

GT 12 – Informação, Estudos Étnico-Raciais, Gênero e Diversidades

ISSN 2177-3688

**MEMÓRIAS: EMARANHADO DE LEMBRANÇAS E ESQUECIMENTOS NO PROCESSO
INFOMEMORIAL DA COZINHA DE SANTO**

***MEMORIES: TANGLE OF MEMORIES AND FORGOTTENNESS IN THE INFOMEMORIAL
PROCESS OF COZINHA DE SANTO***

Tadeu Rena Valente – Universidade Federal da Paraíba (UFPB)
Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira - Universidade Federal da Paraíba (UFPB)
Valdir de Lima Silva - Universidade Federal da Paraíba (UFPB)

Modalidade: Trabalho Completo

Resumo: O presente texto origina-se da pesquisa devolvida em nível de Mestrado que toma a cozinha de Santo como campo investigativo da Ciência da Informação, tendo como protagonistas as labás Mãe Rita Preta e Mãe Expedita Alípio, ambas do Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade na cidade de Santa Rita, estado da Paraíba. Teoricamente, o estudo ancorou-se em Halbwachs (2006); Canclini (2003), Azevedo Netto (2007) entre outros, com vistas a subsidiar a questão norteadora de pesquisa como se dá o processo de formação e empoderamento no fazer culinário da comida de Santo no Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade na cidade de Santa Rita, estado da Paraíba, por meio da ação das labás Mãe Rita Preta e Mãe Expedita Alípio? Com vistas a responder esta indagação traçou-se como objetivo geral compreender o processo de formação e empoderamento do fazer culinário da Comida de Santo por meio das ações das labás Mãe Rita Preta e Expedita Alípio. Do ponto de vista metodológico, adotou-se a abordagem qualitativa do tipo descritiva e documental, associada a entrevista narrativa que de acordo com Jovchelovich e Bauer (2002), esse tipo de entrevista encoraja e estimula as entrevistadas a narrarem sobre os acontecimentos e seus contextos, para tanto considera alguns pontos como: a história pessoal de vida, a construção de significados, e, sobretudo considerando as experiências pessoais, uma aproximação com a história oral, com a finalidade de propiciar o encontro entre oralidade e a memória através das narrativas de vida. Os resultados apontam para a compreensão de que nos terreiros a cozinha Santo, espaço sagrado, pois tudo está intrinsecamente ligado ao alimento. A comida é preparada para atender as demandas ritualísticas e consagrada para um fim específico dentro dos cultos.

Palavras-chave: Infomemoria; memória- terreiro; comida de santo; mulheres de santo.

Abstract: This text originates from research returned at Master's level that takes Santo's kitchen as an investigative field of Information Science, with the protagonists labás Mãe Rita Preta and Mãe Expedita Alípio, both from the Temple of Umbanda Caboclo José de Andrade in city of Santa Rita, state of Paraíba. Theoretically, the study was anchored in Halbwachs (2006); Canclini (2003), Azevedo Netto (2007) among others, with a view to subsidizing the guiding research question of how the process of training and empowerment occurs in the culinary making of Santo food at the Umbanda Caboclo José de Andrade Temple in the city of Santa Rita, state of Paraíba, through the action of the labás Mãe Rita Preta and Mãe Expedita Alípio? To answer this question, the general objective was to understand the process of formation and empowerment of the culinary practice of Comida de Santo through the actions of labás Mãe Rita Preta and Expedita Alípio. From a methodological point of view, a qualitative

descriptive and documentary approach was adopted, associated with a narrative interview which, according to Jovchelovich and Bauer (2002), this type of interview encourages and encourages interviewees to narrate about events and their contexts. , to this end, it considers some points such as: personal life history, the construction of meanings, and, above all considering personal experiences, an approach to oral history, with the aim of facilitating the encounter between orality and memory through narratives of life. The results point to the understanding that in the terreiros the Santo kitchen is a sacred space, as everything is intrinsically linked to food. Food is prepared to meet ritualistic demands and consecrated for a specific purpose within cults.

Keywords: Infomemory; Memory- terreiro. Saint's food. Holy Women.

1 INTRODUÇÃO

Os estudos da memória coletiva aliado as questões informacionais criam cenário propício para compreender como se dão as práticas infomemoriais da culinária de santo em diferentes grupos sociais que se constituem em elemento primordial das reflexões deste texto. Assim sendo, na perspectiva dos estudos da Memória, propostos por Halbwachs (2006), a temática considera os percursos históricos dos grupos sociais, perpassando pela transmissão intergeracional de saberes, com ritos e mitos, constituindo-se, desse modo em uma tradição específica nos terreiros, em que as mulheres possuem funções definidas que se perpetuam, quase sempre por meio da oralidade. Fato, ainda presente nas religiões de matrizes ameríndias e africanas. A história oral, talvez pelas perseguições do passado, sempre se fez presente através de ensinamentos dos mais velhos aos mais novos, dos mais antigos aos mais recentes iniciados.

