
FESTA DE ACOSSI E O ARRAMBÃ: ELEMENTOS DO SIMBOLISMO DA COMIDA NO TAMBOR DE MINA

Sérgio Figueiredo Ferretti

Universidade Federal do Maranhão – Brasil

Resumo: Religião, festas, danças e comidas são elementos essenciais e interrelacionados. Tambor de Mina é uma religião afro-maranhense praticada basicamente por pessoas negativamente privilegiadas. O consumo de comida não é abundante. Podemos dizer, entretanto, que não existem rituais de mina sem oferta de alimentos. Analisaremos aqui o simbolismo da comida em duas festas: a de Acossi, em São Sebastião, com alimentos e bebidas, e o arrambã, na quarta-feira de cinzas, com frutas e doces. Os participantes dão energia, trabalho e recursos, recebendo bênçãos, proteção e promessa de fartura. Aplicamos a teoria de dom e contra-dom de Marcel Mauss, vendo a comida como sacrifício ritual e uma obrigação, oferecida em contrapartida a bênçãos e proteção recebida. Teorias de Lévi-Strauss, Mary Douglas e outros podem ser utilizadas com proveito nesta análise.

Abstract: Religion, feasts, dances and food are essential and interrelated elements. The Tambor de Mina is an Afro-Brazilian religion in the state of Maranhão, practiced basically by negatively privileged people. Food here is not abundant. However, there exist no mina rituals without a food offering. In this article, we analyze the symbolism of food in two feasts: Acossi, in São Sebastião, with food and drinks, and arrambã, on Ash Wednesday with fruits and sweets. The participants give energy, work and resources, receiving blessings, protection and promises of plenty. We apply Marcel Mauss' theory of the gift and counter-gift, seeing food as a ritual sacrifice and an obligation offered in counterpart to blessings and protection received. Theories by Lévi-Strauss, Mary Douglas and others are also of use in this analysis.

Introdução

Estamos desenvolvendo a pesquisa Religião e Cultura Popular, que estuda festas da cultura popular nos terreiros de tambor de mina do Maranhão. Devido à importância da comida nas festas religiosas e como religião e comida estão intimamente relacionadas o estudo do simbolismo da comida constitui dimensão importante neste trabalho. A religião é uma das expressões da capacidade de imaginação e de simbolização do homem. As religiões afro-brasileiras se exteriorizam em grande parte através da realização de festas, com danças e comidas. No Maranhão, a religião de origem africana possui características que a singularizam no Brasil, e parte desta singularidade é também encontrada na comida ritual.

Voltando do mercado onde ajudávamos a comprar cereais para uma festa, uma vodunsi nos dizia que, há mais de cinquenta anos, quando entrou na Casa das Minas, pensava que aquilo lá era só uma brincadeira. A beleza das festas, com danças e comidas, reunindo muita gente, talvez seja um dos fatores responsáveis pela atração e fascínio que até hoje as religiões afro-brasileiras exercem sobre seguidores, admiradores e estudiosos. A perseverança em sua prática, entretanto, será explicada por outros elementos menos visíveis.

No Tambor de Mina, muitos momentos constituem ocasiões propícias à realização de uma análise simbólica. A interpretação dos sonhos, largamente utilizada nesta religião como uma das formas de oráculo, ou a exegese dos ritos em seus múltiplos significados, fornecem material para esta análise. Refletiremos aqui sobre elementos simbólicos da comida em duas festas da Casa das Minas.

Não vamos descrever aqui ritos básicos da Casa das Minas nem mencionar ingredientes das comidas em suas festas. Apresentaremos considerações gerais relacionadas com a comida de

santo e nos referiremos principalmente a duas festas que temos acompanhado na Casa das Minas e em outros terreiros, onde a comida possui importância especial: a festa de Acossi e o arrambã.

A festa de Acossi inclui a realização de um banquete aos cachorros (Ferretti, S., 1995), que também não vamos tratar aqui, por não a termos assistido recentemente, embora tenhamos notícias de sua realização periódica em outros terreiros no Maranhão e de outros Estados. O ritual de Acossi é uma festa contra doenças, especialmente de pele, incluindo em seu ciclo a distribuição de alimentos líquidos e comida, junto com toques, danças e outros elementos presentes nas festas de vodum.

O arrambã, realizado na quarta-feira de cinzas, é um ritual de fartura, que inclui distribuição, principalmente de frutas em grande quantidade, além de doces e bebidas fermentadas, licores, refrigerantes e fumo. É uma festa que assinala a despedida anual dos voduns, que se afastam no período da Quaresma.

Na Casa das Minas, embora as vodunsis atualmente sejam em número reduzido e se tenham perdido certos rituais, os cânticos e a comida formam um repertório amplo, com grande influência africana e que foi ainda pouco analisado.¹

No campo das religiões afro-brasileiras, estudos sobre comida de santo têm sido desenvolvidos entre outros por Raul Lody (1979), Roberto Motta (1991), Vogel, Mello e Barros (1993), além de trabalhos de pesquisadores como Roger Bastide, Vivaldo da Costa Lima e alguns outros. A teoria da reciprocidade, proposta por Marcel Mauss (1974) e desenvolvida por Lévi-Strauss (1976a), pode ser útil na análise deste tema.

