

“NÓS CULTUAMOS TODAS AS DOÇURAS”

2ª EDIÇÃO

AS RELIGIÕES DE
MATRIZ AFRICANA E A
TRADIÇÃO DOCEIRA DE
PELOTÁS

Marília Floôr Kosby



As tradições de matriz africana cultuadas em Pelotas são intrínsecas à história da cidade, seus costumes e vivências cotidianas. Essas vivências, marcadas pela oralidade, são repassadas de geração a geração, dentro dos terreiros e das casas de umbanda. O doce no batuque pelotense tem um significado ainda mais forte do que em outros contextos, isso se dá porque os braços e mãos negros que proporcionaram a consolidação deste município como a capital do doce são marcados pela vivência do axé. Não são mais nos grandes casarões que se servem uma grande quantidade de quindins. É no terreiro. Nas periferias de Pelotas, nas ruelas dos bairros em que estão situadas as casas de santo, permanece viva a tradição doceira no dia a dia. A economia gerada nas cooperativas de doces é imbricada na vivência de mulheres, na sua maioria negras, que celebram a fertilidade, a doçura, o sagrado através da produção dos doces que serão ofertados às divindades relacionadas a estes arquétipos. O trabalho desenvolvido pela pesquisadora Marília Floôr Kosby é uma narrativa que há muito precisava ser passada às palavras escritas. O texto convida a repensar Pelotas, um reencontro dos descendentes daqueles que proporcionaram a pujança econômica vivenciada no período charquedor com os seus ancestrais. Mais do que isso, é a possibilidade de desmistificar um ideário europeizado da “princesa do sul”. Que é doce, mas ao mesmo tempo também carrega na sua história a amargura daqueles que por muito tempo tiveram sua voz silenciada. Assim como o tambor, o doce exerce a possibilidade de comunicação com a massa mítica ancestral. Cozinhar no terreiro é dar significado aos pressupostos civilizatórios de matriz africana, ter doçura no quarto de santo é um diálogo com a orixalidade e, frequentemente, é também a maneira de anestesiar as dores das mazelas que o racismo ainda produz em nós, vivenciadores do axé. Diz um provérbio antigo, do povo ioruba, que chuva fina mas constante faz o rio transbordar. Esse livro é uma chuva fina e constante, assim como é constante a resistência do povo negro pelotense, certamente transbordará o rio de sangue que ainda precisa vir à tona para (re) contar a história de Pelotas. Que transborde em doçura, daquelas que confundem o paladar.

Winnie de Campos Bueno

Yalorixá do Ilé Ayie Orisha Yemanjá

Graduanda em Direito pela Universidade Federal de Pelotas



“Nós cultuamos todas as doçuras”



Série Conhecimento Afrodescendente

Diretores da série:

Prof. Dr. Henrique Cunha Júnior

Prof. Dr. Estanislau Ferreira Bié

Prof.ª. Me. Maria Saraiva da Silva

Comitê Científico e Editorial:

Ana Beatriz Souza Gomes
Universidade Federal do Piauí-UFPI

Cícera Nunes
Universidade Regional do Cariri-URCA

Cláudia Teixeira Marinho
Universidade Federal do Ceará-UFC

Eduardo Davi de Oliveira
Universidade Federal da Bahia-UFBA

Estanislau Ferreira Bié
Universidade Federal do Ceará-UFC

Francisco Valdey Acioly Guedes
Universidade Federal do Ceará-UFC

Gustavo Henrique de Araújo Forde
Universidade Federal do Espírito Santo-UFES

Henrique Cunha Júnior
Universidade Federal do Ceará-UFC

Ivan Costa Lima
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia
Afro-Brasileira-UNILAB

Izabel Cristina Evaristo da Silva
Universidade Federal da Paraíba-UFPB

João Marcus Figueiredo Assis
Universidade Federal do Estado do RJ-UNIRIO

Kiusam Regina de Oliveira
Universidade Federal do Espírito Santo-UFES

Leandra Gonçalves dos Santos
SME/Vitória-ES

Marcilene Garcia de Souza
Instituto Federal da Bahia-IFBA

Maria Auxiliadora Martins da Silva
Universidade Federal de Pernambuco-UFPE

Maria de Fátima Vasconcelos da Costa
Universidade Federal do Ceará-UFC

Maria Saraiva da Silva
Universidade Federal do Estado do RJ-UNIRIO

Marizilda dos Santos Menezes
Universidade Estadual Paulista-UNESP

Rinaldo Pereira Pevidor
SME/Vitória-ES

“Nós cultuamos todas as doçuras”

As religiões de matriz africana e a tradição doceira de Pelotas

2ª edição

Marília Floôr Kosby



Diagramação: Marcelo A. S. Alves

Capa: Carole Kümmecke - <https://www.conceptualeditora.com/>

O padrão ortográfico e o sistema de citações e referências bibliográficas são prerrogativas de cada autor. Da mesma forma, o conteúdo de cada capítulo é de inteira e exclusiva responsabilidade de seu respectivo autor.



Todos os livros publicados pela Editora Fi estão sob os direitos da [Creative Commons 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.pt_BR) https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.pt_BR



Série Conhecimento Afrodescendente - 3

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

KOSBY, Marília Floôr

“Nós cultuamos todas as docuras”: as religiões de matriz africana e a tradição doceira de Pelotas - 2ª edição [recurso eletrônico] / Marília Floôr Kosby -- Porto Alegre, RS: Editora Fi, 2021.

116 p.

ISBN - 978-65-5917-174-3

DOI - 10.22350/9786559171743

Disponível em: <http://www.editorafi.org>

1. Religião; 2. África; 3. Pelotas; 4. Tradição; 5. História; I. Título.

CDD: 900

Índices para catálogo sistemático:

1. Geografia, história e biografia

900

Para o Povo de Terreiro do Rio Grande do Sul
E com respeito à memória do professor Mario Osorio Magalhães

Agradecimentos

Agradeço a todos os pais, mães e filhos de santo que compartilharam seus saberes, participando da construção desta obra. Em Arroio Grande/RS: Mãe Ondina do Xangô, Delvir D'Iansã e a falecida Mãe Ema do Xangô. Em Pelotas/RS: Mãe Rejane D'Iemanjá, Pai Juliano D'Ogum, Pai Aílton D'Oxum, Pai Marcelo Do Bará, Pai Fernando D'Iansã, Ana D'Oxum, Wagner D'Oxum, Pai Silvio do Xangô Agodô, Pai Mário D'Oxum, Daniela D'Oxum, Pai Paulo D'Oxalá, Pai Fernando Do Xangô, e Mãe Neila De Oxumaré (candomblé); além dos já falecidos: Mãe Joana D'Oiá, Pai Sandro Do Bará e o tamboreiro Bira Do Xangô. Em Rio Grande/RS: Lucia Mara Do Bará Lodê e Mãe Marli Do Bará Lanã. No Rio de Janeiro/RJ: Mãe Laura D'Oxum (candomblé). Ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, pelo financiamento das pesquisas que deram origem às reflexões aqui desenvolvidas. Agradeço à professora Flávia Rieth (Universidade Federal de Pelotas), guia nessa minha iniciação como antropóloga. E sabendo que ainda assim fico em dom, é de Mãe Viviane D'Iemanjá este livro. Com amor.

“Nunca houve um monumento da cultura que
não fosse também um monumento da barbárie.”

(Walter Benjamin)

Sumário

Prefácio à primeira edição	15
-----------------------------------	-----------

Winnie de Campos Bueno

Nota da autora	17
-----------------------	-----------

Introdução	21
-------------------	-----------

Capítulo I	34
-------------------	-----------

“Nós Cultuamos todas as doçuras”

Capítulo II	59
--------------------	-----------

Dendê e mel: “Porque não se pode ter só bravura na vida”

Capítulo III	77
---------------------	-----------

Entre faenas e Fatias de Braga

Considerações finais	105
-----------------------------	------------

Referências	107
--------------------	------------

Prefácio à primeira edição

Winnie de Campos Bueno 1

As tradições de matriz africana cultuadas em Pelotas são intrínsecas à história da cidade, seus costumes e vivências cotidianas. Essas vivências, marcadas pela oralidade, são repassadas de geração a geração, dentro dos terreiros e das casas de umbanda. O doce no batuque pelotense tem um significado ainda mais forte do que em outros contextos, isso se dá porque os braços e mãos negros que proporcionaram a consolidação deste município como a capital do doce são marcados pela vivência do axé. Não são mais nos grandes casarões que se servem uma grande quantidade de quindins. É no terreiro. Nas periferias de Pelotas, nas ruelas dos bairros em que estão situadas as casas de santo, permanece viva a tradição doceira no dia a dia. A economia gerada nas cooperativas de doces é imbricada na vivência de mulheres, na sua maioria negras, que celebram a fertilidade, a doçura, o sagrado através da produção dos doces que serão ofertados às divindades relacionadas a estes arquétipos. O trabalho desenvolvido pela pesquisadora Marília Floôr Kosby é uma narrativa que há muito precisava ser passada às palavras escritas. O texto convida a repensar

Pelotas, um reencontro dos descendentes daqueles que proporcionaram a pujança econômica vivenciada no período charquedor com os seus ancestrais. Mais do que isso, é a possibilidade de desmistificar um ideário europeizado da “princesa do sul”². Que é doce, mas ao mesmo tempo também carrega na sua história a amargura daqueles que por muito tempo

¹ Graduanda em Direito pela Universidade Federal de Pelotas

² Princesa do Sul é o título recebido pelo município de Pelotas

tiveram sua voz silenciada. Assim como o tambor, o doce exerce a possibilidade de comunicação com a massa mítica ancestral. Cozinhar no terreiro é dar significado aos pressupostos civilizatórios de matriz africana, ter doçura no quarto de santo é um diálogo com a orixalidade e, frequentemente, é também a maneira de anestesiar as dores das mazelas que o racismo ainda produz em nós, vivenciadores do axé. Diz um provérbio antigo, do povo ioruba, que chuva fina mas constante faz o rio transbordar. Esse livro é uma chuva fina e constante, assim como é constante a resistência do povo negro pelotense, certamente transbordará o rio de sangue que ainda precisa vir à tona para (re) contar a história de Pelotas. Que transborde em doçura, daquelas que confundem o paladar.

Yalorixá do Ilé Ayie Orisha Yemanjá

Pelotas, setembro de 2015.

Nota da autora

Este livro tem origem em meu trabalho de conclusão de curso no Bacharelado em Ciências Sociais, da Universidade Federal de Pelotas, defendido em 2007. A primeira edição desta pesquisa em formato de livro foi publicada em 2015, com financiamento do Fundo Municipal de Cultura de Pelotas, concedido a partir de seleção pública via edital PróCultura Pelotas de 2014. Em 2015, o projeto de sua divulgação, realizado por meio de palestras, de oficinas e rodas de conversa em escolas públicas nos bairros de Pelotas e em Porto Alegre, bem como em feiras de livros e eventos artísticos e acadêmicos, com a participação de alguns dos interlocutores do estudo, recebeu o Prêmio Boas Práticas de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial Brasileiro, promovido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Na edição de 2016 do Prêmio Açorianos de Literatura, concedido pela Prefeitura Municipal de Porto Alegre, a obra foi vencedora da categoria Ensaio de Humanidades.

Com exceção de algumas fotografias e atualizações formais – como a supressão de algumas notas de rodapé e inclusão de notas explicativas e a padronização no uso de aspas e itálico – o texto apresentado nesta nova edição mantém o mesmo conteúdo e estilo da primeira edição.



Frente para Bará. Créditos de Marília Floôr Kosby

Introdução

Este livro pretende contar a história de um encontro, o encontro entre uma pesquisadora que jamais sofreu preconceito pela cor da sua pele e o povo de axé. Um encontro que é bem anterior a essas duas partes, mas que precisou passar pelos rituais de iniciação da antropóloga em sua disciplina para que fosse apreendido por ela enquanto um fenômeno transformador de sua perspectiva sobre si mesma, sobre sua condição coletiva de pessoa. Tem-se aqui a esperança de que o mesmo sobressalto se estenda àqueles que ainda não se perceberam inevitavelmente tocados pela fundamental presença africana na perpetuação das sociedades humanas em território americano. Que não sejam necessários os mesmos rituais a todos! Porque escrever este livro não foi um privilégio, mas aquilo que consegui fazer quem precisou trilhar o caminho mais longo. *Ogunhê! Os meus passos são os seus, Senhor Ferreiro.*

A publicação desse relato não tem, portanto, a pretensão de representar o discurso de outrem, menos ainda de servir de porta-voz para populações que sabem muito bem falar por si. E que não se calam jamais, sobretudo. Quiçá o intento mais audaz das páginas que se seguem seja o de, por sorte, alardear aos ouvidos moucos de então o potencial vivificante que o mundo dos orixás e seus filhos sustenta, ao provocar uma torção nos valores destrutivos propagados por grupos de humanos que ainda creem fervorosamente que é possível haver produção de vida segundo os preceitos individualistas do capitalismo e suas adjacências, excrescências.

Assim como são incapazes os homens de protagonizar a luta das mulheres contra a violência a que estão expostas diuturnamente (mundo afora, aldeia adentro), assim como “ninguém sabe o que diz quando fala

dos pobres” (Prado, 1991), este livro não existe para repetir a infinidade de oportunidades que negros não têm para que brancos tenham cada vez mais. É ao contrário que se dedica - e por força do desejo de quem com sua autora traçou essa história -, a evocar como pode, como pouco pode a palavra escrita, a beleza e a força dos mundos que existem (persistem) graças à manutenção das tradições de matriz africana.

As reflexões que compõem este ensaio, “Nós cultuamos todas as doçuras’: as religiões de matriz africana e a tradição doceira de Pelotas”, tiveram princípio nas pesquisas realizadas para a monografia que apresentei como trabalho de conclusão do curso de Bacharelado em Ciências Sociais da Universidade Federal de Pelotas, no ano de 2006. O trabalho monográfico, apesar do título homônimo, tinha como subtítulo: “a contribuição negra para a tradição doceira de Pelotas”.

Já o livro que apresento aos leitores hoje, no entanto, não está focado em delimitar uma fatia de contribuição atribuída a africanos e afrodescendentes para a manutenção da tradição doceira pela qual Pelotas ficou amplamente conhecida. Em vez de buscar conhecer o quanto da tradição doceira de Pelotas penetrou nas *terreiras*¹, opto agora por enfatizar como os territórios negros, ao se cruzarem com os fluxos de surgimento e perpetuação dessa tradição, são capazes de nos falar de uma Pelotas doce e ensanguentada, refinada e brutal. Segundo o historiador Mario Osorio Magalhães (1993), a tradição doceira de Pelotas teve origens no século XIX, período áureo da economia charqueadora na região, época em que a riqueza advinda da atividade saladeril provinha diretamente da matança de animais e da exploração sem limites de trabalhadores negros escravizados.

¹ Terreira, no feminino, é um termo utilizado no Rio Grande do Sul para designar as casas onde se praticam religiões afro-brasileiras. Assim, diz-se: “Amanhã tem batuque na terreira do Zeca”. Mas o termo também diz respeito aos rituais periódicos dos centros de umbanda nos quais os médiuns da corrente giram, incorporam e desenvolvem suas entidades, geralmente, ao som de tambores e pontos cantados - incorrendo em expressões como “toda terça-feira tem terreira lá na Tereza”.

A perspectiva que norteia esta obra clama certa subversão no olhar de meu trabalho anterior, pautando-se por enxergar a tradição doceira pelotense como negra, pois geracional e transformacionalmente imbricada da presença negra na região: porque emergida de um contexto de elites enriquecidas pela escravidão e, principalmente, porque sustentada e perpetuada, em larga medida, pela força de uma tradição de matriz africana que tem como compromisso ontológico e como princípio criativo de um jeito de estar no mundo, o culto às “doçuras da vida”. Um princípio de socialidade, pois mais profunda e amplamente comprometido com a maneira como as pessoas constroem seus modos de existir do que as regras de sociabilidade – como veremos adiante, no capítulo “Entre faenas e Fatias de Braga”.

Tradição, tal como me refiro neste ensaio, é algo que só se mantém vivo porque se transforma, se atualiza. Baseio-me na perspicaz observação de Barbosa Neto (2014) quanto à noção de tradição que se pode apreender do convívio com as religiões de matriz africana: trata-se menos de uma tradição “inventada” do que de uma tradição “inventiva”.

Enfim, negra como Pelotas é. E embora sejam considerados alguns dados históricos e geográficos do município, a cidade de Pelotas não é apresentada aqui como uma unidade político-administrativa onde se desenvolveu um apreço especial pela doçaria e pela produção de doces - que lhe concedeu o título de “capital nacional do doce”-, mas como um território vivenciado e recriado cotidianamente pelas pessoas e grupos que dão sentidos (diversos) e continuidades (múltiplas) a esse compartilhamento de doçuras, sejam os orixás e seus filhos, sejam as doceiras de “famílias tradicionais pelotenses”, sejam as doceiras de bairros, os ambulantes, os produtores de doces de frutas. Sendo assim, o que Pelotas é, é variado - e a etnografia que tece este ensaio acaba por esboçá-la como uma cidade negra. Pois por mais que se saiba que o preconceito e a discriminação racial

encontram na cor da pele as referências para se manifestarem, é preciso reforçar o fato de que “os olhos negros do Brasil” (Serra, 2014) transcendem qualquer barreira estipulada por segregações, perpassando a vida e a criatividade das mais diversas populações aqui existentes.

Pensando dessa forma, se ao extrairmos o elemento africano e afro-descendente, ou se a ele atribuíssemos um gueto periférico e restrito na história e na vida de tal tradição (e da cidade), ela perderia o sentido e, moribunda, feneceria no mofo da *ilusion* que sustenta a imagem de uma Pelotas europeia. A alusão ao mofo aqui é tão metonímica quanto metafórica, já que iremos tratar de uma tradição que ao mesmo passo em que atualiza sua materialidade em elementos tão frágeis como o são os alimentos perecíveis - quindins, bem-casados, pessegadas, figadas, ninhos, dentre outros – investe suas forças de continuidade numa dinâmica cultural em que a doçura e seu entorno precisam ser constantemente cultivados e recriados. Este é um dos motivos pelos quais a metodologia utilizada para salvaguardar a tradição doceira de Pelotas foi o Inventário Nacional de Referências Culturais, cedida pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

É a partir do “Inventário Nacional de Referências Culturais – Região Doceira de Pelotas e Pelotas antiga”², pesquisa da qual este livro é um desdobramento, que se busca registrar como Patrimônio Imaterial Brasileiro

² O INRC da Região doceira de Pelotas e Pelotas antiga foi proposto pela Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas, teve coordenação técnica da Secretária Municipal de Cultura, execução da Universidade Federal de Pelotas e financiamento do IPHAN, do programa Monumenta/Minc, do Banco Interamericano de Desenvolvimento e da UNESCO. A equipe de antropólogos e historiadores que realizou a investigação foi composta pelos seguintes pesquisadores: Prof^a. Dr^a. Flávia Maria Silva Rieth (coordenadora), Prof. Dr. Fábio Vergara Cerqueira, Prof^a. Dr^a. Maria Leticia Mazzuchi Ferreira, Prof. Ms. Mario Osorio Magalhães (consultor em história), Prof^a. Dr^a. Cláudia Turra Magni (consultora em imagem), Aline Martins da Silva (bolsista de iniciação científica), Tiago Lemões da Silva (bolsista de iniciação científica), Marília Floôr Kosby (bolsista de iniciação científica). As pesquisas foram realizadas entre 2006 e 2008; a etapa de documentação foi concluída com o preenchimento de fichas, a elaboração de um dossiê e a produção de um documentário sobre a tradição dos doces coloniais e dos doces finos, em 2013. Houve também a etapa do pedido de registro da “Região...” no Livro dos Lugares, do Ministério da Cultura, para a qual a comunidade doceira foi acionada. Atualmente, o processo encontra-se na fase de avaliação para registro, em Brasília.

a “região doceira” constituída pelos saberes, modos de fazer, disseminar e consumir os chamados “doces tradicionais pelotenses”.

O primeiro título do referido Inventário era “INRC – produção de doces tradicionais pelotenses”. Com o desenrolar das pesquisas e levantamentos, percebeu-se que seria mais abrangente (histórica e etnograficamente) pedir o registro da “Região Doceira de Pelotas” – expressão primeiramente proposta por Gilberto Freyre, em comparação à região nordestina “do açúcar”. A atual denominação “Região Doceira de Pelotas atual e Pelotas antiga” foi escolhida com o intuito de contemplar a cidade, na sua configuração atual, bem como considerar os processos de emancipação dos municípios que formavam a Pelotas antiga - Arroio do Padre, Canguçu, Morro Redondo e São Lourenço do Sul.

Pode ser que as pessoas que vivenciam territórios negros, como o são as religiões afro-brasileiras, não estejam preocupadas em se apropriar da afamada tradição doceira de Pelotas, tão comumente vinculada às elites, mas os esforços deste estudo se justificam quando apontam para a impossibilidade de se tratar de referências culturais da região sem considerar sua vital ligação com a criatividade de matriz africana. Na esteira dessa premissa, está o conceito de bem cultural de natureza imaterial, que ampara a metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais, qual seja:

(...) as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à

criatividade humana (Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, aprovada pela Unesco em 17 de outubro de 2003).

No que se pode observar nas etnografias sobre o candomblé na Bahia, os terreiros aparecem muitas vezes intimamente ligados a blocos carnavalescos de música afro (Goldman, 2006), ou mesmo sendo definidos como “grupos culturais de afirmação da identidade negra e afro-brasileira” (Guimarães, 2006), “pólos mantenedores, defensores e produtores do que convencionalmente, chama-se de cultura afro-brasileira” (Lody, 2006), ou, ainda, como conjuntos expressivos das culturas africanas (Lima, 2003). Em consonância com essas descrições, nas terreiras com as quais convivi em Pelotas e região, esse tipo de orientação se apresenta no reconhecimento de que o batuque, assim como a umbanda, a quimbanda, a magia etc., são uma “*criação dos negros*”, nas palavras de Pai Paulo D’Oxalá.

Buscando abarcar a diversidade de agentes envolvidos na constituição da tradição doceira da região, a equipe de pesquisadores do INRC dividiu-se em duas: uma ficaria responsável pela pesquisa de campo na colônia, com foco na produção de doces coloniais ou “de tacho”; a segunda, faria o campo com as doceiras especializadas na produção dos chamados doces finos ou “de bandeja”³, as de “famílias tradicionais pelotenses”, referidas na bibliografia sobre o assunto, bem como aquelas ligadas a

³ Na terceira edição do livro Açúcar, publicado postumamente em 1997, Gilberto Freyre menciona a existência, no Sul, de doces finos que rivalizavam em qualidade com os doces produzidos no Nordeste. Tais doces eram produzidos em área não produtora de açúcar, sua feitura sendo possível a partir da troca, nos portos do Rio de Janeiro, do charque de Pelotas pelo açúcar do Nordeste. Primeiramente, os caros confeitos ficavam restritos à sociabilidade dos casarões das elites charqueadoras do séc. XIX. No entanto, muitas das famílias de charqueadores ao sofrerem os reveses da economia saladeril, principalmente a partir dos anos 1920, tiveram que ser sustentadas pelas mulheres, cuja renda advinha da venda da produção artesanal dos doces finos. Aprendia-se a fazer camafeus, ameixas recheadas, amanteigados, fatias de Braga e ninhos, com a sogra, a avó, a mãe, ou alguma tia – muitas de origem portuguesa -, bem como com empregadas da família, as chamadas “bás”. Aprendia-se também ajudando a atender as encomendas de doces feitas para aniversários, casamentos, bodas, formaturas, festas de Natal e Ano Novo, épocas em que o grande movimento ditava o ritmo cotidiano da casa. A clientela era especialmente as famílias da elite local, embora também se recebessem encomendas de doces finos fora dos limites regionais e nacionais, oportunizando a divulgação de Pelotas pela sua tradição doceira. (Kosby, M. F.; Rieth, F., 2014).

associações e cooperativas – ao fim do trabalho de campo a rede de interlocutores havia extrapolado os limites dessas primeiras seleções, abarcando também aquelas doceiras indicadas durante a observação participante como referências no assunto, muitas trabalhando na informalidade.

Nesse sentido, cabe detalhar que

(...) a produção dos doces coloniais está diretamente relacionada aos processos políticos decorrentes do fim da escravidão no país: a maioria dos charqueadores era proprietário de uma chácara no interior do município, na região da Serra dos Tapes, com a finalidade de ocupar os escravos no período da entressafra; essas terras foram, após a Abolição da Escravatura, vendidas ou arrendadas, dando origem a algumas colônias, as quais receberam inúmeros contingentes de imigrantes europeus, tais como franceses, espanhóis, pomeranos, austríacos, italianos e alemães. Com a consolidação desses imigrantes como colonos, verificou-se um aumento do cultivo do pêssego, da laranja, da maçã, do figo, da goiaba, do marmelo, que resultou na produção, inicialmente artesanal, dos derivados dessas frutas associados ao açúcar, tais como compostas, doces de massa de fruta, passas e cristalizados (Kosby, M. F.; Rieth, F., 2014).

