



Doi: 10.4025/7cih.pphuem.1075

“BUBICINHA” COMIDA ELABORADA NA SENZALA POR ESCRAVO REPRODUTOR

Tereza de Fatima Mascarin
(USP)

Resumo. O presente artigo é parte sumária da tese de doutorado em desenvolvimento pelo programa Diversitas USP intitulada: Preparo de Alimentos em Rituais Afro-brasileiro Enfoque: Terreiro Senzala em Maringá-Pr 2003 a 2019. Utilizamos os pressupostos metodológicos da história oral e da pesquisa participante. Conseguimos com este método obter informações relevantes sobre como preparar e qual a finalidade da “bubicinha”, um dos pratos que teve importância para a alimentação de vários negros escravos no Brasil. Elaborada na senzala em meados do século XIX, segundo relato de Mestre Raiz, que é neto e bisneto de escravo, o qual aprendeu a fazer esta comida com seu avô. Preparada à base de milho entre outros alimentos servia para revigorar negros que a consumia em sua dieta. Porém existia um ritual próprio para o preparo, o qual também dependia das condições mediúnicas do preparador e do respeito, por exemplo, às fases da lua para seu feitio. Os escravos trazidos do continente africano que elaboravam este alimento eram aqueles escolhidos como reprodutores nas senzalas, traziam consigo sua cultura, suas crenças, porém, eram obrigados a “enxertarem” as negras selecionadas pelos senhores das fazendas para gerarem mais escravos para o trabalho. Ao encontrarem negros de outras senzalas, aqueles que estavam em condições espirituais para preparar este prato o faziam para servir como revigorante aos reprodutores de outras fazendas. Servindo, portanto, este alimento como “remédio”. Na atualidade Mestre Raiz em seu terreiro denominado Terreiro Senzala mantém esta tradição e crença afro-brasileira de seus ancestrais.

Palavras-chave: História oral; Negros escravos; Preparo de alimento; Terreiro Senzala;

Os fatos históricos permitem na longa duração conhecer acontecimentos do passado, refletir conseqüências e fatos observados no presente e realizar análises e projeções para o futuro. Neste sentido, a história oral é uma metodologia de pesquisa e de constituição de fontes ((ALBERTI, 2008, p. 155), a qual possibilita recuperar informações importantes acerca de acontecimentos em determinado

período, muitas vezes prestes a se perderem com o tempo. A história oral, portanto, contribui com pesquisas e análises sobre diferentes assuntos.

Destarte, para este trabalho nos utilizamos da entrevista livre. Segundo Carlos Rodrigues Brandão:

O formato mesmo do questionário, elaborado unilateralmente pelo pesquisador, bloqueia o surgimento de dados novos e inesperados. Quanto mais nos fechamos dentro de um quadro teórico rígido, mais veremos as respostas se limitarem a confirmar ou desmentir as hipóteses iniciais sem, contudo, abrir brechas ou espaços para a elaboração de outras hipóteses. Já a técnica da entrevista livre, concebida como um diálogo aberto onde se estimula a livre expressão da pessoa com quem se conversa, amplia o campo do discurso [...]. Sem dúvida, a entrevista livre, para não partir em todas as direções, deve ter um fio condutor, uma estrutura de base ligada ao núcleo temático a ser pesquisado. (BRANDÃO, 1984, p. 29-30).

A metodologia da pesquisa livre nos permitiu ter acesso a diversas informações acerca do prato em comento: sua importância, o quadro sócio-econômico e histórico em que foi elaborada além dos ingredientes e do preparo da “bubicinha”.

A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História. (SANTOS, 2005, p.12-13).

A “bubicinha” é um alimento preparado diante a necessidade principalmente em recuperar e manter a saúde e o vigor físico de diversos negros reprodutores no século XIX. A mistura dos ingredientes realçou o sabor, e sua importância não é somente por seu aspecto nutricional ou como estimulante afrodisíaco. Este prato foi elaborado pela ciência nativa, trazida da África pelo pai de Joaquim, bisavô de Mestre Raiz, sobre diferentes tipos de alimentos. As propriedades dos alimentos foram exploradas aqui na nova terra e adaptadas: ervas, raízes, alimentos de uma maneira geral que pudessem atingir a finalidade proposta. Ao mesmo tempo incluiu a prática de sua crença também trazida da África para a senzala brasileira. O pai de

Joaquim somou seus conhecimentos aos conhecimentos de outros negros e indígenas com quem convivia, sobre diferentes tipos de alimentos. Adaptou várias ervas não encontradas no Brasil, tentando manter a similaridade das propriedades nutrientes e medicinais para seu objetivo¹.