Conforme Radcliffe-Brown (1978, p. 57), segundo o método histórico: “a existência de um aspecto particular de uma sociedade particular é ‘explicado’ como resultado de uma particular sequência de eventos”, enquanto segundo “o método comparativo, procuramos não ‘explicar’, mas compreender um aspecto particular de um tipo ou classe geral de fenômenos sociais relacionando-o a uma determinada tendência geral, ou preferivelmente universal, nas sociedades humanas.”

Radcliffe-Brown considera que a Antropologia deve incluir os dois métodos combinados, não negligenciando nem os estudos de campo ou a etnografia, nem os chamados estudos de gabinete, que procuram generalizações e regularidades para a compreensão das sociedades humanas. Procederemos aqui de acordo com esta perspectiva, descrevendo o uso de alimentos rituais em festas do tambor de mina, procurando compreender seus múltiplos significados.

A comida de santo no Tambor de Mina

O Tambor de Mina é uma religião muito discreta, como também costuma ser o povo maranhense, especialmente o negro e sobretudo os participantes do tambor de mina. Até hoje, diferentemente de outros lugares, não é comum ver nas ruas de São Luís, despachos com velas, comidas e oferendas. Além disso, a mitologia da Casa das Minas, como a mitologia dos grupos jeje no Brasil e dos fons do Daomé, é menos conhecida que a mitologia iorubá, que foi mais estudada e mais elaborada pelos pesquisadores, tanto na África quanto no Brasil.² Assim, a descrição dos adeptos e a carência de dados da mitologia, considerada por alguns como “pobreza mitológica”, constituem

¹ Costa Eduardo (1948), Nunes Pereira (1979), Sergio Ferretti (1985, 1995) e Mundicarmo Ferretti (1994), publicaram informações sobre comidas no Tambor de Mina.

² Como dissemos em outro trabalho (Ferretti, S., 1995, p. 124), Mercier, Herskovits e Maupoil mostraram as grandes dificuldades do estudo da mitologia dos fons do Daomé. A respeito da cosmologia e da mitologia daomeana, Mercier (1975, p. 313), afirma: “Até agora a maior parte dos estudos se ocuparam de descrições e estas são inadequadas”. Mercier aponta a riqueza de idéias religiosas do Daomé, onde são numerosas as divergências, contradições e versões duplas de mitos, mostrando a necessidade de várias sínteses, pois “no pensamento notavelmente vigoroso dos fons, nada é rígido” (Mercier, 1975, p. 313).

uma das dificuldades para a análise dos símbolos da comida de santo nesta religião. Nossa hipótese é que o estudo da comida pode ajudar a compreender melhor alguns aspectos da religião e inclusive fornecer elementos para o conhecimento da própria mitologia do grupo.

O antropólogo italiano Tullio Seppilli (1995, p. 15) afirma que nas religiões afro-brasileiras o sincretismo com o catolicismo foi maior na mitologia do que na liturgia. Segundo ele, na liturgia encontramos a presença africana nos cânticos, nos instrumentos, no ritmo, na melodia, nas danças, nas comidas sacras, etc. Parece-nos assim que o estudo da liturgia, e dentro dela, da comida de santo, pode nos levar a compreensão de aspectos que a mitologia não permite revelar, sobretudo por esta ser menos formulada.

Nas festas de mina a comida não costuma ser muito abundante, mas sempre deve haver alguma comida e certa fartura, principalmente nas festas maiores, que reúnem muita gente. Algumas festas, entretanto, se caracterizam pela presença de muitos alimentos. Na Casa das Minas, como em outros terreiros, o povo de santo gosta, quando possível, de demonstrar fartura e oferecer muita comida. A comida representa um dos sinais desta fartura e de se reafirmar o prestígio de uma casa, principalmente nas datas mais importantes.³ Em cada casa há vários tipos de festas, com comidas diferentes para cada uma, dentro de determinado repertório. Há também nas casas de santo comidas que não são de santo. É comum nas festas de terreiro do Maranhão oferecer uma mesa de doces, café, refrigerante ou mingau.

Não é fácil escrever sobre comida de santo pois em toda parte a comida tem muito a ver com os ingredientes encontráveis e com o paladar ou gosto, que variam com a região e a cultura. Periodicamente participamos de etapas da aquisição e do preparo de alguns alimentos para festas na Casa das Minas e, algumas vezes, de momentos da “torração”, como é chamado o preparo de comidas antes do Carnaval.⁴ Fomos formados na tradição machista brasileira segundo a qual homem não deve nem entrar na cozinha, e como preparar comida até hoje é uma atividade predominantemente feminina em nosso país, não tivemos maiores oportunidades de participar dos rituais de sua preparação nos terreiros. Na Casa das Minas, o sacrifício de bode, chamado “chibarro”, hoje é raro, constituindo entretanto função masculina, exercida pelos tocadores.

