

Artigo convidado

## “A Cozinha é a Base da Religião”: a Culinária Ritual no Batuque do Rio Grande do Sul

### Food is the Basis of Religion: Ritual Food in Rio Grande do Sul's Batuque

**Norton Figueiredo Correa**

*Professor da Universidade Federal do Maranhão,  
Centro de Ciências Humanas.*

*E-mail para correspondência: nortonfc38@gmail.com*

#### RESUMO

Palavras chaves:  
comida ritual  
religião  
batuque

O artigo aborda a comida ritual do batuque, uma religião afro-brasileira característica do Rio Grande do Sul, no extremo-sul brasileiro cuja maioria de adeptos são afrodescendentes. O modelo religioso segue o do chamado jêje-nagô, que cultua orixás originários da África Ocidental, invocados através de cânticos em línguas originárias dessa região, toques de tambores e alimentos que lhes são oferecidos. Existente a mais de um século e meio, no local, e contando com cerca de 40 mil templos, conserva com surpreendente fidelidade suas raízes originais. Entretanto, ao longo deste tempo, a culinária ritual, principalmente, assimilou elementos de outras etnias povoadoras do Estado. Dos indígenas, adotou o churrasco, alimento do orixá Ogum, a farinha de mandioca, oferecida a algumas divindades e a erva-mate, de que é feita uma bebida, o chimarrão, também oferecida aos espíritos dos mortos. A polenta, de origem italiana, é alimento da deusa Oxum, enquanto que a batata, divulgada pela colônia alemã, é oferecida ao orixá Bará. O título do trabalho, que ouvi de uma sacerdotisa do batuque, traduz e ressalta a importância do alimento ritual como a principal moeda de troca entre os orixás e os humanos no pacto que estes últimos firmam com os primeiros. Mas não apenas isto: também se faz presente nas relações entre os vivos, entre estes e os mortos, na doença, na morte, em caracteres identitários do grupo. A abordagem é antropológica, privilegiando os princípios da “escola” da Antropologia Simbólica.

#### ABSTRACT

Keywords:  
ritual food  
religious  
batuque.

The article is about the ritual food of batuque, an Afro-Brazilian religion typical of Rio Grande do Sul, at the Brazilian southern extreme that has Afro-descendants as the majority of its adepts. The religious model follows that of the so-called jêje-nagô, which worships orixás originated in West Africa, invoked through chants sung in languages originated in that region, drumming and food that is offered to them.

Existing for over a century and a half, in this place, and counting on about 40 thousand temples, it preserves with surprising fidelity its original roots. However, throughout this time, the ritual cuisine, in particular, assimilated elements from other ethnic groups inhabiting the State. From indigenous people, it adopted barbecue, food of orixá Ogum, cassava flour, offered to some deities and yerba mate, of which a beverage is made, chimarrão, also offered to the spirits of the dead. Polenta, of Italian origin, is the food of goddess Oxum, while potato, spread by the German colony, is offered to orixá Bará.

The title of the work, which I heard from a batuque priestess, translates and highlights the importance of ritual food as the main currency trade between orixás and humans in the pact that the latter signed with the former. But not just that, it is also present in the relations among the living, between them and the dead, in sickness, in death, in identity characters of the group.

The approach is anthropological, privileging the principles of the “school” of Symbolic Anthropology.

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

Quanto aos pratos típicos da culinária regional, deve-se aos índios a invenção do típico dos típicos: o churrasco, carne assada nas brasas, além da farinha de mandioca, que sempre acompanha o primeiro, e igualmente uma bebida, o chimarrão, um chá feito com as folhas de um arbusto, a erva-mate. Os portugueses contribuíram com a maioria dos pratos, destacando-se o feijão e o arroz. Os alemães encarregaram-se de popularizar a batata, enquanto os italianos trouxeram a polenta. Cada uma delas são, respectivamente, alimentos emblemáticos destas duas populações. Essa relação se expressa, por exemplo, nas xingações padronizadas de que são vítimas: “alemão batata, come queijo com barata” e “gringo polenteiro”.

### Herança negra

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

Tais alimentos assumem importância crucial, nesse contexto religioso, porque os deuses afro-brasileiros, como tantos outros de tantas religiões, “comem”. Basta pensar na religião judaica, em que se ofereciam produtos agrícolas e animais a Javé. Ou, no catolicismo, em que Cristo, o “cordeiro de Deus”, é oferecido ao Deus-Pai e tem o sangue e a carne ingeridos simbolicamente pelos fiéis. Ao contrário da culinária de origem banto, o conhecimento do preparo e características dessas comidas rituais é mantido no espaço **intramuros** dos templos de batuque. Talvez, tanto por serem sagradas como pelo considerável fechamento que o culto mantém face à sociedade envolvente. Tais fatores permitem que elas assumam uma conotação **étnica**, tal qual Peter Fry (1982) se refere quanto à feijoada.