A importância ao ser elaborada deveu-se também ao seu aspecto enquanto ritual de crença e cultura trazido da África e mantido no Brasil. A maneira de preparar o alimento num rito em que o cultivo das condições mediúnicas de seus preparadores é fundamental.

Segundo entrevista² a Mestre Raiz, líder do Terreiro Senzala localizado na cidade de Maringá Estado do Paraná, seu bisavô, conforme evidenciado acima, foi trazido da África em 1874 na condição de escravo, juntamente com seu filho Joaquim, este com oito anos de idade. Devido ao porte físico foram escolhidos como escravos reprodutores. Descendiam de um povo cuja estatura se destacava pela altura, mediam em torno de um metro e noventa até pouco mais de dois metros. Escravas eram escolhidas para serem “enxertadas”³. Dos relatos de seu avô relembra que um negro ou negra era escolhido por sua altura, enquanto que o outro era escolhido pela destreza no trabalho. Os senhores de engenho queriam fazer essa mistura objetivando melhor desempenho de mão-de-obra nos canaviais. Segundo narrativa o termo enxertar era utilizado na época devido o casal de escravos escolhido ser tratado como animais. Os senhores de engenho negociavam a venda e a compra da barriga. Fechavam negócio na senzala, observavam o ato sexual para certificar-se que o escravo havia “enxertado” a escrava.

O bisavô de Mestre Raiz muitas vezes não conseguia “dar conta” das mulheres que traziam para ele. O que o confortava era o fato de ser um bom reprodutor⁴. Entretanto, o confronto com esta realidade fez com que surgisse a necessidade de manter sua saúde e vigor físico, destarte, começou a adaptar os alimentos, as ervas, a utilizar seus conhecimentos e aqueles aprendidos com outros negros e indígenas com quem convivia ou fazia contato, conforme explicitado

¹ Entrevista 22 de julho de 2015.

² Entrevista 22 de julho de 2015.

³ Segundo Mestre Raiz assim era denominada a fecundação das escavas escolhidas para serem engravidadas pelos negros reprodutores. (ENTREVISTA, 22 de julho de 2015)

⁴ Entrevista, 22 de julho de 2015.

anteriormente. Adaptou raízes e alimentos encontrados onde vivia para preparar um prato que pudesse suprir principalmente suas necessidades físicas. Diante este contexto elaborou a comida “bubicinha”, cuja denominação advém dos dizeres: “fazer bobíça”⁵. Neste sentido, considerava este alimento um tipo de “remédio”, pois combatia principalmente a anemia, além de servir como afrodisíaco.

Em contato com escravos reprodutores de outras fazendas, os mesmos pediam para que o pai de Joaquim preparasse este alimento, pois, alguns estavam adoecendo devido à função como reprodutor. Os ancestrais de Mestre Raiz também trouxeram sua espiritualidade e aqui esta prática continuou. A “bubicinha” somente poderia ser elaborada pelos negros preparados nesta crença, eles tinham seus fundamentos espirituais para realizar o feitio como deveria, atingindo assim a finalidade almejada tanto no plano físico quanto no plano espiritual⁶.

Assim que Joaquim atingiu a puberdade também foi escolhido como escravo reprodutor devido a sua estatura destacada. No período em que conviveu com seu avô Mestre Raiz adquiriu conhecimentos sobre circunstâncias, fatos e acontecimentos do período da escravidão, muitos deles vividos ou testemunhados por Joaquim⁷.

O contexto social e histórico em que foi elaborada a “bubicinha” passou por transformações em relação à atualidade, entretanto, continuou o preparo como “remédio” e tradição do feitio desta comida. Desde menino Mestre Raiz aprendeu com seu avô a preparar este alimento, entre outros. No Terreiro Senzala atualmente narra fatos aos médiuns e às pessoas sobre seus ancestrais e seu aprendizado nesta cultura.

A “bubicinha” hodiernamente é preparada com o mesmo propósito do período da escravidão, ou seja, recuperar ou preservar as condições da saúde física do homem, principalmente, manter a propriedade afrodisíaca para o êxito das funções sexuais ao pretender ter filhos, além do benefício espiritual. Às mulheres e crianças do convívio do médium preparador era dada essa comida afrodisíaca

⁵ Termo utilizado no período em tela para expressar brincadeiras ou atos libidinosos. (Entrevista, 22 de julho de 2015).

