

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Educação
Programa de Pós-Graduação em Educação
Mestrado em Educação



Dissertação

Pedagogia Batuqueira: comida, religião e educação

André Eduardo da Fonseca

Pelotas, 2019

André Eduardo da Fonseca

Pedagogia Batuqueira: comida, religião e educação

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação, da Faculdade de Educação, da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Educação.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Denise Marcos Bussoletti

Pelotas, 2019

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas
Catalogação na Publicação

F677p Fonseca, André Eduardo da

Pedagogia batuqueira : comida, religião e
educação. / André Eduardo da Fonseca ; Denise
Marcos Bussoletti, orientadora. — Pelotas, 2019.

83 f.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-
Graduação em Educação, Faculdade de Educação,
Universidade Federal de Pelotas, 2019.

1. Pedagogia batuqueira. 2. Comida. 3. Batuque. 4.
Memória. 5. Educação. I. Bussoletti, Denise Marcos,
orient.

II. Título.

CDD : 370.9

Data da Defesa: 30/09/2019.

BANCA EXAMINADORA

Denise Marcos Bussoletti (Orientadora)
Universidade Federal de Pelotas – PPGE – UFPel.

Lorena Almeida Gill
Universidade Federal de Pelotas – PPGH – UFPel.

Aline Accorssi
Universidade Federal de Pelotas – PPGE – UFPel.

Agradecimentos

Como de costume peço licença aos meus ancestrais que permitiram que hoje eu tivesse a oportunidade de lhes agradecer por este trabalho, em especial agradeço a minha ancestral mais próxima que sempre me alimentou com todo o seu mais puro e verdadeiro amor, minha mãe Maria Salete, a maior lutadora que conheci.

Agradeço a todos Orixás, os primeiros batuqueiros, aqueles que sempre viveram em mim e pelos meus. Oxéu!

Agradeço a minha mãe Oxum que fez de meu Orí sua morada, ao meu pai Xangô que fez do meu corpo uma fortaleza e ao Pai Oxalá que nos acolheu em sua casa.

Agradeço à Gisa Soares de Freitas. minha mãe de santo, aquela que, fez de sua casa minha casa, de sua família minha família, de suas armas minhas armas, de seus escudos meus escudos e de seu colo meu refúgio.

Agradeço a minha orientadora Denise Marcos Bussoletti, que, como um pássaro cerceia os meus caminhos e me conduz a lugares que eu jamais pensei habitar, que viu nos meus fazeres coisas que só os abençoados conseguem ver, tornando da minha jornada uma cruzada em busca de novos nascimentos.

Agradeço, também, aos amigos do Grupo Interdisciplinar de Pesquisa: Narrativa, Arte, Linguagem e Subjetividade – GIPNALS, que foram os principais autores nas minhas inspirações para o ato de escrever. Em seus trabalhos que encontrei as principais colagens que transformaram este texto. Singularmente, agradeço aos amigos Angelita Ribeiro, a Bruxa; Felipe Martins, o Griô; Eliana Braz, a Ministra; Leandro Haerter, o Correto; Cleber Sadol, o Escultor; Tatiane Müller, a Fada dos Sonhos e Helcio Fernandes, o Umbandista Batuqueiro, cada um em alguns momentos das encruzilhadas estiveram pontilhando seus conhecimentos com os meus.

Agradeço aos amigos que sempre me incentivaram a correr por ruas desconhecidas em busca de novos sabores que me fossem embreagar, em especial as amigas Raquel Marasca, a Confeiteira; Giovana, a Maga Pedagógica; Priscila, a Filha e também irmã e ao amigo Mauro, o Lord; incentivadores e torcedores meus.

Agradeço a toda equipe da Escola SENAC - Pelotas, que permitiu que eu me tornasse parte de sua estrutura me presenteando todos os dias com cozinheiros aprendizes e colegas que me encorajam a lutar sempre mais por diferentes formas de educação.

Agradeço também a minhas famílias, aos do mesmo sangue o meu eterno agradecimento por terem escolhido a mim para dividirem seus corações me chamarem de mano e tio, aos de religião por me fortalecerem ao com o seu Axé, aos da vida por sempre me darem um lugar em suas casas e me chamarem de Dudu. E com todo o amor e carinho que é merecedor, agradeço ao meu companheiro, Victor, por sempre fazer das minhas escolhas também um projeto seu, fazendo da minha vida também um novo viver.

RESUMO

FONSECA, André Eduardo da. **Pedagogia batuqueira: comida religião e educação**. 2019. 100 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2019.

A dissertação “**Pedagogia batuqueira: comida religião e educação**” considera que os estudos afrodiaspóricos e pós-coloniais junto dos “saberes que resistem” através das tradições são formas de uma educação de resistência. Tendo como objetivo buscar os caminhos narrativos que possibilitem estabelecer os elos de correspondência entre comida, religião e educação. Para tanto, o caminho desta escrita de pesquisa se mostrará ao leitor através da proposta da etnografia surrealista. Desse modo, observa-se que através do Batuque é possível evidenciar os saberes e as relações, possíveis ou não, entre a culinária ritual e a culinária profana como expressões limiaries da resistência social e cultural através das experiências cruzadas entre a cozinha de memória, a cozinha pedagógica e a cozinha do batuque. O que nos permite concluir que através de vivências, histórias feitos e memórias é possível seguindo por uma Pedagogia de Encruzilhadas se chegar a uma Pedagogia Batuqueira.

Palavras-chave: Pedagogia batuqueira; Comida; Batuque; Memória; Educação.

ABSTRACT

FONSECA, André E. **Batuqueira Pedagogy: Food, Religion and Education.** 2019. 83 f. Dissertation (Master in Education) - Graduate Program in Education, Faculty of Education, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2019.

The dissertation “Batuqueira Pedagogy: food and education” considers that afro-diasporic and postcolonial studies together with “knowledge that resist” through traditions are forms of an education of resistance. Aiming to seek the narrative paths that allow establishing the correspondent links between food, religion and education. To this end, the path of this research writing shows the reader through the proposal of surrealist ethnography. In this way, it is observed that through Batuque it is possible to highlight the possible flavors and relationships, whether or not possible, between culinary rituals and culinary professions as limited expressions of social and cultural resistance through cross experiences between a memory kitchen, a pedagogical kitchen and the batuque kitchen. What allows us to conclude through experiences, stories and memories is possible to follow a Crossroads Pedagogy and arrive at a Batuqueira Pedagogy.

Keywords: Batuqueira Pedagogy; Food; Drumming; Memory; Education.

Lista de Figuras

Figura 01 – Alimento Sacralizado e ofertado ao Orixá Bará.....	06
Figura 02 – Imagem do Orixá Bará Imagem.....	25
Figura 03 – Alimento sacralizado ao Orixá Bará.....	25
Figura 04 – Aperitivos para o Orixá Bará.....	42
Figura 05 – Flã de espinafre e tomate seco.....	46
Figura 06 – Sorbe de morangos para Orixá Oiá.....	51
Figura 07 – Pirao de mandioca com camarão empanado no coco.....	55
Figura 08 – Macarons	59
Figura 09 – Carré de cordeiro acompanhado de coulis de frutas e farofa de pipoca com amendoim.....	63

SUMÁRIO

Pelas encruzilhadas narrativas: o lugar, o tempo e o espaço de uma pesquisa	7
Notas metológicas	12
Primeira encruzilhada: onde o narrador se descobre cozinheiro	15
Segunda encruzilhada: onde o narrador se descobre batuqueiro	23
Terceira encruzilhada: onde o narrador se descobre professor	34
Quarta encruzilhada: onde o narrador se descobre pesquisador e passa a buscar fazer da relação entre a comida e a religião uma narrativa.....	64
ENTREPOSTO DE MARAFA.....	74
REFERÊNCIAS.....	79



Figura 1 – Alimento sacralizado ao Orixá Bará
Fonte: Arquivo do Batuqueiro, 2019

*“Ao vencido, ódio ou compaixão; ao vencedor, as batatas”
(Machado de Assis, 2006, p.11)*

Pelas encruzilhadas narrativas: o lugar, o tempo e o espaço de uma pesquisa

Este trabalho se insere na perspectiva daquilo que os esforços produzidos pelos estudos afrodiaspóricos e pós-coloniais vem firmando enquanto necessidade e caminho para a pesquisa no Brasil. Solicita, assim, que todas as suas escolhas e definições, desde o tema, passando pelo objeto, autores de interlocução, enfim, que toda a sua leitura, seja identificada pelas marcas de uma mesma inscrição epistemológica. Na base está a profunda convicção da centralidade que possuem “os saberes que resistem” em solo brasileiro por mais de 500 anos de uma história ainda não suficiente, nem muito menos, bem contada.

Neste espaço epistêmico onde as ausências são presenças que denunciam desigualdades, preconceito e injustiças sociais, tomo como base de referência para esta investigação o paradigma afrocêntrico que considera que a “tradição de pensamento afrocentrado desenvolvida no contexto intelectual do Ocidente consiste, com efeito, num ato de resistência” (FINCH III; NASCIMENTO, 2009, p. 38).

Focalizo como aporte reflexivo, estes saberes afrocentrados que resistem, em que pese os silenciamentos, reais e simbólicos, oriundos de um processo de exclusão e inferiorização refém de um modelo de colonização branco, europeu, rico, masculino, adulto, heterossexual, não católico e não cristão em geral, entre outros elementos que denunciam o massacre, velado e nem tão velado, que o processo histórico de colonização brasileiro demonstra e denuncia. Marcas de uma narrativa que longe de ser um capítulo superado na história é atualizada e ressignificada constantemente toda vez que qualquer diferença é considerada como inferioridade ainda que em nossos dias (QUIJANO, 1992).

Dizendo isto, estou em condições, também, de dizer que o que busco aqui através das próximas páginas é a possibilidade de transitar através deste paradigmas afrocentrados, que se não hegemônico, hoje mais do que nunca, se mostra essencial e instrumental para a Educação e seus emergenciais desafios. Alguns autores aparecerão no texto como centrais, entre estes Luis Rufino e aquilo que ele defende como sendo a proposta de uma Pedagogia das Encruzilhadas.

um projeto poético/político/ético arrebatado por Exu. Nessa mirada o orixá emerge como *loci* de enunciação para riscar uma pedagogia antirracista/decolonial assente em seus princípios e potências. Exu, enquanto princípio explicativo de mundo transladado na diáspora que versa acerca dos acontecimentos, dos movimentos, da ambivalência, do inacabamento e dos

caminhos enquanto possibilidades, é o elemento que assenta e substancia as ações de fronteira, resiliência e transgressão, codificadas em forma pedagógica (RUFINO, 2017, p.73).

O objetivo primeiro da Pedagogia das Encruzilhadas é “a reinvenção dos seres, a partir dos caos desmantelado, o reposicionamento das memórias e a justiça cognitiva diante do trauma e das violências produzidas pelo colonizador” (RUFINO, 2018, p. 74)¹.

A encruzilhada, nesta perspectiva, se apresenta como uma metáfora temporal e espacial, ou ainda, a encruzilhada é “um lugar terceiro, é geratriz de produção, as noções de sujeito híbrido, mestiço e liminar, articulado pela crítica pós-colonial, podem ser pensadas como indicativas de efeitos de processos e cruzamentos discursivos diversos, intertextuais e interculturais” (MARTINS, 1997, p. 28)². Um espaço e um tempo que permite reencontrar os caminhos por onde se expressa e firma a identidade afrobrasileira.

[...] é pela via dessas encruzilhadas que também se tece a identidade afrobrasileira, num processo móvel, identidade esta que pode ser pensada como um tecido e uma textura, nos quais as falas e os gestos mnemônicos dos arquivos orais africanos, no processo dinâmico de interação com o outro, transformam-se e reatualizam-se continuamente, em novos diferenciados rituais de linguagem e de expressão, coreografando a singularidade e alteridades negras (MARTINS, 1997, p. 26).

Neste sentido as encruzilhadas são as passagens que permitem o trânsito por entre o sagrado e profano, fronteiras em que a religiosidade afro-brasileira se mostra através de práticas e rituais onde as diferenças se constituem por caminhos plurais na subsistência de culturas que reconfiguram a cosmovisão de uma identidade étnica e social (ANJOS, 2006).

Carla Ávila, adota e reforça também, a importância da noção de encruzilhada como perspectiva filosófica e política:

Parte-se da noção de encruzilhada para compreender os pontos de intersecção da ação social e política com práticas religiosas, tanto dos limites do movimento negro, como dos filhos e filhas de religião, frequentadores dos centros afro-religiosos. mais que conclusões, notan-se pontos e estratégias de ação política que vão para além das lutas contra a discriminação étnico-racial ou pelo combate ao racismo. Desse modo, percebe-se uma filosofia política particular que permeia setores da sociedade, principalmente no que tange à saúde, ao meio ambiente e a intolerância religiosa. (ÁVILA, 2011, p. 7)

No âmbito desta discussão encontrei, o tempo e o espaço de leitura e da escrita

¹ Idem. p.74.

² MARTINS, Leda Maria. **Afrografias da Memória**: o reinado do rosário do jatobá. São Paulo: Perspectiva, 1997

necessária ao trabalho de pesquisa, o da Encruzilhada. E é, e foi neste tempo e espaço, o da encruzilhada, que as questões foram a mim sendo mostradas e é através deste espaço que as mesmas pedem para serem lidas e ou evocadas.

Espaço e tempo da encruzilhada onde a práxis da ancestralidade é reivindicada como direito e reinventada como cultura, também, afro-brasileira.

A ancestralidade se dá e continua num processo contínuo de movimentos, assim se renova a cada instante, ligando e re-ligando passado e presente, possibilitando um futuro. Conectando o visível e o invisível, espalhando-se entre os africanos e, especialmente, nos filhos das diásporas que enraizados em suas culturas ultrapassam o tempo, reconhecem sua origem e encantam-se (MACHADO, 2014, p. 196).

No entanto, outras singularidades neste trabalho devem inicialmente ser anunciadas como parte do caminho deste pesquisador em exercício. Tendo como base a Pedagogia das Encruzilhadas, busquei dar mais um passo nos sentidos dos saberes e dos poderes do Batuque.

O Batuque de referência é o compreendido como uma religião afro-brasileira e como parte importante da cultura afro-religiosa gaúcha, que contribui na preservação e continuidade de uma identidade litúrgica e votiva destes diferentes povos originários da África e que entre outros constituem o povo de nação, também conhecido como Batuque do Rio Grande do Sul, através de um processo que oficialmente no Rio Grande do Sul inicia-se nas primeiras décadas do século XVIII. De acordo com Correa (2017, p.117):

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

Defendo que o Batuque seja uma das expressões que representa o complexo afro-religioso gaúcho, sua linguagem litúrgica é proveniente do lorubá, os santos cultuados são africanos, os símbolos sacralizados são de tradição africana e há uma identificação às “nações” ou “lados” que se dividem da seguinte forma: Nagô, Cabinda, Oyó, Jeje e Ijexá. E, assim, como os “lados” dividem-se, eles também se unem no encontro de seus cruzeiros onde se transformam e transformam e reinventam saberes e experiências que são ancestrais, porém, não unificadas “equanto se apresentam

especificidades elas estão alocadas exatamente no lugar onde nada é, onde tudo está por vir, onde não há ponto final ou chegada, mas um puro processo, uma passagem” (KOSBY, 2009, p. 50).

Ao que tudo indica as primeiras casas de santo batuqueiras começaram a funcionar na região de Rio Grande e Pelotas. Segundo pesquisas em jornais de Pelotas e Rio Grande do século XIX, “*o culto do batuque é relatado nessa região desde o início do século XIX*” (ORO, 2002).

Quanto ao mito fundador do batuque, duas versões existentes concorrem: uma que afirma ter sido ele trazido para o Rio Grande do Sul por uma escrava vinda de Pernambuco; e outra que não associa a um personagem, mas às etnias africanas que o estruturaram enquanto espaço de resistência simbólica à escravidão (Oro, 2002, p. 5).

Ainda através do Batuque, mais um aspecto, que pretendo evidenciar são os saberes e as relações, possíveis ou não, entre a culinária ritual e a culinária profana como expressões limiars da resistência social e cultural através das experiências cruzadas entre a cozinha de memória, a cozinha pedagógica e a cozinha do Batuque. Por culinária ritual refiro-me aos laços sócio-religiosos e éticos estabelecidos pelos adeptos do Batuque nos rituais sagrados de oferenda de comidas aos Orixás; por culinária profana, a possibilidade de intercâmbio entre a experiência sagrada e/ou os fundamentos desta para outros espaços, campos, experiências e práticas cotidianas.

Por fim, a proposta de pesquisa retoma ao seu começo no sentido de elencar alguns daqueles que pretendem ser os fundamentos possíveis para uma Pedagogia das Encruzilhadas, ou ainda, para uma Pedagogia Batuqueira, como será pelo narrador posteriormente sugerida.

Após a próxima seção que inclui algumas notas metodológicas passo para as próximas seções que de agora em diante serão denominadas encruzilhadas. A primeira encruzilhada é a da cozinha, onde a trajetória do narrador evidenciará as experiências que pretendem qualificar a discussão pretendida. O texto encontra-se permeado pelas interrupções que a memória na lembrança se revelaram ao autor.

A segunda encruzilhada é a do Batuque, onde o narrador conta parte de sua história com a religião, seus saberes e desdobramentos. Posteriormente, a terceira encruzilhada é a do professor. Neste momento o leitor poderá se surpreender com elementos de uma narrativa que busca encontrar um outro ritmo, uma outra forma de expressão e autorização. Nestes momentos em pleno exercício do método

apresentarei fragmentos narrativos, através de histórias de pessoas e de alguns Orixás: Bará, Ogum, Xangô, Iansã, Odé e Otim e Xapanã. A ideia era somente mostrar um pouco daquilo que sendo o princípio da Pedagogia Batuqueira, possui singularidades narrativas, movimento que aos poucos emergem da lembrança do narrador, buscando encontrar outras memórias e saberes, outras palavras, outra visão de mundo e de educação.

Por último apresento a encruzilhada onde o narrador reencontra o cozinheiro, o batuqueiro e o professor e busca articular uma escrita de pesquisa com base na etnografia surrealista e nos princípios da Pedagogia Batuqueira proposta.

Avanço no exercício do “princípio exusíaco” como um exercício narrativo de sustentação, agora através de Benjamin, que busca consolidar a trajetória do batuqueiro, cozinheiro, professor e pesquisador através de uma unidade de narrativas, que para alguns satisfaria o nome de conclusão, ou considerações finais, mas aqui neste trabalho, assume o caos que lhe é devido e busca adentrar naquilo que proponho como os possíveis fundamentos de uma Pedagogia Batuqueira, um exercício da narrativa que humilde e insubordinadamente também no trabalho deste narrador resiste.

Notas metodológicas

O caminho desta escrita de pesquisa se mostrará ao leitor através da proposta da etnografia surrealista, porém, por Clifford:

O termo etnografia, tal como o estou usando aqui, é diferente, evidentemente, da técnica de pesquisa empírica de uma ciência humana que na França foi chamada de etnologia, na Inglaterra de antropologia social, e na América de antropologia cultural. Estou me referindo a uma predisposição cultural mais geral, que atravessa a antropologia moderna e que essa ciência partilha com a arte e a escrita do século XX. O rótulo etnográfico sugere uma característica atitude de observação participante entre os artefatos de uma realidade cultural tornada estranha. Os surrealistas estavam intensamente interessados em mundos exóticos, entre os quais incluíam uma certa Paris. Sua atitude, embora comparável àquela do pesquisador no campo, que tenta tornar compreensível o não familiar, tendia a trabalhar no sentido inverso, fazendo o familiar se tornar estranho. O contraste é de fato gerado por um jogo contínuo entre o familiar e o estranho, do qual a etnografia e o surrealismo eram dois elementos (CLIFFORD, 2002, p. 136-137).

No entanto a etnografia surrealista, neste trabalho desenvolvida, toma como base a proposta de Clifford a referida, mas não se limita a esta, ancora-se e se possibilita através das interlocuções realizadas através do Grupo Interdisciplinar de Pesquisa em Narrativas, Arte, Linguagem e Subjetividade, da Faculdade de Educação da universidade Federal de Pelotas (GIPNALS). Principalmente através dos desafios da provocação metodológica inscritos naquilo que denominamos como a “surrealização da escrita de pesquisa” (BUSSOLETTI, 2011).

Nesta perspectiva é que busca-se o diálogo com autores como Lowy, para reafirmar o surrealismo no seu sentido expandido, ou seja, como “um movimento de revolta do espírito” ou ainda “uma tentativa eminentemente subversiva de reencantamento do mundo, isto é de restabelecer, no coração da vida humana, os momentos ‘encantados’ apagados pela civilização burguesa: a poesia, a paixão, o amor-louco, a magia, o mito, o maravilhoso, o sonho, a revolta, a utopia” (LÖWY, 2002, p. 9).

A surrealização é um recurso potente que propicia ao contexto da escrita de pesquisa o encontro entre o universo do senso comum (do homem da rua) e o universo reificado (da ciência e da arte). Tal proposta busca agir no sentido da construção de outras representações criativas que revigorem a experiência narrativa e possibilitem que a escrita acadêmica possa estabelecer elos mais produtivos no sentido de expressar a incompletude e aleatoriedade dos verdadeiros ritmos da vida. Em síntese exige do pesquisador trabalhar [...] com o inacabado, com o inconcluso,

com o fragmentário, com o associativo, com o desvio e com as imagens dialéticas, exige uma predisposição à flexibilização e à renovação constante do pensamento e uma sensibilidade crítica e atuante às multiplicidades em que o real impõe-se à perspectiva (BUSSOLETTI, 2007, p. 86).

Alguns procedimentos são característicos desta abordagem. Entre estes a técnica da montagem que será utilizada com especial destaque no trabalho apresentado. Montagem que através de Walter Benjamin, pede para ser compreendida como:

Método deste trabalho: montagem literária. Não tenho nada a dizer. Somente a mostrar. Não surrupiarei coisas valiosas, nem me apropriarei de formulações espirituosas. Porém, os farrapos, os resíduos: não quero inventariá-los, e sim fazer-lhes justiça da única maneira possível: utilizando-os (BENJAMIN, 2006: n. 1 a 8, 502).

Este processo de montagem poderá em alguns momentos ser observado de forma clara e direta através do recurso de uma linha tracejada e assim indicada:

.....

