



UM OLHAR SOBRE OS SABERES DA “YABASÉ”

Libia Amaral Corrêa¹
André Victor Cavalcanti Seal da Cunha²
Francisco Fabiano de Freitas Mendes³

Resumo

Esse trabalho está inserido dentro do tema da História das Religiões e Estudos sobre a Alimentação nas Religiões. Procurou-se contribuir com um olhar sobre os saberes da “Yabasé”, a função exercida, principalmente no Candomblé, pela sacerdotisa responsável pela cozinha, pelas comidas de santo e por todo o alimento que rodeia o universo religioso das religiões de matrizes africanas. Relegadas a um papel de subalternidade, sem validação de seu conhecimento, elas seguem em uma rotina de manter tradições de forma oral de segredos imemoriais da culinária sagrada. Utilizou-se recursos como a revisão bibliográfica, discutindo com autoras e autores como Spivak e Boaventura visando lançar um olhar de estudo epistemológico, além do conceito de circularidade cultural de Ginzburg. Discutiu-se sobre as principais religiões brasileiras de matriz africana, tentando perceber características de sua formação as quais ajudassem a clarear o tema, detendo-se com maior atenção à Umbanda e ao Candomblé. Procurou-se identificar as atividades exercidas pela Yabasé dentro do terreiro, assim como identificar o tipo de comidas preparadas por ela, a intenção desse ato e sua significação. Por fim, entendeu-se ter sido feita uma exploração inicial do tema, porém, conclui-se pela percepção da importância da Yabasé, pela importância de seus conhecimentos sobre religiosidade e culinária para a preservação da memória negra, do patrimônio alimentar do povo brasileiro e das religiões brasileiras de matriz africana.

Palavras-Chave: Comida de Santo. Memória. Matriz Africana.

INTRODUÇÃO

Para começar um estudo sobre algo é conveniente que se conceitue os principais termos e palavras que circundam seu objeto de estudos. O nome que figura no título desse trabalho é, muitas vezes, desconhecido mesmo entre os participantes das religiões de matrizes africanas, mas a sua função é facilmente entendida por todos. As “Yabasés” são as cozinheiras, as responsáveis por fazer toda a comida ritual, a comida que vai ser consumida por todos no terreiro, desde os

¹Bacharel em Gastronomia- UFC; Mestranda em Ciências Sociais e Humanas-UERN; e-mail: libia_amaral@yahoo.com

²Doutor em História- UFC; Docente do PPGCISH- UERN; e-mail: andreseal@uern.br

³Doutor em História Social- USP; Docente do PPGCISH- UERN; e-mail: fabianomendes@uern.br



ST 3: RELIGIÃO, FÉ, POLÍTICA E PROFETISMO

Orixás aos humanos. A figura da Yabasé é de suma importância nas festividades, nos rituais, nas oferendas e em toda e qualquer atividade religiosa do Candomblé e em alguns cultos de Umbanda.

Debruçar-se sobre o conhecimento dessa mulher é justificável devido à importância que ela vai ter nas religiões de matrizes africanas, bem como pela demanda da comunidade afro-brasileira por reconhecimento, valorização e afirmação de direitos e de sua cultura. Essas pessoas não são retratadas, não tem seu conhecimento validado, nem observado de forma a valorizá-los ou entender seu lado da História ou ver o mundo pelo seu prisma. Spivak (2010) vai defini-los como subalternos que seriam as camadas mais baixas da sociedade constituídas pelos modos específicos de exclusão dos mercados, da representação política e legal, e da possibilidade de se tornarem membros plenos no estado social dominante. Não se trata, contudo, de falar no lugar dessas pessoas, mas, de falar contra a subalternidade, de criar espaços onde o subalterno possa falar, possa se articular e possa ser ouvido. Pode-se teorizar e analisar a narrativa desses indivíduos, todavia, não se pode criar essas narrativas por elas.

Esse trabalho pretende contribuir com um olhar sobre os saberes da sacerdotisa que tem a função de cozinhar nas religiões brasileiras de matriz africana, denominada por Yabasé, retratando a construção de um conhecimento real, significativo, atemporal, necessário, mas não reconhecido socialmente pelo fato de ser marginal em relação às narrativas imperialistas majoritárias. Tenta-se ainda, evidenciar essa figura que ocupa função primordial de sacerdotisa, contudo, não tem visibilidade, pois ocupa um lugar de subalternidade ainda mais agravado pelo gênero. Ela não tem voz, nem sequer é ouvida, muitas vezes sua posição é inferiorizada e não compreendida, embora ocupe uma função essencial no que foi disposta a realizar. Por ser mulher e negra a ela é imposto um esquecimento que objetiva esquecer até mesmo seu próprio nome, sua existência, seus rastros.

