

Em **S**ociedade

Comidas de santo e quizilas: reflexões sobre as práticas alimentares de um povo de terreiro¹

*Luiz Fábio Pinheiro Lima²
Cláudia Luz de Oliveira³
Marcos Esdras Leite⁴*

¹ Projeto Saberes e Tradições Alimentares no Médio São Francisco-MG, financiado pela FAPEMIG, processo CSA-APQ-02591-17.

² Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social pela Universidade Estadual de Montes Claros, PPGDS/UNIMONTES - MG. Bolsista CNPq. E-mail: limaluizfabiopinheiro@gmail.com

³ Mestre em Sociologia pela Universidade Federal de Minas Gerais. Professora da Universidade Estadual de Montes Claros, UNIMONTES - MG. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3641-0151>. E-mail: claudia.oliveira@unimontes.br

⁴ Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Uberlândia. Professor do Departamento de Geociências da Universidade Estadual de Montes Claros. Professor do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social/UNIMONTES - MG. Bolsista Produtividade CNPq. E-mail: marcos.leite@unimontes.br



Resumo

O artigo apresenta reflexões sobre as práticas alimentares de um povo de terreiro demonstrando as dimensões dos saberes e tradições relacionadas à cozinha no Candomblé, através da produção das comidas de santo, pensando tanto nas questões relativas à alimentação quanto nas relações sociais constituídas na cozinha, focalizando as quizilas, isto é, as aversões ou alergias dos ancestrais, que se refletem em interdições alimentares e comportamentais para os iniciados. O terreiro e a cozinha são abordados como espaços de produção da identidade dos filhos e filhas de santo, segundo as características da tradição do Candomblé de Angola Bantu. O diálogo com a literatura antropológica sobre o Candomblé e os diálogos mantidos durante a realização da pesquisa de campo etnográfica, no terreiro de Candomblé Bakiso Ngunzo Ria N'Zaze, fundamentam a discussão que busca demonstrar a importância dos alimentos na preservação e continuidade dos ritos sagrados. O objetivo é evidenciar a cozinha do Candomblé como umas das ferramentas de sociabilidade e aprendizado dentro do terreiro, demonstrando a riqueza dos saberes envolvidos na transmissão de valores e ensinamentos da cultura afro-brasileira.

Palavras-chave: Candomblé; Comida de Santo; Quizilas.

Abstract

The article presents reflections on the food practices of the people of the terreiro, demonstrating the dimensions of knowledge and traditions related to the cuisine of saint in Candomblé, through the production of saint foods, thinking both about issues related to food and the social relations constituted in the kitchen, focusing on the quizilas, that is, the aversions or allergies of the deities, which are reflected in food and behavioral prohibitions for the initiates. The terreiro and the kitchen are approached as spaces for producing the identity of the sons and daughters of saints, according to the characteristics of the African religious tradition in Candomblé Bantu. The dialogue with the anthropological literature on Candomblé and the dialogues held during the ethnographic field research in the Candomblé terreiro Bakiso Ngunzo Ria N'Zaze, underlie the discussion that seeks to demonstrate the importance of food in the preservation and continuity of sacred rites. The objective is to highlight the Candomblé cuisine as one of the tools for sociability and learning within the terreiro, demonstrating the wealth of knowledge involved in the transmission of values and teachings of Afro-Brazilian culture.

Keywords: Candomblé; Saint food; Quizilas.



1 INTRODUÇÃO

Ao iniciar nossas reflexões sobre algumas tradições culinárias ancestrais dos povos de terreiro, pedimos permissão, licença e saudamos Exu, para que nos proporcione discernimento, aprendizados e traquejos epistemológicos para tratar sobre um tema tão profundo quanto sistemático. Exu é o ancestral responsável pela comunicação e diálogo entre dois mundos: este, em que os homens clamam, e o outro, em que os deuses acodem. Exu é o começo, o meio e a transição entre todos os tempos, é o princípio dinâmico da vida, é dono dos caminhos, das transformações e do movimento. Exu é a estrada, o viajante, o ladrão e o guarda. Exu nunca foi, ele é e sempre será. Se tudo começa com Exu, não podemos falar de comida no Candomblé sem saudá-lo, pois “Exu come tudo e ganha o privilégio de comer primeiro” (PRANDI, 2001b, p. 45) e é Exu quem sabe para onde as oferendas devem ser levadas e quem primeiro as recebe.

A questão central a ser tratada nesse artigo é a relação entre comida e religião, abordando a importância da alimentação para os adeptos do Candomblé⁵, focalizando o terreiro de Candomblé da nação Angola - Bantu Kasanji, chamado *Bakiso Ngunzo Ria N'Zaze* (Casa do Rei do Fogo/Trovão), dirigido por Mãe Geni, *Mameto Languanji*, localizado na cidade de Novo Gama, estado de Goiás. Dentro do terreiro, direcionamos o nosso olhar para a *kafubera* (cozinha do terreiro), como um local de produção das identidades e da circulação de ensinamentos sobre comidas de santo e *quizilas*, isto é, as aversões ou alergias dos ancestrais a algumas coisas, sejam elas associadas a rituais específicos, que restringem, por tempo determinado, algumas comidas, temperos e frutas, ou à exclusão de determinados alimentos definitivamente da dieta do adepto.

O Candomblé de Angola, assim como o Ketu e o Jeje, é o resultado da junção mítica e religiosa de povos de origem similar, provenientes dos reinos Bantu⁶ na África. Silva (2005) ressalta que o Candomblé de Angola, pelo imenso movimento realizado, difundiu-se por quase

⁵ Dentro dos cultos africanos, existem as nações, que expressam tradições diferentes: Angola, Congo, Jeje, Nagô (termo com que os franceses designavam todos os negros de fala Yorubá da Costa dos escravos), Queto (ou Ketu), Ijêxa (ou Iesha). Sendo possível distinguir estas nações uma das outras pela forma de tocar o atabaque (seja com a mão, seja com varetas), pelas cantigas, dialetos, idiomas, nomes das divindades, e, enfim, por certos traços ritualísticos (BASTIDE, 1961, p.17).

⁶ A religião dos bantu era assentada na crença em uma pirâmide vital, dividida entre o mundo visível e invisível. No primeiro grupo encontravam-se a divindade suprema, os arquí patriarcas, os espíritos da natureza, os ancestrais e os antepassados. No segundo grupo os reis, os chefes de reino, tribo, clã ou família, os especialistas da magia, os anciãos, a comunidade, o ser humano, os animais, os vegetais, os minerais, os fenômenos naturais e os astros e todas as energias, uma ordem hierárquica de grande importância (ALTUNA, 1985).



todo o Brasil, em fins do século XIX, recebendo nomes próprios, como Cabula, no Espírito Santo, Candomblé de Caboclo, na Bahia, e Macumba, no Rio de Janeiro. Ressaltando que esses cultos também sofreram influência Jeje-Nagô e, muitas vezes, não se sabe ao certo qual delas predominou, além das influências católica e ameríndia.

O Candomblé, considerando suas diferentes nações, se baseia na concepção de energia vital, o *n'gunzu*⁷, uma força que une todos os seres com a natureza, em uma busca pela harmonia e proteção. É um culto à vida, em que o responsável por sua força sagrada é o fiel, sob a orientação e proteção do seu *n'kisse*⁸. Como essa energia vital precisa ser alimentada, nada mais forte e intuitivo do que a alimentação como força sagrada, pois através do alimento cria-se a energização.