Este e outros procedimentos compõem e buscam a unidade narrativa como um exercício de “surrealização da escrita de pesquisa” onde a escrita se dá necessita se mostrar através de montagens ou colagens. Nesta perspectiva as citações, também, não aparecerão necessariamente de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), portanto o que se verá, através de grafias e termos nem tão usuais ao universo acadêmico, não são equívocos, são “desvios” propositados e inspirados pela técnica e pelo método que se realiza através das leituras e contribuições de Walter Benjamin, sua concepção de história e escrita da história.

Somado a isto o autor, ou narrador, em suas outras interlocuções realizadas, acaba se apropriando e utilizando – todas as contribuições que a reflexão da pesquisa foi lhe permitindo, como justificativa, e ainda seguindo Benjamin, da melhor forma que lhe foi possível, ou seja através daquilo que no texto se apresentará ao final como os fragmentos daquilo que se defende como uma “escrita exusíaca” (Rufino, 2017).

A “escrita exusíaca”, se ensaiará neste trabalho através dos desvios e a narrativa textual culminará e se mostrará através de um exercício de surrealização pelo texto “Posto de Gasolina” do livro “Rua de Mão Única” (BENJAMIN, 2000). Executarei, assim, a técnica da citação sem aspas por Benjamin sugerida, através do método das Passagens, no limite que a escrita deste cozinheiro, batuqueiro, professor

e pesquisador consegue como possível.

O objetivo traçado para esta pesquisa é, portanto, o de buscar os caminhos narrativos que possibilitem estabelecer os elos de correspondência entre comida, religião e educação, através da minha trajetória como cozinheiro, professor e batuqueiro.

Percorrerei esta tentativa pela escrita de pesquisa, como já dito, ao estilo benjaminiano, ou seja, aos saltos, ou aos sobressaltos. Foi neste espaço e tempo, como já dito, que encontrei nas encruzilhadas uma imagem central para o princípio alegórico do que aqui será proposto, na esteira de outras reflexões, como a da “escrita exusíaca”, conforme, também, já dito.

Talvez seja melhor ainda dizer através de Areda, que por sua vez pede auxílio para Martins, e que quem sabe juntos me auxiliam para mais dizer, ou redizer com e através deles...

Esse texto não é um caminho. Seria mais certo (e incerto) falar dele como um percorrer. Esta é uma textualidade que se lança nos movimentos dos caminhos. Nas narrativas iorubás, Exu é um mensageiro, o canal de mediação. Antes de apenas uma personagem nas narrativas, “Exu figura como veículo instaurador da própria narração” (Martins, 1997: 23)³. Não pretendo aqui falar sobre Exu, mas deixar -me envolver nos caminhos da fala, e das textualidades, e das textualizações, dos quais ele é o Senhor. Gostaria de ser envolvido por sua escrita, fala e texto e ser levado bem além do início e do fim pretendido do que ousei escrever. Esses caminhos inter cruzam -se, ao modo de encruzilhadas. “A cultura negra é uma cultura de encruzilhadas” – disse certa vez Leda Martins (Ibdem: 26). A encruzilhada, *locus* tangencial, é o “lugar radial de centramento e descentramento, intersecções e desvios, texto e traduções, confluências e alterações, influências e divergências, fusões e rupturas, multiplicidade e convergência, unidade e pluralidade, origem e disseminação”. (Ibdem: 28). É dentro dessa multiplicidade, sabendo bem que ela é incapturável, que me lanço nesse texto (AREDA, 2008, p. 2).

E foi assim, que percorrendo esse caminhos surrealizados, exuzados, e entrecruzados pelas encruzilhadas, que este texto foi escrito. Convido ao leitor que percorra as próximas páginas, na medida do possível, seguindo algumas das pistas, ou indicações que acompanham esta proposta narrativa. E quem sabe, chegando ao que se estabelece como fim, alguma concordância seja possível para reafirmar o que uma Pedagoga Batuqueira, pelas encruzilhadas, instiga e desafia.

³ MARTINS, Leda Maria. **Afrografias da Memória: O reinado do Rosário no Jatobá**. São Paulo: Perspectiva; Belo Horizonte: Mazza Edições, 1997.

Primeira encruzilhada: onde o narrador se descobre cozinheiro

Ainda quando criança, sem que a pretensão de ser algo ou alguma coisa muito definida em termos de profissão estivesse na minha consciência, percebo que alguns “traços gastronômicos” já se apresentavam como construtores da formação daquilo que identifico como sendo o “meu espírito cozinheiro”.

Brillat Savarin, em um dos livros clássicos de gastronomia, escrito em 1825 e intitulado a “Fisiologia do Gosto”, afirma que existem dois tipos de gastrônomos, os por condição, que são inclinados à gastronomia por suas facilidades em viver os prazeres que suas abastadas vidas lhes proporcionam e os por predestinação, que são os que “nasceram para cozinhar”, aqueles que por motivos intrínsecos sabem saborear uma boa refeição, são amáveis com sua comida e configuram a maestria de suas cozinhas. Acredito que eu seja um cozinheiro por predestinação, ou seja, não identifico que houve uma escolha (consciente) para que eu pudesse optar por me tornar ou não cozinheiro, em que pesem as possíveis controvérsias, costume e gosto de repetir, em tom de brincadeira, que mesmo sem saber, eu “nasci cozinheiro!”

Mas este “nascer cozinheiro” nem sempre foi algo do qual eu me orgulhasse. Lembro-me dos meus primeiros movimentos curiosos subindo no botijão de gás para ver quais as mágicas que eram desenvolvidas no fogão da minha casa. Tudo era uma grande descoberta, inclusive meus palpites sobre os temperos que deveriam ou não ser usados nas comidas que minha mãe preparava. O subir e descer do botijão, o escolher dos temperos foram algumas das ações que condicionaram o nascimento do novo, ou deste novo ser, quase que como em um milagre. Ou, quem sabe, por Arendt, também posso dizer que:

A ação é a mais intimamente relacionada com a condição humana da natalidade; o novo começa inerente a cada nascimento pode fazer-se sentir no mundo somente porque o recém-chegado possui a capacidade de iniciar algo novo, isto é, de agir. Neste sentido de iniciativa, todas as atividades humanas possuem um elemento de ação e, portanto, de natalidade. (Arendt, 2007, p. 17)

Com o passar do tempo, assim como o fogão da minha casa, as cozinhas por onde eu cresci sempre foram lugares que me despertavam curiosidade. Cada cozinha que eu percorria tinha algo ou alguma coisa diferente, um mistério, uma prática, um sabor peculiar e individual, e mais – tinha um cozinheiro(a) diferente. A vizinha da frente da minha casa fazia pizzas para vender, como eu gostava de pizza, estava

sempre disponível para ajudá-la, com o passar do tempo ela me ensinou sobre fermentação, temperatura e molhos, e outros segredos que aplicava e usava em suas massas de pizzas. Logo eu passei a fazer as pizzas da vizinha na cozinha de minha casa.

Nada assombrava mais o coração do cozinheiro do que os resmungos da sua mãe. Temia, naquele momento, que ela descobrisse que ele havia usado todo o queijo e o bacon que estavam destinados aos lanches da tarde para fazer a sua deliciosa pizza. A mesma pizza que ele havia aprendido com a vizinha e cuja receita era:

Receita de pizza de mussarela e bacon.

Ingredientes: Farinha de trigo 500 gramas; fermento biológico 10 gramas; ovos 1 unidade; azeite de oliva 20 mililitros; água 200 mililitros; sal 2 gramas; açúcar 1 grama; molho de tomates 100 mililitros; queijo mussarela 300 gramas; bacon 200 gramas.

Modo de preparo: Misture a farinha o sal e o açúcar, faça uma cavidade no centro da farinha, adicione o fermento, cubra o fermento com 50 mililitros de água que deve estar na temperatura média do corpo humano para não matar o fermento, dissolva o fermento na água morna e deixe descansar por 60 segundos, misture a esponja que se formou do fermento e da água com o restante da farinha, adicione o ovo e metade da água restante, misture até que se forme uma massa homogênea, adicione o restante da água e sove a massa até que comesse a ficar lisa, coloque o azeite de oliva no preparo e sove até que o azeite seja absorvido por completo pela massa. Cubra a massa e deixe descansar até que dobre de tamanho, retire o excesso de ar da massa e sove por mais 1 minuto, deixe dobrar de tamanho mais uma vez, abra a massa no formato desejado com auxílio de um rolo ou uma garrafa, a massa deve ficar com espessura aproximada de 7 milímetros, com ajuda de um garfo fure a massa e disponha-a sobre uma forma untada, leve ao forno pré aquecido a 250 graus por 5 minutos ou até que fique levemente dourada. Retire a massa do forno cubra com o molho de tomates, sobre o molho distribua o queijo mussarela, por cima do queijo espalhe os cubos de bacon. Leve a massa ao forno por mais 8 minutos ou até que os bacones fiquem crocantes e cubram o queijo com seu mar de gordura.

O preparo de mussarela e bacon que deixou a família inteira “sem misturas” para o lanche da tarde, trouxe, no entanto, outros sabores desconhecidos, nem experienciados pelo fogão, que diga-se de passagem era novo, um fogão de quatro bocas que recentemente se fazia habitar naquela cozinha. A família toda naquele momento teve seus suspiros e lambusos enquanto o cozinheiro, sua mãe e seus irmãos comiam aquela que foi, a sua primeira pizza.

A pizza ainda na lembrança, tinha sua base levemente dourada, conferindo um sabor amendoado e um tanto crocante, o centro claro e cheio de bolhas de ar dando seu toque fofinho a pizza. Uma fina camada de molho de tomates auxiliava no contraste entre a massa e o queijo que se apresentava com elasticidade e desenvoltura durante

a divisão da pizza. Mas o destaque maior era o do brilho atribuído pelos cubos de bacon que dourados ao forno do fogão (novo) disseminaram um mar de uma saborosa e suculenta gordura, engraxando a língua, os lábios, as buchechas e os dedos de toda nossa família.

E assim como este, outros tantos fragmentos narrativos poderiam ser incorporados a lembrança do Cozinheiro que aos poucos e através da comida foi se descobrindo e descobrindo, por sua vez, um mundo.

.....

Na lembrança, também, a imagem de uma tia que cuidava de meus irmãos e que fazia bolos de aniversário para vender. Eu, muito perspicaz na época, comentei com esta tia que eu também fazia bolos em casa. E de fato eu fazia bolos, mas eram de banana e não de aniversário. E eis que outra receita pela lembrança surge:

Receita de bolo de banana

Ingredientes para a massa: 3 unidades ovos; 100 gramas de margarina; 200 gramas açúcar; 1 pitada de sal; 150 mililitros de leite; 300 gramas de farinha de trigo; 20 gramas de fermento;

Ingredientes para cobertura: 150 gramas de açúcar; 5 bananas

Modo de preparo: Despeje o açúcar da cobertura em uma forma redonda com furo central e leve ao fogo até que esteja completamente derretido. Logo após, fatie as bananas e disponha sobre o açúcar caramelizado. Bata as claras em neve e separe. Em outra travessa, bata os ovos com a margarina e o açúcar reservados para o preparo da massa. Acrescente a farinha, o leite, o sal e o fermento. Por último, misture as claras em neve e continue batendo. Despeje a massa na forma caramelizada com as bananas fatiadas. Leve em forno médio 180° C, preaquecido, por 30 minutos.

A tia, mais esperta, disse que precisava de um ajudante para confeitar seus bolos, lógico que eu aceitei e logo eu já fazia bolos de aniversários em casa para as festas de aniversário de meus irmãos. Seguindo pela lembrança...

.....

O primeiro bolo de aniversário que eu lembro de ter confeitado foi em outubro de 1999. Mas não se trata de confeitar um bolo qualquer, era um bolo de aniversário para a minha irmã do meio, e era mais, tratava-se também um bolo de aniversário de “paz”, visto que o cozinheiro e sua irmã do meio, entre brigas e gritos disputavam

sempre pela atenção e os carinhos de sua mãe. Fazer um bolo de aniversário para sua irmã, era naquele momento, algo como conquistar o respeito do “adversário” e também assim talvez ter alguma vantagem sobre ele(ela), além é claro da atenção de sua mãe e dos convidados que comeriam o bolo.

Pelos movimentos da lembrança, o bolo de aniversário estava pronto, tinha um contraste em preto e branco que ficou a cargo da cobertura de chocolate e suas bordas que eram cobertas por um alvo merengue firme, leve e brilhante. A composição da mesa foi organizada pelo cozinheiro e o bolo ficou disposto ao centro da mesa, em sua volta foram colocados alguns brigadeiros, refrigerantes e copos. Tudo, tudo, foi organizado pelo cozinheiro, inclusive o letreiro de parabéns que ficava em cima da mesa de aniversário.

Na ocasião, toda a família estava de banho tomado, aguardando o início da chegada dos convidados e do cantar do parabéns, todos menos o confeitiro que terminou de confeitar o bolo quase que junto com o início da festa e estava coberto de farinha de trigo, tinha merengue até pelos olhos e chocolate nas mãos e em metade do rosto. Quando questionado por sua mãe se não se arrumaria para a festa, o mesmo disse “Não! Vai atrasar os parabéns se eu tiver que tomar banho!”. E foi, assim, que o cozinheiro, confeitiro e decorador da festa ficou parado ao lado da mesa onde estava o bolo esperando os convidados chegarem e apreciarem sua obra de arte. E foi assim que aconteceu, todos que chegavam argumentavam e perguntavam coisas do tipo “Nossa que bolo lindo!”, “Onde encomendaram esse bolo?”, “Quem fez está belezura de bolo?” Todas as perguntas eram quase que automaticamente respondidas quando as pessoas deparavam-se com a figura lambusada que estava parada ao lado da mesa com um sorriso estampado que ia de orelha a orelha. Seu “ego” estava massageado e super inflado, todos o parabenizavam pelo bolo, o cozinheiro era a atenção e o assunto da festa. Por sorte sua irmã também estava encantada com a arte do bolo e a festa que o cozinheiro havia lhe preparado. A paz reinou aquele dia naquela casa e mesmo o cozinheiro tendo roubado a atenção de todos, as brigas e os gritos foram substituídos pela alegria da comida, do bolo e da festa.

Ser um mestre na cozinha de casa inicialmente era algo fabuloso. Todos diziam para minha mãe: “Nossa, como esse guri tem mão boa para comida, que coisa maravilhosa esse menino na cozinha!”. Tudo na cozinha, no começo, era alegria; e eu fazia as coisas por gosto e quando tinha vontade. Até que um dia, a cozinheira de casa, no caso a minha mãe, que era também a mantenedora da casa, decidiu que a

criança, aprendiz de cozinheiro, se tornaria o cozinheiro responsável pela alimentação da família. Nós éramos sete crianças e um adulto totalizando “oito bocas para comer”.

Nos primeiros dias tudo foi muito bem, era o café da manhã, o almoço, que na maioria das vezes se tornava janta, o café da tarde, os lanches da escola, os almoços de domingo. Todo dia a mesma coisa: cozinhar, cozinhar, cozinhar até que a rotina levou ao desastre das almondegas carbonizadas. Pausa para outra lembrança...

.....

A mãe do cozinheiro trabalharia até tarde naquela noite, seus irmãos já haviam jantado quando o cozinheiro teve a brilhante ideia de preparar uma comida especial para sua mãe. Ele picou cebola e alho, esfarelou algumas fatias de pão, misturou o alho, a cebola e o pão na carne moída que seria o almoço do próximo dia, adicionou alguns ovos, condimentou com sal, pimenta e também um pouco de canela para suavizar a picância, pegou a mistura de carne e modelou em algumas pelotas, adicionou uma a uma das pelotas dentro de uma panela, cobrindo-as com molho de tomate, corrigiu o sal que faltava e tampou a panela para que as almôndegas cozinhassem.

A televisão estava ligada onde todos já adormeciam, o cozinheiro seguiu em direção ao quarto para desligá-la, sabendo que pouco faltava para sua mãe chegar do trabalho e para finalizar a cocção das almôndegas. O cozinheiro deitou-se em algumas almofadas que estavam em frente a televisão para tirar alguns minutos de descanso. Descanso que lhe parecia justo, pois sua rotina estava para além de suas forças naquele dia. Entre outras coisas, tinha fritado sete ovos, cozinhado arroz e feijão para o almoço, assado um bolo de bananas para o lanche da tarde, além de ter colocado todos seus irmãos logo após a novela para dormir. Tudo isto e ainda estava a preparar uma deliciosa surpresa de almôndegas para sua mãe. Sim! Mais do que mercedo eram aqueles minutos de descanso na espera pela cocção das almôndegas e pela chegada de sua mãe.

No entanto, o despertar do aprendiz veio entre um suave e doce beijo na testa recebido de sua mãe e um forte aroma defumado que vinha da cozinha. Abriu seus olhos e a mãe lhe perguntou que delícias “o seu chefe” estava preparando na cozinha. O cozinheiro respondeu “são almôndegas, estou fazendo almôndegas para que tu coma ainda hoje!”. Diante disto a cozinheira afirmou que tinha certeza que as

almôndegas ficariam uma delícia, porém seria uma pena não poder prova-lás, pois estavam pelo visto carbonizadas. O cozinheiro correu até a cozinha, o fogão estava com sua chama apagada, porém as almôndegas já não tinham mais salvação, estavam todas pretas e queimadas, grudadas na panela, a casa estava tomada por um forte cheiro de almôndegas carbonizadas. Mas naquele momento o que mais lhe chamava a atenção não eram as almôndegas que tinham uma aparência de carvão e sim era a neblina que se dissipava pela casa, com seus movimentos que mais pareciam a dança de uma feiticeira zombando do cozinheiro. A danada da neblina que zombando fugiu com o vento pela janela da cozinha.

E depois disto. Mais um e outro dia em que o cozinheiro teve que mais uma vez fritar ovos e cozinhar arroz e feijão. Será que por medo da neblina???

.....

Durante todo o processo de aprendizado e que era ao mesmo tempo trabalho doméstico no grupo familiar, a cozinha foi perdendo o seu encanto. Foi neste processo que o cozinheiro foi percebendo que naquele contexto ele não aprendia mais, os preparos já não eram mais novidades e a rotina era cansativa. Então o cozinheiro aprendiz tomou uma decisão, disse para sua mãe que cozinhar era coisa de menina e que a partir daquele dia ele iria cuidar do pátio e dos afazeres da rua, que a cozinha dali em diante era responsabilidade de suas irmãs. E foi assim que por muito tempo o aprendiz “predeu” o cozinheiro que vivia dentro de si, guardou sua máscara e aspirações sobre ser cozinheiro e foi em busca de novas descobertas, novas encruzilhadas que lhe possibilitassem outras máscaras, outras peles que lhe conseguissem habitar, e foi seguindo sua marcha “*sem desviar-se, para chegar a ser o que se é*” (LARROSA, 2017, p. 14). Foi em busca de um outro itinerário.

O Itinerário que leve a um “si mesmo” está para ser inventado, de uma maneira sempre singular, e não se pode evitar nem as incertezas nem os desvios sinuosos. De outra parte, não há um eu real e escondido a ser descoberto. Atrás de um véu, há sempre outro véu; atrás de uma máscara, outra máscara; atrás de uma pele, outra pele. (LARROSA 2017, p.14)

O aprendiz se tornou estudante, *office-boy*, auxiliar de escritório, estoquista e sempre que podia fazia alguns bicos como garçom, ajudante de cozinha em uma empresa de eventos do ramo da alimentação, onde desempenhava diversas funções relacionadas à cozinha, cuidava dos pratos que saiam da cozinha, polia talheres,

montava canapés, lavava muita louça, coordenava equipes, servia massas, fazia a reposição do buffet e às vezes até ajudava os cozinheiros.

O aprendiz trabalhava muito, na soma de todas suas atividades tinha uma carga horária próxima de 80 horas semanais, ganhava muito dinheiro, somando todas as quantias tudo ficava próximo de uns 2 salários mínimos, o que para o cozinheiro significava um “montão”; sua vida e seu trabalho estavam mecanizados, automatizados, dormir, levantar, trabalhar, estudar, ganhar dinheiro, trabalhar, trabalhar e trabalhar.

Uma vida que estava vinculada, mais uma vez, a uma rotina onde o aprendiz não encontrava um retorno a não ser o financeiro, constatava que não encontrava felicidade em seus trabalhos pois não enxergava em seus afazeres uma produção intelectual e não conseguia sentir o sabor de suas atividades. O aprendiz estava a procura de sensações que o enchessem de prazer, que lhe impressionassem os olhos, afazeres que lhe proporcionassem alegria como as comidas que ele gostava de comer. O aprendiz queria aprender coisas que sempre pudessem lhe proporcionar novas experiências, pensou em aprender sobre fotografia, pensou em aprender a tocar violão e foi aí que lembrou também que um dia ele gostou de cozinhar. Enquanto não encontrava um trabalho onde pudesse se alimentar de novos sabores e novas vidas o aprendiz pensou que talvez pudesse reaprender a cozinhar.

Nisto, movido pelo desejo de seguir aprendendo coisas novas, o aprendiz se matriculou em um curso de cozinheiro profissional, apenas com a intenção inicial de relaxar e fazer algo novo. Durante este curso, um mundo de novidades sobre a gastronomia foi realimentando o aprendiz, e ele descobriu que podia conhecer ainda mais o mundo se cozinhasse, descobriu também que ele poderia viajar cozinhando e que cozinhar poderia ser muito mais do que cozinhar para seus irmãos, ele aprendeu que poderia ainda cozinhar pela sua vida. Foi então que ele se deu conta de que ainda existia um “velho amigo” nele aprisionado e que precisava ser libertado para que, juntos, eles pudessem partir em busca de novos temperos e novas cozinhas para desbravar. E foi assim que o aprendiz virou cozinheiro e encontrou no trabalho um dos sabores que procurava.

O cozinheiro seguiu a sua busca de aprender (mais e mais) e cozinhou em restaurantes de massas, aprendeu sobre cozinha clássica, sobre como grelhar, assar, como fazer risotos, foi para faculdade, foi morar em outra cidade, tornou-se Chefe de Cozinha em um restaurante de carnes, passou a ensinar tudo sobre o fazer da cozinha

que comandava para os novos aprendizes de cozinheiro que passavam pelo seu fogão. E foi assim que seu trabalho foi aos poucos virando sua arte.

Porém, passado algum tempo, mais uma vez, o cozinheiro se sentiu preso, mas desta vez era uma prisão diferente, ele estava preso nos ponteiros do tempo de seus estudos, preso em uma cozinha que não criava, que não mudava e a cozinha junto com seu trabalho que agora era também a sua arte começaram mais uma vez a perder a intensidades de seus sabores e temperos.

