

8ª Edição



MARIA HELENA FARELLI
NILZA PAES DA SILVA

**COMIDA
DE SANTO**
(TAMBÉM COZINHA BAIANA)



Serie **4ª** DIMENSÃO



MARIA HELENA FARELLI
NILZA PAES DA SILVA

COMIDA DE SANTO

(TAMBÉM COZINHA BAIANA)

Série 4ª dimensão

8ª edição



Rio de Janeiro
1997

Copyright © 1980,
by Maria Helena Farelli e
Nilza Paes da Silva

Editor:

Cristina Fernandes Warth

Coordenação Editorial:

Heloisa Brown

Capa:

Donato

Diagramação:

Hernani de Andrade

CIP-BRASIL CATALOGAÇÃO-NA-FONTE
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ.

F23c Farelli, Maria Helena.
8. ed. Comida de Santo : (também cozinha baiana) / Maria Helena Farelli, Nilza Paes da Silva - 8. ed. - Rio de Janeiro: Pallas, 1997.
(Série 4. Dimensão)
Inclui bibliografia
ISBN 85-347-0121-0
I. Culinária - Aspectos religiosos - Candomblé.
I. Silva, Nilza Paes da. II. Título. III. Série.

97-0338

CDD - 641.567967

CDU - 641.5:299.6

Pallas Editora e Distribuidora Ltda.
Rua Frederico de Albuquerque, 44 - Higienópolis
CEP 21050-840 - Rio de Janeiro - RJ
Tel.: (021) 270-0186 Fax: (021) 590-6996
Homepage: <http://www.editoras.com/pallas/afrobrasil>
E-mail: pallas@ax.apc.org



OBRAS DA AUTORA

As Sete Forças da Umbanda
As Sete Giras de Exu
Rituais Secretos da Magia Negra e do Candomblé (*Pallas Editora*)
Como Combater o Feitiço
Tarô, o Baralho da Fortuna
O Livro de S. Marcos e S. Manso (*Pallas Editora*)
O Livro dos Amuletos e dos Talismãs (*Pallas Editora*)
Manual de Feitiços e Mandingas (*Pallas Editora*)
Tarô, o Baralho Mágico
Como Adivinhar o Futuro (*Pallas Editora*)
Comidas de Santo (Cozinha Baiana) (*Pallas Editora*)
Balangandãs e Figs da Bahia (*Pallas Editora*)
Como Desmanchar Feitiços (*Pallas Editora*)
Feitiços do Catimbó
A Peleja de Xangô com a Diaba sem Rabo (*Pallas Editora*)
A Magia e a Astrologia dos Ciganos
Magias para o Amor
Como Agarrar seu Homem pela Magia (*Pallas Editora*)
Grafologia, a Psicanálise pela Escrita
Zé Pelintra, o Rei da Malandragem
Oxósse e Ossãe

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	9
PRIMEIRA PARTE	11
Apimentados gostos baianos, succulentos pratos cheirando a dendê para todos os deuses nigerianos	
CAPÍTULO PRIMEIRO	16
No dendê, na pimenta e no mel estão os segredos do Santo. A origem da ceia dos Orixás.	
CAPÍTULO SEGUNDO	29
O porquê de ofertar comidas aos Orixás.	
CAPÍTULO TERCEIRO	38
Comidas de caboclos, usadas nos candomblés de caboclo	
SEGUNDA PARTE	49
Obrigações, ex-votos, oferendas, mistérios que ligam o Céu e a Terra.	
CAPÍTULO QUARTO	53
A superstição provada pela ciência.	
CAPÍTULO QUINTO	63
Semelhanças entre os cultos da idade antiga e os ritos de magia no Brasil.	
CAPÍTULO SEXTO	73
As oferendas e comidas no Natal nagô.	
BIBLIOGRAFIA	79

APRESENTAÇÃO

Quando a gente da Africa chegou na fimbria do mar da Bahia, trazia com ela o segredo do ebó, o perfume do vinho de palma, o manto de Iemanjá, os raios e os ventos de Iansã.

Princesas negras, com sorrisos de marfim, conduziam Oxóssi, rei de Keto, senhor da caça, para as ladeiras e para o luar de Salvador. E para este senhor fizeram suas comidas apimentadas, cozidas na lenha e no mistério.

E se não fossem elas, rainhas e sacerdotisas negras, de Benin, da Guiné, escravas lustrosas da parte islamizada, como viriam eles, os Orixás, morar na cidade da Bahia, ou em Pernambuco, e se não fossem suas mãos, que fazem os amalás, como teríamos hoje o mingau, o escaldado de camarão, o bolo de puba ou carimã, e cocada mole que se come de colher, o aluá, o quiabo dos Ibejis?

Há cerca de quatrocentos anos nasceu o primeiro Candomblé, o do Engenho Velho, e lá as oferendas aos deuses nigerianos foram feitas. Serviram-se as suas comidas gostosas, que escorregam no dendê, que chei-

ram longe, correm pelas ladeiras baianas. Você já comeu um acarajé na madrugada nascente na velha cidade baiana? Já bebeu cachaça com ervas? Então, leitor, se você conhece este delicioso néctar qual de tempos olímpicos, se já comeu vatapá ou já o serviu os Orixás, sabe de que estou falando. Em caso contrário, experimente para ver...

Axé, que vamos entrar no mundo dos pais-de-santo do Bonfim, gente de Oxóssi e de Xangô, povo de Oxalá-salve babá!

MARIA HELENA FARELLI

Presidente do CEJUB

NILZA PAES DA SILVA

Relações Públicas do CEJUB

Obra aprovada pelo

Círculo de Jornalistas

de Umbanda do Brasil

— CEJUB

PARTE PRIMEIRA

APIMENTADOS GOSTOS BAIANOS,
SUCULENTOS PRATOS CHEIRANDO A DENDÊ,
PARA TODOS OS DEUSES NIGERIANOS

PELA MÃO DE PRINCESAS
CHEGARAM OS PITÉUS
DOS SANTOS NEGROS

O Candomblé pode ser dirigido por homens, como diz Olga de Alaketo, famosa mãe-de-santo baiana. Mas não foram os homens que o fizeram famoso. Não. Foram as mulheres, com as suas saias de renda e de chitão, as suas pulseiras, seus balangandãs e sua culinária que o tornaram famoso.

Senhora, Pulquéria, Aninha, Menininha, Olga e tantas outras. Elas o fizeram famoso. Suas mãos aninham deuses negros, recém-chegados de camarinha. Elas os alimentam com dendê, com menga, com luz. E até Exu, o mensageiro brincalhão e bêbado, recebe delas o seu ebó, a sua farinha de água, de aguardente, de cebolas e ovos. E lá, na entrada do terreiro, ele fica esperando seu novo prato, ou então corre para as florestas da África ou para os terreiros da Jamaica, em busca de alegria, de amor, de farra. Éta santo mais alegre, santo? Ou demo? Sei lá, sua capa esconde sua verdade. Mas nela há cheiro de rosas, seus pés de bode estão cobertos de ebós e de garrafas, não dá para vê-los.



Quando a gente da Africa chegou na Bahia trouxe seus deuses dançantes e suas comidas perfumadas. Cada uma dessas comidas tem um segredo e uma história

Oxóssi, dono do reinado de Alaketo, como sua caça. Xangô é santo comilão. Recebe amalá com quiabo e rabada. Ebeji recebe caruru, doces. Aluá todos bebem, mais a chapanha, o vinho com mel, a cachaça, a cerveja preta e branca. As senhoras são delicadas no gosto, recebem frutas, dengues, comidas saborosas e difíceis de preparar. Iansã gosta de manga-rosa, Iemanjá de peixe branquinho, em sua mesa. Come também manjar. E Oxum gosta de omulucum com feijão fradinho e camarão seco. Todos estes quitutes estão aqui neste livro que cheira a mel e coentro, e azeite de palma e gengibre. As colheres de pau e as tigelas estão rescendendo a coisa gostosa. Vamos colher estes quitutes e a sua preparação.

Bem, mas não pense você, leitor, que é só ir fazendo o prato, servindo aos deuses e tirando o seu quinhão. Não, o Orixá tem requintes. Desde o fogão, que geralmente é de lenha, até o modo de mexer a colher de pau na panela de barro, até as partes da caça que ele, o deus negro, deseja. Na matança há segredos, e até na hora de arriar a comida para eles. Não vamos pensar que a coisa vai ser fácil, não. Porém, como tudo que é difícil, tem as suas compensações. A comida sairá tão bem feita que todos virão. Lá de Africa ou do Haiti.

CAPÍTULO PRIMEIRO

NO DENDÊ, NA PIMENTA E NO MEL ESTÃO OS SEGREDOS DO SANTO A ORIGEM DA CEIA DOS ORIXÁS

No princípio dos tempos, Obatalá, com suas vestes de céu e Odudua, a Mãe-terra, uniram-se. Deste amor universal nasceram dois filhos: Aganju, forte, com sua couraça de rochas e Iemanjá, bela, em suas roupagens de gotas-d'água.

Um milênio durou este amor. E dele nasceu Orugã, um ser tão poderoso que corria entre o céu e a terra. E, num dia em que Iemanjá estava adormecida em águas eternas, Orugã, ardendo de desejo, correu para ela.

A mãe dos peixes, desesperada, foge e cai. E de seu corpo nascem neste momento, os Orixás. Surge Xangô, com seu machado de asas, Oxum, com suas cachoeiras de prata, Okê, deus das montanhas, Xapanã, marcado pela varíola, Exu, Olua e Iansã, a mais ardente, com suas roupas de fogo e sua espada de luz. Oia, eparrei, deusa dos ventos, das tempestades, eparrei senhora do Rio Niger.

As cozinheiras de santo andam atarefadas. Galinhas, quiabos, amendoim miúdo, partes de boi, em cima da mesa. Elas preparam a ceia dos deuses. Os odores da comida baiana perfumada a dendê enchem a sala, e assim vamos ver primeiramente a comida de Iansã, e aprendê-las.

AS COMIDAS DE IANSÃ, A GUERREIRA

ACARAJÊ, BOBÓ, ABARÁ, MILHO DE IANSÃ

Estas são as suas comidas prediletas, e as que vamos ensinar a fazer.

Primeiramente, devemos saber que Iansã resolve casos difíceis, pois é guerreira e mora nos ventos. Foi mulher de Xangô, na África. É a única Orixá que não teme os eguns (almas).

ACARAJÊ

Coloca-se um quilo de feijão-fradinho de molho de um dia para o outro e depois se retira a película que cobre o feijão. Ele é descascado. Depois leva-se o feijão à máquina de moer e transforma-se o feijão numa massa fina.

Moem-se os temperos: cebola, camarão seco, adicionando-se um pouco de dendê. Bate-se bem a massa. Leva-se ao fogo em frigideira de azeite de dendê, quase cheia, deixa-se ferver e frita-se a massa em forma de bolinhos. Os bolinhos corados são o acarajé. São servidos a Iansã frios, mas para os mortais, que se lambem ao prová-los, servem-se quentes, com uma pinga de Santo Amaro, não destas cariocas, sem gosto, vendidas por toda a parte. O prato de Iansã é enfeitado nas bordas com louro verde. Axé.

