

Callaloo e Caruru: em busca do legado africano nas comidas - identidades do Atlântico Negro

Recebido 11, jul. 2005/Aprovado 09, set. 2005

Maria Cândida Ferreira de Almeida

Resumo

Este artigo propõe investigar a contribuição de comidas tradicionais – o Caruru de Salvador, Bahia e o Callaloo de Trinidad e Tobago – na configuração da identidade do grupo que as consome. Analisarei estes pratos relacionado-os a outros produtos culturais criados por estas comunidades, tal como música, literatura, religião, buscando repetições e diferenças nas construções culturais e identitárias destas regiões visando apresentar o estudo de comida como uma metáfora produtiva destas culturas.

Palavras-chave: herança africana; identidades; estudos culturais.

Este artigo vem sendo cozido há muito tempo. Sua configuração começou em 2002 numa viagem a Trinidad e Tobago, quando e onde comecei a traçar paralelas entre as culturas trinitária e baiana, observações que formulei como projeto de pesquisa fundamentado nos estudos de comida como suporte para representações de identidade.¹ Um dos fortes apelos à comparação das duas regiões estava na apropriação que ambas as culturas fazem do patrimônio cultural herdado da África para a construção de suas auto-representações no presente, que pode ser rastreado nas produções musicais baseadas nos ritmos percussivos. Mas não só a música, também a culinária mantém vestígios dos modos de alimentação africanos e reconfigurações desta matriz.

Pretendo aqui inserir no campo dos estudos culturais uma abordagem da cultura gastronômica tradicional de dois povos afastados pela língua mas de formação étnica e histórica, em muitos aspectos, comum: a população de Salvador (Bahia) e a de Trinidad e Tobago para, através de sua concepção de comida tradicional, especificamente de seus pratos ícones – Callaloo e Caruru – desenhar e contrastar suas histórias culturais, considerando o movimento dialético criado pela relação entre modos tradicionais de produção cultural, mais especificamente de produção de comida e os processos de representação da herança africana na Bahia e no Caribe.

Em Trinidad e Tobago, é comum ouvirmos falar no “povo do Callaloo”, usando este prato domingueiro como metáfora para uma mestiçagem de pouca visibilidade no cotidiano das relações étnicas da ilha. A divisão populacional entre afro e índio-descendentes é um problema latente nas relações políticas de Trinidad e Tobago, e o papel do Estado tem sido o de mediador paralisado com respeito às profundas diferenças entre estas duas etnias, diferenças que poderiam efetivamente dividir o país. Neste cenário, a imagem do Callaloo aparece como uma metáfora da convivência pacífica e produtiva dos grupos que formam Trinidad e Tobago, apagando sua origem eminentemente de tradição africana, para se tornar um prato fundador de uma nação disposta a promover a convivência de diferentes identidades. O Carnaval é um espaço de celebração dessa convivência, pois abrange a música produzida pelos diferentes grupos étnicos que têm como base o ritmo criado nos tambores de petróleo transformados em instrumentos percussivos, o Calypso, cuja performance reforça a participação mais ampla neste ideal de nação. Comida e música aparecem ao lado das estratégias políticas para a promoção da convivência pacífica dos grupos étnicos que compõem esta ilha caribenha.

Já o Caruru é uma comida de tradição religiosa, apropriado para a festa de Cosme e Damião, na tradição cristã, e oferenda

¹ Este trabalho foi desenvolvido na Bahia e apresentado no seminário África-Bahia, que aconteceu na UFBA em 2003.

aos gêmeos Ibeji, na tradição do Candomblé. O Caruru é oferecido em setembro em diferentes tipos de celebração na cidade de Salvador, configurando diversos elementos associados à identidade baiana, tais como mestiçagem e sincretismo, além de adjetivos que são associados ao caráter dos baianos como “generosos”, “alegres”, “festeiros”. Sincretizado ao cristianismo através de Cosme e Damião, a origem africana do Caruru fica colocada em um plano secundário em relação à hegemonia exercida pelo catolicismo na representação do Brasil, que comumente é qualificado como a maior “nação católica do mundo”. Também na Bahia, o Carnaval vai ser o espaço de apologia da mestiçagem, contudo, nos últimos anos uma forte crítica tem sido formulada quanto ao lugar reservado à cultura afro-descendente no Carnaval. A contradição na construção da identidade baiana pode ser aí detectada: como se formula a mestiçagem, a que organização de valores serve o sincretismo? O Caruru está menos marcado pelas paixões que envolvem o Carnaval, tornando-se mais permeável a uma reflexão sobre o tema da identidade em tempos de globalização.

