

Doces de Crianças: sobre comida e ritual em *giras de ibejadas*

Morena Barroso Martins de Freitas
Doutoranda em Antropologia Social – Museu
Nacional/UFRJ

RESUMO

Neste trabalho, trago algumas giras festivas e de consulta de ibejada - as Crianças que integram o panteão de divindades da umbanda e são tema de minha pesquisa de doutorado - observadas em centros de umbanda do Rio de Janeiro. Tomando a presença e circulação de doces nesses rituais, procuro pensar em como e o que a comida nos comunica acerca dessas entidades e desses eventos. Os doces alimentam e qualificam essas Crianças. Balas, cocadas, suspiros, peras e maçãs circulam nesses rituais materializando, mediando e comunicando conselhos, proteção, agradecimentos, pedidos e devoção.

Palavras-chave: antropologia do ritual, umbanda, ibejada, doces, Rio de Janeiro.

Sweetness of Children: candies and ritual in *giras de ibejada*

ABSTRACT

In this article, I bring some festive and consultation *giras* of *ibejada*, the Children that are part of the pantheon of *umbanda* deities and are the subject of my doctoral research. I observed these rituals in *umbanda centros* at Rio de Janeiro. Candies and their circulations are the focus of this analysis, that allow us to explore what food communicates about these entities in these events. Candies nourish these Children and sweetness qualifies them. Candies, pears and apples circulate in these rituals materializing, mediating and communicating advice, protection, thanks, requests and devotion.

Keywords: anthropology of ritual, *umbanda*, *ibejada*, candies, Rio de Janeiro

Dulces para Niños: sobre comida y ritual en *giras de ibejadas*

RESUMEN

En este trabajo presento algunas *giras* festivas y de consulta de *ibejadas* – los Niños que hacen parte del panteón de deidades de la *umbanda* y que son el tema de mi investigación de doctorado – observadas en centros de culto de *umbanda* de Río de Janeiro. Examinando la presencia y circulación de los dulces en esos rituales, busco reflexionar cómo y qué es lo que nos comunica la comida a cerca de esos seres y sobre esos eventos. Los dulces alimentan y cualifican a estos Niños. Las golosinas, cocadas, merengues, peras y manzanas circulan en esos rituales materializando, mediando y comunicando consejos, protección, agradecimientos, pedidos y devoción.

Palabras clave: Antropología del ritual; *umbanda*; *ibejada*; dulces; Río de Janeiro.

As ibejadas são entidades que junto com caboclos, pretos-velhos, exus e pombas-giras habitam o panteão da Umbanda. Se os caboclos são manifestação de espíritos de antepassados indígenas e os pretos velhos associados a ancestrais negros, as ibejadas são entidades infantis. As práticas e rituais da umbanda não seguem uma única diretriz e existem diversas escolas (ou doutrinas) que guiam os centros e as práticas de seus dirigentes e médiuns. Ainda que tenham princípios comuns, essas escolas também têm entre si algumas divergências. As ibejadas, por exemplo, podem ser consideradas enquanto manifestação de espíritos que desencarnaram ainda crianças, ou enquanto uma forma através da qual espíritos evoluídos se manifestam; em ambos os casos, estamos falando de entidades que tomam os corpos dos médiuns e os fazem se comportar de maneira infantil.

Há ainda outra distinção a salientar: entre as Crianças¹ dos centros de umbanda e dos terreiros de candomblé – resalto que não pretendo aqui instaurar fronteiras rígidas entre candomblé e umbanda, enquanto a realidade comporta casas, centros, axés, ilês e terreiros que combinam práticas de distintas crenças de matrizes afro e indígena. Destaco aqui uma distinção que me fora apontada por meus interlocutores que, ao me falarem sobre as ibejadas, faziam questão de diferenciá-las dos erês. Estes seriam as entidades infantis do candomblé e se distinguem dos orixás não só pelo comportamento de criança, mas pela fala; são os erês quem dão os recados, já que orixás não falam. Há também a distinção entre um estado de transe e uma entidade: a ibejada, como dito anteriormente, está entre outras divindades do panteão umbandista; já os erês não seriam orixás, mas um estado (de transe) intermediário – depois que o orixá deixa o corpo do iniciado e antes de que o filho de santo retome sua consciência, surge (ou desce) o erê. Como a energia do orixá é extremamente forte, seria muito impactante recebê-la e imediatamente depois voltar a si. O erê é, então, chamado para dissipar as energias com as quais os filhos de santo não saberiam – ou não teriam como lidar (SERRA, 1978). Como essa é uma distinção que recorrentemente se apresenta, em meu texto evito o termo erê e me refiro às entidades como ibejadas e Crianças².

Ainda que consideradas como uma das entidades centrais da umbanda, as ibejadas costumam ser menos frequentes nos centros, estando mais associadas a datas festivas do que às atividades regulares – o que não significa afirmar que essas entidades não estão presentes no cotidiano do centro e de seus médiuns. Em meu trabalho, no entanto, minha intenção é privilegiar os momentos onde as Crianças têm uma presença pública,

em rituais que podem ser vistos por todos que frequentam os centros. Opto, portanto, por uma etnografia dessas entidades enquanto publicamente visíveis (buscando pensar também nos processos que produzem essa visibilidade).

Divido esses rituais em dois tipos: *giras festivas* e *sessões de consulta*³. As *giras festivas* dedicam-se a homenagear as entidades em suas datas comemorativas, comumente definidas a partir da relação com algum santo da tradição católica. No caso da ibejada, as *giras festivas* têm como referências os dias de São Cosme e São Damião (27 de setembro), o Dia das crianças (12 de outubro) e o dia de São Crispim e São Crispiniano (também gêmeos, celebrados em 25 de outubro). Desde 2013, frequento *giras festivas* em diversos centros de distintos bairros do Rio de Janeiro.⁴

Se nas *giras festivas* as entidades vêm à terra para receber as homenagens, nas *sessões de consulta* as entidades são chamadas para *trabalhar*. Nessas ocasiões, os visitantes podem conversar com as entidades e passam a ser seus consulentes, recebendo conselhos e passes; fazendo pedidos e agradecimentos. Passei a frequentar essas sessões em 2016, quando cheguei a um centro localizado na zona norte da cidade, no bairro de Vila Kosmos. Este centro tornou-se fundamental em minha pesquisa por realizar mensalmente uma sessão de ibejada e foi nele que consegui observar essas entidades com maior frequência.