BOBÓ

Sua feitura é muito simples. Pega-se o aipim (inhame) limpo e descascado. Leva-se ao fogo para co-

zinhar. Quando está mole amassa-se com um garfo. E deixa-se que a água vá secando, e junta-se camarões secos, descascados e moídos, cebola, salsa e cebolinha, e azeite de dendê. Obtém-se uma espécie de purê, e leva-se à travessa com enfeites de folhas de salsa e louro verdinho. Serve-se. É uma delícia, mas deve ser servido em dia frio, pois faz suar qualquer mortal, até os negros mais resistentes. Uma boa bebida para acompanhar é a champanha gelada (em caso de mortal, pois o Orixá, o Imortal, não bebe gelado, não).

ABARÁ

Semelhante ao acarajé. A massa é a mesma e os temperos são iguais. Pronta a massa, retira-se com uma colher de pau uma quantidade pequena e vai se formando os bolinhos. Dentro dos bolinhos coloca-se um camarão seco. Depois envolve-se o bolinho com folha de bananeira emurchecida no fogo, e amarra-se com embira tirada do talo da folha de bananeira. Coloca-se a cozinhar em banho-maria.

MILHO DE IANSÃ

Espigas de milho verde escolhidas e limpas. Leva-se a cozinhar. Depois de cozidas retira-se do fogo; coloca-se as espigas em pé em um alguidar e rega-se com mel de abelha, depois de frias. Iansã gosta muito deste prato.

COMIDAS DE OXUM SENHORA DAS CAÑDEIAS E DAS ÁGUAS DOCES

Saravá Dona do Ouro e da Mina

Do dengue, do ouro, do perfume, ela é a dona. Mora nas cachoeiras douradas e tem muito poder sobre a intuição, pois só as filhas de Oxum podem fazer o jogo dos búzios. Conta a lenda que Oxum enganou Exu para conhecer o segredo do jogo. Ela foi mulher de Xangô, e transfere para as suas filhas o seu jeito ameno de ser, carinho e bondade.

Sua comida preferida é o Omulucum.

OMULUCUM

Pega-se o feijão fradinho e depois de escolhido e lavado, deixa-se de molho para facilitar seu cozimento. Deixa-se cozinhar, e quando estiver molinho tira-se do fogo. Tempera-se uma porção desse feijão. Numa outra panela ou mesmo frigideira coloca-se o tempero, composto de azeite, camarões e cebola ralados. Deixa-se refogar por algum tempo. Feito o refogado com a porção do fradinho que foi retirado, volta-se à panela e junta-se tudo. No fogo deixa-se tudo passar por fervura e depois de tomar gosto e cor, adiciona-se mais um pouco de dendê e deixa-se secar este caldo, com cuidado de não deixar queimar.

Para a Santa serve-se frio, em alguidar, e se coloca, caso queira, na cachoeira, numa pedra bem ao lado das águas, com velas, rosas e perfumes. Pode-se enfeitar o Omulucum com ovos cozidos por cima, o que é de muito agrado da Santa Menina brejeira, senhora do amor. Aieieu, meiga e linda Oxum, minha mãe.

IPETÊ

Pega-se o inhame (macaxera ou aipim) e descasca-se bem. Corta-se em pedaços pequenos. Em uma frigideira prepara-se o tempero que é o seguinte: azei-

te de dendê, camarões secos, cebola, um pouco de pimenta, tudo bem ralado. Depois joga-se este tempero na panela até que tome cheiro e sabor. Serve-se à Santa frio. Oxum gosta muito deste prato.

FARINHA DE BANANA OU EFUN-OGUEDÊ

Pega-se banana-da-terra e deixa-se secar ao sol e depois corta-se e passa-se no ralo (relador) para virar uma farinha. Esta farinha é a de Oxum. Serve para acompanhar peixe cozido. E para ela serve-se numa tigela branca, com o peixe e temperos. Pode-se fazer esta farinha também com a banana de S. Tomé.

OCHIM-CHIM DE GALINHA

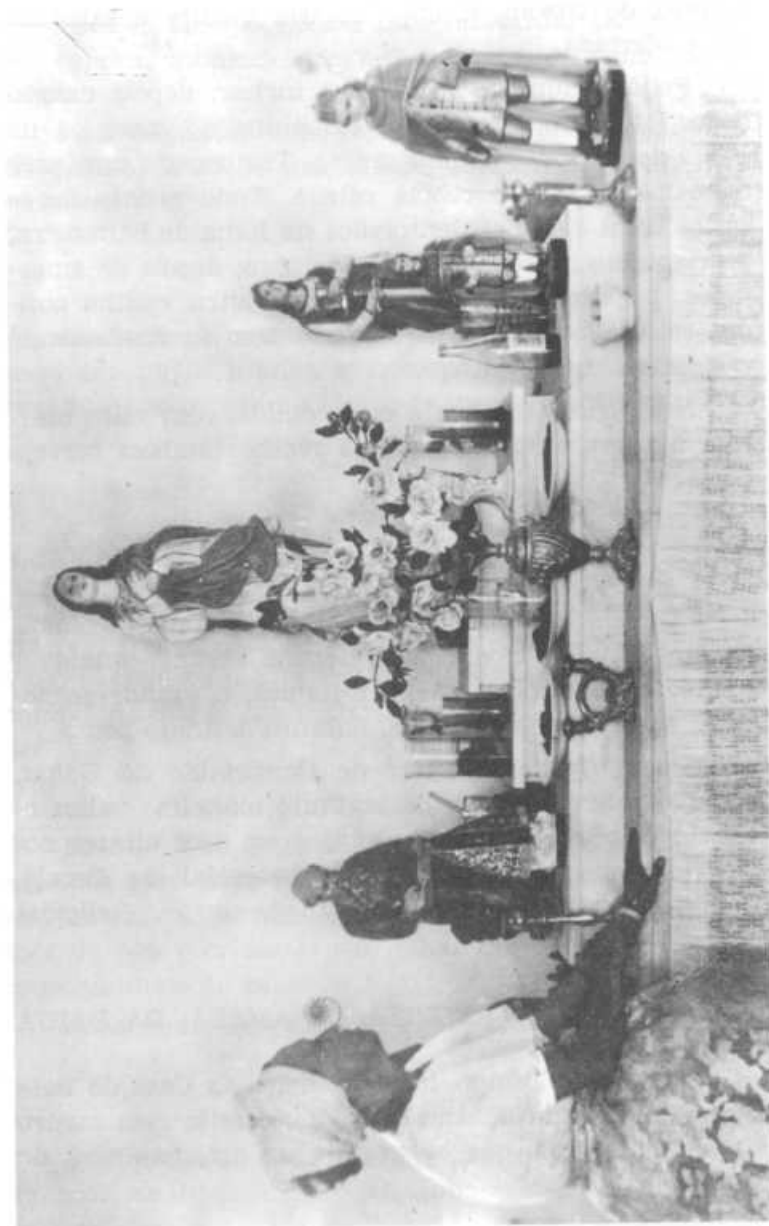
É feita com galinha, que depois de limpa e cortada nas juntas (aves para o santo só se cortam nas juntas) é refogada com sal, camarão seco, salsa, coentro, cebola ralada, pimenta, e azeite-de-dendê. Vai-se pondo água até a galinha ficar cozida. Deixa-se secar toda a água (é para não ficar descorada) e coloca-se azeite-de-dendê para servir de refogado. Passado alguns minutos retira-se do fogo. Esfriar e servir.

COMIDAS DE XANGÔ

Xangô é o senhor dos raios, das tempestades e do trovão, sendo também quem rege a justiça. Seus pratos preferidos, segundo Ialorixá Marieta de Bogun, são: Ecuru, Amalá, Bobô, Benguê, Aberém, Zoró.

ECURU

Os iorubanos do oeste nigeriano dão ao deus Xangô



Para a Santa a oferenda do Ipetê, comida feita de macazera, camarão seco, cebola, pimenta e azeite de dendê

a força do trovão. E uma iguaria quente e saborosa lhe é ofertada.

Feijão-fradinho, posto para inchar, depois descascado. Isto feito, passa-se na máquina de moer ou na pedra-de-ralar até formar massa. Tempera-se com azeite, camarão seco e cebola ralada. Tudo pronto faz-se vários bolos e que são enrolados na folha de bananeira, previamente murcha ao calor do fogo; depois de amarrados, pega-se os bolos todos e em outra vasilha cozinha-se, em banho-maria. Rega-se com azeite-de-dendê e serve-se.

Nas pedreiras é posta esta comida, com velas marron e flores amarelas. Xangô recebe também cerveja preta.

AMALÁ

Também se conhece por Amalá qualquer comida de santo, pois o nome por extensão abrange qualquer comida para o Orixá. Arthur Ramos, o grande folclorista, a ele se refere sem no entanto defini-lo bem.

Edison Carneiro, autor de *Candomblé da Bahia*, a ele se refere também da seguinte maneira: "alimentos destinados aos Orixás e postos em seus altares nos dias determinados têm o nome especial de Omalá. Omalá de Oxóssi, Omalá de Xangô, etc. ... *Religiões Negras*.

RECEITA DE AMALÁ, DA BAHIA

Marieta do Tempo, mãe Criadeira da Casa do Bate Folha, assim falava: Amalá é iguaria feita com caruru e angu ou arroz, que se destina ao grande Orixá do trovão.

Pode-se fazer o Omalá com mostarda, taioba, bre-do, capeba, quiabo. Refoga-se com dendê, camarão e cebola.

Pode-se juntar uma rabada cozida ao ensopadinho de quiabo. E só se usa um legume ou uma erva de cada vez.

BOBÓ

Exatamente como o preparado para Iansã. Serve-se em tigela branca e frio, para o Orixá. Para o ser humano e guloso, serve-se bem quentinho.

BUENGUÊ

Cozinha-se o milho branco de canjica e quando estiver amolecendo, adoça-se. Serve-se em tigela branca. Indicam também esse Amalá para Oxalá, Ogum (salve Papai e Oxóssi). O grande pesquisador Pierre Verger afirma que este alimento foi servido no seu tempo, na Bahia, para Oxalá.

ABERÊN

Leve-se fubá de milho branco e água ao fogo, mexendo-se bem para não embolar. Deve-se, aliás, fazê-lo sempre em banho-maria. Faz-se bolinhos com uma colher de pau e coloca-se em folhas de bananeira que se murcha antes ao calor do fogo.

Amarra-se. Serve-se em tigela branca.

ZORÓ

Ensopadinho de camarão com quiabo. Tempera-se com azeite-de-dendê, cebolinha, salsa, coentro, ce-



O prato predileto do Santo — xinxin de galinha. Aceita de bom grado também a papa de milho verde e o manué

bola, tudo bem ralado. Deixa-se esfriar e serve-se ao santo, que o aprecia muito, dizem os crentes. Ilce do Tempo, ebome do Bate-Folha, assim fala. E Guilherme de Bogum o faz para seu Xangô.

Nas terras quentes da África Xangô nasceu. Foi rei e subiu para sua montanha longe dos olhos mortais. Levou suas mulheres, Obá, Iansã, Oxum e Obá. Cada uma delas bela, guerreira e faceira. Levou seu machado duplo, com suas duas asas afiadas, de bronze, de um tempo paleolítico.

COMIDAS DE OBA.

A GUERREIRA DE UMA ORELHA SÓ

Obá desejava ser a mais amada de Xangô. A tudo se humilhava por seu amor. Certa vez pediu a Iansã e a Oxum, também dengosas amantes deste Orixá dos raios, que revelassem o segredo do desejo de Xangô. E Oxum mandou que ela cozinhasse a sua orelha. E ela assim o fez. Quando Xangô viu o que lhe foi servido ficou enojado. E Obá até hoje, quando dança nos barracões de Santos baianos, vem cobrindo a sua orelha com seu escudo de cobre, e lutando com a sua espada, contra as mentiras.

