

Cocinando identidades en el Caribe expandido: literaturas, comidas y música

Cooking Identities in the Expanded Caribbean: Literatures, Food and Music

Cozinhando identidades no Caribe expandido: literaturas, comida e música

Maria Cândida Ferreira de Almeida

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES, BOGOTÁ

Profesora asistente del Departamento de Humanidades y Literatura de la Universidad de los Andes. Doctora en Estudios Literarios (UFMG, Brasil), Autora de los libros *Tornar-se outro o topos canibal na literatura brasileira* (Annablume, 2002) y *Ler em cores: ensaios de interpretação racializada* (Intermedios, 2011). Organizadora de *Mais definições em trânsito* (2007); artículo en libro: “*Estética negra*”, *um olhar em desafio* (CULT/UFBA, 2006). Correo electrónico: mferreir@uniandes.edu.co

Este artículo es resultado de una investigación sobre comida e identidad desarrollada desde 2001, y tuvo una primera versión publicada en la Revista *Gragoatá*, 2005. Sin embargo, la investigación sobre las relaciones éticas, étnicas y estéticas negras en artes visuales, que desarrollo actualmente, provocó cambios sustanciales en ese texto.

SICI: 0122-8102(201112)15:30<88:CICELC>2.0.TX;2-G

Resumen

En este artículo propongo establecer un acercamiento a la concepción de la comida como productora de identidades, trazando como ejemplo de esta representación la geografía cultural del Caribe expandido, es decir, el Caribe como una formulación más cultural que como un marco geográfico. La perspectiva de una identidad metaforizada en un plato culinario será desarrollada en un análisis contrapunteado de obras literarias, visuales y musicales, principalmente de Trinidad y de Bahía, Brasil. El diálogo comparatista se hace con el objetivo de mostrar una mayor dimensión del concepto de identidad que incluye elementos artísticos pero también religiosos y políticos.

Palabras clave: identidad, literatura comparada, comida, música, artes visuales, literatura
Palabras descriptor: Identidad – Caribe, Literatura comparada, Gastronomía en la literatura, Arte y literatura

Abstract

In this article I propose to establish an approach to the concept of food as a producer of identities, drawing as an example of this representation Caribbean cultural geography expanded, i.e. the Caribbean as a cultural formulation as a geographic framework. The prospect of an identity metaphor in a culinary dish will be developed in counterpoint analysis of literary, visual and music mainly from Trinidad and Bahia, Brazil. Comparative dialogue in order to show a greater dimension of the concept of identity that includes artistic elements but also religious and political.

Key words: Identity, Comparative Literature, Food, Music, Visual arts, Literature

Keywords plus: Identity – Caribbean, Literature, comparative, Gastronomy in literature, Art and literature

Resumen

Neste artigo proponho estabelecer uma aproximação à concepção da comida como produtora de identidades, traçando como exemplo desta representação a geografia cultural do Caribe expandido, isto é, o Caribe como formulação mais cultural do que como marco geográfico. A perspectiva de uma identidade metaforizada em um prato culinário será desenvolvida em uma análise contrapunteado de obras literárias, visuais e musicais principalmente de Trinidad e de Bahia, Brasil. O diálogo comparativo é feito com o objetivo de mostrar uma maior dimensão do conceito de identidade que inclui elementos artísticos, mas também religiosos e políticos.

Palavras-chave: identidade, literatura comparada, comida, música, artes visuais, literatura
Palavras-descriptor: Identidade – Caribe, Literatura Comparada, Alimentos na literatura, Arte e Literatura

RECIBIDO: 17 DE FEBRERO DE 2011. EVALUADO: 17 DE MAYO DE 2011. ACEPTADO: 23 DE MAYO DE 2011

“Aos principais da Bahía chamados caramurus”

GREGÓRIO DE MATOS

Há cousa como ver um Paiaiaá
Mui prezado de ser Caramuru
Descendiente de sangue de tatu
Cujo torpe idioma é cobé pá.

A linha feminina é carimá
Moqueca, pitinga, carurú
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.¹

En el cuento *Callaloo*, de LaShonda K. Barnett (119-123), el personaje Julia, deprimida por el rechazo de su familia a su sexualidad homoerótica, encuentra en la degustación de su “plato nacional”, el *Callaloo* de Trinidad y Tobago, consuelo para enfrentar un festivo típicamente familiar, como el estadounidense

1 *A los principales de Bahía llamados Caramuru*

Hay cosa como ver un Paiaiaá
Muy estimado de ser Caramuru
Descendiente de la sangre de tatu (armadillo)
Cuyo torpe idioma es cobé pá.
La línea femenina es carimá
Moqueca, pitinga, carurú
Mingau de puba, y vino de cayu (marañón)
Pisado en un pilón de piraguá
La masculina es un Aricobé
Cuya hija Cobé un Blanco Paí
Durmió en el promontorio de Passé.
El blanco era un maraú, que vino acá
Ella era una Indígena de Maré
Cobé pá, Aricobé, Cobé Paí. (Todas las traducciones de fuentes en otros idiomas son mías).

Thanksgiving: “I know you didn’t celebrate Thanksgiving in Trinidad but what would you typically eat for special occasions?” (120) A esta pregunta de la narradora, Julia simplemente contesta: “I miss callaloo”. Ante la sorpresa de la narradora, tanto porque su amada reconoció sentir falta de algo como por la extrañeza ante el plato caribeño, Julia explica: “Callaloo develops from a West African idea of stewing greens down to a smooth puree” (122).

