

MATHEUS TROGLIO

— O —
SABOR
— DO —
SABER

A ALIMENTAÇÃO ANCESTRAL
DO BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL



= O =
SABOR
= DO =
SABER

A ALIMENTAÇÃO ANCESTRAL
DO BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL

TEXTO E FOTOS MATHEUS TROGLIO

PROJETO GRÁFICO GABRIEL RADAELLI

DESENHOS EM AQUARELA JANAÍNA SOUZA DOS SANTOS

ORIENTAÇÃO DRA. CRISTINE FORTES LIA

AUTORIDADES DE MATRIZ AFRICANA CONSULTADAS BABA PHIL DE XANGÔ AGANDJU IBEJI,

MICHELE DE IEMANJÁ, JEFERSON DA IANSÃ E MÃE ADRI DE OXUM

AGRADECIMENTO ALTOS DO VALE E SENACRS

Produto apresentado como requisito para obtenção do título de Mestre em História, pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Caxias do Sul.

Linha de pesquisa: Fontes e Acervos na Pesquisa e Docência em História.

Sumário

Apresentação	7
Comida para aproximar humanos e deuses ..	9
O mito da verdade.....	10
Axoxô de Bará	12
Churrasco de Ogum	14
Acarajé de Oyá ou Iansã	16
Amalá de Xangô	18
Feijão de Obá	20
Chuleta suína de Odé e Otim	22
Opeté de Ossanha.....	24
Farofa de Xapanã	26
Sarrabulho de Xapanã	28
Bolo de chocolate dos Ibejis.....	30
Xinxim de Oxum	32
Canjica branca de Iemanjá.....	34
Arroz de leite de Oxalá.....	36
Atã de Ogum e Oyá.....	38
Conclusão.....	40
Referências	41

Apresentação

Pensar as religiosidades é refletir sobre o que nos liga e religa enquanto espécie. Diferentes formas de organização social são experimentadas por diferentes espécies, mas a elaboração de uma ideia de sagrado é uma manifestação essencialmente humana. Da mesma forma, sacralizar as práticas cotidianas dá sentido à existência da humanidade, constituindo a teia de significados da espiritualidade.

Em seu estudo, desenvolvido junto ao Programa de Pós-Graduação em História, da Universidade de Caxias do Sul, Matheus Troglio aborda a relação entre o sagrado e os alimentos. Com formação na área de gastronomia, o autor direcionou sua pesquisa para uma temática pouco explorada: a tradição da alimentação sagrada no batuque. Troglio identifica o pouco espaço que as tradições africanas ocupam na cultura gastronômica do Brasil, bem como, evidencia o quanto os hábitos alimentares brasileiros estão vinculados às comidas de Orixás.

Diante dessas evidências, nos traz o resultado de uma busca por essa culinária sagrada, inferindo os significados da cultura religiosa tradicional africana. O caderno de receitas, aqui apresentado, é fruto não apenas de uma

pesquisa acadêmica, mas, também de um diálogo com os detentores dos saberes dessa cozinha dos santos. As receitas, tradicionalmente transmitidas pela oralidade, foram recriadas e supervisionadas, num contínuo movimento dos saberes, dos sabores e dos sagrados.

As receitas aqui apresentadas devem ser lidas, preparadas e sentidas, em uma experiência de gastronomia e de espiritualidade.

Cristine Fortes Lia

Comida para aproximar humanos e deuses

Além de nutrir, a comida pode ter diferentes significados: é uma forma de expressar um sentimento, de socializar, de dizer algo a alguém. Assim como as receitas de família são passadas mãe para filho, o modo de cozinhar e o modo de sentar à mesa revelam muito sobre quem somos, os fatores ecológicos, históricos, sociais e econômicos, dos mais diversos sistemas alimentares que temos no mundo, mostrando a relação que os humanos têm entre si e com a natureza.

A natureza é sagrada e tudo aquilo que ela nos dá é sagrado. Ao oferecer um alimento a uma divindade ou outra pessoa estamos devolvendo a essa mesma natureza, em forma de sagrado, parte daquilo que ela nos fornece, como um agradecimento. A relação com a comida está diretamente ligada à cultura e identidade de um povo, afinal, comer pode ser um gesto de celebração, de afirmação social, além de resistência e propagação de valores – não é à toa que é recorrente nas falas das cozinheiras de terreira que as preparações devem ser feitas com o olhar altivo e com pensamentos nobres.

O Batuque tem em suas principais tradições a de preparar alimentos para o sagrado, com a

intenção de devolver o alimento transformado à natureza, que lhe deu o que comer. São as chamadas oferendas, agradecimentos à própria natureza. O Batuque, assim como as demais religiões africanas, é uma das poucas que distribui comida de forma totalmente gratuita em suas comemorações religiosas. Além disso, o próprio ato de comer e compartilhar o alimento é um preceito sagrado dessa tradição.

A comida para essa religião vincula-se à identidade do seu povo. A ideia aqui é que a comida seja uma espécie de linguagem, usada como facilitador, no diálogo entre pessoas que professam ou não dessa fé. Podemos dizer que o modo mais fácil de penetrar as diversas culturas, mais que decifrar a linguagem, é comer a comida do “outro”. Logo, o sistema alimentar de uma cultura se organiza em um código de valores e, quando percebida além do contexto do dia a dia, ganha traços simbólicos, que representam determinada cultura. A intenção deste compilado de receitas não é ser um instrumento do sagrado, muito menos de propagar a religião, mas ser um facilitador de diálogo.