Faminto por aprender ainda mais, o cozinheiro partiu então em busca de uma cozinha diferente, uma cozinha que fosse também um laboratório, uma cozinha pedagógica, uma cozinha que ensinasse aprendizes a se tornarem cozinheiros, uma cozinha que impulsionasse sonhos de outros aprendizes, uma cozinha onde novas possibilidades fossem possíveis, uma cozinha onde o seu trabalho e a sua arte fossem também uma maneira de ensinar. No entanto, no meio do caminho tinha uma outra encruzilhada....

Segunda encruzilhada: onde o narrador se descobre batuqueiro

O meu contato com a religião, especificamente com o Batuque, é muito anterior a esta pesquisa. O Batuque é uma das encruzilhadas que me serviram e servem de caminho e portal para buscar inspirações, forças e potências que me fazem emergir em meio ao caos que a vida se mostra. O Batuque, como qualquer outra religião praticada na coletividade humana, possui práticas que foram se diferenciando com o tempo. Cada casa, ou terreiro e cada pai ou mãe de santo, professa sua fé de forma a seguir a ancestralidade cultuada em seus “lados”. O Doutor em Antropologia Marcelo Tadvald, diz em um de seus estudos:

Independentemente das “nações”, o Batuque do Rio Grande do Sul cultua fundamentalmente doze orixás, a saber: Bará, Ogum, Iansã (ou Oiá), Xangô, Oba, Odé/Otim, Ossanha, Xapanã, Oxum, Iemanjá e Oxalá, ordem esta mais diretamente relacionada à nação cabinda. A cada um deles são atribuídas características específicas, símbolos, alimentos e animais imolados (Tadvald, 2016, p. 55).

A prática do Batuque é, assim, recorrente em minha vida desde muito cedo, já desde a minha infância. Foi como criança que comecei a viver a magia dos lugares sagrados, onde vivem e resistem a fala, a vida e as forças da natureza, também conhecidas como Orixás. Foi na minha infância que comecei a frequentar estes lugares de magias e mistérios, onde vivem os Orixás Deuses ancestrais que já foram homens, também chamados e conhecidos como Casas de Santo⁴, Terreiros e Ilês.

Foi desde então que eu, como batuqueiro, comunguei as minhas primeiras experiências sagradas com a comida através dos inúmeros e inesquecíveis banquetes. Foi também através do Batuque que eu bebi do Axé⁵, me aqueci com as forças e poderes míticos dos Orixás, me alimentando da natureza e dos objetos e me permitindo me sentir, assim, eu também, sagrado.

Fui crescendo como batuqueiro, por entre as pedagogias sagradas e profanas e aos poucos fui me reencontrando e me transformando, sempre confiando nas forças

⁴ CASA-DE-SANTO – Designação do espaço circunscrito que constitui a sede de um grupo de culto. Costuma chamar-se também de ilé (kétu), roga e terreiro (angola) e, em alguns casos, barracão. Este último termo serve também para designar o recinto onde ocorrem as festas públicas. Dicionário dos rituais afro-brasileiros. Disponível em: <<https://ticun.files.wordpress.com/2015/08/96827245-dicionario-dos-rituais-afro-brasileiros.pdf>>. Acesso em 26 jun. 2019.

⁵ AXÉ - Força, poder, aquilo que se tem de melhor. Dicionário dos rituais afro-brasileiros. Disponível em: <<https://ticun.files.wordpress.com/2015/08/96827245-dicionario-dos-rituais-afro-brasileiros.pdf>>. Acesso em 26 jun. 2019.

da reconstrução que devem mover os aprendizes, tal como Rodrigues (2018, p. 74) nos propõem.

As potências assentes nesse signo são aqui invocadas e encarnadas como força motriz capaz de produzir um atravessamento nos padrões de poder/ser/saber instituídos pelo colonialismo. Isso se dá, uma vez que, o mesmo é o elemento que versa acerca de todo e qualquer ato criativo, inclusive no que tange à capacidade de reconstrução dos seres. Ele é também o elemento dinamizador que nos possibilita pensar uma educação, uma vez que, em seus domínios operam os afeitos que movem os aprendizes, a dúvida como elemento propulsor, a experiência enquanto acontecimento e o devir.

Lembro que fui apresentado ao Batuque por um amigo que hoje já não é força encarnada⁶. Ainda muito pequeno, ouvia as histórias desse meu amigo e estas eram muitas; nelas, ele relatava a tradição do batuque, a maneira como se preparavam os alimentos para os Orixás e para os frequentadores da casa de santo, contava também da maneira como cada Orixá influenciava na natureza e na vida dos homens, podendo resolver todos os problemas. Foi através deste meu amigo que aprendi que, por exemplo, cozinha-se para o Orixá Bará, senhor de todos os caminhos, pois sem ele não se chega a lugar algum. E que o Orixá Bará deverá ser sempre o primeiro a ser reverenciado e alimentado, é o Orixá das mensagens, das confusões, das chaves que abrem e também fecham, é o Orixá que pode inverter o movimento da terra, aquele que não tem idade, que poderia viver entre os homens. Este amigo tinha Bará como seu Orixá de cabeça, aquele que o escolheu como filho, como yaô, que fez do Orí⁷ de seu filho também sua cabeça⁸, sua morada, o Orí de Bará.

⁶ O sangue que corre em nossas veias, também o “axoro” sangue que é sacralizado em nossos corpos, potência de vida, pode ser a luz em meio as encruzilhadas, pode se o sentido que indica o caminho, esta força é o nosso Orixá, nos habitando, nos permitindo viver e reviver, ser e saber, ouvir/ver/aprender, froça encarnada é se permitir ser do Axé do Orixá.

⁷ ORÍ – Termo que designa a cabeça na vida litúrgica [...] É, além disso, uma divindade doméstica yorubá guardiã do destino e cultuada por adeptos de ambos os sexos. Também se diz que é a alma orgânica, perecível, cuja sede é a cabeça – inteligência, sensibilidade, etc. Dicionário dos rituais afro-brasileiros. Disponível em: <<https://ticun.files.wordpress.com/2015/08/96827245-dicionario-dos-rituais-afro-brasileiros.pdf>>. Acesso em: 26 jun. 2019.

⁸ DONO DA CABEÇA - O orixá pessoal de cada iniciado. Dicionário dos rituais afro-brasileiros. Disponível em: <<https://ticun.files.wordpress.com/2015/08/96827245-dicionario-dos-rituais-afro-brasileiros.pdf>>. Acesso em 26 jun. 2019.



Figura 2 - Imagem do Orixá Bará.
Fonte: Arquivo do Batuqueiro, 2019.



Figura 3 – Alimento sacralizado ao Orixá Bará
Fonte: Arquivo do Batuqueiro, 2019.

Com o olhar fascinado e os ouvidos atentos, desde aquela época, eu assimilava todas as histórias que o meu amigo narrava internalizando de uma forma muito profunda e encantada cada nova informação. De tudo que permaneceu, a maior lição ficou sendo: tudo é possível desde que não se erre na cozinha dos Orixás.

Cozinha dos Orixás??? O que é isto???

.....

Iluminando pelos movimentos que a escrita me proporciona, emociono-me ao lembrar da primeira vez que vi uma comida de Orixá ser preparada. Naquele momento em que eu, sentado na cozinha do terreiro⁹, pude acompanhar meu padrinho que era o cozinheiro, entre panelas, mel, dendê e pipocas, me explicar sobre alguns axés, e sobre como fazer para praticar esses rituais, como também quem eram as entidades e o que comia cada uma delas. Bem, esse momento, marcante em minha memória, possibilitou que eu viesse a compreender o que defendo hoje: não somente a prática de ritualização do alimento como forma de construção da fé e ligação do ser humano com o Orixá desde o início do preparo do alimento até a sua disposição em local sagrado, mas também a possibilidade de ampliar as significações e as práticas em torno da cozinha e do alimento através das contribuições dos saberes que resistem por e entre outros espaços.

Um pouco de como isto foi se mostrando em minha vida pode ser ilustrado através de uma lembrança circundada pelo pontilhado riscado das próximas linhas onde esta relação e este aprendizado primeiro através deste fragmento narrativo¹⁰.

.....

Fazia muito tempo que um dos dois irmãos dele que era o mais velho, havia sumido. O irmão que sumiu, junto com o irmão mais novo, formavam uma dupla que desde os seus primeiros passos era chamada de “os inseparáveis”.

⁹ Segundo Mãe Gisa de Oxalá, terreiro é o espaço físico onde estão assentados os fundamentos litúrgicos das religiões de matriz africana, enquanto terreira são as atividades desenvolvidas em cerimônias e/ou festividades que ocorrem dentro do terreiro.

¹⁰ Algumas das demais lembranças no decorrer do texto, receberão o mesmo tratamento narrativo. Algo como uma interrupção proustiana, como a bolacha mergulhada no chá da leitura, não fosse melhor para Exú, um golpe no ar e uma caída por outros lugares, na busca de um maior sentido.

Neste momento os inseparáveis foram desunidos pela vida. A mesma vida que havia feito com que a mãe, jovem ainda, naquele mesmo momento, tivesse partido para uma jornada da qual não mais retornaria.

Era muito forte a dor de todos. Na tentativa de que as coisas voltassem para o seus lugares, ou pelo menos se encaixassem um pouco mais, o irmão mais velho decidiu na época que precisava encontrar o irmão desaparecido. Pediu auxílio a um professor que consultando seus amigos descobriu que o irmão desaparecido estava preso em uma aldeia onde o Chefe era um homem muito severo e que um dos seus graves delitos cometidos foi ter atravessado as terras proibidas enquanto alguns homens estavam ceifando as vidas de outros, e este crime era quase imperdoável.

Foi então, que na perspectiva de que algo pudesse ser feito que o irmão mais velho dos “inseparáveis” foi ao mercado e comprou 1 quilo de carne de peito de rês, 500 gramas de farinha de mandioca, 12 bananas, 1 maçã vermelha, 1 molho de mostarda, 1 cebola e 1 tomate e seguiu em direção a Casa dos Orixás para ter uma audiência com o Orixá Xangô.

Logo ao chegar na Casa o irmão mais velho saldou o Orixá Bará que estava na entrada do pátio, seguiu e entrou pela porta da frente, passou pelo salão e foi em direção aos aposentos dos Orixás, parou na porta do quarto de santo, ajoelhou-se e enquanto alguém batia uma sineta dourada, o irmão mais velho deitou-se no chão dos pés dos Orixás, virou-se de um lado para o outro e anunciou que cozinaria para Xangô. Dizendo isto, levantou-se e foi saindo de costas do quarto de santo, dirigiu-se até a cozinha, onde ali deu início ao preparo daquilo que ele se dispusera a fazer.

Lavou o molho de mostardas, o tomate e a cebola, picou o tomate e a cebola, rasgou com as mãos as folhas de mostarda e picou a carne de peito. Refogou a cebola e em um fio de óleo, na mesma panela das cebolas dourou a carne de peito e adicionou os tomates, deixou cozinhar por alguns minutos e colocou as folhas de mostarda cozinhando por mais dois minutos, penerou o preparo e reservou a mistura de carne, tomate, cebola e mostarda, deixando na panela apenas o líquido desta mistura, adicionou um pouco mais de água à panela e começou a colocar lentamente a farinha de mandioca. Com o auxílio de uma colher de pau fazia movimentos circulares, mexendo a colher de pau sempre para no sentido anti-horário. Enquanto mexia no preparo, cozinhou o líquido da mistura e a farinha de mandioca por alguns minutos até que virassem um pirão. Mas algo estranho acontecia, enquanto cozinhava o batuqueiro parecia ter perdido seus sentidos, não olhava para ninguém, não

respondia nem falava com outras pessoas, às vezes, murmurava melodias em outra língua, parecia estar em um outro lugar onde existia só ele e a comida que estava a preparar.

Ao finalizar o pirão o irmão mais velho escreveu uma carta contando a história e os motivos pelos quais seu irmão deveria ser liberto do cativeiro onde estava. Pegou uma gamela de madeira, forrou com uma folha de bananeira, dispôs a carta sobre a folha de bananeira, cobriu a carta com o pirão de mandioca e a mistura de carne e mostarda, no centro do preparo colocou a maçã e em volta do pirão colocou as 12 bananas.

Após, foi mais uma vez aos aposentos dos Orixás, colocou o preparo sobre o copo de um pilão de madeira que estava no quarto de santo, ajoelhou-se, pegou o sino dourado e começou a tocar. Enquanto tocava o sino o irmão mais velho conversava com Xangô, que degustava da comida que ele acabou de preparar e apenas os dois, somente os dois, conseguiam se ouvir. O irmão mais velho terminou a conversa fazendo suas súplicas e pedindo que Xangô intervisse com o Chefe da tribo dos homens em favor do irmão. Ao final, saiu de costas e cabeça baixa, enquanto ouvia Xangô dizendo que aguardasse, pois ele estaria junto no julgamento de seu irmão.

Na terça-feira seguinte, o irmão do mais velho foi libertado. E com isto algumas coisas na vida dele e da sua família, pareciam que voltavam aos seus lugares, ou pelo menos as que podiam voltar retornavam. Os inseparáveis voltaram a sê-lo e ele o mais velho se viu nascendo novamente. Foi, neste momento, que ele pode se olhar e reconhecer, como também “batuqueiro”.

.....

Falar sobre assuntos como o que esta pesquisa aborda, fora do Ylê sempre me pareceu difícil. E não foram poucos os olhares curiosos nas tentativas que fiz de buscar falar em lugares públicos. Desde cedo fui aprendendo que existe muito preconceito e desinformação sobre as religiões afro-brasileiras. Isto fez com que nem sempre eu considere oportuno manifestar a condição de batuqueiro. A prática do Batuque ainda é discriminada, resultado de preconceitos advindos de muito tempo, como, por exemplo os estereótipos atribuídos como sendo o de “religião que cultua o diabo”, composta por “feiticeiros”, como uma “religião de cor negra” no sentido

pejorativo da palavra (e isto mesmo tendo em sua maior participação homens de cor branca no Rio Grande do Sul). Mas mesmo que a exposição nem sempre se verifique, é como batuqueiro que meu espírito se nutre. Foi e é, pelo batuque que aprendo o que faz fluir a minha vida, aquilo que indica para onde devo ir e como devo prosseguir.

Através do Batuque, fui iniciado na nação Jeje-Ijexá aos dezenove anos. E naquele momento, fui acolhido por uma família religiosa pertencente a esta nação, onde pude comungar e cozinhar junto a homens e Orixás. Após doze anos, fui orientado espiritualmente a reforçar minhas obrigações religiosas na nação Cabinda onde mantenho meus votos religiosos atualmente. E sobre esta Casa e seus segredos, penso que pode ser oportuno uma pausa para outro fragmento na lembrança: a casa e suas muitas salas.

.....

Logo ao chegar na casa pode-se avistar um muro branco de aproximadamente dois metros e meio de altura e doze de comprimento, com um portão de ferro também de cor branca no centro do muro, ao lado esquerdo com uma altura superior a do muro avistamos uma placa de cor branca com letras verdes, nesta placa esta o nome do centro na parte superior, um logo com o símbolo do centro no meio da placa e com números de telefone para contato na parte inferior. Percebe-se nesta visão de uma casa cercada por muros e placas de identificação, uma casa onde não há morada para escravidão, as condições de libertação de um individuo ativo e responsável também requerem proteção. Muitas vezes proteções disfarçadas com grades e muros para que o colonizador nem sempre saiba de que maneira estão sendo propostas as estratégias de libertação dos oprimidos como propõe Paulo Freire na Pedagogia do Oprimido.

Não basta que os homens não sejam escravos; se as condições sociais fomentam a existência de autômatos, o resultado não é o amor a vida mas o amor a morte. os oprimidos que se formam no amor a morte, que caracteriza o clima de opressão, devem encontrar, na sua luta, o caminho do amor a vida, que não esta apenas no comer mais, se bem que o implique também e dele não possa prescindir (FREIRE, 2018, p. 76)

Na entrada do portão já dentro do pátio podemos ficar protegidos da chuva por um toldo de ferro e lona colorida que se estende até a porta de madeira que fica em uma parede branca a uns dois metros e meio do portão, ao lado esquerdo de quem entra está o poste de luz, uma construção de alvenaria toda branca com telhas de amianto e uma porta de madeira trancada com um cadeado. No lado esquerdo de

quem entra tem um jardim com um cercado de madeira e uma grande variedade de plantas verdes. Logo em frente ao jardim encontra-se um corredor de aproximados oito metros, nos primeiros dois metros do corredor pelo lado esquerdo tem uma área de espera com um pilar de concreto que serve de base para uma imagem de São Jorge, aos pés desse pilar tem uma vaso com uma planta conhecida como lanças de São Jorge, em cada um dos lados da imagem tem um banco de madeira, um de frente para o outro de aproximadamente três lugares cada.

Em frente a esta sala de espera está posta uma janela de madeira que dá para dentro do cômodo que se tem acesso pela porta em frente ao portão, ao seguir o corredor pelo lado direito existem dois banheiros um masculino outro feminino ambos com portas de madeira de correr, em frente aos banheiros fica uma porta de metal de correr que também serve de entrada ao cômodo da porta de principal e da janela enfrente a área de espera, neste cômodo pode-se observar um lustre de cristal em seu centro, paredes brancas com quadros de familiares e autoridades religiosas, esculturas e obras de arte que representam divindades deste templo, ao lado esquerdo de quem entra pela porta de metal encontramos duas portas de vidro, uma que dá acesso a uma sala de consultas onde podemos ver uma mesa coberta com toalhas brancas, velas, perfumes, imagens de orixás em prateleiras presas a parede, outra que guarda os totens, ou obrigações como são conhecidos os objetos sacralizados pelos devotos deste terreiro. É nesta sala que são feitos os mais diversos pedidos, é onde as pessoas buscam amparo e muitas vezes refúgio, falamos aqui de uma sala de orações, de um lugar de súplicas e também de um lugar de renovação das energias, um espaço para pedir discernimento, aqui nesta casa cheia de símbolos sagrados, cheia de resistência e ancestralidade a religião constitui um outro “*valor-refugio*”: *tanto para indivíduos quanto para o grupo* (MEMMI, 2007).

Para o indivíduo, ela se oferece como uma das raras linhas de recuo; para o grupo é uma das raras manifestações que pode defender sua existência original [...] Reação espontânea de autodefesa meio de salvaguarda da consciência coletiva, sem a qual um povo rapidamente deixa de existir (MEMMI, 2007, p. 142).

Seguindo pelo corredor ao lado direito encontra-se uma escada que leva a um segundo piso, onde encontramos uma porta de ferro que serve de passagem a uma espécie de sala de aula, com aproximadamente 25 metros quadrados, dentro desta sala encontram-se mesas de estudos, cadeiras e estantes de metal dotadas de lápis de cor, cadernos e livros. É aqui neste templo batuqueiro, nesta sala de estudos que

propõem-se construir uma educação emancipadora, que serve à libertação das crianças da comunidade do entorno do terreiro, nesta troca de conhecimentos que é transposto entre os voluntários que constroem as oficinas de reforço escolar e as crianças que as buscam por vontade de aprender e também ensinar em outros espaços, é que se pode perceber algumas das comunhões que são desenvolvidas dentro deste terreiro como as trocas educativas que são reorganizadas para uma nova consciência de mundo, um novo mundo onde talvez não sejam necessários muros, e a alienação codificada no colonizado venha a ser uma nova experiência de educação transgressora onde, ainda, segundo Freire.

Quanto mais se problematizam os educandos, como seres no mundo e com o mundo, tanto mais se sentiram desafiados. Tão mais desafiados, quanto mais obrigados a responder ao desafio. Desafiados, compreendem o desafio na própria ação de captá-lo. Mas precisamente porque captam o desafio como um problema em suas conexões com outros, num plano de totalidade e não como algo petrificado, a compreensão resultante tende a tornar-se crescentemente crítica, por isto, cada vez mais desalienada. (FREIRE, 2010, p.98)

Tomando o lado esquerdo do corredor encontramos um outro tipo de área de convivência, com mesas e bancos de madeira, banners de apresentações de trabalhos acadêmicos, um sino preso ao telhado que é acionado por uma corda de metal que vai até ao portão de entrada, pela esquerda de quem segue temos um templo para saudar os ancestrais mortos com velas protegidas por lampiões de metal, e acesso a mais duas salas e uma cozinha. Uma das salas é dotada de poltronas, uma televisão, uma mesa de jantar e uma estante com livros, as paredes são muito bem conservadas e de cor branca.

A cozinha fica ao lado da sala de estar e tem acesso por uma porta de metal com venezianas, logo na entrada encontramos dois freezers, uma geladeira, armários embutidos nas paredes, ao centro da cozinha está disposta uma mesa de madeira coberta com tolas brancas, rodeada por diversos tipos de cadeiras na sua grande maioria de cores pretas, ao lado esquerdo de quem segue pela cozinha encontramos uma pia de inox, já no fim da cozinha encontramos dois fogões industriais, um fogão convencional com seis bocas, uma churrasqueira, um forno elétrico, um micro-ondas, e recipientes que armazenam uma variedade de utensílios de cozinha como colheres, escumadeiras, conchas, facas, batedores e garfos em variados tipos de revestimentos.

Nesta cozinha é que acontecem os preparos para os grandes banquetes que são oferecidos neste terreiro sejam banquetes aos ancestrais, aos Orixás, aos batuqueiros e aos amigos desta casa, são sempre banquetes, nesta cozinha que são sacralizados os alimentos servidos aos protetores deste terreiro. Aqui é que se constrói uma cozinha de resistência, perpassam por ela preparos sociais quando as crianças do projeto Ori¹¹ param para fazer seus lanches, preparos políticos quando serve-se o Governador ou algum Honoris Causa¹², preparos litúrgicos e sagrados quando a comida é para o Santo, preparos que trazem reconhecimento quando se cozinha para o IPHAN¹³ em suas visitas, assim é e sempre foi a cozinha e o cozinhar batuqueiro, parece um lugar sem distinções da metrópole e da colônia, porém existe para demonstrar que os territórios coloniais estão em processo de emancipação, e que mesmo a linha abissal possa parecer deslocada quando relata-se que o terreiro faz política, constrói conhecimento, desenvolve a sociedade, o terreiro mastiga novamente a suas memórias para não cair no conto de tornar-se uma dimensão interna da metrópole (SANTOS, 2010).

.....

Já faz, assim, quatorze anos que faço parte da religião e me interesso cada vez mais em compreender essa prática e suas aprendizagens. Prática, já referida, que é marginalizada e perseguida, inclusive com alguns casos graves de intolerância, como bem ilustra o projeto de Lei 21/2015, que proíbe o sacrifício de animais em cerimônias religiosas de matriz africana, proposto pela deputada estadual do Rio Grande do Sul, Regina Becker Fortunati.

