**11. COMIDA RITUAL**

Logo após a consagração, seguida do sacrifício, os animais são direcionados a cozinha, onde serão os ingredientes principais dos pratos destinados tanto aos deuses, como aos homens. Assim, depois de uma longa trajetória, os animais fecham seu ciclo na casa de candomblé ao se transformarem em comidas.

Importante observar que tal transformação não segue condicionantes universais, sendo uma modificação mediada pela cultura particular de cada casa. "O alimento transforma-se em comida na medida em que passa pelo processo de transformação cultural, na cozinha" (Roberto da Matta 1987: 22-23).

Apesar da evidente intenção nutricional que o ato de comer encerra, seu alcance projeta implicações de outras ordens, como culturais e sociais. Para Lody (1995), a despeito da manutenção da sobrevivência, o ato de comer é permeado por significados simbólicos, onde não somente o paladar agiria, mas sim uma interação de elementos, como olfato e códigos visuais e térmicos, além, é claro, dos códigos sociais. "Come-se por inteiro, com o corpo, com a moral, com todos os códigos próprios do grupo e do estatuto social de que o indivíduo faz parte” (Lody 1995: 62-63).

Luís da Câmara Cascudo (2004: 373) afirma que "todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar. A fidelidade ao paladar, fixado através de séculos na continuidade (...) próprios de cada prato, tipos de ingredientes, locais de feitura e de oferecimento", se revestindo em vigoroso marcador de diferenças culturais e étnicas. O autor assevera que “em momentos rituais ou cerimoniais, o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou”. Apesar de o autor refletir a partir de diferenças regionais do Brasil Colonial, seu pensamento pode perfeitamente ser transportado para o debate ora proposto. Seguindo a mesma linha, Da Matta (1987) pontua que as comidas têm propriedades de marcar identidades, e que de acordo com seus contextos, podem ser classificadas em nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais.

"É uma verdade inconteste que, não somente grupos étnicos, mas também certas nações e países são definidos, ou se quiserem, parcialmente definidos, por sua alimentação corrente, por certas e determinadas iguarias preponderantes na alimentação de suas gentes ou características de suas cozinhas" (Bernardino Souza 1957: 12-13).

Os grupos sociais assumem diferentes modos de relação com os alimentos; distintas formas de ritualização em sua produção, desiguais percepções de paladar, além de interdições de diversas ordens, o que torna impossível sustentar que os alimentos se destinem tão somente a prestar a satisfação objetiva de uma necessidade fisiológica (Daniel Bitter e Nina Bitar 2012). Mesmo a fundamental importância da alimentação para a "manutenção da vida, abre espaço para que ela imbrique intimamente o domínio religioso. A própria expressão do religioso se faz comumente por intermédio dos fenômenos alimentares” (Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro 1997: 43).

Em termos de fé religiosa, além do corpo físico, deve ser considerado que o lado espiritual pode assumir papel mais relevante que o primeiro. Assim, dogmas e condicionantes alimentares estão presentes em praticamente todas as religiões, sobretudo através da imposição do que comer, quando comer e também do que não comer.

"As festas dedicadas aos deuses provedores dos alimentos nas religiões indígenas, o jejum em períodos de sacrifício como a Quaresma ou o Ramadã, a Eucaristia que consiste em comer o corpo e beber o sangue de Jesus Cristo, a proibição de ingerir carne de porco no Judaísmo ou de vaca no Hinduísmo são alguns exemplos disso" (Ana Nadalini 2012: 311).

Dessa forma, muito mais que alimentar, a comida possui a capacidade de se reverter em marcador social, símbolo de povos ou lugares a exemplo do que ocorre com diversas comidas típicas. Esse mesmo mecanismo proporcionou as bases para um processo histórico cultural que levou a algumas comidas sagradas dos orixás a serem identificadas hoje como comidas típicas da Bahia, como o acarajé e o abará, só para citar alguns. Mas as marcas das comidas dos orixás possuem amplitude maior, sendo a disseminação do uso do dendê por todo território nacional sua mais bem acabada expressão. Tal fato evidencia que os reflexos sociais das interações entre diferentes povos, demonstram que "a alimentação é provavelmente um dos laços mais fortes entre o território de origem de populações migrantes e as sociedades hospedeiras” (Marc Dedeire e Selma Tozanli 2007: 6).

**11.1. A Cozinha do Candomblé**

A visão do candomblé se assenta em um sistema de trocas, circulação e renovação da energia do axé. Segundo Augras (2004), é em decorrência deste fato que são oferecidos alimentos aos deuses, para que os mesmos possam renovar suas energias.

Para o candomblé, o conceito de comer possui uma amplitude totalizante. Lody (1995) designa essa característica como "uma espécie de boca geral", pois para o candomblé tudo nesse mundo e também no mundo transcendente necessitam ser nutridos através da comida. A cabeça do iniciado é alimentada através do bori[[1]](#footnote-2). Todos os espaços naturais, como rios, matas, estradas e outros também comem. Os antepassados igualmente

"Comer além da boca, contudo, é uma ampliação sobre o conceito de comer nas religiões afro-brasileiras. Tudo está na permanente lembrança e ação de que tudo come. Come o chão, come o *ixé*, come a cumeeira, come a porta, come o portão, comem os assentamentos, árvores comem; enfim, comer é contatar e estabelecer vínculos fundamentais com a existência da vida, do axé, dos princípios ancestrais e religiosos do terreiro" (Lody, 1995, p. 63).

O objetivo maior dos sacrifícios de animais é justamente proporcionar o ato de comer, mas comer não somente com a boca dos homens. No candomblé, por meio do sacrifício, as entidades se alimentam primeiramente através do axé liberado pelo sangue que escorre do animal. Porém, Bastide (2001) pontua que, além disso, as entidades também devem comer determinadas partes desses animais[[2]](#footnote-3) cozidos na cozinha do templo, preparadas de acordo com as preferências de cada entidade. Oxalá, por exemplo, não gosta de dendê, então seu prato somente pode ser cozido com azeite de oliva. Também não gosta de sal. Cada entidade tem seus próprios gostos, mas, de modo geral, algo invariável é que todos os pratos no Ilé asé Iyá Ogunté tem a presença de camarão seco.