Orixá, sincretizada na figura de Santa Joana D'Arc, come ovos, ao modo baiano, que, diga-se de passagem, são verdadeiramente deliciosos.

OVOS DE OBA

Reúna em uma frigideira boa porção de temperos verdes e faça um belo refogado com azeite-de-dendê, durante algum tempo. Abra os ovos que quiser em cima do tempero refogado, e vá cobrindo esses ovos com

o ezeite-de-dendê fervente na frigideira. Quando estiverem duros, transfira-os para uma travessa e espere esfriar. Só se serve à deusa guerreira frios. Quentinhos para as pessoas que apreciam a frigideira Ovos de Obá.

Obá, como nenhum Orixá, jamais resiste à sua comida predileta.

Também, os velhos deuses do Olimpo, na mitologia grega, possuíam animais votivos, néctar e ambrosia... comidas-de-santo, sempre a mesma concepção antropomórfica dos deuses... homens que os criam e depois os veneram...

LOGUN-EDÉ, FILHO DE OXUM COM OXÓSSI

Logun é um Orixá andrógino. Não é bem conhecido nos terreiros cariocas, mas na Bahia dança ricamente, imitando os trejeitos de sua mãe, Oxum e de seu pai, Oxóssi. Como qualquer Orixá, Logun tem seus pratos prediletos. Neles há sabores deliciosos, outra vez sabores fortes, pois sua preferência, ora é a delicada preferência de uma frágil donzela, ora a de um homem destemido e forte e bravo guerreiro.

Pierre Verger, autor de *Dieux D'Afrique*, afirma: Logun-Edé é filho de Inlê e Oxum. Suas cores são o verde, amarelo, azul-claro, e seus guilames (colares) são feitos de contas destas cores. Seu dia é o mesmo de seu pai, a quinta-feira. Recebe suas comidas na mata, posto que mora na macáia.

Como caça, gosta de galo e bode. Peixe, também é um alimento de sua preferência.

Aceita Efun-Oguedê xinxim de galinha, ipetê e também papa de milho verde, e manué. Como já ensinamos a preparar as comidas de Oxum (e que são as mesmas de Logun) não há necessidade de repetir

as suas receitas. Mas, vamos falar da savorosíssima pamonha de milho verde, comida de Oxóssi e que é também de Logun. Ele a adora...

PAMONHA DE MILHO VERDE

Rala-se num ralador de flandre espigas de milho verde; com a massa pastosa que se obtém, e depois de passar na peneira, faz-se uma papa misturando-se açúcar, leite de coco e um pouco de água. Em seguida, pega-se a palha de milho, costura-se as bordas em forma de cone e aí se coloca a massa; dobra-se as pontas e amarra-se com tiras da própria palha. Numa panela com água em fervura vai-se jogando as pamonhas. Deixa-se cozinhar bem, depois retira-se, colocando-as num alguidar. Quando enxutas e frias serve-se ao Orixá Logun, dono dos seixos que rolam nos rios, seixos molhados de água, que são as suas representações materiais. Quentinhas, para os mortais é comida de muito agrado, tal o seu excelente sabor.

A BEBIDA DE LOGUN-EDÉ

Logun aceita a mesma bebida que Oxóssi.

O famoso aluá ou gengibirra faz-se desta forma:

Pega-se uma vasilha grande e nela se coloca uma boa quantidade de água para ferver. Põe-se dentro uma porção de milho, de arroz e cascas de abacaxi. Deixa-se fermentar por alguns dias.

Alguns colocam rapadura dentro, para dar um gosto mais aceitável.

Depois de três dias de fermentação, coa-se o líquido e serve-se ao Orixá. Alguns servem esta bebida em coités, outros preferem beber o aluá na quenga de coco.



Comidas de Preto-Velho

CAPÍTULO SEGUNDO

O PORQUÊ DE OFERTAR COMIDAS AOS ORIXÁS

O Brasil é um país cujo povo é formado pelo caldeamento de três raças. Nossa formação é, como se sabe, afro-luso-ameríndia. Luso por ter sido colonizado pelos portugueses, ameríndio pela população nativa que há milhões de anos habita nossas terras. Brasileiros, somos americanos, logicamente, pela situação geográfica, mas para os ocultistas nossos índios descendem da antiga Atlântida. Afro, pois quando os negros vieram para cá trouxeram não apenas seus braços para o trabalho mas sobretudo sua raça, da perdida Lemúria, para miscigenar-se e entrar no processo de formação cultural do nosso povo.

O tráfico de escravos negros foi intenso, e no processo de miscigenação, de fusão cultural, a raça americana ganhou um novo colorido, um novo canto, mais ardente, novas concepções de vida. E neste amálgama de cores, desejos, raças e vidas se fundindo, logicamente a alimentação e o misticismo (alimento da alma) sofreram um processo de sincretismo. Da Costa dos Escravos veio a maioria dos negros. Durante três séculos, três grandes nações da África vieram sistematicamente para o Brasil. Mas, sem dúvida, foram os negros do grupo nagô que mais influenciaram no Brasil. Suas comidas, sua concepção do mundo, suas tradições, criaram todo um mundo dentro do mundo brasileiro.

COMIDAS NAGÓ —

OS CHEIROS E OS GOSTOS DE OIÓ

Os ataques cotínuos dos daomeanos, dirigidos contra seus vizinhos do sul, e do norte e do leste, e a guerra dos *Fulani* sobre a terra de Oió, capital do reino Iorubá, fizeram com que as tribos que lá viviam fossem vendidas para o Brasil. Grupos EGBA, EGBADO, SABÉ foram vendidos. Particularmente os de KETU foram trazidos para a América. Depois da queda de Oió vieram também para cá grupos IJEBU e IJESA. É a herança dos KETU a que se deve a maior parte das tradições baianas e os cheiros e os gostos estranhamente agradáveis da comida-de-Santo.

Ao fundarem no Brasil — Bahia — seus primeiros terreiros, lá estavam também as iguarias requintadas dos Orixás. Todos os elementos do mundo irreal dos nagô, os eguns, os orixás, gostam de comidas. Eles têm que ser alimentados. O sangue, o dendê, ataré, fazem parte do seu cardápio. Nos terreiros e em sua volta vive uma população que necessita cultuar seus deuses, seus ancestrais, e que para eles fazem as comidas, as bebidas e ligam-se a estes seres do ORUM (espécie de céu) pelo AXÉ. Nas roças de candomblé o gostoso perfume de vinho, de azeite, de mel e pimenta se espalha. Desde a fundação do Engenho Velho até hoje, quando os terreiros perdem muito de sua tradição, as comidas e bebidas santas são uma constante. A cozinha ritual, cheia de panelas de barro, de pedras de ralar, com suas noviças e cozinheiras é ponto fundamental do terreiro de nação. Osaniim (Ossãe), Ogum, Osóssi (Oxóssi), Xangô, enfim, todos os de Orum recebem dali, da cozinha ritual, seu néctar e ambrosia, suas ofertas devidas. A comida é um dos pontos que liga o AIE ao ORUM (a terra ao céu).

APONOM — COMIDA DE IBEJI

Faz-se uma cocada com coco verde, cravo e açúcar, de ponto mais ou menos mole. Quando estiver fria mistura-se farinha do reino. Faz-se pequenas pirâmides, que são colocadas no forno, em tabuleiros.

Esta comida é tradicional, segundo Pai Mazinho do Bogum. Serve para agradar Ibeji.

RAPADURA DE ERÊ

Leva-se uma rapadura ao fogo, derretendo-a em água fervente. Coa-se. Deixa-se no fogo para pegar o ponto. Joga-se um pouco de canela em pó na mistura. Mexe-se tudo. Pulveriza-se com gengibre. Espalha-se numa táboa amanteigada e corta-se em quadrinhos.

Esta iguaria é muito usada em candomblés de caboclo.

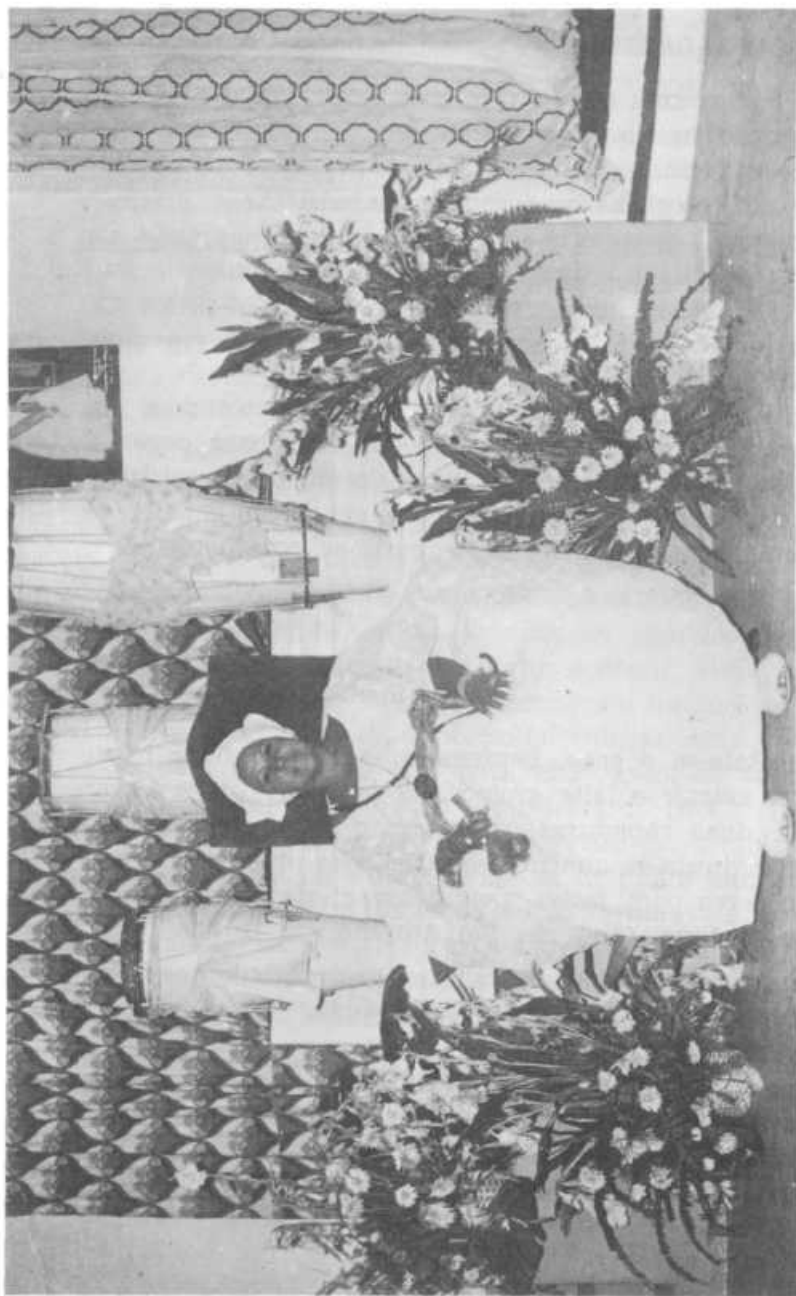
COCO DE IBEJI

Rala-se o coco. Espreme-se o bagaço num pano, para extrair o leite grosso. Põe-se o leite para ferver com duas rapaduras secas, cravo, água de flor. No ponto, junta-se quatro ovos. Deixa-se em fogo brando. Não serve para festas, pois é característico de Ibeji e não da terra (aié), diz Pai Antônio das Brotas.