Apesar de ser numericamente muito expressiva entre iniciados, frequentadores e simpatizantes, a comunidade das religiões afro-rio-grandenses compõe uma espécie de rede subterrânea na sociedade gaúcha. Os assim chamados brancos da sociedade envolvente sabem perfeitamente da existência dessas religiões, porque muitos ali vão buscar a intercessão das divindades para resolverem problemas de toda a sorte. Destes, a maioria só tem acesso às salas onde os chefes consultam os búzios (jogo divinatório) e aos pejis, onde ficam os implementos rituais, com sua penumbra, os cheiros dos alimentos sagrados depositados no chão, a profusão de alguidares, quartinhas de barro, as cortinas que ocultam certos objetos a olhos curiosos. Mas outros só conhecem de mais concreto os abundantes e temidos **despachos** (oferendas alimentares) colocados em ruas, praças, praias, cemitérios gaúchos. Para uns e outros, entretanto, este é um mundo praticamente hermético, cheio de mistérios, mas percebido, sobretudo, como perigoso. É perigoso, como diz Mary Douglas (1976), porque reconhecido como fonte de poder. Tudo isso produz, sem dúvida, um grande medo branco do feitiço negro.

O objetivo do trabalho é examinar alguns aspectos da presença do alimento nessa religião e do papel que desempenha na relação humanos-humanos e entre estes e as entidades sobrenaturais. Vários dos dados aqui utilizados foram veiculados em outro local (CORRÊA, 1992; 2006) e dizem respeito a pesquisas efetuadas em diversos templos de batuque, de 1969 até 1989.

### Humanos e entidades sobrenaturais

O primeiro templo de batuque mais organizado e estruturado possivelmente foi fundado, nos inícios do século XIX, na cidade de Rio Grande. Mais tarde, apareceram outras formas rituais, como a umbanda, na década de 1930, e a linha cruzada nas décadas de 1940 e 1950. Esta última forma reúne no mesmo templo as entidades das duas outras. Sem estatísticas mais precisas, estima-se que podem existir hoje entre 30 a 40 mil casas de culto dessas três modalidades. Há uma gradação de cor neste universo: a umbanda congrega mais brancos, a linha cruzada, miscigenados e o batuque, negros, o segmento mais pobre da população.

As divindades cultuadas no batuque, chamadas de orixás, têm características muito humanas, cada uma possuindo suas preferências e idiosincrasias. Em seu conjunto formam uma sociedade em que há famílias, amor, ódio, intrigas, lutas, amizade etc. Da instância sobrenatural, fazem

parte ainda os eguns (almas dos mortos), tidos como extremamente perigosos, pois podem causar muitos problemas aos humanos, inclusive a morte.

Os orixás principais são 12: Bará, o homem que “manda” nas ruas e encruzilhadas; Ogum, ferreiro, guerreiro e padroeiro dos artesãos; Oiá ou Iansã, mulher guerreira e sensual, e, “dona” dos raios; Xangô, guerreiro que comanda o trovão; Odé, o caçador; Otím, mulher de Odé; Obá, mulher guerreira; Ossãne, o “orixá médico”, dono das folhas; Xapanã, um velho feiticeiro que comanda as doenças; Oxum, deusa da beleza e da riqueza, dona das águas doces; Iemanjá, da água salgada; Oxalá, o mais velho de todos. Cada um deles, entretanto, divide-se em vários outros da mesma categoria, com diversos nomes e idades. Eles possuem também cores e símbolos próprios.

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

### A comida ritual

Como referi, deuses e eguns “comem”, sendo o alimento o principal bem simbólico que os humanos lhes oferecem. Ele atua como fator mediador por excelência das relações entre o mundo dos homens e o sobrenatural. A culinária batuqueira conta com ingredientes como sal, açúcar, pimenta, vinagre, mel, óleos comestíveis, água, hortaliças, frutas, ervas e folhas diversas e mesmo cachaça, oferecida à alma dos mortos e aos vivos nas cerimônias fúnebres. Para os seres sobrenaturais, porém, o alimento de maior valor é o sangue dos animais sacrificados nos rituais.

A iniciação corresponde a um pacto estabelecido entre o indivíduo e os orixás. O que os humanos esperam deles, antes de tudo, é proteção. Para proteger seus consagrados, no entanto, as divindades precisam estar fortes, e para tanto se torna necessário mantê-las sempre bem alimentadas. Este é justamente o principal dever dos iniciados. Por isso as comidas rituais do batuque chamam-se “comidas de obrigação” (ou seja, o fiel se **obriga** a oferecê-las. Não alimentar seu orixá, ou seja, não cumprir o pacto, é não apenas perder a sua proteção, como ficar exposto a riscos diversos, incluindo-se castigos por parte dele. Em casos extremos de desleixo com o santo, o resultado pode ser a morte. É

entendido que o deus, ao ser feita a iniciação de um fiel, passa a “cuidar” deste – mais especificamente de sua cabeça, onde “mora”.

Existem vários graus de iniciação, e cada um deles, progressivamente, corresponde ao sacrifício de animais com maior volume de sangue: começa com o “oribibó”, geralmente feito para crianças, em que é sacrificada uma pomba, passa pelo “bori” (galinha) e segue até graus maiores, com quadrúpedes que vão de bodes, porcos, carneiros a touros. Mas há o sacrifício, também, de peixes de couro num estágio da festa, o “dilogum”. A iniciação final é chamada de “aprontamento” e firma o pacto com a divindade. Assinale-se que ele implica, entre outros aspectos, na proibição de a pessoa comer certos alimentos, rituais ou não, relacionados a determinados orixás, o que é chamado de “quizila”.

