

**Universidade de Brasília  
Instituto de Ciências Sociais  
Departamento de Antropologia  
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social**

**“Cozinha também é lugar de magia”: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé**

**Autor:  
Marcos Alvarenga**

**Orientadora:  
Professora Andréa de Souza Lobo**

**Co-orientadora:  
Professora Ellen F. Woortmann**

**Brasília  
Julho de 2017**

**Marcos Alvarenga**

**“Cozinha também é lugar de magia”: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília, como requisito parcial para a obtenção do título de mestre.

**Banca examinadora:**

Profa. Dra. Ellen F. Woortmann – DAN/UnB (presidente)

Profa. Dra. Miriam C. M. Rabelo – UFBA

Profe. Dr. Carlos Alexandre B. Plínio dos Santos – DAN/UNB

**Brasília  
Julho de 2017**

## ADUPÉ

Aos meus pais, pelo apoio incondicional para a realização deste trabalho. *Adupé* pela compreensão e suporte emocional nos momentos de crise. Pelo grande incentivo quando julguei que não seria capaz de seguir adiante.

Aos meus familiares de axé, em especial ao meu babalorixá e meus irmãos de santo. Sem o suporte desta segunda família este trabalho não teria sido concluído. Graças ao conhecimento dos meus familiares foi possível a produção desta dissertação. Com eles aprendi e tenho aprendido muito. Espero que outras pessoas possam aprender com meu trabalho como eu tenho aprendido com eles.

Ao Departamento de Antropologia pelo apoio institucional, em especial a Caroline Greve (Carol) e minha orientadora Andréa Lobo.

À professora Ellen Woortmann pelas considerações teóricas, pelos momentos de descontração em nossas reuniões, pela dedicação, pelas revisões de texto e pelas sugestões que tonaram este trabalho mais coeso e maduro. *Adupé* por aceitar o desafio dessa orientação em um momento tão singular de sua carreira e em uma área de conhecimento nova para sua trajetória.

Aos meus companheiros de mestrado e professores do departamento pelas discussões em sala de aula, principalmente aos companheiros que me incentivaram na troca de orientação e tema de pesquisa.

Às minhas companheiras de trabalho fotográfico Sara Godoy e Ana Carolina, pela sensibilidade e profissionalismo com que trataram as fotos deste trabalho e por nossas discussões teóricas e conceituais.

Às minhas amigas, por terem suportado minhas lamentações e desabafos durante o processo de formação ao longo do mestrado e ao longo do processo de escrita dessa dissertação. Em especial à Amanda Lopes, Glaucilene Silveira e Helena Godoy. Em especial à Helena Lancellotti, pelas revisões em partes do texto.

## SUMÁRIO

<b>Introdução</b> .....	<b>3</b>
<b>Capítulo 1</b> .....	<b>13</b>
<b>Parte Primeira – Aspectos introdutórios</b> .....	13
“No Candomblé tudo come”: a centralidade da alimentação e da cozinha .....	13
A cozinha do terreiro.....	23
<b>Parte Segunda – Dimensão simbólica e material</b> .....	33
Os utensílios da cozinha .....	33
A organização dos utensílios e materiais de cozinha entre pessoas .....	38
A organização dos utensílios e materiais de cozinha entre Orixás .....	41
A gamela de Xangô.....	46
“Ogum não é só o cortador de cabeças, não é só guerreiro. Ogum é pai da tecnologia” .....	50
<b>Capítulo 2</b> .....	<b>63</b>
<b>Parte Primeira – Hierarquia</b> .....	63
“A esteira dele é mais velha que a sua” .....	63
Sobre noções de tempo.....	66
Idade biológica, tempo de esteira e o tempo das obrigações pagas .....	70
O aprendizado e as relações hierárquicas .....	73
<b>Parte Segunda – Trabalho e hierarquia</b> .....	78
A divisão do trabalho de acordo com a hierarquia .....	78
Organização das atividades da cozinha .....	82
Gênero, sexualidade e trabalho .....	85
<b>Capítulo 3</b> .....	<b>92</b>
<b>Parte Primeira – Rituais, comidas e animais</b> .....	92
A relação ritual com os alimentos .....	92
A divisão dos animais entre alguns Orixás .....	107
Escala de classificação das carnes dos animais consumidas pelas pessoas .....	112
Onde comprá-los.....	115
A trajetória dos animais dentro do terreiro .....	117
A trajetória dos alimentos.....	123
“A alquimia da comida de santo”.....	128
Ingredientes de axé.....	129
<b>Parte Segunda – Hábitos alimentares e interdições</b> .....	138
“Quizilas, ewos e preceitos” .....	138
“Pega um caderninho que eu vou te ensinar” .....	152
<b>Considerações finais</b> .....	<b>154</b>
<b>Referências</b> .....	<b>156</b>

## Introdução

A proposta deste trabalho é produzir um deslocamento do olhar antropológico voltado para os grandes ritos e festividades públicas do Candomblé, direcionando este olhar para as atividades da vida cotidiana que são responsáveis pela produção de dimensões da identidade e circulação de ensinamentos dentro dos terreiros. O local escolhido para dar vida ao trabalho foi a cozinha um terreiro localizado em uma cidade satélite do Distrito Federal. A casa de santo que abrigou essa pesquisa é de fundação recente, em fevereiro de 2017 completaram-se três anos de sua fundação. Trata-se, portanto, de um terreiro emergente que ainda está se projetando no cenário religioso do DF. Acredito que para o entendimento da dinâmica de produção e trabalho dentro da cozinha as informações acima sejam relevantes, pois, acredito que com o desenvolvimento dessa mesma pesquisa em casas com um maior tempo de fundação alcançaríamos outros questionamentos e resultados.

Deste referido terreiro faço parte como iniciado, o que confere certa singularidade a este trabalho, como mencionarei brevemente mais adiante. Uma das grandes propostas desta dissertação é que a cozinha do terreiro seja entendida enquanto um modelo para pensarmos os valores, símbolos, receitas e técnicas rituais que são responsáveis por formar a identidade dos iniciados. Não sendo entendida unicamente enquanto um espaço físico onde os alimentos são preparados, afinal, a cozinha de um terreiro expõe não só pratos e técnicas de preparo, mas relações sociais e um conjunto de valores base para a formação de identidades. Por falar em identidades, optei por não mencionar nomes ao longo do trabalho, tanto o nome do terreiro analisado quanto o nome das pessoas entrevistadas. Busquei abordar o tema a partir da preservação da identidade dos meus interlocutores e da casa pesquisada.

Uma de minhas interlocutoras caracteriza a cozinha dos terreiros como uma verdadeira *biblioteca*, o que para mim, reforça a hipótese que procuro desenvolver neste trabalho, a de que a cozinha de um terreiro possui um conjunto de valores e saberes imprescindíveis para a produção e circulação de conhecimentos e que se abre para a formação dos filhos de santo. Como veremos, a cozinha do terreiro é um espaço chave de reprodução e manutenção do grupo religioso. Além desse espaço de produção de saberes, através da alimentação, a cozinha torna-se um espaço de cuidado e de sociabilidade. A comida que é preparada para os rituais é, também, uma forma de cuidar das pessoas e dos Orixás. Através de rituais como os *ebós* e os *boris*, por exemplo, fortalecemos os vínculos

com nossas divindades e tratamos de enfermidades e problemas dos mais diversos. Dentro da cozinha do terreiro, enquanto trabalham, os filhos e filhas de santo contam histórias, riem, brincam e aprendem.

Quando partilhei com meus familiares de santo a intenção de produzir um trabalho sobre a cozinha de nosso terreiro a proposta foi muito bem recebida. Cada vez que partilhava com eles os avanços desse empreendimento eles se mostravam solícitos em contribuir com a pesquisa. Entretanto, dentre todas as falas de incentivo, a fala de uma de minhas irmãs de santo foi crucial para que eu levasse esse empreendimento adiante. Quando partilhei com ela o tema da pesquisa, ela me incentivou a seguir e disse que eu estava no caminho certo, afinal, *o Candomblé é a cozinha*. Não somente porque comer era importante, afinal, estamos entrando em um universo onde pessoas, animais e objetos comem, produzem relações e interagem. Contudo, o Candomblé se torna a própria cozinha quando nos damos conta de que parte significativa do corpus de conhecimento do Candomblé é produzido, reproduzido e aperfeiçoado dentro dela.

Em síntese, o eixo condutor deste trabalho está na intenção de entender parte das dimensões que compõe o universo da cozinha de um terreiro. Em campo, minhas preocupações orientaram-se a fim de sistematizar a dinâmica de trabalho dentro dessa cozinha, mapeando e registrando a organização física e simbólica do espaço, quais atores estavam envolvidos nos trabalhos dentro da cozinha, como se dava a relação entre pessoas e divindades dentro desse espaço produtivo e quais os valores e regras estavam em jogo durante as atividades de produção da comida de axé. A principal hipótese que partilho é que a cozinha dos terreiros permite conhecer parte importante do ideário religioso que estrutura as relações dentro de um terreiro. Estar envolvido nas atividades da cozinha, junto dos irmãos e parentes mais velhos, ajuda a desenvolver e aprimorar as capacidades cognitivas e técnicas dos filhos e filhas de santo. Acredito, como iniciado, que trabalhar na cozinha é prepara-se, é aperfeiçoar mãos, olhos e ouvidos, sendo em última instância, lugar privilegiado para formar-se um bom filho de santo, pois sensibilidade e habilidades manuais e técnicas são requeridas em várias dimensões do terreiro.

### **A descrição do campo**

Gostaria de ressaltar que o trabalho aqui apresentado possui um forte caráter etnográfico e exploratório. Não se tratando de um trabalho sistemático, teórico e exaustivo sobre as dimensões da cozinha e da alimentação nos terreiros de Candomblé.

Trata-se, antes, do começo de uma trajetória acadêmica a partir de uma realidade muito específica. Além disso, o trabalho que aqui apresento é fruto de uma mudança de tema que ocorreu no início do segundo ano letivo do mestrado, sendo ainda uma novidade para mim. Tentei, em pouco tempo, dar conta de produzir um trabalho de relevância em uma área nova de conhecimento.

Para a realização da pesquisa foram visitadas duas outras casas de axé, além da casa da qual faço parte, localizadas em uma zona periférica do Distrito Federal, ambas situadas na cidade de Águas Lindas de Goiás. Uma das casas é uma casa de Logun Edé e a outra uma casa de Oxóssi, ambas se encontram em lotes dentro do perímetro urbano da cidade, compartilhando seu perímetro com uma vizinhança urbana que não necessariamente faz parte do segmento religioso do Candomblé. Já no terreiro em análise, uma casa de Ayrá, a propriedade encontra-se em uma zona de chácaras ligeiramente afastada da vida urbana. A propriedade possui aproximadamente dez hectares, sendo essas terras propriedade do bisavô sanguíneo do babalorixá responsável pela comunidade.

Como a propriedade é muito grande, somente uma parte dela encontra-se habitada, estando o restante da propriedade “inativa”. No que concerne à parte habitada da propriedade, na parte mais alta do terreno encontram-se a casa pessoal do babalorixá e a casa de dois de seus tios, tratando-se de uma área residencial. Como o terreiro ainda está em construção, a casa pessoal do babalorixá é usada de suporte durante as atividades religiosas e serve de estadia para os filhos de santo durante as funções rituais. É nessa área residencial, ao lado da casa do babalorixá, que encontramos a cozinha do terreiro. Ainda na parte habitada do terreno, agora na parte mais baixa, encontramos os assentamentos<sup>1</sup> externos de alguns Orixás (Ossãe, Ogum, Exú), o Ilê Bará ou casa de Exú, o Ilê Ibó Ikú ou a casa de culto as ancestrais masculinos, o quarto de santo e o barracão. A cozinha do terreiro está a aproximadamente 200 metros de distância desse complexo arquitetônico que compõem o terreiro<sup>2</sup>. Quase toda comida de axé produzida na cozinha do terreiro destina-se a esses espaços sagrados, e como a cozinha está na parte mais alta do terreno, os filhos e filhas de santo movimentam-se num eterno sobe e desce durante as atividades religiosas.

---

<sup>1</sup> O assentamento, também conhecidos por *ibá Orixá*, é uma representação material de determinado Orixá, que é composto por uma série de elementos da natureza e outros itens significativos para representar a divindade que será cultuada.

<sup>2</sup> O ideal era que a cozinha estivesse próxima a esses espaços (quartos de santo e barracão), inclusive no projeto inicial de construção do terreiro a cozinha estava planejada para ser erguida próxima ao barracão. Cabe nota de que nas casas visitadas a cozinha fica próxima ao barracão e do quarto de santo onde as pessoas são iniciadas.

Essa disposição espacial confere algumas peculiaridades ao terreiro. É incomum encontrarmos propriedades deste tamanho, em se tratando de casas que estão começando. O fato da cozinha estar próxima a área residencial que serve de apoio durante as atividades religiosas, faz com que as pessoas se concentrem mais dentro da cozinha ou em seus arredores durante as atividades, descendo para os quartos de santo ou para o barracão somente em momentos específicos. Devido a essa disposição espacial, a passagem pela cozinha é quase que obrigatória no terreiro.

Ainda que minha intenção inicial tenha sido a de participar da realidade de outras casas, o fato de ser iniciado me colocou em uma rede de relações que um pesquisador não-iniciado não entraria. Por mais que eu tentasse me colocar em campo enquanto pesquisador, para meus interlocutores eu era um iaô recém iniciado. Assim, em campo, eu era tratado como tal. No primeiro terreiro que visitei, a título de exemplo, ao me apresentar ao responsável pela liderança da comunidade fui questionado se eu transitaria pelo terreiro de calça jeans e tênis ao invés das roupas brancas apropriadas e do chinelo. Por mais que minha intenção fosse me projetar enquanto pesquisador, para meus interlocutores eu sou um iniciado e deveria me portar como tal. Logo, assim que cheguei ao terreiro, tomei um banho de ervas e vesti minha roupa branca, colocando também os acessórios que marcam minha posição hierárquica enquanto iaô, meu delogum e o mocan<sup>3</sup>.

É importante mencionar que para um filho de santo nessas circunstâncias, de ser um recém-iniciado, as informações que circulam dentro do terreiro devem ser contidas ou devem ser filtradas pelos mais velhos da comunidade antes de virem ao meu conhecimento. Como veremos, dentro dos terreiros, essa condição do “não-saber” é tão importante quanto o saber e aprender. E aqui, o segredo ocupa lugar de destaque, falo a partir de uma realidade onde nem tudo pode ser aprendido quando se é ritualmente jovem. Determinadas informações tornam-se um segredo que deve ser partilhado por poucos, um segredo a ser preservado. Enquanto iniciado, partilho da concepção de que o Candomblé não é uma religião de mistérios, mas uma religião de preservação. Preserva-se a floresta (*Igbô*), pois ela é morada dos *Orixás Odé* – Orixás caçadores – e em alguns mitos, a floresta (*Igbô*) é o próprio *Orixá Odé* (caçador); preservam-se as nascentes e rios, pois sem água limpa e cristalina não há Orixá, não há vida; a terra ou o solo (*Ayê*) é também

---

<sup>3</sup> Espera-se que os iaôs carreguem consigo seu delogum, um colar com 8 voltas com miçangas na cor do Orixá de cabeça do iaô, e seu mocan, um cordão feito de palha trançado cuja as extremidades são compostas por duas vassourinhas de palha.

reverenciado e precisa ser preservado, pois deles vem o sustento da comunidade, e é nele que se presta o culto a Obaluaê, o senhor da terra, e a *Onilé*; e preservam-se também os segredos (*Awô*) das práticas rituais, dos cânticos e das danças. Em suma, minha experiência como iniciado me faz acreditar, dia após dia, que “a relação dos terreiros com a terra e com a água é constitutiva e constante, e essa relação é sempre ambientalmente correta: respeitosa, preservacionista, amorosa e cuidadosa” (Carvalho, 2011:51). Valendo esta relação cuidadosa também para os segredos da religião.

Ainda que os segredos venham a ser partilhados dentro do terreiro, não necessariamente devem ser repartidos com a comunidade externa. Assim, muitas das informações descobertas em campo foram filtradas antes de comporem o texto final da presente dissertação. Para as comunidades de Candomblé aprender os segredos da religião requer tempo e muita maturidade:

Num registro menos acadêmico, sempre imaginei que as técnicas de trabalho de campo que utilizei [...] se assemelhavam muito ao que se denomina, no candomblé, “catar folha”: Alguém que deseja aprender os meandros do culto deve logo perder as esperanças de receber ensinamentos prontos e acabados de algum mestre; ao contrário, deve ir reunindo (“catando”) pacientemente, ao longo dos anos, os detalhes que recolhe aqui e ali (as “folhas”) com a esperança de que, em algum momento, uma síntese plausível se realizará. (Goldman, 2003:455).

Esta dinâmica de produção e veiculação de saberes vale tanto para iaôs quanto para pesquisadores. O anseio por respostas rápidas e a curiosidade desmedida, seja científica ou religiosa, encontram pouco ou nenhum espaço dentro do terreiro. Às vezes, tornando-se imprescindível ao pesquisador, semelhante aos iaôs mais novos, colocar-se à margem das cenas principais, mais observando e pouco falando. Em síntese, pôr-se, paciente e silenciosamente, a “catar folhas”. Porém, essa dinâmica não é um processo fácil de ser realizado na prática. Concretizar este estado de ignorância, sendo privado de informações, é um desafio que não se dá sem alguns conflitos. Fui socializado no seio acadêmico muito antes de cogitar a dedicar-me ao Candomblé. Não foi fácil produzir em mim essa experiência da margem e da ignorância, afinal, estava acostumado a fazer perguntas; a questionar; a buscar coerências e novas interpretações para os fatos. Contudo, a obtenção do conhecimento dentro dos terreiros dificilmente se dá a partir dessa lógica. No terreiro, os mais novos como eu devem primeiro observar, treinar o olhar, para somente depois (talvez muito tempo depois), perguntar (falar).

Para tornar complexa a questão, além dessas especificidades em relação ao conhecimento partilhado, quando visitava outras casas eu não era visto somente enquanto

um jovem iaô, mas também, enquanto um iaô filho de tal babalorixá. Decorreu daí que em alguns momentos sentia que minha presença era vista com certa desconfiança, afinal, eu fazia parte de uma outra casa. Outras vezes, por ser filho de determinado babalorixá, acabava entrando automaticamente em uma rede de desafetos e conflitos já pré-estabelecida pela trajetória do meu próprio babalorixá. No entendimento de algumas pessoas, um desafeto do meu pai de santo era, por consequência, um desafeto meu – mesmo eu não tendo relação alguma com esses desentendimentos. Dadas a essas especificidades, tecer relações em outros terreiros foi, então, tornando-se uma realidade delicada. A fim de reduzir esses entraves e possíveis dilemas éticos, optei por circunscrever a pesquisa ao meu próprio terreiro.

A realização da pesquisa contou com entrevistas como parte dos recursos metodológicos. No total foram realizadas quatro entrevistas, com uma duração que variou de uma hora a uma hora e meia. A entrevista de número um foi realizada com o babalorixá responsável pelo terreiro em análise, identificado nas falas presentes ao longo do texto como “babalorixá de Ayrá”; as entrevistas de número dois e três foram realizadas com uma ialorixá de Oxum e seu companheiro, um ebomi de Logun Edé, ambos estiveram presentes quando o terreiro em análise foi fundado, mas hoje encontram-se vinculados a outro terreiro. Suas falas vêm identificadas como “ialorixá de Oxum” e “ebomi de Logun Edé”; a entrevista de número quatro foi realizada com uma das irmãs de santo do babalorixá de Ayrá, suas falas são identificadas por “iaô de oxum”.

O questionário das entrevistas foi dividido em dois grupos de perguntas semiestruturadas. O primeiro grupo consistiu em perguntas mais gerais sobre o Candomblé, o funcionamento dos terreiros e da sua cozinha e a história de vida dos entrevistados. Na segunda parte levantei questões voltadas às especificidades dos Orixás em relação a alimentação. No começo da pesquisa eu estava voltado mais para questões gerais sobre o funcionamento ritual e social da cozinha, dando pouca atenção as minúcias desse universo. Com o avançar da pesquisa, das leituras e da escrita dessa dissertação, fui percebendo que o olhar com o qual eu comecei este trabalho, pouco a pouco foi sendo ampliado.

Quando passei a me dedicar integralmente ao processo de escrita, percebi como o imperativo da reflexividade que a escrita nos impõe me levou por caminhos até então não imaginados. Estar imerso em uma função religiosa, por exemplo, é preocupar-se demasiado com questões eminentemente práticas – a comida que está no fogo cozinhando e precisa ter seu tempo de cozimento controlado, a louça que vai se acumulando na pia e

precisa ser lavada, os frangos que precisam ser depenados, etc. Com essa demanda de serviço restava pouco tempo para ser pesquisador. Somente quando chegava em casa e relembra os acontecimentos do dia é que iam surgindo as ideias e teorias capazes de descrever a atmosfera de trabalho e aprendizado que uma filha ou filho de santo vivencia dentro da cozinha numa casa de Candomblé. Somente ao “catar folhas” entre o terreiro e a academia, fui adensando meus questionamentos e, em consequência, fui criando mais dúvidas que certezas.

### **Organização do trabalho: algumas considerações**

Como mencionei, este trabalho é um esboço etnográfico fruto de uma trajetória acadêmica e espiritual que apenas se iniciam. Um reflexo direto desse caráter exploratório e inicial da pesquisa está refletido nos questionamentos mais específicos que faço sobre a alimentação, as oferendas, o que cada Orixá come e o que não come, sobre o efeito das quizilas (os tabus alimentares) e os preceitos rituais na vida dos iniciados. Estes temas não foram abordados diretamente nas entrevistas realizadas no início da pesquisa. Essas temáticas foram surgindo com o transcorrer da escrita e foram amparadas por outras fontes de conhecimento, que não as entrevistas, como blogs onde os próprios iniciados discutem essas questões, e, sobretudo, pelas conversas informais vivenciadas ao longo do campo.

Busquei conciliar, então, três dimensões para a elaboração dessa dissertação: (i) minha vivência enquanto iniciado de um terreiro específico, com observação e participação em alguns rituais; (ii) as entrevistas com os iniciados em diferentes momentos da trajetória hierárquica do culto; (iii) e o material coletado em etnografias sobre as religiões de matriz-africana no Brasil e blogs produzidos por iniciados<sup>4</sup>. O fato de ser iniciado não faz com que o resultado final do desenvolvimento deste trabalho seja uma “tradução” fiel da realidade observada. Este trabalho sequer é uma tradução, trata-se, antes, do resultado da observação e interpretação de um universo particular do Candomblé (a cozinha) a partir dos olhos de um iniciado que tentou conciliar o aprendizado religioso com o aprendizado acadêmico e antropológico.

Além da parte escrita, este trabalho contém algumas fotografias originárias de parte de ensaios fotográficos que foram expostos na mostra fotográfica do IRIS/2016, o

---

<sup>4</sup> Também as conversas com alguns dos companheiros de mestrado, as discussões em sala de aula e com colegas de outros departamentos foram importantes para a constituição deste trabalho.

Laboratório de Imagem e Registro de Interações Sociais (DAN/UnB), e também no 40º encontro da ANPOCS. Gostaria de ressaltar que as fotografias aqui apresentadas são em parte do terreiro analisado e em parte dos dois terreiros visitados. O intuito dessa mescla foi o de ressaltar, através da produção fotográfica, algumas diferenças e continuidades entre os diferentes terreiros a fim de complementar e enriquecer a escrita etnográfica. As fotografias foram realizadas em parceria com duas companheiras de jornada acadêmica que muito estimo, Sara Godoy Brito, companheira da graduação, e Ana Carolina Fernandes, companheira da turma de mestrado. Cada foto apresentada no trabalho vem com a respectiva autoria, algumas de Sara, algumas minhas e outras de Ana Carolina.

Em relação aos aspectos formais do texto, grafiei em *itálico* os conceitos, expressões e falas das pessoas iniciadas a fim de que fossem diferenciados dos conceitos teóricos. Já entre aspas, procurei destacar os conceitos e interpretações acadêmicas. Além disso, a grafia das palavras de origem Iorubá segue a forma como meus interlocutores as escrevem, basicamente através do nosso alfabeto e em português. Assim, ao invés de grafar Òrìṣà, por exemplo, escrevo Orixás – o mesmo valendo para os outros nomes e categorias de origem Iorubá. Gostaria de ressaltar outras considerações importantes para a compreensão deste trabalho. Há uma diferença importante entre dois dos termos bastante utilizados nesta dissertação, a saber: cozinha de axé e cozinha do terreiro. Como trato nas páginas que se seguem, a cozinha é um corpus organizado de conhecimentos que mobilizam a formação de identidades, nesse aspecto, enquanto corpus de conhecimento e saber, me refiro a cozinha enquanto “cozinha de axé”. Então, quando me refiro à cozinha de axé faço alusão não só as experiências do terreiro observado, mas também a realidade de outros terreiros – sejam os terreiros visitados para esta pesquisa, sejam os terreiros que visitei em outros momentos pessoalmente ou através da leitura etnográfica. Restringindo o termo “cozinha do terreiro” para tratar especificamente da realidade do terreiro observado.

Outra consideração que gostaria de ressaltar é na verdade uma correspondência entre alguns termos muito utilizados pelos meus interlocutores: terreiro, casa de axé, casa de santo e roça. Para o terreiro do qual faço parte esses termos são basicamente sinônimos que denominam o espaço sagrado onde o culto aos Orixás é realizado. Quando meus irmãos, tios e parentes de santo caracterizam o espaço do culto aos Orixás como terreiro, casa de santo, casa de axé ou roça, sintetizam nesses quatro termos “muito mais que um simples agregado de pessoas que cultuam uma ou mais divindades”, o terreiro ou roça é antes, por um lado, “um espaço ritual-simbólico que encerra em sua própria estrutura

espacial, toda uma cosmologia; de outro, é uma replicação, um microcosmo, do espaço social africano [...] é uma verdadeira comunidade, ou um núcleo de comunidade, onde se socializam várias gerações (Woortmann, 1987:256).

Em outros terreiros, alguns desses termos assumem profundidades e efeitos diferentes. Em um dos terreiros visitados, por exemplo, evita-se conscientemente a utilização de termos que remetam aos possíveis laços de sincretismo que a religião dos Orixás historicamente esteve sujeita em sua relação com a Igreja Católica. Assim, os termos cozinha de santo, casa de santo, filhos de santo, pais de santo ou mães de santo são substituídos por cozinha de axé, casa de axé, iniciados, babalorixás e ialorixás. Afinal, como me foi explicado, no terreiro cultuamos Orixás e divindades africanas e não santos católicos. Como para as pessoas do terreiro pesquisado essas diferenciações identitárias ainda não são um problema, optei por manter a forma corrente com que esses termos são tratados dentro do terreiro: casa de santo, filhos de santo, etc.

Em relação a como este trabalho está estruturado, organizei os assuntos em três capítulos. O primeiro capítulo busca situar o leitor no espaço da cozinha do terreiro e é fruto das inquietações iniciais que foram o Norte dessa pesquisa. Dividi o primeiro capítulo em duas partes: a primeira trata de assuntos introdutórios para a compreensão da relevância da comida e da alimentação para o terreiro, além de descrever o espaço físico da cozinha do terreiro. Já na segunda parte, busco caracterizar a organização dos utensílios de cozinha entre pessoas e entre Orixás, demonstrando, a título de exemplo, como as narrativas mitológicas exercem influência sobre a organização material e simbólica da cozinha do terreiro. Nesta segunda parte do primeiro capítulo, dedico sessão especial para tratar sobre o uso de tecnologias dentro da cozinha do terreiro. Como será visto, o uso de liquidificadores, forno elétrico, fogão a gás, etc. são bem-vindos dentro do terreiro, porém, sua utilização esbarra em limites rituais traçados pelo próprio grupo e os Orixás.

No segundo capítulo procuro ressaltar como se dá a organização do trabalho e das relações sociais dentro da cozinha do terreiro durante as atividades religiosas. Para a compreensão dessas relações é imprescindível que antes se conheça o princípio base que estrutura as relações sociais e religiosas dentro de uma casa de santo: a hierarquia do culto. Assim, na primeira parte do segundo capítulo abordo a questão da hierarquia do culto, vinculando essa dimensão com o processo de aprendizado dentro do terreiro, ressaltando a importância da oralidade para a produção deste conhecimento, para então, na segunda parte, tratar sobre a divisão do trabalho e das atividades dentro da cozinha de

acordo com os aspectos hierárquicos do culto e também de acordo com a dimensão de gênero. Em síntese, busco demonstrar como as relações se estruturam dentro da cozinha, como os iaôs trabalham e qual a postura que devem ter dentro do terreiro, e como se dá a divisão religiosa do trabalho dentro da cozinha levando-se em consideração o tempo de iniciação e o gênero das pessoas.

No terceiro capítulo dedico algumas páginas para reforçar a relação entre a alimentação e os rituais e, demonstrar, como a comida ajuda a entender o lugar que cada Orixá ocupa dentro do panteão místico do terreiro. A partir do que os Orixás podem e do que não podem comer, por exemplo, são refletidas não só as especificidades de cada divindade, mas, sobretudo, reflete-se, também, como os Orixás são concebidos pelas pessoas dentro do grupo religioso. Uma vez que no primeiro capítulo busquei explicitar a importância da alimentação para os terreiros de Candomblé, no terceiro capítulo almejo, então, aprofundar a temática da importância da alimentação, mas agora tratando de rituais, das interdições alimentares, dos ingredientes, da comida dos Orixás e da comida das pessoas. Além disso, retomo no terceiro capítulo a questão da oralidade discutida no segundo capítulo, mas agora a partir de um outro nível, alicerçando a discussão nas listas de compras que circulam dentro da cozinha. Balizando esta nova discussão com os elementos já apresentados no primeiro capítulo quando discuto sobre o consumo de tecnologias, pois parto do pressuposto teórico de que a escrita pode ser considerada, também, um tipo de tecnologia.

## CAPÍTULO PRIMEIRO

Cozinhar é o mais privado e arriscado ato.  
No alimento se coloca ternura ou ódio.  
Na panela se verte tempero ou veneno.  
Cozinhar não é serviço.  
Cozinhar é um modo de amar os outros.  
(Mia Couto)

### PARTE PRIMEIRA – ASPECTOS INTRODUTÓRIOS

#### **“No Candomblé tudo come”: a centralidade da alimentação e da cozinha para os terreiros**

Alimentar-se dentro do terreiro é um ato imprescindível para a manutenção da comunidade – que precisa comer – e, especialmente, por se tratar de um ato ritual insubstituível para o relacionamento com as divindades. Através da alimentação e da comida ritual podemos entender grande parte dos significados e das relações sociais estabelecidas dentro do terreiro. A comida expressa, com sua organização, ingredientes e cores, o ordenamento de um sistema simbólico (Douglas, 2014). A comida ritual expressa uma mensagem às divindades e Orixás do Candomblé e neste ideário as cores são ritualmente significativas. Veremos, ao longo deste trabalho, como as cores e a coloração de Orixás, alimentos, ingredientes e animais são importantes na constituição da comida de axé. Além das colorações e seus simbolismos, os filhos de santo ao prepararem a comida votiva manipulam uma série de ingredientes que juntos compõem uma espécie de enredo que produz uma mensagem. O Orixá ao se alimentar, então, recebe não só o alimento, mas a mensagem que seus componentes expressam. Através do ato de comer, Orixás e divindades codificam as mensagens e pedidos de seus filhos. Nesse sentido é que me refiro que dentro do terreiro a comida fala (Woortmann, 2013).

As comidas rituais são preparadas mediante regras de etiqueta, parte desta etiqueta refere-se ao que se pronuncia diante da comida ou dentro da cozinha do terreiro, toma-se muito cuidado em relação ao que se pronuncia no espaço sagrado da cozinha,

uma vez que dentro dos terreiros de Candomblé as palavras têm um poder de realização muito grande:

*Eu prego muito a questão do discurso e da manipulação de energia através da nossa boca. Orixá é tão vivo que ele nos escuta sempre. Eu costumo dizer que a língua tem poder de salvar e de curar. A gente está trabalhando com essa questão de um discurso, seja na fala ou na entoação de um encanto. Vira e mexe a gente está rezando ou cantando dentro da cozinha, aí não dá para a gente falar de um acidente, de um assassinato, de um estupro ou de um roubo, porque isso atrai [negatividades para] dentro da casa de santo. Então, eu costumo cortar e vetar esse tipo de assunto. Acredito que prosperidade atrai prosperidade, então se eu falo coisas boas eu estou atraindo coisas boas [...] É o que eu prego para os meus filhos. (Babalorixá de Ayrá)*

Faz parte da boa conduta dos filhos de santo ponderar os assuntos tratados dentro da cozinha, tendo em mente esse princípio do poder de realização da palavra pronunciada. Além de ponderar aquilo que se diz, costuma-se falar com o alimento enquanto este está sendo preparado evocando bons sentimentos, seguindo o princípio da analogia – onde prosperidade atrai prosperidade, onde falar de coisas boas atrai coisas boas. A força da palavra pronunciada, a qual o babalorixá se refere em sua fala, ressalta a prevalência, bem como a importância, da oralidade para as comunidades tradicionais de terreiro. Como será visto mais adiante, o processo de aprendizado dentro do terreiro é essencialmente oral. O que legitima o saber dentro do terreiro é a oralidade, o que não quer dizer que a escrita não exerça influências em alguma medida. Os rituais religiosos e o aprendizado dos filhos e filhas de santo não prescindem completamente da escrita, contudo, a palavra grafada surge na realidade do terreiro, como veremos, mais como um complemento ao discurso oral ou um apoio à memória das pessoas. Em suma, o que está em evidência para a vida no terreiro é o poder de realização que as palavras exercem no mundo. O foco de preocupação e de atenção do babalorixá é a *manipulação de energia através da boca* dos iniciados. Juana Elbein (1986) em seu trabalho sobre comunidades de terreiro da Bahia, registra essa mesma percepção da importância da sonoridade das palavras enquanto um evento que afeta o mundo concreto e espiritual com o seu poder de realização.

Segundo a autora, para os integrantes dos terreiros as palavras são veículos de axé dotados de um poder de ação sobre o mundo e sobre as próprias pessoas. Para a autora “a palavra ultrapassa seu conteúdo semântico racional para ser instrumento condutor de àse, isto é, um elemento condutor de poder de realização”, onde “cada palavra proferida é única. Nasce, preenche sua função e desaparece [...] a palavra é importante na medida em que é pronunciada, em que é som” (p:46). Walter Ong (1998), ao descrever a relação entre

a “cultura da oralidade” e o som, nos fornece alguns elementos que nos ajudam a aprofundar essa questão do poder que a palavra proferida assume para os grupos organizados a partir da oralidade. Segundo nosso autor, para os grupos tipográficos a palavra é antes de tudo uma forma que só faz pleno sentido quando associada a determinadas coisas. Diferente dos grupos que partilham da cultura da oralidade, onde as palavras são, antes de tudo, eventos. Basicamente o que Ong (1998) tenta explicar é que a produção da escrita representa um distanciamento em relação ao mundo que a língua e o som descrevem, afastando o indivíduo da sua relação imediata e concreta não só com os signos linguísticos, mas também com os seus referentes.

Para Juana Elbein (1986) e Ong (1998), o pronunciar das palavras nos contextos orais é entendido como a produção de uma ação direta no mundo. E, por mais que os integrantes do terreiro tenham certa familiaridade com a cultura escrita, não se perde de vista a dimensão das palavras enquanto eventos de ação direta no mundo. A palavra-evento ou palavra-ação é, inclusive, constitutiva das relações dentro do terreiro. Por esse motivo as pessoas conversam com a comida ou evitam conversar sobre determinados assuntos. O ato tão comum de interagir com os alimentos dentro da cozinha mostrou-me não só essa relação direta entre palavras e ação no mundo, mas, também, que os alimentos são afetados pelos sentimentos humanos. Com base neste fato, defendo que as cozinhas de axé são espaços onde, através da comida, palavras, histórias, sentimentos e poderes espirituais dos mais variados níveis, são acionados e circulam. Não somente os elementos que compõe um prato (grãos, papas, a coloração destes elementos, etc.) são os responsáveis pela eficácia mágica da comida, mas também os sentimentos e as palavras acionadas durante o seu preparo.

O fato de comidas serem permeáveis às qualidades emocionais de quem as preparou não é exclusividade do universo dos terreiros, existem outros contextos etnográficos com princípios semelhantes. Exemplo disso é o trabalho de Gomes (2010), sobre alimentação na Índia, onde a autora desenvolve uma reflexão sobre a relação constitutiva entre alimentos e sentimentos humanos no que diz respeito ao preparo e consumo da comida entre os hindus. Para os hindus, diz Gomes (2010), atribui-se uma grande importância à preparação dos alimentos uma vez que a comida cozida é permeável às características morais e aos afetos de quem a prepara, podendo tais características serem transmitidas através da comida para quem a ingere. A comida torna-se, pois, um elemento permeável aos sentimentos humanos.

Quando uma filha ou filho de santo prepara a comida com suas próprias mãos, a comida passa a contagiar-se com o *axé individual* de quem a manipulou. Alimentar uma divindade, com os alimentos que passaram pelas nossas mãos durante o preparo, e que foram afetados por nossos desejos, é fazer com que a divindade absorva a nossa própria essência, nosso próprio desejo ou intenção. Assim, percebe-se como dificilmente o relacionamento entre pessoas e divindades deixará de passar pela alimentação. Vale lembrar que este relacionamento com os Orixás é expresso também em outros níveis, quando o filho de santo limpa os assentamentos que representam suas divindades, por exemplo, mas a alimentação e a comida quase sempre estão presentes no relacionar-se com a ancestralidade e os Orixás. “A cozinha é um compromisso firmado para tudo o que acontece no terreiro [...] Os rituais são regados e celebrados pelas comidas” (Lody, 2004:43).

Como será visto, cada Orixá possui suas predileções alimentares e suas interdições. Assim, temos os alimentos que os fortalecem e são bons para seus filhos e os alimentos que causam danos aos Orixás e, por consequência, a seus filhos e filhas. Muito semelhante às pessoas, Orixás possuem os próprios gostos alimentares. Como será visto, a comida ritual, a predileção das divindades, aquilo que comem e aquilo que deixam de comer, além de estar de acordo com as narrativas míticas de cada Orixá, relaciona-se com o temperamento, idade e o gênero de cada divindade. Sendo interessante pensar, assim, na comida ritual como um fator de individuação das divindades. Os pratos sagrados e seus ingredientes singularizam as divindades:

Oferendas de comida fazem parte da rotina das mães e filhos de santo, marcam o cotidiano de um terreiro, desde a mais simples – um pratinho de milho branco cozido para Oxalá e pipoca para Obaluaê – até as mais elaboradas, que envolvem diversos materiais e preparativos mais trabalhosos. As comidas ofertadas para os orixás, depositadas ao pé dos assentamentos, são feitas com os ingredientes prediletos de cada um e exibidas em belas composições de cor e textura, que não raro desenham algum elemento distintivo da divindade. (Rabelo, 2014:253)

Como será visto ao longo deste trabalho, a partir do tema central da alimentação e do conjunto de conhecimentos proveniente da cozinha de axé é possível ao pesquisador tratar dos mais variados temas. Ao percorrer o espaço da cozinha do terreiro e ao tratar o espaço da cozinha e o cozinhar enquanto fontes que falam de conhecimento tradicional e de relações sociais, acredito contribuir com temas importantes para a compreensão das comunidades de terreiro, no geral, e para a compreensão das práticas religiosas desenvolvidas dentro do terreiro pesquisado. Como se verá, a alimentação dentro do

terreiro reúne práticas sociais e religiosas que desafiam o pesquisador a trabalhar temas como a comensalidade entre pessoas e divindades, os sistemas simbólicos das interdições alimentares e, também, sobre o crescente uso de tecnologias dentro da cozinha que produzem novos sentidos para os conceitos de tradição e mudança. É possível, também, tratar sobre a hierarquia religiosa, a relação entre trabalho e gênero e os conflitos e congruências entre o universo da oralidade e o universo da escrita. Temas que procuro desenvolver nos próximos capítulos desta dissertação.

Por agora, gostaria de destacar a centralidade da alimentação e da cozinha para o terreiro. Tão logo se comece a estudar sobre o Candomblé ou a frequentar uma casa de axé, se ouvirá dizer que *no candomblé, tudo come*. Não apenas as pessoas, mas divindades, objetos litúrgicos, o chão das casas, o jogo de búzios, os fios de conta, os assentamentos dos Orixás e as partes de nosso corpo. No “candomblé costuma-se dizer que ‘tudo come’, recebe alimentos especiais, preparados para cada ocasião. Come desde a cumeeira, ao chão, este último principalmente. Isso é explicado através da concepção de que nada se mantém vivo sem a comida” (Sousa Júnior, 2011:100). Como será possível perceber ao longo deste trabalho, a alimentação compõe o cerne da relação do povo de axé com as divindades e com o sagrado. É fonte a partir da qual são tecidas relações sociais, afetivas, religiosas e rituais, e não só a comida é importante para os filhos de santo e suas divindades, também o espaço onde são preparadas as refeições é de grande importância para pessoas e Orixás:

*A cozinha do Candomblé é uma biblioteca, você aprende tudo dentro da cozinha [...] se você estiver dentro da cozinha lavando um copo, você aprende. Você aprende tudo, porque tudo parte da cozinha, o ebó vem da cozinha, [o] limpar de um bicho vem da cozinha, o pai de santo entra na cozinha para ver como estão as coisas e do nada sai o aprendizado. Ele fala ‘sabe por que você está mexendo nessa folha? Essa folha foi assim, assim e assim’ [até] se você fizer um café você aprende alguma coisa, tudo parte da cozinha. (Iaô de Oxum)*

Gosto da ideia da biblioteca, no sentido de que podemos pensar a cozinha de axé enquanto um espaço onde ficam ordenadas e catalogadas coleções de conhecimentos. Mas diferente dos livros ordenados e dispostos em estantes, os saberes dentro da cozinha de axé (e dentro dos terreiros) é um saber que circula e que está em constante movimento. É no movimentar-se que se aprende. O conhecimento que parte da cozinha, ou que nela é desenvolvido, se dá na medida em que o filho ou filha de santo está trabalhando. Indo além, quando recordamos que a comida e o ato de comer expressam relações sociais e de

poder, marcam identidades, ressaltam diferenças de gênero e gerações, bem como revelam noções de tradição e autenticidade (Collaço; Menasche & Tempass, 2015) vamos ao encontro da amplitude e relevância do tema para a compreensão da vida e resistência dos terreiros de Candomblé. Em suma, um grande valor é atribuído à comida e aos alimentos. Mas a cozinha dos terreiros não é unicamente espaço de produção e transformação de alimentos, trata-se de um local de aprendizado e desenvolvimento dos iniciados. A cozinha de um terreiro reúne um conjunto de receitas e modos de preparo onde a comida entregue às divindades possui um modo específico de produção. Como será visto nos próximos capítulos, o preparo dos elementos ou ingredientes de um prato obedecem a uma hierarquia e ordem específicas. Além disso, após serem preparados, os elementos apresentam uma ordem de colocação no recipiente onde será servido. Os filhos de santo referem-se a esse momento como a *montagem* do prato. Cada grupo humano apresenta uma estética alimentar que lhe é própria. Os atos de preparar a comida e comê-la são marcadores sociológicos que expressam significados importantes para a compreensão dos esquemas de pensamento, percepções e ações característicos de um grupo ou de uma cultura.

Falar sobre como as pessoas, em determinado grupo, relacionam-se com a alimentação (o que comem, como comem, quando comem, quando deixam de comer, etc.) é fundamental para a compreensão do “habitus” que constitui a rotina do grupo. Como será visto mais adiante, quando tratar do tema do aprendizado dentro do terreiro, veremos com mais detalhes como o conceito de “habitus”, tal como proposto por Pierre Bourdieu (2007), sinaliza para um conjunto de princípios responsáveis por estruturar as escolhas do indivíduo e orientar suas ações dentro do mundo social ao qual pertence.

A cozinha de axé apresenta uma linguagem particular, um “habitus” específico, com suas receitas e modos de produção que são lentamente aprendidos e aperfeiçoados pelos filhos do terreiro. A cozinha é um dos espaços do terreiro onde os filhos e filhas de santo, através do ato de prepararem os alimentos e do ato de comerem, aprendem a se relacionar com o universo mágico-espiritual do Candomblé. Assim, a cozinha de um terreiro é também um espaço de produção, aprimoramento e transformação de pessoas:

*Eu vejo a cozinha sendo a âncora de tudo que o Candomblé faz, porque tudo do Candomblé acaba passando pela cozinha. A gente trabalha basicamente com alimentação, tudo que a gente vai fazer para o Orixá é comida. Se você vai fazer um ebó você precisa da comida, você vai ter que estar manipulando aqueles alimentos, se você*

*vai fazer um sacudimento<sup>5</sup> você precisa de comida, você precisa do sangue também, porque o sangue não é só o sangue vermelho, o sangue animal. Você fala também no sangue branco e na seiva das plantas que também é o sangue. Então essa questão da alimentação para nós é o ponto crucial do Candomblé. (Ialorixá de Oxum)*

Em outra entrevista perguntei,

*O que a gente pode aprender dentro da cozinha?*

*Tudo, tudo, tudo [...] os primeiros conhecimentos são adquiridos ali [na cozinha], as características de cada santo, por exemplo. Das conversas mais informais possíveis ou até mesmo nas conversas mais formais, alguns zeladores ou zeladoras<sup>6</sup> costumam dar sermões nas cozinhas e ali se aprende [sobre] hierarquia [...] tudo vai sendo visto, o que os filhos mais velhos vão fazendo os mais novos vão aprendendo e as dúvidas vão sendo retiradas ali, como [dar] osé [limpeza dos assentamentos], como preparar a comida, como se comportar dentro da cozinha. (Babalorixá de Ayrá)*

A cozinha do terreiro é um espaço de sociabilidade e formação dos noviços e iniciados, o que faz da cozinha um espaço didático, como revelam as falas apresentadas anteriormente. Diante disso, aceitei o desafio de desdobrar a cozinha de axé enquanto um conceito sociológico – tratando de leis, princípios e sistemas classificatórios – mas, também, como palco de desenvolvimento de sociabilidades e afetividades múltiplas. A cozinha expõe não só pratos e técnicas de preparo, referentes a uma comunidade ou nacionalidade, mas relações sociais e um conjunto de valores base para a formação de identidades (Collaço, 2013), (Mintz, 2001), (Mintz et al, 2002). A cozinha de um terreiro deve ser compreendida, assim, para além de simples espaço físico onde são produzidas transformações, é espaço para a produção de valores e de moralidades responsáveis pela manutenção do próprio grupo. Assim, falar a partir da cozinha é ser capaz de esmiuçar parte da riqueza de ensinamentos que o Candomblé pode proporcionar.

