo a divisa entre o mundo dos vivos e o mundo dos mortos, onde novamente um produto vindo do dendezeiro assume importante papel, semelhante ao mariô — também funcionalmente anteparo espacial e corporal — definindo categorias de protegido, no caso com a folha do axé, da do não protegido, sem a ação interventora do dendezeiro.

O dendezeiro, enquanto origem e matéria-prima, está presente e atuante em boa parcela da vida dos terreiros, com as ferramentas de Santo, nas indumentárias, nos espaços arquitetônicos, na gastronomia entre demais usos e funções nos espaços sagrados dos Candomblés e Xangôs.

A Armadura Verde de Ogum

Ogum, por ser o iniciador, aquele que abre os caminhos, as estradas, desempenhando funções de modificador da natureza, vive numa relação perigosa nestas intervenções sucessivas, convivendo com os outros deuses, os ancestrais e os homens.

Ogum é um Orixá desbravador, sendo por isto descobridor, inovador e também civilizador; confirmando seus conhecimentos em transformar os metais, em especial a tecnologia do ferro, criando ferramentas agrícolas e armas para luta e defesa.

A sua criação fundamental com o ferro amplia seu papel de guardião, defensor-guerreiro da sua obra, como daqueles que trabalham e vivem das ferramentas como agricultores, artesãos, soldados e os cultuadores do Orixá.

Na visão afro-brasileira de Ogum, diante do processo de escravagismo, foi-lhe dado um valor geral de lutador, quase recuperador da dignidade africana, juntamente com Exu, seu irmão, aquele que também está em todos os caminhos.

Ogum e Exu formam o início, a frente de um ideal de luta pela história, memória e saber do homem africano, especialmente na retomada da consciência dos valo-

res culturais da África presentes na formação da sociedade brasileira.

Com o patronato de Ogum e Exu, as instituições tradicionais dos terreiros tomaram a si incumbências defensivas dos patrimônios, tendo como base a causa religiosa dos Orixás, Voduns, Inkices e dos Caboclos, enquanto expressão emergente de um processo de adequação e abrasileiramento das mitologias de origem africana.

Para ocupar um lugar tão determinado e funcionalmente prescrito pela tradição cultural afro-brasileira, Ogum, na sua visualidade para o imaginário dos terreiros, é coberto e protegido pelos mariôs. Assim, o Orixá terá trânsito do mundo dos mortos e dos vivos.

A propriedade do mariô é a de determinar precisamente os espaços protegidos dos não protegidos. É de uso nas casas, na mobília, nos assentamentos dos deuses, no corpo dos iniciados e na roupa de Ogum, garantindo a ação e a penetração do Orixá em todos os locais, sendo a própria encarnação da palmeira — o dendezeiro — fazendo com que as representações sejam ampliadas dos utensílios em ferro para árvores votivas. Embora nos terreiros de Candomblé confiram a Ogum a jaqueira, como sua árvore principal, está no dendezeiro a fonte fitomágica do Orixá.

O mariô para Ogum é a sua armadura verde, num prolongamento do dendezeiro enquanto árvore sagrada e ligada aos mitos de origem e ao cotidiano dos terreiros.

O mariô e Ogum unem-se para ser oficialmente o limite e ao mesmo tempo a fluidez do Orixá. Para a roupa de Ogum, nos terreiros, nos seus assentamentos no interior dos pejis, ou ao ar livre, os mariôs devem ser tenros, feitos de folhas novas, emanando um viço constatado pela imagem e pelo odor da folha desfiada.

O mariô anuncia Ogum, prevendo-se na roupa do *iaô* as duas *bandas*, quer dizer, dois mariôs dispostos à tiracolo em ambos os lados, ocorrendo ainda uma saieta, também de mariô; na cabeça compondo o capacete

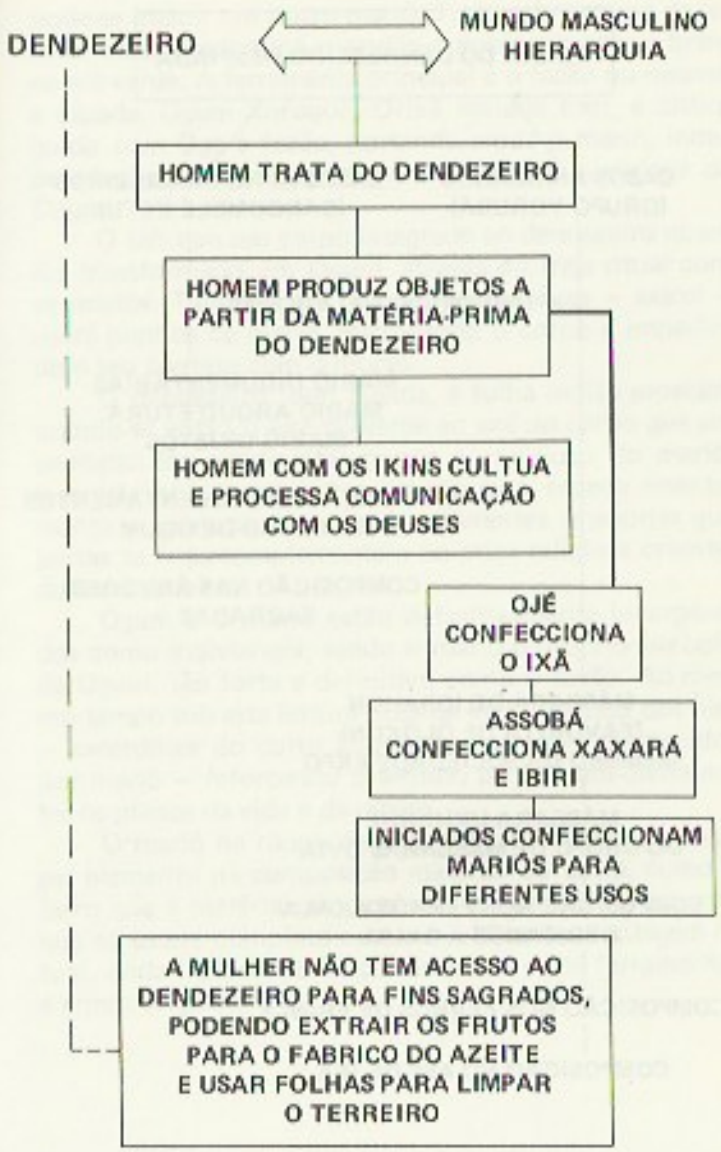


DIAGRAMA Nº 4

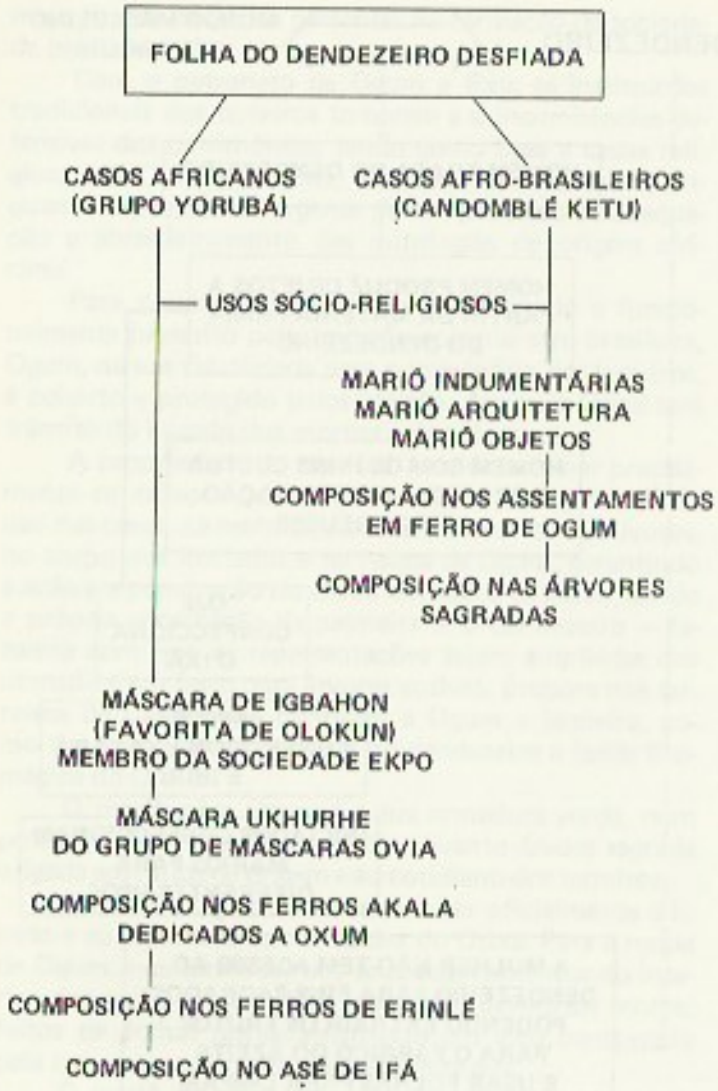


DIAGRAMA Nº 5

pode-se incluir um outro mariô. Tudo sobre roupa de tecido, onde predomina o azulão combinado com o branco e o verde. A ferramenta principal é o facão ou mesmo a espada, Ogum-Xoroquê, Orixá metade Exu, é distinguido com Ogó e facão, portando ainda o mariô, indispensável para qualquer tipo, ou melhor, qualidade de Ogum.

O iaô tem seu corpo integrado ao dendezeiro quando transformado em Ogum, através do traje-ritual com os mariôs. Também nas cerimônias fúnebres — axexê — usará punhos de mariô, purificando o corpo e impedindo o seu contato com o morto.

O dendezeiro, sem dúvida, é folha muito especial, unindo-se então o axé do verde ao axé do corpo que em exemplo tão nítido oferece-nos o multiuso do mariô, que está no espaço corpo, espaço casa, espaço assentamento — dialogando, criando diferentes categorias que juntas se intercomplementam na ética religiosa orientadora do terreiro.

Ogum e o mariô estão definitivamente incorporados como indivisíveis, sendo o mariô o próprio símbolo de Ogum, tão forte e definitivo como o facão. Ao mesmo tempo sob esta leitura pode-se incluir o caso dos ojés — sacerdotes do culto Egungun — também conhecidos por mariô — reforçando o sentido do homem-divisa entre os planos da vida e da morte.

O mariô na roupa de Ogum é sem dúvida o principal elemento na composição material do orixá, como o ferro que é matéria principal dos molhos de ferramenta que só estará completo com o mariô nesta montagem ritual, onde incluem-se louças de barro e até ferramentas e armas originais.

Ifá: Os Olhos de Dendê

"Les orisha ne sont pas de dieux proprement dits, mais des êtres surnaturels médiateurs entre les hommes et Dieu créateur et tout-puissant, auquel il n'est pas rendu de culte, et qui n'a ni prêtre, ni sanctuaire, ni représentation palpable.
Ces orisha son donc des puissances surnaturelles personnifiant des traits du caractère divin. Ansi Shango est la personnification de la vitalité et de la force de Dieu, Obatala de sa pureté et de sa compassion, Ifa de son omniscience, Esu de son intelligence. . . Chaque Yoruba vénère un ou plusieurs Orisha, jamais tous."[9]

Ifá para os Yorubá ou Fá para os Fon é o deus que tudo sabe e tudo vê, podendo desempenhar suas funções se apoiado por Exu – princípio fundamental –, ser inteligente por excelência.

Saber do futuro, prescrever e orientar para o trabalho, a saúde, o sexo, a religião e para tudo mais que se refira à vida é capacitação de Orumilá, conhecido também como Orumilá Ifá.

---

9 BEIER, H.V. Festival of Images. In: *Textes Sacrés d'Afrique*. Paris, Gallimard, 1965.

Nesses olhos que tudo vêem e sabem assenta-se o seu poder não menos controlador e também articulador entre os outros deuses e os homens.

Esse olhar permanente do Ifá, fundido do olhar de Exu, será materializado pelos *ikin* — frutos do dendezeiro.

A própria palmeira é o Ifá, também fonte dos principais utensílios do ritual de vaticínio — os *ikin*.

O poder do aconselhamento, segundo a ética e a moral vigentes pelo sistema Fon-Yorubá, é mais importante do que o de adivinhar o futuro. Embora as tradições do Ifá no Brasil tenham sofrido um amplo processo de transformação e tenham se fixado com o chamado jogo de búzios, mantêm ainda um certo respeito sobre o que *fala* o Ifá, segundo a tradição, somente através do opelê.

O papel do babalaô para os terreiros sempre foi o de um sacerdote altamente especializado atuante em diferentes momentos de não menos diferentes templos. O babalaô visitava os terreiros para dizer as mensagens de Ifá, conforme as necessidades, transportando seus instrumentos profissionais.

> "É uma divindade representada por dois vasos, contendo cada um dezesseis frutos de dendê que apresenta somente quatro olhos de sinais de orifício. Para olhar com o Ifá encerram-se os frutos nas mãos, que se sacodem de um lado para o outro. À proporção que os Ifás caem, um a um, o olhador vai predizendo o que há de acontecer."[10]

Certamente, Querino referindo-se aos ifás quis dizer *ikin*, frutos do dendezeiro que representam os dezesseis odus e foram substituídos pelos dezesseis búzios.

Sem dúvida, os dezesseis *ikin*, hoje dezesseis búzios, repetem alguns sistemas do complexo processo da

---

10 QUERINO, Manuel. *Costumes Africanos no Brasil*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1938.

ciência de decodificar as muitas combinações dos odus e assim predizer mensagens que estão mais assentadas no que possuem de arquétipo do que propriamente de factual. Pela ampla disseminação dos sistemas sagrados do Ifá, o processo original de *ver* passa ao conhecimento popular como *jogo*, tendo aí uma certa e evidente carga de casuísmos, embora fundado em conhecimento que tenta se aproximar ao máximo do ideal africano. Assim, tenta ser verdadeiramente original ou aderente ao *modelo tradicional*. Com isto, torna-se mais aceito, de maior axé, conforme alardeiam os que se incluem no *Povo do Santo*.

O mister do vaticínio, originalmente prerrogativa do mundo masculino, abre-se às mulheres, certamente não pelo opelê, mas sim pelos búzios. Tão semelhante é a imagem de um búzio do corte vaginal dos grandes lábios, que é como se as mulheres com estes instrumentos — Cauris — por intimidade simbólica — manipulassem o seu próprio corpo e, assim, funcionalmente *falassem* e alcançassem os Orixás nas suas mensagens.

O Opelê é instrumento de homem, como o Opon Ifá — bandeja de madeira arredondada, apresentando entalhes que remetem aos búzios e aos dois olhos de Exu —, simbolicamente o mundo determinado pelo poder e saber desta fusão Ifá e Exu.

No Xangô pernambucano, notadamente no terreiro Obá Ogunté Seita Africana Obaoumin — Orumilá é homenageado em obrigação anual no mês de dezembro, mantendo como cores simbólicas o verde e o amarelo, como também se observa num exemplo de Opelê do acervo do Museu Nacional (UFRJ), tombo 6450, formado por corrente e oito placas de metal, pendendo de cada placa sete alças de fios em miçangas verdes e amarelas, além de alguns corais, contas brancas, seguis e laguidibás.

Ao mesmo tempo, uma memória remota africana, que traz informações sobre os antigos processos de Ifá, convive com o dinâmico e mutável processo do jogo de

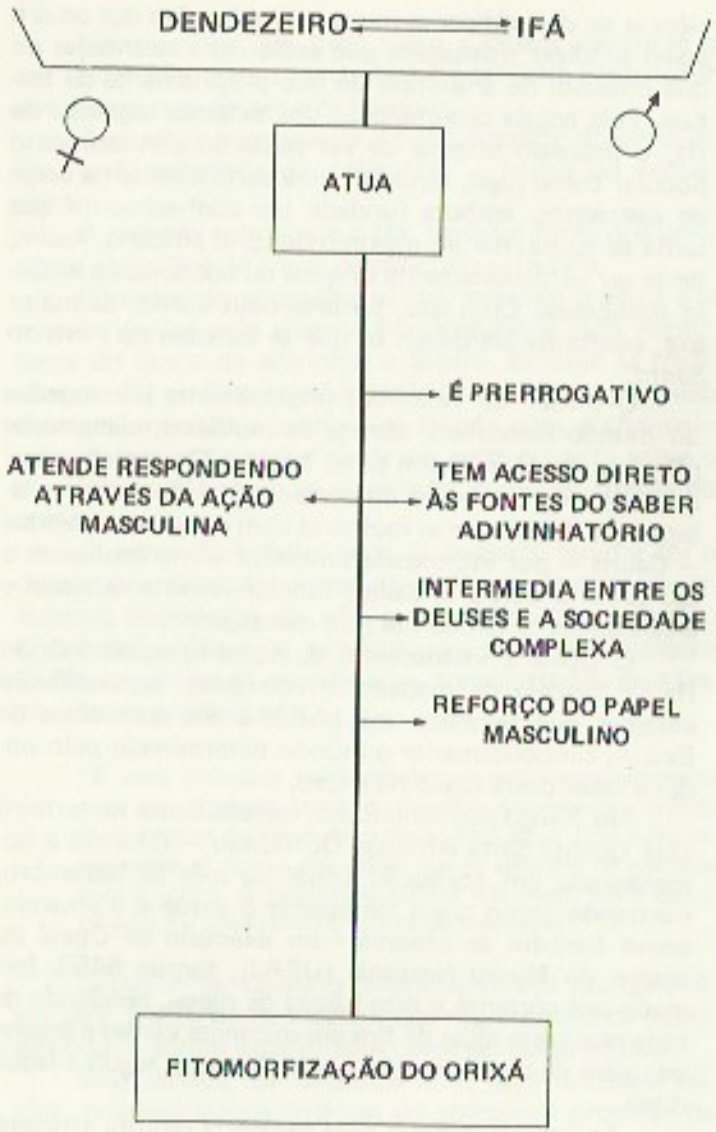


DIAGRAMA Nº 6

búzios, cada vez mais simplificador, sendo muito mais intuitivo do que científico.

O Opelê Ifá é uma ciência transmitida em longos anos de aprendizado, enquanto o jogo de búzios desvenda o futuro com certa suavidade distanciada de um saber milenar do mundo exclusivo dos homens.

O afro-brasileirismo do *jogo de búzios* tornou-o um processo em franca vulgaridade e cada vez mais aberto às subjetivas maneiras de ler ou de interpretar as mensagens, conforme o repertório de cada Pai ou Mãe-de-Santo.