Outra ideia é trazer a culinária rio-grandense de origem preta, que tem uma característi-

ca especial. Pratos como quibebe, mondongo ou buchada, mocotó e feijão campeiro estão presentes em muitos Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) do Rio Grande do Sul e até mesmo fora do estado. Quando falamos em pratos típicos, podemos dizer que os indígenas são responsáveis por grande parte da “nossa” tradição, em pratos como o churrasco, carne assada na brasa e outros tantos que levam farinha de mandioca. Desse caldeirão de culturas nascem pratos típicos da gastronomia regional do sul do Brasil. Sendo assim, não queremos expor se esses alimentos, mitos e ritos estão presentes em todos os terreiros, mas sim, sobre os elementos que contribuam para a formação da memória gustativa e elementos simbólicos nessa tradição.

Conforme falarmos dos pratos e dos Orixás, contaremos uma de suas diversas histórias, que envolvem deuses e homens, plantas e animais, elementos da natureza e vida em sociedade. Assim, pode-se observar que as escolhas alimentares do cotidiano são pautadas muitas vezes pelo sagrado.

Pratos tradicionais, alimentos sagrados, ritos incorporados à nossa cultura que de maneira intrínseca estão presentes no dia a dia de todas as casas. Todas as receitas listadas estão presentes em algum tipo de bênção, porém sem o processo que envolve a ritualística, são alimentos do cotidiano, podendo ser feitas, desde que com o máximo de respeito, e servidos nas mais diversas cerimônias, e degustadas para agradecer até os paladares mais divinos.

“Comer é um ato hospitaleiro, a mesa sempre aproxima as pessoas e os deuses”.

O mito da verdade

O Ayê (a terra) e o Orum (espaço sagrado) eram separados por um grande espelho, por meio do qual Olodumàré (o ser supremo) acompanhava todos os acontecimentos do mundo, que eram refletidos nesse espelho, mostrando assim, apenas uma verdade sobre o cosmos.

Ewá¹, filha de Olodumàré, era responsável por pilar todo o alimento do mundo em um grande pilão. Seu pai a recomendou que tivesse cuidado para não bater com a mão do pilão no grande espelho.

Um dia, Ewá realizava sua tarefa muito feliz, cantando e dançando, quando então o acidente aconteceu. Ewá, assustada, chorando muito, foi contar ao pai o que havia acontecido, com medo da sua reação. Para sua surpresa, Olodumàré, com serenidade, acariciou seu Ori (cabeça) e disse:

– Minha filha, quebraste o espelho? Que bom! A partir de agora não teremos mais uma única

verdade, mas incontáveis verdades. E todas elas trarão o crescimento da humanidade e a preservação do mundo. Acabaste de individualizar a humanidade e agora cada indivíduo precisará ouvir e entender a verdade do outro, para se compreenderem como seres coletivos.

Ewá secou suas lágrimas e seguiu feliz pilando todo o alimento do mundo. (PINTO, 2018).

O mito acima exemplifica a intenção do nosso texto. Nosso interesse não é firmar uma verdade absoluta, mas expor uma das diversas verdades sobre os alimentos rituais do Batuque, mesmo porque cada casa possui sua Nação e uma tradição própria de origens diferenciadas. Desse modo, os pontos levantados podem ser aprovados ou desaprovados por uma autoridade tradicional de matriz africana que leia o trecho.

O livro é resultado de dois anos de pesquisa e observações em terreiras de Caxias e região (como Ylê Iyá Axé Imolé Osupá e Tenda Caboclos de Aruanda), trabalhando e compilando os diversos pontos de vista dos entrevistados que em sua maioria oriundos da Nação Jeje/Ijexá. Apesar de nosso Estado, e principalmente a região da Serra, ser considerado um dos estados mais europeus do país, de acordo com o Censo de 2010, os praticantes de religiões de matriz africana somam pouco mais de

0,3% da população nacional. Na contramão, o Estado Rio Grande do Sul soma cerca de 1,6% da população e, enquanto no país o número de afro-religiosos diminuiu, em nosso Estado esse número aumenta.

Nas páginas a seguir vamos discorrer sobre os aspectos fé e cultura dos povos afro de modo a ajudar no ensino de História, cultura e Gastronomia. Este livro consiste em uma seleção de receitas apresentadas em folha dupla, com os pratos que são compartilhados em algumas festas de Batuque e ofertados aos Orixás, e também um pequeno Itã para contextualizar a escolha dos pratos a partir das preferências alimentares dos próprios Orixás. O livro segue a ordem de apresentação das oferendas, assim como no culto, indo de Bará até Oxalá. Para Xapanã apresentamos duas receitas, uma delas inclusive utilizada como fonte de renda pelos escravos recém libertos, e vendida nas ruas de Porto Alegre. Também trazemos a bebida que se tornou preceito fundamental no batuque, o Atã.

A construção desse material foi feita sob supervisão de sacerdotes colaboradores de matriz africana, e busca combater o racismo, bem como contribuir com a difusão da cultura alimentar africana.

¹ Ewá, divindade feminina do panteão africano, é um dos Orixás cultuados no lado de Oyó, porém, o culto a essa divindade se perdeu no Rio Grande do Sul, provavelmente por não se dar cabeça a esse Orixá. Ligada à morte. Ewá é a dona do buraco.



Axoxô de Bará

INGREDIENTES

300g de milho seco (preferencialmente o vermelho)
1 litro de água
50g de mel

PREPARO

1 Deixar o milho de molho por 24h. 2 Em uma panela, colocar para cozinhar o milho demolido, a água e o mel. 3 Quando macio, escorrer e colocar em um alguidar. 4 Servir de pronto.