Em dias festivos a cozinha de um terreiro é “um dos lugares mais movimentados da casa [...] o trabalho na cozinha não para, tamanha sua responsabilidade em preparar as comidas que serão oferecidas aos Òrìsà, assim como as refeições destinadas aos filhos da casa e também aos visitantes que chegam para as festas” (Caputo, 2012:51). Alguns rituais demandam menor tempo de trabalho na cozinha, mas ainda que reduzido, este trabalho sempre existe. O relacionamento das pessoas com seus Orixás particulares ou os Orixás protetores do terreiro, passa uma hora ou outra pela cozinha. “Sem dúvida, no

---

<sup>5</sup> Ritual de limpeza espiritual ou descarrego das más energias.

<sup>6</sup> Uma outra maneira de referir-se aos pais e mães de santo, que ressalta o zelar e o cuidar como compromisso e atributo indispensáveis para o exercício da atividade de babalorixá e ialorixá.

Candomblé tudo começa na cozinha e nada pode ser comparado à energia que emana das oferendas aos Orixás” (MÃE STELLA, Lody, 2004). O propósito aqui nunca foi o de conferir um excesso de privilégio à cozinha do terreiro em oposição a suas outras dependências (como se só aprendêssemos nela ou que somente nela “verdadeiramente traduzíssemos/revelássemos” os segredos e a essência do Candomblé). Muito pelo contrário, um terreiro funciona de forma articulada e bem compassada. Todas as dependências são importantes, tem o seu papel e a sua contribuição para o funcionamento dos rituais:

*A cozinha é a essência do Candomblé, é a vida do Candomblé. O Candomblé começa na cozinha. É igual ao coração, a cozinha é o coração da roça de santo [...] o barracão é onde tudo acontece, você passa 21 dias numa função e na hora de você apresentar aquilo ao público e dar uma satisfação, é sua sala. É a satisfação de que tudo que você fez ali deu certo [...] É como se nos 21 dias de função você trouxesse aquele Orixá para a sociedade, mostrasse que ele está ali, que ele existe, o quão belo ele é, o quão lindo, o quanto a energia dele te faz bem [...] é você mostrar que aquele Orixá nasceu, que ele é lindo, que o que você fez das suas noites perdidas, o monte de galinha que você depenou, toda aquela energia, tudo aquilo está sendo mostrado ali, é a satisfação. (Iaô de Oxum)*

A fala acima refere-se ao processo de iniciação, uma função religiosa que dura em torno de 21 dias consecutivos, e este processo depende da cozinha, por isso, entende-se, como ressalta a fala acima, que a vida religiosa do Candomblé é a cozinha do terreiro. Nela são preparados os rituais como *ebós* e o *bori*, os banhos e os animais que são sacrificados em prol daquela filha ou filho que se inicia. Porém, sem *a sala* (o barracão) e a cerimônia pública de apresentação do novo iaô à sociedade, o processo de iniciação não se completa. Todo o esforço dos bastidores – *noites perdidas, o monte de galinha que você depenou, toda aquela energia* – é validado no dia do Candomblé do iaô. As atividades da cozinha e do barracão se complementam no dia da festa de apresentação. Gosto de pensar na metáfora do coração, onde a cozinha seria um grande músculo a bombear vida e, ao capilarizar-se, percorre cada espaço do terreiro com sua força e energia. Contudo, diferente do sistema circulatório, a cozinha não é um sistema fechado. Antes, abre-se como um rio caudaloso, transbordando e atravessando os vários níveis e espaços do terreiro. Em suma, busco tratar a cozinha do terreiro enquanto parte de um sistema religioso mais amplo. O propósito aqui é produzir uma abordagem etnográfica de um conjunto de relações particular da cultura e sociabilidade de um terreiro específico de Candomblé.

A cozinha de axé é marcada por uma dinâmica própria e um intenso movimento dos filhos e filhas de santo. Nem todo terreiro dispõe dos meios de existência para compor uma cozinha com grandes estruturas, mas o importante para as comunidades de terreiro é a dedicação e o compromisso dos filhos e filhas de santo:

*Eu passei por uma casa de santo que a cozinha era toda improvisada com maderite, com cavalete, a estrutura dos canos, era tudo no improviso, mas, ainda assim era gostoso estar ali porque os antigos sempre disseram para nós que o Candomblé se aprende na cozinha e a gente tem que ter uma arte. (Babalorixá de Ayrá)*

A precariedade, o improviso, um cavalete de madeira aqui e outro ali, servindo de mesa para apoiar os utensílios de preparo das comidas votivas, uma estrutura de canos e tubos improvisada para lavar a louça, não é um problema. O que faz da cozinha um espaço de culto e de sociabilidade não são unicamente seus utensílios e objetos. Não é apenas um lugar do terreiro destinado ao consumo. Sem dúvida, uma cozinha é tudo isso. Mas é, como mencionei, também um espaço que se expande para além dessas dimensões mais aparentes. Como defendo ao longo deste trabalho, a cozinha de axé é constituída de experiências e de ensinamentos, através da imersão etnográfica e da vivência pessoal dentro deste universo, percebi que dentro da cozinha do terreiro se trocam confidências, histórias, mexericos e amenidades. Além disso, quando os grupos de filhos e filhas de santo estão trabalhando, criam-se inovações nas técnicas de preparo dos alimentos, produzem-se controvérsias sobre tais inovações e circulam informações preciosas para a formação religiosa dos filhos de santo.

A cozinha como espaço de afetos e sociabilidades entre pessoas não é especificidade das comunidades de terreiro, outros contextos etnográficos expressam essa mesma tendência, de fazer da cozinha um espaço de construção de laços sociais e afetivos. Silva (2008), em sua dissertação de mestrado sobre a cozinha de grupos familiares localizados no município de Mutamba da Caieira-RN, demonstra como o espaço da cozinha não se restringe ao universo da família nuclear, mas trata-se de um espaço que se estende pelo entorno, não só da casa, mas também das relações sociais. A realidade social e afetiva, registrada por Silva (2008) dentro das cozinhas dos grupos familiares por ela estudados, aproximasse da realidade por mim estudada na medida em que ambos tratamos da cozinha como lugar de sentimentos e afetos, mas distancia-se na medida em que trato de um grupo religioso que lida diariamente com seres mágicos e divinos – os Orixás.

Os sentimentos e afetos se expressam não só nos encontros entre as pessoas, mas

também na própria comida e alimentação. Preparar o almoço ou o jantar para o grupo, por exemplo, é uma forma de demonstrar carinho e cuidado, alimentar é uma forma de cuidado. E da cozinha do terreiro partem os alimentos das pessoas e das divindades, assim, por meio dela, da comida e da cozinha, zelamos e cuidados dos nossos irmãos e dos nossos Orixás. A cozinha é, também, um espaço de conversas, cânticos e orações. Há muito movimento dentro da cozinha do terreiro. Filhas e filhos de santo trabalhando, depenando aves, carneando cabras e bodes, preparando o jantar. A cozinha de axé tem seu próprio ritmo, suas atividades apresentam uma duração específica. É um espaço fértil para os estudos antropológicos sobre alimentação. Porém, nem toda cozinha de terreiro está aberta à visitação. Ela é, também, espaço por excelência de segredo (Lody, 1997).



Foto nº 1 – **Cozinha como espaço de magia e segredo.** Autoria: Ana Carolina. Entrada da cozinha da casa de Oxóssi.

O Candomblé encontra na cozinha um espaço de produção e preservação de fundamentos religiosos que só devem ser transmitidos entre os iniciados:

*Para nós, de onde a gente veio, a cozinha é um lugar fechado, nem todo mundo tem acesso à alimentação na hora que ela está sendo feita, porque nela [na cozinha] é onde está o nosso grande segredo, é nela que a gente vai fazer a mágica do Candomblé, é onde a gente vai trabalhar energias para que a gente consiga alcançar nossos propósitos dentro do Candomblé. (Ialorixá de Oxum)*

## A cozinha do terreiro

Não há uma arquitetura única para a construção de uma cozinha de axé. As cozinhas variam de terreiro para terreiro em forma, posição e tamanho. Antes da construção da delimitação deste trabalho, como mencionei na introdução, foram visitadas outras casas de axé<sup>7</sup>. A presença da cozinha em todas elas era muito relevante, o que veio a reforçar as hipóteses que fundamentam este trabalho. Porém, a forma como a cozinha havia sido construída em relação a outros espaços do terreiro, ou ainda, a maneira como seu espaço interno estava organizado, tudo isso variou de terreiro para terreiro. Como mencionei, algumas cozinhas são construídas a base de improvisos, sem que deixem de ser um lugar confortável e agradável. Não existe, então, regra rígida para a construção da cozinha, desde que haja um espaço para ela dentro do terreiro. O fato das cozinhas serem fisicamente diferentes, não quer dizer que não exista um modelo físico e simbólico idealizado para a sua construção:

*Se puder ter um fogão a lenha melhor, porque para determinados santos eles pedem que a comida seja feita da maneira mais rústica possível, por exemplo, tem algumas qualidades de Omolu [que] pedem que tudo seja feito no fogão a lenha. Para preparar a comida do Olubajé os antigos sentavam e passavam dias preparando essas comidas. Existe uma certa divisão também das pessoas que têm uma certa condição. Na casa de uma mãe de santo amiga minha, ela tem a cozinha para os demais Orixás e tem uma cozinha exclusiva para Oxalá, então ela tem todas as panelas, tudo, tudo, tudo. Quando vai fazer uma comida pra Oxalá a cozinha é toda separada, na cozinha não entra epô [azeite de dendê], não se misturam as colheres porque tudo pra Oxalá é reservado e assim vai se constituindo as coisas. (Babalorixá de Ayrá)*

As cozinhas das casas que visitei e, sobretudo, da minha casa, é única para todos os Orixás. Além de ser a cozinha dos Orixás, é também a cozinha onde são produzidas as comidas destinadas às pessoas. Dois universos simbólicos (pessoas e Orixás) que demandam práticas e condutas diferentes em relação ao preparo e produção da comida. Como veremos, o fato de que não haja qualquer separação física, entre a cozinha dos Orixás e a cozinha das pessoas, não quer dizer que não existam separações simbólicas entre a comida das pessoas e a comida dos Orixás.

---

<sup>7</sup> Gostaria de poder comentar em detalhes sobre as diferenças e semelhanças encontradas entre as cozinhas visitadas, contudo, por uma questão de objetividade e delimitação do objeto de pesquisa, optei por tratar somente da cozinha do terreiro investigado. Espero que a partir das fotos presentes neste trabalho tais dimensões possam ser percebidas.

A cozinha do terreiro é uma estrutura independente, tratando-se de um espaço autônomo que está construído próximo a casa pessoal do babalorixá responsável pelo terreiro. Apresenta 14 metros de comprimento por 4 e meio de largura. A cozinha do terreiro, no começo do ano de 2016, gozava da seguinte estrutura<sup>8</sup>:

**A porta de entrada:** Antes que a casa de santo fosse construída, o espaço onde hoje encontramos a cozinha de santo funcionava como a cozinha particular do babalorixá responsável pelo terreiro. O que serve de porta de entrada é um grande portão vermelho de garagem que corre em trilho. Acima desse portão, seguindo seu comprimento, e marcando simbolicamente a entrada, há uma palha pendurada. Esta palha é conhecida como *mariô*, é um elemento sagrado que provém das folhas da palmeira do dendezeiro e delimita os espaços sagrados. As folhas de *mariô* são retiradas da palmeira ainda verde, sendo posteriormente desfiadas e penduradas na entrada dos locais sagrados. Colher e desfiar essas folhas é atividade exclusiva de homens.

**Banheiro:** Essa disposição é um pouco incomum, porém, bastante funcional. Em geral, nas casas de santo que pude visitar, guarda-se certa distância entre a cozinha e o banheiro. Na maioria das vezes o banheiro é externo ao ambiente da cozinha, o que reflete, talvez, o padrão de limpeza e higiene ocidental que costuma apartar o banheiro (local da vergonha e dos dejetos humanos) do espaço da cozinha (ligado à produção de alimentos e manutenção da vida). Quando digo que um banheiro localizado dentro da cozinha é funcional, faço essa análise pautado na dinâmica das atividades desenvolvidas dentro da casa de axé pesquisada. Toda vez que o filho ou filha de santo chega à casa de axé primeiro devem lavar seus corpos usando um sabão especial – produzido a base de ervas e adquirido em casas de artigos religiosos e conhecido pelo nome de *sabão da costa* – e em seguida tomam um banho de ervas. Cada Orixá possui um conjunto de ervas específicas, assim os banhos variam em conformidade com o Orixá da pessoa que está se banhando. Somente após *esfriarem* e lavarem o corpo, com os banhos (de *sabão da costa* e de ervas), dá-se início aos trabalhos rituais.

---

<sup>8</sup> Como mencionei na introdução, a casa da qual faço parte é um terreiro emergente que está em franco processo de expansão e reformas. Essa configuração geral diz respeito a um momento específico, foi registrada em janeiro de 2016 e assim se manteve até o final do ano de 2016, com pequenas modificações, alguns armários para aqui, algumas mesas para acolá, etc. Porém, no início do ano de 2017 a cozinha passou por uma reforma interna, ganhou azulejos em todas as paredes e no fogão a lenha, ganhou um freezer e os armários e mesas mudaram de posição. O presente texto não acompanhou essa mudança, o intuito ao apresentar a organização interna da cozinha é o de familiarizar o leitor com este universo. Optei por não alterar o texto após a mudança interna da cozinha por acreditar que a antiga configuração ainda é capaz de familiarizar e situar o leitor neste espaço.



Foto nº 2 – **Banho de ervas.** Autoria: Sara. Entrada da cozinha da casa de Ayrá.

**Mesas de apoio de madeira:** Ao lado da entrada do banheiro está localizada uma mesa. Sem funções rituais específicas, a mesa serve de suporte para a comida que vai sendo produzida ou para as compras que chegam da feira e do mercado. Os filhos e filhas da casa costumam usar a extremidade da mesa (que fica próxima à entrada do banheiro) para apoiarem objetos pessoais quando eles entram para tomar banho. Na frente da porta do banheiro há outra mesa (ver foto acima) onde os filhos de santo costumam depositar as bacias e cestas de vime contendo toda sorte de produtos originados das feiras (em geral perecíveis): tomates, cebolas, batatas, inhames, quiabos, frutas, etc. Tudo visível para quem entra na cozinha e para quem está trabalhando dentro dela. Nela também vão sendo colocados os pratos com comida de axé assim que vão ficando prontos.

**Armário e pia da cozinha:** Logo após a mesa localizada ao lado da entrada do banheiro, há um armário estreito e comprido de cor branca. Nele são guardadas, sobretudo, panelas e pratos de ágata. A organização dos armários da cozinha segue um sentido prático e funcional, os objetos que são mais utilizados são guardados e dispostos nos armários mais próximos aos fogões. Contígua ao armário está a pia da cozinha, ela é relativamente pequena se comparada à proporção de louça que se lava. Acima dela há outro armário onde são guardados copos e xícaras. Abaixo da pia, mais um armário onde

são guardados pequenos alguidares de barro, fruteiras e pratos de cerâmica branca. A pia da cozinha também conta com quatro gavetas onde são guardados os talheres, colheres de pau e facas.

**Bancada:** Ao lado da pia há uma bancada de madeira apoiada nas extremidades por colunas de alvenaria. Como acima dessa bancada estão localizadas três tomadas, costuma-se usar o forno elétrico e o liquidificador apoiado nela. Ao longo do dia encontramos celulares sendo carregados nessas tomadas. Na bancada são preparados os frangos, pombos e animais provenientes do sacrifício ritual. Quase sempre no centro da cozinha, que é ampla, é armada uma mesa auxiliar que serve para depenar as aves e depositar os alimentos que vão sendo preparados. Abaixo da bancada, no vão entre a parte superior e o chão, foi improvisada uma prateleira de vidro que está apoiada em tijolos, ali embaixo guardam-se as panelas maiores, que são utilizadas para o preparo da comida da festa. Acima da bancada há uma prateleira de madeira onde estão potes de vidro transparente contendo toda sorte de grãos, farinhas e alimentos não perecíveis. Às vezes, ao invés dos potes, são colocadas nessas prateleiras panelas.

**Tanque:** Ao lado da bancada há um tanque. Nele algumas aves, após serem depenadas, são lavadas para logo depois serem cortadas. Os panos utilizados para secar as louças são lavados nesse tanque. É um espaço muito utilizado para que as pessoas lavem rapidamente as mãos, já que quase sempre a pia principal está em uso. Onde são lavadas, também, as folhas que serão utilizadas em rituais. Quando a louça se acumula na pia principal, ela costuma ser dividida e passa a ser lavada por outra pessoa no tanque.

**Fogão industrial:** Ao lado do tanque há um fogão industrial de duas bocas que se encontra desativado e tem servido de apoio para utensílios e panelas.

**Fogão a lenha:** No extremo oposto à porta de entrada encontra-se o fogão a lenha. Nele são preparadas as comidas rituais e dá-se preferência para o preparo de comidas que serão feitas em grande quantidade, como almoços e jantares para todos os integrantes da comunidade. Ele passou a ser usado nas funções não só por uma preferência dos Orixás, mas também por uma questão econômica, para economizar na compra do botijão de gás. A lenha para o fogão é recolhida dentro da própria roça ou nas ruas próximas à chácara onde está localizada a casa de santo.

**Fogão a gás:** O fogão a gás tem sido acionado para o preparo de comidas feitas em menor quantidade. Todo mês é preparado e servido o amalá<sup>9</sup> para Xangô, neste dia,

---

<sup>9</sup> Comida votiva servida a Xangô preparada à base de quiabos picados e carne de peito bovino.

que é uma atividade interna do terreiro, a comida ritual é preparada no fogão a gás. Quando a quantidade de comida aumenta, a comida preparada para um dia de festejo público, por exemplo, dá-se preferência ao fogão a lenha.



Foto nº 3 – Fogões. Autoria: Sara. Cozinha da casa de Ayrá.

**Geladeira e freezer:** No freezer são guardadas as carnes provenientes dos sacrifícios, que serão consumidas ao longo da semana e do mês por toda a comunidade. O babalorixá do terreiro costuma dizer que em nenhuma casa de santo deve faltar o alimento a ser ofertado às pessoas que chegam ao terreiro, principalmente se o terreiro foi uma casa de Xangô, que em sua concepção é um Orixá *comilão*. A geladeira e o freezer permitem que a comida torne-se disponível por mais tempo à comunidade religiosa. Também material litúrgico é guardado dentro da geladeira, como por exemplo, obi<sup>10</sup> que é um fruto considerado sagrado para os candomblecistas e indispensáveis para alguns rituais, como o bori.

---

<sup>10</sup> Obi: Também é conhecido como Noz-de-cola. Nome científico: Cola acuminata. É considerado um alimento sagrado pelo povo de axé e serve também como instrumento de práticas divinatórias. É possível ler a comida através das *caídas* do obi. O sacerdote parte o obi em quatro gomos e joga os gomos em um prato branco, a partir de como os gomos caem o babalorixá vai interpretando a mensagem que é passada pela caída do obi. Neste momento, literalmente, a comida fala e interage com o oficiante do ritual.



Foto nº 4 – **Visão geral da Cozinha:** visão bem rente à entrada. Autoria: Marcos. Casa de Ayrá.

Na parte de cima da foto encontramos as palhas de mariô, já desfiadas e secas, que demarcam a separação de dois universos, o mundo de fora representando as outras dependências do terreiro e o mundo de dentro representando o espaço sagrado da cozinha. À direita da foto, após a entrada, há o banheiro, que não está registrado na imagem. Ao fundo da imagem, na parede vermelha, está o fogão a lenha. Ao lado esquerdo, muito próximo ao fogão a lenha, está o fogão a gás, que na foto apenas se insinua pela presença do botijão de gás (ao fundo da foto, esquerda). A intenção desta apresentação é para que o leitor possa se situar no ambiente da cozinha, ainda sem seus atores e protagonistas, através de um pequeno recorrido.

\* \* \*

O espaço da cozinha do terreiro é considerado um espaço agradável e amplo que permite que uma grande quantidade de pessoas trabalhe junta e em equipe. Em geral, na divisão do trabalho dentro da cozinha, uma pessoa assume a responsabilidade pelo preparo da comida ritual, outra pelo preparo da comida que será servida para os filhos e filhas da casa durante a função religiosa e, mais recentemente, criou-se o hábito de deixar o preparo da comida da festa pública (que será servida a todos da comunidade e,

principalmente, aos convidados) para outro grupo. O preparo da comida é levado a cabo pelas pessoas mais experientes e desenvoltas no assunto:

*A cozinha é, em todas as casas de axé que a gente conhece, que a gente ouviu falar, e pelas casas que a gente passou, ela não é uma coisa assim aberta, que todo mundo entra. Geralmente se faz equipes, sempre tem dois mais velhos com três ou quatro mais novos e aí é aquela equipe que vai ser a responsável pela comida de santo naquele dia. Quando a gente vai entrar na cozinha a gente tem que pedir licença, tem que pedir agô, para que a gente possa entrar, porque ali está sendo feito o banquete dos Orixás. Então assim, cada casa tem o seu jeito de trabalhar, mas sempre a cozinha é considerada como um lugar sagrado como os outros espaços. Então não pode estar a família inteira, todo mundo lá dentro, porque as vezes acaba até atrapalhando. (Ialorixá de Oxum)*

Como será explicado nas próximas páginas, o princípio da senioridade espiritual (aquele que foi iniciado primeiro) rege o conjunto de relações sociais dentro do terreiro. Assim, a esfera da divisão do trabalho dentro da cozinha é influenciada pela estratificação hierárquica das pessoas envolvidas no trabalho. Em linhas gerais, o tempo de iniciado de uma pessoa é prerrogativa para que ela assuma as funções de destaque, e podemos considerar como atividade destaque o preparo do banquete ritual dos Orixás, por exemplo. Quanto mais tempo de iniciado possua uma pessoa, a priori, mais honra e prestígio ela carrega. Os mais novos e não iniciados assumem funções dentro da cozinha que são “menos prestigiosas”, como as atividades de limpeza, lavar louças e os banheiros, por exemplo. O que não quer dizer que não existam inversões, elas podem ocorrer e isso varia conforme a circunstância. Sobre o tema da hierarquia e a divisão religiosa e social do trabalho dentro da cozinha do terreiro, dedico uma sessão especial adiante. Além da divisão hierárquica do trabalho, a dimensão de gênero também é importante. Entende-se que a cozinha de axé é um espaço feminino, contudo, a presença de homens na cozinha do terreiro não é vedada. O que não quer dizer, necessariamente, que dentro do terreiro todos os homens assumam funções junto às panelas. Há uma prevalência de homens homossexuais nessas atividades, o que também não quer dizer que seja uma exclusividade do universo homossexual masculino. Por hora gostaria apenas de adiantar que estas variáveis, hierárquica, gênero e sexualidade, influem na organização e divisão social do trabalho dentro do terreiro. Mais adiante abordo tais questões mais pausadamente.

Ainda que tais variáveis sejam importantes, o terreiro sabe aproveitar e aperfeiçoar as habilidades que o filho ou filha de santo já traz consigo antes da sua iniciação. No dia a dia, as funções dentro da cozinha eram organizadas mais de acordo com a aptidão e

habilidade de cada um, do que necessariamente levando-se em consideração o gênero e a sexualidade das pessoas:

*O pai de santo também é um gestor, porque o babalorixá e a ialorixá eles têm que ser gestores dentro da casa de santo. Eles precisam ver as habilidades que seus filhos de santo têm. Eu tenho facilidade para cozinhar, por exemplo, então eu comecei a cozinhar muito rápido dentro da cozinha de santo, aprendi a fazer rápido e com facilidade. E tinha gente que tentava e não conseguia, tinha que fazer o acaçá e não dava conta, ficava torto, ou tinha cozinhado demais e ficava mole. Então é também a questão da habilidade, mas você ter a possibilidade de participar de determinadas situações faz com que você se desenvolva dentro do Candomblé. Agora, isso tem que partir do filho, porque tem filho que você quer ensinar e ele não quer aprender ou ele não tem ainda capacidade para aprender, ele não está maduro o suficiente para ter aquele aprendizado. (Ialorixá de Oxum)*

Nas funções e festas religiosas que pude participar, uma das grandes responsáveis pela cozinha do terreiro era uma filha iniciada para Oxum há 17 anos e que tinha grande experiência como doceira e boleira. Gozava de uma experiência profissional que a capacitava para estar trabalhando na cozinha. A agilidade dessa filha dentro da cozinha sempre me impressionou muito. Trabalhar lado a lado com ela foi muito importante, aliás, tem sido muito importante para mim. E não era só sua habilidade em cozinhar que a destacava, mas também sua capacidade em organizar e deixar a cozinha limpa. Uma filha ou filho que traga consigo a experiência profissional de ser doceiro ou doceira, por exemplo, pode não entender do funcionamento religioso de uma cozinha de axé, mas sem dúvida entende do funcionamento prático de uma cozinha em geral. Com o tempo de imersão no terreiro essa habilidade será aperfeiçoada ao ponto que a pessoa saiba conciliar ambos os funcionamentos da cozinha do terreiro (o religioso e o prático). E é na desenvoltura das suas habilidades que o filho de santo possui, que o pai ou mãe de santo vai organizando as atividades do grupo. Por exemplo, se fulana de Oyá depena frangos como ninguém e fulano de Oxalá sabe preparar os *axés do santo*<sup>11</sup> muito bem, provavelmente, nas funções, ambos montem uma equipe para tratar das aves após o sacrifício.

Em relação ao preparo da comida que é servida após a festa pública, mais recentemente, criou-se o hábito de delegar essa atividade a um grupo de pessoas específicas, pertencentes à família de santo mais extensa ou a amigos do axé, pessoas que

---

<sup>11</sup> São os órgãos das vísceras dos animais que são considerados *partes de força* pelo povo de axé. São ofertados aos Orixás: coração, fígado, ponta do peito e pescoço, moela no caso das aves, cabeça e pés. No caso das cabras e bodes tem ainda uso ritual o estômago, a garganta e o intestino.

frequentam a casa não sendo iniciadas. Este grupo costuma chegar à casa de santo na tarde do dia da festa, com uma antecedência de cinco a seis horas. Não se envolvem no preparo da comida ritual, apesar de alguns serem iniciados de longa data, e querem o espaço da cozinha somente para eles. As outras pessoas, que ficam responsáveis pelo preparo da comida ritual, aceleram suas atividades para que terminem assim que o grupo responsável pela comida da festa chegue. A agilidade do segundo grupo (da comida da festa) é notória e muito bonita de acompanhar, lavam, cortam e preparam os alimentos com uma agilidade impressionante. Dominam o fogão a lenha e o fogão a gás. Raramente acompanhei esse grupo de perto, primeiro por achar que minha presença afetaria negativamente a dinâmica de trabalho deles e, segundo, por que eles mesmos pediam enfaticamente que todos saíssem, afinal, agora a cozinha era deles.

No mês de julho de 2016, foi celebrada uma cerimônia pública em homenagem a Xangô e Ayrá, conhecida como Fogueira de Ayrá. As atividades religiosas começaram em uma quinta-feira e a festa estava programada para o sábado à noite. No sábado pela tarde chegou o grupo que estava responsável pela comida da festa. Ocuparam o espaço chefes de cozinha e boleiras profissionais. Dois homens já iniciados assumiram a comida do jantar, um grupo de três mulheres não iniciadas assumiu o preparo dos doces que seriam servidos no intervalo da festa. Todos os bolos foram preparados à mão, com colheres de pau e bacias, numa agilidade e desenvolturas marcantes. Os bolos eram batidos, colocados para assar no forno elétrico, esfriavam, eram retirados da forma e depois cortados e dispostos em bandejas que ocupariam uma mesa que já estava disposta no centro do barracão, onde acontece a festa, como pode ser visto na foto abaixo. Talvez, essa ajuda externa, seja mais comum em casas emergentes. Semelhante ao meu terreiro, em uma das casas de axé que visitei, também de constituição recente, adotaram postura semelhante para o festejo de Ogum e Oxóssi que acompanhei. Pouco antes do almoço, chegou ao terreiro um grupo de amigos e parentes de santo para ajudar no preparo da comida da festa. Grupo formado por duas ou três pessoas, que também exerciam profissões relacionadas à lida dentro da cozinha.



Foto nº 5 – **Doces da Fogueira de Ayrá.** Autoria: Ana Carolina. Barracão da casa de Ayrá.

É bonito ver a solidariedade e as redes de amparo que as pessoas de axé criam umas com as outras. Sem esse auxílio externo, de parentes e amigos, as pessoas responsáveis pela atividade religiosa estariam sobrecarregadas de funções. E, talvez, graças ao acúmulo de funções, demandasse mais tempo para o preparo de diferentes tipos de comidas (comida para Orixá, comida para a comunidade, comida para a festa e convidados). A solidariedade de uns para com outros é também proveniente dos laços de irmandade simbólica e amizade entre os filhos de santo. Sem dúvida, como já ressaltado, o trabalho dentro de uma comunidade de axé é um trabalho comunitário e em equipe:

*[No terreiro] tem o irmão de santo que te ajuda, tem o irmão de santo que está disposto a te ensinar as coisas com prazer mesmo. Tem aquele irmão de santo que ele está ali cozinhando um ebó e ele te chama porque ele sabe que você não sabe. Ele diz “irmã, faz um favor aqui” e divulga para todo mundo saber que “hoje eu vou cozinhar o ebó tal, então, fica aqui que você aprende. Pega um caderninho que eu vou te ensinar”. Ou às vezes, “irmã, vem cá que eu vou ensinar isso que você não sabe”. “Irmã, vamos ali comigo rezar para o santo tal”. Tem aquela coisa do sabe, tem e não nega. Eu divido a cobertura com você, eu divido o meu colchão com você. Acabou? Eu divido. Existe a irmandade, existe a lealdade, existe a amizade de quem está ali realmente para Orixá. Têm quem não esteja para Orixá, mas têm pessoas que estão ali por Orixá, por amor ao Orixá. Então são essas pessoas que fazem você continuar, são essas pessoas que fazem você ter amor, fazem você ver que existe o lado bom, existe a coisa bonita. (Iaô de Oxum)*

Cabe ressaltar que o foco deste trabalho são as atividades e espaços que dizem respeito à cozinha do terreiro e a alimentação. Mas enquanto a cozinha funciona, outros espaços estão sendo ocupados. Tenho me concentrado no trabalho da cozinha, mas os grupos de trabalho se espalham por todo o terreiro, algumas pessoas circulam mais entre os grupos de trabalho espalhados pelas dependências da casa de santo, já outras acabam estacionando aqui e acolá de acordo com as habilidades que possui ou as habilidades que foi capaz de adquirir ao longo de sua vivência no terreiro. Tem o grupo responsável por limpar o barracão, organizar as cadeiras, limpar o quintal; após a limpeza do salão, há o grupo responsável por enfeitá-lo, sempre de acordo com a divindade que está sendo celebrada. Nas pilastras do barracão e nos atabaques são amarrados laços coloridos, determinadas folhas são espalhadas pelo chão, deixando o ambiente para os festejos bastante colorido. Outro grupo é responsável por organizar as roupas dos babalorixás e ialorixás, engomá-las e passá-las. Na hora da festa, fica um grupo responsável por vestir as divindades que se fazem presentes no dia da festa, grupo composto sobretudo por equedes. Como se pode perceber, sempre há trabalho a ser desenvolvido, ultrapassando os afazeres da cozinha. Mas nos dias que antecedem os festejos e celebrações, a cozinha do terreiro ganha maior destaque.

## PARTE SEGUNDA – DIMENSÃO MATERIAL E SIMBÓLICA

### **Os utensílios de cozinha**

A variedade de pratos e sabores provenientes da cozinha de axé é acompanhada por uma variedade de materiais e utensílios que são responsáveis pelo auxílio no preparo e transformação dos alimentos. A cozinha do terreiro costuma ser caracterizada como um espaço mágico e de culto, onde a parte material da produção não deixa de estar repleta de significados e normas para a utilização dos objetos da cozinha. As especificidades de uso dessa variedade de utensílios são definidas pelos respectivos Orixás. Assim como cada Orixá apresenta uma predileção por determinados tipos de alimentos, eles também apresentam predileções em relação à forma como e onde sua comida deve ser servida. Os recipientes mais comuns encontrados em campo são os recipientes de barro, madeira e cerâmica branca.

Dentro da cozinha de axé os objetos, os sons que são produzidos por esses objetos e o cheiro dos alimentos, possuem uma mágica – um poder propiciador, que é criativo e que atua no universo das relações interpessoais. A cozinha de axé é composta por seus utensílios e por um saber técnico e artesanal. Na cozinha do terreiro encontramos equipamentos que estão presentes em nossa própria casa<sup>12</sup>, refiro-me a objetos como geladeira, freezer, forno elétrico, forno de micro-ondas, fogão a gás, liquidificador, multiprocessador, panela de pressão, talheres, facas para o corte de carne, facas menores para o corte de pequenos alimentos (como tubérculos e frutas). Porém, gradualmente, vamos nos distanciando dessa estética mais familiar, dessa similitude com nossas próprias cozinhas, e vamos encontrando no espaço da cozinha do terreiro fogões industriais – de duas a quatro bocas – o fogão a lenha, o pilão de madeira, vários objetos de barro – como copos, vasilhames, em especial alguidares e pratos. Uma grande quantidade de louças de coloração branca e conjuntos de louças de ágata que se distribui entre canecas, pratos e muitas bacias, de várias formas e usos. Lody (2004), em um de seus trabalhos, chama atenção dos leitores para esta estética que é própria da cozinha de um terreiro:

A cozinha é um espaço que reúne não apenas os saberes culinários. É um verdadeiro depósito de utensílios, tradicionalmente artesanais e cerâmicos. Formas, tipos e quantidades existem para apoiar a tarefa de preparar os alimentos. Embora os utensílios elétricos componham o elenco de peças de apoio das cozinhas, mesmo daquelas consideradas as mais ortodoxas, verifica-se uma valorização das peças artesanais [...] os muitos e diferentes utensílios que proporcionam o fabrico dos pratos assumem valores especiais, não apenas pelos seus significados funcionais, mas, também, pelos simbólicos. (Lody, 2004:42-43)

Evidente que todos esses materiais se mostram para o observador de uma só vez e em conjunto. Somente com o tempo o observador externo apreende esta estética que identifica uma cozinha de axé. Como mencionei antes, as cozinhas dos outros terreiros visitados apresentavam tamanhos e disposições diferentes, contudo, entre elas, existe uma estrutura estética, uma organização interna que apresenta pontos em comum. Pode perceber que a organização de parte das prateleiras e da despensa, por exemplo, era muito semelhante à do meu terreiro. Obedecendo a uma dimensão prática, as panelas e utensílios de ágata, que são itens muito utilizados pelos filhos de santo, costumam ficarem expostos em prateleiras para que assim, acredito, possam ser facilmente identificados. Isso facilita

---

<sup>12</sup> Inclusive, é comum que as pessoas levem objetos da cozinha de sua própria casa para serem utilizados durante as atividades que ocorrem na cozinha do terreiro. Eu, por exemplo, já levei um liquidificador e minhas irmãs de santo já emprestaram um botijão de gás e algumas panelas de pressão.

a vida de quem está trabalhando na cozinha, que consegue achar o material de que precisa sem se demorar procurando por ele, abrindo e fechando portas de armários.

Outra semelhança observada foi em relação a organização da despensa da cozinha. Uma das casas organizou sua despensa nas prateleiras de uma estante de ferro de modo que os itens mais utilizados pela comunidade, como grãos, feijões, arroz e, principalmente, o azeite de dendê, ficassem à vista de quem entrasse no espaço. Além disso, nessa mesma cozinha, os objetos como alguidares de barro e as vasilhas de ágata ficavam expostos em um cavalete de madeira ao lado do fogão a gás. Na cozinha do meu terreiro os grãos ficam expostos em grandes potes de vidros transparentes que se distribuem pelas prateleiras da cozinha, como pode ser visto na foto abaixo.



Foto nº 6 – Espiga de milho para Oxóssi: ao fundo os potes de vidro. Autoria: Sara. Casa de Ayrá.



Foto nº 7 – **Despensa:** outra possível forma de organização em garrafas pet ao invés dos potes de vidro. Autoria: Ana Carolina. Casa de Oxóssi.

Não sei como outras pessoas se apropriariam desse espaço, eu, inicialmente, assimilei ou me aproximei daquilo que eu considerava familiar. Mas a cozinha do terreiro não é a cozinha da nossa casa, não somente porque de fato não estamos em casa, mas por se tratar de um espaço com regras próprias (é um espaço ritual) e por apresentar uma intensidade e quantidade de trabalho muito diferente do da nossa própria casa. A comida do dia a dia, quando se tem muita gente no terreiro, sempre é feita em grandes quantidades, por exemplo, para que renda em almoço e janta e para atender um grande público, além de ter que ser bastante o suficiente para uma pequena refeição durante a madrugada – já que a preparação dos rituais facilmente se alonga noite adentro. O povo de axé é um povo que trabalha muito em prol do culto e dos Orixás, com razão, nas entrevistas, as pessoas me relatavam que manter o compromisso assumido na iniciação não é tarefa fácil.

Você precisa estar disposto a dormir pouco e trabalhar muito, sobretudo, durante atividades religiosas que demandam um longo tempo de permanência dentro do terreiro – exemplo disso são as iniciações. Presenciei várias atividades dentro da cozinha que adentraram a noite e a madrugada, com o deparar de galinhas e outras aves provenientes dos sacrifícios rituais. Quando a casa de santo é ainda recente e dispõe de um reduzido efetivo para o trabalho, como é o caso da casa pesquisada, essa realidade se agrava mais:

*Se você colocar no papel e na caneta, você ser de Candomblé é uma responsabilidade extrema. Não é aquela coisa de que você vai para a missa, você vai para uma carismática, tipo assim, entendeu? Eu não estou dizendo que é menos, eu só estou dizendo que não é a mesma coisa. Uma função dura 21 dias, nesse tempo você fica praticamente um mês dentro de uma roça. Então você abdica da sua vida para viver a vida do Orixá. Então você se dedica aquele Orixá, se dedica aquela determinada função e não é fácil [...] e a gente passa toda a função praticamente na cozinha. (Iaô de Oxum)*

Mas não é apenas o fluxo e intensidade do trabalho que diferencia a cozinha de axé do ritmo de trabalho de dentro da cozinha de nossas casas. Como mencionei, trata-se de um espaço ritual, onde as divindades são cultuadas através do processo de preparo e cuidado com os alimentos e a comida. Justamente por isso os objetos e os alimentos são cercados de significados especiais. O fato da cozinha do terreiro ser a mesma cozinha utilizada para o preparo da comida não ritual, e ser a cozinha de uso pessoal do babalorixá responsável pela casa, ajudou-me a perceber o ordenamento desse sistema de produção alimentar que é marcadamente simbólico. O fogão e as panelas que são responsáveis pelo preparo da comida ritual e da *comida normal* (a comida das pessoas) eram os mesmos. O que diferenciava a comida dos homens da comida das divindades era o ritual e a regras de preparo:

*A gente faz uma separação. Quando você vai cozinhar para santo aí faz a adequação, primeiro se cozinha pra santo para depois cozinhar para as pessoas. A preferência sempre é para o Orixá. Se você vai fazer uma comida de santo não dá para ter outra atividade ao lado. Você está fritando um acará ou cozinhando um eboiá [comida votiva de Iemanjá] e no mesmo fogão você está com a panela de café também esquentando. A gente, o povo de Candomblé, evita esse tipo de coisa até mesmo por conta do Orixá. Então, primeiro a gente cozinha para santo, aí depois alguém fica responsável pelo ajeum<sup>13</sup> da comunidade [...] [Quando se está cozinhando para os Orixás] costuma-se deixar uma inã [vela], uma vela acesa com uma quartinha [contendo água] para Iemanjá. Tudo isso perto do fogão para que sua obrigação seja abençoada pelo Orixá matriarcal do Candomblé, por essa que tem a simbologia de mãe maior, mãe de todos os Orixás, para iluminar aquele prato que está sendo feito, para iluminar a visão de quem está preparando para que não cometa nenhum erro. (Babalorixá de Ayrá)*

Parte dessa diferenciação, era dispor, então, junto ao fogão, uma vela acesa e uma quartinha de barro ou louça branca contendo água. A presença desses elementos indica que se trata de um momento ritual, que se está preparando a comida de axé. A vela e a

---

<sup>13</sup> *Ajeum*: expressão de cunho religioso que em termos gerais significa “comida”. É também uma expressão utilizada pelos integrantes do terreiro para oferecer à comida antes de comerem, por uma questão de educação. Espera-se que os mais novos sempre ofereçam a comida aos mais velhos antes de comerem.

quartinha com água marcam a presença das iabás na cozinha do terreiro, o poder feminino, principalmente de Iemanjá, para quem são endereçados esses elementos, a fim de que ela cuide do ritual e garanta o bom andamento do preparo.

### **A organização dos utensílios e materiais da cozinha entre pessoas**

No terreiro pesquisado, existem objetos para os quais seu uso está destinado unicamente a momentos rituais, estando expressamente proibido seu uso em outras situações. Durante o processo de iniciação, por exemplo, quando os neófitos estão reclusos dentro do quarto de santo, o preparo da comida para os que estão *recolhidos* se faz separado do preparo de outros alimentos, e os objetos utilizados para o preparado dessa comida são separados dos demais utensílios de cozinha. Para o preparo da comida que será consumida pelos neófitos reclusos, é destinada um conjunto de panelas e colheres de pau próprias. Não há uma regra convencional e explícita que estipule alguma especificidade em relação ao material de fabricação desse conjunto de panelas. O que sim parece existir é a predileção pelos objetos artesanais (Lody, 2004).

A organização dos utensílios da cozinha do terreiro é expressa em outros níveis e momentos, que não só relacionada ao preparo da comida ritual. O ato de servir a comida e os objetos com os quais se serve, por exemplo, obedecem a normas hierárquicas. O Candomblé é uma religião onde as relações interpessoais se estabelecem a partir dos princípios hierárquicos, como veremos em detalhes adiante. O universo das relações sociais é dividido entre mais novos e mais velhos, iniciados e não iniciados. Pela regra de etiqueta, quando as mulheres iniciadas vão servir as pessoas do terreiro, os utensílios de cerâmica, vidro ou porcelana (quando há), como pratos e copos, são destinados às pessoas com certo tempo de iniciados (com sete anos ou mais). Além disso, os iniciados que já galgaram um patamar de prestígio dentro da hierarquia do culto comem utilizando garfo e faca. Aos recém-iniciados e aos postulantes a iniciação reservam-se os pratos e canecas de ágata (ou utensílios descartáveis) e somente o uso de colheres está liberado. E nos três primeiros meses após o término dos dias de iniciação, o recém-iniciado come com as mãos, o que marca a sua condição dentro da estratificação religiosa. Dentro do terreiro, há um escalonamento na utilização dos utensílios de cozinha que acompanha os marcadores da divisão hierárquica. A forma como a pessoa come e com o que come, expressam sua posição dentro do grupo:

É a tradição que as pessoas do terreiro sejam as últimas a se servirem dos alimentos, dando preferência às visitas, em geral. Depois dessa primeira leva de alimentos é formada a mesa dos Ogans, quando os dirigentes de terreiro, Equédís e outras pessoas possuidoras de cargos importantes na hierarquia religiosa do Candomblé ocupam a mesa que é a mais bem tratada em produtos comestíveis e em atenções, havendo certa fartura de bebidas, incluindo a cerveja [...] a louça utilizada para servir os alimentos é separada de acordo com os preceitos das pessoas diante dos deuses africanos. Os noviços e iaôs utilizam vasilhames em ágata; pessoa iniciada e público em geral comem em pratos comuns, servindo-se ou não de talheres convencionais. (Lody, 1977:42)

Comer com as mãos, comer com colher e comer com garfo e faca são estágios de um processo evolutivo que as filhas e filhos de santo passam ao avançar dentro da hierarquia do culto. E cada um desses estágios corresponde a uma idade de iniciação específica. Sabe-se que todos aqueles que comem com as mãos e em vasilhames de ágata estão passando por algum *preceito ritual* ou foram recém-iniciados e estão na base da pirâmide hierárquica. Já aqueles que comem com os talheres convencionais (garfo e faca) e nos melhores pratos, são os que estão no topo dessa pirâmide. Igualmente, a forma onde se come expressa a força do ordenamento hierárquico. Os mais velhos sentam-se à mesa ou em cadeiras e os mais novos sentam-se em esteiras de palha trançada junto ao chão, sempre em uma altura mais baixa que os mais velhos. Costuma-se dizer que os iniciados constroem um trajeto do chão (esteira) até o alto (cadeira) onde cada etapa dessa trajetória é uma conquista e motivo de celebração. A organização e a utilização dos objetos da cozinha estão em plena conformidade com a trajetória das pessoas. Se as regras costumam serem seguidas à risca, um bom observador consegue estimar o tempo de iniciado de uma pessoa pelos objetos que utiliza e a maneira como come.