Na concepção dos sujeitos da pesquisa, “tudo come e precisa comer”. Os ancestrais, *n'kisses*, precisam ser alimentados com oferendas que propiciam as trocas, fazendo circular energias e dádivas mútuas. Um aspecto importante nas descrições dos rituais do Candomblé, feitas por Bastide (1961), é a percepção de que presentear ou dar comida ao ancestral está associado a uma relação construída com base na reciprocidade do dar, receber e retribuir, na qual o adepto sempre vai esperar algo em troca, uma recompensa em forma de dádivas. Esse princípio nos remete às reflexões de Mauss (2008) sobre troca e reciprocidade — a energia deve ser recebida e doada pelos filhos de santo para que os laços de fidelidade sejam constantemente renovados. Por isso, a prática da oferenda alimentar é tão significativa dentro dessa lógica ritualística e social, devendo ser compreendida enquanto ato simbólico ou representação do vínculo existente entre o fiel e o seu ancestral. O fiel oferece o alimento como parte de um “trato” estabelecido entre o crente e o ser crido, tudo feito dentro de uma lógica ritual (PEIRANO, 2003), na qual o *n'kisse* “come” a oferenda, retirando dela a energia, o *n'gunzu*, que é o seu alimento. Nessa circulação de dádivas, dadas e retribuídas, observamos que os filhos de santo participam dos rituais como forma de renovação de laços e das forças que possibilitam o seu crescimento e aprendizado dentro terreiro.

⁷ Na tradição do Candomblé de Angola, fala-se *n'gunzu* e *axé* ou *asé* no Candomblé Ketu.

⁸ A partir do fenômeno diaspórico africano no Brasil, os *n'kisses* são comumente associados a arquétipos que representam fenômenos ou elementos da natureza. No Candomblé de Angola fala-se *n'kisse* ao invés de orixá, sendo o mesmo uma energia, uma força viva, um ancestral, que tanto no Brasil como na África Bantu é incorporado e manipulado pelo sacerdote ou sacerdotisa através de invocações, cantos, rituais e sacrifícios. Através do transe mediúnico, o *n'kisse* se manifesta em rituais e cerimônias junto aos humanos. Através da dança sagrada, o ancestral reafirma a sua força e poder entre o mundo dos humanos (ADOLFO, 2010).



As reflexões aqui apresentadas resultam do diálogo com a literatura antropológica sobre o Candomblé e dos diálogos mantidos durante a realização da pesquisa de campo, de cunho etnográfico, iniciada em 2019, no terreiro acima citado, durante a festa de *N'Zaze*. As observações no campo se deram desde o momento dos preparativos e dos ritos que antecedem essa festa tradicional do terreiro, chamado pelos filhos da casa como “o momento da função”, até a celebração de *N'Zaze*, o *n'kisse* dono da casa e do *ori*⁹ (cabeça) da matriarca, *Mameto Languanji*. Foram observadas também as práticas da alimentação-ritual de Exu e da Pomba Gira e os sacrifícios realizados no dia. Além da investigação das oferendas e ritos, observamos as comidas do dia a dia, que fazem parte da tradição daquela comunidade, com uma atenção especial aos conhecimentos relacionados às *quizilas*, uma vez que as mesmas são um dos elementos na construção da pessoa no Candomblé de Angola.

A tradição de culto da casa pesquisada é Bantu Kasanji¹⁰, sendo assim, diversos termos, nomes e práticas são realizadas de acordo com suas raízes. Petter (2011) diz que existe uma função litúrgica nas línguas africanas dos cultos afro-brasileiros. O termo língua deve ser compreendido enquanto veículo de expressão simbólica e não propriamente uma manifestação de competência linguística. Segundo Adolfo (2010), as línguas Bantu¹¹ são: quimbundo, quicongo e umbundo. Existem casas, como é o caso do terreiro pesquisado, que procuram se aproximar, tanto quanto possível, da identidade Bantu: usam o quimbundo e quicongo, não cantam cantigas em iorubá ou em português, não fazem *bori*, como no Candomblé Ketu, e sim *kibane mutuê*. Além disso, os iniciados ganham a *dijina*, um nome específico que é recebido depois da iniciação, e os filhos de santo são chamados de *muzenzas*¹² ou *kotas*, os ajudantes dos rituais são *makotas* ou *tata kambono* e os sacerdotes são chamados de *tateto* ou *mameto*.

2 ADENTRANDO O TERREIRO E A COZINHA NA VÉSPERA DA FESTA DE N'ZAZE

⁹ *Ori* é a força maior que se encontra na cabeça, o *n'kisse* que conhece o destino e caminhos do filho(a).

¹⁰ Os povos Bantu são originários das regiões localizadas no atual Congo, Angola e Moçambique. São os Angolas, Kasanjis e Bengalas, entre outros. Calcula-se que, desse grupo, tenha vindo o maior número de escravos, exercendo influência sobre a cultura brasileira, deixando marcas na culinária, cantigas, língua etc. Espalharam-se por quase todo interior e litoral, principalmente Minas Gerais e Goiás. Sua chegada teve início em fins do século XVI e não acabou até o século XIX (SILVA, 2005).

¹¹ Conforme Adolfo (2010), o termo Bantu foi utilizado, pela primeira vez, por Willelm Bleek, um filólogo alemão, para caracterizar e definir as línguas africanas que utilizam a palavra um-ntu (pl. ba-ntu) para designar a pessoa humana. Nessas línguas, agrupadas sob o termo ba-ntu, o radical é ntu e o prefixo plural ba (2010, p.8).

¹² Nome dado para o adepto já iniciado; pessoa que passa pelo transe mediúcnico.



O terreiro *Bakiso Ngunzo Ria N'Zaze* está localizado em uma chácara, um pouco distante da área central da cidade de Novo Gama (GO), e o acesso se dá por uma estrada de terra, seguindo por vários caminhos cercados por uma vegetação bem vigorosa e com pouco povoamento nas proximidades. O local é também chamado de terreiro Senhor do Bonfim, onde são realizados ritos de Umbanda, Quimbanda e Candomblé. Mãe Geni, matriarca da casa, é uma senhora de 80 anos, negra, alta e usa uma bengala como apoio para se locomover. Ela se envolveu com a espiritualidade desde criança e foi iniciada no santo por Tateto Italejé, começando na Umbanda, fé em que permanece até hoje, e, em seguida, fez a sua iniciação no Candomblé e recebeu a sua *dijina* - *Mameto Languanji*. Mãe Geni comanda sua roça¹³ de Candomblé com muita firmeza e respeito à hierarquia.

O terreiro possui um grande portão e um muro onde está escrito Centro Espírita Senhor do Bonfim. Adentrando o local, contemplamos uma área magnífica, com muitas árvores e arbustos. Posicionado ao lado esquerdo da entrada está o assentamento¹⁴ do *N'Zila* – Exu do portão, e, ao lado direito, o *N'Kosi* – Ogum, que são os guardiões da casa, responsáveis por cuidar da energia de quem entra e de quem sai. No centro da chácara está um barracão, muito grande por sinal, onde ocorrem as festas e os ritos. Em frente ao barracão está o quarto de *N'Zaze*, onde ficam os assentamentos dos *n'kisses* da Mãe Geni. No interior do barracão, ao lado direito, está o salão de tocar Umbanda, a cozinha, a dispensa, os dormitórios e banheiros. No quintal, ao lado direito e ao fundo, está a casa de *Katende*, o pai das folhas, espaço rodeado por árvores e cercado de bambu. Mais à frente se dispõem alguns quartos e o *n'kisse Kitembo*, cuja casa, onde está o assentamento, é também rodeada por bambu, possuindo, no meio, um pau, medindo em torno de uns 15 metros, com uma bandeira branca na ponta. Esses últimos espaços descritos não possuem cobertura, são espaços “no tempo”. Todos que circulam nas proximidades conseguem avistar a bandeira indicando que ali é um terreiro de Candomblé, pois a bandeira branca representa *Kitembo* e o Candomblé de Angola.