ITÃ DE BARÁ

Conta o mito que Bará caminhava quando passou na frente do palácio de Oxalá. Ao olhar para dentro do castelo, viu que ele estava moldando homens do barro. Como curiosidade também é um de seus principais atributos, foi logo perguntar o que estava a fazer. Oxalá, irritado, disse que estava muito ocupado e que não queria ser incomodado. Bará ficou a olhar admirando a riqueza de detalhes que Oxalá colocava nos homens. Conta o mito que ele ficou cerca de 16 anos a observar o velho Orixá confeccionar a raça humana.

O problema maior era que diariamente não paravam de chegar estranhos com oferendas e pedidos a Oxalá e, toda vez que alguém chegava, ele parava o que fazia para dar atenção ao estranho que chegara com as oferendas. Um dia se cansou disso e pediu que Bará ficasse na encruzilhada para pegar as oferendas e dispensar as visitas. Bará, meio a contragosto, pegou seu ogó e foi até lá. Não demorou muito para que chegasse a primeira criatura, com uma enorme oferenda. Bará tomou em suas mãos a oferenda e a criatura exclamou: “são para Oxalá!” Bará respondeu que o Oriá não quer ser incomodado: “o presente passa e o chato fica!” Disse ele após dar uma batida nas costas da criatura. (FRANCHINI; SEGANFREDO, 2015, p.9)

Ao final do dia, voltou Bará ao palácio com as diversas oferendas que havia coletado na



encruzilhada. Os presentes eram tantos que mal se enxergava o deus mensageiro atrás delas. Oxalá, agradecido, esqueceu-se de sua pendência com Bará e resolveu recompensá-lo. “De agora em diante, quem quiser me fazer uma oferenda, terá que fazer a ti também”, disse Oxalá. Bará gostou tanto da ideia que resolveu fazer da encruzilhada sua morada. Essa prática se estendeu aos demais Orixás. Sempre que alguém faz uma oferenda a qualquer Orixá, deve fazer primeiro a Bará, a não ser, é claro, que queira provar da força de seu porrete.



Churrasco de Ogum

INGREDIENTES

2kg de costela bovina
200g de farinha de mandioca
50ml de azeite de dendê
sal fino a gosto

PREPARO

PARA A CARNE: ❶ Tempere e salgue a costela. ❷ Asse em brasa ou no forno até o ponto desejado. PARA A FAROFA: ❶ Misture o dendê e a farinha de mandioca com as mãos. ❷ Tempere com sal a gosto. ❸ Sirva a costela acompanhada da farofa.

USO SAGRADO

Na tradição africana, a costela é considerada o escudo do corpo, por isso é ofertada ao Orixá. Para ele, deve-se servir a costela com 7 ossos, acompanhada de laranja de suco ou umbigo, cortada em 7 gomos. Apresente em uma bandeja ou então em um espeto, com uma laranja espetada em cada lado da carne.

ITÁ DE OGUM

Conta um de seus Itans que estava chateado no Orun¹ e queria voltar à Terra para ensinar aos homens tudo que sabia, mas também queria ser ainda mais poderoso e por todos admirado. Então, foi até o Ifá², que o recomendou a fazer um ebó para que seus caminhos fossem abertos. Com tudo em mãos, desceu à Terra e fez o pretendido. Em pouco tempo, foi reconhecido por seus feitos, cultivou a terra e plantou milho e inhame que brotaram em abundância. Ogum havia ensinado os homens a plantar, dando-lhes o segredo das colheitas e tornando-se, assim, o patrono da agricultura (PRANDI, 2001). O mito também revela que Ogum também ensina os homens a caçar e forjar o ferro para as armas, sendo um dos Orixás responsáveis pela fartura e pela alimentação dos seres humanos.



¹ Orun é uma palavra da língua iorubá que define o céu ou o mundo espiritual.

² Ifá é o oráculo africano. É um sistema divinatório que se originou entre os iorubás, na Nigéria. Não é propriamente uma divindade, mas é considerado o porta-voz Orunmilá e dos outros orixás. Comumente é atribuída a ele a sabedoria de ler os búzios.



Acarajé de Oyá ou Iansã

INGREDIENTES

500g feijão fradinho
300g de cebola picada
300ml de azeite de dendê ou óleo de soja
sal a gosto

PREPARO

1 Deixar o feijão de molho de um dia para o outro. 2 Moer o feijão, com casca, após fazer uma mistura de sal, cebola e água. 3 Deixar descansar por três horas em temperatura ambiente. 4 Bater em uma tigela por cerca de 20min sempre de baixo para cima, até que cresça. 5 Depois fritar em dendê ou óleo de soja.

USO SAGRADO

Para Oyá, o acarajé é de feijão fradinho feito com casca, podendo variar para Oxum, a quem é feito com o mesmo feijão, porém descascado, ou ainda com feijão miúdo, descascado, que é geralmente ofertado a Oxalá.

ITÃ DE IANSÃ

Conta seu itã que a deusa dos ventos, mulher de Xangô, foi à casa de Ifá buscar um preparado para seu marido. Ifá entregou o encantamento e recomendou que, quando Xangô comesse, fosse falar para o povo. Iansã desconfiou e provou o alimento antes de entregá-lo ao marido, nada aconteceu. Quando chegou em casa, entregou o preparado ao marido, lembrando o que Ifá dissera. Xangô comeu e, quando falou ao povo, começaram a sair labaredas da sua boca. Iansã ficou aflita e correu para ajudar o marido, gritando Kawô Kabiesilé. Foi então que as labaredas começaram a sair da sua boca também. Diante do ocorrido, o povo começou a saudá-los: Obá anlá Òyó até babá Inà, ou seja, grande rei de Oyó, rei e pai do fogo (LODY, 2012).