De outra parte, na terceira edição do livro *Açúcar*, publicado postumamente em 1997, Gilberto Freyre menciona a existência, no Sul, de doces finos que rivalizavam em qualidade com os doces produzidos no Nordeste. Tais doces eram produzidos em área não produtora de açúcar, sua feitura sendo possível a partir da troca, nos portos do Rio de Janeiro, do charque de Pelotas pelo açúcar do Nordeste. Primeiramente, os caros confeitos ficavam restritos à sociabilidade dos casarões das elites charqueadoras do séc. XIX. No entanto, muitas das famílias de charqueadores ao sofrerem os reveses da economia saladeril, principalmente a partir dos anos 1920, tiveram que ser sustentadas pelas mulheres, cuja renda advinha da venda

da produção artesanal dos doces finos. Aprendia-se a fazer camafeus, ameixas recheadas, amanteigados, fatias de Braga e ninhos, com a sogra, a avó, a mãe, ou alguma tia – muitas de origem portuguesa –, bem como com empregadas da família, as chamadas “bás”. Aprendia-se também ajudando a atender as encomendas de doces feitas para aniversários, casamentos, bodas, formaturas, festas de Natal e Ano Novo, épocas em que o grande movimento ditava o ritmo cotidiano da casa. A clientela era especialmente as famílias da elite local, embora também se recebessem encomendas de doces finos fora dos limites regionais e nacionais, oportunizando a divulgação de Pelotas pela sua tradição doceira. (idem).

Embora a metodologia do INRC – executada principalmente por meio de observação participante – não se preocupe em delimitar uma origem étnica exata para as referências culturais que inventaria, desde os contatos iniciais com as doceiras e produtores foi recorrente a referência aos doces pelotenses, suas receitas e modos-de-fazer, como heranças portuguesas (no caso dos doces finos) e dos demais imigrantes europeus instalados principalmente na zona rural da cidade (no que tange aos coloniais): falava-se muito em “doces portugueses”, “doces pomeranos”, “doces da colônia”. Mas, nas raras vezes em que foi feita alusão à presença africana e afrodescendente na cidade, os negros figuravam nas narrativas como escravos ou como meramente dotados de força de trabalho braçal.

Nessas intervenções, a referência aos tempos das charqueadas e dos escravos, dos casarões e suas suntuosas festas, dava o tom do discurso, não considerando a participação criativa dos negros na cultura da cidade. As narrativas percorriam um nítido e único caminho ao ambiente das ricas cozinhas das sinhás, senhoras das charqueadas e dos palacetes, onde o trabalho escravo das mucamas tratava apenas de executar as incrementadas receitas ditadas por quem detinha os livros e a liberdade de escrevê-los. O relato de uma doceira e professora de culinária aposentada mostra como

a invisibilidade negra está colocada no discurso recorrente sobre as referências culturais da região:

“Mas eu acho que o negro não entrou aí [na tradição doceira] com nada. Entrou com o trabalho de mexer os tachos. Com isso ele entrou, porque as sinhazinhas andavam sempre bonitonas. Então, quem fazia tudo era a negra; iam para a beira dos tachos e dê-lhe a mexer tacho!”

Optei por citar o relato da professora para deixar claro que mais do que uma opinião pessoal e individual de determinadas pessoas, a invisibilidade impingida aos negros na história de Pelotas faz parte de um imaginário cultivado na cidade e na região - o que, é claro, não torna sua evocação menos nociva aos princípios de respeito pela diversidade cultural. Embora sendo de família de origem abastada na cidade, a interlocutora teve grande importância na formação de doceiras originárias de camadas populares, pois quando percebeu que suas alunas (muitas delas moradoras de bairros periféricos da cidade) não tinham condições financeiras de comprar os ingredientes dos incrementados doces tradicionais pelotenses que eram ensinados nas aulas no SESC (Serviço Social do Comércio), passou a adaptar as receitas à realidade das discípulas: substituía amêndoas por amendoim, acrescia claras em receitas que só levavam gemas, etc.

No entanto, nem todas as narrativas que negavam aos negros uma existência criativa, provinham de pessoas ou entidades que, como a professora, se preocupavam em disseminar a arte doceira de forma atualizada, inclusiva e não conservadora, fazendo dela um meio de sustento para muitas mulheres e famílias. Na maioria das vezes discurso e ação caminhavam juntos, no sentido de recriar e transmitir uma noção de tradição engessada, restrita a setores de elite. No decorrer do livro serão dados exemplos pontuais desse tipo de pensamento mais preocupado em

defender patrimonialismos excludentes do que em salvaguardar o caráter dinâmico e múltiplo dos bens culturais.

Instigada, depois de muitas vezes ouvir narrativas como a acima apresentada, lembrei-me das oferendas de doces que costumava ver na beira das praias da região, principalmente nas proximidades do dia 02 de fevereiro, quando acontecem grandes celebrações em homenagem a Iemanjá e demais santidades e entidades das águas. A primeira interlocutora com quem conversei foi uma amiga de minha família, a mãe-de-santo Ondina De Xangô, da cidade de Arroio Grande⁴, cujos relatos apontaram outras perspectivas para a investigação. Mãe Ondina contou-me o seguinte:

“Diz a lenda que uma escrava desejava muito engravidar e não conseguia, então prometeu a Oxum que lhe daria uma quantia de cem quindins caso tivesse um filho. E ela conseguiu engravidar. Então, até hoje o quindim é o doce da mãe Oxum”.

Depois dessa narrativa, Mãe Ondina trouxe-me de um *batuque* uma lista de doces e os referidos orixás aos quais pertencem: ninhos e quindins da Mãe Oxum, bem-casados e cocadas do Pai Oxalá, merenginhos da Mãe Iemanjá, doce de figo do Pai Ossanha, doce de abóbora ou de batata doce da Mãe Iansã, balas e doces variados dos Ibejis, dentre outros. A lista fora feita a partir da consulta de Mãe Ondina a alguns orixás que estavam na festa. *Batuques*, neste caso, são as festas realizadas para os orixás cultuados na *nação*, como também é conhecida a religião batuque.

⁴ Município cuja sede se situa cerca de 80 km ao sul de Pelotas, estando inscrito na mesma região, fortemente marcada pela pecuária, o latifúndio e a escravidão de trabalhadores negros. Mãe Ondina é de nação Jeje e seu pai de santo reside na cidade de Rio Grande, situada 37 km ao leste de Pelotas. Conheci Ondina na época em que ela trabalhou como cozinheira na casa de meus pais.

Colhida a narrativa emblemática, pelas mãos do pessoal “*de religião*”⁵ ingressei na esfera dos rituais e das crenças afro-brasileiras, universo dos *yao* (filhos de santo), dos pais e mães de santo, dos batuques e terreiras, para quem alimento e comida são elementos litúrgicos fundamentais, afirmados no dizer de Delvir D’Iansã de que o “*bom batuqueiro se faz na cozinha*”, não apenas no salão das festas, onde na sua dança, seu orixá cavalga. Da conversa com a amiga de Arroio Grande, parti para o universo das terreiras em Pelotas, que se mostrou em continuidade com o que ela havia me contado: os doces e as doçuras são agentes que estruturam um jeito de estar no mundo que é íntegro e digno apesar das agruras que a escravidão gerou, mas não em virtude delas.

Isso se conclui do trabalho de observação participante destinado a conhecer a presença dos doces nas celebrações religiosas de matriz africana e a prática de oferecê-los aos orixás nos rituais e cerimônias de nação. Neste trabalho a denominação genérica de “religiões de matriz africana” segue a definição dada por Márcio Goldman (2005) à expressão “religiões afro-brasileiras” - nação, umbanda, quimbanda, entre outras. A especificidade “matriz africana” é utilizada para dar ênfase à origem do conjunto de variações que dá forma ao quadro diverso em que se desenvolvem tais religiões. Assim, para o autor, elas seriam:

(...) resultantes de um criativo processo de reterritorialização, efetuado a partir da brutal desterritorialização de milhões de pessoas em um dos movimentos que deram origem ao capitalismo, a saber, a exploração das Américas com a utilização do trabalho escravo. Frente a essa experiência mortal, articularam-se agenciamentos que combinaram, por um lado, dimensões de diferentes pensamentos de origem africana com partes dos imaginários religiosos cristão e ameríndio, e, por outro, formas de organização social tornadas

⁵ A expressão “de religião” é utilizada por muitos interlocutores para identificar as pessoas iniciadas nas religiões de matriz africana.

inviáveis pela escravização com todas aquelas que podiam ser utilizadas, dando origem a novas formas cognitivas, perceptivas, afetivas e organizacionais. Tratou-se, assim, de uma recomposição, em novas bases, de territórios existenciais aparentemente perdidos, do desenvolvimento de subjetividades ligadas a uma resistência às forças dominantes que nunca deixaram de tentar a eliminação e/ou a captura dessa fascinante experiência histórica (2005, pp. 3)

A presença de frutas, flores e doces variados, como quindins, ninhos, bem-casados, doces de figo, de abóbora, de batata doce, balas e bolos nos quartos de santo e oferendas distribuídas por locais sagrados, correspondem a um jeito de estar no mundo, pautado pela premissa de que o *axé de doçura*⁶ deve ser compartilhado, cultivado, recriado, frente às asperezas da vida. Pois tudo que se oferece aos orixás é o que se quer ter em retribuição: quem oferece doces quer ter tranquilidade, paz, amor, doçuras no corpo e no pensamento.

A classificação do panteão dos orixás em *orixás de mel* e *orixás de dendê* atualiza uma concepção de existência e integridade em que as dosagens de doçura e serenidade equacionam o equilíbrio necessário para se viver em uma sociedade desigual, erigida em bases escravocratas. O povo do mel, ou de praia, composto dos orixás mais velhos (Oxum, Iemanjá e Oxalá), associados às forças de criação, os pais dos demais orixás, e por alguns crianças que comem junto com eles (Bará Agelú e Xangô Aganjú

⁶ A palavra *axé* vem de dialetos do grupo linguístico *yorubá*, de origem sudanesa, e é um termo genérico para designar “força”. Mais especificamente tratando do uso dessa palavra entre as religiões de matriz africana, *axé* é a energia vital que gere o universo, refere-se à energia que torna vivo tudo aquilo que tem vida, que existe. Tendo em vista que, nesta perspectiva religiosa todas as coisas podem ser dotadas de vida, um dos princípios fundamentais de sua composição ritualística e filosófica é a canalização e o controle do *axé*, da força que, vertendo dos elementos da natureza, atravessa seus fluxos por todo o universo, precisando ser corretamente manipulada para que a vida mantenha o sentido que se espera. Assim, tem-se o *axé de abertura de caminhos*, *axé de sabedoria*, *axé de doçura*, etc. Cabe lembrar que existe o “bom *axé*” e existem, por outro lado, *axés* como o “*axé de miséria*” (forças que ao invés de gerarem forças, enfraquecem-nas). O vocábulo “*axé*” também é utilizado para se referir ao fundamento, o conhecimento, que governa cada casa ou linhagem, tornando operativo os poderes e a energia vertida das divindades. Por exemplo, uma mãe de santo, seus filhos e netos de santo são todos do mesmo *axé*, a energia do orixá mais velho - neste caso, o da matriarca. (Kosby, 2011).

D'Ibeji⁷), recebem mel em suas comidas e jamais azeite de dendê – aproximá-los da amargura e do calor do azeite ativaria as potências da ira e da revolta. Já o povo do dendê, ou os *orixás de frente*, mais jovens e enérgicos, comem azeite de dendê, mas geralmente também podem receber um pouco de mel nas suas comidas – o que não elimina sua bravura, mas confere-lhes um pouco de ponderação nos movimentos que as batalhas do cotidiano exigem, já que “não se pode ter só bravura na vida”.

⁷ Mãe Viviane D'Iemanjá alerta para o fato de o orixá Xangô Aganjú D'Ibeji ser guerreiro e, portanto, não ser “do azeite”, embora possa comer na beira da praia, junto com os *orixás de mel* (porém sem que as suas oferendas sejam postas em contato com a água)

Capítulo I

“Nós Cultuamos todas as doçuras”

Tinha eu uma pedra em cada mão. “A fria é viva, a outra não.” Assim, um tanto em vão, minha entrevistada tentava explicar como os mais diferentes seres da natureza são capazes de portar axé, essa força vital cuja canalização e transmissão são frutos de uma arte da qual os segredos e caminhos, os orixás são os guias por excelência. Eram duas pedrinhas arredondadas - daquelas que se encontram no leito dos arroios, no fundo das cascatas - e adornavam a mesa de centro da sala onde entrevistei, pela primeira e única vez, Viviane D’Iemanjá. Depois de algumas relutâncias, assentadas no argumento de que ela em nada poderia me ajudar numa pesquisa “para a universidade”, a professora de séries iniciais da rede estadual de ensino, então com 28 anos de idade, aceitou me receber no apartamento do bloco azul do Conjunto Habitacional Fernando Osório, onde vivia com a mãe, a avó e uma irmã, no bairro Pestano¹.

¹ Localizado na Zona Norte de Pelotas, o bairro Três Vendas é composto de outros nove sub-bairros, dentre os quais se encontra o Pestano. Opto por seguir a denominação “bairro Pestano”, como é utilizada por seus moradores com quem convivo e com os quais compartilhei em muitas ocasiões do trépido e superlotado transporte coletivo. Identificado pelas edificações e vias em torno das quais se aloca sua população, o Pestano se estende por uma estreita faixa de terra situada entre extensas áreas de campos e matos sem construções ou ruas. Seguindo o itinerário da linha de ônibus Centro-Pestano - que começa seu trajeto na esquina das ruas Três de Maio e General Osório, indo pelo centro até a Avenida Fernando Osório, percorre boa parte da extensão em direção às áreas mais periféricas da cidade -, pode-se dizer que se “entra no Pestano” pelo entroncamento entre esta avenida e a Avenida Leopoldo Brod, que atravessa o bairro e o interliga com outras localidades da cidade. O ônibus primeiro passa por algumas casas e estabelecimentos comerciais, instalados dos dois lados da Leopoldo Brod; em seguida, do lado esquerdo da avenida, passa-se pelo Conjunto Habitacional Fernando Osório, composto por 30 blocos de apartamentos (distribuídos por cores, na ordem: verdes - vermelhos - azuis - amarelos), num total de 1.504 unidades habitacionais. Após percorrer um pouco mais a Leopoldo Brod, o ônibus dobra à esquerda, na rua Zeferino Costa, pela qual adentra no Cohab Pestano, também chamado de “vila do Pestano”, por, em comparação aos apartamentos, constituir-se de dezenas de quarteirões com casas, cortados por ruas em sua maioria sem pavimentação e algumas com esgoto a céu aberto. Após percorrer um pequeno trecho da vila, o ônibus retorna à Leopoldo Brod e segue o itinerário de volta à Avenida Fernando Osório. Além das familiares que residiam com Viviane D’Iemanjá, no mesmo bloco de apartamentos ainda viviam sua outra irmã e o filho, seu primo paterno e a esposa - esta última, minha colega de faculdade, foi quem me apresentou à entrevistada.

A faculdade de Pedagogia que ela então cursava, os idos anos em que ministrou catequese na comunidade católica do bairro, a carreira no magistério, nem os sete anos da iniciação na nação e seu *apronte*² nesta religião, foram totalmente eficientes no momento em que Viviane D'Iemanjá se deparou com a situação de estar tendo que me responder a perguntas que ela mesma nunca tinha feito de forma tão sistematizada, e respostas que iam dando a ela conhecer no transcorrer da convivência sua mãe de santo, seus irmãos e seus orixás. Na nação – como no candomblé da Bahia, no Xangô do Maranhão e demais religiões de matriz africana – não há um livro sagrado, uma cartilha de dogmas ou qualquer tipo de catequese que se imponha à participação como forma de *implicar-se*³ nas perspectivas de quem vive o axé. Há tampouco, portanto, uma conversão como princípio único de *socialidade*⁴.

Assim, num esforço de subverter o tempo/espaço necessário à convivência com os fundamentos da religião, Viviane D'Iemanjá quis que eu

² A pessoa de religião se apronta quando assenta todo o *Orumalé*, os doze orixás do panteão do Batuque. Mas isso não encerra o processo de construção dessa pessoa de religião, depois do apronte, muitos outros axés vão sendo ganhos conforme a maturidade do seu orixá pessoal, o que segue o cumprimento de tabus e rituais de sacrifício e oferendas. Dentre esses axés estão o de búzios (*Ifá*), de faca (*Obé*), de fala, e assim sucessivamente.

³ Tim Ingold propõe aos antropólogos que assumam uma perspectiva implicada no mundo e não aplicada ao mundo (2001).

⁴ Para Viveiros de Castro (2002), a matéria privilegiada da antropologia é a *socialidade* humana, as relações sociais nas quais o que chamamos de cultura se atualiza. Na esteira de se pautar por conceitos mais de tipo processual e pragmático do que estrutural e normativo -, a antropologia contemporânea e suas “neopragmáticas” retomam a intencionalidade e a consciência como fatores essenciais à *socialidade*, noção utilizada em detrimento do conceito de *sociedade* como ordem objetiva cuja agência transcende os indivíduos. A esse propósito, Marilyn Strathern (2014) propõe uma inversão na conceitualização: considerar a *socialidade* como inerente à definição da noção de *pessoa*, ao invés de definir *sociedade* em oposição a *indivíduo*, já que seriam as relações sociais intrínsecas à existência humana, e não extrínsecas. Strathern se apoia em Roy Wagner (1975) para a construção de seu argumento a favor do abandono do conceito de *sociedade*, dada sua obsolescência, exprimindo que *socialidade* consistiria no que o autor chama de convenções implícitas em contraposição às quais as pessoas inovam e improvisam. A “noção de pessoa humana folheada”, cunhada por Françoise Héritier, é fundamental para os estudos sobre religiões de matriz africana. Nessas religiões a pessoa é vista como formada pela “coexistência de uma série de componentes materiais e imateriais” (Goldman, 1984; 2005). Em “A Concepção Africana de Personalidade”, Roger Bastide (1973) apresenta a concepção africana de Ser como possuindo uma escala de graus de existência. Ao contrário da filosofia pós-Kant, que não permite pensar em estágios intermediários entre o *Ser* e o *Não Ser*, na ontologia do candomblé e do batuque é pensada e construída uma continuidade entre os humanos não iniciados (tangenciando o *Não Ser*) e o *Ser* pleno dos orixás. Dado isso, é possível que se aborde a pessoa como existência inacabada, sempre em construção; é o que este capítulo pretende, dando protagonismo às categorias sensíveis dos doces, do mel e do dendê como agentes atualizadores de atributos existenciais.

apalpassse pedras, lamentou não ter fotos para que visualizasse o que me contava; e me contou muitas coisas sobre seu encantamento, seu amor pelos orixás. Por fim, me convidou para acompanhá-la a um batuque, que aconteceria na Cohab Tablada, também na Zona Norte de Pelotas, na noite do próximo sábado. Assim eu presenciaria o que ela tentava me descrever, veria como os doces e a “confeitaria” participam das festas da religião dos orixás. Não sabíamos nós que assistir aos batuques me abriria uma pequena fresta diante de uma cosmologia que vive a doçura como atributo ontológico a ser constantemente criado e recriado, para além, portanto, da mistura de açúcar e outros ingredientes⁵; antes e depois da festa, na feitura do ser de cada filho de santo.

Era final de setembro de 2006 e ainda fazia frio à noite. Coloquei uma câmera fotográfica digital na bolsa e peguei o ônibus para o Pestano, para de lá nos dirigirmos ao endereço da casa do pai de santo Sílvio Do Xangô Agodô, de nação *jeje* com *jexá*⁶. Ao chegar ao apartamento de Viviane D’Iemanjá, a primeira surpresa. Muito azul, de um azul radiante, que pintava desde o suntuoso vestido até as pequenas flores que enfeitavam suas unhas. Todos os tons meticulosamente combinando, o prateado das pulseiras, o negro da pele e os azuis da maquiagem, das vestes e do *chuveiro*⁷

⁵ Aqui é bom reforçar a noção de que “para além” não supõe uma supressão à materialidade (os confeitos) em prevalência da imaterialidade (os significados). Pelo contrário, para os orixás e seus filhos não há taxionomia, filosofia ou linguagem separados da experiência sensível com a materialidade dos fenômenos. Não há materialidade sem potencial *axé*, ânimo, assim como “as coisas invisíveis” (espíritos, energias, forças) precisam de corpos para atualizarem sua existência.

⁶ Embora cada casa de religião siga os fundamentos promulgados por seu dono ou dona, existe uma espécie de *linhagem de santo*, em que há certo respeito por seguir os ensinamentos dos pais e mães de santo da nação a qual se pertence. No batuque há uma divisão por nações, segundo os conhecimentos ritualísticos e litúrgicos que o filho de santo vai incorporando durante sua iniciação. Na região de Pelotas, há referências a casas de nações *jeje*, *cabinda*, *oyó* e *jeje* com *jexá* (ou *ijexá*), bem como à combinação entre algumas delas – vale lembrar que essas classificações fazem alusão a nações africanas, embora não haja continuidade direta entre a nação de religião e sua correlata gentílica. As diferenças observadas em primeira instância se dão no proceder dos rituais, principalmente na velocidade dos toques de tambor e nos *axés* (cantos) entoados. (Kosby, 2014)

⁷ *Chuveiro* é como se chama a guia feita com vários fios de contas, utilizada geralmente em dia de festa. Guia é um colar feito de contas coloridas que se referem à cor dos santos donos da cabeça e do corpo de cada devoto. Pode haver a inclusão de outros materiais na elaboração da guia, há quem adorne o fio de náilon com dentes de animais,

que adornava seu colo. Era filha de Iemanjá⁸, pois, a minha primeira entrevistada, que à meia-noite de um sábado de setembro prestou-se à primordial tarefa de transpor-me para dentro de uma terreira em dia de batuque.

Estranhamento. Vigoroso, apresentou-se de tal forma que todas as certezas e pré-noções a respeito do que viria a presenciar, pareceram esmaecidas num espaço qualquer de minha percepção. Talvez tenham sido as cores – imaginara encontrar alguém vestida com roupas comuns, brancas, como nas manifestações públicas a que estava acostumada a assistir, uma associação com o predomínio das vestes alvas usadas em outros tipos de cultos de influência africana, como a umbanda. Talvez o contraste entre minhas expectativas e a atmosfera excepcional que envolvia a figura da interlocutora, trazendo-me a impressão de rumar para um território distante de minha experiência e imaginação, tenha me despertado do impassível repouso em que se acomodaram meu olhar, meu ouvir. Era mágico o aprumo no seu trajar, porque fascinante e fora do comum: o vestido armado descia até um pouco além dos joelhos, deixando ver-se por baixo uma espécie de bombacha de rendas também azuis; na cabeça, completando a aura de capricho e aprumo, largas tiras do mesmo tecido do vestido faziam às vezes de tiara. Fui reconhecer a influência no estilo das vestes, também chamadas de *axós*, quando em posteriores vezes deparei-me com as imagens dos orixás em seus trajes tradicionais.

No entanto, meu estranhamento não era tão íntimo, podia perceber a surpresa no olhar dos vizinhos da *yao*. Talvez ninguém, além dela, tivesse noção do que significava saber que na festa daquela noite, em gestos

pingentes imitando ferramentas, chaves, ou conchas, mas as miçangas coloridas compradas em lojas de aviamentos são predominantes.

⁸ No jogo de búzios a *yalorixá* ou o *babalorixá* – pessoas que já receberam o “axé de búzios”, ou seja, a permissão de consultar o oráculo - confere qual é o orixá que rege a cabeça do consulente. Iemanjá está na cor azul, mas gosta do prateado das escamas dos peixes e dos reflexos da luz na água.

e movimentos ancestrais, dançariam seus santos⁹ - são doze os principais orixás cultuados na nação, Bará, Ogum, Iansã, Xangô, Odé, Otim, Obá, Osanha, Xapanã, Oxum, Iemanjá e Oxalá, e são múltiplos os seus desdobramentos¹⁰.

Ao pôr os pés descalços no *Ilê de Axé de Xangô e Oxum*¹¹, logo presenciei descortinar-se o palco multicolorido do povo de axé. A graça em se vestir e enfeitar-se já não era agora uma característica reservada a minha acompanhante. Além das pessoas, todo o grande salão estava em traje de festa; e o cheiro das comidas dos santos que enlevava o ar, entregava-se a quem chegasse, como mais um apelo sensorial que o batuque oferecia. As *comidas de santo* são servidas aos presentes durante a festa e devem ser degustadas conforme algumas regras – no caso do *amalá*, pirão de farinha

⁹ A denominação mais comum para se referir aos orixás é “santo”. Há quem considere os santos como divindades, por oposição às entidades da umbanda (espíritos desencarnados). Mas tem quem os classifique como semideuses, por possuírem atributos humanos (paixões, vaidade, ciúme) elevados ao estatuto divino, como a Mãe Nara do Bará Lanã, de Rio Grande. Antônio Risério, em Oriki Orixá (1996), faz uma bela comparação entre os deuses africanos e os deuses gregos, colocando ambos como semideuses: “nada de humano lhes é estranho”, seu contrário radical seria o calvinismo. Os orixás são tanto elementos da natureza, quanto instituições sociais, sentimentos, personagens históricos e míticos. Para Risério, cada orixá se desenha como um tema musical, é um domínio de ideias associadas. Os deuses são históricos, sujeitos a processos de reelaboração, justaposição, subtração e síntese. Um orixá não nasce pronto, ele é um deus que deve ser criado, acostumado, ensinado, feito. No batuque, cada pessoa tem um orixá seu, específico, pessoal, individual, que está na sua cabeça, e que seria seu protetor, a energia que responde por seus atos e pensamentos “nas horas boas e nas horas ruins”, seu orixá pai tem um nome geral, um específico e outro próprio. Ao mesmo tempo, existe o orixá genérico - aquela força cósmica já descrita - que é muitas vezes representado nos mitos e que carrega as características pessoais que marcam a personalidade de seus filhos, o que permite que, antes mesmo de jogar os búzios, alguns pais de santo já tenham ideia da filiação de algumas pessoas, por seu comportamento, suas características físicas ou a forma de reagir às situações impostas. Assim como o neófito “nasce para a religião”, a feitura do orixá, sua atualização, começa quando da iniciação de seu filho, com o assentamento tanto do santo na cabeça quanto no *alcutá* ou *ocutá* (pedra).