Xangô/Epô/Inã

Xangô é *santo quente*, consagradamente Santo do fogo, do vermelho, daquela força que irrompe a terra, sendo a seiva quente da lava do vulcão que fascina e atemoriza o homem. Xangô é também o dendê fervente e segundo as tradições orais Yorubá, o Alafim torna-se Orixá no momento que descobre o segredo do fogo e fala soltando labaredas pela boca, queimando tudo que lhe estiver próximo. O Alafim, quarto na história de Oyó, deu continuidade à fundação do reino de Oranyan.

> "Oranyan, fundador de Oyó (*old Oyó*), teria tido como sucessor um dos seus filhos, chamado Xangô. . . Havendo tentado atrair e dominar os raios por processos mágicos, acabou por consegui-lo para infelicidade da sua casa e acabou por se enforcar. Xangô, que se tornou deus dos raios, é ainda hoje venerado em toda Costa do Benin."[11]

Antes de Xangô, na mitologia Yorubá, Oranfé ou Aranfé, deus celeste, dono do raio e ligado às origens da criação do mundo, foi incumbido por Oduduá de tomar conta de alguns fenômenos da natureza.

---

11 ZIBERBO, Joseph. *Histoire de l'Afrique Noire*. Paris, Hatier, 1972.

Depois da descoberta do fogo, Xangô domina campos determinados no mundo dos homens onde sua intervenção é marcada pela ação devastadora, embora busque também um tipo de harmonia, por encarnar os princípios da justiça. Pela abrangência do poder do Orixá e por lidar com elementos tão fortes como os raios, os ventos, os terremotos, os vulcões e o próprio fogo. Por dominar todos estes fenômenos e pela grande popularidade já trazida pelos Yorubá ao Brasil, Xangô assume dimensão nacional, ganhando popularidade e, em virtude do processo histórico do escravagismo de africanos, passa a ocupar o papel de um herói nacional, tanto para os escravos, como para todos os oprimidos — espécie de mito libertador que alcança os terreiros, os homens livres, os negros e não-negros, encarnando um ideal de força, de vida, de fertilidade.

Neste orixá, também Alafim, está a fonte de um vasto repertório preservado pelas tradições orais e, entre elas, uma lenda que conta a gênese dos Orixás, a partir de um ato incestuoso da mãe de Xangô, Iemanjá.

A lenda Yorubá recolhida por Ellis (século XIX) diz do incesto de Orungã (o ar e as alturas), espaço mimético ao de Xangô, com sua mãe Iemanjá (as águas), o que resultou numa gravidez de deuses, a partir de um jorrar de águas, tendo sido o primeiro a sair do ventre rompido de Iemanjá, Exu. Uma variante desta lenda relata Xangô como um dos Orixás nascidos do incesto de Orungã, apontando para uma outra concepção sobre os domínios da natureza, ainda, segundo os modelos Yorubá.

O lado Alafim e o lado Orixá de Xangô são unidos por um tipo de personalidade expansiva e incontrolável, como incontroláveis são os coriscos, as trovoadas, o fogo — fogo de Xangô — elemento relembrado por todos aqueles que cultuam o Orixá.

O fogo sagrado do Orixá vem do dendê, enquanto combustível especial, próprio dos deuses.

A base mitológica Yorubá de Xangô é incorporada por outros sistemas religiosos formados por diferentes mitologias, como o caso de Keviosô, para a nação Jeje (*Fon*), ou Zaze da nação Angola-Congo (*Banto*). Enquanto tema de rituais religiosos, Xangô domina com propriedade especial os Candomblés com sua família formada pelas mulheres Oyá, Oxum e Obá, além das interpretações sobre sua mãe, ora Iemanjá, ora Iá Massê Malê, ora Baine, considerado também irmão de Xangô.

O processo de transmissão oral é altamente dinâmico e por isto rico em incorporações de novos motivos. Um tema, porém, comum e freqüente quando se fala de Xangô: o da personalidade irrequieta de um Orixá, que gosta de comer muito amalá até se lambuzar de quiabos e inhame pilado, e que mantém relacionamento com Exu e com o fogo — fogo do poder que marca o seu axé de deus.

Os oxês — machados antropomórficos de Xangô —, feitos em madeira, comumente apresentam nos gumes dois olhos, lembrando ora búzios, ora frutos do dendezeiro, que representam o olhar vigilante e atento de Exu, e ficam sobre a cabeça da figura-tema do próprio oxê, que é uma alegoria de um iniciado de posse de Xangô ou de algum aspecto humanizado do Orixá.

A expansiva popularidade de Xangô no Brasil determina, inclusive, a nominação de modelo religioso no Nordeste, especialmente nos Estados de Sergipe, Alagoas e Pernambuco, onde se emprega o termo Xangô como equivalente a Candomblé para os baianos, ou Tambor Mina Jeje e Mina Nagô para os maranhenses.

O pólo irradiador da fama de Xangô, sua aceitação e incorporação à vida civil do brasileiro, foi a Bahia, em virtude da concentração de africanos originários de Oyó.

"Os africanos de Oyó foram certamente vendidos como escravos para o Brasil depois da tomada da antiga capital Yorubá pelos *Fulani* no final do século XVIII. A guerra muçul-

mana — expansão religiosa do Islã — continuou até as três primeiras décadas do século XIX."[12]

O processo de afro-brasileiramento de Xangô, como dos outros orixás, foi aberto, inicialmente, a relações interafricanas no Brasil, ficando, sem dúvida, alguns redutos de tradicionalismo em torno do quarto Alafim de Oyó. Estes redutos estão nas cidades do Salvador e do Recife que mantêm, através dos rituais religiosos, a rememorização dos principais feitos do Alafim-Orixá.

Alguns rituais são privados e outros públicos, concentrando-se as festas durante o mês de junho.

O fogo, o movimento, a música, o som estrondoso e muito dendê marcam o repertório fundamental do que é feito para agradar ao Orixá e tudo se inicia com a fogueira, geralmente próxima do peji ou ao barracão do terreiro. Esta fogueira é acesa, tendo o dendê como combustível, enquanto o alujá é executado pelos atabaques, agogô e acompanhamento de palmas. Ainda o fogo marca outros momentos dos rituais, quando Xangô irrompe o barracão carregando na cabeça o *ajeré* — panela de barro que contém o fogo, principal símbolo do poder do Orixá —, carregar o fogo na cabeça é a confirmação do próprio fogo como a principal atribuição de Xangô, que também distribui este fogo ao mundo através dos coriscos, do vulcão e de outros elementos que concentram calor e luz intensa.

Outro ritual público nas festas do Orixá é o dos acarás — mechas de algodão embebidas em dendê acesas com fogo. Os acarás são concorridamente disputados por Xangô e Iansã para comê-los, sendo este ato a lembrança ao acesso do axé do fogo, quando Xangô toma a si esta prerrogativa, falando e pondo labaredas pela boca.

12 MORTON, Williams. *The Oyó Yoruba and the Atlantic Slave Trade — 1670-1830.* London, 1965.

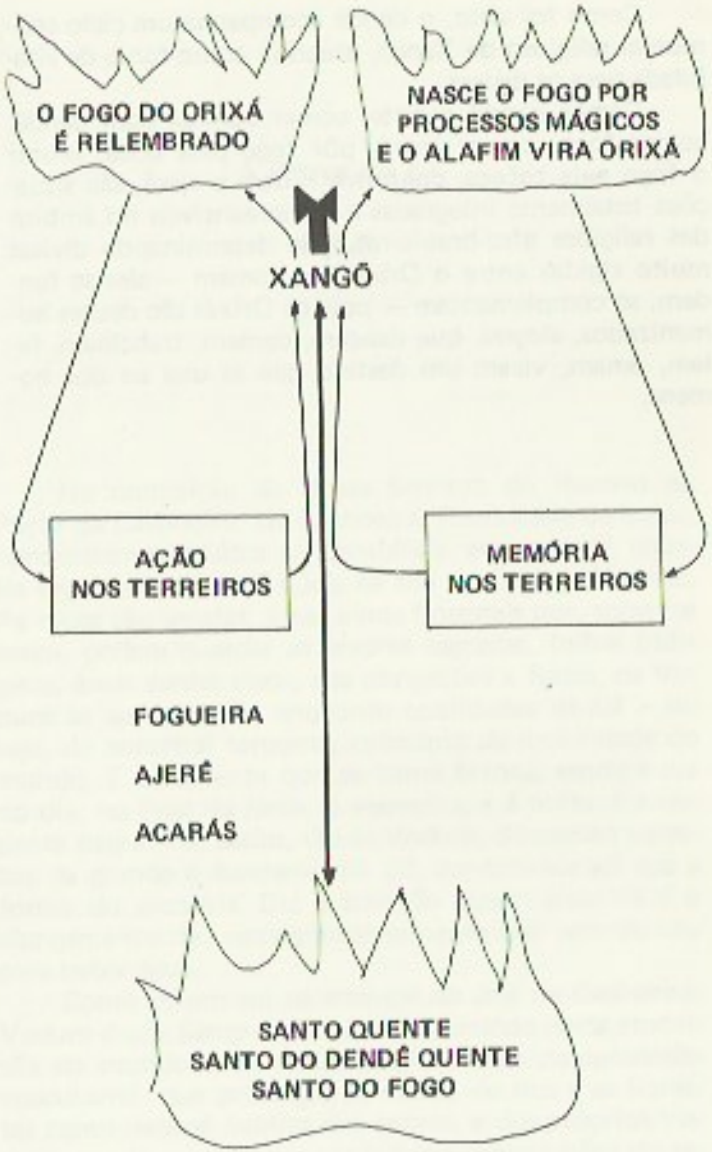


DIAGRAMA Nº 7

Como foi visto, o dendê acompanha um ciclo cerimonial religioso de Xangô, atuando como fonte de vitalidade para os deuses.

Comer dendê quente, comer comida com dendê, comer fogo, comer acará, pôr fogo pela boca, brotar o fogo pela cabeça, conforme ilustra o ajerê, são situações totalmente integradas e compreensíveis no âmbito das religiões afro-brasileiras, não determinando divisas muito rígidas entre o Orixá e o homem — eles se fundem, se complementam — pois os Orixás são deuses humanizados, alegres, que dançam, comem, trabalham, falam, amam, vivem um destino que se une ao dos homens.

A Prova do Zô

No município de Nossa Senhora do Rosário do Porto da Cachoeira, ou Cachoeira, Recôncavo da Bahia, concentram-se muitos candomblés e, em especial, aqueles seguidores da nação Jeje na sua versão Jeje Marrino. As roças são amplas, áreas ainda florestais que, somente assim, podem guardar as árvores sagradas, folhas litúrgicas, áreas verdes onde, nas obrigações e festas, os Voduns se apresentarão enquanto qualidades de *Dã* — ou seja, de ancestral serpente, princípio da mobilidade do mundo. É a serpente que se torna branca, sendo a luz do dia; no final da tarde, é vermelha; e à noite, é a serpente negra — e, assim, são os Voduns, diferentes aspectos da grande e fundamental *Dã*, também visível sob a forma do arco-íris. Diz a tradição que o arco-íris é o alongamento de uma grande serpente que vem do céu para beber água.

Como informam os adeptos do Jeje na Cachoeira, Vodum *é um Santo Jeje e é cobra*, unindo nesta etnovisão de mundo e de ritual religioso uma compreensão ecocultural que privilegia as matas, os rios e as florestas como natural *habitat* das cobras, e dos próprios Voduns, sendo os terreiros verdadeiras reproduções do espaço da natureza, onde muito verde, grandes árvores

— maioria dos assentos dos deuses — será sempre preservado em função da existência do próprio Vodum no terreiro.

Um certo isolamento de Cachoeira garantiu uma continuidade de obrigações religiosas que tentam mimeticamente aproximar-se com fidelidade dos modelos africanos, no caso *Fon*, mantidas por Mães e Pais-de-Santo e contingente de *voduncis* — filhas de Dã — iniciadas aos Voduns.

As iniciações do Jeje são longas, exigindo confinamentos na área da roça por seis meses ou até um ano, de modo que a noviça aprenda vivencialmente sobre as tradições dos Voduns, como cultuá-los, manter os espaços sagrados, cuidar das árvores, saber dançar, cantar, preparar as comidas e um artesanato básico necessário a implementos materiais dos diferentes assentos, *ferramentas* e símbolos necessários ao terreiro.

Os Voduns são serpentes do fogo, do ar, da terra, das águas, do tempo, da vida e da morte; periodicamente, suas iniciadas têm de provar o valor e a dignidade do seu Vodum-patrono. Entre as cerimônias públicas que mostram este valor está a chamada *Prova do Zô* — cujos componentes básicos são um recipiente de barro com azeite-de-dendê fervente.

Estando em Cachoeira, num mês de agosto, nestas idas e vindas ao esplêndido vale do rio Paraguaçu — pedaço africano reconhecível entre terras daquele município, como também do outro lado do rio em São Félix — pude assistir a uma cerimônia pública de apresentação de duas voduncis — novas para a comunidade — *recém-feitas* segundo o rigor e os fundamentos do Jeje — e sendo da Cachoeira é o Jeje mais respeitado conforme diz a tradição do *Povo do Santo*. Este reconhecimento, as matrizes do Jeje da Bahia, está também no Salvador, onde se mantém, como pilar da tradição dos Voduns, o terreiro do Bogum — chamado pelos adeptos como *Zogodô Bogum Malê Rundô*.

A festa pública da saída das noviças marcava a volta das recém-iniciadas ao convívio geral da comunidade e retorno à sociedade extramuros do terreiro. A seqüência das danças e cânticos aos Voduns segue ordem, sendo Gu o primeiro, depois Agué, Sapatá e assim sucessivamente. Em determinado momento da festa há um *toque* especial, a "avamunha", com entradas e saídas das duas noviças que cumpriam preceitos da casa — terreiro; depois, os atabaques executavam o "bravum", tendo os runtós aquela agilidade em trazer ao salão os Voduns para se apresentarem como serpentes, lembranças de Aiodoedô, Dambalá, Bafonos, Toquéns, tantos outros, todos Dãs, demonstrando suas habilidades de cobras naquela pequena África que foi o terreiro visitado.

Uma das noviças foi feita para Sobô — vodum do fogo — assemelhando-se ao Xangô dos Yorubá. Para confirmar o bom desempenho da *Doné* — Mãe-de-Santo — na feitura do Vodum é de costume que se proceda à *Prova do Zô*, que também atesta a veracidade do *estado de Santo*.

Num momento determinado, entra no salão uma panela de barro, fumegante, exalando cheiro forte de dendê borbulhante, contendo ainda alguns pedaços de uma das aves sacrificadas na manhã da festa.

Sobô adentra o salão com fúria de um raio, os olhos bem abertos, como é costume dos Voduns, e, tomando a iniciativa, vai até a panela, onde mergulha as mãos por algum tempo; em seguida exibe, para todos, os pedaços da ave. É um momento de profunda emoção, gerando grande comoção por parte dos outros iniciados, que respondem àquela cerimônia entrando em *estado de Santo*.

Sobô, com grande orgulho, não temeu o dendê fervente e fez a *Prova do Zô* com ímpeto e desejo, deixando a *Doné* muito feliz, ampliando o seu poder de Mãe-de-Santo, confirmando os seus conhecimentos sobre os Voduns e seus rituais.

Sobô jamais teria algum tipo de recato para chegar

ao dendê fervente, pois o seu elemento básico é o fogo e tudo o que é quente; assim, toma contato consigo mesmo, se revê e se reconhece na própria *Prova do Zô*.

Caboclo não tem Dendê

Manuel Querino, em *Costumes Africanos no Brasil* (1938), relata a comida dos Caboclos determinando assim um universo cultural bem definido, cujas pistas indicam o que é de *índio* — Caboclo — e o que é de africano, embora o olho do africano é que tenha lido o índio e o incorporado ao modelo do candomblé.

> "Nas festas, as refeições constam de peixe ou de aves e animais de caça. As ervas são de inestimável valor.
>
> As abóboras cozidas com a casca, de mistura de feijão e mel de abelhas constituem os manjares preferidos.
>
> Às bebidas alcoólicas costuma-se adicionar certa quantidade do mesmo mel, assim como entrecasca da Jurema.
>
> O azeite-de-dendê ou de-cheiro não é admitido no condimento das iguarias."[13]

Como atestou Querino, o dendê é marca de um ideário africano e, sendo o caboclo um elemento mitoló-

13 QUERINO, Manuel. *Op. cit.*

gico nacional, não poderia se expressar com as mesmas características dos Orixás, dos Voduns e dos Inkices. Dendê é coisa de africano, é coisa de negro, já o mel de abelha é coisa de índio, de Caboclo brasileiro.

"Minha cabacinha
que veio da minha aldeia
se trouxer meu mel
eu não piso em terra alheia."

Como dizem estes versos do samba de caboclo, o mel é o principal atrativo e gosto dos Caboclos; é o axé dos Caboclos, como o dendê é o da maioria dos *Santos africanos.*

Apesar do Caboclo ter tido inclusão no sistema complexo do Candomblé e do Xangô, como também em versões distintas das Casas Mina Jeje e Mina Nagô do Maranhão, continua a ser visto e cultuado com uma certa distância e até mesmo preconceito por não ser africano.

A linha de ancestralidade como orientadora de uma categoria especial para os terreiros afro-brasileiros foi relida e ampliada com a presença do Caboclo — o ancestral da terra brasileira — por isto venerado e respeitado, conforme informam os iniciados, orientando dessa maneira a ética e a moral normalizadoras de seu culto.

Os Caboclos nos Candomblés são divididos em dois grupos:

> "Os *Caboclos de Pena* — geralmente dançam como se estivessem caçando com arco e flecha; e *Caboclos Capangueiros* que se apresentam no samba, como se estivessem tangendo suas boiadas e, inclusive, soltam alguns *aboios* e utilizam termos próprios dos vaqueiros, quando tratam dos bois."[14]

[14] LODY, Raul. *Samba de Caboclo.* Rio de Janeiro, Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1977.

Apesar de uma certa independência de rituais para os Caboclos, a base formal é afro-brasileira, tomando-se como referências os rituais dos *Santos africanos.*

O dendezeiro, contudo, que representa Ifá e Exu é também uma árvore incluída para os assentamentos dos Caboclos, usando-se, ainda, louças de barro comuns aos demais assentamentos dos Orixás.