Más de 300 años separan a Barnett del poeta lusocolonial Gregório de Matos, mas inusualmente podemos aproximar la obra de una mujer caribeña, negra y homosexual a la de un hombre blanco, seiscentista y misógino, y portador de una posición que sería considerada racista en la actualidad. Estos dos autores –Barnett y Gregório de Matos– se acercan a través del espacio y del tiempo al mezclar, en sus obras literarias, comida, identidad y diáspora africana de manera indirecta y directa. Cuando en el poema Gregório de Matos, al referirse al origen racial de los *baianos*, usó como metáfora la comida popular de la Bahía de Todos los Santos colonial, él incorporó una huella de africanía al tipo privilegiado de mestizaje de la época –entre amerindios y portugueses– que era el móvil constante de su sátira al enumerar el *carurú* y la *moqueca*, platos de origen africano, al lado de las comidas *pititinga*, *mingau de puba* y *vinho de caju*, “pisado en un pilón de piraguá”, comidas y herramientas propias de la gastronomía indígena. El poeta, mediante el uso de las metáforas de comida, también incluyó en su discurso el mestizaje con los africanos. Tal mestizaje ya ocurría en la práctica, y fue la base de la conformación de los futuros brasileiros.

El cuento de LaSonda Barnett también aporta otra pregunta para esta ponderación: el lugar femenino en la preservación de la cultura y en la construcción de la identidad. La narradora relata que el *callaloo* (hasta entonces desconocido para ella) la hacía acordarse de sus raíces en la figura de su abuela, una mujer del sur que ama los vegetales, “a southern woman who loves vegetables” (120); este recuerdo estrecha la proximidad con su pareja a través de las herencias culturales gastronómicas compartidas: “I am familiar with all types of greens –mustards, collards, kale, and turnips. I smile remembering how I loved my grandmother’s greens. The smile lingers as I realize Julia and I have this in common” (121).

La relación de Julia y la narradora se estrecha por lo que tenían en común: el consumo de un mismo tipo de comida que las remitía a una identidad ancestral, venida de África; esto refuerza en el presente de la narrativa una complicidad. Otro elemento que marca la discusión sobre identidad en el cuento, es el tipo de ocasión especial elegida por la autora: *Thanksgiving* fue una fecha creada para recordar la llegada de los peregrinos al Nuevo Mundo; en ella, el plato servido es el pavo, ave americana. Servir el pavo refuerza la apropiación de la

tierra en una mixtura de reverencia hacia aquello que ella tiene que ofrecer y, por otro lado, es también la representación de la posesión de la tierra por medio de la devoración de uno de sus frutos, que termina simbolizando la exploración de los recursos de la tierra.

En un estudio de la comida y su relación con las construcciones identitarias, conviene otra vez recalcar el papel de la mujer como restauradora de costumbres ancestrales y productora de nuevas sociabilidades. Por ejemplo, en Bahía, las Madres-de-santo del candomblé están por detrás de los procesos de recuperación y ordenación de los valores sociales, religiosos y culturales, apoyadas en el prestigio socioreligioso de su cargo. Con el poder que les es conferido por la comunidad, las Madres-de-santo podrían garantizar la preservación de los valores afrodescendientes, recuperando y renovando las costumbres de la cultura africana en la diáspora². La tradición de servir platos afrobahianos en bandejas callejeras, tradición dirigida por mujeres, las famosas “baianas de acarajé” (como son llamadas en Bahía) está asociada al candomblé y especialmente a la práctica, de las seguidoras de esa religión, de hacer ofrendas de comidas³.

Gregório de Matos fue explícito al construir la “línea femenina” a través de metáforas gastronómicas, tal como LaSonda Barnett, que en su cuento se remite a la abuela, aquella que cocinaba verduras y que era la detentora de la identidad afrodescendiente y que la personaje-narradora asocia a la cultura de la negra-caribeña Julia, con la cual ella la compartía. Es esta misma imagen de la memoria familiar, ritualizada con iconografías de la naturaleza, la que la artista negro-cubana María Magdalena Campos Pons acciona en la obra *Backyard dreams #5* (Véase figura 1). En esta fotografía, la abuela o la matriarca de la familia aparece en una pintura mientras su descendencia aparece de cuerpo presente. La fotografía es una técnica que se aproxima más al referente, siendo frecuentemente tomada como real. Así, mujer y niña o nieta ahora comparten las plantas, la herencia dejada por *la* ancestro. Tanto la obra de Barnett, como la de Campos Pons son también herederas del feminismo y se dedican a otra forma de construcción de la herencia en la diáspora africana. Pues el modelo tradicional es la estructura de herencia patriarcal, donde los abuelos son los que mantienen el contacto con los ancestros, pero en la versión femenina y diaspórica la mujer es la depositaria de la identidad del grupo.

2 Véase Joaquim, S. *O papel da Liderança Religiosa Feminina na Construção da Identidade Negra*.

3 En Trinidad y Tobago, las ofrendas de las religiones de matriz africana son hechas con flores en general.



Figura 1

MARÍA MAGDALENA
CAMPOS PONS,

Backyard dreams # 5,
fotografía, 2005.

(Imagen reproducida con
la autorización de María
Magdalena Campos
Pons).