Na transmissão oral, “[...] tudo que é transmitido é de memória, e é necessário partilhar com aquele que fala, um conhecimento dos pressupostos que lhe servem de base [...]” (APPIAH, 1997, p. 185), ou seja, o conhecimento comum, coletivo, reconhecido, é transmitido e pretensamente preservado quando dessa transmissão. Transmitir é uma forma de preservar o conhecimento religiosa.

Para Halbwachs (2006), a memória social se forma a partir da convivência; da relação com o outro, em que os vários testemunhos se convergem, reforçando ou enfraquecendo, porém, completando o que se sabe sobre determinado evento ou assunto, do qual já se tem uma base informacional.

As lembranças, mesmo individuais, passam a ser coletivas, quando determinado assunto se torna de interesse coletivo. O autor explica, ao tratar sobre nossas lembranças, reconhecendo que elas permanecem coletivas e nos são lembradas por outros, ainda que se trate de eventos em que somente nós estivemos envolvidos e objetos que somente nós vimos,

premissa reforçada por Candau (2012) ao afirmar que o homem não é nu. Isto acontece porque jamais estamos sós. “Não é preciso que outros estejam presentes, materialmente distintos de nós, porque sempre levamos conosco certa quantidade de pessoas que não se confundem [...]”. (HALBWACHS, 2006, p. 29).

Nas religiões de matrizes ameríndias e africanas, boa parte do conhecimento é transmitida através dos ensinamentos passados oralmente, e a cada transmissão pretende-se, o fortalecimento identitário e social daquele determinado grupo. Princípio também evidenciado nas cozinhas de Santos, onde também o ensinamento é transmitido verbalmente, ou através da repetição da prática.

Temos que “[...] a constituição de memórias envolve não só experiências vividas diretamente, mas também, experiências herdadas, aprendidas, transmitidas aos indivíduos pelos grupos através do processo de socialização” (LIMA, 2015, p. 58). São as informações coletadas por tais grupos, ao longo dos anos, preservadas em sua memória social, de modo a ser repassada, perpetuada.

A relação entre informação e memória fica nítida quando esta pode ser considerada, “[...] na medida em que um determinado elenco de informações que se referem ao passado de um grupo é reunido e relacionado entre si, como forma de dar um sentido de compartilhamento de passados, constantemente construídos e reinterpretados [...]” (AZEVEDO NETTO, 2007, p. 14) por meio da escrita, bem como da oralidade. Embora atingida pela influência da contemporaneidade, a oralidade está ainda muito presente na nossa sociedade; é a presença de uma voz narradora que pode atravessar as palavras ditas.

Portanto, narrar é uma atividade mnemônica, e a reminiscência é a base da tradição que transmite os fatos mais importantes de geração para geração. Nessa atividade, o narrador realiza de uma forma particular a tarefa de convocar imagens e ideias de sua lembrança (ASSMANN, 2011). Nessa atividade, ritualizam-se os costumes e hábitos da origem de uma comunidade, evitando a sua desagregação.

A unidade do saber e da experiência, na multiplicidade dos acontecimentos, pode estar constituída como unidade em complexas relações particulares, que se desenvolvem num fluxo de vivências, submetido às leis do tempo inerente à vida concreta, a uma singularidade individual.

Tomar esse discurso como parte de nosso trabalho implica em participar da fecundidade e do desafio de um tema que nunca deixou de ser computado na própria

realidade da Cozinha de Santo, seja ligado à sua história, ao saber e aos sabores. Instruir nas nossas discussões o que a Cozinha de Santos tece, significa nos apropriarmos de uma memória, num momento em que as feições mesmas do discurso gastronômico começam a exigir uma reconsideração do valor, da importância, do sentido, e da autoridade de determinada cultura.

Ante ao exposto tem-se como questão norteadora como se dá o processo de formação e empoderamento no fazer culinário da comida de Santo no Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade na cidade de Santa Rita, estado da Paraíba, por meio da ação das *labás* Mãe Rita Preta e Mãe Expedita Alípio? Com vistas a responder a indagação norteadora traçou-se como objetivo geral: compreender o processo de formação e empoderamento do fazer culinário da Comida de Santo por meio das ações das *labás* Mãe Rita Preta e Expedita Alípio.

Do ponto de vista metodológico, adotou-se a abordagem qualitativa do tipo descritiva e documental. Para coleta de dados no Campo empírico adotou-se como instrumento de coleta de dados a entrevista narrativa que de acordo com Jovchelovich e Bauer (2002), esse tipo de entrevista encoraja e estimula as entrevistadas a narrarem sobre os acontecimentos e seus contextos, para tanto considera alguns pontos como: a história pessoal de vida, a construção de significados, e, sobretudo considerando as experiências pessoais.

2 A CULINÁRIA CONTA HISTÓRIAS: MÃE RITA PRETA E MÃE EXPEDITA ALÍPIO

A comida ritualística nas religiões brasileiras são as comidas específicas de cada Orixá, cujo preparo obedece a determinados rituais. Os alimentos depois de prontos são oferecidos aos Orixás acompanhados de rezas e cantigas, acreditando-se que o Orixá aceitou a oferenda.