Nos candomblés de caboclo, os doces comuns substituíram as antigas comidas de erês.

OGUM — SUAS COMIDAS LIGAM-SE AS SUAS ORIGENS

Ogum é um orixá complexo, considerado geralmente como um dos filhos de Iemanjá. Nos mitos e crenças



Trazido por três negras descendentes dos reis de Oió, o Candomblé e suas comidas típicas tornaram-se tradicionais no Brasil. No Rio, no entanto, o Candomblé, suas oferendas e pratos típicos se modificaram. O primitivismo perdeu-se. Hoje, as grandes ialorixás cariocas têm luxo e riqueza em seus abacás

mais antigos, ele é chamado de filho de Odudua, mas em ambos os casos, o pai é Orixalá. Ogum está profundamente ligado ao mistério das árvores, e logicamente a Orixalá. Seu assentamento é plantado ao pé de uma cajazeira. Esta árvore é rodeada de espadas de Ogum, planta que o simboliza na Umbanda. Sua insígnia é um machete de ferro, com o qual ele abre os caminhos. Sua coroa é um akoro.

Sua comida é a farofa de feijão, gostosa e quente, ligada ao mito, que é quente e da terra, das árvores e do caminho.

FEIJOADA DE OGUM OU FAROFA DE FEIJÃO

Cozinha-se o feijão na água e sal, tendo o cuidado de não mexer, para conservar-se os caroços inteiros, sem arrebentarem. Escorre-se na peneira. Numa frigideira derrete-se o toucinho, com rodela de cebolas. Quando a cebola estiver tostado joga-se a farinha para torrar, e por último o feijão.

Quando não se serve ao Orixá, toma-se com café.

ASIWAJU — O ORIXA QUE VAI NA FRENTE DOS OUTROS

As origens de Ogum datam dos tempos proto-históricos, e sua função é Asiwaju, aquele que vai na frente dos outros, o que segue primeiro. É um desbravador. Ele caça e inventa as ferramentas, primeiro as de pedra, depois as de ferro. Depois de correr a floresta, de caçar e ganhar todos os caminhos, ele se faz ferreiro e agricultor. Depois soldado. Ele faz a civilização. Ele é irmão de Exu, e seu companheiro mais calmo. Seu

culto na África foi numa espécie de Sociedade Secreta, onde só os homens podiam entrar. O verde e o azul-escuro são suas cores na nação, e na Umbanda o vermelho. Para ele a feijoada de feijão-fradinho também é uma ótima oferta. Nos terreiros de Umbanda faz-se a feijoada coletiva, de feijão preto, para que a comunidade do terreiro coma em sua homenagem e consiga dele forças e axé.



Ogum, santo africano da agricultura, dos caminhos e da guerra, no Brasil sincretizou-se em S. Jorge. No entanto, um nada tem com o outro, mas tanto para o santo católico, quanto para o nagô, o povo faz a feijoada e a farofa de feijão preto

OXÓSSI — O REI DOS CAÇADORES

Oxóssi é o caçador por excelência, diz Joana Elbein dos Santos. Ele tem muitas características de Ogum, afirma José Beniste, pesquisador dos cultos afro-brasileiros. E, sendo irmãos, na linguagem da gente dos candomblés, ele também abre caminhos, caça e defende a caça com as ninhadas. Foi ele quem chegou primeiro, no tempo em que as três princesas negras fundaram os três primeiros terreiros de nação. Iá Nassô, Iá Calaá e Iá Detá, fundadoras dos terreiros baianos do Engenho Velho, Gantois e Opó Afonjá, trouxeram pelas mãos Oxóssi, rei de Ketu, rei da caça e da valentia.

Seu instrumento é o IRUKERÊ, espécie de cetro, feito com pêlos de rabo de cavalo, ou de touro, presos a um pedaço de couro e ornado de contas e de cauri. Este instrumento detém poderes sobrenaturais, dizem os chefes de terreiro. Ele maneja com os espíritos da floresta.

PAMONHA DE MILHO VERDE,

PARA OXÓSSI SE ALEGRAR

Milho verde, coco, sal e açúcar a gosto. Fez-se pequenas porções e enrola-se em palha de milho. Para se fazer as porções moe-se o milho como para fazer canjica. Convém amarrar bem a pamonha para não entrar água na massa na hora que se leva ao fogo, numa panela com água para cozinhar a pamonha enrolada.

MILHO ASSADO COM MEL

Desfolha-se a espiga, põe-se a assar, e depois de pronta rega-se com mel de abelha. Em oferendas deve-se usar fitas verdes para enfeitar a oferta.

MILHO COZIDO

Limpa-se as espigas e coloca-se numa panela de barro, com água e sal, para cozinhar. Oxóssi aceita na mata estas espigas com a maior alegria, dizem as iabás.

MUNGUNZÁ

Milho branco desolhado e posto de molho de véspera. Depois cozinha-se em água e sal. Tempera-se com leite de coco, açúcar e adiciona-se farinha de arroz para engrossar o caldo. Serve-se na consistência de sopa.

CARNE DE SERTÃO ASSADA

Esta receita foi colhida nos catimbós do nordeste. Os catimbós são cultos de magia sertaneja e foram as primeiras práticas de feitiçarias brasileiras. Câmara Cascudo estudou estes ritos característicos de feitiçaria. O catimbó é feito em volta de uma mesa onde há uma bacia com água (princesa), um crucificado em metal, cachimbos, um maracá (instrumento que lhe é característico) velas (bugisa). As fumaças podem ser para a direita (ritos para o bem) e para a esquerda (ritos para o mal) e podem ainda ser feitos só até a meia-noite.

Escalda-se um pedaço de carne-de-sol, de preferência gorda. Joga-se na brasa. Quando fizer labareda retira-se e leva-se em água fria.

Leva-se novamente às brasas. Deixa-se assar bem. Come-se com pirão e molho, em homenagem a Oxóssi, rei dos caçadores do catimbó. Os catimbozeiros dizem que os caçadores moram no reino de canindé ou de tigre. Para servir aos caboclos ou Oxóssi não leva molho, em caso contrário faz-se um molho de coentro, cebola, alho e bastante limão e sal.

CUSCUS DE CARIMÁ OU AIPIM

Carimã ensopada e desmanchada pelo atrito da mão. Bagaço de coco úmido, açúcar, sal (uma pitada). Vai ao cuscuzeiro e deixa-se cozinhar.

Serve-se em talhadas, regado a coco grosso e açúcar, ou sem este molho. Para Oxóssi não leva a pitada de sal, diz José Ribeiro, autor de várias obras sobre o tema, conhecedor de catimbó.

CAPÍTULO TERCEIRO

COMIDAS DE CABOCLOS — USADAS NOS CANDOMBLÉS DE CABOCLO

Candomblé de caboclo é a denominação dada aos candomblés que aceitam a incorporação dos espíritos de índios brasileiros. O Candomblé crê que existem dois seres imateriais que vêm aos terreiros: os eguns (almas ou ancestrais) e os Orixás (fontes de energia da natureza). Nos candomblés tradicionais não se usa a incorporação de almas, elas são tratadas, mas só nas casas de eguns, como a de Itaparica. Lá, em Itaparica, elas são alimentadas, e os humanos deixam-se incorporar por elas. Nos outros candomblés, não. No entanto, os que se deixaram influenciar pelo culto dos índios (pajelança) se transformaram em "candomblés de caboclo". Nestes, usa-se dar comida aos índios que lá baixam. Vamos ver suas lendas e suas comidas perfumadas e tragadas com a bebida "Jurema" (da árvore do juremeiro).

LENDAS DOS ÍNDIOS E O COQUINHO DE TUCUMÃ, QUE VEM JUNTO COM A COMIDA DE TUPA

No princípio dos tempos não havia noite, contam os tupis. Dia, somente dia, reinava na Terra. A noite ainda estava adormecida no seio das águas. Não havia

animais, mas as coisas, os ventos, as pedras sabiam falar.

Certa vez, o Arco-Iris, deusa das sete cores que mora nos céus, resolveu se casar. Mas o marido não desejava dormir com a luz do sol. Pediu então que lhe trouxessem a noite num coquinho de tucumã.

Assim, a noite vinha num coquinho, mas escapou. Desde então, após o sol, ela vem brejeira e mansa brincar com a imaginação dos homens. E é devido a esta lenda que, para enfeitar os pratos de caboclos, os candomblés de caboclo usam colocar coquinhos de tucumã, não para comer e sim para embelezar o prato.

Na poesia selvagem das lendas de nossos índios há sempre estórias que falam da mandioca (macaxera), que era a base de sua alimentação, que falam dos peixes e da caça. Estes são os três elementos das comidas de caboclos. Sobre este tema (lendas dos índios), ver a obra *A Sete Giras de Exu*, de minha autoria. Os índios brasileiros possuíam a idéia de que todas as coisas tinham pai e mãe, e assim, quando se põe uma comida para caboclo deve-se (diz Pedro de Tupinambá, conhecido pai-de-santo de Candomblé de caboclo) pedir licença ao nosso pai e à nossa mãe de cabeça. Os índios conversavam com as estrelas e a elas pediam conselhos. Por esta razão, eles gostam de por comidas ao luar para os caboclos da lua, das estrelas e da noite.

COMIDA DE CABOCLO TUPINAMBÁ E TUCUMÃ

Quando os homens ainda não tinham nascido, Tupã fez um boneco de barro e soprou-lhe no nariz, nos olhos, na boca e no ouvido, fazendo com que ele adqui-



Nas comidas e nas oferendas de Caboclos há restos de crenças dos índios, feitiços de pajé, do tempo de Tupã

risse vida. Este foi o primeiro homem. Nasceu na maloca de Acupari. Este homem não sabia caçar, por isso CARU-SACAÉBE, deus da caça, ensinou como fabricar o arco e a flecha. Por esta razão o arco e a flecha são sagrados para os índios. E como enfeites, eles são usados ao arriarem as comidas de Caboclo. Para caboclos curumins (crianças), usa-se arriar junto com as comidas, brinquedos. O brinquedo dos índios era o lico-có, boneco de barro colorido. Uma das coisas mais simples para agradar os caboclos é arriar mel, com espigas de milho cozidas, e brinquedos no caso de ser caboclo curumim.

O peixe de caboclo é feito assim. Limpa-se um dou-rado, piau ou namorado e coloca-se inteiro numa travessa com cebola, camarão seco, coentro moído e azeite-de-dendê. Depois de absorvidos os temperos, prepara-se uma farofa, com um refogado de dendê, cebolinha e salsa, adicionando-se farinha de mandioca. Enche-se o peixe com a farofa e leva-se ao forno. Enfeita-se o prato com folhas de cróton, caiçara, coquinhos de tucumã. Este prato é especialmente preparado como comida de Tupinambás e também para Oxóssi dos rios.

COMO ORGANIZAR A COZINHA DE SANTO

Nos primeiros candomblés fundados na Bahia surgiram o terreiro, onde dançam os Orixás e Voduns, a fonte onde se banham as iaôs (iniciadas), as árvores sagradas (onde mora Iroko e Tempo), as casinhas de Exu e de Eguns e a cozinha de Santo. Lá, na cozinha, entre panelas de barro, caldeirões antigos e perfumes de dendê e arruda, fazem as iabás (cozinheiras) os pitéus dos deuses negros.