En la diáspora, las mujeres negras asumieron el comando de sus lares para preservar la unidad familiar: “El papel de la mujer en ese sistema [...] es *matrifocal*, siendo cultural y estructural: las mujeres adultas, principalmente las madres, transmiten valores culturales y participan de casi todas las decisiones familiares, de la creación de la familia, de los lazos de parentesco y de la adquisición de recursos” (Zimmerman, 408-413). Este escenario es resultado de un proceso histórico –la esclavitud, el colonialismo y el imperialismo–, que estableció un régimen racializado de representación y una división de género de los papeles sociales (Hall, 347). Según Kobena Mercer, la propia representación de la masculinidad en un sistema esclavista construyó al hombre negro como negación de ciertos atributos masculinos blancos, tales como: únicos detentores de la autoridad, responsables por la familia y propietarios, reservando a los negros determinados valores patriarcales que terminan siendo subalternizadores, como la fuerza física

y la proeza sexual. También, en este proceso histórico, fue destinado al hombre negro el control violento como medio de sobrevivencia contra el sistema represivo a que estaban sometidos (citado por Hall, 347). El resultado de este proceso es “la incorporación de un código de conducta de *macho* como un medio de recuperar algún nivel de poder sobre la condición de impotencia”. En este “vacío de poder”, la mujer ocupó este espacio y su presencia, fruto de un proceso histórico y de representación, se configuró como la que asume un poder fundamental para la constitución de un grupo: el de la maternidad, fuerza que reprodujo, mantiene y recrea su comunidad étnica.

Por medio de esta herencia, la comida toma un lugar central y se torna la propia representación de un país, como en Trinidad y Tobago, donde es frecuente la autodefinición como “pueblo del *callaloo*”. Representarse a través de una crema hecha con hojas de una especie de espinaca, sazónada con oca (quimbombó), leche de coco, cangrejo y/o cola de marrano hervidos y tornados “indistinguibles”, una vez que los ingredientes originales pierden su respectiva identidad y se mezclan formando un sabor homogéneo, es recurrente y controvertido. El mismo tópico de la indistinción de los elementos aparece en las palabras del poema “West Indies Ltda” de Nicolás Guillén, en el cual hace una referencia al mestizaje del Caribe:

Aquí hay blancos y negros y chinos y mulatos.
Desde luego, se trata de colores baratos,
pues a través de tratos y contratos
se han corrido los tintes y no hay tono estable. (164-165)

En una de sus crónicas rápidas, “Kodacks de la vida Bahiana”, el poeta José Militão Kilkerry (1885-1917) de una afrodescendencia disfrazada por el uso exclusivo del nombre paterno de origen irlandés, ocultando tanto la madre negro-brasilera, como el nombre común José, definía Bahía así: “[...] En verdad Bahía es un gran corazón y eso le basta en cuanto palpar, sin cardiopatía, sin insuficiencias mistrales, ¡y eso le basta! un corazón amaestrado en el arte culinario, un corazón de cocina [...] Petrus Jornal Moderno, Bahía, 15-3-1913” (Kilkerry, 46, traducción mía).

Así, en este artículo propongo establecer un acercamiento a la concepción de comida como productora de identidades a partir del análisis de obras de la literatura y de la música. Trataré, específicamente, de las comidas *callaloo* de Trinidad y Tobago y del *carurú* de Salvador, Bahía relacionándolas por medio de los discursos culturales sobre las imágenes conceptuales y autoimágenes producidas por las regiones que las consumen.

El *callaloo* de Trinidad y Tobago y el *carurú*, consumido en Salvador (Bahía-Brasil), están directamente relacionados por su procedencia africana. Ambos platos comparten el origen etimológico, pues, según investigadores brasileños “carurú” y “callaloo” tienen origen en el vocablo africano de voz bantú *kalalu*, que es también el nombre dado a ciertas hojas. Esta aproximación apunta a la filiación africana de la palabra, usada para nombrar el plato que ha servido de metáfora para la identidad forjada en Trinidad y Tobago y en Bahía.

El pueblo del *callaloo*

Callaloo

Ingredientes

12 ocras	1 pizca de sal
1 manojo de espinacas	2 cangrejos frescos y limpios
1 ají verde	2 colas de marrano
2 cebollas cabezonas picadas	1 barra de mantequilla
4 dientes de ajo	Cebolla
1 ají de olor	Tomillo
2 vasos de agua	Perejil
1 vaso de leche de coco	Pimienta negra

Preparación:

Lave y pique los ocras. Lave y pique la espinaca. Lave las especias y mézclelas con los ajís verdes y de olor finamente picados, y la cebolla, el tomillo, el ajo y el perejil. En una olla grande con agua, adicione la espinaca, los ocras picados y los demás ingredientes (los cangrejos, la cola de marrano, etcétera). Coloque la olla al fuego medio y, mientras cocina, coloque al calor la mantequilla y deje reducir a la mitad. (Lesley Ann Noel, comunicación personal).

Esta imagen de que el *callaloo* representa la identidad trinitaria es cuestionada por aquellos que no se ven incluidos en esta homogeneidad, pues cuando se habla del “pueblo del *callaloo*”, estarían usando el plato como metáfora de un mestizaje deseado pero no concretizado. ¿Por qué lo considero no concretizado? Repetidas veces escuchamos o leemos que no se puede hablar de “pureza racial” en lugares como Brasil o el Caribe de Trinidad y Tobago, puesto que en exámenes genéticos todos tenemos una porción de sangre africana, amerindia, y europea, en el caso brasileño, y, en el caso de los trinitarios, africana, europea, amerindia e india. Con todo, la discriminación, por contraste visual a través de los fenotipos, es una realidad en estos dos países. El racismo que veda la voz a

los sujetos de piel negra, enmudeciendo los conflictos a través de la apología del mestizaje, borra la recurrente discriminación por el color de piel, que persigue a los negros, mulatos, cabritos, douglas, morenos, zambos, jambos, oscuritos, quemaditos, *spanish*...