A *lyabassê* é a pessoa responsável por cumprir esse ritual. Existem Orixás que não aceitam comidas com azeite de dendê, outros não aceitam sal, já outros não aceitam camarão, dentre outras restrições. Por isso, a *lyabassê* precisa saber exatamente como se prepara cada uma dessas comidas, para que elas sejam aceitas pelos Orixás. Tudo isso envolve o que chamamos de Cozinha de Santo.

Após ter decidido efetuar o estudo sobre a Cozinha de Santo, propusemos dar atenção para as protagonistas desta história: Mãe Rita Preta e Mãe Expedita Alípio, por acreditar que seja um caminho interessante para procurarmos ouvir as suas vozes em todas as dimensões em que elas podem ecoar. Portanto, neste estudo, a oralidade e a memória se cruzam através de histórias e narrativas de vida. Ao destacarmos esses elementos, destacamos igualmente a

vivência habitual na Casa de Mãe Rita Preta, o Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade, cuja realidade vai dar lugar à livre variação imaginária.

Por ser mais enfáticos nas questões que se referem à relação que Mãe Rita e Mãe Expedita têm com a Comida de Santo, fomos percebendo os esquivos que se instauravam nos discursos. Quanto mais elas eram questionadas sobre o assunto, mais se esquivavam de responder e ofereciam em troca outras experiências.

Tais experiências nos fizeram perceber que é necessário saber lidar e, principalmente, respeitar as diferenças. Sejam elas temporais que separam o trabalho científico do trabalho das comunidades, sejam as que marcam os espaços sociais a que pertencem os sujeitos, entre elas a linguagem.

Nesse contexto de a culinária contar histórias, destacamos, inicialmente, a história de Mãe Rita Preta, com 78 anos de iniciada na jurema e quase 60 na Umbanda. Isso nos remete à certeza de que existe um poder ancestral das matriarcas africanas e afro-brasileiras desde a chegada do povo africano no Brasil, vítimas da diáspora negra. O lugar de poder feminino no universo mítico africano é de relevância para compreendermos como se perpetuou até dias atuais, essa força exercida pelas mulheres no espaço religioso afro-brasileiro. Mãe Rita Preta é uma liderança popular da cidade Santa Rita, Paraíba, um ícone de força, perseverança e ancestralidade.

Mãe Rita Preta é um dos maiores documentos vivos que se tem na Paraíba, dentro das religiões afro-brasileiras, especificamente a Jurema, cujo berço tem sido, demarcadamente a Paraíba:

Além de ser precursora da iniciação na jurema, tendo se iniciado em 1945 (em Lagoa Seca – PE), participou ativamente e foi fundadora da Federação dos Cultos Africanos da Paraíba em dezembro de 1966, quando da aprovação da lei que liberou os cultos afro-brasileiros no Estado. Em 1973, Mãe Rita Preta participou do III Congresso Umbandista no Rio de Janeiro, bem como, viajou para São Paulo, Brasília, Bahia, Minas Gerais, dentre outros estados das regiões sul e norte, no processo de organização das federações umbandistas. Em 1978, participou da II Convenção Nacional do Conselho Federativo de Umbanda, no Rio de Janeiro, junto com Carlos Leal (LIMA, 2015, p. 60).

Além de Mãe Rita, há também, na casa, Expedita Maria Alípio, a Mãe Expedita, que exerce cargo de Mãe Pequena (*IyáKekerê*) e Cozinheira de Santo (*Iyabassé*) no Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade, de Mãe Rita Preta, desde 1966, com dupla função sacerdotal há 57 anos. Ela nasceu em 25 de agosto de 1946, em Fortaleza e logo migrou com

a família até chegar a Santa Rita, PB, mas quando indaga afirma ser de Santa Rita, terra que adotou como sua. Ainda criança morou na Rua Rodrigues Alves no Bairro da Santa Cruz onde conheceu Mãe Rita Preta, que era professora voluntária das crianças e jovens do bairro, além de oferecer um pouco de alimento. Desempenhando um significativo papel social.

Mãe Expedita nos conta que Mãe Rita morava na rua Bela Vista já na “*boca da mata*”, onde arrancava “*garranchos de pau*” para cozinhar. Mãe Expedita diz que “*não aprendeu nada na escola porque sua cabeça não era boa para leitura, e que tudo o que aprendeu foram as coisas do Santo*”. Aos 20 anos, casada e morando na Usina São João, na mesma cidade, começou a adoecer e viu que era doença espiritual. Daí procurou Mãe Rita Preta e fez um assentamento do seu orixá em 1966, fazendo depois o *iyawô* (iniciação na Umbanda) e em seguida tomou *deká* (Cargo sacerdotal maior), sendo logo incumbida de ser a Mãe Pequena da casa. Passou ainda a exercer as atribuições de Mãe Criadeira, cuidando, ajudando no processo de iniciação de todas as pessoas que chegasse à casa, até os dias atuais. Ela diz que aprendeu a fazer a comida de Santo, observando Mãe Rita Preta, por meio das práticas culturais e da tradição.

