



Comida ritual em festas de Tambor de Mina no Maranhão¹

Ritual food in Maranhão's *Tambor De Mina* festivities

Sérgio Figueiredo Ferretti*

Resumo

Tambor de Mina é o nome da religião afro-brasileira no Maranhão e na Amazônia estabelecida a partir de São Luís desde meados do século XIX. Existem duas casas fundadas por africanos que se continuam: a Casa das Minas Jeje, de origem daomeana e a Casa de Nagô, iorubana de onde derivam a maioria dos terreiros de Mina recentes e atuantes. Trata-se de religião muito ritualizada e discreta, envolvida em segredos e mistérios cuja mitologia é pouco comentada e os rituais muito desenvolvidos. As religiões afro-brasileiras se caracterizam pela realização de festas com transe, danças e comidas que atraem muitos participantes. A comida é bastante para oferecer a todos e distribuir as sobras. A fartura nas festas maiores constitui um dos elementos de prestígio das casas. O texto baseia-se em entrevistas com líderes de um terreiro antigo e de duas casas recentes, sobre comida de santo nas festas. Na linguagem de Mauss o sacrifício constitui obrigação que estabelece uma comunicação entre o mundo sagrado e o profano. O preparo e o consumo da comida de santo permitem conhecer aspectos do sincretismo e dos simbolismos nos rituais.

Palavras-chave: Religiões afro-brasileiras; comida de santo; sincretismo; festas; ritual.

Abstract

Tambor de Mina is the name of the Afro-Brazilian religion in Maranhão and Amazon established in São Luís (capital of Maranhão state) since the mid-nineteenth century. There are two matrix-houses founded by Africans: *Casa das Minas Jeje*, a Dahomean origin house and *Casa de Nagô*, originally Yoruba and from which most of the *Tambor de Mina*'s houses come from. It is a very ritualized and discrete religion, involved in secrets and mysteries whose mythology is not frequently commented upon and its rituals are highly developed. Afro-Brazilian religions are characterized by the performance of parties with trance, dance and food which attract many participants. Food is enough to be offered to everyone and have the remains distributed. The abundance of food during the bigger festivities constitutes a prestige element to the houses. According to Mauss, sacrifice is an obligation that establishes communication between sacred and profane. The preparation and consumption of holy feast food allow us to know aspects of syncretism and symbolisms in rituals

Keywords: Afro Brazilian religions; holy feast food; syncretism; festivals; ritual.

Artigo recebido em 03 de junho de 2011 e aprovado em 5 de julho de 2011.

¹ Palestra em Mesa Redonda no Seminário Comida de Ritual Afro Brasileira, realizado no Museu do Homem do Nordeste - Recife em Maio 2011.

* Graduado em História (UB/UFRJ - 1962) e Museologia (MHN/ Uni Rio - 1962), Mestre em Ciências Sociais - Antropologia (UFRN - 1983) e Doutor em Ciências - Antropologia Social (USP - 1991). Professor Emérito da Universidade Federal do Maranhão tendo sido Coordenador da Graduação em Ciências Sociais e dos Mestrados em Políticas Públicas e em Ciências Sociais. País de origem: Brasil. E-mail: ferrettisf@gmail.com

1 Introdução

As festas religiosas populares são ocasião para o pagamento de promessas e momentos de lazer em que se desenvolvem laços de solidariedade nos meios populares. Ocorrem em determinados momentos do calendário da comunidade e se repetem periodicamente. Constituem oportunidade para expressar a capacidade de organização, a criatividade, a devoção, o lazer e o sincretismo religioso. Nas festas a comunidade se revitaliza, se recria, se encontra e se vê como um todo. No Maranhão as festas populares são importantes e freqüentes, sendo realizadas ao longo de quase todo o ano civil.

Vamos comentar aqui festas religiosas populares organizadas em terreiros de tambor de mina, comunidades que praticam religiões de origens africanas no Maranhão e na Amazônia. São numerosas em São Luís e participadas principalmente por populações de baixa renda. Ao mesmo tempo em que são grupos de cultos religiosos, as casas de mina freqüentemente também organizam festas da cultura popular local e podem ser considerados focos ou núcleos de desenvolvimento cultural. Suas atividades religiosas se expressam principalmente na realização de festas com danças, cânticos, músicas, artesanato, medicina popular, culinária e outros elementos. Vamos comentar especialmente a culinária nas festas do tambor de mina do Maranhão.

As religiões afro-brasileiras caracterizam-se pela presença constante de festas. O transe, as iniciações, as comemorações anuais das divindades, as obrigações do calendário da cada casa, são assinaladas com festas, toques, danças, cânticos e oferendas de alimentos especiais. Em São Luís, cada grupo afro-religioso, realiza anualmente pelo menos cerca de uma dezena de festas, algumas maiores, chegando durar uma semana ou mais, outras com um, dois, ou três dias de duração. É comum que os participantes destas religiões, assistam festas em sua casa e em uma rede de outras casas amigas. Assim o ano se caracteriza, para o povo de santo, por uma sucessão de festas.

Consideramos que as festas populares nos terreiros de mina como produção simbólica e elemento definidor da identidade social de grupos da classe subalterna. Seu estudo situa-se nos limites entre religião e cultura popular. A religião é um dos elementos básicos, constitutivos da cultura de toda sociedade. Segundo Pereira de Queiroz (1992, p.206), Durkheim vê na religião e nos valores em geral a base dos fatos sociais e os

fundamentos da estrutura social. Os limites entre o sagrado e o profano, entre o rito religioso e a festa popular, nem sempre podem ser bem definidos, pois estão muito próximos. Como diz Durkheim (1989, p. 456): “talvez não haja júbilo onde não exista algum eco da vida séria. No fundo, a diferença está mais na proporção desigual em que esses dois elementos são combinados”. Durkheim salienta (1989, p. 452), a importância dos elementos recreativos e estéticos para a religião, comparando-os a representações dramáticas e mostrando (1989, p. 453), que às vezes é difícil assinalar com precisão as fronteiras entre rito religioso e divertimento público.

Na perspectiva de Mauss (1974), consideramos as festas nos terreiros como fatos ou fenômenos sociais totais, que envolvem elementos políticos, jurídicos, econômicos, estéticos, religiosos, morais, etc., em torno de regras de reciprocidade e de obrigatoriedade. Os devotos oferecem festas e alimentos em troca de benefícios recebidos. Consideramos também as festas nos terreiros de tambor de mina, como espetáculo ritual sincrético (Bakhtin, 1987, p. 105), com uma linguagem simbólica que expressa a visão que a comunidade tem da sociedade e a relatividade da transformação e da mudança.

Rita Amaral (1992) considera que o estudo da festa religiosa se insere no quadro das análises sobre rituais e constata que no Brasil não se percebe nenhuma decadência das festas, como querem alguns estudiosos europeus, pois cada vez mais grupos organizam mais festas. Afirma que nas festas de candomblé não existe inversão de papéis e valores e que as festas, não tendo função definida, servem para tudo e para nada. Elas atraem por serem efêmeras e repetitivas e podem ser uma dimensão privilegiada para o estudo da sociedade e dos grupos. Rita Amaral afirma que o povo de santo vive constantemente em festas e que o candomblé é em si uma festa. No tambor de mina constatamos que o próprio termo tambor relaciona-se com o instrumento principal que acompanha os toques nas festas.

Nas religiões afro-brasileiras como em outras religiões, se constata que muitas vezes a distinção entre sagrado e profano, que constitui a base da definição de religião para Durkheim, é imprecisa, pois na prática, o sagrado e o profano encontram-se intimamente relacionados. Nas festas de tambor de mina, como das religiões afro-brasileiras em geral, também não se evidenciam os aspectos de caos, de violência, de transgressão a regras, que

podem ser encontradas em vários tipos de festas e que costumam ser salientados na literatura sobre o tema.