As festas públicas nas casas de candomblé são os grandes momentos de socialização que se processa através da comida. Nas grandes festas públicas, sempre há uma vasta oferta de comidas. Nesses eventos, como as de Dona Jandira, onde há o sacrifício de animais em uma quantidade acima do comum, é costume não prepará-los de imediato, por simples limitação logística de tempo e espaço. Assim, eles são congelados, mas continuam gozando de ar sagrado e devem ser preparados e ofertados em outras ocasiões festivas, pois se celebra a vida através do compartilhamento de comidas sagradas. É através delas que se partilha da comida dos deuses, se troca e se aciona o axé, e é exatamente essas manifestações que fortalecem os laços entre as pessoas, e entre essas e os deuses, onde "reforçam-se laços e nutrem-se relações simbólicas a partir das gastronomias" (Lody, 1995, p. 63).

"Pode-se afirmar que comer nessa concepção abrangente do conceito litúrgico do terreiro, equivale a cultuar, zelar, manter os princípios que fazem o próprio axé enquanto a grande unidade, a grande conquista do ser religioso do terreiro" (Lody, 1995, p. 64).

Não somente as comidas, mas tudo que se relaciona a cozinha tem dimensões sagradas, pois sua própria origem é atribuída ao divino

”Xangô ensina ao homem como fazer fogo para cozinhar

Em épocas remotas, havia um homem

a quem Olorum e Exu ensinaram todos os segredos do mundo,

para que pudesse fazer o bem e o mal, como bem entendesse.

Os deuses que governavam o mundo, Obatalá, Xangô e Ifá,

determinaram que, por ter se tornado feiticeiro tão poderoso,

o homem deveria oferecer uma grande festa para os deuses,

mas eles estavam fartos de comer comida crua e fria.

Queriam coisa diferente:

comida quente, comida cozida.

Mas naquele tempo nenhum homem sabia fazer fogo

e muito menos cozinhar.

Reconhecendo a própria incapacidade de satisfazer os deuses,

o homem foi até a encruzilhada e pediu ajuda a Exu.

Esperou três dias e três noites sem nenhum sinal,

até que ouviu uns estalos na mata.

Eram as árvores que pareciam estar rindo dele,

esfregando seus galhos umas contra as outras.

Ele não gostou nada dessa brincadeira e invocou Xangô,

que o ajudou lançando uma chuva de raios sobre as árvores.

Alguns galhos incendiados foram decepados

e lançados no chão, onde queimaram até restarem só as brasas.

O homem apanhou algumas brasas

e as cobriu de gravetos

e abafou tudo colocando terra por cima.

Algum tempo depois, ao descobrir o montinho,

o homem viu pequenas lascas pretas. Era o carvão.

O homem dispôs os pedaços de carvão entre pedras

e os acendeu com a brasa que restara.

Depois soprou até ver flamejar o fogo

e no fogo cozinhou os alimentos.

Assim, inspirado e protegido por Xangô,

o homem inventou o fogão

e pode satisfazer as ordens dos três grandes orixás.

Os orixás comeram comidas cozidas e gostaram muito.

E permitiram ao homem comer delas também" (Prandi, 2001a, pp. 257-258).

Deste modo, surgem os elementos edificantes da cozinha, nascidos da interação do homem com o deus Xangô, o que lhe confere predicado de espaço sagrado. Apesar do homem ter herdado o domínio do fogo, este foi uma dádiva dos deuses, o que lhes confere a prerrogativa de serem os primeiros a se alimentar. Tal ordem sequencial é estreitamente obedecida e somente depois que as oferendas são arriadas nos pejis[[3]](#footnote-4), se processa o banquete dos devotos e demais participantes dos rituais. Além de recinto sagrado, a cozinha é o espaço onde as comidas são transformadas em oferendas com a participação de elementos como palavras, cânticos, utensílios e pessoas (AGUIAR, 2012).

Mascarin (2013) relata diversas modificações que a vida moderna vem introduzindo nas cozinhas sagradas, como a invasão de panelas de alumínio em substituição as antigas de barro. No Ilê asé Ogunté também há o predomínio das panelas de alumínio, não havendo separação destas para se fazer comidas para os orixás e comidas para os humanos. A única separação que existe, em termos de utensílio, é a exclusividade na colher de pau, esta sim, marca consagrada, continua soberana na feitura das comidas dos deuses.

É inevitável que alterações se processem decorrentes de facilidade ou dificuldades próprias da época vivida ou mesmo do contato com outras vertentes sociais. Esse processo sempre esteve presente no candomblé desde seu início, e tais alterações não se restringem somente aos utensílios.

"Devemos observar que o sincretismo introduziu-se na cozinha como no restante da vida religiosa. O lugar ocupado pelo milho ameríndio, ao lado da mandioca, prova-o claramente. Há uma mistura das sobrevivências místicas da África, em particular o azeite de dendê e a pimenta da costa, com os elementos tomados de empréstimo à cozinha dos brancos e dos índios" (Bastide, 2001, p. 333).

O espaço da cozinha é tradicionalmente dominado pela presença feminina, sendo a Yabassé[[4]](#footnote-5) quem exerce a autoridade no espaço.

No Ilé asé Iyá Ogunté, em dias de festa, é comum a presença masculina na cozinha ajudando nos afazeres. Contudo, essa participação se limita a homens que são filhos de orixás femininos. Auxiliam em tarefas como retirada de pelos e penas de animais, sendo que o preparo em si, fica todo a cargo da Yabassé.

Como já mencionado, os orixás são dotados de preferências, porém também são detentores de diversas interdições alimentares, que são explicadas através de seus relatos históricos. Ter conhecimento de tais relatos se reveste em importante elemento para a compreensão ritualística do candomblé, principalmente no que diz respeito à definição das oferendas, onde a cozinha se reveste em espaço profícuo para tais ensinamentos (AGUIAR, 2012; NADALINI, 2009). Qualquer deslize e não observação dos preceitos do orixá pode acarretar ofensas e todo tipo de desarmonia ao ambiente da casa, como podemos observar em um dos relatos de Yemanjá.