Outro mito que podemos citar é o que acabou por virar preceito no Batuque, a saber, a dança do Atã, ou Afroriba. Esse mito conta que Oyá se apaixonou por Xangô, porém ela era casada com Ogum, então resolveu embriagá-lo – hábito que é comum em histórias desse Orixá –, para que pudesse fugir com seu amado, e assim o fez. Esse mito é replicado no Xirê, em forma de dança protagonizada por Oyá e Ogum. Na maioria das Nações, são confeccionadas garrafas de atã, bebida associada a Ogum. Baba Phil descreve que se entregam duas espadas a esses Orixás, montados em seus cavalos de



santo, e duas garrafas são colocadas no meio do salão e, em volta delas, é encenada a batalha mítica em forma de dança e sob a entonação de rezas específicas (CORRÊA, 2016).



Amalã de Xangô

INGREDIENTES

600g de peito bovino	300g de molho de tomate
2 maços de folhas de mostarda	dendê a gosto
1kg de farinha de mandioca	sal a gosto
1 cebola picada	2 litros de água
2 tomates picados	

PREPARO

1 Corte a carne em cubos e sele em panela quente com dendê. 2 Acrescente a cebola e o tomate e refogue. Depois, adicione o molho de tomate. 3 Acrescente água até cobrir a carne e cozinhe até que ela fique macia. 4 Separe e lave 12 folhas de mostarda, retire os talos, dê uma leve macerada com as mãos e reserve. 5 Após a carne cozida, adicione as folhas de mostarda e deixe cozinhar nesse molho. 6 Em uma panela separada, adicione a água e um pouco do molho do cozimento da carne. 7 Adicione a farinha de mandioca aos poucos, mexendo constantemente para que não forme grumos, formando um pirão. 8 Cozinhe até que a massa esteja translúcida, ou seja, firme e levemente transparente. 9 Sirva no prato, de um lado o pião, de outro o amalã. 10 Se for servir em gamela de madeira, pirão embaixo e carne sobre o pirão.

USO SAGRADO

Para uso sagrado, adicione os seguintes procedimentos: 1 em uma gamela de madeira, forre com o pirão, após a carne com a mostarda no centro; 2 ao redor coloque de forma distribuída de 6 a 12 bananas descascadas até a metade em seis pétalas, com a ponta molhada no dendê, imitando uma coroa; 3 adicione também uma maçã cortada em 4 pedaços e 12 bombons sobre o amalã. 5 A tradição recomenda que se coma esse prato em pé ou sentado no chão, utilizando apenas os dedos para levar a comida até a boca, não cabendo usar talheres.

ITÃ DE XANGÔ

De acordo com uma de suas histórias, ao voltar de uma batalha, Xangô convidou seus amigos para uma grande festa. Após uma longa caminhada, seus pais, Oxalá e Iemanjá, chegaram ao vilarejo, com suas roupas sujas e, por esse motivo, foram confundidos com mendigos pelos amigos de Xangô. Com fome, pediram algo para comer e foram servidos de restos de comidas em um cocho. Ao ver a situação, o rei de Oyó pediu clemência a seus pais e disse que todos deveriam ser tratados da mesma maneira, fazendo referência, aqui, ao fato de ser um Orixá muito justo. A partir disso, seus alimentos foram servidos em gamelas para dar exemplo a todos de seu reino, a fim de que o respeito aos mais velhos jamais fosse esquecido. Outra versão diz que, devido a um castigo sofrido, por derrubar Oxalá no chão ao correr atrás de Iansã que prepara o amalã.





Feijão de Obá

PREPARO

1 Cozinhe a canjica amarela em água e em outra panela cozinhe o feijão fradinho. 2 Escorra ambos após cozidos e reserve. 3 Em uma frigideira, coloque óleo e refogue a cebola. 4 Adicione os grãos cozidos e o sal e sirva.

INGREDIENTES

300g de feijão fradinho
250g canjica amarela
70g cebola roxa em rodela
50ml de óleo
sal a gosto

USO SAGRADO

Como é considerada a dona do pilão, em algumas versões deste preparo os grãos são amassados após cozidos.

ITÃ DE OBÁ

A história conta que Xangô tinha três esposas, Obá, Oyá, e Oxum, e que elas estavam sempre disputando a atenção do marido. Um dia, Obá, que era a mais ciumenta das três, viu Oxum cozinhando alegremente e com um turbante que cobria um de seus ouvidos e, ao questioná-la sobre o que fazia, Oxum disse que fazia o melhor dos amalás para Xangô e que o segredo era que havia cortado uma das orelhas e posto na comida, para que seu marido ficasse lisonjeado com o prato.

Ao observar que Xangô ficara muito satisfeito, tomada de ciúmes, cortou sua orelha e a colocou em cima do amalá. O chegar, Xangô, que é conhecido por ser comilão, foi direto até a gamela onde estava o preparo de Obá. Comeu, mas, ao perceber a orelha, ficou enfurecido e repreendeu sua esposa. Ao passar por Oxum, agora sem o turbante, essa fez questão de balançar os cabelos para mostrar suas duas orelhas com belos brincos. Sendo expulsa do seio de seu esposo, Obá se tornou uma guerreira hábil e justiceira (SILVA, 2017).





Chuleta suína de Odé e Otim

PREPARO

1 Tempere as chuletas com sal e alho e reserve. 2 Branqueie as folhas de couve em água fervente e reserve. 3 Em uma frigideira, grelhe as chuletas. 4 Sirva sobre a folha de couve, acompanhada dos ovos.

USO SAGRADO

Geralmente corta-se um dos ovos em sentido vertical e o outro no sentido horizontal, simbolizando o feminino e o masculino. Se optar pela alface em vez da couve, use-a crua.