Em entrevista, Mãe Rita Preta disse que quando Mãe Expedita se iniciou, também foi logo *yiabá* (*Yiabassé*) e só então passou a ser Mãe de Santo. Confirmou-nos que conheceu Mãe Expedita Alípio quando ela era adolescente e escolheu-a para exercer o cargo por que ela era a mais velha da casa e se interessava por aprender.

Muito timidamente, Mãe Expedita relata sobre sua satisfação no exercício de seu sacerdócio. Ela disse que não tem preferência por atividade, seja na cozinha dos Orixás ou da Jurema, seja no ofício de costureira de indumentárias sagradas e adornos que aprendeu a confeccionar manualmente. Disse que Mãe Joana (*In memorian*), que foi mãe de Santo de Mãe Rita Preta, ficava impressionada com a dedicação dela para com as pessoas em processo de iniciação.

Mas, é na cozinha do templo que focamos Mãe Expedita. Cozinha que parece ter sido congelada no tempo, permanecendo com as mesmas características desde a sua fundação. O fogão a lenha ou carvão e todas as panelas de barro massapê, exceto as que precisam cozer alimentos no azeite de dendê. Nos dias de criação, rito de sacrifício animal, Mãe Expedita nos disse que trabalha dias a fio, chegando a encerrar as atividades de cozinha por volta das três da madrugada. Disse também que é feliz por ser escolhida para essas funções e que a cumprirá até que lhe seja permitido viver.

A cultura afro e a religião dos Orixás já serviram de inspiração para gastronomia. No Candomblé, a *Ìyáábàsè* ou *Ìyálésè* é a mulher responsável em cozinhar para os *Òrìsà's* (Orixás). Ela conhece não só todos os alimentos e temperos usados para cada Orixá, como também os respectivos *èwò's* (tabus), e é o caso de Mãe Expedita, que cumpre no terreiro essa atividade.

3 CONCEPÇÕES DE VIDA E DE CONHECIMENTO MARCAM A COZINHA DE SANTO DE MÃE RITA

Retornando aos ensinamentos da cozinha de Santo, em especial a Cozinha de Mãe Rita Preta, situada no Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade, tem-se o mesmo fenômeno de transmissão do conhecimento, de forma oral e prática. Porém, antes de identificarmos as informações passadas, devemos identificar quem as guarda e as transmite. Como foi e ainda é feita tal transmissão e como tais informações são preservadas.

Em nossos primeiros encontros Mãe Rita já dizia não comer carne na sexta-feira por respeito a Jesus, substituindo-a por um peixe. Come um munguzá, um arroz-doce, uma fruta. É filha de Orixalá com *Iansã Balé*, e por essa razão exclui de suas refeições a pimenta, o limão, o abacaxi e a jaca. Restrições do Santo. Banana, só come a prata ou a maçã, as únicas permitidas.

Nascida no Estado de Pernambuco, na cidade de Lagoa Seca, se mudou ainda muito novinha para a cidade de Itabaiana, no Estado da Paraíba, onde permaneceu até os 16 anos. Com a morte da mãe, ainda muito nova, Mãe Rita foi criada pela avó materna. Mudou-se primeiro para Cabedelo, PB, onde passou cerca de um mês na casa de uma tia, indo morar logo em seguida na cidade de Santa Rita, no ano de 1940. Questionada sobre a idade do terreiro, Mãe Rita Preta, assim chamada por ser filha de escravizados, ela diz não saber mais quantos anos tem e, suspirando e com ar melancólico, afirmou: *“Eu sou muito velha nessas coisas.... Só essa casa, tem 70 anos que eu fiz essa casa. Nessa rua não tinha casa nenhuma não, só tinha mato...”*.

O Templo de Umbanda era situado nos fundos da casa de Mãe Rita, o que perdurou durante muitos e muitos anos, até que Carlos Leal Rodrigues (seu primeiro Pai de Santo e fundador da Umbanda na Paraíba, sendo também o primeiro presidente da Federação dos Cultos Africanos do Estado da Paraíba) mandou construir um novo Templo, em um terreno ao lado da residência de Mãe Rita: *“O terreiro eu nem sei mais quantos anos tem não. O terreiro*

foi depois dessa casa muitos anos, já tinha casa por aqui, já não existia mais mato, o povo já tava era fazendo casa, fazendo casa... “

Mais uma vez, Mãe Rita tenta buscar o passado, que parece se conservar inteiro e independente no seu espírito; e o seu modo próprio de existência parece ser um “modo inconsciente”, Como reforça Bosi (1994) “antes de ser atualizada pela consciência, toda lembrança ‘vive’ em estado latente, potencial” (BOSI, 1994, p. 51). A lembrança, nesse caso, é a sobrevivência do passado:

Foi no tempo de Mestre Carlos (Leal). Aí foi ele quem fez esse terreiro pra mim, também que ele era espírita, ele disse: mãe, eu vou fazer um terreiro pra senhora! Aí eu disse: pois faça. Aí ele disse: eu vou fazer um terreiro, mas.... Eu pensei que ele ia fazer aqui, mas ele disse não, aqui não, eu vou fazer é ali, vou comprar aquele terreno ali e vou fazer. Aí ele comprou o terreno ali e fez.