"Iemanjá oferece o sacrifício errado a Oxum

Iemanjá se enamorou de Ogum,

mas Ogum a ignorava totalmente.

Iemanjá não se conformou com tal desprezo

e procurou o socorro de Oxum,

que lhe pediu que ofertasse uma cabrita.

Iemanjá preparou o sacrifício,

mas, não tendo a cabra, ofereceu a Oxum uma ovelha.

Oxum veio com um prato de mel,

dançando suas danças de amor,

e logo pôs Ogum no leito de Iemanjá.

Ogum e Iemanjá tiveram seus amores,

mas Ogum logo a abandonou,

sem firmar nenhum compromisso.

Iemanjá foi procurar Oxum de novo,

mas desta vez Oxum lhe recusou ajuda.

Oxum não gostara nada,

nem do sabor nem do aroma da ovelha" (PRANDI, 2001a, p. 394).

Essa passagem deixa bastante claro que as preferências das entidades devem ser observadas, sob pena de o orixá não render auxílio ao devoto, abandonando-o a toda sorte de infortúnio.

Oxum, a entidade suprema na arte da sedução, tem preferência por cabras de coloração tendendo ao amarelo. Se utilizar de mecanismos para driblar suas exigências pode se revestir em ofensa ao orixá e despertar sua ira.

"No candomblé os deuses comem. Cada um tem sua comida particular, de seu agrado pessoal, de sua preferência pessoal. Comida ligada às suas histórias, a seus odus, a seus mitos. Comida que muitas vezes é cantada e dançada numa integração harmoniosa de gesto, música e palavra" (COSTA LIMA, 2010, p. 138).

Exu é a entidade que tem a primazia nas oferendas. Em todo ritual, é a ele que é direcionada a primeira oferenda. Costuma-se se ouvir na casa que todo e qualquer trabalho se abre com Exú.

"Eleguá[[5]](#footnote-6) espanta a clientela das advinhas

Oxum, Iemanjá e Obatalá viviam na mesma casa.

Eram adivinhas de vasta clientela

e tinham em Eleguá o guardião da porta.

Muita gente recorria ao seu oráculo,

levando para os rituais galinhas, patos, pombos

e todo tipo de boas comidas e bebidas.

As adivinhas comiam tudo, se empanturravam.

As vezes convidavam Xangô, Ogum e Oxóssi

para acompanha-las nas lautas refeições.

Para Eleguá ofereciam só ossos.

Eleguá andava insatisfeito com a situação.

Um dia, um rato entrou na casa das santeiras.

Eleguá caçou o rato e o comia aos pouquinhos.

Eleguá comia o rato pouco a pouco na porta da rua,

enojando a freguesia que adentrava a casa.

E assim toda a clientela foi afugentada,

com asco do que via na entrada.

Ninguém mais procurava as adivinhas,

que não tinham mais o que comer,

padecendo de uma fome desesperadora.

Um dia Oxóssi veio à casa delas

e as ouviu chorar suas lamúrias.

Soube que sempre davam a Eleguá os restos da comida

e espantou-se com tamanho absurdo.

Afinal, Eleguá era o dono da porta,

por onde entrava toda a riqueza da casa.

Oxóssi procurou Eleguá e lhe disse

que, se a clientela voltasse a consultar as deusas,

ele comeria bem, nunca mais os ossos.

A porta da casa mostraria fartura na cozinha.

Rapidamente a clientela dos búzios retornou a casa

e desde então Eleguá passou a receber muitas oferendas.

E a casa de Oxum, Iemanjá e Obatalá

tornou-se novamente e para sempre próspera" (PRANDI, 2001a, pp. 56-57).

Muitas características de Exú são percebidas através deste relato. Em qualquer casa de candomblé, seu espaço é na entrada da casa, próximo a porta, onde se prostra como guardião, sendo o primeiro a receber as reverências. Exú também é o encarregado de recolher as oferendas e levar aos orixás. Por último, o relato faz jus a uma referência que sempre se escuta, a de que Exú come tudo, além de explicar o motivo dele ser sempre o primeiro a receber suas oferendas (NADALINI, 2009).

**11.2. As *Quizila*s**

A junção simbólica entre comida e religião está presente em praticamente todas as sociedades, porém, nem sempre tal simbolismo encerra um aspecto benéfico, pois, também "existem os alimentos cujo simbolismo é negativo, é impróprio, muitas vezes até mesmo imoral" (NADALINI, 2012, p. 3).

“as sociedades têm hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado: existem substâncias que consumimos para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino” (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 60).

Bastide (2001) descreve a cozinha de uma casa de candomblé enquanto local de expressão de diversas regras e interdições em relação tanto ao preparo, quanto ao consumo de comidas. Tais interdições estão estreitamente relacionadas ao consumo de carne de determinados animais, pois assim como os orixás tem preferências por determinados animais, do mesmo modo manifestam severas intolerância a outros.

Algumas dessas interdições já foram interpretadas como antipatias decorrentes de superstições por Querino (1957) e comumente são classificados na literatura enquanto tabus (NADALINI, 2012). Contudo, o termo mais usado para designar tais interdições nas casas de candomblé é *quizila*, termo banto que tem em *ewó* o seu correspondente em yorubá. Apesar de *quizila* ser um termo banto, seu uso se solidificou nas casas de todas as nações do candomblé (AUGRAS, 2004). Póvoas (1989) destaca que a ampla utilização desse termo serve como signo de reafricanização das casas religiosas.

"Em Angola", escreve Afonso da Silva Rego (citado por Crossard-Binon, 1981, p. 134), "existe uma palavra que exprime uma ideia que encontramos em todos os lugares, a ideia daquilo que não é bom, que não convém, que é contrário à tradição ou à etiqueta, àquilo que se deve fazer, etc. É a palavra *kijila*". Formado a partir do étimo quimbundo, o termo *quizila* expressa, nos terreiros brasileiros, exatamente a mesma coisa, relativa a todas as filigranas dos preceitos e das proibições e, mais especificamente, às interdições ligadas às idiossincrasias do "dono da cabeça" de cada iniciado. "*É quizila do meu santo*", eis uma das frases mais ouvidas em todos os terreiros, sejam de origem banto ou nagô" (AUGRAS, 2004, p. 158).