Nunes Pereira (1979) afirma que não entrava na cozinha quando acompanhava sua mãe às festas. Como maranhense, entretanto, conhecia e apreciava os pratos e a comida caseira que conheceu lá em sua infância, o que menciona com saudades. Nunes Pereira descreve vários pratos utilizados na Casa das Minas e indica seus ingredientes. O fato de dizer que não entrava na cozinha revela a discriminação e o rigor com que são preparados os alimentos em algumas comunidades religiosas afro-brasileiras. Na Casa das Minas, a “guma” ou varanda de danças, o “comé” ou quarto dos santos e a cozinha são locais especialmente sagrados. Por isso, até hoje o piso destes ambientes é de terra, tanto na Casa das Minas quanto na Casa de Nagô e em alguns terreiros do Maranhão. Verificamos que o que se passa nestes três ambientes destas comunidades está relacionado e coberto pelo selo de numerosas interdições e tabus.

Como tudo no campo da religião, nas religiões afro-brasileiras e na Casa das Minas, a comida é ritualizada ao extremo. Representa um sacrifício e uma obrigação, uma bênção e um pedido de proteção. Na Casa das Minas, como nas religiões populares em geral, não se explicita o sentido dos símbolos. Em relação à comida, são utilizadas na Casa palavras carregadas de sentidos e de símbolos – como festa da fartura, obrigação, brincadeira. O pesquisador é que deve se encarregar de construir o sentido dos símbolos, o que não pode ser feito de forma arbitrária ou demasiadamente rígida.

³ Na Casa da Minas por exemplo, é comum em apenas um dos dias da Festa do Divino, oferecer jantar para mais de 600 pessoas.

⁴ Aprendemos que socar milho no pilão, é tarefa árdua e pesada para quem não está acostumado, que facilmente molha de suor a camisa em menos de meia hora.

Como acontece nas religiões afro-brasileiras, muitas “mineiras” são boas cozinheiras, conhecem temperos, plantas, folhas e o ponto certo de doces e comidas. Na Casa das Minas, o cargo de cozinheira chefe é fundamental. A “vodunciponcilê”, ou cozinheira dos voduns, deve ser pessoa ligada ao culto, de toda confiança e que não entra em transe. Uma pessoa como Dona Celeste, que há mais de trinta anos se encarrega de conseguir ingredientes, do preparo e da distribuição de doces e comidas em muitas festas da Casa, possui importância e prestígio no grupo e em suas relações externas.

A festa de Acossi e o arrambã, que têm sempre muita comida, constituem ocasiões em que os voduns ficam mais tempo em terra, e as pessoas têm mais tempo de conversar com eles. Nestes momentos eles dão conselhos e respostas a perguntas, ensinam normas que regem a casa e reafirmam sua importância. No arrambã os voduns chegam por volta das duas da tarde, paramentam-se e cantam durante várias horas. Depois realizam a distribuição das frutas e ficam até meia noite, hora dita “de se levantar a carga” e de se despachar os voduns.⁵ No dia principal de festa de Acossi, os voduns chegam antes das cinco da tarde e também permanecem até mais de meia noite.

Existe uma etiqueta ritual complexa relacionada com a comida, que evidentemente varia com as tradições de cada casa: comida de obrigação só se come com a mão, sem usar talheres, não se pode comer na panela que vai ao fogo, nem colocar panela na mesa em que se vai comer. Não se pode comer com a mesa descoberta, mas com toalha, também não se come segurando o prato na mão, mas sobre a mesa.

Uma parte dos rituais é pública, parte semi-privada e parte secreta, participada exclusivamente pelos iniciados. Assim a invocação, chamada “zandrô”, a matança de animais, denominada “narrunô” e outros rituais, são secretos.⁶ Nos sacrifícios entram geralmente aves de sexo oposto: um casal galo e galinha, um casal de pombos ou de galinha d’Angola e mais raramente bode. A comida de obrigação é sempre preparada com métodos tradicionais (1985, p. 190).

Muitos ingredientes são difíceis de encontrar em certas épocas, nos dias que precisam ser utilizados. Por exemplo, não é sempre fácil encontrar batata doce branca, banana roxa ou mais de três quilos de gengibre açafrão, para fazer gengibirra e aluá necessários a determinada festa. Também não é fácil encontrar o tipo específico de galo e de galinha com características diferentes exigidas para cada tipo de ritual.

Na Casa das Minas e no tambor de mina do Maranhão a comida de santo é feita em grandes caldeirões de ferro, colocados em fogo de lenha sobre trempe com três pedras de tacuruba (pedra de cupinzeiro) ou por grandes pedras vermelhas típicas da região.⁷ Sabemos no Benin que a comida de vodum também tem que ser feita no chão de terra sobre três pedras,⁸ seguindo preceitos tradicionais.