Nossa colaboradora se esforçou, mais uma vez, por dar à memória um estatuto espiritual diverso da sua percepção naquele momento, e tudo que ela comporta de ênfase da memória. As lembranças lhe parecem fugir da mente, mas o espírito conserva em si o passado na sua inteireza (BOSI, 1994). Assim, em meio a tantas recordações continuou a nos dizer:

Hoje tenho o terreiro acolá mas não posso mais trabalhar porque a idade não pode ser, e tem minha casinha aqui. Eu vou lá, espio, olho, mas não posso ficar lá não, porque o irmão disse que não pode ficar indo muito não, promode de não ficar cansada, porque eu já cansei muito e vivo doente, ele disse que não pode não. Aí eu tenho a minha casa aqui, eu venho praqui. Ai meu Jesus (suspirando), eu comecei com 16 anos e já fiz 91. Eu disse que tava com 91 mas a menina foi olhar no meu papel e disse que eu tava com 93. Desde os 16 anos trabalhando pro Santo.

Mãe Rita parou um pouco de falar, aguardando que lhe fizéssemos outra pergunta. Nesse ínterim parecia evocar o passado, no intuito de abrir o baú em que guarda tantas lembranças, para que nada lhe escapasse; para que nada ficasse borrado ao ponto de lhe vedar a mente e fazê-la perder a dimensão histórica, isto é, a dimensão social (ASSMANN, 2011). Assim, na lembrança jamais nos despojamos inteiramente do nosso eu atual.

Quando indagada sobre os Santos consagrados no seu terreiro, Mãe Rita afirma que ainda acende as velas para eles, pois,

Quando o povo me dá, um me dá um maço de vela, outro me dá dois, aí eu acendo um lá (no terreiro) e outro cá (em casa), quando me dão 4 maços de vela, é dois pra lá e dois praqui, eu acendo aqui e tudo. Eu tenho uma banquinha, tenho uma pajé aqui, cheio de santinho e tenho outro ali cheio das minha cabocla e meus caboclo, no meu quarto. Aí eu acendo as velas todo dia.

Mãe Rita trabalhava quando mais nova com diversas coisas, dentre as quais, barro, onde usava para fazer panelas:

Eu fazia louça de barro, eu fazia chapéu de palha e trabalhava junto com o Santo. Tinha vez que eu estava dormindo, quando dava fé tinha um me chamando, aí minha mãe (a avó) dizia assim “Rita, tem gente te chamando”. Aí eu via assim, abria a porta, “Ô Dona Rita, eu vim aqui pra senhora passar um visto em mim, aí ia embora, era aqui. Quando era aqui (se referindo à sua casa) eu fazia aqui. Aí quando Mestre Carlos fez ali (se referindo ao terreiro) aí eu fiquei lá, eu ia lá, pra lá, fazer lá...”

Percebemos na fala de Mãe Rita um saber denominado tradicional, que guarda as especificidades de seus ancestrais, elementos que compõem a identidade nacional e, por essa razão, se justifica a preservação desse saber que Mãe Rita possui, em face dos avanços das mudanças exteriores da modernidade, como diria Canclini (2003).

Existe hoje, em amplas camadas hegemônicas, uma propensão para o tradicionalismo, o qual pode combinar-se com o moderno, desde que a exaltação da tradição se limite à cultura e que a modernização se perpetue nos campos social e econômico (CANCLINI, 2003). Nesse sentido, acentua Canclini, interessam mais os bens culturais: objetos, lendas, músicas que os agentes que os geram e consomem. “Essa fascinação pelos produtos, o descaso pelos processos e agentes sociais que os geram, pelos usos que os modificam, leva a valorizar nos objetos mais sua repetição que sua transformação (CANCLINI, 2003, p. 211).

O contato e a relação de intimidade que fomos desenvolvendo com Mãe Rita nos possibilitaram perceber que, além de frases inacabadas, omissão de termos e repetição de palavras (característicos da linguagem oral), havia peculiaridades impressas no seu modo de dizer as coisas, que revelavam uma marca própria. Achamos por bem, conservar as repetições, pausas, hesitações e os silêncios que se instauravam no discurso de nossas entrevistadas, por acreditar que eles continham elementos muito significativos para a compreensão da nossa conversa.

Esse recurso nos deu a oportunidade de perceber os grandes espaços que revelam as recusas de Mãe Rita de falar, principalmente, sobre Cozinha de Santo. Uma sucessão de marcadores interacionais dá lugar às respostas, evidenciando que ela não se interessa em falar sobre tal assunto ou não quer falar.