¹¹ O Projeto Ori – “cabeça” no dialeto yorubá - é uma iniciativa do Centro Espírita Assistencial Afro Brasileiro Caboclo Rompe Mato Reino de Xangô e Oxalá (CEAAB), que mobilizou diversas instituições, entre elas a Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Algumas das ações assistenciais fornecidas são: assistência médica, odontológica, social, reforço escolar, entre outras atividades a mais de 100 crianças e adolescentes da periferia de Pelotas, principalmente no Bairro Bom Jesus e adjacências, além de fornecer uma capacitação diferenciada aos universitários e profissionais colaboradores. O projeto busca além de incentivar o crescimento intelectual dos participantes, fornecer subsídios para que estes possam mudar a realidade da comunidade, passem a ter novas formas de pensar, sendo ponto de partida para a evolução de todos com os quais convivem.

¹² Durante a passagem do Professor Boa Ventura de Souza Santos pela cidade de Pelotas no ano de 2018 para o recebimento do título de Honoris Causa oferecido pela Universidade Federal de Pelotas – UFPEL e pela Universidade Católica de Pelotas – UCPEL, um jantar preparado e servido pelos batuqueiros do CBTT, fez parte das diversas atividades que estavam na programação de acolhida do professor.

¹³ São recorrentes as visitas de representantes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, em virtude do processo de patrimonialização do terreiro CBTT.

Mas se formam muitas as adversidades ao longo da história do Batuque e das religiões de matriz africana no Brasil e no Rio Grande do Sul, considero que esta intolerância ainda se verifica e cresce de maneira assustadora no momento em que escrevo esta dissertação. Isto tudo agravado por um cenário político, econômico, social, cultural extremamente complexo no Brasil. Porém e ainda assim, o “povo batuqueiro¹⁴” resiste.

Resiste, mantendo suas crenças baseadas na caridade e no desenvolvimento social e cultural; resiste abrindo suas portas para toda a comunidade que busca por algum tipo de auxílio espiritual. E é neste cenário de resistência que as práticas batuqueiras incluem também, e principalmente, a partilha da comida com todas as pessoas, ampliando os sentidos desta alimentação, unindo o alimento do corpo com o alimento do espírito, desenvolvendo ações como auxílio espiritual a toda comunidade, reforço escolar às crianças, entre outras ações.

Vivencio e me alimento, assim, da prática do Batuque e por ela divido o respeito extensivo a todos os meus familiares religiosos. Os iniciados, de uma forma ou de outra, acabam praticando a religião diariamente; mesmo aqueles que por algum motivo não conseguem ter contato frequente com a Casa de Santo, praticam seu Axé de alguma forma, seja comendo, cozinhando ou pensando, agradecendo o presente e buscando garantir o futuro.

Afinal, o Batuque é uma religião que precisa ser alimentada diariamente. Todos os dias, é de responsabilidade de algum filho de santo¹⁵ ou *yaô*¹⁶ preparar novos ou trocar os Axés servidos aos santos, pois é importante voltar e frisar que: Orixá também “come” (retornarei a isso posteriormente).

¹⁴ Conjunto de pessoas formado pela comunidade do batuque (NORTON, 2016).

¹⁵ FAMÍLIA-DE-SANTO – Termo de referência que designa os laços de parentesco místico nos quais incorre o filho de santo em virtude da iniciação. Dicionário dos rituais afro-brasileiros. Disponível em: <<https://ticun.files.wordpress.com/2015/08/96827245-dicionario-dos-rituais-afro-brasileiros.pdf>>. Acesso em 26 jun. 2019.

¹⁶ Iniciado na religião que através das práticas e vivências aprende e auxilia o pai ou mãe de santo a alimentar os Orixás.

Terceira encruzilhada: onde o narrador se descobre professor

Nesta jornada em busca de cozinhar e aprender, é que o cozinheiro e o batuqueiro se encontraram com o professor, compreendendo que já não era mais possível ser um, nem dois, pois desde muito, já eram três. E foi assim que os três, em um, passaram a compartilhar e buscar saberes, dentro da cozinha, agora pedagógica, vendo novos cozinheiros se libertarem, cozinhando com outros aprendizes e cozinheiros, criando novos pratos, visitando novas formas de cozinhar, comendo de outras culturas, pesquisando sobre novas maneiras de aprender a cozinhar.

E preciso dizer que trabalho desde o início de 2013 na Escola de Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) como professor de gastronomia contribuindo na orientação educacional e profissional nos cursos de cozinheiro, padeiro, confeitoiro entre tantos outros que são desenvolvidos nesta escola.

Em 2015, guiado pela fome e pelo desejo de aprender que me acompanham, orientei uma turma de cozinheiros. Na ocasião, foi desenvolvido entre outros, um projeto de conclusão de curso intitulado “Axé, a comida do Orixás”. Atuei como orientador do projeto de conclusão dos cozinheiros reencontrei-me com comidas tão familiares e ao mesmo tempo ainda insuficientemente compreendidas por mim enquanto educador, cozinheiro e batuqueiro.

Durante o curso, trabalhamos os alimentos e a contribuição da cultura afro-brasileira mostrados à mesa em pratos como o acarajé¹⁷, vatapá¹⁸, caruru¹⁹, mungunzá²⁰,

¹⁷ O acarajé é uma especialidade gastronômica presente em diversas culinárias africanas, onde é conhecido como Akara, e especificamente no norte da Nigéria é também chamado de Kosai. Feito de feijão fradinho, cebola e sal, frito no azeite de dendê. Na culinária afro-brasileira é conhecido como alimento votivo para a Orixá Iansã.

¹⁸ O vatapá é um preparo típico da culinária afro-brasileira. Pode ser preparado com farinha de rosca, pão molhado, fubá ou mingau peneirado, como acompanhamentos e temperos podem ser usados galinha caipira, camarões, castanhas pimenta cebola e sal.

¹⁹ Alimento votivo em religiões afro-brasileiras que se serve a diferentes Orixás. Pode ser feito de quiabo cortado bem fino ou taioba, entre outros vegetais.

²⁰ Preparo feito de milho branco, podendo-se utilizar na sua composição leite, leite de coco, açúcar, canela. Quando sacralizado geralmente é servido para o Orixá Oxalá.

sarapatel²¹, baba de moça²², cocada²³, costela de gado²⁴, amendoim²⁵ entre outras iguarias da cozinha brasileira. Discutimos e preparamos estes alimentos representativos dos povos praticantes das religiões de matriz africana. Como ilustração deste trabalho, destaco um projeto de ensino desenvolvido na escola através de um menu com pratos que representassem cada um dos doze Orixás cultuados no Batuque do Rio Grande do Sul. Esses pratos foram elaborados e executados, a partir da visão dos pesquisadores/alunos do curso de cozinheiro e do professor batuqueiro.

Todo o processo foi realizado através das orientações de uma yalorixá sacerdotisa, também conhecida como mãe de santo de um terreiro ou casa de santo. As informações obtidas durante a visita ao terreiro da Yalorixá Gisa Soares de Freitas foram fundamentais para que se tornasse possível o desenvolvimento do trabalho e a criação autoral dos alunos e do professor na reconstrução e elaboração dos pratos que foram preparados na cozinha pedagógica da Escola Senac – Pelotas.

A proposta inicial era fazer com que o trabalho fosse também uma homenagem aos Orixás, a partir da visão dos alunos e do professor, embebidos das histórias e contribuições da yalorixá que, atuando, tornou possível o pré-preparo, o preparo, a cocção e a montagem dos pratos realizados e ofertados aos Orixás.

O trabalho foi desenvolvido tendo como ponto de partida duas bases: o livro de Paulo Tadeu Barbosa Ferreira²⁶, que relata alguns fundamentos religiosos da nação dos Orixás, e como já mencionado anteriormente as orientações da mãe de santo Gisa de Oxalá, yalorixá²⁷ responsável pela Comunidade Beneficente Tradicional de Terreiro Caboclo Rompe Mato²⁸ Ilê Axé Xangô e Oxalá – CBTT. O ensinamento de ambos foi o

²¹ O sarapatel é um preparo típico do Alentejo em Portugal com adaptações na culinária indo-brasileira que consiste de miúdos de porco bem limpos, lavados e aferventados com limão, geralmente temperado com sal, pimenta e coentro. Quando utilizado como alimento sagrado é oferecido a Orixá Nanã.

²² Doce a base de ovos, utilizado tipicamente na culinária brasileira, tendo origem nos doces portugueses.

²³ Doce a base de coco e açúcar, servido em várias regiões do mundo, tendo sua contribuição em toda a culinária brasileira. Quando servido como alimento sagrado é ofertado ao Orixá Oxalá.

²⁴ Um dos principais cortes da carne bovina, quando utilizado como alimento votivo é ofertado ao Orixá Ogum.

²⁵ Uma planta da família Fabaceae, utilizado na culinária brasileira na produção de rapaduras, doces de paçoca, e como oleogênica na substituição de castanhas. Um dos alimentos que não podem ser consumidos pelos yaôs de Oxum da nação Cabinda do Rio Grande do Sul.

²⁶ Paulo T. B. Ferreira desenvolve uma abordagem particular na apresentação da nação Cabinda, em sua obra “Os Fundamentos Religiosos da Nação dos Orixás”, onde descreve os fundamentos dos Orixás.

²⁷ Idem, p. 12.

²⁸ Entidade associada ao povo indígena, cacique da umbanda na comunidade CBTT há mais de 70 anos, tendo sido cacique através do médium fundador do terreiro, o Sr. Simplicínio Soares “Seu Sisi”, e mantendo sua continuidade como cacique através da médium Gisa Soares.

fio condutor do trabalho em uma perspectiva de representar os Orixás nos alimentos, sendo usada como fonte de pesquisa as recomendações da yalorixá e os fundamentos descritos na obra de Paulo Tadeu Barbosa Ferreira. Nesse processo, foram elaboradas releituras dos principais pratos servidos a cada um dos doze Orixás dentro das casas de Batuque. O objetivo principal do trabalho desenvolvido foi apresentar de uma maneira diferente os alimentos ofertados tradicionalmente, baseando-se na cultura alimentar das Casas de Santo do Rio Grande do Sul.

A pergunta que pode ficar é por que elencar esta experiência? O que ela tem de diferencial em relação ao restante. O que vem a seguir tentará dizer um pouco disto.

Nesta experiência de orientação o trabalho de conclusão dos cozinheiros, foi que realmente percebi o quanto a religiosidade é um fator predominante na constituição de um grupo.

Pelas discussões, eu fui aprendendo a conhecer mais da cidade de Pelotas. Os cozinheiros em formação, não raro, evidenciavam as qualidades gastronômicas da cidade através das contribuições da cultura europeia, através, por exemplo, dos renomados, doces de Pelotas.

Por outro lado, sempre existiu alguém que evidenciava que esta história não era única e apareciam referências a cidade mais negra do Estado do Rio Grande do Sul, e através de elementos gastronômicos locais, como o charque, começavam a mostrar uma outra história oculta.

Naquele momento as reflexões eram de uma certa forma superficiais, mas pontuando o reconhecimento da importância da cultura negra na gastronomia local e do quanto o processo de colonização ocultou e oculta esta importância.

Na época, lembro que um elemento destacado foi o fato curioso que segundo o censo de 2012 o Rio Grande do Sul é o segundo estado mais branco e ao mesmo tempo com o maior número de autodeclarados afro-religiosos do Brasil²⁹. E, eu desde lá, já sabia que “ao reencenar o passado, este introduz outras temporalidades culturais incomensuráveis na invenção da tradição. Esse processo afasta qualquer acesso imediato a uma identidade original ou a uma tradição “recebida” (BHABHA, 1998, p. 21).

²⁹ De acordo com o censo realizado em 2012 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, o estado do Rio Grande do Sul possui a maior população afro-religiosa do Brasil com um total de 157.599 autodeclarados de religião de matriz africana.

Isto me levou a crer que uma tradição gastronômica, com fortes traços europeus, necessitava ser revista, aprofundada. Uma certa indignação se apoderou de mim naquele momento, percebi que existe uma cruel herança que foi deixada pelo colonizador e que deveria ser cobrada. Um processo colonizador que foi também um processo de desumanização, desculturalização e que fez com que o povo negro fosse obrigado a esquecer, sua cultura, sua identidade, sua fé, a fé e a cultura de seus antepassados e passasse a cultivar a fé e a cultura de seu colonizador branco, homem, cristão, europeu.... Como aponta Fanon, o colonizado sempre estará marcado pela descolonização.

A descolonização jamais passa despercebida porque atinge o ser, modifica fundamentalmente o ser, transformará espectadores sobrecarregados de essencialidade em atores privilegiados, colhidos de modo quase grandioso pela roda viva da história. Introduce no ser um ritmo próprio, transmitido por homens novos, uma nova linguagem, uma nova humanidade. A descolonização é, em verdade, criação de homens novos (FANON, 1968, p. 26).

Pensar, viver, ensinar e comer em um estado de população branca e ao mesmo tempo afro-religiosa, remete para a necessidade de pensar quais são os corpos que se cobrem realmente pelo manto negro desta fé? O que eles comem?

E é bem verdade que os responsáveis por essa racionalização do pensamento, ou pelo menos das tentativas de pensamento, são e continuam sendo os europeus que não cessaram de opor a cultura branca às outras inculturas. O colonialismo não julgou necessário perder tempo em negar umas após outras as culturas das diferentes nações (FANON, 1968, p. 176).

O fato é que também sei que os brancos só podem entender o fenômeno da negritude e sua luta quando estão ao lado do povo negro, e quando presenciam os relatos, angústias e principalmente o seu saber enquanto pesquisadores e pensadores que lutam por uma realidade onde, quem sabe um dia, o preconceito racial possa ser um presente obsoleto. Ainda assim, a compreensão dessa necessidade de luta e derresistência não transforma o branco em negro, portanto, ele pode entender, mas nunca sentir o preconceito que é colocado sobre o negro. Fanon já nos alertava que o mundo negro retumbaria em todos os cantos do mundo com sua negritude.

Os cantores da negritude não hesitarão em transcender os limites do continente. Vozes vão retomar este hino com redobrada amplitude. O "mundo negro" nascerá e Busia de Gana, Birago Diop do Senegal, Hampaté Ba do

Sudão, Saint-Clair Drake de Chicago não vacilarão em afirmar a existência de laços comuns, de linhas de forças idênticas (FANON, 1968, p. 177).

E foi assim, que eu aos poucos fui desenvolvendo a argumentação no sentido de que esses terreiros, Casas de Santo e Ylês, estes espaços sagrados que foram construídos por esta cultura afro-religiosa, podem ser, sim, vistos – sim - como lugares de resistência necessários, com saberes e culturas específicas.

A fé representa e diz muito da cultura de um povo. A fé diz muito destes lugares de resistência, ou entre-lugares, onde a negritude se faz presente desde muito, construindo e reconstruindo os saberes e as práticas a partir de sua ancestralidade reprimida.

E o que me resta fazer enquanto cozinheiro, batuqueiro e professor depois de reconhecer e viver que a fé negra, assim como todo espaço de saber de negritude, ainda hoje, sofrem preconceitos imputados por um processo de colonização perverso que buscou silenciar, reprimir e negar a fé negra e o viver negro.

Reconheço também que pesquisar, escrever sobre preconceito racial, negritude entre outros assuntos que envolvem a opressão sobre o povo negro, ainda me deixam um pouco inseguro, parece que quando escrevo sobre tais temas estou tentando justificar o meu poder branco, ou até neste caso, algo que apreça ainda mais mesquinho que é a minha possível apropriação branca sobre o meu objeto de pesquisa negro. No entanto, eu também aprendi e defendo que todos têm que ter uma posição, que devemos verbalizar, escrever e discutir esses assuntos para que as coisas mudem. Em que pese ser inevitável deixar de pensar que sim escrevo e pesquiso, mas sou um homem branco, sobre uma fé negra. Sei e aprendi a viver com e através da fé e da cultura negra, mas nunca vou poder falar do lugar do negro. E isso me deixa muito confuso e me pergunto: qual é o meu lugar de fala? Como devo me posicionar como homem branco que vive em um espaço que impulsiona vidas com um saber e uma força negra em potência ainda reprimida? Então fico pensando e repetindo: não, não falo como negro, mas falo como professor, cozinheiro e batuqueiro que vive a sua fé no limite de suas contradições e perspectivas possíveis.

Como se todas estas indagações não me bastassem, ainda durante o desenvolvimento do trabalho dos cozinheiros, percebi a dificuldade em encontrar referências bibliográficas dentro da escola de ensino onde era realizado o estudo. Entre os livros e trabalhos de conclusão disponíveis, muitos citavam e discutiam as influências de religiões e culturas na construção da gastronomia de uma forma muito

genérica. Isto tudo, me mostrou, mais uma vez, entre outras questões, o quanto a presença das religiões de matriz africana são reprimidas e esquecidas dentro das instituições de ensino.

E eu, como batuqueiro e professor de gastronomia, aprendi e fiz disso um desafio, pois muito pouco, ou quase nada, se sabe e se fala sobre a herança e representatividade alimentar das religiões afro-brasileiras dentro da academia e mais especificamente na formação gastronômica brasileira. O que de alguma forma empurrou-me para a pesquisa, mas antes de falar sobre isto, passo agora a mostrar parte da busca da síntese narrativa desta experiência através das imagens e textos, enfim uma outra narrativa que pelas características virá também acompanhada da linha tracejada como recurso:

.....

Bará

Este Orixá, o primeiro dos doze primeiros batuqueiros, o dono da encruzilhada, a boca do mundo, o homem do falo, o portão e a porteira, o dia e também a noite, senhor do caos, o transfigurador das vidas, o meio no fim do início, a pedra lançada amanhã que é certa no ontem, a inversão do tempo o sem tempo. Sua cor para os batuqueiros é o vermelho como o sangue que circula por todo o território do corpo humano – sua saldação é “lalupô” “alupô”, seus lugares na natureza são as ruas, os cruzeiros, embaixo das figueiras e também os mercados, o seu dia consagrado na semana é a segunda-feira, o seu número é o sete e seus múltiplos. Suas ferramentas e armas são a lança para cruzar até mesmo o céu se for preciso, o rebenque para tocar suas montarias pelas encruzas, a foice não para ceifar mais sim para colher, a corrente para prender e também para proteger, a ponteira para marcar o tempo e para pontilhar cruzadas, o tridente para ser soberano e também reivindicar tronos, o gadanho para lanhar patifes ou para saudar os irmãos, a chave para abrir qualquer porta, o cadeado para proteger qualquer tesouro e trancar qualquer passagem, o canivete para brincar as noitadas, os búzios para ver o destino dos homens, dos deuses, dos mundos e das vidas.

Sendo o dono das chaves responde pela abertura de caminhos podendo ser nomeado como Lodê, Lanã, Adague e Agelú, geralmente ele é reverenciado quando se

está procurando emprego, quando é preciso encontrar uma saída, quando se está “perdido” e quando se está em “perigo”. Possui como suas comidas sacralizadas: o milho torrado, a pipoca, o feijão preto, a pimenta da costa, o rabanete, o brócolis, os sete opetés³⁰, as sete batatas pequenas assadas, as balas de mel, as aves, os cabritos, os bodes e os peixes, as mangas rosas, as laranjas, as amoras e os butiás.

.....

No trabalho do cozinheiros foram desenvolvidos diversos preparos relacionados as comidas ofertadas ao Orixá Bará, por ser sempre o primeiro Orixá a comer, os cozinheiros entenderam que o Deus das mensagens deveria ser representado logo nos primeiros pratos a serem servidos, por isso no menu dos cozinheiros, Bará está nas primeiras degustações, nos aperitivos que foram servidos no projeto dos cozinheiros pesquisadores, além da referência de ser o primeiro também foram usados para inspiração na elaboração dos preparos as comidas relacionadas liturgicamente ao Orixá como as Ducheses de Bará, e como tudo no batuque é circular, Bará está no final que pode também pode ser um novo começo – para finalizar um café com a Tortinha Bará feita de brócolis que também está nos quitutes pertencentes ao Orixá,.

Duchese – Ingredientes: batatas 1 quilograma, manteiga 100 grama, ovos 1 unidade, gemas 4 unidades, sal 1 grama, pimenta do reino branca e noz-moscada a gosto. **Modo de preparo:** fazer um purê de batatas, juntar a manteiga, os ovos e as gemas ao preparo e misturar bem, temperara com sal, pimenta e noz-moscada. Colocar a preparação dentro de um saco de confeitar já com o bico de confeiteiro. Sobre uma forma forrada com papel manteiga untado com manteiga, modelar as duchesses com o auxilio da manga de confeitar. Assar até que fiiem douradas em forno pré-aquecido a 160 graus. **Acarajé** **Ingredientes:** 1 molho Espinafre , 200 g de ricota, 50 g de nata 3 pitadas de pimenta do reino 50 ml de azeite de oliva sal a gosto **Modo de preparo** Branquear o espinafre, retirar o excesso de água das folhas após o branqueamento, em uma caçarola aquecer a manteiga e refogar o espinafre branqueado. Com o axilio de um processador ou mixer processar o espinafre, a ricota, o sal, as pitadas de pimenta e a nata até que mistura fique homogênea. Com o azeite de oliva untar penas formas de fla, distribuir a mistura sobre as formas untadas e levar a geladeira por três horas. **Desenformar e servir gelado.** **Sorbet de amoras** **Ingredientes** 600 g de amoras 600 ml de espumante rose 200 g de açúcar 60 ml de glucose **Modo de preparo** Juntar o açúcar, a glucose e metade da espumante, levar ao fogo baixo até que vire uma calda média. Processar as frutas com a calda média e o restante da espumante, é importante que que as frutas estejam congeladas e a calda fria. Levar o preparo para o freezer por 4 horas. Depois

³⁰ Batatas cozidas modeladas como bolinhos de batatas.

de congelado deixar em temperatura ambiente por 30 minutos e bater na batedeira até ficar com um aspecto de cristais de gelo batidos. Servir imediatamente.

Tortinha do Bará – Ingredientes: queijo gorgonzola 50 gramas, queijo parmesão 50 gramas, cream cheese 100 gramas, sal a gosto, brócolis 300 gramas, ovos 3 unidades, farinha de trigo 250 gramas, manteiga 120 gramas e 40 mililitros de água. **Modo de preparo:** misture a farinha e sal peneirado à manteiga, quando a mistura estiver em forma de farofa, adicione 1 ovo batido com a água, misture tudo até ficar homogêneo, deixe descansar por 30 minutos, depois modele nas forminhas desejadas, asse no forno pré-aquecido em temperatura de 160 graus até que fiquem douradas e reserve. Para o recheio da tortinha branqueie o brócolis e pique bem, processar o cream cheese e os queijos, misturara o brócolis picado junto a mistura de queijos e os ovos restantes, adicionar a mistura de brócolis e queijos nas nas forminhas com as casquinhas de farinha e manteiga já pré assdas, levar ao forno já pré aquecido a 200 graus e deixar o recheio dourar.