Acentuando costume existente em outras regiões, o tambor de mina engloba a realização de festas tradicionais da cultura popular, que são incluídas no calendário religioso das casas de culto afro. Muitas destas festas são organizadas nos terreiros, por exigência de entidades espirituais, enfatizando relações estreitas entre sociedade, religião e festas, como foi identificado por Durkheim.

Assim, além das festas propriamente religiosas, os terreiros organizam geralmente festas de bumba-meu-boi, de tambor de crioula, festa do Divino e outras oferecidas em louvor a determinadas entidades que apreciam estas manifestações. Caboclos e outras entidades da mina costumam ser homenageados, por exemplo, com a festa de bumba-meu-boi, denominado “boizinho de encantado”. Devemos lembrar que o bumba-meu-boi é a principal festa da cultura popular maranhense. O fato de uma entidade sobrenatural solicitar este tipo de festa demonstra que esta religião se encontra intimamente vinculada à cultura local, que é uma das características das religiões afro-brasileiras, onde as entidades sobrenaturais não se encontram distantes dos homens e de seus interesses, ao contrário, apreciam as coisas que os humanos gostam, como alimentos e brincadeiras. Elas os ajudam na medida em que são homenageadas, daí o empenho de seus devotos em organizar festas bonitas, que as entidades valorizam.

Os terreiros organizam festas de boi e também grupos de bumba-meu-boi e de outras manifestações culturais da cidade, visitam terreiros, pedindo proteção e ajuda para seus organizadores. É raro o terreiro em que não ocorram visitas periódicas deste tipo. Há, portanto no Maranhão uma grande integração entre os terreiros e a cultura popular local. Em grande parte isto se deve ao fato dos membros dos terreiros pertencerem em geral, à mesma classe social dos produtores da cultura popular. Constatamos também que, brincadeiras novas, surgidas ou difundidas em certa época na cidade e que se tornam moda, como quadrilhas, danças portuguesas e outras, inclusive bailes de radiola e de reggae para os mais jovens, costumam ser incluídas nas festas dos terreiros, variando evidentemente com características de cada casa ou de cada bairro e com a realização de festas grandes nos terreiros. Este fato demonstra a interação entre os terreiros e os bairros em que estão

inseridos, pois são brincadeiras ou festas aí organizadas, que se apresentam no espaço das casas de culto afro.

As características e as épocas de realização das festas da cultura popular nos terreiros variam com o calendário de cada casa. Costumam acompanhar o respectivo calendário das festas na cidade. A organização de algumas delas é especialmente trabalhosa, como por exemplo, a festa do Divino Espírito Santo, ou a festa do boi de encantado. Envolve diversos membros do grupo e da comunidade por muito tempo. Implica na participação e colaboração financeira de inúmeras pessoas. O dinheiro arrecadado se destina às múltiplas despesas com vestimentas, decoração da casa, música e também ao oferecimento de um grande banquete festivo de conagração entre os participantes, que constitui um dos pontos altos da festa. O banquete é sempre um momento importante e concorrido, sobretudo em ambientes mais pobres, constituindo elemento imprescindível, mesmo quando não há grande fartura. A festa é também um momento de abertura do terreiro à comunidade mais ampla, contando com a presença de amigos e colaboradores. Torna-se assim uma oportunidade de reconhecimento público da casa, de seus dirigentes e das entidades sobrenaturais homenageadas.

Fato a ser destacado nestas festas de terreiro é o montante de despesas efetuadas, e o luxo das vestimentas e das mesas de doce, especialmente nas festas do Divino. Os organizadores fazem questão de apresentar festas bonitas e fartas, com vestimentas caras, para agradecer a uma graça alcançada. As festas de terreiro para serem consideradas boas, devem ter muita fartura, com comida para dar e sobrar, inclusive para se distribuir o que sobra entre os colaboradores e para dar de esmola aos pobres. Todos devem comer doces e levar lembranças. Este costume funciona em terreiros antigos, como a Casa das Minas ou a Casa de Nagô e também em terreiros mais novos. As partes públicas das casas recebem melhorias, sendo pintadas e decoradas por ocasião das festas. Tudo isto é feito com o dinheiro que se arrecada. Cada festa é assumida por algumas pessoas, que se encarregam de conseguir a colaboração de outras, num trabalho que exige grande capacidade de organização e liderança. Algumas vezes órgãos públicos relacionados à cultura ou ao turismo, dão recursos para a organização de festas em terreiros, fato que as vezes cria conflitos entre a pessoa que recebe os recursos e o grupo que participa da festa.

A fartura da festa e o luxo das vestimentas constituem fatores essenciais e importantes que explicam muito da mentalidade dos participantes desta religião e destas festas, contrastando com o dia a dia da maioria dos seus membros. Fazer festa, demonstrar luxo e fartura, ao menos algumas vezes, faz parte da rotina anual destas festas, embora esteja ausente da rotina diária. Talvez seja esta uma das razões da importância das festas para populações de baixa renda. Talvez seja esta também uma das razões que explicam a presença e a importância de tantas comemorações na cultura popular na religiosidade afro-maranhense. De certa forma o grande número de festas e a fartura demonstrada, fazem parte de uma mentalidade barroca que permanece na sociedade que aprecia o excesso e o luxo.

2 Terreiros de Tambor de Mina de São Luís:

A religião afro-brasileira no Maranhão e na Amazônia estabelecida a partir de São Luís desde meados do século XIX, é conhecida como Tambor de Mina. Existem duas casas matrizes fundadas por africanos: a Casa das Minas Jeje, de origem daomeana, que não possui filiais e a Casa de Nagô, de origem iorubana de onde derivaram a maioria dos terreiros de Mina. Estas duas casas encontram-se em declínio do número de participantes e de rituais, estando praticamente em extinção, mas gozam ainda de grande prestígio. Existem muitas outras casas de tambor de mina, derivadas do modelo da Casa de Nagô. Algumas possuem grande número de filhos e várias delas atualmente recebem muitas influências do candomblé e da umbanda.

Vamos apresentar material que coletamos em entrevistas realizadas em três terreiros de tambor de mina do Maranhão, a Casa das Minas Jeje e os terreiros de Pai Airton e de Pai Itaparandi. A Casa das Minas, ou Querebentã de Zomadonu é provavelmente o terreiro mais antigo do Maranhão, datando de meados do século XIX. Foi organizado por escravos procedentes do Daomé e segundo hipótese de Verger, teria sido fundado pela rainha Nã Agontimé, mãe do Rei Ghezo. A Casa não possui outras dela derivadas, recebe apenas voduns e todos os cânticos são em língua jeje. Realiza festas para os voduns, muitas relacionadas com o catolicismo e as culturas populares. As informações que apresentamos foram concedidas em 2009/10 por dona Maria Celeste Santos, vodunsi de toi Averequete,

que ingressou na casa em 1950, onde permaneceu por mais de sessenta anos, tendo falecido recentemente, em outubro de 2010. Apresentaremos aqui mais informações sobre comidas de santo desta casa, onde há menos as influências de outras procedências.

O terreiro Ilê Axé Ogum Sobô, localizado no Bairro da Liberdade em São Luís funciona desde 1985, fundado por Pai Airton Gouveia. Airton tem cerca de 40 anos, foi filho de santo de pai Jorge de Itacy, falecido em 2003. Seu terreiro segue orientações da casa de seu pai de santo, que foi aberta em meados da década de 1950, originada do antigo Terreiro do Egito, hoje extinto e que funcionou desde fins do século XIX. A casa de Airton organiza festas para as entidades como voduns, orixás, caboclos agrupados em famílias e manifestações relacionadas com a cultura popular. O terreiro segue tradições da mina jeje, nagô, cambinda e recebe influências atuais do candomblé. As informações foram concedidas em 2010 por pai Airton em seu terreiro. Fizemos três entrevistas com o pai de santo que nos entregou uma relação de seis páginas com principais pratos (donuns) utilizados em sua casa.