Nas conversas, existe uma troca entre o entrevistado e o entrevistador. Nesse aspecto, Portelli (1997, p. 9) esclarece que uma entrevista é uma troca entre dois sujeitos:

Literalmente uma visão mútua. Uma parte não pode realmente ver a outra a menos que a outra possa vê-lo ou vê-la em troca. Os sujeitos, interagindo, não podem agir juntos a menos que alguma espécie de mutualidade seja estabelecida. O pesquisador de campo, entretanto, tem um objetivo amparado em igualdade, como condição para uma comunicação menos distorcida e um conjunto de informações menos tendenciosas (PORTELLI, 1997, p. 9).

Dando continuidade ao que nossa entrevistada nos dizia, ela afirma que antigamente quem fazia as comidas ritualísticas da casa era ela própria. Ela era a detentora dos saberes e dos sabores, a guardiã dos segredos culinários. Hoje, quem comanda a cozinha do templo, quem sabe dos segredos da comida tanto para o Santo quanto para os visitantes é a filha de Santo mais velha da casa, a Mãe-Pequena Expedita Alípio. É ela quem sabe fazer, e é quem ensina aos outros.

Segundo Mãe Rita Preta, nos dias de festa, quem prepara a comida é Mãe Expedita, com a ajuda de membros específicos do Terreiro. Só podem fazer ou ajudar a fazer a comida quem é filho de Santo, e quem não é não pode nem pôr a mão, pois não sabe como é e nem sabe o que eles estão fazendo:

Não pode pôr a mão não, porque senão ninguém come” (nem o Santo). Algumas pessoas chegam para ajudar, mas só podem varrer o chão, lavar um prato, ajeitar ou limpar alguma coisa. “Não podem tocar na comida enquanto eles estão fazendo. Só fazem o que Mãe Expedita manda. E só pode ajudar assim quem for feito no Santo. Quem não for feito no Santo só poder ir quando começa a gira, para o salão, não podendo entrar na cozinha.

Mãe Expedita aprendeu a cozinhar para o Santo com Mãe Rita. Assim, expressando entusiasmo nessa missão, Mãe Rita revela:

Eu ensinei a ela tudinho, como era que fazia. Ela só olhando e eu dizia, vai fazer isso assim, mas ela já era feita no Santo. Tanto no Santo quanto na jurema. E eu dizia: você vai fazer isso aqui, isso é assim, assim e assim (com gestos como quem está ensinando), ia explicando e ela ia fazendo. E ela aprendeu. Não tem muito segredo não.

O segredo para poder cozinhar é a pessoa ser limpa, reforça Mãe Rita. No dia que forem fazer alguma coisa para Santo, tem que estar limpo, ter a matéria limpa. “Quando a pessoa é feita no Santo, ela já sabe como vai fazer essa limpeza, não precisa ensinar não”.

Posto o limite fatal que o tempo nos impõe não nos resta senão reconstruir, no que nos for possível, a fisionomia dos acontecimentos. Nesse esforço exerce um papel condicionante todo o conjunto de noções presentes que, involuntariamente, nos obriga a avaliar o conteúdo das memórias relatadas por Mãe Rita. É graças ao caráter objetivo e

transsubjetivo, dessas noções gerais que as imagens resistem e se transformam em lembranças.

Quando questionado sobre a matança de animais para o Santo, na casa, Mãe Rita responde de pronto:

[...] é de bode (ou cabra) e galinha". O Santo come quase todas as partes dos animais, desde que seja o animal correto, destinado ao mesmo, confessa mãe Rita. E dá continuidade ao assunto dizendo, por exemplo, que "uma Boda" [cabra] para Orixalá, branca, bota no prato pra ele comer e o resto a gente pode comer [isso em dia de festa]. A parte dele já foi, e tira o resto pra todo mundo comer.

Para as cabras e bodes, a parte do Santo tem que ser carne. Não se pode servir a cabeça nem pé, e nem o miúdo. Para a galinha, a mesma coisa, também não se serve a cabeça, o pescoço e pés, *"que o Santo não come"*, diz Mãe Rita.

Em dias de festa, a cozinha começa a trabalhar um dia antes, mas depende do Santo e da festa. Faz a matança hoje para a festa amanhã. Cada orixá come sua própria comida.

Mãe Rita revela que os animais de Oxalá são uma cabra branca e uma galinha branca, Iemanjá come a cabra e galinha branca, Iansã come a cabra e a galinha vermelha, Xangô come o bode e um frango vermelho com branco, tudo é assim, cada qual tem a sua cor. *"Nanã é cabra roxa e galinha roxa, Atotô também. Cada um tem as suas cores. As cores que a gente veste [o Santo ou para o Santo] é a cor que a gente compra os bichos pra eles"*.

Questionamos se além dos animais, os Santos comem frutas e outras oferendas. E a explicação de Mãe Rita é a seguinte: na Jurema colocam-se as frutas, laranja, banana, entre outras. *Fruta é mais para Jurema, pois Orixá não come fruta.* Orixalá come arroz, bem como Iemanjá. Arroz, clara de ovo cozida. Comida branca. *"Milho a gente faz munguzá por causa de Ogum e de Odé. Pode ser da forma que for, munguzá branco ou amarelo"*. Na jurema se faz a pipoca, diz Mãe Rita, e ressalta que feijoada é mais pra Exu (Orixá).