¹⁰ Cada orixá é múltiplo – Roger Bastide (1973) já disse isso sobre os orixás no candomblé -, eles se desdobram em muitos outros conforme a combinação que se fazem com outros orixás, por exemplo: Bará Lodê (combinação de Bará com Iansã ou Obá), Ogum Avagã (Ogum com Oyá Timboá, que é a Oyá combinada com Bará Léba [Elégba] ou Ogum Avagã, nesse último caso a Oyá recebe o nome de Oyá Dirã). Isso ocorre tanto para os orixás de cada filho de santo, os de cabeça, quanto para os assentamentos em pedras - estes se dão no sentido dos orixás mais gerais para os seus desdobramentos. A combinação que dá nome ao orixá da cabeça da pessoa se dá entre este e o orixá de seu peito - que é do gênero contrário - já que cada pessoa tem sua “passagem”, ou seja, um orixá da cabeça, mais um do peito e mais um das pernas. Entretanto, obtive relatos de que em algumas nações, fora a cabinda, pode ocorrer de a passagem ser composta por apenas dois orixás, o da cabeça e o do corpo.

¹¹ *Ilê* em yorubá é o mesmo que “casa”.

de mandioca com carne de peito e mostarda refogadas, mais seis bananas¹² e uma maçã partida em quatro, prato preferido de Xangô, devendo-se comer agachado e com os dedos, sem utilizar talheres. Nem todas as pessoas seguem todos os gestos rituais porque muitos convidados não são iniciados na religião, desconhecendo-os; no entanto, por recomendação de meus acompanhantes, temerosos de qualquer gafe ou falha quanto às boas maneiras, obedeci aos procedimentos.

Em datas ulteriores, já em outros batuques, não presenciei a execução dos mesmos rituais, o que caracteriza certa maleabilidade quanto ao rigor nessas expressões, fundada no tipo de moralidade que orienta a relação entre devoto de nação e seus santos. Assim, os padrões éticos de certo ou errado, embora sigam uma linha geral de regras de ação e reação, são estabelecidos na relação íntima e pessoal entre o filho de santo e seu orixá; como no exemplo do pai de santo com quem conversei na festa: *“Eu não vou comer agachado porque doem meus joelhos, tenho certeza que meu pai Oxalá não vai ficar brabo por isso, ele quer me ver bem (Pai Paulo D’Oxalá)”*.

O brio em ornamentar o corpo é apenas um aspecto de todo o cenário elaborado para cultuar, louvar e enaltecer os santos que vêm à terra dançar, dar axé, conversar entre si e com os filhos da casa. É na ocupação que o orixá se manifesta para os demais¹³. É no deixar-se cavalgar por seu orixá

¹² No caso de o amalá ser oferecido a Xangô Aganjú, o Xangô em sua qualidade jovem, são utilizadas 12 bananas. Nos relatos, o orixá homenageado foi Xangô Agodô, o mais velho. A maçã é partida em quatro partes para que o orixá possa compartilhá-la com suas três mulheres: Obá, Iansã e Oxum.

¹³ Estar “ocupado”, no Batuque do Rio Grande do Sul, é estar em transe de possessão pelo orixá pessoal, o orixá pai, o dono da cabeça do cavalo de santo. A ocupação pelo orixá é diferente da incorporação pelas entidades cultuadas na umbanda. Não há relatos que descrevam como é a ocupação pelo orixá, pois o que se afirma é que o cavalo de santo encaixa o orixá e não sabe o que acontece durante a possessão, ao contrário das incorporações, que podem ser anunciadas e narradas, como diz Pai Fernando D’Iansã: *“meu Exu mesmo, ele me dá um soco no peito, que eu sei que ele está perto de mim, e vai chegar.”* A maioria das casas de religião com as quais convivi, com maior ou menor intensidade, eram casas de nação cabinda, e embora haja nações específicas e fundamentos rituais particulares a cada uma delas, há alguns tabus e interditos que perpassam a cosmologia de todas elas. Dentre eles, há um fenômeno para o qual se emprega uma constante e delicada mobilização ritual, qual seja, o segredo com relação à ocupação das pessoas pelo seu santo de cabeça. Assim, não se fala sobre a possessão alheia e muito menos sobre a própria. Tal segredo se dá por dois motivos concomitantes: pela proibição imposta nas regras de convivência, pautada no argumento de que

que o cavalo de santo mostra um dos porquês de tamanho zelo: porque todos dançam, giram e balançam as rezas que os tambores puxam, mas é só quando os deuses marcam seu passo que a euforia se expande nas saudações, nos aplausos, nos gritos efusivos em nome dos pais e mães, que então desfilam sua divindade pelo salão¹⁴.

Os orixás donos da casa de religião eram Xangô e Oxum – os donos das cabeças dos pais de santo anfitriões, Pai Silvio e sua irmã – mas a data, dia 30 de setembro, era aniversário do Xangô de Pai Silvio, portanto, a casa estava toda enfeitada de vermelho e branco, com pequenas imagens de cada um dos doze santos dispostas pelo salão e miniaturas de suas ferramentas símbolo penduradas no teto. Os trajes predominavam naquelas duas cores, mesmo que muitos devotos optassem por usar tons referentes a seus orixás pais.

Mesmo que tudo chamasse minha atenção, o objeto que me trazia até o batuque eram os doces. Foi à procura destes, que cheguei ao quarto de santo¹⁵, o espaço mais sagrado da casa, os aposentos dos orixás. As cores

as vaidades e disputas sobre qual santo seria mais bonito ou mais fascinante abalaria a harmonia da família de religião; e pela impossibilidade de falar, já que se propaga a noção de que as pessoas não têm consciência de que se ocupam – existe todo um esquema de ações rituais que direcionam a possessão para que ao despertar desta a pessoa não a perceba. Segundo o Pai Fernando D'Iansã: *“Na nação de cabinda, que é a que eu pertenço, que eu vou falar por ela, tu recebes o santo por inteiro, por isso que tem o axêro, que é aquele momento em que a pessoa começa a entender o cérebro da pessoa começa a assimilar o que está se passando e deixa a informação no corpo da pessoa até o orixá ir embora, quando o orixá vai embora, a pessoa volta e não fica espantada. [...] as pessoas que se ocupam, não sabem que se ocupam, porque depois daquela ocupação, que tem três estágios: a chegada, quebrando pra ficar no corpo de seu cavalo, cavalo de santo como se diz, e o axêro. O axêro é assim: a pessoa vê tudo, sabe tudo que está se passando, mas pro cérebro, a pessoa não entende, quando vai embora é que se dá conta que passou.”* É em axêro que os orixás ficam mais falantes, que se comunicam individualmente com cada pessoa. Antes do axêro, quando aos santos ainda estão mobilizados num plano mais profundo do inconsciente de seus filhos, costumam falar de maneira mais genérica, passando mensagens de caráter menos pessoalizado. Nessa fase é que eles “dão axé” para as pessoas que não estão ocupadas, tocando-as com um conjunto de gestos ritualizados a partir dos quais transmitem sua energia.

¹⁴ Em posteriores ocasiões, já em visita a outros templos, pude observar o aglomerar de pessoas à porta do salão para ver Ogum e Iansã relembrares na sua dança a passagem mítica do duelo com suas espadas – muitas destas pessoas não faziam parte da família de santo, mas traziam rosas vermelhas em devoção à orixá guerreira, charmosa e apaixonada, a dona da sensualidade.

¹⁵ Cômodo da casa do sacerdote ou de iniciado pronto para ter seus santos em casa, no qual ficam seus orixás e onde são dispostas as oferendas. No caso de um iniciado que tem filhos de santo, nessa peça também ficam os santos de alguns destes. Nos templos que visitei o quarto de santo se dispunha de frente para o salão das festas.

novamente se prestam a descrever a onipresença de todos os santos no cômodo, pois nenhuma cor de qualquer flor ou qualquer fruta estava ali por acaso, cada uma marcava a presença de oferendas para o santo que representavam. A pequena peça – sem portas, nem janelas, apenas com um vão que dava à frente do salão – estava repleta de oferendas: flores, frutas e as *frentes* dos orixás – estas últimas são as comidas prediletas de cada santo, bem cozidas e caprichosamente preparadas, oferecidas em recipientes adequados. Além das *frentes*, e em maior número, havia pudins, bolos, balas e, finalmente, alguns dos considerados “doces tradicionais pelotenses”: uma bandeja adornada de ninhos, camafeus e bem-casados era guardada por uma guia verde, branca e amarela e um pote com figos em calda. Segundo o pai de santo anfitrião, a elaboração do quarto de santo resume-se da seguinte forma:

Na verdade, o doce é para isso: a gente oferece para o orixá aquilo que a gente quer também na vida da gente, é harmonia, é paz, é tranquilidade. Como a fruta é prosperidade, a flor. Então, fruta, flor e doce é isso: prosperidade, harmonia, tranquilidade e fartura (Pai Silvio Do Xangô Agodô).

Seja nas casas de nação jeje com jexá, como é o caso de Pai Silvio, ou nas casas de cabinda e demais nações, o batuque é uma festa em que a fartura – representada na comida, na beleza do ambiente, no aprumo das vestes das pessoas da casa – deve ser compartilhada. Alguns entrevistados falam de Pelotas a partir de uma característica que julgam ser peculiar ao batuque no contexto pelotense, a pompa exacerbada. Transmito aqui alguns relatos, menos para traçar um perfil exato ou “verdadeiro” de como essa religião se desenrola na cidade do que para mostrar como a cidade é etnograficamente construída por quem vive a religião dos orixás:

Isso é original daqui... A religião daqui é meio caprichosa. Porque em Porto Alegre as roupas do pessoal são bem mais simples. Em qualquer outro lugar. Aqui, cada um procura botar mais coisas. (José Carlos D'Oxalá)

O santo é simples, nós é que enfeitamos. O santo come numa tigela de barro, nós é que botamos cristal. Ele não exige cristais, ouro e prata. Nada, ele é simples. No alquidar de barro tu fazes tudo e ele te responde. Não está no luxo, está no capricho... Pelotas quer sempre mostrar a pompa, na cultura, em tudo. (Pai Mário D'Oxum)

Entretanto, independente das comparações entre Pelotas e outras cidades, as religiões de matriz africana em geral seguem o princípio de que as forças vitais, como o axé, se potencializam ao se espalharem, ao serem disseminadas. Sendo a vida um fenômeno coletivo, na cosmovisão afro-brasileira, o axé deve estar em constante fluxo, tocando outras existências, criando relações. Assim, todos os agrados, tudo que se oferece ocorre no sentido de aproximar cada vez mais orixás e filhos; e o elemento que faz este papel é a comida, cozida, feita dos melhores ingredientes, escolhidos com minúcia, picados delicadamente e dispostos da forma mais agradável possível aos olhos e ao paladar. A comensalidade vai unir homens, divindades e natureza:

... a festa deles [dos orixás] é compartilhar com o povo. Na verdade, a festa que a gente faz para os orixás e oferece para o povo, é para os orixás compartilharem com a gente aquela fartura. O que fica para os orixás é o axé, aqueles doces que tu viste no quarto de santo são repartidos com o pessoal da casa. Tu comes a noite inteira. (Pai Silvio do Xangô Agodô)

Além disso, reciprocidade é um princípio sempre presente no discurso do sacerdote: tudo o que se oferece representa o que se quer em retribuição. Os doces, junto com as frutas, nesse caso, ultrapassam o

sentido do alimento como fonte de energia, não se querendo mais apenas a presença do deus, mas agradá-lo, acarinhá-lo.

Muitas vezes o batuque sucede um ritual de abate sacrificial, o *corte*, como é genericamente denominado o procedimento ritual de sangrar animais sacralizados para que seja dado ao orixá o componente material vital a sua existência, o sangue. O axé trazido pelo sangue cru e quente de animais e por algumas plantas, permite que se dê vida ao orixá, que ele tenha energia para se manifestar. Mesmo as *frentes*, com toda sua minuciosa elaboração e cozimento, carregam ainda a conotação de alimento, de uma necessidade básica – um alimento culturalmente elaborado, como já foi dito, para que o orixá mantenha-se forte sem deixar de ser bem acolhido pelos seus filhos¹⁶.

Mas os doces, as flores e as frutas ultrapassam as conotações sugeridas pelas comidas e pelo sangue, trazendo intrínsecas outras categorias de classificação, tão complexas quanto. Assim:

Todo ritual que nós fizermos, seja no dia do corte ou no dia do toque, sempre tem flor, fruta e doce. Não na mesma quantidade. Aqui na minha casa, desde uma obrigação pequena até uma obrigação maior, sempre tem que ter pelo menos um galhinho de flor, umas frutinhas e nem que seja um bolo ou uma compota, um axé doce – porque é prosperidade, é alegria e é fartura, é doçura. Não interessa o tamanho da obrigação¹⁷ (Pai Silvio do Xangô Agodô).

Quando se fala em comida põem-se os doces em um patamar de civilidade ainda maior, porque “*são um agrado a mais, são um presente*”,

¹⁶ Segundo Claude Lévi-Strauss, em *Mitológicas* (2004), as categorias empíricas servem como instrumento de atualização das noções abstratas de uma cultura em particular. Todas estas operações de seleção, escolhas, enfim, são pensadas e instituídas, em nível de estruturas mentais, a partir das “qualidades sensíveis” dos alimentos, condimentos, comidas – salgado, amargo, doce, cru, cozido, podre, líquido, gasoso, quente, frio, etc. Desde a preparação dos alimentos até o seu compartilhar, as pessoas lançam mão de expressões culturais, calcadas em esquemas classificatórios abstratos, de captação e ordenação do mundo, como sugeriu Lévi-Strauss.

¹⁷ Obrigação é todo o ritual no qual o iniciado dá axé de sangue (*axorô*) aos orixás ou a um orixá específico.

agregam em seu significado todas as características associadas à harmonia, à sociabilidade, ao prazer de estar junto e de comer junto, de fazer relações pautadas pela doçura; respondem a acordos de comunhão e trocas, não só chamam ou evocam os santos, mas os presenteiam – oferece doce quem quer ganhar alegria, felicidade, carinho; agrada quem quer ser agrado. Outros relatos, de iniciados de nação cabinda deixam muito clara essa classificação dos doces como um presente, um agrado, algo que transcende a esfera restrita da nutrição:

...é que dá para dividir as frentes. Tem as frentes para festa e tem a comida. Quando tu estás só dando comida para o orixá, não tem doce. Agora, quando tu vais fazer uma frente de presente, uma bandeja de presente, tem doce... É um agrado. Tu enfeitas, botas tudo o que o orixá gosta. Eu sou do Oxalá: eu boto cocada, boto coco, boto uva branca, tudo na bandeja. Mas se eu for fazer só uma frente, é só canjica branca (José Carlos D'Oxalá).

A frente para a obrigação é uma, e a frente para o teu orixá é outra. O doce é o agrado... Se tem obrigação, se é quatro pés¹⁸, vão todas as frentes, mais simples, básicas (Pai Mário D'Oxum).

Embora este ensaio não tenha tido como interlocutores pessoas iniciadas em todas as nações existentes no batuque, os interlocutores de *cabinda*, *jeje* e *jeje com jexá* relatam que em todas as nações ou “lados” é costumeiro os batuques após obrigações sofrerem uma separação quanto às oferendas: há a festa de “*quatro pés*”, na qual geralmente não se encontram doces no quarto de santo, em seguida o “*batuque dos peixes*” (nos quais são oferecidas predominantemente carnes destes animais), e por último, no dia de encerramento das obrigações, o “*batuque de terminação*”, também chamado de “*batuque dos doces*”:

¹⁸ Festa de “quatro pés” é um batuque realizado quando há a obrigação de corte (abate sacralizado) de animais com quatro patas.

Geralmente, nos fins dos batuques se dá [os doces] – é a quinzena dos doces, como se diz. A princípio saem os salgados, as carnes de galinha, carne de cabrito; se tem, carne de carneiro; se tem, carne de porco, que é do Odé, quer dizer que é o princípio do batuque. O amalá também: dá o amalá no prato, conforme as condições das pessoas, e dá o amalá na gamela. (Mãe Joana D'Oyá)

Além desses, há também, batuques realizados sem que tenham sido feitos cortes de animais. Quando há toque de aniversário para algum orixá, ou quando se faz algum serviço¹⁹, os doces também predominam entre as oferendas:

O quindim é para muita coisa, para dinheiro, para engravidar. É para a doçura do corpo... O doce de figo é para Ossanha. Se tu queres fazer para dinheiro, fazes uma bandeja de pipoca - com um pouquinho de miã-miã, se tem, se não tem, vai só a pipoca mesmo... Podes levar num verde, na ponta de um cruzeiro para ele trazer dinheiro. Tem que ter doce... (Mãe Joana D'Oyá).

...em algumas casas fazem com compota, se eu fosse fazer, faria com o figo cristalizado, aquele que vem com açúcar na volta. Porque o açúcar cristalizado é da Iansã, a mulher do movimento; e o figo é do Ossanha, que é o dono da erva, da caminhada, do dinheiro (Daniela D'Oxum, filha de santo de Mãe Joana D'Oyá).

Geralmente “todo reino tem uma doceira”²⁰ que fica encarregada de coordenar o serão dos doces, período no qual são preparadas as oferendas, na própria cozinha da casa de santo. Na ocasião de não haver uma doceira na família de santo, que se encarregue dessa tarefa, os doces são comprados no comércio local – o que, em se tratando da cidade de Pelotas, pode-

¹⁹ Serviços são oferendas, elaboradas para que os orixás respondam a pedidos específicos feitos pelos iniciados, ou encomendados por clientes não iniciados.

²⁰ O termo “reino” refere-se ao grupo de iniciados que se institui numa certa família-de-santo, coordenada por um pai ou mãe de santo, que por consequência tem o orixá dono de sua cabeça como o Pai ou Mãe de seu reino.

se explicar a grande variedade de confeitos encontradas nas oferendas, inclusive os considerados doces tradicionais pelotenses:

Quando a encomenda de quindins é muito grande a gente já sabe que é para religião (Adriane, doceira do bairro Cruzeiro).

Esses doces estão aí porque são os nossos doces, são os doces tradicionais aqui de Pelotas. Se fosse outra época, seriam só algumas papinhas coloridas... Por isso, os mais usados são os doces de frutas (Pai Paulo D'Oxalá).

Se tu fores a Porto Alegre, as coisas não são assim, é tudo mais simples. A gente aqui em Pelotas é que gosta de enfeitar com doce. Quem é que não gosta de ganhar uma bandeja de doces?... Coisa bem linda é uma bandeja com ninhos! (Mãe Joana D'Oyá).

Ainda no batuque de aniversário de Xangô, protagonizando o colorido do quarto de santo, o doce lembrado pela lenda que Mãe Ondina do Xangô me contou nos primórdios da investigação, e por muitos interlocutores considerado um emblema do hibridismo culinário luso/ africano em solo brasileiro: combinação da mistura de ovos e açúcar com coco ralado, os quindins davam o tom amarelo para a doçura das oferendas²¹. Da cor do ouro e feitos de ovos, são os doces consagrados à Oxum, dona da gestação, da fertilidade e da riqueza. Ao ver as fotografias do quarto de santo no batuque de setembro, Pai Silvio afirma:

Então, aquele dia tinha muito doce de Oxum porque, não adianta, o doce é dela. Todos os orixás têm seus doces, mas ela é que gosta mesmo. O bolo, a confeitaria, é da Oxum. Não é que os outros não gostem, mas por mais que tu te

²¹ Segundo Paula Pinto e Silva, em “Farinha, feijão e carne-seca”, a permeabilidade do caráter português, negro e indígena, pode ser representado também na flexibilidade alimentar: “Nessa mistura de processos e sabores, o exótico se torna familiar e passa a fazer parte de uma nova tradição. Assim, quem diria, o ‘quindim do reino’, feito com quinze gemas de ovos e manteiga lavada, ganhou coco, cravo e canela e continuou a chamar-se quindim, mas agora ‘de iaia’”.

esforces, automaticamente, é ela que ganha mais. É natural. Às vezes tu pro-gramas um bolo para cada um, e quando tu vês chega alguém com outro bolo para Oxum, quindins para ela... É uma coisa natural (Pai Silvio do Xangô Agodô).

Mesmo o falecido Pai Sandro Do Bará, filho do senhor da rua, relatou-me em entrevista as preferências do povo de santo em utilizar o doce como o tom de carinho da linguagem religiosa, a conversa entre homens e deuses:

Se coloca doces nas frentes, nas obrigações de todos vai doces. Vai o mel, toda a doçura!... Porque uma pessoa quando recebe uma bandeja de doces fica feliz, então, os pais também. Uma bandeja de frutas, uma bandeja de doces, e por aí vai.

No percurso de entrevistas, batiques e visitas a terreiras, já em novembro, abrem-se as portas de uma casa de santo para que eu pudesse acompanhar um ritual de iniciação, o qual seria como um batismo de novos iniciados na nação, assegurando seu compromisso com uma série de obrigações necessárias à garantia de firmeza nos laços que, com o ritual, passam a ser estabelecidos entre o devoto e seu orixá e entre o devoto e sua nova família, a *família de santo*. Numa casa patroneada por Oxalá, em cerimônia privada e com sua lista de convidados restrita aos padrinhos dos novos batizados e alguns de seus respectivos filhos de santo, longe dos salões coloridos e dos suntuosos vestidos, onde agora a cor branca predominava em todos os trajes, enfeites e adornos, assisti ao *aribibó*²² de

²² A obrigação de *aribibó* só é realizada por pessoas para as quais já tenham sido jogados os búzios e que já tenham feito a lavagem do *eledá* (cabeça) com *mieró*, ou seja, um banho com ervas litúrgicas referentes ao santo dono da cabeça do iniciado, sendo, às vezes, usadas também as ervas referentes ao orixá dono do templo no qual aquele se inicia. Através dos búzios, jogados pelo *babalorixá* ou *yalorixá* dono do templo, o iniciado descobre qual orixá rege sua cabeça. O único ritual imprescindível para a iniciação na nação, além, é claro do jogo de búzios, é a chamada “*lavagem de eledá com mieró*”. Algumas pessoas podem firmar seu vínculo religioso a partir da feitura de segurança, sem que se coloque sangue direto no *ori*; outras ingressam através do *aribibó*, espécie de batismo com sangue de pombos e, em alguns casos, de outros tipos de aves, colocado no *ori*; há também o caso de o ritual de iniciação ser o

quatro novos filhos de santo do sacerdote do templo - dois deles deram a serem regidas suas cabeças para Xangô e dois para Iemanjá.

Todo o processo de iniciação de um *yao* é determinado pelo oráculo, que encerra um conjunto de respostas possíveis, encontradas no passado mítico dos orixás e reveladas a partir do jogo de búzios – o *babalorixá* ou a *yalorixá* joga as conchas sobre sua mesa ornamentada por uma guia imperial, moedas, pedras, imagens de santos, amuletos, talismãs e campainhas (sininhos), então, a disposição de como os búzios caíram é que será interpretada como a resposta divina²³. Esse ritual é que irá designar que tipo de rito formalizará a relação do novo devoto com a nação, assim como os por menores do desenrolar cerimonial – dentre outras determinações, quantos e quais animais abatidos, e quantas etapas ou rituais diferentes serão necessários para que seja efetuada a interligação da tríade que Armando Vallado, em *“Iemanjá, a grande mãe africana do Brasil”*, sistematiza como sendo composta pelo *“criador (Oxalá e seus prepostos, dentre eles, Iemanjá); o elemento divino criado (o homem) e o componente divino da criatura (o orixá pessoal)”*. São estes os elementos que o rito de iniciação na nação tem por fim interligar, numa elaboração pragmática da cosmogonia nagô²⁴: Oxalá, segundo a mitologia *yorubá*, criou os seres humanos que, por meio dos ritos iniciáticos, irão consolidar sua constituição sagrada – montada no orixá pessoal - em busca equilibrar-se com sua

chamado *bori*, no qual se usam o sangue dos animais ofertados a cada orixá, podendo ser sacrificados desde patos, ovelhas, galinhas, até vacas. Este ritual, “é feito para que seja estabelecida uma ponte entre o orixá e a pessoa e a segurança da cabeça, em caso de alguma necessidade onde seja preciso fazer certas obrigações e a pessoa não possa estar junto.” (Cabral De Oxalá, 1995)

²³ Segundo Reginaldo Prandi: “Para os *yorubás* antigos, nada é novidade, tudo o que acontece já teria acontecido antes. Identificar no passado mítico o acontecimento que ocorre no presente é a chave da decifração oracular. Os mitos da tradição oral dos *yorubás* são organizados em capítulos míticos (odus), os quais, acredita-se, trazem a história que identifica o problema de quem consulta os búzios bem como a sua solução, advinda sempre de algum sacrifício ou oferenda aos orixás. Qualquer pessoa pode pedir conselhos aos búzios, mas só quem os pode jogar é o *babalorixá* ou *yalorixá*.”