O terreiro Ilê Axé Ita Olé, Terreiro Pedra de Encantaria foi fundado por Pai José Itaparandi Amorim. Itaparandi, nascido em 1950, aos doze anos foi preparado na casa de Raimunda Pacheco ou dona Mundica, na Vila Passos, descendente do terreiro do Justino saído da Casa de Nagô, que funciona até hoje na Vila Embratel e foi fundado em fins do século XIX. Itaparandi complementou sua formação religiosa na Umbanda Omolocô em João Pessoa onde também foi preparado. Considera, entretanto que sua formação e influência maior foi recebida no tambor de mina. O terreiro cultua orixás, voduns, diversos caboclos e organiza festas da cultura popular. Afirma que a casa é de nação nagô/cambinda com influência balanta. O pai de santo é bacharel em turismo e atualmente foi eleito vereador no Município Paço do Lumiar. O terreiro atual funciona desde 1999 no bairro do Maiobão, mas a casa funcionou anteriormente em outros locais. Os orixás do pai de santo são Badé e Oxum. As informações foram concedidas em 2011 dadas pela chefe da cozinha dona Conceição Urbano, dona Concita, que há seis anos é a encarregada da cozinha na casa.

O tambor de mina é uma religião muito ritualizada e discreta, envolvida em segredos e mistérios e sua mitologia é pouco comentada. A religiosidade se expressa através da realização de festas com transe, danças e comidas que atraem os participantes. Na maioria

das casas a comida não costuma ser muito abundante, mas sempre há bastante permitindo oferecer a todos e distribuir as sobras. A fartura nas festas maiores constitui um dos elementos de prestígio das casas e a distribuição de alimentos faz parte da etiqueta nesta religião.

Como na Antiguidade Clássica, nas sociedades descritas no Antigo Testamento e em várias sociedades denominadas de primitivas, nas religiões afro-brasileiras também se preservam práticas de oferecerem animais às divindades. Conforme Mauss (1974), o sacrifício representa um contrato pela troca de serviços, pois os humanos e o divino satisfazem necessidades recíprocas. A preparação dos sacrifícios segue regras minuciosas. Conforme Mauss e Hubert (1981, p. 220).

“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 de uma cerimônia... Não é sempre facultativo: os deuses o exigem. É um ato útil e uma obrigação”.

No tambor de mina os sacrifícios de animais em geral são menos abundantes do que no candomblé, mas existem e também são indispensáveis. São oferecidas principalmente aves e também às vezes, bichos de quatro patas.

3 Comidas de Santo na casa das Minas Jeje:

Há algumas referências publicadas sobre comidas de santo na Casa das Minas. Costa Eduardo (1948) menciona várias comidas utilizadas, refere-se a preferência dos voduns por determinados animais e ingredientes, destaca os nomes africanos destas comidas e faz referência ao jantar dos cachorros para São Lázaro. Nunes Pereira (1979) descreve vários pratos, cita proibições alimentares, sacrifícios de animais e informações sobre frutas e outras ingredientes que entram em algumas comidas e no arrambã ou ritual da quarta-feira de cinzas. Sérgio Ferretti (2009) comenta os diversos alimentos rituais, proibições alimentares e o banquete dos cachorros. Em outro trabalho (FERRETTI, 1995) comenta, sobretudo, as comidas que entram na Festa de Pagamento e em artigo (FERRETTI, 1996),

analisa os alimentos distribuídos na festa de Aossi e no arrambã. Descreveremos adiante alguns destes rituais.

Não é fácil escrever sobre comida de santo, cujo preparo costuma ser uma atividade eminentemente feminina, desempenhada por pessoa que não entra em transe. Na Casa das Minas a encarregada da cozinha é denominada de *vodunsiponcilê*. Costuma ser uma pessoa idosa, discreta e de inteira confiança da dirigente. Muitas vodunsis em geral são boas cozinheiras, conhecedoras de temperos e do ponto certo no preparo dos alimentos. A comida representa uma obrigação, um sacrifício, um pedido de proteção e uma benção. Não se explicam os sentidos dos elementos simbólicos envolvidos, que o pesquisador deve se encarregar de construir em cima dos dados e das informações que conseguir.

Existem regras de etiquetas complexas relacionadas com a comida, que variam com as tradições de cada casa. Na Casa das Minas a comida de santo, chamada de comida de obrigação em geral se come com as mãos, sem usar talheres. Não se come na panela que vai ao fogo, nem se coloca a panela sobre a mesa em que se vai comer. Não se come em mesa sem toalha e não se deve comer segurando o prato na mão. Muitos ingredientes não são fáceis de encontrar nos dias em que devem ser utilizados, como, por exemplo, batata doce branca, banana roxa, gengibre em grande quantidade, aves com determinadas características, etc.

Na Casa das Minas diversas comidas de santo são preparadas em grandes caldeirões de ferro, em fogo de lenha sobre trempe com três pedras de tacuruba (pedra de cupinzeiros) ou por grandes pedras vermelhas da região. Um africano de passagem por São Luís nos disse que no Benin os voduns são invocados quando se acende o fogo e se preparam certos alimentos. Assim o odor da comida constitui um dos elementos importantes que atraem os voduns. Alguns alimentos antigamente eram cozidos em alguidar de barro, hoje se cozinha em panelas de alumínio. Todo terreiro tem que ter potes para guardar água ou *sin* como é denominada pelos jejes.

Os alimentos possuem nomes africanos e são preparados segundo receitas tradicionais. A comida deve entrar fria no quarto dos santos, onde permanece por algumas horas. É servida no primeiro dia da festa, depois da cerimônia do *zandró* e repetida após seu término, no ritual de despedida e agradecimento, chamada de *jonu*.

As cerimônias da Casa das Minas possuem quatro tipos de rituais privados: dois que as antecedem – o *zandro* e o *narrunó* e dois que sucedem – o *jonu* e o *nadopé*. O *zandro* é a cerimônia de invocação ou chamada dos voduns, realizada privadamente antes do começo de cada festa, com as vodunsis sentadas em esteiras por ordem de famílias cantando invocações próprias e oferecendo certos alimentos como o *abobó*. O *narrunó* é a matança cerimonial e privada dos animais realizada no quarto dos santos ou *comé*. O *jonu* é a cerimônia de agradecimento ou dedicação da festa, com a repetição privada de alguns rituais, dias depois, repetição da matança, repartição de alimentos e pedidos. O *nadopé* é a cerimônia de despedida e agradecimento, realizada após a festa.

No dia seguinte, depois da festa, come-se na varanda tudo o que sobrou e o restante é despachado junto ao assentamento de Aossi. Dois ou três dias depois realiza-se o *jonu* para a dedicação ou agradecimento da festa. Repetem as mesmas matanças e preparam-se os mesmos alimentos para se fazerem pedidos e agradecimentos. Participam apenas as vodunsis e poucas pessoas amigas.

Os alimentos rituais, depois de ofertados aos voduns, são servidos aos devotos e não devem ser jogados fora. Na Casa sempre se oferecem alimentos para o vodum que está sendo comemorado e para os demais de sua família. Para os outros voduns se oferece água. As vodunsis quando em transe com os voduns não comem, não bebem e não satisfazem necessidades fisiológicas.

Atualmente como há poucas vodunsis nas festas sempre são oferecidas poucas comidas. Em 1985 assistimos a uma festa grande na Casa, com duração de 20 dias, com a participação de doze vodunsis, de seis tocadores tendo sido oferecidas 52 galinhas. Antigamente, quando havia muitas vodunsis, preparavam um prato para cada família e depois de servirem na sala grande aos presentes (primeiro para as vodunsis de *toquenos* ou voduns meninos, depois para os tocadores, em seguida para as demais vodunsis e para os amigos), mandava-se um prato para os amigos e vodunsis de cada lado que chegassem mais tarde.