O estudo de comida é um aspecto importante dos estudos de identidade; a investigação em torno da comida ajuda a produzir etnografias que detectem as sutilezas dos costumes calcados nos hábitos alimentares de cada povo. Além de ter uma participação fundamental na organização simbólica de grupos pequenos, a comida eleita como tradicional também compõe projetos mais amplos como o de construção da nacionalidade. A cozinha é freqüentemente chamada para representar os países e a definição de alguns pratos como “nacionais” ou crioulas é importante na constituição das “comunidades políticas imaginadas”. A eleição de pratos que participam da representação do “nacional” ocorre sob as mesmas influências das produções subjetivas que corroboraram para o impulso criativo dos estilos literários, pictóricos e musicais e para sua localização no panteão de signos nacionais.

Um estudo da comida caribenha a partir dos paradigmas de estudos de identidade e de cultura estará diretamente relacionado com o estudo da música, da literatura, das artes plásticas, da religião e da conformação político-histórica do território delimitado. O mesmo acontece em Salvador (Bahia): se não podemos separar o Callaloo do Calypso e do Carnaval em Trinidad e Tobago, também não podemos separar o Caruru do Afoxé, ou mesmo do estilo mais recente conhecido como *Axé music* e da representação da baianidade que se afirma como resistência a uma identidade brasileira ou mesmo de uma identidade nordestina.

Ambos os fatores culturais — comida e música — estão relacionados com a ação que a cultura africana exerce na cons-

trução das nacionalidades caribenhas e da identidade baiana. Esse trabalho visa justamente relevar o desempenho de diferentes aspectos culturais africanos neste processo, propondo a comparação de duas metáforas construídas para definir as identidades baiana e trinitária.

Comida e literatura gestando identidades

No conto "Callaloo", de LaShonda K. Barnett, escritora afro-americana, a personagem Julia, deprimida pela rejeição de sua família à sua sexualidade homoerótica, encontra na degustação de seu "prato nacional", o *Callaloo* de Trinidad e Tobago, consolo para enfrentar um feriado tipicamente familiar como o estadunidense *Thanksgiving Day* (dia de ação de graças): "I know you didn't celebrate Thanksgiving in Trinidad but what would you typically eat for special occasions?" (BARNETT, 1999, p. 119-123). A esta pergunta da narradora, Julia simplesmente responde: "I miss callaloo". Diante da surpresa da narradora, tanto por sua amada reconhecer sentir falta de algo quanto pela estranheza diante do prato caribenho, Julia explica: "Callaloo develops from a West African idea of stewing greens down to a smooth puree".

Mais de 300 anos separam Barnett do poeta baiano Gregório de Matos, mas inusitadamente podemos aproximar uma mulher caribenha, negra e homossexual de um homem branco, baiano seiscentista e misógino, além de emissor de um discurso considerado racista na atualidade, tal como costumavam ser os ideólogos de sua época. Estes dois autores – Barnett e Gregório de Matos – se aproximam através do espaço e do tempo ao misturar, em suas obras literárias, comida, identidade e africanidade de maneira indireta e direta.

Aos principais da Bahia chamados caramurus de Gregório de Matos e Guerra

Há cousa como ver um Paiaíá
 Mui prezado de ser Caramuru
 Descendente de sangue de tatu
 Cujo torpe idioma é cobé pá.
 A linha feminina é carimá
 Moqueca, pititinga, *caruru*
 Mingau de puba, e vinho de caju
 Pisado num pilão de piraguá.
 A masculina é um Aricobé
 Cuja filha Cobé um branco Paí
 Dormiu no promontório de Passé.
 O Branco era um marau, que veio aqui,
 Ela era uma Índia de Maré
 Cobé pá, Aricobé, Cobé Paí.

Neste poema, Gregório de Matos, ao referir-se à origem racial do *baiano*, usou como metáfora a comida popular da Bahia

de Todos os Santos colonial, incorporando uma nota nigrificante ao tipo principal de miscigenação da época – entre ameríndios e portugueses – que era alvo constante de sua sátira; ao arrolar o Caruru e a Moqueca, pratos de origem africana ao lado das comidas Pititinga, Mingau de puba e Vinho de caju, “pisado num pilão de piraguá” próprias da gastronomia indígena, o poeta também incluiu em seu discurso a miscigenação com os africanos, que já ocorria na prática, na conformação dos futuros brasileiros.

O conto de LaShonda Barnett também aporta outra questão para esta ponderação: o lugar feminino na preservação da cultura e na construção da identidade. A narradora relata que o Callaloo, até então desconhecido para ela, fazia-a lembrar-se de suas raízes, na figura de sua avó, uma mulher sulista que ama vegetais (“a southern woman who loves vegetables”), estreitando sua proximidade com sua parceira através das heranças culturais gastronômicas compartilhadas: “I am familiar with all types of greens – mustards, collards, kale, e turnips. I smile remembering how I loved my grandmother’s greens. The smile lingers as I realize Julia and I have this in common.” (BARNETT, 1999, p. 119-123).