²⁴ Nagô é uma outra denominação para os povos *yorubá* (grupos étnicos vindos, na condição de escravos, da região sudanesa do Golfo da Guiné) cuja ênfase cultural específica deu suporte para as diversas nações de cultos afro-brasileiros.

existência no *orum* (em *yorubá*, “mundo dos orixás”) e no *ayê* (“mundo dos homens”).

Logo na chegada já estavam presentes o pai de santo e todos os filhos de santo da casa que viriam a participar da cerimônia, inclusive os novos iniciados. Vestiam branco e nenhuma das mulheres pisava o chão do quarto de santo sem estar usando saia. Todos os já iniciados usavam *pano de cabeça*, tecido branco que recebiam de seu padrinho ou madrinha quando da primeira obrigação. Sobre uma mesa, ao canto, várias comidas do cardápio divino - que durante o dia inteiro foram preparadas - aguardando o momento de entrar em cena e deixar verter de si a vida, irradiar de suas qualidades sensíveis o *axé*, alento da existência dos homens, das coisas, da religião. Antes da primeira gota de *axorô* cair sobre a cabeça do devoto e regar as regiões vitais de seu corpo, as *frentes* de cada orixá já estavam prontas, as comidas já eram oferecidas.

Antes de dar qualquer passo em direção ao início da cerimônia, ou melhor, dando início ao ritual, uma das filhas de santo molhava um alguidar de barro com mel e outro com azeite de dendê, para que fossem dispostos aos Barás, respectivamente, Agelú e Lodê²⁵, na casa deles, dentro do quarto de santo. Os mitos explicam essa prioridade em saudar Bará, porque ele é o mensageiro que tudo sabe, tudo ouve e tudo transmite. Sem seus serviços os homens e os outros orixás não conseguem se comunicar, sendo preciso que ele receba sua oferenda para que qualquer mudança ocorra, para que qualquer movimento seja feito, portanto, sempre que se

²⁵ As “classes” de orixás também são instituídas conforme sua biografia mítica (idade, aventuras, glorificação, deificação...), sendo cada pessoa descendente de um orixá qualidade. Bará, por exemplo, se divide em: Elegbá, Lodê, Laná, Adague, Agelú. Esse último, segundo os entrevistados, é sua qualidade de criança, é a passagem em que Bará faz serviços para os orixás de praia. Bará Lodê, nas palavras de uma interlocutora, é o mais temperamental de todos, fica na rua e não tolera as mulheres. Bará é também chamado de Exu, no Candomblé. Segundo Reginaldo Prandi, esse orixá teve sua imagem muito controvertida em razão do sincretismo com o catolicismo, no qual foi identificado com o diabo. Desde as primeiras aproximações dos colonizadores europeus com os *yorubás*, Bará e/ou Exu foi associado a figuras demoníacas pelos cristãos, por ter como símbolos imagens fálicas, já que é patrono da cópula e da reprodução humana.

chama um orixá, é imprescindível que se interpele antes o Bará. Por conhecer todos os caminhos, todas as magias, Bará pode tudo e trabalha para todos.

A próxima etapa era a evocação de saudações a cada um dos doze orixás pelo pai de santo, alternadas por pedidos de segurança, saúde, prosperidade, de “tudo de bom”, sempre ao som de um pequeno sino, que o sacerdote fazia tremer. Nesse momento os quatro novos filhos de santo já estavam deitados de bruços, com as cabeças voltadas para o quarto dos orixás (onde estavam as *frentes*, frutas, flores e as comidas citadas acima) tendo seus corpos completamente cobertos por tecidos brancos, quando o tambor começa a soar. O agudo badalar da campainha não cessava em circunstância alguma, como se o som produzido fosse um tênue elo entre *aiê* e *orum*; a impressão que se tinha era de que se o instrumento parasse, a corrente de axé que fazia a ponte entre divindades e humanos se esvaía, se quebrara, e deuses e homens desprendiam as mãos que o ritual vinha a unir.

Depois de tirados os *axés de reza*, os corpos eram descobertos e os devotos ficavam em pé para que, ao som dos toques específicos de cada um dos doze orixás, recebessem o *pacote* de axé respectivo a cada santo. *Pacote*, ou serviço de limpeza, é uma etapa do ritual no qual o pai de santo esfrega no corpo das pessoas saquinhos contendo a comida de cada santo ou outros elementos litúrgicos. Um a um os iniciados davam um passo à frente para que o axé fosse passado em seu corpo, de cima para baixo, na frente e nas costas e por último ao longo do interior de seus braços, na sola dos pés. Por exemplo, ao tocar para Iemanjá passa-se um pacote com canjica branca e salsinha, para Oxum, canjica amarela, para Ogum um ramo de varinhas de marmelo, e assim sucessivamente, obedecendo à ordem cronológica dos *axés de reza* – cânticos que o *babalorixá* ou a *yalorixá* deveria proferir quando algum dos orixás fosse chamado, sempre seguindo

o ritmo ininterrupto da campainha. Depois de passado o pacote, as comidas eram depositadas em bacias brancas forradas com folhas de mamona e colocadas no quarto de santo novamente, para depois serem despachadas na natureza.

Finda a primeira etapa do ritual, em preparação para o abate sacrificial, foram trazidas para o quarto de santo duas bacias com a canjica branca de Iemanjá e ornamentadas com uma vela, uma quartinha, alguns merenginhos brancos, flores azuis e a guia da mesma cor. As bacias em tons de azul e branco ficavam dispostas no chão do quarto, prontas a serem tingidas de vermelho pelo *axorô* das aves. O mesmo destino teriam as gamelas preparadas para os filhos de Xangô.

Os tambores soavam junto ao tilintar do sino. “*Alupo!*” era a saudação, que acompanhando a reza de Bará, dava início ao abate dos dois primeiros galos vermelhos – um sangrará no alguidar com mel e o outro no com dendê. O pai de santo respingava um pouco de sangue nas mãos dos iniciados, algumas penas faziam uma coroa²⁶ em torno do interior dos alguidares onde o sangue era despejado, e o que restou dos animais era levado para o salão ao lado onde seriam limpos e preparados como refeição para o fim da noite de cerimônias. O mesmo aconteceria com todas as outras aves abatidas durante o ritual, desde pombas até as galinhas.

Alguns filhos de santo ficavam responsáveis exclusivamente pela elaboração da comida a ser preparada no decorrer do ritual; constituído basicamente de carne de galináceos cozida ou frita e pirão de farinha de mandioca, bem temperados (sem pimenta). O prato seria apreciado pelos participantes e convidados da cerimônia ao seu término – sem talheres e sentados no chão do quarto de santo. Além dos frangos, galos e galinhas, eram oferendados também pombos, dos quais as carnes seriam também

²⁶ A essa coroa de penas é dado o nome de “*ebó de penas*”. *Ebó*, em língua *yorubá*, significa comida, oferenda.

fritas ou cozidas e dedicadas aos santos em seu aposento. No entanto, o apetite dos deuses não seguia à risca as preferências de seus filhos, porque o alimento sagrado destinado aos orixás não tocava a boca do devoto - enchia seus olhos, instigava seu olfato e seu paladar, ou ao contrário, poderia causar aversão quando cru ou torrado demais, mas “o que é do santo é do santo!”²⁷

Agraciado o Bará, passou-se ao sacrifício votivo aos outros dois orixás (Iemanjá e Xangô). O primeiro *eledá* seria de Xangô Aganjú, para quem cortaram um galo branco e um casal de pombos também brancos. Sentada no chão, de frente do quarto de santo e com as pernas estendidas, a iniciada apresentava cabelo, nuca, pés e mãos untados com *banha de ori*, uma espécie de manteiga vegetal; descansando sobre suas pernas, uma gamela de madeira com o *amalá* de seu Pai Xangô e, no *ori* (representado pelo centro da cabeça), a guia vermelha e branca, emblema sagrado, símbolo de sua iniciação, docemente umedecida com mel, assim como também seu rosto e nuca. O *axorô* derramado, então, ruborizava sua cabeça primeiramente, depois molhava o conteúdo da gamela e por fim coloria sua nuca, açucarando-se de mel.

O axé de reza não cessava, nem o tambor, tampouco o sino. O próximo *axorô* penderia dos pombos. O *aribibó* geralmente é um ritual feito apenas com esses animais, mas nada impede que o laço entre orixá e iniciado, entre pai e filho, seja reforçado pelo abate sacralizado de outras espécies de aves – desde que o orixá da pessoa peça. Após apresentada a cabeça da iniciada aos pombos ainda vivos, o sangue do primeiro animal toca seus pés, suas mãos e *ori*. Já o *axorô* do outro pombo virá a assinalar

²⁷ Qualquer animal sacralizado tem partes do seu corpo que são consideradas iguarias restritas à alimentação dos santos, as chamadas *inhalas*, membros importantes de sua anatomia, algumas vísceras ou órgãos vitais, pelos quais durante seu ciclo vital o sangue, condutor de axé, circulou abundantemente. No caso dos pombos foram separados a ponta do pescoço, a ponta das asas, o coração, a moela, os ovários, os testículos, o fígado e os pés sem o couro e sem as unhas (estes são oferecidos crus). Já dos galináceos, as *inhalas* divididas foram a moela, a ponta das asas e do pescoço, o fígado, o coração, os testículos do galo e os ovários das galinhas crus e os pés, sem couro e sem unhas.

de vermelho o rosto da mulher, no qual sobre o mel são coladas algumas plumas retiradas do peito do animal. Também com as plumas e algumas penas é feito o *ebó de penas* ao redor do *ori* dos iniciados.

Preparado o alimento do santo, a madrinha envolveu a cabeça de sua afilhada com o pano de cabeça, enquanto o tamboreiro tirava o axé de reza de Iemanjá, Mãe da primeira. A madrinha cercou o corpo da iniciante, fazendo movimentos em cruz com uma vela acesa, a qual encandeou sua chama durante todo o ritual, às mãos atentas de uma criança, menor de sete anos, que assistia à cerimônia. De *aribibó* pronto, a nova iniciada levantou e “bateu cabeça”²⁸ para a madrinha e para seu *babalorixá*.

Extinguiu-se a chama da vela. Xangô Aganjú já comeu. O Pai da *yao* quer chegar, seu Pai quer dançar, ele pode dançar, ele tem força. Renasce um anjo da guarda²⁹. Desperta de seu repouso divino, trazendo memórias ao encaço, a memória de um povo que sacralizou sua história, dedicando aos deuses seus passos, suas canções, a sua comida. Comeu Xangô Aganjú, comeu Xangô Agodô e comeram as Iemanjás dos outros iniciados – o ritual se repetiu com poucas alterações (nas cores dos animais) nos *aribibós* seguintes. Mais três guardiões despertaram, e despertaram com doçura, com candura. Nenhum provou sequer uma gota de amargo dendê, sendo todos afagados com mel.

Em casas de Iemanjá, Oxum ou Oxalá, o escasso uso de dendê nas obrigações se justifica, primeiramente, por serem estes os *orixás de mel*, o *povo da praia*, como se verá adiante; por outro lado, em casas de *orixás de dendê*, do *povo de frente*, também acontece de se usar mel. As condições para a fúria, as tempestuosidades estão dadas, estão no mundo - não pelo

²⁸ O gesto de “bater cabeça” é uma saudação feita em sinal de respeito aos orixás dono da cabeça de quem se saúda. Pode-se bater cabeça para o próprio orixá, fazendo-se o gesto em frente ao quarto de santo onde estão sua quartinha e demais objetos rituais.

²⁹ O orixá que acompanha cada pessoa.

acaso ou pela natureza, mas pela própria ação humana devastadora, homogeneizante – e as fontes de respeito pela diferença, de valoração das mais diversas formas de vida também estão e precisam ser cultivadas para existirem. Pelo que se vê, as últimas urgem maior esforço criador. E o *povo de axé*, em sua sabedoria ancestral e revolucionária, percebeu que nossa sobrevivência enquanto parte do cosmo, depende tenazmente do cultivo, do culto às relações unidas pelo encantamento.

Sendo assim, na construção desse panorama de minhas impressões, na descrição de minhas observações, conversas e experiências de campo, não poderia deixar de pontuar a inegável celebração da alegria nas festas e cerimônias do *povo de axé*. Emoção instigada, simbólica e pragmaticamente cultivada, num ambiente onde azedumes e amargores são, na maioria das vezes, meros figurantes, ofuscados e englobados pela ternura, pelo contentamento:

Alegria e sagrado andam inseparáveis nessas mundovisões dos terreiros e em outras organizações afro-brasileiras... Alegria é fé expressiva e sensorial. Comidas, sons, danças, roupas, diversos materiais – texturas, cores, formatos, combinações – e a própria natureza, fenômenos meteorológicos, juntos compõem um imaginário que busca atender ao homem, homem feliz, homem comprometido com essa alegria que incorpora a plenitude do sagrado (LODY, 2006).

Essa observação e também as demais descrições feitas neste livro sugerem a existência de uma constante reflexão sobre como dosar doçuras e amargores, ponderação e impetuosidades. Tal criação, recriação e afirmação da tranquilidade por intermédio do *axé de doces*, todo o esforço em não deixar que se sobreponha a revolta frente às amarguras sugeridas pela desigualdade de uma sociedade com bases escravocratas, e todas as conotações que essas qualidades sensíveis acarretam para a construção da

pessoa de religião e o *ethos* que a permeia, prestam-se ao argumento de que há muito dos olhos e das mãos negras na origem e perpetuação da conhecida “tradição doceira de Pelotas”. Toma-se para isso, a nação enquanto um contexto cultural/religioso que traz seu patrimônio manifestado nas festas, cerimônias, mitos, valores e formas de pensar transmitidos oralmente e recriados coletivamente no decorrer do tempo, como territórios de criação de alegria de viver fundamentados no culto a “todas as doçuras”.



Noite de batuque. Bairro Fátima, Pelotas/RS. Créditos de Marília F. Kosby



Ninhos, bem-casados, camafeus e bombons ofertados aos orixás, no quarto de santo em dia de batuque de doces. Pelotas/RS. Créditos de Marília F. Kosby

Capítulo II

Dendê e mel: “Porque não se pode ter só bravura na vida”

“O elemento mais marcante da nossa raça é a religião, a religiosidade”, disse-me o falecido tamboreiro Bira do Xangô, trazendo a religião dos orixás como um emblema da negritude, um aparato de mecanismos simbólicos e materiais afirmativos de sua maneira de estar no mundo.

... a história confere aos terreiros uma espécie de autoridade criativa que remete à memória remota africana e, ao mesmo tempo, constrói uma memória próxima, afro-brasileira (LODY, 2006).

No limiar de um Brasil mais urbano, a partir dos finais do século XVIII, com a organização social deste povo em *famílias de santo* ou terreiras, formada por escravos, negros libertos e crioulos, os africanos e afrodescendentes começaram a assentar seus territórios simbólicos e religiosos, com maior possibilidade de compartilhamento de suas expressões ritualísticas (sem menos discriminação, contudo), ocorrendo o surgimento de novas lideranças sacerdotais. Readaptados e transformados os laços africanos com o sagrado e as cosmologias que a eles estavam atreladas, surgiram templos afro-brasileiros, seus santuários e cultos altamente ritualizados, “vieram os sacrifícios e as oferendas, na forma que Bastide viria a chamar a *cozinha dos deuses*” (LIMA, 1999).

Portanto, ao tratar de comida, o *povo de axé* surge como guardião do que o alimento, o sabor e o comer são capazes de agenciar na construção de um modo de vida filosoficamente sofisticado, cujas potências criativas são capazes de perpetuar ampla e profundamente a existência de grupos

historicamente visados pelas estratégias hegemônicas de aniquilamento das populações minoritárias pelo mundo.

Como disse Delvir D’Iansã, “*o bom batuqueiro se faz na cozinha*”. Talvez não houvesse expressão melhor para dar partida nessas investigações do que esta, sobre a qual discorrem alguns interlocutores:

Não adianta tu dançares a noite inteira. É na cozinha e no serão... (Mãe Joana D’Oyá)

Como é afro, a tendência é a culinária. O forte da nossa religião é a cozinha. Para tudo o que a gente vai fazer – por mais que se usem as ervas – tudo tem que cozinhar. O negro vem com essa cultura da cozinha. (Daniela D’Oxum, filha de Mãe Joana D’Oyá)

Nós começamos a nossa vida religiosa na cozinha, aprendendo a fazer as comidas deles - porque cada anjo de guarda tem uma comida. Então, é ali que a gente aprende, nós começamos na cozinha, eu começo com o meu pessoal na cozinha para depois vir para cá [para o quarto de santo]. (Pai Sandro Do Bará)

O pai de santo se faz na cozinha porque para os orixás tudo é cozido, tudo vai para as panelas, tudo é torrado, cozido, refogado. É na cozinha que tu aprendes... Não adianta tu só dançares na roda, tu tens que botar a mão na cozinha. (Pai Mário D’Oxum)

Logo que passei a participar dos batuques e serões na condição de *yao*, ficava (quase) o tempo todo da festa na cozinha, junto com outros filhos de santo, ajudando na preparação das comidas e no atendimento às visitas, que não paravam um só momento, tendo que haver sempre alguém da casa atento às necessidades solicitadas à cozinha. Por este espaço circulavam pessoas, conversas, comentários sobre a festa que acontecia no salão. Ali, na cozinha, era onde se trabalhava e também onde se descansava, pois quem parava um pouco de dançar, geralmente passava pela

cozinha, encontrava algum conhecido, bebia um copo d'água ou de *atã* (suco de groselha com maçã picada bem miúda) e, ficando ali, acabava interagindo com boa parte dos convidados da festa. Entretanto, a preparação das comidas e o modo de servi-las requeriam atenção especial, já que seguiam alguns rituais de respeito.

Comida e alimentação, então, extrapolam os limites da subsistência física e orgânica para ganhar papel simbólico fundamental nos ritos afro-religiosos, agindo como uma linguagem. Quem come não apenas mecanicamente termina com a fome, mas satisfaz o apetite de dar sentido ao momento e aos fenômenos que o marcam. Quem compartilha uma refeição não apenas garante a sua sobrevivência e a de outrem, mas se comunica, socializa, alimenta o corpo e o espírito, demonstrando sua sociabilidade. Aqui os sabores classificam, dignificam, hierarquizam, equalizam, põem em relação as mais variadas existências.

Come-se por inteiro, com o corpo, com a ética, com a moral, com todos os códigos próprios do grupo e do estatuto social de que o indivíduo faz parte. E, assim, a comida intera-se, estabelece-se nas relações mais profundas entre o homem e a cultura... Comer, nos terreiros, é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e a natureza (LODY, 2006).

Comer e dar de comer, nas terreiras, são formas rituais de comportamento apontadas pela etnografia que se construiu das vivências experimentadas junto ao *povo de axé*. Por situarem as coisas sagradas e profanas em âmbitos específicos, como já afirmou Durkheim (2000), os rituais religiosos mostram-se como momentos cruciais para a apreensão das representações coletivas presentes nas crenças e incrustadas por essas condutas regulamentadas, ou seja, permitem ver como determinado grupo estabelece as regras de comportamento frente aos elementos

sagrados, sua natureza e sua relação com o profano. O campo das religiões de matriz africana nos mostra que as categorias *profano* e *sagrado* não são assim tão cristalizadas em domínios substancializados, mas se configuram como tais, à medida que se aproximam ou se afastam de tabus, interdições, obrigações, sempre negociados com os orixás, antes de qualquer definição. Até mesmo porque os orixás possuem uma existência muito próxima da dos humanos, como também carregam no próprio corpo sua porção divina.

Além de sustentarem grande parte dos fundamentos da nação, ações como comer, se alimentar (os deuses, os humanos, as pedras) e compartilhar comida penetram em todos os rituais e cerimônias, signos de tamanha abrangência que acabam por reger situações de vivacidade, de apatia, de zelo, de desprezo, de candura, de rispidez, de presença e de ausência – seja na relação filhos/orixás, seja na relação filhos/ filhos (ou irmãos/irmãos). Na culinária sagrada dos batuques fica evidente uma lógica de reciprocidade; dar, receber e retribuir são as ações cruciais para a garantia do bom convívio entre orixás e filhos – além disso, ao harmonizar-se com seu anjo da guarda, o iniciado adquire os atributos de que carecia para enfrentar a vida em sociedade.

Quando se dá comida - sangue ou *frentes* – se dá axé e se recebe axé, a retribuição do santo. Em vista da resposta do orixá, o devoto o presenteia com doces, bolos, pudins, que são retribuídos com harmonia, paz, amor. Pois “*não há gratuidade na elaboração de uma comida em âmbito socio-religioso*” (Lody, 2006), nem no servir, no oferecer. Se alguém quer dar vida e energia ao seu orixá, corta um animal para ele, passa um *axé de sangue*. Se o *yao* anda esquecido, distraído, triste, o seu anjo da guarda pode estar precisando de *axorô*. Pedir cuidado e carinho, pedir a companhia constante de seus pais divinos é manter sempre frescas as suas

frentes no quarto de santo. Arranjar demanda¹ com o orixá é oferecer a ele algum ingrediente estragado ou fora de suas preferências. O mesmo ocorre entre os devotos, com relação a certos tabus alimentares:

Se eu sei que tem uma filha de Oxum, que a Oxum dela come doce, eu vou largar um epô [comida regada com azeite de dendê] para ela... Ao invés de fazer o axé dela com mel, eu vou fazer com azeite; ao invés de largar o axé dela numa pracinha, vou largar num cruzeiro, numa mata, num barranco ou na frente de um cemitério... Se eu for receber [mal] uma filha de Oxum na minha casa, vou fazer uma panela de batata com asinha para ela, vou estar largando para ela um axé de miséria. (Daniela D'Oxum, filha de santo de Mãe Joana D'Oyá).

Mas, como já era de se esperar de um pensamento pautado pelo porvir, as trocas na nação não obedecem assim, tão à risca, ao esquema de reciprocidade cunhado por Marcel Mauss (2003): há sempre a possibilidade de o filho de santo pedir que seu orixá releve, caso tenha dificuldade em retribuir algum pedido ou a não retribuição não tenha sido causada por descaso ou negligência com o santo. Por outro lado, os orixás sempre retribuem, desde que o filho não esteja “devendo”, ou seja, desde que não ande tendo atitudes que prejudiquem a si ou a outras pessoas.

O conhecimento dos ingredientes, dos condimentos, dos modos de fazer das *frentes* e das comidas oferecidas em serviços ou como presentes, ou ainda dos tabus interditos é o princípio litúrgico fundamental para que as respostas sejam dadas, para que as coisas aconteçam:

... a gente faz a comida para evocar o orixá, para botar ele a trabalhar para nós, para fazer um pedido para ele. Na igreja, as pessoas rezam, rezam, fazem uma oração. A gente, da religião afro, faz um axé, bate o sino, para o orixá responder (Daniela D'Oxum, filha de santo de Mãe Joana D'Oyá).

¹ Arranjar demanda quer dizer arrumar briga, ofender o orixá.

Obviamente, não se podem descartar rituais como o das rezas, os toques de tambor, as danças e gestos e todos os ornamentos necessários para que os ritos objetivamente tenham a eficácia desejada. Tudo porque a nação oferece os instrumentos para a construção do cenário onde corre o desenrolar das façanhas míticas dos orixás - histórias de amor, de luta, de glória e traições, histórias de deuses que um dia conviveram com os mortais, comeram as mesmas iguarias que estes, provaram as mesmas emoções, na época em que não havia distâncias entre *aiê* e *orum*. Esse tempo durou até o primeiro homem, com suas mãos impuras de profanidades, tocar o imaculável mundo das divindades. Desde então, *Olorum*, o deus supremo, separou o céu da terra: nenhum homem vivo voltaria de *orum*, nenhum deus com seus próprios pés à terra pisaria (PRANDI, 2001; pp.526).

É pela boca que se faz convite aos santos para sua estada no mundo dos homens, é pelo paladar que se garante a permanência do hóspede. E o principal, como seus filhos mortais, para existir no *aiê* é preciso além de saborear, nutrir-se. Nutrir-se de alimento, de alegria, de carinho, de bravura, até o limiar do êxtase. Semanticamente, o verbo *alimentar* tem sua significação relacionada às ações de manter, sustentar, fomentar e até unir (HOUAISS, 2001). Sendo assim, como linguagem, fica clara a plasticidade dos sentidos que essa palavra assume, pois nem sempre virá acompanhada de objetos ou sujeitos relacionados ao ato de ingerir comida simplesmente; nas terreiras isso fica evidente porque não só bocas e estômagos comem, mas mãos, espíritos, tambores, pedras, pés, nucas e, fundamentalmente, cabeças.

O *povo de axé* distingue seus deuses, escolhe características temperamentais e emoções às quais deseja salientar na “feitura” de seus orixás/filhos, seleciona seus desejos e os transforma em pedidos, em ofertas. Todas essas operações de seleção são pensadas e instituídas, em

nível de estruturas mentais, a partir das “qualidades sensíveis” de que fala Lévi-Strauss (2004), dos alimentos e condimentos, do mel, do dendê, até da interdição da pimenta (associada à feitiçaria).

