

Sacerdotisas Cozinheiras do Ceará

Cooking Priestess of Ceará

Sacerdotisas Cocineras de Ceará

Líbia Amaral Corrêa¹

Nos meados de junho deste ano, vieram as lembranças das comidas juninas, dos quitutes degustados em torno das fogueiras de São João. O Brasil inteiro mantém uma certa homogeneidade em relação a essas comidas e um carinho especial por essas festividades, o que não seria diferente no estado do Ceará. Mais do que das delícias do milho verde e das quadrilhas, guardo um carinho especial às batatas-doces assadas direto na brasa e aos feitiços e simpatias envolvendo velas, bananeiras e facas, com os quais poderíamos adivinhar as iniciais do nome do futuro marido ou em quantos anos estaríamos casadas.

E no encadeamento de pensamentos, chego à figura das “Yabasés” que me encham de curiosidade. As “Yabasés”, ou “labasés”, são as cozinheiras do candomblé, são as sacerdotisas que cozinham para os “santos”, as detentoras dos saberes da comida ritualística que, nas religiões de matrizes africanas, têm uma importância imensa. Ao pesquisar sobre as *yabasés*, escrevi um texto aceito em um congresso sobre religiosidade, do qual derivaram uma imensidão de perguntas para mim.

A origem do nome *yabasé* vem da junção iorubá de *yabá*, que quer dizer mãe, *agbá*, ancestral e *asé*, a força vital, o que se traduziria por algo como mãe ancestral que dá a força vital. Ela é a sacerdotisa que age, lado a lado com a *ladorixá* ou o *Babalorixá*, comumente chamados de mãe de santo ou pai de santo, nas atividades religiosas do terreiro, e sua função é a de alimentar a tudo e a todos, porque tudo come e todos comem; os orixás comem, as pessoas comem, os atabaques, as fontes, as cachoeiras e os espíritos das matas comem. A *yabasé* sabe e prepara o que se come, ela restaura o *asé* de todos e faz essa energia se movimentar; ao comer, restaura-se a energia.

¹ Universidade Potiguar, Mossoró, Rio Grande do Norte Brasil. E-mail: libia_amaral@yahoo.com

Desse espaço, encantado e precioso, pequena África, que é o terreiro, criado e imaginado pelos que sofreram com a diáspora negra, as *iabasés* são um elemento especial, por serem escolhidas diretamente pelo orixá da casa, ela torna-se uma “ekedi” que consiste numa filha de santo especial que não gira na roda, suas atividades serão de zelo e cuidados com seu orixá.

Ela é sempre uma mulher, escolhida e treinada desde criança, quase sempre será filha de *Oyá*, também chamada de *lansã*, ou de *Oxum*. Dificilmente uma *iabasé* é filha de *Yemanjá*, devido a seu temperamento.

Ela será conhecedora dos chás, das “garrafadas”, “lambedouros” e de todos os preparos de bebida e de comida ingeridas para tratamento de saúde, abençoados pelos orixás.

São saberes de origem africana, trazidos pelos indivíduos que foram escravizados no Brasil por mais de 300 anos e que sofreram tentativa de aniquilação por parte do escravizador, sua manutenção e perpetuação advêm da obstinação das sacerdotisas e sacerdotes que vieram na diáspora negra para o Brasil e que continuaram a exercer seus cultos em terras brasileiras até os dias atuais, com muita resistência e luta pela sobrevivência. O capitalismo atinge a dimensão epistemológica, negando, renegando e subalternizando esses saberes. Pensadores como Boaventura⁽¹⁾ e Spivak⁽²⁾, dentre outros, discutem sobre a perspectiva desses saberes subalternizados e atacados.

Saberes importantes, ricos, mágicos, marcados pela tradição oral e pelo não-proselitismo, assim, os ensinamentos sobre a alimentação ritualística chegaram ao Brasil e ao Ceará, um de seus estados.

Em minhas conversas, foi difícil encontrar quem soubesse da existência da palavra *yabasé*, embora, entre os praticantes da Umbanda e Jurema, os quais representam a massiva expressividade dos cultos de matriz africana no Ceará, reconhecia-se, de imediato, as práticas e as funções dessa sacerdotisa cozinheira. Suas funções, todavia, são pulverizadas e repartidas entre as mães e filhas de santo da “casa”. As comidas dos orixás são, também, heterogêneas e quase não se encontra o acarajé de *Oyá*, mesmo que, nos terreiros da capital, as comidas brancas

de *Oxalá* e *Yemanjá* sejam lembradas. No interior, há a presença dos índios, dos preto velhos, das mães d'água e de *Oxóssi*.