⁵ Para mostrar sua autoridade, nesta ocasião voduns por exemplo, brigam com pessoas da casa que não os obedecem, dão recados, obrigam as novatas a fazerem serviços considerados pesados como a limpeza do chão de terra da varanda de danças, pois lá não se pode varrer a noite. Observamos recentemente uma briga da vodum Abê, reclamando da roupa de uma mocinha “que lhe foi dada” quando pequena e que este ano não veio com roupa branca ajudá-la no momento de distribuir as frutas. Exigiu do avô, que no Sábado de Aleluia, quando eles voltam, ela venha com uma saia branca nova. Ouvi que Averequete disse: “Nacô”, pedindo para ela se acalmar. Um observador falou que viu o vodum Lepon brigando com alguém da casa que não trouxe nada para a festa e dizendo que lá havia um prato com frutas reservado para ele. Estes comportamentos revelam aspectos da pedagogia tradicional adotada na Casa.

⁶ É conveniente destacar que, embora participemos regularmente, há mais de vinte anos, da maioria dos rituais públicos da Casa das Minas e de alguns rituais semi-privados, em todo este tempo nunca assistimos sacrifícios de animal, realizados no comê, com participação exclusiva de poucos iniciados. Na Casa das Minas hoje as matanças são realizadas geralmente na festa de Santa Bárbara, no Natal, em São Sebastião, na Aleluia e em São João.

⁷ Dona Celeste nos contou que em 1970, durante a construção da barragem do Bacanga, como as pedras da cozinha na Casa das Minas estavam se estragando, conseguiu com um caminhoneiro, que deixasse lá algumas dessas pedras vermelhas grandes, antes de serem jogadas na maré baixa, no leito do Rio Bacanga, para a construção da barragem.

⁸ O beninense Olivier Gbegan, quando estudante na UFMA, nos relatou que as letras de vários cânticos na língua Jeje da Casa das Minas (o Ewe-Fon antigo) se refere a este fato, chamando os voduns e dizendo que as pedras estão arrumadas para começar a preparar a comida como os voduns gostam de receber e que esta tradição até hoje é muito forte na religião dos voduns no Benin.

A comida deve entrar fria no “comé”, onde permanece por algumas horas. É servida no primeiro dia da festa e repetida após seu término, na cerimônia chamada “Jonu”. Há bênçãos e cuidados especiais para a entrada das comidas e frutas, o que demonstra a preocupação em se afastar as impurezas.

Em relação aos sacrifícios, Mauss e Hubert (1981, p. 220-227) afirmam que

um ponto importante da teoria do sacrifício [...] é que ele foi rapidamente considerado como a própria condição da existência divina. É ele quem fornece a matéria imortal de que vivem os deuses. Assim não é só no sacrifício que alguns deuses nascem, mas é ainda pelo sacrifício que todos mantêm sua existência [...] O sacrifício é alimento dos deuses e dos homens, autor da imortalidade de uns e da vida efêmera de outros [...] É um processo que consiste em estabelecer uma comunicação entre o mundo sagrado e o mundo profano por intermédio de uma vítima, isto é, de uma coisa destruída no decurso da cerimônia. [...] Em todo sacrifício há um ato de abnegação, visto que o sacrificante se priva e dá. [...] Não é sempre facultativo: os deuses o exigem. É um ato útil e uma obrigação. [...] No fundo talvez não haja sacrifício que não tenha alguma coisa de contratual. As duas partes em presença trocam serviços e cada um tem aí a sua conta. Pois os deuses, também eles têm necessidade dos profanos [...] Para que o sagrado subsista, é mister que se lhe dê sua parte, e é da parte dos profanos que se tira esta porção. Esta ambigüidade é inerente à própria natureza do sacrifício. O sacrifício alimenta as forças sociais: esta renúncia pessoal dos indivíduos, ou dos grupos às suas propriedades, alimenta as forças sociais. [...] Encontram-se no sacrifício os meios de restabelecer os equilíbrios perturbados.

Vemos que Mauss, no trabalho sobre a natureza e a função do sacrifício, publicado com Hubert em 1899, antecipa elementos da teoria da reciprocidade, que desenvolverá posteriormente, em 1925, em sua obra prima, “Ensaio sobre a Dádiva”, devido a importância do alimento e do sacrifício nas religiões.

Como na Antiguidade, nas sociedades descritas no Antigo Testamento e em muitas sociedades primitivas, as religiões afro-brasileiras também preservam a prática de sacrifícios de animais, oferecidos em louvor às divindades. Conforme Mauss, o sacrifício representa um contrato pela troca de serviços, pois os humanos e o divino satisfazem necessidades recíprocas. A preparação de sacrifícios segue regras minuciosas. As regras de reciprocidade, analisadas por Mauss (1974), também podem ser identificadas nos sacrifícios religiosos.