O ser do Caboclo apresenta alguns componentes de civismo, heroísmo e romantismo, além do caráter fundamental bravio que se alia ao do gentio, conforme leituras catequizantes. Porém, o valor nacionalista do Caboclo, e com isto a não inclusão de objetos ou alimentos estranhos à sua vida essencialmente brasileira, confirma o mel como uma seiva nativa e florestal, enquanto o dendê é trazido do outro lado do mar, da África.

DIAGRAMA Nº 8

Certamente, estas diferenças são sutis no momento em que o dendezeiro é morada dos Caboclos; como é sabido, das folhas do dendezeiro armam-se tapagens nos períodos de festas, conhecidas como *aldeias* — também moradas de Caboclos.

Ao mesmo tempo que o sistema religioso afro-brasileiro tenta definir o Caboclo como um novo deus nacional, não trazido da África como os demais, inclui o mesmo Caboclo em situações de culto semelhantes aos *Santos africanos* — embora buscando diferenças marcantes; entre elas está, sem dúvida, o dendê substituído pelo mel.

Orixá Funfun não tem Dendê

Os deuses quentes são aqueles que incluem o dendê nos seus axés; os deuses frios, deuses do pano branco — funfun —, não o fazem. Estas duas bem determinadas categorias servem para orientar e também caracterizar os papéis e as funções dos deuses nos terreiros.

Esta fundamental diferença, especialmente para Oxalá, notoriamente distinguido dos deuses orixás, é justificada pela tradição oral africana, especialmente a Yorubá, já devidamente incorporada e reelaborada nas tradições afro-brasileiras. Estas tradições controlam a ética religiosa, indicando aos dirigentes e adeptos comportamentos e também conhecimentos sobre os deuses e suas peculiaridades. Como é habitual, as histórias sobre os reinados africanos com as presenças de reis, sacerdotes e deuses compõem o principal estoque que é ampliado e mudado conforme os desejos de quem narra, respeitando, porém, o enredo básico. E, buscando informações num enredo básico, como já sabemos, aberto a variações, encontra-se a história de Oxalá que sai pelo mundo em busca de sua mulher Nanã. Como de costume, antes de qualquer decisão importante, consulta-se o oluô e este o Ifá, que orientará quem o procura. Ifá desaconselhou Oxalá a viajar, prevendo grandes problemas para o

Obá de Ifé. Oxalá, muito preocupado com a saída de Nanã, privilegiou a emoção em vez da razão e não ouviu o que dizia Ifá. Assim, tomou de algumas roupas e outros apetrechos necessários à viagem e partiu para Oyó, reino de Xangô para onde foi Nanã. Resolveu, entretanto, viajar incógnito, sem os aparatos de Obá e assim seguiu rumo às terras de Xangô, tomando uma estrada. Após um tempo de viagem, Oxalá se depara com um homem que carrega um enorme saco de carvão e presta-lhe auxílio. O homem deixa cair sobre Oxalá o carvão, escurecendo sua roupa branca. Na verdade, era Exu disfarçado, tentando impedir a viagem de Oxalá; este vai até um regato próximo e se lava, trocando de roupa. Assim, prossegue viagem. Passado algum tempo, em outra encruzilhada, Oxalá vê outro homem tentando colocar sobre a cabeça um enorme recipiente de barro contendo azeite-de-dendê; imediatamente Oxalá vai ajudá-lo e este faz com que o dendê se derrame sobre Oxalá. Nova atuação de Exu; Oxalá busca um regato, lava-se pela segunda vez, trocando nova roupa branca, neste momento usa também o sabão-da-costa para se limpar do azeite.

Apesar das duas interrupções, Oxalá não desiste e continua viagem para Oyó. Nisto, no reino de Xangô, o cavalo predileto do Alafim é roubado e a guarda o busca com ordens de prender e castigar o ladrão.

Oxalá, viajando há alguns dias, estava muito cansado; na estrada aparece-lhe um homem conduzindo um cavalo que lhe oferece para amenizar a longa caminhada. Oxalá segue a cavalo e o homem que o ajudou some. Na verdade esta é a terceira intervenção de Exu, tentando impedir a chegada de Oxalá até Nanã. Quase no reino de Xangô, Oxalá depara-se com a guarda do Alafim, constatando que o cavalo de Xangô era o que usava.

Disfarçado de homem do povo, não pôde provar sua inocência, sendo assim aprisionado e o cavalo recuperado para Xangô.

Muito tempo se passou e Oxalá foi envelhecendo na prisão, até que um dia Xangô descobre a injustiça que

havia cometido com o Obá e convoca todo o reino de Oyó para seguir, em cortejo, carregando potes, porrões e outros recipientes, contendo água para lavar Oxalá, limpá-lo e assim pedir desculpas pelo ocorrido.

Xangô, sabendo que Oxalá estava muito velho e com dificuldades de caminhar, oferece-lhe um cajado magnífico, à altura de um rei — o pachorô —, leva-lhe também novas roupas brancas e, assim, após a cerimônia, Oxalá entra em Oyó como um verdadeiro Obá e reencontra Nanã.

Esta história, além de buscar as origens do repúdio de Oxalá ao dendê, às coisas escuras e a tudo que seja eqüíneo, também justifica a cerimônia das águas de Oxalá, enquanto obrigação anual dos candomblés Ketu, relembrando a cerimônia presidida por Xangô; trazendo novamente o esplendor do branco e da limpeza da água — bases do axé de Oxalá.

Todos os elementos que formam o ser mítico de Oxalá concentram-se em categorias de oposição à cor, ao calor, ao sal, aos movimentos rápidos, ao Sol, à luta intensa, bem como ao brilho de roupas e de objetos. Fundamenta o frio, o branco, o opaco, o azeite-doce substitui o azeite-de-dendê, como também a luz suave trazendo assim o seu caráter de Orixá Funfun — relacionando-se a um dos seus mais importantes alimentos, o *ibin* (tipo de caramujo).

A partir daquele acontecimento narrado pela tradição dos terreiros, há uma mudança no comportamento de Oxalá, determinando também o comportamento dos seus iniciados. Tudo que se opõe a Oxalá, também se opõe aos seus filhos, que mantêm o uso de cores claras, preferencialmente o branco, para as roupas; não incluem o azeite-de-dendê nem condimentos fortes nos seus alimentos e procuram distância de cavalos ou produtos que tenham relação com este animal.

Antes da viagem de Oxalá em busca de Nanã, pressupõe-se uma certa similitude de hábitos alimentares e preferências por materiais e cores por parte dos deuses;

uma frontal diferença, a partir da intervenção de Exu, determina as categorias *quente* e *frio* para todos os símbolos e preferências dos Orixás, enquadrados rigorosamente em cada setor distinto.

Novamente o dendê é um marco discriminatório na cultura religiosa, gerando tipos e diferenças no ser de cada Orixá e, conseqüentemente, por parte daqueles que fazem o Candomblé e o Xangô, na busca de preservar e conservar a tradição dos Orixás, dos Voduns e dos Inkices.

Embora pertencentes a sistemas mitológicos distintos, outras divindades, fora do sistema Yorubá, mais que por analogia se assemelham a Oxalá, no Brasil encarnaram aquela história que abole o dendê e demais usos próprios da categoria Funfun. Assim, Lissa para os Fon, e Lemba, para os de raiz Banto, passam a incorporar, apesar das evidentes diferenças étnicas, os princípios do Oxalá dos Yorubá no Brasil.

Dendê: Bom de Comer, Bom de Beber

"As crioulas da Bahia
Todas têm um certo quê. . .
Temperam a vida da gente
Como a muqueca o dendê."
(poesia popular da Bahia)

As mulheres especialistas na elaboração dos alimentos sagrados dos Orixás são preparadas dentro do rigor dos cultos, que procuram manter importantes elos que possam unir os praticantes às divindades. É altamente socializante o ato de compartilhar do mesmo alimento em grupo, quando servido ao término das grandes festas públicas dos terreiros. A união das pessoas que têm os mesmos objetivos religiosos e as mesmas crenças é reforçada pelo ato de ingerir os alimentos preparados pelas yabás, yabassês, entre outros títulos, que variarão conforme o tipo de *Nação* à qual é filiado o terreiro.

Na realidade, é na preparação dos quitutes das mesas dos deuses africanos que constatamos a necessária utilização do dendê, juntamente com as favas e frutos de origem africana, importantes na realização dos alimentos rituais, garantindo assim sua eficácia e destinação cultual.

Acarajé, caruru, omalá, ipeté, bobó, omolocum, erã-peterê e farofas são alguns dos alimentos que passaremos a analisar, observando suas funções religiosas no vasto cardápio votivo dos deuses.

Aracajé — bolo frito no azeite-de-dendê, em porções determinadas por colheres de pau. A massa é feita de feijão-fradinho, pisado no pilão, ralado em pedra especial, tendo como temperos principais a cebola e o sal, exalando atraente odor. Camarões secos e um pouco de vatapá podem ser colocados no acarajé. Na realidade, esses complementos são estranhos ao hábito alimentar tradicional relativo à cozinha dos orixás. Iansã, Xangô, Obá, Euá, Oxumaré são alguns dos deuses que têm no acarajé um dos principais alimentos rituais.

Caruru — prato usado para os festejos do mês de setembro, quando na data de São Cosme e Damião esse alimento é endereçado aos Ibejis — divindades gêmeas e infantis — que o apreciam. Feito à base de quiabo picado, azeite-de-dendê, camarões e carne de frango, pode também incluir amendoim e castanha. É hábito e preceito colocar 7, 14, 21 ou 27 quiabos inteiros no alguidar ou gamela onde é servido o caruru. As pessoas que tirarem os quiabos inteiros ficarão na obrigação de no próximo ano oferecer um caruru.

Omalá — semelhante ao caruru, o omalá ou amalá, também é feito com quiabo e dendê, sendo o prato guarnecido com acaçás ou acompanhado por pirão de arroz ou inhame. O omalá é o prato principal do Orixá Xangô, sendo servido em gamelas redondas.

Ipeté — esse prato é feito com inhame cozido, dendê, temperado com cebola e camarões secos. O ipeté, ou peté, é prato da predileção de Oxum; inclusive, a festa principal, dedicada a este Orixá, dentro dos terreiros Yorubá, é chamada de o "Peté da Oxum". Esta cerimônia é caracterizada pelas filhas-de-santo portando, na cabeça, panelas contendo o peté, que será servido aos assistentes.

Bobó — aparece constantemente na culinária religiosa das Casas Minas do Maranhão, constituindo-se em um dos principais pratos dos Voduns. Aipim, dendê e camarões constituem a base do bobó, que é servido no interior dos santuários e também aos assistentes do querebetan — varanda onde dançam e falam os Voduns.

Omolocum — esse alimento é feito de feijão-fradinho, dendê, camarões e ovos. O omolocum é preparado em honra a Oxum, sendo um dos pratos mais conhecidos nos terreiros de Candomblé. Ovos cozidos guarnecem o feijão parcialmente pilado com os condimentos e o dendê.

Erã-peterê — nacos de carne bovina bem condimentados fritos no azeite-de-dendê, alimento geralmente oferecido às divindades de cunho masculino, juntamente com a farofa de dendê e camarões.

Farofas — no elenco das muitas farofas utilizadas na culinária afro-brasileira, destacamos duas: aquela feita com farinha de mandioca e azeite-de-dendê — aparecendo no padê de Exu e comum no acompanhamento de muitos pratos; e a farofa acrescida de camarões secos, castanha e outros ingredientes que é dedicada à divindade Quitembe, responsável pelos fenômenos-base da natureza, como o dia, a noite, a chuva e o tempo/cronologia, segundo os terreiros Angola-Congo.

O comércio de comidas à base de azeite-de-dendê faz parte da história urbana de cidades como o Rio de Janeiro, Salvador e o Recife, marcadas pelas *vendas* ou *ganhos* através de mulheres quituteiras ou quitandeiras, muitas delas vinculadas aos terreiros afro-brasileiros.

Além da identidade destas *vendas* ou *ganhos* estarem fundadas na imagem e no sabor do dendê, a doçaria foi ganhando território, tanto no fazer culinário como no consumo das ruas. É doçaria assentada em milho, coco e açúcar, combinando-se cravo, canela, limão, sal e principalmente os segredos das quantidades que somente a *mão* da cozinheiro tem, sabe e guarda como um tesouro, uma herança, ou mesmo um *dom*, tipo de vocação quase mágica.

Entre as ofertas dos tabuleiros ou bancas vale destacar a permanência dos acarajés no Recife. São pequenos, redondinhos, verdadeiros bolinhos de feijão fritos em dendê, iguais aos africanos vendidos em ruas, praças e mercados tão próximos e iguais aos daqui do outro lado do Atlântico. São encontrados esses acarajés — os mais africanos — nas ruas centrais do Recife, bastando seguir o cheiro das frituras. Já os acarajés baianos, vendidos em tabuleiros mais suntuosos e de caráter barroco, por mulheres à moda — saia estampada, bata, pano-da-costa, fios de contas, turbante e folhas de axé colocadas atrás da orelha ou no próprio tabuleiro, com pequenas imagens de Santo Antônio, moedas e outros preparados para garantir boa venda — eles são grandes e redondos, diga-se mais próximos do ideal do sanduíche do que dos bolinhos africanos. Estes acarajés são servidos com vatapá, camarões secos ou com a *herege salada*, sendo este conjunto um verdadeiro almoço. Voltando-se ao Recife e retomando-se os acarajés africanos sabe-se que serão iguais àqueles oferecidos nos Xangôs para Iansã, mulher temperamental e guerreira, que representa o caráter indomável da fêmea em eterno cio.

Além do uso freqüente do azeite para as frituras, molhos e outras funções gastronômicas, extrai-se do dendezeiro o vinho, comumente conhecido como *vinho de dendê* ou *vinho de palma*. Embora hoje distante da mesa afro-brasileira, este tipo de vinho era comercializado nos tabuleiros e *bancas* das vendedeiras de rua, sendo

bebida muito apreciada, juntamente com os quitutes generosos de dendê.

A Ialorixá Eugenia Anna dos Santos — "Aninha" — do *Axé Opô Afonjá*, Salvador, por ocasião do II Congresso Afro-Brasileiro, realizado em 1937, naquela cidade, contribuiu com um comunicado sobre a culinária desenvolvida no seu terreiro. Entre os muitos pratos e bebidas, destaca-se o "emún", segundo a informante, "bebida africana feita com dendê". Porém, permanece a questão quanto ao "emún" ser o vinho de dendê ou uma variante deste.

Este vinho é também chamado de *malafu* ou *sura*, pelos congolenses, e no caso afro-brasileiro ganhou notoriedade como *marafo*, designando não apenas o vinho, mas a cachaça, o que reforça um uso masculino de bebidas fortes e por isto de significado viril.

Na umbanda tradicional, aquela mantida nas ocupações dos primeiros morros da cidade do Rio de Janeiro, o *marafo* é destinado aos Exus, sendo servida pura ou misturada com vinho de uva ou mesmo com o azeite-de-dendê.

O processo de extração do vinho de palma se dá por meio de uma incisão na parte superior do espique ou logo abaixo da inserção das espatas do dendezeiro. O vinho é branquicento, espumante e de gosto agridoce; fermentado por um dia transforma-se em álcool etílico.

Hoje desaparecido dos rituais religiosos nos terreiros e das *vendas* de rua, o *vinho de dendê* é apenas uma lembrança, não mais ocupando um uso social. Os Candomblés e Xangôs restringem-se a algumas bebidas de função litúrgica como o *aluá* e a cachaça para os Exus, embora outras infusões sejam preparadas para funções específicas na iniciação e outros momentos da vida dos terreiros.

Vejamos, em maior detalhe, algumas destas delícias da culinária afro-brasileira:

ACARAJÉ

Preparado com feijão-fradinho ou fradim. O feijão fica de molho até soltar a casca; depois, o mesmo é passado em pedra ou moinho, resultando em massa que será temperada com cebola ralada e sal. A massa deverá ser bem misturada, dando a consistência desejada, sempre utilizando-se a colher de pau para preparar a liga. O azeite-de-dendê é colocado em grande frigideira, panela rasa ou tacho. Quando fervendo, as porções da massa de feijão são fritas até tornarem-se douradas pelo óleo de palma. O cheiro gostoso da fritura atiça qualquer apetite. O acarajé para uso profano pode ser comido com o molho nagô, e para as práticas sagradas apenas o frito é o bastante. O tamanho e formato do acarajé têm simbolismos próprios e são endereçados a divindades específicas. O acarajé grande e redondo é de Xangô; os menores servem para as iabás como Iansã, Obá e os Erês têm em seus cardápios votivos os pequeninos acarajés de formato bem redondo (Bahia).

ACARAJÉ DE XANGÔ

Esse acarajé é preparado com a mesma massa de feijão-fradinho, seguindo os mesmos rigores culinários do acarajé comum. O acarajé de Xangô é diferente no formato, sendo maior e alongado, tornando-se, assim, alimento do agrado dessa divindade (Bahia — Rio).

ADO

O milho debulhado é torrado, passando pelo moinho e tornando-se farinha. O ado é preparado com azeite-de-dendê e mel de abelha, sendo servido em pequenas porções em pratos de louça. Nos pejis observa-se esse alimento de uso restrito, não sendo tão popular como o acarajé (Rio).

AGRALÁ

Farofa feita com farinha mais fina, colocando um pouco de sal e azeite-de-dendê (Rio).

ALAPATÁ

Esse alimento é feito com a massa do acarajé, feijão-fradinho moído e temperado no azeite-de-dendê que, fervendo, é colocado com um conjunto de condimentos: caramões secos, cebolas e deita-se por cima a massa do acarajé. Abrindo em toda a panela, frita-se e depois é colocado o alapatá em tigela redonda e levado ao peji (Rio).