A ligação de Júlia e a narradora se estreita pelo que tinham em comum – o consumo de um mesmo tipo de comida que as remetia para uma identidade ancestral, vinda da África – que reforça no presente da narrativa uma cumplicidade.

Outro elemento que marca a discussão sobre identidade no texto é o tipo de ocasião especial escolhida pela autora: o *Thanksgiving Day* foi uma data criada para rememorar a chegada dos peregrinos ao Novo Mundo, na qual o prato servido é o peru, ave americana. Servir o peru reforça a apropriação da terra em um misto de reverência ao que ela tem a oferecer e posse da terra pela devoração.

Em uma de suas crônicas, rápidos “Kodacks” da vida baiana, o poeta José Militão Kilkerry (1885-1917), de uma afro-descendência mal disfarçada pela preferência em usar o nome paterno de origem irlandesa, escondendo a mãe afro-brasileira, assim definia a Bahia: “[...] Em verdade a Bahia é um grande coração e isso lhe basta enquanto palpitar, sem cardiopatia, sem insuficiências mistrais, e isso lhe basta! Um coração amestrado na arte culinária, um coração de cozinha” (CAMPOS, 1970, p. 46).

O Triângulo Transatlântico

O Callaloo de Trinidad e Tobago e o Caruru, consumido em Salvador, estão diretamente relacionados por sua procedência africana. Ambos os pratos possuem origem comum e segundo pesquisadores brasileiros a etimologia do vocábulo seria o termo africano *Kalalu*, nome dado a certas folhagens. Creio

que esta aproximação aponta para a filiação africana da palavra usada para nomear o prato que tem servido de metáfora para a identidade forjada em Trinidad e Tobago e na Bahia.

No estudo da comida e sua relação com as construções identitárias convém outra vez destacar o papel da mulher como restauradora de costumes ancestrais e produtora de novas sociabilidades. Por exemplo, na Bahia, as Mães-de-santo do Candomblé estão por trás dos processos de recuperação e ordenação dos valores sociais, religiosos e culturais, apoiadas no prestígio sócio-religioso de seu cargo. Com o poder que lhes é conferido pela comunidade, as Mães-de-santo puderam garantir a preservação dos valores ancestrais, recuperando e renovando os costumes da cultura africana na diáspora (JOAQUIM, 2001). A tradição de servir pratos afro-baianos em tabuleiros comandados por mulheres, as famosas “baianas de acarajé”, como são chamadas na Bahia, está associada ao candomblé e, especialmente, à prática de fazer oferendas das seguidoras dessa religião.

Gregório de Matos foi bem claro ao construir a “linha feminina” através de metáforas gastronômicas, tal como LaShonda Barnett, que em seu conto remete-se à avó, aquela que cozinhava verduras e que era a detentora da identidade afro-descendente e que a personagem-narradora associa à cultura da caribenha Júlia, com a qual ela compartilha. Contudo, a representação de um país, Trinidad e Tobago, em sua autodefinição como “povo do Callaloo”, através de um creme feito com folhas de uma espécie de taioba ou de espinafre, temperado com quiabo, leite de coco e caranguejo e/ou rabo de porco fervidos e tornados “indistinguíveis”, uma vez que os ingredientes originais perdem sua respectiva identidade e misturam-se formando um sabor homogêneo, é recorrente e controversa.

O Povo do Callaloo

Callaloo

Ingredientes:

12 quiabos
 1 maço de espinafres
 1 pimenta verde
 2 cebolas picadas
 4 dentes de alho
 1 pimenta de cheiro
 cebolinha
 tomilho
 salsinha
 2 copos de água
 1 copo de leite de coco
 1 pitada de sal

pimenta do reino
2 caranguejos frescos e limpos
2 rabos de porco
1 tablete de manteiga

Preparo:

Lave e pique os quiabos.

Lave e pique o espinafre

Lave os temperos e misture-os com pimentas verdes e de cheiro finamente picadas, cebolinha, tomilho, alho e a salsinha.

Em uma panela grande com a água, adicione o espinafre, os quiabos picados e os demais ingredientes.

Coloque a panela em fogo médio e, enquanto cozinha, coloque a manteiga e deixe reduzir a metade.

Esta imagem é questionada por aqueles que não se vêem incluídos nesta homogeneidade, pois quando se fala no “povo do Callaloo”, estariam usando o prato como metáfora para uma mestiçagem prometida mas não concretizada. Por que consideramos como “não concretizada”? Repetidas vezes escutamos ou lemos que não se pode falar em “pureza racial” em lugares como o Brasil ou Trinidad e Tobago, uma vez que em exames genéticos todos teríamos sangue africano, ameríndio, e europeu ou os três, no caso brasileiro, e africano, europeu, ameríndio e indiano, no caso dos trinitários. Entretanto a discriminação, por contraste visual, através dos fenótipos, reforçada pelo estereótipo, como define Homi Bhabba, é uma realidade nestes dois países. O racismo que veda a voz aos sujeitos de pele negra, emudecendo os conflitos através da apologia à mestiçagem, apaga a recorrente discriminação pela cor da pele, que persegue os negros, mulatos, cabritos, douglas, morenos, jambos, escurinhos, pretos, spanish...