La idea de mestizaje contenida en la expresión “Pueblo del *callaloo*” también se infiere de una serie distinta de relaciones étnicas que congrega la afirmación de las diferentes culturas, institucionalizadas, por ejemplo, en los diferentes festivos nacionales de Trinidad y Tobago, marcados por la tradición de cada una de ellas⁴. Un abordaje detenido de esas fiestas puede demostrar cómo están produciéndose las relaciones étnicas en las islas.

El *Divali*, el Festival de las Luces⁵, celebrado por hindúes en su país de origen y también en las regiones de su diáspora, es asociado a la fe y a los ritos de alegría, de los cuales participa toda la comunidad, para así defenderse de la oscuridad y para dar la bienvenida a la luz en sus vidas. En esta fiesta, el grupo indio viste sus ropas tradicionales, prepara grandes instalaciones de luces y comidas tradicionales, especialmente *massala*. Pero las demás etnias también participan, como espectadores de las luces y degustadores de los platos típicos hindúes. La familia trinitaria –uso aquí el término en sentido general–, se reunirá en torno de la mesa con comidas indias. Principalmente se tiene un *dougl*a en la familia. La expresión *dougl*a quiere decir un mestizo descendiente de hindúes y negros caribeños, y es muy utilizada; en Trinidad y Tobago, sin embargo, es frecuentemente peyorativa cuando es empleada por un afrodescendiente.

La mayor fiesta de la comunidad afrodescendiente, la *Emancipation*, que celebra el fin del sistema esclavista, ocurre el 1° de agosto con grandes eventos organizados en el país y refleja las contribuciones de la cultura afrodescendiente. También, en esta ocasión los descendientes se visten con ropas tradicionales y se privilegian los contactos con las producciones culturales actuales de países africanos.

En otras ocasiones, el intercambio entre las culturas africanas e hindúes aparecerá en metáforas como “el Ganges encuentra el Nilo”. Sin embargo, éste no es un proceso sin conflictos, el papel subalterno que fue reservado a los indios, hasta que formasen un número significativo de electores y empresarios y empezaran a redibujar su lugar en la vida política y económica de Trinidad y Tobago, ha suscitado muchas y severas críticas, cuya expresión más famosa se

4 Aun un grupo poco numeroso, a pesar de tener marcada fuertemente su presencia política (como los musulmanes), tiene su fecha conmemorativa en el calendario oficial del país.

5 Fiesta movable.

encuentra en la obra de V. S. Naipul, que no economiza ninguno de los grupos étnicos en sus ataques.

El Caribe fue muchas veces adjetivado como “prefacio”, “antesala” o “lugar de pasaje” para las Américas. Estas imágenes son complicadas de defender y requieren una conceptualización especial para la descripción de las particularidades de la región, pues, al contrario de lo que estos epítetos pueden hacer creer, la cultura de la región caribeña no anticipa la cultura del continente americano. El Caribe no es un “aperitivo” que anticipa el plato principal servido en la América Latina o América Anglófona. Especialmente en lo que se refiere a las relaciones interétnicas en las islas independientes, donde los afrodescendientes ocupan un lugar de poder, conquistado en los procesos de independencia, situación diversa de los continentes americanos, donde afrodescendientes y amerindios son excluidos sistemáticamente del poder.

Con todo, concuerdo con Édouard Glissant cuando habla de una *Neo-América* que contendría las conformaciones culturales que caracterizan el Caribe y que se encuentran en muchos de los países americanos. Esta territorialización de la cultura caribeña en tierra firme crea una geografía que aparece en discursos intelectuales, diplomáticos, económicos, literarios, científicos e insta un espacio ampliado por la ocupación de cierta forma de cultura africana compartida. Y aun, tenemos la representación de un Caribe dilatado, como quiere Glissant, cuando autores caribeños producen “para afuera”. El Continente contiene espacios que serían una contigüidad del Caribe y no el contrario, es decir, el Caribe creó particularidades a través de su apropiación singular de África que lo tornan contiguo a geografías culturales continentales, especialmente en los grupos que retoman una identidad afrodescendiente.

Para explicar la conformación cultural particular del Caribe, Glissant propone el concepto de *creolización*, absorbido, desarrollado y aun objetado por muchos pensadores de la región. Viranjini Munasinghe, también usando una metáfora de comida, la “tossed salad”, propone que el término *creole* debe ser revisado para incluir a los hindúes, al igual que a los chinos y a los árabes de Trinidad y Tobago.

En la ciudad de Salvador, Brasil, es posible percibir las afinidades que unen Bahía al Caribe y que están cada vez más presente en lo cotidiano. Son ejemplos de esta elección de afectos culturales: la música, con la Plaza del Reggae, donde se escucha este ritmo producido por grupos locales, las agrupaciones de salsa y rumba, como el RumBahiana y Salsalito; también los restaurantes, hoteles y bares que, aun estando situados en una región muy atractiva para el turismo en Brasil, eligen nombres con referencias caribeñas, como la Hospedería de La

Habana, una posada que estuvo localizada en uno de los puntos turísticos más importantes de la ciudad: el Farol da Barra.

La *bahianidad*, como viene siendo llamado el concepto de identidad bahiana, puede ser atada a una representación del Caribe pero frecuentemente esta sociedad procura definirse como una particularidad cultural, que vista de afuera otra vez la asocia a los estereotipos del Caribe. En 2005, un canal de televisión hizo un especial para definir la *bahianidad*, presentando algunos de los discursos recurrentes sobre el tema y contraponiendo el habla de historiadores y antropólogos a la de músicos y otras categorías profesionales menos prestigiosas, como comerciantes y funcionarios de bancos. La definición repetida de lo que es *bahianidad* le atribuía un gusto por la fiesta, la religiosidad sincrética y la pereza.