.....

O cozinheiro retornava para casa após longas horas de trabalho, havia fritado peixes, empanado berinjelas, selado filés, montado pratos e agora caminhava pela madrugada em direção ao mercado onde tomaria o ônibus que o levaria para casa. O cozinheiro que também é o batuqueiro seguia em passos rápidos com mente e coração voltados para o Orixá Bará, em conversa com o Orixá o cozinheiro agradecia por ter tido uma noite de caminhos abertos e por estar com um emprego onde podia desenvolver suas atividades como cozinheiro, além de agradecer pedia para que nunca lhe faltassem oportunidades, que sempre estivesse com seus caminhos abertos para aprender e cozinhar, pedia também que Bará estivesse com ele naquela madrugada deserta e úmida por onde estava a caminhar, pedia para que Bará lhe guiasse por caminhos seguros e que zelasse por sua vida.

O cozinheiro batuqueiro estava próximo do mercado onde deveria pegar seu ônibus, quando avistou dois homens vindo em sua direção, cansado e na certeza de que Bará o estava acompanhando, o cozinheiro seguiu sem desviar da encruzilhada dos homens que vinham ao seu encontro, quando se aproximaram do cozinheiro um dos homens disse “*não grite e não corra*”, um dos homens estava com uma ponteira nas mãos e encostou nas costelas do cozinheiro, o outro mandou que o cozinheiro entregasse tudo o que tinha, o cozinheiro então disse “*so tenho roupas sujas, dois cigarros e a passagem de ônibus*”, um dos homens disse que não importava que entregasse tudo, então o cozinheiro entregou a mochila, seus cigarros, a passagem de ônibus e logo pensou “*estou ferrado, como vou para casa?*”. Foi quando um terceiro homem apareceu, alto e com a pele negra, vestia uma jaqueta de couro preta, uma calça preta e um tênis branco, tinha os cabelos em *dreads* curtos, as mãos enormes e com as unhas que brilhavam pelo

toque de uma base que as cobria, parecia ter acabado de sair de uma festa ou de estar indo a alguma.

Então o negro alto disse: *“Estão loucos, não viram que ele é trabalhador? Dividam o cigarro com ele, devolvam suas coisas incluindo a passagem, levem ele até o ponto de ônibus e fiquem lá até que ele pegue sua condução em segurança! Vão logo, o ônibus já vai chegar.”* O cozinheiro e os outros dois homens foram em direção ao mercado onde era o ponto de ônibus, um dos homens acendeu os dois cigarros entregou um ao cozinheiro e disse que podia fumar tranquilo, pois estariam o vigiando até que o ônibus chegasse, e assim foi, o cozinheiro terminou de fumar seu cigarro com dois homens que lhe observavam um de cada esquina do mercado, os homens que lhe tomariam tudo, talvez até sua vida agora zelavam por ela. O terceiro homem que vestia uma jaqueta de couro haviam sumido na distração do cozinheiro quando foi pegar suas coisas de volta.



Figura 04 – Aperitivos para o Orixá Bará

Fonte: Arquivo do Professor. Fotografia: Manoela R. Fernandes, 2015.

O Orixá guerreiro, o general dos batuqueiros, o senhor do ferro, o homem de poucas palavras e muitas ações, que carrega a espada mais bela, mais rápida e mais afiada, o vencedor de todas as batalhas só não as do coração, aquele que permite que o metal seja moldado e também utilizado, o que permite a plantaço. As suas cores no batuque são o verde das matas e o vermelho da guerra – seu lugares na natureza são a mata, os cruzeiros das matas, o encontro da matas e das praias a árvore próxima da praia – o dia consagrado para este Orixá é a quinta-feira, seus números são o cinco e/ou o sete e seus múltiplos, seus muitos nomes para os batuqueiros podem ser Avagã, Onirá, Olobedé e Adiolá, sua saldaço é “ogunhê”. Suas armas e ferramentas podem ser: uma cobra feita de aço para espreitar e também chegar sem ser notado, a lança de aço para caçar e também guerrear, a ferradura e sete cravos de ferradura para ter sorte nas batalhas e para alcançar qualquer velocidade, a espada para vencer qualquer guerra e cortar qualquer matéria, o trilho do trem para chegar em qualquer destino, o escudo para proteger seus filhos, o martelo, a pá, a enchada, o ancinho e a foice para construir, para plantar, para lavrar e para colher.

As suas comidas votivas que podem ser sacralizadas são: farinha de mandioca torrada, costela bovina com três, cinco ou sete ossos, frita no azeite de dendê; aves, bodes, peixes; espinafre, aipo, azeitonas, endívias, marmelo, laranjas, framboesa, cassis, limão. Seus lugares na natureza podem ser as matas, os cruzeiros, os caminhos e trilhos do trem. Sendo um dos maiores estrategistas dos Orixás é suplicado sempre quando se precisa ter êxito nos planos, quando é preciso enfraquecer o “inimigo”, para pedir segurança em casa e em viagens, quando se esta plantando e semeando, sempre que for preciso vencer é preciso chamar por Ogum.

.....

No projeto dos cozinheiros a inspiração na construção de um preparo para Orixá da gerra e da plantaço veio das suas cores e do espinafre que deram a forja ao Flan de espinafre de Ogum.

Flan de Espinafre – Ingredientes: 200 g de ricota, 50 g de nata 3 pitadas de pimenta do reino 50 ml de azeite de oliva sal a gosto **Modo de preparo:** Branquear o espinafre, retirar o excesso de água das folhas após o branqueamento, em uma caçarola aquecer a manteiga e refogar o espinafre branqueado. Com o auxílio de um processador ou mixer processar o espinafre, a ricota, o sal, as pitadas de pimenta e a nata até que mistura fique

homogênea. Com o azeite de oliva untar penas formas de fla, distribuir a mistura sobre as formas untadas e levar a geladeira por três horas. Desenformar e servir gelado.

Panquecas de Ogum - Ingredientes: farinha de trigo 500 gramas, leite 300 mililitros, azeite de oliva 10 mililitros, sal a gosto, açúcar 10 gramas, beterraba 120 gramas, páprica doce 05 gramas, tomate concasse 120 gramas, espinafre 2 molhos, ricota 300 gramas, nata 150 gramas, pimenta do reino branca 03 gramas, azeitonas sem caroço 20 gramas, manteiga 50 gramas. **Modo de preparo:** bater em um liquidificador a farinha de trigo, o leite, a manteiga, o sal, a beterraba, a páprica doce e o tomate concasse, bata até que mistura fique líquida e homogênea. Untar uma frigideira com azeite de oliva e ir fazendo as pancakes. Para o recheio branqueie o espinafre, salte-o na manteiga e processe o espinafre salteado com a ricota e a pimenta do reino branca, corrija os temperos, recheie e enrole as pancakes com a mistura de espinafre, coretas em pedaços ao seu gosto e com um palito de dentes espete uma azeitona e uma fatia de panqueca recheada. Sirva como entradinhas ou canapés.

.....

Certa vez um cozinheiro que vestia seu uniforme branco de cozinha como se fosse a farda de um general, estava a liderar uma equipe que pouco sabia sobre o ofício de cozinhar. Erravam uma atrás da outra, queimavam os filés, amargavam os molhos, cortavam os dedos, escorregavam na cozinha, empelotavam as polentas, , erravam o ponto de quase tudo, quando não erravam tudo.

O cozinheiro general, mandava, gritava, esparniava porém, nada dava conta de corrigir os erros de seus soldados da cozinha. Foi então que o cozinheiro na esperança de encontrar respostas que explicassem suas frustrações como líder, foi até o seu terreiro e perguntou ao Caboclo que sempre lhe aconselhava o porque de tanta derrota se ele se esforçava tanto, o caboclo então respondeu - *“Usu filho é pequeno de tamanho mas é grande daquele que faz o batedor dentro dusu filho, quando usu filho coloca o pano branco usu filho fica grande, usu filho fica tão grande que esquece o que bate dentro dusu filho, enquanto usu filho só levantar a espada usu filho só vai viver a vida da guerra, usu filho tem que continuar sendo grande mas tem que saber usar a espada, usu filho tem que coloca o pano branco e usar junto com aquele que faz o batedor dentro do usu filho, usa, usa, usa o que faz o pensador dentro do usu filho, e faz o pensador no ferreiro que o ferreiro vai guiar o usu filho, usu filho ta confortado e amparado”*.

O cozinheiro saiu de seu terreiro pensando nos conselhos do caboclo, pensando em como usar o coração, sua dólmã branca, suas facas e sua mente para comandar sua cozinha. No dia seguinte voltando ao seu trabalho que mais parecia um campo de guerra do que uma cozinha, o cozinheiro lembrou de mais um dos conselhos do caboclo que

orientou o cozinheiro para focar sua fé no ferreiro, sentado em uma estação de trem e com os olhos fechados o cozinheiro chamou por Ogum, e pediu que o Orixá o orientasse e lhe desse discernimento para comandar a sua cozinha.

Logo ao chegar em seu trabalho o cozinheiro percebe algo diferente, seus auxiliares estavam todos quietos, ninguém reclamava de nada, as bancadas estavam todas organizadas, os *Subchefes* estavam todos em suas posições e já com o *mise en place* todo em ordem para dar seguimento nos trabalhos da noite. Espantado o cozinheiro perguntou, o que havia acontecido naquela cozinha, então um dos *Subchefes* respondeu “o administrativo mandou um supervisor, ele está lá no depósito disse que assim que tu chegasse fosse ao encontro dele”, o cozinheiro foi até o depósito para ver quem era o tal do supervisor que o administrativo tinha enviado para avaliar o desempenho de sua cozinha.

Chegando no depósito de alimentos não perecíveis o cozinheiro se depara com um homem negro alto com o corte de cabelo moicano, de dólma verde e avental vermelho, uma tatuagem de espada no braço direito e a de um escudo no braço esquerdo. O cozinheiro foi se apresentar mas logo foi interrompido pelo supervisor, “não é preciso apresentações, sei quem tu és! Estou aqui para corrigir as pontas soltas na cozinha, temos que ter uma linha de produção focada em planejamento, desenvolvimento, execução e conclusão, para isso é necessário que os *Subchefes* fiquem em suas praças e sejam reponsáveis por elas e por seus axiliares, é preciso que o Chefe circule por todas as áreas corrija os erros, oriente modificações, prove tudo, conheça tudo e todos, cada colaborador tanto nos pontos fortes quanto nos pontos fracos, é preciso também que o Chefe tenha uma postura de elegância com uma mistura de autoridade e delicadeza, sem a necessidade de ser rude ou arrogante. Observe como farei esta noite, ande ao meu lado e veja como deve prosseguir daqui por diante”.

O cozinheiro acompanhou todos os passos do supervisor, viu a maneira educada com que ele distribuía as funções, acompanhou as correções e alterações que foram feitas sem ter uma única modificação na face ou na voz, o cozinheiro estava perplexo de como o andamento da cozinha que estava em sinergia com todos presentes, tudo funcionava quase que como numa sinfonia, não se ouviam gritos, nem barulhos desnecessários, tudo estava correndo perfeitamente. No final do expediente, o cozinheiro alegre e contente pelo ótimo dia de trabalho que se finalizava, perguntou para um dos auxiliares onde estava o supervisor, pois gostaria de agradecer pela linda noite que ele proporcionou a sua equipe, então o auxiliar respondeu “ixe, aquele homem com uniforme

estranho, foi embora logo a tardinha depois de ter falado contigo no depósito, antes de sair disse que tinha deixado um presente com algumas orientações no teu armário”, sem entender o cozinheiro correu até o seu armário para ver o que o supervisor tinha deixado para ele – ao abrir o armário ele se depara com um avental vermelho que dizia “Nem sempre se deve levantar a espada, as batalhas também podem ser vencidas com outras armas como o discernimento, o amor e também a fé no seu exército. Um general ou um cozinheiro deve viver dentro do coração dos seus soldados, e ser inspiração, exemplo em suas mentes, assim como eu vivo em teu Orí e inspiro teu coração. Use o avental com sabedoria meu filho”. E foi assim que Ogum e seu filho cozinheiro colocaram os trilhos daquela cozinha nos eixos novamente.



Figura 05 - Flã de espinafre e tomate seco.

Fonte: Arquivo do Professor. Fotografia: Manoela R. Fernandes, 2015.

Yansã

A mulher que pode ser o vento, a velocidade do raio, o próprio raio, o búfalo na pele de mulher, a que não se curva aos homens, a que ama para além do seu corpo, a parceira da guerra, a mantenedora do teto, a dona da panela e da união dos amores. Sua saudação é “eparrey” ou “epaiêio”. Seus lugares na natureza são no mato, próximo de uma árvore, um figueira no mato, uma figueira próxima de uma cachoeira, uma árvore próxima a beira da praia, seus números são o 3, o 7 e os múltiplos de 7 – o seu dia consagrado na semana é a terça-feira, os disfarces para senhora do raio são muitos, para cada disfarce e idade um nome diferente “Oiá”, “Timboá”, “Dirã” e “Iansã”. Tendo como suas cores para os batuqueiros o vermelho da luta e o branco do vento. Suas ferramentas e armas são a espada para lutar, as alianças para unir, o raio para fazer a luz, o punhal para cortar, a taça para dar água, a panela e os utensílios de cozinha para fazer seus quitutes e seus feitiços, o leque de penas para seduzir, o cálice para consagrar, o espelho para mostrar as almas, o pente se embelezar, o relho feito de crinas de cavalo para espantar qualquer magia, o raio, o vento para ir e para derrubar qualquer inimigo, o furacão para destruir. Suas comidas sacralizadas: pipoca; sete rodelas de batatas doce fritas no azeite de dendê; acarajé; as aves, as cabritas e os peixes; tomates, batata doce, morangas, beterraba branca; pitanga, morango, amora, romã.

.....

No trabalho dos cozinheiros a dona do teto e protetora das mulheres foi referenciada no seu poder, força e calor do acarajé e nas sutilezas de um sorbet vermelho como seu dançar de mulher.

Acarajé Ingredientes: 500 gramas de feijão fradinho 300 g de cebola em brunoise (cubos bem pequenos) sal a gosto 260 ml Azeite de dendê 50 g de manteiga 500 g de camarão 2 dentes de alho bem picados suco de 1 limão 4 pitadas de pimenta do reino 1 pimenta dedo de moça picada **Modo de preparo:** Deixe o feijão fradinho de molho por 24 horas. Tempere o camarão com sal, pimenta do reino, limão e pimenta dedo de moça, refogue tudo em uma caçarola e reserve. Após o descanso do feijão, descasque e passe no processador até obter uma massa bem grossa, adicione a cebola picada e tempere com sal. Frite no azeite de dendê e sirva recheado com os camarões.

Sorbet de amoras Ingredientes: 600 g de amoras 600 ml de espumante rose 200 g de açúcar 60 ml de glucose **Modo de preparo:** Juntar o açúcar, a glucose e metade da espumante, levar ao fogo baixo até que vire uma calda média. Processar as frutas com a calda média e o restante da espumante, é importante que as frutas estejam congeladas e a calda fria. Levar o preparo para o freezer por 4 horas. Depois de congelado deixar em temperatura ambiente por 30 minutos e bater na batedeira até ficar com um aspecto de cristais de gelo batidos. Servir imediatamente.

.....

Preta era como chamavam a quituteira da cidade das bolas, ela tinha nove filhos, era viúva e diziam também que mexia com magia negra. Preta é uma negra retinta, quando ficou viúva, não esmoreceu, deu conta de criar seus filhos e mantê-los sempre juntos como uma manada de búfalos. Era conhecida por sua beleza e pelos quitutes que servia nos banquetes da cidade. Começou a cozinhar muito cedo ajudando sua mãe nas cozinhas dos casarões onde seus ancestrais foram escravizados. Quando Preta decidiu se casar, estava apaixonada, seu noivo era gentil, cordial, tinha cara de bom moço, e dizia que seu sonho era viver eternamente ao lado de Preta e ser contemplado todos os dias por suas comidas. A mãe de Preta não gostava do pretendente de sua filha, achava ele muito malandro e era contra a união dos dois. Cismada por suas dúvidas à mãe de Preta foi consultar os búzios com sua Mãe de Santo para saber sobre o casamento da filha. A Mãe de Santo consultou seu oráculo e viu que a Orixá Oiá era contra a união de Preta e seu noivo, disse ainda que nem tudo que reluz é ouro, que as panelas só funcionam em uniões de dois amores autênticos, que para as coisas darem certo é preciso pensar o hoje e o amanhã juntos, não apenas o ontem e o agora. Disse ainda que se Preta se casasse com tal homem teria grande desgosto.

A mãe de Preta tentou alertá-la, contou sobre a contrariedade de Oiá em relação a união de Preta e seu noivo e sobre as visões da Mãe de Santo no jogo de búzios. Preta rebateu dizendo: “que Oiá o escambau, que esculacho de búzio é esse, sou doida nesse homem e ele é doido em mim, não tem Orixá nem feitiço de macumbeira que me faça mudar de ideia. E outra sou filha de Oxum a deusa do amor, o que lansã tem com isso? Não quero mais saber de tu ficar falando da minha vida para tua Mãe de Santo, não quero saber dessa mulher se metendo na minha vida, vou me casar com ele, vamos abrir um restaurante e ainda vamos ficar ricos tu vai ver só mãe”.

Em menos de 30 dias Preta estava casada com o “dito cujo”. Passaram 21 dias em lua de mel, a vida era só alegria para os recém casados até a chegada de uma triste notícia na porta de Preta. Logo pela manhã, mais precisamente as 7 horas da manhã, seu primo vem lhe avisar que sua mãe havia adormecido e não queria mais acordar. Preta passou um ano em luto pela morte de sua mãe, até que descobre estar grávida de gêmeos. Finalmente a mulher volta a sorrir, feliz e contente corre para dar a notícia para seu marido e o encontra de “frejo” com outra mulher na esquina do seu trabalho. Triste e

fragilizada Preta volta para casa, esperando o marido chegar para ainda dar a notícia da gravidez, ela acaba adormecendo no sofá, até que é acordada de madrugada com seu esposo embriagado chegando. Preta só observa e não fala nada, aguenta quieta a traição e o bafo de chachaça do marido. Grávida e desempregada a quituteira passa seus próximos dias em casa trancada a espera do esposo, que chegava cada dia mais tarde e cada vez mais bêbado e cada dia mais agressivo e estúpido. Na primeira surra que Preta levou do marido os gêmeos ainda mamavam no peito, os abusos eram contínuos, todos os dias o marido bêbado gritava enquanto batia “*negra puta, negra vadia, cadela sem mãe*”. Preta estava grávida de seu nono filho, seu esposo havia arrumado um emprego em outra cidade, já não mandava notícias de onde estava e nem dinheiro para o sustento da casa. Preocupada com alimentação dos filhos e com as contas da casa, Preta passava as noites pensando o porque de tanto sofrimento e se indagava sobre se os Orixás sabiam de seu futuro por que tinham permitido aquela união, por que não impediram, por que deixaram tudo isso acontecer? Adormecida Preta encontra com sua mãe, que lhe diz “milha filha os avisos vem de muitas formas, cabe a nós decidir os caminhos, minha mãe disse que vai te visitar”. Ao som de palmas no portão Preta desperta de seu sonho, vai até frente de casa e encontra um mulher bonita parecida com sua mãe quando ainda jovem, de unhas vermelhas, brincos de chifre, cabelo *black* bem armado e uma tatuagem de borboleta no ombro, a mulher se identifica como sendo sua prima e que veio passar uns dias na cidade e queria ver se poderia passar algumas noites na casa de Preta. Preta diz à mulher que poderia ficar pois seu marido estaja vijando, porém, não tinha muito a oferecer além de pouso, já não tinha quase nem o que dar aos seus filhos. A mulher tira os óculos escuros do rosto e diz que um teto seria suficiente, o restante ela arrumaria. Na quinta-feira às 21 horas do dia em que a mulher chegou em sua casa, com a ajuda de sua prima, Preta dá a luz a uma menina linda e vibrante, a prima pega a menina no colo e diz “quem disse que só as manhosas abraçam os recém nascidos, agora eu também sou parteira – essa guria tem cara de filha de um raio hein” – Preta olha para prima e diz tu também é batuqueira é?! Eu também era e nunca ganhei nada com isso, só maldição – a prima de Preta olha para ela e diz “bate na boca mulher, teus filhos estão todos saudáveis”. Os dias foram passando a prima de Preta foi ficando, as duas foram se entrosando, começaram a vender comida na rua, vendiam marmitas nas obras, faziam eventos pequenos, logo Preta estava fazendo quitutes para toda a cidade como fazia quando sua mãe era viva. Em uma noite de tempestade, entra pela porta o marido de Preta, bêbado, molhado e dizendo: “voltei para casa minha nega”.

Preta nervosa começa a tremer, ele foi em sua direção e começa “a se lambusar” na mulher que sem reação começa a chorar pedindo que ele pare, ele começa a mordela, a rasgar suas roupas dizendo que ela o pertencia até o dia em que um dos dois morresse. Nisto a prima pega uma panela e dá uma panelada na cabeça do bêbado. Caído no chão, o cachaceiro olha para a mulher e pergunta quem era a negra fedida que estava dentro de sua casa e já que tinha duas mulheres debaixo de seu teto, que então ele teria duas mulheres em sua cama também. A mulher olha para ele e diz “quero ver tu conseguir me pegar o patife”, correndo em direção a tempestade, ao som do vento e de trovões, a prima de Preta corre portão a fora e fica esperando o bêbado que vai até ela e cai de cara no asfalto logo na saída do portão, a mulher chuta sua cara e diz “levanta”, o homem levanta mas é derrubado pelo vento forte da tempestade, sete vezes o homem levantou e sete vezes o vento o derrubou. A mulher corre para dentro do pátio e ficou esperando o homem na porta de casa, ele se ergueu e foi em direção a mulher que ficou parada e disse: “do portão tu não passa, esse teto não te pertence mais!” O homem sem dar ouvidos ao que a mulher falou seguiu na direção da casa e chegando ao portão foi cegado pela luz do clarão de um raio que o atravessou a cabeça e o deixou falecido na calçada do teto de Preta. No dia seguinte, Preta levantou e não encontrou mais a prima, apenas um bilhete escrito com batom no espelho da cozinha dizendo: “deixei meus brincos de chifre de búfalos para a menina dos olhos negros que eu ajudei a dar a luz, procure por teus ancestrais e não nos vire mais as costas, pois por ti já não poderei voltar, mas chame por teu Orí ele sempre estará contigo assim como eu estive com tua mãe e agora estou com tua filha”. Preta além de quituteira, virou uma batuqueira famosa na cidade das Bolas.