Apesar das *quizila*s também se relacionarem a outros domínios como uso de roupas ou cores, é, sem dúvida alguma, em relação as comidas onde permanece sua expressão mais marcante. Outro ponto que se deve ter em mente, seria a separação de *quizila*s de algumas interdições alimentares provisórias, advindas de momentos ritualísticos específicos, como o período de iniciação, em que determinados alimentos são evitados por momento finito e particular. Tais interdições são conhecidas como preceitos e são temporárias, ao contrário das *quizila*s que são interdições permanentes.

De modo geral, existem dois focos de origem para as *quizilas*. A primeira é originada pelos predicados do orixá da cabeça do iniciado, cujas intolerâncias são repassadas a seus filhos, pois acredita-se que os seres humanos são formados da mesma essência de seus deuses. A segunda se originaria de modo mais pessoal, através da relação individual do iniciado com seu orixá. Vejamos a primeira delas

"os iorubás acreditam que homens e mulheres descendem dos Orixás não tendo, pois, uma origem única e comum, como no cristianismo. Cada um herda do Orixá de que provém suas marcas e características, propensões e desejos, tudo como está relatado nos mitos. (...) Os Orixás alegram-se e sofrem, vencem e perdem, conquistam e são conquistados, amam e odeiam. Os humanos são apenas cópias esmaecidas dos Orixás dos quais descendem" (PRANDI, 2001a, p. 24).

A descrição permite clarear dois pontos importantes. O primeiro é que sendo os humanos "cópias esmaecidas" dos orixás, nada mais natural que os mesmos apresentem características similares aos deuses, o que inclui, por conseguinte, todo um leque de intolerâncias alimentares. Segundo, não tendo os humanos origem única, sendo essência individual de diferentes orixás, suas intolerâncias alimentares deverão seguir um padrão não universal a sua comunidade de pertença, como comumente ocorre em muitos povos, mas sim, assemelhar-se aos outros filhos do mesmo orixá, uma vez que alimentos interditos variam de orixá para orixá, e como já frisado, se originam nas passagens históricas das entidades.

A título de exemplo, segundo Iyá Ejité, Oyá é avessa até mesmo ao cheiro de carneiro e só aceitou o casamento com Xangô, após esse se comprometer a toda vez que comesse carneiro, passar três meses em suas próprias terras, de modo a se manter distante de seu olfato. Existe mais de um relato que esclarece a ojeriza de Oyá por carneiros, porém a mais popular delas diz que

"Quando ela estava grávida de seu filho caçula, soube que ele era abiku, quer dizer, nascido para morrer prematuramente. Oyá foi ver Ifá (orixá da adivinhação) e Ifá mandou ela fazer um ebó (oferenda) no ‘caminho do nove’. Ela tinha que oferecer nove oferendas de comida, pois assim daria a energia ao caminho (signo do destino, odu) e receberia em troca a energia de outra forma. Era uma oferenda (ebó) para não deixar morrer seu filho. Infelizmente, um carneiro comeu a oferenda e o filhinho morreu logo depois de nascer. Um filho de santo cabeça de Iansã como aquele ligado ao odu Ossá, um odu relacionado com o caminho de Iansã, não deve comer carne de carneiro (Genivaldo de Omolu)" (BASSI, 2012, p. 191).

Apesar da maioria dos relatos ligarem as precauções com certos animais a eventos de desventura da entidade, a exemplo das cautelas que os filhos de Oxalá devem observar com cavalos, por ter Oxalá, sido confundido no reino de Xangô com um ladrão de cavalos, ter sido aprisionado, outros interditos seguem por outras vias, não existindo um evidente padrão estabelecido, como no descrito a seguir, que revela o motivo de Xangô e seus filhos não comerem carne de porco.

"Xangô deixa de Comer Carne de Porco em Honra dos Malês

Todas as nações tinham Xangô como rei,

menos os malês, que são muçulmanos.

Um dia, Xangô foi até a cidade deles

para levar alguém de sua família.

Mas os malês não o aceitaram,

porque entre eles só vivia quem tivesse o mesmo sangue deles.

Xangô não gostou nada daquilo.

Por todas as partes ele havia deixado gente sua,

só os malês não aceitaram.

Então Xangô voltou para casa

e contou a Iansã o que acontecera.

Ele a chamou para fazerem guerra aos malês

e Iansã concordou prontamente.

Eles partiram no dia seguinte, Iansã na frente.

Ia imensa, colossal, completamente coberta de fogo,

soltando relâmpagos em todas as direções.

Xangô foi atrás, espalhando coriscos à sua volta.

A terra e todas as outras coisas tremiam

e os coriscos de Xangô causavam destruição entre os malês.

Eles pensaram que era o fim do mundo,

viram Iansã lançando todo o seu poder,

mas também viram Xangô

e entenderam o que estava acontecendo.

Xangô chegava para dominar.

Os malês, então, imploraram pelo fim do suplício.

Xangô exigiu que eles se submetessem ao seu poder.

Com muito medo da destruição,

os malês aceitaram o poder de Xangô.

Assim, Xangô também é rei na cidade dos malês.

Só que em homenagem a esse povo muçulmano

Xangô deixou de comer carne de porco,

tão grande era seu desejo de ser respeitado por essa nação"

(PRANDI, 2001a, pp. 274-275).

Ao contrário dos relatos de Oyá e Oxalá, onde os animais tiveram alguma participação direta na construção do interdito, no relato de Xangô a cena conflituosa ocorre exclusivamente entre humanos, sem a intermediação direta de nenhum animal. O animal enquanto interdito somente entra em cena posteriormente ao conflito, como mecanismo de homenagem e reparação ao povo rendido. O interdito tem o fino objetivo de legitimação de poder do vencedor, como muito fica evidente na afirmação que Xangô deixa de comer a carne de porco, acometido de um amplo desejo de ser respeitado pelos malês.