Para tanto, utilizou-se os recursos da revisão bibliográfica, como forma de instrumento de análise das questões levantadas e suas implicações. A oralidade



ST 3: RELIGIÃO, FÉ, POLÍTICA E PROFETISMO

marca esse trabalho, por se tratar de conhecimento cotidiano, não escrito, pela forte presença da tradição oral e do não proselitismo das religiões de matriz africana, por suas fontes serem míticas, do universo do mágico, onde o detentor do conhecimento repassa esses saberes de forma marcadamente oral e cotidiana, sem técnicas e métodos reconhecidos pela epistemologia tradicional é que apenas dentro da perspectiva da oralidade é possível abarcar esses saberes, com fortes marcas de memória coletiva e de saberes do senso comum. Para Boaventura de Sousa Santos (1987), a ciência pós-moderna procura reabilitar o senso comum por reconhecer nesta forma de conhecimento algumas virtualidades para enriquecer nossa relação com o mundo. Analisando por uma perspectiva da micro-história, da voz do anônimo, do oculto e do inferior, lançou-se mão do conceito de circularidade de Ginzburg (1987) que analisou como as classes subalternas e dominantes se afetavam reciprocamente, de forma dialógica, um “relacionamento circular feito de influências recíprocas, que se movia de baixo para cima, bem como de cima para baixo” , além de marcar a oralidade como fonte de expressão das classes desprivilegiadas de voz oficial.

DESENVOLVIMENTO

Para melhor entendimento do olhar sobre os saberes da Yabasé devemos começar por estabelecer onde ele se situa. São saberes de origem africana, trazidos pelos indivíduos que foram escravizados no Brasil por 300 anos e que sofreram tentativa de aniquilação por parte do escravizador. A Yabasé é a sacerdotisa que cuida do alimento nos cultos de matriz africana, sobretudo no Candomblé, participa ativamente dos rituais no terreiro e serve diretamente aos orixás e outras divindades. Através da obstinação das sacerdotisas e sacerdotes que vieram na diáspora negra para o Brasil e que continuaram a exercer seus cultos em terras brasileiras é que essas religiões puderam ser preservadas e mantidas até os dias atuais, com muita resistência e luta pela sobrevivência.



ST 3: RELIGIÃO, FÉ, POLÍTICA E PROFETISMO

Os cultos de matriz africana no Brasil possuem diversas religiões, como por exemplo, o Candomblé, a Umbanda, a Jurema, a Macumba, o Omolocô e o Terecô. São muitas e subdivididas em Nações, em Troncos, devido à diversidade de povos africanos e índios que deram origem a elas. Preferiu-se por reduzir a pesquisa para o Candomblé e a Umbanda, por guardarem mais substancialmente a figura da Yabasé e dentre esses, mais ainda, o Candomblé, a Umbanda só reconhece essa denominação nos terreiros que possuem uma ritualística mais próxima com o Candomblé.

Essas religiões, além de serem marcadas pela oralidade e pelo não-proselitismo, tem como característica o sincretismo. O sincretismo é uma simbiose, uma inter fusão entre elementos culturais, a Umbanda é fortemente sincrética, nela os Orixás adotam os nomes de santos católicos, relacionando-os segundo características de personalidade e até mesmo de cores, por conseguinte, Iansã seria Santa Bárbara, Oxalá seria Jesus e assim por diante.

Sobre o Candomblé, pode-se dizer que é uma religião de matriz africana, brasileira, surgida na Bahia, atualmente espalhada pelo Brasil, mas com predominância naquele estado, também denominada de “Candomblé Baiano”. Sua peculiaridade em relação às demais religiões de matriz africana é que ele se mantém mais próximo das raízes africanas, o que lhe confere um caráter considerado mais “puro” ou mais próximo do original do continente África, os participantes o descrevem como mais misterioso, mais forte e mais poderoso (SILVA, 2009).

Acerca da doutrina dessas religiões, sobretudo a do Candomblé, ela consiste em um culto à natureza que busca encontrar harmonia entre o humano e a natureza, a personificação dos elementos água, terra, fogo, ar, rios, folhas nas figuras dos Orixás. Orixá significa santo, puro, forças do universo infinito. É uma religião que acredita no mito da criação (cosmogonia), possui um panteão de divindades iorubas (LIMA, 2011).



ST 3: RELIGIÃO, FÉ, POLÍTICA E PROFETISMO

O que baseia essas religiões é a energia vital, uma força vital denominada por “asé” ou “axé” que une todos os seres com a natureza numa busca pela harmonia, é um culto à vida, assim o responsável por sua força sagrada é você mesmo, sob a proteção do seu Orixá. Por ser uma força vital, o “asé” é pura energia e como tudo o que tem energia precisa alimentá-la, nada mais intuitivo do que a alimentação como força sagrada, ou seja, através do alimento faz-se a energização, portanto, tudo precisa comer e tudo come, os orixás comem, os santos, divindades comem, os rios, as árvores, as cachoeiras comem, a culinária é uma categoria fundamental, as “comidas-de-santo” são pratos específicos da culinária africana e cada Orixá tem a sua comida própria que lhes são oferecidas e depois compartilhada com todos os presentes no culto. Raul Lody afirma que a comida é uma linguagem que une o homem ao sagrado:

A comida representa um ato devocional, cumpre promessas, amplia o sentimento religioso, aproxima o que se idealiza em fé íntima, pessoal, trazendo o mágico, nesse jeito brasileiro de reunir e de interpretar os santos e, assim, estabelecer sistemas de cultos tão particulares (LODY, 2008).