As vodunsis dizem que na Casa das Minas os voduns não comem – só recebem os alimentos e os purificam. Os alimentos rituais são feitos para serem servidos entre os membros do grupo e aos amigos, não sendo jogados fora. A cabeça dos animais sacrificados, depois de limpa, deve permanecer longo tempo no comé, como ocorre na África Ocidental e em diversas partes do Brasil. Na Casa das Minas, diferentemente de outras tradições, não se oferecem alimentos para uma pessoa, ou para a entidade protetora de uma pessoa, mas para todos os voduns de cada vez, cada qual em seu lugar específico. Também se diz que a vodunsi em estado de transe com o vodum não come, não bebe e não sente outras necessidades fisiológicas.

Em relação à preocupação de se afastar as impurezas sabemos que nas religiões afro-brasileiras, como no Levítico e no Deuteronômio do Antigo Testamento, há inúmeras prescrições sobre pessoas e animais puros e impuros. No tambor de mina pessoas consideradas impuras por fluxo menstrual, por relações sexuais, por luto, ou usando qualquer espécie de roupa preta, não podem entrar em transe nem participar da preparação das comidas de vodum, especialmente na Casa das Minas.

Há outras proibições permanentes e temporárias. Segundo Nunes Pereira (1979), na Casa das Minas não se pode comer carneiro, caranguejo, tartaruga, jabuti, sarnambi e certos tipos de peixes. Os que possuem vodum da família de Quevioçô não comem peixe pirapema. Lá não se

come arraia nem pacamão e nem cação. Há também proibições temporárias, que variam com a época ou a festa (Ferretti, S., 1985). Quando se faz oferenda com peixe, deve ser peixe fresco comprado na praia. Só serve se for peixe de couro, sem escamas, como jurupiranga, bagre branco ou cangatã, que se come assado com “agralá”, preparado com farinha seca e dendê. Entre agosto e janeiro, na Casa das Minas, os filhos da Casa não podem comer gergelim. As obrigações para os voduns da família de Dambirá incluem pombo e catraio. Também só comem peixe serra e bandejada no fim da safra. Em dias de tambor de choro não se come carne nem frutas de massa como banana, manga e abacate.

Segundo Mary Douglas (1976, p. 49), em todas as sociedades, inclusive na nossa, as questões rituais sobre problemas de pureza e impureza fazem parte de sistemas simbólicos e não podem ser explicadas apenas pelo ponto de vista da higiene ou da estética, ou como proibições meramente arbitrárias e pela ideia de santidade, como ordenação ou separação.

Conforme Mauss e Hubert (1981, p. 195),

puro e impuro não são contrários que se excluem; são dois aspectos de uma realidade religiosa. As forças religiosas caracterizam-se por sua intensidade, sua importância, sua dignidade; por conseguinte são separadas. Aí está o que as constitui; mas o sentido no qual se exercem não é necessariamente predeterminado por sua natureza. Podem exercer-se para o bem como para o mal. Isto depende das circunstâncias, dos ritos empregados.

Na Casa das Minas nunca se explica exatamente tudo o que é necessário para uma obrigação. Como as cores das contas das guias, as características dos animais não são fáceis de definir com precisão. O animal para o sacrifício não necessita somente ser perfeito, como no Deuteronômio ou no Levítico, necessita ser de determinada cor, idade e sexo. Não pode ser ave de granja, algumas vezes tem que ser ave totalmente branca, outras necessita-se de ave com algumas penas de certas cores. Parece-nos que a Casa das Minas constitui um grupo religioso difícil de ter continuidade por não concordar em fazer concessões e adaptações. Trata-se de grupo originariamente vinculado à sociedade rural próxima, o que cada dia se torna mais difícil de conciliar numa cidade como São Luís, que possui quase um milhão de habitantes.

Nunes Pereira (1979, p. 41-42) explica os ingredientes de diversas receitas de pratos oferecidos aos voduns na Casa das Minas. Em outras partes da segunda edição de seu livro, faz comentários sobre comida de santo. Lembra (Pereira, 1979, p. 146) que alguns voduns fumam com cachimbos de barro de cabo longo. No arrambã preparam cachimbos com fumo para os voduns e depois se distribui fumo para as pessoas que fumam, ou para defumação.⁹ Nunes Pereira (1979, p. 154-156) se refere à matança de bode ou “chibarro” e de aves, como pombos, galinhas, capotes, bem como à aceitação da matança pelos voduns sentados em cadeiras. Lembra também que no arrambã não entram carnes, mas pipoca, coco, feijão e frutas, que são chamados de carga e que devem ser levantados ou arreados quando oferecidos aos voduns.

Costa Eduardo (1948, p. 98-99) também se refere à comida de santo na Casa das Minas. Diz que com sangue de bode coagulado e cozido é preparado pelos tocadores o alimento chamado “huesá”. Menciona a preferência dos voduns por determinados animais e ingredientes, lembrando que os voduns da família de Acoosi Sakptá recebem pombo, galinha d’Angola, milho e pipoca. Ressalta que na Casa das Minas a maioria das comidas recebe nomes africanos como abobó, amió, agralá, acarajé, carurú, chossun, dovró, nonufon, azogri, huessá e diversos outros, como estamos mostrando.