As histórias que originam as *quizila*s a animais são de origem vasta, não se reportando exclusivamente a experiências negativas dos deuses com determinados animais, porém, talvez possa se visualizar um ponto convergente nesses três relatos que seria o conflito. Contudo, considerar uma análise a partir tão somente do viés do conflito não seria proveitoso, uma vez que tal investida somente poderia ser aplicável a uma pequena parcela das *quizila*s, pois existem outras modalidades que não se enquadram nesse panorama.

Além dessas configurações, em que determinados animais são interditos em decorrência das rejeições das entidades, outros animais devem ser evitados devido a sua sacralidade. Segundo Augras (2004), tais animais, por serem o prato votivo do orixá, devem ser evitados pelos seus filhos, como é caso do pato, animal sagrado para Yemanjá.

"Tenho *quizila* com pato, não posso comer. Antes não sabia que era *quizila*, comia e passava mal, ficava toda empolada. Só depois descobri que era por causa de minha mãe Yemanjá" (Iyá Ejité).

Assim como o pato para Yemanjá, os animais de caça são sagrados para Odé, e desta forma, também devem ser evitados por seus filhos. Contudo, há de se fazer uma observação, pois diferentemente de Yemanjá que come pato, não se verifica no Ilé asé Iyá Ogunté oferendas de animais de caça para Odé. Outra observação a ser feita é que os orixás se desdobram em várias expressões do mesmo ser e apresentam diferenças. Existem muitas Yemanjá e a de Iyá Ejité (Yemanjá Ogunté) não come pato, preferindo comer carneiro. Tais características são atribuídas a mesclas com Ogum, com quem teria sido casada. Por conta disso, é o único orixá feminino que come animal masculino.

Além das *quizila*s individuais provenientes de cada entidade, no Ilé asé Iyá Ogunté existe uma *quizila* universal a todos os membros da casa

"Na minha casa só tem uma *quizila* que é geral, que é a questão do caranguejo. Recomendo aos meus filhos para não comerem. Mas isso é uma *quizila* que trago da umbanda, isso é uma *quizila* de Dona Jandira. Antes era só comigo, mas depois ela ordenou que todos devessem evitar o caranguejo. Aí ficou geral essa proibição" (Iyá Ejité).

Ainda que a *quizila* com o caranguejo (*Ucides cordatus)* tenha origem, para Iyá Ejité, na sua vivência na Umbanda, o interdito a esse animal é muito comum nas casas de candomblé e costuma ser *quizila* dos filhos de Nanã, por ser a lama seu elemento essencial, e de Obaluaiê, pois este quase foi comido por caranguejos quando sua mãe o jogou na lagoa, assim nenhum filho seu vai comer caranguejo e, "por respeito", nenhum filho de qualquer orixá que seja" (AUGRAS, 2004, p. 182).

Ocorre que as *quizila*s também têm um componente pessoal ligado aos humanos, e, exatamente nesse ponto, as configurações mudam radicalmente de cenário. A regra comum seria que os filhos de certo orixá seguissem suas mesmas *quizila*s, porém, isso não é o que se verifica.

"A *quizila* não é apenas a regra previamente fixada a que a filha de santo deve obedecer (...), é também o vínculo confirmado, testado, reafirmado e descoberto (no corpo) ao longo de uma história. Há uma longa e variável lista de interditos alimentares no candomblé; ao adepto iniciado são ensinados alguns destes, outros ele aprende com o tempo e a convivência no terreiro. Mas seu aprendizado é também descoberta das *quizilas* do seu santo individual (manifestação única e intransferível do orixá geral): alimentos que seu corpo passa a rejeitar, que lhe fazem mal, mas que não fazem parte da lista das *quizila*s conhecidas daquele orixá" (RABELO, 2013, p. 102).

Dessa forma, a construção do iniciado é fruto de uma relação pessoal, única, contínua e dinâmica com seu orixá. De modo geral, não se encontra pessoas com leque similar de *quizila*s, mesmo sendo filhos do mesmo orixá.

Normalmente as *quizila*s são associadas a eventos de alergias, ou problemas digestivos. Augras (2004) esclarece que é comum que membros mais antigos do candomblé, associem tais sensações a edificações de novas *quizila*s, o que posteriormente deve ser confirmado no jogo de búzios.

Comumente também se encontra iniciados que não apresentam qualquer intolerância a alimento que seus orixás rejeitam.

"Todo mundo que é de oxalá não come dendê? Não sei. Eu tenho uma filha que é de orixá, que a gente chama de orixá funfun[[6]](#footnote-7), que é orixá branco, que ela come vatapá e não percebe nada. Quer dizer, o orixá dela aceita, apesar de ser o dendê um alimento que não leva na obrigação dela. Então é muito individual, muito particular a questão da *quizila*" (Iyá Ejité).

Também cheguei a ouvir relatos de filhos de Oyá que não apresentavam intolerância a carneiros.

No caso acima, se evidencia que apesar dos religiosos herdarem as características dos seus orixás, tal regra tem suas exceções, não havendo nenhum mecanismo orientador para isso. Os orixás brancos, a exemplo de oxalá, não comem dendê, porém, na casa de Iyá Ejité, uma de suas filhas come dendê e não sente nenhum mal estar com isso.

Na verdade, as *quizila*s devem ser testadas pelos iniciados, e mesmo que determinado orixá tenha aversão por algum animal, um filho seu pode não apresentar intolerância ao mesmo. Quando isso acontece, costuma-se dizer que seu orixá aceita que ele coma daquele animal. Assim, apesar da *quizila* ser algo muito pessoal e individual, costuma-se atribuir tais exceções a uma autorização, uma concessão que a entidade forneceu ao iniciado.

Nesses casos, as *quizila*s se distanciam dos relatos históricos das entidades. Deixam de figurar na categoria universal do orixá, para ingressar no particular do iniciado.

Mesmo as *quizila*s universais da casa, podem sofrer flexões. Iyá Ejité relata que não pode afirmar com plena certeza que todos seus filhos se abstenham de comer caranguejo. Demonstra até certo ceticismo quanto a isso

"O caranguejo é *quizila* geral na minha casa, mas não posso afirmar que todos os meus filhos sigam isso fora daqui. Aqui nem entra. Dentro da minha casa eu sei que ninguém come, mas eu não sei o que eles fazem lá fora" (Iyá Ejité).