Figura 06 - Sorbe de morangos para a Orixá Yansã.

Fonte: Arquivo do Professor. Fotografia: Manoela R. Fernandes, 2015.

Xangô

Xangô, o deus mais belo entre os Orixás, sem dúvida foi o homem mais egocêntrico também, o manipulador do fogo, o senhor da justiça, a voz do trovão, o amor das três belas: Oxum – Oiá e Obá – o que não aceita injustiça, o masculino dos bons aromas, o dono dos vulcões. O rei dos Orixás tem suas qualidades diferenciadas por nomes que lhe são atribuídos pelos batuqueiros como “Aganjú Ibeje”, “Aganjú” e “Agodô”. Suas ferramentas e armas são brinquedos para crianças, estrelas para iluminar os destinos, as pedras para vencer os obstáculos, o fogo para queimar qualquer maldade, a lava do vulcão para purificar os corpos, o trovão para anunciar os julgamentos, a balança para equilibrar o bem e o mal, o tinteiro para dar vida aos acertos, a espada para levantar soldados, a pena para escrever os destinos de seus filhos, a caneta para dar outros saberes, o lápis para riscar os vagabundos, o machado de dois gumes para ter sempre consigo a vitória. Suas cores são o branco e o vermelho – sua saudação é “Cao Cabecile”. Seu lugar na natureza é na pedreira, no mato, na pedreira da cachoeira, seus números são o 6 e os múltiplos de 6 – o seu dia consagrado na semana é a terça-feira. Suas comidas sacralizadas: carne de peito bovino picado e frito, folhas de mostarda cozida, pirão de farinha de mandioca feito no caldo da carne e da mostarda, seis ou doze bananas prata, maçã vermelha, caqui, avelã e cacau, aves, carneiros e peixes. Aqui neste riscado de outros pratos ele está em seu mais próximo e favorito preparo, o famoso Amalá que é sempre servido aos seus pés por seus mais amados filhos.

Amalá de camarão Ingredientes: 1 Litro de fundo de camarão, 300 gramas de farinha de mandioca sal a gosto 1 molho de mostarda fresca 1 k de camarões médios limpos 500 g de coco fresco 400 g de farinha de trigo 5 unidades de ovos. **Modo de preparo:** Tempere os camarões com sal, empane-os passando pela farinha de trigo, pelos ovos batidos e por fim no coco fresco. Reserve-os. Aqueça o fundo de camarão, tempere com sal e vá adicionando a farinha de mandioca aos poucos para não empelotar. Cozinhe o pirão feito do fundo de camarões e da farinha de mandioca por no mínimo 15 minutos, mexendo sempre para que não crie caroços. Finalize o pirão com as folhas de mostarda já higienizadas. Frite os camarões empanados e sirva junto com o pirão.

Um dos filhos de Preta queria entrar para a faculdade, queria ser médico. Ele sempre foi um guri esperto e dedicado aos estudos, estudava pela manhã e ajudava a mãe no restante do dia, às vezes a ajuda era em casa cuidando dos irmãos, outras vezes era ajudando a mãe a preparar seus quitutes. Ele sempre tirou as melhores notas, estudou em escolas públicas e sempre conciliou os estudos com o trabalho. Era focado e dedicado aos estudos, porém nunca passava no vestibular, tentou várias vezes passar para medicina, no entanto, por mais que estudasse, que virasse as noites decorando fórmulas, não era o suficiente, sua pontuação nas provas nunca era boa o bastante, para alcançar o sonho de cuidar da saúde das pessoas. Certa vez uma de suas professoras, que era consulente e cliente de sua mãe, disse-lhe que não se importasse, pois ele podia seguir os passos de sua mãe e ser Pai de Santo que isso também era uma maneira de cuidar da saúde das pessoas. O garoto com um olhar sério disse a sua professora “eu tenho fé nos Orixás, eu tenho fé nos ancestrais, mas eu não nasci para viver da religião e sim viver para a religião, tenho certeza que um dia eu vou ser médico”. Mais uma prova se aproximava e o guri resolveu ir estudar na natureza, foi para o interior da cidade passar a última semana antes das provas estudando em contato com a natureza. Em uma tarde de sol ele vai para as margens de uma cachoeira, senta-se com seus livros e cadernos e começa a fazer suas anotações. Porém o cenário que ele procurou e que achou que era para ser mais calmo desordenou os seus “parafusos”, tudo o tirava a concentração, os insetos, o barulho da água, o vento, o cair das folhas, indignado ele joga os seus papéis para cima, e sai chutando tudo e resmungando: “que medicina o quê, vou mesmo é ser o que minha professora disse, vou logo ser Pai de Santo já sou preto mesmo, é só seguir os passos da minha mãe”. Então o menino escuta um homem gritar do alto da pedreira da cachoeira “Kaoooooooooooo”, espantado o guri pensa “é louco esse, só falta pular lá de cima e quebrar o pescoço, eu não vou ajudar, viro as costas e finjo que não vi”. E em uma fração de segundos o homem pula lá de cima dando três voltas no ar e cai de ponta cabeça dentro da água. O guri fica paralisado com os olhos estatelados para dentro da água. Um silêncio toma conta do espaço, tudo fica inerte por alguns minutos, até que sai da água um homem de *dreads* coloridos em branco e vermelho, com um alargador em cada uma das orelhas – o homem sai rindo e tagarelado com o guri: “fala meu guri, já tá te queixando é? Nem viveu ainda e já vai desistir é?” – O garoto espantado pergunta para o homem se ele o conhece, e o homem responde: “conhece mas não lembra, eu vi tu nascer, eu era amigo do teu pai sempre gostei muito dele, mas ele se perdeu das raízes, quis ir por outros caminhos, pegou umas encruzadas erradas, eu tentei ajudá-lo mas

ele não me ouvia. Mas não vim aqui pra falar do teu pai, vim tomar um banho e pegar esse sol da tarde que é maravilhoso, tu tava estudando é?” – “tava mais não tô mais. Todo ano eu estudo, estudo e não adianta nada, vou fazer o que minha professora disse, vou ser Pai de Santo” – “Olha o Yaô vai virar Babá, para de ser chorão muleque, por acaso tu já viu alguém virar Pai de Santo porque alguém disse que levava jeito, isso é consulta para Ifá muleque, toma tento. Senta aqui vamos trocar uma ideia, vou te jogar um papo, tô sabendo que no próximo ano vai rolar umas novidades, coisa boa para nossa gente, coisa boa mesmo, o povão vai poder ser o que quiser – médico, cozinheiro, advogado, engenheiro, arquiteto o que o povo quiser ele vai poder ser – vai ser um estrago na casa grande, eu entreguei para uns amigos meus várias canetas que eu tava guardando, uns punhados de lápis que eu tinha, umas penas de escrever e todas com as tintas do meu tinteiro. Vou te dar mais um conselho porque tu é dos meus, junta teus papéis vai para casa, dá uma curtida, tu já estudou tudo o que tinha que estudar, esse ano tá garantido, eu já vi tu lá na frente todo de branco e não é de axó³¹ hehehehehe, agora vai para casa! Ah! Mais uma coisa, para fazer as provas pede para tua mãe uma das canetas que ela deixou com o homem da balança. E não esquece muleque, tu pode ser o que tu quiser, essa prova é tua e os próximos anos são nossos”.

No ano seguinte o sistema de cotas foi implementado em algumas universidades públicas brasileiras e o filho da Preta entrou para faculdade de medicina. Além do filho da Preta, os filhos de outras mães solteiras, os filhos dos pedreiros, os filhos das putas, os filhos dos garis e outros filhos pardos sem pai começaram a escolher seus destinos.

³¹ Axó são as vestimentas usadas pelos batuqueiros durante seus compromissos litúrgicos.



Figura 07 - Pirão de mandioca com camarão empanado no coco.
Fonte: Arquivo do Professor. Fotografia: Manoela R. Fernandes, 2015.

Odé e Otim

Odé e Otim, os inseparáveis, o ser e a sombra, o homem e o vulto, o que caça mas não mata, a que mata mas não come mas devora, o amor mais puro e inocente, o arco e a flecha, o cântaro e os objetos, a mata e seus esconderijos. Comidas sacralizadas: miãmiã doce (farinha de mandioca com mel), feijão miúdo torrado, aves, porcos, peixes, inhame, batata rosa, batata branca, palmito, cevada, coquinho, banana do mato, ameixa branca e uva rosa. Suas cores são o azulão, rosa e branco – a saldação para ambos é “oquê oquebamo” – seus lugares na natureza são num coqueiro próximo da praia ou em um coqueiro de mato. Seus números são o 8, o 13 e os múltiplos de ambos – e o seu dia consagrado na semana é a sexta-feira. Suas ferramentas e armas são o arco e a flecha para acertar seus alvos, o vulto masculino e feminino para reforçar a imaginação, a espingarda para caçar, a faca do mato para abrir qualquer portal, a funda para derrubar os maiores pássaros, o bodoque para brincar, o tacape vencer os maus intencionados, o machado de um gume para cortar as gaiolas e as amarras, a lança para pescar até mesmo no vento, os esconderijos para proteger, a concentração e a precisão para vencer.

Macarons Ingredientes: 250 gramas de açúcar de confeiteiro, 160 gramas de farinha de amêndoas, 120 gramas de claras de ovos, 3 gotas de corante azul em pó, 80 gramas de açúcar **Modo de preparo:** Coloque as claras e o açúcar em uma panela em fogo baixo, mexa até que o açúcar desapareça, mantenha a temperatura durante este processo sem deixar as claras ferverem. Assim que o açúcar desaparecer nas claras leve a mistura para uma batedeira e bata as claras em neve até virarem um merengue, assim que as claras estiverem em ponto de merengue adicione o corante e misture até tudo ficar homogêneo ou na coloração do corante. Em um processador bata a farinha de amêndoas e o açúcar de confeiteiro, passe a mistura por uma peneira, depois vá adicionando aos poucos a mistura processada ao merengue já colorido, sempre mexendo de baixo para cima e do centro para fora, mexa até que tudo fique uniforme e brilhante, coloque essa mistura em um saco de confeitar que já esteja com o bico pitanga. Coloque em uma assadeira esteiras de silicone, em seguida sobre a esteira vá fazendo bolinhas de 3 a 5 centímetros com a mistura do saco de confeitar. Deixe a massa descansar na esteira por trinta minutos em um local seco. Leve a mistura ao forno já pré-aquecido em 160 graus Celsius pelo tempo de 15 a 18 minutos. Recheie os macarons com pâtisserie de butia.

Pâtisserie de Butia Ingredientes: 100 gramas de polpa de butia 300 gramas de chocolate branco 5 gramas de gelatina sem sabor 30 mls de água

Modo de preparo: Derreta o chocolate em banho maria. Dissolva a gelatina na água morna, acrescente a gelatina da dissolvida na polpa de butia misture bem e adicione também o chocolate derretido. Leve para geladeira até que fique firme, após atingir o ponto de mousse está pronto para rechear os macarons.

.....

O enfermeiro recém formado, trabalhava em um hospital em uma escala de 12 por 36 horas, tinha a mente cheia de desejos, fazia curso de gastronomia pela manhã na intenção de um dia também ser um grande chefe, estudava a tarde para passar na seleção de mestrado na área da saúde e nas noites que não trabalhava no hospital fazia trabalhos como modelo. Suas atividades eram muitas e ele ainda queria comprar uma casa própria próxima do centro da cidade para otimizar o tempo em que desempenhava fazendo tantas coisas. Porém, ele nunca conseguia ser aprovado na seleção de mestrado, se desculpava dizendo que tinha pouco tempo para estudar. Acabava gastando o dinheiro que ganhava como modelo em roupas caras pois tinha que manter a aparência, pouco aproveitava do curso de gastronomia pois nunca tinha tempo para cozinhar, às vezes ele sentia que corria, corria, que atirava para tudo que era lado, mais nada dava retorno, as respostas para tanto esforço pareciam tão rasas que nunca sobrava nem para economizar para a compra da casa, a tão sonhada casa própria ficava sempre para depois.

O enfermeiro que também era batuqueiro, foi se queixar com sua Yalorixá, chegou para ela dizendo que os Orixás estavam só tirando dele, que ele se esforçava e nem um dos seus sonhos ele alcançava. A Mãe de Santo prática e direta disse que se ele achava ruim ter uma vida cheia de movimento que não se preocupasse, que o que o Orixá dá ele também tira, “se está ruim com o Orixá meu filho, pior seria não estando com ele”. O homem deixou o terreiro se queixando, dizendo que não devia uma bala para nem um santo e nem assim tinha respostas das oferendas que arriava para seus Orixás. Saiu dali e foi para um bar relaxar a cabeça na marafa. Antes de entrar no bar quase foi atropelado por um Camaro azulado, logo após um homem desceu do carro pedindo desculpas pois tinha pouca destreza com carros e que gostava mais das suas motos que estavam em outra cidade, perguntou se para se desculpar pelo incômodo poderia lhe pagar uma bebida. O enfermeiro não se fez de rogado e aceitou o pedido de desculpas e os dois entraram no bar. O enfermeiro pediu uma cerveja e o dono do Camaro uma garrafa de água com gás, o enfermeiro perguntou por que não o acompanhava na cerveja e o homem respondeu que sua mulher não gostava que ele bebesse, “mas ela não está aqui” afirmou o enfermeiro, e o dono do Camaro respondeu: “ah está sim, ela é praticamente a minha sombra, em um piscar de olhos ela aparece e desaparece, é tão bela que me embriaga

a mente, por isso não bebo para seguir admirando-a”. Os dois homens seguiram conversando e o dono do Camaro contou sobre suas riquezas, dos seus investimentos, de suas terras, de suas instituições filantrópicas, contou que era um dos maiores investidores na preservação da Amazônia e outras florestas, junto com seu irmão e um amigo que lhe era muito caro e que era uma pena o que estava acontecendo atualmente nas reservas mundiais, pois sempre que uma floresta era machucada ele também sentia a dor, mas que sua força era renovada nos investimentos que ele tinha em um grupo seleto de pessoas. O enfermeiro perguntou em que tipo de gente o empresário fazia investimento e quais eram os investimentos, o homem explicou que as pessoas que ele escolhia investir eram sempre de bom coração, às vezes um pouco ambiciosas, queriam abraçar o mundo com as pernas, mas eram pessoas de bem e que os investimentos dele eram tipo orientações, ajudar a traçar metas, selecionar objetivos, auxiliar na pontaria, caçar sonhos. Então tu é *Coach* disse o enfermeiro debochando, o homem respondeu dizendo que seu trabalho era muito mais natural e que ele não usava palavras e frases feitas apenas dardos e flechas, mas que está última apesar de ser sua preferida estava um pouco em desuso, mas as pessoas nas quais ele investia sempre alcançavam seus próprios objetivos. O papo foi avançando e os dois homens foram em direção a sala de jogos do bar onde haviam uma série de alvos dos mais diversos tamanhos e nas mais diversas distâncias. O investidor convidou o enfermeiro para jogar, o enfermeiro começou jogando, pegou um punhado de dardos, uns 4 para cada alvo, atirou todos no primeiro alvo sem acertar um sequer, o investidor pegou apenas um dardo para cada alvo e foi em sequência atirando e acertando em cheio o centro de cada um dos alvos, começando pelos mais próximos até os mais distantes. O enfermeiro ficou de boca aberta e perguntou como ela fazia aquilo, devia ter treinado por muito tempo. O dono do Camaro respondeu dizendo que fazia isso há várias vidas, e que o segredo não estava na quantidade de dardos mas nos movimentos do corpo, no peso do dardo, na distância e tamanho do alvo.

De repente entra no bar um negra de cabelos ondulados e compridos com o rosto tão desenhado que parecia ter sido tirado de uma pintura, vestia roupas em um estilo *hippie*, não usava adereços nem maquiagem, sua beleza era a mais natural possível, por onde passava o silêncio reinava e assim foi caminhando certa em direção ao seu marido, o dono do Camaro, tirou de dentro da bolsa um cantil de couro e entregou para o investidor, o jogador de dardos olhou para o enfermeiro e disse que precisava partir que adorou a conversa mas que estava na hora de fazer outros investimentos: “sabe como é, quando a patroa chama até o preto que é cego começa a enxergar”, o enfermeiro

já meio tonto disse que também já iria partir. Vendo que o homem mal firmava as pernas o investidor jogou-o no banco de trás do carro e o entregou na porta de sua casa, mas no caminho deu seus últimos conselhos sobre como acertar os alvos e repetiu “o segredo não está na quantidade de dardo, mas nos movimentos do corpo, no peso do dardo, na distância e no tamanho do alvo”. No dia seguinte com uma tremenda ressaca o enfermeiro acorda e só consegue se lembrar da história dos dardos, levanta toma um copo de água e toma algumas decisões, cancela o contrato de modelo para ter mais tempo dedicado aos estudos do futuro mestrado e tranca a matrícula de curso de gastronomia tendo uma grana extra para dar a entrada na casa própria. E foi assim que o enfermeiro escolheu seus dardos, acertando com um único tiro dois de seus vários alvos.



Figura 08 - Macarrons

Fonte: Arquivo do Professor. Fotografia: Manoela R. Fernandes, 2015



Xapanã

Xapanã, o silêncio, a peste e também a cura, os vivos e também os mortos, a vingança, a beleza escondida, a terra e sua imensidão. Suas cores são o lilás escuro ou o vermelho e preto – sua saudação é “abao” – seus lugares na natureza são a figueira de mato, o mato e a figueira de praia. Seus números são o 9 e seus múltiplos – o seu dia consagrado na semana é a quarta-feira suas qualidades para os batuqueiros podem ser exaltadas nos diferentes nomes que pode receber como “Jubeteí”, “Belujá”, “Sapatá”. Suas ferramentas e armas são a vassoura para varrer qualquer demanda, o cachimbo para esfumaçar os que procuram uma cura, o gadanho para agarrar a maldade, o relho de crina de cavalo para manter a ordem sobre os que já se foram, o revólver para acertar os que correm pela maldade, o chicote para punir os desertores, as munições para distribuir aos seus filhos, a doença e a cura para castigar – salvar e também ensinar, a morte para guiar os ancestrais, a renovação para dar esperança, a terra para cuidar. Suas comidas sacralizadas: pipoca, milho torrado, feijão preto torrado, amendoim torrado, nove pés-de-moleque, aves, cabritos, bodes, peixes, beterraba roxa, feijão preto, feijão vermelho, pimenta malagueta, maracujá, uva preta, jabuticaba.

Carré de Xapanã com coulis de frutas roxas e farofa de pipoca com amendoim – Ingredientes: carré de cordeiro 2 quilogramas, sal a gosto, vinho tinto seco 450 mililitros, alho picado 4 dentes, pimenta do reino a gosto, morangos 200 gramas, amorá roxa 200 gramas, alho porró 1 uni, açúcar mascavo 200 gramas, azeite de oliva 80 mililitros, limão siciliano 1 unidade, cebola roxa 2 unidades, iogurte natural 100 mililitros, majoricao fresco, tomilho fresco, milho de pipoca 200 gramas, amendoim torrado sem pele 200 gramas, bacon 150 gramas, manteiga 30 gramas, óleo 30 mililitros, sal grosso 5 gramas.

Modo de preparo: Para a farofa de pipoca aqueça a manteiga e o óleo em uma panela funda, coloque o milho de pipoca na gordura quente, mexa bem até ele ficar todo empapado nas gorduras, tampe a panela, quando as pipocas começarem a estourar chacoalhe bem para que as pipocas não grudem no fundo. Depois de prontas vá processando-as aos poucos no liquidificador, processe também o amendoim junto do sal grosso. Corte o bacon em cubos pequenos, friteo na sua própria gordura em uma frigideira até que fique dourado, reserve. Misture a farinha de pipoca com a farinha de amendoim e os bacons dourados. Paro o Carré – tempere o carré com os dentes de alho, a pimenta do reino, um puco de ervas maceradas, sal e deixe marinar no vinho tinto por 30 minutos. Em uma assadeira distribua a cebola já cortada em juliene, o alho porró cortado em rodela, o restante das ervas já maceradas, as frutas limpas e sem caroços, o suco do limão cobrindo os ingredientes com o açúcar mascavo. Coloque o carré de cordeiro sobre as frutas e especiarias da forma. Cubra a forma com papel alumínio, leve ao forno pré-aquecido a 200 graus por 20 minutos, retire o carré da forma e processe tudo que ficou de sumo na assadeira, adicione o iogurte natural ao sumo de frutas processado e peneire, ajuste o sal e os temperos e reserve. Doure os carrés em uma chapa quente e sirva com o coulis de frutas e a farofa de pipoca e amendoim.

.....