A comida tem várias funções, ela preserva o “asé”, ela dita o tempo e o calendário do terreiro. Através das festas e celebrações de cada orixá, ela singulariza cada terreiro porque o Orixá dita suas preferências de comida. Além disso, ela socializa, pois são muito comuns as festas abertas à comunidade externa ao terreiro, momento de muita fartura (LODY, 2019).

As Yabasés por serem as responsáveis pela comida, estão em um alto grau hierárquico dentro desses cultos. A palavra varia na grafia, tem origem na língua iorubá Yiacacê, Yiacacé, Iacacé e variações. Na hierarquia do terreiro ela está abaixo apenas da Ialorixá, que é a mãe-de-santo, a responsável pelo terreiro. Na verdade, seria o nome da função “Yiá- agbá- asé” que significaria Yiá- Mãe, Agbá- Ancestral, Asé- Força vital algo como a “mãe ancestral que dá a força vital”. Ela é uma sacerdotisa escolhida pelo orixá desde muito pequena, pois serão muitos anos



I SEMANA NACIONAL DE
**TEOLOGIA, FILOSOFIA E
ESTUDOS DE RELIGIÃO**
I COLÓQUIO FILOSÓFICO:
Filosofia e Religião



Religião em Movimento:
Diálogo entre Teologia, Filosofia e Ciências no Século XXI

ST 3: RELIGIÃO, FÉ, POLÍTICA E PROFETISMO

211

aprendendo todos os rituais, as ervas, os temperos, a habilidade, o “dicumê” de cada santo, cânticos, rezas e os “itans” que são as lendas ao redor de cada ritual, o ponto da comida (LODY, 2019). Quando se fala da sacerdotisa da comida, as formas mais antigas de transmissão do conhecimento trazida pelas diversas etnias africanas vão ser evocadas: a observação e a convivência. E o mestre dos mestres será mais uma vez chamado: o tempo. O conhecimento ritual, o respeito, a criatividade e o comando, apresentam-se como perfil da Yabassé e orientam a sua escolha (LIMA, 2011). A Yabassé será sempre uma mulher, é uma hierarquia de gênero, quase sempre filha de Iansã ou de Oxum (LODY, 2019).

Cada divindade tem sua preferência alimentar, por exemplo, Oxalá não aceita dendê, nem sal, nem alimentos que não sejam de cor branca, exceto mel, Iemanjá aceita mel, mas não sal, e assim por diante.

Os alimentos preparados e introduzidos pelas Yabasés constituem hoje boa parte dos pratos típicos baianos, estão em primeiro plano o acarajé, alimento devotado a Xangô e a Iansã, além desse, cite-se o abará, xinxim, efó, caruru, vatapá e moqueca. No candomblé não há um grande número de comidas puramente africanas, preparadas segundo a sua fórmula primitiva, pois muitas delas tiveram de ser adaptadas aos recursos da terra (VIANNA, 2011).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entendemos que compreender a riqueza cultural que são as religiões de matrizes africanas, suas peculiaridades e personagens é um trabalho imenso, digno de uma vida de estudos. O que se procurou aqui foi, tão somente, voltar o olhar para a sacerdotisa cozinheira Yabasé, para vislumbrar a riqueza de conhecimentos construídos lentamente em uma vida inteira de servidão ao sagrado.

Essas mulheres são detentoras de um poder que pode harmonizar ou desestabilizar seu templo de culto, por isso a temperança talvez seja a virtude mais importante para uma Yabasé dedicada ao seu serviço.



ST 3: RELIGIÃO, FÉ, POLÍTICA E PROFETISMO

212

Podemos finalizar concluindo que a Gastronomia abrange o sagrado, o imaterial e o ritualístico religioso, que a própria figura da Yabasé, bem como os conhecimentos dela é expressão da cultura de matriz africana e fazem parte da memória do povo que sofreu a diáspora negra e que sua função vai além de preservar o patrimônio alimentar, ela preserva a História desses povos.

REFERÊNCIAS

GINZBURG, C. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição.** São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

LIMA, V. **Cultos afro-brasileiros na Paraíba: uma história em construção (1940-2010).** Dissertação de Mestrado, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2011.

LODY, R. **Brasil bom de boca- temas da antropologia da alimentação.** São Paulo: Senac, 2008.

_____ **A senhora que cozinha.** Disponível em:
<http://brasilbomdeboca.com.br/2017/05/09/a-senhora-que-cozinha-a-iy-a-gba-se-ou-iabasse>. Acessado em 06/2019.

SANTOS, B.S. **Um discurso sobre as ciências.** 5.ed. São Paulo: Cortez, 2008.

SILVA, F. F. **Um olhar pedagógico sobre o cuidar do humano no contexto umbandista.** Dissertação de Mestrado. Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2009.

SPIVAK, G. C. **Pode o subalterno falar?** Belo Horizonte: UFMG, 2010.

VIANNA, H. **Breve notícia sobre a cozinha baiana.** In: CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Global, 2011.