Assim, a cozinha de santo difere da comum. Mas, nos atuais terreiros não há grandes diferenças.

Nas antigas, deve-se obedecer a um esquema, secreto, sem o qual não há como fazer os *agrados dos santos*.

Lá se fazem as obrigações, as *comidas* e as *bebidas*.

Tradicionalmente, a cozinha de Santo tem os seguintes apetrechos de uso indispensável:

- a) Mesa ou banca (sobre a qual se coloca fogareiros).
- b) Um fogareiro (ou vários) de carvão vegetal. (Usa-se também, a critério de cada Terreiro, o fogão de lenha ou trempe formada por três tijolos).
- c) Panelas de barro ou de ferro e colheres de pau.
- d) Máquina de moer carne, ou ralador de flandres, de formato côncavo, ou a secular pedra de ralar, ainda usada no Gantois e na Casa de Pai Adão, em Pernambuco.
- e) Abano de palha e pegador de brasas (uma espécie de pinça gigante, feita de chapa de ferro).

Estes são os utensílios básicos para a organização da cozinha de Santo, hoje muito despresados, pois a modernização, com toda a sua parafernália, vem descaracterizando a tradicional cozinha dos terreiros.

ATOS SECRETOS NO CULTO DOS ORIXÁS

A imolação dos animais é prática muito antiga e encontra-se em todas as religiões, de uma forma ou de

outra, como homenagem ritualística aos Orixás (Deuses). Os Iorubas, como os egípcios, praticavam os mais diversos votos, consagrações e oferendas, para agradecerem às divindades, como a encomenda da alma de um morto (egum), ou egum-gum em nagô, que quer dizer *osso*, com preceitos do vumbi (orações). Para as crianças recém-nascidas até 7 dias havia uma cerimônia (espécie de batismo) onde o babalaô banhava-as com água, numa panela (oberó) de barro (alguidar), e queimando ervas odoríferas ia pronunciando o nome da criança várias vezes. Algumas vezes o batismo era realizado com unção de óleos vegetais (no caso do abikum dentro do ventre do iniciado). — “Os lavarás com água e tomarás o azeite de unção, o derramarás sobre a tua cabeça”. *Exodus*.

Também havia vários ritos, como invocações aos deuses, para o tratamento dos enfermos. (Nesse caso, usava-se a saliva em mistura com frutos sagrados do *dandá* e do *obi*, os quais, depois de mastigados pelo Babalaô, eram esfregados na testa, nas narinas, olhos e ouvidos do paciente). Em seguida fazia-se rezas com ervas sagradas dos Orixás, abô. Tomavam uns três banhos diários e, como os antigos sacerdotes egípcios, raspavam (catulavam) os pêlos da cabeça, axilas e regiões pudicas. Também usavam farofas para o culto de invocação das divindades, segundo o que narra a Bíblia, *Levítico*, cap. 2. “E quando alguma pessoa fizer oferta de manjares ao Senhor, a sua oferta será de flor de farinha, e nela deitará azeite e mel e porá o incenso sobre ela.”

Como vemos, essas religiões nasceram todas do mesmo berço, cujo princípio se entrelaça com a própria história do homem, seu aparecimento na Terra e desenvolvimento. A religião dos Iorubas tem o seu fun-

damento nos mistérios e rituais sagrados dos egípcios e também dos israelitas.

Dizem que Moisés aprendeu magia no Egito, onde estudou no Seminário Teológico de Heliópolis, tendo como mestre um hierofante africano de nome Jetro, com cuja filha se casou, no deserto de Darã. * Os africanos do sul, que chegaram ao Brasil, tiveram contato direto com os egípcios antigos. Eram seus descendentes, o que prova a identidade religiosa e artística, descoberta pelo pesquisadores, como vemos no livro *Ilê de Ifá*. Semelhanças nos hieróglifos encontrados, representando o mesmo céu curvo, e a similitude nas palavras, pois os geges-nagôs e ketu são derivados dos antigos egípcios. Os nomes das divindades (Orixás) africanas são derivados de divindades egípcias, segundo consagra as lendas em relação aos nomes: *Orixá* (sagrado) deriva de *horus*. *Setá* (Oxalá) — Senhor do Céu, vem de *Horu* (Deus) título dado a Osiris (sol) — Senhor do Céu dos egípcios. Quanto aos amuletos, de acordo com a sua fé religiosa, usavam os Orixás, representados pelos *jujus*, bonecos feitos da madeira de árvores sagradas que eram tomadas como residências transitórias, pois para os Iorubás, assim como os egípcios, os espíritos da natureza podem viver em qualquer lugar ou em qualquer coisa. O objeto em si mesmo, como material, não é adorado. O adorador do fetiche ou amuleto, ou patuá, o faz como uma coisa sem maior utilidade, um conteúdo de axé. Alguns podem pensar que os amuletos dos Iorubas, de acordo com a sua fé religiosa, as imagens dos deuses e animais sagrados eram locais onde os espíritos ficavam temporariamente, enquanto durasse a imantação. Como exemplo, temos o *Culto do Ifá* (o

* Esta hipótese é lendária, pois a única fonte para estudar a vida de Moisés é a Bíblia.

revelador de tudo o que é oculto ou perdido), o que fala do passado, presente e futuro, o patrono dos amores, das conquistas amorosas do amor carnal. O oráculo (dono dos segredos) é o mesmo culto que os egípcios praticavam em memória dos mortos e no qual cultuavam a *Ods*, o mesmo que na religião dos Iorubas se conhece por *Odu*. E daí que os nossos colonizadores portugueses cometeram o gravíssimo erro, descrevendo como fetichismo o culto que viram na África dos "Espíritos Ancestrais". Os primeiros portugueses que aportaram a África Ocidental (1440 a 1500) vinham de uma Europa Medieval presa de bruxarias e rica de amuletos, encantamentos, relíquias, etc., então chamados de feitiços e os seus praticantes feiticeiros e bruxos.

O Vodú também era praticado usando-se bonecos feitos de argila, à semelhança da pessoa a quem era dirigido.

Esses rituais eram praticados em cerimônias secretas, com ritos estranhos no *Culto aos Eguns* (mortos), coisas de fundamentos e *Erós* (segredos), não se permitindo serem revelados a qualquer pessoa fora do culto ou iniciado na seita.

COMIDAS E PRESENTES

PARA JANAÍNA,

A SENHORA DO MAR

A noite da Bahia, feita de prata e ouro, de brisa e calor, perfumada de pitanga e incenso, noite de encantamento, foi acordada pelo som dos atabaques que vibravam lá para as bandas do cais.

Dona Janaína era saudada na voz dos ogãs (cantores e tocadores sagrados), que se misturava às cantigas chorosas do mar.

Nos botequins a cachaça rolou no chão para saudar Exu das praias, das encruzilhadas e dos cemitérios.

Por que esta festa louca e mágica, na beira do mar agitado e espumante? Para receber o gênio das águas, Ipupiara, Martim Pescador, bêbado marujo dos cultos de Candomblé e Dona Maria, Marabô, Inzê, a Iemanjá dos cinco nomes.

A meiga mãe dos peixes receberá agora manjar, peixe branco (tainha), rosas e champanha. E virá de seu mar, do Recôncavo, da Lagoa do Abaeté, e ficará até a madrugada.

IEMANJÁ, SEREIA DOS CINCO NOMES

Iemanjá nasceu na África. Lá, no seu rio sagrado sempre foi rainha. Depois, quando as tribos vieram de Oió, de toda a Ilu Avé, ela também veio para o Brasil. Seu canto de sereia acompanhou os tumbeiros, ouviu o banzo, viu a chibata e acampou no primeiro axé, na Barroquinha, onde foi plantado o seu poder nas águas serenas de uma nascente (olho d'água) que havia por lá.

Mas no culto da Mãe-d'água se fundem muitos mitos. No livro *Rituais Sacretos da Magia Negra e do Candomblé* estão relatados muitos destes mitos, como a Lorelei germânica, a Iara dos tupis, a Tupana de Atlântida e até as Vênus paleolíticas. Mas vamos, com o sabor de sua poesia selvagem, ver seus ritos, suas comidas e oferendas.

Terno branco bem engomado, chapéu claro, gravata lustrosa, Pai Otávio veio de saveiro, de sua casa de Santo, festejar esse moleque das águas, Ipupiara e

a suave dona Janaína. Ipupiara é meio homem e meio peixe com jeito de serpente. Esse "netuno caboclo" só é conhecido em Salvador. Adorado também pelos filhos de Martim Pescador, pelos que gostam da Mãe d'água, esse muito não existe na Umbanda. Aparece também nos catimbós, e bebe cachaça, fuma charuto, come peixe e camarão.

Para ele, a oferenda é sete cabacinhas de aguardentes, sete charutos, sete caixas de fósforos, sete peixes brancos, cozidos, disse-me Pai Otávio. Por que o número sete? "— É devido ao valor numérico, pois o sete é o número da perfeição."

Realmente, na Bíblia, no Velho Testamento, o sete é o número da perfeição. Tudo no Candomblé encontra semelhança: o culto das pedras, o número 12 nas comidas de Xangô, os sacrifícios de sangue, tudo muito semelhante com o descritivo do Velho Testamento.

COMIDA DE MARTIM PESCADOR- ENCANTADO JUREMEIRO

Ele dança como se tivesse tomado muita aguardente. Sempre chega assim nos terreiros de Candomblé de caboclo. É um encantado. Ele bebe aluá, cachaça e come a seguinte comida:

CAMARÃO DE MARTIN PESCADOR

Uma boa porção de camarões frescos. Um coco ralado, uma xícara e meia de água fervente, uma colher de sopa de mantiga, uma de cebola picada, uma xícara de massa de tomates, salsa, cebolinha, coentro cortado miudinho. Junta-se a água fervente ao coco ralado, espreme-se, retirando-se-lhe o leite.

Prepara-se um molho branco, juntando todo o leite de coco, uma parte de manteiga e uma xícara de farinha de trigo. Deixe esse molho separado.

Frite o camarão e a cebola no restante da manteiga, junte à massa de tomates o tempero que está cortadinho e ainda o molho branco que estava reservado. Se for necessário engrosse um pouco mais a massa com farinha de trigo. Tudo junto e pronto espalha-se sobre um peixe cozido, branco e de espinha central grande. Serve-se frio a Martim Pescador.

PARA IEMANJÁ,

O PEIXE E O MANJAR

Sempre que se servir a Martim, tem que se servir a Iemanjá. Para ela, um manjar branco de coco, em forma de peixe (há formas de lata com a forma de peixe), e um peixe verdadeiro, branco, de preferência tainha, ou um outro qualquer que seja de carne clara, cozido, sem sal. E arma-se uma "mesa branca", toalha branca, frutas claras, rosas brancas e põe-se as comidas e uma champanha.