### Iniciação, posseção e poder

A cerimônia de iniciação consiste, primeiramente, em entronizar o deus em uma pedra (“ocutá”) ou objeto especial, que compõe sua representação material. Em seguida, o animal tem sua carótida cortada e o sangue vertido simultaneamente no ocutá e na cabeça do iniciado, o que simboliza a ligação e alimentação de ambos, e ali permanecerá por três dias. Diz-se então que o orixá “está comendo”. Nessas ocasiões, no instante exato em que o sangue toca a cabeça do iniciando, o orixá deste pode “baixar” (ocorre a posseção). Então, demonstrando a sua fome, não é raro que o possuído tome o corpo do animal sacrificado nas mãos e beba o sangue diretamente de seu pescoço. O ato é visto, também, como prova de verdadeira posseção, pois é entendido que é algo muito nojento e apenas uma divindade poderia fazê-lo. Depois de chegar “no mundo”, possuindo seus filhos humanos, o orixá não comerá mais nada, alimento sagrado ou profano.

Várias outras provas de posseção incluem substâncias a serem ingeridas pelo possuído: tomar um copo de vinagre com sal e pimenta (vomitório eficaz, caso não haja a presença do orixá); comer doze mechas de algodão incandescentes embebidas em dendê; beber o mesmo dendê fervendo. Certos chefes são acusados de obrigar os possuídos a ingerirem excrementos humanos para saber se não é uma simples burla.

Deve ser compreendido, quanto a tais provas, que a posseção é a meta maior do ritual do batuque, pois traz os deuses para junto dos humanos, sua presença significando, para estes, a mais pura expressão de poder. Isto, exatamente, é que o fiel busca na religião, sentir que está protegido contra os

males da existência.

Cabe dizer que há uma grande diferença entre as religiões cristãs e as de possessão, como são chamadas pela Academia: uma coisa é cultuar um deus distante e invisível e outra, uma divindade visível, concreta, que conversa diretamente com seus seguidores, consola, adverte e os “limpa” o corpo de males espirituais e físicos através de um ritual chamado de “assagêu”. Consiste em passar as mãos de cima a baixo do indivíduo e assoprando, como se tirasse poeira, esfregando-as uma na outra sobre seus próprios ombros. O gesto significa que ele, orixá, retira e coloca nas costas estes males porque, com seu poder, é imune a eles. A possessão verdadeira, segundo os parâmetros rituais do batuque, é algo de fundamental importância nessa religião. Considere-se que em sua maioria são negros e, por falta de oportunidades, que o racismo da sociedade envolvente lhes nega, pobres. São o segmento mais frágil e desamparado da população brasileira. Mas não esqueçamos que a ocorrência da possessão, nos iniciados, é também viabilizada pelo alimento oferecido ao seu orixá.

A volta do possuído ao estado normal passa por um momento especial, o do “axerê”, intermediário entre a possessão propriamente dita e a condição humana, caracterizado por um comportamento infantil. Eles costumam sair catando insetos, como baratas, ou certas lesmas chamadas de “ebis” e, com grandes manifestações de regozijo e disputas entre seus pares, ingerem-nos vivos na frente dos humanos, muitos dos quais não suportam a cena e vomitam. Tal como nos outros casos, isso também é considerado uma prova da possessão, embora não oficial e obrigatória.

Então, tudo aquilo que é consumido pelos deuses nos testes oficiais ou não da possessão e no estado de axerê, não deixa de ser alimento, tanto que é ingerido por eles. Mas são como que “antialimentos”, para os humanos, por serem vistos como prejudiciais, nojentos, comidos crus e, ainda mais, vivos, como no caso de lesmas e baratas. Assim, a comida ocupa uma posição-chave também como elemento diferencial entre categorias de seres do mundo natural e do sobrenatural, no contexto do batuque, caracterizando-as e acentuando as fronteiras simbólicas entre eles.

## **A alimentação e o poder das divindades**

Cada orixá somente aceita o sangue de determinados animais – aves, caprinos, ovinos, suínos, bovinos, peixes – considerando-se o sexo, idade, cor e algumas outras características físicas destes. Tanto orixás como mortos recebem também algumas partes especiais do animal, como as patas, a cabeça, certos órgãos internos e testículos. Alguns dos alimentos dos mortos são específicos, mas outros são muitos semelhantes aos dos deuses, exceção feita a certos ingredientes especiais. Há pratos rituais oferecidos apenas às divindades, outros apenas aos eguns e outros, enfim, que podem ser compartilhados entre deuses e homens ou mortos e homens.

Aqui é interessante abrir um parêntese. Anteriormente fiz referência à umbanda e à linha-cruzada. A primeira modalidade é chamada de umbanda branca, cultua “caboclos” e “pretos-velhos”, além de certa categoria de orixás do candomblé baiano. Os dois primeiros são espíritos de índios e africanos velhos que voltam ao mundo para praticar a caridade, com isto visando se elevar na hierarquia geral do mundo dos espíritos – uma influência do espiritismo de Allan Kardec. A alimentação que recebem, num sentido amplo do termo, é basicamente mel, frutas e cachaça. A linha-cruzada cultua estes, os orixás do batuque e mais os exus e pombagiras. Exus também recebem sangue, mas via de regra em quantidade bem menor do que os orixás.

Há, aqui, uma relação entre alimentação das entidades sobrenaturais e seu respectivo poder: receber sangue significa dispor de maior poder do que as que não o comem. Por isto, as entidades da umbanda branca são consideradas de menos eficácia ritual do que todas as demais, justamente por sua alimentação. Exus também recebem sangue, mas ocupam uma posição inferior aos orixás na hierarquia do panteão afro-brasileiro.