Ainda ao lado direito, na sequência, está a casa de *N'Kosi*, com os assentamentos dos filhos desse *n'kisse*. Diferente do *N'Kosi* do portão de entrada, este se refere aos assentamentos dos filhos iniciados e essas diferenças se dão em termos de qualidades, caminhos, formas de

¹³ De acordo com Canesqui e Garcia (2005), cada templo, ilê ou roça (nomes atribuídos as casas de Candomblé das variadas nações) possui uma chefia, o pai de santo ou mãe de santo, que tem a autoridade suprema em sua casa, sendo também seu(sua) proprietário(a) legal.

¹⁴ O assentamento é formado por elementos rituais que ligam aquela determinada energia com algo ou alguém.



cultuar e etc. Girando pelo lado esquerdo, na entrada está a casa do Exu Marabô e, na sequência, está a Quimbanda, onde ficam todos os assentamentos, desde Exu até a Pomba Gira, além dos ritos que ali acontecem. Seguem-se quartos destinados a outros afazeres e também os quartos de santo, que são a morada dos assentamentos dos iniciados com as folhas de *Mariô*, como se fossem palhas, colocadas em cada porta. A seguir está o quarto de *N'Zaze*, onde fica a entrada para o salão de Candomblé. Próximo aos quartos de santo, em uma pequena mata, um pouco afastada, está uma casa branca com porta, é a casa do *Vumbi* (Egum), o comunicador do mundo dos mortos, o vigia da casa. Segundo Mãe Sinda, que comanda a cozinha e é responsável pela preparação das comidas no terreiro, *Vumbi* é um ancestral com qual “todo cuidado é pouco”, é uma energia que precisa ser bem alimentada com comidas brancas, velas, rezas e diversos outros alimentos que não nos foram informados. Falar de *Vumbi* é falar da conexão divina entre o espiritual e o carnal, de uma ancestralidade mais próxima do ser humano, de ancestrais que cuidam separados dos *n'kisses*.

O terreiro possui duas cozinhas - a cozinha principal, onde toda alimentação é preparada, e a cozinha de santo, localizada no fundo do salão de Candomblé, que é utilizada apenas em ritos internos dos iniciados. A cozinha principal, ou seja, a *kafubera* do terreiro *Bakiso Ngunzo Ria N'Zaze*, foi o espaço privilegiado para refletirmos sobre as relações entre comida e religião, através da observação dos ritos que envolvem as práticas alimentares dos adeptos do Candomblé.

Ao entrar na *kafubera*, repleta de utensílios - panelas de barro, alguidares, travessas, tigelas, quartinhas, pratos de louça, gamelas, pilões, colheres de pau, peneiras, bacias em ágata, tachos de cobre, nos deparamos com um pluriverso de símbolos, práticas, modos de agir e expressões de hierarquia, observados ao longo do processo de preparação da festa de *N'Zaze*, comemorada no último sábado do mês de junho. A cozinha é o espaço onde vários preparativos são realizados com antecedência, para não haver acúmulo de atividades no dia festivo. Na véspera, logo cedo, Mãe Geni se encontrava sentada em uma cadeira próxima da mesa com uma vasilha grande, na qual sovava uma massa de biscoito. Os filhos da casa iam chegando e tomando a benção da Mãe Geni - jogavam um pano branco no chão e se deitavam sobre ele, fazendo reverências e batendo palmas nos pés da matriarca. Todos usavam roupas brancas, fios de contas (uma espécie de colar de miçangas de diversas cores), calçolão, saias, panos de cabeça e batas.



A maioria dos preparos das comidas na cozinha fica a cargo da Mãe Sinda, que é a cozinheira ou *kifumbera*¹⁵, cargo responsável pela *kafubera*. Ela preparava bolos e outros biscoitos para serem servidos na manhã do dia seguinte, tanto no rito da alvorada, pela manhã, quanto à noite, na festa. As *kifumberas* organizam a preparação de tudo que está relacionado às comidas do terreiro e são possuidoras de um poder que pode harmonizar ou desestabilizar seu templo de culto, por isso a temperança é considerada a virtude mais importante para uma sacerdotisa da comida devotada ao seu serviço.

Todo o espaço da cozinha é dominado pelas mulheres da casa. Os homens¹⁶ também podem executar funções no local, tendo ciência que aquele território tem dona e é a energia feminina que faz nascer diversos pratos, repletos de saberes ancestrais, transmitidos pela oralidade. De acordo com Lima (2011), a cozinha pertence à *N'Dandalunda*¹⁷ e, quando se fala da sacerdotisa da comida, as formas mais ancestrais de propagação do conhecimento trazido pelas diversas etnias africanas vão ser evocadas: a observação e a convivência. O mestre dos mestres é chamado: o tempo. O conhecimento do ritual, a criatividade, o respeito e a habilidade de comando fazem parte do perfil da *kifumbera* e guiam as suas escolhas.

Mãe Sinda, no ato de preparar a comida de santo, antes de ir ao fogo, coloca o tempero de santo, que é uma mistura contendo água, cebola, gengibre, camarão e outros ingredientes. Segundo ela, as práticas envolvidas no fazer a comida de santo e dos homens têm diversas especificidades — a forma de cozinhar, o movimento e direção da colher ao mexer a comida, além de muitos outros atos minuciosos que ligam a vida do homem à ancestralidade a que ele pertence. A alimentação conecta o adepto e seu ancestral, de acordo com cada preparo específico envolvido no ritual. Mãe Sinda acrescenta que, para preparar as comidas de santo, é preciso ter um bom número de pessoas para ajudar, pois são mais de dezesseis tipos de comidas. Por exemplo, em uma cerimônia de obrigação de santo, em que o fiel renova os seus votos sagrados com o santo, são arriadas todas as comidas dos santos.

¹⁵ *Kifumbera* é o nome dado no Candomblé Bantu, nos demais, como o Candomblé Ketu, fala-se *iabassê*.

¹⁶ Bastide (1960, p.14) observou que a função de preparar um prato sagrado nem sempre é atribuída a uma mulher e, quando os homens se encarregam de tal função, são cozinheiros mais hábeis ainda. O autor diz “[...] assim se explica o que vimos num terreiro jêje, um cozinheiro muito dedicado à sua função, e que me falou, como verdadeiro apaixonado, dos preparativos das cozinhas dos deuses”.

¹⁷ *N'Kisse* da *menhamatôme* (água potável), age no brotar das *jindánji* (raízes), divindade das águas doces, da fertilidade, do nascer. No Candomblé Ketu fala-se Oxum ao invés de *N'Dandalunda*.



Percebemos que para estar na cozinha não é preciso apenas saber manipular os ingredientes, mas as quantidades e os momentos indicados. Segundo Lody (1987), o processo de preparação da comida de santo cria uma linguagem pictórica, olfativa e gustativa, fazendo com que cada prato oferecido seja uma mensagem que o ser ancestral irá decodificar e entender. Assim, o *n'gunzu* é renovado, e todos os homens e mulheres que o compartilham, também estarão nutridos espiritualmente.

3 OS RITUAIS DA FESTA DE N'ZAZE

Passado o momento dos preparativos da véspera, chega o dia da festa e todos os filhos da casa se levantaram ao pôr do sol, ao som de foguetes. Isso atrai outros filhos que também chegaram à roça para iniciarem juntos as funções do dia. Pela manhã ocorreu a alvorada, um rito de rezas e sacrifícios para *Kitembo*, em que todos os filhos, mães e pais da casa se colocaram próximos ao assentamento e, ao som dos atabaques, as rezas eram puxadas, com os *n'kisses* se manifestando de maneira intensa.

