

O banquete dos santos

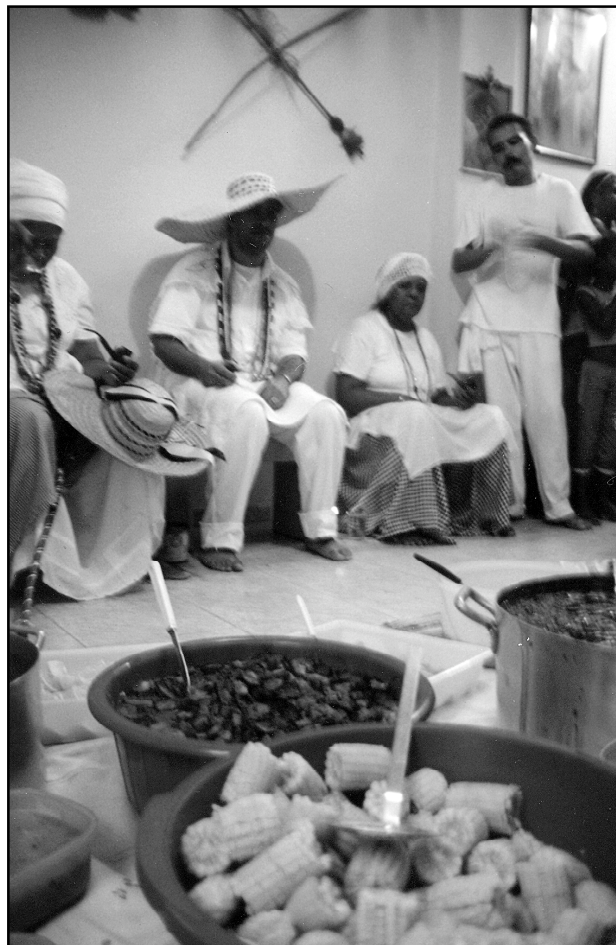
ANDRÉ LOBATO, CAMILA ARÊAS, FREDERICO RAPOSO E PEDRO GOMES

Quedê o pão?”, resmunga o preto velho rodeado de peixe, pirão, angu, farofa com couve, batata doce, abóbora, milho e banana da terra. O pai de santo em transe, com voz paranormal, recebe o Pai Benedito de Aruanda, o reino das almas, reclamando de seu banquete incompleto. Ao seu redor, homens, mulheres, crianças e espíritos estão reunidos pelo poder da fé, na festa onde os alimentos estabelecem a intimidade entre os devotos e as entidades.

A entidade preto-velho viveu na Terra: foi um escravo que sofreu nos engenhos brasileiros e se transformou num espírito de luz. Comer com as mãos faz parte de sua história, e o feijão, símbolo da força, é a melhor expressão da sua personalidade. Escravo forte, bravo e guerreiro, o preto-velho é, além de tudo, um sábio. Ele é a representação do escravo negro que veio da África para trabalhar ao lado dos índios na época da coroa portuguesa. É produto da miscigenação que criou o Brasil. Não é africano, nem índio e tampouco português, é brasileiro.

No Morro do Andaraí, Zona Norte carioca, pretos e brancos de todas as idades celebram sua crença. É um ritual de troca e cada um se fortalece – os atabaques aumentam a energia espiritual do ambiente. Para um umbandista, comer em um terreiro é mais do que alimentar o corpo: cada mordida deve ser acompanhada por um pensamento positivo, por pedidos para melhorar a vida material e espiritual. Nesse processo, todos os alimentos estão associados ao gosto dos espíritos.

É festa. Algumas ofertas são para agradecer a graça, outras para alcançá-la. Antes da celebração, os filhos-da-casa cuidam de todos os preparativos: a matança dos animais, a preparação dos alimentos e o cuidado com o terreiro. Pouco antes da música “mandar descer” as entidades, Exu, o mensageiro dos orixás, recebe uma oferta especial.



Banquete servido para receber os santos

O sol ameaçava raiar quando seu Celso, 58, e dona Soninha, 51, acordaram para botar no fogo os sete quilos de feijão para alimentar os presentes no terreiro. O alimento que simboliza a força do preto velho, homenageado do dia. A comida precisa ser feita no dia, com exceção das carnes. A festa é comemorada no dia 13 de maio.

Aos poucos, cada frequentador traz sua parte e os médiuns chegam com as panelas na cabeça. Com palmas animadas e olhos famintos, a comida é arrumada no chão, sobre uma toalha branca de



linho e à frente do altar repleto de imagens de santos. O banquete está completo.

Para festa de caboclo é uma mesa de fruta. Para os Exus, há uma matança na sexta-feira e, no sábado, um churrasco com cerveja e refrigerante. Essa entidade pede frango, às vezes, carne, velas pretas e vermelhas e pólvora para tirar a negatividade. Para a festa de Ogum, a comida é frango com quiabo. A pipoca simboliza as flores de Iabaloarê, o chefe dos Orixás e serve para tirar a negatividade.

As oferendas podem ser vistas em todos os cantos do país e nos mais variados locais da cidade do Rio de Janeiro. No cruzamento das ruas Ministro Viveiros de Castro e Ronald de Carvalho, em Copacabana, a cera que cobre o asfalto nos quatro cantos da encruzilhada evidencia a popularidade do local para despachos de santos. Aylton Oliveira, 30 anos, trabalha com frete de kombi na esquina há cinco. “Aqui tem de tudo. Desde frango e cachaça até frutas e charuto. Os evangélicos, sempre fazem cara feia, mas o pessoal coloca (as oferendas) mesmo assim”, observa.

Mexer nas oferendas é tabu popular

Para o babalorixá Fernando Costa, 58, é preciso ficar atento por onde se anda e que nunca se deve comer a oferta. Se você passar por uma encruzilhada e tiver farofa, cachaça, vela vermelha, charuto e frango, “é bom pedir licença antes ou nem atravessar. A pessoa que come já está incorporada, comida de trabalho não tira a fome de ninguém. Quem desrespeita pode ter os caminhos da vida fechados”.

“Não acredito em nada disso. Se eu vejo, eu como mesmo. E cigarro também fumo, muito mais se estiver doidão”, afirma Marcelo Freitas, morador de rua, 18 anos.

Nas religiões afro-brasileiras, as explicações muitas vezes diferem entre os praticantes. Essas práticas religiosas se perpetuam pela oralidade, o que dá margem para interpretações plurais com o passar do tempo. A fé de cada praticante e as diversidades na forma de cultuá-la são as grandes forças que movem milhões de adeptos por todo país a fazerem suas ofertas. No banquete dos santos, há tantas cores quanto as explicações sobre os porquês de cada comida. É uma religião de entrega e não de questionamento.