INGREDIENTES

2 unidades de chuleta suína
2 ovos cozidos
2 folhas de couve ou alface
1 dente de alho
sal a gosto

ITÃ DE ODÉ E OTIM

Em algumas lendas, Odé aparece como irmão de Ogum e de Bará. Conta-se que um dia o solitário Odé saiu para caçar e, por ser muito novo, sua mãe lemanjá mandou seu irmão mais velho, Ogum, ir procurá-lo, pois já demorava muito a voltar. Ele então encontrou Odé acompanhado de uma linda jovem, seu nome era Otim. Ela havia sido expulsa de sua aldeia por nascer com quatro seios, sendo motivo de chacota e por vezes agredida. Ela havia curado Odé com o uso das folhas, pois o encontrara ferido. Isso então fez com que Odé se apaixonasse pela linda jovem, não se importando com sua deformidade. Reconhecendo o amor de seu filho pela jovem moça, lemanjá concedeu a ela um lugar no Orun, tornando-a também um Orixá (SILVA, 2017).

Na versão de Otim, vamos assim chamar, o mito conta que Otim era um jovem rapaz cheio de segredos e que certa feita montou em seu cavalo e fugiu de sua aldeia. Cansado, recostou-se em uma árvore e pegou no sono. Sonhou que um caçador lhe mandou fazer um ebó, com suas roupas e sua faca, e assim o fez, sem vergonha de sua nudez, que o trans-



formara em uma pessoa solitária, revelou-se, então, uma bela mulher. Passando por ali com os frutos de sua caça estava Odé, que, com sua faca cortou os animais, dando a pele para cobrir o corpo de Otim e a carne dando-lhe de comer; ensinou-a, também, a caçar e a cozinhar (BARBOSA JUNIOR, 2017).



Opetê de Ossanha

INGREDIENTES

- 4 batatas inglesas médias
- 200g de linguiça fresca sem pimenta
- 1 folha de couve
- 3 colheres de sopa de farinha de milho (opcional)
- 1 colher de sopa de mel (opcional)

USO SAGRADO

Em algumas famílias, se molda as batatas em formato de um pé, fazendo alusão ao fato de que em alguns itãs esse Orixá possui apenas uma das pernas.

PREPARO

- 1 Branqueie a couve e reserve.
- 2 Cozinhe as batatas até que estejam macias, mas não completamente desmanchadas.
- 3 Esmague as batatas e modele-as com as mãos em formato de porongo.
- 4 Em uma frigideira, doure a linguiça até que fique cozida.
- 5 Sirva no prato, sobre a couve, o Opetê no meio, a linguiça na frente e ao lado, se preferir, a farofa.

ITÃ DE OSSANHA

Conta o mito que Ossanha dominava as folhas e curava a todos. Xangô pensou que Ossanha deveria dividir suas folhas com o demais Orixás, e foi para a mata procurá-lo, entretanto sem sucesso. Então Xangô ordenou que Oyá soprasse um vento e levasse para os outros as folhas de Ossanha. Ela assim o fez; soprou um vento que espalhou todas as folhas que ele guardava em sua cabaça. Ossanha gritou: “Euê uassá” (“as folhas funcionam”) e assim as folhas o escutaram e voltaram para a floresta e as poucas que chegaram ao palácio perderam seu poder. Xangô, justo como era, admitiu sua derrota e que as folhas deveriam ficar com Ossanha, que, em agradecimento, deu uma folha para cada Orixá e com ela seu segredo. Entretanto, os segredos mais profundos guarda consigo.

Outra versão do mito diz que ele ficou preso em uma armadilha na floresta e pediu que a dona dos ventos, Oyá, soprasse um vento e levasse as folhas até a aldeia que delas precisava. Percebendo que elas não tinham mais efeito, desesperado, mutilou a própria perna para escapar da armadilha e realizar os chás e pomadas para curar seu povo. Essa segunda versão do mito explica por que em sua representação arquetípica o iniciado dança sem apoiar uma das pernas no chão, lembrando a figura folclórica do Saci. No entanto, Baba Phil (2018) nos diz que essa é a representação de Àrònì, ser elementar companheiro de Ossanha.





Farofa de Xapanã

INGREDIENTES

200g de amendoim torrado sem sal e sem casca
200g de farinha de mandioca
100g de açúcar

PREPARO

1 Pilar o amendoim. 2 Misturar o amendoim com os demais ingredientes e servir.

ITÃ DE XAPANÃ

Xapanã era um menino muito desobediente, um dia ele brincava perto de um lindo Jardim repleto de pequenas flores brancas, sua mãe havia lhe dito que não deveria pisar em suas flores, mas desobediente, como era, pisou de propósito nas flores. Ao ver, ela não falou nada, mas quando Xapanã percebeu estava com o corpo todo coberto de pequenas flores brancas, que gradualmente se transformavam em bolhas horríveis. Xapanã, com medo, gritava pedindo ajuda e que sua mãe o livrasse daquela peste, a varíola. Sua mãe e avisou que tudo aquilo aconteceu em função da sua desobediência, mas mesmo assim ela iria ajudá-lo. Ela pegou algumas pipocas e jogou no corpo do filho, e como mágica, uma a uma das feridas foram sumindo. Após isso Xapanã sai do jardim tão bom como havia entrado. (PRANDI, 2001)





Sarrabulho de Xapanã

INGREDIENTES

200g de coração de porco	100g de cebola picada
100g de fígado suíno	10g de alho picado
200g de coração de cabrito	100g de fígado de cabrito
200g de coração de ovelha	orégano e coentro a gosto
100g de fígado de ovelha	sal a gosto

PREPARO

1 Pique à faca os miúdos. 2 Cozinhe o fígado, separadamente, e depois dispense a água. Reserve. 3 Tempere os miúdos com sal. 4 Em uma panela média, refogue os miúdos com alho e cebola. Se necessário, adicione água para finalizar o cozimento. 5 Adicione orégano e coentro. 6 Com o caldo quase seco, adicione farinha de mandioca para ligar os miúdos, mas não em demasia para não tornar o prato uma farofa. Sirva.