O menino cresceu com suas moléstias da pele, marcas que a doença que ninguém sabia o que era deixava em seu corpo, mas também marcas invisíveis das pessoas que o tratavam como uma peste viral, viva e andante. Quando foi para escola sentiu as primeiras dores do coração, quando tentou fazer aquilo que crianças fazem de melhor que é brincar, correr e ser feliz, foi ali que percebeu que não era como as outras crianças. Não só era como quando ele buscava se aproximar das outras crianças elas se afastavam e o miravam com caretas, o chamavam de sujo, lhe gritavam de perebento. Pouquíssimas crianças se aproximavam dele, tanto que com o tempo ele foi crescendo e se acostumando a viver solitário. Nisso vivia entre seus livros, conhecia lugares e pessoas das mais diversas culturas enquanto viajava pelas suas leituras. Sua mãe era uma mulher “crente em Deus o todo poderoso”, e ela, já estada conformada com a doença do filho, lhe dizia que se era a vontade de Deus que ele fosse doente que assim seria. Ele não a contestava, no entanto, não concordava com ela nem com o Deus dela, e se questionava: como um Deus vai permitir que alguém viva doente e sozinho o resto da vida? O menino para se manter vivo seguiu lendo, lia no ônibus, lia na praça, lia na praia, e para não ser notado por suas marcas no corpo vivia sempre vestido de maneira que pouco mostrasse sua pele. Um dia resolveu ir fazer suas leituras em um parque de mata nativa, pegou seus livros e deitou embaixo de uma figueira, deitou-se ali para ler. Logo nos primeiros instantes ele percebe que os figos estão caindo de maduros, olha em volta e nota que o chão esta todo marcado e manchado pelos figos maduros caídos ao pé da figueira. O perfume dos figos maduros eram de alucinar qualquer amante da fruta, mas a aparência dos figos caídos ao chão davam a impressão de que ali era um lugar sujo, porém como o menino leitor sabia desde cedo diferenciar sujeira de sintomas naturais, ali ficou lendo seu livro, deitado no chão manchado de figos embaixo da figueira que continuou a atirar figos no chão. Concentrado na viagem de seu livro o menino não percebe que um senhor com uma vassoura começa a varrer próximo da árvore de figos e vem se aproximando do menino leitor que acabou por despertar de sua viagem em virtude da poeira que tomou conta do local por conta da varredura que o homem fazia. Nisto o menino leitor levanta e pergunta se o homem está louco, se não tinha visto que ele estava ali deitado. O homem que carregava a vassoura se aproxima do leitor e pede desculpas mas justifica que esse era o trabalho dele, ou seja, era varrer o que fosse

preciso. O homem da vassoura se aproxima do menino pega o livro das mãos dele e se senta embaixo da figueira. Em um primeiro momento o menino leitor fica meio desconfiado, mas logo percebe que o homem da vassoura nem reparou em suas alergias da pele e sentou-se ao seu lado e perguntou por que ele um menino tão jovem e bonito não estava se divertindo com seus amigos naquela linda tarde de verão. O menino responde que nunca foi de muitos amigos e que prefere andar com os livros. O homem revela que também é um grande leitor, mas que também tem muitos amigos e que a solidão não é boa companheira, com ela outras almas podem vir e que ficar sozinho faz bem para a mente, mas que é preciso também andar com os vivos para se manter no mundo certo. O menino explicou que tinha uma doença sem cura e que por ter o corpo molestado sempre foi um problema para ele e para os que se aproximavam dele e por isso mantia sempre o corpo coberto para não ser notado nem molestado. O homem da vassoura levanta-se, apanha 9 figos da árvore e entrega ao leitor dizendo que são um presente dele e que devem ser degustados após o jantar durante a sua última leitura da noite. O homem da vassoura termina de varrer os figos do chão deixando o chão limpo, mas o ar está cheio de poeira, pede desculpas mais uma vez, diz que será sempre um prazer encontrar com o leitor na figueira e que espera que da próxima vez ele já esteja curado do corpo e da alma. O homem segue com sua vassoura varrendo os figos do caminho. O menino leitor vai para casa, janta, deita-se em sua cama com seu livro e com os 9 figos que ganhou do homem que varria o parque, come todos os figos como se fossem os últimos da terra, sente-se tão saciado e preenchido pelo sabor dos figos que adormece logo após saborear o último. No dia seguinte o menino levanta com um brilho diferente, se olha no espelho e decide não esconder o corpo hoje, com um sentimento de vigor e vividez decide colocar roupas mais leves, decide ir a praia pegar sol e tomar banho de mar, decide mudar sua vida e não ter mais medo da opinião das outras pessoas. E assim o menino seguiu. Ao passar de nove dias suas feridas haviam secado e delas sobraram apenas algumas pequenas marcas. O menino fez outros amigos além dos livros encontrando outras pessoas que também gostavam de ler e ir a parques e deitar aos pés das árvores. Juntos, ele e seus novos amigos, fundaram um Clube de Leitura. Este Clube dedica-se a formação de leitores realizando leituras públicas nos parques e praças da cidade, nestes encontros eles dizem coisas como que ler deve ser como viver, folha, flor e fruto e para o aberto do mundo.



Figura 09 - Carré de cordeiro acompanhado de coulis de frutas vermelhas e farofa de pipoca com amendoim.

Fonte: Arquivo do Professor. Fotografia: Manoela R. Fernandes, 2015.

E como consequência, de tudo o que nesta encruzilhada busquei mostrar que o cozinheiro, o batuqueiro e o professor seguiram na direção de mais um encontro ou de mais uma encruzilhada na direção de ser pesquisador. Isto na perspectiva de que este ser pesquisador lhe possibilitasse a façanha de aprender a ler e a escrever sobre tudo aquilo que o cozinheiro, batuqueiro, e o professor viviam e faziam, sem deixar de continuar a desejar seguir, sempre mais.

É, e foi assim, que dos três, fizeram-se quatro, não fossem um: o cozinheiro, o batuqueiro, o professor e o pesquisador. A quarta encruzilhada se mostrou e a pesquisa foi se construindo como “gesto ao alcance da mão”. Pela quarta encruzilhada, alguns dos elementos que configuram a pesquisa ao longo desta jornada e seus motivos. Um pouco trabalho, outro pouco arte, não fosse tudo vida, vida que retoma seu caminho e pede passagem através do acadêmico rito.

Seguindo...

Quarta encruzilhada: onde o narrador se descobre pesquisador e passa a buscar fazer da relação entre a comida e a religião uma narrativa

Vivemos em um mundo onde cozinhar pode ser também um ato de resistência, requer além de coragem e ousadia, amor e prática – o que faz dos cozinheiros e dos seus saberes práticas de um constante aprendizado, visto que:

O ato de cozinhar, supõe alguns saberes concernentes ao uso do fogão, como acendê-lo, como equilibrar para mais, para menos, a chama, como lidar com certos riscos, mesmo remotos, de incêndio, como harmonizar os diferentes temperos numa síntese gostosa e atraente. A prática de cozinhar vai preparando o novato, ratificando alguns daqueles saberes, retificando outros, e vai possibilitando que ele vire cozinheiro. (FREIRE, 2014, p. 23 - p. 24).

Numa primeira aproximação, talvez a mais simples, o ato de cozinhar pode ser visto como a transformação de alguns alimentos para suprir as demandas nutricionais que se fazem necessárias para as satisfações biológicas da espécie. Pesquisas que possuem como objeto o ato de se alimentar tem sido cada vez mais recorrentes em estudos antropológicos, como demonstra Mintz (2007).

Outras pesquisas etnográficas sobre os modos de vida de populações específicas e que descreviam seus hábitos alimentares, já foram realizados inclusive por autores clássicos dessa área como Evans-Pritchard (2002).

Já no que se refere ao campo das religiões, a alimentação tem um papel fundamental no cotidiano de seus adeptos: permissões, proibições e jejuns são regulações religiosas simbólicas constantemente exercidas.

Flandrin e Montanari (1998), no livro “História da Alimentação”, apresentam um panorama da alimentação no mundo, desde a pré-história até os dias de hoje. Constroem, portanto, observações que envolvem regras religiosas, que são apresentadas atravessando as normas islâmicas, judias, católicas romanas e cristãs ortodoxas, assim como suas preferências e proibições alimentares.

Em outro trabalho, Flandrin & Montanari (2015, p. 32) também ajudam a reforçar o entendimento da função social do alimento quando dizem que: “acredita-se, geralmente, que o comportamento alimentar do homem distingue-se dos dos animais não apenas pela cozinha – ligada, em maior ou menor grau, a uma dialética e a prescrições religiosas –, mas também pela comensalidade e pela função social das refeições”.

O que permite dizer que a comida não chega à boca de um ser humano sem antes ter passado pelas modificações físicas e culturais que se fazem presentes e diferentes nos mais diversos meios sociais onde ela é plantada, colhida, selecionada, higienizada, preparada e devorada.

A natureza oferece, nas suas mais diversas formas, uma ampla e vasta variedade de insumos alimentares que podem servir com fonte nutricional, cultural, social e identitária para os seres humanos. Atribuir transformações, modificações e valores aos alimentos foram e são práticas que contribuem para a construção das experiências e do saber fazer nas suas mais amplas maneiras de construir uma tradição civilizatória.

A humanidade adotou como parte essencial de suas técnicas de sobrevivência os modos de produção, de preparação e de consumo dos alimentos, desde o conhecimento sobre as plantas comestíveis até o uso do fogo como principal artifício para transformar o alimento bruto em um produto cultural, ou seja, em comida. A cozinha, assim funda a própria civilização (MONTANARI, 2013, p. 10).

Da comida pela natureza ao Batuque, pode-se dizer que ser batuqueiro na prática da ritualização é estar em constante diálogo com os Orixás durante o simples ato de cozinhar um alimento. Segundo o prefácio escrito por Winni Bueno Campos, no livro “Nós cultuamos todas as doçuras” de Marília Kosbi:

Assim como o tambor, o doce exerce a possibilidade de comunicação com a massa mítica ancestral. Cozinhar no terreiro é dar significado aos pressupostos civilizatórios de matriz africana, ter doçura no quarto de santo é um diálogo com a orixalidade, e frequentemente, é também a maneira de anestesiar as dores das mazelas que o racismo ainda produz em nós, vivenciadores do axé (CAMPOS, 2015, p. 9).

Através das palavras da autora, uma representante ativa do movimento negro da cidade de Pelotas e também yalorixá³² do Ilé Ayie Orisha Yemanjá, pode-se reafirmar a intenção de que a pesquisa batuqueira não pode, ou não deveria, se destinar apenas a um breve relato sobre práticas pedagógicas culturais e folclóricas dentro das Casas de Santo. Comprendo e defendo que uma pesquisa, ainda mais uma pesquisa em educação, é inseparável da vida de quem escreve, da vida que e pela escrita narrativa se mostra

Narrativa que compreende que é no processo de construção de nossa civilidade que vamos nos amparando em nossas memórias que, por sua vez, nos

³²YALORIXÁ — Sacerdotisa, chefe do Terreiro, zeladora dos Orixás. Dicionário dos rituais afro-brasileiros. Disponível em: <<https://ticun.files.wordpress.com/2015/08/96827245-dicionario-dos-rituais-afro-brasileiros.pdf>>. Acesso em 26 jun. 2019.

permitem construir e atribuir sabores e saberes a nossa vida. Nesse sentido, a comida como memória se apresenta tanto como uma transfiguração do passado como elemento transformador do presente. E isso desde o primeiro gole de leite materno, da primeira gota de sangue ocasionada por um furo no dedo, do primeiro contato com o açúcar chupando a fruta como se não existisse outra, do primeiro aroma de baunilha (mesmo que artificial em um pudim de caixinha), da primeira vez que sentimos fome, ou ainda quando também se come em excesso para compensar o próximo dia, ou na primeira vez que se dorme com fome, ou nas muitas outras que se somaram a esta experiência, até a primeira galinha sacralizada que é quando aprendemos que se devem tirar as penas e as vísceras, entre outros aprendizados.

Esses e outros tantos fragmentos em nossas memórias desempenham um papel de comunicação com o nosso cotidiano atual, seja na forma de pensar, nos modos à mesa ou nos gostos alimentares, esses fragmentos fazem a rememoração pela lembrança que a comida na memória proporciona, uma fonte de comunicação entre o passado e o presente e nesse sentido permite que uma história possa ser contada.

A comida passa, assim, a significar algo relacionado aos saberes, valores, sentimentos vários, tais como vida, liberdade, dor, sofrimento, amor, ódio, entre outros. Denise Amon (2014), em seu trabalho de pesquisa acerca da comida e da memória na cultura judaica, afirma que os atos de cozinhar, fritar, abafar, adoçar, picar, moer, grelhar, guisar, sacralizar, comer, oferecer ou partilhar o alimento podem ter ainda características simbólicas diferenciadas mesmo dentro de uma mesma cultura.

A variabilidade na seleção e combinação da comida e dos elementos que compõem o seu entorno a torna uma expressão bastante complexa da formação, estruturação e histórias da sociedade. Manifesta a identidade de pessoas e grupos, está ligada à memória singular e memória social, à crença, ideologia e comunidade (AMON, 2014: p. 19).

Transpondo o foco de apreciação para o contexto das religiões de matriz africana, através de minhas leituras, observações e vivências, atesto que essas religiões também possuem e contam suas próprias histórias. Histórias que, de acordo com suas peculiaridades, vão mostrar a sua riqueza também através da maneira como tratam o alimento e a comida.

Autores como Correa (2017) contribuem para corroborar a importância dessas histórias, dizendo que a comida é a base da religião, sendo que no Batuque é a sua própria essência.

Isto é, o alimento está subjacente à própria essência e existência do batuque, como um todo. De fato, nele se ocultam os mistérios da natureza humana e divina, o poder e o perigo, os segredos do bem e do mal, da saúde e da doença, da vida e da morte. Por tudo isso, só posso dar total razão à saudosa Mãe Estér da Iemanjá quando me disse que “a cozinha é a base da religião (CORREA, 2017, p.127).

Essas práticas alimentares são, assim, cruciais e podem decidir entre a vida e a morte, tanto dos que cozinham quanto dos que comem, pois como já dito, os Orixás “comem”.

O ritual de comer sinaliza um dos mais marcantes momentos das diferentes éticas e profundamente antropológicas. O homem encontra no candomblé, mais precisamente no Orixá, o ciclo perfeito em que através da materialização da fé, em grãos, legumes, carne, papas, quitutes e temperos, ele nutre e é nutrido. O orixá se alimenta e transfere ao homem seu axé, mas para que esse processo ocorra, é preciso que o alimento oferecido a ele seja bem preparado, dentro dos procedimentos da culinária afro-descendente (BELTRAME, 2008, p. 242).

Já Dória (2014), diz que a maneira com que se manipula o alimento pode ser inserida num processo social onde a comida também diz e se relaciona com as utopias, com a ética e com a estética de um grupo e com todo um trabalho de reencantamento do mundo, contraposto ao desencantamento produzido pela burocratização da vida e de outros males na contemporaneidade.

Isso nos leva a refletir sobre o fato de que mesmo reconhecendo a amplitude, a importância e a relevância da investigação e do estudo da relação comida e religiosidade, ainda mais da religiosidade afro-brasileira, poucos ainda são os trabalhos sobre a temática no contexto acadêmico. Mostra disso é a consulta realizada no Catálogo de Dissertações e Teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), em julho de 2019, onde pelo descritor “comida” foram contabilizados 958 documentos, já quando o termo foi “comida de santo” ou “comida de Orixá” ou “comida e memória”, estes números caíram drasticamente, o que reitera a percepção primeira de que um objeto de reflexão de tamanha importância para um grupo igualmente importante em nossa sociedade não se reveste da mesma importância quando se trata do número de trabalhos produzidos em educação.

Dos trabalhos encontrados na referida pesquisa, destaco sete dissertações e teses entre as quais: uma abordou os termos simbólicos da alimentação a partir do acarajé como elemento de *marketing* e enquanto processos e relações de consumo que ligam as pessoas a sua ancestralidade e territorialidade; uma outra investigou como a alimentação ligada à religião interfere na história dos homens de fé e nos gostos alimentares de seus praticantes; e cinco abordam as construções

educacionais, culturais, sociais e sagradas que a comida de santo ou de Orixá pode transpor a partir de suas práticas.

Destes trabalhos, Alvarenga (2017), Souza (2018), Paula (2004) e Alves (2015) se dedicaram a compreensão das práticas pedagógicas, como dimensões que atuam na formação e construções que atuam nas identidades e ensinamentos dentro das casas de santo ou terreiros, suas implicações sociais e culturais que são percursoras nos ensinamentos dentro das cozinhas e espaços de aprendizado proposto nestas pedagogias. Já Casali (2016), investigou as narrativas e expressões orais que se construíram com as histórias que pais e mães de santo contavam dentro dos terreiros.

Estas são, assim, algumas das pesquisas, além das já citadas de uma forma mais central ao longo deste texto que me ajudam a compreender os caminhos em que a comida, a educação e a religião se entrecruzam.

Nisto, destaco, um trabalho já anteriormente referido que é o de Soares (2008). Através dele, o já dito, o quanto o Orixá Exu, através de sua pedagogia do caos, pode contribuir para pensar a educação na atualidade. E sobre isto retornarei mais adiante um elemento multicultural em sua cosmologia dentro do Axé.

Outras formas de ensino também contribuem para que se olhe a educação para além dos muros tradicionais de uma aprendizagem eurocêntrica se dedicando a outros tipos de saberes, saberes estes pautados em memórias distantes das práticas de educação ocidental, como mostra o trabalho de Saldanha (2017), que se baseia na reflexão acerca dos diversos olhares dos saberes submersos de natureza poética e educativa nas lendas sobre os Orixás na Amazônia. Revela o trabalho que os corpos do terreiro, além de seus espíritos, constroem lugares de resistência, refúgio e aprendizado na medida em que integram a estrutura cosmológica e pedagógica das culturas afro-brasileiras. Assim, as cozinhas, os quartos de santo, as salas de búzios, a fé, a comida, os signos e todos os saberes mergulham nas margens das águas de uma produção de conhecimento que convida a ir além das fronteiras do conhecimento tradicional.

Seguindo este convite é que transponho para o contexto da religiosidade batuqueira o desafio de investigar a relação entre a comida e a religião como possíveis novas formas de ver o mundo e de pensar e fazer a educação mais próximas daquilo que a cosmovisão do Orixás nos suscita a viver, reviver, comer e educar.

Nesse sentido, acredito que uma narrativa batuqueira, também através da comida, pode sim trazer para a Educação a possibilidade de provocar uma reorganização na maneira de pensar a história, os sujeitos e os outros, fazendo com que uma outra história possa ser contada, e/ou narrada.

Segundo a antropóloga Luciana Hatmann: “O ato de contar não está necessariamente organizado em um sistema formal, mas participa da vida cotidiana da população, que encontra nessas narrativas uma expressão simbólica para organizar e transmitir sua experiência real, ouvida, ou imaginada” (HARTMANN, 2011, p. 96). A autora, em seu livro “Gesto, Palavra e Memória”, mostra a possibilidade do contar histórias como uma maneira de mostrar o envolvimento de quem as conta com o fato narrado

Nesse mesmo sentido, reafirmando a potência educativa ou o caráter educacional do ato de contar histórias, a professora Vera Lúcia Ravagnani diz que:

Ouvir, ler, contar histórias é uma predileção humana universal, uma vez que as histórias de tradição oral que ouvimos quando crianças constituem, em grande parte, a nossa educação geral. Circulando, quase sempre, de memória em memória e não de livro em livro, aprendemos por meio delas, muitas vezes, antes de qualquer outro registro, as primeiras noções de afetividade, ética, justiça, solidariedade, partilha, amizade e tantos outros valores fundamentais a existência humana (RAVAGNANI, 2004, p. 1).

Busco, assim, através desta proposta de trabalho, reafirmar a importância do ato de contar histórias para a formação crítica, descobrindo novas maneiras de olhar e alimentar princípios éticos da existência humana.

O esforço maior é o de preservar a memória do passado através da potência da linguagem e também das narrativas, pois com a modernidade capitalista e o empobrecimento da experiência fomos perdendo a capacidade de contar histórias. Um grande perigo se aproxima quando a ameaça do desaparecimento dessa prática nos assola, perde-se o elo entre passado, presente e futuro, pois como diz Benjamim: “Contar histórias sempre foi a arte de contá-las de novo, e ele se perde quando as histórias não são mais conservadas” (BENJAMIM, 1987, p. 205).

Compreendo, que buscar as narrativas religiosas através da comida acaba sendo também um movimento na direção da preservação do seu imaginário e da sua cultura através do espaço acadêmico pela escrita de pesquisa.

Porém, Marilene Carlos do Vale Melo lembra que:

O patrimônio cultural de uma sociedade, que não o revestiu de forma escrita, se faz representar na forma oral, constituindo a memória coletiva, que inclui os domínios do folclore, manifestados através dos cantos, canções, relatos históricos, provérbios, danças, adivinhas, teatro, contos, etc. A narrativa

desse patrimônio cultural representa o espaço em que a memória se manifesta na forma de relato: a capacidade de narrar, segundo Benjamim, depende da memória que se associa à oralidade, para se dirigir ao coletivo (MELO *apud*, LIMA, OLIVEIRA e NASCIMENTO, 2009, p. 149).

Como batuqueiro, aprendi que essa tradição, passada de forma oral pelos babalorixás e yalorixás acaba por se modificar na transcorrência de uma geração para outra, em virtude do fato de que só se pode praticar o que foi visto e ouvido. Isso faz com que a oralidade dos que vivenciaram os mesmos ensinamentos, os únicos manuais a serem consultados. No entanto, tudo indica que a simbologia do ato não se perde integralmente, pois, pode não se cozinhar como os ancestrais, mas se cozinha pelos mesmos motivos, sejam eles sociais, materiais, amorosos ou religiosos.

O simbólico está ligado ao que é preparado, as divindades são representadas nas forças da natureza e os “lados” podem ser diferentes nas práticas, nas rezas professadas, mas a característica de cada Orixá é unânime em todas as Nações (PRANDI, 2007).

Buscando algum ponto para esta seção ressaltamos o quanto as pedagogias alimentares estão fortemente ligadas as religiões de matriz africana através de suas histórias. A comida aparece em várias destas histórias e pode ser evidenciada, por exemplo, no mito do fogo e Xangô:

Xangô ensina o homem como fazer fogo para cozinhar
[...] Em épocas remotas, havia um homem a quem Olorum e Exu ensinaram todos os segredos do mundo, para que pudesse fazer o bem e o mal, como bem entendesse. Os deuses que governavam o mundo, Obatalá, Xangô e Ifá, determinaram que, por ter se tornado feiticeiro tão poderoso, o homem deveria oferecer uma grande festa para os deuses, mas eles estavam fartos de comer comida crua e fria. Queriam coisa diferente: comida quente, comida cozida. Mas naquele tempo nenhum homem sabia fazer fogo e muito menos cozinhar. Reconhecendo a própria incapacidade de satisfazer os deuses, o homem foi até a encruzilhada e pediu a ajuda a Exu. Esperou três dias e três noites sem nenhum sinal, até que ouviu uns estalos na mata. Eram as árvores que pareciam estar rindo dele, esfregando seus galhos umas contra as outras. Ele não gostou nada dessa brincadeira e invocou Xangô, que o ajudou lançando uma chuva de raios sobre as árvores. Alguns galhos incendiados foram decepados e lançados no chão, onde queimaram até restarem só as brasas. O homem apanhou algumas brasas e as cobriu de gravetos e abafou tudo colocando terra por cima. Algum tempo depois, ao descobrir o montinho, o homem viu pequenas lascas pretas. Era o carvão. O homem dispôs os pedaços de carvão entre pedras e os acendeu com a brasa que restara. Depois soprou até ver flamejar o fogo e no fogo cozinhou os alimentos. Assim, inspirado e protegido por Xangô, o homem inventou o fogão e pode satisfazer as ordens dos três grandes orixás. Os orixás comeram comidas cozidas e gostaram muito. E permitiram ao homem comer delas também [...] (PRANDI, 2001, p. 257-258).