Em alguma medida, podemos perceber como as práticas da comensalidade informam sobre a hierarquia. Ao final dos festejos públicos, por exemplo, essas separações também são acionadas. É comum serem servidos verdadeiros banquetes à comunidade e aos visitantes que vêm prestigiar a festa de Candomblé. Ao final da cerimônia os filhos e filhas de santo da casa se preparam para servir o jantar, que costuma ser servido durante as primeiras horas da madrugada e preferencialmente espera-se que as filhas de santo sirvam a comida. Da cozinha, então, surgem enormes e pesadas panelas, mesas são montadas para servirem de apoio para as comidas que chegam. Outra possibilidade, que observei em outras casas, é a montagem de dois tipos de mesa para os convidados e integrantes do grupo. Neste arranjo, na hora de servir a comida, a fim de que se respeite o ordenamento hierárquico, é comum a montagem de uma mesa onde serão servidas as comidas destinadas para o grande público, sem que estejam tão em

evidência os distintos graus hierárquicos, e outra mesa destinada unicamente para o alto escalão hierárquico – Babalorixás, ialorixás, ogãs, equedes e convidados especiais. Não é comum que a mesa do alto escalão seja servida com utensílios descartáveis e de plástico, para esta mesa estão destinados os melhores utensílios de que a casa disponha e os melhores pedaços de carne. Na mesa do grande público as refeições são servidas em objetos descartáveis – copos, pratos e colheres.

Na casa onde sediei a pesquisa, no momento de servir o jantar para os convidados da festa, é montada uma única linha de servir onde os próprios convidados se servem, sendo auxiliados pelas filhas de santo do terreiro. No que se refere ao consumo de pratos e talheres descartáveis, os utensílios descartáveis começaram a ser utilizados dentro do terreiro para evitar que uma grande quantidade de louça se acumulasse na cozinha após os festejos e, também, porque a depender da quantidade de pessoas presentes a quantidade de pratos e talheres não era suficiente para atender a demanda. Assim, todos comem utilizando-se dos descartáveis, independente das diferenciações hierárquicas.



Foto nº 8 – **Iabás**: momento em que as filhas de santo servem o jantar à comunidade. A autoria: Ana Carolina. Casa de Ayrá.

Como é possível perceber, os arranjos empregados no momento do ato de servir o jantar à comunidade, varia na forma como é estruturado, nunca variando em relação a sua intenção, destacar a hospitalidade e marcar o prestígio dos convidados. É sempre

importante lembrar que nem todo terreiro dispõe de condições materiais e financeiras para arcar com o custeio de grandes jantares. O que se coloca como um imperativo para os filhos e filhas do terreiro é a hospitalidade e cordialidade no ato de servir os convidados. Até aqui tratei da organização dos utensílios da cozinha do terreiro levando em consideração somente as pessoas e alguns rituais. Outro nível de separação e organização simbólica dos utensílios possível é a separação do material de cozinha em relação às particularidades de cada Orixá.

### **A organização dos utensílios e materiais da cozinha entre Orixás**

Tudo no Candomblé é orientado e estipulado pelas divindades, não sendo exceção à disposição dos objetos de cozinha no momento de servir as comidas votivas para os Orixás. Para discutir e apresentar um esboço sobre a organização dos utensílios de cozinha a partir das especificidades de alguns Orixás, optei por lançar mão de uma tabela para que o conteúdo apresentado fosse visualizado de uma melhor forma. Nela farei referência a apenas alguns Orixás do terreiro, mais a título de exemplo de como este universo está estruturado, sem pretensão de dar conta da pluralidade de vozes e percepções sobre o assunto. Foram escolhidos alguns dos Orixás e divindades que hoje são encontrados no terreiro pesquisado, em especial, Orixás que eu pude ver nascer ou Orixás nos quais eu estive presente em momentos rituais, como os sacrifícios.

A presença e a utilização dos utensílios de cozinha entre os Orixás podem ser divididas em três dimensões, como pode ser visto na tabela abaixo: (i) a primeira em relação a produção da comida ritual, (ii) a segunda em relação à onde a comida de axé é servida antes de ser oferecida aos Orixás, e a terceira (iii) os utensílios de cozinha que compõem a representação física dos Orixás no mundo das pessoas (os assentamentos).

Orixás	Utensílios de cozinha		
	Produção	Onde servir?	Assentamento
Ori	Panelas comuns; Colher de pau;	Cerâmicas de coloração branca; formato ovalado ou redonda	Bomboniere de vidro; cerâmica branca
Ogum	Panelas comuns; Colher de pau;	Utensílios de barro, alguidares e pratos	Alguidar e itens de ferro
Oxóssi	Panelas comuns; Colher de pau;	Utensílios de barro, alguidares e pratos	Itens de barro, alguidares
Xangô	Panelas comuns; Colher de pau;	Utensílios de madeira, preferência pela gamela	Pilão de madeira, gamela
Oyá	Panelas comuns; Colher de pau;	Utensílios de barro, alguidares e pratos	Sopeiras de cerâmica ou barro, pratos de cerâmica, colheres de pau, laços e panos coloridos
Omolu	Panelas comuns; Colher de pau;	Utensílios de barro, alguidares e pratos	Itens de barro, cuscuzeira de barro e alguidares
Ossãe	Panelas comuns; Colher de pau;	Cabaça	Itens de barro, sopeira funda e alguidares, ornamentado com cabaças
Oxum	Panelas comuns; Colher de pau;	Itens de louça; preferência pela forma redonda ou ovalada	Sopeiras, pratos de cerâmica, colheres de pau, laços e panos coloridos
Oxalá	Panelas comuns; Colher de pau;	Cerâmica branca	Sopeiras, pratos de cerâmica branca, colheres de pau, laços e panos brancos

**Tabela nº 1 – A organização dos utensílios de cozinha em relação aos Orixás**

Em geral, as comidas sagradas são preparadas dentro de alguns *preceitos* rituais e são produzidas em panelas comuns, a única observação explícita é que sejam preparadas com colheres de pau. Independente do Orixá, a escolha das panelas varia de acordo com o alimento que será preparado e a quantidade a ser preparada. Panelas fundas, panelas

mais rasas, grandes ou pequenas, panela de pressão ou panela simples, tudo isso irá variar se o alimento a ser ofertado será cozido ou frito no azeite de dendê, se o que será preparado são grãos torrados ou um mingau, etc. Não há uma especificidade ritual ou simbólica em relação ao formato e o material de que são feitas as panelas, parece importar a finalidade prática ou funcional do material.

Agora, em relação à onde e como serão servidos os alimentos depois de prontos, opera um sistema simbólico e ritual na organização dos utensílios e da comida. Assim como os alimentos e as ervas, cada divindade do panteão candomblecista pode ser classificada em dois polos opostos e complementares: as divindades frias e as divindades quentes. Os Orixás quentes estão associados ao fogo e a terra, são Orixás ágeis e de temperamento marcante. Na tabela, podemos destacar como Orixás quentes e do fogo, Oyá e Xangô. Como Orixás quentes e da terra, Ogum, Omolu, Oxóssi e Ossãe. Os Orixás frios, em geral, estão associados aos elementos água e ar, à criação do mundo e das pessoas, são de temperamento mais ameno se comparados com os Orixás quentes. Na tabela são representados por Ori, Oxum e Oxalá. Esta classificação dos Orixás em quentes ou frios, exerce influência no tipo de material utilizado para servir a comida ritual. De forma geral, Orixás frios são servidos em objetos de cerâmica, já as divindades quentes em objetos de barro. Existindo claro, especificidades. Ossãe gosta de comer na cabaça e Xangô, como veremos mais adiante, é obrigado a comer na gamela.

O elemento que constitui o material que serve como receptáculo para o alimento que é ofertado aos Orixás quentes é o barro, que está relacionado com o elemento terra. E, como mencionei, a terra marca o domínio das divindades quentes. Assim, por analogia, podemos dizer que Orixás quentes comem em recipientes também quentes. Já os Orixás frios, Orixás do ar, das águas e da criação, como Oxum, Oxalá e Ori, são servidos em recipientes de cerâmica branca (no caso de Oxalá e Ori) ou colorida e decorada (no caso de Oxum). Não está em questão aqui o processo de produção desses materiais ou as minúcias das matérias-primas que os compõem, já que tanto os utensílios de barro quanto os de cerâmica possuem em sua composição elementos provenientes da terra, ambos passando por um tratamento térmico em algum momento da etapa de produção. Não se trata, então, da propriedade térmica dos utensílios (barro e cerâmica, em condições normais de temperatura, são frios). Dentro do terreiro, a organização dos itens de cozinha entre os Orixás parece convergir para um sistema classificatório onde opera uma homologia entre as cores particulares das divindades e a cor do próprio recipiente. Em

linhas gerais, parece haver, sempre que possível, uma correspondência entre essas dimensões.



Foto nº 9 – **Alguidares de barro e gamelas.** Autoria: Ana Carolina. Casa de Oxóssi.

Além dessa divisão entre os utensílios de barro e cerâmica no momento de servir a comida votiva, há divisão análoga no momento de compor os assentamentos dos Orixás. No caso de Oxum, Oyá e Oxalá, mencionados na tabela, por exemplo, os elementos sagrados que os representam são depositados dentro de sopeiras de porcelana ou cerâmica e as sopeiras podem ser ornamentadas com pratos de cerâmica e colheres de pau. Já Xangô é assentado em uma gamela ou pilão de madeira, Ogum, Ossãe, Oxóssi e Omolu são assentados em alguidares ou pratos de barro. Assim, os utensílios de cozinha são utilizados não só para servirem o *ajeum* dos Orixás, mas, também, como componentes indispensáveis para construção dos assentamentos.

É importante frisar, uma vez mais, que o Candomblé é um universo de inúmeras particularidades. No que diz respeito a composição dos assentamentos, as *qualidades* de cada Orixá são imprescindíveis para determinar o local onde um Orixá é assentado. A categoria Orixá desdobra-se no que o povo de axé conhece por *qualidades* ou *caminhos*. Grosso modo, *as qualidades* seriam variações (de comportamento, de idade, de cores, de predileção alimentar, formas de serem assentados, etc.) que ocorrem dentro de uma mesma categoria/Orixá. Assim, dentro do terreiro não se trata apenas de ser uma filha de

Oxum e, sim, uma filha de Oxum *Ipondá*, Oxum *Opará* ou Oxum *Karê*. Cada Orixá do panteão candomblecista de matriz quetu desdobra-se em no mínimo duas ou três qualidades/caminhos, cada qual com suas particularidades e predileções alimentares, o que confere grande dinamicidade ao assunto<sup>14</sup>.

Às vezes, para um mesmo Orixá, mas com qualidades diferentes, é possível constituir seu assentamento na porcelana/cerâmica ou no barro. O caso de Oyá, presente na tabela, é um exemplo dessa versatilidade. Os integrantes do terreiro sabem que Oyá é uma divindade quente e do fogo e sabem que sua comida é servida preferencialmente em objetos de barro. Porém, no caso de constituição do seu assentamento, de seu *ibá*, se ele será de barro ou cerâmica dependerá da *qualidade* da Oyá. Se for uma *Onira* é assentada na louça ou porcelana, se for uma *Bagan* será assentada em uma panela ou recipiente de barro.

Ao tentar demonstrar essas correspondências entre objetos e especificidades dos Orixás, a intenção era produzir um esboço para os que não compartilham dessa realidade. O importante é ressaltar que dentro da cozinha de axé há uma organização simbólica que dispõe os elementos dentro desse espaço. A escolha de colheres, pratos, vasilhas e bacias para a confecção do banquete dos Orixás não é nunca aleatória. Cozinhar é uma forma de cultuar Orixás e a ancestralidade, há uma sacralidade que percorre todo o espaço da cozinha do terreiro quando o banquete das divindades está sendo preparado. Se o alimento/comida permite às pessoas estabelecer laços com o astral e o divino, os objetos de produção dessas comidas assumem um valor inestimável para o terreiro ao proporcionarem a produção do alimento que será ofertado. Sem os utensílios apropriados não se prepara adequadamente a comida ritual e sagrada<sup>15</sup>.

---

<sup>14</sup> No que tange ao assunto das qualidades dos Orixás, optei por tratar do tema em aspectos gerais a fim de (i) não prejudicar o ritmo do texto (haja vista tantas particularidades e pormenores), (ii) por perceber que determinadas informações não me eram transmitidas devido a minha idade de santo e, sobretudo, (iii) para evitar possíveis deslizes em relação à preservação dos fundamentos e segredos do terreiro. Falar em termos gerais é uma forma de manutenção do segredo dentro da comunidade.

<sup>15</sup> Gostaria de sinalizar que as considerações levantadas nesta sessão dizem respeito ao culto aos Orixás. O culto à ancestralidade masculina dentro do terreiro, representado pelo culto a *Baba Egun*, não foi levado em consideração. Segundo o babalorixá do terreiro, o culto ao Orixá e o culto à ancestralidade masculina são cultos distintos e que se dão de forma paralela. Para o sacerdote, quem cultua Orixá cultua a vida e quem cultua *Egun* cultua a energia dos mortos. E estas energias não devem misturar-se. No que diz respeito a organização dos utensílios da cozinha do terreiro, cabe nota que os copos, pratos, alguidares ou similares que entram no *Ilê Ibó Ikú*, a casa da morada da morte, não podem misturar-se com os utensílios voltados para o preparo da comida dos Orixás. Assim como os cultos, os utensílios de cozinha não podem misturar-se. Não foi observado o mesmo nível de separação entre os utensílios do culto aos Orixás e o culto as *Mães Ancestrais*, a ancestralidade feminina do Candomblé. Sobre a diferenciação entre o culto aos Orixás e o culto à *Egún*, consultar Juana Elbein (1986).

Como mencionei, toda essa disposição entre cores e utensílios depende das *qualidades* de cada Orixá. Cada qualidade de um determinado Orixá é marcada por narrativas míticas, cores e utensílios próprios. Um exemplo bastante conhecido do povo de axé é o caso de Xangô. Xangô é um Orixá quente e que domina o fogo, mas que tem sua comida servida em recipientes de madeira. O uso da madeira obedece a uma explicação mítica, que eu gostaria de explicar em detalhes, como forma de situar o leitor no terreno das particularidades que cada Orixás carrega consigo, além de fazer com que o leitor percorra algumas das minúcias do culto aos Orixás.

### **A gamela de Xangô: um Orixá comilão**

As narrativas míticas são conhecidas entre o povo de axé como *itan*. Pelos itans Xangô é considerado Orixá proprietário do domínio sobre o fogo, além de ser considerado rei, portanto, uma divindade de características dinâmicas e quentes. Mas, ainda que seja considerado Orixá quente, não tem seus alimentos servidos em recipientes de barro, como acontece com as divindades pertencentes ao domínio da terra e do fogo. Xangô come na gamela e a relação dele com recipientes de madeira se justifica não em relação a suas características e qualidades, mas graças a uma passagem mítica conhecida pelas comunidades de Candomblé:

Xangô Airá, aquele que se veste de branco, foi um dia às terras do velho Oxalá para levá-lo à festa que faziam em sua cidade. Oxalá era velho e lento, por isso Xangô Airá o levava nas costas. Quando se aproximaram do destino, viram a grande pedreira de Xangô, bem perto de seu grande palácio. Xangô levou Oxalufã ao cume, para ali mostrar ao velho amigo todo o seu império e poderio. E foi lá de cima que Xangô avistou uma belíssima mulher mexendo sua panela. Era Oiá! Era o amalá do rei que ela preparava! Xangô não resistiu a tamanha tentação. Oiá e o amalá! Era demais para sua gulodice, depois de tanto tempo pela estrada. Xangô perdeu a cabeça e disparou caminho a baixo, largando Oxalufã em meio às pedras, rolando na poeira, caindo pelas valas. Oxalufã se enfureceu com tamanho desrespeito e mandou muitos castigos, que atingiram diretamente o povo de Xangô. Xangô, muito arrependido, mandou todo o povo trazer água fresca e panos limpos. Ordenou que banhassem e vestissem Oxalá. Oxalufã aceitou todas as desculpas e apreciou o banquete de caracóis e inhames, que por dias o povo lhe ofereceu. Mas Oxalá impôs um castigo eterno a Xangô. Ele que tanto gostava de faltar-se de boa comida. Nunca mais pode Xangô comer em prato de louça ou porcelana. Xangô só pode comer em gamela de pau, como comem os bichos da casa e o gado e como comem os escravos. (Prandi, 2003)

Foi assim, então, que Xangô, Orixá de grande influência política e prestígio – afinal era um rei querido por seu povo – foi castigado pelo velho Oxalá e condenado a

comer como os animais e os escravos. Graças ao seu comportamento, foi eternamente condenado a comer em gamelas de madeira, que estão associadas aos animais de casa e ao gado, bem como à condição de submissão dos escravos. Tendo conhecimento desse *itan* a comunidade do terreiro organiza e prove o material necessário para cumprir a sentença do velho Oxalá. As gamelas podem variar em forma, cor, tamanho e profundidade, podendo ser mais trabalhadas e envernizadas, ou serem mais rústicas, o importante é que a comida de Xangô seja sempre servida numa gamela. A partir da narrativa registrada por Prandi (2003), que apresenta variações na forma e sentido como é narrada pelos filhos e pais de santo, é possível perceber como as dimensões práticas (e funcionais) dos utensílios da cozinha de axé estão associadas aos significados simbólicos e, também, míticos atribuídos aos utensílios.

A gamela cumpre não somente a função de recipiente propício para receber o *amalá*, mas atende a severa determinação de *Oxalá* a *Xangô*, que deve ser obedecida por seus súditos e fiéis. Outra dimensão da narrativa mítica que abre um profícuo campo de análise, e em larga medida reforça as bases deste trabalho, é a posição de destaque que a comida (em última instância a alimentação) desempenha dentro da narrativa. *Xangô Airá* trazia uma missão e um propósito, carregar *Oxalá* em suas costas, pois este era lento e velho, até os festejos comemorados por seu povo em sua cidade. Porém, *quando se aproximaram do destino*, avistaram *a grande pedreira de Xangô, bem perto de seu grande palácio*. Orgulhoso que era de seu poderio, e querendo compartilhar com *Oxalá* os frutos de suas conquistas enquanto rei, *Xangô levou Oxalufã ao cume, para ali mostrar ao velho amigo todo o seu império*. Não contava *Xangô Airá*, no entanto, que dali de cima daquele cume fosse avistar *uma belíssima mulher mexendo sua panela. Era Oiá!* Preparando o *amalá do rei*. *Xangô não resistiu a tamanha tentação*, teve fome. Sentiu arder dentro dele não somente o desejo por seu alimento, mas o desejo e o apetite sexual por *Oiá. Oiá e o amalá!* *Era demais para sua gulodice, depois de tanto tempo pela estrada. Xangô perdeu a cabeça e disparou caminho a baixo, largando Oxalufã em meio às pedras, rolando na poeira, caindo pelas valas. Oxalufã se enfureceu com tamanho desrespeito e mandou muitos castigos, que atingiram diretamente o povo de Xangô.*

*Xangô* e *Oxalá* são considerados dentro da narrativa como *velhos amigos*. Somente um motivo muito forte seria capaz de ocasionar o rompimento do laço de amizade entre ambos, ocasionando o total rompimento dos propósitos iniciais estabelecidos pelo rei – levar *Oxalá* aos festejos. E dois elementos foram os responsáveis por desvirtuarem *Xangô*: o *amalá* (a comida) e a belíssima mulher que é *Oyá* (o desejo

sexual). Por um lado, a narrativa demonstra a importância do comer e da alimentação para *Xangô*, trata-se de um *Orixá* que aprecia alimentar-se, a ponto de comprometer antigas amizades e sérios propósitos. Por outro, demarca o intenso apetite sexual de *Xangô*. Não se trata, pois, somente em satisfazer-se com comida farta e de qualidade, mas de possuir belas mulheres.

O que interessa para os propósitos da presente análise não é tanto o caráter do desejo sexual apresentado por *Xangô* neste *itan*, mas sua voracidade em relação à boa comida – tratada dentro dos termos da narrativa como *gulodice*. Isso demarca a importância que o ato de comer representa, em primeira instância, para os *Orixás* e seus filhos, em segunda, para a filosofia das religiões de matriz africana (Querino, 1928), (Ribeiro, 1952), (Corrêa, 2005), (Sátyro, 2006), (Ferretti, 2011), e, em última instância, baliza a centralidade da cozinha nas comunidades de terreiro. Sem a cozinha, com seu espaço devidamente sacralizado por objetos, posturas e ritos, não seria possível alimentar os *Orixás* e a comunidade, como prescrevem os mitos e as preferências (qualidades e características) de cada divindade. É assim que se pode considerar a cozinha como um espaço “tão significativo como o peji<sup>16</sup>” (Lody, 2004:10).

Após o *castigo*, enviado pelas mãos do velho *Oxalá*, que atingiram diretamente o povo de *Xangô*. O rei, muito arrependido, mandou todo o povo trazer água fresca e panos limpos. Para reparar os danos acarretados pela *poeira* e *pelas valas*. [*Xangô*] ordenou que banhassem e vestissem *Oxalá*. *Oxalufã* aceitou todas as desculpas e apreciou o banquete de *caracóis* e *inhames*, que por dias o povo lhe ofereceu. Como forma de tentar restabelecer o que havia sido comprometido pelo descaso e falta de compromisso de *Xangô*, todo o povo do reino ofereceu um verdadeiro banquete ao velho *Oxalá*, por dias! Para recompor a relação anteriormente estabelecida, de *velhos amigos*, foi necessário não somente limpar as vestes e o corpo de *Oxalá*, mas, sobretudo, servi-lhe um banquete. Em gratidão pelo alimento ofertado e pelos cuidados desprendidos, *Oxalá* perdoa *Xangô*, mas sem, contudo, esquecer a gravidade do descaso. É assim que seu *velho amigo* lhe impõe o castigo de só poder *comer em gamela de pau, como comem os bichos da casa e o gado e como comem os escravos*. Sem o cuidado com as vestes e o corpo do amigo e sem os banquetes, servidos por dias, *Xangô* não teria logrado o perdão do velho *Oxalá*. Aceitar os repetidos banquetes foi sinal de empatia e comprometimento com quem doa. A

---

<sup>16</sup> Também conhecido por quarto de santo, espaço sagrado e de culto onde ficam resguardados os assentamentos dos *Orixás* dos filhos e filhas do terreiro.

amizade foi restaurada, mas a lembrança do descaso ficou marcada para sempre através da presença e utilização da gamela no culto a *Xangô*.

Como visto até agora, rituais, expressões litúrgicas, o tempo que se passa dentro da cozinha, as narrativas coletadas nas entrevistas e as narrativas míticas, nos dão fortes indicativos da centralidade da comensalidade, da cozinha e da alimentação para as comunidades de terreiro. O conjunto dessas dimensões (rituais, expressões, narrativas, etc) mostram cada vez mais que não há cerimônia “de cunho privado ou público onde a comida não esteja presente” (Lody, 1977). O que para o observador alheio a este universo se apresenta como trivial, como gamelas e colheres de pau, dentro das casas de Candomblé tornam-se objetos possuidores de fortes significados, compondo alguns assentamentos e sendo objetos imprescindíveis para preparar e servir a comida daqueles que estão sendo iniciados ou passando por obrigações. As colheres de pau são objetos que funcionam como marcadores simbólicos responsáveis por organizar as dimensões de sacralidade e poluição. Em relação a sua força dentro da filosofia candomblecista, dizem os mais velhos que antigamente o som de uma única colher de pau que caísse no chão da cozinha, durante o preparo dos pratos, era capaz de provocar o transe nos iniciados mais novos. As colheres de pau, a sua maneira, chamavam os *Orixás*, podendo ser equiparadas, neste quesito, à força dos atabaques e ao poder do *emí* (hálito) do babalorixá ou ialorixá, que através das palavras de encantamento (efó), chamam as divindades para o Ayê (mundo terreno) provocando o transe.

Por mais que exista essa predileção ou preferência pelos utensílios artesanais, a presença de aparelhos eletrônicos e eletrodomésticos modernos é evidente. Dentro da cozinha do terreiro, as pessoas conciliam dimensões sabendo dosar o artesanal e o moderno. A panela de pressão e os liquidificadores dividem o espaço da cozinha com a sacralidade das colheres de pau, por exemplo. Sem que isso provoque mudanças substanciais ou crie contradições capazes de afetar as noções de ancestralidade e tradição. Os terreiros não se sentem menos tradicionais ou sem ancestralidade por estarem lançando mão de objetos modernos e tecnológicos. Existem distinções conceituais e de uso para cada um desses itens artesanais ou tecnológicos. Sobre esse tema dedico sessão especial a seguir.

## **“Ogum não é só o cortador de cabeças, não é só o guerreiro. Ogum é o pai da tecnologia”: as tecnologias na cozinha**

A tecnologia não é vista como um problema para o terreiro. O fenômeno tecnológico é entendido como uma dádiva das próprias divindades. Ogum é o Orixá responsável pela arte da guerra, mas também é o responsável pela tecnologia. Os instrumentos de trabalho, as ferramentas e alguns utensílios de cozinha como as facas, por exemplo, pertencem a Ogum. Graças a ele as pessoas e as outras divindades puderam usufruir desse ferramental. Ao invocar Ogum para explicar a presença de alguns instrumentos modernos nas cozinhas dos terreiros, como o fogão a gás, as panelas de pressão e os liquidificadores, a questão do uso de tecnologias atinge outro patamar. O referencial de africanidade não é perdido uma vez que a ancestralidade e a raiz africana continuam depositadas em Ogum, ao passo que estes elementos tecnológicos não deixam de estarem incorporados ao fazer artesanal da cozinha do terreiro.

O Candomblé é uma religião que faz parte do mundo ocidental e capitalista (Nascimento, 2016b), contudo, sua ancestralidade e suas raízes são africanas. As divindades cultuadas dentro do Candomblé trouxeram com elas parte dessa raiz e dessa ancestralidade. Assim, trata-se de um segmento religioso que não anula os vínculos dos seus adeptos com a sociedade mais ampla, mas que ao mesmo tempo retém marcas importantes de muitas ideologias africanas – “das idéias cosmogônicas, teológicas e éticas aos aspectos mais expressivos do ritual e da linguagem” (Costa Lima, 1974). Costa Lima (1974) destaca, ao tratar sobre o conceito de “nações do Candomblé”, a partir de experiências etnográficas em algumas casas de Candomblé na Bahia, esse pertencimento do Candomblé à sociedade brasileira. Para o autor, uma vez que o culto aos Orixás chega às terras brasileiras, apesar da grande resistência, o culto já não mais é o mesmo:

Mesmo com a resistência oferecida pelo conjunto coerente de crenças e de ritos trazidos da África pelos antepassados, nada mais, entretanto, poderia estar intacto nos candomblés. Nem a ideologia, marcada, sem dúvida, pelas concessões ao sistema de pressão das classes dominantes, nem o simbolismo dos ritos e dos mitos, muitas vezes perdidos de sua originalidade significativa e aqui reinterpretados ou recriados; ou a língua sagrada dos cânticos e das fórmulas rituais, identificável na sua estrutura e no seu léxico mas certamente modificada em seus valores semânticos e fonéticos (8)<sup>1718</sup>. Mudados embora, os "cultos africanos", no processo da cultura brasileira, em função, sobretudo,

---

<sup>17</sup> Referência citada no texto original como: Sobre as línguas africanas no Brasil, ver o artigo muito esclarecedor de YEDA PESSOA DE CASTRO, "A Sobrevivência das Línguas Africanas no Brasil"(1967, 25-54).

<sup>18</sup> Sobre o tema ver, Carlos Vogt e Peter Fry, “Cafundó: A África no Brasil, Linguagem e Sociedade. Editora da Unicamp & Companhia das Letras, 1996.

da transformação das estruturas econômicas das classes em que os candomblés se inseriam - transformação que determinou a mobilidade das camadas e a modificação da própria funcionalidade desses grupos religiosos – continuam eles firmemente estruturados na sociedade inclusiva de que são parte, como um importante fator de integração social (Costa Lima, 1974:68).

Esse duplo movimento do Candomblé enquanto religião, ou seja, resistência e preservação por um lado e pertencimento a uma sociedade capitalista e moderna, por outro, pode ser percebido a partir da cozinha. É neste sentido que o uso de tecnologias é percebido:

*Ogum não é só o cortador de cabeças, não é só o guerreiro. Ogum é o pai da tecnologia. Então assim, se ele é o pai da tecnologia, por que não usar da tecnologia para facilitar o meu trabalho? Existem casas que para preparar o acarajé não se bota o feijão fradinho no liquidificador. Tem casa que usa o pilão, o feijão fradinho é batido no pilão. Existem lugares que são utilizados moinhos, [o que] já é uma tecnologia. O pilão já é uma tecnologia porque antigamente se quebrava na pedra. Você já viu isso em algum lugar? Eu já vi em vídeos na internet, que na África eles batem o feijão na pedra e de tanto você bater ali ele já vai pegando o formato e vai quebrando o feijão na pedra. Você concorda comigo que daquela coisa arcaica da pedra passar para um pilão já não foi uma tecnologia usada? Então assim, a tecnologia é muito bem-vinda sim. Hoje em dia são raras as casas que tem o fogão a lenha. Algumas até tem fogão a lenha, mas não utiliza, são raros os momentos. Então assim, eu vou utilizar o fogão a gás para fazer a comida, vou utilizar uma panela de pressão para fazer a comida. (Ebomi de Logun Edé)*

Costa Lima (2003) expressa bem essa dimensão das incorporações ao dizer que os terreiros adaptam-se “à circunstância global; assimilando os empréstimos e adotando as invenções, mas retendo sempre a marca reveladora de sua origem, em meio à integração e à mudança” (p:28). E a fala do ebomi, transcrita acima, deixa entrever outro nível explicativo. Para ele é como se existisse uma cadeia evolutiva para os itens e instrumentos da cozinha. O moinho é uma tecnologia (um avanço tecnológico) em relação ao pilão de madeira e este um avanço em relação ao moer grãos na pedra. Dentro do Candomblé é extremamente coerente pensar nesse escalonamento evolutivo. Tanto objetos quanto pessoas estão sujeitos a essas transformações de ordem evolutiva. As pessoas, ao se iniciarem, vão galgando patamares hierárquicos, evoluem, assumem uma trajetória que vai da base ao topo de uma pirâmide. E como as pessoas, algo semelhante parece acontecer também com as ferramentas. Para o ebomi, as ferramentas e utensílios de cozinha cumprem um estágio evolutivo, sem que, contudo, desapareçam. Essas tecnologias e suas profundidades históricas coexistem dentro do terreiro. A pedra para

moer grãos, o pilão de madeira e o fogão a lenha, estão presentes no cotidiano, ainda que nem sempre sejam utilizados:

No tempo de Querino<sup>19</sup>, era feito na pedra de ralar, após o milho ficar de molho na água e, depois de ralado, era cozido e envolto em folhas de bananeira. A pedra de ralar, ou pedra do aló foi colocada de lado com a chegada do moinho, inicialmente manual, depois motorizado. Em algumas comunidades, este mesmo moinho já cedeu lugar a eletrodomésticos como o liquidificador e o multiprocessador (Sousa Júnior, 2014:132).

A referência ao tradicional e ao artesanal, portanto, existe, por mais que nem sempre seja acionada. Assim, os avanços tecnológicos não são vistos como um fenômeno alheio à concepção de tradição e ancestralidade. Menos ainda enquanto um problema que precise ser solucionado ou que esteja prejudicando *a raiz do Candomblé*. Como já mencionado, a lida diária na cozinha do terreiro está repleta de aparatos considerados pelos filhos e filhas de santo como tecnológicos, quais sejam: liquidificadores, multiprocessadores, fogão industrial, fogão a gás, forno micro-ondas, forno elétrico, geladeiras e freezers, etc. Sem que estes objetos interfiram ou firam as concepções de tradição e ancestralidade que os adeptos carregam dentro de si e em suas práticas. O que parece estar no cerne da questão não é tanto a presença e o uso dos aparatos tecnológicos, mas sim, os limites de utilização desses itens. A tecnologia é incorporada seletivamente nas atividades dentro da cozinha. E, dentro da cozinha, muito dos princípios de coerência desse sistema de utilização de tecnologias relaciona-se com a forma com a qual o povo de santo se relaciona com a própria comida. Na cozinha do terreiro, o trabalho ritual dos filhos e filhas de santo requer o contato das mãos com o alimento que está sendo preparado. Além disso, o filho e a filha de santo imprimem, durante o processo de produção, um controle sobre a transformação do alimento até que este se encontre pronto.

---

<sup>19</sup> Manuel Raimundo Querino foi um dos pioneiros nos estudos da cultura africana na Bahia. Escrevendo trabalhos importantes para a temática do Candomblé e da alimentação, como por exemplo, *A raça africana e os seus costumes na Bahia*, de 1916, e *A arte culinária na Bahia*, de 1928.



Foto nº 10 – **Triturador elétrico.** Autoria: Ana Carolina. Casa de Oxóssi.

A tecnologia não é vista com maus olhos, pelo contrário, mas seu uso apresenta limites dentro do desenvolvimento do culto:

*A preparação do alimento não vai ser atrapalhada por essa questão da utilização da tecnologia. Porque se a tecnologia existe é para que ela seja usada sim. E hoje em dia é preciso perceber que há 60, 70, 80 anos atrás a nossa vida era muito diferente. As pessoas trabalhavam no campo, não existia luz, não existia um monte de coisas que existe hoje. Hoje em dia a gente passa o dia trabalhando fora do terreiro e a noite se dedica ao Candomblé. Então, nós precisamos tornar o nosso dia no terreiro, eu uso muito essa palavra, nós precisamos otimizar o nosso tempo para que ainda assim com o tempo curto a gente possa louvar o Orixá. Porque antigamente as pessoas passavam uma semana preparando, sei lá, 24 horas preparando um alimento. Hoje eu não posso passar 24 horas preparando, porque eu trabalho todo dia. E eu tenho certeza que a minha Oxum não é menos feliz do que a Oxum de 20 anos atrás, ela compreende. Tanto é que ela toma a minha cabeça, porque se ela não gostasse não tomaria. A gente tem que procurar otimizar o nosso tempo de uma forma que as coisas vão ser feitas do mesmo jeito e com o mesmo respeito. Por exemplo, eu não coloco uma comida de santo dentro do micro-ondas porque eu acho que não é necessário. Mas, eu colocar uma panela de pressão no fogão, qual é a diferença que vai dar no cozimento do alimento se é a gás ou a madeira? Até mesmo porque antigamente não existia nem gás, gás era muito caro. Por isso que só se utilizava madeira. Então hoje em dia é uma outra realidade e hoje em dia a gente tem que aprender a trabalhar com essa realidade. Mas, também, hoje em dia a gente tem que ter discernimento, eu não vou pegar e fazer um cozimento dentro do micro-ondas, eu não vou pegar e fritar um acarajé na minha airfryer porque aí não vai dar certo. Então, eu acho que a gente tem que procurar unir a tecnologia com a consciência. (Ialorixá de Oxum)*

Pensando na utilização desses objetos tecnológicos, usa-se no terreiro o fogão a lenha, o fogão a gás convencional e o industrial, até o forno elétrico. Contudo, não existindo espaço para a airfryer, por um motivo que vale a pena ser aqui ressaltado. O contato com essa fritadeira quebra uma relação importante do alimento com um ingrediente indispensável dentro da cozinha de axé: o azeite de dendê. As fritadeiras modernas, no estilo airfryer, rompem, por exemplo, o contato direto do alimento (o acarajé) com o dendê, que é considerado um elemento que possui um referencial simbólico estruturante dentro do culto e da própria cozinha de axé (Lody, 1992).

É nesse sentido que a incorporação de tecnologias dentro da cozinha dos terreiros obedece a determinados princípios seletivos. As tecnologias devem ser incorporadas sem a perda dos referenciais simbólicos e rituais importantes para a construção da identidade do povo de axé ou para o ideário africano construído pelo povo de axé. É imprescindível, como nos lembra a Ialorixá de Oxum, *unir a tecnologia com a consciência*. A relação com o dendê é um exemplo desses referenciais que precisam ser preservados com consciência. Outro exemplo é a utilização dos fogões a lenha e a gás e sua relação com o fogo, referencial importante na transformação do alimento em comida de axé. O fogo é tão importante que a cozinha de axé também é conhecida por alguns iniciados como *Ilê Idana* que em algumas traduções significa “a casa do fogo” ou “a casa que cria o fogo”: *no idioma yoruba, a cozinha de santo é denominada ilé ìdáná, que resulta da união dos vocábulos ilé (casa), ìdá (criar), iná (fogo)*<sup>20</sup>.

Como já mencionei, alguns Orixás demandam que a comida seja preparada no fogão a lenha, da forma mais artesanal possível, já para outros Orixás não importa muito o tipo de fogão que se use. No caso dos fogões não importa a forma que assumem ou a matéria prima que utilizam para produzir as chamas necessárias para o cozimento dos alimentos. O que parece estar em evidencia é outra coisa. A forma dos fogões pode até variar, desde que se mantenha um elemento imprescindível: o fogo. Os alimentos ao serem preparados precisam passar pelo calor das chamas do fogo. E os fogões a gás e a lenha conseguem manter esse elemento operando, diferentemente do forno micro-ondas, que opera a partir de outro referencial, uma vez que o princípio de atuação do micro-

---

<sup>20</sup> A COZINHA DE SANTO (ILÉ ÌDÁNÁ), por Pai Marcio de Jagum. Disponível online: <http://blog.ori.net.br/?p=1631>

ondas se dá por meio de radiação eletromagnética que agita as moléculas de água presente nos alimentos produzindo seu aquecimento.



Foto nº 11 – **A casa do fogo:** a utilização do fogão a gás e do fogão a lenha. Ambos acionados em uma noite de função. Entre eles um triturador elétrico. Autoria: Ana Carolina. Casa de Oxóssi.

Por mais que os fogões a gás e a lenha mantenham em comum a relação com o fogo, o manejo de cada um depende de uma série de especificidades. A relação com o preparo do alimento, o sabor da comida e o tempo de cozimento não são os mesmos quando falamos do fogão a gás e o do fogão a lenha. O fogão a gás é mais bem assimilado pelos integrantes do terreiro, diferente do fogão a lenha. Não são todos os filhos do terreiro que manejam corretamente as técnicas para atear fogo à lenha. E após aceso, há todo um cuidado adequado para conservar a chama do fogão, tudo isso se levando em consideração o estoque de lenha disponível. Seja como for, a gás ou a lenha, ambos cercados de especificidades, o fogo é o elemento que se mantém e ajuda na transformação física dos alimentos, por isso a utilização de ambos é bem conciliada dentro do terreiro.

Além do micro-ondas e de tecnologias como a airfryer, temos algumas tecnologias outras que são capazes de preparar os alimentos, mas que, contudo, seu uso apresenta restrições dentro do terreiro, como é o caso do forno elétrico<sup>21</sup>. As tecnologias desse nível

---

<sup>21</sup> O terreiro não dispõe em suas dependências de um fogão elétrico, porém, se o tivesse, acredito que sua utilização teria as mesmas restrições que as do forno micro-ondas por cortar a importante relação do alimento com as chamas do fogo.

podem até estar presentes no terreiro, mas seu uso guarda alguns distanciamentos importantes. No caso do terreiro pesquisado não há tecnologias semelhantes a airfryer, estando presente no terreiro apenas o micro-ondas e o forno elétrico. No que diz respeito a utilização desses dois itens, somente o forno elétrico fica dentro da cozinha do terreiro, o forno micro-ondas encontra-se dentro da casa do babalorixá responsável pelo terreiro. Há, portanto, um distanciamento não só simbólico em relação ao micro-ondas, mas também físico. A utilização do micro-ondas é destinada para o preparo da comida das pessoas, ou seja, a comida não ritual. Em geral, costuma-se utilizá-lo mais para aquecer a comida do que efetivamente prepará-la. Já o forno elétrico funciona de forma a conciliar o preparo da comida ritual e a comida das pessoas. Ele é destinado para o preparo de algumas comidas rituais e também para o preparo da comida não ritual. Contudo, somente alguns tipos de alimentos rituais são preparados no forno elétrico, à preferência sempre é dada para o forno a gás ou a lenha. Como o forno de ambos os fogões está danificado, por forças das circunstâncias, os alimentos rituais que precisam ser assados, são assados no forno elétrico. O ideal é que passassem pelo calor transformador do fogo, como não há essa possibilidade, por improviso é usado o forno elétrico.

A utilização do micro-ondas para preparar a comida de santo sequer é cogitada. O forno micro-ondas quebra essa relação com *inã*, com o fogo transformador. O ponto de cozimento dos alimentos passa a ser outro e a comida não é preparada adequadamente, nos moldes que manda a tradição e os próprios Orixás. Por isso sua utilização costuma ser vetada dentro do terreiro, aliás, sequer cogitada, como já foi dito. Retomando o depoimento de uma entrevista já mencionada anteriormente:

*Eu não coloco uma comida de santo dentro do micro-ondas porque eu acho que não é necessário. Mas, eu colocar uma panela de pressão no fogão, qual é a diferença que vai dar no cozimento do alimento se é a gás ou a madeira? Até mesmo porque antigamente não existia nem gás, gás era muito caro por isso que só se utilizava madeira. Então hoje em dia é uma outra realidade e hoje em dia a gente tem que aprender a trabalhar com essa realidade. Mas também, hoje em dia a gente tem que ter discernimento, eu não vou pegar e fazer um cozimento dentro do micro-ondas, eu não vou pegar e fritar um acarajé na minha airfryer porque aí não vai dar certo. Então, eu acho que a gente tem que procurar unir a tecnologia com a consciência. (Ialorixá de Oxum)*

Além do contato com o fogo, quem trabalha no fogão está o tempo todo controlando e vigiando o processo de produção do alimento. Está experimentando aqui e acolá para saber se a massa do acaçá já está bem cozida, se o manjar de coco ralado já se encontra no ponto. Está em contato com cores, texturas e sabores. Os sentidos do corpo

humano estão em prontidão ao longo de todo o processo de preparo. As cores dos alimentos mudam conforme estes vão ficando prontos, o amalá, por exemplo, vai transformando-se do verde mais claro e chamativo para um verde musgo mais escuro e concentrado. A comida de axé precisa ser bem-feita, além de esteticamente agradável, e isto requer do cozinheiro/cozinheira de axé muita atenção. A comida não pode queimar e nem ser servida fora do ponto considerado ideal. Os filhos e filhas de santo aprendem a controlar esse processo na prática e com o tempo vão ganhando experiência e desenvoltura. Existem truques e segredos para o preparo de cada um dos pratos. Para saber se a massa do acaçá já está bem cozida, por exemplo, deve-se pegar um pouco da massa e colocá-la dentro de um copo transparente com água. Se ela dissolver facilmente, a massa precisa de mais tempo ao fogo. Se não se dissolver, está pronta. Todo esse contato e controle da produção vão para outro nível de experimentação quando falamos de aparatos tecnológicos como o forno micro-ondas.

Além disso, ao circunscrever a dinâmica de utilização desses objetos, meu intuito é o de ressaltar que essa variedade de itens tecnológicos e tradicionais convive em sintonia e equilíbrio dentro de um sistema simbólico e operacional que é bem articulado – sem que se percam de vista conflitos, sobreposições e diferenças. Por detrás do manuseio de cada objeto utilizado na cozinha do terreiro existem fundamentos e justificativas, amparadas, como já foi mencionado, por narrativas míticas, características individualizantes dos Orixás e regras estruturadas de etiqueta. O vasto conhecimento das comunidades de axé alinhava significados funcionais e simbólicos para cada utensílio da cozinha. Trata-se de uma organização e disposição de recursos onde não são, necessariamente, reproduzidas antigas oposições entre tradicional e moderno ou entre permanência e mudança. Às vezes, tenho a sensação de que as preocupações desse nível e dessa ordem (percebidas a partir das oposições entre tradicional e moderno, ruptura e mudança, etc.) dizem respeito mais a formação do pesquisador-antropólogo, do que da comunidade de terreiro.

Outra variável importante e ainda não mencionada que justificaria a introdução e presença dessas tecnologias dentro da cozinha é o tempo. Sobre as concepções de tempo dentro do terreiro dedico uma sessão especial a seguir, aqui gostaria apenas de ressaltar a relação das pessoas com o tempo cronológico, “o tempo do relógio”. É muito comum ouvir que *hoje em dia* não são todas as pessoas que dispõem de tempo para trabalharem dentro do terreiro. E quando há tempo, é preciso *otimizá-lo* para tornar o pouco tempo

disponível produtivo. Todos os entrevistados à época das entrevistas estavam empregados e trabalhando, tinham que conciliar a vida profissional com a vida religiosa:

*Eu acredito, pensando nesse convívio [com o moderno], e em como se dá esse convívio, acredito na adequação dos utensílios, por exemplo, do liquidificador, do fogão industrial. Assim, eu não vou dizer que eu sou contra certas coisas, mas também não vou dizer que são obrigados a usar porque os tempos são outros e a gente hoje não detém uma coisa chamada tempo, tempo hábil. Isso a gente não tem. (Babalorixá de Ayrá)*

Como já mencionei, a vida dentro do terreiro exige dos seus integrantes um árduo compromisso e grande disponibilidade, constantemente o tema sobre “disponibilidade de tempo” para o trabalho no terreiro surgia nas conversas. Alguns filhos e filhas não dispõem do tempo necessário para participarem das atividades religiosas. O uso das tecnologias entra, então, como um facilitar que *otimiza* o tempo. Com o ritmo e as exigências de trabalho que a vida capitalista impõe às pessoas, não é possível *passar 24 horas preparando* um prato votivo. E como os alimentos estão sujeitos a permeabilidade moral e sentimental, ou seja, impregnam-se com as emoções de quem os prepara, usar o liquidificador ou o pilão parece não prejudicar o foco/intenção do preparo, retomando um trecho da entrevista: *eu tenho certeza que a minha Oxum não é menos feliz do que a Oxum de 20 anos atrás. Ela compreende, tanto é que ela toma a minha cabeça, porque se ela não gostasse não tomaria.* Os Orixás, ainda hoje, estão felizes com seus filhos, independente do crescente uso de tecnologias dentro da cozinha. A utilização de panelas de pressão e liquidificadores, em alguma medida, acelera o tempo de produção da comida potencializando o tempo que se destina as obrigações rituais dentro do terreiro.