Procuo tratar as giras observadas enquanto rituais, buscando tomá-las enquanto eventos que dramatizam o mundo social, ressaltando alguns de seus aspectos que, cotidianamente, são menos aparentes (DAMATTA,1979). Essa dramatização nos comunica algo, não só por meio de palavras, mas também por meio de atos (PEIRANO, 2002) que são performados a partir de e com alguns meios (TAMBIAH, 1985). Temos, então, numa gira de ibejada, corpos, roupas, sons, pontos cantados e objetos que nos dizem sobre essas Crianças, esses eventos, essa religião. Em giras de ibejada circulam pelos salões dos centros, basicamente, doces e frutas: suspiro, cocada, balas, pirulitos, chiclete, peras, uvas, maçãs, melão, manjar, água de coco, guaraná, refrigerante de limão, jujubas, bombons, bolos, doces de amendoim. Neste trabalho, concentro-me particularmente sobre essas comidas, apreendendo-as enquanto um dos meios que fazem e são feitos nesses rituais, a fim de compreender o que essa comida pode nos comunicar.

A comida é, como já postulado por Lévi-Strauss (1964), boa para comer e boa para pensar – e, neste caso, pensar sobre a ibejada e seus rituais. Para que a comida nos faça pensar, faz-se necessário atentar às atitudes e valores que envolvem a produção,

consumo, conservação e distribuição dos doces, a partir das práticas observadas nesses rituais (POULAIN, PROENÇA, 2003). Tomo aqui a comida enquanto uma das materialidades que fazem e são feitas nas giras e que, quando atentamente observadas em seus movimentos, materiais e espaços; são boas para se pensar (e comer).

Além disso, a atenção à comida enquanto materialidade do ritual justifica-se também enquanto abordagem metodológica (FOWLES, 2016). Em muitos momentos, o silêncio é pedido e faz-se necessário durante as giras, onde nem sempre é possível manter conversas. Nesse sentido, atentar para as coisas (dentre elas, as comidas) que circulam e ocupam os espaços do centro, é buscar apreender a gira para além do que se fala sobre e durante o ritual – sobretudo quando não se pode ou não se deve falar. Nos momentos em que não é possível puxar assunto e conversar, ponho-me a contar pessoas, observar o espaço, esboçar croquis numa folha de papel, passar longos minutos vendo pessoas manipulando coisas; compreendendo que, nesses momentos, o ritual também está sendo feito.

Doces de trabalho

Começo por abordar as *giras de consulta*, onde as ibejadas vêm à terra para falar e cuidar daqueles que procuram por sua proteção. Como já mencionado, as *giras de consulta* que observei são realizadas mensalmente num centro localizado na zona norte da cidade do Rio de Janeiro. Essas *sessões* – como também são chamadas – ocorrem às quartas-feiras, tendo início às 19hs e se estendendo até 22hs ou meia-noite. Frequentei o centro por um ano, quando pude acompanhar dez giras de ibejada. Vou tratar esses dez momentos como apenas um, tomando o que é recorrente em todos esses eventos e resumindo a experiência de observar dez giras distintas numa descrição que aparenta ser de um único momento.

O portão do centro abre às 16hs. Os consulentes chegam mais cedo para garantir suas senhas de atendimento e lugar nos bancos, enquanto os médiuns devem chegar ao centro antes do início da gira, para que possam trocar de roupa e arrumar as coisas de suas entidades para a realização das consultas – e eu procuro chegar cedo para acompanhar esses movimentos. Antes que as Crianças cheguem à terra, suas coisas – e comidas – chegam ao salão.

Procurou sentar-me nos primeiros bancos da assistência a fim de ter uma visão mais ampla do espaço do salão, onde ficam os médiuns e, mais tarde, chegarão as

Crianças. Na parede do lado direito, próximo a uma porta que conectava o salão com um corredor lateral, as coisas de Joãozinho da Cachoeira estavam sendo arrumadas, sobre um pano vermelho. Ainda faltavam quase duas horas para o início da sessão, mas a médium já estava de banho tomado (dava para ver pelo cabelo molhado) e toda vestida (saia e bata brancas, fios de conta, pés descalços); e as coisas de Joãozinho já estavam praticamente prontas. Havia quatro carros grandes, um avião, dois carros médios, um carrinho pequeno, todos vermelhos; uma espada de plástico, uma imagem de São Jorge e outra de Nossa Senhora; aos pés das imagens foram postas três balas de goma intercaladas entre quatro balas de coco; sobre o pano tinha ainda, num cantinho: um boné, um copo (com tampa e canudo), um cordão de chupetas, um pote em formato de bola e com alças, que ficava aberto e estava cheio de balas.

Nos demais pontos do salão mais coisas estavam dispostas sobre outros panos estendidos no chão. Do lado oposto do salão, a tigela de louça branca, um boné, uma bola e uma caneca azuis eram organizados sobre um pano branco, onde também tem uma garrafinha de água de coco, três peras, três suspiros e no centro, um grande cacho de uvas verdes – essas são as coisas de Pedrinho da Cachoeira. O outro Pedrinho da Cachoeira – que é a Criança do dirigente da casa – tinha um bonequinho loiro e de camisa vermelha, um boné azul, uma pandeirola, peras, uvas verdes, uma tigela e copo azuis; tudo organizado sobre um tecido azul. Estrelinha do Oriente tinha, sobre um pano branco: copo roxo, garrafa térmica, suspiro, cocada e bala de coco – apenas doces brancos. Caboclinho da Beira da Mata não possuía um pano, mas uma pequena esteira de palha sobre a qual colocava suas coisas - ele tinha apenas um coco verde, que posicionava no centro, e ao seu redor ajeitava vários macaquinhos de pelúcia e uma tigela com algumas uvas verdes.