Na Casa das Minas os alimentos mais comuns, oferecidos em todas as festas são:

Abobó – preparado com feijão branco de olho preto que é quebrado, socado em pilão de pedra com mão de pedra, que é um corisco ou pedra de raio. Cata-se e limpa-se o feijão,

coloca-se de molho de um dia para o outro. Leva-se ao fogo onde é cozido e se faz um angu até ficar meio seco. Tempera-se com dendê e arruma-se numa travessa.

Agralá – é uma farofa amarela feita com farinha de mandioca seca, levando sal e dendê. Mistura-se bem com as mãos até ficar com a cor amarela.

Amió – feito com fubá de arroz, água, sal e dendê. Parece um pirão. Mexe-se com um pau de buriti. (Não se meche com colher de pau para não grudar na colher). Mistura-se no alguidar. Não vai ao fogo. É cozido no vapor. Molha-se o fubá de arroz e se vai despejando no alguidar.

Acarajé – feito com feijão branco de olho preto que é quebrado e socado no pilão de pedra com mão de pedra de raio. Soca-se com pimenta do reino, pimenta vermelha e sal. Fazem acarajés pequenos, sem recheio. Leva um pouco de gengibre da terra branco seco. Frita-se no azeite de dendê.

Galinha e outras aves. Sempre uma banda é assada na grelha. A outra banda é cozida na água temperada com sal, alho e pimenta do reino. O coração e o fígado são assados no espeto. Joga-se a galinha para cozinhar na água fervendo. Arruma-se tudo em pratos e travessas de louça. Os pratos são arrumados na cozinha e espera-se esfriar para levar ao quarto dos santos. Arrumam-se as travessas com todas as partes: os pés, as coxas, as asas, o pescoço e a cabeça.

Colocam-se frutas como sobremesa: mamão, batata doce branca ou inhame, banana roxa ou amarela. Depois a comida de obrigação é distribuída em pequenas tigelas e servida com as mãos. Há uma ordem para se servir e comer. A cabeça e os pés da galinha são servidos às vodunsis que carregam *toquenos* – voduns meninos, que vêm na frente e chamam os mais velhos. Deve-se comer por ordem: abobó; amió, agralá com acarajé e galinha assada e cozida, que são misturadas, depois se come a sobremesa de batata e frutas.

As vodunsis comem a carne do pescoço e da cabeça. Tiram a crista, tiram as cascas que cobrem as unhas, comem a carne e colocam a cabeça de molho para lavar e limpar. Guardam a cabeça até a próxima festa. Ficam guardadas num recipiente de zinco no quarto dos santos (comé). Depois de um tempo queimam os ossos no quintal junto ao pé de pinhão no assentamento de Acossi.

Toda oferenda é feita no mínimo com dois casais: dois galos e duas galinhas. Um casal na entrada, ou *zandró* e outro na saída, ou *jonu*. Na saída de festa, se não tiverem

galinha, oferecem peixe. O galo tem que já ter cruzado com galinha. Ambos têm que ter crista de serra. Para nochê Naé as aves são sempre brancas e em outras festas devem ser amarelas. Se tiver algumas penas vermelhas ou pretas devem ser arrancadas antes. As aves podem ser também pintadas ou mariscadas. Para São Sebastião só oferecem galinha se for festa grande com almoço para os cachorros. Do contrário oferecem um casal de pombos para cada família de voduns. Devem ser pombos brancos ou pedrês - mariscados, não servem pombos pretos. No banquete para os cachorros oferecem tudo o que se come: arroz, macarrão, torta de camarão, salada, etc. Só se usa catraio ou galinha de Angola em festas grande de pagamento com chibarro ou bode.

Cuxá, que é um prato maranhense típico, só se come na casa das vodunsis, depois da festa de São Sebastião, pois leva gergelim, que é comida do povo de Aossi Sakpatá. O *cuxá* é preparado com vinagreira, gergelim, camarão seco e farinha seca batidos no pilão, pimenta, sal e água.

Carirú – é comida de ritual fúnebre, mas pode ser oferecido em outras ocasiões fora desta obrigação. É preparado com quiabo cortado fino e cozido, farinha seca, camarão seco, misturado com farinha e socado no pilão de pedra..

A bola de fubá de arroz que acompanha o carirú é preparada mexendo-se o fubá no caldeirão até virar uma massa. Bota-se água no caldeirão para ferver e se cozinha no vapor. Para formar as bolas bota-se uma colher numa tigela pequena que se molha e vira formando a bola. Servem sempre duas bolas e uma concha de carirú para cada pessoa. Na Casa das Minas e na Casa de Nagô a comida de obrigação fúnebre sempre se come com colher. Antes do carirú oferecem pequena xícara de café com pão, que é servida para os tocadores, as vodunsis e os amigos, por ordem, não devendo ficar nenhum lugar vazio na mesa. Depois, na mesma ordem servem o carirú com bola.

Quando morre alguém na Casa das Minas realizam-se os rituais fúnebres ou tambor de choro, denominado de *zelin*, quando de corpo presente ou de *sirrum*, se de corpo ausente. Após a missa de sétimo dia, manda-se para a Casa de Nagô um tabuleiro de madeira com café, pão, carirú e bolas de fubá de arroz. Na Casa de Nagô quando morre alguém, fazem o mesmo com a Casa das Minas. Nos dias de tambor de choro come-se peixe comum, com escamas. Pode ser peixe serra, peixe pedra ou outro. Neste dia é

proibido comerem carne. Constatamos que no tambor de mina a oferta ritualizada de alimentos é importante, inclusive por ocasião da morte das vodunsis e tocadores.

Nas obrigações só se come peixe de couro: bagre branco para Sinhá Velha (Nochê Naé) e para as outras festas come-se cangatã e jurupiranga, que são peixes de água salgada. Peixe com escamas podem ser comidos pelos devotos e até na Casa, mas não se usam nas obrigações. Nas oferendas os peixes só entram no segundo dia, quando não há carne de outros bichos. Nas comidas de obrigação, no quarto dos santos, além de galo e galinha, só entram peixes de couro, sem escamas. Os peixes são moqueados e se serve com *agralá* ou farofa.

Quando se faz oferenda de bode (*chibarro*) na Casa das Minas os nagôs não vão nem visitar e quando se faz oferenda de carneiro na Casa de Nagô, os jejes também não vão nem visitar. O bode deve ser sacrificado pelos tocadores e nos últimos anos não tem feito oferenda de bicho de quatro patas nas Casas das Minas e de Nagô. Caranguejo é proibido de se comer pelo o povo de santo. Também são proibidos de comer jaboti, tartaruga e cação, arraia e pacamão. Podem comer siri que vive em locas e sururu, mas não podem comer sarnambi que vive na areia. Quando matam porco e fazem sarrabulho, tem que ser cozido fora de casa, no quintal, pois o sangue não entra na cozinha. Na Casa das Minas não se cria porco nem galinhas, só se forem presos em chiqueiro e galinheiro, pois são animais que fuçam e ciscam e podem prejudicar os assentamentos que existem no quintal. O chão da cozinha, como da varanda de danças e do quarto dos santos tem que ser de terra batida.

Todos os animais são mortos no quarto dos santos: galinha, pombo e chibarro. A vodunsi que entra no quarto e faz a matança tem que dizer certas palavras. As outras vodunsis ficam na sala grande, diante do altar católico sobre esteiras de meaçaba, agrupadas por famílias de acordo com seus voduns. Batem palmas, com as mãos fechadas em concha e fazem um zumbido com o dedo na boca. A quantidade de palmas depende do que a vodunsi canta lá dentro.