Um sacrifício foi realizado durante a alvorada, com o oferecimento de frangos no assentamento de *Kitembu* e, em seguida, alguns pombos foram soltos ao vento para voarem livremente. A energia dessa ave é alimento para o tempo, o vento, o sol, a lua e todos os elementos que representam a força do *n'kisse*. No assentamento não é oferecido apenas o sangue, mas também diversos outros ingredientes antes do sangue, como água, mel, azeite doce e dendê. Sobre essas oferendas, um membro da casa, chamado *Tata Kiasefún*, comentou:

Traz equilíbrio, cor, sabor e energia, acima de tudo. Todo o rito de Candomblé é conectado, nada é isolado ou sem lógica. Alimentar-se vai além da necessidade, é algo para manter o sagrado vivo e presente, não comemos uma comida sem sabor ou sem tempero. Então, jamais vamos oferecer desta forma para o santo (*Tata Kiasefún apud LIMA, 2019, p.36*)

Alvorada encerrada é hora de tomar café - a mesa estava posta com biscoitos, bolos, café, sucos, pães e diversas frutas. Todos comeram fartamente depois do rito, para revitalizar as forças e continuarem seguindo com as funções do dia. Todos os filhos rezaram antes de comerem, agradecendo aos ancestrais pelo alimento e aguardando a Mãe Geni se servir



primeiro, por ser a matriarca da casa. Antes de comerem, todos falam uns para os outros “*eguidiá*” e todos respondem “*eguidiá N’Zambi*”, agradecendo pelo alimento.

Assim que os rituais da alvorada se encerraram, dois *muzenzas* foram para a cozinha levando os frangos para serem limpos e retirados os miúdos, chamados de xinxim. No diálogo entre os *muzenzas* e um outro filho da casa, foi explicado o porquê de oferecer ao santo os miúdos do animal. É oferecido para o santo toda a energia e a vida do animal, o sangue é o principal, pois através dele se faz a conexão com o divino, revigorando os votos com o sagrado. São oferecidos também o fígado, o pescoço, a moela, o rim e outras partes do animal, além do coração, que é colocado no final. Não se leva o coração ao fogo e a carne do animal é guardada para os almoços, jantares e banquetes festivos. Percebe-se que tudo do animal é aproveitado, mostrando que comer no terreiro é muito mais do que se alimentar, é compartilhar, é adquirir saberes e ensinamentos sobre os ancestrais.

O sacrifício faz parte dessa lógica ritual e, segundo Mauss e Hubert (2005), se distingue da maior parte dos fatos designados como “aliança pelo sangue”, sendo que é através dele que se produz, pela troca de sangue, uma fusão direta da vida humana e da vida divina. A função do sacrifício é realizar a sua propriedade comunicativa, através do ato de conectar o profano ao sagrado, por intermédio de uma vítima. Percebe-se que não basta apenas o sangue para alimentar os ancestrais, é preciso também oferecer ao santo toda a energia vital do animal (os miúdos) para que todos os adeptos entrem em conexão com o sagrado. A carne deve ser oferecida à comunidade religiosa, pois, como nos disse uma interlocutora, “enquanto os santos comem, nós também comemos”. São essas conexões de vida que fazem com que o santo manifeste suas forças no espaço sagrado do terreiro, onde toda a produção da comida envolve uma energia interligada e própria daquele espaço.

Makota Levanju nos explicou como se dá o processo de feitura dos miúdos, que passa a ser chamado de xinxim. Em sua perspectiva, oferecer os miúdos de um animal ao santo busca garantir uma boa saúde no processo vivencial daqueles envolvidos no ato sacrificial. Os miúdos são preparados no dendê, ofertando ao ancestral os órgãos vitais, que representam uma boa saúde. Segundo ela, “não damos o resto, oferecemos aquilo que nos liga à vida e todos comungam a carne extraindo o *n’gunzu*”. Um dos sentidos que podemos atribuir à palavra *n’gunzu* é a transmissão de força e recriação, evidenciada na lei de que tudo que dispomos da natureza, até mesmo a vida, devemos a ela devolver. Os pedidos aos *n’kisses* são feitos através



de uma oferenda em forma de comida. Estes pedidos serão ouvidos de acordo com a forma como são transmitidos. As oferendas, quando devolvidas à terra ou à água, transformam-se no húmus fertilizante que auxiliará na geração de novas vidas. Quando os pássaros, por exemplo, carregam esta alimentação para outros lugares, estão realocando as sementes que germinarão em outros lugares, propiciando a extensão do *n'gunzu*.

Ao longo do dia, em certo um momento do ritual, todos cobriram as cabeças com panos brancos, porque o *Vumbi* estava se alimentando e existe uma série de precauções que precisam ser tomadas para não prejudicar o momento em que este ancestral está comendo. A comida dele, depois de pronta, é levada e arriada no quarto onde essa energia se concentra e ninguém pode comer a comida desse ancestral. De acordo com Corrêa (2005 p. 77), contam-se vários casos de gente que morreu subitamente por ter cometido tais infrações, como a menina que, por ter comido "só uma pipoquinha do egum, não viu clarear o dia".

Todas as comidas da festa foram preparadas antes da cerimônia sagrada, pois o santo exige que seja um banquete para todos os presentes ficarem satisfeitos. Coxas de frango assadas no forno, arroz branco, várias saladas, frango ensopado e outras iguarias foram preparadas com fartura. Percebemos que não basta apenas dar comida ao santo, é preciso alimentar bem todos aqueles que vão prestigiar a festa. É costume da casa sempre preparar, em todas as festas, diversas cocadas¹⁸. Para Mãe Sinda, o doce traz o amor para as pessoas e é sempre importante "adoçar os lábios" daqueles que estão presentes. Abaixo, nas figuras 1 e 2, ao lado esquerdo se encontra *Mameto Oyaci*, preparando os assados da festa, e, à direita, *Muzenza Dandaizô* passando o açúcar nas cocadas.

Figuras 1 e 2 - Filhas da casa preparando as comidas para a festa de *N'Zaze*

¹⁸ A receita é composta de bastante coco, manteiga, farinha de trigo, ovos em neve, açúcar refinado e, depois, a mistura é levada ao fogo para o cozimento e, posteriormente, assada em uma forma untada. Percebe-se que existe todo um empenho nos detalhes para o preparo dessa cocada, seguindo as etapas de cozinhar e assar, fazendo com o que o sabor seja aprimorado.



Fonte: Lima (2019, p. 39-40)

A hora da festa chegou, o som dos atabaques iniciou a cerimônia, roupas brancas engomadas, todos dançando e louvando os *n'kisses*. No meio do terreiro estava um pilão com uma gamela em cima, composta com o *amalá*, a comida do dono da casa, feita de quiabos cortados e inteiros, com muito azeite de dendê, sendo a gamela forrada com pirão de farinha. Todos dançaram ao redor do *amalá*, saudando *N'Zaze*. Com seu forte pé na dança, a presença de *N'Zaze*, virado¹⁹ em Mãe Geni, emocionou todos ali presentes. Ao final, as comidas foram colocadas em uma mesa grande, reta, e todos foram se servindo seguindo a fila. Nesse momento, quem come primeiro são os convidados e depois os filhos de santo.

Foi arriada também uma oferenda pra Exu e Pomba Gira, como visualizamos na figura 3. Foram colocados diversos pratos, cada um com sua função de comida ritual, resgatando papéis e sentidos para a evolução da casa e de todos ali presentes, que ajudaram na preparação. As entidades não comem por comer, elas comem para o crescimento dos filhos e do território. As entidades ajudam não só os adeptos mas também aqueles que chegam de fora e precisam de assistência espiritual.