USO SAGRADO

Nas festas do Batuque colocasse em um alguidar, e serve-se com uma colher de pau, na mão das pessoas.



ITÃ DE XAPANÃ

Conta outro mito que, ao voltar de sua cidade natal, Xapanã viu uma grande festa onde todos os Orixás estavam, porém, em razão de sua aparência, ficou com medo de entrar na festa. Ogum tentou ajudá-lo, cobrindo-o com uma roupa de palha que escondia todo seu corpo, dos pés à cabeça. Xapanã então entrou na festa, mas não se sentia à vontade. Oyá, que acompanhava tudo, ficou comovida com Xapanã. Então esperou que ele passasse ao centro do barracão, onde ocorria a festa. Quando o avistou, soprou um vento sobre suas roupas de palha, que levantaram e, com o vento, suas feridas pularam de seu corpo em uma chuva de pipocas (PRANDI, 2001).



Bolo de chocolate dos Ibejis

INGREDIENTES

PARA O BOLO:

4 ovos
270g de açúcar
100ml de óleo
240g de farinha de trigo
100g de chocolate em pó
240ml de água
15g de fermento químico

PARA A COBERTURA:

130g de açúcar
70g de chocolate em pó
50ml de leite
20g de manteiga

PREPARO

PARA O BOLO: ❶ Em uma tigela, coloque os ovos e o açúcar e bata. ❷ Em seguida, acrescente o óleo. ❸ Acrescente a farinha e o chocolate em pó peneirados. ❹ Acrescente a água morna e vá misturando delicadamente para que tudo incorpore. ❺ Por último, acrescente o fermento. ❻ Coloque a massa em forma untada e polvilhada com chocolate em pó. ❼ Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

PARA A COBERTURA: ❶ Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve a fogo médio. ❷ Fique sempre mexendo e, quando ferver, mantenha no fogo por mais 2 minutos. ❸ Despeje sobre o bolo morno. ❹ Espere esfriar e sirva.

USO SAGRADO

Os Ibejis gostam muito de doces, logo todos os doces Ihe são ofertados. Como qualquer criança, eles têm uma grande paixão por bolo de chocolate. Em algumas famílias serve-se amalá, por estar ligado a Xangô, entretanto, troca-se a carne por camarão ou galo. Sempre servir doces em número par.

ITÃ DOS IBEJIS

Entidades infantis, os Ibejis são geralmente simbolizados por duas crianças e representam a vida, a vitalidade, a saúde e a força, bem como a inocência e alegria infantil. Em algumas casas, são representadas por dois meninos. No Itan, que conta que os dois gêmeos eram muito travessos e que haviam adquirido uma habilidade incrível de tocar tambor, presente esse recebido de sua madrinha lemanjá. Nesse mesmo período mítico, a morte começou a se mostrar irritada e, por esse motivo, começou a matar todos os seres humanos muito antes de sua hora.

A notícia chegou aos ouvidos dos irmãos percussionistas que, cansados de incomodar a vizinhança, resolveram importunar da morte. Assim, munidos de seus tambores mágicos, partiram em direção à trilha que levava até a morte. Um deles foi à frente tocando seu tambor, enquanto o outro seguia escondido em meio à mata. A morte, ao ouvir o som do tambor, começou a dançar hipnotizada. O plano era que quando um irmão cansava o outro tomava seu lugar para continuar tocando. Por serem idênticos, a morte não percebia a troca e continuava a dançar.

Tal dança correu durante dias e dias e a morte, cada vez mais cansada, pedia incessantemente para que a criança parasse de tocar, mas, mesmo assim, a criança não parou e continua-



ram a revezar o tambor e a deixar a morte cada vez mais cansada. Após muito implorar, a criança disse que só pararia de tocar se a morte parasse de matar as pessoas antes do tempo. A morte retrucou e então a criança ameaçou tocar para sempre, afinal de contas, a morte nunca morre. Após essa ameaça, a morte concordou com o acordo e, no instante em que o tambor parou de tocar, a morte caiu de cansaço. Essa foi a forma pela qual os Ibejis impediram a humanidade de ser extinta (FRANCHINI, 2015).



Xinxim de Oxum

INGREDIENTES

- 250g de farinha de milho média
- 1 litro de água
- 300g de peito de frango sem osso e sem pele
- 200g de coxa e sobrecoxa de frango
- 10g de alho picado
- 100g de cebola picada
- óleo a gosto
- sal a gosto

PREPARO

1 Em uma panela grande, cozinhe o frango e após desfie. 2 Aqueça o óleo e acrescente a cebola e o alho e refogue por cerca de 1 minuto. 3 Adicione o frango e refogue rapidamente. 4 Adicione a água e deixe aquecer. 5 Abaixar o fogo e junte aos poucos a farinha de milho, mexendo cuidadosamente com uma colher de pau. 6 Cozinhe em fogo baixo mexendo continuamente até obter a consistência desejada, aproximadamente 35 a 40 minutos, e sirva.