O arrambã, ou bancada é uma cerimônia realizado na quarta-feira de cinzas para despedida dos voduns que não vêm durante a Quaresma. Na semana antes do carnaval fazem a torração preparando alimentos, a cada dia para uma família de voduns. Torram coco babaçu e coco da praia. Preparam grande quantidade de pipocas feitas com milho amarelo que antes foi limpo. A pipoca é espocada em caldeirão de ferro com areia no

fundo e mexido com colher de pau. Depois passa-se na peneira para tirar a areia e em várias outras peneiras para retirar os caroços que não abriram. A pipoca é guardada em latas e permanece quente por vários dias. Os caroços que não abriram são socados em pilão de madeira para preparar o *azogri* (farinha com milho socado e açúcar). Com os caroços de milho menores que sobraram preparam bolas de milho com açúcar e deixam fermentar para fazer o aluá, que é preparado no alguidar. Cobre-se com folha de bananeira e deixa-se de um dia para o outro. Fazem licor de jenipapo, de goiaba, de abacaxi.

Oferecem muitas frutas que são compradas na semana anterior ao Carnaval e no domingo entram para o quarto dos santos. Não podem entrar frutas que estragam rápido, pois tudo deve permanecer quatro dias lá dentro, sobre uma mesa e coberto com uma toalha. Assim não entra melancia nem abacaxi. Pode entrar laranja, banana prata, roxa e amarela, manga rosa que é mais dura e não estraga logo. Entra pitomba, sapoti, maracujá, cajá do Pará, cupuaçu, bacuri, mocajuba, anajá, que são frutas da estação. No arrambã também se oferece fumo para os voduns que fumam cachimbos e que pode ser oferecido para se fumar ou para se defumar as casas dos devotos.

Na tarde de quarta-feira de cinzas os voduns chegam, vestem-se de branco e passam algumas horas sentados na varanda, cantando e fumando cachimbos de cabo longo. No fim da tarde as frutas, a pipoca e o *azogri* são trazidos do quarto dos santos. Trazem tudo distribuído em pratos oferecidos a todos os voduns e colocados no chão em grande tabuleiro de madeira e em cestas. Os voduns sentam-se em volta em pequenos bancos e distribuem aos amigos. No dia seguinte pela manhã distribuem doces diversos, licores, fumo, *azogri* e garrafas com aluá.

O arrambã é uma festa de fartura e um pedido de benção para que não falte nada na casa dos participantes. Não há danças mas os voduns permanecem presentes até a meia-noite. Cantam cânticos especiais para esta ocasião e distribuem alimentos. Depois que os convidados se vão, os voduns permanecem cantando diante do altar católico. Cada vodum segura uma trouxa ou carga como chamam, com um pouco de alimento que no dia seguinte deverá ser comido pela vodunsi. No dia seguinte as vodunsi comem as frutas da carga e fazem a divisão do abame que é uma distribuição ritual entre si e alguns amigos, de tudo o que sobrou. Distribuem doces, bebidas, fumo e fazem a lavagem da louça.

O Banquete dos cachorros é uma cerimônia em homenagem a São Lázaro, uma forma de pagamento de promessa realizado na Casa das Minas, em outros terreiros ou em casa de particulares. Trata-se de tradição encontrada em algumas regiões do Norte, do Nordeste e do Centro-Oeste. É oferecida aos orixás da família de Omolu ou de Xapanã e na Casa das Minas é oferecida à Acossi Sakpatá, no dia 20 de Janeiro, dentro da festa de São Sebastião. As oferendas são colocadas no pé de pinhão branco nos fundos do quintal, em cuias penduradas e no chão, acompanhadas de água, dendê e pimenta do reino. Os cachorros que entram na Casa neste dia vão ao quintal beber água e comer as obrigações e ninguém os impede.

Os voduns de Acossi pertencem na Casa à Família de Dambirá. As oferendas para eles são feitas com um casal de pombos brancos e um casal de catraio ou peixes sem escama, gengibre e gergelim. Os devotos dessa família só comem estes ingredientes na obrigação de Acossi, que em outras épocas são proibidas a eles.

O banquete dos cachorros é oferecido na tarde do dia 20 de janeiro. Sempre se escolhe um número ímpar de cachorros entre 5 e 13. Os cachorros comparecem limpos, lavados e com uma fita vermelha no pescoço. Cada cachorro é seguro por seu dono e come ao lado de uma criança, numa mesa arrumada no chão do terreiro, com uma imagem de São Lázaro e uma vela acesa. São meninos e meninas de idades variadas e no mesmo número dos cachorros. A comida oferecida inclui carne, macarrão, arroz, galinha, farofa. Ao término servem água e goiabada de sobremesa.

No dia de São Sebastião, após o banquete dos cachorros, os voduns da família de Acossi incorporados nas vodunsis, sentam-se em esteiras no chão da sala grande, diante do altar católico e distribuem a obrigação. As pessoas descalças se aproximam e se servem com pequenas cuias do que se segue:

Prato com dendê e pimenta do reino socada e misturada;

Cuia com água (*sin*);

Cuia com água, vinagre e açúcar;

Cuia com aluá de milho com gengibre;

Cuia com aluá de arroz (preparado com bola de arroz fermentado com açúcar);

Distribui-se também pequenas tigelas com acarajé, amió, galinha ou pombo, banana, mamão e batata branca ou inhame.

Nos dias de festa é costume oferecer aos participantes um jantar antes do toque. Em diversas festas, após a ladainha oferecem uma mesa com bolo, doces, pastilhas e refrigerante. No intervalo do toques costumam oferecer um copo de mingau preparado com milho branco e leite de coco. O mingau leva leite condensado, açúcar, fubá e milho branco ou tapioca do Pará. Algumas vezes oferecem café ou chocolate com biscoito. A fartura é uma característica das festas e sempre se faz questão que todos comam alguma coisa.

Além do quarto dos santos ou *comé*, da varanda de danças ou *guma*, da cozinha e do sala do altar católico, outro local importante da Casa das Minas é o pátio interno ou quintal, também chamado de *gume*. Nele localizam-se diversas plantas, muitas usadas em rituais, destacando-se a cajazeira sagrada ou taperebá, de cujas folhas se preparam banhos rituais ou *amansi*, para diversas circunstâncias. Há também outras árvores como os pés de ginja, espécie de cereja vermelha, que se assemelha á acerola e que são dedicados às tobossis². Com seus frutos se faz doce ou bebida. Há o pé de pinhão branco, planta sagrada de toi Aossi. Alguns assentamentos estão colocados junto às plantas do quintal. Há o pé de pitanga, de jasmim, da flor de estrela e outras árvores frutíferas como goiabeira, carambola e plantas decorativas como crótons, espada de São Jorge, pé de cuinha e outras. Para cada festa se preparam banhos diferentes. O uso de folhas e plantas para o preparo de banhos ou remédios constitui um dos segredos do culto sobre o qual pouco se fala.

Também se usam diversos tipos de chás, com plantas do quintal ou compradas no mercado. Chá de cidreira para o coração, de jardineira para asma e também se usa para banhos, cana da Índia para reumatismo, de folha de tentem ou de girassol para câncer e outros.

4 Comidas de Santo no Terreiro de Pai Airton:

Como em todos os terreiros, na casa de Pai Airton, são mulheres que cuidam da cozinha de santo, algumas podem ser vodunsis e podem ter cargo de cozinheiras de vodum. Os homens ajudam nos trabalhos pesados. As mães criadeiras, que são vodunsis mais

² As tobossis eram entidades femininas infantis recebidas pelas vodunsis-gonjaís, que haviam se submetido a todos os rituais de iniciação. A última iniciação completa na Casa foi realizada em 1914, as últimas gonjaís faleceram por vota de 1970 e as tobossis não vieram mais. Em terreiros de mina recentes a feitoria das tobossis tem sido reatualizada.

velhas, são as que preparam as comidas. Depois se arrumam e vão dançar com os outros filhos de santo.