Odu, que é calunga grande
Odociaba, Mãe Sereia Marabô

PARTE SEGUNDA

OBRIGAÇÕES, EX-VOTOS, OFERENDAS. MISTÉRIOS QUE LIGAM O CÉU E A TERRA

Nas obrigações aos Orixás entram flores de diversas cores. Há uma razão para isto. Nas oferendas, há relação entre os metais e as tigelas de comidas que se deve dar a cada Orixá. Por exemplo: o metal de Ogum é o ferro, logo se fizemos um presente a este Orixá, como uma lança ou suas ferramentas e seus objetos de agricultura, devemos dar sempre de ferro, estes objetos. Senão fugiremos ao fundamento desse deus da caça, ligado a Oxóssi e a Exu. A comida de Oxalá deve ser em tigela nagé. A sua louça faz parte das obrigações.

Cada Orixá tem uma pedra, ou OTA, que o simboliza. As pedras são locais onde os Orixás moram permanentemente, onde fazem moradas e são essas pedras que servem para prepararmos os assentamentos dos deuses. O Candomblé não tem imagens. O Candomblé não tem santos de barro ou de gessos. Foi o sincretismo que fez surgir Santo Antônio e São Jorge, nos pegis. Mas as pedras, estas sim, têm fundamento, dentro da mitologia africana.

Para analisarmos bem o problema, vamos estudar as cores, os metais, e as pedras, cientificamente, e também dentro do ocultismo. Desta forma teremos os objetos certos, dentro das obrigações de santo.

Axé



Nas oferendas aos Orixás flores de diversas cores, objetos de metal e ex-voto, aí reside a força mágica da crença

CAPÍTULO QUARTO

A SUPERSTIÇÃO PROVADA PELA CIÊNCIA

Desde a mais alta antiguidade, as cores, os sons, os metais e as pedras preciosas e semipreciosas, têm grande importância na magia e nas ciências ocultas. Há alguns anos atrás isso era tratado de mera superstição. Atualmente, porém, as pesquisas dos cientistas vêm confirmar as crenças dos nossos antepassados, e muitas pessoas não pensam mais em rir, quando se fala em talismãs ou amuletos. Existe algum fundamento, apesar de não sabermos ainda muito bem como todas estas coisas funcionam, admite-se hoje que não se trata apenas e unicamente de poder da mente criativa, nem tampouco mera auto-sugestão.

Na ciência moderna, tudo é vibração. O corpo humano recebe toda espécie de radiações, algumas benéficas, outras maléficas. Nós emitimos radiações, e tudo em volta de nós também emite radiações: plantas, pedras, animais. Os astros nos mandam suas radiações, o que explica certos aspectos da Astrologia.

Sabe-se que muitos materiais são mais sensíveis a certas radiações. Outros funcionam como condensadores, e outros, ainda, como pára-raios.

A Luz se decompõe em raios de diversos comprimentos de ondas, das quais sete cores são visíveis — as cores do arco-íris: violeta, indigo, azul, verde, amarelo, laranja e vermelho. Além do violeta, há os raios ultravioletas, e do outro lado do espectro visível, há os raios infravermelhos. Ninguém mais nega a utilidade

desses raios na terapia de várias doenças: males dos ossos, da pele e outras. E também sobre o crescimento.

Seria ridículo negar, *a priori*, que o espectro visível não influencia o ser humano ou mesmo os micróbios.

As experiências de muitos psicólogos modernos comprovam que somos psicologicamente sensíveis às cores do ambiente e mais ainda às cores que usamos na roupa.

Das vibrações coloridas que recebemos, algumas são absorvidas, enquanto outras são refletidas.

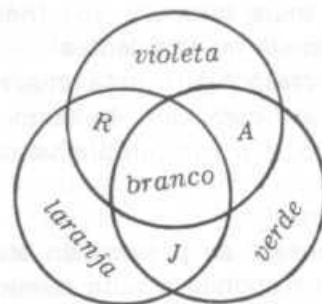
As cores resultam da difusão dos raios luminosos que um corpo recebe. Este corpo absorve alguns raios e reflete os outros. Estes raios refletidos é que produzem uma impressão sobre o olho. Assim, um pedaço de tecido nos parece vermelho porque este tecido absorve todas as vibrações, menos o vermelho que ele reflete. Os corpos que refletem todos os raios solares nos parecem brancos, enquanto os que os absorvem todos os raios, nos parecem pretos. É por isso que as cores parecem diferentes quando iluminadas por luz elétrica, luz de mercúrio, luz de lampião, etc... Numa luz monocromática há só duas cores: a da luz e o branco dos objetos que a refletem.

Há três cores fundamentais: o azul, o vermelho, e o amarelo. Com essas três cores pode-se fazer qualquer outra.

Quando duas luzes simples, convenientemente misturadas, dão a cor branca, diz-se que essas cores são complementares.

Na cromoterapia (tratamento pelas cores) moderna utiliza-se das cores complementares.

As vibrações luminosas têm efeito penetrante mais profundo quando seu comprimento de ondas é mais curto. Têm atuação sobre a pele e os capilares.



A azul

R vermelho

J amarelo

Assim, temos que as experiências científicas confirmou em muitos pontos a tradição:

Vejam os:

VERMELHO:

COR DOS
ORIXAS:
OGUM NA
UMBANDA.
XANGÔ E
LANSA NO
CANDOMBLÉ

Cor favorável a pessoas anêmicas, raquíticas e com falta de vitalidade.

Tradicionalmente, cor do planeta Marte, do deus da guerra. Ares (Grécia) ou Marte (Roma). É a cor da heráldica que representa a coragem.

É a cor do sangue.

Corresponde a nota musical dó.

A luz vermelha é útil nos eczemas, nas queimaduras, na medicina chinesa e indiana antigas. Era usada no sarampo e na variola.

É muito excitante a desaconselhada às pessoas nervosas.

Na Umbanda é a cor de Ogum.

LARANJA:
NA UMBAN-
DA É A COR
DE XANGÔ
AGODÔ

A mais indicada aos indivíduos calmos demais ou indolentes.
Corresponde a nota musical ré.
É cor composta do vermelho e do amarelo; é a cor complementar do azul.

AMARELO:

Convém às pessoas de boa saúde.
Corresponde à nota musical mi. É a cor do ouro.
A luz amarela é a que aumenta mais a tonicidade neuro-muscular. Ela estimula os linfáticos e excita os nervosos.
É a cor do planeta Mercúrio, de Hermes dos gregos ou Mercúrio dos Romanos.
Na Umbanda é a cor de Xangô-Caô, no Candomblé de Oxum.

VERDE:

Convém aos indivíduos sangüíneos, apopléticos. Ativa a digestão e tende a manter um bom equilíbrio psicológico.
Corresponde à nota musical fá. É a cor da maioria das plantas.
O verde é composto de azul e amarelo e é a cor complementar do vermelho.
A luz verde diminui a excitação nas reações febris. Dá bons resultados em certos psicopatológicos.
Sob influência da luz verde a sugestão e a auto-sugestão são mais fáceis: ela predispõe à hipnose.
Na Umbanda é a cor de Oxóssi. No Candomblé, junto com o rosa é de Ossaim.

AZUL
INDIGO:

Convém igualmente às pessoas em boa saúde. É indicado para os indivíduos obesos, reumáticos e artríticos.
O azul corresponde à nota sol e o indigo à nota lá.
O azul produz uma isquemia cutânea. É anestésico e antiespasmódico. É utilizada nas nevralgias, nas dores ciáticas, na asma.
Na Umbanda é a cor de Iemanjá. No Candomblé azul-marinho é Ogum.

VIOLETA:

É muito calmante e usada nas insônias.
Corresponde à nota musical si.
Indicada nas obrigações de Nanã.

BRANCO:

É a cor da pureza. Em quase todas as religiões os iniciantes usam vestidos branco, porque essa cor reflete as radiações. Ela é uma proteção sobre as influências externas. Cor de Oxalá.

PRETO:

E a luz inteiramente absorvida. Engendra neurastenia e tristeza. Cor de Exu, junto ao vermelho.

Um mal-estar provém da discordância entre as ondas emitidas pelo corpo e as ondas emitidas pela cor. Não se deve usar uma cor na qual a pessoa não se sente bem: prejudica a saúde mental e física.

OS METAIS NAS OBRIGAÇÕES

O corpo humano é como uma pilha ou uma bateria com uma diferença de potencial de 10 a 20 micro-amperes. Se puserem sobre duas superfícies cutâneas um metal positivo e um metal negativo e se as duas placas foram unidas por uma correntinha, tereis posto o corpo humano em curto-circuito e provocado uma ionização de íons positivos no corpo. Esses íons vão agir de modo a eliminar certos elementos tóxicos no doente. Isto acontece também, mas muito mais lentamente, a quem usar pulseiras metálicas.

Estes estudos modernos provaram que os gregos, que usavam anéis para se preservar ou curar certas doenças, e pessoas da Idade Média, que usavam anéis contra a epilepsia, tinham algum fundamento nas suas crenças.

Tradicionalmente, cada metal corresponde a um planeta:

Ouro	Sol	— IEMANJÁ; OXALÁ
Prata	Lua	— XANGÔ
Mercúrio	Mercúrio	— OXUM
Cobre	Vênus	— OGUM
Ferro	Marte	— EXU
Estanho	Júpiter	— XANGÔ
Chumbo	Saturno	— OXUM

AS PEDRAS PRECIOSAS LIGADAS AOS ORIXÁS

Nem todo ocultista acorda atribuir tal pedra a tal signo do Zodíaco, porém os experimentadores estão

de acordo sobre a qualidade das radiações das pedras preciosas.

Estas irradiam de acordo com sua cor e sua cristalização.

Pode-se usar pedra como amuleto — defesa — ou como talismã, para atrair o que desejamos, modificar um estado de espírito.

Todo mundo está de acordo, por exemplo, sobre o valor calmante da ametista. Porém, tenho notado nos livros de Astrologia e ocultismo uma grande ignorância de gemologia, isto é, o estudo das pedras preciosas em relação à geologia.

Temos aqui no Brasil um grande número de pedras preciosas e semipreciosas que não estão citadas em lugar nenhum, como a kuntzita ou a sidenita, ou então, pedras como o jacinto, que pode ser diferentes pedras, segundo a época e o autor. A maioria dos livros de gemologia não o mencionam. O nome de topázio é dado a pedras que não são topázios, mas quartzo citrino. Enfim, nos livros de ocultismo, quando certos autores falam de uma pedra a gente se pergunta a qual pedra ele se refere realmente.

Para proteção ou melhorar suas possibilidades, acredito que o mais certo é usar uma pedra da cor do seu Orixá.

Para modificar alguma coisa usar a pedra que representa a qualidade que necessitamos na hora, por exemplo: coragem, vermelho; então usar uma pedra de cor vermelha que é tiro e queda, você acerta em cheio.

As principais pedras transparentes, incolor, são: o brilhante branco, o zircão branco, a safira branca, o cristal de rocha (Pedra de OXALÁ).

As pedras azuis são: o brilhante azul, a safira, o zircão azul, o topázio azul, o quartzo azul de Madagascar, a água-marinha, a spinela azul, a indicolita, que é uma turmalina azul (Pedra de IEMANJA).

Azul opaco: a turqueza, o lápis-lazúli, a sodalita (Pedra de OGUM).

Vermelho: rubi, spinela ou rubi balaio, rubilita, granada (Pedra de OGUM).

Rosa: Morganita, kuntzita, quartzo rosa (Pedra de ERÊS).

Rosa opaco: rodonita, rodocrosita (Pedra de IBE-GIES).

Verde: esmeralda, turmalina, brilhante verde, hidrônio, granada verde, crisoprásio, olivina.

Verde opaco: ou semitransparente: jade (nefrita ou jadeíta), malachita, amazonita, (Pedra de OXÓSSI).