A idéia de miscigenação contida na expressão “Povo do Callaloo” também infere uma série distinta de relações étnicas que congrega a afirmação das diferentes culturas, institucionalizadas, por exemplo, nos diferentes feriados nacionais de Trinidad e Tobago, marcados pela tradição de cada uma delas.² Uma abordagem detalhada dessas festas pode demonstrar como estão se produzindo as relações étnicas nas ilhas.

O *Divali*, o Festival das Luzes,³ comemorado por indianos no seu país de origem e também nas regiões da sua diáspora, é uma celebração que associa a fé aos ritos de alegria, dos quais participa toda a comunidade, para se defenderem da escuridão e para dar boas-vindas à luz em suas vidas. Nesta festa, a comunidade indiana veste suas roupas tradicionais, prepara grandes instalações de luzes e comidas tradicionais, especialmente Masala. Mas as demais etnias também participam, enquanto espectadores das luzes e degustadores dos pratos típicos indianos. A família trinitária, usando-se aqui da generalização do

² Mesmo um grupo pouco numeroso, apesar de ter marcado fortemente sua presença política, como os muçulmanos, tem sua data comemorativa no calendário oficial do país.

³ Festa móvel que em 2002 aconteceu no dia 5 de novembro.

termo, se reunirá em torno da mesa com iguarias indianas. Principalmente se tiverem um *dougl* na família. A expressão *dougl*, ou seja, um mestiço descendente de indianos e africanos, é muito utilizada, mas é freqüentemente pejorativa quando empregada por um afro-descendente.

A maior festa da comunidade afro-descendente, o *Emancipation*, que comemora o fim do sistema escravista e acontece em 1º de agosto com grandes eventos organizados no país, espelha as contribuições da cultura afro-descendente. Também nesta ocasião os afro-descendentes se vestem com roupas tradicionais e os contactos com as produções culturais atuais de países africanos são privilegiados.

Em outras ocasiões, o intercâmbio entre as culturas africanas e indianas aparecerá em metáforas como “o Ganges encontra o Nilo”. Porém, este não é um processo sem conflitos, o papel subalterno que foi reservado aos indianos até que formassem um número expressivo de eleitores e empresários e começassem a redesenhar seu lugar na vida política e econômica de Trinidad e Tobago tem suscitado muitas e severas críticas, cuja expressão mais famosa se encontra na obra de V.S. Naipul, que não poupa nenhum dos grupos étnicos.

A região do Caribe, muitas vezes é adjetivada como “prefácio”, “ante-sala” ou “lugar de passagem” para as Américas, imagens essas a meu ver equivocadas e que têm requerido uma conceitualização especial para a descrição das particularidades da região, pois, ao contrário do que estes epítetos podem fazer crer, a cultura da região não antecipa a do continente americano. O Caribe não é um “aperitivo” que antecipa o prato principal servido na América Latina ou América Anglófona. Especialmente no que se refere às relações interétnicas nas ilhas independentes, onde os afro-descendentes ocupam lugar de poder, conquistado nos processos de independência, situação diversa dos continentes americanos, onde afro-descendentes e ameríndios são excluídos sistematicamente do poder.

Contudo, concordamos com Edouard Glissant quando fala de uma *Neo-América* que conteria as conformações culturais que caracterizam o Caribe e que são encontradas em muitos dos países americanos. Esta territorialização da cultura caribenha em terra firme cria uma geografia que aparece em discursos intelectuais, diplomáticos, econômicos, literários, científicos, instaurando um espaço ampliado pela ocupação de certa forma de cultura africana compartilhada. E ainda, temos a representação de um Caribe dilatado, como quer Glissant, quando autores caribenhos produzem “para fora”. O Continente contém espaços que seriam uma contigüidade do Caribe e não o contrário, ou seja, o Caribe criou particularidades através de sua apropriação singular da África que o tornam contíguo a

geografias culturais continentais, especialmente nos grupos que retomam uma identidade afro-descendente.

Para explicar a conformação cultural particular do Caribe, Glissant propõe o conceito de *Crioulização*, absorvida, desenvolvida e mesmo contestada por muitos pensadores da região. Viranjini Munasinghe (2001), também usando uma metáfora de comida, a "tossed salad", propõe que o termo crioulo deva ser revisado para incluir os indianos, bem como os chineses e os árabes de Trinidad e Tobago.