As frutas do arrambã e os ingredientes para as festas são conseguidos, procurando-se em mercado próximo e encomendando a pessoas amigas e devotos, que colaboram solicitando a

⁹ Existem na Casa das Minas mais de uma dezena de cabos longos de cachimbos com cerca de 50 centímetros de comprimento, pertencente a determinados voduns que gostam de fumar.

proteção dos voduns. As vodunsis, preparando as oferendas de acordo com as tradições que foram prescritas pelas que as antecederam, têm esperanças de que suas demandas de proteção sejam atendidas pelas divindades.

Recursos são especialmente coletados e distribuídos para a elaboração de alimentos que entram nas diversas festas ao longo do ano. Para pessoas pobres é fundamental conseguir a colaboração de muitas pessoas, que garante a fartura das festas, especialmente na festa do Divino como também no arrambã ou na festa de Acossi e em outras.

Nos alimentos rituais do tambor de mina, destaca-se alternadamente a presença do muito doce e do salgado, do ardor e do cheiro, do sangue, da carne, do peixe, da fruta, dos líquidos, do fumo, do incenso, da água e dos banhos. Estamos apreciando a presença de alguns destes elementos em duas festas da Casa das Minas.

A festa de Acossi

A família de Acossi, os voduns da terra, curam as doenças especialmente de pele. Na Casa das Minas a festa de Acossi é realizada anualmente nos dias 19, 20 e 21 de janeiro (Ferretti, S., 1985, 1995). Nestes dias há toques e danças dos voduns e em vinte de janeiro, dia da festa de São Sebastião, é servida uma comida especial de obrigação. A comida é oferecida na sala da frente ao lado do altar católico, por dois voduns sentados no chão sobre esteiras. As pessoas são chamadas em ordem de precedência, primeiro os tocadores, depois as vodunsis por antigüidade, depois os assisis ou amigos, colaboradores e parentes e os devotos em geral. Cada pessoa se ajoelha e se serve dos líquidos e depois recebe uma cuia contendo alimentos sólidos.

Os líquidos são:

aluá de milho, mel e gengibre,

aluá de vinagre e mel,

água,

furá de arroz,¹⁰

furá de milho, que cada pessoa se serve com uma cuia

e dendê, provado com a ponta do polegar.

Os alimentos sólidos são:

banana roxa cortada em rodela, pedaço de mamão

batata doce branca ou inhame cozidos,

abobó de feijão (banco de olho preto) com milho

e um acarajé pequeno,

servidos em tijelinas de barro e comidos com a mão.

A comida da obrigação de Acossi é para dar vida e saúde e quando se come, deve-se fazer pedido para a libertação de qualquer mal ou epidemia.

Alguns dias após a festa é feito o “jonu”, ou agradecimento, repetindo-se as comidas de obrigação, para os que participaram, como ocorre em todas as festas que têm comida. A comida é feita durante o dia, colocada no “comé” pela duas da tarde e servida antes das sete da noite, sem outros rituais. No dia seguinte pela manhã, realiza-se o “nadopé” ou despedida. Os presentes, em

¹⁰ Aluá é uma bebida refrigerante feita com água e vinagre de uva, que se deixa fermentar com farinha de arroz, de milho torrado ou com casca de fruta como abacaxi. Acrescentam-se pedaços de gengibre ralado, açúcar, rapadura ou mel. O furá é preparado com angu de fubá de arroz e de milho com água, que se deixa engrossar, se põe para fermentar e fica alguns dias coberto com folha de paneiro ou tracuã. Antes do consumo, é diluído em leite de coco, acrescentando-se açúcar, podendo-se também colocar suco de fruta. O furá e o aluá são guardados no comé durante três a sete dias.

ordem de antigüidade, bebem água, molham a cabeça e se servem ritualmente de um pouco de todos os alimentos que sobraram. Depois, as mulheres, vestidas de branco lavam em grandes alguidares de barro no chão da varanda de danças, toda a louça utilizada. Há ainda um ritual, diante do altar católico, em que individualmente, descalços e de joelhos, os presentes recebem bolos de palmatória da vodunsi que dirigiu a cerimônia, cada um repetindo palavras em jeje e recebendo uma exortação. Depois o “nadopé” se encerra com todos, por ordem de antigüidade, recebendo no quintal, ao pé da árvore sagrada, um “banho de amansi”, jogando água na cabeça, no pescoço e nas pernas, oferecido pela vodunsi que chefia o ritual.