⁶ Entrevista 30 de julho de 2015

⁷ Entrevista 22 de julho de 2015.

fortificante. Na atualidade no Terreiro Senzala o ritual e o preparo continuam sendo mantidos por Mestre Raiz.

A presença do negro na formação social do Brasil foi decisiva para dotar a cultura brasileira dum patrimônio mágico-religioso, desdobrado em inúmeras instituições e dimensões materiais e simbólicas, sagradas e profanas, de enorme importância para a identidade do país e sua civilização. (PRANDI, 1995-96, p. 67).

Assim sendo, a importância deste alimento se encontra, não somente nos tipos de ervas, raízes, milho, ou outros alimentos, também apresenta o contexto histórico, social e econômico do período o qual foi elaborada.

O preparo de um prato seguindo a tradição requer que se guarde na memória uma série de informações pertencentes ao feitio de determinada comida. Para o preparo de um prato específico os ingredientes podem ser os mesmos utilizados para preparar outro tipo de comida, porém a quantidade, o tempo de cozimento, os detalhes do preparo podem modificar o prato. Para fazer uma comida, cujo objetivo também é o de cultivar aspectos de crença em entes espirituais, exige-se uma memória múltipla. É relevante destacar que a arte culinária requer este tipo de memória. No caso em tela, memória que é acrescida de conhecimentos de crença adquiridos e colocados em prática como manifestações rituais ao longo do tempo para o preparo do alimento. Segundo De Certeau:

Entretanto, desde que alguém se interessa pela arte culinária, pode constatar que ela exige uma memória múltipla: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências [...]. Exige também uma inteligência programadora: é preciso calcular com perícia o tempo de preparação e de cozimento, intercalar as sequências umas das outras, compor a sucessão dos pratos para atingir o grau de calor desejado no momento adequado [...]. A receptividade sensorial também intervém: mais que o tempo teórico de cozimento indicado na receita, o que informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou diminuir o calor é o cheiro que vem do forno (DE CERTEAU, 2002, p.219).

Preparando a “bubicinha” no Terreiro Senzala:



Figura 1: Mestre Raiz preparando a “Bubicinha”. Terreiro Sensala. Maringá-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (21/06/2015). Arquivo pessoal.



Figura 2: cozimento da “bubicinha”. Terreiro Sensala. Maringá-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (21/06/2015). Arquivo pessoal.



Figura 3: milho e raízes no cozimento da “bubicinha”. Terreiro Sensala. Maringá-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (21/06/2015). Arquivo pessoal.



Figura 4: raiz de ervas no cozimento da “bubicinha”. Terreiro Sensala. Maringá-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (21/06/2015). Arquivo pessoal.

As imagens acima são do feitio da “bubicinha” no Terreiro Sensala por Mestre Raiz. Os ingredientes e a maneira de fazer continuam sendo aqueles aprendidos com Joaquim ainda no período da escravidão. As informações obtidas sobre como seus ancestrais preparavam a “bubicinha” são fruto de entrevista ocorrida no terreiro supracitado em vinte e dois de julho de dois mil e quinze. Vamos ao preparo!

O milho, as raízes e as ervas foram colhidos em período de lua cheia e oferecidos primeiramente a uma entidade denominada Oruá, a qual abençoa e energiza o alimento oferecido logo após a colheita. Na sequência, para cada tipo de alimento colhido era feita concentração a uma entidade espiritual pertencente ao médium preparador, seja ela da linha dos velhos, exu, crianças, caboclo, águas, almas ou sete linhas. Nesses dias são feitos pedidos para que o filho que será

gerado venha principalmente com saúde. Assim sendo, para o preparo da “bubicinha” é colhido o milho vermelho maduro, não seco, retirado na roça de milho e deixado sob a energia da lua e do sol concomitantemente durante quatorze dias, depois é pisado⁸. A erva de nome popular “catinga de porco” era deixada nove dias geralmente nos telhados, da mesma maneira que o milho. A raiz do cordão de frade quatorze dias. A casca da canela era guardada dentro de um bambu para não perder a sua essência durante quatorze dias também, esta criava mofo, o qual não era lavado era só tirado com um pano ou algo do tipo.