AMALÁ

Prato predileto do cardápio ritual do orixá Xangô. O amalá é preparado com quiabos cortados em rodelas bem finas, temperados com cebola, camarão seco e azeite-de-dendê. Adicionam-se ervas, tais como: taioba, mostarda, bredo, capeba e outras. É de preceito e tradição colocar 12 quiabos inteiros, na gamela de madeira onde é servido o amalá, guarnecendo com acaçá sem folhas de bananeira. É assim recebido no peji de Xangô o seu prato principal condicionado ao lendário desse orixá guerreiro e justo, forte pelos seus princípios vitais de controle dos elementos meteorológicos da natureza. O amalá também possui outros procedimentos culinários: pode-se preparar o amalá com carne bovina, utilizando-se a carne de peito, temperada e colocada com os quiabos e os ingredientes já enumerados. O amalá é preparado com rabada de boi, cozida e bem temperada, adicionando-se os quiabos e o azeite-de-dendê. O amalá de Xangô é servido com os rigores dos rituais dos terreiros de Candomblé que, ao som do adjá, as iabás levam a gamela em entrada solene ao peji, acompanhando os ritmos com palmas e agitando o xére. O dirigente da cerimônia oferece o amalá em honra a Xangô, devendo o alimento ficar no santuário de seis a doze dias. Esse alimento é também endereçado a *Iá Massê Malê* ou *Baianim*, figura mitológica da família de Xangô, acontecendo no 12º dia do ciclo festivo do orixá das trovoadas. Por relacionamentos rituais, todas as divindades ligadas ao ciclo mitológico de Xangô também recebem o amalá como alimento votivo,

maneira de união entre os elementos da mesma família sagrada. É tabu o oferecimento do amalá de Xangô em gamelas de madeira, juntamente com o orobô — fruto votivo desse orixá. Xangô come também o obi na cerimônia do Aramefá, quando as iabás, ricamente trajadas, dentro dos rigores das indumentárias dos terreiros de Candomblé oferecem ao orixá Xangô o obi, cerimônia única e de grande significado religioso. O amalá também é conhecido popularmente como omalá, podendo tornar-se designação genérica para os alimentos rituais das divindades afro-brasileiras (Bahia — Rio).

AMALÁ DE NANÃ

Esse alimento é preparado com folha de bredo, camarões e fubá de milho vermelho; cozinhando-se tudo junto, tempera-se com cebola, coentro e sal, colocando-se, em seguida, azeite-de-dendê (Alagoas).

AMALÁ DE OGUM

É preparado com feijão-fradinho, que fica de molho até tornar-se bem mole para o cozimento. É acondicionado o tempero de camarões secos ralados, com sal e cebola, colocando-se bastante azeite-de-dendê. A água do cozimento do feijão é retirada ficando apenas os grãos cozidos e temperados. Pronto o amalá de Ogum, é servido em tigela própria desse orixá (Rio).

AMORI

Para a preparação desse prato, as folhas de mostarda têm que estar em pleno verde; lavadas e fervidas são temperadas com cebola, sal, camarões e azeite-de-dendê. O prato é de simples realização, sendo também conhecido por latipá. O amori, ou latipá, é de uso restrito nas cozinhas dos terreiros afro-brasileiros (Bahia).

ANGU

É a papa, cozimento de farinha com água. O angu é prato dos mais populares, ocupando lugar comum nas

mesas profanas e nos cardápios votivos de divindades cultuadas nos terreiros afro-brasileiros. Crê-se que esse prato tenha vindo do "infundi", de Angola. As comidas à base de angu são comuns, generalizando os alimentos moles, mesmo aqueles mais elaborados com temperos especiais ou molhos adicionais e, assim, o angu de farinha simples com água é consumido. Esse prato recebe nomes e adquire variantes quanto ao preparo. Angu de farinha é o comum cozimento de farinha, sal e água, e atua como alimento base ou complementar de carnes e peixes. Angu de fubá, condicionado ao fubá de milho, geralmente é servido com molho de carne picada ou moquecada com temperos variados e pimentas. Angu de canjica é feito da farinha de milho branco ou do próprio milho de mungunzá, que em processo de cozimento adquire a condição de papa ou angu. Outro é o angu de quitandeiro, e era servido pelas negras de ganho em suas bancas de quitutes, hoje restringindo-se a alguns pequenos pratos como o vatapá, subsidiário do acarajé e do abará. O angu acontece em muitos cardápios votivos de divindades, ora constituindo-se em alimento isolado ou comumente complementar de outras comidas, geralmente assados ou frituras à base de azeite-de-dendê (Rio — Pernambuco — Bahia).

ARROZ DE HAUSSÁ

O arroz é preparado de maneira tradicional, cozido em água e sal. O arroz deve ficar em papa e isso é feito mexendo-se a panela com uma colher de pau. O arroz pronto e endurecido fica esfriando enquanto a carne seca é preparada e cortada em tiras, tendo o tempero de sal e cebola. Mistura-se tudo e está pronto o primeiro tipo de arroz de haussá. Outro procedimento de preparar esse arroz é o seguinte: o arroz é preparado de maneira comum, adicionando-se cebolas, camarões secos, condimentos à base de pimenta, azeite-de-dendê, sendo os temperos ralados na pedra ou moinho, tornando-se uma massa de cor que é misturada ao arroz duro, e tiras de

carne seca fritas são colocadas por cima do arroz. O arroz de haussá também é preparado assim: o arroz é cozido com o tempero único do ouri ou ori não levando nenhum outro tipo de tempero nem sal. A massa de arroz é bem misturada, servindo-se em tigela de louça branca. Há ainda a receita que inclui um molho de azeite-de-dendê e pimenta, entre outros (Bahia).

ASSADOS DE EXU

Os animais sacrificados nas matanças de Exu são preparados seguindo critérios próprios. Os ixés têm sua feitura específica com azeite-de-dendê, e as carnes são postas em brasa, ficando os assados ao gosto do cardápio de Exu. As carnes de caprinos e aves são tostadas, depois ocupam o peji, e a maior quantidade é servida em ajeum (Rio).

BADOFE

Prato feito com cabeça de boi temperada com sal e alho. A carne é cozida com azeite-de-dendê, camarão, cebola, gengibre, bejerecum e lelecum, em massa; misturando-se bem todos os condimentos, adicionam-se folhas de língua-de-vaca, quiabos cortados como se fossem para um caruru. Come-se o badofe com angu ou acaçá (Bahia).

BAGUIRI DE NANÃ

Alimento feito com três bagres fritos no azeite-de-dendê, temperado com coentro e cebola. Cozinham-se camarões de água doce recebendo os mesmos temperos e azeite-de-dendê (Alagoas).

BIFE DE OGUM

Pedaços de carne bovina em azeite-de-dendê. A carne é bem condimentada, passando pelos temperos de sal e cebola. O bife é servido em utensílio de barro, colocando-se cebolas adicionais e dendê, completando as necessidades culinárias desse prato de simples execução,

mas de alto significado ritual para os adeptos das práticas africanistas. Tal como o Bife de Ogum, a carne pode ser assada em grelha e carvão, tostando com os temperos em honra a Ogum e também a Exu, em cujo cardápio votivo as carnes fritas e chamuscadas têm alta importância ritual (Rio).

BOBÓ DE INHAME

O inhame é cortado em pedaços, cozidos e escorridos em peneira. O azeite-de-dendê é fervido com os temperos à base de cebola, camarão seco, sal e gengibre. O tempero é preparado em massa, adicionando-se camarões inteiros. O inhame é pilado misturando-se os temperos, mexendo sempre com a colher de pau. O bobó de inhame é prato principal ao acompanhante de carnes ou de peixes. Nas Casas de Mina e de Nagô é chamado e conhecido por abobó, podendo também ser feito com feijões-brancos, sendo importante elemento da culinária dos voduns. Observamos também o bobó preparado com raízes de aipim, substituindo a massa de inhame. Ainda há o bobó de fruta-pão, sendo de uso mais restrito, mas, no entanto, os mesmos procedimentos culinários são mantidos (Maranhão — Rio).

BOI DE INHAME

Alimento ritual preparado com uma raiz de inhame cozido em azeite-de-dendê, sendo que o cozimento não é demorado. O inhame é colocado em recipiente quando recebe palitos de madeira, servindo de enfeito e representação simbólica de cunho religioso. O boi de inhame é alimento característico do Orixá Ogum (Rio — Bahia).

BOLINHOS DE DENDÊ

Utiliza-se fubá de milho vermelho. Temperando essa massa com sal e pimenta, coloca-se em forma de bolinhos no azeite-de-dendê fervendo. Retiram-se os boli-

nhos na quantidade específica da divindade. É alimento característico de Exu (Alagoas).

CANJERÊ

Alimento preparado com camarão seco, castanha e amendoim. Os ingredientes são cozidos, não havendo temperos. O canjerê é de fácil preparo, podendo ser servido como alimento subsidiário de carnes e papas (Pernambuco).

CARURU

Utilizam-se quiabos cortados em pedaços pequenos que são lavados para conter um pouco a baba. O quiabo é bem temperado com sal, camarão seco, cebola, amendoim, castanha, podendo ainda levar favas africanas. O caruru tradicional é bem mais complexo em sua feitura, e há necessidade de ervas tais como a bertalha, unha-de-gato, capeba, bredo-de-santo-antônio, oió, almeirão, acelga, nabico, mostarda, espinafre e outras folhas. É comum a utilização de peixes, carne seca, frangos e frangas que são sacrificados por matanças rituais em honra dos Ibejis ou Erês. Essas carnes são temperadas de modo comum e adicionadas na vasilha de quiabo, ervas e condimentos. É importante a fartura do bom dendê, feito da flor, e assim está pronto o prato da predileção dos santos gêmeos. O caruru é servido em gamela de madeira ou tigela de barro em forma redonda. Segundo os preceitos, as crianças comem com as mãos sem se utilizarem de talheres. Em pequenas nagés são retiradas porções especiais, indo ocupar lugar nos pejis. É de tradição colocar 3, 7 ou 12 quiabos inteiros no caruru, tornando-se uma obrigação comum mesmo nos carurus de uso profano realizados fora do ciclo de setembro (Bahia — Rio).

CHOSSUM

Alimento preparado com carne de caprino sacrificado em honra aos voduns. A carne é temperada com camarões secos moídos, azeite-de-dendê, cozinhando-se

todas as partes do caprino, menos os miúdos, que são preparados em separado (Maranhão).

COMIDA DE HANGORÔ

Carne bovina — lagarto inteiro e temperado com camarão seco, cebola e azeite. O caldo do tempero é utilizado para cozinhar o feijão-fradinho, que depois de pronto é colocado numa travessa de cerâmica, cobrindo a carne preparada. Essa comida também é endereçada ao Inkice Zingalum-bombo. Acompanha esse prato sagrado a banana-da-terra frita em azeite-de-dendê (Rio).

DOBORU

É a tão conhecida pipoca de milho preparada da mesma maneira das pipocas comuns, colocando azeite-de-dendê ou mel de abelha depois de prontas, no prato ritual do orixá. A pipoca, também chamada de flor, flor de Omolu, flor de Obaluaê, pode ser preparada ainda com o azeite-de-dendê que colore o milho aberto, através do procedimento de envolvê-lo com as mãos untadas desse produto. O doboru também pode ser guarnecido de coco em pedaços e raspas, aumentando o sabor das pipocas de azeite ou regadas com mel de abelha. Esse alimento também é chamado de boru-boru (Rio — Bahia).

DOVRÔ

Alimento preparado com feijão-fradinho cozido e sem peles. As porções são colocadas em folhas de guarumã com azeite-de-dendê e deixando cozinhar em banho-maria (Maranhão).

EBÔ DE IEMANJÁ

É um prato à base de milho branco. Fica na água para amolecer, e depois é cozido com os temperos de camarão seco, cebola, sal e azeite-de-dendê. É alimento de predileção de Iemanjá, sendo servido em utensílio de louça (Rio).

ECURU

É um alimento preparado com feijão-fradinho, seguindo os mesmos procedimentos para o acarajé. A massa temperada é cozida em porções envoltas em folhas de bananeira. É preparada com mel de abelha em quantidade, um pouco de sal e um pouco de azeite-de-dendê, tornando-se uma farofa especial que é servida como prato isolado ou acompanhando outros alimentos rituais dos deuses africanos (Bahia — Rio).

EDEUM MAIOR DE OMOLU

Alimento feito com queijo-do-reino, presunto, doboru sem sal e azeite-de-dendê. No utensílio de Omolu arrumam-se o queijo e o presunto, colocando-se em seguida os doborus e o azeite-de-dendê em quantidade (Alagoas).

EFÓ

Utilizam-se folhas cozidas de língua-de-vaca passadas pela peneira. Depois são amassadas com os condimentos, azeite-de-dendê, camarão seco, sal e outros produtos comuns. O peixe é preparado em separado sem nenhum tempero. A carne é desfiada e misturada com as folhas preparadas da língua-de-vaca e os produtos todos são levados ao fogão. O efó também pode ser preparado com folhas de mostarda em substituição à língua-de-vaca, mantendo todos os rigores do preparo desse prato, consumido com arroz branco (comum) ou de haussá (Bahia — Rio).

EGUEDÊ

Banana frita em lascas. O eguedê é preparado com azeite-de-dendê, alimento complementar de outros pratos, geralmente os condimentados. É comum o consumo de eguedê com farofa de dendê (Bahia — Rio).

EJÁ DE IEMANJÁ

Prato preparado à base de peixe temperado com cebola, sal, limão, coentro e azeite-de-dendê. O peixe é cozido com os produtos, podendo ser acrescidos outros condimentos, como favas africanas e ervas especiais. O ejá é um peixe de preparo similar aos moquecados consumidos na culinária profana (Rio).

EKÁ DE EXU

O mesmo que Padê de Exu (Pernambuco).

EOFUPÁ E EOFUNFUM

Prato preparado com inhame. Tempera-se com azeite-de-dendê, misturando-se as raízes, tornando-se uma papa. O inhame cozido ainda quente e amassado sem o azeite-de-dendê e é chamado de eofunfum (Pernambuco).

ERÃ PETERÊ

Pedaços de carne fresca no azeite-de-dendê. A carne é apenas temperada com sal e no azeite bem quente é mal frita e depois oferecida ao orixá específico. Geralmente, acompanha outro prato condimentado ou com farofa de dendê. O erã peterê, após sua feitura, é colocado em prato específico, podendo-se adicionar molhos especiais conforme o motivo do preceito ou a obrigação ritual (Bahia).

FAROFA DE DENDÊ

Popular e de consumo variado, a farofa de dendê é alimento característico e marca a presença ritual dos deuses africanos nas mesas brasileiras. A farofa de dendê é preparada com a farinha de mandioca, dendê e sal. Também pode ser preparada com cebola, camarões fritos ou em massa condimentada. É conhecida por farofa de azeite, farofa amarela e farofa de azeite-de-dendê, complementar de muitos rituais profanos e de muitos

pratos. É chamada de mi-ami-ami quando é endereçada ao Padê de Exu. Além da farinha de mandioca comum podem ser utilizadas a de guerra ou a farinha de pau. Adiciona-se um pouco de aguardente, tempera-se com um pouco de sal, mel de abelha, seguindo os preceitos votivos ligados a Exu, incluindo-se a maneira de preparar. O Padê de Exu é ato que precede qualquer cerimônia de cunho privado ou público dos terreiros africanistas (Bahia – Rio).

FEIJÃO DE AZEITE OU OMOLOCUM

Prato preparado com feijão-fradinho cozido em água e temperado com sal. O feijão é bem cozido e passado na peneira. É preparada uma massa de camarão seco, cebola, azeite-de-dendê e sal, que é misturada com o feijão que está seco, tornando-se uma comida de atraente sabor. O prato é complementado com ovos cozidos. O omolocum também pode ser feito com feijão-branco. Geralmente, o omolocum completa pratos à base de peixe ou é consumido com farofa de dendê. É um dos pratos mais populares da culinária ritual afro-brasileira (Bahia – Rio).

FEIJÃO DE OMOLU

Alimento ritual de Omolu preparado com feijão preto contendo carne de porco sacrificado em honra desse orixá. Tempera-se com camarão seco, sal e azeite-de-dendê (Rio).

FEIJOADA DE OGUM

O feijão preparado com os temperos comuns, tais como coentro, cebola, sal e outros condimentos, é servido com as carnes da tradicional feijoada que contém peles, toucinho, lingüiça, partes do porco e carne seca. O feijão com fortes condimentos é preparado geralmente ao ar livre, em grande panelão, ao fogo brando, cozinhando-se lentamente os produtos. A prática exige que

todos os participantes da feijoada consumam a comida sem utilizar talheres, colocando boas porções de farinha de mandioca, preparando, assim, pequenos bolinhos. As filhas-de-santo, em volta dos pratos armados em esteiras no chão do terreiro, aguardam a vinda dos orixás, e os atabaques tocam em honra de Ogum. Quartinhas com sangue de sacrifício e inhame cozido com azeite-de-dendê centralizam a esteira. Após a vinda dos orixás os pratos com a feijoada são levados ao salão e vão ocupar lugar no peji do santo homenageado. Toda a assistência participa comendo do mesmo feijão que foi servido, em parte, no início do ritual. As quantidades são repetidas, de acordo com a vontade de cada um. Os ogãs, músicos e demais iniciados também participam do banquete. A feijoada de Ogum é servida às 12 horas em data próxima ou no dia 13 de junho, dia de Santo Antônio. Seu preparo é de alto significado ritual, representando a união do trabalho e da fé (Bahia – Rio).

IPETÊ OU PETÊ

Alimento preparado com raiz de inhame descascada em pequenos pedaços e cozida em água e sal. O inhame bem cozido é misturado com os temperos de massa de camarão seco, cebola e azeite-de-dendê. O ipeté, ou peté, é alimento de uso restrito, especialmente situado nos preceitos públicos de Oxum, que recebe o nome do seu alimento principal, o Ipeté (Bahia – Rio).

IXÉ

Alimento ritual preparado com os miúdos e demais órgãos dos animais sacrificados nos rituais de matança. Os cozimentos e temperos das partes específicas ficarão condicionados às divindades que serão alimentadas ligando, também, essa comida ao tipo de cerimônia. O ixé é de grande importância para as práticas dos terreiros, pois o alimento retirado dos animais da matança é de fundamento para o culto, sendo parte integrante do pró-

prio axé. O ixé é guardado no santuário até sua ritual retirada, que é acompanhada com os mesmos preceitos e rigores do seu oferecimento: no período de três ou sete dias o ixé é colocado nos assentos das divindades, seguindo-se da limpeza pelo ossé dos objetos do santuário. O ixé é a união da divindade aos animais votivos que funcionam para os rituais afro-brasileiros como verdadeiros prolongamentos das atribuições mágicas dos próprios mitos. Poderá ocorrer o uso de azeite-de-dendê (Bahia — Rio).