Tudo deve ser organizado antes do início da sessão e as coisas só voltam a ser manipuladas pelas próprias Crianças. Miriam Rabelo (2014) nos descreve alguns rituais de um terreiro de candomblé, dando centralidade às comidas neles envolvidas, chamando nossa atenção para as concepções de cuidado e estética que envolvem o sacrifício de animais, a oferta de alimentos para orixás e cabeças, a partilha das comidas num bori (um ritual iniciático). Ao observar os médiuns arrumando as coisas de suas Crianças, podemos ver como esse processo envolve vários cuidados. Os diversos arranjos tentados antes de se chegar a uma composição definitiva nos revelam como é importante que cada coisa esteja devidamente colocada sobre um pano; obedecendo a uma ordem que não é necessariamente óbvia ou prescrita, mas que certamente existe. É possível entender também que a gira já está sendo feita ali, enquanto as coisas vão sendo

arrumadas. É o momento de ordenar tudo que mais tarde será usado pelas Crianças para realizarem suas consultas; arrumar as coisas de forma apropriada é uma forma de garantir que a sessão tenha meios para correr bem.

Ao observar as coisas das ibejada, vamos também identificando quem são essas Crianças e quais são seus gostos – por cores, brinquedos e comidas. Fui conseguindo associar as Crianças e seus objetos a cada sessão que assistia, pois os médiuns mais frequentes têm seus lugares de consulta já demarcados; e no processo de ir me familiarizando com as entidades e suas coisas, comecei a conseguir fazer algumas associações. A água de coco, por exemplo, costuma ser a bebida preferida de Crianças da mata – podendo estar associadas à caboclos ou à Oxum, que tem como lugar a cachoeira, também relacionada às matas; as Crianças associadas a este local também gostam de frutas, que em geral são verdes, como peras e uvas. O branco – tanto em tecidos como em doces (suspiro, cocada, manjar) – agrada a ibejada de forma geral, mas há entidades que comem exclusivamente doces brancos. Quem gosta somente desses doces, costuma ter o refrigerante de limão e não o guaraná, seguindo o indicativo da cor – ou, em certa medida, a ausência dela. Há também os interditos – ou o que é muito característico e quase não se faz presente – como os doces mais escuros à exemplo da bananada e, no caso da bebida, o refrigerante de cola. Para mim, enquanto pesquisadora, é muito importante ir conseguindo relacionar cada Criança a suas cores e coisas; mas para aqueles que vão se consultar com as entidades, também se faz necessário saber o que as agrada.

O início da gira é anunciado por uma sineta. O defumador percorre todo o centro e sua fumaça envolve santos, médiuns e consulentes; exu é reverenciado, os caboclos e pretos-velhos dirigentes da casa – Caboclo das Sete Encruzilhadas, Pai Joaquim e Vovó Cambinda – são saudados; pai-nosso, ave maria e oração de São Francisco são enunciadas em coro. No salão e na assistência estamos todos de pé quando entoamos o ponto que chama a ibejada: “ *Quem vem, quem vem lá de tão longe/ são os anjinhos que vem trabalhar (2x)/ ô dai-me forças pelo amor de Deus, meu pai/ ô dai-me forças pros trabalhos meus*”. Médiuns e consulentes batem palmas e cantam; as Crianças não demoram a nos ouvir e, em pouco tempo, chegam ao salão.

Quando as consultas têm início, são chamadas para entrar no espaço do salão as pessoas que vão se consultar com as ibejadas; e, muitas vezes, junto com elas entram mais doces e brinquedos. Como anunciado pelo ponto acima trazido, as ibejadas descem à terra para trabalhar; os *anjinhos* vêm de longe para atender aos pedidos, dúvidas e

demandas dos consulentes que frequentam esse espaço nas noites de quarta-feira. Passes e recomendações são dados com e através de bichinhos de pelúcia, bonecas de pano, pedaços de frutas, goles de guaraná. Ao deslizar um suspiro pelo corpo de uma pessoa, a Criança está fazendo uma “limpeza” afastando tristezas e doenças; trazendo alegrias e bem-estar. O consulente pode receber uma fruta, um doce, uma garrafinha com algum líquido; e levam consigo algo, que estende a consulta. Além daquele momento, passado ali no salão do centro, os conselhos e recomendações da ibejada seguem com os consulentes, nessas coisas que eles receberam: uma fruta que deve ser consumida em algum momento específico, um doce que deve ser posto nalgum lugar ou comido posteriormente, um banho que deve ser tomado depois.

Poderíamos pensar nessas coisas enquanto *qualisigns*:

[...] qualisign refers to certain sensuous qualities of objects that have a privileged role within a larger system of value. The idea of qualisign is that significance is borne by certain qualities beyond their particular manifestations. [...] qualisigns must be embodied in something in particular. But as soon as they do, they are actually, and often contingently (rather than by logical necessity), bound up with other qualities — redness in an apple comes along with spherical shape, light weight, and so forth. This points to one of the obvious, but important, effects of materiality: redness cannot be manifest without some embodiment that inescapably binds it to some other qualities as well, which can become contingent but real factors in its social life. (KEANE, 2003, p. 414)

Proponho, portanto, pensar nesses doces enquanto materializações de ideais e qualidades: a alegria e doçura, qualidades das Crianças, materializam-se num pirulito dado ao consulente, adquirindo um formato, uma cor e um sabor; a gratidão por um pedido atendido é expressa em cor branca e sabor doce, numa bala de coco entregue à uma Criança. Frutas, doces e guaraná podem também materializar agradecimentos. Uma vez que algum pedido ou graça fora alcançado, o consulente retorna ao centro para agradecer e leva consigo um presente para a Criança que lhe atendeu.