Figura 3 - Oferenda para Exu e Pomba Gira

¹⁹ Termo que a casa de santo usa para falar do momento em que o adepto está incorporado com o santo ou entidade.



Fonte: Lima (2019, p.52)

Sobre os pratos ofertados na figura 3, cada um tem seu significado: xinxim com bastante cebola, champanhe, melão, mamão, ovos cozidos, farofa de dendê, maçãs espetadas com cravo e *afurá*²⁰, coração de boi, que representa a energia vital e o *ikidi*, que é parecido com o *acaçá*²¹, porém é feito com fubá e servido para Exu. É importante ressaltar que o coração de boi não é cozido, é cru, pois jamais se deve levar ao fogo aquilo que mantém a vida. O mesmo princípio serve também para o coração de galinha. As demais comidas foram arriadas em prol de outras pessoas - a maçã com cravos aflora e adoça a vida amorosa, o mamão com moedas traz o equilíbrio, o *padê* (farofa de dendê) representa Exu, para abrir os caminhos, e os ovos cozidos são para trazer bons caminhos e melhorar a vida financeira, afastando todo mal.

Dentro do Candomblé, as cerimônias festivas promovem relações de sociabilidade entre todos os envolvidos, sejam eles filhos da casa ou visitantes, uma vez que a festa é uma das vias privilegiadas no estabelecimento de mediações com a sociedade. Para Amaral (1998), as cantigas, a alimentação, a dança, os mitos e as vestimentas no ritual atestam a tentativa de retomar a imanência entre a cultura e a natureza, o criador e as criaturas, o tempo e a eternidade, a vida e a morte, o ser e o não ser.

²⁰ O *afurá* é uma comida de *Vumbi*, percebe-se que é o único prato branco de louça entre diversos alguidares de barro, existem Exus que pedem pra oferecer o *afurá* em respeito à essa energia ancestral de *Vumbi*.

²¹ O *acaçá* branco é feito de canjica cozida e tem que ficar no ponto de gelatina para poder ser manuseado em forma de uma “pirâmide”, é enrolado em casca de bananeira passada no fogo, é um ingrediente usado em todos os rituais do Candomblé, desde caboclo ao santo, menos para Exu. O *acaçá* livra de doenças, pobreza, afasta as energias negativas e diversas mazelas do seio da vida.



O Candomblé, como diz Lody (1977), é um reduto de enorme significado para a continuidade de práticas ancestrais na cozinha, onde as atitudes rituais e as maneiras de preparar os alimentos estão repletas de sentidos religiosos e significados sociais extremamente importantes para termos uma boa comida. Os alimentos, através de seus sentidos funcionais e de caráter mágico propiciatório, servem como caminhos para invocar, aplacar e cultuar os ancestrais.

Eguidiá ou *ajeum* são os termos para designar comida. As comidas de santo, no Candomblé Bantu, chamadas de *eguidiá* dos *n'kisses*, são pratos específicos da culinária africana e, como disse Mãe Sinda, cada ancestral tem a sua própria comida, cada uma envolvendo um jeito certo de preparar para ser oferecida. A *Makota Kafulupanzo* acrescentou: “para preparar as comidas de santo você tem que estar se sentindo bem, porque querendo ou não vai um pouco de sua energia naquela comida”. Através desses diálogos sobre os pratos oferecidos aos *n'kisses*, organizamos o quadro 1, apresentado abaixo, que sintetiza os dados colhidos durante a pesquisa de campo no *Bakiso Ngunzo Ria N'Zaze*.

Quadro 1 – *Eguidiá dos n'kisses*

<i>N'KISSES</i>	<i>EGUIDIÁ</i>
<i>N'Zila</i> (comunicador, intermediário entre os seres humanos e os outros <i>n'kisses</i>)	Farinha de mandioca misturada com dendê e farinha de mandioca com água, colocar em um alguidar.
<i>N'Kosi</i> (senhor das estradas e caminhos)	Feijão preto temperado com cebola, sal e gengibre.
<i>Mutakalambo</i> (energia dos caçadores)	Milho e amendoim cozidos, acrescentar pedaços de coco para enfeitar.
<i>Katende</i> (senhor das <i>nsaba</i> - ervas medicinais)	Farofa de amendoim: dilacerar o amendoim torrado e sem casca, misturar com mel ou dendê.
<i>N'Gongobila</i> (divindade da pesca e da caça)	Milho e amendoim cozidos misturados com feijão fradinho.
<i>Kawungo</i> (senhor da terra)	Pipoca estourada na areia: colocar a areia para esquentar em uma panela, acrescentar o milho e sacudir até estourar.



<i>Kitembo</i> (rei de Angola, senhor do tempo e estações)	Farofa de milho: torrar e triturar os grãos de milho e misturar com rapadura.
<i>Angorô</i> (a energia do arco-íris que auxilia a comunicação entre terra e céus)	Batata doce e cará barbado: montar uma cobra feita com batata doce cozida e a outra feita com cará barbado cozido, fazer os olhos e as bocas com caroços de feijão fradinho e feijão.
<i>N'Zingalumbando</i> (a energia da evaporação, a juventude, atua sobre os astros)	Feijão fradinho com rodelas de batata doce no azeite doce.
<i>N'Zaze</i> (a energia dos raios)	Quiabo com tempero de santo e dendê: colocar tudo em uma gamela forrada com pirão de farinha.
<i>Luango</i> (o fogo brando, azul)	Quiabo com tempero de santo e azeite de oliva.
<i>Matamba</i> (divindade com grande ligação com os espíritos e domínio sobre o fogo, vento)	Acarajé: triturar feijão fradinho cozido com água e tempero de santo, bater bastante em uma gamela.
<i>N'Dandalunda</i> (divindade das águas doces, cachoeiras, mãe da fertilidade)	Feijão fradinho cozido com tempero de santo e ovos de codorna para enfeitar.
<i>Vunji</i> (divindade feminina atuante no útero materno)	Farinha misturada com mel e jujubas para enfeitar.
<i>Zumbá</i> (senhora mais velha do <i>kanga</i> – poço)	Canjiquinha.
<i>Kaiaia</i> (deusa dos oceanos)	Arroz branco com camarão.
<i>Lembá</i> (conectado à criação do mundo)	Canjica branca pura.

Fonte: Lima (2019, p. 47)

Observamos que as diversas comidas de santo são diferenciadas, devido à qualidade do santo. Todos os preparos são feitos com colher de pau e as comidas são arriadas em alguidares de barro e vasilhas de louça. No momento de preparação, não se pode fazer barulho, é preciso cautela na temperatura e concentração durante o preparo do alimento para o santo. Tudo tem



que ser feito com cuidado e com bastante atenção, pois, se algo der errado na comida, o santo pode rejeitar aquele prato e trazer algum tipo de *quizila* para a pessoa.

4 QUIZILAS

Nos diálogos com os filhos da casa, as questões relacionadas aos tabus alimentares estiveram sempre presentes. *Makota Levanju* nos explicou que cada *n'kisse* apresenta suas preferências alimentares e algumas restrições expressam formas de proteger o sagrado das profanações, já que cada ancestral tem uma história negativa com alguma *quizila*. A *quizila* é tudo aquilo que o ancestral rejeita, por qualquer motivo peculiar, que por vezes desconhecemos. Tais preferências são observadas pelos membros do terreiro e isso impede a sua oferta e limita seu consumo, tanto para a divindade quanto para o próprio adepto. Observamos que a alimentação é detentora de um papel fundamental no cotidiano dos adeptos, cuja rotina inclui permissões, proibições e jejuns. O que vai determinar o que se pode ou não comer tem relação direta com sua nação, com os momentos de preceitos ou momentos de limpeza, como o *ebó*²². Tais privações acontecem em decorrência da concepção sobre certos alimentos serem considerados impuros ou sagrados, de modo a não poderem ser consumidos (BASSI, 2012). A abordagem antropológica de Mary Douglas (2012) sobre as noções de pureza e perigo relacionadas aos alimentos nos fornece as bases para a compreensão das *quizilas* no Candomblé, onde o sagrado deve ser protegido do impuro, não podendo ser confundidos. Neste sentido, o universo se encontra dividido entre as coisas e ações que estão sujeitas a restrições e aquelas que não estão.