Os *orixás de mel* são aqueles associados à criação, são os mesmos *de praia*, segundo a falecida Mãe Joana D’Oyá porque “*da praia tudo vem, pra praia tudo vai; de onde é que vêm as pedras?*”². Iemanjá é mãe por excelência e é o mar; o mar é a kalunga maior, o cemitério maior e o ventre do cosmo. Edgar Barbosa Neto (2014), acompanhando Anjos e Oro (2009), traz elementos mitológicos sobre incesto envolvendo orixás de praia, que relacionam o mar ao caos, “um caos especialmente criativo” quando Iemanjá inverte a tentativa de um parentesco incestuoso. O que fica é esmiuçado em um dos muitos momentos relevantes da tese de Edgar:

Da reunião das águas que jorram de seus seios, Iemanjá gera um grande lago, das lágrimas que escorrem de seus olhos, ela gera o mar. Este, análogo à concha na qual ela se escondeu, acolhe em suas águas, por ocasião do rito fúnebre, um lado de cada pessoa que morre: o mar nasce da inversão da tentativa de inverter uma relação de parentesco. Odé, filho que deseja a mãe, é também, para Pai Luís, um “orixá de buraco”, e Aganjú, que aparece primeiramente como filho que conhece o seu lugar e depois como irmão que, desposado pela irmã, tem com ela um filho incestuoso, encontra-se igualmente ligado aos mortos. O incesto exterioriza os deuses pela separação de um corpo em vários corpos, mas também expele o mar que interioriza todos os mortos: o que saiu de dentro de um corpo que se dividiu é igualmente o que recebe inúmeros

² Assim como na nação, os interlocutores de René Ribeiro, em “*Cultos afrobrasileiros no Recife: Um estudo de ajustamento social*” (2014) têm por criador *Olorum* (*Olorun*), uma divindade superior ao que não vem à terra, nem se ocupa de preocupações terrenas. No Recife, conforme a pesquisa de René, embora haja divergências quanto à divindade “mais respeitável” do panteão afrorreligioso (talvez mesmo por não haver essa discriminação), *Oshala* (*Orishala*) é considerado o comandante dos demais santos, estando acompanhado mais comumente de *Oshaguiam* e *Oshalufan*. Essas divindades, velhas e poderosas, têm como cor particular o branco e suas preferências alimentares passam por arroz, mel, galinha branca, cabra branca e inhame; sua principal aversão alimentar diz respeito ao sal, que provoca sua fúria e revolta, por lhes ser ofensivo (pp. 46). O autor também faz uma referência a outra divindade velha do panteão afrorreligioso recifense, *Anamburuku* (ou *Nanan*), considerada a “avó de todos os *orisha*”, é uma deusa da água e está relacionada à agricultura e à morte: “O que a terra dá, ela também come’ querendo dizer que tudo termina por voltar à terra, assim estabelecendo a ligação dessa deusa da agricultura com a Morte” (pp. 48).

espíritos que, por sua vez, provêm de outras divisões. (Barbosa Neto, 2014, pp.190-191)

Entre 2007 e 2010, acompanhei a Festa de Iemanjá, realizada anualmente na praia do Barro Duro (Balneário dos Prazeres), em Pelotas, às margens da Laguna dos Patos, durante a noite do dia 01 e madrugada do dia 02 de fevereiro³. Já no ônibus, a caminho da praia, me impressionou a multidão de pessoas que se dirigiam para lá, não só filhos de santo, ou grupos religiosos, mas também muita gente indo fazer ou pagar promessas, agradecer pedidos alcançados e renovar votos de felicidade para o ano que se iniciava; não só Iemanjá era festejada, junto com Oxum e Oxalá, mas também sereias e outras entidades das águas (como Nossa Senhora dos Navegantes, durante o dia seguinte). Ao chegar à praia do Barro Duro, a multidão de gente já tinha ocupado toda a areia, o mato e as ruas que desciam até a laguna. Quem chegava até a margem se deparava com o local repleto – de ponta a ponta – de bandejas com pentes, espelhos, flores azuis e velas da mesma cor, canjica branca com salsinha e merenginhos para Iemanjá; quindins, ninhos, bijuterias douradas, canjica, velas e flores amarelas para Oxum; canjica branca, bem-casados, cocadas, flores brancas para Oxalá, e muitas frutas variadas. E além das oferendas, mas de olho nelas, um séquito de crianças esperando para, logo findar as preces de quem oferecia as bandejas, devorarem doces e frutas com leite e alegria. Tudo era doce no Barro Duro naquela noite – embora a Laguna estivesse com as águas salgadas naquela época –, tanto era, que a amiga turismóloga Aline Martins, minha companhia de campo naquela noite,

³ Já havia presenciado as celebrações do dia 02 em Arroio Grande, cidade onde nasci e onde morei até os 17 anos, e na praia do Cassino, em Rio Grande, onde passei alguns verões. Dessas memórias germinou este estudo –, mas foi em Pelotas, em 2007, que me vi de fato implicada no ambiente das festas dedicadas às santidades e entidades das águas. Sobre os desdobramentos da realização da Festa de Iemanjá no Barro Duro e sua relação com o espaço público na cidade, ver o significativo trabalho de Isabel Soares Campos, “Os Prazeres do Balneário: sob as bênçãos de Iemanjá. Religiões afro-brasileiras e espaço público em Pelotas” (2015).

teve os pés atacados por formigas miúdas após pisar em um pequeno monte de açúcar que, mesclando-se com a areia da praia, ficava oculto entre as outras oferendas. Observando bem, depois do incidente, percebemos que havia vários desses montes de açúcar pela areia, crivados alguns por velas coloridas. Minha colega pôde notar como poucos, na pele - indo parar no pronto-socorro, inclusive - a fome da terra ao devorar aquilo que ela mesma põe no mundo.

Oxum gosta de ser mimada e divide com Oxalá e Iemanjá a tríade dos chamados *orixás velhos* do panteão africano. Orixás das praias, que gostam do mel e não toleram o amargo azeite de dendê, são guardiões da serenidade tão escassa no universo de lutas e violência enfrentado pelos seus filhos e desbravado pelos *orixás de frente*, os guerreiros. Assim relatou-me Bira Do Xangô:

Os orixás de frente, de azeite, também recebem doce. Mas os de doce não recebem azeite, azeite para eles é uma ofensa porque são os orixás mães e pais, são os mais delicados. Então, se tu dás azeite para o orixá, bá! Ele se ofende. Tu estás ofendendo o orixá... Porque são os orixás mães e pais, são os mais delicados... Os orixás de doce vão ficar num canto lá em cima, para adoçarem quando a situação estiver muito turbulenta; porque o orixá de frente é muito tempestuoso, muito selvagem, ele é um orixá de guerra. Quando os orixás estavam violentos demais eles iam procurar os velhos, os de mel, porque todo o orixá de praia, que se chama de orixá de doce, tem certo domínio sobre os de azeite - até porque são pais deles. Oxalá e Iemanjá são pais de 90% dos orixás.

As variações entre amargor e doçura falam das qualidades valorizadas ou desprezadas pelo grupo em determinadas circunstâncias. Feminina, faceira e jovial, Oxum é fértil como os grandes rios de água doce. Ela é a patrona da gravidez, protege as crianças até estas aprenderem a falar e divide com Iemanjá o governo da fecundidade. Do ventre de Iemanjá surgiram as estrelas e as nuvens, além da maioria dos orixás; ela

rege a educação formal das crianças, é mãe de adolescentes e adultos, é a mãe carinhosa – há o mito de que na divisão de tarefas entre os orixás, quando Olorum criou o universo, a ela foram atribuídas todas as tarefas relacionadas à esfera doméstica. De outro lado, não contente com sua restrição aos trabalhos domésticos, Iemanjá passou a reclamar a seu marido, Oxalá. Reclamou tanto que ele enlouqueceu. Arrependida Iemanjá cuidou o marido até que este sarasse. Olorum, então, atribui-lhe a regência dos pensamentos, da razão. Ela protege os humanos da loucura.

Oxalá é o pai de quase todos os orixás do panteão afrobrasileiro, foi o responsável pela criação da humanidade, sendo ele quem modelou os homens no barro. Os dóceis pais dão o suporte, a amabilidade aos filhos que vão à guerra, que estão na luta em defesa de seus reinos – o que não lhes furta de também serem severos e furiosos quando desrespeitados, o que não quer dizer que estejam alheios às batalhas que o mundo exige; os santos têm muitos lados.

O doce é sempre esta parte, a da doçura mesmo. Principalmente os orixás de doce, que vêm, pela própria essência do mel, trazer isso para nós. A Oxum é a dona do amor, a dona do mel; então, para ela a gente costuma dar muito doce. Iemanjá é pensamento, então a gente oferece para que tenha sempre os pensamentos tranquilos, os melhores possíveis. Os Ibejes⁴ são crianças, então, com certeza vão todos os tipos de doces (Pai Silvio Do Xangô Agodô).

Para Iansã a gente costuma dar doce de batata doce, bombom, porque ela também é dona da sedução no amor, então tem um fundo doce nisso também... (Pai Silvio Do Xangô Agodô).

⁴ Ibejis são os gêmeos, na tradição yorubá. Na nação também, mas o termo “ibeji” também faz referência à qualidade de criança, como no caso do orixá Xangô Aganju D’Ibeji, o Xangô mais novo. São crianças e relacionados a tudo que nasce, que germina.

Da rua, espaço do desconhecido e seus perigos, Bará⁵ é o senhor; ele guarda a porta das residências, é homem das encruzilhadas e dos caminhos, é o orixá que media as relações entre os homens e os deuses e entre os próprios orixás, é o mensageiro. Ogum é o deus da guerra, protege os militares e os combatentes, é dono do ferro e do aço com que se fabricam as armas, divide com Bará a proteção das entradas dos templos e dos caminhos – deus da tecnologia, Ogum está nos trens de ferro. Iansã, a mulher do vermelho e do cobre, é guerreira, a senhora do tempo, da tempestade e do vento, tem sabre e espada, é a dona das borboletas, do movimento, é sensual e autoritária – mulher e homem, feminino e masculino, sabe da luta e do amor, conhece a vida e a morte, sabe lidar com os eguns (espíritos dos mortos), varre os caminhos divinos. Xangô é rei, usa coroa, é o deus do raio e do trovão, dono do fogo, tem como símbolo um machado de duas lâminas; bravo, viril e vaidoso, é conhecido como o justiceiro do panteão afro-brasileiro. Odé/Otim, respectivamente, homem e mulher, regem a caça, orientam os caçadores; ele é guerreiro destemido e indomável, conhecedor das matas. De Otim, o mesmo pode-se dizer, visto que representa o par perfeito de Odé, sua versão feminina. De sutil feminilidade, Obá é mulher enérgica, ríspida e forte, terceira mulher de Xangô sendo a menos afeita às atividades domésticas e às vaidades - no Rio Grande do Sul é sincretizada com Santa Joana D’Arc. Detentor dos segredos das plantas litúrgicas e medicinais, Ossanha é o habitante dos lugares abertos; adorador do ar livre, exerce domínio permanente sobre as florestas. Com o corpo marcado pela varíola, ameaçador e sombrio, Xapanã é o médico entre os orixás, tem o poder de curar e causar doenças; na sua

⁵ Existe o Bará Agelú, orixá mais jovem, que presta seus serviços aos orixás de praia e, por isso, também tem essência doce, recebe sempre mel nos axés.

dança, traça o tremor dos corpos com dor, dos homens com sofrimento físico.

Segundo os antigos yorubás, cada ser humano é filho mítico de um orixá, herdando deste características físicas ou até de conduta, de defeitos ou virtudes, gostos e posicionamentos. Potenciais ou experimentadas, tais qualidades serão colocadas em pauta quando da necessidade do filho de santo se posicionar, lidar com seus sentimentos, tomar atitudes, já que seguem aquilo que seus pais podem lhe dar. Todas essas noções, ideais, intenções, passam pelo sensorial, pelas experiências que os sentidos são capazes de decodificar, o que é apontado pelo uso de mel ou dendê nos rituais de corte e, posteriormente, também na preparação de outros tipos de ebós (frentes ou serviços). Os rituais de iniciação são, além de tudo

... um processo social controlado pelo grupo do terreiro, de ênfase e internalização de determinados padrões de comportamento, de modo a tornar a identidade do filho de santo com o orixá que é considerado seu pai ou sua mãe como uma ligação íntima e pessoal (VALLADO, 2002).

Mas não é só isso. Ocorre como se na ação de pensar não houvesse uma separação substancial entre, por exemplo, a ideia, a percepção, a sensação, os movimentos, o signo. Tim Ingold, em *The perception of environment* (2001), nos apresenta algumas reflexões que parecem andar na mesma direção do que tento descrever sobre como opera esse modelo de raciocínio no batuque. Para esse autor - que estudou com os lapões, na Finlândia - o conhecimento se dá por espécies de “revelações”, como se todo processo de conhecimento fosse um processo iniciático: o que há são pistas, não há cifras ou códigos abstratos. Nessa “ecologia da vida” não há desengajamentos, a mente funciona na interação, nos olhos, por exemplo - o conhecimento é imanente a uma relação prática do mundo. O axé de abertura de caminhos, fundamento ritual de comer pipocas ou depositar

oferendas com pipocas nas encruzilhadas (presente em diferentes variações das religiões de matriz africana) não faria sentido, nem produziria sentido, se não se soubesse que a pipoca é um milho que se abre.

E mais: A classificação entre os orixás de mel e o povo do ecó (dendê), menos traduz a necessidade de colocá-los entre os mais “selvagens” e “turbulentos” ou entre os “delicados” e “serenos”, os pais e os filhos, situá-los uns “no altar” e outros “na frente da batalha”, mostrando as possibilidades de variação e gradação entre esses pares de opostos complementares. Participando dos rituais da nação, fica muito claro que dosar com a doçura, com mel, é uma operação que prevalece – até porque nela há mais margem para variações - se for se comparar com o uso do dendê, que é marcadamente restrito ao povo do azeite. No entanto, esse apreço pelo que é dinâmico, pelo que varia, transmuta, faz do pessoal de religião um povo bem criativo na forma como constrói suas realidades, o que não arrefece a eficácia de seus rituais nem torna levianas suas premissas cosmológicas e epistemológicas - muito pelo contrário!

As posições perpassadas pelo mel e o dendê, na disposição dos ânimos e temperamentos empregados na construção da pessoa na nação, ficam expostas no diálogo entre uma mãe e um pai de santo, durante um arribóbó. Mãe Rejane D'Iemanjá fora convidada para ser madrinha de duas filhas de Iemanjá da casa de Pai Paulo D'Oxalá. Na hora de preparar o corpo de uma das iniciadas para receber o axorô, surge a conversa:

Mãe Rejane D'Iemanjá: *“De Bará a Xapanã, uso mel com dendê.”*

Pai Paulo D'Oxalá: *“Eu não uso dendê nunca. Só mel. Por causa do Pai Oxalá.”*

Mãe Rejane D'Iemanjá [ao ver a afilhada e seus pertences rituais serem besuntados com abundância de mel]: *“Chega de mel! Não é porque nós somos da Mãe que nós precisamos de tanto mel!”* (Diário de campo de 30.11.2006)

Mãe Rejane gosta de zombar com os filhos de praia, dizendo que eles são “muito dengosos”, mas coloca mel nas comidas do povo do ecó porque “não se pode ter só bravura nessa vida”. Não se trata apenas de conceber filhos de santo guerreiros, enérgicos e destemidos para enfrentar as vicissitudes do mundo do trabalho e da vida em sociedade, ou filhos carinhosos, ponderados e sábios que consigam transpor os mesmos obstáculos. Saber dosar mel e dendê é aprender a estar no mundo sabendo que há um equilíbrio entre avançar com prudência e recuar com vigor.

Só que mel e dendê não são apenas doce e amargo, são qualidades que se conjugam a outras como frio e quente, assim, o mel está para o primeiro como o azeite está para o segundo. Mas, por um sutil detalhe cosmológico, novamente, essas dualidades perdem espaço para suas subversões, seus transbordamentos, suas graduações. Algumas vezes ouvi a seguinte resposta: “o mel fervente queima mais que o dendê”, por isso o cuidado de não pingar azeite na comida dos santos velhos. Mesmo os sábios, os pais, serenos, tranquilos, não são assim considerados por uma essência dogmática, só doçura – esta, principalmente, deve ser zelosamente atualizada, constantemente recriada.

Para quem nasceu e cresceu no universo das terreiras, talvez o encantamento que a beleza dos batuques me causou pareça um tanto exagerado – ou de uma ignorância ingênua – nas descrições que faço. Mas esse “encantamento” não é privilégio meu, visto que aparece nos relatos da maioria das pessoas que participam do mundo dos orixás. Olhando hoje, quase dez anos depois de ter tocado pela primeira vez o chão de uma casa de religião, intuo que não poderia ter sido diferente: nós somos educados para não ver a beleza do povo negro, nós somos ensinados a pensar em afrodescendentes como seres do passado, amarrados à escravidão, que supostamente já teve seu fim. E não é de se espantar que alguém que

nasceu e viveu boa parte da vida na região de Pelotas, com mais de vinte anos de idade se deparasse com tamanha surpresa frente a um universo que sempre esteve ao alcance dos seus olhos e mesmo assim não era visto? Hoje, nos pequenos intervalos que me permito ter enquanto escrevo este livro, saio à rua, e nas calçadas, nos ônibus, nas praças, nas lojas, nos bancos, nos bares, nas escolas, o que enxergo são rostos negros, muitos, quase todos.

Quando Mãe Rejane D'Iemanjá pediu que lhe ensinasse “palavras bonitas para dizer”, como me vi eu prisioneira das palavras! Como dizer em um idioma os mistérios que ela desfaz ao dançar? De que palavras precisa mais do que eu quem carrega o sentido das marés nas mãos? Tantas vezes me falaram de “amor” as mães e os pais de santo que conheci – “amor”, essa palavra tão surrada, pensava eu, sem perceber que era preciso aprender a não pensar tanto. E levou tempo para que eu descobrisse, ainda que vagamente, que não se tratava de uma palavra, mas de um jeito de conhecer o mundo que passa pela convicção de que nada existe sem que esteja intensamente fora e dentro de nós. Nada do que eu criar terá axé se não fizer de mim alguém ontologicamente comprometida com as outras existências⁶.

A linguagem escrita provavelmente não me deixa escapar de chavões e lugares comuns, também já bem surrados, no ímpeto de traduzir o que me aconteceu de transformador desde que passei a dividir as madrugadas, os meus anseios e as ruas menos célebres de Pelotas com meus amigos e irmãos de axé. Acho que meu maior espanto foi também o aprendizado

⁶ O amor de que nos falam mães e pais de santo não está necessariamente associado às noções de “pecado”, “bem” ou “mal”, cristalizadas em modos de ser normatizados por alguma ética dogmática. Seguindo o que Roger Bastide (1978) chamou de princípio da participação, pode-se dizer que, nas religiões de matriz africana, o aprendizado não é uma categoria do pensamento, mas da ação, pragmática. Segundo Mãe Rejane D'Iemanjá, “para receber axé da sua casa, não adianta bater sino, cumprir os rituais à risca, se olhar para o irmão com inveja; não adianta pedir, agradecer, suplicar, se as palavras não saírem do coração.” A ética, a moral, operam na relação entre a pessoa e os orixás, seguindo os princípios da casa que frequenta.

mais generoso: o fio da faca de Pai Ogum podia ter trazido à nossa vida só o gosto de ferro do sangue, dos grilhões, da ferrugem nesse minério arrancado da pedra onde nasceu, mas mesmo Ogum, o poderoso orixá guerreiro, não anda só. Tem Mãe Oxum, tem Mãe Iemanjá, tem Pai Oxalá por todos os lados, tem seus filhos, seus irmãos, “confeitaria e gaiteiro no ninho”, doçuras de toda sorte a lhe mostrarem.

Rebentando (em) correntes nasceu a negra Pelotas, banhada de sangue, regada de mel.



Presentes para Oxum, Iemanjá e Oxalá. Balneário dos Prazeres, Pelotas/RS.
Créditos de Marília F. Kosby

Capítulo III

Entre faenas e Fatias de Braga ¹

Tocaña era um território de negros libertos quando os antepassados de Zulu chegaram por lá, fugindo do trabalho escravo nas estâncias do sul do Brasil e da região do rio da Prata: “Era melhor fugir do que trabalhar em Pelotas, melhor ser recapturado no norte do que seguir sendo submetido à severidade do trabalho no sul”. Assim o amigo Luís Reyes² me transmite o relato de seu interlocutor, morador do povoado “afro-boliviano” de cerca de 100 habitantes. Os tocañeros comparam as asperezas do trabalho em estâncias e charqueadas da Região Platina³ às agruras das minas de Potosí.

Em “Tierra Esclavizada: El Norte uruguayo en la primera mitad del siglo 19” (2013), o historiador Eduardo Palermo trata da formação da região norte do Uruguai como sendo uma continuidade da economia pastoril escravista do Rio Grande do Sul, movimentada pelas demandas das charqueadas brasileiras. Para o autor, o território fronteiriço formado pelo

¹ Segundo o músico e pesquisador Demétrio De Freitas Xavier, “os primeiros gaúchos foram chamados faeneros, por processar o gado, carnear. Faena é uma palavra antiga, mas vigente: pode valer para trabalho de uma maneira geral, mas vejo mais usada para carneação, em textos antigos. Substantivo faena, verbo faenar”. **Nota da segunda edição:** o Dicionário da Cultura Pampeana Sul-Rio-Grandense (Schlee, 2019) traz, em seu primeiro volume, o vocábulo “FAENA”, com o significado de “Abate. Ação de matar e preparar animais (em geral gado vacum) para aproveitar sua carne e comercializá-la (nesta acep. us. exclusivamente na fronteira com a Argentina e o Uruguai)” p. 413.

² Luís Reyes é natural de Ica, Peru. Tive a satisfação de conhecê-lo em 2014, quando ingressamos no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Reiterei aqui meus agradecimentos por sua valiosa contribuição a este trabalho.

³ Segundo Vieira (2013), a denominação “Região Platina” faz alusão ao processo histórico que configurou o território hoje compreendido pelo extremo sul do Brasil (Estado do Rio Grande do Sul), a Mesopotâmia da Argentina (Províncias de Entre Ríos, Corrientes e Misiones) e o Uruguai: “(...) as Cidades do Prata podem ser reconhecidas basicamente pelo contexto de suas formações territoriais urbanas, vale dizer, pela justificativa comum de seus nascimentos. Todas têm origem, direta ou indiretamente, no vasto processo de extração da prata das minas bolivianas e, nesse contexto são especificadas pela origem comum que têm no complexo processo de contrabando do mineral, que gerou uma rota alternativa, capaz de despertar o interesse pelo território até então inóspito e pouco ocupado nos domínios português e hispânico na América. Trata-se da região periférica do processo de exploração colonial”.

norte e leste do Uruguai (até a lagoa Mirim) e pelas regiões rio-grandenses das missões e da campanha, incluindo o espaço de Uruguaiana a Pelotas, como um imenso plantel de negros escravizados; a porosidade da fronteira BrasilUruguai ao mesmo passo em que facilitava o intercâmbio, as trocas, o contrabando, fazia com que as fugas de escravos de um território a outro não significassem a garantia de mudança na condição cativa. Além da imprescindível manutenção de relações servis para o sustento da atividade pastoril/charqueadora e do recrutamento forçado nos exércitos uruguaios, durante as guerras de fronteira do século dezenove, de negros fugidos do Rio Grande do Sul para o Uruguai (fugas acirradas pela lei abolicionista uruguiaia, de 1842), o tráfico terrestre de escravos ampliava esse plantel para territórios como do litoral argentino, Paraguai, Chile e Alto Peru.

Ester Gutierrez não traz descrições muito discrepantes das acima colocadas, em “Negros, Charqueadas e Olarias: um estudo sobre o espaço pelotense”, obra significativa sobretudo no que tange à descrição detalhada dos processos pelos quais o acúmulo de riqueza que consolidou as elites charqueadoras de Pelotas e a diretamente proporcional aniquilação de animais e de escravos negros foram conformando o ambiente. A autora descreve o espaço da produção de charque do chamado núcleo charqueador pelotense – concentração de fábricas de salgar carne surgida a partir da divisão das terras da estância do Monte Bonito, iniciada em 1781⁴ - como

⁴ Dados historiográficos levantados por A.F. Monquélet e V. Marcolla (2010, pp. 87) apontam para a existência de fabricação de charque em território rio-grandense em princípios de 1700. As fontes de Gutierrez trazem a informação de que é de período “anterior a 1738” a existência de uma charqueada próxima à divisa entre os municípios de Osório e Mostardas (idem, pp. 58). Na referida análise de Gutierrez sobre a área fabril denominada núcleo charqueador pelotense, cerne da produção charqueadora escravista portuguesa na América meridional, a autora localiza a origem dessa concentração saladeril como relacionada ao processo de disputa do território da bacia do rio da Prata. A partir da primeira divisão das terras da sesmaria do Monte Bonito (sita ao final da serra dos Tapés, entre os arroios Santa Bárbara e Pelotas, na margem norte do canal São Gonçalves), em 1781, com o intuito de povoar e proteger o território em questão, foram doadas faixas de terras que faziam limites com as margens do arroio Pelotas e do canal São Gonçalves, sendo ali instalados cerca de trinta estabelecimentos voltados quase que exclusivamente para a produção e comercialização de charque – a maioria das charqueadas estava associada a uma estância de criação de gado e muitas delas mantinham uma olaria.

apresentando um cenário “macabro, fétido e pestilento”, segundo relatos de viajantes do século XIX. Ela ainda acrescenta:

Nesse lugar imperavam vísceras, sangue, excrementos, ossos e animais pestíferos e ferozes. Reinava o mau cheiro. Ilhas de imundícies proliferavam nos terrenos encharcados da fabricação da carne salgada e de seus subprodutos. A população cativa vivia nessas condições ambientais, sob um regime carcerário e num ritmo de produção fabril. De novembro a maio, quando o gado estava mais robusto e os dias eram os mais quentes do ano, trabalhavam da meia-noite ao meio-dia (idem, pp. 307).