Kosby (2015) quando nos fala acerca da oferta de doces aos orixás em terreiros do sul do Brasil, nos traz falas de seus interlocutores que nos dizem sobre os doces que são agrados, dados pelos homens aos deuses. Os trabalhos, as grandes oferendas, geralmente são de animais e outras comidas de santo – salgadas –, sendo os doces um elemento a mais, uma oferta que vai além do que se deve dar. Além da expressão da retribuição, temos também a gratidão. Os presentes levados às Crianças nas sessões de consulta

expressam o agradecimento e o desejo que tal sentimento seja materializado – além de sentir-se grato, emitir um “obrigado”, dá-se também uma fruta ou doce. Para que o agrado seja efetivo é preciso, portanto, saber os gostos da Criança que se pretende satisfazer – para que o presente não acabe se tornando um desagrado.

Frequentar as sessões de consulta foram, como já dito acima, uma forma de ter um contato mais frequente com essas entidades e, a partir disso, poder traçar algumas relações entre Crianças e seus doces e brinquedos. Passar a entender quando uma fruta nos fala sobre quem é essa Criança, de qual energia e Orixá ela se aproxima; passar a ver o suspiro como algo que adoça o paladar – de entidades e consulentes -, mas também enquanto materialização de uma cura ou de um agradecimento. Além disso, é também nas sessões de consulta que vamos percebendo a circulação da comida nesse ritual – desde a arrumação das coisas pelos médiuns no salão, aos momentos de consulta – e como esse momento se estende em peras, balas e brinquedos que os consulentes recebem das Crianças e levam consigo para casa.

Um doce banquete

Nesta seção, falarei sobre as *giras festivas* de ibejada e como nesses eventos a comida aparece. Seguimos falando em Crianças e seus doces, frutas e refrigerantes; mas agora eles aparecem de forma um pouco distinta. Como disse anteriormente, as *giras festivas* em homenagem à Cosme, Damião e ibejada costumam ser realizadas num período que tem início no dia 27 de setembro e se estende até o 25 de outubro. Como tantas outras festas, essas giras começam antes do dia em que estão marcadas nos calendários dos centros de umbanda, pois compreendo como parte da festa os seus preparativos. Para falar desta etapa recorro, novamente, ao meu campo no centro de umbanda já aqui mencionado – o mesmo onde acompanhei as giras de consulta.

Neste centro, a gira festiva é realizada sempre no dia 27 de setembro, não importando em que dia da semana caia essa data. Desde a primeira semana de setembro já é anunciado antes do início das *sessões de consulta* que a lista de contribuições para a festa está aberta e disponível no caixa do centro⁵. Há três formas de contribuir com a festa: o interessado pode se responsabilizar por algum dos itens da lista (que é composta por doces, frutas e refrigerantes) ou com uma quantidade de saquinhos de doce, que devem ser entregues já montados⁶; além disso, é possível também contribuir com alguma quantia em dinheiro. O banquete da festa também é composto por bolos, que os

dirigentes da casa (são dois, um homem e uma mulher) controlam para que não passem de cinco ou seis. Sempre tem alguém que promete um bolo à alguma Criança, algum médium que quer comemorar o aniversário de sua entidade; enfim, não falta bolo e a intenção é, justamente, evitar exageros. Ao longo do mês, aqueles que desejam contribuir com a festa anotam seus nomes ao lado do item da lista que pretendem dar e devem, até o dia 26/09, entregar suas contribuições.

O dia que antecede a festa é o dia de organizá-la. O salão é adornado com bolas e tecidos que colorem o espaço, o altar (*congá*) é reordenado – a fim de dar maior destaque aos santos homenageados – e se enche de flores coloridas, delicadamente arranjadas em vasos de porcelana. Na cozinha são preparadas as comidas que são feitas pelos médiuns do centro: alguns manjares, bolos e o caruru⁷, a única comida salgada da festa. Num dos corredores laterais, são dispostas duas grandes mesas e, sobre elas, os doces e frutas – todos esses que compõem a lista – são arrumados. Em 2016, eu e mais duas mulheres ficamos encarregadas dessa tarefa e é sobre esse processo que falarei mais detalhadamente.

Quem me indicou para auxiliar na arrumação dos doces foi uma senhora que é médium da casa e irmã da dirigente; e é ela quem cuida das ornamentações de todas as festas. As duas mulheres que já estavam encarregadas dos doces eram mãe e filha – ambas ainda não eram médiuns da casa, mas estavam em fase de conclusão do curso de formação⁸. Sobre as mesas estavam dois pacotes de marshmallow, três sacos de pirulitos, dois de balas e quatro de jujubas; três caixas de cocada, dois potes de pé de moleque e muitas bananadas. Os doces brancos, porém, estavam em falta – as pessoas que ficaram responsáveis por eles ainda não haviam entregue suas contribuições.

Todos esses doces deveriam ser arrumados sobre oito bandejas, que eram de plástico, coloridas e com as bordas enfeitadas com papel crepom ondulado. A princípio fiquei um pouco insegura para desempenhar essa tarefa, já que minhas habilidades para decoração (de festa, sobretudo) são um tanto limitadas; passei, então, um tempo fazendo coisas um tanto inúteis e prestando atenção ao que elas faziam, para ter alguma ideia do que eu deveria fazer. Cláudia e Carol⁹, mãe e filha respectivamente, conversavam bastante enquanto arrumavam os doces. A todo momento Carol perguntava à mãe se estava fazendo as coisas corretamente, sempre alegando não levar jeito para aquilo. Enquanto a filha queria simplesmente colocar os doces sobre a bandeja sem um arranjo específico, Cláudia insistia que tinham que arrumar as coisas *direitinho, com jeitinho*, para ficar bonito.