Os *n'kisses* são energias desencarnadas, mas sensíveis às substâncias e aos elementos do mundo e, a *quizila*, segundo Bassi (2012), aponta um interdito alimentar decorrente do compromisso assumido pelo iniciado com o seu ancestral.

O filho de santo não é unicamente treinado a respeitar as *quizilas* enquanto regras normativas exteriores à própria subjetividade; ele pode também passar a incorporá-las, manifestando, por exemplo, desgostos alimentares coerentes com os repúdios

²² Método de limpeza no médium, com comida ritualística, no qual serve para cuidar do adepto, limpar, abrir os caminhos, sendo ritualísticas profiláticas que são determinadas a partir de uma consulta oracular, que podem ter finalidades preventivas ou remediar situações de infortúnios para o consultante. O *ebó* não apenas se finda na função preventiva ou de solucionar um problema, ele também serve para trazer prosperidade, prevenir situações.



gustativos dos orixás que o influenciam, ou considerar, retrospectivamente, certos transtornos alimentares como sintomas de uma quizila do santo. (BASSI, 2012, p. 172)

Diversas proibições dentro de uma casa de santo são designadas como *quizilas* para demonstrar as energias contrárias à energia positiva da força ancestral. Estas energias negativas podem estar em alimentos, cores, situações, animais e, até mesmo, na própria natureza. É uma forma de reação negativa que atinge as pessoas, não apenas causando algum mal estar físico, como também gerando algum transtorno na vida pessoal. Referem-se a proibições que não estão ligadas a momentos existenciais e sociais de passagem ou a questões de pureza ritual, mas que guiam o adepto na relação com o mundo dos *n'kisse* e com as cautelas que a relação lhe impõe (BASSI, 2012).

Muitos dos adeptos erram por achar que as proibições foram feitas para serem violadas, o que pode acarretar prejuízos temporários ou definitivos, pois, na religião, existem *quizilas* que são ocasionais e outras que são permanentes na vida dos iniciados e os mesmos devem procurar conhecer as interdições de seu santo, aprender como lidar com elas e também como tratá-las. Às vezes, um simples banho de folhas consegue neutralizá-las, outras vezes, somente através de oferendas. Se o adepto souber viver sem ultrapassar seus limites, terá sempre harmonia com o sagrado.

Muitas *quizilas* são conhecidas, segundo Bassi (2012), a partir da dimensão existencial e sensorial do iniciado, que vai se revelando junto a incidentes comuns e a mal-estares. Pouco a pouco, as aversões vão aparecendo e as *quizilas* perdem a ligação imediata com as interpretações míticas prévias e podem ser definidas, antes de tudo, em termos de alergias, antipatias ou ojerizas, isto é, como sensações e emoções negativas.

Essas *quizilas*, em vez de definirem o iniciado como a encarnação particular de um modelo mítico geral, enaltece a emergência de um ser singular, original, fazendo aparecer conjuntamente uma afiliação religiosa e uma natureza específica – compondo um diagnóstico e uma biografia. O respeito às *quizilas* pode ser pensado como uma forma de atenção, pois é uma garantia contra doenças e acidentes de vários tipos, remetendo a restrições sugeridas pelos eventos negativos que desvendam um destino pessoal.



Os sintomas são também sinais que devem ser associados à relação com o *n kisse* ou o *odu*²³. Geralmente, a eficácia da *quizila* indica uma situação consequente dessa relação, foi nos dito que “o santo que traz a *quizila*”. Em um depoimento dado por uma filha de santo, percebemos que essas aversões vão além de nosso imaginário e há certas *quizilas* que realmente são perigosas a ponto de levar aquele que a consumiu para cama, causando diversos malefícios, como se vê no relato:

Eu não posso comer muito a carne de porco, é só eu comer e minha pele já começa a ficar toda marcada, coça muito. Nunca tive isso durante minha vida toda, pois era minha carne preferida e hoje tenho que regrar, mas depois de minha iniciação comecei a ter esses sintomas e, com o tempo, descobri que é uma *quizila* do meu *odu* negativo. Ovo também é um problema pra mim, se eu comer em excesso já posso sentir a diferença, principalmente no órgão reprodutor, começo a ter corrimento forte. (Muzenza Mbêmuanjí *apud* LIMA, 2019, p. 61)

Em um diálogo com a Mãe Geni, ela comenta que tudo o que o santo come faz bem ao filho. Tanto que, quando é oferecida uma comida ao santo, em momentos rituais, o filho tem que comer junto, dependendo do fundamento, para que o santo não se ofenda. Mas, às vezes, fora do terreiro é tabu, ou seja, o filho deve e não deve comer. Entende-se que a interdição está ligada à situação ou ao momento, aparentemente, o que é próprio da proibição é delimitar dois espaços, rigorosamente separados, que o momento do ritual permite juntar e, até mesmo, tornar permeáveis.

Nos depoimentos colhidos em campo, foram citadas práticas que se tornam *quizilas* como, por exemplo: não dormir de barriga pra cima; não varrer casa à noite; não usar roupas totalmente pretas ou totalmente vermelhas; evitar cemitérios; não jurar pelo santo; não pedir pelo mal das outras pessoas; não deixar passar com fogo nas nossas costas. Vale ressaltar que a *quizila* não se refere apenas a dores, alergias e mal estar, mas também a perigos, situações e momentos. Ao mesmo tempo, elas se tornam necessárias somente no período da iniciação, para preservação do iniciante, como por exemplo: ir à praia somente depois de seis meses ou de um ano da iniciação, de acordo com cada casa; não entrar em cemitério sem fio de conta e roupa

²³ *Odu* é uma espécie de signo que rege o nascimento de cada pessoa e dentro dos *odus* estão os caminhos e as possibilidades que cada um de nós carregará para o resto das vidas. Nesse sentido, *odu* é o destino possível de cada um. São 16 *odus* principais, cujas combinações perfazem 256 *odus*. Cada um de nós é regido por um desses *odus*. Eles são predestinações as quais estamos vulneráveis, influenciam diretamente em nossas características. Ou seja, o próprio ancestral está dentro dos caminhos predestinados pelo *odu*.

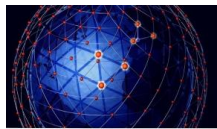


branca; não pintar e cortar o cabelo durante um ano de iniciado; não ir a velório; não usar preto; não frequentar bares e outras coisas, que são temporárias e servem apenas para a purificação.

Makota Levanju nos trouxe informações detalhadas sobre as *quizilas* dos *n'kisses*: *N'Zila* - água e mel em excesso, inhame, peixe de couro, tangerina, animais maltratados; *N'Kosi* - tamarindo, cajá-manga e manga espada; *Katende* - pato; *Mutakalambo* - coco, jaca, tangerina, carne de caça; *Kitembo* - amendoim; *Kawungo* - carne de porco, caranguejo, fruta do conde, cuscuz; *N'Zaze* - sardinha; *Angorô* - jaca; *N'Zingalumbando* - ganso; *Matamba* - carne de carneiro, abóbora cabaça; *N'Dandalunda* - carambola, ovos, jaca; *Kaiaia* - melancia, sardinha, pato; *Zumbá* - repolho roxo, taioba, mostarda; *Lembá* - dendê, pimenta, café e cachaça.