Cozinham em fogão a gás, com panela de barro ou caldeirão. Podem usar fogo de lenha no quintal do terreiro. As comidas são oferecidas depois que esfriam. Quando o prato é montado, é colocado numa mesa com toalha branca. No centro ou no canto da mesa deve haver um copo com água e uma vela branca, pois não são comidas comuns, mas para ritual e obrigação.

“Arrear” a comida deve ser feito de modo ritual. Depois de frios os voduns de maior antiguidade vão à frente seguidos por ordem de iniciação e levam as comidas na cabeça, em pratos, cuias ou alguidares. Passado algumas horas são “levantadas” e se faz uma ceia para toda a comunidade, numa comunhão entre divindades e devotos. Cada vodum ou orixá tem seu prato favorito.

Os voduns fumam, alguns bebem vinho, os caboclos bebem, fumam e não recebem oferendas especiais. A comida de santo é insossa. Oferecem os axés: cabeça, pés, moela, fígado – só as partes dos axés. O restante é preparado para servir aos devotos e amigos.

Oferecem para uma entidade de cada vez, em pratos brancos, alguidares, tigela branca para Oxalá, prato de barro para Acossi. São arrumadas em folhas de mamona. Oferecem por 24 horas e depois despacham. As comidas que sobram são despachar nas matas, nos rios e lagoas.

Entre as principais comidas de santo no terreiro de Pai Airton destacamos:

Furá: oferecido aos voduns para pedir força e axé. Servido na sábado de Aleluia e nos dias de São Jorge e de Santa Bárbara, que são entidades principais da casa. É servido no quarto dos santos ao meio-dia, antes do toque e recebido pelos filhos vestidos de branco de joelhos. Depois mudam a roupa e vão participar dos toques. É preparado sobre esteiras cobertas por lençol branco, sendo servida sobre as esteiras. Na hora da obrigação serve-se com cuia, só para os filhos de santo. Leva fubá de arroz, coco seco ralado, açúcar. Prepara-se na véspera para desmanchar a massa no leite de coco. Furá doce é feito com creme de arroz cozido com leite, leva leite de coco, açúcar, cravo da Índia. Junta-se com chá fervido e coada de erva doce e gengibre. Furá insosso não leva açúcar e em vez de chá acrescenta-se suco de maracujá.

Acarajé: para Sobô (Iansã ou Oyá). Feito com feijão fradinho branco de olho preto, socado no pilão, preparado pelas filhas de Sobô. Depois de socado o pó é coado, colocado de molho para separar a casca do feijão. Batem com cebola picada, camarão socado no pilão, pimenta e sal. Com 2 ks de feijão preparam uns 50 acarajés. É frito no dendê. Não leva recheio como o acarajé da Bahia. O camarão vai junto com a massa. Fazem acarajé pequenos ou de tamanho médio. É servido em folha de bananeira. Cada pessoa recebe um. Na hora da festa Sobô chega e serve o acarajé no barracão.

Carirú: servido no tambor para Nana no dia de Senhora Sant'Ana e quase todos os voduns apreciam.. Leva quiabo cortado em cruz, sem sementes, cozido em água, com camarões, sal, coento, cebola, pimenta e um pouco de limão. Aos poucos acrescenta-se farinha de mandioca para dar textura. É servido no quarto dos santos, em cuias com colher de madeira, com filhos de joelhos, vestidos de branco.

Abado (azogri) – Milho de pipoca que não estourou, socado num pilão, misturado com açúcar. Vira um pó fino que é peneirado. Serve-se em meia cabaça (cuia). É uma obrigação dos voduns de Dambirá.

Buruburú – pipoca com sal. Pipoca estourada na areia da praia. Sempre é feita num fogareiro no quintal. Enfeita-se a pipoca com fatias de coco seco e coloca-se sal.

Buruburú (doce) – Pipoca estourada na areia da praia, num fogareiro no quintal. Coloca-se mel na mão e vai se esfregando na pipoca e arrumando em outra vasilha.

Buruburú (insossa) – Pipoca estourada na areia da praia num fogareiro no quintal. Não se coloca nada.

Para a obrigação de Acossi, na festa de São Lázaro a 11 de fevereiro, entra pipoca distribuída em alguidar, com colher de madeira, gergelim, paçoca de milho torrada (odum), socada e misturada com farinha seca, mel e açúcar (Abado = azogri), furá branco, furá amarelo de maracujá. Usa-se azeite para desentortar as mãos dos filhos de santo em transe. São os filhos que comem a obrigação. A assistência participa de um almoço e a tarde assiste ao toque.

Para o arrambã, na quarta-feira de cinzas, entram diferentes tipos de frutas como pitomba, milho verde cozido, banana, laranja, melão, melancia, bolo de milho, bolo de arroz, doces, cocada, refrigerantes, coco d'água e coco babaçu torrados. Não entra abacaxi

por causa do pico. Tem quitanda para venda de frutas antes da distribuição, as tobossis sentam com suas bonecas e distribuem as frutas e doces.

Comida de ritual fúnebre: Peixe, serve de qualquer tipo. – não se come carne de bicho de sangue neste dia. Cariru, bola de arroz, chá mate, pão, furá branco.

Manjar: feito com maisena, leite de vaca, leite de coco e açúcar. Prato para Abe

Bolo de mandioca. Massa de mandioca bem ralada e bem misturada com ovos e açúcar. Cozinha-se no forno. Comida de Nochâ Naê.

Agralá: Farinha de mandioca torrada com sal e dendê. Pode acompanhar peixe assado o galinha assada. Pertence aos voduns de Dambirá.

Amió: Caldo de farinha seca (pirão). Pode acompanhar pedaços de galinha. Vários voduns gostam e são preferidos pelos de Dambirá.

5 Comidas de Santo no Terreiro de Pai Itaparandi:

Dona Concita, encarregada da cozinha no terreiro de Pai Itaparandi nos deu a maior parte das informações. Possui um caderno de receitas com letra bonita, que algumas vezes consultou durante nossas conversas. É enfermeira, trabalhou no Hospital Português, mas atualmente não trabalha na profissão e reside numa rua próxima ao terreiro. Disse-nos que sempre gostou de cozinhar e que aprendeu tudo no terreiro com pai Emílio, o pai pequeno da casa, que é um mestre. Há quatro anos ela é encarregada de preparar a comida na casa. Tem o cargo de *yabassé* e é preparada para Oxalufã e Iemanjá.

Disse que toda comida de santo era para ser feita em fogão de lenha, mas devido a modernidade, hoje fazem em fogão industrial, mas há fogão de lenha e barro no quintal, para certas obrigações. Algumas comidas continuam no fogão de lenha, como a pipoca para o arrambã, que é preparada em caldeirão de ferro com areia.

Dona Concita falou que para a feitura da comida o pai de santo escolhe algumas senhoras como ajudantes. Elas têm que estar concentradas, com o corpo limpo, não podem ficar conversando na cozinha. Só perguntam o que for necessário. São três ou quatro mulheres, vestidas de branco, com pano na cabeça, fio de contas ou rosário. A porta da cozinha fica fechada e as pessoas não podem ficar passando. Na festa para Badé, no dia de São Pedro, se oferece muita comida para os participantes das brincadeiras de bumba-meu-

boi, em barracas na rua, em frente ao terreiro. Nesta festa as comidas são preparadas por outras pessoas em outro local da casa.