El carurú de Cosme

PARA OCHO PERSONAS

Ingredientes

Ocras : 100

Cebollas grandes: 5

Sal al gusto

Jengibre rayado: 50 g

Nueces de marañón: 250 g

Maní: 250 g

Camarón seco : 300g

Aceite de dendê: 1 taza

Preparación:

Lave los ocras, deje escurrir y seque bien antes de cortarlos, para evitar la baba. Corte cada ocras en cruz, a lo largo; mantenga las partes juntas y corte en rodajas. Licúe las cebollas. En una olla coloque aceite de dendê⁶ a calentar y rehogue en él las cebollas y los ocras cortados. Triture la mitad de los camarones secos en la licuadora. Cuando el ocras ya comience a ablandar, junte el camarón seco que fue triturado en la licuadora y la otra mitad de los camarones secos enteros. Triture en la licuadora el maní y las nueces de marañón con medio vaso de agua y junte también al rehogado. Sazone con sal, revolviendo siempre. Estará listo cuando cambie de color y espese un poco.

Observación. Contrario a lo que muchos piensan, en el *carurú* no se usa leche de coco (Amado, 67).

El *carurú* es una comida de tradición religiosa, muy usada en los candomblés para los orishas Ibeji y Changó. Según Ornato Silva “É feito de kibombó,

6 Coco de la palma con el cual se hace un aceite muy usado en la comida africana de la costa Atlántica, y en la diáspora negra solamente en la comida de Bahía, Brasil.

quiabo (ochroe); ou mostarda (mostaza); ou com taioba; ou com unha-de-gato; ou com bertalha; ou com bredo-de-santoantônio; ou com capeba”⁷. Ya en la tradición sincrética de Bahía, este plato es propio de la fiesta de Cosme y Damián, en septiembre, cuando es ofrecido en diferentes tipos de celebración en la ciudad de Salvador y configura diversos elementos asociados a la “identidad bahiana”, o a la *bahianidad*: sincretismo, generosidad, alegría y fiesta. Asociado al cristianismo a través de Cosme y Damián, el origen eminentemente africano del *carurú* queda puesto en un plano secundario en relación con la hegemonía ejercida por el catolicismo en la representación de la dimensión religiosa del Brasil y, actualmente, con la expansión de los cultos evangélicos que evitan los elementos ligados a los rituales africanos, el consumo del *carurú* es hostilizado y puede llegar a ser prohibido para sus fieles. Como celebración sincrética, el *carurú* rompe con la expresión hegemónica de la nacionalidad brasilera como católica y se afirma como “auténticamente bahiano”.

Los límites de la fiesta no están circunscritos a la ciudad de Salvador. En el sertón, es decir, en el interior de Brasil, también se organiza la fiesta de Cosme y Damián, en una relación explícita con el ritual del *candomblé*, y los participantes son afrodescendientes. Andreia Silva describe una fiesta común en la región de cultivo de sisal, especie de pita de uso tanto industrial como artesanal, de Bahía:

Una prueba de la unión casi insoluble de la fe cristiana con el *candomblé africano* es, en la región del sisal, la fiesta ofrecida a los santos hermanos, san Cosme y san Damián. La fiesta es promovida generalmente por familias que poseen hijos gemelos, en forma de promesa que debe ser cumplida anualmente. Siempre en función de pagar alguna gracia recibida en beneficios de los gemelos.

El ritual comprende la invitación a siete niños, a los cuales son ofrecidos siete platos de *carurú* que debe ser comido con las manos, sin uso de cubiertos. Antes, se pasa una fuente con agua para que todos se laven las manos. En medio de los niños se coloca un plato grande de *carurú*, el cual se ofrece a los santos niños; al lado del plato se prenden siete velas blancas. Los niños y algunos presentes son mojados con perfume de lavanda. En un cuarto aparte, repleto de santos diversos, se encuentran incienso, otras velas y comida para los santos, generalmente *carurú*, palomitas de maíz, dulces. Todos los niños invitados reciben dulces. Hay *danzas africanas* con mujeres

7 Mantuvimos los nombres de las diversas hojas verdes en portugués, acompañadas de traducción cuando las hay, tal como aparece en el vocabulario hecho por Ornato Silva para su libro *Iniciação Muzenza nos cultos Bantos*, 1998.

vestidas en *trajes típicos del cadomblé*: faldas ñapangas, con encajes, turbantes y pañuelos blancos. La música que anima lo que antecede al ritual proviene de tambores y panderos, acompañando las voces masculinas en el entonar de sambas. Cuando el ritual se inicia, las voces femeninas hacen coro al lado de los cantores. Tal festejo fue filmado y grabado en audio en la localidad de Maracuyá, finca próxima perteneciente al Distrito de Concepción del Coité [...] La fiesta reunió gran número de invitados. Cuando se sirvió el *carurú* ya era madrugada. La comunidad del Maracuyá está formada por *remanecientes de esclavos*. Casi todos los moradores del local son negros.⁸

Destaqué en el texto de Silva la asociación que la autora hace del *carurú* con la “cultura africana”. Por ser cultura de negros, en la percepción del sentido común, ella se torna automáticamente “africana”, sin que se tenga una base para este tipo de afirmación, pues ritual, comidas y música no vienen directa y estáticamente de ninguna parte identificable de la múltiple África. La reconstrucción de la cultura ancestral encuentra la aquiescencia de la investigadora, que no encontró necesidad de especular sobre este “origen”. Si en el sertón el *carurú* de Cosme y Damián es “obviamente” una fiesta de afrodescendientes, en Salvador una afirmación categórica de esa naturaleza no es tan sencilla.