Assim, as *quizila*s têm enormes variações, não se ligando exclusivamente as características universais dos orixás, e se originando também das idiossincrasias de cada iniciado (AUGRAS, 2004).

"*quizila*s, em vez de definirem o iniciado como a encarnação particular de um modelo mítico geral, favorecem a emergência, de um ser singular, original, fazendo aparecer conjuntamente uma afiliação religiosa e uma natureza específica – compondo um diagnóstico e uma biografia" (BASSI, 2012).

Em tais episódios, as *quizila*s parecem se distanciar de um lado simbólico, para se aproximar de ação ligada ao sentir-se bem fisicamente. Em termos finais, ao que o corpo demonstrar intolerância, será convertido em verdadeira *quizila* (AUGRAS, 2004; BASSI, 2012).

**11.3. *Quizilas* e sua Relação com as Teorias Clássicas de Tabu e Reima**

Se atribui aos trabalhos de Richards (1939) e Mead (1943) a inauguração de investigações de hábitos alimentares no âmbito antropológico, porém se considera como os de maiores influências, inclusive até os dias de hoje, os realizados por Lévi-Strauss (1966, 1969, 1989), Douglas (1966, 1973, 1978, 1984) e Harris (1974, 1977, 1987), que proporcionaram uma maior amplitude às investigações sobre o tema (MURRIETA, 1998)[[7]](#footnote-8).

Um dos trabalhos de grande repercussão é o de Douglas (1991), *Pureza e Perigo*, originalmente publicado em 1966, que procurou conferir certa unicidade as teorias do tabu. A teoria de Douglas se assenta no conceito dos alimentos enquanto seu estado de pureza, que seriam percebidos pelos membros de um grupo enquanto puros ou impuros, qualidades estas que poderiam ser repassadas as pessoas, através do princípio do contágio. Esse princípio está muito presente em religiões como o Judaísmo e o Islamismo, onde se acredita que pode ocorrer a incorporação das características dos animais ingeridos

"Na versão fisiológica, o comedor torna-se o que ele consome. Comer é incorporar, fazer suas as qualidades de um alimento. Isso é verdadeiro do ponto de vista objetivo. Os nutrientes tornam-se para alguns – notadamente os aminoácidos – o próprio corpo do comedor, mas isso é verdade também no plano psicológico. De um ponto de vista subjetivo, "imaginário, o comedor acredita ou teme, a partir de um mecanismo que depende do pensamento ‘mágico’, apropriar-se das qualidades simbólicas do alimento segundo o princípio: Eu me torno o que eu como" (POULAIN, 2004, p. 197).

Nessa obra, Douglas defende uma estreita ligação funcional entre os hábitos alimentares com a ordem social, onde os interditos seriam reflexos de categorias sociais perigosas (MURRIETA, 1998; BASSI, 2011, 2012).

Outro pesquisador que conduziu estudos de enorme influencia foi Lévi-Strauss (1966, 1969, 1989), se assentando na análise estrutural de mitos indígenas. Em suas obras, Lévi-Strauss concebe uma classificação dicotômica dos alimentos, associando os interditos alimentares a um sistema totêmico. Em *O Cru e o Cozido* (1969), o autor salienta a dicotomia entre natureza e cultura, onde os alimentos crus poderiam ser entendidos como mais próximos ao estado natural que posteriormente sofreriam alterações culturais mediadas pelo fogo para tornarem-se cozidos.

As ideias de Lévi-Strauss foram largamente utilizadas por Peirano (1979) em seus estudos em torno da reima[[8]](#footnote-9) em comunidades de pescadores. A autora concebe as interdições alimentares como um sistema baseado em certo predomínio da dicotomia entre natureza e cultura. Deste modo, seriam considerados mais reimosos, os animais que viveriam em níveis mais distantes dos homens, como os animais selvagens (WOORTMANN, 2008).

Por sua vez, Maués e Motta-Maués (1978), ao estudar a reima entre pescadores, apesar de não rejeitarem as análises propostas por Lévi-Strauss, procuram estabelecer uma maior relação com as particularidades dos contextos envolvidos no fenômeno. Consideram a reima como um sistema para-totêmico, e claramente se aproximam das abordagens de Mary Douglas acerca do puro e do impuro.

A reima se traduz em um sistema de restrições alimentares aplicado a pessoas em situações físicas e sociais de liminaridade, que pode ser entendido como um estado de limite entre dois estados diferentes de existência (TURNER, 1974; VAN GENNEP, 2011). Murrieta (1998) destaca que as principais condições interpretadas enquanto liminaridade são as enfermidades, a menstruação e o pós-parto, condições estas, que prescrevem as pessoas em tais estados o distanciamento de alimentos entendidos como reimosos. Acrescenta que os alimentos reimosos têm a capacidade de fazer mal, sobretudo no caso de doenças latentes, "presas" ou "incubadas" dentro do organismo. Maués (1990) pontua que um alimento que seja reimoso somente poderá ser consumido por alguém que esteja em plenas condições de saúde.

Todo o sistema se caracteriza pela oposição de alimentos reimosos[[9]](#footnote-10) (que fazem mal), e não-reimosos (que não fazem mal algum), sendo que a classificação sofre alterações de acordo com o universo representativo. Assim, animais que são reimosos para determinadas parcelas populacionais, podem ser compreendidos como não reimosos para outras. Essa variabilidade pode ser condicionada não somente pela localidade, mas por fatores como gênero, idade ou mesmo experiência pessoal, sendo que o objetivo fundamental dos interditos seria o equilíbrio entre corpo e espírito (MURRIETA, 1998).

"Um alimento não é reimoso apenas em função das suas características (textura e sabor), mas também no que se refere à natureza do comportamento e contexto específico do animal que foi a fonte do alimento consumido. Por exemplo, a pescada branca é considerada um peixe reimoso, pois ela se alimenta do camarão, que é um animal reimoso" (MURRIETA, 1998, p. 18).