Afirmou que as imolações são feitas pelo pai de santo com a colaboração dos axoguns. São realizadas no quintal da frente da casa, pela manhã ou pela tarde. Um tocador toca no tambor guia, uma pessoa toca o agogô, outro a cabaça e outros ficam cantando. Depois da oferenda a cabeça dos bichos que foram imolados é escarnada, colocada para secar e usa-se como amuleto.

Pai Itaparandi informou que as panelas e travessas com vatapá e carirú não podem ficar sujas nas bordas. Disse que a primeira senhora que trabalhava na cozinha, dona Dilu, faleceu há uns 8 anos. Quando ela ia preparar os pratos algumas pessoas davam o nome para que ela rezasse por elas durante o preparo das comidas.

Dona Concita lembrou que as oferendas de comida dependem das festas. Para Xangô são oferecidas no dia de São Pedro, para Oxalá, após a festa do Divino, que tem sido em novembro e se oferece todo tipo de comida, para Iemanjá em dezembro, no dia 23 ou 24 de abril oferecem a feijoada para Ogum.

Os caboclos recebem frutas de todos os tipos. Costuma ser proibido abacaxi e tem caboclo que não recebe tangerina. Tem santo que pede um casal de aves outros pedem só uma ave macho ou fêmea. Galinha de Angola ou catraio entra quando se imola bicho de 4 patas. Se for macho é calçado com 4 galos e um catraio macho para cobrir. Se for bicho fêmea, são aves fêmeas.

Para os orixás são oferecidos bode, cabra, carneiro, ovelha e boi. O preparo dos animais é anterior à festa. É realizado no domingo ou na quinta-feira, pois na sexta-feira não se imolam bichos, por ser dia de Oxalá.

Oferecem as patas, cauda, cabeça, e as partes de axés como fígado, coração, titela de bichos grandes. Dos bichos de pena: fígado, moela, coração. Cabeça, pernas e sobreco são oferecidos no prato. Há santos que pedem bichos no azeite doce, como Oxalá ou Iemanjá e há santos que pedem bichos no azeite quente como Exu e Xangô.

Comidas secas, não sabe o porque do nome, pois entra carne, costumam ser feitas depois da imolação.

Santos, como Iemanjá e Oxum recebem peixe vivo de água doce, preparado no azeite doce. São peixes de escama como pescadinha pequena, tambaqui que são encomendados.

Pipoca se oferece para Obaluaê e Xapanã no dia 11 de fevereiro, quando se faz banquete para os cachorros pelo meio dia.

Caranguejo e tatu não entram nas comidas de santo. Disse que cachaça não entra em nenhuma comida. Sarnambi e sururu alguns comem em casa.

Nas festas oferecem comidas diferentes para cada orixá.

Para Legba se oferece farinha seca com dendê. O padê de Exu fica no peji depois se oferece na mata. O padê de Legba leva ovos e 7 bifos de carne de boi ou de bode.

Para Xoroquê se oferece feijão preto ou milho amarelo cozido. A feijoada para Ogum é preparada com feijão preto, carne de boi, lingüiça, tocinho, pé de porco.

Para Xangô ou Badé o *amalá* é feito com rabada de boi cozido com 12 quiabos e 12 bolas de creme de arroz. Leva camarão seco e dendê. Também oferecem jabuti para Xangô. Pombo branco se oferece para Oxalá e para Obaluaé. Porco se oferece para Obaluaé.

Omolocum se oferece para Oxum e é feito com feijão branco, camarão, dendê e cebola cozidos juntos. É enfeitado com ovo cozido e oferecido em prato branco, tigela ou alguidar. Também se enfeita com camarão seco.

Para Obaluaê oferecem banana prata frita no dendê, polvilhada com açúcar. Para Eowá se oferece farofa com azeite de dendê, enfeitada com ovos. Para Oxumaré oferecem batata doce amarela cozida, amassada feito um pirão. Enrolam como se fossem duas cobras que são colocadas num prato, com uma gema de ovo no centro. Para Logunedé oferecem milho amarelo cozido com rodela de ovos.

Para Nana se faz mingau de milho branco com leite de coco, açúcar. O mingau para as outras festas é feito com milho branco, leite e leite de coco e creme de arroz.

Para Obá e Iansã o acarajé feito de feijão branco socado no pilão de madeira, com cebola e camarão, passados no liquidificador, misturado com a farinha do feijão. Batem na tigela e fritam no dendê. Fazem de tamanho médio ou pequeno. Para Iansã também oferecem arroz com camarão.

Pai Itaparandi disse que na festa de Aossi há muitas oferendas. Oferecem comida no pé de pinhão. Nesta festa realizam o banquete para os cachorros e para os inocentes. Tudo o que sobra é recolhido num alguidar, limpam com um pano e levam para a casa de Xapanã. É servido doce, milho branco, azogrim e furá, vatapá, carirú, acarajé, licor ou vinho branco.

Nos pratos dos filhos colocam um osso que depois vai para a casa de Aossi. As comidas são servidas em silêncio, os filhos se servem ajoelhados e trocam bênçãos na ordem hierárquica. A primeira comida é para os voduns. A segunda é a mesa dos cachorros e dos inocentes. A terceira é servida para os filhos da casa e os convidados. Depois tocam os tambores e a noite, descem os voduns e encantados.

O que sobra vai para a rua, ou para despachar no sítio, conforme os voduns decidirem. Itaparandy tem um sítio onde fazem um buraco, levam a carga com o que sobra, depois cobrem com terra. Voltam para casa, tomam banho, desfazem a carga. Os filhos nesse dia devem dormir no terreiro, para terem resguardo e para o mundo virar logo, como se diz.

No começo do arrambã há matança para Exu e para Vó Missa. Depois vão procurar as coisas: procuram tudo o que precisa se comprado, inclusive saco de milho, cofo ou cestos. Depois vem a torração de milho, feijão, coco babaçu e coco manso, pipoca. Durante a feitura, se cai algo no chão não é varrido, mas se limpa com um pano. Há senhoras encantadas que vêm as vezes nestes momentos e choram.

As frutas têm que entrar até terça-feira a noite. Uma parte entra no quarto dos santos: a do pai de santo, do pai pequeno, da guia, de Sobô, Verequete, Xapanã. As oferendas dos filhos não entram, pois não cabem, mas um dos assentamentos fica no salão com as oferendas. O prato de Verequete vai para o terreiro do Justino, outro prato vai para a casa da falecida mãe de santo de Itaparandi. No arrambã também entram aluá, furá e pastilhas.

Todos os rituais têm suas especificidades. No ritual fúnebre também há comidas especiais. Primeiro há uma mesa de café servido não muito doce, meio amargo, com bolacha. No sétimo dia tem mesa de café não muito doce, servido com bolacha ou pão. Depois servem o cariru com bola. Comem de pé, em silêncio, saem em círculo e lavam as mãos numa bacia.

O *furá* não é mexido por homem. Na festa de Badé só cozinham em panela de barro, em fogo com lenha do mastro do Divino do ano anterior. Na festa para Badé compram 10 kilos de quiabo.

Dona Concita disse que a comida de obrigação é a que se oferece na festa de Aossi, após o banquete para os cachorros e as crianças. A obrigação leva angu, doce de côco, vatapá, acarajé, azogrim, sendo servia em folha e comida com a mão.

Arriar a comida é colocar diante do altar depois de fria. É arriada num dia, no dia seguinte tem o toque o no outro se levanta. Levantar a comida é tirar os pratos para despachar no rio, na encruzilhada, na mata, na rua, etc.

Dona Concita considera que a oferenda de comida simboliza um agradecimento por uma graça alcançada. Quando se é atendido não se paga com dinheiro, mas oferecendo uma comida para o santo. É uma forma de agradecimento por uma graça que foi concedida. Considera que as comidas têm símbolos diferentes conforme as cores e os ingredientes. Para Oxalá, para Vó Missa e para Babá (o ancestral) se oferece tudo branco. O branco simboliza a pureza e a paz.