Até aqui falamos de objetos como fogões e fornos, mas existem outros eletrodomésticos que compõem a parte material da cozinha do terreiro e que estão ligados diretamente ao preparo e conservação da comida, como as geladeiras:

*As casas de Candomblé estão mais adequadas a essas inovações porque cozinhar no fogão a lenha leva tempo. O Orixá vai receber menos se for preparado no fogão a lenha? Não sei, mas eu disse que Orixá analisa nossa intenção e nosso coração. Não estou justificando os erros de alguns, mas eu preciso fazer uma iniciação, por exemplo, de um iaô, isso é trabalhoso, precisa de mão de obra, precisa de tempo, de carinho, de dedicação. E aí o que acontece? Eu mesmo costumo pregar para todo mundo aqui em casa que todos precisam trabalhar, trabalhar mesmo, estudar, se formar, ter uma vida lá fora, uma vida profissional e Orixá vai abrir caminho dessa forma. E aí eu acredito que o liquidificador chegou como uma revolução, mas eu preciso obedecer ao Orixá, tem certos pratos que devem ser preparados da maneira mais rústica, no pilão, por exemplo. E aqui estamos analisando só o liquidificador, o multiprocessador, mas não podemos*

*esquecer do fogão, ou do fogão industrial, ou da geladeira que vai ajudar a conservar os alimentos. Então hoje eu acho que se faz necessário sim. [...] A energia que nós manipulamos dentro de uma casa de Candomblé ou dentro da cozinha é fantástica. Eu sempre disse uma coisa assim, enquanto Orixá alimentar a minha alma eu vou alimentar Orixá e eu acho que na cozinha a gente consegue fazer isso deitando a galinha ou batendo um suco no liquidificador ou preparando um prato numa panela mais moderna. Eu acho que é por aí e isso tudo vai de casa para casa também, né? (Babalorixá de Ayrá)*

Mais uma vez torna-se evidente essa dimensão do carinho, cuidado e atenção que surge dentro da cozinha em relação a Orixás e a pessoas. O trabalho dentro da cozinha do terreiro é um trabalho de zelo com a família de santo e suas divindades, como diz o babalorixá, a energia espiritual manipulada dentro de uma casa de Candomblé, e por consequência, dentro da cozinha, é fantástica. E os aparatos tecnológicos parecem não atrapalhar essa rede de cuidado e atenção que se forma na cozinha e se expande para outras áreas e dimensões do terreiro. Além dos itens já mencionados, o babalorixá chama atenção para o uso das geladeiras. As geladeiras são indispensáveis para as cozinhas dos terreiros. Atuam na conservação dos alimentos rituais e cotidianos, mas, apresentam também um uso “ritual” interessante.

Os alimentos ao serem preparados sofrem transformações importantes e apresentam uma trajetória que vai da compra no mercado aos pés do Orixá dentro do quarto de santo, tema que abordo em detalhes no último capítulo. No que concerne ao uso da geladeira, importa saber que a comida ritual não costuma ser servida quente para as divindades. É importante que o prato descansa e esfrie naturalmente antes de ser servido ao Orixá. Esse modelo apresenta algumas exceções (Xangô é um Orixá que come preferencialmente a comida quente), mas no geral a comida descansa e esfria. E como nem todos dispõem de *tempo hábil*, às vezes, a comida ao invés de esfriar naturalmente, é depositada dentro da geladeira para que esfrie mais rápido. Não é uma alternativa comum dentro do terreiro, mas em alguns casos acontece. O ideal é que o processo de esfriamento se dê de forma natural. E as geladeiras servem, também, para conservar os alimentos que podem ser consumidos após os rituais. Os frangos provenientes dos sacrifícios, por exemplo, e que não serão consumidos no dia, são limpos, empacotados e guardados no *freezer*. E uma comida que com certeza compõe com regularidade o cardápio de um terreiro é a carne de frango. Às vezes é necessária uma ida ao açougue ou ao mercado, mas quando há o frango disponível, a preferência é por sua carne. Por uma questão econômica, uma vez que o frango já está disponível, e provavelmente foi adquirido por quem está passando pelo ritual, não ocasionando ônus financeiro para os

que estão trabalhando na atividade religiosa. E, principalmente, por uma questão espiritual. A carne do animal que passou pelo ritual do sacrifício tornou-se um alimento sacralizado, comer desta carne é partilhar com a própria divindade.

\* \* \*

A questão do uso de tecnologias não se esgota na cozinha, existem tecnologias modernas circulando por todo o terreiro. Há a luz elétrica que ilumina os quartos de santo e o barracão, há a eletricidade que aquece a água dos chuveiros<sup>22</sup>, por exemplo. E uma das mais evidentes dessas tecnologias, que não diz muito sobre a cozinha, mas que hoje compõe parte da experiência cotidiana do terreiro, são os aparelhos celulares. Entre um rito e outro, no intervalo dos festejos ou até mesmo dentro da cozinha do terreiro, lá estão eles, os celulares. Na lida dentro da cozinha, entre o funcionamento do forno elétrico e do liquidificador, encontramos celulares ligados às tomadas – sempre muito disputadas, pois todos querem seus celulares carregando.

Quando falta algo dentro do terreiro – durante uma função, por exemplo – e sabemos que há alguém na rua que tenha ido à feira ou esteja vindo para a roça, ligamos avisando que na casa de santo está faltando isso ou aquilo, que é para trazer mais pão para o café ou que faltam elementos para os sacrifícios. Já em outros contextos, os celulares conferem uma nova dinâmica para o aprendizado. Como mencionei antes, os terreiros privilegiam o aprendizado oral. Mas este aprendizado guarda especificidades na forma como se dá sua transmissão. É um aprendizado, sobretudo, “territorializado”. Os mais novos aprendem dentro do terreiro, trabalhando na prática com seus irmãos e parentes mais velhos. Aprendem a fazer compras e a gerir os recursos da casa de santo quando estão na feira ou no mercado. Aprendem a tratar e preparar os animais após o sacrifício quando estão dentro da cozinha. Aprendem os segredos das ervas quando saem com os mais velhos para buscá-las. Em suma:

*A nossa religião ela não tem um manual. Então assim, infelizmente a gente até consegue achar algumas coisas em internet e livros, mas o conhecimento é passado no dia a dia das funções. Desde o lavar o animal para ser servido ao Orixá, ao depenar, ao cortar, aí*

---

<sup>22</sup> Cabe nota de que nem todos os iniciados dispõem do privilégio de um banho quente. Em geral, o banho aquecido é destinado aos mais velhos, ebomis, equedes, ogans, babalorixás e ialorixás do terreiro. Os neófitos e iaôs tomam banho frio. E todas as pessoas em momento ritual privam-se do banho quente. Durante o período da iniciação, por exemplo, o neófito toma banho frio e de balde, geralmente *no tempo*, ou seja, fora do banheiro, em contato com a natureza. E a iluminação do quarto de santo, onde estão recolhidos os iaôs, é feita com velas.

*preparar, e ao servir. Então assim, é dia a dia, não tem como fugir disso. Você não vai encontrar um livro de receita com o ipeté de Oxum e dizer “vamos olhar na receita como é o ipeté de Oxum” você pode até ter, mas... (Ebomi de Logun Edé)*

O aprendizado é um processo de contato, de olho no olho, e enquanto se está trabalhando sempre se abre a possibilidade de aprender. Seja ouvindo uma história ou um caso particular:

*Tudo que a gente aprende a gente aprende através da oralidade, é o seu ebomi, é o seu mais velho que vai quando você estiver lavando a louça vai dizer “olha, meu filho eu estou fazendo aqui um caruru pra Ibeji. Quando você for fazer um cururu preste atenção, você tem que cortar o quiabo desse jeito e usar tais elementos”. Então é a oralidade mesmo, é o dia a dia que faz com que a gente vá caminhando dentro do Orixá. (Ialorixá de Oxum)*

Gostaria de ressaltar um exemplo que esclarece sobre esse aprendizado que é “territorializado” e construído no dia a dia do terreiro. O acontecimento em questão ocorreu em meados de setembro de 2016, no dia seguinte a uma festa de boiadeiro que havia ocorrido no terreiro, quando eu e meus irmão de santo fomos organizar e limpar o barracão. Após o serviço de limpeza nos sentamos junto a um grupo de pais e mães de santo que estavam em conversa animada. Entre uma amenidade e outra, uma equeude aproveitou o momento descontraído para tirar dúvidas com um dos babalorixás presentes (o mais velho do grupo, por sinal). O que era, então, um momento de confraternização após uma festa tornou-se um momento de aprendizado. Um momento e um espaço onde ninguém anotava nada, somente ouviam e contavam com a memória para absorver tudo. Quem ali não estava, presente no espaço da roda de conversa, não pode desfrutar do ensinamento<sup>23</sup>.

Tentei aqui, discutir brevemente sobre os usos das tecnologias dentro da cozinha do terreiro (na elaboração dos pratos rituais) e, em uma perspectiva mais geral, os usos das tecnologias em outros espaços do terreiro (como foi o caso da internet e dos celulares).

---

<sup>23</sup> Momentos como esses, de aprendizado espontâneo, dependem muito da pessoa que se dispõe para ensinar. Neste dia eu estava sentado próximo à esposa do pai de santo que estava ministrando aquela aula. Ela, também mãe de santo, virou para mim e com a voz baixa (entre dentes) disse-me que o marido dela era muito *bocado*, soltava o conhecimento muito fácil. Com ela era diferente, teriam que apertar muito para que a fizessem falar. Liberar o fluxo de informação ou retê-lo são movimentos que estão sujeitos a uma série de variáveis dentro do cotidiano do terreiro. O controle da informação (e a consequente produção do segredo) confere poder àquele que o controla e o detém, sobre o tema do segredo ver Simmel (2009). Por isso a mãe de santo não via razão em liberar o fluxo de ensinamento naquele momento e para tantas pessoas. E como ela mesma lembrou aquele dia, não fora assim, tão facilmente, que ela havia conquistado todo seu conhecimento.

Não só os usos estiveram em evidência, como também as limitações do consumo das tecnologias dentro do terreiro. A intenção foi demonstrar que mesmo com a presença desses objetos, que são considerados avanços, o sistema de crenças e a relação com as divindades segue seu fluxo – sem que se percam os referenciais da sociedade mais ampla, capitalista e moderna. As pessoas conciliam a modernidade com suas concepções de ancestralidade e raízes africanas. Compartilham da sensação de que os tempos são outros, mas, que nem por isso seus Orixás são menos felizes dos que os de antigamente. O que, para mim, é um indicativo de que no cotidiano do terreiro não chega a se configurar como um problema o uso dessas tecnologias, desde que respeitados os limites estabelecidos pelo grupo e pelos Orixás.

## CAPÍTULO SEGUNDO

Todo mundo gosta de abará  
Ninguém quer saber o trabalho que dá  
Todo mundo gosta de acarajé  
O trabalho que dá pra fazer que é.  
(Dorival Caymmi)

### PARTE PRIMEIRA – HIERARQUIA

#### **“A esteira dele é mais velha que a sua”: hierarquia e aprendizado**

Dentro de um terreiro de Candomblé o processo de ensino e aprendizado passa por dimensões e princípios inexoráveis. Nesse processo gostaria de destacar uma dimensão (ou princípio) responsável por ordenar as práticas de ensino no terreiro e dentro da sua cozinha, qual seja: a hierarquia religiosa. O Candomblé é entendido como sendo uma religião hierárquica (Querino, 1955), (Carneiro, 1986), (Caputo, 2012), (Silva, 2006). Um dos fatores determinantes para a organização dessa estrutura é o *tempo de iniciação* ou *a idade de santo* (Juana Elbein, 1986), (Costa Lima, 2003). O tempo que decorre após a iniciação das filhas e filhos de santo dentro do Candomblé, passa a ser contado e estrutura as relações sociais e rituais dentro do terreiro. Os patamares dessa estratificação religiosa<sup>24</sup> são galgados à medida que a filha ou filho de santo vai cumprindo as etapas do ciclo ritual.

O intuito aqui é retomar alguns pontos dessa discussão, sinalizando parte dos níveis dessa estratificação, para uma melhor compreensão das relações de produção e sociabilidade que são levadas a cabo dentro da cozinha do terreiro e do próprio terreiro como um todo. Em linhas gerais podemos resumir a estrutura hierárquica em quatro patamares principais:

---

<sup>24</sup> O assunto referente à hierarquia já foi bem documentado e registrado pela produção etnográfica, um trabalho referência sobre o assunto é a produção do antropólogo Costa Lima (2003) que trata com profundidade sobre a configuração hierárquica de um terreiro de Candomblé.

## *Abiã*

Ao entrar para a vida em um terreiro toda pessoa não iniciada é considerada *abiã*. O termo *abiã* tem por significado comum *aquele que não é iniciado* ou *não nascido*. Trata-se, então, de um estágio ou categoria que é anterior ao da iniciação. Os *abiãs* são a base da estratificação social e religiosa do terreiro. A cultura material do Candomblé é bem expressiva, sendo possível identificar os patamares da hierarquia pelos trajes dos seus adeptos. Espera-se, por exemplo, que o *abiã* se vista de branco, com trajes simples e lisos, sem ornamentos, sem estampas e sem bordados. Em geral seus fios de conta são os mais simples e eles não carregam no pescoço nada além desses simples fios de contas. Dentro da cozinha os *abiãs* assumem funções secundárias, sobretudo de limpeza e organização do espaço, não sendo comum sua presença junto aos fogões preparando a comida de santo. No que diz respeito a produção da comida de axé, os *abiãs* encontram-se à margem.

## *Iaô*

Todas as pessoas capazes de entrar em transe e que recebem os Orixás em seus corpos, após o longo e minucioso processo de iniciação (*fazer santo* ou *feitura da cabeça*), tornam-se um *iaô*. Segundo Costa Lima (2003) “a palavra *iaô* provém do ioruba *iyawo* (*iawô*), que significa a esposa mais nova nos sistemas familiares poligínicos dos iorubas [...] a forma brasileira corresponde exatamente a esta significação, se se entender a palavra como esposa mais nova do Orixá, do santo.” (p:73). No cotidiano do terreiro, a palavra *iaô* por mais que carregue essa conotação de esposa mais nova, sofre flexão de gênero para designar mulheres e homens. Sendo assim, falamos em *a iaô* ou *filha de santo* e *o iaô* ou *filho de santo*. Espera-se que os *iaôs* carreguem consigo seu *delogum* e seu *mocan*. Após a iniciação o *iaô* deve cumprir um ciclo ritual de obrigações para que alcance sua independência espiritual que são as obrigações de um, três e sete anos de iniciada. Além da cultura material dos trajes, como veremos adiante, uma série de posturas e comportamentos é esperada dos iniciados. Os *iaôs* que ainda não completaram um ano de iniciados vestem-se de branco, sempre com roupas lisas e discretas, sem muitos detalhes. Não devem participar da roda de conversa dos mais velhos, salvo a exceção de serem convidados. Na cozinha, não sentam na mesma altura que seus sacerdotes, que sentam em cadeiras, sentando-se em esteiras junto ao chão.

## *Ebomi*

Todos os iaôs que cumpriram o ciclo de obrigações rituais de forma integral passam a ser considerados pessoas que atingiram uma espécie de “maioridade espiritual”<sup>25</sup>. Os trajés dos ebomis são mais trabalhados que os trajés dos abiãs e iaôs, podem usar roupas mais coloridas, usam sapatos e seus fios de conta são mais trabalhados que os dos iaôs. Quando um iaô torna-se um ebomi pode vir a receber algum cargo/função específica dentro da comunidade. A iabassé, por exemplo, é um cargo destinado à mulher mais habilidosa da comunidade no que diz respeito ao preparo dos alimentos sagrados e a coordenação das atividades da cozinha de axé. Os únicos cargos que não são destinados aos iaôs que se tornam ebomis são os de equede e ogã. Os ebomis são os grandes responsáveis pelo andamento das atividades dentro da cozinha, espera-se que eles coordenem as atividades de produção e façam a comida de axé.

## *Equede e Ogã*

Costa Lima (2003) descreve estes postos hierárquicos, equede e ogã, em termos de títulos honoríficos. No cotidiano do terreiro esses títulos são tratados pelo termo genérico *cargo*. É comum ouvirmos dizer que “fulana é cargo, pois fulana é equede”. Os cargos de equede e ogã dizem respeito às pessoas responsáveis por zelar da comunidade e dos rituais enquanto os iaôs e ebomis encontram-se manifestados com suas divindades. Há uma exclusividade de gênero marcante dentro deste patamar hierárquico, as mulheres que não entram em transe são iniciadas na qualidade de equedes e os homens que não entram em transe são iniciados na qualidade de ogã.

Dentro do terreiro, entre iaôs, ebomis, equedes e ogãs, importa o tempo de iniciação da pessoa. A relação hierárquica entre as diferentes etapas iniciáticas é definida pela senioridade ritual das pessoas. Como lembra Castillo (2010), retomando as ideias de Costa Lima (2003), cada um dos patamares dessa estratificação (abiã, iaô e ebomi; cargo) possui hierarquias sutis que não apresentam necessariamente relação com a idade biológica da pessoa. Existindo, assim, diferenças entre o abiã recém-chegado no terreiro

---

<sup>25</sup> Segundo Costa Lima (2003): várias etimologias têm sido propostas para a palavra ebomi – ou ebâmi ou ebômim – [...] *Egbon* (egban) em ioruba, é o parente mais velho da mesma geração. No caso, *egbon mi* quer dizer ‘meu irmão – ou minha irmã – mais velho(a) (p:78).

e o abiã que já tenha passado por um ritual de bori (um dos rituais preliminares dentro do Candomblé e que cria um relativo vínculo com a casa). Assim como existem diferenças entre um iaô recém-iniciado e o que já tenha cumprido o seu primeiro ano de iniciação:

A pessoa que passou pelos ritos primeiro é considerada mais velha do que as que passaram depois, mesmo que a diferença tenha sido de apenas um minuto, e assim por diante. Igualmente, a ebômim com trinta e um anos “de santo” se encontra numa posição mais elevada do que outra com apenas trinta. Esta estrutura institucional, fundamentada na senioridade espiritual, marca a vida social dos terreiros. (Castillo, 2010:34).

*O tempo de esteira* é o fator determinante que permite a estruturação das relações sociais e rituais dentro do terreiro, como menciona a autora. É ele o grande responsável por organizar as separações de status dentro da estratificação religiosa e é por meio dele, do tempo, que se dão as mudanças de posição dentro da estrutura institucional da vida social dos terreiros. Falar de tempo para uma comunidade religiosa afro-brasileira não é a mesma coisa que falar de tempo para uma sociedade ocidental capitalista. Existem especificidades, próprias dos terreiros de Candomblé, em relação à forma como o povo de axé refere-se ou registra as sucessões de acontecimentos que possuem interesse para a comunidade religiosa. Contudo, a noção de tempo desenvolvida dentro dos terreiros não deixa de se orientar pelo tempo da sociedade mais ampla.

No espaço sagrado do terreiro a dimensão temporal é cheia de particularidades e sentidos próprios. O tempo não é absoluto, apresentando diferentes tipos de durações. É sentido e vivenciado de modo particular pelos membros da comunidade, e o mais importante, há um tempo para tudo dentro do Candomblé. O fluxo de informação e conhecimento, como mencionei, é gerenciado (liberado ou retido) em conformidade com a idade de santo das pessoas. Como a compreensão da organização estrutural dos terreiros depende dessa noção de tempo, dedico, a seguir, alguns parágrafos para expor e analisar a dimensão temporal da vida religiosa de um terreiro.

### **Sobre noções de tempo**

A mensuração temporal da sociedade brasileira está profundamente arraigada a uma concepção de tempo ocidental e capitalista, onde o tempo surge como dimensão alheia e independente em relação às atividades humanas. Trata-se de uma concepção onde o tempo pode ser perdido, economizado e fracionado em pequenas unidades temporais

(ano, meses, semanas, dias, horas, minutos, segundos). Contudo, gostaria de ressaltar que esta é apenas uma das possíveis formas de se relacionar com o tempo. Segundo Prandi (2001), em artigo sobre as concepções de tempo da África para as religiões afro-brasileiras, o tempo escalar, este tempo que se mede matematicamente, não faz sentido para o pensamento tradicional africano:

O tempo escalar, que se mede matematicamente, podendo ser somado, subtraído, dividido etc., não faz nenhum sentido para o pensamento africano tradicional. Para os ocidentais, o tempo é uma variável contínua, uma dimensão que tem realidade própria, independente dos fatos, de tal modo que são os fatos que se justapõem à escala do tempo. É o tempo da precisão, que objetiva o cálculo, que viabiliza a projeção e fundamenta a racionalidade – tempo da ciência histórica e da modernidade. (Prandi, 2001:48).

O tempo, para o pensamento africano, reflete em alguma medida, não unidades exatas de tempo, mas guarda profunda relação com as atividades sociais. Os pontos de referência no cálculo do tempo são as próprias atividades humanas. Assim, o tempo não é alheio às atividades, ao contrário, são as atividades sociais que compõem o tempo. Uma inversão de perspectiva significativa em relação à concepção de tempo ocidental. O antropólogo britânico, Evans-Pritchard (1978), demonstra muito bem como a organização do tempo para um grupo africano, os Nuer, é pautada pela relação deles com a ecologia e com as atividades sociais, não fazendo sentido esse tempo escalonado que se mede matematicamente. O autor ao tratar sobre o tempo entre os Nuer fragmenta esta categoria em duas dimensões qualitativas: um tempo que seria ecológico, que diz respeito aos reflexos das relações dos Nuer com o meio ambiente, e um tempo que seria estrutural, marcado pela relação dos grupos e indivíduos entre si.

Assim, o tempo Nuer é uma relação entre as várias atividades da vida tribal, não existindo unidades de tempo matematicamente definidas e, portanto, abstratas. O que marca a cadência do tempo são as atividades diárias ou os períodos referentes ao ciclo da ecologia (o período da seca e o período de maior precipitação). Para os Nuer os marcadores temporais seriam, então, por exemplo, os primeiros acampamentos na época das chuvas, a época dos casamentos ou a época das colheitas. Um estilo de pensamento semelhante ao pensamento da cultura Iorubá na África. Para os Iorubás:

O dia era dividido não em horas, mas em períodos, que poderíamos traduzir por expressões como “de manhã cedo”, “antes do sol a pino”, “com o sol na vertical”, “de tardinha” etc. A noite era marcada pelo cantar do galo. A contagem dos dias e das semanas era praticada em função de cada evento, de modo que a mulher era capaz de controlar a duração de sua gestação, assim como o homem contava o desenrolar dos seus cultivos, mas sem datação (Ellis,

1974, pp. 142-151). Os iorubás tradicionais consideravam duas grandes estações, uma chuvosa e outra seca, separadas por uma estação de fortes ventos, de modo que cada ano podia durar alguns dias a mais ou a menos, dependendo do atraso ou adiantamento das estações, mas isso não importava, uma vez que os dias não eram contados. Os anos passavam como passavam as semanas e os dias, num fruir repetitivo, não se computando aritmeticamente cada repetição. (Prandi, 2001:47).

Essas duas concepções temporais, a ocidental abstrata e a do pensamento tradicional africano, marcada pelos eventos sociais e a relação humana com a ecologia, sofrem adaptações dentro das comunidades de terreiro. A perspectiva ocidental foi assimilada pelos afro-descendentes que formaram os primeiros terreiros de Candomblé, ou seja, eles assimilaram o calendário e a contagem de tempo usados na sociedade brasileira<sup>26</sup>, sem que se perdessem, importante frisar, aspectos da concepção africana de tempo (Prandi, 2001). Como vimos, as atividades dentro de uma casa de Candomblé são muito intensas, sempre há alguma atividade ou trabalho a ser desenvolvido e nem sempre o cronograma das atividades é organizado pelo tempo do relógio. Por vezes, os marcadores temporais são as atividades dentro do próprio terreiro ou dizem respeito à ecologia:

Há uma pauta a ser cumprida e horários mais ou menos previstos para cada atividade, como “ao nascer do sol”, “depois do almoço”, “de tarde”, “quando o sol esfriar”, “de tardinha”, “de noite”. Não é costume fazer referência e nem respeitar a hora marcada pelo relógio e muitos imprevistos podem acontecer. No terreiro, aliás, é comum tirar o relógio do pulso, pois não tem utilidade. (Prandi, 2001:45).

Pode-se dizer que simbolicamente ao retirar o relógio do pulso, desliga-se do tempo ocidental e assume-se a temporalidade do sagrado do Candomblé. Essa relação com o transcorrer do tempo, que se dá não em relação às horas do relógio, mas em relação a um conjunto de atividades ou períodos do dia com durações relativas (quando o sol esfriar ou depois do almoço), é importante para compreendermos não só a estrutura hierárquica do terreiro, mas a própria cadência de funcionamento da cozinha de axé. O tempo de preparo e cozimento dos alimentos não costuma ser mensurado pelo relógio. O

---

<sup>26</sup> O Calendário lunar também foi incorporado à realidade dos terreiros de Candomblé. Alguns rituais, como alguns tipos de *ebós*, são prescritos para que ocorram em determinada fase lunar. Grosso modo, *ebós* que visam crescimento e prosperidade são indicados para que ocorram nas fases crescente ou cheia da lua, por exemplo. Algumas interdições referentes à cozinha também acompanham as fases da lua, é considerado um tabu que as filhas e filhos de Oxum quebrem ovos durante o período lunar que compreende os sete dias de lua cheia. Quebrar os ovos seria uma afronta à rainha da fertilidade, Oxum. Cabe nota que não se trata de uma restrição alimentar, as filhas e filhos de Oxum podem comer ovos neste período, desde que não rompam sua casca.

ponto certo da comida é uma combinação entre os sentidos humanos da visão, do tato e do olfato. O ponto do acaçá, por exemplo, não é medido pelo relógio. É durante o transcorrer do preparo do acaçá que o filho de santo vai percebendo, com o tato e a visão, se o prato alcançou o ponto esperado. Ninguém cronometra o tempo que o mingau deve ficar cozinhando, a massa de acaçá está pronta quando atinge a consistência correta: *nem muito dura, nem muito mole*.

Além disso, o tempo para o começo dos rituais costuma ser pautado pelas atividades do preparo prévio do próprio ritual. Não se marca uma hora exata para o começo de um ritual de bori, por exemplo, há sim uma estimativa temporal de que o ritual comece “no final da tarde” ou no “começo da noite”. Contudo, o ritual efetivamente só tem início quando todas as atividades do seu preparo prévio estão prontas. No cotidiano do terreiro são comuns expressões temporais mais abrangentes e subjetivas. Às vezes, o pai de santo entra na cozinha e pergunta aos filhos e às filhas o que falta para começar o ritual, e as respostas costumam ser: falta terminar de preparar os acarajés ou a comida de Iemanjá, por exemplo. Essa relação com o tempo perpassa toda a vida cotidiana do terreiro, refletindo em outras dimensões ligadas ao preparo da comida ritual. Como será visto mais adiante, as pessoas, os alimentos, os objetos sagrados e os animais dos sacrifícios, compõem uma trajetória dentro do terreiro. Podemos acompanhar o movimento e a transformação de pessoas, coisas e comidas, dentro das redes de cuidado e manuseio do cotidiano de uma casa de axé. Há, como sinalizarei adiante, uma rede de gerenciamento e cuidado por detrás da trajetória dos animais e alimentos selecionados para compor as oferendas sagradas.

Os alimentos e animais quando chegam da feira ou do hipermercado precisam *descansar* antes de serem manuseados, e este tempo de descanso é organizado em conformidade com a subjetividade de quem está controlando o processo produtivo de preparo da comida de axé. Às vezes os animais que serão utilizados nos rituais de sacrifício, por exemplo, chegam à roça com alguns dias de antecedência e outras vezes, chegam horas antes do ritual. Independente se são dias ou horas, sempre há *o tempo do descanso*, que é uma expressão temporal significativa para o terreiro. Aqui, importa, não o tempo em si, como algo alheio às atividades religiosas ou alheio às pessoas, mas um tempo que é sentido pelas pessoas em suas funções e um tempo onde os marcadores do transcorrer das atividades são subjetivos. Aparte disso, imprevistos acontecem. As atividades do terreiro são dinâmicas, *a casa de axé é viva*, e quando as pessoas dizem isso, referem-se ao fato da roça de santo ter suas vontades próprias e seu ritmo particular

– uma vez que ela é habitada, também, por divindades e seres encantados. A rotina e o calendário estipulado pelas pessoas dependem, em última instância, da aprovação dos Orixás. Por vezes planejamos uma trajetória ou estipulamos um calendário e os Orixás determinam alterações em conformidade com suas próprias necessidades e particularidades. O tempo é então, estimado, nunca sendo, necessariamente, o mesmo em todos os momentos.

### **Idade biológica, tempo de esteira e o tempo das obrigações pagas**

Além do tempo vivenciado e experimentado pelo grupo, existe uma noção de tempo que diz respeito às pessoas e sua trajetória dentro do terreiro e dentro do Candomblé. Quando uma pessoa começa pela primeira vez a fazer parte do *ebé*, da comunidade religiosa, está implícito o fato dessa pessoa possuir uma *idade biológica* que está em conformidade com seu registro de nascimento. Uma mensuração temporal que diz respeito a um tempo cronológico que marca os dias de sua existência terrena desde o dia de seu nascimento. Estando de acordo com o tempo matematicamente cronometrado, como vimos acima. Entretanto, existem ainda duas outras concepções de tempo onde os marcadores temporais fazem referência a um tempo ritual, onde os eventos significativos são as etapas de um ciclo ritual pré-estabelecido para todos aqueles que se iniciam na estrutura hierárquica do Candomblé.

Para o terreiro em questão, o tempo ritual é dividido em dois momentos: o *tempo de esteira* e o *tempo pago*. O primeiro diz respeito a quanto tempo uma pessoa é iniciada. Meu pai de santo, por exemplo, foi iniciado há 19 anos, eu, seu filho, fui iniciado há 1 ano e 8 meses. Minhas irmãs mais velhas foram iniciadas há 3 anos e 1 mês. Meus irmãos mais novos foram iniciados há 1 mês<sup>27</sup>. O tempo da esteira é medido em anos, meses, dias, horas e até minutos, mas, o marcador temporal significativo para compor o transcorrer deste tempo é o ritual de iniciação. Toda pessoa iniciada carrega consigo, em sua memória, a data de sua iniciação. Ela passa a ser importante graças a magnitude e relevância que *a feitura da cabeça* representa para os filhos e filhas de santo<sup>28</sup>. Trata-se de um renascimento, que passa a ser comemorado todos os anos.

---

<sup>27</sup> Datas referentes ao dia 14/03/2017

<sup>28</sup> Sobre o tema consultar o trabalho de VOGEL, Arno; BARROS, José Flávio P.; e MELLO, Marco A. S. **Galinha D'Angola - iniciação e identidade na cultura afro-brasileira**. Rio de Janeiro: Pallas, 1993.

Da feitura decorrem três etapas que compõem um ciclo ritual. Estas etapas são conhecidas por seus nomes africanos, *ocaran*, que corresponde a obrigação ritual de um ano, *odu etá*, correspondente a obrigação de três anos e *odu ijê*, referente a obrigação de sete anos. As celebrações do ciclo ritual são marcadas pela presença de sacrifícios e oferendas alimentares. Podemos perceber, então, como a comida e a alimentação marcam a relação das pessoas do terreiro com suas divindades. Outro ponto que gostaria de reforçar é a particularidade temporal com que este ciclo deve ser cumprido pelo iaô: *as obrigações dentro do Candomblé não podem ser adiantadas*. Há aqui uma semelhança com a concepção corrente na sociedade mais ampla que prevê que o aniversário de uma pessoa não deve ser comemorado antes da data, podendo ser celebrado no dia ou alguns dias depois, mas nunca antes.

É aqui que se constrói a ideia de senioridade espiritual, que estabelece que a pessoa que passou pelos rituais primeiro é considerada mais velha do que as que passaram depois, não importando se as diferenças são minutos ou horas. O tempo que organiza as relações dentro do terreiro é o tempo da esteira. Chegamos, aqui, em um ponto onde há uma diferenciação qualitativa do tempo ritual. De um lado temos o tempo de esteira, que a passa a correr assim que a pessoa conclui o processo de iniciação, por outro lado, há o tempo das obrigações efetivamente concluídas, *o tempo pago*. A expectativa é que ambas as cronologias se sobreponham, mas nem sempre isso é possível, devido a uma série de fatores<sup>29</sup>.

Dentro do terreiro do qual faço parte, o tempo que confere legitimidade à senioridade espiritual da pessoa iniciada é *o tempo pago*, ou seja, o tempo das obrigações rituais efetivamente cumpridas. No segundo semestre do ano de 2014, chega ao terreiro um rapaz iniciado que estava há muito afastado do Candomblé. O rapaz havia sido iniciado para Ogum, mas havia deixado à casa que o iniciou antes mesmo de concluir o primeiro ano do ciclo ritual. Chegou a nossa casa de santo sem nenhuma obrigação concluída, ou seja, sem cumprir nenhuma das etapas do ciclo ritual pós-iniciação, contudo, se houvesse cumprido com o ciclo de obrigações já seria considerado um ebomi. Ao ir para a consulta do jogo de búzios descobrimos que Ogum cobrava com vigor que

---

<sup>29</sup> Um dos principais fatores, mas não o único, é o determinante econômico. São os “motivos geralmente de ordem financeira” que “impedem muitas vezes que a obrigação coincida com seu prazo ritual” (Costa Lima, 2003:73). As obrigações do ciclo ritual são consideradas extremamente dispendiosas para os iaôs, que devem comprar de roupas a alimentos. Além de todos os animais requeridos para *dar de comer* aos Orixás. Além disso, outras razões impedem também o cumprimento da obrigação ritual: a disponibilidade dos pais e mães de santo, luto no terreiro ou doença do iniciado, etc.

suas obrigações estivessem em dia. Foi então que o rapaz se organizou para cumprir a primeira etapa do ciclo, a obrigação de um ano. Assim que cumpriu sua obrigação de um ano, passou a ser considerado um iaô com mais de sete anos de iniciado, porém, com apenas o primeiro ano cumprido. O questionamento que se abriu na época entre os outros integrantes do terreiro foi: onde situá-lo na hierarquia do terreiro? O babalorixá achou por bem levar em consideração o tempo referente ao cumprimento do ciclo ritual.

Em síntese, dentro do terreiro o princípio da senioridade é marcante – é a lei do mais velho que vale. Porém, não se trata de qualquer mais velho. O mais velho é aquele que está com as obrigações em dia, é aquele que tenha passado pelos ritos primeiro. As várias concepções de tempo, sejam as referentes a vida das pessoas, ou as referente ao grupo e suas atividades, parecem estar organizadas a partir de dois níveis: uma concepção que é cronológica e outra que é simbólico-ritual. O *tempo de esteira* ou *idade santo* e o *tempo pago* compõem a dimensão simbólico-ritual desse tempo. Nela, os marcadores temporais, os eventos significativos, são as etapas rituais que pessoas e Orixás passam ao longo de suas trajetórias. É este tempo que importa para o estabelecimento da senioridade espiritual e a constituição dos integrantes mais velhos do grupo, estando o tempo referente *a idade biológica* em segundo plano, uma idade que se põe de acordo com outros marcadores que não rituais. Seja como for, essas dimensões, cronológica e ritual-simbólica, compõem em conjunto a vida do grupo, hora uma tornando-se mais evidente que a outra. São concepções temporais distintas, mas que estão em íntima associação dentro do terreiro.

Tentei mostrar nesta parte do texto que existem diferentes concepções de tempo que marcam as atividades religiosas do grupo, marcam o calendário das festividades e marcam a organização das relações sociais. Vimos os princípios responsáveis por organizar a estrutura hierárquica do grupo que constitui o terreiro. Gostaria de explorar no próximo trecho, alguns desdobramentos da questão hierárquica e sua relação com o aprendizado, para então entendermos o funcionamento da cozinha do terreiro.

## O aprendizado e as relações hierárquicas

A hierarquia dentro do terreiro se expressa em vários níveis, através do comportamento do iniciado, da sua postura diante da comunidade, nos serviços que ele assume e, também, como já mencionado, por meio dos colares de conta e das vestimentas que o iniciado usa. Os mais velhos prezam pela boa conduta e o bom comportamento dos mais novos. Os mais novos devem saber *colocar-se no seu lugar* e agir em conformidade com sua idade de santo. Para a vida dentro do terreiro:

*O iaô quando faz santo já não fala como falava antes. Ele não fala mais alto, ele já não olha nos olhos [dos outros], ele não encara, não afronta seu zelador ou o mais velho. Ele tem seus próprios horários, que devem ser obedecidos, e que foram ditados por minha Ia [mãe] Oxum. Ditados pelo próprio Orixá. Aquelas comidas votivas que fazem mal ao Orixá dele [do iaô], que são ewós [interdições] para ele ou para casa de santo, ele já não vai mais comer. Se ele passa a afrontar e a comer, porque ele acha que isso não vai fazer mal, é falta de doutrina. É falta de rumbê [...] quando você faz santo ou quando você resolve entrar para casa de santo, você faz um compromisso com o Orixá de que você vai respeitar, vai respeitar o próximo, vai obedecer a hierarquia do saber ouvir e do saber falar, por menos instrução educacional que você tenha, você vai aprender a ouvir melhor e saber se colocar dentro da casa de santo. (Babalorixá de Ayrá)*

A educação ou a etiqueta do terreiro, o saber falar e ouvir, o saber portar-se diante dos mais velhos da comunidade, é conhecido dentro do terreiro por *rumbê* ou, também, *educação de axé*. Esta educação, este *rumbê* de que fala o babalorixá no depoimento acima, é uma longa trajetória de aprendizado onde a pessoa, desde quando é abiã, vai conhecendo não só seus direitos e deveres, que mudam conforme ela vai galgando novos estágios dentro da estrutura hierárquica, mas, sobretudo, vai descobrindo como vivenciar as relações sociais e rituais dentro do terreiro e vai aprimorando suas habilidades. O desafio imposto ao iaô de colocar-se no seu devido lugar está diretamente articulado com o lugar que o conhecimento ocupa na vida do terreiro. Miriam Rabelo (2014), ao tentar compreender o lugar que ocupa o conhecimento dentro dos terreiros, chama atenção para um aspecto importante sobre o contexto de aprendizado e as relações que advém deste contexto. Para Rabelo (2014), tão significativo quanto ensinar, e informar os novos iniciados, é importante limitar as possibilidades de aprendizado. A autora passa a chamar a atenção, então, para o silêncio proposital dos mais velhos em relação aos mais novos e para o conhecimento que é conscientemente retido.

Para nossa autora, o aprendizado dentro do Candomblé é um sistema extremamente complexo, onde a aquisição de informação é proveniente de um corpus de

conhecimento/saber que não está estruturado segundo princípios formais de organização, como, por exemplo, o conhecimento acadêmico. Cabendo aos filhos de santo o grande desafio de reunir, ao longo de sua trajetória religiosa, uma série de fragmentos e recompô-los em uma totalidade que lhes faça sentido. A restrição do conhecimento, e os silêncios propositais, levam o iaô a estar à margem dos acontecimentos principais. O iaô, principalmente no começo de sua trajetória:

É ainda ignorante e sente na pele este seu estado de distância ou marginalidade com relação ao centro da ação ritual. Mas sua ignorância não é simplesmente uma condição inicial que ela deve superar com perseverança e dedicação ou o resultado de uma estratégia montada pelos mais velhos para negar-lhe acesso ao saber; *é definidora de um modo de ser que foi feito no terreiro*. Nesse sentido, podemos dizer que é menos uma questão epistemológica do que ontológica i.e, menos problema de conhecimento do que questão de ser. *Estar à margem define, de maneira importante, a iaô*. A sua falta de conhecimento será gradativamente superada sob a orientação segura dos mais velhos e experientes, com o tempo sairá da posição de margem em que se encontra inicialmente e terá até mesmo a oportunidade de exercer controle sobre o aprendizado dos mais novos. Entretanto, a ignorância – a distância do centro da ação, a postura curvada, o olhar que desvia para baixo [...] não é simplesmente o ponto de partida natural de um processo de acúmulo de conhecimento; *é uma condição existencial que precisa ser produzida no terreiro, vivida e assumida enquanto tal pela iaô*. (Rabelo, 2014:106-107).

A ignorância faz parte da formação inicial da própria iaô. Trata-se, nos termos de Rabelo (2014), de uma condição existencial que precisa ser produzida no terreiro e vivida pelo iaô. Sendo, portanto, nesse sentido, que o silêncio e a contenção das informações devem ser entendidos, seja pela iaô, seja pelo observador externo: enquanto uma questão ontológica. Nesse processo de aprendizado o corpo e, sobretudo, o comportamento do iaô passa a ser observado. Andar descalço e com o corpo curvado, não falar alto, não olhar diretamente nos olhos do seu babalorixá ou ialorixá, são ensinamentos que compõem parte do amplo repertório de deveres e obrigações dos primeiros anos de iniciação. Parte do processo de aprendizado, então, passa pelo corpo. Ao iaô recém-iniciado é ensinado uma nova postura corporal, passando a predominar uma nova educação, que como mencionei é conhecida por *educação de axé*.

Marcel Mauss (2003), em seu artigo célebre sobre as técnicas corporais, chama atenção para a intersecção das dimensões biológicas, psicológicas e, sobretudo, sociais, no corpo e na vida pessoas. Mauss (2003) volta-se para, talvez, o mais elementar e naturalizado dos atos humanos, a maneira como as pessoas, ao longo das gerações, em determinada sociedade, servem-se de seus corpos para viver e experimentar o mundo. O autor tenta chamar a atenção para a dimensão social no que se refere aos usos e aparências

do corpo humano, desnaturalizando os gestos e modos corporais das pessoas. Mauss (2003) coloca a questão em contexto ao dizer que as pessoas, desde a infância, aprendem a como fazer uso de seus corpos. Assim, a maneira como as pessoas andam, a forma como os atletas nadam ou como a pessoa mais comum senta-se e porta-se à mesa, por exemplo, demonstram um conjunto de atos e posturas corporais que são produzidos socialmente no interior de cada cultura. Não há nada de universal ou unicamente biológico nesse conjunto de atos.

Não há nada de natural na forma como os filhos e filhas de santo servem-se de seus corpos dentro da vida cotidiana do terreiro. Os filhos e filhas vão aprendendo a como portar-se a partir de um longo processo de educação, que está baseado na circulação de conhecimentos passado de geração a geração, dos mais velhos aos mais novos. De tal sorte de um dia estes atos tornaram-se naturalizados, na medida em que os filhos e filhas participarem das atividades do terreiro. E no que tange a alimentação e o aprendizado dentro do terreiro, como já mencionado antes, falar sobre como as pessoas é importante para a compreensão de certas dimensões estruturais que constituem determinado grupo social. O conceito de “habitus”, tal como proposto por Pierre Bourdieu (2007), nos ajuda a entender parte dessas dimensões, uma vez que aponta para um conjunto de princípios responsáveis por estruturar as escolhas do indivíduo e orientar suas ações dentro do mundo social ao qual pertence.

O “habitus” seria, em síntese, como o autor mesmo coloca em sua análise, uma gramática geradora de condutas. Bourdieu (2007) apresenta a conceituação do “habitus” em termos de interiorização de determinados princípios estruturais (referentes à estrutura de uma sociedade ou de um grupo) e como um sistema que engendra os pensamentos e percepções de um indivíduo. Porém, ao colocar a questão nesses termos, o autor não perde de vista a possibilidade criativa dos agentes sociais. O autor não desconsidera os atos de invenção e criação do indivíduo e, menos ainda, as intenções objetivas das pessoas. Contudo, para Bourdieu (2007), a criação ou até mesmo a possibilidade de transgressão nunca estão reduzidas unicamente à intenção do criador ou do transgressor, fazem referência ou estão amparadas em função dos esquemas de pensamento e de percepção que o criador ou transgressor possui por pertencer a uma sociedade específica, estando este indivíduo circunscrito a uma época e a uma classe social, por exemplo.

O “habitus” torna-se, então, segundo minha interpretação, um conceito que nos permite pensar em possibilidades empíricas, ao invés de um movimento unidirecional (sociedade – indivíduo), justamente por possibilitar ou dar margem a criatividade e

seleção individual uma vez que há espaço para manejos criativos e até mesmo para transgressões conscientes. Não se tratando, unicamente, de adaptação e reprodução de estruturas. Tudo isso sem excluir ou minimizar as influências das estruturas na conformação do pensamento e da ação das pessoas pertencentes a determinado grupo. O “habitus” é responsável por orientar constantemente as escolhas das pessoas, escolhas, que como lembra Bourdieu (2007), embora não sejam ordenadas e organizadas, não deixam de ser sistemáticas, uma vez que estão orientadas por um habitus específico.