ITÃ DE OXUM

O Itã de Oxum, que explica suas qualidades, diz que um dia os homens promoviam uma grande festa, em que se vangloriavam de suas façanhas, contando suas histórias e se dizendo responsáveis pelo plantio, pela criação de gado e ovelhas e que todos eram saudáveis e tinham o que comer, fruto do seu trabalho. Estranhamente, dias depois as plantas começaram a morrer, o gado e os outros animais pararam de produzir, bem como as mulheres não mais tinham filhos e as crianças também adoeceram. Isso levou os homens a consultarem o oráculo, que revelou que a senhora da vida e a mantenedora do axé não fora convidada para a festa.

Arrepentidos, os homens foram ao rio e levaram diversas oferendas à entidade, prometendo uma festa em sua homenagem a partir desse momento. Oxum se deu por satisfeita e cobriu a terra com o seu axé, sua fartura e sua fertilidade (SILVA, 2017).

Esse Orixá parece gostar muito de doces. Oxum é “a dona da quitanda” e, de modo geral, as frutas a ela pertencem.





Canjica branca de Iemanjá

INGREDIENTES

500g de canjica de milho
branco
200g de açúcar
500ml de leite
500ml de água
1 unidade de canela em pau

PREPARO

① Deixe a canjica de molho de um dia para o outro. ② No dia seguinte, troque a água e cozinhe em fogo brando. ③ Quando a canjica estiver al dente, escorra a água e adicione leite, açúcar e canela em pau. ④ Cozinhe até ficar bem macia e sirva.

USO SAGRADO

Quando servida para Iemanjá, adiciona-se cocadas para decorar e um pouco de mel. Quando a canjica for ofertada para Oxum, usa-se milho amarelo.

ITÃ DE IEMANJÁ

Conta-se que a terra sofreu uma terrível seca, na qual os animais, as plantas e até mesmo os homens estavam morrendo. Então, uma mãe desesperada chegou à beira de um rio e colocou o seu filho na água, pedindo para que Iemanjá não o deixasse morrer. Por ver o desespero de tal mãe, que estava disposta a abandonar seu filho, começou a chorar. Suas lágrimas se transformaram em um grande lago e esse cresceu até dar origem ao mar. Entretanto, as lágrimas eram tantas que o mar ocupou grande parte da terra, se fazendo presente em todos os locais do planeta, garantindo que não mais faltasse alimento e que nenhuma criatura viesse a sentir sede ou fome. Também ofereceu seu leite materno e cercou a terra com rios, proporcionando o crescimento de plantas e animais, dando esses domínios a um dos seus filhos, Oxum (SILVA, 2017).





Arroz de leite de Oxalá

INGREDIENTES
500g de arroz branco
1 litro de água
1 litro de leite
250g de açúcar
1 unidade de canela em pau
leite condensado a gosto (opcional)

PREPARO

1 Coloque o arroz e a água em uma panela, leve-a ao fogo médio e deixe cozinhar até que o arroz fique macio. 2 Diminua o fogo, adicione o leite e mexa vagarosamente até o leite quase começar a ferver, ou seja, não deixe levantar fervura. 3 Acrescente o açúcar, a canela em pau e mexa sem parar até o líquido ferver e ficar cremoso. 4 Sirva quente ou frio, temperado ou não com leite condensado.

ITÃ DE OXALÁ

Oxalá é que tem a responsabilidade do equilíbrio das coisas. De maneira mais pacífica possível, é o último a chegar ao Xirê e ao chegar recebe os cumprimentos e é sentado em seu banquinho, por ser muito velho. Quando jovem, era rei de Ejigbô (cidade nigeriana do estado de Osun), costumava guerrear constantemente e, por esse motivo, tinha forte apetite, de modo que comia pombos, caracóis e canjica branca. Porém, seu prato predileto era inhame e, como este demorava, para cozinhar, quase sempre suas refeições eram demoradas. Foi, por isso, consultar os babalaôs, que o instruíram a fazer uma oferenda a Bará. Depois disso, inventou o pilão, podendo assim comer à vontade e se dedicar à guerra, pois, com os inhames pilados, era muito mais rápido cozinhá-los. Assim, ficou conhecido por muitos nomes e também passou a ser chamado de Oxaguiã, que significa “o Orixá que come inhame pilado” (BARBOSA JUNIOR, 2017).

Oxalá não come nada com sal, por não ter dado ouvidos aos babalaôs que o aconselharam a fazer uma oferenda com sal. Também não bebe vinho de palma, mito que já foi citado no capítulo anterior, e os animais a ele sacralizados podem ser de ambos os sexos, sendo o único Orixá que “come com as mulheres” (CORRÊA, 2016, p. 109).





Atã de Ogum e Oyá

INGREDIENTES

200g de maçã picada
200g de laranja picada
1 litro de água
70ml de xarope de groselha

PREPARO

1 Misture todos os ingredientes. 2 Sirva frio.

USO SAGRADO

Essa bebida tem relação com o mito que acabou por virar preceito no Batuque, a saber, a dança do Atã, ou Afroriba. Esse mito conta que Oyá se apaixonou por Xangô, porém ela era casada com Ogum, então resolveu embriagá-lo – hábito que é comum em histórias desse Orixá –, para que pudesse fugir com seu amado Xangô, e assim o fez. Esse mito é replicado no Xirê, em forma de dança protagonizada por Oyá e Ogum. Nesta receita, a maçã picada representa Oyá e a laranja picada representa Ogum.

ITÃ DO ATÃ

Um dia, todos os Orixás iam para uma festa. Xangô carregava Oxalá nas costas, por ser muito velho e não poder caminhar sozinho. Perto do lugar da festa, Xangô vê sua noiva, lansã, carregando um prato de amalá na mão. Esfomeado e apaixonado, sai em disparada, e acaba por derrubar Oxalá das costas, que vai ao chão. Alguns Orixás passaram e não viram o velho caído. Ogum, que passava por último, ouviu os gemidos do velho o

ajunta e o carrega até a festa. Chegando lá, Oxalá furioso tira lansã de Xangô e a dá em casamento para Ogum.