MILHO DE IEMANJÁ

O milho branco é cozido e a água é retirada deixando o milho bem solto. Adiciona-se pequena porção de azeite-de-dendê, colorindo o milho por inteiro. O alimento é colocado em tigela de louça e está pronto para ser servido ao orixá em seu peji (Rio).

MILHO DE OXUMARÊ

A massa de milho vermelho depois de ficar em vasilha com água é preparada com azeite-de-dendê em pedaços de folha de bananeira, onde as porções são colocadas. O alimento é posto no prato do orixá, podendo receber mais porções de azeite-de-dendê, estando pronto para ocupar o seu lugar no peji do orixá (Rio).

MOQUECA DE PEIXE

Peixe preparado com os condimentos comuns à base de coentro, cebola, sal e limão, além do vinagre. O peixe é colocado para cozinhar com pimenta-malagueta, tomate e azeite-de-dendê, sendo também comum e de tradição preparar a moqueca de peixe com dois tipos de azeite: o de oliva, ou doce; e o de cheiro, ou de dendê (Bahia).

MONOFUM

Alimento ritual preparado com quiabos em pedaços e azeite-de-dendê, colocando-se após um bolo de fubá de arroz no mesmo utensílio (Maranhão).

OCASSEÔ

O ajapá, após o sacrifício em honra a Xangô, é preparado para o ocasseô com carne temperada, utilizando-se de coentro, sal, cebola ralada e azeite-de-dendê. A carne, depois de algum tempo no tempero, é passada pelo moinho, formando espécies de bolos, que, depois de enrolados, são postos em folha de bananeira e vão ao fogo em banho-maria. Depois de prontos, são colocados no casco do ajapá e servidos dentro dos preceitos penitentes ao orixá em seu peji (Rio).

PADÊ

É alimento ritual que caracteriza o início das cerimônias dos terreiros de Candomblé. O padê é endereçado a Exu, servindo de alimento votivo que condiciona a ação do mensageiro dos deuses, bem como de suas propriedades mágicas. O padê é feito de farofa de dendê em recipiente especial, farofa branca, quartinha contendo água, podendo ainda ter o complemento de acaçá e mesmo do acarajé. Esse conjunto de alimentos é denominado padê.

QUIBOLO

Alimento feito à base de quiabos cortados, azeite-de-dendê, levando sal e cebola ralada. Após o cozimento, mistura-se uma papa feita de fubá de arroz adicionando-se também as carnes das matanças devidamente cozidas em separado. Todos os alimentos ocupam um único utensílio servindo, assim, ao santuário específico (Alagoas).

QUIBOMBO

Prato preparado com quiabo e azeite-de-dendê. Amassado, torna-se uma espécie de alimento pastoso, tendo o acompanhamento de carnes ou é servido o quibombo puro (Bahia).

XINXIM DE FOLHA DE MOSTARDA

É um alimento preparado com a folha de mostarda cozida, temperada com sal e azeite-de-dendê. Depois de pronto, pode-se misturar pipoca sem sal (Rio).

XINXIM DE GALINHA

Prato preparado com carne de galinha em pedaços, levando os condimentos de cebola, sal, alho ralado em pedra ou moinho. Após o cozimento, colocam-se camarões secos, cebolas e sementes raladas, tudo com muito azeite-de-dendê. Os miúdos não entram na preparação dessa comida, podendo constituir outro prato (Bahia – Rio).

ZORÓ

É um alimento preparado com quiabos cortados em rodelas e camarões ensopados. O tempero é à base de coentro, cebola, sal, que, ralados em massa, são adicionados com o azeite-de-dendê. O cozimento não é demorado e o quiabo, ainda um pouco duro, é retirado do fogo, sendo, em seguida, temperado com os ingredientes assinalados. Depois, está pronto para ser servido nos santuários, seguindo os preceitos necessários (Rio).

Padê: O Dendê e a Comunicação

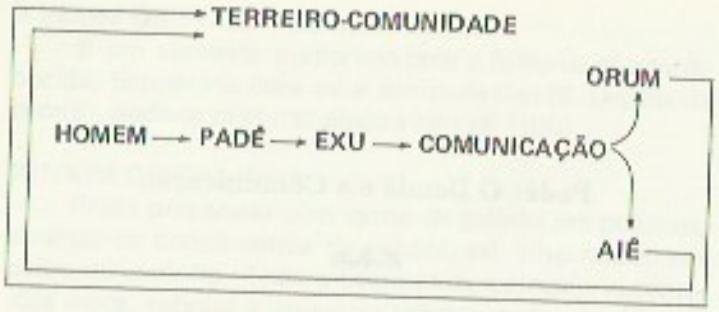
Padê é o grande encontro. A palavra lorubá significa: encontrar com, reunião, vir junto, entre outros.

A promoção desse grande encontro se dá com Exu, o grande articulador, o comunicador por excelência. Exu recebe outros títulos que vêm dos diferentes modelos etnoculturais africanos como Elegbara, Legbara, Legba, mantendo significados e funções comuns.

Quem promove e aciona o padê, o encontro, é o homem, enquanto indivíduo e enquanto representante hierarquizado de um grupo, de uma sociedade, de um terreiro, por exemplo.

Acionar o padê pelos cânticos, danças, orikis, saudações e principalmente pela comida, é garantir o ato inaugurador, um começo consagrado de comunicação com Exu e, conseqüentemente, com os outros deuses e ancestrais.

O dendê no conjunto de ingredientes e de implementos usuais na feitura do padê assume um papel importantíssimo. É verdadeiro sinal diacrítico do imaginário *Afro*, seja de um ideário africano, de uma África reinventada, seja por um caráter emblemático – cor, odor, textura e combinações com outros materiais, resultando num apelo visual fortemente afro-brasileiro.

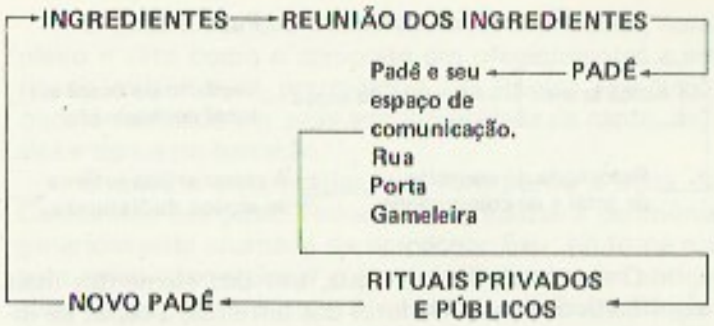


A farofa caracteriza e fundamenta o padê. O processo construtivo da farofa, o fazer a farofa, implica a reunião material e simbólica de diferentes ingredientes, como: farinha – raiz de mandioca moída e torrada; azeite de dendê – extração do azeite dos frutos do dendezeiro; água – elemento mineral básico (na maioria dos rituais religiosos); e temperos diversos: sal, pimenta verde e/ou seca; atendendo às intenções e o tipo de ação desejada com a farofa, entre outros preparados como pembas, por exemplo.

Genericamente conhecida como farofa de dendê, farofa amarela, farofa vermelha, miã-miã, farofa de Exu ou, ainda, recebendo o nome da cerimônia, padê, entre outros, a farofa identifica, ou melhor, dá identidade visual ao próprio padê.

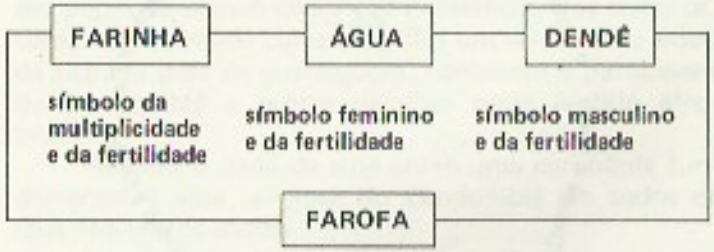
O fazer manualmente a farofa, a manipulação desses ingredientes, o momento cerimonial do fazer, inclusive publicamente no barracão, quando da cerimônia do padê de cuia – padê complexo e fundamental no Candomblé Nagô e variantes, já incluído em outras Nações.

A mão que faz a comida ritual é a mesma que entrega a comida e aciona a comunicação com Exu na rua, próximo a uma árvore especial, geralmente uma gameleira (*Ficus doliaria Martius – morácea*) dentro da roça ou próximo dessa. Aí, o pé de Roco, o Iroco, ou Loko para os Jeje, árvore sagrada, integra-se ao amplo processo do padê.



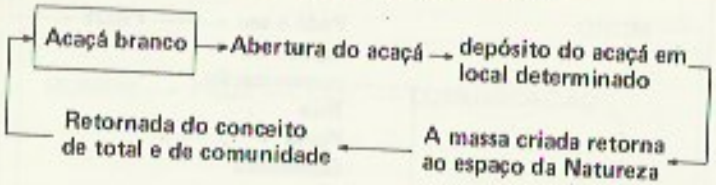
Sem dúvida, a grande realização do *ebo etutu* – o sacrifício propiciatório –, processo construtivo do padê, onde cada ingrediente, reunião de ingredientes e quantificações assumem significados próprios, determinando conversa pela comida, relações entre homem, Exu e deuses.

Processo Construtivo do Padê – 1



A conversa pela comida é iniciada. Laroiê! É também o padê uma oportunidade de interagir diretamente na natureza, nas histórias de deuses patronos, nas particularidades de cada terreiro, de cada família, no poder religioso e social. Assim, o padê funciona na intermediação simbólica dos diferentes ingredientes que, manipulados ritualmente, buscam garantir o início de uma obrigação, de uma festa, de uma iniciação, de rituais fúnebres, de qualquer processo que implique na liturgia convencional do Candomblé.

Processo Construtivo do Padê – 2



O uso exclusivo da água, um dos elementos mais significativos e propiciadores dos terreiros, é capaz de intermediar e promover o encontro entre Exu, os antepassados e os deuses.

Processo Construtivo do Padê – 3

Embora praticado convencionalmente nos Candomblés seguidores do modelo etnocultural Nação Ketu ou ainda genericamente os seguidores do Nagô, Yorubá, o padê é prática obrigatória nos demais terreiros de outras Nações, como também no Xangô do Nordeste, no Batuque do sul do País.

O padê de cuia, o mais elaborado, sofisticado, complexo e dito como o completo em oferecimentos e em rituais religiosos, é prerrogativa do âmbito Jeje-Nagô, onde é realizado em toda sua intensidade de canto, música e dança no barracão.

O padê é uma prática que incorporou a ética do Candomblé em geral. Todos devem realizar a cerimônia genericamente chamada de despachar Exu, pô-lo na rua para assim proporcionar o bom desempenho das obrigações, festas, entre outros. Ainda chama-se Exu para proteger, guardar as entradas dos terreiros, dos templos, dos muitos santuários. Exu e o sagrado são combinações inseparáveis, funcionando na intimidade de cada ato litúrgico do terreiro e principalmente na intermediação e comunicação entre os deuses, os ancestrais e os homens. Exu na sua visão e função de *Agbo*, senhor dos carregos, transportando as oferendas do padê aos seus locais consagrados na roça ou na rua, nos espaços extramuros, em outras dimensões do sagrado-público, reitera seu papel de comunicador por excelência. Nos terreiros, como na sociedade complexa, flui um sentimento ético de sagrado para os que seguem, conhecem e participam do Candomblé e outras religiões nesse âmbito afro-brasileiro.

Retomo o padê de cuia como uma cerimônia fundamental à vida religiosa do Candomblé em todos os seus momentos sociais.

A cabaça, cuia, significa em cada ato cerimonial do padê os princípios da vida, da fertilidade, da ancestralidade, quando também as duas partes da cabaça, meias-cabaças, representam o *orun* e o *aiê*, rememorizado tudo que tem no *orun* tem no *aiê* — elementos dos homens e dos deuses. Estes significados são mantidos quando na cerimônia utiliza-se uma única meia-cabaça, ou simplesmente cuia, recipiente.

O sentido simbólico e funcional da cabaça, ou melhor, da comumente chamada cuia, retoma um imaginário fluente e de fortes referências com as histórias da gê-

nese, da criação do mundo, da ocupação do mundo pelo homem através das mãos criadores dos deuses.

> "A cabaça imemorialmente representa a barriga — o útero — a sexualidade feminina e o todo emanente desta simbolização —, marcando desenho volumoso, sempre lembrando um estado de gravidez — repertório constante da vida e sua procriação, para os homens e os deuses." (Lody, 1991:1)

Modelos religiosos como Xangô, o Batuque, o Mina Jeje/Nagô adquirem feições próprias, contudo preservando esta unidade ética de tratar Exu como o primeiro. Exu, o deus inaugurador, porque transita em todos os locais e fala todas as línguas, segundo o saber tradicional dos terreiros.

Para compreender melhor as relações culturais e morais do padê na sua intensidade simbólica e na preservação do seu rigor funcional, tomo como exemplo as concepções do candomblé Nagô ou Ketu/Yorubá.

Há no sistema dinâmico do *orun* e do *aiê* protagonistas do permanente encontro, o padê, uma necessidade para a realização da comunicação, liberando início das matanças, colheitas de folhas, preparação de comidas, limpeza e zelo dos assentamentos; danças que contam os feitos, as características, as histórias de cada orixá.

Exu, o que propicia o encontro, é visualmente reconhecido nos seus alimentos principais, geralmente nas portas, porteiras, ruas, esquinas — farofas de dendê entre outras ofertas intencionalmente depositadas. Assim, cada ingrediente é acionador da conversa, do encontro que é sofisticadamente expresso em ritual de abertura no Candomblé, justamente o padê, quando todos devem participar, todos devem estar com Exu e conseqüentemente com todos os deuses do terreiro.

Embora a grande maioria dos terreiros cultue Exu e anuncie seus inúmeros desempenhos, há alguns casos onde esse grande personagem mítico é desconhecido ou ainda estrategicamente camuflado como uma divindade

não incluída no elenco dos deuses, como é o caso do terreiro Mina-Jeje, a conhecida Casa das Minas, em São Luís do Maranhão. Aí, nesse templo repositório de tradições culturais e vivenciais dos *Fon* do Benin, antigo Daomé, Voduns como Badé, Dadá-Hô-Uussu e Zomadone têm seus cultos assegurados pelo rigor e zelos das noviches, das mulheres sacerdotisas dos Voduns no Maranhão.

Contudo, não oficialmente cultuado, Exu conhecido como Legba recebe oferecimento de água, um tipo discreto, contudo funcional, de padê, ocorrente na porta da rua do templo, a Casa das Minas.

> ". . . costuma-se colocar água para ele na porta da casa, cedo, antes do início das cerimônias. É o despacho, que é feito com água do comé ou peji (. . .)." (Ferreti, 1983:123)

Os oferecimentos rituais de comida, música e dança aos Voduns seguem prescrições das dançantes que transmitem os desejos dos Voduns, sua ética e moral religiosa. Legba discretamente e secretamente visto na Casa das Minas não se inclui nas três famílias de Voduns, cujo principal é Zamadone, festejado em 24 de junho, São João, época dos grupos de *Boi* no Maranhão.

> "Nunes Pereira não nos esclarece se (nos sacrifícios, matanças) se sacrificava para Legba, a exemplo do que ocorre nas casas de rito Nagô na Bahia; e nem se há oferenda a Legba do sangue e demais partes do animal sacrificado (. . .)." (Barreto, 1977:85)

Exu atua decisivamente no *eu coletivo* do terreiro. Exu é articulador entre os genitores do mundo, os ancestrais do terreiro, os ancestrais remotos da África. Exu fala com os patronos do terreiro, com os demais deuses e principalmente dialoga com as farinhas, a água, a cachaça, o acaçá e tudo mais que pela mão do homem é oferecido, e pela boca do homem é acionado, nominan-

do com intimidade funcional os Exus particulares e guardiães e os Exus do mundo, de todos os processos de comunicação.

Para a ética do axé comunal, o padê rememoriza cada coisa do Universo, pois cada coisa tem o seu Exu, como também cada Orixá, cada indivíduo, tem um Exu particular.

O padê trata, enquanto liturgia, de chamar Exu para promover a integração e a harmonia entre o terreiro, o *orun* e o *aiê*.

Genericamente, o padê é realizado de diferentes formas e tipos, caracterizado na quantidade de ofertas que fazem os rituais de oferecimentos à rua para Exu e ainda nos seus santuários.

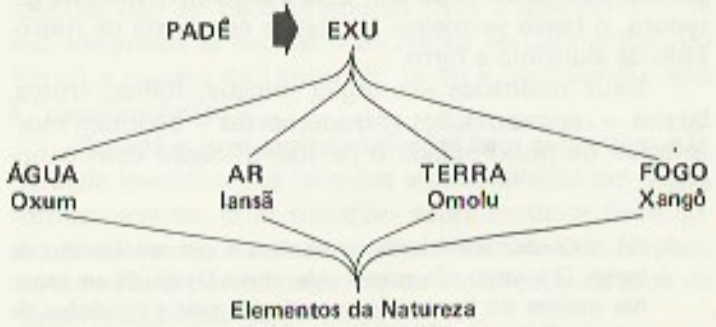
Uma quartinha d'água, um prato de farofa de azeite-de-dendê, um acaçá; um prato de farofa branca, de água, de cachaça, entre outros, fazem as principais ofertas.

Nas representações da água, da cachaça, da farinha, do acaçá, são visíveis os sinais dos elementos da natureza, das cores, dos significados dos ingredientes misturados e quantificados nas louças de barro e na definição funcional de estarem com Exu na rua, no ideal da comunicação, no mundo extramuros dos terreiros.

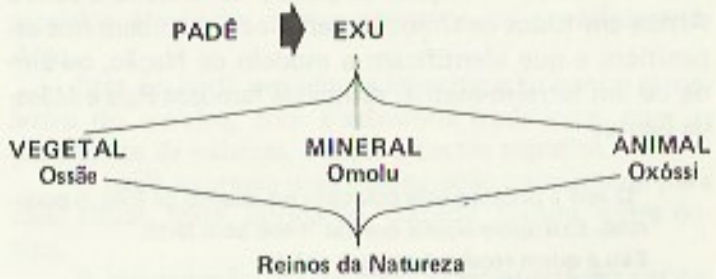
O padê circula no mundo entre e com os vegetais, minerais e animais, acionando também as tecnologias — meios de transformação — que interferem na natureza, dando ao homem condições de marcar estilos individuais e de sociedades.