## **A culinária batiqueira e o contexto regional rio-grandense**

Os fundadores do batuque e seus descendentes não encontraram, obviamente, tudo o que existia na África para sua prática ritual e então aproveitaram os ingredientes aqui disponíveis, seguidamente combinando-os de forma diversa à da sociedade envolvente, o que resultou na elaboração de uma cozinha ritual própria.

Como mencionei acima, Ogum apropriou-se do churrasco (e com farinha de mandioca, tal como é servido na mesa rio-grandense) sendo que a ervamate é oferecida aos eguns em forma de “mieró”, um

caldo de ervas, todos contribuição indígena. A batata inglesa, popularizada pela colônia alemã, é uma das comidas preferidas do Bará, enquanto que Oxum gosta da italiana polenta frita. Quanto à contribuição portuguesa, os mesmos eguns gostam de arroz cozido com galinha. Ao Bará e ao Ossanha, é oferecida também linguíça.

Certos templos acrescentam feijões pretos crus ao opeté – um bolinho de batata cozida Polenta frita – apreciado por alguns orixás. Outros pratos aparecem, também, como o sarrabulho (guisado de vísceras), como oferecidos a todos os orixás, cabendo aqui alguns comentários.

Primeiro, é que se observa que o universo da cozinha ritual batuqueira é uma espécie de amostra da culinária de cada uma das chamadas etnias formadoras principais da população gaúcha, tal como uma radiografia desta. Isto, de um lado, ajuda a assinalar o caráter regional do batuque diante de outras religiões congêneres, como o candomblé; e de outro, denuncia a considerável integração de seus devotos (e conseqüentemente, da religião que praticam) ao ambiente sociocultural rio-grandense. Segundo: os deuses Ogum, Bará (sob o nome da Elegbara ou Legba), Oxum ou os eguns (mortos) são conhecidos e cultuados em praticamente todos os locais de influência jêje-nagô: África, Américas, mas o único lugar no mundo, exatamente, onde essas entidades comem tais alimentos é no Rio Grande do Sul.

### Categorias alimentares e identitárias

O filiado ao batuque classifica os alimentos em duas categorias: as comidas **de obrigação** e as comidas **brasileiras**. Brasileiras são todas as que não se preparam com fins rituais, mesmo que possam ser usadas ritualmente, como é o caso do churrasco, ou utilizadas como oferenda às almas dos mortos.

Essa idéia de brasileiro e não-brasileiro aparece em outras expressões, remetendo para as questões identitárias do grupo: as pessoas dizem pertencer à religião “africana”; o termo “festa” significa, automaticamente, cerimônia litúrgica, enquanto que uma festividade qualquer, “civil”, é chamada de “festa brasileira”. Tudo isso parece indicar que, consciente ou inconscientemente, se autorrepresentam como não-brasileiros ou estrangeiros, talvez reflexo do status de exclusão da cidadania que o negro continua tendo até hoje no Brasil.

A necessidade de confeccionar um grande volume de comidas determina que seja reservado um bom espaço para as instalações da cozinha. E ali encontraremos panelões, fogões a lenha e ou a gás,

hoje, de grande porte, dúzias e dúzias de pratos. Casas, como a da mãe-de-santo Santinha do Ogum, em Porto Alegre, possuem duas cozinhas, uma para “a religião” (como denominam o batuque) e outra para o dia a dia.

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

Outras características das chefes da cozinha ritual são ser muito atentas, responsáveis e com boa memória. A importância de tais fatores é porque os alimentos de cada orixá devem, obrigatoriamente, ser confeccionados com os ingredientes, medidas e animais certos, do contrário poderão sobrevir problemas. Nas solenidades rituais de templos maiores, o número de animais sacrificados, entre quadrúpedes e aves, pode chegar a centenas. Como foi dito, o orixá exige animais de certas cores e características. Fica fácil saber qual animal deve ser preparado para tal orixá enquanto está com a pele ou penas, mas sem estas as coisas ficam difíceis. A cozinheira, então, tem de ter muito cuidado no sentido de não trocá-los, normalmente valendo-se de pequenos pedaços de papel escritos com o nome do orixá a que o animal é oferecido, que são grudados em sua carcaça. Como veremos, dar um animal ou alimento trocados para um santo pode ser entendido por este como grande desaforo, provocando-lhe muita raiva contra o ofertante do animal, a cozinheira relapsa e também o dono do templo.

Conquanto seja uma religião de pobres, o ritual do batuque tem alto custo de manutenção, justamente pela necessidade de sacrificar muitos animais e confeccionar dezenas de pratos rituais. Nas cidades gaúchas, há um mercado de animais destinados especialmente à religião, sendo comum estabelecimentos colocarem placas como “vendem-se bichos para a religião”. Os comerciantes do ramo, que conhecem bem tais detalhes, cobram alto preço por esses animais, acima do valor normal do quilo. Um sacerdote, assim, tem de fazer muita economia ao longo do ano para poder promover as solenidades rituais de seu templo.