Preto Velho também come feijoada, mas é diferente". A feijoada de Preto Velho é mais com a carne de sol, cozida no feijão, sem colocar nenhum tipo de tempero, nem vegetais refogados. É feita assim: "bota a carne cozinhada no feijão, ajeita e faz a feijoada. Mas quando é pra Jurema, bota carne de charque também porque o povo vai comer. Mas os caboco não vai comer, e nem os mestres. Eles não comem não, só o visitante, o povo. A feijoada do Exu é diferente, mas a gente não faz muito a feijoada pra Exu não. Faz mais pra Preto Velho e pros caboco, pra jurema.

Toda festa para o Santo tem comida, tanto para o Santo quanto para os convidados, as pessoas que vão assistir a gira.

O que quiserem dar a gente recebe e faz valer. Mas só quem faz é Expedita. Nas festas tanto o Santo come quanto os visitantes comem. Eles podem comer também. É aberta pra todo mundo, qualquer um pode entrar e se sentar, e quando for a hora de terminar tudinho, de terminar a gira toda, aí bota a comida para o povo comer. Nisso o Santo já comeu.

Na Jurema, as entidades só comem mais quando é dia de festa, sendo que fora dos festejos elas não comem. Nas palavras de Mãe Rita:

A jurema não come essas coisas assim não (quis dizer a comida do dia a dia). Come muita fruta, pipoca, munguzá vai, arroz-doce também, mas só em dia de festa. E carne pros caboclo, mas a carne dos caboclo é mais “coisada”, carne crua, carne de boi. Ela é preparada, a gente bota ela, abra ela todinha, deixa aberta e bota ela com dendê nos pratos e deixa pra eles. Ali a gente não come não. É só pra eles, o peixe também mas bota só pra eles, pra Jurema não. Bota no Peji (altar) mesmo, em cima.

Existe a festa para os seres encantados infantis, para as crianças, que são chamados “Erês”, que são espíritos infantis. Suas festas são regadas a doces, como afirma Mãe Rita Preta: “Festa do Erês é doce, bomboim doce e essas coisas, bala, bolo o que tiver de criança a gente faz, compra bolo, compra doce, compra tudo essas coisa pra dar pras crianças ali, quem tiver passando, dá pras crianças ali, e dá os presentes, e compra os presentes pra dar pra eles.”.

Em toda festa de Santo tem comida de Santo, e a cozinha trabalha. E a comida é tanto para o Santo quanto para o visitante do Templo. Mãe Rita esclarece que só pode cozinhar a comida de Santo no fogão de lenha ou carvão, não pode ser no fogão a gás. E tem que ser na panela de barro e colher de pau. “E serve também nos aguidás de barro. Tudo de barro”. Ainda me relação ao processo de produção alimentar, Mãe Rita fez questão de nos dizer que:

[...] quando tira a panela e esfria, a gente vai levar a comida do Santo e acende as vela. Não faz nada antes de fazer a comida, não reza nem nada, só vai acender as vela quando a comida tá pronta e tá fria, que a gente vai levar onde eles tão, que é aonde é o Peji (altar). Acende a vela e coloca a comida no pé do Santo.

Essa ritualística se repete em cada festa no Templo, em cada toque ou gira específica para algum Orixá, Exu, Caboclos, Preto Velho ou Jurema Sagrada. E a cozinha trabalha, até mesmo por vários dias, dependendo da festa e das entidades sagradas que irão fazer as oferendas e dos convidados também. É alimento para o corpo e para a alma, é memória, ensinamento e oralidade, é tradição.

4 ENCERRANDO OS TRABALHOS

As ondas de modernidade e por consequência de europeização dos costumes parecem fazer parte de um vai e vem, em épocas surge com força e altivez e em outras ocasiões sucumbem às ideias de regionalidade (CANCLINI, 2006).

Canclini (2006) levanta a discussão acerca deste contato entre culturas distintas, resultando no nascimento de uma nova cultura e híbrida, em que ambas estariam contaminadas com aspectos culturais uma da outra, de forma que não haveria mais a possibilidade de separá-las. O fenômeno da hibridação ocorreu com a cozinha brasileira, que primeiramente foi aculturada pela presença do índio, do europeu e do africano. Também podemos perceber fortemente isso nas culturas regionais, assim como nas religiões de matriz afro-indígenas.

Importante salientar que a configuração econômica no Templo de Mãe Rita não suporta que sejam atendidas todas as exigências em termos de alimentação, em termos do atendimento à elaboração dos pratos que compõem a Cozinha de Santo, de modo a solidarizar através dos hábitos culturais. Mesmo assim, com todas as limitações financeiras pelas quais passa a Casa, Mãe Rita e os demais seguidores, não deixam de homenagear os que dela fazem parte e aos que a buscam para atividades religiosas. O aspecto religioso é observado no cultuar e homenagear das entidades, tendo um caráter de fé, expressada pelos cantos e danças realizadas com entusiasmo, palmas, saudações, transes, vestimentas, bebidas e comidas (LODY, 1998).