Exu e o padê convivem e co-participam com os deuses fenomênicos, representantes de aspectos do mundo, patronais dos elementos; caracterizações de guerreiros, reis, sacerdotes, caçadores entre outras formas divinizadoras da natureza e de indivíduos notáveis para histórias político-sociais de povos.

Integração do Padê com os orixás fenomênicos — 1



Integração do Padê com os orixás fenomênicos — 2



Integração do Padê com os orixás fenomênicos — 3

Se Exu estabelece as relações, se Exu está em todas as coisas do *orun* e do *aiê*, Exu é também a matéria geradora, o barro vermelho, a laterita composta de hidróxido de alumínio e ferro.

Exus moldados em argila, sangue, folhas, frutos, búzios — representações antropomorfas — denotam morfologias de proximidade e de identificação com o homem.

> ". . . Olodumaré moldou o homem como um boneco de barro. O boneco não possui vida: chega Oxalá, dá um sopro nas narinas do boneco, e esse adquire vida e condições de procriar." (Lody, 1991:1)

O encontro desejado do padê é um encontro com a África em todos os símbolos genéricos e também nos específicos e que identificam o modelo de Nação, ou ainda de um terreiro-matriz, estilos de famosos Pais e Mães-de-Santo.

> "O *epô* é prontamente colocado no assento de Exu, o poderoso. Exu apóie aquele que faz o ebó bem feito.
> Exu é quem receberá o nosso ebó."
> (Tradição oral)

O dendê legitima o padê. O dendê traz uma história imemorial dos povos africanos, dando ao Brasil uma retomada da vida desses povos. Assim, possibilita representação e relação com ancestrais, Orixás, Voduns e Inkices. A palavra padê, na sua verdadeira realização em âmbito religioso, é um substitutivo de farofa, especialmente de dendê, tendo referência também para farofa de água, de mel, entre outras.

Não é possível olhar ou entender o processo dinâmico e também criativo que é o padê nas suas muitas e variadas realizações nos terreiros, nas ruas e em outros

locais, somente pela concepção Nagô. Muitas outras concepções dão ao padê diferentes usos e funcionalmente são adequadas às necessidades rituais do Candomblé, do Xangô e mesmo da Umbanda, tanto a tradicional como a "candombleizada".

O padê e suas muitas variações bem expressam a liberdade inventiva das religiões afro-brasileiras em transformar, manter, criar situações sobre modelos tidos como tradicionais, fundadores de identidades de Nações, de terreiros e por conseguinte do sofisticado sistema de poder desses mesmos terreiros.

O secreto e o público dão aos terreiros feições particulares, estilos de *ser*, de entender, de promover os rituais religiosos. Auferem também rigor, proximidade aos modelos almejados como africanos ou genericamente *Afro*.

Está no padê um elo de identificação com o *eu coletivo* do terreiro, com a sabedoria tradicional, com os repertórios de músicas, danças e textos sagrados.

O padê expressa uma inauguração permanente para cada ritual, festa, obrigação, comida, feitura, entre outros.

A inauguração, ou melhor, a reinauguração em cada padê é fixação dos motivos de convivência entre os antepassados, homens e deuses.

Taxonomia do Padê

Terreiros de Candomblé de diferentes Nações, na Bahia, Rio de Janeiro e São Paulo, terreiros de Xangô em Pernambuco, Alagoas e Sergipe, terreiros de Umbanda no Rio de Janeiro, terreiros de Batuque no Rio Grande do Sul, realizam diferentes e criativos rituais para Exu, ora como padê na sua concepção mais tradicional e fundamental, ora como o ato de despachar, levar para a rua os oferecimentos ao orixá:

Padê de cuia — farofa de dendê, farofa branca, água, cachaça e acaçá branco.
Padê completo — farofa de dendê, farofa branca, cachaça.
Variações do padê completo — farofa de dendê, água; farofa branca, água; farofa de mel, água.
Padê de dendê — farofa de dendê.
Padê de farofa branca — farofa de água.
Padê de mel — farofa de mel.
Padê de água e acaçá — água e acaçás brancos e vermelhos; água e acaçá brancos; água e acaçá vermelho.
Padê de menga — farofa de dendê e sangue de animal sacrificado para Exu e outros ingredientes, como água e cachaça.
Padê de água — água.

Unidade, harmonia e continuidade dos princípios éticos e religiosos fazem do Candomblé um sistema memorialista de relações de poder, de ideário mítico e de cultos diferenciados.

O padê é um dos momentos mais importantes do processo litúrgico dos terreiros. Atua no *olori* do indivíduo, comanda o *eu individual*, ampliando o *eu social*, buscando o encontro do eu, o *emi-padê* — é o eu ancestral, o eu emergente, a construção do eu iniciático — tudo sob o signo vitalizador e dinâmico de Exu, verdadeiro significado do *emi-padê*, do *eu padê*, o encontro, a comunicação permanente inter-homens, interdeuses entre homens/deuses.

O Som do Dendê

O dendê além de ser visto, cheirado e ingerido é lembrado, chamado, invocado pela palavra falada e pela palavra cantada. São momentos privados no interior dos templos, são momentos nos barracões, em especial para o Orixá Ogum, quando o dendezeiro e suas propriedades são reveladas na relação música vocal, música instrumental e dança; dança ritual e dramatizada.

O dendê acompanha palavras, gestos, posturas prescritas segundo o motivo do ritual, o nível de conhecimento do praticante, encaminhando assim o significado do azeite-de-dendê, *epô*, ou de outros produtos oriundos do dendezeiro para os *Santos quentes*, para manifestações de chamamento de ancestrais, de deuses fundadores ou de *ebós* especiais, muito comuns no cotidiano das comunidades religiosas.

Ao pronunciar *epô* ou dendê, quem o faz impõe uma intenção, uma disposição anímica, um desejo realizado no som, no gesto, na ação corporal, na relação com o contexto do templo e com outras pessoas oficiantes da cerimônia.

A palavra é som, é escolha e é proferida porque a palavra traz a imagem, sendo uma idéia projetada. Dendê na imagem e dendê no som.

No Candomblé, por exemplo, há permanente valoração litúrgica para a palavra, para o hálito, apoiando manifestações de sons vindos do corpo, o *paô* — bater palmas ritmicamente para realizar comunicação, de chamada, de cumprimento entre homens e deuses.

Usar *atarê*, pimenta-da-costa, para valorar a palavra, para implementar o som preparado, categorizar o hálito, qualificar a conversa com o deus, com o ancestral. Assim é também fortalecida a palavra dendê, dando ao som dendê um caráter próprio, impregnado de significado, de conteúdo mágico, funcionalmente simbólico.

Falar dendê e ao mesmo tempo impregnar um *ferro de assentamento* com o azeite-de-dendê é uma ação complexa e muito significativa. Sacralizar, ressacralizar os objetos de culto religioso, deixando as pátinas sacrificiais de dendê, sangue, sucos de folhas, entre outros, é manter a vida, o *axé* emanente de cada componente do todo sagrado. Tudo tem vida e nome próprio; instrumentos musicais, atabaques, por exemplo.

"O couro é um elemento que requer grande preparação, de ordem artesanal e litúrgica. Vem, quase sempre, do sacrifício de gado caprino, raramente de gado bovino, imolado nos santuários, em honra aos deuses africanos, orixás, voduns e inquices. Após o ritual da 'matança', que é mister masculino, como a própria música religiosa, o couro do animal é retirado e posto a secar ao ar livre, disposto em armação de madeira improvisada, ou arranjado por pregos na parede externa de algumas das construções do terreiro, geralmente o *peji* (santuário privado).

Após um período de três ou quatro dias, parte do couro é colocada na boca superior do atabaque, com encordoamento preso ao aro de ferro que está no corpo do instrumento. Com o uso de uma faca, o instrumentista-artesão irá raspar os pêlos do couro, já devidamente retesado, deixando mais liso o local da percussão, onde é comum a aplicação de porções de azeite-de-dendê. Se o atabaque for de Oxalá ou dedicado a este, não será empregado o dendê e sim um outro tipo de óleo.

O couro untado ficará mais macio e resistente, segundo os instrumentistas. Ainda assim, o atabaque não está pronto para o desempenho das suas funções religiosas, pois terá início então a cerimônia de sacralizar o instrumento.

A cerimônia de 'dar de comer aos atabaques' acontece no interior do terreiro de candomblé, sendo prática assistida apenas pelos iniciados mais graduados, incluindo-se o grupo de instrumentistas.

Sobre esteiras feitas de fibra natural trançada são deitados os intrumentos, na ordem: *rum, rumpi* e *lé*; em seguida, diante do atabaque *rum*, o maior e, portanto, o mais importante do trio, uma quartinha contendo água lustral e um prato de louça com algum dinheiro são depositados. A cerimônia continua com o ato ritual de abrir um *obi* (*Cola acuminata*), fruto africano que é colocado naquele prato. O *axogum* (cargo masculino no terreiro e responsável pelos sacrifícios de animais) inicia a matança de um galo sobre os atabaques, seguindo-se o derramamento do sangue da ave pelos três instrumentos, do maior ao menor. Completando o ritual, o *axogum* irá enfeitar as bordas dos couros com algumas penas e borrifar azeite-de-dendê sobre os instrumentos. O galo, então, é levado à cozinha para ser preparado, separando-se as vísceras, cabeças e pés — partes sagradas —, que serão cozidos separadamente da carne. Estas partes sagradas são colocadas em outro prato sobre a esteira onde se encontram os atabaques. A carne é dividida entre todos os participantes da cerimônia que compartilham o mesmo sacrifício, ligando assim os atabaques aos deuses e aos homens. É sem dúvida um ritual socializador.

Após um período de um a três dias, as oferendas são retiradas das esteiras e os atabaques são 'levantados' em cerimônia que conclui a sacralização e poderão, agora, cumprir suas funções de cunho público e privado no terreiro. Não podem ser percutidos imediatamente, pois terão de permanecer por alguns dias 'descansando', como num verdadeiro 'resguardo ritual'." (Lody, 1989:26, 27).

Assim, a fala, o som, o processo de comunicação pela percussão sobre os couros dá ao atabaque, em especial ao conjunto de três tipos — rum, rumpi e lé —, valo-

res dos ritmos nascentes, qualidade dos couros e simbólica do dendê.

Nessa área musical, o dendê é também visto na manutenção funcional e mágico-simbólica do agogô ou gã, gonguê, cabaças ou afoxés, bombos ou zabumbas como os usuais nos maracatus de baque-virado ou de Xangô — maracatus urbanos e tradicionais do Recife.

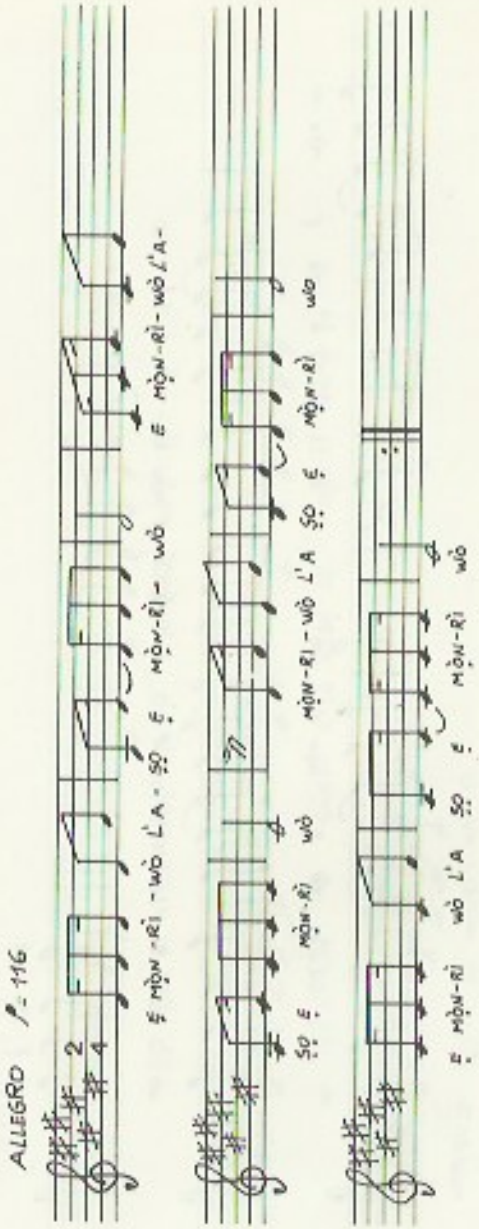
O couro empregado nos bombos dos maracatus é proveniente de matanças em honra ao Orixá Xangô. São instrumentos preparados e zelados feito os atabaques do Candomblé. O dendê serve para manter a qualidade do couro, além de preservá-lo e uni-lo ao ideário sagrado dos Orixás.

Os ilus, ainda membrafones dos Xangôs de Pernambuco, recebem tratamentos semelhantes aos bombos, aos atabaques e outros instrumentos de desempenho litúrgico nos terreiros ou em desfiles de rua — maracatu, afoxé, congadas, ticumbis, taieiras, blocos afros, entre outros.

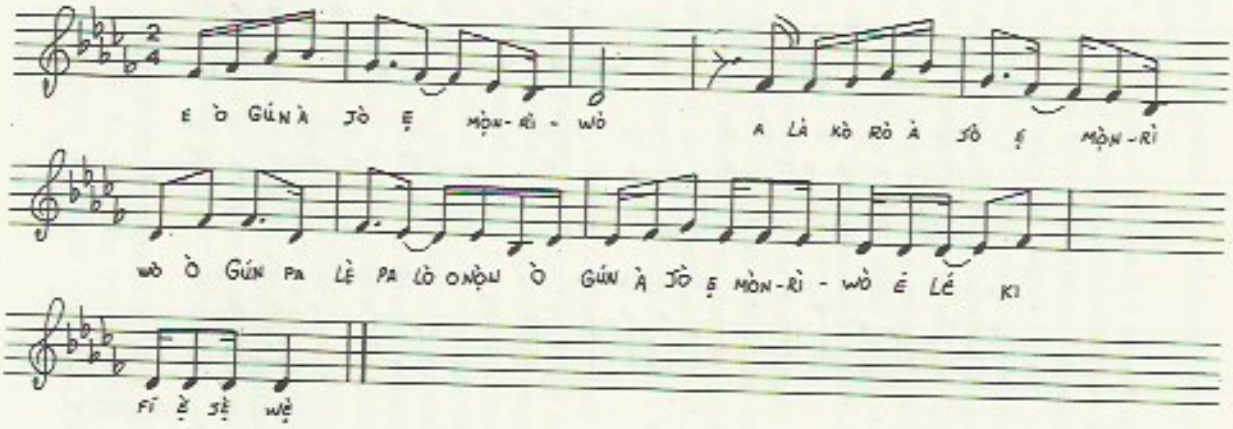
Além do som, o olhar através do olhar informado do Ifá, segundo concepções Fon-Yorubá, é fundado nos *ikins* — frutos do dendezeiro — e outros como *iyerosum*, búzios, outros frutos africanos e o próprio opelê, conhecido ainda como Opelê Ifá em uso cerimonial no Opon Ifá ao som dos irós, para consultas e aconselhamentos sobre relações com ancestrais e deuses, relações sociais, políticas, profissionais, sexuais, éticas, morais e religiosas.

A partir de entrevista com o Babalorixá Altair B. Oliveira (*T'Ogún*), foi feita a colheita de algumas cantigas rituais do Candomblé de Nação Ketu. O comportamento destas cantigas em partituras serve como ilustração a demonstrar alguns aspectos de campos mais complexos da etnomusicologia.

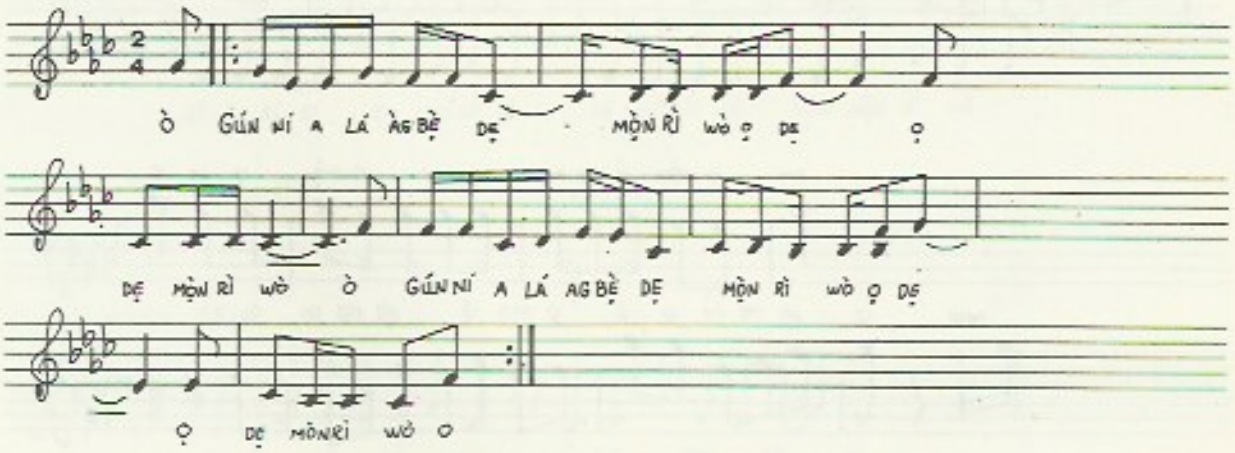
Aproveito para agradecer o trabalho do Maestro Aloísio Alencar Pinto e às preciosas informações de Altair, autor de *Cantando para os Orixás* — Ed. PALLAS.