Autores diversos têm escrito livros e textos sobre o Batuque, mas poucos descrevem as narrativas dentro das Casas de Axé. Um exemplo que pode ser citado através dessas narrativas é o de mãe Beata de Yemonjá, que com seu livro “Caroço de Dendê – a Sabedoria dos Terreiros”, descreve os mitos dos Orixás. Sobre o livro de mãe Beata, diz o doutor em estudo da performance Zeca Ligiero:

Os contos desse livro são parte intrínseca da tradição oral afro-brasileira, ainda tão pouco documentada como literatura escrita, apesar de tão presente na imaginação de tanta gente. A autora escreve com a simplicidade de quem conta histórias vividas e, com a cumplicidade de falar para um ouvinte entendedor do sentido mais profundo de suas palavras, faz o leitor sentir-se, muitas vezes, na posição de co-participante da narrativa. (LIGIERO, 2008, p. 19).

Este autor, detém-se nas narrativas do candomblé, porém eu penso que quanto mais terreiros e centros de Axé existam, tantas outras narrativas serão possíveis de serem construídas e contadas. Se pesquisarmos vinte centros de nação ou candomblé, vinte possíveis narrativas diferentes teremos.

Roger Bastide, um dos maiores pesquisadores e escritores de livros a respeito do tema, destaca, ainda, o hibridismo cultural destas religiões:

[...] Devemos observar que o sincretismo introduziu-se na cozinha como no restante da vida religiosa. O lugar ocupado pelo milho ameríndio, ao lado da mandioca, prova-o claramente. Há uma mistura das sobrevivências místicas da África, em particular o azeite de dendê e a pimenta da costa, com os elementos tomados de empréstimo à cozinha dos brancos e dos índios [...] (BASTIDE, 2001, p. 333).

Uma das expressões em que esse hibridismo se mostra é através da relação que cada Orixá possui com a comida. Para fins de ilustração, sistematizarei a seguir somente a título de ilustração algumas comidas que são sacralizadas e ofertadas a cada Orixá, através das minhas experiências e práticas com as comidas sagradas servidas as divindades.

Uma das expressões em que esse hibridismo se mostra é através da relação que cada Orixá possui com a comida. E se são muitas as histórias e aprendizados nos terreiros possuem uma lei indiscutível: é necessário ouvir. “É assim que acontece no aprendizado das religiões afro-brasileiras: “—*Exu não perguntava, Exu prestava atenção, Exu aprendia tudo*”. Não perguntar e prestar atenção são formas desse aprendizado no universo afro-religioso”, pois, aprender na Pedagogia das Encruzilhadas está também relacionado a ouvir (AVILA, 2011, p. 16).

Buscando escutar, é que o que até aqui se apresentou reencontra seu fluxo através daquilo que Exú indica. Passo a seguir agora, seu convite. É chegado o

momento desta escrita se abrir ao caos e se permitir adentrar no exercício daquilo para que veio. E assim o encontro com a Pedagogia Batuqueira se anuncia.

Rua de Encruzilhadas³³

*Esta rua chama-se Exú,
Em homenagem àquele que,
na qualidade de batuqueiro,
a rasgou dentro do autor*

³³ Escrita que segue a proposta da etnografia surrealista , surrealizando alguns fragmentos do livro “Rua de Mão Única” de Walter Benjamin.

ENTREPOSTO DE MARAFA³⁴

*A construção da vida, no momento, está muito mais no poder de fatos que de convicções*³⁵. A escrita Exu com traço narrativo é a principal encruzilhada para a pedagogia pretendida que se mostra neste agora como um poder possível.

E aliás de fatos tais, como quase nunca e em parte nenhuma se tornaram fundamento de convicções. Fatos e certezas são poucos, um deste é o quanto são inócuas as polarizações que estabelecem hierarquias, verdades e consolidam epistemicídios ao dizer, por exemplo que religião é religião, ciência é ciência, ou ainda, que a educação não tem nada com tudo isto.

Nestas circunstâncias, a verdadeira atividade literária não pode ter a pretensão de desenrolar-se dentro de molduras literárias – isso, pelo contrário, é a expressão usual de sua infertilidade. Foram várias as tentativas até encontrar através do trabalho de AREDA (2008) a imagem do Exu como um conceito para se pensar “as formas de se reescrever o mundo”.

Exu é aquele que promove uma circulação de símbolos que desestabiliza o léxico de alteridade, que sabota a estrutura a sabotar suas repetições e suas lógicas. Exu é aquele que mostra a historicidade do mundo e permite a agência, a resistência e a luta dos indivíduos. Exu é aquele que traz o acidente ao destino mostrando um conhecimento que se alinha às mudanças e às transformações. Exu é aquele que nos mostra uma possibilidade de crítica das subjetividades, uma recusa das identidades engessadas e uma liberação dos dogmatismos do pensamento que o faça a recuperar o seu movimento, a sua beleza, a sua poesia (AREDA, 2008, p.15)³⁶.

A atuação literária significativa só pode insituir-se em rigorosa alternância de agir e escrever; tem de cultivar as formas modestas, que correspondem melhor a sua influência em comunidades ativas que o pretensioso gesto universal do livro, em folhas volantes, brochuras, artigos de jornal e cartazes. E é no Orixá Exu que esta escrita se raspaldará para encruzilhar suas reinvenções e o cultivo das formas modestas. Exu como é chamado no Candomblé, ou Bará como também é conhecido no Batuque gaúcho. É ele quem transformar esta escrita, fazendo-a, traço, risco, passo, fé, poeira maré, vento, vida, ação....

³⁴ Aguardente.

³⁵ Este fragmento é escrito sobre outro fragmento de Walter Benjamin cuja referência aparece em itálico. Este fragmento específico no original intitula-se “Posto de Gasolina”(BENJAMIN,2000).

³⁶ AREDA, Felipe. Exu e a reescrita o mundo. Revista África e Africanidades, ano 1, maio, p. 1-18, 2008. Disponível em:<<http://www.africaeaficanidades.com.br/edicao1.html>>. Acesso em: 20 fev. 2019.

*Não sou preto, branco ou vermelho
 Tenho as cores e formas que quizer.
 Não sou o diabo nem santo, sou Exu!
 Mando e desmando,
 Traço e risco
 Faço e desfaço.
 Estou e não vou
 Tiro e não dou.
 Sou Exu.
 Passo e cruzo
 Traço, misturo e arraso o pé
 Sou reboliço e alegria
 Rodo, tiro e boto,
 Jogo e faço fé..
 Sou nuvem, vento e poeira
 Quando quero, homem e mulher
 Sou das praias, e da maré.
 Ocupo todos os cantos.
 Sou menino, avô, maluco até
 Posso ser João, Maria ou José
 Sou o ponto do cruzamento.
 Durmo acordado e ronco falando.
 Corro, grito e pulo
 Faço filho assobiando
 Sou argamassa
 De sonho carne e areia
 Sou a gente sem bandeira,
 O espeto, meu bastão.
 O assento? O vento!...
 Sou do mundo, nem do campo
 Nem da cidade,
 Não tenho idade.
 Recebo e respondo pelas pontas,
 Pelos Chifres da Nação
 Sou Exu.
 Sou agito, vida, ação
 Sou os cornos da lua nova
 A barriga da rua cheia!...
 Quer mais? Não dou,
 Não tou mais aqui (Cravo Neto, 2000)³⁷*

Só essa *linguagem de prontidão mostra-se atuante à altura do momento*. A escrita do mundo através de Exú confere musicalidade a narrativa. Uma musicalidade sincopada que como num samba assim se mostra:

A síncope compreende-se como uma alteração rítmica que consiste no prolongamento do som de um tempo fraco até um tempo forte (Sodré, 1998). Porém, a sugestão que me é cara é a de pensar a síncope como Exu. Sodré pensou o fenômeno dessa maneira mirando a divindade iorubana encruzada à musicalidade do samba. Para ele, no intervalo entre o tempo fraco e o forte, o corpo se manifesta, inscrevendo algo a partir de sua mobilização. Nesse curso há também um apelo a um retorno impossível. Para o autor, os dois tempos em contraste são os elementos genitores desse som, também transportado por um terceiro termo, Exu (p. 68). É o poder de Exu, nos domínios de *Bara* – dono do corpo – e *Elegbara* – senhor do poder mágico –

, que leva o corpo a procurar a falta. É nas frestas, nas faltas, nas ausências que se explode o imprevisível e o possível. (RUFINO, 2017 p.75)

As opiniões, para o aparelho gigante da vida social, são o que o óleo para as máquinas; ninguém se posta diante de uma turbina e a irriga com óleo de máquina. A escrita exusíaca possui na comida, na música e na festa a pulsão de sua existência acentuadas pela imprevisibilidade e pela abertura a possibilidade.

As *culturas de síncope* versadas por Simas (2013) são todas aquelas manifestações que compartilham o praticar as frestas e são pulsadas por essa potência parida no *entre*, que vagueia em busca de preencher os vazios. Capoeira, jongo, samba, macumbas, entre outras múltiplas expressões, são culturas de síncope, que, mesmo sofrendo esforços para serem enquadradas em determinadas normas, garimpam espaços para eclodir nos vazios deixados. São práticas que suas potências vibram nos tons das imprevisibilidades e das possibilidades. Assim, por suas características, as considero como práticas radicalizadas no elemento primordial que é o signo Exu. (RUFINO, 2017 p.171)

Borrifa-se um pouco em rebites e juntas ocultos que é preciso conhecer. Uma escrita exusíaca seria esta escrita marcada pela síncope e pelo princípio pedagógico e dialógico gerador de conceito e de mudanças que são necessárias de ser conhecidas.

Mudanças que pela escrita indicam a necessidade de inverter posições e talvez propor que assim como Apolo e Dionísio podem ser considerados princípios de uma filosofia, a grega, Exu pode e será também o princípio de uma filosofia afrocentrada (SOARES, 2008)³⁸. Uma filosofia que requer uma escrita específica. Penso agora, e como poderia ser diferente? Batuque, cozinha, lugares cheios de sons, de cheiros, de sabores e de intensidades múltiplas. Como poderia ser diferente, se o que se quer é recontrar através da experiência narrativa uma Pedagogia que possa dar conta disto tudo.

E assim prossigo por uma Pedagogia Batuqueira, que cruza mundos, veste avessos, bebe água das quartinhas, serve sangue na cabeça, come pombo sem tempero, veste branco e veste preto, veste a cor do Orixá, cozinha para homens e ancestrais, cura doenças do corpo e doenças da alma, dá o peixe e também ensina a pescar, inventa e reinventa os dias, faz e desfaz, acompanha na vida e também na morte, abre caminhos, fecha corpos, é a estrada, a porta e a janela, é a esperança e a misericórdia, é o ensino e o aprendizado, é o amor e a fé, e por tudo isso transmuta

³⁸SOARES, Emanuel Luís Roque. As vinte e uma faces de Exu na filosofia afrodescendente da educação: imagens, discursos e narrativas. **Tese** (Doutorado em Educação). Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, 2008.

e confirma, afirma e firma o viver, o aprender, o ser, o ver, o sentir, o comer e o escrever do povo Batuqueiro.

Ah e só para constar como registro. Que fique o alerta...

Não mexe comigo que eu não ando só
 Eu não ando só, que eu não ando só
 Não mexe não
 Eu tenho zumbi, besouro o chefe dos tupis
 Sou tupinambá, tenho erês, caboclo boiadeiro
 Mãos de cura, morubichabas, cocares, arco-íris
 Zarabatanas, curarês, flechas e altares.
 A velocidade da luz no escuro da mata escura
 O breu o silêncio a espera. eu tenho jesus,
 Maria e José, todos os pajés em minha companhia
 O menino deus brinca e dorme nos meus sonhos
 O poeta me contou
 Não mexe comigo que eu não ando só
 Eu não ando só, que eu não ando só
 Não mexe não
 Não misturo, não me dobro a rainha do mar
 Anda de mãos dadas comigo, me ensina o baile
 Das ondas e canta, canta, canta pra mim, é do
 Ouro de oxum que é feita a armadura guarda o
 Meu corpo, garante meu sangue, minha garganta
 O veneno do mal não acha passagem e em meu
 Coração maria ascende sua luz, e me aponta o
 Caminho.
 Me sumo no vento, cavalgo no raio de iansã,
 Giro o mundo, viro, reviro tô no reconcavo
 Tô em face, vôo entre as estrelas, brinco de
 Ser uma traço o cruzeiro do sul, com a tocha
 Da fogueira de João Menino, rezo com as três
 Marias, vou além me recolho no esplendor das
 Nebulosas descanso nos vales, montanhas, durmo
 Na forja de Ogum, mergulho no calor da lava
 Dos vulcões, corpo vivo de xangô
 Não ando no breu nem ando na treva
 Não ando no breu nem ando na treva
 É por onde eu vou que o santo me leva
 É por onde eu vou que o santo me leva
 Medo não me alcança, no deserto me acho, faço
 Cobra morder o rabo, escorpião vira pirilampo
 Meus pés recebem bálsamos, unguento suave das
 Mãos de maria, irmã de marta e lázaro, no
 Oásis de bethânia.
 Pensou que eu ando só, atente ao tempo num
 Começa nem termina, é nunca é sempre, é tempo
 De reparar na balança de nobre cobre que o rei
 Equilibra, fulmina o injusto, deixa nua a justiça
 Eu não provo do teu féu, eu não piso no teu chão
 E pra onde você for não leva o meu nome não
 E pra onde você for não leva o meu nome não
 Onde vai valente? você secô seus olhos insones
 Secaram, não vêem brotar a relva que cresce livre
 E verde, longe da tua cegueira. seus ouvidos se
 Fecharam à qualquer música, qualquer som, nem o
 Bem nem o mal, pensam em ti, ninguém te escolhe
 Você pisa na terra mas não sente apenas pisa,
 Apenas vaga sobre o planeta, já nem ouve as

Teclas do teu piano, você está tão mirrado que
Nem o diabo te ambiciona, não tem alma você é
O oco, do oco, do oco, do sem fim do mundo.
O que é teu já tá guardado
Não sou eu que vou lhe dar,
Não sou eu que vou lhe dar,
Não sou eu que vou lhe dar,
Eu posso engolir você só pra cuspir depois,
Minha forma é matéria que você não alcança
Desde o leite do peito de minha mãe, até o sem
Fim dos versos, versos, versos, que brota do
Poeta em toda poesia sob a luz da lua que deita
Na palma da inspiração de caymmi, se choro, quando
Choro e minha lágrima cai é pra regar o capim que
Alimenta a vida, chorando eu refaço as nascentes
Que você secou.
Se desejo o meu desejo faz subir marés de sal e
³⁹Sortilégio, vivo de cara pra o vento na chuva e
Quero me molhar. o terço de fátima e o cordão de
Gandhi, cruzam o meu peito.
Sou como a haste fina que qualquer brisa verga
Mas, nenhuma espada corta
Não mexe comigo que eu não ando só
Eu não ando só, que eu não ando só
Não mexe comigo. (Maria Bethânia e Paulo César Pinheiro)

REFERÊNCIAS

ALVARENGA, Marcos. **Cozinha também é lugar de magia**: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de candomblé. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Universidade de Brasília. Brasília, 2017.

ALVES, Gisela Cardoso. **O espaço da mulher no território Ndangi Lossikeomyi**: uma análise a partir da comida de santo e da cosmolocalidade da cozinha. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2015.

AMON, Denise. **Psicologia social da comida**. Petrópolis: Vozes, 2014.

AMORIM, Marília. **O pesquisador e seu outro**: Bakhtin nas Ciências Humanas. São Paulo: Musa Editora, 2001.

ANJOS, José Carlos Gomes dos. 2006. **No território da Linha Cruzada: a cosmopolítica afro-brasileira**. Porto Alegre: Editora da UFRGS/ Fundação Cultural Palmares, 2006.

AREDA, Felipe. **Exu e a reescrita o mundo**. Revista África e Africanidades, ano 1, maio, p. 1-18, 2008. Disponível em: <<http://www.africaeaficanidades.com.br/edicao1.html>>. Acesso em: 20 fev. 2019.

ARENDT, Hannah. **A condição humana**. 10. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

AVILA, Carla Silva de. **A princesa batuqueira: etnografia sobre a interface entre o movimento negro e as religiões de matriz africana em Pelotas/RS** – Pelotas, 2011.

BASTIDE, Roger. **O candomblé da Bahia**: rito nagô. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BELTRAME, Ideraldo Luiz; MORANDO, Marsal. O sagrado na cultura gastronômica do candomblé. **Saúde Coletiva** (Barueri), vol. 5, p. 242. Disponível em: <<http://redalyc.uaemex.mx/pdf/842/84202605.pdf>>. Acesso em: 6 Dec. 2018.

BENJAMIN, Walter. **Escritos sobre mito e linguagem** (1915- 1921). São Paulo: Duas Cidades / Editora 34, 2017.

_____. **Passagens**. Belo Horizonte. Editora UFMG: São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2006.

_____. **Rua de Mão Única**. São Paulo, 2000. (Obras escolhidas. Vol.II). p.11.

BHABHA, Homi. **O local da cultura**. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1998.

BUSSOLETTI, Denise. *Infâncias Monotônicas - uma rapsódia da Esperança - Estudo psicossocial cultural crítico sobre as representações do outro na escrita da pesquisa*. Tese de Doutorado. Porto Alegre, RS, 2007.

_____. O “nó cristalográfico” da imaginação criadora: escrita de pesquisa, representações sociais e educação. *Revista Iberoamericana de Educación / Revista Ibero-americana de Educação*, n.º 57/1 . 2011

CABRAL, Milene Chaves. *Charqueada São João: um patrimônio histórico-cultural estimulador ao turismo pelotense*. **Anais do XIV Encontro Regional de História**. Anpuh, 2014. Disponível em: <<http://www.erh2014.pr.anpuh.org/anais/2014/295.pdf>>. Acesso em 24 jun. 2019.

CLIFFORD, James. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2002.

CORREA, N. “A cozinha é a base da religião”: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S.l.], p. 116-127, abr. 2017. Disponível em: <<http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/1212>>. Acesso em 26 jun. 2019.

DICIONARIO-DOS-RITUAIS-AFRO-BRASILEIROS. Disponível em: <<https://ticun.files.wordpress.com/2015/08/96827245-dicionario-dos-rituais-afro-brasileiros.pdf>>. Acesso em: 26 jun. 2019.

ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano: a essência das religiões**. São Paulo: Martins Fontes, 1992

EVANS-PRITCHARD, E.E. **Os Nuer**. São Paulo: Perspectiva, 2002.

FANON, Franz. **Os condenados da Terra**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1968.

FERREIRA, Paulo Tadeu Barbosa. **Os fundamentos religiosos da nação dos Orixás**. 2ª ed. Porto Alegre: Ed. do Autor, 1994.

FINCH III, C. S.; NASCIMENTO, E. L. Abordagem afrocentrada, história e evolução. In: NASCIMENTO, E. L. (org.). **Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora**. São Paulo: Selo Negro, 2009.

FLANDRIN, J-F. MONTANARI, M. (orgs.). **História da Alimentação**. 4 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 49. Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2014.

GONSALVES, Elisa Pereira. **Conversas sobre iniciação à pesquisa científica**. Campinas/SP: Alíneas, 2007.

HARTMANN, L. **Gesto, palavra e memória: performances de contadores de causos**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2011.

KOSBY, Marília. “**Se eu morrer hoje, amanhã eu melhora.**”: Sobre afecção na etnografia dos processos de feitura da pessoa de religião no Batuque, em Pelotas/RS 2009. Dissertação. (Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais) da Universidade Federal de Pelotas

_____. — **Nós cultuamos todas as doçuras.** Porto Alegre: Escola de Poesia, 2015.

LIMA, Tânia; NASCIMENTO, Izabel; OLIVEIRA, Andrey (Org). **Griots – Culturas africanas: linguagem, memória, imaginário.** Natal: Lucgraf, 2009.

LIMA, Viviane. **Homem-animal: a construção de uma metáfora na cultura popular brasileira.** *Textos escolhidos de cultura e arte populares*, Rio de Janeiro, v.7, n.1, p. 121-145, mai. 2010.

MACHADO, Adilbênia Freire. **Ancestralidade e encantamento como inspirações formativas : filosofia africana mediando a história e cultura africana e afro-brasileira /** Adilbênia Freire Machado. – 2014.

MARTINS, Leda Maria. **Afrografias da Memória:** O reinado do Rosário no Jatobá. São Paulo: Perspectiva; Belo Horizonte: Mazza Edições, 1997.

MEMMI, Albert. **Retrato do colonizado percebido de Retrato do colonizador –** tradução de Marcelo Jacques de Moraes. – Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

MINTZ, S.W. Comida e Antropologia: uma revisão. **Revista de Ciências Sociais**, n.47, v.16, 2001. p. 31-42.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** Tradução de Letizia Martins de Andrade. 2 ed. Sao Paulo: Senac São Paulo, 2013.

OLIVEIRA, David Eduardo de. **Pedagogia da ancestralidade: execução da lei 10.639/2003 nas escolas municipais de Salvador Bahia.** Cuadernos de Educación y Desarrollo, Grupo Eumed.net (Universidad de Málaga), issue 56, February, 2015.

PAULA, Arlete Rodrigues Vieira de. **A boca e o sagrado:** a comida de santo no candomblé, a comunicação entre os seres humanos e os orixás. Dissertação (Mestrado em Ciência da Religião). Universidade Federal de Juiz de Fora. Juiz de Fora, 2014.

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás.** São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

RABAKA, R. Teoria crítica africana. In: NASCIMENTO, E. L. (org.). **Afrocentricidade:** uma abordagem epistemológica inovadora. São Paulo: Selo Negro, 2009. p. 129-146.

RUFINO, Luiz. Exu e a Pedagogia das Encruzilhadas. 231 f. **(Tese)**, Doutorado em Educação, Universidade do Estado do Rio de Janeiro- Faculdade de Educação. Rio de Janeiro, 2017.

_____. **Pedagogia das Encruzilhadas.** Revista Periferia, v.10, n.1, p. 71 - 88, Jan./Jun. 2018

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SILVA, Maria Helena Nunes da. **O Príncipe Custódio e as religiões afrogaúchas**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 1999.

SOARES, Emanuel Luís Roque. **As vinte e uma faces de Exu na filosofia afrodescendente da educação**: imagens, discursos e narrativas. Tese (Doutorado em Educação). Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, 2008.

SOUZA, Franciliete do Socorro Campos. **Vodun também come**: educação e saberes da comida de santo em uma roça Jeje Savalú na Amazônia. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade do Estado do Pará. Belém, 2018.

YEMONJÁ, Mãe Beata. **Caroço de dendê, a sabedoria dos terreiros**. Rio de Janeiro: Pallas, 2008.