As pedras de cor amarela são: o topázio, o berilo ouro, o citrino, o brilhante amarelo, o zircão amarelo (Pedra de OXALUFA).

A ágata é um quartzo listrado ou rajado que se encontra em todas as tonalidades de amarelo, marrom, esverdeado.

Violeta: ametista (Pedra de NANA, IANSÁ).

Lilás: topázio imperial (Pedra de Nanã).

Preto: jáis, ônix, turmalina preta (Pedra de EXU).

A Alexandrita é verde à luz do dia e vermelha à luz artificial.

A adulária e a pedra-da-Lua, é pedra translúcida, de um branco azulado.

A calcedônia, o ônix, são pedras parecidas com a ágata.

Há inúmeras outras pedras de cores.

Tradicionalmente:

Ágata: *talismã geral da fortuna*, protetor contra todos os males.

Água-marinha: mantém harmonia entre os esposos.

Ametista: *pedra da amizade*.

Berilo: protege os homens que têm a seu encargo problemas perigosos.

Coral: em colar ou amuleto tem força mágica contra a epilepsia.

Crisoberilo: protege os investigadores do ocultismo.

Cristal de rocha: protege contra os falsos amigos e reforça a capacidade de pensar.

Diamante: protege de todo o mal quando adquirido legitimamente.

Esmeralda: protege contra o mau olhado e evita a epilepsia.

Feldspato: pedra protetora nas viagens.

Granada: protege contra a influência diabólica, afasta os maus pensamentos.

Lápis-lazúli: elimina a melancolia. Pedra da amizade para os homens.

Malaquita: afasta os meus espíritos.

Opala: pedra perigosa, com muita força mágica. Na Índia é considerada como a única pedra que dá sempre sorte, porém há muita gente que acredita que só dá azar.

Rubi: é usada contra os espíritos maus e contra os venenos.

Safira: dá alegria e tranqüilidade.
Topázio: muito boa para os escritores, favorece a
inspiração.
Turmalina verde, mesma coisa que o topázio.
Turqueza: ajuda a desenvolver forças espirituais.

CAPÍTULO QUINTO

SEMELHANÇAS ENTRE OS CULTOS DA IDADE ANTIGA E OS RITOS DE MAGIA NO BRASIL

1 — MITOLOGIA DO EGITO

O Egito antigo possuía uma mitologia complicada, que variava segundo os locais e as épocas.

Em resumo, temos o seguinte: Amom-Râ separou o Céu da Terra. Com seu espírito Thot, ele fez a Luz. A humidade caindo de Shou (o Céu) sobre Tifnou (a Terra) deu a vida a uma fonte, Nut. Amom-Râ (Deus) viu Nut e a impregnou pela semente do Espírito e nasceu Osiris. Em seguida Nut casou com Tifnou e teve Seb e Isis. Isis casou com Osiris e teve Hórus. Set, filho de Seb matou Osiris depois de atentar várias vezes contra a sua vida. Osiris foi costurado dentro da pele de um boi, posto num barco e levado pela correnteza. Isis e Nut procuravam o corpo de Osiris e, finalmente, acharam o barco. Estavam acompanhadas de Seb. As mulheres choravam e abraçavam o corpo de Osiris, que estava perfeito. No alvorecer do terceiro dia, Seb gritou: "Osiris, o terceiro dia chegou e tens que subir ao Céu, junto às estrelas. Thot, és possante, me ouças e seja feita a vontade de Amom-Râ."

Neste momento o Sol apareceu, um vento soprou e um clarão atravessou o Céu:

"Thot, o poderoso, mandou o coração de Osiris bater de novo..." Então o filho de Amom-Râ ressuscitou.

Quando o tempo de Osíris na Terra chegou a seu fim, Amom-Râ chamou-o e ele foi subindo para o Céu, sob os olhares de surpresa e emoção daqueles que o amavam... e Osíris desapareceu.

Esta lenda é semelhante à de Xangô, que ao sentir-se traído matou-se num pé de obi (fruto africano) e ressuscitou subindo aos Céus, com grande estrondo.

2 — MITOLOGIA DA MESOPOTÂMIA

De Apsou e Tiamat, nasce Moummu, o mar e a vida nasce sob o aspecto de duas serpentes. Da serpente nasce Anu, o Deus-pai. Ea, o deus dos mares e Bel-Marduk, o Deus-filho. Bel-Marduk é uma divindade solar, vencedor das forças do mal.

Mais tarde, a religião da Babilônia se transforma numa religião lunar. Temos então o grande Deus-Lua, Sin e seus filhos Shamash, o Sol e Ishtar, o planeta Vênus. O culto de Iemanjá também é um culto lunar, e suas oferendas, perfumes e rosas são os mesmos que os babilônios davam a Ishtar, a branca deusa da fertilidade.

3 — MITOLOGIA GREGA

O Panteão grego teve modificações durante os séculos. O texto mais antigo que temos sobre a teogonia grega é o de Hesíodo, que nos dá a tradição primitiva.

No começo havia Gaia, o Ser princípio de tudo. Dele nasce Ouranos, o Céu. De Ouranos e Gaia (as águas), dualidades positiva e negativa, nasce Eros, o Amor. Mais tarde Eros será um anjinho travesso empunhando arco e flecha, Deus do amor vulgar, porém primitivamente ele é o princípio mesmo do amor me-

tafísico, do Deus-amor, como o Osíris ou Cristo, terceira personagem da grande Trindade.

Dessa Trindade nascem os Titãs. O mais velho dos Titãs é Okeanos. Com Okeanos a vida apareceu sobre a Terra. Kromos, outro Titã, é o Tempo e pai dos deuses. No Candomblé, o Orixá Tempo, ou Irôko, é o pai dos deuses, pois de sua seiva nascem os outros Orixás.

Os deuses principais são Zeus, Poseidônio e Hades, com seus correspondentes femininos (paretros), Hera, Demeter e Hestia.

Zeus é um Deus-pai; ele manda no Universo. Deus do Céu, ele vive no alto do Monte Olimpo.

Poseidônio é o seu irmão; é o Deus dos mares, Armado do tridente mágico e acompanhado do delfim salvador dos homens, ele faz surgir fontes milagrosas. Rei da Atlântida, segundo Platão ele tem prioridade sobre todos os outros deuses, nos santuários gregos. Poseidônio é igual a Oba Olocun, dos nagôs. O rei do mar.

Hades é o Deus dos infernos. O Inferno para os gregos é dividido em dois locais distintos: o inferno propriamente dito, onde ficam os maus, e os Campos Elíseos, morada dos bons. Hades é o Deus das riquezas, porém das riquezas espirituais, que são prometidas a quem começa a Iniciação, ponto de partida da grande Obra, da transmutação da matéria e do espírito.

Há outros deuses: Antâmis, a caçadora; Ares, o guerreiro. Hermes, Atena, Apolo, etc...

4 — MITOLOGIA ROMANA

É a mesma que a grega, só os nomes mudam. Porém os romanos reverenciavam numerosos deuses de outras mitologias, como Ísis do Egito.

Júpiter corresponde a Zeus = Oxalá = ou Olorum.

Jano é Hera = Iemanjá = ou Nanã.

Netuno é Poseidônio = Obá Olocum

Ceres é Demeter = Ossaim

Plutão é Hades = Exu.

Proserpina é Hestia = Bombogira.

Mercúrio é Hermes = Xangô

Marte é Ares = Ogum

Diana é Artemis = Oxóssi.

Minerva é Atena = Iansã.

Vulcão é Hephaistos = Xangô.

5 — MITOLOGIA CELTA

A raça celta, uma das mais antigas do mundo, é de origem hiperboréa. Os sacerdotes celtas se chamavam druídas. Eles contam que foi no meio dos atlantes, no meio de seres humanos, cujo aspecto físico temos até hoje, que vieram os primeiros instrutores. E assim nasceu a civilização humana. Porém, algumas pessoas quiseram captar as almas de entidades não evoluídas e lhes pedir prodígios. Foi assim que nasceu a magia-negra, provocando um desequilíbrio das forças cósmicas da natureza, que redundou nas catástrofes que destruíram a Atlântida. Alguns atlantes emigraram para o norte e encontraram os celtas, sendo por estes assimilados. As druidezas e os druídas tinham contatos com as Entidades. Houve um atrito entre druídas e druidesa, e tribus inteiras emigraram para o Oriente, sob a direção do druída Ram, até a Índia.

A religião dos druídas é monoteísta. Beléu é o deus criador de todas as coisas. Eles acreditam nas forças da natureza e mantêm contato com entidades superiores. Exatamente como crêem os umbandistas.

Na Irlanda, encontramos Dana, a virgem-mãe. Como Iemanjá negra. Lug é o Deus da luz. Tem como atributos o raio e a serpente. E Teutates é o Deus-filho. Cernunos é o Deus da caça, exatamente como Oxóssi.

Epona, deusa-amazona, é sempre representada com um cavalo. Como as amazonas das lendas brasileiras. As guerreiras amazonas viviam no Lago Espelho da Lua e fabricavam o muiraquitã, amuleto de pedra verde.

A doutrina dos druídas está contida em 81 tríades. Eis algumas:

Há três unidades primitivas e não pode haver mais. São:

um *Deus*,

uma *Verdade* e

uma *Liberdade* — ponto de equilíbrio de todas as oposições.

— Em Deus há três atributos divinos fundamentais que são obrigatoriamente reconhecidos pelos druídas:

a *Potência Suprema*,

a *Inteligência Suprema* e

o *Supremo Amor*.

As três coisas que homem nenhum deveria deixar de fazer diariamente: Adorar a Deus.

Não prejudicar a ninguém.

Agir com justiça para com todos os seres vivos.

6 — O ZOROASTRISMO E A CONCEPÇÃO DO BEM E DO MAL

É a religião fundada por Zaratustra.

O Zoroastrismo reconhece a existência de um Deus supremo, criador do mundo e todo poderoso: Ahura-Mazda. De Ahura-Mazda, a luz emanam sete Amesha-Spenta, cujos três primeiros representam a divina Trindade. São:

1 — *Spenta Mainyu*, o Espírito Santo

2 — *Arta*, a justiça

3 — *Vohu Manah*, a ciência

4 — *Kshatra*, a força

5 — *Sarvata*, a integridade

6 — *Amritat*, a imortalidade ou a vida

7 — *Armaiti*, a devoção.

Do zoroastrismo a Umbanda herdou a concepção dos vedas (demos) que são como os Exus.

7 — MITOLOGIA GERMANICA E ESCANDINAVA

Do contato entre o gelo e o fogo nascem o gigante Ymir e a vaca Audumla, isto é, a criação se faz partindo do fogo, o sopro divino sobre as águas primordiais.

Audumla lambe as águas salgadas (o sal em todas as antigas tradições representa o espírito) e solta Bor. Este casa com uma filha do gigante Ymir (saída do seu braço esquerdo) e tem três filhos: Odin, Vil e Ve.

O mundo para os germânicos era representado por uma árvore: Igdrassil, nas raízes da qual vivia uma serpente. Nas folhagens, bem no alto, está Assgard, a cidade dos Ases, concepção semelhante à Aruanda da Umbanda atual.

Os deuses germânicos são divididos em duas grandes famílias: os Ases, louros de olhos claros, descendentes de Odin e os Vanes, morenos que representam o povo do mar. Os Ases passaram em todas as línguas a significar pessoas com dons espetaculares; os ases do volante os ases do futebol e o ás do baralho.