La escena descrita arriba encuentra innúmeras variaciones, lo que hace de cada fiesta algo reconocible pero siempre único. El aspecto sincrético y religioso queda muchas veces apenas subentendido o aun borrado. Hay quien llega a afirmar que para su fiesta de cumpleaños optó por ofrecer un *carurú* por ser ese “un plato muy apreciado y de fácil preparación”. Difícil es aceptar la explicación, pues un *carurú* puede llegar a tener veinte acompañamientos y varios son de producción laboriosa, como el *vatapá* y el propio *carurú*, que exige que el oca sea picado pequeño, algunas veces en la víspera en una confraternización que se acerca al ritual. Es decir, la intención votiva, posible de recibir un juzgamiento negativo, es cómodamente ocultada por explicaciones socialmente más aceptadas.

Deconstruyendo el sincretismo

Se utilizan ocras cortados en trozos pequeños que se lavan para contener un poco la baba. El oca es bien sazonado con sal, camarón seco, cebolla, maní, nueces, es posible aun que lleve habas africanas. El *carurú* tradicional es mucho

8 Silva, Andréa N. M. “*Arquivos*” da *Oralidade: o conto de tradição oral da região sisaleira baiana*. Tesis de Maestría, Programa de Posgrado en Literatura y diversidad cultural. Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, 2003. Cursiva mía.

más complejo en su hechura, y hay necesidad de hierbas tales como la *bertalha*, *unha-de-gato*, *capéba*, *brede-de-santo-antônio*, *oió*, *almeirão*, *acelga*, *nabico*, *mostarda*, espinaca y otras hojas. Es común la utilización de pescado, carne seca, pollos y gallinas que son sacrificados por matanzas rituales en honor de los ibejis o erês. Esas carnes son sazonadas o aliñadas de modo común y adicionadas a la vasija de ocre, hierbas y condimentos. Es importante la hartura de *bon dendê*, hecho de la flor, y así está listo el plato de predilección de los santos gemelos. El *carurú* es servido en cuenco de madera o vasija de barro en forma redonda. Según los preceptos, los niños comen con las manos sin utilizar cubiertos. En pequeños *nagés* son retiradas porciones especiales, que son llevadas a ocupar lugar en los *pejis*⁹. Es de tradición colocar 3, 7, o 12 ocras enteros en el *carurú*, tornándose una obligación común aun en los *carurús* de uso profano fuera del ciclo de septiembre (Bahía-Rio) (Lody, 1992, 72).

Poco a poco, vienen cambiando las políticas de protección y de camuflaje de las culturas identificadas con África; la ruptura con las estrategias perpetradas a través del sincretismo tiene como marco el lanzamiento del “Manifiesto de Iyalorishás contra el sincretismo”, divulgado a partir de la II Conferencia Mundial de la Tradición Orisha y Cultura, realizada en Salvador, en junio de 1983. El discurso de Madre Stella, Iyalorishá del Ilê Axé Opo Afonjá, identificaba el sincretismo con las políticas de blanqueamiento y proponía el fin de la utilización de estas tácticas: “Quien sabe del profundo significado de las iniciaciones o del *axexê* no precisa estar relacionando o ‘complementando’ ese proceso litúrgico con los ritos de la Iglesia Católica. No se puede estar confundiendo santo con orisha. Todos sabemos qué es un orisha: es una fuerza cósmica que rige determinados aspectos de la naturaleza” (Luz, 698).

Ese nuevo instituto aparece configurado en productos artísticos como la canción de Carlinhos Brown “Erê”:

Erê

Erê

São Cosme Damião Doum

São Cosme Damião Doum

Vadeia lá no Curuzu

Vadeia cá no Carurú

9 Altares del candomblé.

Bota a mesa
Chama a turma
Sete camisetas
Toda azul

Abaracô irejê
Erê Erê
Abaracô irejê
Abaracô ê ê
Abaracô ê ê ê

Con el uso de la síntesis concretista, frecuente en las letras de la llamada “Axé music”, mas también de los grandes iniciados que poco pueden hablar sobre los secretos de la religión de los orishas, Carlinhos Brown, exponente del carnaval bahiano, creador del bloco Timbalada y de la escuela de música Pracatum, deconstruye el sincretismo del *carurú* en esta canción en homenaje a los erês, “especie de divinidad auxiliar del Orisha”. Esta canción fue grabada en una obra destinada al público infantil, producida por Sandra Peres y Paulo Tatit. El homenaje a los erês estaba precontextualizado por las exigencias del producto, mas los erês son también transgresores “de las reglas formales y solemnes de los dioses patronos” (Lody, 109); así, no hay el sincretismo esperado, ya que los gemelos cristianos Cosme y Damián son asociados a los orishas Ibeji.

La referencia sobre la cual reposa el primer verso de la canción y sobre la base conocida de san Cosme y san Damián, que aparecen asociados al uso raro impuesto por la palabra *Doum*, va destacando de la geografía de la ciudad de Salvador, el Curuzú, ladera del barrio Libertad que fue el lugar de origen de la agrupación políticomusical afro Ilê-Aiyê, siempre cantada en el carnaval de Bahía: “¿Quién es que sube la ladera del Curuzú/ y la cosa más linda de verse?/ es el Ilê-Aiyê”. Esta agremiación usa la fiesta del carnaval como táctica política contra el racismo presente en Bahía-Brasil. Florentina Souza resume así la actuación del grupo:

Forjando lazos entre afirmación identitaria y protesta, las letras de las canciones (del Ilê-Aiyê) se inscriben en una línea creativa de la diáspora que evidencia el deseo de promover la reconfiguración de la auto-estima y la elaboración de otro sistema de representación de los afrodescendientes; propone, aun, el rediseño afirmativo de lazos culturales con África gestados en los intensos tránsitos y en los sufridos, dolorosos y creativos intercambios en el Atlántico Negro, además de la reconstrucción de la actuación histórica y de la memoria del afrobrasileño.