Cláudia me falava que a falta de delicadeza de sua filha era por causa de seu orixá, Iansã, que queria fazer tudo rápido e não tinha paciência para esses detalhes. A paciência de Cláudia, ao contrário, parecia ser infinita, pois ela dedicava bastante tempo a arrumação de uma só bandeja; ia testando vários arranjos até que chegasse a um de seu agrado. Ia compondo a bandeja a partir das cores dos doces, para tentar chegar num formato que fosse, esteticamente, mais agradável. Nesse processo eu me aproximava mais da impaciência e da estética (ou falta dela) de Carol, mas me esforçava para alcançar os padrões de Cláudia. Se a estética imperava, não havia muito espaço para um cálculo mais preciso, pois logo nas primeiras bandejas já colocaram uma quantidade considerável de doces. Depois de quatro bandejas, alguns doces já tinham acabado - na verdade só restavam pirulito, bananada, algumas jujubas e balas. Estava difícil fazer algo bonito com isso; a bananada era muito escura e as balas e pirulitos também não davam muita cor; a bandeja ficava um tanto feia (tomando a estética de Cláudia e as primeiras bandejas como parâmetro). Conseguimos arrumar seis bandejas com os doces que tínhamos. Passaríamos, então, para a arrumação das frutas, que seriam colocadas em cestas.

Eram sete cestas: duas em formato de coração e sem alça; as demais redondas e com alça, sendo uma delas menor e mais profunda. Nosso trabalho seria de adornar essas cestas – com papel crepom, fitinhas coloridas e o auxílio da cola quente. Mais uma vez, fui mimetizando o que Cláudia fazia, já que esta seria minha primeira vez decorando cestas. Cláudia seguia sendo tão minuciosa e cuidadosa como fora com as bandejas. Enquanto íamos arrumando as cestas, fomos conversando e acabei descobrindo que Cláudia trabalhava com decoração de festas, por isso tamanha habilidade. Sua filha também a ajudava, mas sempre preferia trabalhos menos minuciosos e se dedicava a arrumação das bolas – o que acabou fazendo também no centro, já que depois das bandejas Carol nos deixou e foi enfeitar o salão.

Depois que todas as cestas estavam devidamente enfeitadas, Cláudia chamou dona Jaque – a responsável pela organização da ornamentação para a festa – para nos dizer como arrumar as frutas. Uma das cestas seria apenas para as jabuticabas, pois esta é uma fruta que mancha as demais. Uma outra cesta seria destinada às balas de coco, e não às frutas. Além disso, deveríamos forrar o fundo das cestas com papel manteiga, para que as frutas não ficassem em contato direto com as cestas, já que estas não estavam muito limpas e as frutas já estavam lavadas e prontas para o consumo. Voltamos, então, às pistolas de cola quente. Colocando o fundo nas cestas, Cláudia ainda decide fazer mais enfeites. Eu desisto dessa parte e digo que enquanto ela fazia isso eu organizaria as frutas nas cestas. Havia maçãs - verde e vermelha -, bananas, mangas, carambolas, jabuticabas,

ameixas, uvas, frutas do conde, pêsegos, morangos, abacates e mamões formosa. Além das seis cestas de frutas, utilizamos duas bandejas que eram para os doces, mas que não foram usadas. Eu fui arrumando as cestas e bandejas numa estética própria, afinal agora eu não contava com o exemplo de Cláudia, que ainda estava ocupada nos enfeites. A arrumação das frutas foi bem mais simples que a dos doces e acabei em pouco tempo - bom, pelo menos achava que tinha feito tudo, até Cláudia se aproximar. Ela reorganizou tudo que eu tinha feito, refazendo todas as cestas e bandejas.

Enquanto estávamos arrumando as frutas, chegaram mais doces – queijadinhas, brigadeiros e beijinhos – que deveriam ser colocados em duas bandejas; mais uma tarefa a ser desempenhada por Cláudia. Terminamos de organizar tudo depois de quase seis horas, deixando o espaço arrumado e limpo recolhendo todo o lixo produzido durante o processo. No salão, cerca de seis pessoas ainda estavam a pendurar cachos de bola e ainda faltava organizar detalhes para que a decoração estivesse pronta. Por volta das 21hs terminaram de arrumar as bolas e ainda tínhamos que limpar o salão e transportar as bandejas e cestas, pois todas as comidas estariam dispostas aos pés do altar sobre uma grande toalha azul e rosa. Até as 22h30, quando deixamos o centro, o salão estava todo ornamentado e as cestas de frutas, bandejas de doces e os bolos estavam sob os pés de todos os santos que compunham o altar como podemos ver nas imagens abaixo:



Doces e frutas no Altar. Acervo de Morena Freiras. Setembro de 2016.

O dia da festa é marcado por dois momentos: de 13hs às 15hs ocorre a distribuição de saquinhos de doces para as crianças¹⁰ e às 19hs começa a gira festiva de ibejada; acompanhei esses dois momentos da festa, mas concentro-me aqui na gira. Esta começa como as demais, seguindo a descrição que realizei anteriormente. O que é bem distinto é a quantidade de gente, tanto de médiuns como de assistentes. Contei 80 médiuns que entraram no salão (em dias de consulta esse número reduz à metade) e na audiência não consegui contar as pessoas, mas o espaço estava lotado, além de também ter gente do lado de fora. O ambiente era meio atordoante - muita fumaça, muita gente e bastante calor. As pessoas já ocupavam as laterais, em pé, além de estarem quase chegando à rua. Antes que as Crianças chegassem, o dirigente chamaria as *crianças materiais* da casa - já havia notado que se formava uma fila, tal qual a dos médiuns, com crianças vestidas de batas e saias (na maioria eram meninas). Depois disso, entoam um ponto que chama as Crianças: “Papai me manda um balão, com todas as crianças que têm lá no céu (2x)/ Tem doce papai, tem doce papai, tem doce aqui no jardim (2x)”.