O Caruru de Cosme

Para servir 8 pessoas:

Quiabos 100
Cebolas 5 grandes
Sala gosto
Gengibre ralado 50 g
Castanha de caju 250 g
Amendoim 250 g
Camarão seco 300g
Azeite de dendê 1 xícara

Lave os quiabos, deixe escorrer e seque bem antes de cortar para evitar a baba.

Corte cada quiabo em cruz, no sentido do comprimento, mantenha as partes juntas e corte em rodela.

Bata as cebolas no liquidificador

Numa panela coloque azeite de dendê para aquecer refogue nele as cebolas e o quiabo cortado.

Bata metade do camarão seco no liquidificador

Quando o quiabo já tiver começado a amolecer, junte o camarão seco que foi batido no liquidificador e a outra metade dos camarões secos inteiros.

Bata no liquidificador o amendoim e a castanha de caju com meio copo d'água e junte também ao refogado.

Tempere com sal, mexendo sempre.

Estará pronto quando mudar de cor e engrossar um pouco.

Obs. Ao contrário do que muitos pensam, no caruru não entre leite de coco

(AMADO, 2003).

Caruru é uma comida de tradição religiosa, "muito usada nos candomblés para os orixás Ibeji e Xangô. É feito de kibombó, quiabo; ou mostarda; ou com taioba; ou com unha-de-gato; ou com bertalha; ou com bredo-de-santo-antônio; ou com capeba" (SILVA, 1998). Já na tradição sincrética da Bahia, este prato é próprio da festa de Cosme e Damião, quando em setembro o Caruru é oferecido, em diferentes tipos de celebração na cida-

de de Salvador e configura diversos elementos associados à “identidade baiana” – sincretismo, generosidade, alegria e festa. Associado ao cristianismo através de Cosme e Damião, a origem eminentemente africana do Caruru fica colocada em um plano secundário em relação à hegemonia exercida pelo catolicismo na representação da dimensão religiosa do Brasil e, atualmente, com a expansão dos cultos evangélicos, que evita os elementos ligados aos rituais africanos, o consumo do caruru é hostilizado, e pode chegar a ser mesmo proibido aos fiéis. Como comemoração sincrética, o Caruru rompe com a expressão hegemônica da nacionalidade brasileira como católica e se afirma como “autenticamente baiano”.

Os limites da festa não estão circunscritos à cidade de Salvador. No sertão também é organizada a festa de Cosme e Damião, em uma relação explícita com o ritual do *candomblé*, e os participantes são afro-descendentes. Andréia Silva descreve assim uma festa comum na região sisaleira da Bahia:

Uma prova da união quase indissolúvel da fé cristã com o *candomblé africano* é, na região sisaleira, a festa oferecida aos santos irmãos, São Cosme e São Damião. A festa é promovida geralmente por famílias que possuem filhos gêmeos, em forma de promessa que deve ser cumprida anualmente. Sempre em função de pagar alguma graça recebida em benefícios dos gêmeos.

O ritual compreende o convite a sete crianças, às quais são oferecidos sete pratos de caruru que deve ser comido com as mãos, sem uso de talheres. Antes, uma bacia com água é passada para que todos lavem as mãos. No meio das crianças é colocado um prato grande de caruru, o qual é oferecido aos santos meninos; ao lado do prato são acesas sete velas brancas. As crianças e alguns presentes são borrifados com perfume de alfazema. Em um quarto à parte, repleto de santos diversos, encontram-se incenso, outras velas e comida para os santos, geralmente caruru, pipoca, balas. Todas as crianças convidadas recebem balas. Há *danças africanas* com mulheres vestidas em *trajes típicos do candomblé*: saias rodadas, rendadas, turbantes e lenços brancos. O som que anima a prévia do ritual provém de tambores e pandeiros, acompanhando as vozes masculinas no entoar de sambas. Quando o ritual se inicia, as vozes femininas fazem coro ao lado dos cantores. Tal festejo foi filmado e gravado em áudio na localidade de Maracujá, fazenda próxima pertencente ao Município de Conceição do Coité e é uma festa comum até mesmo na sede do Município. A festa reuniu grande número de convidados. Quando o caruru foi servido já era madrugada. A comunidade do Maracujá é formada por *remanescentes de escravos*. Quase todos moradores do local são negros (SILVA, 2003, grifos nossos).

Destaquei no texto de Silva a associação que a autora faz do caruru com a “cultura africana”. Por ser cultura de afro-

descendentes, na percepção do senso comum, ela se torna automaticamente "africana", sem que haja uma base para este tipo de afirmação, pois ritual, comidas e música não vêm direta e estaticamente de nenhuma parte identificável da múltipla África. A reconstrução da cultura ancestral encontra a aquiescência da pesquisadora, que não vê necessidade de especular sobre esta "origem". Se no sertão o caruru de Cosme e Damião é "claramente" uma festa de afro-descendentes, em Salvador uma afirmação categórica dessa natureza não é tão simples de ser feita.