Os filiados a uma casa de culto também contribuem para as solenidades, mas sua parte quase sempre é menor. É muito comum que os chefes ou outros iniciados, solidariamente, ajudem os mais

pobres a darem de comer a seus santos, dividindo sangue de seus animais com os orixás deles. No dia da festa, todos – visitas, seja quem for – comem sem pagar um tostão, sendo que casas de porte maior podem reunir quatrocentas pessoas em uma única cerimônia. Um detalhe importante, quanto à linha cruzada e à umbanda branca, referidas, é que os alimentos oferecidos a caboclos, pretos-velhos e exus são de custo muito baixo. Tal fator vem também favorecendo o grande crescimento da primeira e a diminuição das casas do denominado “batuque puro”, ou seja, o que cultua apenas orixás. Como se não bastasse, cada um leva para casa um pacote – o mercado – onde há pequenas porções das principais comidas preparadas. Comer dessas comidas é sacralizar-se. Levar o mercado consigo permite estender tais benefícios aos familiares que ficaram em casa e, de certa forma, estender o poder do axé para vários pontos da cidade.

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

O momento principal de consumir os alimentos, nessas festas, é uma cerimônia coletiva e pública chamada “mesa-dos-prontos” (iniciados em grau maior). Uma grande toalha é colocada no chão e sobre ela depositam-se pratos com todos os tipos de comidas rituais confeccionadas. Os prontos, ajoelhados à sua volta, devem comer um pouco de cada uma delas. Pessoas não iniciadas ficam apenas assistindo. Comem com a mão.

Uma rápida incursão por uma antropologia do alimento vai nos levar a pensar, quanto a um prato específico, sobre quem o faz, como faz, com quê, para quem, como e quando é consumido. No caso,

estamos em presença de pratos étnicos, digamos, que devem ser ingeridos de forma também étnica, sem talheres, e por certo tipo de pessoas. Consumir, assim, determinado alimento, e de certa forma especial, corresponde também a uma expressão simbólica que identifica categorias sociais, não apenas quanto ao interior do templo (prontos/não-prontos), mas também com relação à sociedade inclusiva: batuqueiro/não-batuqueiro.

### Arte culinária e religião

A arte é uma das expressões humanas mais antigas, comuns e importantes nas culturas. As pessoas estabelecem pactos com entidades sobrenaturais, oferecendo homenagens em troca de proteção. Entre os tipos de homenagens aos orixás, no caso do batuque, estão as danças, cânticos e toques dos tambores, a decoração do templo e a arte culinária, elementos que atraem os deuses para vir ao mundo dos humanos – a possessão. Sobre a culinária, as entidades sobrenaturais também a degustam, embora simbolicamente. Não se trata, simplesmente, de fazer a comida, mas sim, esmerar-se ao máximo para que cada prato tenha o melhor sabor e apresentação possíveis, seja o oferecido aos humanos e aos orixás ou somente a estes – eis os principais fatores da arte culinária batuqueira.

Uma das oferendas culinárias que chamam atenção, pelo tamanho e decoração, são os bolos. É interessante que há pessoas que não apenas vivem de fazer tais quitutes, com sabem muito bem o tipo de decoração que deve ser feita para tal ou qual orixá, o que deve obedecer a seus símbolos e cores.

Por exemplo, um bolo oferecido ao Ogum, padroeiro do templo da sacerdotisa Santinha do Ogum, em Porto Alegre, em certa ocasião, tinha a cobertura em cor verde e os detalhes da decoração em vermelho, além de duas espadas e cobras - cores e símbolos deste orixá. Também havia cestas cuidadosamente decoradas, com balas e bombons que são jogados pelo orixá do sacerdote, para o público presente, em certo momento das solenidades. As alças e corpo das cestas eram recobertas com fitas coloridas e pequenos búzios e seu conteúdo embrulhado com invólucros com as cores das entidades às quais foram oferecidas: num cesto, vermelho e branco (Xangô), sendo os bombons vermelhos e amarelos (Xangô e Oxum, respectivamente). Num segundo, decorado como o outro, as cores eram o verde e o vermelho, tal como

os bombons (Ogum), enquanto que num terceiro, o roxo dominava em tudo (Xapanã).

### As danças e a culinária ritual

Encerrada a mesa, começam, ao som de cânticos e tambores, as danças rituais. A coreografia expressa as características místicas atribuídas aos orixás, e duas dessas danças fazem referência à culinária. Uma delas é a da Oxum Docô, uma velha, cujos gestos sugerem alguém que, tendo uma vasilha num braço, faz como se nele misturasse massa de farinha com a outra mão: “É a Oxum, mexendo o fubá dela”. Outra, de Obá, imita uma pessoa que, em pé, estivesse batendo um pilão, algumas pessoas dizendo que está “fazendo as feitiçarias dela”.

Um aspecto importante dessas danças é que coloca diante dos olhos humanos, através de dramatização, o universo espiritual batuqueiro. Essa visualização constante, a cada festa, permite que tais representações coletivas sejam, também constantemente, reforçadas em âmbito individual e grupal. Os humanos, assim, têm elementos para imaginar como são os orixás e o que fazem. Em outras palavras, contribuem para a persistência da tradição, elemento em torno do qual, em última análise, o grupo se perpetua e reproduz. E nesse contexto, mais uma vez, observa-se a presença do alimento.