Comer com as mãos ou comer com as mãos e sentado em uma esteira, deixar de comer determinados alimentos, preparar a comida sagrada das divindades somente após um ritual de purificação, etc., são ações e condutas que sinalizam para a existência de uma teia de significados que expressa as dimensões que compõem o “habitus” de quem pertence a um terreiro de Candomblé. Assim, proponho que a questão do ensino e do aprendizado, que são dimensões importantes para a cozinha de axé e para o próprio terreiro como um todo, seja percebida enquanto um processo onde quem aprende não é mero receptáculo de informações, mas um agente capaz de produzir seus próprios esquemas mentais a partir daquilo que é ensinado. O aprendizado não é mera recepção passiva daquilo que está sendo ensinado e não é, necessariamente, unidirecional, sempre dos mais velhos em direção aos mais novos. Reformulações e reorientações estão sempre no horizonte do possível dentro dos terreiros, assim como dentro do “habitus” que compõem esse mesmo terreiro.

Não necessariamente o mais velho sabe mais que o mais novo, a diferença está no fato de que o grupo sempre espera que o mais velho saiba mais, e acredita-se que com o tempo de trabalho e dedicação dentro do terreiro, e ao galgar os estágios da hierarquia, as pessoas acumulem ou aprimorem seu *axé individual*. Uma vez que os mais velhos têm mais tempo de trabalho e vivência dentro do terreiro, espera-se que "quem experimenta o axé a mais tempo (quem tem mais axé)" o "faça circular até chegar a quem experimenta o axé a menos tempo (tendo menos axé). Uma vez que, quem tem mais transfere o axé a quem tem menos (seja por meio da palavra, do gesto, da comida, das trocas econômicas etc.)" (Nascimento, 2016a:7). Ensinar é fazer com o *axé individual* circule dentro do terreiro, a transmissão do conhecimento é, também, transmissão de parte do *axé individual*. Cabe ressaltar que saber mais não significa saber tudo, mais velhos e mais novos, iniciados e não-iniciados, todos aprendem com todos. Isto no que se refere a relação entre pessoas, mas, para além dessa dimensão, faz-se importante ressaltar a relação entre pessoas e divindades. Nós, pessoas de Candomblé, aprendemos com nossos

Orixás e guias espirituais. Eles também nos ensinam. Nossas experiências e aprendizados são construídos na interação entre pessoas, sem dúvida, mas, também, na interação entre as pessoas e o mundo espiritual.

Rabelo e Santos (2011) chamam atenção para os múltiplos agentes (Orixás, espíritos e pessoas) e situações contextuais (festas, consultas espirituais, conversas informais, atividades práticas como cozinhar, tratar bichos, arrumar o barracão, preparar oferendas, etc.) que compõe o processo de ensino-aprendizado dentro do terreiro. Inclusive, as autoras propõem que o processo de ensino e aprendizado seja lido enquanto “treino da atenção”, enquanto um processo dinâmico onde se pressupõe a participação ativa do sujeito do aprendizado, via cultivo dos sentidos. Em suma, o aprendizado dentro dos terreiros requer participação ativa:

Aprender nestes contextos não é primeiramente adquirir um domínio intelectual do que se passa, é ajustar-se à cena, ser capaz de responder corporalmente a seu apelo e, desta forma, tornar-se parte dela. É um processo em que sensibilidades são despertadas, desenvolvidas e canalizadas rumo à formação de hábitos e disposições mais duradouras para agir (Rabelo e Santos, 2011:190).

O estar à margem ou aprender a pôr-se à margem, a que me referi anteriormente, é realidade que condiz com os estágios iniciais da trajetória dos filhos de santo. Prostrar-se aos pés de seus mais velhos (*bater cabeça*, como é conhecido esse ato) é, também, reconhecer a trajetória deles ao longo dos patamares hierárquicos; é valorizar o cuidado que eles tiveram com você durante seu processo de iniciação; colocar-se aos pés dos seus mais velhos, inclinar levemente o corpo em direção ao chão na presença do seu sacerdote, falar baixo, nunca encará-lo na altura dos olhos, etc., denota subalternidade, docilidade e dependência. Mas isto, digamos, são dimensões superficiais. Tocam apenas a superfície da complexa rede de relações tecidas dentro de um terreiro. Se nos detivermos apenas nelas, empobrecemos o sentido da ação do aprender a colocar-se à margem.

É responsabilidade dos mais velhos cuidar dos mais novos. Ao nos prostrarmos diante de um mais velho, provavelmente nos colocamos diante de uma pessoa que muito nos ajudou ou foi destinada a nos ajudar em futuro próximo. A iaô *bate cabeça* para seu babalorixá ou ialorixá porque são eles os grandes responsáveis por cuidar dela e de suas divindades, pois foi pelas mãos deles que uma nova vida se tornou possível.

Todas as especificidades da hierarquia discutidas até aqui são importantes para compreendemos o universo das relações dentro do Candomblé e, especialmente,

adentrarmos com mais segurança no universo de relações tecidas dentro da cozinha do terreiro. O intuito aqui foi o de apresentar duas dimensões importantes para a compreensão do espaço e das atividades da cozinha do terreiro: a estratificação hierárquica, baseada no tempo de santo ou idade da esteira, que é um dos pilares de organização do corpus religioso do Candomblé e afeta diretamente outra dimensão relevante para o cotidiano do terreiro, a produção e articulação de saberes. Saber como as relações são tecidas dentro da comunidade, mesmo que em termos bastante gerais, ajuda a compreender a cadência e o ritmo da convivência dentro do terreiro e dentro da própria cozinha. Por mais que a hierarquia tenha sido explanada aqui, sua presença, relevância e atuação perpassam as várias dimensões que abordo neste trabalho. Optei por tratar primeiro do tema em termos gerais, perpassando as relações do terreiro em sua totalidade, deixando para tratar do tema hierarquia e cozinha, a seguir, na segunda parte deste capítulo.

## PARTE SEGUNDA – TRABALHO E HIERARQUIA

### **A divisão do trabalho de acordo com a hierarquia**

Como mencionei antes, no que diz respeito a hierarquia e ao trabalho na cozinha do terreiro, a preferência para trabalhos considerados mais significativos, como preparar a comida de axé, é sempre dada aos iniciados. Porém, o processo de produção dos alimentos e da comida engendra outros tipos de tarefas, como lavar a louça, limpar o fogão e varrer o chão. Em geral os não iniciados (abiãs) assumem essas tarefas, principalmente se os iniciados estiverem envolvidos em outras atividades. Quando dentro da cozinha existem pessoas de diferentes idades de iniciação a preponderância nos serviços de limpeza e organização é sempre dos mais novos (do iniciado mais novo ou do abiã mais novo na casa). O mais velho assume a responsabilidade pelas tarefas principais e o mais novo presta auxílio.

As atividades de limpeza, no geral, são bem distribuídas entre homens e mulheres, não estando em maior evidência os atributos de gênero. O que importa aqui é o *tempo de santo*. Os mais novos se dedicam a limpar o quintal, varrer a cozinha, lavar o barracão, lavar os banheiros, depenar os animais, juntar o lixo. Atividades essencialmente ligadas à limpeza. Nos casos em que a casa disponha de um maior número de integrantes, há sim

uma distribuição das tarefas em relação ao gênero. Automaticamente, nesses casos, os filhos de santo e homens não iniciados assumem as atividades consideradas mais pesadas como limpar o terreno, capinar e lavar o barracão. As mulheres acabam se concentrando dentro da cozinha ou exercendo outras atividades, como a limpeza de outras dependências do terreiro.

Babalorixás, ialorixás e cargos (como equedes e ogãs) dificilmente assumem essas funções. Poucas vezes vi o babalorixá dono da casa pôr-se diante da pia para lavar a louça, não por uma questão de arrogância ou prepotência sua, mas porque esta atividade não condiz com o grau por ele assumido dentro da comunidade. E também porque ao se aproximar da pia para lavar a louça, imediatamente alguns de seus filhos de santo se prontificavam a fazê-lo. Os Cargos e a alta idade de iniciação envolvem um grande circuito de honra e prestígio. Atividades ligadas à limpeza, por mais que não sejam explicitamente consideradas inferiores, ao possibilitarem o contato com aquilo que está sujo e, portanto, simbolicamente poluído e desordenado (Douglas, 2014), não condiz com o grau hierárquico que eles possuem ou conquistaram ao longo dos anos.

Isto não quer dizer que um ebomi não lave a louça ou não varra o chão. Faz-se necessário, sempre, que a hierarquia seja colocada em contexto e perspectiva. Uma vez estávamos na cozinha conversando e uma filha de santo recém-iniciada estava lavando a louça. Este dia em especial ela havia trabalhado muito e cansada largou abruptamente o serviço, e com certa brutalidade disse estar cansada. Ao que imediatamente outra filha de santo, uma ebomi, lembrou a jovem que ela própria tinha mais de 16 anos de iniciada e até hoje lavava louça, e fez a jovem recém-iniciada voltar aos seus afazeres. A ordem para que a jovem iniciada voltasse aos seus duros afazeres parte de cima para baixo, no escalonamento das relações de poder a jovem é a que menos fala e a que mais obedece. Porém, a estrutura hierárquica possui reviravoltas interessantes. Esta mesma filha de santo (a ebomi) em relação a sua ialorixá é (e sempre será) mais nova do que ela, logo, não deixa de lavar, varrer e limpar se este é o desejo direto e expresso de sua ialorixá.

Muitos dos conflitos dentro de um terreiro são em decorrência dos mandos e desmandos dos postos hierárquicos. Muitos iniciados são acusados de se acharem verdadeiros babalorixás e ialorixás por assumirem a postura de tais frente aos seus mais novos. Alguns dos conflitos em que eu pessoalmente me envolvi enquanto iniciado foram em decorrência desses mandos e desmandos. Em alguns casos extremos ocorrem agressões verbais que quase sempre são administrados pelos pais ou mãe de santos responsáveis (os mais velhos) e, também, pelas próprias divindades. A cozinha do

terreiro, às vezes, é o palco de brigas, desentendimentos, conflitos dos mais variados, mas também é espaço de solidariedade, ajuda mútua e ensinamento.

Este espaço costuma ser caracterizado pelo excesso de trabalho – sempre muita louça a ser lavada e pessoas a serem servidas – contudo, são nesses momentos que também se aprende. O excesso de trabalho e as exigências de limpeza e organização que o culto aos Orixás demanda foram temas recorrentes nas entrevistas e nas rodas informais de conversa. Mas ao mesmo tempo em que a grande quantidade de trabalho leva os filhos e filhas ao cansaço, parece ser uma condição importante para estar em contato com o processo de ensino e aprendizado. Estar lavando a louça ou cuidando da cozinha é considerado uma parte entediante da função religiosa, mas é onde se aprende, ainda que se julgue que nada está sendo aprendido. Sobre isso gostaria de destacar um trecho mencionado anteriormente:

*Tudo que a gente aprende a gente aprende através da oralidade, é o seu ebomi, é o seu mais velho que vai até você quando você estiver lavando a louça e vai dizer “olha, meu filho, eu estou fazendo aqui um caruru pra ibeji. Quando você for fazer um cururu preste atenção, você tem que cortar desse jeito e usar tais elementos”. Então é a oralidade mesmo, é o dia a dia que faz com que a gente vá caminhando dentro do Orixá. (Ialorixá de Oxum).*

Neste trecho da entrevista estávamos conversando sobre a transmissão do conhecimento dentro do candomblé, porém, o que gostaria de destacar na fala da ebomi de Oxum é mais em que momento surge a oportunidade para o aprendizado: *é o seu mais velho que vai até você quando você estiver lavando a louça*, disse a filha de Oxum criando uma situação hipotética. Destaco que, em primeiro lugar, sua fala marca os posicionamentos hierárquicos que discutimos mais acima, onde o mais velho está envolvido em uma atividade prestigiosa (preparando o caruru de Ibeji) enquanto o mais novo está envolvido com uma atividade auxiliar e menos prestigiosa, porém indispensável – lavando a louça. Cada um cumprindo a função que lhe corresponde. Em segundo lugar, a fala demonstra que a presença do mais novo prestando auxílio ao mais velho – ali lavando a louça – foi condição indispensável para que aquele (o mais velho) se aproximasse deste (o mais novo) e ensinasse. O trabalho proporciona então, não só a estruturação das relações dentro da cozinha, mas também o ensino e o aprendizado. Contudo, nem todos se sentem compelidos ao trabalho em troca da obtenção de conhecimento, como destaco no trecho de outra entrevista:

***Iaô de Oxum:*** *É a cozinha. É o lugar que eu menos vou e é o lugar que mais você aprende.*

*O lugar que você menos vai é a cozinha?*

***Iaô de Oxum:*** *É.*

*Por quê?*

***Iaô de Oxum:*** *Porque você fica o tempo todo lavando louça, que coisa chata. A cozinha do Candomblé ela nunca fica sem um copo na pia. É impressionante, você limpa tudo e quando olha para trás a pia está transbordando! É impressionante, é uma coisa impressionante. Você ri, você chora horrores, porque nunca acaba, mas a biblioteca do candomblé é a cozinha.*

Por mais que esta filha reconheça a importância da cozinha do terreiro para a formação religiosa dos filhos e filhas de santo, afinal, trata-se de uma verdadeira biblioteca, este é o local que ela menos gosta de frequentar. Sobretudo devido ao tipo de trabalho que cabe a uma iaô na sua posição dentro deste espaço. Com pessoas mais velhas assumindo atividades como o preparo da comida de axé, que será ofertada aos Orixás. Uma reclamação constante dos filhos e filhas mais novos é de que ao participarem de uma função com pessoas iniciadas de longa data ou mais velhas que elas, eles passam o dia todo lavando a louça e não aprendem nada. Como veremos a seguir, os filhos e filhas mais novos assumem funções secundárias dentro da cozinha, auxiliando na limpeza e organização do espaço, depenando as aves dos sacrifícios, fazendo a ponte entre os serviços de dentro da cozinha e os serviços do lado de fora (como buscar lenha ou alguma erva), trabalhos considerados de menor relevância e, quase sempre, de pouquíssimo prestígio. Nos conflitos que surgiam nas funções (e eles sempre surgem) a reclamação dos mais novos era que eles quase nunca aprendiam, só vinham para casa de santo lavar louça. O serviço braçal na pia da cozinha do terreiro sempre foi, durante minha pesquisa e vivência, motivo de sérias reclamações, mas também de trocadilhos e risos entre os presentes, independentemente da idade de iniciados. Em momentos mais descontraídos, brincavam dizendo que seu cargo dentro da casa de santo era o de *Ia vasilha* (mãe das vasilhas) ou *Baba vasilha* (pai das vasilhas), já que quase nunca se apartavam da pia.

Faz parte da formação religiosa dos adeptos aprender a criar laços de empatia e solidariedade, pois o ensinamento costuma percorrer as redes de afetividade e empatia que os indivíduos são capazes de tecer uns com os outros. Se o filho ou filha de santo se mostra desinteressado ou fere os princípios da etiqueta que rege o bom convívio numa casa de axé, o conhecimento lhe é transmitido pelos mais velhos com maior resistência.

Além disso, lavar copos, pratos, panelas e talheres também é considerado um momento ritual. Assim que termina o período de reclusão do recém-iniciado (em geral após a festa pública de apresentação do *orunkó*<sup>30</sup>) a primeira tarefa do novo iaô é recomeçar a vida cotidiana. E a retomada da vida comum passa pela limpeza e organização da cozinha. Faz parte da tradição do terreiro deixar toda a desorganização e sujeira da cozinha, provenientes do festejo público (a sujeira de pratos, panelas, talheres, copos, etc.) para que o novo iaô lave e organize. Este momento é conhecido como ritual do panã. Trata-se de um amplo ritual onde o novo iniciado reaprende a fazer coisas comuns como passar roupa, limpar a casa, lavar louça, costurar, olhar-se no espelho, subir em escadas, pegar em objetos cortantes etc. O ritual do panã não diz respeito somente à limpeza da cozinha, mas, sem dúvida, limpar e organizar a cozinha reforça a presença deste espaço na vida cotidiana da comunidade e marca a inserção do novo iaô na hierarquia do culto.

### **Organização das atividades da cozinha**

Quando estamos em uma função religiosa dentro do terreiro, podemos dividir as atividades dentro da cozinha do terreiro em dois grandes polos, que são opostos e complementares: o da produção e o da limpeza. Evidente que se trata de uma simplificação, a fim de demonstrar como os filhos e filhas de santo ocupam esse espaço. Já mencionei neste trabalho que a cozinha do terreiro apresenta um intenso movimento durante as atividades religiosas, principalmente nas atividades de grande envergadura, como as cerimônias de iniciação e os festejos públicos. Acontece que, este movimento intenso não é desordenado. Possui um ritmo específico, uma cadência que pode ser traçada pelo olhar atento do observador externo. E este movimentar-se dentro da cozinha, durante as atividades, adequa-se aos princípios hierárquicos, que discuti nas sessões anteriores.

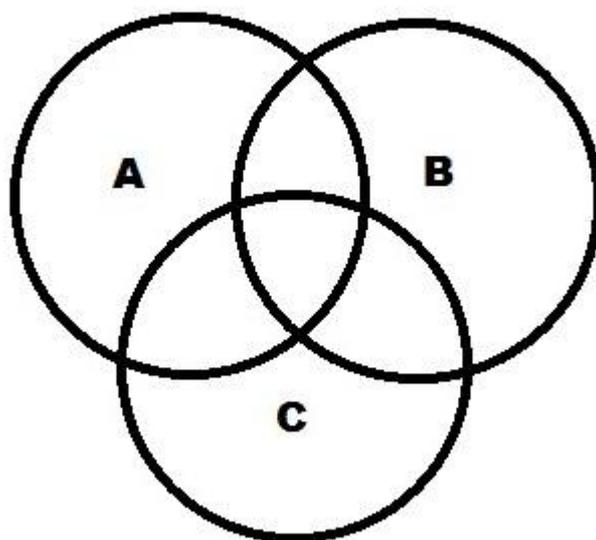
Os protagonistas desse espaço de produção e limpeza, que é a cozinha, ao dividirem as atividades de acordo com o escalonamento hierárquico, produzem também uma divisão simbólica do espaço físico da cozinha. Os filhos e filhas de santo preparam a comida de seus Orixás e a comida que será servida na festa, preparam os animais que provém dos sacrifícios rituais, descascam e cortam os ingredientes do banquete que servirá pessoas e divindades, para que estes ingredientes sigam para o fogão e sejam

---

<sup>30</sup> Orunkó: nome da cerimônia onde o Orixá do neófito recolhido dá o seu nome perante a comunidade pela primeira vez.

preparados. Porém, é também na cozinha que os filhos e filhas de santo lavam seus corpos antes de começarem as atividades rituais, é onde os alimentos frescos que chegam da feira são lavados e descansam em cima da mesa antes de serem preparados. Enquanto se desenrola a atividade de produção, a louça vai se acumulando na pia e nas mesas, sendo necessária sua limpeza.

As atividades dentro da cozinham acabam se concentrando em determinados espaços, engendrando certa organização no ritmo de trabalho. Com vistas a melhor visualizar esse ritmo ordenado de trabalho criei um modelo a partir de três esferas, dentro de cada uma encontramos diferentes atores e atividades. No círculo correspondente a letra **A** encontram-se o fogão a lenha e o fogão a gás, localizados no fundo da cozinha. No espaço sinalizado pela letra **B** vamos encontrar, o tanque, a pia da cozinha e o banheiro. A letra **C** engloba os objetos que funcionam como apoio para as atividades principais, que se desenrolam nos espaços **A** e **B**, no círculo **C** encontramos algumas mesas, a geladeira, o freezer e alguns dos armários da cozinha:



O círculo **A** é o espaço da produção, nele estão os fogões a gás e a lenha, que são os responsáveis pela transformação e produção do alimento em comida de axé. Como mencionei, a preparação da comida ritual costuma ficar a cargo dos filhos e filhas mais velhos da comunidade, assim, este espaço costuma ser ocupado por aqueles que controlam o processo de produção da comida, atividade que, como vimos, é prestigiosa e é desenvolvida pelos mais experientes. Quando a casa está cheia, dificilmente os mais

novos assumem a responsabilidade por este espaço e, é muito improvável, que um não-iniciado seja visto nesta zona de produção durante o transcorrer das atividades religiosas. O controle do fogo e do processo de produção é responsabilidade dos hierarquicamente mais velhos. Se o terreiro tivesse uma iabassé, provavelmente este seria por excelência o seu lugar de atuação. Como ainda não há este cargo, outras pessoas da comunidade são as que assumem este espaço produtivo. Por ser um espaço de controle do fogo, podemos considerá-lo domínio das atividades quentes.

O círculo **B** é o espaço da limpeza, nele estão a pia da cozinha e a entrada para o banheiro. Como mencionei, antes de começar os rituais os filhos e filhas de santo lavam seus corpos com um banho de asseio e, após ele, um banho ritual proveniente da infusão de determinadas ervas. Além da limpeza dos corpos, neste espaço, há a limpeza das louças, panelas, copos e talheres, junto a pia da cozinha. Atividade ocupada pelos não-iniciados e os mais novos do terreiro. Por ser um local de controle sobre a água e os banhos rituais, podemos considerá-lo, em oposição simbólica ao espaço **A**, como um espaço frio. É um espaço destinado à eliminação das impurezas e desordens do mundo, no estilo daquilo que Mary Douglas (2014) propõe para estes termos, por isso trata-se de uma atividade de menor prestígio. Contudo, uma tarefa essencial. Se eliminarmos do conceito de impureza nossas concepções sobre higiene e bactérias, segundo Mary Douglas (2014), alargaríamos tal conceito: “quando tivermos abstraído a patogenia e a higiene das nossas ideias sobre a impureza, ficaremos com a velha definição nas mãos: qualquer coisa que não está no seu lugar” (p:50).

Nesse sentido, o espaço da limpeza, é um espaço de ordenamento. Tudo que vem da rua, de fora do terreiro, vem afetado pela desordem do mundo profano. Fazendo-se necessário um processo de limpeza ritual, onde com os elementos apropriados (água e ervas), o corpo volta a estar em ordem com o universo sagrado. O corpo humano é um corpo que *esquenta* e se *desequilibra* enfrentando os desafios da vida mundana. Os conflitos familiares, as demandas no trabalho, a brutalidade do trânsito ou do transporte público, todas essas dimensões afetam o corpo humano que, ao enfrentá-las, desprende energia e se desconecta, momentaneamente, da sacralidade do terreiro. *Esfria-se* e limpa-se o corpo com um banho de água fria, seguido pelo *omin eró*, o banho ritual de ervas, para assim recarregar parte da energia que foi despreendida antes da chegada ao terreiro. O mesmo cuidado ou ordenamento sendo posto em prática em relação a alimentos, objetos e animais, uma vez que todos ao chegarem ao terreiro passam por uma limpeza e um descanso. Além disso, lavar, secar e guardar os utensílios de cozinha é, claramente,

um outro tipo de ordenamento. Talvez menos simbólico que o ordenamento dos corpos, mas ainda sim um tipo de ordem é estabelecido quando os utensílios de cozinha são limpos e guardados.

O objetivo principal da descrição desse modelo de apropriação espacial da cozinha do terreiro era demonstrar, por assim dizer, a concentração das atividades de trabalho no espaço a partir de seus conteúdos simbólicos. A demarcação desses espaços é simbólica e hierárquica, porém, não é rígida e não há nenhuma regra ritual que estabeleça essas divisões. O modelo apresentado é um esquema analítico do espaço que comunica em termos gerais um tipo de ordenamento e que, portanto, não deve ser lido em termos absolutos. Esse esquema é apresentado como uma possibilidade de entendimento mais minucioso do espaço produtivo desta cozinha. Outras interpretações são possíveis, por hora, sendo essa a mais profícua e interessante leitura da realidade que pude fazer.

### **Gênero, sexualidade e trabalho**

No geral, o trabalho religioso nos terreiros, dentro ou fora da cozinha, está sujeito a uma organização das atividades mediante os papéis de gênero<sup>31</sup>. Desde o começo da pesquisa escuto que a cozinha é um espaço consagrado ao feminino e que atividades como, por exemplo, manusear instrumentos musicais durante a festa (tocar os atabaques) é uma tarefa desempenhada unicamente por homens. No terreiro os adeptos e frequentadores mais assíduos têm bem assimilado que *o poder sob a panela* e a técnica de produção dos alimentos é uma atividade atribuída idealmente às mulheres:

*A cozinha é considerada um espaço feminino sim. Não que homens não possam entrar, não que os homens não possam cozinhar. Podem sim, mas se você tem a mulher no local, preparar a comida é preferência dela. (Ialorixá de Oxum)*

*A cozinha é um espaço tipicamente feminino. Para algumas casas de santo fica designado que em um dia de função os homens vão para a rua trazer os mantimentos para dentro da roça, como se fossem Oxóssi que vai para a caça, que busca as folhas nas matas. Os homens buscam lenha, fazem os serviços pesados e as iabás [mulheres] vão estar ali na cozinha preparando os alimentos. Isso não quer dizer que o homem não tenha acesso à*

---

<sup>31</sup> Gostaria de ressaltar que inicialmente não era meu foco abordar no trabalho questões de gênero e sexualidade, por isso esse tema não foi levantado em detalhes durante as entrevistas. O tema surgiu como um imperativo teórico e do próprio campo, eu não queria falar sobre sexo e sexualidade, mas meus interlocutores sim. E falar sobre a cozinha do terreiro sem levantar tais questões seria fazer vista grossa a uma dimensão importante, visto que o trabalho dentro de um terreiro (e, sobretudo, na cozinha) é em parte determinado pelas relações entre os gêneros.

*cozinha, ele tem. Ainda mais na minha casa que é uma casa pequena, de porte pequeno, então eu preciso das pessoas trabalhando em colaboração mútua. Todo mundo tem que saber fazer tudo. (Babalorixá de Ayrá)*

Como já sinalizei anteriormente, há um cargo dentro da estrutura hierárquica do Candomblé destinado ao controle e supervisão das atividades da cozinha. O título de iabassé é um cargo que é destinado unicamente a mulheres já iniciadas, segundo meus interlocutores:

*A pessoa dentro do Candomblé que é responsável pela comida de axé é a iabassé, que é a mulher responsável por fazer todas as comidas rituais [...]. Nas casas mais antigas eles preferem mulheres dentro da cozinha. (Ebomi de Logun Edé)*

*A iabassé é geralmente uma mulher que tem mais habilidade dentro de uma cozinha e que se destaca. É aquela pessoa que vai fazer a comida e ela fica num ponto melhor. É aquela pessoa que consegue ser desenrolada na cozinha, que não erra o ponto da comida de santo, que sabe os segredos da cozinha [...]. É ela que faz tudo. Tudo passa pelos olhos dela, ela não sai da cozinha para nada. Mas até ela adquirir todo esse status e conhecimento, o mais velho vai ensinar e isso requer tempo. (Ialorixá de Oxum)*

Realidade semelhante foi registrada por Costa Lima (2003), por um de seus interlocutores, sobre a iabassé ele diz:

*É a responsável pela cozinha, isto é, desde o recebimento dos bichos, após o sacrifício, até a entrega das comidas prontas. A iabassé não é a cozinheira, é a responsável dirigente, que pode ordenar às iaôs ou outra qualquer pessoa a fazer as coisas na cozinha, sob sua exigência. Assume compromisso sob todas as comidas, isto é, desde a obrigação mais fina até a iniciação das iaôs. (p:85)*

O posto de iabassé é um cargo que reforça a concepção de que a cozinha é um espaço de desenvolvimento do feminino. Atualmente a casa pesquisada, por ser de constituição ainda muito recente, não possui uma iabassé. Como mencionado no depoimento do babalorixá de Ayrá, o terreiro é *de porte pequeno*, então, acaba que *todo mundo tem que saber fazer tudo*. Assim, no terreiro, a cozinha é frequentada tanto por mulheres quanto por homens, ambos desenvolvendo as atividades de produção da comida de axé. Ainda que todos sejam incentivados a saberem um pouco de tudo, dentro do terreiro, os trabalhos são classificados e organizados a partir de uma lógica binária, que reflete o binarismo de gênero da sociedade mais ampla.

No nível do modelo, e das expectativas dos integrantes da casa de axé, os serviços são estruturados em dois eixos: *serviços de homem* e *serviços de mulher*. Sendo a identificação do que é *ser homem* e do que é *ser mulher* estabelecida a partir do plano

biológico, ou seja, a partir dos atributos anatômicos (homem/pênis – mulher/útero), onde a dimensão biológica opera como lócus a partir do qual as classificações saem e para onde parecem convergir (Rios, 2012). Independente da orientação sexual ou das identidades sexuais das pessoas, espera-se que durante uma função religiosa as mulheres assumam os serviços considerados femininos: como vimos, a liderança e organização do espaço da cozinha, bem dizer, o preparo do almoço ou do jantar para a comunidade, a distribuição do alimento para os homens do terreiro, preparar a comida de axé. Além disso, lavar roupas, costurar e passar, engomar as vestimentas que serão utilizadas durante os festejos públicos etc. Em suma, os *serviços de mulher* estão associados aos afazeres domésticos.

Já aos homens são atribuídos outros tipos de serviços. O *serviço de homem* está associado, sobretudo, a atividades relacionadas às relações públicas do terreiro, ao manuseio de animais durante os rituais de sacrifício, principalmente se forem quadrúpedes, ou atividades relacionadas à manutenção da estrutura física da casa de axé – como trabalhos de construção civil, serviços hidráulicos, serviços elétricos, capinar, buscar e preparar a lenha, etc. Por exemplo:

*Os animais que são sacrificados, principalmente os animais de quatro pés, que são os coelhos, as cabras e bodes, eles são tratados pelos homens, sempre pelos homens. As mulheres fazem quando não há um homem para fazer. Mas sempre quem faz são os cargos, são os ogans. E nós, as mulheres, não colocamos a mão. Tudo bem que a gente vai tratar os axés, mas tratar os bichos é função deles. Então você vê que é uma coisa bem matriarcal mesmo, que é a mulher que cuida da casa e o homem da outra parte. Existe mesmo essa divisão. Lógico que tem um momento que os trabalhos se encontram, mas o trabalho é um pouquinho separado. Os homens estão envolvidos na parte de pegar o bicho, fazer a matança, limpar os bichos. As mulheres vão cozinhar e, assim, todo mundo trabalha. (Ialorixá de Oxum)*

Toda essa composição dos afazeres, que surge a partir das identificações biológicas do que é ser homem e do que é ser mulher anatomicamente, funciona como um modelo responsável por nortear as práticas cotidianas da comunidade religiosa. Contudo, na dimensão prática, os arranjos e possibilidades de combinação dos elementos constituintes desse modelo eram quase infinitos. Ao longo do trabalho, tive a sensação de que a consciência desse modelo normativo de separações entre homens e mulheres tornava-se mais evidente durante as entrevistas, momento que acredito ser de maior reflexividade e menor senso prático. E arrisco dizer que seria também, a produção de respostas que viessem a corresponder a uma expectativa de resposta “correta” em conformidade com o modelo da tradição que faz da cozinha lugar do feminino e das

mulheres. Somente quando confrontados com minhas perguntas meus interlocutores caracterizavam a cozinha como espaço feminino. Na prática, durante o transcorrer da função religiosa, os homens circulavam sem maiores inconvenientes pelo espaço da cozinha do terreiro, inclusive, alguns assumiam para si – com o respaldo dos integrantes mais velhos – a responsabilidade pelo preparo da comida ritual. Entretanto, não eram quaisquer homens que assumiam para si as responsabilidades ou os afazeres dentro da cozinha.

A presença masculina dentro da cozinha, assumindo um papel idealmente atribuído a mulheres, como o preparo da comida ritual, era predominantemente de homens homossexuais. Durante as funções religiosas a entrada de homens heterossexuais na cozinha do terreiro tinha fins muito pontuais: para tomar água, para tomar café, lavar as mãos, conversar, trazer lenha, fazer um lanche, deixar as compras do mercado. Salvo algumas exceções, quando o trabalho se avolumava e o tempo encurtava, alguns homens heterossexuais auxiliavam na cozinha ou preparavam um café – caso não houvesse alguma outra demanda urgente fora desse espaço. E ainda assim, dificilmente assumiam o controle do fogão e das panelas para preparar a comida de axé. Homens heterossexuais ficavam responsáveis pelas atividades consideradas masculinas, pelos *serviços de homem*. O que os deixava alheios às tarefas de dentro da cozinha. Não que os homens heterossexuais não saibam cozinhar ou trabalhar em uma cozinha, mas em relação à atividade religiosa a preferência sempre é feminina ou de pessoas consideradas como muito próximas da esfera feminina (os homossexuais masculinos).

Ao tentar organizar analiticamente a questão da divisão sexual do trabalho dentro do terreiro, fui percebendo que tanto homens quanto mulheres homossexuais possuíam maior “versatilidade de atuação” em relação a homens e mulheres heterossexuais. Quero dizer que tanto homens quanto mulheres homossexuais exerciam afazeres de ambos os domínios (*serviços de homem* e *serviços de mulher*) sem maiores constrangimentos frente à comunidade. Não causava nenhum tipo de comentário ou surpresa para os presentes, por exemplo, que um filho de Ogum, homossexual e *afeminado*, se apropriasse do preparo e cozimento da comida ritual, dominando o fogão e as panelas – independente de quantas mulheres estivessem presentes na cozinha do terreiro – e, também, fosse capaz de sair mato adentro durante a noite em busca de madeira para manter o fogo aceso, um serviço que foi considerado como sendo *bruto* por alguns filhos de santo. Afinal, ele era *homem*, independente da sua orientação sexual ou prática erótica.

Da mesma forma não causou rebuliço o fato de uma filha de Ayrá, homossexual e *máscula*, que possui o cargo de equede, de quem se espera atributos como ser mãe e cuidar dos Orixás, ter se incumbido de abrir e retirar os *axés* de dentro de um *ajapá*<sup>32</sup> após o *orô*, tarefa que é incumbência masculina. A equede assumiu a frente no manuseio do *ajapá*, não porque não houvesse homens disponíveis para esta atividade, mas porque nenhum dos homens presentes se prontificou a fazê-lo e também porque dentre as mulheres presentes ela era a mais experiente no manuseio do animal. E este ponto eu considero fundamental para compreensão da dinâmica prática da divisão sexual do trabalho dentro da cozinha. Não somente a sexualidade e a orientação influem na divisão entre os serviços de homem e os de mulher, mas a experiência e a agilidade são atributos que também compõem e determinam o processo de divisão prática dos serviços entre homens e mulheres. Quando saímos do modelo ideal pensado para dar conta do funcionamento da cozinha e da casa de axé, os integrantes do terreiro levam sempre em consideração outras variáveis na distribuição dos serviços entre homens e mulheres. Para assumir o controle das panelas não basta ser mulher ou um homem homossexual, é preciso ser ágil, gozar de certa desenvoltura no preparo da comida – seja ritual, seja a comida destinada à comunidade. Note-se, então, que no momento da separação prática do trabalho são levadas em consideração habilidades que são independentes da dimensão sexual e de gênero.

Gostaria de ressaltar que para o grupo em questão tem-se quase por consenso que os Orixás não determinam a orientação sexual de seus filhos, o que foge à perspectiva etnográfica encontrada em outros terreiros. No trabalho de Patrícia Birman (1991), por exemplo, a relação entre a pessoa e seu Orixá regente surge como aspecto importante na configuração da sexualidade dentro do terreiro, sobretudo a masculina. Contudo, no trabalho da autora, mais do que a filiação espiritual, o elemento constitutivo para a estruturação das relações de gênero e de sexualidade dentro do Candomblé é atribuído ao ato da possessão. Em linhas gerais, para Birman (1991) a possessão está atrelada ao universo feminino, assim, os homens que experimentam o efeito da possessão estão sujeitos a uma potencial perda de masculinidade ou virilidade. Há, como demonstra a autora, uma identificação “positiva” e “normativa” entre a possessão e as mulheres<sup>33</sup>.

Para as pessoas do terreiro pesquisado, a possessão ou a filiação espiritual não determinam a sexualidade das pessoas, sendo, portanto, insuficiente para configurar tanto

---

<sup>32</sup> Designação pela qual o povo de axé nomeia determinada espécie de tartaruga.

<sup>33</sup> Sobre esse tema ver também: LANDES R., *A cidade das mulheres*. Rio, Civilização Brasileira, 1947.

o gênero como a orientação sexual dos adeptos, como também aponta Rios (2012) a partir de seu contexto etnográfico. A experiência etnográfica de Segato (2000), no Xangô do Recife, se aproxima mais da realidade por mim encontrada, para a autora os Orixás são usados como modelos de identificação para classificar pessoas em conformidade com a sua personalidade e não, necessariamente, sua identidade sexual: “o santo da pessoa é independente, não só do seu sexo anatômico, mas também da forma preferencial em que ela expressa a sua sexualidade, isto é, da sua preferência por parceiros homo ou heterossexuais” (p:17). Contudo, por mais que os Orixás não venham determinar a orientação sexual de seus filhos, acabam proporcionando determinadas experiências ou facilitando acesso a determinados espaços.

O processo de iniciação inscreve o adepto em uma matriz de gênero muito particular, de acordo com Rios (2012), os Orixás são classificados em três categorias de gênero: *oborós*, *iabás* e *metás*. *Oborós* são os Orixás masculinos, divindades que possuem *okani* (pênis), como Exú, Ogum, Oxóssi, Omolu, Xangô e Ayrá, por exemplo. As *iabás* são os Orixás femininos, que possuem seios e, principalmente, útero. Estão muito ligadas à maternidade e a geração da vida, em geral suas representações artísticas dão amplo destaque ao ventre e aos seios, seriam elas Oxum, Iemanjá, Oyá, Ewá e Nanã, por exemplo. A categoria *metá* é a mais polêmica, por ser ambígua, são representantes dessa categoria Orixás considerados *oborós* (que possuem *okani*), contudo, que assumem características performáticas da categoria de *Iabás*. O mais representativo dessa categoria seria Logun-edé:

Logun aparece nos mitos como um ser híbrido e em constante metamorfose. Ele passa de gente a peixe, a cavalo-marinho, o híbrido aquático cujo macho guarda a prole no ventre. Ser inconformado com os limites impostos pela biologia e pela sociedade, embora tenha pênis, cisma em se metamorfosear de *iabá*, para frequentar lugares aonde só elas podem ir, mas ele não lida muito bem com as tarefas domésticas, próprias das *iabás*, ou o trabalho da caça, atribuição dos *aborós*. (Rios 2012:62)

Por trazer essas características de ser híbrido e estar em constante processo de metamorfose, Logun-edé é classificado na categoria de gênero *metá*. Para as pessoas do meu terreiro essa terceira categoria (*metá*) é pouco acionada. Logun-edé é entendido como um Orixá *oboró*, ainda que tenha se vestido de *iabá* inúmeras vezes para visitar sua mãe nos palácios de Xangô – onde só entravam mulheres. Justamente por transitar com muita facilidade entre os domínios do feminino e do masculino, em alguns terreiros a presença de seus filhos homens na cozinha é permitida ou tolerada.

Gostaria de relatar um evento etnográfico que considero elucidativo para a compreensão dessa matriz. Uma vez, durante o preparo do amalá (comida de Xangô e Ayrá), um dos filhos da casa pediu para assumir a função, pois queria aprender a cozinhar. Seu pedido foi aceito e ele assumiu o controle da colher de pau e da panela que estava junto ao fogo. Por ser um filho ainda não iniciado o rapaz estava sendo auxiliado por uma das filhas mais velhas da casa e ao lado dos dois estava outra filha de santo, que semelhante ao rapaz, ainda não havia sido iniciada. A cena era clara, havia um homem controlando o processo de produção do amalá e cercado por duas mulheres que acompanhavam a ação como espectadoras. Ao entrar na cozinha e presenciar a cena o pai de santo se dirige ao rapaz que estava ao fogão e pergunta: você preparando o amalá com duas iabás do seu lado?! Ao que rapaz replica dizendo que estava querendo aprender a fazer também. Fim da cena.

Várias interpretações poderiam ser dadas para a surpresa do pai de santo. A primeira e mais óbvia era de que a cozinha do terreiro é espaço de mulheres, e que, portanto, a preferência deve ser dada a elas; a segunda, de que Xangô gosta que sua comida seja preparada pelas mãos de iabás ou de que o rapaz ainda não havia sido iniciado, portanto, deveria dar preferência aos iniciados. Eu, particularmente, já havia presenciado homens preparando o amalá sem que nenhum tipo de surpresa interferisse na ação. Por isso não me chamou a atenção que o jovem assumisse o preparo do amalá. Só depois percebi a dimensão do ocorrido. Os homens que eu havia visto preparando o amalá além de iniciados eram homossexuais. O que estava em questão não era somente o fato de o jovem ser considerado homem, mas, ser considerado pelo pai de santo como um homem heterossexual e filho de um Orixá *oboró* (Oxóssi), não apresentando, supostamente, nenhum vínculo com o universo feminino. A questão de ser ou não iniciado pesou pouco neste episódio, pois a filha não iniciada que acompanhava a cena chegou a preparar, tal como o rapaz, um dos itens do amalá. Sem que isto se tornasse uma questão problemática, afinal, ela é uma *iabá*, o que em alguma medida reforça os argumentos que aqui apresento.

## CAPÍTULO TERCEIRO

O universo não é nada sem a vida, e tudo  
o que vive se alimenta.  
(Brillat-Savarin)

### PARTE PRIMEIRA – RITUAIS, COMIDAS E ANIMAIS

#### **A relação ritual com os alimentos**

Como vimos nos capítulos anteriores, a alimentação dentro do terreiro é entendida enquanto uma atividade restauradora, na medida que os filhos e filhas de santo repõe, através dos nutrientes dos alimentos, toda a energia desprendida nas atividades da casa de axé. Mas, alimentar-se é, também, uma atividade relacional, onde a comensalidade é princípio quase obrigatório, havendo sempre grande expectativa em relação à partilha do alimento. Dentro do terreiro as refeições são sempre comunitárias e a comida deve ser partilhada, sobretudo a comida ritual. Além disso, a alimentação expressa um ato terapêutico e de cuidado, uma vez que as complicações de saúde e da vida são tratadas através de rituais que quase sempre são preparados a partir de alimentos considerados sagrados. A fim de demonstrar a relação entre alimentação e alguns dos rituais do terreiro mais expressivos para a compreensão deste trabalho, gostaria de destacar três rituais que se relacionam diretamente com a alimentação, são eles: o *ebó*, o *bori* e o *ebó ejé* (sacrifício).

#### *Ebó: limpeza ritual*

A importância da alimentação e dos alimentos pode ser apreendida a partir dos rituais que compõem o cotidiano de uma casa de axé. Se nos detemos nestes rituais, vemos como o espaço sagrado da cozinha é essencial para a manutenção do sistema religioso. Talvez o mais básico desses rituais cotidianos sejam os *ebós* preparados a partir das indicações do jogo de búzios. Um *ebó* é um tipo de sacrifício ou oferenda que é entregue às divindades para que determinado objetivo seja alcançado, é uma *manipulação energética* que se dá através de elementos particulares. Os itens que normalmente

compõem um *ebó* são elementos como frutas frescas, farinha de mandioca, inhame, arroz, água, ovos cozidos ou crus, bebidas destiladas, mel, azeite de oliva, azeite de dendê, pipoca, grãos de milho, feijões, principalmente o feijão fradinho torrado ou ferventado, e, também, doces. Além disso, o *ebó* pode conter itens não comestíveis como dinheiro, roupas, búzios, ervas e etc. Podendo ou não levar o sacrifício de animais, tudo a depender do propósito que se visa alcançar e de quem o prepara.

O preparo e organização de um *ebó* pode ser relativamente simples, mas trata-se de um ato espiritual e mágico de grande poder. Os *ebós* precedem qualquer ritual de maior envergadura dentro das casas de axé. O ritual de iniciação, por exemplo, só começa quando a pessoa passa por seu primeiro *ebó*. Este primeiro *ebó* é conhecido pelo nome de *ebó exú*. Nos dias que se seguem a pessoa vai passando por outros tipos de *ebós* até o sétimo dia quando é recolhida dentro do quarto de santo. Pode-se dizer, com segurança, que sem os *ebós* não há iniciação. A existência dos *ebós* dentro dos terreiros é marcante, no sentido de que toda casa de Candomblé possui os seus *ebós*. *Ebós* compõem o cotidiano das casas de axé, o que irá variar é o conteúdo desses *ebós*. Cada pessoa, cada terreiro, possui suas próprias receitas, mas, um dos elementos que costumam compor com frequência a grande variedade de conteúdos dos *ebós* são os alimentos e as comidas de axé. E, assim, por mais que a lista com o material de um *ebó* varie de acordo com a casa de axé, com a indicação do jogo de búzios, quase sempre o preparo do *ebó* passa pela cozinha do terreiro.

Os alimentos selecionados para compor a base do *ebó* precisam passar por um processo de transformação, onde o contato com as mãos de quem o prepara é importantíssimo:

Tudo nas religiões de matriz africana passa pelas mãos, a começar pelo jogo de búzios arremessado pelo sacerdote por ocasião do primeiro contato do “cliente” com a sua ancestralidade. É beijando as mãos que os iniciados trocam a bênção. É através da imposição das mãos que sua cabeça é adorada durante a iniciação. É ainda na palma das mãos abertas que o povo de candomblé recebe os chamados axés, elementos rituais que incluem as insígnias dos ancestrais e algumas sementes levadas à boca para serem mastigadas. É pelas mãos que passa toda comida e não há oferenda que não passe por ela. (Sousa Júnior, 2011:13).

Como vimos, os itens manuseados por mãos experientes passam a ser moralmente afetados por quem os prepara, além disso, durante a produção da comida ritual há um modo de preparo apropriado da a comida. Um modo de fazer que a distingue das comidas não rituais, que por vezes contém os mesmos ingredientes da comida ritual. Nesse sentido, há todo um cuidado com o manejo do alimento enquanto este está sendo ritualmente

preparado, “não é simplesmente fazer um caruru, cortar os quiabos, acrescentar cebola, camarão e azeite-de-dênde. É cortar de formas diferentes, ou como se diz: *de forma certa*, conversar com o quiabo, assim por diante...Os Orixás comem comidas mais elaboradas” (Sousa Júnior, 1999: 340).