Thor é o Deus do trovão, dono de um martelo de seus olhos. Para obter a sapiência, ele se sacrifica, pendurado por um pé (é o pendurado do tarô). Ele se imola para obter algo que será útil a todos — aprendera a ler as runas e depois ressuscita. Odin tem muitos filhos com sua mulher Frigg ou Friga, ou ainda Freiya, conforme as várias gráficas difundidas.

Thor é o deus do trovão, dono de um martelo de ouro muito parecido com uma machadinha dupla.

Um dos filhos de Odin é Balder. Este era o melhor e o mais bonito dos Ases. Era o Deus da bondade e da justiça. Nada lhe podia fazer mal porque sua mãe Frigg tinha feito um pedido a todos os metais, árvores e plantas para que jamais, e sob forma de juramento, fizessem mal a Balder. Todos tinham prometido e jurado porque todos gostavam muito dele. Porém ela esqueceu e não fez o mesmo pedido ao visco. Odin um dia sonhara com a morte do filho Balder e foi por isto que Frigg tomou tal providência. Mas Loki, um demônio, tinha ciúmes de Balder porque todos gostavam demais dele. Os Ases gostavam muito de brincar de arco e flecha, e Balder, a que nada o podia machucar, as vezes servia de alvo nessas brincadeiras.

Um dos irmãos de Balder, chamado Hoder, era cego. Loki malvadamente deu a este uma seta de visco e Hoder sem saber atirou e Balder morreu. Os irmãos de Balder foram então ao reino dos mortos na tentativa de trazer de volta o bom Balder. Ele poderia voltar se todos do seu povo chorassem por ele. Loki mais uma vez, vingativo, tomou a forma de uma velha e não chorou, e Balder não pode voltar. Contudo, há uma grande esperança, porque o bem sempre vence o mal. Diz a lenda que, um dia, o ingênuo, bom e bonito Balder voltará e reinará com amor sobre o mundo, e então todos terão paz e felicidade. Os deuses antigos desaparecerão e Balder reinará com seus irmãos... e o tinoso Loki pagará caro pela sua maldade.

A Trindade original dos nórdicos é formada de Odin, Freiya ou Freyr e Thor. Thor mata a serpente que estava nas raízes da árvore Ygdrassil, mas depois morre do seu veneno.

As fogueiras do dia 24 de junho que o povo faz desde a Europa antiga até hoje, que nos tempos de antanho eram acessas no topo das colinas, de modo que de longe se podia enxergar as pessoas, são os fogos de Balder. Em certas aldeias dava-se aos que tinham pulado as fogueiras pequenas machadinhas de ouro como prêmio. Eram de feitio pequenino, não mais de um ou dois centímetros e muito semelhantes àquelas achadas em Creta e que se botava sobre a língua dos Iniciados essenianos, após o seu segundo batismo.

8 — MITOLOGIA DA ÍNDIA

Os Vedas são os mais antigos livros conhecidos.

Para os hindus, o Deus supremo do mundo é Brahma. Brahma tem por reflexo Vishnu, e a terceira pessoa

dessa Trindade é Civa ou Rudra-Civa, o meigo. Vishnu incarnou nas pessoas de Krisna e de Rama. São avatares da divindade, assim como Osíris e Cristo. Civa é, ao mesmo tempo, o Deus da criação e da destruição. Civa tem uma esposa, Shakti, que é o princípio fêmea da divindade e que permanece sempre virgem, porém, entre eles está a sagrada união que produziu o mundo e as almas.

O fim do hinduísmo é o *moksha*, ou liberação da vida terrestre. Eles acreditam na reencarnação e na evolução das almas para a perfeição e o amor total de Deus, concepção aceita hoje, totalmente, pela Umbanda.

9 — OS AZTECAS

Os aztecas acreditavam num Deus, o Supremo Criador chamado Ometecuhtli, entidade dupla, meio homem, meio mulher. Ueueteolt era o velho Deus criador do fogo. Tezcatlipoca era o Deus das quatro direções. Toniatihuh é o Sol. Quetzalcoalt, a serpente de penas, é um Deus solar, Deus da cultura. Aliás, todos os deuses aztecas têm um aspecto solar. Toniatihuh é representado puxando a língua no meio do calendar azteca: ele pede sangue, exatamente como os Exus da Quimbanda.

Tezcatlipoca é o Senhor da meia-noite.

Quetzalcoalt é o Sol do poente. É um homem branco e barbudo.

Huitzilopotchli é o Sol vitorioso do meio dia.

10 — OS INCAS

Viracocha é o ser supremo dos Incas. Deus-criador, ele se incarna para civilizar os homens. Ele é que faz

as leis dos homens e os incita a obedecer. Depois de viajar por todos os Andes, Viracocha chega à beira do mar. Jogando seu manto sobre as águas, pisa em cima e desaparece no horizonte.

11 — OS AFRICANOS

A Umbanda vem do culto de Angola, mas tem os Orixás nagô. O africano acreditava que Deus (Olorum) tinha a seu dispor os Orixás, forças secundárias que moram e comandam as forças da natureza. Assim, tudo na Umbanda e no Candomblé gira em torno de cuidar destes deuses para chegar à felicidade.

CAPÍTULO SEXTO

AS OFERENDAS E COMIDAS NO NATAL NAGÔ

Um bode vestido, todo coberto com roupagens vermelhas e brancas, só com a cabeça de fora, fica no meio do terreiro. Os filhos-de-Santo, as ebomis, os ialaxés vão bater cabeça no animal. O bicho não pode berrear. Isso seria mal agouro, para o ano que vai começar. Os atabaques soam uma cantiga estranha. Quando todos terminam a ialorixá, ou mãe do Candomblé, sacrifica o animal. Assim começa o sacrifício da festa do Natal negro. Primeiro, Exu é servido, depois vem as comidas, as oferendas aos outros Orixás. Tradição baiana, jamais contada em outros livros, faz parte do mundo misterioso dos deuses negros. O ambiente está impregnado de angélicas (flor característica do Natal nos candomblés) e com elas os iaôs enfeitaram todo o ambiente. No chão há esteiras de palha, nela vão ficar as comidas de Santo. E, usando a nossa imaginação, leitores, vamos entrar nesta festa de Natal negro.

EXU NA BAHIA, SEUS MITOS, SUAS OFERENDAS

Exu na Bahia não tem qualquer característica demoníaca. Ele é um escravo do Santo. Ele é um mensageiro. Só faz aquilo que os deuses mandarem. Um dia,

porém, ele vai ganhar novamente o Céu (orum), pois pagará suas faltas. Assim, antes de servir a qualquer Orixá, em festas de Candomblé, Exu é servido, pois ele é o mensageiro, sem o qual nada se faz nos terreiros. Nessa festa ele ganha *xinxim de bofe*, comida que adora. O xinxim de bofe é colocado no altar, ou *papelé*, onde a imagem de Exu está assentada. Após colocar a comida a gente do Candomblé faz o ritual do bode vestido, como mostramos no início deste capítulo. Os candomblés de caboclo não o usam, pois este rito é só do autêntico Candomblé, do que faz exatamente como manda a tradição negra. Esta festa do bode vestido lembra as festas lúbricas de Roma, as lipercais, ou as festividades de Pã, ou Priapo, onde o bode ou o lobo eram símbolos das divindades. *

Deve haver como simbolismo, neste rito do bode vestido, o mesmo dos antigos ritos da fertilidade, primeira forma de culto que a raça humana conheceu diz a arqueologia.

Agora os atabaques soam, a chamada aos Orixás começam. E um a um eles descem no terreiro. E cada um chupa três uvas moscatel. Este hábito hoje já é comum nas casas de Umbanda. A uva simboliza a riqueza que virá no ano novo.

O pai-de-Santo ou a mãe começam então a cruzar o peito do iniciado com vinho, fazendo sinais cabalísticos.

As oferendas ficarão no altar. Depois serão jogadas no mato, para descarregar a todos. E, num cortejo, belo e fantástico, os filhos-de-Santo levarão estas comidas para despachá-las, ao som de cantigas de on-dinas.

* Ver o livro *Rituais Secretos da Magia Negra e do Candomblé*, da autora.

A IALORIXÁ IRENE A HOMENAGEM DAS AUTORAS.



Bombagira, mulher de Exu, escrava dos deuses. Para ela as oferendas costumeiras são flores e champanha. Mas sua verdade parece estar além, muito além da imaginação

OFERENDA A OXALÁ, SENHOR DA COLINA

Oxalá é o grande Orixá. Sincretizado em Jesus, não tem no entanto nenhum paralelo com o divino Filho do Criador. Oxalá é Orixá da Nigéria e Jesus veio ao mundo para sofrer a morte na cruz, em Jerusalém, cidade prometida.

Mas nos candomblés ele é o grande Senhor da vida, e para ele há uma oferenda particular. É uma comida feita com milho branco que, junto com pipoca torrada, pode ser também passada pelo corpo do iniciado, como descarrego.

A CEIA DE NATAL NOS CANDOMBLÉS

Uma ceia de Natal nagô leva peru, farofa, frangos assados, bolos *cabacinhas de caboclo*, cidra, nozes, mangas rosadas e *caruru* ou *efó*. Estas comidas são servidas para homenagear Oxalá, o Senhor da colina, desde quando Olodumaré criou o primeiro homem, em forma de um boneco de barro, e soprou-lhe a vida, fazendo-o adquirir as condições humanas, permitindo também a continuidade da espécie.

Assim contam as lendas da África, os eluôs (adivinhos) e os acalôs (contadores de histórias). Assim fala a gente do Candomblé. Mas, até onde há verdade no ato de oferecer comidas aos deuses, ou de homenagear Entidades com coisas materiais... isto fica por conta do Além da Imaginação.



O Candomblé pode ser dirigido por homens mas foram as mulheres — com suas saias rodadas, de chitão e renda, com suas guias de contas coloridas, pulseiras e balangandãs e sobretudo a maestria na arte culinária dos Deuses — que o tornaram famoso

BIBLIOGRAFIA

- A Raça Africana — Manoel Querino
Candomblés da Bahia — Edison Carneiro
Deuses da África — Pierre Verger
História da Alimentação — Câmara Cascudo
Folclore Brasileiro — Silvio Romero
Caderno de Xangô — Sodré Viana
Religiões Negras — Edison Carneiro
Novo Dicionário — Cândido de Figueiredo
Rituais Secretos da Magia Negra e do Candomblé —
 Maria Helena Farelli
Cozinha de Santo — João Sebastião das Chagas Va-
 rella
Amalás — José Ribeiro
Os Nagô e a Morte — Juana Albeim dos Santos
O Negro na Bahia — Luis Viana Filho
Costumes Africanos no Brasil — Manoel Querino
Apostilas do CEJUB
Iemanjá, Mãe dos Orixás — Zora Seljan

COMIDA DE SANTO

Maria Helena Farelli
Nilza Paes da Silva

Comida de Santo apresenta as iguarias e os quitutes preparados pelo baianos para os rituais de Candomblé e Umbanda. São pratos destinados a orixás e a devotos, acompanhados de uma explicação sobre sua origem e modo de preparo.

Mais do que um simples receituário da culinária baiana, este livro registra uma parcela da tradição cultural de uma das importantes etnias formadoras do povo brasileiro.



ISBN 85-347-0121-0



9 788534 701211