A cena descrita acima encontra inúmeras variações, o que faz cada festa reconhecível mas sempre única. O aspecto sincrético e religioso fica muitas vezes apenas subentendido ou mesmo apagado. Há quem chegue a afirmar que para sua festa de aniversário optou por oferecer um caruru por ser esse "um prato muito apreciado e de fácil preparação". Difícil é aceitar a explicação, pois um caruru pode chegar a ter vinte acompanhamentos e vários são de produção laboriosa, como o vatapá e o próprio caruru, que exige que o quiabo seja picado miúdo, algumas vezes na véspera, em uma confraternização que beira ao ritual. Ou seja, a intenção votiva, passível de julgamento negativo, é comodamente ocultada por explicações socialmente mais bem aceitas.

Desconstruindo o sincretismo

Utilizam-se quiabos cortados em pedaços pequenos que são lavados para conter um pouco a baba. O quiabo é bem temperado com sal, camarão seco, cebola, amendoim, castanha, podendo ainda levar favas africanas. O caruru tradicional é bem mais complexo em sua feitura, e há necessidade de ervas tais como a bortalha, unha-de-gato, capeba, bredo-de-santo-antônio, oió, almeirão, acelga, nabico, mostarda, espinafre e outras folhas. É comum a utilização de peixes, carne seca, frangos e frangas que são sacrificados por matanças rituais em honra dos Ibejis ou Erês. Essas carnes são temperadas de modo comum e adicionadas na vasilha de quiabo, ervas e condimentos. É importante a fartura de bom dendê, feito da flor, e assim está pronto o prato de predileção dos santos gêmeos. O caruru é servido em gamela de madeira ou tigela de barro em forma redonda. Segundo os preceitos, as crianças comem com as mãos sem se utilizarem de talheres. Em pequenos rágés são retiradas porções especiais, indo ocupar lugar nos pejis. É de tradição colocar 3, 7, ou 12 quiabos inteiros no caruru, tornando-se uma obrigação comum mesmo nos carurus de uso profano fora do ciclo de setembro. (Bahia-Rio) (LODY, 1992, p. 72).

Aos poucos, vêm-se mudando as políticas de proteção e de camuflagem das culturas identificadas com a África; a ruptura com as estratégias perpetradas através do sincretismo tem como marco o lançamento do "Manifesto de Ialorixás contra o sincretismo", ação divulgada a partir da II Conferência

Mundial da Tradição Orixá e Cultura, realizada em Salvador, em junho de 1983. O discurso de Mãe Stella, Iyalorixá do Ilê Axé Opo Afonjá, identificava o sincretismo com as políticas de branqueamento e propunha o fim da utilização destas táticas:

Quem sabe do profundo significado das iniciações ou do axexê não precisa estar relacionando ou “complementando” esse processo litúrgico com os ritos da Igreja Católica. Não se pode estar confundindo santo com orixá. Todos sabemos o que é um orixá: é uma força cósmica que rege determinados aspectos da natureza (LUZ, 1995, p. 698).

Esse novo programa aparece configurado em produtos artísticos como na música de Carlinhos Brown:

Erê
 São Cosme Damião Doum,
 São Cosme Damião Doum,
 Vadeia lá no Curuzu
 Vadeia cá no Caruru
 Bota a mesa
 Chama a turma
 Sete camisetas
 Toda azul
 Abaracô irejê
 Erê Erê
 Abaracô irejê
 Abaracô ê ê
 Abaracô ê ê ê

Com a síntese concretista, freqüente nas letras da chamada “Axé music”, mas também dos grandes iniciados que pouco devem falar sobre os segredos da religião dos Orixás, Carlinhos Brown, expoente do carnaval baiano, criador do bloco Timbalada e de escola de música Pracatum, desconstrói o sincretismo do caruru nesta música em homenagem aos Erês, “espécie de divindade auxiliar do Orixá”. Esta música foi gravada em um disco destinado ao público infantil, produzido por Sandra Peres e Paulo Tatit e contou com a participação também de Arnaldo Antunes. A homenagem aos erês estava pré-contextualizada pelas exigências do produto, mas os erês são também transgressores “das regras formais e solenes dos deuses patronos” (LODY, 1992, p. 109), assim, não há o sincretismo esperado, já que os gêmeos cristãos Cosme e Damião são associados aos orixás Ibeji.