Para Oxum se oferece ovo, feijão branco no dendê com camarão e ovos. Para Badé se oferece rabada, que é o rabo do boi e se oferecem 12 anéis cozidos, o amalá. Não leva sal, o sal vai com o camarão. A maioria dos pratos das comidas de santo são insossas. O sal se usa para descarrego. Também não levam açúcar, que só entra nos doces. O furá representa um pedido de benção, as frutas do arrambã representam um pedido de fartura.

Entre as bebidas se preparam licores de genipapo e maracujá, que são servidos no arrambã e para Acossi. Outras bebidas são o aluá – feito com milho socado e água, deixado fermentar. Não leva frutas. O furá é feito com gengibre, mingau de creme de arroz. O furá batizado leva açúcar e o furá pagão é sem açúcar. Os doces são de banana, mamão verde, maracujá com coco, doce de coco, doce de batata. Fazem doces para o arrambã e para a festa das senhoras: Oxum e Nana. Na maioria dos toques tem bolo confeitado, mas não se canta parabéns.

Inhame se usa no bolo de inhame para Oxaguiã e para Xoroquê, se oferece inhame assado no forno com casca, enfeitado com 13 palitos de folha de dendê.

Conclusões

Verificamos nas festas e nas comidas de santo do tambor de mina a presença do sincretismo religioso e cultural. Constatamos o sincretismo das religiões afro com o catolicismo e entre as diferentes religiões de origens africanas, destacando a influência atual do candomblé e da umbanda sobre o tambor de mina. Constatamos a presença de festas da cultura popular, que é muito antiga nos terreiros do Maranhão e documentada

desde fins do século XIX, o que demonstra a antiguidade do sincretismo cultural. O sincretismo é, portanto um elemento que não pode ser descartado neste campo. Ele se continua e atualmente comidas usadas na umbanda e no candomblé estão muito presentes no tambor de mina, sobretudo nas casas mais novas, embora casas mais antigas conservem ainda tradições próprias.

Constatamos também que as festas religiosas populares são festas ritualizadas. São festas barrocas em que se valoriza o excesso. A arte barroca, que foi típica do período colonial no Brasil, deixou marcas profundas em nossas cidades, sobretudo nas igrejas bem como na mentalidade do povo brasileiro. Vestígios destas marcas podem ser encontrados nos desfiles das escolas de samba, nas festas do bumba-meu-boi, nas festas do Divino Espírito Santo, nas festas populares em geral e nas festas dos terreiros de culto afro, que são festas exuberantes, cheias de excessos, de efervescência, demonstrando fartura, como um potlatch, uma prestação total que envolve a obrigação de dar, de retribuir e de receber as dádivas, como analisa Mauss (1974, p. 57).

Nestas festas os ritos são mais importantes do que os mitos, que no Maranhão quase não são comentados. Assim as festas constituem oportunidade importante para o estudo dos rituais e o preparo da comida de santo é um elemento fundamental dos ritos nos terreiros. Um dos aspectos do preparo dos alimentos é o sacrifício ou imolação de animais oferecidos às divindades. Conforme a definição de Hubert e Mauss (1981, p. 156), “o sacrifício é um ato religioso que só pode ser realizado num ambiente religioso e por intermédio de agentes essencialmente religiosos”. Vimos que o sacrifício de animais nos terreiros possui estas características, sendo realizado em ambiente reservado, com a participação de poucos escolhidos e executado por determinadas pessoas. Como constatam os estudiosos, o sacrifício é uma obrigação e uma exigência das divindades e nas religiões afro-brasileiras, é sempre encarado nesta perspectiva.

Assim a comida oferecida às divindades simboliza uma obrigação, representando uma forma de comunhão ou redistribuição de bens acumulados. É uma forma de agradecimento por uma graça alcançada e um pedido de fartura, que é uma aspiração nos meios populares. Embora os voduns não comam e a pessoa em estado de transe com vodum também não coma, a preparação dos alimentos e talvez o odor da comida de santo, constituem elementos poderosos, que atraem as divindades, como ocorre com o som dos tambores. O quarto dos

santos, o espaço de danças e a cozinha constituem os lugares mais sagrados e onde se realizam os ritos mais importantes nos templos das religiões afro-brasileiras. O rigor na realização dos rituais, na preparação e consumo dos alimentos são a garantia de proteção que se espera alcançar. A cozinha é portanto um dos espaços dos terreiros em que mais se evidencia a dependência recíproca e a troca de energias entre os deuses e os homens.

Cada terreiro tem uma etiqueta rigorosa que deve ser cumprida a risca. A etiqueta se manifesta no modo de comer os alimentos, na ordem em que são servidos e que devem ser ingeridos, bem como nos processos de preparação. Há alimentos que são proibidos para certas pessoas e as divindades têm preferências por alimentos específicos. Em cada terreiro, conforme as tradições da casa, as comidas são preparadas de modo próprio. Assim as tradições variam com as casa, bem como os cânticos, as danças e outros elementos dos rituais.

O simbolismo das comidas de santo no tambor de mina é complexo e não é fácil de ser especificado. Os participantes não explicam o significado simbólico dos alimentos, que tem de ser construído pelo pesquisador em cima das informações conseguidas. Esse simbolismo transparece nas cores – certas divindades recebem alimentos de tal cor, nos cuidados com a preparação e em outros aspectos. De modo geral as comidas representam uma forma de agradecimento por uma graça recebida, um contra dom em função de um dom recebido, uma troca de bens e riquezas entre humanos, que necessitam de proteção com divindades que apreciam as oferendas.

Referências

AMARAL, Rita de Cássia de M. P. **Povo-de-santo, Povo-de-festa**: um estudo antropológico do estilo de vida dos adeptos do candomblé paulista. 1992. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo, 1992.

BAKHTIN, Mikail. **A Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento**: o contexto de François Rabelais. São Paulo: HUCITEC, 1987.

CUNHA, Antônio Honady F. **Pedra de Encantaria**: um estudo etnográfico de um terreiro de Tambor de Mina em São Luís. 2001. Monografia (Graduação) – Universidade Federal do Maranhão, Curso de Ciências Sociais, São Luís.

DURKHEIM, Emile. **As Formas Elementares da Vida Religiosa**: O sistema totêmico na Austrália. São Paulo: Paulinas, 1989.

EDUARDO, Octávio da Costa. The Negro. In: EDUARDO, Octávio da Costa. **Northern Brazil**: A Study in Acculturation. New York: J. Augustin Publisher, 1948.

FERRETTI, S. F. **Repensando o Sincretismo**. São Paulo: EDUSP, 1995.

FERRETTI, S. F. Festa de Aossi e o Arrambã. Elementos do simbolismo da comida no Tambor de Min. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 2, v. 2, n. 4, p. 61-70, jan/jun 1996.

FERRETTI, S. F. **Querebentã de Zomadonu**: Etnografia da Casa das Minas. São Paulo: Pallas, 2009.

LINDOSO, Gerson C. P. **Pluralismos e Diversidade Afro-Religiosa em Terreiros de Mina do Maranhão**: um estudo etnográfico do modelo ritual do Ilê Ashé Ogum Sogbô. 2007. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Maranhão, São Luís.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: EDUSP, 1974.

MAUSS, M.; HUBERT, H. Ensaio sobre a natureza e função do sacrifício. In: MAUSS, M. **Ensaio de Sociologia**. São Paulo: Perspectiva, 1981. p.141-227.

PEREIRA DE QUEIROZ, Maria Isaura. **Carnaval Brasileiro**: o vivido e o mito. São Paulo: Brasiliense, 1992.

PEREIRA, M. NUNES. **A Casa das Minas**: culto dos voduns jeje no Maranhão. Petrópolis: Vozes, 1979.