Depois desse período de colheita e concentração com a entidade para as ervas iniciava-se o feitiço do prato propriamente dito. Matava-se um animal do mato, ou que fosse criado solto no quintal, como por exemplo, caititu, galinha, ou outro, retirava-se um pouco da gordura, esta era colocada numa panela. A carne do respectivo animal não era utilizada para o feitiço deste prato, era aproveitada para ser consumida posteriormente. Depois, acrescentava-se o “leite cortado”, termo usado para expressar leite azedo, em que se coloca limão ou vinagre provocando este tipo de reação. Posteriormente era colocado um pouco de água na panela, o milho pisado, as raízes com os talos para cima, conforme imagens, dois, três e quatro. Acrescentava-se a canela, permanecendo esta por mais tempo no cozimento, pois, as raízes eram retiradas, a panela continuava a ferver mais um pouco com os outros ingredientes. O uso da combustão da lenha para o preparo deste prato continua, seguindo a tradição, conforme imagens acima. O alimento pronto era retirado do fogo e deixava-se descansar. Após, era consumido dentro de três dias, em duas fases de cada dia, pela manhã e pela noite. Na época da escravidão acreditavam que essa comida era mais que um alimento, era um “remédio”, tanto evitava a anemia, aumentando também a potência sexual, quanto limpava o negro reprodutor de qualquer problema espiritual que pudesse ser passado para a negra que seria “enxertada” e para o feto.

Meu avô, minha mãe, todos os meus tios e principalmente eu por ser um cuidador dessa cultura, [...] nos lugares que andei no Brasil, hoje

⁸ Milho pisado não é socado ou pilado usando o pilão. É o milho colocado numa panela, ou tacho, ou numa pedra e batido, socado, com um objeto de madeira ou utensílio de ferro. O milho é colocado na peneira, joga-se água, retira a casca e está pronto para o preparo. (Entrevista 22 de julho de 2015).

[...] é muito comum esse tipo de problema sexual, falta de potência, ereção, essas coisas [...], têm outros tipos de remédios, mas a gente, eu, prefiro cuidar com essa comida “bubicinha”, que foi o nome que se deu [...] essa é a feitura dessa comida o certo é em panela de ferro, onde se lava, mas não se areia a ferrugem, é permanecida ali, e servido de preferência num utensílio de barro ou de coco, ou de madeira e não a louça em si. [...] quem vai esfriar ela vai ser o recipiente essa conservação do forte da argila da vitamina, da madeira. Vai envolver. Uma coisa envolvendo a outra, resumindo, [...] já tem influência pela argila própria e pela madeira própria. Já tem influência. Já ajuda no conteúdo da comida, do efeito esperado. (ENTREVISTA, 22/07/2015).

Esta tradição é narrada e repassada no Terreiro Senzala, onde é preparada esta comida com os mesmos ingredientes e o tempo de ritual aprendido com Joaquim. Neste feitio (imagens anteriores) especificamente, observa-se a utilização de tacho de alumínio. Quando é preparado especificamente para alguém com problemas de saúde é utilizada panela de ferro.

Em suma, a “bubicinha” não é preparada atualmente somente em caso de procura como “remédio” diante uma necessidade específica para recuperar a saúde e a potência sexual. Também é feita para manter a saúde, a tradição e o cultivo mediúnico.

Um prato aparentemente simples, o qual foi elaborado no período da escravidão, repleto de significados que marcaram a história de alguns escravos reprodutores. Por meio da metodologia da história oral e pesquisa participante pudemos registrar estas informações, o motivo e como preparar a “bubicinha”, detalhes de importância histórica, os quais poderiam sucumbir com o tempo.

REFERÊNCIAS

1. DOCUMENTAIS

ENTREVISTA. Terreiro Senzala. Maringá-Pr. 22 de julho de 2015. (1:30h).

ENTREVISTA. Terreiro Senzala. Maringá Pr. 30 de julho de 2015. (1hora).

Figura 1: Mestre Raiz preparando a “bubicinha”. Terreiro Senzala. Maringá-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (21/06/2015). Arquivo pessoal.

Figura 2: cozimento da “bubicinha”. Terreiro Sensala. Maringá-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (21/06/2015). Arquivo pessoal.

Figura 3: milho e raízes no cozimento da “bubicinha”. Terreiro Sensala. Maringá-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (21/06/2015). Arquivo pessoal.

Figura 4: raiz de ervas no cozimento da “bubicinha”. Terreiro Sensala. Maringá-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (21/06/2015). Arquivo pessoal.

2. BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla Bassanezi. (Org.). **Fontes Históricas**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2008.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues (org). **Pesquisa Participante**. 4 ed. São Paulo: Brasiliense, 1984.

DE CERTEAU, Michel. **A Invenção do Cotidiano: 2. Morar e Cozinhar**. 4 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

PRANDI, Reginaldo. As Religiões Negras na Sociedade Branca. **Revista USP**. São Paulo, (28): 64-83, dezembro/fevereiro 95/96.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42. Editora UFPR, 2005, p. 11-31.