A referência sobre a qual repousa o primeiro verso da música e sobre a base conhecida de São Cosmé e Damião, que aparecem associados ao estranhamento imposto pela palavra *Doum*, vai destacando da geografia da cidade de Salvador, o Curuzu, ladeira do bairro Liberdade, que foi o lugar de origem do bloco afro Ilê-Aiyê, sempre cantada no carnaval da Bahia: “Quem é que sobe a ladeira do Curuzu/ E a coisa mais linda de se ver?/ É o Ilê-Aiyê”. Esta agremiação usa a festa do carnaval

como tática política contra o racismo presente na Bahia-Brasil. Florentina Souza assim resume a atuação do grupo:

Forjando laços entre afirmação identitária e protesto, as letras das músicas (do Ilê-Aiyê) inscrevem-se em uma linha criativa da diáspora que evidencia o desejo de promover a reconfiguração da auto-estima e a elaboração de outro sistema de representação das afrodescendentes; propõe, ainda, o redesenho afirmativo de laços culturais com a África gestados nos intensos trânsitos e nas sofridas, dolorosas e criativas trocas no Atlântico Negro, além da reconstrução da atuação histórica e da memória do afro-brasileiro (SOUZA, 2003, p. 87).

Ao apresentar Cosme e Damião acompanhados por *Doum*, palavra de voz africana, de raro uso no Brasil, que significa o “companheiro” e também “os gêmeos”, “um guardião em trindade exercer” (ANDRADE, 1999, p. 34), Brown amplia os sentidos dos nomes cristãos empregados e das alusões a que eles se referem impondo a presença do terceiro de origem africana, que desequilibra o sincretismo dos gêmeos. Aproveitando “vadeia”, em uma conjugação coloquial do verbo “vadiar”, cuja presença possui larga tradição na música popular brasileira, Brown reforça em sua letra a encenação dos grupos marginalizados, definidos como ociosos; a vadiagem, que foi motivo para detenção por muito tempo, é como um jogo, e assim aparece na música cantada por Clementina de Jesus, na qual uma voz convida “Num vadeia Clementina”, a quem ela responde “vô vadiá”, provocando a idéia de autoridade e ruptura com a ordem. Brincando com a duplicidade dos discursos, estas letras reforçam o lugar de fala afro-descendente e se abrem para os interstícios da dupla consciência de estar sempre jogando “cá” e “lá”, com a presença /ausência da autoridade, da cultura camuflada, da África.

O foco central da música de Brown está no oferecimento do ebó, comida ritual que é servida aos ancestrais e aos orixás, e que “caracteriza a restituição, a promoção e revigoramento da circulação de axé” (LUZ, 1995, p. 574). Marco Aurélio Luz insiste muito na função das oferendas e dos rituais africanos na manutenção e recriação da memória africana no Brasil. Luz descreve os *egbés* – comunidades-terreiros – como catalisadores e multiplicadores do axé que está presente na energia mística que é constituinte da ancestralidade e das forças cósmicas que regem o universo na perspectiva do Candomblé. O antropólogo descreve o ritual como a “comunicação e expressão dos valores estéticos, e conteúdos de saber e não saber” (LUZ, 1995, p. 574); todos estes elementos estão encenados na música de Carlinhos Brown. O *egbé* aparece na metonímica “lá no Curuzu”, que está associada, não só ao Ilê Aiyê, mas também ao terreiro de Mãe Hilda, o Ilê Axé Jitolu, onde surgiu o bloco, presentificando a antiga ligação dos blocos de afoxé, “conjunto musi-

cal do Candomblé e nomina um cortejo do período carnavalesco que também é chamado candomblé de rua” (LODY, 1992, p. 105). “Lá” e “cá” jogam com distâncias e com o dentro e fora, divisão permanente das comunidades de religião afro-descendente em suas negociações com os espaços — institucionais, geográficos, políticos — que a cercam, mas o axé, a força vital da criação que sustenta o mundo, estará em toda parte.

O ritual de “botar a mesa” para as primeiras sete crianças – “sete camisetas” – que devem comer com as mãos, segundo as informações que circulam fora dos terreiros, aparece em “cá no caruru”. Servir o ebó, a substância símbolo da circulação do axé, encerra a apresentação da festa, feita em um tempo fraco que se acelera e se abre para um tempo forte – Abaracô irejê/ Erê Erê/ Abaracô irejê/ Abaracô ê ê/ Abaracô ê ê ê –⁴ próprio da sincopa, que “exprime uma ligação de vai e vem, de axexé, de princípios inaugurais que se renovam no contínuo processo do ciclo vital, circulação do axé” (LUZ, 1995, p. 57). “*Se o candomblé é silêncio*” (CASTILLO, 2005, p. 63) — frase de Dona Zinha em depoimento sobre o segredo no candomblé — as faltas da letra, as incompletudes, as sincopas, ecoam o silêncio do candomblé, e de uma cultura que se fez invisível, em muitas situações, para sobreviver. A opção de Carlinhos Brown, do Ilê Aiyê, Male, e outros mais foi trazer para a luz do carnaval, para a grande festa da “alegria brasileira”, para a visibilidade, a estética da origem africana, seja ela mítica, reinventada ou histórica e sociológica.