Os dois então vão morar na floresta, próximos da ferraria de Ogum, mas não convencido Xangô de sua Pedreira começa a cantar para lansã fugir com ele. lansã então prepara uma bebida e chama Ogum, dá a ele a bebida que o embriaga, quase que de imediato, e assim foge com o Xangô para a pedreira.



Conclusão

Após a leitura dos Itãs e da apreciação das receitas, podemos dizer que os locais onde são cultuadas essas divindades são ótimos locais de fé, festa, e de conexão com a tradição, mas principalmente de confraternização. Também, que nessas casas, comem Orixás e homens, assim o alimentar-se constituísse em um ato tanto funcional, bem como social e cultural. A necessidade de nutrição e de sobreviver, jamais poderá retirar o significado simbólicos que contém cada prato, assim esses alimentos criam laços e processos de comunicação entre homens e deuses, e também com seus antepassados e a natureza. A emoção diante do alimento, tem sua raiz no conhecimento peculiar de cada preparação sua intenção, seu uso, e o seu valor particular. Comer é trazer o axé, ou seja, bênçãos, do terreiro e da vida religiosa para si e para os demais.

Esses pratos seriam uma forma de replicar essa alegria, amor, e afeto, dos Orixás, bem como a sabedoria ancestral nas receitas, onde não importa seu credo, cor ou etnia, você sempre será tratado com pertencente daquele local. As terreiras são máquinas sociais e de confraternização, contribuindo para o entendimento dessa expressão religiosa. Assim podendo espalhar além de boa comida, cultura.

Desta maneira, podemos pensar que além de propagar valores simbólicos e significados variados, a alimentação é uma ferramenta comunicativa mais acessível para conhecer a cultura do outro. É mais fácil acessar essa cultura partilhando o seu alimento, a gastronomia “típica” configuram-se como uma espécie de identidade. Assim, esperamos que essa ferramenta de comunicação possa ser utilizada na luta e na constante reafirmação da cultura dos negros.

Pois, a influência africana na culinária do Rio Grande do Sul se refere principalmente às comidas para os Orixás, tendo forte apelo religioso e de caráter identitário, entretanto, muitos dos pratos tradicionais do nosso estado são adaptações de pratos religiosos para a “cozinha laica”, isto é, para a cozinha que não tem ligação com a religião, essa ramificação de preconceito tem o intuito de apagar essa memória, que ao suprimir os ritos da herança africana dessas preparações, acaba por inseri-los numa lógica que preserva a intolerância e o racismo. Esconder que nossos hábitos alimentares são mais africanos do que europeus, e que a demonização dos ritos da cultura afro leva a episódios de violência simbólica visando a exploração e o lucro a serviço da intolerância religiosa.

Referências

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano: morar, cozinhar. Tradução de Aphaïm Ferreira Alves e Lúcia Endlich Orth. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. 376 p.

CORRÊA, Norton Figueiredo. “A cozinha é a base da religião”: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. *Aba: Arquivos Brasileiros da Alimentação*, São Luiz, v. 2, n. 1, p. 116-127, jan. 2017.

CORRÊA, Norton Figueiredo. Batuque: uma religião afro-rio-grandense em oposição à cosmovisão cristã. *Instituto Humanitas Unisinos*, 12 jan. 2010.

CORRÊA, Norton Figueiredo. O Batuque do Rio Grande do Sul: antropologia de uma religião afro-rio-grandense. 2. ed. São Luiz: Cultura e Arte, 2016.

IAN SÃ, Jeferson da. Entrevista 3. [8 nov. 2021]. Entrevistador: Matheus Troglío. Caxias do Sul, 2021. 1 arquivo .mp3 (177 min).

LODY, Raul. Dendê, símbolo e sabor da Bahia. São Paulo: Senac, 2009.

LODY, Raul. KITUTU: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil. São Paulo: Senac, 2019.

LODY, Raul. Santo também come. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

MONTANARI, Massimo (Org.). O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

MONTANARI, Massimo. A comida como cultura. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013. 208 p.

MONTANARI, Massimo. Histórias da Mesa. São Paulo: Estação Liberdade, 2013.

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.


OXUM, Adriana de. Entrevista 1. [4 fev. 2021]. Entrevistador: Matheus Troglío. Caxias do Sul, 2021.

REINHARDT, Juliana Cristina. Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. Orientador: Carlos Roberto Antunes dos Santos. 2007. 228 f. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba: UFPR, 2007.

XANGÔ AGANDJÚ IBEJI, Baba Phil de. Entrevista 4. [23 abr. 2022]. Entrevistador: Matheus Troglío. Viamão, 2022. 1 arquivo .mp3 (96 min).

YEMANJÁ, Michele de. Entrevista 2. [6 fev. 2021]. Entrevistador: Matheus Troglío. Caxias do Sul, 2021.





- O -
SABOR
- DO -
SABER

A experiência gastronômica é considerada uma das melhores formas de intercâmbio cultural e uma grande oportunidade de exercitar aprendizado e respeito ao outro. Dentre as tradições, a comida é uma das últimas a desaparecer, sendo a tradição culinária o vínculo mais duradouro de um povo.

Por isso, trazemos neste livro um compilado de receitas e itãs (mitos) do Batuque, com a intenção de ser um facilitador de diálogo entre os adeptos e os não-adeptos dessa fé, bem como combater o racismo e contribuir com a difusão da cultura alimentar africana.