Al presentar Cosme y Damián acompañados por *Doum*, palabra de voz africana, de raro uso en el Brasil, que significa el “compañero” y también “los gemelos”, “un guardián” (Andrade, 34), Carlinhos Brown, o Carlito Marrón, como se hace llamar en los contextos de lengua hispana, restringe los sentidos de los nombres cristianos empleados y de las alusiones a que ellos se refieren imponiendo la presencia del tercero de origen africano, que desequilibra el sincretismo de los gemelos. Aprovechando “vadeia”, en una conjugación coloquial del verbo brasileño “vadiar”, cuya presencia posee larga tradición en la música popular brasileña, y en la crónica policial, Brown refuerza en su letra la puesta en escena de los grupos marginalizados, definidos como ociosos; como explica Wlamira R. de Albuquerque:

La conexión entre desorden, *vadiagem* y población de color fue insistentemente accionada en los días que sucedieron al 13 de mayo¹⁰. Walter Fraga argumenta que en Bahía de la segunda mitad del siglo XIX “el término *vadiagem* amplía su significado pasando a englobar comportamientos populares”. En las celebraciones de la abolición, la categoría “vadio” parecía creada para designar negro. Bajo las miradas de propietarios y autoridades, las celebraciones no oficiales del evento se convirtieron en una exaltación a la lógica del no-trabajo, evidenciando la sobre-posición entre liberto/negro/vadio. (Albuquerque, 132)

La *vadiagem*, encontrada por mucho tiempo como motivo para la prisión, aparece en la letra de Brown como un juego, es así como también podemos leer en la canción cantada por Clementina de Jesús. En la letra de Candeia, una voz convoca “*Num vadeia Clementina*”¹¹, a quien ella contesta “*vô vadiã*” (voy a va-

10 Fecha de abolición de la esclavitud en Brasil en 1888.

11 La letra contrasta la idea de no-trabajo como resultado del trabajo civilizatorio que redundó en más desigualdades de valores.

Partido Clementina De Jesus

Não vadeia Clementina

Fui feita pra vadiar

Não vadeia, Clementina

Fui feita pra vadiar, eu vou...

Vou vadiar, vou vadiar, vou vadiar, eu vou

Vou vadiar, vou vadiar, vou vadiar, eu vou

Energia nuclear

O homem subiu à lua

É o que se ouve falar

diar), provocando a la autoridad que ordena “*no vadeia Clementina*” con la ruptura con el orden afirmando el poder crítico del lúdico “*voy a vadiar*”. El habla de Clementina sigue cuestionando el valor de “progreso”, cuya palabra en la bandera brasileira sigue a la de “orden”. Jugando con la duplicidad de los discursos, la letra de Brown como la de Candeia refuerzan el lugar de habla afrodescendiente y se abren para los intersticios de la doble consciencia de estar siempre jugando “*cã*” y “*lã*” con la presencia /ausencia de la autoridad, de la cultura camuflada, de África; así como con los lugares que son reservados para los negros en los estereotipos construidos a lo largo de la historia brasileira que se configura en el lema “orden y progreso” de la bandera.

El foco central de la canción de Brown está en el ofrecimiento del *ebó*, comida ritual que es servida a los ancestros y a los orishas, y que se “caracteriza por la restitución, la promoción y reaviva la circulación de *axé*” (Luz, 573). Marco Aurélio Luz insiste mucho en la función de las ofrendas y de los rituales africanos en la manutención y recreación de la memoria africana en Brasil. Luz describe los *egbés* (comunidades-terreros, es decir, el espacio sagrado de la religión del candomblé) como catalizadores y multiplicadores del *axé* que está presente en la energía mística que es constituyente de la ancestralidad y de las fuerzas cósmicas que rigen el universo en la perspectiva del candomblé; el antropólogo describe el ritual como la “comunicación y expresión de los valores estéticos, y contenidos de saber y no saber” (Luz, 574). Todos estos elementos están puestos en escena por la música de Carlinhos Brown. El *egbé* aparece en la metonímica “lá en el Curuzú”, que está asociada, no solo al Ilê Aiyê, sino también al terrero de Madre Hilda, el Ilê Axé Jitolu, donde surgió la agrupación tornando presente la antigua reciprocidad de los grupos de *afoxé*, “conjunto musical del Candomblé

Mas a fome continua
 É o progresso, tia Clementina
 Trouxe tanta confusão
 Um litro de gasolina
 Por cem gramas de feijão

Não vadeia, Clementina...
 Cadê o cantar dos passarinhos
 Ar puro não encontro mais não
 É o preço que o progresso
 Paga com a poluição
 O homem é civilizado
 A sociedade é que faz sua imagem
 Mas tem muito diplomado
 Que é pior del que selvagem

y denomina un cortejo del período carnavalesco que también es llamado *candomblé de calle*” (Lody, 105). “*Lá*” y “*cá*” juegan con lejanías y con el dentro y fuera, división permanente de las comunidades de religión afrodescendiente en sus negociaciones con los espacios –institucionales, geográficos, políticos– que las acercan, pero el *axé*, la fuerza vital de la creación que sustenta el mundo, estará en todas partes.