Nestes três anos participando da vida no terreiro aprendi que dependendo da forma como cortamos o quiabo para preparar o caruru, alteramos o objetivo que se pretende alcançar com a oferenda. Há um significado próprio para cada técnica de corte do quiabo, se cortamos o quiabo em cruz, em lascas ou em rodelas. Há uma forma certa de corte para cada ritual ou propósito. Podemos dizer que a finalidade de um ritual começa com o manuseio do alimento, sendo neste preciso momento que o corpo e a comida afetam-se mutuamente. Um abre-se moralmente ao outro, o que indica que as propriedades materiais dos alimentos e da comida não são “marcadores materiais mais ou menos resistentes aos eventos que se desenrolam ao seu redor”, mas são, principalmente, integrantes marcadamente ativos desses eventos (Rabelo, 2013:96). O que demonstra que a problemática sociológica da alimentação dentro dos terreiros não está dissociada de esferas como a sociabilidade/comensalidade, sensibilidade e afetividade. Alimentar-se, dentro de um terreiro, nunca é somente uma questão biológica. É mais um ato religioso e afetivo.



Fotos nº 12 – **Elementos de um ebó**: pipocas com dendê, bolas de inhame, arroz e farinha de mandioca, acarás, canjica, feijão fradinho torrado, ovos, quiabo, farinha de mandioca com dendê, velas, moedas, búzios, etc. Autoria: Marcos. Cozinha da casa de Logun Edé.

Juntamente com a técnica de preparo da comida, existem as palavras de encantamento responsáveis por despertar o axé e a magia que os elementos manuseados contêm:

*O ebó nada é mais do que você transformar uma energia ao preparar alguns pratos [alimentos], alguns elementos. Nós vamos preparar isso dentro de uma regra ou de uma lógica. Para cada finalidade tem um ebó [específico] e esse ebó vai ser encantado como uma cantiga [...] [um ebó serve para] quando você tem a necessidade de despachar uma energia ou de transformar uma energia, positivar algo que está negativo. É assim que as pessoas costumam falar. Eu disse que esses elementos eles vão funcionar como imã e vão absorver essa energia e ela vai ser despachada, retirada do seu caminho [...] pronunciar as palavras chave, cantar uma cantiga, faz com que a energia se movimente, ela começa a ser desprendida de você e a comida preparada vai servir como um momento de fixação dessa energia nesse prato, isso vai confundir essa energia [negativa]. (Babalorixá de Ayrá)*

Por mais que os itens de um *ebó* sejam considerados alimentos, e ainda que passem por transformações físicas e espirituais dentro da cozinha, não são considerados necessariamente “comestíveis”. Uma lista corriqueira de um *ebó* costuma conter elementos como bolas de arroz cozido, bolas de inhame, bolas de farinha, acará, abarás, milho branco cozido, mingau de milho branco envolto em folhas de bananeira e grãos torrados. Elementos que são perfeitamente considerados “comestíveis”, porém, simbolicamente não são comidos pelas pessoas. Após o ritual, os *ebós* são despachados por determinação do jogo de búzios em locais da natureza – aos pés de uma árvore, na beira de um lago ou nas encruzilhadas. Os alimentos de um *ebó* não são produzidos para o consumo humano e não são entendidos enquanto uma comida ritual destinada para os Orixás, são antes um recurso terapêutico e espiritual:

*Por exemplo, um ebó ele precisa desses elementos, são 11 bolas disso, 11 bolas daquilo, 9 acarajés, isso falando aleatoriamente. O meu babalorixá passou um ebó no meu corpo, [ele, o ebó] absorveu essa energia que estava ali e como é que logo após o ritual alguém vai comer isso? Se ele [o ebó] funciona como imã, ele está com essa energia agarrada a ele. Energia essa que vai ser dispersa, despachada e ela vai tomar um outro rumo e aí entra uma outra explicação de quem vai receber o ebó e para onde ele vai. É uma outra história, mas eu acho que o foco do trabalho é saber que o ebó funciona para absorver e encaminhar [as energias]. A pessoa [que irá participar do ebó] vai se colocar de pé, vai fechar os olhos, vai mentalizar seu bem-estar, a libertação de uma energia negativa que está presa a ela. (Babalorixá de Ayrá)*

Leach (1983), ao tratar sobre categorias animais e sua relação com a linguística, os hábitos alimentares e tabu na sociedade inglesa, sinaliza a importância das

classificações e discriminações linguísticas para o ordenamento e a própria compreensão do mundo por parte das pessoas. Os valores simbólicos e sociais atribuídos aos alimentos, e aquilo que é considerado comestível, variam entre os grupos humanos, o que sempre pareceu existir, apresentando assim, caráter de universalidade, são as distinções humanas entre substâncias comestíveis e consideradas não-comestíveis:

O ambiente físico de qualquer sociedade humana contém um amplo espectro de materiais que são tanto comestíveis quanto nutritivos, mas somente uma pequena parte desse meio comestível será de fato classificada como alimento potencial. Tal classificação é um problema da linguagem e da cultura, não da natureza. É uma classificação que tem grande importância prática e assim é percebida. (Leach, 1983:175)

No caso específico do Candomblé, uma comunidade religiosa, mais do que uma importância prática, temos uma relevância ritual na determinação dos alimentos indicados para o consumo humano. Sendo assim, o fator determinante que opera essa classificação entre as substâncias efetivamente comestíveis e as não-comestíveis é o ritual. No caso particular do *ebó*, são as circunstâncias rituais as responsáveis por tornar o alimento adequado ou não para o consumo das pessoas. A eficácia de um *ebó* depende, dentre outros fatores, de uma técnica de aplicação que lhe é própria e confere singularidade ao ritual. O *ebó* pode ser considerado uma prática terapêutica, mas não se trata de um medicamento que se ingere. Ao contrário, a técnica base do *ebó* consiste em passar os alimentos ao longo do corpo da pessoa, tocando partes especiais – como o centro da cabeça (orí) e os quatro cantos do corpo (lados direito e esquerdo, frente e costas). Prática que já havia sido registrada por Manuel Querino (1955) em terreiros da Bahia. O autor se refere a técnica do *ebó* nos seguintes termos: “tomando de um galo, galinha ou pombo fricciona com êle o corpo da pessoa a quem quer beneficiar, e, finda essa operação, a ave estará morta, pois, no ato fôra atingida pelo mal que estava prestes a prejudicar a vítima do malefício” (Querino, 1955:78). Manuel Querino (1955) demonstra aqui a técnica do *ebó*, esse friccionar rente ao corpo da pessoa, mas no caso analisado faz referência à participação de animais, galinha ou pombo, contudo, nem todo *ebó* lança mão de animais. O que importa é que, sejam animais ou alimentos, ao serem friccionados no corpo de quem passa pelo ritual, animais ou alimentos absorvem para si o mal que estava prestes a prejudicar a pessoa que passa pelo ritual.

O alimento percorre o exterior do corpo humano, dificilmente sendo ingerido. Acredita-se que o contato do alimento com a pele da pessoa que o recebe seja responsável

por retirar as más energias e recompor o equilíbrio da vida – as forças salutares e o vigor humano. Mais uma vez o alimento torna-se passível de ser afetado moralmente por quem o manipula, eis aí uma explicação do porque estes alimentos não são consumidos. Ao percorrer o exterior do corpo humano, o alimento assume para si toda a negatividade e desequilíbrio que porventura porte a pessoa, tornando-se, deste modo, um item poluído.

Os alimentos e objetos que compõem um *ebó* são considerados, após seu manuseio, potencialmente perigosos, tornando-se substâncias comestíveis que não são mais reconhecidas como alimento próprio para o consumo humano. Compõem uma classe de elementos que está atrelada ao âmbito da poluição. As proibições frente à poluição, e sua conseqüente desordem, são expressivas de um sistema simbólico. Para Mary Douglas (2014), podemos entender as proibições como analogias capazes de expressar uma visão geral da ordem social. A exclusão ou o ato de evitar contato com elementos poluídos e sujos expressam os ordenamentos responsáveis por conduzir a esfera da realidade social dos terreiros. Atentar-se para a esfera do proibido é atentar-se para os possíveis perigos de um determinado universo.

Quando se almeja delinear a constituição de uma identidade que está assentada fortemente na alimentação, aquilo que não se come ou que se evita comer é tão expressivo quanto aquilo que se come. As interdições e a concepção de alimento poluído nos ajudam a entender a força da comida dentro dos terreiros. Uma força que possibilita a existência física da comunidade, proporcionada através da alimentação, contudo, ao demonstrar que os alimentos estão abertos a trocas morais e energéticas ao serem manuseados, vemos a possibilidade de serem considerados potencialmente destruidores. Segundo Sousa Júnior (2014), as pessoas de Candomblé detêm o conhecimento responsável por ordenar os alimentos entre aqueles que servem para comer, e as comidas que não servem para se comer, mas estão presentes em alguns sacrifícios. E a forma como as pessoas se referem aos elementos de um *ebó* marcam essas fronteiras entre o “comestível” e o “comível”.

O autor não explica a questão nos termos em que eu as apresento aqui (enquanto comestível ou comível), mas chama atenção para a forma como as pessoas de Candomblé se referem aos itens de um *ebó* como forma de marcar essa distinção:

Dificilmente, um consulente sairá de um terreiro levando uma nota, contendo a expressão “ingredientes”, para fazer uma “limpeza”, um “sacudimento”, designação popular do tratamento mágico religioso. Embora a palavra “ingrediente” ainda não tenha adentrado no linguajar dos terreiros, ainda hoje, parece ser o termo “material” o mais utilizado. Dessa maneira, ao utilizar tal palavra, em vez de “chamar” diretamente o nome dos grãos, o sacerdote está

mesmo estabelecendo esta fronteira ou, ao menos, demonstrando os diferentes sentidos que a oferenda pode cumprir dentro do seu universo. (Sousa Júnior, 2014:128).

Parece ser imprescindível estar atento aos significados implicados, os significados embutidos nos alimentos e na comida que são expressos em determinado contexto. Os elementos que compõem um *ebó* não são percebidos como ingredientes, como mencionado por Sousa Júnior (2014), os itens são percebidos como materiais, por mais que entre esses materiais encontremos quase sempre alimentos como arroz, feijões, milho, inhame, etc. Estes elementos, ao serem manuseados dentro do ritual, tornam-se “substâncias comestíveis que são reconhecidas como alimentos possíveis, mas que são proibidas” e mais “são conscientemente interditas” (Leach, 1983:175). Ao especificar os itens enquanto materiais e não ingredientes já se produz um distanciamento simbólico em relação a estes itens, demarcando de alguma forma que eles não são destinados ao consumo de pessoas e Orixás.

#### *Bori: dar de comer à cabeça*

Segundo foi-me ensinado, a palavra *bori* advém da contração de duas outras: *ebó* (oferenda/sacrifício) e Ori (divindade). Entende-se por *bori*, então, um ritual de sacrifício e oferenda à divindade que representa a individualidade das pessoas e, ao mesmo tempo, habita na cabeça dos seres humanos. Outro significado possível para a palavra *bori*, sendo este o mais usual no terreiro investigado, é *dar de comer à cabeça*. O ritual do *bori* muda conforme o terreiro que o prepara, mas seu propósito é relativamente o mesmo em quase todas as casas. O importante é dar-se conta da importância da cabeça para as religiões de matriz africana, ela é tão importante quanto às mãos, e da centralidade da comida para o rito. A cabeça pode ser entendida como a síntese da concepção de mundo do povo iorubá. Ela representa a individualidade das pessoas, bem como o centro gerador de suas vidas. A cabeça, análoga ao mundo, é composta de um centro que se espalha por quatro direções – a testa, a nuca, o lado direito e o lado esquerdo<sup>34</sup>. Tanto o centro quanto suas direções são pontos pelos quais o alimento percorre. Mas, diferente dos *ebós*, quando o ritual do *bori* termina, a comida é então partilhada entre os presentes. Este é o momento de

---

<sup>34</sup> Semelhante a concepção de surgimento do mundo para os iorubás, segundo eles o mundo surge em Ilê-Ifê, na Nigéria, e espalha-se em quatro direções principais: norte, sul, leste e oeste. Para melhor entender a anatomia e a importância da cabeça para a cosmologia iorubá e o pensamento religioso afro-brasileiro consultar Klaas Woortmann (1973).

comungar com a espiritualidade, de comer junto com a divindade a qual está direcionado este ritual – comendo aquilo que a divindade come, comendo aquilo que Ori come.

Em geral para um bori são preparados alimentos a base de arroz, milho branco, inhame e quiabo. O rito conta, também, com a presença de doces industrializados, guloseimas, frutas e peixe. Havendo para cada elemento uma entrada/momento de destaque durante o transcorrer do ritual e uma cantiga específica para esta entrada – sendo através da música e das palavras de encantamento que bons desejos vão sendo expressos. Os alimentos que entram e a forma como entram no ritual de bori costuma variar de forma considerável de terreiro para terreiro. Os boris das pessoas não iniciadas costuma ser mais simples e com menos itens, os boris de iaôs são mais fartos que os dos abiãs e os boris de babalorixás, ialorixás, equedis e ogans contêm mais itens que os boris de abiãs e iaôs. A quantidade de itens e os animais que compõem o ritual marcam as diferenças hierárquicas do terreiro.

Se no caso dos *ebós* os alimentos não são consumidos, no caso do bori, espera-se que todos comam e partilhem da comida junto com Ori:

*No bori, no ritual do bori, que é um dos rituais que eu acho mais lindo no Candomblé, essa [comida] sim nós vamos comer com o Orixá. Junto com o Orixá nós vamos rezar e a comida vai ser oferecida. O Orixá está entre nós e nós vamos participar do ajeum junto com os Orixás. Os ibás de santo, antigamente, em alguns axés, usavam pratos para enfeitar os assentamentos de Nanã, de Oxum, de Oyá e de Oxalá, usavam pratos com colheres de pau ao redor do assentamento e esse prato era para partilhar o ajeum que tinha sido oferecido ao Orixá, diante do assentamento [as pessoas] pegavam esses pratos, essas colheres e iam servir os filhos daquele Orixá patrono daquela casa com esses pratos e colheres que faziam parte dos assentamentos. Então, a comida do Orixá é comível sim. (Babalorixá de Ayrá)*

Semelhante ao *ebó*, durante o bori a comida percorre o corpo da pessoa para quem se destina o ritual. Entretanto, a comida agora percorre o corpo não mais para extrair negatividades (função esta do *ebó*) e sim para trazer bons fluídos ao corpo. Podemos considerar esse movimento como uma via simbolicamente inversa a do *ebó*. Os alimentos no bori cumprem com o papel de positivar o corpo e o destino da pessoa que o recebe. Justamente por isso que o ritual de *ebó* deve preceder o ritual de bori, dado que um elimina as energias negativas que o corpo acumula e o outro busca preencher de positividade as várias facetas da vida humana. Além do mais, a comida de um bori é destinada ao consumo das divindades, as comidas são ofertadas a Ori, diferente dos *ebós*, que são despachados na natureza. Mais um motivo para que as pessoas comam da comida ritual

do bori e não dos alimentos do *ebó*, afinal, uma das formas de se comungar com os Orixás é partilhando da comida que a eles é ofertada.

Dentro do terreiro a resolução de problemas e conflitos passa pela comida e pela alimentação. Passar por um *ebó* e *dar de comer à cabeça* são medidas eficazes para o enfrentamento de determinadas situações cotidianas. E todo esse processo é estipulado e acompanhado de perto pelos próprios Orixás:

*Nós aprendemos que cada cabeça é uma sentença. Então, se vai fazer um bori você tem que sentar numa mesa de jogo e procurar saber o que a sua cabeça vai pedir e aí sim o bori vai ser feito. Quando se vai fazer um ebó tem que saber o que a sua cabeça vai pedir para esse ebó, o que vai resolver, o que vai te dar caminho para aquela situação que você está passando.* (Ialorixá de Oxum)

Outro ritual importante dentro dos terreiros são os *ebó ejé* ou os sacrifícios que envolvem a imolação de determinados animais. As imolações compõem o cotidiano das casas de Candomblé, tratando-se de um ritual comum ao povo de axé, mas cercado de *preceitos* e segredos religiosos. Nem todo ritual depende da imolação animal, mas determinados rituais não existem sem a imolação. Um exemplo é a iniciação dos neófitos que não existe sem o sacrifício animal: *o ejé é imprescindível para determinados rituais sim, para o ritual de iniciação é imprescindível* (Babalorixá de Ayrá). Sem o sacrifício de determinados animais, como a galinha da angola e o pombo, considerados animais sagrados dentro da liturgia do terreiro, não se inicia uma pessoa no culto aos Orixás. Além desses animais são requeridos outros, como cabras e galinhas, mas os imprescindíveis são o pombo e a angola.

#### *Ebó ejé: sobre o sacrifício*

O ritual de sacrifício é uma atividade religiosa levada a cabo por pessoas habilidosas e, como veremos adiante, devidamente qualificadas para encabeçarem o ritual. Como mencionei anteriormente, a palavra *ebó* é convencionalmente traduzida por sacrifício ou oferenda. Já a palavra *ejé* significa sangue. *Ebó ejé* seria, então, um tipo de sacrifício/oferenda específica, que envolve a utilização de sangue. Por mais que o uso do termo *ebó ejé* se refira mais comumente ao sangue de origem animal, dentro do Candomblé a categoria *ejé* possui uma abrangência maior. Existem espalhados pela natureza outros tipos ou fontes de *ejé* que são encontrados para além do reino animal. Os

tipos de *ejé* são classificados e organizados levando-se em conta sua coloração e sua origem. Em relação à origem do *ejé* ele se apresenta nas fontes animal, vegetal ou mineral. Já no que diz respeito à coloração o *ejé* pode ser vermelho, verde ou branco:

Coloração	Origem		
	Animal	Vegetal	Mineral
Vermelho	Sangue	Dendê; Mel	barro
Verde	-	Ervas	-
Branco	Saliva;Sêmen; leite;	-	Giz

**Tabela nº 2 – Tipos de sangue**

A pretensão desta tabela, assim como as demais que compõem este trabalho, não é a de esgotar o assunto. No caso específico da tabela de número 2, sua intenção é a de exemplificar a presença marcante do simbolismo das cores dentro do ideário partilhado no terreiro. A construção da tabela é fruto da observação cotidiana das funções do terreiro e de conversas informais com os integrantes do grupo religioso, trata-se, pois, de uma concepção particular do terreiro estudado. Em outros registros etnográficos sobre terreiros de Candomblé, existe uma organização destes elementos a partir de outras cores primárias que não o branco, o vermelho e o verde, mas sim, o branco, o vermelho e o preto (Freire, 2010). Seja como for, parece operar aqui uma lógica classificatória semelhante a encontrada por Turner (2005) entre os Ndembu. Para os Ndembu o simbolismo das cores opera a partir de uma lógica classificatória tripartida e não a partir de uma classificação dualista, como faz supor o pensamento ocidental. Os Ndembu teriam, assim, três cores básicas, a branca, a vermelha e a preta, onde as associações entre essas cores e seus simbolismos variam de acordo com os contextos rituais e sociais que as produzem.

Esse conjunto básico de cores, formando uma tríade, pode ser claramente observado nos exemplos expostos na tabela acima<sup>35</sup>. Como é possível perceber, a categoria *ejé* chega a estender-se para além do reino animal, indo para os domínios do reino vegetal e mineral. Além disso, o sêmen, o leite materno (e de origem animal no

---

<sup>35</sup> E também em outros contextos. Esta classificação tripartida é encontrada, por exemplo, nos pós sagrados utilizados dentro do terreiro para fins variados e, sobretudo, nas iniciações. São eles o *efum* (branco), o *osún* (vermelho) e o *wagi* (azul escuro). Essa classificação se aproxima mais das três cores básicas encontradas por Turner (2005) entre os Ndembu: branco, vermelho e preto.

geral) e a saliva são considerados tipos de *ejé*<sup>36</sup>. Também entre os Ndembu, como registrado por Turner (2005), existem diferentes categorias de sangue, porém, diferente da lógica encontrada no terreiro, os Ndembu reconhecem diferentes categorias de sangue (sangue dos animais provenientes da caça, o sangue da parturição, o menstrual, o proveniente de um homicídio, etc.) dentro de uma mesma cor, o vermelho. Todos estes sangues são percebidos como vermelhos pelos Ndembu. Diferente da realidade do terreiro, onde o que parece estar em evidência são não apenas sangues com distintas colorações, mas, sobretudo, tipos de sangue com propriedades essencialmente distintas.

Ainda que existam estes tipos de *ejé*, o mais significativo deles parece ser o *ejé* vermelho de origem animal, que se destaca por sua coloração vibrante (vermelho intenso), e sua propriedade térmica (líquido quente). O *ejé* vermelho e animal carrega poderosas metáforas e uma forte síntese para o povo de axé, tornando-se imprescindível dentro do culto. Durante os rituais há toda uma técnica, um cuidado e extrema sensibilidade no manejo do animal, bem como de seu *ejé*. Trata-se de um conhecimento que é passado de geração em geração, aprimorado pela prática e preservado pela força do *Awô Orixá* (segredo do Orixá). Parte do cuidado em relação ao *ebó ejé* está posto na importância e potencialidade que o sangue representa para a filosofia religiosa afro-brasileira:

O sangue que nos dá a vida em sua plenitude, sempre foi considerado divino, não existe um laboratório que o fabrique, é a força divina em seu estado material. Tudo incluído na composição da Terra está contido, também, na composição do sangue. Por exemplo, zinco, água, minerais, ferro, magnésio, etc. Note-se que todos os reinos, seja ele mineral, vegetal ou animal, está contido em nosso sangue. (Por: Heliane Haas, Olowo Ifarunaola e Da Ilha)<sup>37</sup>

O *ejé* animal representa a vida em todo seu esplendor. Trata-se de uma substância rica, pulsante e dinâmica que percorre todo o corpo do animal, assim como o nosso próprio corpo, alimentando-o ao distribuir os nutrientes e as propriedades indispensáveis para o organismo. Tanto para a biologia, como para a sabedoria dos terreiros de

---

<sup>36</sup> O sêmen e o leite materno são classificados enquanto *sangue branco*, contudo, seu uso nos rituais aqui analisados não foi registrado. Diferente da saliva, que integra parte dos rituais enquanto veículo do axé. Durante o ritual de iniciação ou alguns rituais como o bori, o *axé individual* do babalorixá ou ialorixá é transmitido para seus filhos através da saliva. Durante o ritual de bori, por exemplo, a energia vital do babalorixá ou ialorixá é transmitida aos seus filhos pela saliva (ao mascarem e depositarem na cabeça do neófito o fruto sagrado chamado de obi) e através do *Emí* (hálito ou sopro divino) durante as palavras de encantamento proferidas durante o ritual. Para mais detalhes sobre o ritual de bori consultar o trabalho de Rabelo (2014).

<sup>37</sup> *Ebó Ejé (Sacrifício)*, texto disponível em: <https://ocandomble.com/2011/05/10/ebo-eje-sacrificio/> (visto por último em 26/03/2017)

Candomblé, o *ejé* cumpre a função de nutrir o organismo com os elementos extraídos da alimentação. Ao fornecer a vida, representando a potência da criação divina, e ao condensar em sua constituição todos os componentes contidos na terra – zinco, água, minerais, ferro, magnésio – o *ejé* é ao mesmo tempo metáfora e síntese da dinâmica da própria vida.

Por condensar essas características torna-se, então, de propriedade forte, pulsante e quente, sem um equivalente no reino mineral ou vegetal. O *epô* ou azeite de dendê condensa algumas características semelhantes ao do *ejé* animal, por ser considerado igualmente *forte* e *quente*. Mas nele não está presente a síntese do equilíbrio da vida na terra, não há nele a complementaridade dos reinos (animal, vegetal e mineral) que há na constituição das propriedades do sangue animal vermelho. Dificilmente uma comunidade pode sustentar-se sem a presença do *ejé* animal. É importante (imprescindível, mesmo) que este elemento, sempre em conjunto com outros, alimente aos Orixás para que estes, através de seus assentamentos, sejam fortificados e protejam a comunidade:

*O sangue é a junção de tudo que eu preciso para a vida. Então, se eu for fazer uma obrigação eu vou precisar do ar que eu respiro, mas eu vou precisar também da vitamina das plantas, da água, de tudo.* (Ebomi de Logun Edé)

*Por isso que o *ejé* é tão necessário na nossa religião. Porque ele vai alimentar e fortalecer o nosso espírito.* (Ialorixá de Oxum)

Por ser um elemento de suma importância para o culto e revitalização dos laços com a ancestralidade, o povo de axé trata de circunscrever o *ejé* dentro de uma forte rede de cuidado e manejo. Derramar sangue no terreiro é sempre um risco, sobretudo porque a vida nunca é menosprezada ou banalizada dentro das comunidades:

*Eu não gosto da matança<sup>38</sup> descomedida porque a gente acha que não é salutar o derramamento de muito sangue, porque tudo que é demais é muito. Porque ao invés de ser salutar é ruim, o excesso de *ejé* caído no chão ele pode fazer um efeito contrário, mas o sangue é um dos alimentos mais poderosos que a gente pode falar porque o sangue é a junção de tudo que a gente precisa.* (Ialorixá de Oxum)

---

<sup>38</sup> O termo *matança* é empregado por alguns filhos de santo, entretanto, não é tão comum como o uso de outros termos. Em geral, para referir-se à imolação animal, são empregados termos como *dar de comer* a tal Orixá. Por exemplo, antes das festas públicas do Candomblé é imprescindível *dar de comer* a Exú, para que ele proteja a cerimônia. Na noite anterior as cerimônias públicas do Candomblé, os Orixás homenageados na festa *comem*. Afinal, comer é um tipo de celebração.

Oferecer sangue vermelho de origem animal aos Orixás, na quantidade adequada, é oferecer tudo o que há de melhor na terra, é oferecer uma variedade de elementos condensados em um único líquido. Tratando-se, pois, de um alimento completo<sup>39</sup>. Como afirma a fala da ialorixá, o excesso de sangue derramado no chão pode ter um efeito contrário ao pretendido. Certa feita, em uma conversa informal, foi-me explicado que uma grande quantidade de sangue derramada dentro do terreiro *esquentava* a casa de axé. Como mencionei, o sangue é um elemento da natureza considerado *quente e forte*, derramá-lo em excesso, com o sacrifício descomedido, faz com que se esquite o terreiro atraindo conflitos e confusão para dentro da casa de santo, o que gera um efeito contrário ao pretendido. Afinal, o propósito da imolação é sempre em benefício das pessoas e das divindades, tratando-se de um momento de celebração da comunidade.

A imolação animal ou *dar de comer* aos Orixás é uma atividade que deve ser exercida por ogãs experientes, conhecidos por axôgum, babalorixás e ialorixás ou pessoa devidamente preparada para esta atividade. Na próxima sessão tento me aprofundar no trato dos animais dentro do terreiro, traçando sua trajetória das feiras até o prato, por hora gostaria de introduzir o assunto tratando de alguns aspectos mais gerais. Edison Carneiro (1986), em sua obra “Candomblés da Bahia”, apresenta em um dos seus capítulos a divisão do poder espiritual dentro dos Candomblés. Segundo ele a máxima autoridade espiritual e moral provém direta e exclusivamente do pai ou mãe de santo do terreiro, porém, esta autoridade é dividida com outras pessoas em linhas hierárquicas muito nítidas. O poder de mando é dividido com os filhos mais velhos do terreiro, mas a palavra final é sempre do babalorixá ou ialorixá responsável pela casa de santo, uma palavra que deve estar sempre em conformidade com a determinação das próprias divindades. Uma das funções ou cargos que os pais e mães de santo delegam em seus terreiros é o cargo de axôgum, que é o homem responsável pelos sacrifícios de animais dentro do terreiro:

O axôgún, o sacrificador de animais, só eventualmente exerce as suas funções, na matança preliminar às grandes cerimônias religiosas, diante do pêji e em companhia da mãe [de santo], mãe-pequena e de uma ou outra filha mais velha. Se o axôgún não sacrificar os animais como deve, o sangue coalha – e os Orixás não agradecem o sacrifício. Em teoria, portanto, só o axôgún tem o direito de sacrificar os animais – galo, bode, carneiro, pombo, etc. – cujo sangue deve regar a pedra-fetiché<sup>40</sup> dos Orixás; mas, no seu impedimento, a mãe [de santo]

---

<sup>39</sup> Sobre este tema ver Gama (2009): Kosi ejé kosi Orixá: simbolismo e representações do sangue no candomblé.

<sup>40</sup> A pedra-fetiché a que se refere Carneiro (1986) é conhecida pelo povo de santo como *otá*. Trata-se efetivamente de uma pedra, escolhida pelo pai de santo para compor o elemento central dos assentamentos dos Orixás. Esta pedra representa *o coração do Orixá*, no sentido de que representa fisicamente o próprio

pode fazê-lo, pois realmente inclui, na sua autoridade, a autoridade de todos os membros da comunidade. (Carneiro, 1986:112-113)

O mister do sacrifício é conhecimento religioso e técnico que deve ser exercido pelos homens experientes da comunidade, porém, como sinaliza o autor, na falta do axôgum a própria mãe de santo ou pai assume a função. Como o terreiro em questão é um terreiro emergente, que não possui ogãs e onde os filhos da casa de santo são ainda relativamente muito novos, já que as filhas mais novas da casa recém completaram três anos de iniciadas, a função de sacrificar animais é assumida quase que integralmente pelo pai de santo – que costuma ser auxiliado por seus filhos. Cabe ressaltar que a função dos axôguns não termina no ato sacrificial, como faz entender o texto de Carneiro (1986), a eles cabe ainda a função de preparar os animais, separando as partes que serão servidas às pessoas e as partes que serão servidas aos Orixás. Na cozinha, então, as carnes serão primeiramente divididas entre as que são destinadas aos Orixás e as que são destinadas as pessoas, para depois serem temperadas e cozidas.

Assim como somente uma pessoa habilidosa e devidamente autorizada pode assumir a imolação, não são quaisquer animais e em quaisquer circunstâncias que atendem aos propósitos desta imolação:

*Eu acredito e falo na minha casa que quando você vai adquirir um animal para um ritual este animal tem que ter saúde. Ao vir para a roça, ele precisa descansar e ser bem alimentado para ver se esse animal tem algum tipo de problema e se ele apresentar ele não vai poder ser utilizado no ritual. Tem toda uma logística para que isso aconteça, não é como as pessoas pregam: “vai lá matar a galinha”. Não é assim, a galinha tem uma importância seríssima, porque é ela que nos alimenta. (Babalorixá de Ayrá)*

A relação com os animais começa já na compra, *o animal tem que ter saúde*, primeiro por uma questão de estética, uma vez que se devem oferecer às divindades os animais mais bonitos. Os filhos e filhas de santo oferecem, por exemplo, a maior galinha da angola, aquela que possuir a coloração mais esplendorosa. Segundo, por uma questão sanitária, afinal partes dos animais após a imolação seguem para cozinha onde, então, irão tornar-se comida para toda a comunidade. Diferente do que pensa o senso comum sobre a imolação dentro dos terreiros de Candomblé, os animais exercem um protagonismo

---

Orixá. Sendo o elemento mais importante do assentamento, é imprescindível que o sangue vermelho dos animais sacrificados verta sobre ela.

antes dos rituais. Alguns deles são capazes de se oferecerem por conta própria para serem imolados:

*O animal quando vai ser sacrificado não é a pessoa que escolheu o animal. Se você reparar, agora falando assim, se você for comprar alguma coisa e isso eu falo porque aconteceu comigo algumas vezes. Você vai comprar um galo pra Exú. Qual o galo que eu vou comprar? E ali tem 10. De repente vai ter um que vai estufar o peito assim e empurrar o animal [os outros galos]. Ele se oferece [...] todo animal antes de ser sacrificado ele é lavado, ele é enfeitado, ele é alimentado. Porque a partir do momento que ele foi escolhido para ser sacrificado ele é um animal sagrado. (Ebomi de Logun Edé)*

Há, como se pode ver, um cuidado com o animal a ser sacrificado, do momento da compra até o ato sacrificial. Tudo o que se oferece aos Orixás deve estar em estado de perfeição, sejam as comidas rituais, sejam os animais do sacrifício. A comida de axé deve ser bem-feita, ser saborosa e esteticamente bonita:

Fazer bem feito é adotar o procedimento correto, usar os ingredientes corretos para a oferenda. Mas é também garantir a comida bem preparada, a oferenda arrumada em ricos arranjos [...] Cuidar dos orixás requer atenção para o detalhe, preocupação com a beleza, sensibilidade para compor e combinar cores, materiais e formas. Muita variação é possível no campo daquilo que é considerado o padrão correto, e observando-se os gostos e cada orixá, em geral, as variações estão orientadas para gerar um efeito estético, para agradar o santo e envolver os humanos na sua esfera de influência. (Rabelo, 2014:268)

Os animais quando chegam à casa de santo, são lavados e alimentados, além disso, momentos antes do ato sacrificial, são enfeitados. Com os *ebós*, o bori e o sacrifício vemos que a combinação de determinados elementos, quase sempre relacionados aos alimentos, são responsáveis por desfazer mazelas, abrir caminhos e restaurar a saúde das pessoas. Por isso a cozinha é também considerada um espaço de magia e transformação, pois é dentro dela que estes elementos são manipulados e transformados.

Da cozinha do terreiro partem os *ebós*, as comidas rituais do bori e as carnes preparadas dos animais sacrificados. É dentro dela que opera, sobretudo, a magia da transformação, que se dá através de mãos laboriosas e profundamente conhecedoras dos mistérios da religião. Até aqui discuti sobre a composição de determinados rituais (*ebó* e bori) e sua relação com a alimentação e a cozinha do terreiro, vimos também uma síntese sobre os significados religiosos atribuídos ao sangue dos animais. Na próxima sessão gostaria de aprofundar nestes temas tratando sobre a trajetória de animais e alimentos das feiras e mercados, passando pelo terreiro e os rituais, até o momento da preparação e

oferta às pessoas e aos Orixás. Trato, então, de produzir um desdobramento do que começamos a discutir nesta parte do trabalho.

### **A divisão dos animais entre alguns Orixás**

A depender do ritual são adquiridas aves (codornas, patos, marrecos, gansos, frangos, frangas, faisões, perdizes, galinhas da angola, pombos, periquitos, pintinhos, pombos do mato, etc.), quadrúpedes (cabras, cabritos, ovelhas, coelhos, preás, porcos etc.), caracóis, etc. A variedade de animais utilizados nos sacrifícios é grande e muda conforme a divindade que se está cultuando. O importante aqui é ressaltar a trajetória desses animais dentro do terreiro. O relacionamento com esses animais já começa na compra, como vimos, compra-se o mais belo dentre os animais disponíveis – obedecendo as vontades das divindades. Além da beleza, os animais devem obedecer às particularidades de cada divindade. Ossãe, senhor das folhas e ervas medicinais, por exemplo, tem preferência por *frangos ou galos arrepiados*, que são frangos semelhantes aos frangos caipiras sendo o seu diferencial a forma como suas penas se dispõem – são penas frisadas ou arrepiadas, que conferem um visual diferente ao animal. Os animais de Oxum, por sua vez, não possuem uma cor específica, porém, como Oxum é considerada dona do ouro, o amarelo costuma ser sua cor característica, assim, seus animais (cabra e frangas) puxam mais para cor *caramelada* ou *amarelada*. E assim a lista de especificidades segue para cada Orixá.

A fim de sistematizar a organização dos animais em relação aos Orixás, apresento uma segunda tabela, complementar à já apresentada tabela nº 1. Nesta tabela busco sinalizar o que cada Orixá pode comer e aquilo que não deve comer em relação aos animais, em suma, suas prescrições e proscições alimentares. Na primeira coluna da tabela estão os Orixás que servem de exemplo para o leitor perceber como este universo está estruturado, são alguns dos Orixás dos filhos do terreiro, que foram escolhidos por para protagonizarem os exemplos, uma vez que os considero como os mais expressivos no cotidiano das atividades religiosas. Na segunda parte da tabela, trago o exemplo de alguns dos **animais** utilizados em rituais dentro do terreiro. Estes animais estão organizados em relação aos Orixás e suas prescrições e interdições, e, também, estão organizados em **machos**, **fêmeas** e sem gênero definido (**Indef.**).

Cabe nota que o sentido para a categoria dos animais sem gênero definido é basicamente ritual, para pombos, peixes, galinhas da angola, ígbim, codornas, juritis e

periquitos, nos momentos rituais não importa se são machos ou fêmeas, desde que observadas as prescrições, já mencionadas, de saúde, perfeição, tamanho e cor apropriada. Em suma, a tabela trata de maneira simplificada sobre o que podem (**prescrições**) e não podem comer (**proscrições**) os Orixás:

Orixás	Animais					
	Prescrições			Proscrições		
	Macho	Fêmea	Indef.	Macho	Fêmea	Indef.
<b>Ori</b>	-	Galinha Pata	Pombo, Angola, Peixe	Galos, patos	-	Peixes de couro
<b>Ogum</b>	Bode/galos; Preá, pato	-	Pombo, Angola	-	Cabra/galinhas	-
<b>Oxum</b>	Marreco	Cabra/galinha Preá	Juriti Angola Codorna	Galos, pato	Marreca, pata	Pombo Igbim <sup>41</sup>
<b>Omolu</b>	Bode/galos Porco, preá	-	Pombo Angola	-	Cabra/galinhas Porca	-
<b>Oyá</b>	-	Cabra/galinhas Perua, preá	Pombo Angola	Bode/galos Carneiro	-	-
<b>Odé</b>	Bode/galos Animais de caça	-	Pombo Angola Codorna Periquito	-	Cabra/galinhas	-
<b>Ossãe</b>	Bode/galos Garnisé, faisão	-	Pombo Angola	Pato	Cabra/galinhas	-
<b>Xangô</b>	Bode/galos Ajapá, peru, preá	-	Pombo Angola	Porco	Cabra/galinhas	-
<b>Oxalá</b>	-	Cabra/galinhas brancas	Pombo Angola Igbim	Bode/galos	-	-

Tabela nº 3 – Animais: prescrições e interdições alimentares em relação aos Orixás

Para a organização dos animais é de suma importância o gênero do Orixá a que o animal será destinado, por isso, aqui retomamos a já referida matriz de gênero que se dá entre as divindades e que as classifica como *oborós* (homens) e *iabás* (mulheres). Na tabela os oborós são representados por Ogum, Omolu, Odé, Ossãe, Xangô e Oxalá, as iabás são representadas por Oxum e Oyá. Em relação a Ori não há um consenso estabelecido, algumas pessoas do terreiro acreditam que Ori seja oboró e outras que o

<sup>41</sup> Caracol considerado a comida preferida de Oxalá.

gênero de Ori varie de acordo com o gênero da pessoa a qual Ori está vinculado, assim, em uma mulher Ori seria iabá e em um homem seria oboró.

Em geral, *oborós comem animais machos e iabás comem fêmeas*, esta é a primeira dimensão que gostaria de ressaltar. Há por detrás dessa esfera um princípio de equivalência que equaciona oborós a machos e iabás a fêmeas. Essa divisão, entre machos e fêmeas, é importante pois acredita-se que exista uma diferença energética entre o sexo dos animais e, além disso, uma diferença simbólica entre o sangue dos animais. Foi-me explicado que o *sangue dos machos* é mais *quente e forte* do que o sangue das fêmeas, não importando se são mamíferos, aves ou répteis. O que não quer dizer que os oborós sejam considerados mais quentes que as iabás, apenas que comem um alimento considerado mais *quente e forte* do que as iabás. Com isso, entende-se que o sangue de um bode não possui, então, as mesmas propriedades térmicas e espirituais que o sangue de uma cabra, por exemplo. O mesmo valendo em relação aos outros animais – galinha/galo; pavão/pavoa; peru/perua; etc. Por mais que exista essa regra de equivalência entre Orixás e animais, algumas exceções compõem este modelo.

Quando são ofertados animais de quatro patas, como cabras, bodes, cabritos, coelhos, ajapás e porcos, costuma-se oferecer para cada pata do animal um *animal de pena* – preferencialmente galinhas e galos. Entre o povo de axé usa-se o termo *animal calçado* ou *calçar o animal*, quando para cada pata do quadrúpede é oferecido um animal de pena. Importa saber, em relação as exceções, que algumas qualidades de Oxum *comem como se fossem homens*. Oxum em uma de suas qualidades é considerada uma bela e jovem guerreira e a esta qualidade de Oxum é oferecido em sacrifício um *bode inteiro* (não castrado) ao invés de uma cabra. Mas, vale ressaltar, que nesta qualidade, Oxum continua sendo uma iabá, assim, junto com o bode são ofertadas galinhas. Para as demais qualidades de Oxum são ofertadas cabras e galinhas.

Outra exceção a este modelo é Oxalá, que é considerado um Orixá oboró, mas que come fêmeas. A ele são ofertadas sempre galinhas, cabras e o animal de sua predileção, o ígbim e o pombo branco (*erinlé*), que são animais cujo gênero é indefinido. Para as pessoas do terreiro *Oxalá come com as mulheres*. Diferente de Oxum que pode comer um bode com galinhas (macho com fêmeas), Oxalá obrigatoriamente come uma cabra com galinhas (fêmea com fêmea). A justificativa para o fato de Oxalá sempre comer fêmea se dá, explicou-me meu pai de santo, devido ao fato deste Orixá ser considerado portador de uma grande ira. Por isso, a fim de que não seja despertada essa ira de Oxalá, derrama-se

em seus assentamentos o sangue das fêmeas, considerado um sangue mais frio que os dos machos. Sendo esta uma das muitas explicações possíveis para este fato.

Outra divindade que pode vir a escapar do modelo é Ori, se este for considerado oboró, uma vez que a ele são ofertadas fêmeas. Além disso, Ori não come animal de quatro patas calçado. Seus alimentos são preferencialmente aves de pequeno e médio porte (frangas, pombo, galinha da angola) e peixes. Para os outros Orixás da tabela vale o princípio da equivalência. Sendo assim, para Ogum, Omolu, Odé, Ossãe e Xangô são ofertados *machos inteiros* e para Oyá são ofertadas *fêmeas inteiras*<sup>42</sup>. Os quadrúpedes calçados são considerados a base da alimentação dos Orixás, os demais animais que podem ser ofertados entram como um complemento alimentar ou um *presente* que pode ser ofertado à divindade. No caso de Odé, Orixá caçador, por exemplo, seu complemento alimentar são as carnes de caça. Segundo me explicou uma ebomi de Oxum, *Odé é o Orixá que mais come*, no sentido de que para ele as possibilidades de oferta são maiores que para os outros Orixás.

Quando perguntei o que Odé comia me responderam: *um bode calçado e animais de caça*. Sendo considerados animais de caça: lebre, coelho do mato, galinha d'água, tatu, *ajapá*, anta, capivara, veado, pomba do mato, javali, etc. Os outros animais como os frangos caipiras, galos, galinhas, pintinhos, codornas, garnisés, patos, marrecos, cabras, bodes, porcos, ovelhas e carneiros, são considerados animais domésticos. Há ainda a categoria dos animais encantados, como por exemplo, pavão, faisão, coelho, periquito, preá, juriti, pombo, ígbim. Cabe nota que este levantamento foi com base na memória do meu pai santo e de sua irmã de santo, a ebomi de Oxum, não se tratando de um levantamento exaustivo.

Além das categorias que vimos até agora, que engendra a divisão dos animais em machos, fêmeas ou sem gênero definido, bem como na diferenciação entre animais domésticos e animais de caça, existem as prescrições e proscricões explícitas para alguns Orixás. A primeira prescrição, como já mencionei, é o oferecimento de animais machos para oborós e fêmeas para as iabás, por analogia e correspondência, as proscricões são fêmeas para oborós e machos para as iabás (salvo as já mencionadas exceções). E algumas

---

<sup>42</sup> Para a construção deste modelo não estou levando em consideração a diferença de idades entre os Orixás. Alguns Orixás são considerados *crianças ou novos* e outros são considerados *velhos*, e esta diferença etária influi na idade dos animais que serão ofertados. A título de complemento do quadro apresentado, menciono que para os Orixás considerados crianças, como Ibeji e Logun Edé, são ofertados animais também “crianças”. Ibeji come um casal de *frangos de leite* (galetos) e Logun Edé come um cabrito jovem e macho, pois para as pessoas do terreiro é considerado um Orixá oboró além de criança. Os Orixás velhos ou adultos comem, por equivalência, animais adultos ou maduros inteiros.

divindades possuem interdições alimentares explícitas: para Ori, por exemplo, não devem ser ofertados peixes de couro, para Oxum não devem ser ofertados pombos, patos e ígbim, para Ossãe não devem ser oferecidos patos, Xangô não come porco, Oyá não come carneiro.

Busquei, aqui, tratar de forma resumida sobre como os animais são organizados e classificados para os atos rituais. Todas essas prescrições e proscricções alimentares possuem justificativas míticas, são explicadas através de algum *itan* que narra a relação dos Orixás com estes animais. Nem todos os iniciados conhecem a fundo as histórias que justificam essa organização e as predileções dos Orixás, sabem, contudo, que elas existem e por isso dão continuidade ao que aprenderam. Quando indaguei o motivo da interdição referente aos patos, ao invés de uma longa e minuciosa narrativa (minha expectativa) recebi como resposta a seguinte afirmação: *Existe um itan que conta que os patos foram os responsáveis por sujar as águas do rio onde Oxum se banhava*. E essa explicação, naquele momento, bastou para o babalorixá. Por esse motivo, no terreiro em questão, os rituais de Oxum e os rituais feitos nas suas filhas não levam patos. A proscricção em relação aos pombos é explicada por uma outra narrativa mítica onde Oxum teria se transformado em um pombo para escapar de uma situação de risco. Quando pergunto o porquê desses hábitos alimentares as vezes obtenho como resposta uma narrativa, porém, na maioria das vezes, escuto que existe um *itan* que justifica essa prática sem que a pessoa de fato conheça os pormenores da narrativa.