Al-Alam & Moreira (2013), em “Já que a desgraça assim queria” um feiticeiro foi sacrificado: curandeirismo, etnicidade e hierarquias sociais (Pelotas - RS, 1879), apresentam dados sobre campeiros e carneadores, respectivamente, como sendo os trabalhadores escravizados que mais fugiam das charqueadas, pelas exigências de destreza e rapidez que seu ofício demandavam. Segundo os autores, a especialização do trabalho se dava, principalmente, por meio de um “adestramento” forçado dos trabalhadores escravizados. No mesmo artigo, a partir de pesquisa em documentos judiciários, os autores trazem depoimentos de escravos que, com o intuito de escaparem do açoite e castigos físicos nas charqueadas, faziam “feitiços” - neste caso, denominação criada pelas elites para se referirem à religião do “outro”. Mesmo com a crescente especialização e racionalização da produção nos estabelecimentos saladeris, com a importação de maquinário e emprego de mão de obra estrangeira livre, houve em Pelotas a insistência no trabalho escravo⁵.

⁵ Sobre as tentativas frustradas de implantação de mão de obra assalariada nas charqueadas de Pelotas, ver o elucidativo estudo de Leonardo Monastério (2003), intitulado “FHC errou? A economia da escravidão no Brasil Meridional”. Neste artigo o autor questiona parte da obra “Capitalismo e escravidão no Brasil Meridional”, de Fernando Henrique Cardoso (1977), principalmente ao afirmar que o uso de mão de obra escrava pelos charqueadores pelotenses do século XIX foi uma escolha racional e não fruto de sua incapacidade para a modernização. O financiamento da presente obra, com recursos do Fundo Municipal de Cultura, abre espaço à intervenção de pensamentos não hegemônicos na forma como a cidade se relaciona com seus patrimônios.

Sobre o significativo contingente de trabalhadores negros escravizados nas charqueadas, nas estâncias e nas cidades do Rio Grande do Sul muitos estudos relevantes vêm sendo escritos, principalmente no intuito de desfazer o engodo histórico e historiográfico de que a escravidão na América austral teria sido branda⁶, graças à idealização de um estilo de vida mais livre pelas amplidões latifundiárias do pampa. E tudo o que ainda se pesquisa e produz de conhecimento nesse sentido é substantivamente válido para que não se pinte de eufemismos o cenário de desigualdades e violências em que se erigiram as sociedades meridionais⁷. Este é o intuito de começar esse capítulo com tais referências. No entanto, não cabe que se estendam por aqui maiores detalhamentos bibliográficos sobre o assunto, visto que o que interessa neste capítulo são as imbricações entre as asperezas da escravidão e o surgimento de uma sociedade que virá a ser conhecida nacionalmente pela sua tradição doceira, parte de seu refinamento característico de sua “cultura parisiense”. Passemos a este ponto.

Em uma bela e perspicaz passagem de sua obra, compartilhada no levantamento bibliográfico do INRC da Região Doceira de Pelotas, Mario Osorio Magalhães consegue capturar bem as ambivalências desse dilema de se pensar a formação de uma sociedade que importava valores europeus de progresso, refinamento e civilidade, porém sem conseguir se desvencilhar da mancha bárbara que o escravismo tão profundamente imprimiu (e imprime) em seu cotidiano. Menos referido pelo viés poético de

⁶ Jorge Salis Goulart, em 1927, publica *A formação do Rio Grande do Sul*, pela Livraria Globo, de Pelotas. A obra é um marco da vertente historiográfica defensora da ideia de que a população sul-rio-grandense é, desde seus primórdios, majoritariamente branca e que a escravidão teria passado quase que despercebida pelos confins meridionais do Brasil. Especificamente sobre Pelotas, e seguindo tal premissa, ver, dentre outros: Cunha (1928), León (1998), Nascimento (1989), Osório (1998).

⁷ A esse respeito ver, sobretudo: Berute (2006), Cardoso (1977), Farinatti (2003; 2005), Maestri (1979; 1984; 2006a; 2006b; 2008; 2009), Osório (1999; 2000; 2005; 2007), Palermo (2013), Simão (2002), Zanetti (2002), Xavier (2007) e Zarth (2002).

sua produção textual do que pelo caráter documental de sua obra como historiador, Magalhães, em uma breve ranhura nas descrições da opulenta e sofisticada Pelotas do séc. XIX, desperta os olhares mais dispostos ao arrebato para as torções que uma troca de charque por açúcar é capaz de propiciar ao pensamento de quem se dedica a conhecer com um pouco mais de urgência (como o fazem os antropólogos) aquilo que se desdobra de uma realidade capitalista escravocrata.

Ao misturar doces finos com sangue e carniça, no trecho a seguir o autor descreve a sociabilidade das elites pelotenses oitocentistas como teatro de amabilidades e cortesias, em que ricos emergentes aprendiam a se comportar entre si da maneira reversa daquela como se colocavam em relação aos negros e aos bois:

E é aí que se insere o doce, embora não, de início, como protagonista, pois essa civilização se sustentava no suor do negro, na punição do escravo, na faca assassina, na degola do boi, no arroio tinto de sangue, no cheiro de carniça, nas mantas de carne sob o calor do sol. Era uma civilização do sal, mas que procurava atenuar seus rituais de castigo e de brutalidade adocicando-se em cortesias, amabilidades, versos rimados, saudações solenes, dedicatórias rebuscadas e, veladamente, sensuais. Era uma sociedade escravocrata, e por isso rude, e por isso cruel; mas que, para sobreviver internamente, procurava ser dócil consigo mesma (Magalhães, 2007 apud Rieth et al., 2008).

O que faz se destacar essa passagem da obra de Mario Osorio Magalhães são seus borrões com relação à atmosfera descrita e recriada no discurso de muitos dos interlocutores do Inventário Nacional de Referências Culturais – Região Doceira de Pelotas e Pelotas Antiga, quando se tratou de falar na tradição doceira pelotense e suas origens. As referências à rede de doceiras associadas, aos donos de confeitarias, aos membros de famílias tradicionais da elite da cidade, a alguns intelectuais e a pesquisadores da história da região - indicados como portadores de saberes

importantes a respeito da constituição de tal referência cultural - estavam associadas a um imaginário bastante recorrente no que tange às memórias sobre a formação da “civilização pelotense”: o contexto dos casarões, dos saraus, das mucamas e sinhazinhas, pianos e licores⁸. O próprio professor Mario Osorio reproduz com bastante contundência esta cena, em seu livro “Opulência e cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890)”:

O culto às letras e às artes e, até mais do que isto, o requinte social, ficaram como marcas genéricas, como emblemas dessa civilização. (...) Acabaram por atingir uma importância inestimável, nessa sociedade, o comportamento educado, as boas maneiras, os hábitos e costumes europeus, tendo por palco o interior dos sobrados, dos casarões suntuosos, por ocasião das festas, das comemorações, dos saraus, dos banquetes. (...) Enfim, era uma elite de emergentes, de novos áulicos, novos barões, novos bacharéis que, à maneira dos parentes lusitanos e dos senhores de engenho do Nordeste açucareiro, buscava adoçar corpo e espírito, neste Brasil de clima europeu, com licores (os “finos líquidos”) e desserts; que se deliciava em quindins, babas de moça, fatias de Braga, camafeus, trouxas de amêndoas, pastéis de Santa Clara...” (MAGALHÃES, 2004).

Junto ao crescimento econômico que a implantação das charqueadas trouxe à campanha gaúcha, e com as estâncias de criação de gado, ocorreu o enriquecimento dos estancieiros e charqueadores e de cidades como Rio Grande, principal porto de exportação, e Pelotas, que até o século dezenove abarcava em seu território boa parte dos atuais municípios vizinhos. O processo político de povoamento, seguido do estabelecimento de

⁸ Não se pode generalizar, obviamente. Em entrevista ao documentário “O sal e o açúcar” - produzido para o pedido de registro da Região Doceira de Pelotas e Pelotas Antiga como patrimônio imaterial brasileiro -, o proprietário de uma das charqueada situada às margens do arroio Pelotas, hoje transformada em pousada, com um espaço bastante requisitado para a realização de formaturas, casamentos e até luas-de-mel, traz um relato curioso. O neto de charqueadores conta que sua avó costumava não espantar moscas, pois estas tinham para ela um significado de fartura, já que na época da safra da produção de charque os insetos enfestavam os arredores da casa, atraídos pelo sangue e dejetos da matança dos bois.

charqueadas, se estendeu pela região sul em direção à fronteira com o Uruguai. Pelotas teve um peculiar caráter de opulência e ostentação de riqueza com relação ao resto do Brasil, segundo o relato de diferentes viajantes, desde membros da corte até naturalistas, que passaram pela cidade durante o século dezanove (Loner, 2001).

A cidade se constituiu em uma civilização eminentemente urbana, com teatros e casarões construídos e ornamentados a partir do intercâmbio dos navios de charque com produtos vindos dos grandes centros do país e da Europa. Compartilhou-se um gosto pela vida social exercitado graças ao curto período da safra do charque, de novembro a abril, o que permitia que no restante do ano as várias casas dos charqueadores na zona urbana fossem palco das mais cosmopolitas manifestações artísticas, e que seus porões abrigassem escravos vindos do não menos diversificado contingente de nações africanas e até mesmo de outros estados do Brasil. Isso porque a possibilidade do desenvolvimento da atividade charqueadora esteve diretamente ligada ao trabalho forçado dos negros, crioulos, africanos e seus descendentes, do que se pode concluir que as charqueadas só prosperaram porque a mão de obra era escrava - cada estabelecimento contava com cerca de 80 trabalhadores, muitos especializados, escravizados em nome do lucro e da propriedade.

Além da suntuosidade no modo de vida, tão marcante aos olhares de muitos, há um quinhão dessa atmosfera áurea que figura ainda hoje nas políticas de tombamento e patrimonialização de referências culturais da cidade como guardiãs da “memória pelotense”⁹. Praças, chafarizes,

⁹ Oliveira & Silveira (2014) fazem um levantamento da trajetória das políticas de preservação patrimonial em Pelotas, no período de 1955 a 2014. Segundo as autoras, entre as décadas de 1950 e 1980, foram realizadas, respectivamente, as seguintes ações de tombamento federal de edificações: Obelisco Republicano, Teatro Sete de Abril, Conjunto Arquitetônico da Praça Coronel Pedro Osório (números 2, 6 e 8) e Caixa D'Água da Praça Piratinino de Almeida. Nos anos de 1980, com a criação do Conselho Municipal do Patrimônio Histórico e Cultural, foram realizados mais doze tombamentos de edificações. Em 2014, em decorrência da segunda edição do Dia do Patrimônio, cujo tema foi a herança cultural africana em Pelotas, a Prefeitura Municipal publicou o Caderno do Dia do Patrimônio, edição com textos sobre a presença africana e afrodescendente na cidade. O financiamento da presente obra, com recursos do

edificações, tradições doceiras¹⁰, patrimônios materiais e imateriais erigidos no suor do trabalho ininterrupto do negro nos saladeiros ou nas olarias, na degola do boi, no cheiro de carniça determinavam os rumos da expansão urbana; no entanto, quando figuram na imprensa ou na voz dos representantes políticos, historiadores, personagens da sociedade herdeira dos coronéis e demais “autoridades” encarregadas de certificarem a relevância de tais bens, encerram na escravidão a presença dos africanos e seus descendentes na origem, atualização e perpetuação dos patrimônios culturais de Pelotas e região.

No que tange ao pensamento social sobre o Brasil, tal invisibilidade não é menos evidente. Ordep Serra (2014), no texto “Excurso: os negros e a invenção do Brasil”, cita o eminente antropólogo Darcy Ribeiro como partidário de uma dessas correntes intelectuais que trataram de negligenciar a inventividade de negros e afrodescendentes na formação cultural das populações brasileiras:

Fundo Municipal de Cultura, abre espaço à intervenção de pensamentos não hegemônicos na forma como a cidade se relaciona com seus patrimônios.

¹⁰ Concomitantemente às pesquisas do INRC - Região Doceira de Pelotas e Pelotas Antiga aconteceu o processo de registro de Identificação Geográfica de Procedência dos doces “de Pelotas”, ação do Instituto Nacional da Propriedade Industrial solicitada pela Associação Doce Pelotas, com apoio do projeto Polo de Doces de Pelotas (SEBRAE/RS). O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos que apresentam qualidades peculiares devido a recursos naturais e ao saber fazer característicos do seu local de origem, atribuindo-lhes distinção com relação aos produtos similares do mercado, além de reputação, identidade e valor intrínseco (<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>. Acesso em 05.05.2015). Conforme consta no site da Associação dos Produtores de Doces de Pelotas: “Um dos principais focos da Associação é garantir a tradição dos doces ao território de Pelotas, através do desenvolvimento do Projeto de Indicação de Procedência dos Doces de Pelotas. Para tal, construíram um regulamento técnico de produção dos doces tradicionais. (...) A garantia de procedência é um fator fundamental para a diferenciação e o sucesso comercial, impedindo que o produto seja prejudicado pelas dezenas de imitadores. (...) O certificado é uma maneira de proteger uma história que remonta a um Brasil colonial, com elementos únicos, vindos diretamente do Velho Continente. É, também, um modo de levar adiante, para outras terras e paladares, nossos sabores e valores; em síntese, tudo o que nos faz pelotenses.”. O selo de autenticidade “De Pelotas” pode ser utilizado nos doces produzidos por aqueles empresários que conseguem se adequar técnica e financeiramente ao regulamento técnico de produção dos doces tradicionais (<http://www.docesdepelotas.org.br/Associacao>. Acessado em 05.08.2015). Os “imitadores”, um sem número de doceiras e produtores que sustentam a tradição doceira de Pelotas, vendendo doces em feiras e fornecendo doces para as doçarias (quem já não se perguntou onde são produzidos os milhões de doces vendidos durante a Fenadoce?), em sua maioria realizam produção artesanal e familiar, muitos não possuindo recursos para se adequarem às exigências sanitárias e exclusivas que o certificado requer.

De acordo com ele, o negro temperou o falar dos lusos “com o pouco que pôde preservar da herança cultural africana”. (RIBEIRO, 1995, p. 25) E foi pouco além disso. Inibido por diferenças ecológicas e de ordem técnica relativas às maneiras muito diversas de prover a subsistência na África e na América, o negro mal teria interferido nas formas de adaptação ao novo mundo. Pior: face aos rígidos limites impostos pela sociedade estratificada onde lhe cabia a posição de escravo, o negro pouco terá influído no que tange aos “modos de associação” aqui implantados: seus aportes à cultura brasileira verificam-se apenas “[...] no plano ideológico... mais recôndito e próprio”, cifrando-se em “crenças religiosas e práticas mágicas”, além de algumas “reminiscências rítmicas e musicais”, junto a “saberes e gostos culinários” (SERRA, 2014, p. 56).

E isso ficou muito evidente quando se tentou trazer os negros para as pesquisas do INRC - Região Doceira de Pelotas e Pelotas Antiga. A participação negra ficava restrita ao trabalho braçal de “mexer os tachos”, sua existência subordinada à condição de seres humanos alienados de sua potencialidade criativa graças ao estatuto imposto da escravidão. Embora fosse de fato esse o desejo de muitos herdeiros das elites brancas escravocratas, e ainda corresponda aos ideais de alguns saudosos pelotenses¹¹, a presença de africanos e seus descendentes transcendeu, e muito, tais expectativas castradoras – e é uma pequena amostra desse imenso patrimônio negro que este livro busca registrar, focando-se no pensamento, na sofisticadíssima filosofia dos orixás e seus filhos, que se perpetua para além da escravidão. Porque um dos intuitos desta obra é levar a cabo o desejo manifestado pelo pessoal de axé, de não se colocar como vítima coadjuvante de uma história contada pelo viés de um projeto intelectual e político das oligarquias brasileiras, no qual só se assume a

¹¹ Em meados de 2015, circulou por alguns órgãos da imprensa pelotense o convite para um sarau organizado pelo Instituto Histórico e Geográfico de Pelotas, em comemoração aos seus 33 anos e aos 203 anos da cidade. No corpo do convite estava escrito: “O repertório do sarau será desenvolvido em dois atos com textos narrativos, apresentados através de poesia, música e dança, que contarão a história de Pelotas. No intervalo haverá degustação de licores e dos famosos doces de festas de Pelotas que serão servidos por mucamas e sinhazinhas.” (Fonte: Assessoria de Comunicação da Prefeitura Municipal de Pelotas)

severidade da escravidão se for para afirmar que depois dela nada restou de negro que se possa tratar como relevante para a vida das populações que aqui se desenvolveram. Pois bem, reconhecidas as atrocidades do regime escravocrata nos rincões meridionais, vamos além, mas pela mão dos negros, seguindo, como podemos, o seu olhar no mundo.

Do contrário, é como se os motores da História parassem em 1888 para aqueles que, a partir desse ano, perdendo o estatuto de escravos não se converteram imediatamente em cidadãos (Cunha & Gomes, 2007), como se a existência dos crioulos e africanos estivesse diretamente correspondente à condição escrava, subjugada ao ambiente criado pelas elites dominantes. Isso, é claro, em termos de discurso, para efeitos de se justificar a “ausência” negra na cultura da região, devido ao anonimato, à falta de autonomia e a privações que um regime escravista imporia, já que, pelo contrário, em Pelotas, para que se fossem contidas as inúmeras insurreições, fugas e revoltas, em 1884 a situação jurídica dos trabalhadores cativos da cidade passou de escravos a contratados, para que trabalhassem para os senhores por cerca de sete anos até se tornarem trabalhadores livres (Loner, 1999). Argumentos, como este último, estruturam obras historiográficas e antropológicas que se dedicam a descrever uma Pelotas não apenas rica (leia-se elitizada) e cosmopolita (leia-se europeizada) no que tange às elites que construíram monumentos e obras de arte, e mesmo escreveram e escrevem a história tradicional da cidade; e sim, pelo contrário, um território por onde circularam pensamentos e cosmologias que não eram apenas aquelas tidas como ideais pelas camadas mais abastadas, por onde se cruzaram múltiplos caminhos, de pessoas e ideias: de todo o Brasil, peões de tropa, carreteiros; de todo o mundo, marinheiros, viajantes; de dentro e de fora, escravos, africanos, etc. (Al-Alam, 2008).

Além das fugas para quilombos em zonas de difícil acesso, houve, como bem conhece a historiografia brasileira, as chamadas fugas “para

dentro” (Silva & Reis, 1989), acentuadas nas últimas três décadas do século dezenove devido à expansão urbana, aos movimentos abolicionistas, ao anonimato possibilitado pelo aglomerado de negros escravos e livres, e, principalmente, à possibilidade de contato dos escravos com diferentes grupos de negros libertos – Pelotas, em 1884, abrigava entre 5000 e 6000 escravos e mais um sem número de negros libertos¹². Entre os núcleos de presença negra para a resistência à escravidão e mesmo para a busca por melhores condições de vida, frente à discriminação e marginalização da população escrava e liberta, historiadores apontam os numerosos terreiros de batuque¹³, as sociedades beneficentes (religiosas ou não), os grupos de representação política organizados em torno das atividades de operários, artesãos e artistas, as bandas musicais, os blocos e clubes carnavalescos e recreativos, que entre outras atividades, buscavam formar bibliotecas, manter aulas para os associados e organizar palestras (Loner, Op. Cit.).

Como se pode ver no breve levantamento acima, a ferida exposta por Mario Osorio Magalhães no parágrafo em que associa diretamente o refinamento e a brutalidade da sociedade emergente de Pelotas do século XIX não foi vivenciada com passividade por parte daqueles que sangraram e suaram. Não se trata de desmentir ou reinterpretar o imaginário em que se assentam as narrativas dos interlocutores que só enfatizam a harmonia e as amabilidades, mas de descrevê-lo de maneira densa, incluindo as duvidas da realidade escravocrata pelotense e as experiências de outros

¹² Pelotas chegou a ter em 1880 o mesmo número de habitantes que Porto Alegre e São Paulo (Magalhães, 1993), sendo que na segunda metade do séc. XIX o número de escravos que trabalhavam na cidade representou cerca de 10% do total de escravos do Estado, o que se computado ao número de negros libertos e livres, que não aparece nas estatísticas, refletiria um ainda mais significativo contingente populacional (Mello, 1994). Ver também: Cardoso, 1962.

¹³ Para Norton Corrêa (2006), é possível que as primeiras casas de batuque tenham surgido em Pelotas (ou Rio Grande), por volta de 1830 e 1850, quando do primeiro ápice da economia charqueadora. Marco Antônio Lirio de Mello (1994) aponta para o fato de que as primeiras casas de religião de negros teriam surgido em Pelotas na região do porto, entre 1870 e 1880. Segundo Barbosa Neto (2014), as estimativas nativas sugerem a existência de 1.500 a 2.500 casas de religião de matriz africana em Pelotas.

atores. E, nessa empreitada, um investimento importante é o de não alocar essa atmosfera de relações opressoras no passado longínquo da história da região e do Brasil, mas trazer dados etnográficos capazes de cartografar a continuidade atual desse passado de desigualdades severas, porém, com uma diferença com relação aos importantes trabalhos supracitados: lidar com um jeito de estar no mundo que é fruto da experiência negra nas Américas, que é rico em termos de sustentabilidade e de produção de vida, apesar da escravidão, e não em virtude dela. O que não quer dizer que se ignore esse viés da história, mas apenas que se faça uma torção na perspectiva, tirando-o do foco principal do motor das subjetividades afrodescendentes e colocando-o no seu devido lugar, qual seja, no elenco de relações que perpetuam condições de vida e de trabalho extremamente desiguais. Condições apesar das quais pode se falar de Pelotas como uma cidade negra e, por isso, culturalmente sofisticada.

Ao invés de submeter a existência de coletivos negros e afrodescendentes no sul do Brasil à existência da escravidão e seus resquícios – como se a possibilidade de existência desses grupos e sua potência de vida criativa e digna fosse diretamente dependente das agruras impostas pela condição subalterna –, o trabalho de campo com o pessoal de religião fez com que se levasse a sério o fato de que a robustez e sofisticação do pensamento compartilhado nas e pelas terreiras possuem matrizes próprias, autonomia para criar dignidade e alegria de viver sem se pautar obsessivamente pelo repertório de interesses brancos¹⁴.

Existir está para além de resistir, foi o que a mãe de santo Viviane D’Iemanjá quis me dizer quando aceitou minha companhia nos batuques

¹⁴ Em uma expressiva nota de rodapé de seu conhecido texto “Etnologia brasileira” (1999; pp. 165), o antropólogo Eduardo Viveiros de Castro diz que o conceito genérico de “populações submetidas” (negros e índios), faz dessa condição comum de submissão – ou seu inverso reativo, a “resistência” – a essência e a razão de tais populações. Assim, a sujeição torna-se princípio de subjetivação, como uma censura epistemológica que proíbe a aproximação a tudo aquilo que, na vida dos povos indígenas (e afrodescendentes) não traga estampado bem visível o signo da sujeição

e em alguns rituais religiosos, com a condição de que nossas conversas não ficariam restritas a temas como o racismo e a discriminação. Calcada numa máxima que me repetiu algumas vezes “o preconceito é um problema de quem o tem”, ela argumentava que tendo seus orixás, seu axé, teria coisas muito mais belas e encantadoras para me mostrar – afinal, que sentido faria uma vida dedicada aos orixás, à arte do axé, se esses não fossem fonte de uma sabedoria e de um ethos de alegria e amor mais potentes que qualquer força de aniquilação?¹⁵ Era uma obrigação para ela não reforçar aquilo que o axé vem a superar.

A fala de Mãe Viviane se dava em resposta a algumas investidas minhas no sentido de buscar acontecimentos, fatos, situações, que pudessem servir de “denúncia” para a marginalidade imposta aos negros e ao pessoal de religião, e me dissessem algo sobre a condição de descendente de escravos que eu atribuía a essas pessoas. Em muitos momentos, durante as pesquisas com o pessoal de religião, meu gravador foi utilizado (com legitimidade) por pais e mães de santo como instrumento de expressão de seus sentimentos de revolta frente à violência crescente que vem sofrendo a religião de seus ancestrais a partir de ataques racistas e preconceituosos absurdos da parte de igrejas neopentecostais¹⁶. Mãe Viviane fazia eco a tais sublevações, mas não queria ficar presa às suas causas.

Na minha concepção de então, estudante de Ciências Sociais pela primeira vez pesquisando com coletivos afro-brasileiros, uma pessoa negra deveria estar monomaniacamente (i)mobilizada pelas forças opressoras da discriminação. Alguém negro e consciente de sua negritude, consciente do quanto há interesses históricos na sua marginalização no mundo

¹⁵ O que chamo de “arte” do axé está, dentre muitas outras coisas, em saber fazer com que das potências de aniquilação se desdobreem potências de vida. No verão, quando as obrigações “estouram” mais rápido no quarto de santo, das carnes que apodrecem podem brotar algumas larvas; estas larvas chamam-se “vidinhas”.