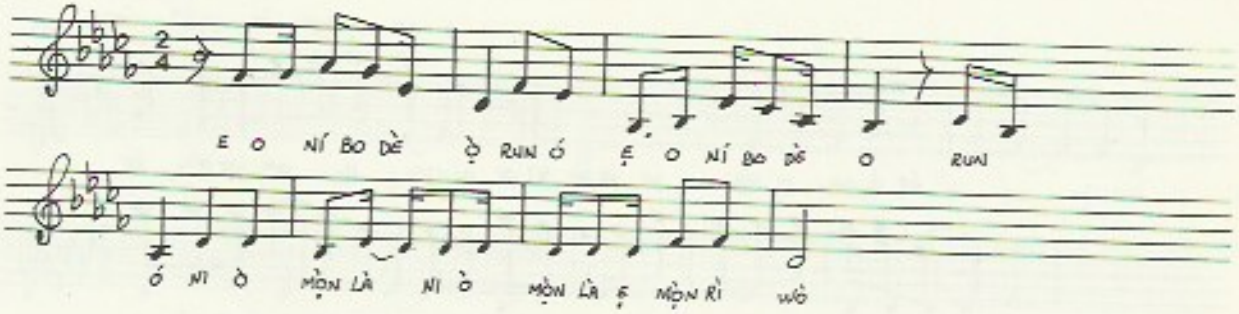
MODERATO ♩= 80



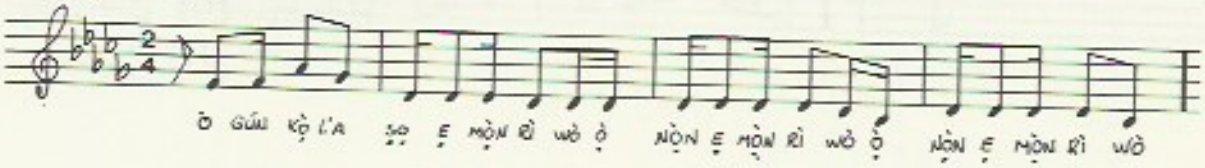
MODERATO ♩= 88



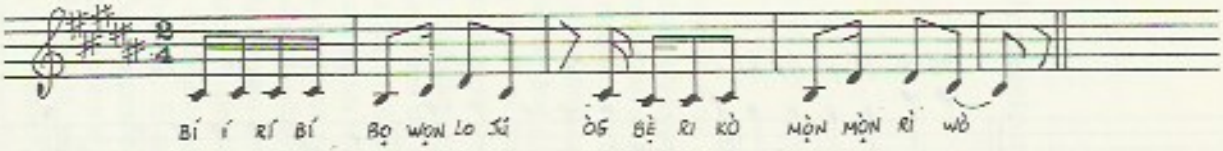
MODERATO ♩= 88



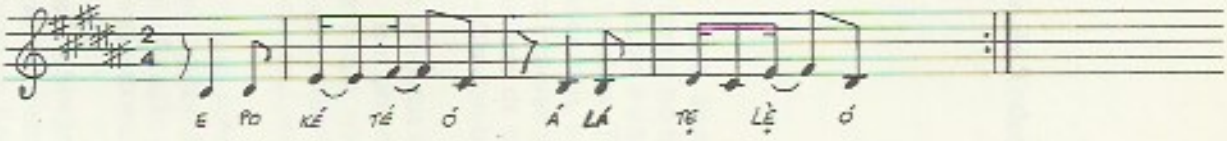
MODERATO ♩= 88

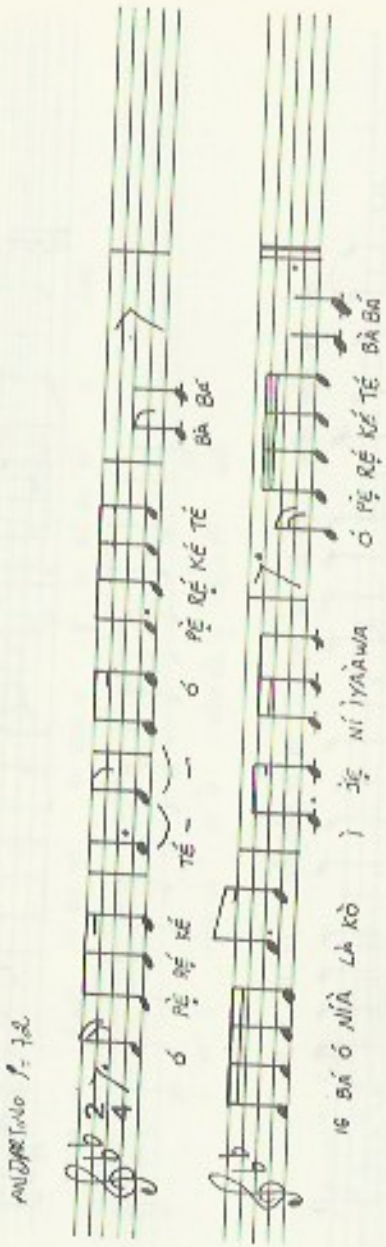


MODERATO ♩= 92



ANDANTINO ♩= 64





POSFÁCIO

Dendezeiro: Um Patrimônio de Todos

O dendezeiro, como vimos, é uma árvore que acompanha a civilização dos povos africanos no Brasil.

O dendezeiro, além dos seus múltiplos e úteis usos, é um símbolo da vida religiosa dos terreiros. Terreiros que sempre guardaram sabedorias tradicionais, expressaram coerência aos modelos de cultura integrados com a natureza, com as normas sociais peculiares de cada Nação, de cada tipo de culto religioso — Candomblé, Xangô, Mina, Batuque, entre outros.

A presença do dendezeiro e seus produtos é significativa no patrimônio afro-brasileiro, bem como é crescente o consumo industrial na cosmetologia, combustíveis para motores e demais campos que, experimentalmente, vão ampliando as propriedades dessa árvore tão conhecida em seu âmbito popular.

Trazer o dendezeiro na sua riqueza funcional e também simbólica é trazer diferentes regiões do continente africano. É trazer ainda parcela da ação colonial de milhões de pessoas que forçadamente saíram da África e africanizaram a terra brasileira.

Sem dúvida, um dos emblemas dessa história viva é o dendê, ou melhor, o azeite-de-dendê, um elemento de identificação imediata do que é africano no Brasil e do

que se africanizou nesse longo e permanente processo de construção da sociedade nacional.

O nosso livro *Tem dendê. Tem axé: etnografia do dendezeiro* é um trabalho de pesquisa eminentemente de campo, vivencial, trazendo do olhar etnográfico experiências relacionadas com o cotidiano e com a festa – festa de terreiro, festa de rua, festa de família, festa de mesa farta e comilança; festas ungidas pelo dendê.

O dendê marca a iconografia e compõe de maneira decisiva o que se chama de patrimônio nacional.

Tão importante o dendezeiro e seus produtos enquanto valores patrimoniais, como esculturas de heróis em praças públicas, entalhes dourados de igrejas barrocas que se equiparam a suculentos abarás, acarajés, aos objetos feitos com taliscas do dendezeiro – xaxará, ibiri, por exemplo.

A visão classista e etnocêntrica de ver e de entender patrimônio cultural a partir da história dos que rotulam o que é ou o que não é patrimônio está ultrapassada.

Movimentos de organismos internacionais, como a própria UNESCO, vêm categorizando e ampliando conceitos e significados de patrimônio cultural, dando humanidade e respeitando as diferenças peculiares de cada cultura.

Entender as diversidades, estéticas próprias, formas expressivas e de representações da natureza, das mitologias, das hierarquias locais, das ciências, das artes são compreensões plurais das diferenças e das maneiras de interpretar o mundo.

O dendezeiro, um bem patrimonial, é símbolo da memória remota africana e da memória próxima brasileira, convivendo e personalizando o povo, especialmente o *Povo de Santo*.

Está integrado à vida nacional o dendezeiro, um patrimônio de todos.

Glossário

– A –

AFOXÉ – Instrumento idiofônico. Também chamado de cabaça, piano-de-cuia, agué, entre outros. É formado por uma cabaça e uma rede de algodão, contendo sementes, contas, búzios que fazem a percussão do instrumento.
O afoxé compõe o conjunto musical do Candomblé e nomina um cortejo do período carnavalesco que também é chamado de candomblé de rua.

AGOGÔ – Instrumento idiofone feito em duas campânulas quase sempre em ferro. Compõe o conjunto instrumental do Candomblé, juntamente com os atabaques, cabaça ou afoxé, adjá e outros.

ÁGUA DO COMÉ – Água lustral que se encontra no santuário. Casa das Minas, Mina-Jeje, São Luis do Maranhão.

AGUCHÓ – Palha residual do fruto do dendezeiro que serve para acender fogo.

AIÊ – Concepção de terra, local, localidade.

AJEUM – Alimento, alimentação, ritual de alimentação nos terreiros de Candomblé.

ALABÊ – O chefe dos tocadores de atabaques, o tocador do rum, de autoridade limitada às ocasiões em que os atabaques estão efetivamente em uso, tocando.
É um tipo de Ogã dos Candomblés seguidores das Nações Ketu, amplo modelo Yorubá.

ALAFIM — Título do dirigente de Oyó. Xangô foi Alafim de Oyó, Nigéria, civilização Yorubá.

ALUÁ — Bebida artesanal. O aluá é feito de frutas diversas e integra o cardápio de terreiros de Candomblé, Xangô, Mina, entre outros.

ANGOLA-CONGO — Designação de uma Nação de Candomblé. Assim, a partir de semelhanças principalmente lingüísticas, os modelos chamados nações foram organizados.
A Nação Angola-Congo reúne um ideário Bantu; a Nação Ketu-Nagô, reúne um ideário Yorubá.

ASSENTAMENTO — Morada, local de culto e veneração dos deuses africanos. São diferentes montagens, verdadeiras instalações que evidenciam em matérias, cores e elaborações estéticas os Orixás, Voduns, Inkices, Caboclos e ancestrais.

ASSOBÁ — Sacerdote que confecciona os implementos, ferramentas rituais de Omolu, Nanã e Oxumaré. É um sacerdote-artesão.

ASTRACÃ — Tipo de tecido que imita a pele de cordeiro.

ATARÊ — Pimenta-da-Costa (*Capsicun frutescens*. L.A.) No seu âmbito ritual religioso, especialmente para o Candomblé e o Xangô, o uso da pimenta-da-costa parte de um desejo fundamental de ativar elementos diversos de um valor não menos geral que é o do axé — qualidade vivificante da natureza.
A função da pimenta-da-costa na culinária dos terreiros qualifica categorias de deuses e dá aos alimentos sentido peculiar que vai além do desejo puro e simples de comer.

AVAMUNHA — *Toque* ou polirritmo que geralmente inicia as cerimônias públicas nos Candomblés.

AXÉ — Energia. Propriedade dinâmica para tudo que implementa a vida religiosa, especialmente do Candomblé.
A palavra é amplamente empregada extra-muros dos terreiros, significando um cumprimento, um voto, uma saudação, uma alusão aos motivos afro-brasileiros.

AXEXÊ — Ritual fúnebre. Cerimônias de duração variável, conforme a hierarquia do iniciado cujo falecimento é motivo desse processo de passagem ocorrente no Candomblé, com o nome Axexê para os Yorubás.

AXIS-MUNDI — Referencia os símbolos axiais que representam o eixo do mundo, tendo relações análogas com o próprio mundo.

AXOGUN — Cargo hierárquico masculino no Candomblé. É o sacrificador de animais, compondo o elenco de mando com outros Ogãs e dirigentes do terreiro.

AZÉ — Filá, capacete feito de palha-da-costa, apresentando búzios, miçangas nas cores branca, preta e vermelha, compondo o traje cerimonial do Orixá Omolu.

— B —

BALUÊ — Construção provisória, peji temporário para os implementos de Oxalá por ocasião das cerimônias chamadas de Águas de Oxalá.

BAMBÁ — Resíduo do azeite-de-dendê com o qual se prepara uma farofa, farofa de bambá.

BARRACÃO — Geralmente a maior construção do terreiro de Candomblé. É o salão onde acontecem as festas públicas.

BEJERECUM — Fruto usado como tempero na culinária afro-brasileira nos terreiros.

BOMBO — Instrumento, membrafone. Também genericamente chamado de caixa e ainda zabumba.

BRAVUM — *Toque* ou polirritmo característico da Nação Jeje e avoca o Vodum Bessen, Dã, a Serpente Sagrada.

— C —

CABAÇA — (*Lagenaria Vulgaris*) O fruto do cabaçeiro, cabaça, tem muitos usos no mundo afro-brasileiro. Funciona como recipiente, como peça na formação de montagens sagradas, compõe o berimbau de barriga.

CABOCLO — "O Caboclo, arquétipo da valentia e coragem, sobrevive na memória popular fixando os valores da nacionalidade e da defesa do patrimônio nativo. A concepção que predomina sobre o Caboclo é o do gentio adaptado às realidades do branco, desempenhando atitudes coerentes com os dogmas da Igreja Católica.
Isso não quer dizer que não existam os *Caboclos rebeldes*, que fogem às normas comuns. No entanto, é desenvolvida a imagem do Caboclo como o impetuoso, bravo e guerreiro."
Os Caboclos são geralmente tidos como *Capangueiros* e *de Pena*, formando a mitologia do Candomblé de Caboclo.

CAFUNÉ – Tipo de pisador para o preparo do azeite-de-dendê.

CANDOMBLÉ – Local de cerimônias religiosas afro-brasileiras seguidoras de modelos etnoculturais denominados Nações – Ketu, Jeje, Angola, Congo, Ijexá, Caboclo, entre outras.
Designa também um tipo ou um padrão de comportamento religioso voltado aos Orixás, Voduns, Inkices, Bacurus, Caboclos.
Religião popular brasileira que é seguida por milhares de adeptos.

CARREGO – Conjunto de objetos, de coisas; preparados que devem ser despachados, ou presenteados, ou ainda colocados em determinados locais conforme prescrições dos rituais religiosos.
Carrego também designa obrigação herdada, ou cumprimento de práticas nos terreiros.

CASA DAS MINAS – Importante terreiro sediado em São Luiz do Maranhão, sendo mantenedor de costumes religiosos do Benin, culto aos Voduns e outras divindades.
O terreiro é conhecido por Querenbentam de Zomadonu.

CATETÊ – Espuma ocorrente quando do fabrico artesanal do azeite-de-dendê.

CAURIS – São os búzios, visíveis no imaginário afro-brasileiro para diferentes uso e representações.

CONGADA – Auto e cortejo que trata da coroação dos reis do Congo, comportando embaixadas, músicas, danças e indumentárias especiais.
Regionalmente, a Congada recebe caracterizações próprias e outros nomes como Banda de Congo, Reis de Congos, Ticumbi, Cucumbi, Congadeiros, em áreas que vão do Norte até o Sul do País.
A Congada é instituição vinculada às irmandades de homens pretos e pardos nas Igrejas de Nossa Senhora do Rosário, São Benedito, Santa Ifigênia, São Elesbão e outros.

– D –

DÃ – Serpente Sagrada para os Fon do Benin. É um Vodum primordial nas relações homem, natureza, Voduns e ancestrais.

DADA-HÔ-LUSSU – O Vodum também chamado Dadarrô está no Mina-Jeje maranhense na Casa das Minas, sendo um membro da família de Davice. É um Vodum velho a quem

se atribui a criação dos toques dos atabaques. Representa o governo, é o professor dos homens de dinheiro. Foi casado com Naiadona com quem teve filhos.

DAR DE COMER AOS ATABAQUES – Cerimônia de alimentação do trio de atabaques formado por Rum, Rumpi e Lé. É prática de ressacralização por meio de frutos como o obi, azeite-de-dendê, sacrifício de animais, entre outros.

DONÉ – Cargo de mando na hierarquia feminina na Nação Jeje.

– E –

EBO-ETUTU – Ebó é um sacrifício. Para a ética religiosa Yorubá existem diferentes ebós que representam e cumprem finalidades específicas.
Ebó-alafiá – sacrifício para a paz; ebó-opé – sacrifício de agradecimento; e ebó-etutu – sacrifício propiciatório, entre outros.

EGUN – Osso, esqueleto – concepção do ancestral para os Yorubá, geralmente visto em montagens de roupas e acessórios de impacto visual e plástica simbólica relacionada aos padrões de ética, moral e religião dos Orixás.

EKÉDI – Cargo hierárquico feminino, espécie de auxiliar direta dos Orixás, Voduns, Inkices; a encarregada de cuidar dos participantes das danças e cantos rituais que venham a ser possuídos pelas deidades.
É importante personagem no elenco de mando de um terreiro.

EMI-PADÊ – Pode ser entendido como o meu encontro ou com um sentido de auto-encontro, um auto-encontrar.

EPÔ – Azeite-de-dendê.

ERÊS – Espécie de divindade auxiliar do Orixá, aparecendo como em estado infantil, transgredindo as regras formais e solenes dos deuses patronos. Geralmente confundidos com os Ibeji e respectivo sincretismo afro-católico.

EXU ELEPÔ – Exu dono do dendê.

EXU – O Comunicador por excelência. Orixá dos caminhos e aquele que fala todas as línguas. É elemento da dinâmica do axé dos orixás. Está no início de tudo no plano dos deuses e dos homens. Começa e abre todos os rituais do Candomblé. No processo colonial da Igreja foi interpretado como o

Diabo, isto por encarnar a rebeldia da opressão do Estado português. Exu assume a marca do libertador e da dignidade africana.

— F —

FÁ — Vodum dos preceitos adivinhatórios, dos vaticínios, senhor dos dezesseis olhos que se projetam ao futuro.
Invocado no opelê, nos búzios e outras práticas rituais afro-brasileiras.

FERRO DE ASSENTAMENTO — Objeto que simbolicamente contém referências formais do Orixá, Vodum, Inkice, sendo geralmente em ferro batido. Serve como componente do assentamento — local de veneração e culto religioso.

FILÁ — Ver azé.

FON — Grupo cultural que fala Ewe. Ocupa o território da República Popular do Benin, ex-Daomé, África Ocidental. Os Yorubá ocupam o Benim e a Nigéria.
A mitologia Fon é nascente da união de Mawu e Lissa, origem dos Voduns, deuses que ocupam todos os domínios do mundo como os Orixás.

— G —

GÃ — Ver agogô.

GONGUÊ — Instrumento idiofone feito de uma única campânula de ferro e de ocorrência nos maracatus. O gonguê poderá ser pintado nas cores de cada grupo de maracatu — vermelho e branco no maracatu Elefante. Esse maracatu é dedicado ao Orixá Xangô e é sediado na cidade do Recife, Pernambuco.

— I —

IABÁ — Mulher iniciada e que cuida da cozinha do terreiro. Designação abrangente para os Orixás das águas ou ainda para Orixás *femininos*.

IAÔ — Designação genérica no Candomblé dada aos noviços de ambos os sexos; iniciada, feita, pessoa que passou pelos rituais de feitura. É assim chamada na hierarquia do terreiro até que se cumpra a obrigação de sete anos.