O salão estava muito cheio e conforme as Crianças iam chegando, todos ficavam em movimento. Algumas ficavam andando pelo salão, outras preferiam ficar sentadas. Havia também os médiuns que iam cuidando delas - pegando as sacolas com suas coisas, fazendo penteados e servindo as comidas. Havia pouca interação com a assistência – bem distinto das *giras de consulta*. As giras festivas que acompanhei, realizadas em outros centros, eram um tanto distintas nesse aspecto; pois a interação entre o público e as Crianças era bem maior. Como ali essas entidades tinham presença constante, o dia da festa era para elas brincarem entre si, comerem e dançarem. Nas *giras festivas* que vi em outros centros, onde a ibejada só aparece uma vez ao ano, havia durante a festa um momento de consulta, onde as Crianças conversavam com seus consulentes e lhes ofertavam comidas e conselhos.

Essa gira foi também onde vi a menor circulação de comida. As frutas e doces nas bandejas e cestas que havia organizado no dia anterior eram consumidas ali dentro do salão pelas próprias Crianças; e pouco sobrava para quem estava nos bancos da assistência. As únicas pessoas que vi comer em maior quantidade foram duas senhoras que ficaram próximas à corrente que separava o salão dos bancos. Elas pareciam ser conhecidas por todos, pois muitas Crianças vinham à frente lhes pedir bênção e sempre lhes ofertavam doces. O caruru, que era a única comida salgada da festa, só foi dado às ibejadas.

Acompanhei giras festivas em outros centros, uns menores e outros maiores, e em todos estes a distribuição de comida era bem mais farta. A decoração da festa é muito semelhante: sempre repleta de bolas, tecidos coloridos; numa composição que remete muito às festas de aniversário infantis. Há, inclusive, algumas festas que são temáticas, com decoração de personagens de desenhos infantis. A mesa de doces é, portanto, recorrente, e tanto aparece como descrito anteriormente – onde a mesa é o chão e sobre ele se estende a toalha onde serão dispostas as comidas – quanto de forma similar às mesas de festa de aniversário; onde o bolo tem destaque central e é rodeado pelos doces, que compõem a mesa vestida com uma toalha colorida, que segue as cores e padrões do tema escolhido para decoração da festa.

Nessas outras giras, também como nas festas de aniversário, a comida circula em abundância pela assistência, como são chamados os convidados. Os médiuns da casa circulam entre os visitantes carregando bandejas com pirulitos, marshmallow, docinhos, balas, doce de amendoim e todos os doces que já mencionados anteriormente. Recebemos também frutas e doces dados pelas próprias Crianças, que nesses centros têm permissão para circular entre as pessoas. Nesses casos, a circulação da comida se assemelha com aquela das giras de consulta. Eu já ganhei pirulito que deveria ser consumido quando eu estivesse triste, uma cocada que deveria ser apenas mordida e depois posta num jardim junto com pedidos à Mariazinha da Praia, uma pera que eu deveria compartilhar com pessoas que me fossem caras, goles de guaraná que deveriam ser ingeridos com os olhos fechados, concentrados numa mentalização de coisas boas.

Nas giras festivas, a circulação da comida revela muitos detalhes importantes sobre esses eventos. Quando a oferta é mais restrita, podemos perceber quem são os convidados que têm certa importância – ou intimidade – na casa, com seus membros e suas entidades. Pela circulação da comida podemos também entender para quem, de fato é a festa. No caso do centro sobre o qual trouxe mais detalhes, a festa é para as Crianças e são elas quem mais dançam e para elas são as comidas, sendo distribuída à assistência o que não é consumido pela ibejada. Há quem faça as grandes festas onde as Crianças compartilham com seus convidados toda a fartura de doces, frutas e refrigerante que lhes fora ofertada.

Considerações Finais

Como pudemos ver, uma gira de ibejada – seja ela *festiva* ou *de consulta* - é doce, o que se pensarmos em relação a outras giras particulariza esses momentos e essas Crianças. Em giras de *povo de rua* e caboclos há pouca comida e muita bebida, tabaco e fumaça; exus, pombas giras e caboclos bebem cerveja, cachaça, espumante ou cidra enquanto fumam seus charutos e cigarrilhas. Os pretos velhos costumam ser homenageados com feijoada¹¹ e cachimbos. Os dirigentes do centro onde observei as *sessões de consulta* me falaram que as giras de ibejada se distinguem não só pela doçura, mas também pela quantidade de comida, que é abundante; em contraposição a *giras festivas* e *sessões de consulta* de outras entidades, onde a circulação de comida se restringe ao espaço da cantina, não adentrando o espaço ritual do salão. Nas giras de ibejada, portanto, a comida é central e os doces fazem parte do ritual.

Quando trazemos as comidas e bebidas que circulam nas giras para o centro da análise sobre esses rituais, expandimos a percepção sensorial dessas entidades, para além do transe; ou seja, como podemos perceber essas entidades em nossos corpos mesmos sem sermos por elas possuídos. O cheiro do álcool e de charuto, a visão embaçada em um salão fumigado, os assobios que parecem vocalizar aves; nos permitem farejar, ver e ouvir os caboclos. Ao nos permitirmos um acesso sinestésico a essas entidades, percebemos como, nessa experiência, os sentidos se fundem (SUTTON, 2010). Nas giras de ibejada, o doce não se resume a um gosto que sensibiliza a língua e suas papilas gustativas; sentimos o doce no grude das mãos meladas, quando uma bandeja de guloseimas nos é ofertada, percebemos os aromas dos doces, vemos suas formas e cores; ouvimos o doce no chiado da abertura de uma garrafa de refrigerante e, antes mesmo de bebê-lo, já sentimos seu gosto. A doçura das ibejadas tem cheiro, gosto, sons, cores, melam nossas mãos, invadem nossas narinas e boca; e sentir essa doçura é sentir essas Crianças.