### A comida no culto aos mortos

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

A “missa”, graças a tais procedimentos, é um anti-ritual em relação ao dos deuses, como que uma

imagem deste no espelho: reversa. A diferença se traduz pela existência de uma infinidade de detalhes em que as oposições simbólicas entre ambos são diametrais e bem explicitadas. Entre tais procedimentos não alimentares de separação estão o ato de dançar com sapatos, a roda de dançantes andar para a frente e para trás, o som dos tambores soar chocho, pois suas cordas de amarração são afrouxadas e estes instrumentos permanecerem em pé, sobre um dos couros, nestas datas. Em função do perigo representado pelo egum (que é, ademais, muito exigente), detalhes mínimos são obsessiva e rigorosamente seguidos. O falecido sacerdote e tamboreiro Ademar do Ogum me relatou caso em que os integrantes de um templo resolveram “despachar” (mandar embora), junto com os demais restos, os alimentos não cozidos – arroz, feijão etc. – que tinham sido comprados para a ocasião, mas não preparados. Disse achar aquilo “uma loucura”, pois tinha certeza de que o morto iria logo se manifestar, irritadíssimo (e, portanto, ainda mais perigoso), exigindo fogão, botijão de gás, panelas, fósforos, para poder preparar os gêneros alimentícios enviados indevidamente crus. E não foi por menos, contou, o egum não sossegou enquanto não lhe despacharam estas coisas. Tal detalhamento funciona como balizas que mapeiam os territórios não apenas quanto ao mundo dos orixás e ao dos mortos, mas também quanto ao destes e ao dos homens. E o alimento aparece, aí, novamente, como um importante fator no estabelecimento de tais diferenças.

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

É preparado “tudo o que a boca come”, o que inclui as mais variadas comidas “brasileiras”, especialmente aquelas de que o morto mais gostava. Os pratos rituais – indispensáveis, pois marcam o caráter específico das cerimônias – são o “fervido” e o arroz com galinha, feitos apenas nesses momentos e evitados em outros, pois considerados “comidas de egum”. Comê-los em ocasiões não-rituais é expor-se ao perigo do egum, pois não há o controle ritual sobre estes, como ocorre no aressum. Batuqueiros mais ortodoxos recusam-se taxativamente, fora das

ocasiões prescritas, a comer risoto de galinha, prato de origem italiana muito popular no Rio Grande do Sul, pois mistura arroz e a carne dessa ave, tal como a comida dos mortos.

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

As comidas dos vivos são idênticas às oferecidas aos mortos, mas colocadas em outros recipientes e em locais mais elevados, no quarto de santo, onde os implementos rituais são guardados, a separação espacial simbolizando as diferenças.

Se em vez do ritual anual de eguns for um enterro, um prato de arroz com galinha ou fervido é colocado sob o caixão, que permanece no centro do salão de cerimônias no templo. Na visão do culto, comer, mesmo por distração, qualquer porção dos alimentos destinados ao egum, como referi antes, é expor-se a uma morte certa. Contam-se vários casos de gente que morreu subitamente por ter cometido tais infrações, como o da menina que, por ter comido “só uma pipoquinha do egum, não viu clarear o dia”.

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

Faça-se um parêntese. O antropólogo baiano Vivaldo da Costa Lima considera que as pessoas que

fazem a iniciação ingressam, automaticamente no que chama de família de santo, adquirindo um parentesco ritual: mãe, pai, filho, irmão, sobrinho etc, “de santo”. Muitas vezes, um templo de culto é antigo, tem meio século ou mais de fundação e as pessoas que aí se iniciaram permanecem, seguidamente, boa parte de suas vidas nele. Sempre digo que estes templos são locais de sociabilidade, proteção física e espiritual, forjamento de identidades, aprendizagem ritual. A ligação afetiva entre filhos de santo e seu chefe, que muitas vezes dura várias décadas, é muito grande. O sacerdote é alguém que normalmente conhece seu filho de santo a fundo, seus sentimentos, problemas mais íntimos, caráter, sendo, da mesma forma, um confidente para o qual são ditos segredos que nem os familiares consanguíneos da pessoa sabem. Também, pelo longo tempo de convivência há ligações de amizade profundas do indivíduo com muitos de seus irmãos de santo.

Quando se pensa, antropológicamente na questão do egum, as atitudes que lhe são atribuídas, como a teimosia em continuar convivendo com o os seus antigos companheiros de templo e sacerdote, a solidão que sente, tudo isto poderia ser explicado pelo enorme impacto que sofreria com a ruptura causada por sua morte. E esta é aplacada por uma falsa volta ao antigo ninho (pois é expulso, no fim da cerimônia) em que a comida é o atrativo principal.

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

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

### As comidas sagradas

Os principais pratos rituais do batuque são:  
**Acaçá** – Oferecido a Oxalá. Coloca-se milho de canjica branca de molho. Ao amolecer, é ralado em uma pedra até transformar-se em pasta. A massa é

enrolada em folhas de bananeiras e cozida no vapor. Só os orixás comem.

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

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

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

O amalá pode ser tanto oferecido para os deuses como para os humanos. É prato obrigatório em qualquer solenidade ritual por duas razões. Em primeiro lugar, porque Xangô é o “dono do barulho”, dos instrumentos musicais sagrados, que só funcionarão adequadamente se o seu dono estiver satisfeito, alimentado. Em segundo lugar, é porque Xangô Aganju, orixá portador de uma espada e uma balança, no Rio Grande do Sul e associado a São Miguel, é tido como “comandante dos mortos”. Tal função possivelmente se deve ao fato de um dos maiores cemitérios de Porto Alegre ter o título de “São Miguel e Almas”. Se estiver em curso, por exemplo, qualquer solenidade, pequena ou grande, para os orixás, não houver amalá no chão e morrer alguém da família de santo do templo, mesmo que em outro local, a festa é “quebrada”, suspensa, porque o espírito do morto, na crença batuqueira, com certeza virá para a festa. Por isto, tudo o que foi feito não vale e precisa ser refeito adiante. A presença deste alimento, porém, garante que o morto não se intrometa na festa e então esta será apenas interrompida, podendo recomeçar mais tarde a partir do ponto em que parou e recomeçada. Caso o

alimento esteja presente, porém, as atividades são apenas interrompidas, tendo continuidade, dias depois, a partir do ponto em que parou. O amalá, por pertencer ao comandante.