Ao fim, não importa necessariamente conhecer os pormenores, desde que se obedeça às diretrizes que foram ensinadas pelos mais velhos. Muitas das vezes basta saber que “foi assim que eu aprendi e é assim que eu ensino para os meus filhos”. O que sim é importante destacar, é que essa organização influencia na divisão e organização do trabalho dentro da cozinha do terreiro. Em geral, as proibições dos Orixás são estendidas para seus filhos, assim como Oyá não come carneiro, suas filhas também não comem, e mais, evitam tratar destes animais dentro da cozinha após a imolação. Há, portanto, uma interdição não só alimentar (ingestão da carne) mas, também, física, não devem tocar nestes animais. Quando chegam na cozinha pombos e patos para serem depenados e limpos, por exemplo, os filhos e filhas de Oxum não devem tratar da carne destes animais, delegando a função para iniciados de outros Orixás.



Foto nº 13 – *Erinlé*: o pombo. Autoria: Sara. Viveiro da Casa de Logun Edé.

### **Escala de classificação das carnes dos animais consumidas pelas pessoas**

A organização que apresento a seguir é parte de um saber especializado e de cunho religioso que circula dentro do terreiro e está assentada em uma única preocupação, a saber, a dos animais enquanto fonte de alimento para às pessoas. Sendo assim, o material aqui apresentado reflete uma apropriação específica da variedade de espécies animais, não se referindo a outras formas de relacionamento entre humanos e não-humanos dentro do terreiro. Além da esfera da alimentação, gostaria de ressaltar que os princípios que estruturam esta classificação são influenciados, sobretudo, pela dimensão ritual e religiosa que perpassa as relações cotidianas do terreiro. As carnes dos animais consumidos dentro do terreiro, após os rituais de imolação, podem ser classificadas em conformidade com duas dimensões: fracas ou fortes e reimosas.

Os dois sistemas classificatórios operam no cotidiano como distintos e independentes, e assim devem ser lidos, o que não quer dizer que não haja entre eles pontos de articulação. O sistema forte e fraco oferece informações sobre as propriedades que os alimentos assumem dentro de uma lógica classificatória própria. Segundo Novión (2012) o ponto culminante dessa lógica assenta-se nas cores dos alimentos. As cores expressam a concepção de força ou fraqueza presente nos alimentos, onde cores fortes

são propriedades de alimentos fortes e cores claras e amenas propriedades dos alimentos fracos. Dentro do terreiro, como já mencionado, a coloração é uma dimensão importante, contudo, no caso específico das carnes, as cores que elas possuem não influem necessariamente em seus atributos de força, entretanto, para os demais alimentos a coloração apresenta-se como dimensão importante para definir sua força. Alimentos que contenham dendê ou pimentas vermelhas, por exemplo, que em geral são elementos de forte coloração e sabor, são considerados alimentos fortes. Já as carnes de caça, independentemente de serem consideradas carne branca ou carne vermelha são classificadas como carnes fortes.

O segundo sistema, o da reima, refere-se a uma qualidade do alimento que o torna ofensivo para determinados estados do organismo e em certos momentos da vida de uma pessoa (Woortmann, 2008) ou, também, a categoria reima pode ser compreendida como uma propriedade culturalmente atribuída a certos alimentos que são considerados pela sabedoria popular de difícil digestibilidade (Novión, 2012). A tabela apresentada a seguir trabalha em conjunto com essas categorias conceituais (fraco/forte, reima) que fazem parte de sistemas classificatórios distintos, porém, que apresentam pontos em comum. Cabe nota de que a relação entre essas categorias não é causal, uma carne que é considerada fraca não necessariamente será não-reimosa, como é o caso dos peixes de couro, são carnes fracas, porém, reimosas para os filhos de santo.

Animais	Sistema Classificatório com base nas propriedades alimentares das carnes dos animais: Categorias		
	Fraco	Forte	Reimoso
Galinha	x	-	-
Peixe/escama	x	-	-
Cabras	-	x	-
Carneiros	-	x	-
Peixe/Couro	x	-	x
Porco	-	x	x
Caças	-	x	x

**Tabela nº 4 – Propriedades alimentares das carnes**

Dentro deste universo a categoria “galinhas” faz referência aos frangos, frangas, galinhas, galos, *frangos de leite* e galinhas da angola, os peixes sem escama possuem uma

grande variedade, contudo, os mais comuns dentro dos rituais do terreiro são a cioba e a corvina<sup>43</sup>, no conjunto das “cabras” entram os cabritos, cabritas, cabras e bodes, o conjunto dos “carneiros” abarca tanto o macho quanto a fêmea, os “peixes de couro” fazem referência a todas as espécies que possuem couro, o “porco” abrange tanto a fêmea quanto o macho e, por fim, as “caças”, que fazem referência aos animais já mencionados na sessão anterior. A carne de cada um destes animais é classificada e disposta em uma linha que vai de um extremo (as carnes que podem ser comidas) a outro (as carnes que não devem ser comidas). Os animais que podem ser consumidos sem restrições, sobretudo restrições rituais, são as carnes de galinha e as carnes dos peixes de escama. Os animais que ocupam o outro extremo, aqueles que estão cercados de cuidados e restrições rituais, são o porco e os animais de caça.

Quando as pessoas iniciadas passam por momentos de interdições alimentares consomem, quase sempre, carnes consideradas fracas, mas, outros alimentos também acompanham as carnes fracas, como por exemplo, o arroz branco, o milho de canjica branco, o inhame e os chás de ervas, principalmente os de camomila, erva-cidreira e o chá mate. Há, como mencionei antes, uma forte relação entre a cor dos alimentos e suas propriedades. Em geral, os alimentos “brancos” são considerados fracos, tanto as carnes dos animais (como as galinhas e peixes de escama) quanto os alimentos, à exceção do chá mate que possui uma coloração escura, mas é considerada uma bebida fraca. No caso dos alimentos fortes e reimosos, a coloração é percebida como “vermelha” (no caso das carnes e algumas pimentas) ou “escura” (no caso do feijão e do café).

O importante deste sistema classificatório é entender que essas restrições ou prescrições conformam o hábito alimentar dos integrantes do terreiro e perpassam as relações alimentares cotidianas do grupo religioso. No terreiro, há um amplo consumo das carnes de galinha e peixes com escama, alimento indispensável para aqueles que estão passando por algum período de restrição ritual. A classificação dos alimentos não é exclusividade das carnes, os outros alimentos que compõem a dieta do terreiro também são classificados e distribuídos entre prescrições e interdições com base em suas qualidades fortes-fracos. Para seguir a sequência da relação ritual entre pessoas e animais, gostaria de dar prosseguimento ao circuito dos animais dentro do terreiro, tratando sobre onde estes animais são adquiridos pelas pessoas do terreiro.

---

<sup>43</sup> **Cioba** (*Lutjanus analis*): espécie costeira e de água salgada, cor avermelhada, com grande valor comercial. **Corvina** (*Micropogonias furnieri*): espécie costeira, mas que também pode ser encontrada em água doce, espécie com grande valor comercial.

## Onde comprá-los?

Em geral os animais são comprados com revendedores locais em lojas de agropecuária ou revendedores autônomos. Acompanhei a compra de alguns animais ao longo da minha vivência dentro da casa de axé. Inclusive para comprar os animais da minha própria obrigação de iniciação. Para a minha obrigação foi estipulado pelo jogo de búzios que meu Orixá comeria um cabrito macho calçado com frangos, uma angola, uma juriti, um coelho e um preá. Quando se trata de uma iniciação, os Orixás do terreiro também precisam ser alimentados, o obrigando é responsável, então, por adquirir os animais que serão ofertados aos Orixás guardiões da casa (Exú e Ogum). No caso específico da minha iniciação, antes de ser recolhido dentro do terreiro, fui às compras com meu pai de santo. O jovem cabrito e os frangos foram comprados em um revendedor local que aproveitou o quintal de sua própria casa e montou viveiros de cabras e aves de variadas espécies para revendê-los. O vendedor não era integrante do Candomblé, mas fazia ideia das nossas preferências e da importância que os animais têm para nós. Com este revendedor, o pai de santo gostava de comprar os frangos e cabritos – que estavam dentro de um preço aceitável. As pequenas aves, sobretudo os pombos, eram compradas com outro vendedor, por serem mais baratas, neste pequeno vendedor, um senhor e imigrante português, comprávamos apenas os pombos, já que suas galinhas eram mais caras. Este senhor, semelhante ao outro, também aproveitou o espaço da sua casa para montar viveiros. Aproveitou a sacada da sua casa e montou um viveiro para seus pombos. Porém, diferente do primeiro vendedor, este segundo criava os próprios animais nos viveiros. Era especializado na reprodução dos pombos. Os outros animais, juritis, coelhos e preás, foram adquiridos nas lojas de agropecuária locais.

Há por detrás do empreendimento desses pequenos vendedores locais um conceito explorado por Carvalho (2011) que o autor classifica como “economia do axé”:

Os objetos e alimentos com axé – ou seja, os objetos que possuem uma energia vital positiva que serão oferecidos às entidades e com os quais os iniciados entrarão em contato – somente são encontrados na rede econômica e social gerada em torno do povo de santo. A esta rede viva, intensa, personalizada e em plena expansão é o que denominamos de economia do axé [...] Atualmente, as casas de santo se enfrentam com uma nova realidade, em que diminuiu drasticamente o tamanho das roças, o que fez enfraquecer a relação, mais estável até algumas décadas atrás, entre a economia rural, a economia urbana e suburbana. Não somente diminuíram o tamanho dos terreiros, mas diminuíram também os pequenos sítios produtivos e as unidades extrativistas

que supriam os terreiros de animais, vegetais e materiais variados, em geral de cunho artesanal. A economia do axé, fixe-se bem, não se limita ao povo de santo, mas se estende ao circuito de bens e serviços que servem as demandas dos terreiros. (Carvalho, 2011: 38-40)

Essa rede de obtenção de materiais e animais para os rituais não está circunscrita unicamente ao povo de axé, como sinalizado acima por Carvalho (2011). Engloba outras pessoas, muitas delas adeptas de outros sistemas religiosos. E como coloca o autor, trata-se de uma rede viva e personalizada. É comum que os feirantes se tornem amigos de seus clientes, passando a importar não apenas as trocas monetárias, mas os laços de confiança. Hoje, quando vou a feira com meus irmãos de santo, sem a presença do nosso pai, procuramos as barracas que nosso pai costuma comprar e nos apresentamos como filhos do babalorixá tal, entramos, assim, em um outro tipo de relação com os vendedores. Juntam-se, então, o lado afetivo ao preço e qualidade do produto. As feiras e mercados devem ser entendidos como verdadeiros polos de intensa vida social, como “lugar de encontros, transações, novidades e escândalos” onde “dinheiro e mercadorias; narrativas, informações e cumprimentos têm em comum o fato de serem coisas trocadas” (Vogel et al, 1993). Eis, pois, o mercado ou as feiras como um polo de troca de bens e produtos, mas também de informações religiosas, honra e prestígio. Sobre os mercadores ou feirantes vale a afirmação de que:

Quem quer que pretenda se qualificar como fornecedor deve, antes de tudo, qualificar-se como conhecedor. É nessa última condição que goza da confiança de pais, mães e filhos-de-santo. Graças a ela será indicado e procurado, podendo assim exercer e reforçar o seu conhecimento. Com o seu prestígio, cresce sua freguesia. E, com ela, naturalmente, o renome e a prosperidade do seu negócio, elevando-o na hierarquia do mercado (Vogel et al, 1993: 9).

A relação com o mercado e os mercadores qualificados pode ser vista como uma maneira de produzir e fazer circular (através da troca) conhecimentos, bens e produtos, alinhavando as dimensões do que Carvalho (2011) chama de “economia do axé”. E ir aos mercados e feiras tradicionais torna-se, hoje, a cada dia, um imperativo, sobretudo à medida que os terreiros perdem espaço ou dividem seu espaço com áreas urbanas. Nem todo terreiro tem espaço para plantar e criar animais, pois estão localizados em zonas urbanas (algumas das vezes em bairros periféricos). Alguns terreiros surgem dentro da casa dos pais e mães de santo, em meio à cidade. Assim, o pequeno comércio local e as feiras tornam-se indispensáveis como fornecedores do material e dos animais que requerem os rituais.

## A trajetória dos animais: das compras à cozinha

Nem todo terreiro possui espaço para abrigar os animais que chegam à casa de santo, assim, em geral, os animais costumam chegar horas antes dos rituais. Além disso, quando os animais chegam dias antes dos rituais há um gasto com alimentação. Afortunadamente, nosso terreiro possui estrutura para abrigar animais de pequeno e grande porte, não é comum que os animais cheguem dias antes do ritual, mas já ocorreram situações onde eles chegaram com alguns dias de antecedência ao terreiro. Como mencionado, quando chega o dia de *dar de comer ao santo*, antes do ritual os animais são lavados, assim como as pessoas partícipes do ritual e demais objetos litúrgicos, e então entram para o sacrifício.

Além do *ejé* consumido pelos Orixás no momento do sacrifício, são ofertados para as divindades as extremidades do animal (cabeças, patas, rabo, etc.). No momento do ritual já ocorre, portanto, a separação dessas partes, algumas partes ficam no assentamento e o resto do animal vai para a cozinha ser preparado. A parte que vai para a cozinha sofre nova separação, entre aquelas partes do animal que são consideradas axé, e que, portanto, retornarão para os pés do assentamento, e a carne que será consumida pelas pessoas. Todo o animal é, então, aproveitado.

Como já mencionado, os órgãos considerados vitais para a manutenção da vida (coração, rins, fígado, moela, testículos) e algumas extremidades (ponta do pescoço, ponta do peito) são considerados comida de santo e as pessoas se referem a eles como *axé do santo*. O restante do animal é limpo e serve de almoço ou jantar para a comunidade. Como vimos, o preparo dos animais é um trabalho que está sujeito à configuração hierárquica do terreiro e às relações de gênero. No geral, os mais novos e não iniciados depenam os animais e os mais velhos e iniciados abrem o animal e preparam a comida de axé. A retirada do couro dos quadrúpedes é tarefa destinada, preferencialmente, aos ogans, e às mulheres é delegado o preparo da comida de axé junto ao fogão. A trajetória dos animais dentro do terreiro pode ser resumida no seguinte esquema:

Compra »» Descansa »» Rito »» Preparo »» Esfria »» Arriar »» Suspender »» Despachar

Assim que os animais são adquiridos, chegam ao terreiro ainda como um alimento em potencial que será destinado às divindades. Quando chegam, as pessoas

ainda não se referem a eles enquanto comida, são os frangos para Oxalá, a cabra comprada para Oxum, as patas de Iemanjá, etc. Estes animais descansam até a hora do sacrifício. Instantes antes do sacrifício os animais são lavados com água e preparados para entrar no ritual. Os quadrúpedes, como bodes, carneiros e cabras, têm um tratamento diferenciado durante esse procedimento que marca a entrada no sacrifício. Lavam-se as patas dos animais e eles são enfeitados com laços coloridos. A maior parte dos atos rituais de sacrifício, seja animal ou vegetal, podem ser divididos e organizados em sequências ou momentos pelos quais o sacrificador conduz o ritual para se atingir os objetivos propostos pelo rito em questão. Segundo Mauss e Hubert (2013), o esquema ritual, em termos gerais, poderia ser sintetizado em três momentos chaves: a entrada, o curso da ação e a saída.

Tanto o sacrificante, aquele que recebe o sacrifício, quanto o sacrificador, aquele que conduz o ato, e o sacrificado, passam por uma mudança de estado, que vai do laico ao religioso e do profano ao sagrado. A entrada do ritual é, portanto, um momento que marca a passagem dos atos comuns da vida ordinária para a dimensão religiosa, é na entrada que se dá essa mudança de estado tanto no sacrificante quanto no sacrificador. Das afirmações de Mauss e Hubert (2013) podemos inferir um princípio de similitude com a realidade vivenciada no terreiro; nossos autores dizem que tudo aquilo que diz respeito aos deuses ou divindades deve ser, também, divino. A entrada no ritual é quase sempre marcada, então, por esse momento transformador ou momento de passagem da dimensão profana para a sagrada, ainda que momentaneamente. Uma das formas de produzir e marcar essa passagem do ordinário/profano para a dimensão religiosa/sacra, como já mencionei, são os banhos de purificação, onde a água entra como elemento purificador. É nesse sentido, que dentro do terreiro, pessoas, animais e objetos são lavados (purificados) antes dos rituais.

Tanto o sacrificante quanto o sacrificador devem passar por um momento de banho purificador, o sacrificante sempre passando por momentos de purificação mais intensos que o sacrificador, pois como coloca Mauss e Hubert (2013): “o sacerdote está naturalmente mais próximo do mundo sagrado, [assim], operações mais simples são suficientes para fazê-lo entrar ali por inteiro [no sacrifício]” (p:31). Dependendo, é possível ao sacerdote entrar no ritual de sacrifício sem uma preparação prévia, sendo mais comum a preparação do sacrificante (com banhos ou oblações). No terreiro, como vemos, não só as pessoas passam por esse processo de purificação e entrada nos rituais, mas também os animais que participarão nos rituais. A limpeza é importante na medida em

que a entendemos como uma forma ou mecanismo de se administrar, adequadamente, o sagrado e o profano de forme benéfica tanto para o sacrificante (ou a comunidade da qual faz parte) quanto para o sacrificador.

É primordial que durante o ato os animais não esboquem expressões de agonia ou prostração. Aos caprinos é oferecido um ramo de alguma planta comestível, assim que o animal mordia a planta, tem sua boca amarrada por uma corda de sisal e entra no ritual. Todos os presentes prestam homenagem ao animal que será sacrificado, levando suas cabeças ao solo em frente ao animal e depois encostando suas cabeças na cabeça do animal, saudando sua presença e prestando homenagem. As aves recebem um tratamento diferente. Antes do ritual lavam-se as pontas das asas, os pés, o bico e o peito do animal. Entram no quarto de santo para o sacrifício sem o auxílio de cordas, como no caso dos caprinos. Os oficiantes da cerimônia seguram as aves juntando as asas às pernas do animal, para evitar que se debatam durante o sacrifício. Eventualmente as pessoas encarregadas de segurar a ave colocam uma das mãos em volta do pescoço do animal antes do corte do sacrifício, a fim de evitar que o animal produza algum ruído diante do Orixá.

Somente durante o processo ritual que os animais vão se caracterizando enquanto comida, ainda que de forma parcial. Começam a se tornar comida no exato momento que a primeira gota de *ejé* cai no assentamento do Orixá. A partir daí a divindade está comendo. Está se alimentando do *ejé* proveniente do animal. Depois que termina o sacrifício há um momento que marca a saída do corpo dos animais do ritual, derrama-se um pouco de água sobre o corpo do animal sacrificado, somente depois disso o corpo é retirado do espaço onde se deu o sacrifício. Quando o corpo do animal vai finalmente para a cozinha, ainda se referem a ele como “este são os frangos de Oxalá”, “aqueles são os de Exú”. Somente quando totalmente preparados é que são percebidos enquanto comida de axé, quando, então, seus axés são cozidos e a carne é servida à comunidade.

O momento de oferecimento da comida votiva é conhecido pelas pessoas do terreiro como *arriar* a comida para o Orixá. A ação de retirar o alimento *dos pés* da divindade é nomeada de *suspender*. Entre o *arriar* e o *suspender*, decorre um tempo que costuma ser de três dias. É comum que os axés sejam suspensos antes de estragarem. Contudo, sinais como a decomposição às vezes marcam a forma como determina divindade costuma comportar-se na hora de alimentar-se. Quando um alimento mofa ou se decompõe antes dos três dias o fato é atribuído à ânsia daquela divindade para comer e se fartar. Tinha tanta fome que comeu rapidamente. O mofo, a degradação e a

decomposição dos alimentos são repletos de sentidos. Iniciar-se no Candomblé é acostumar-se com estes odores e sensações advindas do contato cotidiano com a decomposição dos alimentos. O filho e a filha de santo devem saber lidar com os alimentos frescos e bem preparados, mas, também, com os odores e provocações decorrentes da decomposição, que surgem no momento de suspender a comida votiva.

A cozinha de axé apresenta um cheiro característico quando se está fritando o acará de Oyá ou quando os grupos de trabalho se juntam para tratar das aves e de seus axés, por exemplo. Cada um desses odores produz sensações distintas em quem os experimenta. Eu, particularmente, ainda tenho dificuldades em tratar as aves, o cheiro de penas molhadas em água quente misturando-se com o cheiro de sangue e das vísceras das aves ainda me impacta um pouco. E, confesso, que sequer me aproximei ainda do trato de animais maiores como cabras e bodes, sempre que posso me distancio dessa atividade. Contudo, esta sensação de incômodo, faz parte do processo de aprendizado do Candomblé e, acredito, tudo isso é questão de ainda estar em formação dentro deste universo religioso.

Após suspensos *os axés do santo* costumam ser despachados ou no lixo, destino incomum, mas possível, ou na natureza. Quando o axé é despachado na natureza costuma ser enterrado ou depositado *ao pé de uma árvore*. Como a casa de santo dispõe de um grande espaço, os alimentos provenientes dos boris, sacrifícios e comidas votivas são despachados dentro do próprio espaço do terreiro. Os elementos do *ebó* são despachados sempre do lado de fora do terreiro, devido ao real perigo e poluição (portanto, desordem) que estes elementos passam a possuir depois de manuseados.



Foto nº 14 – **Galos para Exú**: na porta do quarto de santo o jovem ogã aguardava o momento do sacrifício ritual. Autoria: Marcos. Casa de Logun Edé.



Foto nº 15 – **Frangos de Oxóssi e Ogum**: após o ritual de sacrifício os frangos seguiram do quarto de santo para a cozinha com o intuito de serem preparados. Autoria: Ana Carolina. Casa de Oxóssi.

Cabe ressaltar uma especificidade em relação à trajetória dos animais dentro do terreiro que não necessariamente se aplica aos outros alimentos. Após o preparo da carne

dos animais partem duas vias de possibilidade, uma diz respeito ao que os Orixás comem e a outra refere-se ao que as pessoas comem. Os axés são separados dos animais e são preparados para serem servidos às divindades, são, então, preparados, esfriam, são arriados e depois de três dias suspensos e despachados. A carne que é servida às pessoas não entra nesse trajeto. Assim que os axés são retirados do animal ele é limpo, preparado e, então, servido em um almoço ou jantar para a comunidade ou a carne é guardada no freezer até que a comunidade a consuma. A comida das pessoas não entra nesse circuito de esfriar, arriar, suspender e despachar – sendo este um movimento registrado unicamente na comida destinada às divindades, a comida ritual.

Tanto o circuito da comida que provém da feira, que será visto mais adiante, quanto o trajeto da participação dos animais nos sacrifícios, devem ser entendidos enquanto uma trajetória que é sequencial, porém, que não é fixa e nem linear. Não há um tempo cronometrado para o intervalo do descanso, como vimos, o importante é que o ato de descansar exista entre uma atividade e outra, sem que importe tanto o tempo destinado ao desenvolvimento da ação. A depender de quem controla a ação, o descanso se prolonga mais ou menos. O tempo destinado para que a comida de axé esfrie também não é cronometrado. Arrisco dizer que em ambos os casos (descansar e esfriar) a relação entre o tempo e o descansar/esfriar do alimento/animal é de base sensorial e subjetiva. “Sente-se” quando a comida já está fria (sem que o uso do relógio seja necessário) e estima-se o tempo de descanso do alimento recém-chegado da feira ou mercado baseado na percepção (subjetiva) do caminhar do tempo cronológico.

As etapas dessas trajetórias não costumam ser alteradas, por isso as considero sequenciais. Porém, o tempo decorrente entre descansar, preparar, arriar e suspender, quase sempre varia. As etapas podem se alongar ou retrair conforme a necessidade do grupo e de acordo com as negociações que as pessoas fazem entre o modelo idealizado da prática e a prática efetivamente. Certa vez, ao final de um bori, onde estávamos quase todos muito cansados (pois o bori havia começado tarde) ao invés de esperarmos que os axés do pombo (proveniente do ritual) esfriassem depois de prontos, para então serem depositados *aos pés* de Ori, guardamos os axés dentro da panela para somente no dia seguinte depositar *aos pés* de Ori pela manhã bem cedo. Outra vez, numa quinta-feira, após um sacrifício para Ossãe, os animais imolados foram levados para cozinha a fim de que fossem preparados. Os axés foram, então, separados dos animais e eles foram preparados, mas o ritual e o preparado haviam se alongado muito – adentrando na madrugada de sexta-feira, dia consagrado a Oxalá e dia onde se evita o manuseio de azeite

de dendê. Como os axés de Ossãe seriam preparados no dendê, os mais velhos acharam por bem que a atividade fosse suspensa até o final do dia da sexta-feira.

O terceiro acontecimento foi o dia que estávamos dando comida a Exú (alguns galos) e o próprio Exú disse (mediante o jogo de búzios) que queria que os galos fossem entregues na encruzilhada, inteiros e crus. Não houve, portanto, o preparo na cozinha, menos ainda a necessidade de que os axés esfriassem e depois fossem arriados. Esses exemplos vêm ao encontro do que estou tentando demonstrar. Que as etapas das trajetórias descritas até aqui transcorrem de forma sequencial (já que raramente as etapas deixam de serem cumpridas, salvo por determinações espirituais, como no caso de Exú), mas o tempo que decorre entre uma e outra etapa está sujeito a variações (ora encurta ora expande) demonstrando a dinâmica própria dessas trajetórias e, sobretudo, evidenciando que elas não são rígidas.

Falar sobre esses circuitos e trajetórias, além de evidenciar a forma especial como o povo de axé lida com os alimentos (no tempo e no espaço), é tratar, também, sobre os processos de transformação que alimentos e animais estão sujeitos dentro do terreiro. Sobre a temática das transformações dedico sessão especial, pois se trata de um tema recorrente nas ações cotidianas da casa de santo. E essa lógica transformacional diz respeito (mais uma vez) a pessoas, animais, coisas e objetos. Em alguma medida e de alguma forma, todos sofrem transformações. A cada obrigação dos filhos e filhas de santo, por exemplo, os assentamentos de seus Orixás vão sofrendo mudanças. Os animais ao participarem dos sacrifícios, transformam-se. Também os alimentos, dentro da cozinha do terreiro, sofrem suas transformações. No que diz respeito às transformações dos alimentos, trato do tema a seguir.

### **A trajetória dos alimentos e os Orixás**

Há uma rede de gerenciamento e cuidado por detrás da trajetória dos animais e alimentos em geral selecionados para compor as oferendas sagradas. O entendimento dessa rede é primordial para a formação religiosa dos filhos de santo. Como será visto adiante, o primeiro contato do filho ou filha de santo com objetos e alimentos de um ritual se dá por meio das listas de compra. Depois do primeiro contato dos filhos e filhas de santo com a lista, procede-se a compra dos itens que a compõe. No que concerne aos alimentos e a comida, as compras são feitas ora no hipermercado, ora nas feiras.

São muitas as variáveis a serem consideradas na hora de se escolher entre a feira ou o hipermercado, por exemplo: tempo disponível para efetuar a compra, dinheiro, locomoção, distância em relação à casa de santo, qualidade dos produtos etc<sup>44</sup>. Para *boris* e *ebós* o mais comum para as pessoas do terreiro é a ida ao hipermercado. Quando se trata de uma festa religiosa ou uma iniciação alterna-se entre o hipermercado (para a compra dos não perecíveis, das bebidas e das carnes) e a feira (comprando hortaliças, frutas, verduras, tubérculos). Além do material para compor a comida votiva, faz-se necessário comprar os alimentos para o preparo da comida cotidiana. Ir à feira costuma ser uma distração para quem se encontra tanto tempo submerso nas obrigações religiosas, sendo, também, um momento de lazer e sociabilidade. O momento de ir à feira é momento de poder sair depois de tanto tempo dentro do terreiro (trabalhando muito e dormindo pouco), é o momento do riso, de comer aquele pastel com caldo de cana. Sem contar que para os mais novos, que conseguem acompanhar as compras, é um momento de aprendizado.

Assim que as compras chegam da feira vão todas para a cozinha. Separa-se aquilo que é de uso coletivo daquilo que é de uso pessoal – por mais que o senso comunitário e de partilha seja muito forte, um ou outro se dá ao luxo de comprar algo somente para si. Após essa primeira separação, que costuma ser feita de maneira discreta, separa-se aquilo que vai para a geladeira/freezer daquilo que vai para as bacias e cestos dispostos na cozinha. Semelhante ao caso dos animais que chegam no terreiro, os itens provenientes do mercado ou da feira chegam da rua e *descansam*. É importante que decorra um tempo da chegada ao terreiro até serem preparados. Lembrando que nem sempre há tempo disponível para isso, o que força as pessoas a preparem os itens assim que estes chegam ao terreiro. Mas em condições normais, os itens descansam e em seguida são lavados, para só depois serem preparados.

Após estarem limpos e descansados, dá-se início as atividades, geralmente este início é sinalizado pela pessoa responsável pela produção da comida. No que concerne à lida dos alimentos dentro da cozinha do terreiro, as atividades variam muito, como: catar grãos, descascar, cozinhar, picar, temperar, refogar, etc. Após o cuidadoso preparo, a

---

<sup>39</sup> Sobre os mercados tradicionais brasileiros e os mercados não industriais diz Carvalho (2011) que “esses mercados são pontos de congregação e de distribuição dos materiais utilizados nos terreiros, que são consumidos também, de um modo ocasional ou intermitente, por um grande contingente de pessoas que gravitam em torno dos terreiros sem a eles pertencerem por meio de um vínculo ritual formalizado” (p: 52). Explicação que, acredito, pode ser estendida às feiras tradicionais das cidades satélites do Distrito Federal.

comida de axé é reservada em local arejado para que esfrie. Semelhante ao trato que os *axés dos santos* proveniente dos animais recebem, os demais alimentos após seu preparo não costumam ser servidos *aos pés dos Orixás* ainda quentes.

Mais do que regras e normas a serem obedecidas, o trabalho dentro da cozinha do terreiro se pauta pelas predileções dos Orixás. Por mais que as comidas devam esfriar antes de serem servidas, alguns Orixás, como Xangô, tem preferências pelo alimento ainda quente:

*Xangô gosta que a comida seja servida, seja ofertada no término do preparo porque Xangô é muito melindroso com a preparação em relação a sua comida por conta de alguns itans. Então ele gosta que a comida saia do fogo e a gente vá servindo. Porque aí ele entende que a comida é fresca. A comida acabou de ser preparada e ele gosta de ver a fumacinha saindo da comida, porque ele entende que a comida acabou de ser preparada. E para alguns axés, por exemplo, eles vão deixar a comida aos pés dos Orixás tantas horas, por tempo determinado, para que a essência dessa comida seja absorvida. (Babalorixá de Ayrá).*

No depoimento acima o babalorixá relata que Xangô possui predileção pela comida fresca e quente (*ele gosta de ver a fumacinha*). Além disso, Xangô é considerado por seus devotos como a divindade do fogo. Servir a comida ainda quente é manter ainda, em algum nível, a proximidade com o fogo vivo de Xangô, por esse motivo é que a comida a Xangô é servida ainda quente, diferente da comida dos outros Orixás, que precisa esfriar. Também para as comidas de axé valem as ações de *arriar*, *suspender* e *despachar*. Para Xangô arriamos o amalá, para Oxum arriamos o omolocum, para Oxóssi arriamos o axoxó, para Exú arriamos o padê, etc. *Arriar aos pés do Orixá*, como vimos, significa colocar o prato contento o alimento em frente ao assentamento da divindade. Aqui, também, o ideal é que decorram três dias entre *o arriar* e *o suspender/despachar*. Semelhante aos axés dos santos, dificilmente os alimentos são despachados no lixo comum. Sobre a trajetória da comida e dos alimentos, sinaliza Rabelo (2014) que:

Preparar, ofertar, recolher e arriar (mas também adquirir, cultivar, catar e comprar) são partes importantes – centra mesmo – do trabalho que se desenrola no terreiro e que constitui a um só tempo cuidado com os santos e cuidado com os seus filhos humanos. Há alguns pontos importantes a notar sobre a participação da comida (e das espécies vegetais e animais que provém a comida) [...] Sua trajetória marca a extensão dos eventos transcorridos, realizados numa casa (que se prolonga no cheiro da comida azedando, na presença física do alguidar com a oferenda no meio do barracão ou no quarto de santo, do couro do bode secando na parede). (Rabelo, 2014:254)

Em linhas gerais, podemos resumir a trajetória dos principais alimentos da seguinte maneira:

Compra »» Descansa »» Prepara »» Esfria »» Rito/Arriar »» Suspende »» Despacha

Quando os elementos que irão compor um prato estão prontos, costuma-se dizer que os elementos que constituem a comida de axé serão *montados*. Os ingredientes da comida de axé demandam uma organização, uma composição estética que faz do prato comida sagrada. Lody (1992) em um de seus trabalhos, ao tratar sobre a presença do dendê dentro dos Candomblés, emprega o termo “estética de identificação” (p.14), referindo-se ao dendê como marca de africanidade dentro do culto. O foco do trabalho de Lody (1992) é o dendê e seus significados para o culto aos Orixás, portanto, ao referir-se a essa estética identificadora, o faz em relação a esse precioso ingrediente dos pratos de axé. A proposta aqui é alargar a expressão do autor, indo além da composição do prato em termos de elementos e ingredientes usados. Cada conjunto de pratos possui uma ordem em sua confecção e montagem que os identifica enquanto comida votiva. É importante, durante a montagem, conciliar forma (estética) e conteúdo (elementos) para que as divindades se sintam satisfeitas com a oferenda, desenvolvendo um apurado sentido de beleza e proporção (Rabelo, 2014).

A montagem do prato obedece a, pelo menos, duas regras: a ordem de disposição dos elementos e a beleza dos retoques. Como mencionado, não basta que a comida seja bem-feita, é imprescindível que ela esteja bonita e bem apresentada para ser servida *aos pés dos Orixás*. O omolocum servido a Oxum, por exemplo, é um prato de axé preparado a base de feijão fradinho cozido e ovos cozidos, onde primeiro cozinha-se o feijão, em seguida ele é refogado no dendê e cebola ralada e é depositado em uma tigela ou prato de louça e os ovos cozidos vão por cima do feijão cozido e temperado. A quantidade de ovos costuma variar de acordo com a qualidade da Oxum reverenciada. É nesse sentido, então, da montagem e organização do prato de Oxum, por exemplo, que utilizo a expressão “estética identificadora”, ou seja, no sentido de que a disposição dos elementos que compõem os pratos apresenta uma ordem e uma estética que o identifica enquanto um omolocum. Além disso, a comida precisa ser bem servida, o ambiente onde será entregue a comida precisa estar limpo, as comidas são servidas aos Orixás com preces e cânticos, as pessoas devem estar bem vestidas, homens sempre com calças e mulheres sempre de saia e com um pano cobrindo o ventre.



Foto nº 16 - **Comidas aos pés de Logun Edé:** acaçás, frutas, omolocum, axoxó, bananas fritas. Autoria: Marcos. Casa de Logun Edé.

No plano do modelo, após o preparo, a comida de axé deve esfriar. Em geral o esse processo é natural, porém, por vezes, os pratos acabam indo para a geladeira ou o freezer depois de prontos a fim de que esfriem mais rápido. O ato de entrega da comida *aos pés* da divindade é motivo de celebração e júbilo, onde são entoados cânticos e com eles danças. O servir a comida aos Orixás é um momento ritual, onde com a comida ofertam-se, também, orações, cânticos e preces dos filhos e filhas de santo, principalmente se os Orixás reverenciados forem os Orixás patronos do terreiro. *Reza-se a comida*, como é comum dizer. Depois das rezas, todas cantadas na língua percebida como ioruba ritual, segue-se a partilha do alimento entre os presentes. Neste momento as pessoas partilham com as divindades, comendo o que elas comem. É um momento de comensalidade entre pessoas e Orixás, um contexto de comunhão onde recusar o alimento torna-se extremamente ofensivo. Em síntese, essa foi a trajetória simplificada, que os alimentos que são adquiridos percorrem desde os hipermercados e feiras até seu derradeiro despacho na natureza. Esses são os passos de um trajeto que compõem a dimensão da vida e convivência cotidiana dentro do terreiro. É a forma (e o ritmo) de relacionamento do povo de santo com os alimentos sagrados. A seguir, gostaria de desdobrar algumas dimensões dessa trajetória dos alimentos e tratar sobre as

transformações físicas e espirituais que os alimentos estão sujeitos ao passarem pela cozinha do terreiro e se relacionarem com as pessoas.

### **“A alquimia da comida de santo”: o entrelace entre aconteceres**

Indiretamente ao tratar sobre as trajetórias dos alimentos, tratei sobre as transformações que eles sofrem. Das compras até o ato de despachar, os alimentos já não são os mesmos. Se passarmos para as minúcias de cada prato servido às divindades, bem dizer, cada ingrediente que os compõem, ali também, em suas minúcias, encontraremos o tema da transformação. Por essa razão, ao falar sobre a cozinha e a mágica da transformação, o babalorixá de Ayrá se refere ao tema da transformação enquanto *alquimia*, segundo o babalorixá: *Orixá nos ensina a fazer essa alquimia da comida de santo, de preparar a comida e de juntar os elementos para poder transformar a energia.*

Venho sinalizando que o universo do Candomblé é um universo em movimento e em constante transformação. O Candomblé cultiva a transformação (Rabelo, 2014); (Nascimento, 2016b), trata-se de um universo que mobiliza pessoas, coisas, animais e sentimentos em um emaranhado de relações. E, para que este universo opere, o espaço da cozinha é imprescindível, por isso, volto minhas atenções para a cozinha tentando registrar a movimentação e conectividade entre pessoas, animais, coisas e sentimentos que se dá neste espaço. A cozinha centraliza relações em constante movimento, não sendo diferente com suas receitas. Já havia mencionado que os alimentos são permeáveis aos sentimentos humanos, talvez mais do que permeabilidade, podemos expandir a compreensão sobre essa problemática e pensar em “conectividade” e “constante transformação” de pessoas e alimentos. A proposta deste trabalho, e principalmente deste capítulo, ao tratar sobre a *alquimia* dos alimentos, tem sido a de atentar-se para os fluxos e transformações dos materiais, como alimentos, ingredientes, utensílios de cozinha, etc, ao invés de tratar essa materialidade como um fato acabado e encerrado em si mesmo. Essa proposta inspira-se em Tim Ingold (2012), em um trabalho onde o autor procura desenvolver e defender uma ontologia das coisas e materiais que dê primazia aos “processos” de transformação ao invés do “produto final” dessa transformação.

A comida de axé é em sua essência o fluxo e a transformação de determinados ingredientes, assim, o interessante é seguir a sua transformação, captando suas etapas e modificações, ao invés de capturar a comida de axé em um catálogo de receitas, imóvel e estável. As comidas de axé, além dos seus ingredientes, são compostas por cânticos e

preces, são produzidas a partir de determinadas técnicas, que são resultado de uma articulação de saberes e de um conhecimento que é passado dos mais velhos aos mais novos. Indo além, a comida de axé é composta pela relação entre pessoas, que trabalham na cozinha e movimentam o conhecimento, mas é também, resultado da interação entre os ingredientes na panela e o fogo que os prepara. Em síntese, tanto a cozinha quanto os pratos de axé servidos às divindades são um “lugar onde vários acontecimentos se entrelaçam” (Ingold, 2012:29). Sem esse entrelaçamento não teríamos a comida, e mais, não teríamos os Orixás, que se particularizam e são reverenciados através da comida e da alimentação. O próprio Ingold (2012) faz da cozinha um forte exemplo para dar suporte a sua argumentação em prol dessa ontologia da transformação e do movimento dos materiais e do esforço de seguir esses materiais, ao invés de capturá-los em si mesmos:

Seguir esses materiais é entrar num mundo, por assim dizer, em fervura constante. No lugar de compará-lo a um grande museu ou loja de departamentos nos quais os objetos encontram-se dispostos de acordo com seus atributos ou origem, seria melhor imaginar o mundo como uma grande cozinha, bem abastecida com ingredientes de todo tipo. Na cozinha, as coisas são misturadas em combinações variadas, gerando nesse processo novos materiais que serão por sua vez misturados a outros ingredientes num processo de transformação sem fim. Para cozinhar, devemos abrir recipientes e retirar seus conteúdos. Temos que destampar coisas. Em face das proclividades anárquicas de seus materiais, o cozinheiro ou cozinheira tem que se esforçar para manter alguma aparência de controle sobre o que se passa. (Ingold, 2012:35).

A partir dessa perspectiva, da fervura constante e da transformação sem fim, do encontro e mistura de diferentes coisas, que proponho que a transformação dos alimentos seja apreendida. Se retomarmos a trajetória dos alimentos, que desenvolvi na sessão anterior, os alimentos quando estão prontos e são *arriados*, ainda que prontos do ponto de vista do cozinheiro ou cozinheira do axé, ainda continuam num processo de transformação. Parte da comida arriada é comida pelas pessoas, seguindo um fluxo de transformações dentro do corpo humano, e a outra parte é deixada junto aos Orixás, esta parte que fica entra num gradual processo de decomposição. E antes que o processo de decomposição avance, a comida é despachada aos *pés de uma árvore*, é devolvida para a natureza, dando continuidade ao processo de transformação.

### **Ingredientes da comida de axé**

Uma parte constitutiva e importante da comida de axé são seus ingredientes, portanto, gostaria de apresentar os principais ingredientes que compõem os pratos de axé

mais comuns do terreiro. O critério para seleção dos elementos foi o seu uso ritual, só constam na tabela os ingredientes que compõem os rituais mais comuns do terreiro, ou seja, os itens que fazem parte dos *ebós* e do bori ou os elementos base para a composição das comidas de cada Orixá. Não se tratando, portanto, da comida das pessoas. Além disso, as possibilidades de combinações de elementos dentro de um *ebó* são múltiplas, sendo assim, selecionei unicamente os itens com os quais eu tive contato durante o período da pesquisa. O fato de alguns elementos não terem sido registrados na tabela não significa que não existam no terreiro ou que não tenham uso ritual. O intuito é apresentar uma pequena parte da dispensa da cozinha do terreiro e demonstrar como estes elementos estão relacionados e articulados com às divindades e como eles se transformam durante seu preparo:

<b>Classificação</b>	<b>Elementos, ingredientes ou materiais de uso ritual comuns ao cotidiano</b>
Cereais, grãos e sementes	Milho (Branco/canjica; Vermelho/galinha; Pipoca; Espiga); feijões (Fradinho, preto e carioquinha); amendoim; arroz com casca; arroz branco comum; semente de girassol; soja; sorgo; ervilha; lentilha; grão de bico; etc.
Farinhas ou pós	Mandioca; <i>acaçá</i> ; fubá ou flocos de milho; <i>acarajé</i> ; pipoca (estourada e esfarelada); amido de milho; farinha de tapioca; etc.
Frutos	Coco (Verde; Seco); bananas; abacate; maçã (Verde; Vermelha); melão; pera; manga; goiaba; mamão; uvas; etc.
Raízes, bulbos e tubérculos	Cará; batata doce; gengibre; cebola; inhame; batata inglesa; etc.
Elementos de origem animal	Ovos de galinha e codorna; camarão seco; carne de açogue; etc.
Legumes e hortaliças	Couve; repolho; pepino; berinjela; abobrinha; cenoura; alface; <i>abóbora</i> ; <i>quiabo</i> ; etc.
Doces	Doces industrializados (pêssego em calda, doce de leite, etc.); doces caseiros (de mamão, de coco, etc.); suspiros; chocolates; jujuba; quindim; bem-casado; doces e bolos confeitados; rapadura; mel; melaço; açúcar mascavo; açúcar branco; manjar branco; etc.
Bebidas	Espumantes; vinho branco; refrigerantes; cerveja; <i>Aluá</i> ou <i>aruá</i> ; etc.

**Tabela nº 5 – Elementos, ingredientes ou materiais de uso ritual comuns ao cotidiano**

A primeira coluna da tabela organiza os elementos que encontramos na cozinha tendo por base a classificação botânica dos materiais, à exceção, evidentemente, dos doces, das bebidas e das farinhas. Na segunda coluna da tabela apresento os elementos rituais encontrados durante o campo e organizados em função da primeira coluna. Ter me inspirado na classificação botânica não quer dizer, necessariamente, que todos os

elementos que preenchem as categorias da tabela estejam em pleno acordo com a “classificação científica”. O interessante, do ponto de vista antropológico, é como as pessoas se apropriam dessa taxionomia e como dela fazem uso. Segundo a classificação botânica o quiabo e a abóbora, por exemplo, são considerados frutos, mas são popularmente utilizados como legumes. O mesmo valendo para a realidade do terreiro, onde o quiabo e a abóbora são legumes e não frutos, por isso estão em destaque. Outros elementos que não foram destacados podem ser exemplo dessa apropriação popular da “classificação científica”, mas o intuito aqui, friso, é a forma como as pessoas fazem uso desses elementos e não a classificação botânica em si.

Todos esses elementos tem um amplo uso dentro da cozinha do terreiro. Assim que entramos na cozinha encontramos boa parte deles em potes de vidro organizadas em prateleiras próximas ao fogão e aos armários. São elementos que não podem faltar, pois compõem a base de boa parte dos *ebós* produzidos dentro do terreiro, principalmente os cereais, grãos, sementes e as farinhas. Os outros elementos, como frutas, raízes, tubérculos e doces, são encontrados na cozinha quando há algum ritual programado para o dia, um bori ou uma iniciação, por exemplo.