El ritual de “botar la mesa” para los primeros siete niños –“*sete camisetas*”– que deben comer con las manos, según las informaciones que circulan fuera de terreros, aparece en “*cá carurú*”. Servir el ebó, la substancia símbolo de la circulación del *axé*, encierra la presentación de la fiesta, hecha en un tiempo lento que se acelera y se abre para un tiempo fuerte –*Abaracô irejê/ Erê Erê/ Abaracô irejê/ Abaracô ê ê/ Abaracô ê ê ê*¹²– propio de la síncopa, que “expresa una ligadura de va y viene, de *axexé*, de principios inaugurales que se renuevan en el continuo proceso del ciclo vital, circulación del *axé*” (Luz, 57). “*Si el candomblé es silencio*”¹³, las faltas de la letra, las incompletudes, las síncopas, retumban el silencio del candomblé y de una cultura que se hizo, en muchas situaciones, invisible para sobrevivir. La opción de Carlinhos Brown, del *Ilê Aiyê, Male*, y otros más, fue traer a la luz del carnaval, a la gran fiesta de la “alegría brasileira”, a la visibilidad, la estética del origen africano, sea ella mítica, reinventada, o histórica y sociológica.

El *carurú* no fue el único ritual que rompió con los límites de los *egbés* y terreros y se ganó las calles de Salvador; la fiesta de Yemayá y del Señor del Bonfin son ejemplos exuberantes de esta relación, cuya contribución africana para su fundación y ejecución, empieza a salir de las sombras del secreto y de la marginalidad. Las relaciones del Caribe con el Brasil-Bahía, mantenidas en intercambios oficiales o invisibles, también están abriéndose para públicos más amplios.

Obras citadas

- Albuquerque, Wlamira R. *O jogo de dissimulação: abolição e cidadania negra no Brasil*. San Pablo: Companhia das Letras, 2009.
- Amado, Paloma Jorge. *A comida baiana de Jorge Amado ou O livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor*. Río de Janeiro: Record, 2003.
- Andrade, Dorothy M.O. *Nomenclatura poética afrobrasileira*. Salvador: Secretaria da Cultura e Turismo; Empresa Gráfica da Bahía, 1999.

12 Estos versos resuenan las letras cantadas en los terreros, en *yoruba o bantú*, cuyo significado es muchas veces ignorado por parte de la asistencia, y esta falta de posibilidad de interpretación es atribuida al secreto del candomblé. Ver: Castillo; Lisa, 2005 y Luz, 1988.

13 Frase de una entrevista de Dona Zinha sobre el secreto en el candomblé para Lisa Castillo (Castillo, 63).

- Barnett, LaShonda K. *Callaloo & Other Lesbian Love Tales*. Norwich: New Victoria Publisher, 1999.
- Brown, Carlinhos. “Erê”. En: *Canções Curiosas*. Selo Palavra Cantada, 1998.
- Bhabha, Homi. *O local da cultura*. Belo Horizonte: UFMG, 1998.
- Campos, Magdalena Pons. Backyard Dreams #5. En: <http://www.artnet.com/artwork/426095378/backyard-dreams-5.html> (20/02/2011).
- Cardoso, Carlos & Barcelar, Jeferson. *Faces da Tradição Afrobrasileira: Religiosidade, Sincretismo, Práticas Terapêuticas, Etnobotânica e Comida*. Rio de Janeiro; Salvador: Pallas, Ceao, CNPQ, 1999.
- Castillo, Lisa. “Entre a oralidade e a escrita”. Tes. Doctorado. Salvador: UFBA, 2005.
- Consorte, Josildeth. “Em torno de um Manifesto de Ialorixás Baianas contra o sincretismo”. En: *Faces da Tradição Afrobrasileira*. Rio de Janeiro; Salvador: Pallas; Ceao; CNPQ, 1999, 72-76.
- Glissant, Édouard. *Poétique de la Relation*. Paris: Gallimard, 1990.
- Guillén, Nicolás. *Antología*. México DF: FCE, 2002.
- Hall, Stuart. *El espectáculo del Otro*. Pérez Arias Carmelo (tr.). Londres: SAGE, 1997.
- Joaquim, Maria Salete. *O papel da Liderança Religiosa Negra na Construção da Identidade Negra*. Rio de Janeiro: Pallas, 2001.
- Kilkerry, Pedro. “Quotidianas”. En: *CAMPOS, Augusto de. Re-visão de Kilkerry*. San Pablo: Fundo Estadual de Cultura, 1970, 46.
- Lody, Raul. *Tem Dendê Tem Axé: Etnografia do Dendzeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.
- Luz, Marco Aurélio. “Arkhé e Axexé: comunicação, transmissão de axé e estética negra”. En: *Agdá: Dinâmica da Civilização Africana-Brasileira*. Salvador: UFBA, SECNEB, 1995, 126.
- Matos Guerra, Gregorio de. *Obra poética*. Vol. I. James Amado (ed.). Rio de Janeiro: Record, 1992.
- Munasinghe, V. *Callaloo or Tossed Salad: East Indians and the Cultural Politics of Identity in Trinidad*. Ithaca: Nueva York: Cornell University Press, 2001.
- Silva, Ornato. *Iniciação de Muzenza nos cultos Bantos*. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.
- Souza, Florentina. “Discursos identitários afrobrasileiros: o Ilê-Aiyê”. En: Maria Nazareth Soares (org.). *Poéticas afrobrasileiras*. Belo Horizonte: Mazza; PUC Minas, 2003, 37.
- Yelvington, Kelvin. *Trinidad Ethnicity*. Londres y Basingstone: Macmillian Press, 1993.
- Zimmerman, Loretta. “Patriarcado e Etnia: Matrifocalidade AfroAmericana”. En: *Cashmore, Ellis. Dicionário de Relações Étnicas e Raciais*. San Pablo: Summus, 2000, 235.