Diversas *quizilas* surgem nos adeptos com a iniciação e acompanham o iniciado até a sua morte, outras podem ser adquiridas ao longo da experiência da pessoa dentro do terreiro ou depois dos sete anos de iniciado e o acompanharem até o fim de sua trajetória no mundo espiritual. Seja como for, são sentidas pelo adepto como permanentes e, de acordo com os relatos colhidos em campo, percebe-se que as *quizilas* afetam mais os *muzenzas* do que os cargos assumidos pelos adeptos que não rodam no santo. O filho de santo tem todas as percepções ligadas ao sagrado quando é iniciado, o santo se conecta com o filho em diversos pontos e momentos, principalmente quando eles se sentem afetados por alergias e outras sensibilidades do corpo, esse ponto negativo é considerado como um indício da presença do santo revelando um tipo de reação que precisa ser cuidada. Segundo Bassi (2012), as *quizilas* dos filhos e filhas de santo são elementos centrais para pensarmos a construção da pessoa no Candomblé e prescrevem simbolizações aptas a separar e diferenciar, demonstrando a importância das sensibilidades corporais na construção das cautelas rituais.

A relação das pessoas com seus ancestrais está sujeita a uma série de negociações que se dão, principalmente, através do jogo de búzios, onde o santo se manifesta e aponta todas as questões a serem consideradas na vida do filho. É muito comum no terreiro que preceitos e *quizilas* sejam negociados com os santos por motivos de trabalho ou estudos, visto que diversas empresas ou instituições demandam de seus funcionários o uso de uniformes, por exemplo. Uma filha da casa, *Muzenza Dandalewila*, contou que quando foi iniciada, em seu momento de preceito, ela trabalhava em um órgão governamental que exigia o uniforme. Ela foi até sua mãe de santo para negociar, pois em momentos de preceito existe uma série de comportamentos que precisam ser executados para a pureza ritual, como usar roupas brancas, turbante etc. Assim,



no jogo de búzios foi autorizado que a mesma usasse calça jeans mais clara, blusa branca e um fio de conta do santo. Sempre que ela chegava em casa, depois do trabalho, ela tomava o banho de ervas e vestia roupa branca.

No processo de recolhimento para iniciação, deve-se comer com as mãos, em louça de ágata, dormir e se sentar apenas em esteira de palha e vestir-se de branco todos os dias. Essas normas, preceitos, restrições e obrigações persistem durante todo o período de recolhimento e algumas se estendem após a saída, podendo durar cerca de três meses, nos quais o médium mantém certos preceitos, mesmo estando em convívio social (GORSKI, 2012).

Observamos que entre as *quizilas* existem aquelas que precisam ser respeitadas por todos durante o preceito, independente do santo que rege o filho, e aquelas que são individuais, que cada um carrega através do santo, do *odu*. Segundo Prandi (2001 a), cada *odu* é um conjunto de mitos, cabendo ao pai ou mãe da casa descobrir qual deles conta a história que está acontecendo ou que vai acontecer na vida presente do consulente que o procura em busca de solução para suas aflições. Tudo vai depender das particularidades de cada santo, das interdições do santo da casa, e dos detalhes dos caminhos com o *odu*. Sendo assim, todas essas interdições alimentares dependem de uma série de aspectos religiosos. Como vemos no depoimento a seguir.

Matamba tem problemas com carne de carneiro e abóbora, é o que ela não gosta, então ela não vai comer, existem diversas histórias (lendas) que explicam o porquê dessa quizila, então as filhas ou filhos desse *n'kisse* devem evitar esses alimentos. (*Makota Levanju apud LIMA, 2019, p. 62*)

É importante destacar que todos os impedimentos de determinados tipos de alimentos na dieta dos iniciados representam somente uma parcela dentro de um imenso multiverso de regras e hierarquias, condutas e moralidades que fazem parte do corpus religioso do Candomblé. Em certos momentos, a dieta das pessoas, seja em um momento de iniciação ou de limpeza através do *ebó*, durante o período das restrições rituais, são prescritas para as pessoas comidas fracas e sem reima, principalmente relacionadas a alimentos como a carne vermelha. Segundo Woortmann (2008, p.23), a “reima” designa “mau gênio”, é uma “qualidade” do alimento que o torna ofensivo para certos estados do organismo e em certos momentos da vida da pessoa.



A partir das observações realizadas no terreiro, podemos dizer que as *quizilas* envolvem também comportamentos, como: não assobiar no terreiro; não bater a colher na panela quando estiver cozinhando; deixar o ambiente limpo; não deitar de barriga para cima. O adepto, de acordo com os ensinamentos, começa a aprender como se portar corretamente, tanto na dimensão do comportamento, quanto da alimentação - onde comer, como comer, e, o mais importante, o que não comer.

As interdições alimentares fazem parte do cotidiano dos filhos de santo da grande maioria das casas de Candomblé. No decorrer do processo de aprendizado e formação religiosa e espiritual, segundo Alvarenga (2017), os filhos de santo aprendem a vestir suas roupas conforme a cerimônia pede, a comer com as mãos, a cozinhar para seu santo de acordo com os seus gostos e particularidades, manifestam e põem em prática as várias dimensões e expressões da hierarquia do culto, das regras e códigos de etiqueta.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Procuramos mostrar o quanto as práticas alimentares dos povos de terreiro possuem uma amplitude de dimensões, em que se pode perceber uma rica expressão de vivências, tradições e saberes do povo de santo. A conexão entre alimentação e religião proporciona às pessoas inseridas no campo das religiões de matriz africana um conjunto amplo de símbolos, referências, hierarquias, valores e normas que interligam o mundo divino dos deuses com o mundo dos seres humanos. Em torno do preparo e da oferenda das comidas aos santos, os rituais se desenvolvem em meio a segredos e ritos. Nesses momentos, a comunicação é estabelecida entre o adepto e o santo ou entre a comunidade religiosa do terreiro e suas divindades protetoras, se desdobrando também em momentos de socialização com a comunidade mais ampla, através da comida fartamente servida nas festas.

O Candomblé de Angola, bem como outras religiões de matriz africana, provocam um grande interesse e curiosidade na sociedade, devido à existência de diversas práticas ritualísticas que atuam como forma de “abrir os caminhos” em inúmeras situações da vida. A alimentação, as oferendas e os tabus são as bases constituintes do Candomblé e também da Umbanda, conforme citamos. A cozinha dentro do terreiro ocupa um lugar central, que faz com que diversos rituais girem em torno dela, pois as atividades ali desenvolvidas não param e é de lá



que saem as comidas que alimentam os humanos e, ao mesmo tempo, a ancestralidade. Buscamos apreender a cozinha, para além do espaço físico onde os alimentos são preparados, enquanto um dos principais espaços de produção de símbolos, valores, técnicas e conhecimentos rituais que são responsáveis por formar a identidade dos filhos de santo e por manter a própria tradição.

A comida consumida nos rituais do Candomblé envolve uma expressão gastronômica que tem como princípio básico a mitologia dos *n'kisses*. O fato de existirem preparações culinárias, como as oferendas, que agradam ou desagradam determinados ancestrais, reflete o hibridismo cultural proveniente da interação dos povos. Os alimentos são fonte de vida não só para nós, mas também para as divindades e é da essência da comida ofertada que se servem os ancestrais, extraindo dali o axé que os alimenta. Os mitos expressam noções de gostos e restrições alimentares relacionadas às características, qualidades e à personalidade de cada *n'kisse*. Cada comida ou bebida de santo é utilizada para pedir e para agradecer as dádivas recebidas. Portanto, o sentido das comidas de obrigação é garantir a permanente circulação de dádivas e isso passa pela forma de funcionamento da cozinha nos terreiros de Candomblé e pela presença de pessoas que dominam todos os conhecimentos necessários para tal.

