

UM GIRO NA UMBANDA: COMIDAS DE SANTO COMO INSTRUMENTO DE FÉ EM SUA COMUNIDADE



Que divindades gostam de oferenda, eu já entendi, mas o que mais me chama a atenção na cultura da umbanda é a forma como o alimento se faz sagrado. A comida de santo é um convite para a socialização de toda uma comunidade que se conecta através do sagrado e do alimento.

Frequentando a umbanda, (infelizmente apenas uma vez, aceito convites, viu?) pude perceber de forma clara, que cada orixá e linha de trabalho possui sua própria comida de preferência. Quando oferecida a uma divindade, a oferenda pode possuir traços não comestíveis para humanos, ingredientes que vão desde moedas até algodão. As preferências também caminham no campo das cores, tendo orixás como lemanjá que possuem preferências por comidas brancas, à base de milho branco, por exemplo.

A cultura culinária no terreiro impressiona, já que cozinhar com esmero pode demonstrar a fé que um filho deposita em seu santo de cabeça. E quando falamos de oferenda, quanto maior o sacrifício, maior a possibilidade de ter seu desejo atingido. Por isso a importância em se descascar bem, fradinho por fradinho antes de fazer o acarajé para Iansã, e com um interior bem branco, livre de cascas, revela-se a pureza de suas intenções.

Imagine aplicar esse conceito à vida? Pessoas de todos os cantos do mundo, mostrando amor e devoção através de seus pratos mais bem-feitos... Se esforçando no corte perfeito de legumes, um a um, para entregar a excelência. Carnes assadas lentamente, respeitando todas as variáveis. Pães nunca acelerados demais, desenvolvendo o glúten no tempo certo, fofos por dentro e de crosta crocante por fora, no seu âmago, todos alveolados. Essa utopia é o mundo que quero pro mundo, acredito que muita guerra teria nem começo, se todos tivessem acesso ao receber amor através de um bom prato de comida.

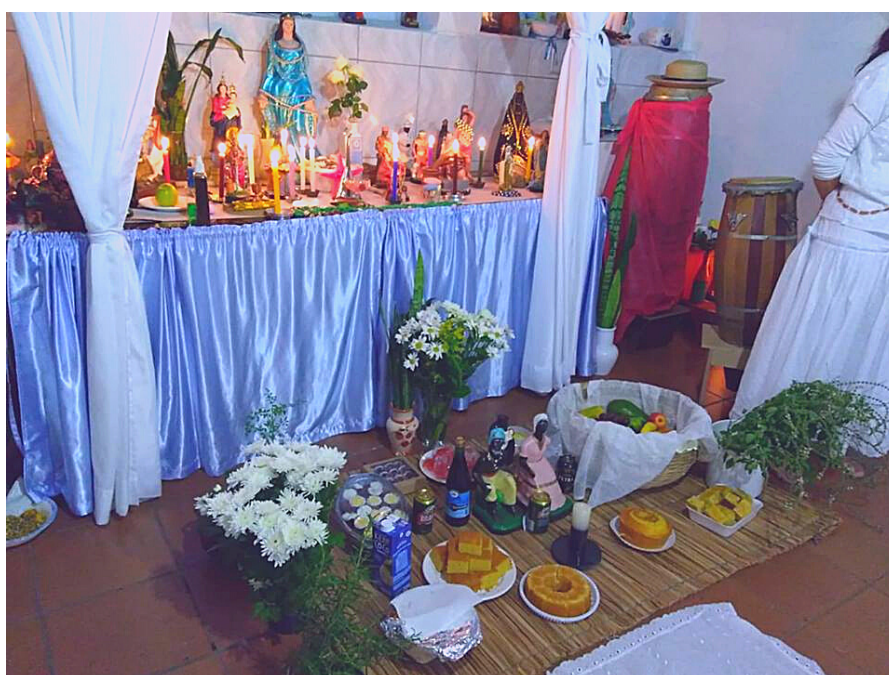
E durante a celebração? Acha que ficamos de fora? Durante a Gira (reunião onde se manifesta a presença de entidades específicas), enquanto celebramos e manifestamos a presença do orixá que rege aquele período, provamos, juntos, um prato que o homenageia. Na gira de exu, onde estive presente, havia farofa para todos, aquele “um pouco celebro, um pouco como”, ou melhor, dá pra comer celebrando! Enquanto mais à frente, víamos a capa preta e o movimento vibrante de exu, entre tragadas de charuto e goles de cachaça.

Ao seu lado, dançava uma pomba-gira sorridente, sorriso de menina bonita que sabe que é linda e sabe dançar. Não tenho descrição mais exata. Ela rodopiava feito peão, sorria, dançava e alegrava, enquanto atrás a percussão acelerava, o ritmo ficava mais intenso e a gira, mais bonita.

De certa forma, se conectar através da comida foi um ato generoso ali. Conta um amigo meu, que em sua cidade, no interior da Bahia, em gira de Caboclos e Pretos Velhos a fartura de comidas e oferendas era um espetáculo que movia uma cidade toda. E que a celebração trazia verdade em seu significado, de maneira a tornar-se uma festa grandiosa, com o apoio de todos. E esse apoio mútuo, sempre construiu conexões entre aquelas pessoas e senso de comunidade.

Quando estive num terreiro, ainda que em uma experiência breve, pude perceber ali dentro que o que importava era uma dedicação, esforço e afeto, por parte de cada um presente. Não à toa, essas intenções são impossíveis de se esconder ao cozinhar uma comida de santo. Porque cozinhar, de uma forma clara, também é revelar sua verdade. Através de suas atitudes com o alimento podemos perceber verdadeiras intenções e sentimentos, por isso muitos autores repetem: cozinhar nos torna humanos.

E diante de tanta verdade, provoco: onde cabe tanto preconceito?



Fonte: <https://www.kickante.com.br/campanhas/templo-luz-divina-conquista-do-seu-espaco>