Sendo assim, na reima também se faz presente o princípio do contágio, onde as qualidades do animal é repassada através de sua ingestão. De modo geral, animais que possuem hábitos alimentares que sejam considerados irregulares, como o porco, que tem uma dieta muito variada, são considerados mais reimosos (MAUÉS, 1990; MOTTA-MAUÉS, 1993). Woortmann (2008) salienta que os animais fêmeas são considerados menos reimosos e que para os humanos essa lógica é inversa, sendo a mulher considerada mais propensa a desenvolver a reima. Também assinala que animais criados pelos humanos têm menor propensão a desencadear efeitos reimosos, numa observação similar a de Peirano (1979).

Outra abordagem presente em Woortman (2008) é que ao analisar a relação com a alimentação em diferentes partes do Brasil, se utiliza de uma classificação derivada dos gregos Hipócrates e Heródoto. Em tal classificação se postula que as pessoas seriam dotadas de uma percepção acerca dos alimentos enquanto "quentes" ou "frios" para justificar os interditos, sendo que essa designação não se refere a um estado de temperatura e sim simbólico. O autor também engloba a reima no mesmo quadro, onde "reimoso-manso" seria uma variante da oposição “quente-frio”. O autor afirma que tal sistema de classificação estaria presente em diversas regiões nacionais, como Amazônia, Nordeste e região Central, além de grande parte da América Latina.

De modo geral, todas essas abordagens denotam os interditos enquanto sistemas binários de oposição. Esse fato confere dificuldades a sua aplicabilidade no candomblé, uma vez que seu próprio pensamento religioso não pressupõe essa via de interpretação de mundo, não havendo diferenciações evidentes entre natureza e cultura.

Apesar de presente, tanto na literatura assim como nas falas dos próprios religiosos afro-brasileiros, referências as *quizila*s enquanto tabus, Augras (2004) percebe problemas em tal enquadramento, uma vez que a "*quizila* mal se encaixa numa leitura clássica e simbolista do interdito" (BASSI, 2012, p. 175).

As dificuldades em abordar as *quizila*s enquanto as teorias clássicas do tabu decorrem principalmente em não se verificar qualquer espécie de ocorrência unificada e minimamente padronizada, pois as *quizila*s decorrem em sua maior parte das idiossincrasias dos iniciados, o que proporciona sérias dificuldades em se estabelecer um tratamento sistemático (BASSI, 2012). A autora salienta que as abordagens clássicas se atrelam as dimensões simbólicas, e as *quizila*s, como são decorrentes de condições situacionais do cotidiano, posteriormente confirmadas no jogo de búzios, se teria indicações de interditos e não símbolos.

A única referência que encontrei que guardava proximidades com alguma teoria clássica, foi em relação ao caranguejo, considerado por Iyá Ejité como "um dos alimentos mais negativos", pelo motivo de o mesmo nunca andar pra frente e viver na lama.

"Na minha casa só tem uma *quizila* que é geral, que é a questão do caranguejo. Recomendo aos meus filhos para não comerem. Mas isso é uma *quizila* que trago da umbanda, isso é uma *quizila* de Dona Jandira. Antes era só comigo, mas depois ela ordenou que todos devessem evitar o caranguejo. Aí ficou geral essa proibição" (Iyá Ejité).

Poderia ser estabelecida aqui uma conotação com o pensamento de Douglas (1991), porém, essa visão do interdito foi introduzida a partir de uma vivência na Umbanda, notadamente conhecida por incorporar parcelas dos valores cristãos (SILVA, 2005a). No candomblé o interdito ao caranguejo também é bastante comum, porém, as causas são outras; se relacionam a Nanã, por ser a lama seu elemento essencial, e Obaluaiê, que quase foi comido por caranguejos quando sua mãe o jogou na lama, e desta forma "nenhum filho seu vai comer caranguejo e, "por respeito", nenhum filho de qualquer orixá que seja" (AUGRAS, 2004, p. 182). Sendo assim, o interdito quanto ao caranguejo não se encerra em um conceito de animal impuro.

Além disso, Augras (2004) relata que diversos religiosos se utilizam de artimanhas para burlar essa interdição. Quando comem caranguejos, costumam se referir ao animal como se fossem siris. Essa estratégia funciona como uma espécie de ritual para levantar momentaneamente a *quizila*, e evidencia que apesar de interdito, não é adotado e guardado por todos os religiosos. Como já evidenciado, Iyá Ejité também não assevera com garantias que todos os seus filhos adotem tal regra fora dos espaços de seu templo.

Por outro lado Bassi (2012) considera mais próxima das *quizila*s a proposta de Smith (1979), que se utilizando de observações na África Banto, sugere que os tabus não se relacionam a uma noção negativa de contaminação simbólica, e sim seriam restrições que teriam por conclusão a obtenção e manutenção de estados de abundância ou bem- estar. Assim, o "perigo natural inerente aos interditos se explicaria mais como encontro indesejável entre termos semelhantes, mas opostos, sendo, segundo Smith, o mundo natural o respaldo do pensamento simbólico" (BASSI, 2012, p. 171).

Nessa proposta, não seriam os aspectos negativos inerentes a determinados objetos ou seres os responsáveis pelo interdito, mas sim as reações resultado do contato de seres simbolicamente incompatíveis, que desencadeariam certa sensibilidade negativa, onde ganha notável importância os contextos de ações dos agentes (BASSI, 2012).

"A teoria clássica do interdito ritual e, por extensão, do rito, é herdeira de um modelo de corpo definido como objeto biológico e de uma tradição metafísica que opõe corpo/ mente, de maneira que não deixa espaços para entender as relações de um corpo com outros organismos segundo uma abordagem mais ecológica" (BASSI, 2012, p. 186).

Para Smith (1979), ao se evitar determinados alimentos que causam alergias, os iniciados na verdade estão mais preocupados em seu bem-estar do que propriamente em seguir normas de condutas coletivas.

Há inúmeros indícios que atestam as *quizila*s com um fundo de interações simbólicas e psicossomáticas, como no caso de Antônio, filho de Iyá Ejité, que sendo filho de Ogum, demonstra grandes intolerâncias aos alimentos ligados a Xangô, rival de seu orixá de cabeça. As manifestações físicas de mal estar são evidentes, e o quadro parece perfeitamente aceitável para uma criança de apenas oito anos de idade que nasceu e cresceu seguindo todos os preceitos religiosos e preenche a maior parte de seu tempo livre, incluindo suas brincadeiras, com elementos ligados ao candomblé.