¹⁶ No ensaio “Os afro-brasileiros sob ataque”, Ordep Serra (Op. Cit. p. 71) descreve como criminosos os ataques dos neopentecostais brasileiros ao povo de santo.

branco, deveria ser uma pessoa constantemente preocupada em denunciar as mazelas que o racismo causa ao seu povo. Mãe Viviane D’Iemanjá estava muito segura e era bastante contundente em dizer que não precisávamos ficar enfatizando aquilo que a fazia sofrer e se indignar, mas que eu faria um trabalho muito bonito se conseguisse transmitir para as pessoas um pouco daquilo que os orixás nos ensinam - se eu me dispusesse a “levar a beleza da religião para além dos muros das terreiras”, como me sugeriu o Pai Paulo D’Oxalá. Conforme participava do ambiente dos batuques e rituais, eu fui sendo solicitada para fotografar as festas, as oferendas, ouvia causos, mitos, histórias sobre os orixás e seus filhos. Faz pouco, desconfio ter tocado a radicalidade do que Mãe Viviane me propôs e, provavelmente, a palavra escrita não seja a via mais privilegiada para se acessar esse encantamento.

Orientada pela mãe de santo, deixei de perseguir as questões relacionadas ao racismo e à discriminação com o afincado de quem busca fazer uma grande descoberta ou estruturar uma novíssima teoria sobre como os negros na cidade de Pelotas vivenciaram a escravidão e seus pós. Por um óbvio motivo: essa era uma grande preocupação minha, mas não era o centro da vida dos meus amigos de religião¹⁷. Descrever os lados da vida em que tem êxito a autonomia para criar a própria realidade e seu governo não é apenas uma questão ideológica, mais do que isso, constitui um fenômeno cognitivo e epistemológico. O modelo de raciocínio do batuque, como do candomblé, é oposto àquele que Deleuze e Guattari chamaram de “modelo hilemórfico”; neste, caro ao pensamento ocidental, a palavra é

¹⁷ Minha impressão inicial acerca desse silêncio, ingenuamente me levava a pensar que Mãe Viviane D’Iemanjá e o pessoal de religião tinham vergonha de falar que eram negros, de lembrar e contar histórias sobre escravidão, a velha ideia de que “os negros são tão racistas quanto os brancos”. Seria um jeito de evitarem possíveis situações desagradáveis, pelo fato de não ser eu negra? Mas, para a minha sorte e a qualidade desse trabalho, Mãe Viviane não deixou que essa noção perdurasse por muito tempo. Certa noite, voltando a pé de uma terreira, passamos por um grupo de rapazes numa esquina, de onde ouvimos a expressão: “Que morena mais linda!”. Eu olhei para ela e disse: “O elogio foi para ti!”. Ao que ela me respondeu: “Morena és tu, eu sou negra!”.

algo neutro que quer dizer sobre outra coisa, já naquele, a palavra tem força, mais que signo ela é agente (Goldman, 2005). Não pensar no que não se deve pensar é um investimento de energia e raciocínio fundamental para a sobrevivência e a integridade pessoal de quem se atreve a “ser educado” na experiência de observar e participar da vida em que tal pensamento não-hilemórfico opera – não o tempo inteiro, nem com a mesma intensidade sobre todos os assuntos, mas numa situacionalidade e dosagem aprendidas com o tempo, acionadas conforme necessário.

Em se tratando da necessidade de equilíbrio entre impetuosidade e serenidade frente aos conflitos e dificuldades impostos pela vida em uma sociedade racista e desigual, a dissertação “A princesa batuqueira: Etnografia sobre a interface entre o movimento negro e as religiões de matriz africana em Pelotas/ RS”, de Carla Silva Ávila (2011) traz dados etnográficos de suma importância. Inserido no capítulo 3, o subcapítulo “O tempo inteiro com a espada na mão”: o Movimento Negro na visão do batuqueiro traz a experiência de iniciados no batuque e na umbanda que transitaram ou transitam pelo Movimento Negro, abordando as dificuldades que encontram em ter que considerar “apenas a lógica da guerra”, esquecendo que a religião tem também orixás que se valem de forças como o jogo de cintura, a ponderação, a paciência – que são os orixás de praia, aqueles do mel.

Assim como no argumento deste ensaio, as religiões de matriz africana e a cosmologia que perpassam as terreiras são elementos identitários acionados também pelo Movimento Negro, na formulação de suas reivindicações por reconhecimento da fundamental presença negra em Pelotas. No entanto, segundo Ávila (2011), há maior mobilização por parte dos integrantes do Movimento em buscar referências de ancestralidade e legitimidade nas religiões de matriz africana, do que a busca de lideranças religiosas por engajamento nas suas ações – a autora aponta no universo

de sua pesquisa uma única mãe de santo engajada nesse aspecto, envolvida com projetos sobre anemia falciforme e geração de renda, não focados na religiosidade.

Janaína D'Iemanjá, uma de suas interlocutoras, afirma que seu maior conflito, como integrante do Movimento Negro e filha de santo, é justamente ter que conviver com a assimilação equivocada das características dos orixás, por parte daqueles militantes que não são iniciados nas religiões de matriz africana. Como o Movimento é um espaço de luta, de combate, muitas dessas pessoas formulam suas estratégias políticas focadas no pouco que conhecem sobre os orixás de dendê, os guerreiros e acabam por estabelecer um ambiente de batalhas exasperadas – porque mesmo os orixás não existem isolados, nem cristalizados, havendo sempre uma complementariedade e uma gama de intensidades atualizáveis. Existe-se em muitos lados e todos os orixás têm força. Isso porque, para Janaína, não basta conhecer os mitos e “arquetipos” dos orixás, é preciso vivenciar sua força: só assim se consegue ter uma pequena dimensão da capacidade que o axé tem de nos levar para onde nos direcionarmos. Mas para que isso não implique um avançar sem medidas, destruindo mesmo os laços internos do Movimento, é necessário que se descubra como “fazer o equilíbrio”, um saber ritual que pais e mães de santo dominam. As premissas expostas na dissertação de Carla Ávila, portanto, chamam a atenção para as ambivalências do contexto das “lutas negras”, em que a agressividade do discurso afasta (ao mesmo tempo em que faz necessária) a mediação dos sacerdotes na criação de formas de guerrear em que de fato os orixás participem, trazendo e dosando o ímpeto e a tranquilidade necessários para a construção de dignidade das minorias.

É claro que o racismo e o preconceito são questões que sempre estiveram presentes no cotidiano de minhas pesquisas com coletivos negros, bastando eu estar atenta para enxergá-las como são para quem por elas é

afetado (seria cínico negligenciá-los!). Mas depois de ter aprendido com o povo de axé que havia coisas mais bonitas para olhar, para dizer, para pensar, a perspectiva que me norteia se pauta, sobretudo, pelo que há de original e mais revolucionário no conhecimento que os orixás e seus filhos colocam no mundo: seu profundo respeito pela diferença (Dos Anjos, 2008), o preceito de que a vida é um fenômeno coletivo e a concepção de que o axé ganha força e sentido ao se espalhar, ao ser compartilhado.

Entretanto - e não sem pedir licença à Mãe Viviane e a seu povo -, creio ser razoável traçar brevemente um espectro etnográfico do campo com realidades afro-brasileiras com o qual venho pesquisando, para que se possa ter uma noção mais concreta das experiências minoritárias das quais penso ser premente enfatizar o caráter inventivo e transformador cultivado a partir da tradição afrorreligiosa. Mesmo que nem todos os interlocutores abaixo tenham vivências no batuque ou em qualquer religião de matriz africana, a origem de muitos de meus amigos de religião e seus antepassados coincide com a das pessoas que formam as redes a seguir.

Dona Serafina Barros Machado, benzedeira nonagenária (talvez centenária), integrante de uma das famílias fundadoras do antigo Clube Guarani¹⁸, “o clube dos negros de Arroio Grande”, relata que seus pais nunca tinham falado em escravidão, que ela nunca tinha conhecido um escravo e que os mais velhos não gostavam de falar dos tempos difíceis de antigamente. A recentemente falecida Dona Arzelinda Gonçalves, também

¹⁸ A fundação do Clube Guarani, por volta de 1920, em Arroio Grande/RS, foi iniciativa de famílias que, por serem negras, eram proibidas de participar das festas promovidas pelas demais instituições sociais e recreativas da cidade. O clube foi fechado em 2006, em decorrência de diversas denúncias contra o seu funcionamento. Dentre as variadas acusações, que iam de foco de infestação de ratos à venda de bebidas alcoólicas a menores de idade, a que culminou com o encerramento total das atividades da entidade dizia respeito à perturbação causada a um vizinho novo pelo barulho e movimento decorrentes das festas realizadas pelo Guarani nas sextas-feiras à noite. Sem poder realizar os eventos que eram a principal fonte de recursos do Clube, a diretoria, mergulhada em dívidas, viu-se obrigada a desativá-lo. No ano de 2010, a Prefeitura Municipal de Arroio Grande, através da Secretaria de Cultura do Município, em parceria com a atual diretoria do Guarani, aprovaram o projeto de transformar o clube social em Ponto de Cultura, por meio de edital do Pontão de Cultura da Furg (Fundação Universidade do Rio Grande) - o que gerou polêmicas entre os antigos sócios, principalmente da parte daqueles que enxergam a criação do Ponto de Cultura como uma apropriação, por parte do Estado, de um lugar construído por suas famílias (Kosby, 2013).

chamada de Dona Rinda, parteira de mais de oitenta anos, egressa do campo como Dona Serafina¹⁹, só sabia de histórias longínquas, quase míticas, sobre negros escravos amarrados em troncos e chicoteados. Nenhuma delas teve emprego assalariado, com carteira assinada, durante toda a vida, tampouco seus filhos. Dona Serafina varre casas até hoje, em troca de algum pagamento; depois que saiu da estância onde nasceu e onde trabalhava fazendo carvão, dentre outras coisas, trabalhou em casa de família, foi babá, faxineira, parteira, criou e amamentou os filhos das patroas para que os seus tivessem onde comer. Seu marido era peão de estância e domador, faleceu muito cedo - a lida campeira é brabíssima. Seus filhos relatam que a mudança para a cidade foi a alternativa de sobrevivência possível, já que as condições de manter a família na Serra das Asprezas eram paupérrimas e os vencimentos do pai como trabalhador campeiro não bastavam para sua alimentação.

Dona Rinda foi para a cidade já com mais de 50 anos, quando a vida no campo se tornou muito difícil para a sua saúde. Ela, como a sua mãe, foi lavadeira e parteira, criou os filhos praticamente sozinha, pois o pai destes era trabalhador campeiro (fazia aramados, esquilava ovelhas, tinha trabalhos sazonais). A filha de Dona Rinda, que possui cerca de 50 anos de idade, conta que só conseguiu emprego assalariado quando se mudou para a periferia de Pelotas, já com 30 anos; antes, em Arroio Grande - um centro urbano bem menor, onde as redes de trabalhadores e patrões são bem menos elásticas - só conseguia trabalhos em que era remunerada com favores, comida, roupas, pequenas quantias em dinheiro.

¹⁹ Um dos genros de Dona Serafina é primo de Dona Flora Farias, a avó materna de Viviane D'Iemanjá. Dona Flora é natural do interior do município de Arroio Grande, nasceu e cresceu na chamada Granja São Paulo e mudou-se para a cidade de Pelotas junto com a família proprietária da Granja. Quando conheci Viviane D'Iemanjá, por intermédio da amiga e colega de faculdade Josiane Beloni, essas referências não estavam dadas, mas a rede foi se compondo ao longo de minha trajetória de pesquisa. Dona Rinda, por sua vez, é tia do artista plástico José Darcy Barros Gonçalves, integrante do Grupo de Artistas Quilombos Urbanos, de Pelotas/RS e ilustrador de meu livro de poemas “Os baobás do fim do mundo”. Dona Serafina e Dona Rinda foram entrevistadas por mim e por José Darcy, no ano de 2013, por conta da colaboração ao projeto de livro sobre benzedeiros, da pesquisadora Elma Santana.

Nas terras da família de Olindo Medeiros de Albuquerque Neto, interlocutor do Inventário Nacional de Referências Culturais – Lidas campeiras na região de Bagé/RS²⁰, a atividade da pecuária extensiva de bovinos é realizada desde as primeiras décadas do século XIX, sempre com mão de obra exclusivamente de trabalhadores negros. Olindo conta que os pais de seus empregados atuais foram empregados de seu avô – os avós, de seu bisavô - e que as famílias dos trabalhadores acabavam por crescer dentro da propriedade do patrão. O pecuarista supõe que a abolição da escravatura tenha fortalecido esses vínculos de “Sim, senhor”, criando laços de pessoalidade tão perduráveis que até hoje ele se percebe como que “protegendo” os filhos dos empregados antigos que não conseguiram outros serviços por falta de escolaridade – haveria uma espécie de mútua lealdade entre ele e esses trabalhadores. Olindo afirma que a inserção de trabalhadores brancos na lida campeira foi tardia, já em meados de 1990, acompanhando a escassez de mão de obra para o trabalho nas estâncias.

Seu Pedro Edevar das Neves nunca foi empregado de Olindo, mas pertence a uma dessas famílias negras de trabalhadores da pecuária, conhecendo bem a realidade descrita – e também foi interlocutor do INRC - Lidas campeiras na região de Bagé/RS. Durante toda a vida trabalhou com o gado, atuou de peão a capataz de estância, levantando às três horas da manhã, juntando gado, marcando, carneando, inseminando, vacinando, tropeando, quebrando geada com a sola do pé, enfrentando temporal, sol a pino e bicho brabo, administrando a propriedade quando da ausência física do patrão. Com mais de 60 anos precisou mudar-se para a cidade,

²⁰ O INRC – Lidas Campeiras na Região de Bagé (1ª Fase) atende a uma demanda da Prefeitura Municipal de Bagé/RS, financiada e acompanhando a metodologia do INRC- Inventário Nacional de Referências Culturais / IPHAN, acolhida pela Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), por intermédio do curso de Bacharelado em Antropologia. A execução do trabalho, entre 2011 e 2013, teve como equipe os seguintes pesquisadores: Prof^ª. Flávia Rieth (Coordenadora), Marília Floór Kosby, Liza Bilhalva Martins da Silva, Marta Bonow Rodrigues, Pablo Rodrigues Dobke, Daniel Vaz Lima; os consultores: Prof^ª. Claudia Turra Magni (consultora em Imagem), Prof^ª. Erika Collisson (Consultor em Geografia), Prof. Fernando Camargo (Consultora em História); e os colaboradores: Vanessa Duarte, Camile Vergara, Cristiano Lemes da Silva, Fabíola Mattos Pereira, Thais Pedrotti, Tiago Lemões, Prof^ª Karen Mello (FURG).

pois já não valia mais para o serviço da estância e estava com um problema na coluna que o impedia de montar a cavalo. Sentia saudade da vida no campo, de pegar o cavalo e juntar as vacas, mas lamenta ser o trabalho com o gado uma lida tão dura: havia proprietários de estância e gado que não aprovavam o uso de laço em alguns procedimentos com os bovinos nas mangueiras, pois o laço poderia fazer com que os animais fraturassem as patas; sendo assim, a forma substitutiva de imobilizar os terneiros era “à unha”. Para isso os empregados agarravam os animais e os imobilizavam com o próprio corpo – quebrar um empregado era um prejuízo menor do que perder uma rês. Seu Edevar muito terneiro derrubou, na estância do patrão, nas marcações dos proprietários vizinhos, pois homem corpulento que fora. Falecido recentemente, espero que essas breves linhas correspondam minimamente à voz que ele clamava ter no momento em que o entrevistei, em idos de 2011. Na época, ele estava envolto em problemas com a regularidade de sua carteira de trabalho, o que o impossibilitava de receber as indenizações a que tinha direito.

Enfim, como se pode ver, não é nada fácil falar sobre “escravidão” no sul do Brasil. Agostinho Mario Dalla Vecchia, em *Vozes do Silêncio* (1994), viu de perto os mesmos dilemas que tento descrever: as palavras “escravo”, “escravidão”, carregam estigmas de sofrimento e sujeição muito duros para as pessoas negras – deveria ter a mesma carga histórica de vileza para os brancos, o que não parece estar muito evidente quando ainda se discute a legitimidade de políticas de inclusão como as cotas raciais nas universidades.

A descrição de um “passado difícil”, do sofrimento “dos antigos”, vem carregada de lugares comuns, como o tronco, o açoite, a senzala, o que empurra para “outra época” uma realidade bastante contemporânea: “minha avó foi escrava, mas às vezes a gente apanhava de relho do patrão”, “minha mãe foi obrigada a me doar para uma família branca, não tinha

como criar os filhos”, “nunca ouvi falar de nenhum escravo, eles foram indo, a gente nem se lembra deles”. Frases como essas povoam as 32 entrevistas que Dalla Vecchia realizou com descendentes de escravos da zona rural do sul do Rio Grande do Sul, na década de 1990.

Essas histórias de vida não são para seguir empenhando esforço no objetivo de atestar mais uma vez que houve escravidão por estes confins – e que ela perdura –, mas para dizer de uma forma descritiva que estamos muito longe de estar tratando de uma sociedade harmônica, na qual raças, etnias, classes e todo tipo de classificação diferenciadora (ou discriminatória) convivem na mais plena solidariedade. Entretanto, essas histórias foram contadas para serem subvertidas, não sem antes nos mostrarem as pesquisas cujo tecido social deram origem a este ensaio que não se diferencia muito daquele de Osório Magalhães: se o arroio (hoje canal) Santa Bárbara não é mais “foco de imoralidades, fundição de crioulos e entretenimento dos escravos da cidade”²¹, o grande esgoto em que ele foi transformado pelo espírito empreendedor local impregna as suas margens de um ar bem mais “impuro” e fétido do que o de outrora; se o regime escravocrata já não é oficialmente vigente há muito tempo na região, ainda

²¹ Essa citação de Domingos José de Almeida foi extraída do texto “Santa Bárbara: o braço morto do arroio que ainda vive na memória”, em que Glenda Dimuro Peter (2004) descreve a trajetória das relações entre a formação da cidade de Pelotas e o arroio Santa Bárbara, que teve seu curso alterado por intentos humanos, pela primeira vez, ainda no século XIX, a partir da construção de um canal que afastou seu leito do curso original e sua presença viva do centro da cidade. A autora traça o processo de crescente poluição do Santa Bárbara, como diretamente relacionado com a expansão urbana e industrial da cidade (fábricas, matadouros, curtumes, moradores e até o hospital da cidade despejavam seus dejetos no leito do arroio desde primórdios do séc. XX), salientando que suas margens “não eram bem vistas pela sociedade senhorial”, por serem frequentadas por lavadeiras, forasteiros e negros. Foi à margem direita do Santa Bárbara – próximo à extinta praça da Constituição – que, entre as décadas de 1850 e 1870, se construiu uma forca na qual se efetuava o ritual da pena de morte em Pelotas. Segundo Al-Alam (idem), os únicos registros de aplicação da pena de morte em Pelotas encontrados se referem à execução de trabalhadores negros escravizados. Hoje, perto de onde havia a forca, se localiza a praça conhecida por “Praça dos Enforcados”; à frente oeste da praça, no aterro feito sobre o braço morto do Santa Bárbara, está hoje o Pop Center (antigo camelódromo). A ponte de pedra que passava sobre o leito do arroio ainda existe, ao lado norte da edificação do centro comercial popular – do outro lado da rua Marechal Floriano, que passa por sobre a ponte, está ironicamente situado o prédio da Receita Federal. Em 2015, oportunamente, a Secretaria Municipal de Cultura de Pelotas instituiu “Pelotas natural: Patrimônio de águas” como tema das ações do Dia do Patrimônio, o que parece ser um passo importante no sentido de repensar a forma como a cidade se relaciona com sua hidrografia. Pensar as águas como território sacralizado pelas religiões de matriz africana é um bom meio de preservar seu potencial vital.

trabalham em condições desfavoráveis, e até idade avançada, negros, pardos, pobres de todas as cores e origens, sem garantirem condições dignas de saúde, moradia, educação²²; na mesma esteira, se as antigas charqueadas hoje abrigam pousadas, festas de casamento, formaturas, luas de mel, o setor de frigoríficos bovinos é alvo de força tarefa do Ministério Público do Trabalho do Rio Grande do Sul, devido a irregularidades graves e riscos à saúde do trabalhador²³. Mau-cheiro, sangue, desigualdades.

Finalmente, antes que subjazam aos ecos da escravidão trilhados, nesse capítulo, as premissas filosóficas negras que nele se pretendiam expor, antes que a cólera obscureça a alegria e a beleza com que o pessoal de axé povouou o universo dessa pesquisa - e de tanto reforçar o oposto do que tece sua integridade e lhe confere dignidade, acabe-se por juntar a estas páginas ao lado dolorido de uma existência que é muito mais sólida do que o barro que erigiu casarões e que ultrapassa os rigores do inverno suando a estética do tambor, cantando numa língua sem escrita, a língua das margens, das marés -, antes e depois que o cheiro de sangue se sobreponha e das potências de destruição não se permita sublevar Mãe Iemanjá com seus perfumes, flores, seus enfeites, Mãe Oxum com seus quindins, seus ninhos, Pai Oxalá e seus abraços ternos, é preciso dizer que todo esforço empregado na tessitura deste texto (e de toda produção intelectual que

²² A região sul do Brasil foi a segunda que mais registrou acidentes de trabalho em 2013: um total de 158,1 mil. Em primeiro lugar ficou a região sudeste, com 390,9 mil. Os setores em que mais ocorre esse tipo de acidente são a indústria extrativa, o transporte, a construção civil e a fabricação de produtos minerais não metálicos. (Jornal Diário Popular, de 27 de julho de 2015).

²³ No dia 29 de maio, ocorreu em Bagé/RS o “1º Seminário Estadual de Saúde e Segurança do Trabalho”, no qual se abordou a aplicação da Norma Regulamentadora nº 36 nos frigoríficos de carne bovina. Segundo o Procurador do Trabalho Ricardo Garcia, coordenador estadual do Projeto do MPT de Adequação das Condições de Trabalho nos Frigoríficos: “os graves problemas ergonômicos encontrados nas avícolas, oferecendo risco grave de lesão por movimentos repetitivos e por excesso de peso em movimentação de produtos, reproduzem-se de forma diferente e, alguns casos, mais graves, na medida em que o trabalho é muitas vezes realizado em plataformas situadas a mais de dois metros de altura, peso muito maior dos animais e manuseio de equipamentos elétricos. É preciso planejar para logo o trabalho nos frigoríficos bovinos”. Em março de 2015 ocorreu a primeira ação dessa força tarefa Ministério Público do Trabalho/Ministério do Trabalho e Emprego em frigoríficos bovinos e suínos, tendo havido a interdição de um frigorífico em Santa Maria. Em maio, a segunda ação incorreu em uma interdição em Bagé. Entre janeiro de 2014 e maio de 2015 foram dez interdições, oito em avícolas (Fonte: <http://www.prt4.mpt.mp.br/procuradorias/ptm-pelotas>. Acesso em 08 de agosto de 2015).

existe sobre o assunto) não faz mais pela vida de uma cidade, uma região, um continente do que faz o poder da dança, da doçura e do amor, como os sentidos que são colocados no mundo a vibrarem para além de quem os sente/pensa. Enquanto sentidos que colocam as pessoas no mundo.

Cumprida a tarefa ingrata de discorrer sobre o ambiente em que a maioria da população negra e pobre está implicada, escrevendo sobre tudo aquilo que não é necessariamente o foco que minha perspectiva tomou, aquele que para o qual Mãe Viviane D'Iemanjá me alertou: o lugar de criação de existência e perpetuação de intensidades vitais e revitalizantes (positivas, no sentido de conterem ânimo, matéria, fluidos de vida), o território do pensamento afroreligioso para o qual a doçura é uma categoria do sensível fundamental para a construção da pessoa e, portanto, de seus deuses e de suas formas de socialidade. Começemos, portanto, por uma das alusões mais remotas ao universo criativo e original dos batuques, das danças, das músicas, dos tambores, das reuniões de negros, que nos ajudam a cartografar a perpetuação de um modo afrodescendente de fazer relações, compondo os “conjuntos dos projetos ou das representações sobre as quais vão se desenvolver pragmaticamente uma série de comportamentos, de investimentos, no tempo e nos espaços sociais, estéticos, cognitivos” (Guattari, 1986 apud Goldman, 2008), frutos da criatividade negra, mas que têm o poder de transcender as barreiras da desigualdade (como o racismo), fazendo-se referência cultural, patrimônio, algo a ser salvaguardado e prezado por todos aqueles que sabem o quão mais alegres e vivos são os lugares onde se cultua, cria, compartilha, a doçura, do corpo/pensamento.