Em um pequeno povoado, no meio da vegetação fechada de mata atlântica do Maciço do Baturité, (sim, no Ceará tem serra, frio e resquício de mata atlântica, onde se planta um delicioso café de sombra) longe em vários quilômetros da sede do município mais próximo, de difícil acesso, onde não se consegue chegar de carro, conheci D. Rosinha (nome fictício), que todo ano faz uma festa em seu “oitão”, que é o espaço fora da casa, um terreiro, para São Lázaro. Nessa festa anual, ela agradece a cura de uma doença de pele que teve e aponta a perna cicatrizada. A particularidade é que as melhores comidas são para os cachorros do lugarejo, que se refestelam primeiro para depois se servir as pessoas, que podem ganhar só um lanche: “A comida boa mesmo, carne, galinha, arroz, farofa vai pros cachorrinhos, principalmente, para o *Rompe-tudo* e para o *Tubarão*” que são os cachorros de sua estimação, mantendo a tradição de nomes de peixe para denominar os cachorros de estimação no nordeste brasileiro.

Nessa comunidade, todas as pessoas são negras, pertencem a umas duas ou três famílias diferentes, não existem templos religiosos no lugar, e a única referência religiosa, falecida recentemente, era D. Maria (nome fictício), que orientava os cultos, os chás, os despachos, os trabalhos. Ela regia um pequeno terreiro em sua casa, mas, não nomeava o culto, sua influência era notadamente marcada por um sincretismo e referências católicas, percebidas na negação em se autoafirmar negros: “A gente é preto, mas não é, assim, muito preto não, é moreno”.

D. Rosinha chama São Lázaro de “o Velho” e diz que ele veio, através de D. Maria, passar essa missão anual a ela e que ele cuida da saúde de todos, mas, que não sabe quem é *Obaluaê* e “isso deve ser coisa de macumba, e elas não são macumbeiras, São Lázaro é que cura e S. Lázaro é o santo dela de nascimento”. Ela diz que os trabalhos que D. Maria fazia, com o auxílio dos espíritos, era uma benção dada por *Jesus*, e agora “tava difícil de aparecer outra que adivinhasse tudo como ela”.

Fico triste ao ler as entrelinhas dessas falas, vou lembrando de Fanon⁽³⁾ e de Schwarcz⁽⁴⁾, lamento, intimamente, o “embranquecimento” imposto, o sincretismo

forçado e sigo torcendo para que elas continuem a não cortar os cabelos para honrar a *Rainha das águas*, a festejar *Cosme e Damião* e *São Jorge* guerreiro, a preparar as farofas para os despachos no *mei do mato* e que alguma de suas filhas sinta o chamado espiritual e opte por ocupar o lugar místico de D. Maria.

Animo-me, um pouco, ao lembrar de D. Iracema (nome fictício), *mãe de santo* de um terreiro na capital cearense que me disse: “Minha filha, esse negócio de *yabasé* eu não sei o que é, não. Mas, os *dicumê* dos *santo* tá garantido, aqui a gente cozinha para todos e para os convidados; em dia de festa, isso aqui fica tudo cheio, graças a *Oxóssi*, venha nas *fogueira*, tu vai gostar”.

Em razão da Pandemia de Covid-19, já são dois anos sem fogueiras, dois anos sem mucunzá compartilhado, sem milho assado e sem simpatias; são dois anos, sob o céu do Ceará, em que me ponho a cismar que os santos de junho têm, também, os nomes de *Ogum*, *Xangô* e *Oxóssi*. Pensando bem, o que seria um nome? As rosas deixariam de ter perfume se outros nomes tivessem? Aí, já seria ideia para uma outra estória.

REFERÊNCIAS

1. SANTOS, B.S.S; MENESES, M.P.(Org.) Epistemologias do sul. Coimbra: Ed. Almedina, 2009^a ed. Lisboa: Gradiva, 2005.
2. SPIVAK, G. C. Pode o subalterno falar? Belo Horizonte: UFMG, 2010.
3. FANON, F. Pele negra, máscaras brancas. Salvador: EDUFBA, 2008.
4. SCHWARCZ, L. M. Espetáculo das raças- Cientistas, instituições e questão racial no Brasil 1870-1930. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.