

RITO DE BOLU ANIN, na zona dos Makasae

Bolu anin, hu anin, gaua suri (makasae), *pari* (fataluku) – cerimónia ritual para chamar vento, na época da ceifa de néli. Depois de separar o néli da espiga, necessita-se de vento para o limpar melhor dos restos de feno que o *háre* (néli) contém. Quando não há vento nem aragem, faz-se o rito de *bolu anin*.

Para o efeito, segundo a informação fornecida por Carlos de Jesus Freitas Belo (*Iba*), director nacional da Direcção de Artes e Indústrias Criativas da SEAC, natural de Baukau, falante de língua makasae, mata-se um galo vermelho, um porco vermelho e um cabrito, não esquecendo de aproveitar o sangue que vai ser utilizado como um elemento importante na confecção da comida. Arranja-se uma esteira que se estende no chão, frente à tenda. Arranja-se um *au-rin*, um troco de bambú, encimado por uma pedra lisa, colocado (*tidin*) diante da tenda, na parte virada à direcção do vento, onde se faz a descasca (separação) do néli da espiga, a fim de, por cima, se colocar um *sadan*, recipiente feito de bambú que contém ovos cozidos, *malus* e *bua*, *fós mean*, *ai-lia*, *lis mean*, *malus fuan*, carne cozida dos animais abatidos e um coco tenro (*nurak*), para consumir depois da cerimónia. Pelo lado de fora da tenda colocam-se sete (7) sacos de *hare* (néli), por limpar. Convém lembrar que o vento vem quase sempre pelo lado do mar. Assim pela parte norte da ilha, onde fica a zona de Baukau, o vento vem do *tasi feto*, i. é., pelo norte. Logo, a tenda é construída com a porta virada ao mar.

O ritual é feito de manhã, antes do movimentos das pessoas para a faina diária, de modo a não incomodar a cerimónia e evitar perguntas indiscretas e desnecessárias. Por volta das 9.00 horas, o *lia na'in* vai buscar ao *sadan* *fós mean*, *ai-lia*, *lis mean*, *bua fuan* e *malus* e espalhar (*kari*), em forma de aspersão, por cima das sacas de néli, por limpar, colocadas em cima da esteira. Mas antes, vai ao *sadan* buscar *malus* e *bua* que começa a mascar, dando volta à tenda sete vezes, ao mesmo tempo, *kari* *fós mean* sobre o *hare*. Depois vai à cabeça da esteira, levanta a ponta e cospe *malus ben* com *ai-lia* e outras substâncias do conteúdo do *sadan* debaixo dela.

Arranja-se duas velas feitas de favos de mel. Uma é colocada à cabeceira do *biti* (esteira); a outra, não acesa, coloca-se em cima do *sadan*.

Partes dos animais, como o intestino delgado e fino, lombo, fígado e coração, depois de cozidos, são postas num *teru* (cesto, *bikan* tradicional, travessa pequena), como material de oferenda e objectos componentes da cerimónia. Seguidamente divide-se em cinco pratos de madeira, o conteúdo cozido contido no *teru*: um prato vai juntar-se ao *sadan*, os outros quatro são colocados nos quatro cantos da tenda.

É neste momento que o *lia na'in* faz o *hamulak*.

O resto da carne destinado ao consumo é posto num *keri*, prato feito de folhas verdes de *akadiru*. O molho da carne é conservado num outro prato impermeável chamado *lima* feito do mesmo material.

A carne colocada no *sadan* não se consome. Come-se a carne contida nos quatro pratos colocados nos quatro cantos da tenda.

Depois o oficiante vai ao *sadan* buscar carne e arroz, hitis (aspergir, esplhar), sete vezes em direcção à vinda do vento e sobre as sete sacas de néli.

A cerimónia seguinte chama-se *iragala*. Consiste em levar *nu laloir* (nu nurak) para o colocar no nátar ulun, na parte onde entra a água que rega o nátar.

É então que o oficiante começa a recitar e a dizer o hamulak:

Uru uatu da'akuru

Uatu de

Uru de

Gaua de

Ula de

Gaua assar mau

Ula assar mau.

Tradução do dadolin em makassae acima enunciado:

Deus criou todas as coisas do mundo

Criou o sol

Criou a noite

Manda vir a aragem

Manda vir o vento forte

Manda vir o vento fraco

Manda vir a ventania.

Por incrível que pareça, o certo é que, por volta do meio dia, chega o primeiro sopro de aragem, seguido depois de algumas horas, de vento suficiente para limpar os restos de feno dentro das sacas de néli.

Na'i Ulun