Edgar Barbosa Neto, em sua tese de doutorado sobre o politeísmo em coletivos afro-brasileiros, cita o conteúdo de uma nota de rodapé da obra “A cidade de Pelotas”, de Fernando Luís Osório, que creio ser imprescindível reproduzir aqui. O trecho, primeiramente publicado em 1922, diz:

Batuques – Desde épocas muito remotas, a população africana aqui, então representada por alguns milhares de pretos, hoje aliás raríssimos, todos os domingos e dias santos do meio-dia à noite, exibia-se publicamente em danças e cantigas usadas entre os gentios. O ponto dessa reunião era sempre à grande sombra de cinco de nossas frondosas figueiras, dispostas em amplo círculo que indicava o traço de um antiquíssimo curral, oferecendo, por essa amplitude, franca área e todas as condições para a diversão. Essa localidade é além do Arroio Santa Bárbara, à esquerda da ponte da Rua Riachuelo, entre a Manduca Rodrigues e o referido arroio. À hora acima indicada, do centro da cidade partia o grande grupo de africanos, cantando em altas vozes, ao som de rudes tambores, chocalhos, guizos e de estranhos instrumentos feitos de grandes porongos, revestidos de elevado número de contas, búzios, pequenos caramujos e miçangas. O vestuário era esquisitíssimo, constituído de tangas, turbantes, capacetes, mantos, tudo das mais vivas e variadas cores. À frente, vestida no mesmo estilo, seguia o Rei, por todos acompanhado até o lugar do batuque como eles denominavam. Todo esse cerimonial era também executado nos velórios, assim como nos enterros até o defunto baixar à sepultura (Osório, 1962: 154 apud Barbosa Neto, 2014).

Beatriz Ana Loner (1999) cita o *Jornal Echo do Sul*, de 10/6/1888: por ocasião das comemorações da Abolição, desfilaram em Pelotas os “Filhos de Angola, Mina, Benguela, Erubé, Congo e Cabinda...”. A também historiadora Fernanda Oliveira da Silva²⁴ lembra da matéria de Rodolfo Xavier, em *O Alvorada*, na qual o autor evoca as 50 ou 60 pretas minas quitandei-ras que adentraram a Secretaria da Câmara Municipal de Pelotas reivindicando contra a cobrança de impostos pela venda de produtos na rua; pretas estas que vendiam comidas e doces em tabuleiros pela cidade

²⁴ Al-Alam; Ávila & Silva publicaram no 3º volume do *Almanaque do Bicentenário de Pelotas* (2014), o significativo artigo “Africanos e afrodescendentes em Pelotas: experiências de sociabilidade e de afirmação política”, fazendo um minucioso levantamento sobre instituições que mobilizaram africanos e afrodescendentes em busca de organização política em Pelotas. Em *Excelentíssimas senhoras e gentis senhorinhas: Os significados do feminino e a experiência das mulheres a partir dos clubes sociais negros na fronteira Brasil-Uruguai (1918-1960)*, Silva (2015) enfatiza o papel das mulheres negras nessa luta por espaço político no sul do Brasil.

(mocotó, rapadurinhas, amendoim torrado, batata doce assada), as mesmas pretas que, em finais do século XIX, com suas trunfas na cabeça e vestidos de chita, faziam batucadas aos domingos e dias de festa e enterravam seus mortos ao som de tambores. A tese do professor Mario Maia, “O Sopapo e o Cabobu: Etnografia de uma tradição percussiva no extremo sul do Brasil”, traz o universo da percussão e dos carnavais de Pelotas, como territórios de expressão da presença negra na região, remetendo ritmos e instrumentos à experiência diaspórica dos trabalhadores escravizados das charqueadas no século XIX. Certamente incorreria em alguma negligência quem se dispusesse a citar todos os trabalhos de historiadores, antropólogos e demais pesquisadores que trazem dados sobre o longo universo de exuberâncias e vivacidades cultuadas pelos africanos e afrodescendentes nas querências mais austrais da América. Contenho-me aqui em citar apenas alguns estudos importantes, que remetem à perpetuação em Pelotas do modo de viver cultivado pelo povo de axé.

Voltar a uma época de ouro ou esperar que um profeta venha nos levar a um novo tempo, no qual só os escolhidos desfrutarão das benesses que os aguardam, são expectativas que não constam nos mitos africanos nem nos afro-brasileiros e muito provavelmente não aparecerão nas referências dos oráculos destas tradições. O mundo e suas batalhas estão dados – não que não tenham sido feitos por ninguém, ou que não se possa fazer nada para mudá-los enquanto deles se participa -, subverter seus perigos e as regras que os fazem tão desiguais, criando realidades em que existir depende de compartilhar e não de explorar, de diversificar e não de padronizar, dando a conhecer a doçura do mel à boca dos guerreiros, é a grande força revolucionária do pensamento disseminado pelos orixás e seus filhos.

Que Pelotas se veja assim, nobre porque negra. Porque a “Princesa do Sul” já veste axó desde nova e já chacoalha com as contas do agê e traz os deuses para a terra com as mãos desde que se conhece por gente. E que toda essa beleza, que cria vida em quem toca, seja reconhecida como uma invenção da robusta filosofia negra, sem que isso a impeça de ser uma referência cultural para a humanidade inteira. Até mesmo porque esse valor “humanidade” vem carecendo de certa expansão de suas fronteiras, o que a cosmovisão do povo de axé opera com maestria ao colocar em continuidade a existência sacralizada de humanos, animais, pedras, divindades, do mato, da praia, tudo isso entrelaçado por relações em que a doçura do mel se faz fundamental (e fundante) ao impedir que a impetuosidade do dendê, tão urgente que é, rebente em desmesura.



Oxum comendo quindins na praia do Barro Duro, Balneário dos Prazeres, Pelotas/RS.
Créditos de Marília F. Kosby



Iemanjá vai ao encontro de Nossa Senhora dos Navegantes.
Festejos de 2 de fevereiro, no Balneário dos Prazeres, Pelotas/RS. Créditos de Marília F. Kosby

Considerações finais

Quando em diversos momentos trouxe a público as reflexões que deram origem a este livro, foram raras as vezes em que não encontrei interpelações a respeito da presença de mãos negras na feitura dos doces tradicionais pelotenses, mãos de quituteiras, de doceiras, de cozinheiras negras. Muitas dessas questões vinham com o intento de afirmar aquela ideia de que “os negros só mexeram os tachos”, que não tinham liberdade para exercerem sua inventividade. Outras, por outro lado, partiram de quem reconhecia o poder daquelas mãos e a importância delas para as tradições de matriz africana.

Como minha preocupação era (e é) atuar na perspectiva de que a experiência africana e afrodescendente em solo meridional transcende a esfera do trabalho, a resposta a esses questionamentos sempre se deu no sentido de enfatizar o potencial criativo das populações negras, a dimensão intangível de suas referências culturais – aquilo que sobrevive com mais força a qualquer tipo de coerção, e faz das terreiras e seu axé guardiões de uma significativa potência de dignidade e vitalidade das imensas minorias americanas. Assim, desviando os riscos de continuar encerrando os negros na ótica das elites, tratando-os como restritos a reproduzir modelos de vida impostos, acabei por não abordar com a devida importância o atuar das mãos negras na doçaria pelotense – o que consistiria possivelmente em outro livro, dada sua relevância e abrangência.

Quando uma mãe de santo recebe um novo yao em sua casa, costuma-se dizer que este “veio para a mão dela”. As mesmas mãos que na mitologia separam deuses e humanos em domínios diferentes, são as que hoje sabem fazer o caminho reverso. As mesmas mãos que fazem santo,

fazem filhos de santo, fazem batuque, fazem comida, são artífices de uma mesma matriz, a africana – aquela que traz no âmago de seus fundamentos a sabedoria de que para sobreviver é preciso transformar-se, subverter-se pelo estupor mesmo da dor, convertê-la em alegria, amor, carinho.

Portanto, se em Pelotas se desenvolveu uma tradição doceira, que há mais de um século sustenta inúmeras mulheres e suas famílias – “doceiras e suas linhagens” – e que foi motivo de um Inventário Nacional de Referências Culturais com fins de seu registro como patrimônio imaterial brasileiro, tanto a criação quanto o sustento dessa tradição viva, muito se deve ao fato de Pelotas ser uma cidade negra. Porque mesmo quando as receitas vinham de dentro dos livros das senhoras de família charqueadora, de origem europeia - enriquecidas pelo sal e pelo sofrimento de negros e bois -, as mãos que mexiam o tacho sabiam por demais do sangue para que se diga que fazer doces não foi tarefa de uma força sagrada muito mais vigorosa que qualquer brutalidade.

Referências

AL-ALAM, Caiuá C. A negra força da princesa. Polícia, Pena de morte e Correção em Pelotas (1830 -1857). Pelotas: Edição do autor; Sebo Icária, 2008.

_____: MOREIRA, Paulo R. S. “Já que a desgraça assim queria” um feiticeiro foi sacrificado: curandeirismo, etnicidade e hierarquias sociais (Pelotas - RS, 1879). Afro-Ásia, 47 (2013), 119-159.

_____: ÁVILA, Carla; SILVA, Fernanda O. Africanos e afrodescendentes em Pelotas: experiências de sociabilidade e de afirmação política. In: RUBIRA, Luís (org). Almanaque do Bicentenário de Pelotas. (volume 3). Pelotas: Editora João Eduardo Keiber ME, 2014.

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

AVILA, Carla S. A princesa batuqueira: Etnografia sobre a interface entre o movimento negro e as religiões de matriz africana em Pelotas/RS. Pelotas: 2011. Dissertação conclusão de curso (Mestrado em Ciências Sociais) – Instituto de Sociologia e Política, Universidade Federal de Pelotas.

BARBOSA NETO, Edgar R. A Máquina do Mundo. Variações sobre o Politéismo em Coletivos Afro-Brasileiros. Rio de Janeiro: 2014. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

BASTIDE, Roger. Estudos Afro-Brasileiros. São Paulo: Perspectiva, 1973.

BENJAMIN, Walter. Obras escolhidas. Vol. 1. Magia e técnica, arte e política. Ensaios sobre literatura e história da cultura. Prefácio de Jeanne Marie Gagnebin. São Paulo: Brasiliense, 1987.

BERUTE, Gabriel. A concentração do comércio de escravos na capitania do Rio Grande de São Pedro do Sul, c. 1790 – c. 1825. Anais do “Encontro Escravidão e Liberdade no Brasil Meridional. Porto Alegre: 2005. P. 1-18.

CAMPOS, Isabel Soares. Os Prazeres do Balneário: sob as bênçãos de Iemanjá. Religiões afro-brasileiras e espaço público em Pelotas. Pelotas: 2015. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas.

CARDOSO, Fernando Henrique. Capitalismo e escravidão no Brasil Meridional: O negro na sociedade escravocrata do Rio Grande do sul. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1977.

CORREA, Norton. O Batuque do Rio Grande do Sul: Antropologia de uma religião afro-riograndense. 2 ed. São Luis: Ed. Cultura & Arte, 2006.

CUNHA, Alberto C. da. As antigualhas de Pelotas. Jornal A Opinião Pública, 1928.

CUNHA, Olivia Maria Gomes da; GOMES, Flávio dos Santos. Que cidadão? Retóricas da igualdade, cotidiano da diferença. In: CUNHA, Olivia Maria Gomes da; GOMES, Flávio dos Santos (org). Quase-cidadão. Histórias e antropologias da pós-emancipação no Brasil. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007.

DE OXALÁ, Babalawô-Orixá Cabral. Divindades africanas: África, Brasil, Rio Grande do Sul. Pelotas: Editora e Gráfica da UFPel, 1995.

DELEUZE, Gilles; PARNET, Claire. Diálogos. São Paulo: Escuta, 1998.

DIMURO, Glenda. Santa Bárbara: o braço morto do arroio que ainda vive na memória. Trabalho de conclusão de Módulo 1. Especialização em Conservação de Patrimônio Cultural em Centros Urbano. Universidade Federal do Rio grande do Sul: Porto Alegre, 2004.

DURKHEIM, Émile. As formas elementares da vida religiosa. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

FARINATTI, Luís A. E. Nos rodeios, nas roças e em tudo o mais: trabalhadores escravos na Campanha Rio-grandense, (1831-1870). Anais eletrônicos do II Encontro escravidão e liberdade no Brasil meridional. 2005. 1 CD-ROM.

_____. Um campo de possibilidades: notas sobre as formas de mão-de-obra na pecuária (Rio Grande do Sul, século XIX). História Unisinos, v. 7, n. 8, p. 253-276, jul./dez. 2003.

FREIRE, Beatriz Muniz. O Inventário e o Registro do Patrimônio Imaterial: novos instrumentos de preservação. In: Cadernos do LEPAARQ. Textos de Arqueologia, Antropologia e Patrimônio. Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia. Pelotas: Editora da Universidade Federal de Pelotas, vol. II, n. 3, 2005.

GOLDMAN, Márcio. 1984. A possessão e a construção ritual da pessoa no candomblé. Dissertação de Mestrado, defendida no Programa de PósGraduação em Antropologia Social do Museu Nacional, UFRJ. Rio de Janeiro, 1984.

_____. Formas do Saber e Modos do Ser: Observações Sobre Multiplicidade e Ontologia no Candomblé. Religião e Sociedade 25 (2): 102-120 - 2005.

_____. Como funciona a democracia. Uma teoria etnográfica da política. Rio de Janeiro: 7Letras, 2006.

_____. Os Tambores do Antropólogo: Antropologia Pós-Social e Etnografia. Pontourbe - Revista do Núcleo de Antropologia Urbana da USP. Anos 2, versão 3.0, julho de 2008.

GUIMARÃES, Antônio Sérgio Alfredo. Classes, Raças e Democracia. São Paulo: Fundação de Apoio à Universidade de São Paulo; Ed. 34, 2002.

GUTIERREZ, Ester. Negros, charqueadas e olarias. Um estudo sobre o espaço pelotense. Pelotas: Ed. Universitária/UFPel, 2001.

HOUAISS, Antônio; SALLES VILLAR, Mauro de. Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa.

Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda. Rio de Janeiro, 2001.

INGOLD, Tim. The perception of environment. Essays in livelihood, dwelling and skill. New York: Routledge, 2001.

INGOLD, Tim. That's Enough About Ethnography! In: *Hau: Journal of Ethnographic Theory*. 4 (1), 2014, 383-395.

KOSBY, Marília F. “Nós cultuamos todas as doçuras”: a contribuição negra para a tradição doceira de Pelotas. Pelotas: 2007. Monografia conclusão de curso (Bacharelado em Ciências Sociais) – Instituto de Sociologia e Política, Universidade Federal de Pelotas.

_____. Pombagira e a extroversão do pecado feminino: articulações entre a história do corpo da mulher e a experiência deste através das entidades da Umbanda. Pelotas: 2008. Ensaio conclusão da disciplina Gênero, poder, saúde e doença (Mestrado em Ciências Sociais) Instituto de Sociologia e Política, Universidade Federal de Pelotas.

_____. “Se eu morrer hoje, amanhã eu melhoro”: Sobre afecção na etnografia dos processos de feitura da pessoa de religião no Batuque, em Pelotas/ RS. Pelotas: 2009. Dissertação conclusão de curso (Mestrado em Ciências Sociais) – Instituto de Sociologia e Política, Universidade Federal de Pelotas.

_____. Os baobás do fim do mundo - Trechos líricos de uma etnografia com religiões de matriz africana no sul do Rio Grande do Sul. Vera Cruz: Ed. Novitas, 2011.

_____; MAGALHÃES, Mário O.; RIETH, Flávia. Doces de Pelotas: uma tradição viva. *Jornal Diário Popular*, 19 de junho de 2012.

_____; RIETH, Flávia. Patrimônio: Região Doceira de Pelotas e Pelotas Antiga. In: *Almanaque do Bicentenário de Pelotas / Organizado por Luís Rubira (Projeto LIC: Gaia Cultura & Arte)*. V. 2: Arte e Cultura. Textos de pesquisadores e imagens da cidade. – Santa Maria/RS: Pró-Cultura-RS. Gráfica e Editora Pallotti, 2014. P.: il. P.

_____. Os baobás do fim do mundo: trechos líricos de uma etnografia com religiões de matriz africana no sul do Rio Grande do Sul. (Artigo). Anais da V Reunião Equatorial de Antropologia (REA) e XIV Reunião de Antropólogos Norte e Nordeste (ABANNE). UFAL: Maceió, 2015.

LEAL, O. F. Do etnografado ao etnografável: “O sul” como área cultural. In: MACIEL, M. E. (Org). Horizontes Antropológicos – Histórias da Antropologia. Ano 3, n. 7; Porto Alegre, 1997.

LEON, Zênia De. Pelotas, casarões contam sua história. São Lourenço do Sul: Hofstatter, 1998.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O Cru e o Cozido (Mitológicas v. 1). São Paulo Cosac Naify, 2004.
LIMA, Vivaldo da C. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: BACELAR, Jéferson; CAROSO, Carlos (org). Faces da tradição afrobrasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida. 2 ed. Ed. Pallas, CEAO e CNPQ: Rio de Janeiro/Salvador – BA, 1999.

_____. A família de santo nos candomblés jejes-nagôs da Bahia. Salvador: Currupio, 2003.

LODY, Raul. O povo do santo. Religião, história e cultura dos orixás, voduns, inquices e caboclos. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

LODY, Raul. Dicionário de arte sacra e técnicas afro-brasileiras. Rio de Janeiro: Pallas, 2003.

LONER, Beatriz Ana. Construção de classe: operários de Pelotas e Rio Grande (1888-1930). Pelotas: Ed. Universitária/UFPel; Unitrabalho, 2001.

_____. Negros: organização e luta em Pelotas. História em Revista, v. 5, dezembro 1999, p.7-27.

MAESTRI, Mário. O escravo no Rio Grande do Sul – A Charqueada e a Gênese do Escravismo Gaúcho. Porto Alegre: EST (Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes); Editora da Universidade de Caxias do Sul, 1984.

_____. O escravo no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Ed.UFRGS, 3º Ed. 2006a.

_____. A Ocupação do Território (Da luta pelo território à instalação da economia pastoril-charqueadora escravista). Passo Fundo: Ed. UPF, 2006b.

_____ (org.). O Negro e o Gaúcho: Estâncias e Fazendas no Rio Grande do Sul, Uruguai e Brasil. Passo Fundo: UPF, 2008.

MAGALHÃES, Mario Osório. Opulência e cultura na província de São Pedro do Rio Grande do Sul: Um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890). Pelotas: Editora da UFPel, 1993.

_____. Pelotas: Origem e apogeu. In: RIETH, Flávia; CERQUEIRA, Fábio; FERREIRA, Maria Letícia; KOSBY, Marília Floôr; SILVA, Tiago Lemões. Inventário Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotenses (Relatório Final). Vol. 1. Pelotas: Ed. Universitária/ UFPel, 2008.

MAIA, Mário de S. O Sopapo e o Cabobu: Etnografia deu uma tradição percussiva no extremo sul do Brasil. Tese de Doutorado em Etnomusicologia. UFRGS/PPGM: Porto Alegre, 2008.

MAUSS, Marcel. Sociologia e antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MELLO, Marco Antonio Lirio de. Reviras, Batuques e Carnavais. A cultura de resistência dos escravos em Pelotas. Pelotas: Ed. Universitária/UFPel, 1994.

MONQUELAT, A. F.; MARCOLLA, V. Desfazendo Mitos: notas à história do Continente de São Pedro. Editora Livraria Mundial: Pelotas, 2010.

- OLIVEIRA, Ana Luci C.; SILVEIRA, Aline Montagna da. A preservação patrimonial em Pelotas: um olhar sobre a sua trajetória (1955-2014). Almanaque do Bicentenário de Pelotas - Vol. 3. 1ed. Pelotas: Editora João Eduardo Keiber ME, 2014, v. 3, p. 577-585.
- OLIVEN, Ruben. A invisibilidade social e simbólica do negro no Rio Grande do Sul. In: Negros no Sul do Brasil. Invisibilidade e territorialidade. Org. Ilka Boaventura Leite. Letras Contemporâneas. SC.1996.
- OSÓRIO, Helen. Estancieiros, lavradores e comerciantes na constituição da estremadura portuguesa na América: Rio Grande de São Pedro, 1737-1822. 1999. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 1999.
- _____. Campeiros e domadores: escravos da pecuária sulista, séc. XVIII. Anais eletrônicos do II Encontro escravidão e liberdade no Brasil meridional, 2005. 1 CD-ROM.
- _____. Comerciantes do Rio Grande de São Pedro: formação, recrutamento e negócios de um grupo mercantil da América Portuguesa. Revista Brasileira de História, v. 20, n. 39, p. 115-134, 2000.
- _____. Para além das charqueadas: estudo do padrão de posse dos escravos do Rio Grande do Sul, segunda metade do século XVIII. Anais eletrônicos do III Encontro escravidão e liberdade no Brasil meridional, 2007. 1 CD-ROM.
- OSÓRIO, Fernando. A cidade de Pelotas. Pelotas: Armazém Literário, 1998.
- ORO, Ari Pedro. Religiões Afro-Brasileiras do Rio Grande do Sul: Passado e Presente. In: Revista Estudos Afro-Asiáticos, Ano 24, nº2, 2002, pp. 345 - 384.
- PALERMO, Eduardo. Tierra Esclavizada: El Norte uruguayo en la primera mitad del siglo 19. Montevideo: TierraAdentro, 2013.
- PINTO E SILVA, Paula. Farinha, feijão e carne-seca: Um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Ed. Senac, 2005.

PRADO, Adélia. Heráldica. In: Poesia Reunida. ARX: São Paulo, 1991

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

REMEDI, José M. Condição (sub)humana. Um estudo das representações do universo saladeiril no romance Xarqueada de Pedro Wayne (Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1997)

RIETH, Flávia; CERQUEIRA, Fábio; FERREIRA, Maria Leticia; KOSBY, Marília F.; SILVA, Tiago L. Inventário Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotenses (Relatório Final). Vol. 1. Pelotas: Ed. Universitária/UFPeL, 2008.

_____. Inventário Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotenses (Relatório Final). Vol. 2. Pelotas: Ed. Universitária/ UFPeL, 2008.

_____; KOSBY, M.; SILVA, L. B. M; RODRIGUES, M. B.; LIMA, D. V.; DOBKE, P. Inventário Nacional de Referências Culturais: Lidas Campeiras na Região de Bagé/RS (volume 1). Arroio Grande/RS: Complexo Criativo Flor De Tuna, 2013, v.1. Pp. 356.

_____; KOSBY, M.; SILVA, L. B. M; RODRIGUES, M. B.; LIMA, D. V.; DOBKE, P. Inventário Nacional de Referências Culturais: Lidas Campeiras na Região de Bagé/RS (volume 2). Arroio Grande/RS: Complexo Criativo Flor De Tuna, 2013, v.1. Pp. 153.

_____; KOSBY, M.; SILVA, L. B. M; RODRIGUES, M. B.; LIMA, D. V.; DOBKE, P. Inventário Nacional de Referências Culturais: Lidas Campeiras na Região de Bagé/RS (volume 3). Arroio Grande/RS: Complexo Criativo Flor De Tuna, 2013, v.1. Pp. 150.

RISÉRIO, Antônio. Oriki Orixá. São Paulo: Perspectiva, 1996. SEGALEN, Martine. Ritos e rituais contemporâneos. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.

SERRA, Ordep. Os olhos negros do Brasil. Salvador: Edufba, 2014.

SILVA, Eduardo; REIS, João J. Negociação e conflito: a resistência negra no Brasil escravista. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

SILVA, Fernanda O. da. Excelentíssimas senhoras e gentis senhorinhas: Os significados do feminino e a experiência das mulheres a partir dos clubes sociais negros na fronteira Brasil-Uruguai (1918-1960). Anais do XXVIII Simpósio Nacional de História, 2015.

SIMÃO, Ana R. F. Resistência e acomodação: a escravidão urbana em Pelotas, RS, (1812-1850). Passo Fundo: UPF, 2002.

SIMÕES LOPES, H. Preconceito ao contrário. Jornal Diário Popular, de 18 de maio de 2003.

STRATHERN, Marilyn. O efeito etnográfico. São Paulo: Cosac Naify, 2014.

VALLADO, Armando. Iemanjá, a grande mãe africana do Brasil. Rio de Janeiro: Ed. Pallas, 2002.

DALLA VECHIA, Agostinho M. Vozes do Silêncio: depoimentos de descendentes de escravos no meridão gaúcho. Pelotas: Editora da UFPEL, 1994.

VIEIRA, Sidney G. As cidades do Prata, Terra Brasilis (Nova Série) [Online], 2 | 2013, posto online no dia 21 Junho 2013, consultado o 05 Julho 2015. URL : <http://terrabrasilis.revues.org/795> ; DOI : 10.4000/terrabrasilis.795

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. O conceito de sociedade em antropologia. In: A inconstância da alma selvagem. São Paulo: Cosac Naify, 2002. _____. Etnologia brasileira. In: MICELLI, Sérgio (Org.). O que ler na ciência social brasileira, 1970-1995. Vol. 1. São Paulo: Editora Sumare, 1999.

WAGNER, Roy. A invenção da cultura. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

XAVIER, Regina C. L. (Org.). História da escravidão e da liberdade no Brasil Meridional: guia bibliográfico. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

ZANETTI, Valéria. Calabouço urbano: escravos e libertos em Porto Alegre (1840-1860).

Passo Fundo: UPF, 2002.

ZARTH, Paulo A. Do arcaico ao moderno: o Rio Grande do Sul agrário do século XIX. Ijuí:

Ed. Unijuí, 2002.

A Editora Fi é especializada na editoração, publicação e divulgação de pesquisa acadêmica/científica das humanidades, sob acesso aberto, produzida em parceria das mais diversas instituições de ensino superior no Brasil. Conheça nosso catálogo e siga as páginas oficiais nas principais redes sociais para acompanhar novos lançamentos e eventos.



www.editorafi.org

contato@editorafi.org