O arrambã: a festa de fartura

A semana que antecede o Carnaval é denominada de torração, pois nela são preparados alimentos e muitos deles devem ser torrados, como o feijão, o coco babaçu, chamado coco brabo e o coco de praia, chamado manso. Na quarta-feira de cinzas estes alimentos são distribuídos junto com muitas frutas. Na Casa das Minas a cada dia da torração são preparados alimentos para uma família de voduns. É nesta semana que também se prepara grande quantidade de pipocas, feita em caldeirão de ferro contendo areia, do modo como foi ensinado pelos africanos fundadores. Os caroços de milho que não espocam passam por várias peneiras para se retirar a areia e separar os grãos por tamanho. Os maiores destinam-se à preparação de bebidas fermentadas, como aluá e furá e os menores são socados em pilão para preparar o “azogri”, espécie de farofa feita com milho socado e açúcar, muito gostosa, servida com feijão e coco torrado.

Uma pessoa que costuma ajudar a arrumar os pratos antes do arrambã nos disse que na Casa das Minas eles são preparados seguindo certa ordem: colocam num prato o “azogri”, em outro feijão, depois coco brabo em outro e noutro o coco manso torrado. Depois colocam uma fruta maior no centro de cada prato. A arrumação de cerca de oitenta pratos e tigelas demora mais de três horas. Isto é feito na manhã do domingo de Carnaval. A mesma pessoa nos disse também que no arrambã, algumas partes das comidas são mais importantes do que outras como o “azogri”, o coco manso e o coco brabo torrado que foram preparados com antecedência durante vários dias do período chamado de torração que precede a festa e que as frutas, compradas no sábado, são para enfeitar.

As frutas e os outros alimentos permanecem expostos numa grande mesa posta no “comé”, desde a tarde do domingo de Carnaval até o anoitecer da quarta-feira de cinzas, quando é distribuída na varanda.

No arrambã da Casa das Minas a comida é arrumada em pratos para cada vodum. Em 1996 conferimos que havia mais de sessenta pratos e em tigelas, para cerca de dez chefes, depois agrupada em cinco bandejas que são trazidas à varanda, uma parte em cestos – sobretudo os frutos como pitomba e cajá, para serem servidos pelos voduns. Os voduns sentam-se em bancos baixos e os alimentos são distribuídos no chão, colocados nos pratos dentro de bandejas e cestas. Na Casa das Minas só distribuem frutas, pipoca, coco e azogri. No dia seguinte, bebidas, doces e fumo são distribuídos entre filhas, tocadores e amigos previamente convidados.

O arrambã na Casa das Minas tem semelhanças mas é diferente da bancada da Casa de Nagô e de outros terreiros de Mina (ver Ferretti, M., 1994). Na Casa de Nagô, como nos outros terreiros, são distribuídas ao mesmo tempo frutas, doces e bebidas, servidos também no chão, forrado com esteiras e recoberto por toalha, como se fosse uma mesa no chão, enfeitada com jarros e flores. Na Casa de Nagô cada vodum costuma ser ajudado por uma ou duas acompanhantes.¹¹

¹¹ Uma vodunsi que dança há cerca de dez anos na Casa de Nagô nos disse, após o Carnaval de 1996, que a senhora dela entrou pela primeira vez este ano na bancada, porque só agora ela tem o tempo próprio. Este tempo, parece-nos semelhante ao tempo da saída de ebame do candomblé, ritual que não é realizado tradicionalmente nas casas de mina.

Comentários e conclusões preliminares

Segundo A. Richard (apud Lévi-Strauss, 1976a, p. 77):

O alimento é a fonte das emoções mais intensas, fornece a base de algumas das noções mais abstratas e das metáforas do pensamento religioso. [...] Para o primitivo o alimento pode tornar-se a base das experiências espirituais mais altas e a expressão das relações sociais mais essenciais.

Lévi-Strauss (1976b, p. 94) considera que “as espécies animais não são escolhidas apenas porque são boas para comer, mas porque são boas para se pensar”. Com estes e outros autores, vemos a importância de pensar e entender o simbolismo da comida na religião.

Este estudo sobre simbolismo da comida no tambor de mina necessita ainda de maiores reflexões. Constatamos que na Casa das Minas, como nas religiões afro-brasileiras, a comida de santo é cercada de muitos preceitos, extremamente ritualizada e possui simbolismo complexo. O simbolismo dos ritos ligados à comida pode nos ajudar a conhecer aspectos menos revelados dos mitos.

Para entender as estruturas de parentesco, Lévi-Strauss (1976a) parte do clássico “Ensaio sobre a dádiva” de Marcel Mauss, segundo o qual, nas sociedades primitivas a troca se apresenta mais sob a forma de dons recíprocos do que de transações, assumindo características de fato social total, dotado de significado social, religioso, mágico, econômico, utilitário, sentimental, jurídico e moral. Segundo Mauss, a teoria da reciprocidade não funciona apenas nas sociedades primitivas, mas em todas as sociedades. Ao aplicar esta teoria às estruturas de parentesco, Lévi-Strauss também exemplifica sua aplicação no campo das prestações alimentares, principalmente nas festas e cerimônias tradicionais que muitas vezes surpreendem pela complexidade dos ritos.