O respeito pelas *quizilas* foi um dos aspectos centrais nos diálogos estabelecidos com a literatura sobre o Candomblé e os filhos e filhas de santo, durante a pesquisa de campo. Vimos que, depois da iniciação, o corpo passa a ser morada do sagrado e isso requer obediência aos preceitos e respeito ao *n'kisse* que nele foi plantado. No sentido dado pela comunidade religiosa, “plantar o santo na cabeça” propicia o nascimento de um novo ser. Cada ancestral do mundo divino possui a sua *quizila* e a transmite aos seus filhos, e esses vão repassando, através de infinitas conexões. A dieta que o recém iniciado, ainda de preceito, precisa seguir é bem rígida e é preciso que ele se concentre em seu mundo cheio de proibições e ordens para que consiga se conectar com o divino. Caso quebre certos preceitos, ele deverá se submeter a penitências severas na sua relação com o santo, para que os erros cometidos não atrapalhem o seu trajeto vivencial no Candomblé. Afinal, trata-se de uma pessoa em formação dentro de um sistema de hierarquias.

A feitura do corpo e a produção da pessoa como um novo ser é algo fundamental na perspectiva religiosa do Candomblé, sendo a comida um elemento central na produção dessa identidade. O não iniciado é um “não ser”, que ainda vai construir sua identidade, enquanto o



iniciado adquire uma identidade própria, que vai sendo lapidada conforme cumpre as obrigações de santo, de acordo com a sua caminhada.

Por fim, é preciso destacar que esse tema é rico e complexo, demandando sempre um maior aprofundamento e continuidade dos estudos, no sentido de contribuir para desmistificar as fantasias que alimentam o imaginário das pessoas em torno das comidas de santo, sobretudo aquelas que se encontram fora do Candomblé e ignoram a profundidade e riqueza de saberes que se expressa nesse campo religioso. Vide as recorrentes expressões de intolerância religiosa, com violentos ataques aos templos das religiões de matriz africana e a tentativa de proibição dos ritos sacrificiais, através de medidas judiciais. Lembrando que o tema da comida e religião passa também por uma discussão sobre sacralização animal e as implicações que isso tem em um imaginário marcado pelo racismo religioso.

REFERÊNCIAS

- ADOLFO, Sérgio Paulo. **Nkisi Tata Dia Nkusu**: estudos sobre o candomblé Congo-Angola. Londrina: Eduel, 2010.
- ALTUNA, Raul Ruiz de Asús. **A cultura tradicional banto**. Luanda: Secretariado Arquidiocesano de Pastoral, 1985.
- ALVARENGA, Marcos Junior Santos de. **Cozinha também é lugar de magia**: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) -Universidade de Brasília, Brasília, 2017.
- AMARAL, Rita. As mediações culturais da festa. **Revista Mediações**, v.3, n.1, p. 13-22, 1998.
- BASSI, Francesca. Revisitando os tabus: as cautelas rituais do povo santo. **Religião e Sociedade**, v. 32, n.2, p. 170-92, 2012.
- BASTIDE, Roger. **Cozinha dos deuses**: alimentação e Candomblés. Rio de Janeiro: Saps, 1960.
- BASTIDE, Roger. **O candomblé da Bahia (rito nagô)**. Brasileira, 1961.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- CARNEIRO, Edison de Souza. **Candomblés da Bahia**. Salvador: Ediouro, 1935.



- CORRÊA, Norton F. A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. **Antropologia e nutrição**. 2005. p.69-85.
- DAIBERT, Robert. A religião dos bantos: novas leituras sobre o calundu no Brasil colonial. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.28, n.55, p. 69-85, 2015.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 2012.
- FLAKSMAN, Clara. De sangue e de santo: o parentesco no Candomblé. **Mana**, v. 24, p. 124-150, 2018.
- GIROTO, Ismael. **O universo mágico-religioso negro-africano e afro-brasileiro: Bantu e nagô**. 1999. Tese (Doutorado em Antropologia), Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.
- GORSKI, C. Ritual de iniciação no candomblé de ketú: uma experiência antropológica. **Revista Todavia**, v. 3, n. 4, p. 52-64, 2012.
- LIMA, Luiz Fábio Pinheiro. **Enquanto eles comem, nós também comemos: estudo das práticas alimentares de um povo de terreiro**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais) - Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros, 2019.
- LIMA, V. **Cultos afro-brasileiros na Paraíba: uma história em construção (1940-2010)**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2011.
- LODY, Raul Giovanni da M. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.
- LODY, Raul Giovanni da M. Alimentação ritual. **Ciência & Trópico**, v. 5, n.1, 1977.
- LODY, Raul Giovanni da M. **Candomblé: religião e resistência cultural**. São Paulo: Àtica, 1987.
- LOPES, Nei. **Bantos, malês e identidade negra**. Belo Horizonte: Autêntica, 2011.
- LOPES, Nei. **Kitábu: o livro do saber e do espírito negro-africanos**. São Paulo: Senac, 2005.
- MALANDRINO, Brígida Carla. **‘Há sempre confiança de que se estará ligado a alguém’**: dimensões utópicas das expressões da religiosidade bantú no Brasil. Tese (Doutorado em Ciências da Religião) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2010.
- MAURÍCIO, George; OXAGUIÃ, Vera de; BARROS, Marcelo. **O Candomblé bem explicado: (Nações Bantu, Iorubá e Fon)**. Rio de Janeiro: Pallas, 2009.
- MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Portugal: Edições 70, 2008.
- MAUSS, Marcel; HUBERT, Henri. **Sobre o sacrifício**. São Paulo: Cosac & Naify, 2005.
- MUNANGA, Kabengele. Origem e histórico do quilombo na África. **Revista da USP**, São Paulo, n. 28, p. 56-63, dez. 1995-fev.1996.



PEIRANO, Mariza G. S. **Rituais ontem e hoje**. Zahar, 2003.

PESSOA DE BARROS, José Flávio; VOGEL, Arno; MELLO, Marco Antonio Silva. **Galinha d'Angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira**. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

PETTER, Margarida. A presença de línguas africanas na América Latina. **Linguística**, v. 26, p.79-96, 2011.

PRANDI, Reginaldo. Candomblé and the time. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n.47, (2001a).

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. Ilustrações de Pedro Rafael. São Paulo: Companhia de Letras, 2001b.

QUERINO, Manuel. **Costumes africanos no Brasil**. 2. ed. Salvador: EDUNEB, 2010.

QUINTANA, Eduardo. Práticas de socialização no terreiro: possibilidades e desafios nos estudos das religiões de matrizes africanas. **Revista Educação e Cultura Contemporânea**, v. 17, n. 48, p. 426-449, 2020.

RABELO Miriam C. M. Entre a casa e a roça: trajetórias de socialização no Candomblé de habitantes de bairros populares de Salvador. **Religião & Sociedade**. v. 28, n. 1, p. 176-205, 2008.

RABELO, Miriam C. M. **Enredos, feituuras e modos de cuidado: dimensões da vida e da convivência no Candomblé**. Salvador: EDUFBA, 2014.

SILVA, Vagner Gonçalves da. **Candomblé e umbanda: caminhos da devoção brasileira**. São Paulo: Selo Negro, 2005.

SOUZA JÚNIOR, Vilson Caetano. **O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” nos terreiros de candomblé**. Salvador: Atalho, 2009.

SOUZA, Laura de Mello e. **O diabo e a Terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial**. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v.11, n.1, p. 5-17, 2013.

WOORTMANN, Klaas. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, 2008.