Os Bêjis (gêmeos) recebem amalá idêntico, mas com caruru, outro vegetal.

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

**Atã** – Há dois tipos de atã. O primeiro se oferece apenas para os orixás, sendo água com algumas gotas de limão em garrafinhas decoradas com franjas de papel colorido. Atualmente já se observam refrigerantes industriais de limão. O outro tipo de atã é uma salada de frutas, todas que se quiser, com xarope de framboesa, água e açúcar, servida em grandes potes ou panelas, no final das festas rituais, para todas as pessoas que comparecerem.

Pertencente a Ogum, essa bebida centra uma das mais importantes dramatizações do panteão do grupo religioso. A dramatização se baseia numa história espiritual que envolve vários orixás. Contam, no batuque, que Xangô era comprometido com Iansã, deusa muito sensual. Ele era também servo de Oxalá, o Velho, pai de todos os orixás, e como tal encarregado de transportar este orixá nas costas, cargo muito honroso. Certo dia, todos os orixás dirigiam-se a uma festa. Ao passar num pontilhão, Xangô vê ao longe Iansã, belíssima e, como se não bastasse, com um prato de amalá nas mãos – a comida preferida do orixá. Perturbado, ele desanda a correr, deixando o Oxalá cair no barro. Os outros orixás vêm em grupo, conversando e não ouvem os gemidos do velho. Mas o Ogum, que vinha mais atrás, recolhe o Oxalá e coloca-o às costas. O pai de todos está furioso! Como primeira medida elege imediatamente o Ogum como seu servo e, ainda mais, tira Iansã de Xangô e entrega-a para o primeiro. Finalmente condena Xangô a comer em uma gamela – uma humilhação, visto que todos os demais orixás comem em pratos de barro.

Ogum, guerreiro e ferreiro, leva Iansã para sua casa, no mato, onde tem sua ferraria. Mas Xangô, que mora numa pedreira próxima, de forma alguma se conforma com a situação. Então, do alto da pedreira ele canta, chamando Iansã e dizendo-lhe que embebede Ogum para fugir com ele, Xangô, o que ela faz. Mas a fuga é descoberta, os fujões são perseguidos e há lutas, pois todos os três são guerreiros.

O embebedamento de Ogum por Iansã é dramatizado nos finais das festas por ocasião da dança do atã, quando garrafinhas decoradas em

verde e vermelho (Ogum) e branco e vermelho (Iansã), juntamente com pequenas espadas, são retiradas do quarto de santo para a encenação. Garrafas são entregues a possuídos por Iansã, e as espadas para os oguns. Ao som dos cânticos e tambores, então, as Iansãs, com atitudes disfarçadas, vão levando as garrafas à boca dos parceiros, mas elas bebem também. Enquanto isso, eles esgrimem com as espadas. A cerimônia termina com a simulação de uma bebedeira coletiva entre os orixás que dançam.

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

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

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

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

**Cocada branca** – Para Iemanjá e Oxalá.

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

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

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

nome de “farinha-de-cachorro”.

**Feijão miúdo com canjica** – É servido para Obá, sendo que as pessoas não comem.

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

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

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

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

**Minhã-minhã** – Farinha de mandioca com dendê. Pertence a Ogum; e só orixá come. O nome deste alimento, possivelmente, vem de inhame, um tubérculo trazido pelos africanos ou traficantes, para alimentar os escravizados. Pesquisando na região do Osório, no litoral norte do Rio Grande do Sul, onde muitos escravos trabalhavam nas lavouras de cana, encontrei estas plantas, sendo informado que “os antigos” o comiam cozidos em água, na brasa ou em forma de farinha.

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

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

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

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

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

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

**Pipocas** – Para Xapanã e Ogum.

**Quindim** – Oxum.

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

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

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

### Alimento e feitiçaria

Na vida do fiel, muitas vezes há a necessidade de curar-se de doenças, livrar-se de malefícios e problemas causados ou não por outrem, remover empecilhos que surgem em seu caminho. Mas a defesa muitas vezes implica num contra-ataque. Outras vezes é necessário um ataque-surpresa ao adversário para neutralizar suas ações. Em qualquer desses casos estamos, já, nos limites pouco nítidos do campo que se costuma chamar de feitiçaria. É nestas ocasiões que tanto os orixás como os eguns são convocados a intervir, sendo que tais intervenções são pagas com oferendas alimentares. Dependendo da maneira como tais alimentos são feitos e oferecidos, tanto uma como outra entidade podem encarregar-se de tais tarefas. É nesses aspectos que se percebe que, na sociedade batuqueira, conhecimento ritual significa poder, e é por isto que certos segredos – e a feitiçaria é o maior deles – são cuidadosamente escondidos de possíveis concorrentes no mercado religioso.