Ocorre que esse é apenas um exemplo, pois a maior parte das *quizila*s não tem conexão evidente com as características do orixá da cabeça. Se revestem mais em manifestação pessoal de cada iniciado do que um fenômeno universal ligado a um grupo social específico. Como já dito, dentro do mesmo grupo existe uma infinidade de *quizila*s diferentes, inclusive entre os filhos de um mesmo orixá. Além disso, as *quizila*s são dinâmicas, surgem a qualquer tempo. Um iniciado mais experiente pode atribuir alguma intolerância a uma *quizila*, e isso pode ocorrer a qualquer momento de sua vida. O que se vê é um quadro onde sempre novas *quizila*s são incluídas ao repertório já existente.

Não discordo que o homem seja um animal de cunho simbólico, e concordo que algumas *quizila*s tenham esse escopo, mas ao mesmo tempo, não me parece plausível assumir que todas elas tenham essa mesma origem.

Frequentemente acessos alérgicos ou distúrbios gastrointestinais são incluídos ao panteão de *quizila*s, o que evidencia de modo muito claro que outros agentes estão atuando. Na verdade, essa é a única regra para evidenciar uma *quizila*. Os alimentos são testados. Somente é *quizila* aquilo que manifesta desconforto físico.

Todas essas características talvez revelem que o componente humano, e possivelmente sua individualidade enquanto ser biológico, deva ter uma consideração maior na investigação, ao invés de se adotar simplesmente uma abordagem simbólica para o fenômeno.

Rappaport (1990) profere que uma das grandes dificuldades da antropologia é justamente lidar com o homem, ser que vive em termos de significados, porém situado num universo destituído de significado e controlado por leis físicas.

Para Neves (1996) muitos autores na antropologia negam uma possível leitura racional da cultura, apegando-se unicamente a uma interpretação semiótica. Deste modo, a análise dos significados prevalece sobre as causas e efeitos. O autor não sustenta a prevalência de nenhuma das duas abordagens, mas defende que cada uma delas é válida para situações específicas.

"O fato de o comportamento observável ser passível de uma análise racional não nos autoriza a tanger o universo das representações simbólicas com a mesma assunção epistemológica que essa racionalidade implica. Mas também é verdadeiro o fato de que a irracionalidade das formas de representação simbólica não nos autoriza a rejeitar automaticamente uma análise racional de outros elementos do sistema sociocultural" (NEVES, 1996, p. 16).

Murrieta (1998) salienta que o processo de escolhas alimentares é o resultado de interações que vão muito além dos aparatos simbólicos.

As escolhas alimentares - são o resultado dialético da interação entre a estrutura social, o sistema de disposições, ou *habitus*, e as condições materiais das práticas cotidianas. Em outras palavras, os processos de escolha de alimento são resultado de necessidades biológicas, sistemas simbólicos, estrutura social e forças político-econômicas, combinadas ou justapostas pelos atores sociais através das práticas e condições contextuais do cotidiano (Appadurai, 1981, 1991; Bourdieu, 1983a; 1983b)" (MURRIETA, 1998, p. 98).

O autor defende uma reorientação no eixo dos estudos em voga, propondo uma ampliação nas abordagens, dedicando especial atenção as práticas cotidianas, com base em uma perspectiva dinâmica e interativa.

Não é objetivo deste estudo dissolver as polêmicas acadêmicas acerca das *quizilas*, mesmo por que tal tarefa demandaria esforço e investigação específica, mas ainda assim é possível pelo menos visualizar alguns caminhos que poderiam ser trilhados.

Bassi (2011, 2012) avançou brilhantemente nessa questão e penso que abordagens de outras áreas poderiam contribuir ainda mais para iluminar o problema, sobretudo no que concerne a participação do componente biológico intrínseco as *quizilas*, e suas manifestações enquanto alergias e outros. Notadamente, as *quizilas* são fruto de uma enorme gama de componentes, sejam simbólicos ou físicos. Sendo assim, um equilíbrio entre diferentes abordagens antropológicas, possivelmente se mostraria mais eficaz para dar conta de suas variadas dimensões, visto sua natureza multifacetada.

1. Ritual em que é ofertado comida à cabeça do iniciado. [↑](#footnote-ref-2)
2. No Ilê Asé Iyá Ogunté, as partes são os pés, as cabeças e as vísceras. Toda a carne é destinada aos pratos que serão servidos aos presentes nas cerimônias públicas. [↑](#footnote-ref-3)
3. Quartos dedicados aos orixás. [↑](#footnote-ref-4)
4. Em yorubá se escreve Iyálasè - significa cozinheira-chefe (Fonseca Júnior 1998: 215). [↑](#footnote-ref-5)
5. Um dos diversos nomes de Exú. [↑](#footnote-ref-6)
6. Categoria elevada de orixás que participaram da criação do universo. Vestem branco, assim como Oxalá, e comumente são associados a essa divindade. [↑](#footnote-ref-7)
7. Outros importantes estudos sobre o tema também podem ser encontrados em: Mauss (2003); Robert Hertz (1922); Hutton Webster (1952); Franz Steiner *et al.*(1999); Smith (1991). [↑](#footnote-ref-8)
8. Reação provocada por alimentos reimos, que devem ser evitados quando não se está com a saúde perfeita. A palavra deriva do grego Rheuma, que designaria um mau gênio ou mau fluxo (Woortmann 2004). [↑](#footnote-ref-9)
9. Os principais alimentos reimosos são os "peixes lisos" ou de "pele" (surubim, piaba, filhote, mapará, pirarara, etc.), alguns peixes de "escamas" (pescada, curimatã, tucunaré amarelo, jatauarana, acari, etc.), tipos de caça (peixe-boi, capivara, jacaré, tracajá, tartaruga, etc.) e algumas frutas consideradas "ácidas" (laranja, limão, cupuaçu, taperebá (Murrieta 1998). [↑](#footnote-ref-10)