De acordo com Mauss (1974), tanto nas sociedades primitivas como na nossa, dar, receber e retribuir constituem três obrigações recíprocas. Os presentes retribuídos devem ser semelhantes aos presentes recebidos. As trocas muitas vezes ocorrem não só entre indivíduos, mas incluem coletividades, que trocam bens, riquezas, gentilezas, banquetes, ritos, serviços, constituindo sistemas de prestações totais.

Nesta perspectiva, a troca produz a abundância, a obrigação de dar corresponde à obrigação de receber, considera-se que um presente feito aos homens é presente feito aos deuses. Mauss demonstra que algumas vezes este sistema chega à destruição suntuária de riquezas acumuladas para eclipsar o chefe rival, como no “potlatch” dos índios do Alasca. O “potlatch” e o “kula” das ilhas Trobriand são sistemas de trocas e doações solenes, englobando toda a vida econômica e moral dos participantes e das comunidades.

Mauss constata que na nossa própria sociedade o direito e a moral participam desta atmosfera e que a dádiva não retribuída inferioriza aquele que a aceita. Um convite feito deve ser aceito, de acordo com princípios que escapam aos esquemas utilitários dos economistas e atuam nos costumes de muitas sociedades.

Constatamos no tambor de mina a presença de muitas práticas africanas tradicionais na cozinha e de diversos nomes africanos na comida. Na Casa das Minas toda festa para os voduns tem que ter pelo menos água, amansi e aluá e também alguma coisa para oferecer aos convidados. Nos dias em que os voduns demoram mais, devem ser oferecidos mais alimentos. Embora os voduns não comam, e a pessoa em estado de transe com vodum também não coma, a preparação e talvez o odor da comida de santo, constituem elementos poderosos que atraem os voduns, como acontece com o som dos tambores.

O quarto dos santos, a varanda de danças e a cozinha constituem os lugares mais sagrados e onde se realizam os ritos mais importantes no tambor de mina e nas religiões afro-brasileiras. O rigor na realização dos rituais e entre eles, na forma de preparação e no consumo da comida, dão

aos participantes desta religião a garantia de proteção que esperam alcançar pela reciprocidade da doação. A cozinha constitui portanto um dos espaços do terreiro em que mais se evidencia a dependência recíproca entre os deuses e os homens.

Referências

- DOUGLAS, M. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- EDUARDO, O. da C. *The Negro in northern Brazil: a study in acculturation*. New York: J.J. Augustin Publisher, 1948.
- FERRETTI, M. M. R. Mulher no tambor de mina. In: ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS, 18., 1994, Caxambu. Trabalho apresentado (no prelo pela Revista de Ciências Sociais da UFMA).
- FERRETTI, S. F. *Querebenã de Zomadônu*: etnografia da Casa das Minas. São Luís: EDUFMA, 1985.
- FERRETTI, S. F. *Repensando o sincretismo*. São Paulo: EDUSP: FAPEMA, 1995.
- LÉVI-STRAUSS, C. *As estruturas elementares de parentesco*. Petrópolis: Vozes, 1976a.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Totemismo hoje*. São Paulo: Abril Cultural, 1976b. (Col. Os Pensadores, 50).
- LODY, R. *Santo também come*: estudo sócio cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros. Recife: MEC: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais; Rio de Janeiro: Artenova, 1979.
- MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva. In: MAUSS, M. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: EDUSP, 1974.
- MAUSS, M.; HUBERT, H. Ensaio sobre a natureza e a função do sacrifício. In: MAUSS, M. *Ensaio de sociologia*. São Paulo: Perspectiva, 1981.
- MERCIER, P. Los Fon del Dahomey. In: FORD, D. (org.). *Mundos africanos*: estudio sobre las ideas cosmológicas y los valores sociales de algunos pueblos de África. México: Fondo de Cultura Económica, 1975.
- MOTTA, R. E. B. *Alguns aspectos do sacrifício no Xangô de Pernambuco*. 1991. Tese (Concurso para Professor Titular) – Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 1991. (No prelo pela EDUSP).
- PEREIRA, M. N. *A Casa das Minas*: o culto dos voduns jeje no Maranhão. Petrópolis: Vozes, 1979.
- RADCLIFFE-BROWN, A. O método comparativo em antropologia social. In: MELATTI, J. C. (org.). *Radcliffe-Brown*. São Paulo: Ática, 1978. (Col. Grandes Cientistas Sociais, 3).
- SEPPILLI, T. *O sincretismo religioso afro-católico no Brasil*. Tradução Lucy Maffei. São Paulo: IEB-USP, 1995.
- VOGEL, A.; MELLO, M. A. S.; BARROS, J. F. P. de. *A galinha d'angola*: iniciação e identidade na cultura brasileira. Rio de Janeiro: EDUFF: FLASCO: PALLAS, 1993.



Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons - Atribuição 4.0 Internacional
This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.