IBÁ — Meia cabeça, tipo de cuia. Designação para assentamento de Orixás. Coletivo de objetos sagrados ordenados e simbolicamente dispostos em diferentes materiais, texturas, cores, quantidades que são sacralizadas.

IBEJI — Ocupam a mitologia Yorubá como deuses gêmeos e protetores de famílias, geralmente crianças. Os Ibeji são lembranças das crianças que nasceram gêmeas e que, após a morte, continuam a ser alimentadas, vestidas e adornadas em culto doméstico. Evidentemente, o signo da fertilidade está presente no culto dos Ibeji, que também são procurados por mulheres estéreis, que buscam a fecundidade.

IBI — *Toque*, polirritmo peculiar de Oxalufã nos terreiros de Candomblé da Nação Nagô, Ketu e seguidores de um amplo modelo Yorubá.

IBIRI — Ferramenta ritual do Orixá Nanã. Peça confeccionada com taliscas de dendezeiro, palha-da-costa, entre outros.

IFÁ — Ver Fá. Relacionado ao mundo religioso dos Yorubá.

IKIN — Fruto do dendezeiro. É usual em processos de vaticínio para os Fon-Yorubá.

ILU — Instrumento membrafone. Pode ser de tripé e corpo cilíndrico formando o conjunto musical do Xangô no Nordeste.
O ilu pode também ser de caixa de ressonância reciclado de uma barrica de madeira de encouramento duplo e percutido com as mãos diretamente sobre os couros.

INÃ — Fogo.

INFUNDI — Tipo de pirão, funji.

INKICE — Divindade, categoria de ser divino; termo empregado nos Candomblés das Nações Angola e Angola-Congo.

IXÃ — Tipo de vara, bastão de mando usado nos rituais Egungum pelo Ojé, sacerdote especialmente preparado para cultuar os ancestais.

IXÉ — Mastro sagrado, coluna, poste que liga o ceu e os deuses aos homens e ao local consagrado aos cultos religiosos (terreiros). É um elo mágico, um símbolo fálico, uma relação de continuidade e de fertilidade. Tudo gira em torno do Ixé, o verdadeiro centro de atração onde todas as danças cerimoniais são realizadas em sentido de roda. Ali é o centro do espaço, o verdadeiro umbigo de um corpo, pois é através do Ixé que descem os Orixás, onde os contatos com o axé comunal podem ser mantidos. É a memória original dos rituais agrícolas, da

fecundidade, rituais de caça, rituais ligados aos fenômenos meteorológicos, entre outros.

IYEROSUM — Preparado em pó que é usado pelo Oluô sobre o Opon Ifá durante os processos de vaticínio com o Opelê e demais objetos sacralizados.

— J —

JUREMA — Vegetal comum e básico aos rituais de Jurema, de Catimbó e outros anexados ao Xangô realizado no Nordeste.
Enquanto o vegetal é conhecido também como angico (*Pithecolobium Tortum Mart*). É arbusto sagrado que integra a fitolatria dos mestres e juremeiros nos muitos terreiros, sendo também o nome Jurema referente a um tipo de caboclo cultuada principalmente nos rituais de Umbanda.
É também a Jurema uma bebida cerimonial nos Candomblés de Caboclo. Inclui-se na gastronomia dos Caboclos.

— K —

KETU — Reino africano localizado entre o Benin e a Nigéria. O rei de Ketu ostenta o título de *Alaketu*. Tradicionalmente, o patrono dos terreiros de Candomblé da Nação Ketu no Brasil é o Orixá Oxóssi, o caçador, o provedor, fundador de casas matrizes como Engenho Velho ou Casa Branca, o *Iyá Nassô Oiá Acalá Magbo Olodumaré*, na cidade do Salvador, Bahia.

— L —

LAGUIDIBÁ — Rodelas de nozes de palmeiras ou chifre de búfalo. Material usado para enfiar colares, pulseiras, tornozeleiras, proteção para o corpo. Material e símbolo prerrogativos do Orixá Omolu. Ocorrem outros tipos de laguidibá no amplo processo dinâmico africano e afro-brasileiro.

LÉ — Atabaque. É o menor do trio completado por rum e rumpi. Instrumento membrafone feito por diferentes tecnologias e tipos de caixa de ressonância. Integra a música religiosa do Candomblé e outras modalidades afro-brasileiras.

LEGBA — Ver Exu. Legba para os Fon é um importante Vodum. No Brasil, o Vodum está na mitologia Jeje, Nação Jeje, nos Candomblés da Bahia e em outras localidades do País.

LELECUM — Fruto usado como tempero na culinária afro-brasileira nos terreiros.

LEVANTAR OS ATABAQUES — Momento em que o trio de atabaques — rum, rumpi e lé — são levantados das esteiras após o ritual de alimentação, dar de comer aos atabaques.

— M —

MARACATU DE BAQUE VIRADO — Designação para maracatu africano e tradicional da cidade do Recife, Pernambuco. Apresenta cortejo real, calungas em madeira que representam os Orixás Xangô, Oxum e Iansã, e tem forte ligação com o Xangô pernambucano.

MARACATU DE XANGÔ — Ver maracatu de baque virado.

MIÃ-MIÃ — Farofa de dendê.

MINA JEJE — Segundo Ferretti, "nome do grupo ético fundador da Casa das Minas do Maranhão, procedente do sul do ex-Daomé, atual Benin". Casa das Minas, terreiro tradicional de São Luís e que tem como patrono o Vodum Zomadonu, conhecido ainda como Babanatô para as "mineiras" Jeje maranhense.

MINA-NAGÔ — Designação para outro modelo religioso importante do Maranhão. Refere-se também ao terreiro Mina-Nagô ou Casa de Nagô, em São Luís. O Mina-Nagô cultua os Orixás e refere-se ao modelo Yorubá, contudo à moda afro-maranhense.

— N —

NAGÉ — Tipo de tigela em barro, sendo decorada por diferentes motivos. É usual nas casas servindo nas cozinhas e nos terreiros de Candomblé, ora compondo assentamentos, ora de uso utilitário para alimentos. O nome Nagé vem de uma localidade ceramista no Recôncavo da Bahia.

NAGÔ — Procede de Anagô, nome dado pelos Fon aos que falavam Yorubá. No Brasil é uma designação geral para os Yorubá, como também para os adeptos e pertencentes ao mo-

delo *Nação Ketu* para os Candomblés.
Nagô no Brasil designa Yorubá de diferentes cidades.

NANÃ – A mais velha Iabá das águas. Dona das chuvas, da lama e da morte. No processo sincrético afro-católico é relacionada com Sant'Ana.

NOVICHE – Segundo Ferretti significa minha irmã, termo de tratamento usado entre Filhas-de-Santo. Noviche inclui-se no âmbito sócio-religioso do Mina-Jeje do Maranhão.

– O –

OBÁ-DE-IFÉ – Título honorífico também conhecido como Oni Obá Ifé, Rei de Ifé que, para o mundo Yorubá, é o centro da religião e da civilização dos Orixás.

OBÁOUMIM – Nome do terreiro *Obá Ogunté Seita Africana Obáoumim*, conhecido popularmente como o *Sítio* ou *Terreiro do Pai Adão*. É Xangô dos mais tradicionais de Pernambuco, seguindo a Nação Nagô na cidade do Recife.

OBI – (*Cola Acuminata*) Fruto integrado à vida religiosa dos terreiros. É conhecido como obi banjá (nacional) e obi abatá (africano).

OBORÓ – Designação geral para os Orixás de características masculinas.

ODUS – É orientação nos preceitos de Jogar Búzios e Opelê Ifá a partir de um elenco básico de 16 arquétipos (Olodu). No processo mais elaborado do Opelê Ifá há possibilidades de 4.096 Odus que são interpretados pelos Oluôs com características e histórias peculiares compondo aspectos da vida de um indivíduo, de um grupo, de um terreiro entre muitos outros.

OGÃ – Designação dada aos homens pertencentes ao grupo de cultos, encarregados de certas funções religiosas especiais, freqüentemente honoríficas. Cargo de mando, compondo elenco de responsabilidade de um terreiro de Candomblé.

OGÓ – Ferramenta ritual de Exu, sendo originalmente um bastão em madeira faloforme. Constatam-se diferentes materiais na construção do Ogó, como couros, búzios, cabacinhas, entre outros. O tridente em ferro é um objeto que substitui funcionalmente o tradicional ogó de Exu ou o opá-ogó do Orixá da comunicação.

OGUN – Orixá caçador e guerreiro. É o Orixá patrono dos artesãos, especialmente dos ferreiros. O facão é o seu principal símbolo. Orixá das ruas, estradas, juntamente com Exu domina os caminhos e também processos de comunicação pelos seus valores de desbravador e de patrono das batalhas.

OGUN-XOROQUÊ – Ogum associado ao Orixá Exu que, na linguagem do Povo de Santo do Candomblé, é um Orixá que é Ogum e Exu, sendo originalmente cultuado nos terreiros da Nação Jeje.

OJÉ – Sacerdote do culto Egungum.

OLORI – Cabeça. (Dono da cabeça.)

OLUÔ – Sacerdote de Ifá.

OMOLU – Orixá das transformações do homem e da natureza, por isso identificado com as doenças e curas.

OPELÊ – Também chamado de Opelê Ifá, sendo o principal objeto do Oluô. É uma corrente contendo frutos, contas, búzios e demais complementos.

OPON IFÁ – Também chamado de bandeja do Ifá. É uma tábua de madeira ovalada, circular ou retangular cujas bordas recebem entalhes simbólicos referentes a Ifá, Exu e outros Orixás. Sobre o Opon Ifá são realizados os vaticínios.

ORI – Cabeça.

ORIKI – Reza. Texto sagrado que relata características e feitos dos Orixás.

ORIXÁ – Categoria de divindades dos Yorubá, genericamente também dos Nagôs. São ligados à vida e à natureza. Ocupam diferentes patronatos, recebendo cultos específicos, coerentes com suas funções de mando e poder.

ORIXÁ FUN-FUN – Orixá do pano branco, Oxalá, por exemplo.

ORUM – Concepção abrangente de céu. Contudo, não corresponde ao mesmo princípio dos católicos.

OTÁ – Pedra. Pedra especialmente escolhida para formar assentamento, local de culto religioso. Pedra sacralizada por diferentes rituais com sangue, dendê, suco de folhas, entre demais preparados.

OUJÁS – Tiras de tecidos de diferentes texturas e cores que complementam indumentárias. *Veste* atabaques, árvores sagradas, adorna o barracão, compõe assentamentos, entre outros.

OXAGUIÃ – Oxalá jovem e guerreiro. Ver Oxalá.

OXALÁ – Orixá'nla, grande orixá.
Orixá da criação, das águas e da fertilidade do homem. Nome nacional para Obatalá. Ainda no Brasil, o Orixá relaciona-se profundamente com N. S. do Bonfim, para os afro-baianos.
O Orixá inclui-se na categoria Fun-Fun.

OXALUFÃ – Ver Oxalá.
Caracterização de Oxalá velho, que usa o pachorô e indumentária branca.

OXUMARÉ – Orixá do Arco-Íris, representado por uma serpente que une o céu à terra. Oxumaré promove a fertilidade e o movimento do mundo, sendo o Orixá da mobilidade, da água dos rios. Para os Fon é conhecido como Dã, Bessém, entre outros.

OYÓ – Como Ifé, Oyó é uma das mais importantes cidades da civilização Yorubá. Oyó encontra-se na Nigéria, sendo a cidade do Orixá Xangô e teve sua fundação entre 1558 a 1400 a.C.

– P –

PACHORÔ – Tipo de cajado em metal prateado contendo diferentes símbolos referentes à trajetória de Oxalufã, segundo a civilização Yorubá.

PADÊ DE CUIA – Padê completo realizado nos terreiros de Candomblé Ketu. No processo ritual utiliza-se uma cuia, daí o nome.

PAÔ – Forma de comunicação e cumprimento ritual do Candomblé por intermédio de um ritmo estabelecido que é feito no bater de palmas.

PEJI – Santuário, local de culto privado no Candomblé. Local sagrado e de fundamentação religiosa com a história do terreiro e seus deuses patronos.

PEMBA – Preparado com diferentes ingredientes, funcionando para diferentes situações no terreiro e fora dele. A pemba é também um tipo de calcário usado para aqueles preparados e para riscar símbolos rituais.

PROVA DO ZÔ – Prova de coragem, confirmando o *estado de santo* do Vodum.

– Q –

QUARTINHA – Utilitário de barro que serve para líquidos, geralmente água. Tem ocorrência nas casas e nos terreiros.
A quartinha recebe em torno de 1/8 de litro, podendo ser brunida e decorada com tauá e tabatinga, como acontece com as peças de Maragogipinho do Recôncavo da Bahia.

– R –

RUM – Atabaque. É o maior do trio completado por rumpi e lé. Instrumento membrafone feito por diferentes tecnologias e tipos de caixas de ressonância. Integra a música religiosa do Candomblé e outras modalidades afro-brasileiras.

RUMPI – Atabaque. É o tamanho médio do trio completado por rum e lé. Instrumento membrafone feito por diferentes tecnologias e tipos de caixa de ressonância. Integra a música religiosa do Candomblé e outras modalidades afro-brasileiras.

RUNTÓ – O chefe dos tocadores de atabaques. É um cargo masculino do modelo dos Candomblés Jeje e Mina.
É também o tocador dos runs – designação geral dos tambores no Mina-Jeje.

– S –

SANTO QUENTE – Entre outras características, é aquele que integra o azeite-de-dendê em sua liturgia no Candomblé.

SAPATÁ – Como os Fon chamam o Vodum que é semelhante ao Orixá Omolu dos Yorubá.

SEGUI – Tipo de conta cilíndrica de vidro, na cor azul celeste. É uma conta que compõe fios de Oxalá, Xangô e outros Orixás.

– T –

TAIEIRA – É manifestação essencialmente feminina relacionada ao ciclo devocional das Irmandades de N. S. do Rosário e São Benedito, mantendo vínculos históricos e éticos com o Xangô, no caso o sergipano. Danças, cortejos e reminiscências de auto da coroação dos reis do Congo.

TALISCAS – Peça fina de madeira. Xaxará e Ibiri são ferramentas rituais do Candomblé feitas com taliscas de dendezeiro.

TANGÔ – Referente a cor do dendê, cor de açafrão carregada, cor de dendê.

TICUMBI – Ver Congada.

– V –

VODUM – Divindade dos Fon, genericamente, Jeje no Brasil. Semelhante ao Orixá Yorubá. Ocupam diferentes patronatos e têm cultos distintos na Bahia, no Maranhão e em outras localidades do País. O Vodum ocupa um lugar de destaque para cada coisa do mundo, para cada elemento. Gu, para o ferro e a guerra; Aguê, para as folhas litúrgicas e medicinais, entre outras. Vodum é também uma categoria de divindade que se apresenta como serpente, serpente sagrada. Essas zoomorfizações reafirmam os princípios originais dos Fon. Assim são chamados de Dã, Dagbé, Boa ou cobra.

– X –

XANGÔ – Deus guerreiro, herói dos Yorubá, quarto Alafin de Oyó. Senhor do fogo, das trovoadas, da justiça dos homens. Entre os Xangôs presentes nos Candomblés baianos encontramos Ogodô, Jacutá, Aganju, Airá, Baru, Dadá. Xangô é reconhecido pelo seu *oxé* – machado duplo – e pelas cores votivas vermelha e branca. No Brasil, é Orixá dos mais populares, nominando o modelo religioso afro-brasileiro em Pernambuco, Alagoas e Sergipe.

XAXARÁ – Ferramenta ritual do Orixá Omolu, feito de taliscas de dendezeiro, búzios, renda, couro e outros materiais.

XICARINGOME – O chefe dos tocadores de atabaques, ingomes. Cargo masculino comum dos terreiros de Candomblé Angola e alguns Angola-Congo.

XOXÓ – Líquido retirado do coco do dendezeiro, de aparência esbranquiçada e de uso no Candomblé.

– Y –

YABASSÊ – Cozinheira encarregada da comida dos deuses. Grau hierárquico prerrogativo da mulher no terreiro de Candomblé.

YORUBÁ – Ocupam o sudoeste da Nigéria, o sudeste e centro do Benin, o Togo, países que ocupam o Golfo de Benin, África Ocidental.

Para o entendimento da civilização Yorubá, é preciso penetrar na organização social, que é estabelecida em cidades-estado, onde reis divinizados, heróis e mitos fundadores agem na ordem temporal, determinando hierarquias do poder político e religioso. A origem é *Ifé*, como se fosse o centro do mundo habitado.

Os Yorubá se consideram filhos de Oduduá.

– Z –

ZABUMBA – Ver bombo.

ZAMADONE – Ver Zomadonu.

ZOMADONU – É o Vodum principal da Casa das Minas em São Luís do Maranhão. Pertence a família de Davice, sendo filho de Acoicinacaba e representa a memória do Mina-Jeje.

Bibliografia

BASCON, William. *Ifá Divination.* London, Indiana University Press, 1969.

BEIR, Ulli. *Yorubá Myths.* Cambridge University Press, 1980.

CARNEIRO, Édison. *Ladinos e Crioulos.* Rio de Janeiro, Ed. Civilização Brasileira, 1964.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil.* Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

LODY, Raul. *O Dendê e a Comida de Santo.* In: Folclore 43, Centro de Estudos Folclóricos, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, Recife, 1977.

——. *Espaço, Orixá, Sociedade* — um ensaio de antropologia visual. Rio de Janeiro, Ed. Autor, 1984.

——. *Santo Também Come.* Recife, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, Recife, 1979.

——. *Samba de Caboclo.* Rio de Janeiro, CDFB, 1977.

——. *Artesanato Religioso Afro-Brasileiro.* Rio de Janeiro, IBAM, 1980.

MAIA, Silva Antonio da. *Dicionário Complementar Português-Kimbundu-Kikongo.* Angola, Tipografia das Missões Cucujães, 1961.

PEIXOTO, Afrânio. *Breviário da Bahia.* Rio de Janeiro, MEC, Conselho Federal de Cultura, 1980.

SANTOS, Juana Elbein dos. *Os Nagôs e a Morte.* Petrópolis, Vozes, 1976.

SANTOS, Eugenia Anna dos. *Nota sobre Comestíveis Africanos. In: O Negro no Brasil.* Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1940.