O caruru não foi o único ritual que rompeu os limites dos egbés e terreiros e ganhou as ruas de Salvador. A festa de Yemanjá e do Senhor do Bonfim são exemplos exuberantes desta relação cuja contribuição africana para a sua fundação e execução principia a sair das sombras do segredo e da marginalidade. As relações do Caribe com o Brasil, mantidas em trocas oficiais ou subterrâneas também estão se abrindo para públicos mais amplos. Este artigo é só o aperitivo de muitas discussões que acabam de começar.

⁴ Estes versos ressoam as letras cantadas nos terreiros, em ioruba ou banto, cujo significado é muitas vezes ignorados por parte da assistência, e esta falta de possibilidade de interpretação é atribuída ao segredo do Candomblé. Ver CASTILLO (2005) e LUZ (1995).

Abstract

This article proposes to investigate the contribution of traditional dishes - Caruru from Salvador, Bahia, Brazil and Callaloo from Trinidad and Tobago - to the configuration of the group identities of those who consume these dishes. To this end I shall analyse these dishes by relating them to other cultural products created by these communities, such as music, literature, religion, searching for repetitions and differences in the cultural and identitarian constructions of these regions and using the study of food as a productive metaphor of these cultures.

Keywords: African legacy, identities, cultural studies.

Referências

- AMADO, Paloma Jorge. *A comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor*. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- ANDERSON, Benedict. *Nação e consciência nacional*. São Paulo: Ática, 1989. [Imagined communities. Reflections on the Origin e Spread of Nationalism].
- ANDRADE, Dorothy M.O. *Nomenclatura poética Afro-brasileira*. Salvador: Secretaria da Cultura e Turismo: Empresa Gráfica da Bahia, 1999.
- BARNETT, LaShonda K. *Callaloo & others lesbian love tales*. Norwich: New Victoria Publisher, 1999.
- BHABHA, Homi. *O local da cultura*. Belo Horizonte: Ed. da UFMG, 1998.
- BROWN, Carlinhos. Erê. In: *Canções curiosas*. Produzido por: Sandra Peres e Paulo Tatit. Selo Palavra Cantada. [1998].
- CAMPOS, Augusto de. *Re-visão de Kilkerry*. São Paulo: Fundo Estadual de Cultura, 1970.
- CARDOSO, Carlos; BARCELAR, Jeferson. *Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida*. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador: Ceao, 1999.
- CASTILLO, Lisa. *Entre a oralidade e a escrita*. Tese (Doutorado), UFBA, Salvador, 2005.

CONSORTE, Josildeth. Em torno de um Manifesto de Ialorixás Baianas contra o sincretismo. In: CARDOSO, Carlos; BARCELAR, Jeferson. *Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida*. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador: Ceao, 1999.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: em torno da etnografia, da história, e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil*. Recife: [s.n.], 1969. (Coleção Canavieiras, n. 2).

GLISSANT, Edouard. *Poétique de la relation*. Paris: Gallimard, 1990.

JOAQUIM, Maria Salete. *O papel da liderança religiosa negra na construção da identidade negra*. Rio de Janeiro: Pallas, 2001.

LODY, Raul. *Tem dendê tem axé: etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

LUZ, Marco Aurélio. Arkhé e Axexé: comunicação, transmissão de axé e estética negra. In: _____. *Agdá: dinâmica da civilização africana-brasileira*. Salvador: Ed. da UFBA, 1995.

MATOS Guerra, Gregório de. *Obra poética*. Ed. de James Amado. Rio de Janeiro: Record, 1992. v. 1.

MINTZ, Sydney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciência Sociais*, [S.l.], v. 16, n. 47, out. 2001.

MUNASINGHE, V. *Callaloo or Tossed Salad: East Indias e the cultural politics of identity in Trinidad*. New York: Cornell University Press, 2001.

SILVA, Andréa N.M. "Arquivos" da oralidade: o conto de tradição oral da região sisaleira baiana. Dissertação (Mestrado)-Programa de Pós-graduação em Literatura e diversidade cultural, UEFS, Feira de Santana, 2003.

SILVA, Ornato. *Iniciação de muzenza nos cultos bantos*. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

SOUZA, Florentina. Discursos identitários afro-brasileiros: o Ilê-Aiyê. In: SOARES, Maria Nazareth (Org.). *Poéticas afro-brasileiras*. Belo Horizonte: Mazza: PUC-Minas, 2003.

YELVINGTON, Kelvin. *Trinidad ethnicity*. London: Macmillian Press, 1993.