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

A comida tem papel fundamental no feitiço, funcionando com uma pedra de toque que determina

uma inversão na ordem natural das coisas. A oferenda comum, para o “bem”, compõe-se de elementos que o orixá aprecia e é apresentada juntamente com certos símbolos – vasilhas, papéis coloridos etc. – que servem para que este a identifique como sua. Na feitiçaria, ela é alterada propositalmente quanto à forma de preparo, aos ingredientes, à aparência, buscando-se uma oposição o mais diametralmente possível à outra. Dessa maneira, pode-se, por exemplo, colocar sal em vez de açúcar ou mel, farta dose de pimentas para um orixá que as detesta, azeite de cozinha em vez de dendê. Ou materiais perigosos, como vidro moído ou cacos de vidro, e assim por diante. O oficiante chama o orixá pelo nome e menciona que tal pessoa – a vítima – foi quem enviou a oferenda, sendo que seu nome, para que não parem dúvidas, vai em um bilhete que acompanha o despacho. A raiva do deus é extrema – pois diz a crença que ele poderá até se “cortar”, como um humano, com os cacos de vidro – e então ele vingava-se violentamente do suposto ofertante.

Um dos feitiços mais comuns é o opeté preto. Trata-se de um bolinho piramidal de batata inglesa cozida oferecido ao Bará, tendo a cor natural do tubérculo. Para fazer o “mal” confecciona-se um bolinho idêntico, levado à encruzilhada sobre um papel vermelho, tal como se faz normalmente. Mas desta vez o bolinho é rolado em pó de carvão para que fique preto. Uma vez encontrei um abacaxi (que pertence à deusa Obá) crivado de lâminas de gilete e com o nome da vítima em um buraco em seu interior. Tal como no caso do vidro, supõe-se que ela irá se cortar ao tentar experimentar o abacaxi. Outro feitiço é feito com carne crua enrolada em um boneco “batizado” com o nome da pessoa visada, sendo o conjunto colocado ao ar livre, no sol. A crença diz que à medida que a carne vai apodrecendo, o mesmo ocorrerá com a pessoa. Outro, ainda, é colocar sal no “bori” de alguém, conjunto de objetos sagrados que representam a cabeça dos iniciados, o que pode provocar-lhes a loucura, segundo o batuque.

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

### Alimento e saúde

Na visão de mundo do batuque, a doença pode ser “do corpo” – e aí cabe encaminhamento a médico – ou “do espírito”, com causas variadas. Entre as principais temos a desproteção e/ou o castigo, por parte do orixá, quando o seu iniciado não o alimenta convenientemente; ou em casos de não-iniciado, manifestação de um possível orixá, que deseja que ele cumpra a iniciação. No primeiro caso, a solução é o restabelecimento do pacto; e no segundo, o

estabelecimento. Como foi visto, ambos implicam na oferta de alimentos. Mas a doença pode ser causada, também, por alguém ser vítima da inveja, do “olho-grande” ou mesmo da feitiçaria. Nesta última hipótese o motivo poderá ser um egum, que “se encosta e como que chupa o sangue da pessoa, que vai ficando fraca”. Para inveja, olho-grande ou feitiçarias menores, pequenos rituais bastam.

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

## Conclusão

Assim, parece que uma simples vista de olhos na culinária ritual do batuque é suficiente para permitir algumas conclusões. Uma delas é que o fato de Ogum, Oxum, Bará e os eguns receberem respectivamente churrasco, polenta, batatas e ervamate, já sugere que se trata de uma religião do Extremo Sul brasileiro. Outra, que a culinária

batuqueira expressa uma espécie de radiografia da sociedade rio-grandense, com suas várias influências culturais. Uma terceira conclusão é que o alimento não delimita apenas territórios geográficos-físicos, mas também do social e do imaginário: conhecer ou não tal universo culinário específico significa pertencer ou não a certas categorias da sociedade rio-grandense (não-batuqueiro/batuqueiro). Mas, do mesmo modo que espelha tais diferenças, simultaneamente promove igualdades: identidades batuqueiras se realizam também por consumir tais alimentos. Já no espaço intramuros dos templos, distingue quem é vivo, morto ou divindade. Ou seja, o alimento é símbolo de categorias da sociedade humana e sobrenatural. Uma quarta conclusão é que ele atua como uma espécie de chave-mestra reguladora, no quadro geral, das relações sociais e trocas simbólicas entre indivíduos, grupos e instâncias do mundo do batuque – por sua vez inscrito na sociedade gaúcha: humanos/humanos (sejam filiados ou clientes) e entre eles e as entidades sobrenaturais. Isto é, o alimento está subjacente à própria essência e existência do batuque, como um todo. De fato, nele se ocultam os mistérios da natureza humana e divina, o poder e o perigo, os segredos do bem e do mal, da saúde e da doença, da vida e da morte.

Por tudo isso, só posso dar total razão à saudosa Mãe Estér da Iemanjá quando me disse que “a cozinha é a base da religião”.

## Referências

- CORRÊA, N. F. *O Batuque do Rio Grande do Sul: antropologia de uma religião afro-rio-grandense*. Porto Alegre: EDUFRGS, 1992; 2006.
- DOUGLAS, M. *Pureza e Perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- FRY, P. *Para Inglês Ver*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.
- LIMA, Vivaldo da Costa. *A família de santo nos Candomblés Jeje-Nagôs da Bahia: um estudo de relações intergrupais*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais), Universidade Federal da Bahia, Salvador, 1977.