Assim, como expressa Lody (1998), comer nos terreiros é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, antepassados e a natureza, no qual tudo que é oferecido seria codificado, tendo sentido e função em cada ingrediente, quantidades, procedimentos, atos, horários, dias, cânticos e palmas.

A mesa sagrada dos orixás tende a ser rica e diversificada, sendo estabelecida à base de carnes, peixes, farinhas, temperos, óleos, mel, verduras, legumes e muitas frutas, todos ordenados de acordo com os preceitos, ações, tabus e exigências dos Orixás. Foi majoritariamente na alimentação que traços culturais foram incorporados ao cotidiano. Podemos entender esse processo como um desenvolvimento natural e acumulativo, aonde vão sendo somadas práticas culturais antigas e já conhecidas às novas. Este processo é lento,

e não pode ser notado rapidamente. O que ocorre é o desenvolvimento cotidiano de um encontro de tradições, da cozinha portuguesa com a indígena e a africana.

Entendemos que a cultura se faz por meio da acumulação de realizações do homem, como numa seleção natural, assim os grupos acabam por se desfazer de costumes e criar outros, uma constante mutação, que irá obedecer aos seus próprios interesses. Como destaca Laraia (1993) “[...] na memória humana o passado se faz presente e assim supera a transitoriedade, porque o passado mesmo é para o homem uma coisa que ele não deixa para trás como algo desnecessário.” (LARAIA, 1993, p. 69-70). Para este autor, o passado é algo que entra no nosso presente de modo constitutivo, como natureza humana que se cria e se forma.

A importância que é dada às pessoas mais velhas, e no caso desta pesquisa, à Mãe Rita Preta, está na questão do respeito e reconhecimento que existe para com sua experiência na fé. Outra questão a se destacar é a importância que é dada à figura feminina e está relacionada ao desempenho das funções no Templo: as mulheres detêm todas as funções permanentes. O Candomblé, por exemplo, é um ofício de mulheres, pois são as responsáveis por lavar e engomar as roupas, limpeza do terreiro e os afazeres da cozinha.

Nos terreiros a cozinha é um espaço sagrado, pois tudo está intrinsecamente ligado ao alimento. A comida é preparada para algum ritual e consagrada para um fim específico dentro dos cultos. Muitos locais de produção culinária dos terreiros possuem antigos métodos de preparo de assados e frituras como os fogareiros e fogões a lenha, os utensílios e apesar do incremento das novas tecnologias serem fato nos terreiros, resistem como razões simbólicas desta cozinha.

Encerramos este trabalho ressaltando que a memória é uma evocação do passado. Ao lembrar o passado, o sujeito está se ocupando atentamente do próprio passado, da substância mesma da sua vida.

No caso de nossas colaboradoras, elas estão sempre entretidas nas tarefas do presente, não se ocupam longamente com o passado, mas quando o fazem, é como se estivessem em forma de sonho. Elas nos deixam entrever que vida prática é vida prática, e memória é fuga, contemplação.

REFERÊNCIAS

APPIAH, K. A. **Na casa de meu pai, a África na filosofia da cultura**. Rio de Janeiro, Contraponto, 1997.

ASSMANN, A. **Espaços da recordação**: formas e transformações da memória cultural. Campinas: Unicamp, 2011.

AZEVEDO NETTO, C. X. **Informação e memória**: as relações na pesquisa. Revista História em Reflexão, v. 1, n. 2, UFGD/Dourados, 2007. Disponível em: http://www.ufgd.edu.br/historiaemreflexao/julho_dez_2007/arquivos/informacao-e-memoria-2013-as-relacoes-na-pesquisa. Acesso em: 08 de março de 2023.

BOSI, E. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

CANCLINI, N. G. **Culturas híbridas**. Trad. Heloísa Pezza Cintrão, Ana Regina Lessa. 3. ed. São Paulo: EDUSP, 2003.

Canclini, G. **Culturas híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. Tradução de Ana Regina Lessa e Heloísa Pezza Cintrão. 4 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

CANDAU, Joel. **Memória e Identidade**. Tradução Maria Leticia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2012.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Ed. Centauro, 2006.

JOVCHELOVICH S; BAUER, M. W. Entrevista Narrativa. In: BAUER, M.W, GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**: um manual prático. Petrópolis: Vozes; 2002, p. 90-113.

LARAIA, R. B. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 1993.

LIMA, V. Cultos Afro-brasileiros na Paraíba: memória em construção. **Pesq. Bras. em Ci. da Inf. e Bib.**, João Pessoa, v. 10, n. 2, p. 056-063, 2015.

LODY, R. **Santo também come**. Rio de Janeiro, Editora Pallas. 1998.

PORTELLI, A. Forma e significado na história oral: a pesquisa como um experimento em igualdade. Traduzido por Maria Therezinha Janine Ribeiro. Projeto história. **Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC-SP**, São Paulo, v. 14, 1997. p. 7-24.