Freyre (2007) nos fala um pouco desse doce que é gustativo, mas também adjetivo e metafórico; sendo doce não só um sabor, mas uma categoria de classificação da experiência. O gosto e outros aspectos sensoriais da comida se mostram, portanto, rentáveis enquanto formas de apreender aspectos da vida social, classificar experiências, transmitir e reproduzir valores morais, culturais e até mesmo econômicos (MINTZ, 1985). Jane Cowan (1991) nos fala como as propriedades morais dos doces nos permitem pensar acerca da construção social e cultural do gênero na Grécia moderna, onde a sociabilidade feminina é permeada por licores e guloseimas açucaradas, que

atualizam e reproduzem concepções do feminino, reforçando as oposições ao masculino, sempre salgado e amargo. Em meu trabalho, procuro pensar em como os doces não só caracterizam e materializam essas Crianças; e, de maneira mais ampla, como a doçura conforma concepções sobre infância – crianças são dóceis criaturas cujos paladares tendem, naturalmente, para o gosto doce.

Atentar para a comida é também considerar as distintas formas de circulação e ponderar que cada contexto exige um olhar – e que, a cada mirada, surgem novas inquietações (APPADURAI, 1981). Nas *sessões de consulta*, as Crianças começam a se fazer presentes no salão quando os médiuns estão a arrumar copos, bebidas e balas sobre os panos coloridos; essas coisas são os primeiros indícios que presentificam as entidades que, mais tarde, tomarão os corpos dos médiuns. Entre entidades e consulentes, nas trocas de suspiros, frutas e goles de água de coco; circulam conselhos, agradecimentos, pedidos. Durante os preparos da festa, percebemos a delicadeza, o cuidado e as minúcias que envolvem o manuseio de doces e frutas e a concepção de uma estética dos doces e do ritual. Pirulitos, balas, cocadas, maçãs, jabuticabas; compõem arranjos que decoram o ambiente, agradam as entidades e reforçam a relação entre as Crianças e aqueles que as cultuam. A *gira festiva* é uma celebração abundantemente doce onde, ao olharmos para o que e para quem são servidos os doces, quem recebe um doce diretamente das mãos das ibejadas, o que chega até a assistência; vamos percebendo para quem é realizada a festa, quem são os convidados com prestígio, quais os doces mais apreciados pelas Crianças.

Câmara Cascudo (2004, p. 302) atribui ao doce uma função social, pois “o doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava. [...] Completava a liturgia sagrada e o cerimonial soberano”. Ao longo deste trabalho vimos que doces assumem diversas funções: alimentam, qualificam, agradecem, aconselham, cultuam, fortalecem relações, reforçam valores. É através e nos suspiros, cocadas, balas, bolos e guaranás que os rituais e as entidades tornam-se sensíveis, em gostos, cheiros, sons, cores e formas. Os doces ainda produzem e presentificam essas Crianças e sua energia, poder, alegria e doçura; que se materializam nos corpos dos médiuns, mas também nos brinquedos e doces que circulam nas *giras festivas* e *sessões de consulta*.

Notas

¹ Ao escrever Criança com inicial maiúscula não pretendo somente realçar a sacralidade e a distinção dessa entidade espiritual, mas, sobretudo, evidenciar o fato de que o mesmo termo que se refere ao “ser humano no período da infância” também faz referência às entidades infantis do

panteão umbandista. A partir disso, procuro explorar as relações entre as infâncias do céu e da terra (CAMPELO, 1991), pensando em como os valores e práticas da umbanda constituem um discurso sobre infância produzido e materializado religiosa e ritualmente, mas que ultrapassa os espaços religiosos dos centros de umbanda e tem relação com um imaginário social mais amplo sobre crianças e infâncias.

² Em algumas situações, as distinções são menos rígidas e não raro se fala em erês nos centros de umbanda que frequento. Médiuns falam que estão “com o erê encostado”, descrevem suas Crianças falando “meu erê...”, vários pontos cantados falam em erê. O uso do termo, no entanto, não significa que esses médiuns estão me falando sobre um estado intermediário de transe; eles seguem me falando sobre as entidades que cultuam. O uso do termo “erê” num centro de umbanda não denota, necessariamente, a presença da concepção candomblecista dessas entidades. Ainda sobre os usos e sentidos do termo erê, ver: CAPONE, 2011. A distinção entre erê e ibejada é também um esforço em demarcar o que é candomblé e o que é umbanda e, conseqüentemente, se identificar como terreiro de candomblé ou centro de umbanda. Ou seja, ao me falarem que trabalham com ibejadas e não com erês, estão a afirmar-se enquanto praticantes de umbanda e demarcando uma fronteira com o candomblé.

³ Destaco em *itálico* expressões significativas do universo pesquisado. Ainda que não explore neste artigo relatos diretos de meus interlocutores, suas vozes estão presentes nessas categorias, bem como suas práticas nos relatos etnográficos que trago.

⁴ Comecei a frequentar giras festivas de ibejadas enquanto membro de uma pesquisa coletiva “Doces Santos” sobre a festa de Cosme e Damião no Rio de Janeiro (MENEZES, 2013), da qual participei durante meu mestrado e que teve como um dos produtos minha dissertação, defendida em fevereiro de 2015. Naquele momento as ibejadas ainda não eram tema central de meu trabalho, mas já as observava enquanto Crianças que faziam parte da festa.

⁵ Neste trabalho falei somente das giras de ibejada que ocorrem uma vez ao mês, mas o calendário mensal do centro é intenso, havendo atividades toda semana às segundas, quartas e sábados – além de outras atividades restritas aos médiuns da casa. Às segundas tem a prece aos desencarnados, às quartas as sessões de consulta (com ibejada ou pretos-velhos ou caboclos ou povo de rua – exus e pomba-gira) e aos sábados tem as correntes de energia e também consultas. Além do calendário semanal fixo, existem as giras festivas, que são realizadas nos dias dos santos que correspondem às entidades homenageadas.

⁶ Os saquinhos de doce são característicos dos festejos de São Cosme e São Damião. Pelas ruas da cidade, centros de umbanda, igrejas católicas e casas residenciais; circulam saquinhos – de plástico ou papel – estampados com a efígie dos santos homenageados e repletos de guloseimas. A composição do saquinho fica a critério de quem o monta, mas não costuma ter menos de sete tipos de doce; há, no entanto, saquinhos de todos os tipos e tamanhos. Bombons, balas, pirulito, cocada, jujuba, maria-mole (um doce típico da festa, raramente encontrado em outras épocas do ano), doces de amendoim, doce de abóbora etc. Para mais detalhes sobre esses saquinhos: FREITAS, 2015 e MENEZES, 2016.

⁷ O caruru é feito à base de quiabo, camarão e azeite de dendê. Alimenta homens e deuses (LIMA, 2007), nos terreiros de candomblé é uma iguaria relacionada aos orixás Xangô e Íbêji e nos centros de umbanda alimenta a ibejada. Nos festejos baianos, o caruru tem centralidade no banquete ofertado em casas de famílias devotas aos santos gêmeos (BASTIDE, 2001; CARNEIRO, 1948; LIMA, 2005).

⁸ Neste centro, para tornar-se médium é preciso frequentar um curso de formação que dura cerca de um ano, com aulas presenciais aos sábados de manhã. Ao longo desse curso aprendem sobre fundação da Umbanda, as escolas doutrinárias, sobre os orixás, caboclos, pretos-velhos, ibejadas e demais entidades; bem como algumas condutas a serem seguidas nos rituais da casa. Somente após esse curso que a pessoa pode começar a frequentar o centro enquanto médium e passa a vestir a roupa da casa: para mulheres saia e bata; para os homens calça e camiseta, todas as peças de cor branca.

⁹ Opto aqui por utilizar nomes inventados por mim, em respeito ao anonimato de minhas interlocutoras, que preferiram não ter seus nomes expostos.

¹⁰ Ao longo do mês de setembro foram distribuídos 700 cartões para as crianças que quisessem garantir seu saquinho de doce no dia 27/09. O cartão informava o horário de início e fim da distribuição e só quem o tivesse poderia ganhar os doces. Estes eram entregues pelo Pedrinho, a Criança do dirigente da casa que cumprimentava cada criança e beijava cada saquinho entregue.

¹¹ Sobre a feijoada enquanto comida que articula dimensões rituais, étnicas e identitárias, ver SOUZA, 2017; FRY, 1982.

Referências Bibliográficas

APPADURAI, Arjun. Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, v.8, n.3, aug. 1981, p. 494-511.

BASTIDE, Roger. *O candomblé da Bahia: rito nagô*. São Paulo, Companhia das Letras, 2001 [1958].

CAMPELO, Marilu Marcia. *As crianças do céu e as crianças da terra nos terreiros umbandistas*. Monografia apresentada ao Prêmio Sílvio Romero –IBAC. Rio de Janeiro: [s.n.], 1993, 93 p.

CAPONE, Stefania. Divine children: the ibejis and the erês in Brazilian Candomblé. In PEEK, Philip (ed.). *Twins in African Cultures and the Diaspora: Double Trouble or Twice Blessed*. Bloomington: Indiana University Press, 2011, pp. 290-305.

CARNEIRO, Édison. *Candomblés da Bahia*. Bahia, Secretaria de Educação e Saúde, Publicações do Museu do Estado, n.8, 1948.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3.ed. São Paulo: Global, 2004

DA MATTA, Roberto. Carnavais, paradas e procissões: reflexões sobre o mundo dos ritos. In: _____. *Carnavais, malandros e heróis. Para uma sociologia do dilema brasileiro*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979, p. 35-66.

FOWLES, Severin. The perfect subject (postcolonial objects studies). *Journal of Material Culture*. 21(1), 2016, pp. 9-27.

FREITAS, Morena B. M. de. *De doces e crianças: a festa de Cosme e Damião no Rio de Janeiro*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5a.ed. revista. São Paulo: Global, 2007.

FRY, Peter. “Feijoada e “Soul Food”: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais”. In: _____. *Para Inglês Ver – identidade e política na cultura brasileira*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

KEANE, Webb. Semiotics and the social analysis of material things. *Languages & Communication*, 23.3, 2003, p. 409-425.

KOSBY, Marília Floor. *Nós cultuamos todas as doçuras: as religiões de matriz africana e a tradição doceira de Pelotas*. Porto Alegre: Après Coup - Escola de Poesia, 2015.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Le Cru et le Cuit*. Paris: Plon, 1964.

LIMA, Vivaldo da Costa. *As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro*. Salvador, PEA, 1997.

_____. *Cosme e Damião: o culto dos santos gêmeos no Brasil e na África*. Salvador: Corrupio, 2005.

MENEZES, Renata de Castro. *Doces santos: reciprocidade, relações interreligiosas e fluxos urbanos em torno à devoção a Cosme e Damião no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Museu Nacional / UFRJ, 2013.

_____. Doces santos: sobre os saquinhos de Cosme e Damião. In: Edlaine de Campos Gomes; Paola Lins de Oliveira. (Org.). *Olhares sobre o patrimônio religioso*. Rio de Janeiro: Mar de Ideias, 2016, p. 57-87.

PEIRANO, Mariza (org). *O dito e o feito: ensaios de antropologia dos rituais*. Rio de Janeiro: Relume Dumará : Núcleo de Antropologia da Política/UFRJ, 2002

POULAIN, J. P. PROENÇA, R. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, 16(4), out/dez, 2003, p. 365-386.

RABELO, Miriam C. Os Percursos da Comida no Candomblé de Salvador. *Papeles de Trabajo*, Año 7, n. 11, mayo de 2014, pp. 86-108.

SERRA, Ordep José Trindade. *Na trilha das crianças: os erês num terreiro de Angola*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Instituto de Ciências Humanas da Universidade de Brasília, Brasília, 1978, 413f.

SOUZA, Mônica Dias. Feijoada quilombola – chancela de etnicidade. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, vol. 5, n. 2 São Paulo: Centro Universitário Senac, julho/2017.

TAMBIAH, S. J. A Performative Approach to Ritual. *Proceedings of the British Academy*, 65: 113- 169, 1985.

Recebido em 15 de dezembro de 2018

Aceito em 04 de junho de 2019