Cada um desses itens cumpre um propósito dentro do terreiro e dentro dos rituais. Os cereais, grãos e sementes, dada a sua variedade de formas e cores, independente do preparo estão associados à prosperidade e à fartura, assim como as frutas. As frutas podem ser ofertadas a divindades como Ori, Oxossi, Logun Edé, Iemanjá, Oxum, Oxalá e Exú. Cada Orixá tem uma fruta correspondente, por exemplo, o melão é associado a Iemanjá, as uvas verdes a Oxalá e a maçã verde a Oxum, etc. As farinhas apresentam usos mais específicos e tornam-se simbolicamente significantes quando manuseadas, quando se leva a cabo o preparo do prato ritual. Ao pensar nas transformações sofridas por estes elementos é importante ter em mente “a que” e “para quem” se destina a comida ofertada. Para um *ebó* existem elementos que vão crus, como as bolas de farinha de mandioca e as bolas de farinha de tapioca, para um ritual de bori todos os elementos passam pelo preparo junto ao fogão, também a comida dos Orixás é quase sempre cozida ou torrada – passando pelo fogo.

De forma geral, a depender da finalidade e do destino do prato, ou seja, suas atribuições rituais, os alimentos que constam na tabela acima podem ser: torrados, cozidos, fervidos, fritos, assados ou servidos crus. Estas ações estão organizadas em função do contato ou não com o fogo dentro da cozinha. Os doces em sua maioria são adquiridos em padarias, confeitarias ou em feiras locais. Há os doces que são

industrializados e são adquiridos nos hipermercados da região. Com isso, a preparação dos doces não costuma ser dentro do terreiro. Como é possível perceber, as comidas rituais preparadas dentro do terreiro aparecem ao lado de outras iguarias adquiridas em mercados e feiras, trazendo a tona questões referentes à modificação dos hábitos alimentares dentro do terreiro. As receitas de origem africana marcam presença lado a lado com as receitas a base de farinha de trigo refinada, ovos e leite, que constituem os bolos e doces, por exemplo. Por vezes esses elementos coexistem dentro de um mesmo ritual como é o caso do bori, por exemplo, onde junto com pratos identificados como de origem africana (acaças, inhames, etc.) são servidos bolos e doces confeitados. Sousa Júnior (2014) chama a atenção para a simbologia dos doces e bolos dentro dos rituais:

Os bolos fazem parte do cotidiano e estão presentes em todas as celebrações [...] Quando se indaga sobre o significado que o bolo confeitado vem alcançando em algumas comunidades terreiro, é comum ouvir explicações não sobre o bolo em si, mas sobre o doce, uma espécie de evocação à metáfora do doce. É comum ouvir: “o doce é bom”; “o doce chama”; “o doce atrai”; “o amor é doce”. Como nos dicionários, em que o termo “doce”, além de se opor aos termos “amargo”, “azedo” e “salgado”, significa também aquilo que é terno, apazível, agradável, suave, brando etc. Raciocínio semelhante é utilizado para explicar o porquê de se ter dedicado os doces ao Orixá Oxum, símbolo do amor. (Sousa Júnior, 2014:134)

A presença dos doces e do bolo dentro do ritual de bori segue essa linha de raciocínio. O doce e o açúcar estão relacionando aquilo que é bom e, também, a prosperidade financeira e material. Os doces estão associados ao que é próspero. Apresentar, então, esses doces diante de Ori no ritual é materializar (através da comida) os sinceros desejos de que aquele Ori que está sendo cultuado torne-se próspero. E, semelhante aos doces, as frutas cumprem a função de trazer para aquele Ori não só prosperidade mas, sobretudo, fartura. Frutas, como mencionei, estão associadas a fartura e à riqueza que provém da terra. Estes são alguns dos significados que compõem a lista de um bori. Cada item da lista apresenta uma razão de ser e todas essas razões estão cercadas de fundamentos religiosos que devem ser preservados dentro do terreiro. Por isso, não faz sentido explicar sobre todos os elementos que ela contém.

Em relação as bebidas, algumas são adquiridas fora, outras, como o aluá, são preparadas dentro do terreiro. Contudo, a técnica de preparação do aluá não se dá pelo processo de cozimento, os elementos do aluá, como veremos, são triturados e fermentam até ficarem prontos. Com os demais itens da tabela podemos estabelecer um pequeno quadro demonstrativo que serve de complemento a tabela nº 5:

Elementos	Ações						
	Cru	Fervido	Torrado	Refogado	Frito	Assado	Cozido
Grãos	x	x	x	x	-	-	x
Farinhas	x	-	x	-	-	-	x
Frutos	x	-	-	-	x	-	-
Tubérculos	x	x	x	x	x	x	x
Origem Animal	x	-	x	x	x	x	x
Legumes	x	x	-	x	-	-	x

**Tabela nº 6 – possibilidades de produção**

Este quadro é um esboço das ações que os ingredientes estão sujeitos quando se está preparando algum *ebó*, um bori ou quando serão servidos os pratos prediletos de cada divindade. São ações específicas que foram registradas em campo durante a pesquisa. Assim, o fato de elementos de origem animal não serem fervidos, por exemplo, significa que durante a pesquisa não foi registrada nenhuma ação nesse sentido, o que não quer dizer que a possibilidade de ferver carnes e camarões não exista. Ressalto, também, que o uso de produtos defumados também não foi registrado em campo. As ações do quadro demonstrativo foram separadas por questões didáticas, para facilitar a compreensão. Por vezes, o preparo de um prato envolve duas ou mais das ações listadas na tabela, para o preparo do omolocum, por exemplo, o feijão fradinho é primeiro cozido na panela de pressão e depois refogado, para então ser servido no recipiente apropriado, em geral uma vasilha de cerâmica arredondada ou ovalada.

No que diz respeito a comida servida às divindades, a maioria dos pratos costuma ser temperada quando a comida está sendo refogada ou está cozinhando. O tempero da comida de axé é um dos marcadores simbólicos que caracteriza a comida ritual, diferindo esta da comida servida às pessoas dentro do terreiro. A comida ritual, servida aos Orixás e as pessoas que estão passando por alguma obrigação, é temperada com elementos específicos, distanciando-se um pouco dos temperos convencionais da comida das pessoas – distancia-se, por exemplo, das pimentas, louro, alho, salsa, cebolinha e coentro. O *tempero de axé*, que tempera a comida ritual, é feito à base de cebola branca, camarão seco, uma pitada de sal e gengibre. O mais comum é que estes elementos sejam triturados no liquidificador até tornarem-se uma pasta, mas eles também podem ser ralados. Em alguns casos é utilizada uma pequena quantidade de sal branco refinado, como um toque especial, não sendo este um elemento indispensável. O tempero de axé serve para refogar alguns alimentos, como os grãos cozidos, ou para temperar as carnes provenientes dos rituais de sacrifício e que serão consumidas pelas pessoas em momentos rituais. Uma das

marcas da comida votiva, além dos elementos base e da sua estética de montagem, é a presença deste tempero.

Alguns Orixás guardam especificidades em relação ao tempero. O tempero para a comida que será servida a Oxóssi não leva camarão seco, por exemplo. Além disso, nem toda comida ritual é temperada. No caso de Oxalá, suas comidas mais comuns não costumam serem temperadas. Ao Orixá do branco costuma ser servido um prato bem recheado com *ebô cozido* (milho de canjica branco) ou o tradicional açaçá, pasta a base de milho branco cozido e água envolta em folha de bananeira. Estes elementos não levam o tempero de axé. Agora, quando o *ebô cozido* é refogado com o tempero de axé, torna-se prato predileto de Iemanjá. Outro marcador simbólico de grande importância dentro da cozinha dos terreiros é o azeite de dendê. Um esquema classificatório geral e amplo, construído a partir deste ingrediente, se dá entre os próprios Orixás:

O dendê é quente, tem cor forte, sabor preciso e único [...] Além desta categoria *quente* que é aliada às características do dendê e assim congregando boa parcela dos que se incluem no *Povo de santo* há uma segunda categoria, que é de oposição por ser *fria*, ou seja: daquele elenco de iniciados que compartilham com os seus *Santos*, que não incluem dendê nos seus *axés*. Para os adeptos do modelo Ketu são os chamados Orixás *funfun* ou *Orixás do branco*. Deste grupo, a abstinência do dendê é a marca principal e do outro grupo o uso do dendê é, por sua vez, também a marca principal (Lody, 1992:13-14)

Os Orixás que são considerados quentes levam, quase sempre, dendê. São eles Exú, Oxóssi, Ogum, Xangô, Oyá, algumas qualidades de Oxum, Iemanjá e Nanã, etc. Quando o Orixá em questão não apresenta a restrição ao azeite dendê, a preferência é pelo seu uso. Assim, primeiro esquentam-se o óleo em uma panela e posteriormente acrescentam-se o tempero de axé para ser refogado. Logo que o tempero esteja suficientemente refogado, acrescentam-se os outros elementos. Quando o Orixá não leva dendê, como Oxalá, Ori e algumas qualidades de Iemanjá e Xangô, por exemplo, o procedimento costuma ser o mesmo, sendo o dendê substituído pelo azeite doce.

Nem só de comidas salgadas vivem os Orixás, a alguns deles podem ser servidas comidas doces. Para os doces que são preparados dentro do terreiro, o tempero de axé perde sua funcionalidade e razão de ser. O que está em questão aqui são os outros elementos utilizados para compor o prato votivo, principalmente o açúcar, que como vimos carrega significados importantes para as pessoas do terreiro. Uma possibilidade de comida doce que pode ser servida à Logun Edé é o lêlê, o manjar de leite de coco para Iemanjá e o ado para oxum:

*Você conhece o lêlê? Lêlê é uma comida de Logun Edé que é maravilhosa e que poucas pessoas conhecem. É o xerem, que é aquele milhozinho cortadinho, você já ouviu falar em xerem? É o milho de galinha quebradinho, se chama xerem, você bota ele para cozinhar e deixa ele cozinhar até ficar derretendo e bota uma pitadinha de açúcar e deixa lá cozinhar, depois você vai botar leite de coco e vai adoçar um pouquinho mais e deixa ele ficar cremoso tipo um mingau e Logun Edé ama, é apaixonado por essa comida. E a gente faz para ele e faz pra a gente, é lógico, porque eu sempre faço a mais para a gente comer. E a gente põe nos pés dele, arria e aí a gente come o nosso, porque a gente pode comer ele quente. Quando eu vou fazer manjar para Iemanjá eu faço o da mesa de bori e faço o da gente, porque eu faço e tiro o da mesa de bori e o restante é para a comunidade comer. Então assim, tem muito da identidade do Orixá. A minha Oxum ela gosta do ado, não é todo mundo que faz, mas eu gosto de fazer o ado para minha mãe. E aqui em casa a gente come o ado. (Ialorixá de Oxum)*

No caso do lêlê e do ado, pratos doces, a sua composição base é o milho “vermelho”. No caso do primeiro doce, servido especialmente à Logun Edé, o milho moído é comprado nos hipermercados ou mercearias, em suma, proveniente do processamento da grande indústria. O ado é uma especiaria preparada a partir do milho de galinha torrado e moído no liquidificador ou processador. Primeiro torra-se o milho, sem queimá-lo, em seguida passa-se os grãos torrados pelo pilão, liquidificador ou processador, em seguida a farinha é peneirada e torna-se uma fina farofa de milho torrado que pode ser temperada com açúcar. O manjar de Iemanjá é preparado a base de leite de vaca, leite de coco, coco seco ralado, amido de milho e açúcar. Os três pratos levam em sua composição o açúcar branco industrializado, contudo, quando possível, a preferência é pelo uso do açúcar mascavo, que altera um pouco a coloração do prato. Devido a isso, o mingau de xerem e o ado podem ser temperados com o mascavo sem nenhuma modificação estética, diferente do manjar, que deve ser preferencialmente branco.

Com os elementos listados anteriormente, além de comidas doces e salgadas, são produzidas também bebidas. Um tipo especial de bebida de axé bastante conhecida é o aluá ou aruá. Em sua composição consta água, rapadura, açúcar mascavo, gengibre e milho de galinha. Primeiro a rapadura é dissolvida em água, produzindo um líquido bastante adocicado. Coloca-se este líquido no liquidificador, acrescentado a ele lascas de gengibre com casca e colheres de açúcar mascavo. Após os elementos encontrarem-se bem triturados acrescenta-se uma bolsa contendo milho de galinha moído ou pilado. O intuito é que o milho fermente dentro do líquido para gerar o álcool, que dá o tom para a bebida. O aluá é uma bebida que pode ser consumida tanto por pessoas quanto por Orixás.

As divindades quando presentes no terreiro, nos corpos de seus filhos através da incorporação, consomem sem grandes restrições o aluá.

A presença desses elementos dentro da cozinha do terreiro levanta questões importantes. Determinados elementos abrem margem para discutirmos a presença de um cada vez mais crescente consumo de produtos industrializados dentro dos terreiros. Os terreiros emergentes, em sua maioria, já não dispõem de estrutura física para a produção de frutas, raízes, tubérculos, grãos etc, sendo assim, o material costuma ser adquirido em mercados públicos ou em hipermercados (Carvalho, 2011). Há um consumo, dentro dos terreiros, dos mais ortodoxos aos emergentes, de materiais industrializados provenientes da grande indústria. E aqui, de maneira menos explícita, retornamos ao já discutido tema da incorporação de tecnologias dentro do terreiro.

Como vimos, dentro do terreiro há uma predileção pelo artesanal e pelo trabalho manual, onde o tempo de dedicação e o esforço do filho ou filha de santo contam como signos positivos no reconhecimento pelo preparo da comida ritual. Entretanto, por outro lado, o tempo que as pessoas dispõem para se dedicarem ao terreiro tem encurtado. E aí, mais uma vez, há uma brecha para a utilização ou o consumo de itens provenientes de grandes tecnologias. O que cria certo paradoxo para a comunidade. Por um lado, à predileção pelo artesanal, por outro, a pressão da falta de tempo. Nesse entremeio, surgem alguns elementos industrializados que ajudam a otimizar o tempo de preparo dos alimentos, sobretudo as farinhas refinadas:

As farinhas refinadas de milho branco, arroz e feijão fradinho já transitam entre os candomblés há mais de 50 anos. A Granfino, empresa de gênero alimentício especializada em refino, venda de fubá e farinha de mandioca, está presente no mercado desde os anos 50 [...] Outra empresa alimentícia que se destaca no mercado é a Yoki, fundada em 1960, por Yoshizo Kitano. Esta empresa, atualmente, agrega 7 marcas. Todavia é a Oya Alimentos que se apresenta como “indústria alimentícia especializada em produtos semiprontos da culinária afro-brasileira”. Esta empresa, localizada em Jandira, cidade do interior paulista, há mais de 15 anos, vem atendendo aos setores de varejistas, atacadistas, *food service* e cultura afro-brasileira e chega a exportar seus produtos para a Argentina e os Estados Unidos. Dentre os produtos em destaque, ao lado do azeite de dendê e da mistura preparada para vatapá, estão o feijão fradinho quebrado descascado e a farinha de feijão fradinho. A empresa chega a produzir 30 toneladas de farinhas por mês [...] Além dessas empresas, há um número significativo de outras que, embora não se coloquem no mercado como representantes do segmento alimentício afro-brasileiro, são demasiadamente conhecidas pelo povo de terreiro, que, diga-se de passagem, “não consome marcas, mas comida”, como ouvi, certa feita, de uma ialorixá. (Sousa Júnior, 2014:136)

Orixás podem não consumir marcas, mas filhos e filhas de santo sim. Por mais que as marcas não importem, dentro do terreiro existem preferências na hora da compra. Às vezes o bom preço do item é o determinante principal, outras, a qualidade do produto. Seja como for, há cada vez mais espaço para a utilização e consumo de produtos industrializados dentro dos terreiros. Algumas farinhas refinadas podem ser adquiridas em feiras da cidade, a farinha refinada de acaçá e a farinha refinada de acarajé são as mais utilizadas. O processo de obtenção dessas farinhas, se feito à mão, geralmente com ajuda de um pilão ou instrumento apropriado para quebrar os grãos, costuma ser demorado. Em geral, as farinhas refinadas de acaçá e acarajé são utilizadas quase sempre em *ebós*. Quando o intuito é preparar a comida votiva para ser entregue aos Orixás evita-se o consumo das mesmas. Contudo, se as farinhas estiverem bem refinadas e de ótima qualidade, servem de base para a comida dos Orixás. Mas quando utilizadas nesses casos, faz-se vista grossa. Afinal, a predileção é pelo artesanal. E isto confere uma nova forma de relacionar-se com o grande mercado capitalista, com as tecnologias de produção e preparo da grande indústria alimentícia e com as próprias divindades. Como salienta Sousa Júnior (2014):

Verdade é que, se, de um lado, há pessoas que resistem em fazer o bolinho de feijão consagrado ao Orixá Yansã, utilizando a farinha de feijão fradinho, há Yansã que nunca conheceu o acarajé feito de outra maneira. Isso nos remete à sábia explicação que nos deu a ialorixá a qual já nos referimos: “É preciso acostumar o Orixá a comer deste jeito.” O que pode significar uma quebra dos padrões de fidelidade ou da suposta ortodoxia – termos que nós, antropólogos, adoramos imputar nas religiões de matrizes africanas – pode também ser visto como uma continuidade através de intervenções criativas. (Sousa Júnior, 2014:136)

E aí entramos mais uma vez na questão do costume. Essa dimensão havia aparecido quando discutimos sobre a presença e utilização de tecnologias dentro da cozinha do terreiro. O consumo de alimentos processados pela grande indústria (farinhas refinadas, pacotes de grãos dos hipermercados, etc.) não caem, necessariamente, no que o povo de axé qualifica como perda de tradição ou perda de raízes. A introdução das farinhas de acaçá e acarajé torna-se, em verdade, uma forma pela qual as pessoas acostumam seus Orixás a comerem. Semelhante às pessoas, Orixás experimentam novas formas de comer e de se preparar a comida e podem ou não manter esse costume pelo resto dos anos. Os Orixás de vinte ou trinta anos atrás não são mais felizes que os de hoje, como ouvi de uma Ialorixá em entrevista, a qual me referi antes, mas sem dúvida, as

formas de alimentar-se e a forma de preparo dos pratos votivos sofreu e vem sofrendo pequenas mudanças.

## PARTE SEGUNDA – HÁBITOS ALIMENTARES E INTERDIÇÕES

### **“Quizilas, ewos e preceitos”: as interdições alimentares**

As interdições alimentares compõem o cotidiano das filhas e filhos de santo da grande maioria dos terreiros de Candomblé. Ao longo do processo de aprendizado e formação religiosa as filhas e filhos de santo aprendem, como já vimos ao longo deste trabalho, a comer com as mãos, aprendem a cozinhar para seu Orixá, aprendem seus gostos e particularidades, internalizam e põem em prática as várias dimensões (e expressões) da hierarquia do culto, das regras e códigos de etiqueta. As interdições alimentares compõem parte significativa dessas várias dimensões que constituem o processo de aprendizado das iaôs. Tão significativa quanto à partilha e a comensalidade, aquilo que não se come e não se deve partilhar também importa. Cada *Omó Orisá* (iniciado) possui as suas interdições (independente do tempo de iniciados). E, após a iniciação, passam a conviver com elas. Dentro do terreiro as interdições e as proibições são acionadas por meio de duas categorias bem conhecidas: a *quizila ou ewo e o preceito*.

Os termos dizem respeito a uma série de proibições, que não estão circunscritas unicamente ao universo alimentar. Manuel Querino (1955) registra a presença de algumas das *quizilas* dentro do culto aos Orixás, sem, contudo, fazer uma distinção apurada entre as *quizilas* e os *preceitos rituais*. No que diz respeito ao cotidiano do terreiro pesquisado, as *quizilas* e os *ewos* são temporalmente mais duradouros que os *preceitos*. Algumas dessas *quizilas* surgem com a iniciação e acompanham o iniciado até a sua morte, outras podem ser adquiridas ao longo da vivência do iaô dentro do terreiro e o acompanharem até o fim de sua trajetória no mundo terreno. Seja como for, são sentidas pelos iaôs como permanentes. Já o *preceito* é uma interdição momentânea e bem delimitada temporal e espacialmente, quase sempre acionada em decorrência da passagem do iaô por determinado ritual.

Os *preceitos* interferem momentaneamente na dieta das pessoas. Como mencionei, durante o período das restrições rituais, são prescritos para as pessoas comidas fracas e sem reima, principalmente alimentos como a carne de galinha. Mas algumas

considerações são importantes, no caso dos *ebós*, por exemplo, a pessoa se abstém de comer tudo aquilo que foi usado no ritual. Assim, por mais que o arroz branco e o inhame sejam considerados alimentos fracos e sem reima, são proibidos de serem ingeridos por aqueles que passam pelos *ebós* que contenham esses alimentos. No caso do *preceito* pós-iniciação, as proibições giram em torno dos alimentos considerados fortes e com reima. Além do mais, no período pós-iniciação os neófitos comem com as mãos. Como vimos, o neófito direciona-se sempre em direção ao chão, fazendo da esteira o lugar por excelência das suas refeições. Não só aquilo que o neófito come, mas, também, a forma como come, são um indicativo do período de *preceito* e do escalonamento hierárquico. Há, portanto, uma série de distinções em relação a comida consumida pelas pessoas iniciadas que é pautada pelo *preceito ritual*.

As *quizilas* e os *ewos*, em relação ao *preceito*, apresentam uma profundidade temporal mais marcante. Aos filhos de Oxalá, por exemplo, não convém o uso de cores fortes ou escuras, como o preto e o vermelho, e o consumo de azeite de dendê e pimenta. A preferência de Oxalá pelo branco, como já foi visto, é tão significativa que é expressa em vários níveis: nas roupas de seus filhos (que por obrigação devem ser brancas), nas cores dos seus alimentos prediletos (inhame e canjica), nos animais que a ele são ofertados, que são preferencialmente de cor branca (ou a mais clara possível). E essas dimensões seus filhos levam para a toda a vida pós-iniciação. Mas, como já vimos em outros momentos, a relação das pessoas com seus Orixás está sujeita a uma série de negociações que se dão, principalmente, através do jogo de búzios. É muito comum no terreiro que *preceitos* e *quizilas* sejam negociados com os Orixás por motivos de trabalho, por exemplo, visto que algumas instituições ou órgãos demandam de seus funcionários o uso de uniformes.

A profundidade temporal das *quizilas* e *ewos* também pode ser percebida dentro da cozinha do terreiro, quando se está preparando as refeições e sacrifícios para os Orixás. Como vimos, as predileções e interdições dos Orixás não dizem respeito unicamente à quais ingredientes as divindades gostam de comer e quais não comem, mas, interferem diretamente nos modos de produção da comida. Não respeitar os critérios de produção da comida torna-se um interdito dentro do terreiro e, sobretudo, dentro da cozinha. Os iaôs que se dedicam ao trabalho dentro da cozinha devem estar atentos a esse código de predileções e interdições. Retomando exemplos já trabalhados:

*Xangô ele só come o amalá quente, se você não servir o amalá quente para Xangô você está criando caso com ele. [...] Se você botar comida fria para Xangô [nem sirva], porque aí é complicado. Xangô é vivo, é quente, então a gente é quente, a gente tem calor e para ele o frio já representa a morte e ele não quer saber disso. (Ebomi de Logun Edé).*

*Xangô tem quizila com a morte, porque segundo contam as lendas, ele se suicidou num pé de obi. Por isso que não vai obi para os filhos de Xangô. Não vai obi nas coisas de Xangô. Então ele tem pavor da morte e o frio para ele representa a morte. Não quer dizer que seja [que o frio de fato seja a morte]. É que para ele [o frio] representa a morte, por isso que ele só come quente. (Ialorixá de Oxum).*

Essas observações, sobre o uso do orobô e da comida quente para Xangô; sobre a comida servida fria para Oxalá, são fundamentais para a produção das comidas votivas desses Orixás. Se o iaô comete tais equívocos, como por exemplo, servir comida quente para Oxalá ou obi para Xangô, está sujeito a *criar um caso* com a divindade. Xangô ao suicidar-se em um *pé de obi*, associou o fruto à morte e, então, a fruta passou a ser proibida no seu culto. Não sendo a fruta em si o grande interdito, mas a memória que ela produz em Xangô. Com base no relato da ialorixá de Oxum, o obi, ao despertar a lembrança da morte em Xangô, tornou-se seu grande *ewo*. Além disso, Xangô possui a sua própria percepção sobre a morte e além de associá-la ao obi, equipara à morte a sensação térmica de frio. Sendo de todo coerente que sua comida seja servida ainda quente. Um bom iaô deve saber manejar essas interdições.

Camara Cascudo (1983) constrói um panorama culinário e teórico sobre o período do Brasil colônia e império que eu considero interessante para delimitar as nuances e especificidades da dieta ritual do terreiro. Ao construir esse panorama, o autor circunscreve em duas categorias os hábitos alimentares das classes abastadas e das classes populares nas diferentes regiões do Brasil: comida de mesa e comida de esteira, sendo a primeira uma categoria que se refere ao hábito alimentar das classes populares e a segunda das classes abastadas. Seu recorte é amparado, sem sombra de dúvidas, por questões econômicas. A comida de mesa faz referência as classes mais ricas desse período. A comida de esteira faz referência a forma como a comida era servida e como as pessoas comiam – a comida era servida na própria esteira e as pessoas comiam sentadas no chão. Um hábito comum, afirma o autor, entre as camadas populares e recorrente nos sertões. Sem, contudo, ser um necessário indicativo de pobreza ou extrema miséria, afinal, famílias abastadas também comiam na esteira sentadas no chão, destinando, contudo, a mesa de jantar para as visitas.

Além das formas de comer e de servir, que caracterizam essas duas categorias, o conteúdo da dieta da comida de esteira e da comida de mesa variavam. A alimentação da esteira costumava ser mais simples e modesta e a alimentação da mesa, ao contrário, mas farta e elaborada. O interessante para a presente análise não é tanto esse recorte econômico e de classes, mas sim os termos utilizados pelo autor. Também no terreiro existem as comidas de esteira e as comidas de mesa, categorias que são pautadas pela dimensão religiosa e ritual – e não pelo viés econômico como no trabalho de Camara Cascudo (1983). E, assim como no trabalho do autor, onde os alimentos da esteira eram diferentes dos alimentos da mesa, no terreiro também os alimentos que compõem a comida de esteira são diferentes dos alimentos da comida de mesa.

No terreiro a comida de esteira é pautada pelas prescrições rituais e pelos períodos de resguardo pós-ritual. Em termos gerais, a comida de esteira é composta por alimentos fracos e sem reima, como carne de galinha e peixes de escama, por comidas brancas, como arroz, inhame, milho de canjica, farinha de mandioca, etc. São comidas que não são temperadas com quaisquer temperos, geralmente evitando-se o consumo de temperos fortes como pimentas vermelhas, pimentões, derivados da carne de porco, etc. Em geral, essas comidas são temperadas com o *tempero de axé*. Já a comida de mesa não se pauta pelos *preceitos*, trata-se de uma comida que pode ser consumida por todos aqueles que não estejam de resguardo, é a comida servida nas festas religiosas ao público convidado ou que é servida no dia a dia da roça, como, por exemplo, bolos, doces, refrigerantes, saladas, arroz e feijão, carnes vermelhas, etc. Uma comida que pode ser temperada com toda a variedade de temperos, como pimentas, louro, alho, salsa, cebolinha, salsa e coentro, etc. As comidas de esteira e as comidas de mesa marcam, a partir dos alimentos, os momentos rituais pelos quais os filhos de santo passam.

Cada Orixá apresenta suas particularidades em relação às *quizilas* e *ewos*. Como visto, parte desse conhecimento sobre as interdições é proveniente das narrativas míticas que circulam entre as diferentes gerações dentro de um terreiro. Barreti Filho (2010) ao tratar sobre os *ese ifá* (poemas de Ifá) esclarece, a meu ver, sobre a importância das narrativas míticas para a compreensão das interdições presentes no cotidiano do terreiro:

Os *ese ifá* tem como finalidade primordial receitar oferendas e sacrifícios com o objetivo de, sempre, buscar o equilíbrio e a harmonia do consulente. Por meio de metáforas e/ou parábolas contam-se estórias e histórias dos homens e dos *Òrìṣà*, que servem como exemplos de condutas que devem ser seguidas. Elas sempre se apresentam com um fundo moral [...] os *itàn* nos falam de erros e acertos e nos transmitem valores e condutas para que possamos evitar ações

que nos levem a erros que, por vezes, podem ser irreparáveis” (Barreti Filho, 2010:108-109).

A partir das experiências observadas no terreiro podemos dizer que os *ewos* e as *quizilas* se expressam em dois níveis: podem ser comportamentais (não gritar, usar branco, deixar o ambiente limpo, não provar a comida enquanto está sendo preparada etc.) ou alimentares. Até aqui tratei, rapidamente, de algumas interdições comportamentais que perpassam o cotidiano do terreiro e de sua cozinha. Porém, juntamente com a dimensão do comportamento, temos a dimensão da alimentação. Além de saber como portar-se dentro de um terreiro, o iaô deve aprender o que comer, onde comer, como comer e, sobretudo, o que não comer. Os *ewos* e as *quizilas* que são impostos à iaô variam. Dependem: (i) das particularidades da sua divindade, (ii) das interdições referentes ao Orixá patrono do seu terreiro, (iii) das especificidades do seu destino (Odú). Desta forma as proibições alimentares não são universais, sendo, portanto, dependentes de uma série de especificidades religiosas e míticas.

As interdições são tão sérias que em determinados casos sequer é permitido às filhas e aos filhos de santo pronunciar o nome do animal ou alimento que é considerado ewo da sua divindade. Uma dimensão que ressalta que as interdições e tabus são expressos tanto no nível linguístico quanto comportamental (Leach, 1983)<sup>45</sup>. Oyá tem, como vimos, problemas com carneiro e abóbora, são suas interdições, aquilo que ela não gosta ou não pode comer, e suas filhas são obrigadas a evitá-los. A interdição é tão intensa que suas iaôs são proibidas de fazer alusão direta a eles dentro do terreiro. Dessa forma, quando necessário, se referem ao carneiro como o *Lãzudo* (em alusão a lã que o carneiro produz) e à abóbora referem-se como *inhame vermelho*. As filhas e filhos de Iansã não chegam nem perto do *lãzudo* e estão proibidos de comerem *inhame vermelho*.

Interdições semelhantes, referentes a Oxum e a Oyá, foram observadas em outros contextos afro-religiosos, René Ribeiro (1952) registra, em seu estudo sobre os cultos afro-brasileiros do Recife, que Oyá não come carneiro (p:47-48) e Oxum não come pombo (p:50-51), sendo estas as suas *quizilas* e a de seus filhos. René Ribeiro, comenta, ainda, como os mitos tem uma função explicativa para os rituais, muito semelhante ao

---

<sup>45</sup> Explica-nos Leach (1983:171) que “os tabus linguísticos e de comportamento não são apenas sancionados do mesmo modo, como também estão muito embaralhados como, por exemplo, o comportamento sexual e as palavras relativas ao sexo. Mas esta relação entre ação e palavras não é tão simples como pode parecer. Seu relacionamento não é necessariamente causal. Não é que certas espécies de comportamento sejam tabu e, em consequência, a linguagem a elas relacionadas torne-se tabu. Algumas vezes, em virtude de razões linguísticas (fonêmicas) certas palavras podem ser tabu por si mesmas [...]”

contexto que aqui apresento, afinal, como já demonstrei, além do jogo de búzios, as narrativas míticas são determinantes para a organização e constituição do culto aos Orixás. Assim, a partir das explicações míticas, como pontua Barreti Filho (2010), citado mais acima, são transmitidos ao grupo religioso valores e condutas para que possamos evitar ações que nos levem a erros. E uma dessas condutas diz respeito ao que se deve evitar comer:

Comer alimentos sagrados como bem sabiam os sacerdotes hebreus, é assegurar a sacralização do próprio corpo. No ilê Orixá, o iniciado participa do banquete dos deuses, nutre-se [...] reforça a sua identidade como parente de determinada divindade [...] Mas o seu corpo também é um espaço, que pelo cumprimento dos preceitos é constantemente mantido em condições de se tornar receptáculo da divindade. **Por isso tem de abster-se de ingerir comidas rejeitadas pelo seu Orixá, e até mesmo aproximar-se delas. Quebrar quizila, nessa perspectiva, é praticamente uma autodestruição. Faz mal. A pessoa adocece.** [...] Aqui também a transgressão destrói e reforça limites, de modo realmente tangível, porque passam pelo corpo, e **simbólico também**, pois redundam na afirmação de identidade mítica (Maria Manuela de Nanã<sup>46</sup>, grifos meu).

Algumas dessas interdições costumam ser, literalmente, como afirma Manuela (2008), sentidas na pele, através de alergias ou algum tipo de mal-estar. Caso o filho ou filha de santo quebre uma dessas interdições há sempre um castigo: uma alergia ou inflamação da pele, problemas gastrointestinais repentinos, vômitos e inchaços na barriga. Chega a ser uma “autodestruição”. Transgredir uma interdição alimentar ou comportamental, um *preceito* ou *ewo*, “destrói” o corpo humano e “reforça” os limites das práticas alimentares dos adeptos dentro e fora do terreiro. Em alguma medida, como nos faz entrever Manuela (2008), as interdições são responsáveis por, também, construir a identidade alimentar das filhas e filhos de santo. Não pelo lado do que se deve comer, mas, sim, ao demarcar aquilo que se deve evitar ou não se deve comer. Além disso, as proibições e interdições alimentares (de Orixás e pessoas) reforçam a “identidade mítica” que constitui a cosmologia e a religiosidade afro-brasileira dentro dos terreiros de Candomblé. Ao se preservar o corpo e a mente, evitando determinados tipos de alimentos, preserva-se, conjuntamente, toda uma memória e história decorrente das narrativas míticas.

Além disso, as interdições alimentares e comportamentais, mais do que proibições, consistem em um “modelo para classificar e ordenar o universo e para definir a posição do indivíduo na ordem cosmológica. Trata-se, de um lado, de construir uma

---

<sup>46</sup> Texto de Agosto 12, 2008 escrito por Maria Manuela de Nanã. Disponível na íntegra em: <https://ocandomble.com/2008/08/12/quizilas-preceitos-rituais/>

ordem, e de outro, de construir uma pessoa” (Woortmann, 1973:11)<sup>47</sup>. As interdições ordenam o mundo do iaô, levam-no a desenvolver novos hábitos e predileções alimentares, e com isso, o iaô vai se construindo e sendo construído enquanto uma nova pessoa perante o mundo e perante sua comunidade religiosa. Após a iniciação nos circunscrevemos em uma nova ordem, uma nova realidade. Passamos a consumir determinados tipos de alimentos, como, também, a evitar uma série de outros.

A infração das *quizilas* e *ewos* “passam pelo corpo”, “fazem mal”, “adoecem”, contudo, nem sempre os sinais desses castigos são físicos. Os efeitos das transgressões são sentidos no nível das relações sociais, econômicas e espirituais. Há uma narrativa mítica que bem explica a dimensão e profundidade das interdições na vida dos iniciados:

Eewó, o quebrador de tabu, convidou e abriu a porta para os Ajogun (forças negativas) entrarem [na] vida de alguém. Convidar os rivais de Ire (da sorte) na vida de uns é a função que Eewo realiza. A quebra de Eewó pode ter conseqüências rápidas, como pode levar semanas, como podem também se tornarem fatais se não for visto a tempo. Muitas vezes as pessoas se perguntam o porquê de tantos problemas ocorrendo juntamente com doenças. As coisas que são faladas em uma divinação recente não acontecem (é previsto uma benção e ela não ocorre). Em seguida, perguntam muitas coisas sobre o conhecimento ou mesmo a competência do adivinho, alguns até perguntam por que uma sorte vista no jogo não se manifesta ou leva muito tempo para se concretizar e também por que uma força negativa (Ajogun) ocorre na vida dele? Isto às vezes pode ser causado pela questão do Eewo ou tabu. (Awoyinfa Ifáloju)<sup>48</sup>.

Para explicar a abrangência da interdição na vida dos iniciados, a narrativa mítica acionada por Awoyinfa Ifáloju caracteriza a proibição, o “tabu”, como uma divindade. O que leva as explicações sobre as interdições, comportamentais e alimentares, a outro patamar. Análogas aos deuses gregos, as divindades no Candomblé humanizam-se ao compartilharem com as pessoas sentimentos de ira, ciúmes, predileções por alimentos, por apresentarem suas manias e gostos. É amplamente coerente Orixás sentirem ciúmes um dos outros. Aprendi com meu babalorixá que os Orixás são *vivos*. Constantemente suas palavras ecoam pela cozinha, pelo quarto de santo ou pelo terreiro: *Orixá é vivo nas nossas vidas*. Estar vivo implica não só em proximidade e atuação na vida de seus filhos, mas, implica, também, em dividir com os filhos sentimentos e afetos considerados

---

<sup>47</sup> Woortmann (1973) em seu texto ao falar sobre esse “modelo para classificar e ordenar o universo” refere-se ao sistema de Ifá e não propriamente aos ewos e *quizilas*. Entretanto, defendo a hipótese de que semelhantes ao sistema de ifá às interdições alimentares desempenham o importante papel de atuar no ordenamento do mundo e na construção de uma noção específica de pessoa.

<sup>48</sup> Texto de Setembro 26, 2011 escrito por Awoyinfa Ifáloju e publicado por Odé Olaigbo. Disponível na íntegra em: <https://ocandomble.com/2011/09/26/eewo-o-instigador/>

humanos. Orixás, tanto quanto pessoas, se envolvem em confusões, brigas, trapagens, amam, sofrem, sentem fome, gostam de ser lembrados, presenteados e se sentirem amados. O *itan*, ao transformar o *ewo* em divindade (“Eewó”) abre a possibilidade de que o *ewo* ganhe vida, seja independente em relação aos humanos e haja conscientemente em suas vidas.

Curiosamente, a metáfora do texto não faz referência a uma casa, mas somente à porta e à entrada, o que me leva a supor que o que parece estar em evidência aqui é a entrada das forças negativas (os rivais de Ire) na vida das pessoas e, em última instância, em seus próprios corpos. E não necessariamente nas dependências de uma casa ou residência. Como relatado no texto, “muitas vezes as pessoas se perguntam o porquê de tantos problemas ocorrendo juntamente com doenças”, o que demonstra que as transgressões podem afetar as relações sociais (tantos problemas) e, também, o corpo (através de doenças). E assim retornamos à ideia de “autodestruição” da pessoa, mencionada anteriormente. Assim como os Orixás, na narrativa “Eewó” é considerado uma divindade, recebe o título de instigador, passando, então, a estar *vivo nas nossas vidas*. Agindo e instigando para que os Ajogun e rivais de Ire entrem na vida das pessoas, em suas casas e relacionamentos, afinal, esta é a função que “Eewó” desempenha no mundo. Cabe nota, de que os problemas enfrentados pelas pessoas podem ser ocasionados, também, quando o neófito rompe algum *preceito* ou resguardo ritual que não necessariamente está vinculado com a alimentação e os alimentos, desobedecendo, assim, as interdições comportamentais. A interdição ao consumo de determinados tipos de alimentos na dieta dos iniciados é somente uma das frações de um amplo universo de regras, condutas e moralidades que compõem o corpus religioso do Candomblé.

### **“Pega um caderninho que eu vou te ensinar”: a tecnologia da escrita dentro da cozinha**

Sabe-se que o conhecimento dentro dos terreiros é construído e assentado no princípio da oralidade (Juana Elbein, 1986), (Castillo, 2010), (Rabelo, 2014). Mas a oralidade não é uma dimensão que necessariamente exclui a escrita (Ong, 1998), (Castillo, 2010). Faz parte do dia a dia do terreiro a produção de material escrito em vários níveis, seja durante a preparação dos trabalhos rituais, seja na comunicação com as divindades, seja nos cadernos particulares onde os iniciados anotam os fundamentos religiosos (cânticos, narrativas mitológicas, receitas de *ebós*, etc.):

Há uma tendência de ser abordar a tradição oral como se fosse necessariamente oposta à escrita. Isto nos remete a duas questões básicas, porém complexas. A primeira é o fato de os registros escritos possibilitarem a aprendizagem descontextualizada, através da qual, no dizer de Susan Sontag (1997), o que se sabe pode ser separado do que se vivencia. Dentro do candomblé, a aquisição do saber religioso é concebida como um processo multissensorial, experiencial, *embodied*<sup>49</sup> [...] A outra questão em relação a registros escritos e visuais é que transgridem os limites de um corpo de conhecimento de circulação restrita, os chamados fundamentos religiosos, também popularmente conhecido como “o segredo”. (Castillo, 2010:25)

Mais uma vez, as pessoas, conciliam a oralidade e a escrita como formas de produção e manutenção do conhecimento que circula dentro do terreiro. O desafio aqui é o de tratar à escrita enquanto uma tecnologia produzida pelas pessoas com o intuito de significar o mundo que as rodeia, além, de ser um instrumento que significa as próprias pessoas. Parto do referencial de que a escrita pode ser entendida enquanto uma das tecnologias utilizadas pelas pessoas para se relacionar com o mundo e produzir conhecimento (Dias, 2009), (Ong, 1998). No que concerne ao trabalho dentro do terreiro e, especificamente, ao trabalho dentro de sua cozinha, as fontes de conhecimento escritas circulam pelos espaços sagrados e rituais a todo o momento. A preferência é sempre pelo conhecimento transmitido pela oralidade dentro do terreiro, mas a escrita é uma importante fonte de apoio para a formação de bons filhos de santo:

*A cozinha é o marco do Candomblé, ali tem tudo que você imaginar, de ervas, de alimentos para fazer bori, de coisas escritas em papéis, em cadernos, grudadas na parede. Eu acho que o bom iaô ele tem que ter um caderno, ele sempre tem que ter um caderno para tirar ali do calçolão, às vezes uma folha de papel com uma caneta grudada. O bom iaô tem que ter um caderno.* (Iaô de Oxum)

O bom iaô tem que ter um caderno. No terreiro somos estimulados a produzir e conservar um caderno particular onde fazemos nossas anotações e registramos o conhecimento que aprendemos no cotidiano das funções religiosas. O que ressalta o comprometimento e a familiaridade das pessoas com a lógica da cultura escrita. Claro, nem todos possuem efetivamente seus cadernos, alguns escrevem mais, outros menos, e alguns sequer gostam de escrever. E isso tem relação direta com o nível de escolaridade das pessoas, as mais escolarizadas tendem a estar mais familiarizadas com a escrita. No meu caso, em particular, estou bastante acostumado com a produção de escritos

---

<sup>49</sup> Nota da autora: seguindo a literatura antropológica brasileira, os termos ingleses *embodied* e *embodiment* serão mantidos. Ver Csordas (1990) para uma análise da importância do conceito de *embodiment* para a antropologia.

acadêmicos, como o diário de campo e a presente dissertação, não sendo difícil produzir e conservar meu caderno particular de fundamentos religiosos.

Nos cadernos de fundamento são anotadas confidências, receitas, cânticos, são registrados os ensinamentos que são passados pelas divindades e pelos integrantes mais velhos do terreiro. Castillo (2010), em seu trabalho sobre oralidade e escrita no Candomblé (em sua interface com a produção etnográfica), tratou especificamente sobre a presença dos cadernos de fundamento entre os religiosos dos Candomblés da Bahia. Em seu trabalho, a autora mostra como a escrita está presente no cotidiano dos terreiros, estando presente em placas que sinalizam o nome do terreiro, em quadros para a apresentação de anúncios, em calendários, etc. Porém, nestes casos, diz a autora, a escrita direciona-se mais aos visitantes do que propriamente aos integrantes do terreiro. Tratando-se de uma escrita menos vinculada aos rituais. Contudo, a presença da escrita não se limita unicamente a essas dimensões. Os iniciados costumam conservar com eles, em caráter velado e sigiloso, os cadernos de fundamento. Os cadernos e a escrita estão, portanto, ligados à produção do conhecimento dentro dos terreiros, mas ligados a um tipo muito específico de aprendizado.

Se nos colocamos de acordo com Castillo (2010), que caracteriza o aprendizado e o ensino dentro do Candomblé como uma experiência *embodied* e multissensorial, como as narrativas do meu próprio trabalho sinalizam, e como discutimos anteriormente, o aprendizado presencial e de contato (face a face) esbarra nas limitações humanas da memória:

*A gente costuma dizer sempre aqui em casa: esteja sempre atento a tudo que está acontecendo, grave na sua memória, faça da sua memória uma máquina fotográfica para que depois no momento oportuno, porque não é toda hora que a gente pode estar ensinando, a gente senta e conversa sobre isso. (Ialorixá de Oxum)*

*É como eu falo, o Candomblé é no dia a dia. Então assim, se você não anotar na função uma coisa específica até você lembrar é difícil. (Ebomi de Logun Edé)*

Como já trabalhado, o Candomblé se aprende na prática do dia a dia e na repetição. Precisamos passar inúmeras vezes pelos mesmos rituais para que estes, aos poucos, se tornem parte da nossa memória. Caso contrário, estaremos sujeitos a esquecer de parte dos detalhes. Nesse sentido, *se você não anotar* será *difícil* lembrar. A escrita surge, então, como um apoio à memória das pessoas. Um registro que os iaôs fazem para preservar o conhecimento adquirido dentro do terreiro. Estes cadernos costumam ser guardados com

muito cuidado, pois em alguns deles estão registradas informações importantes e, sobretudo, estão registrados os segredos rituais. O babalorixá do terreiro possui alguns cadernos onde anota receitas de *ebós* e encantamentos, cadernos onde há uma infinidade de listas e receitas que muito interessam aos seus filhos de santo, mas que em sua maioria são confidenciais. Eventualmente estes cadernos param na mesa da cozinha do terreiro, para auxiliar as pessoas na elaboração de algum *ebó* específico.

E aqui há uma dimensão importante e que não foi, necessariamente, abordada no trabalho de Castillo (2010). A autora dedica parte do seu trabalho a falar sobre os cadernos de fundamento, mas não chega a entrar em detalhes sobre o seu conteúdo, até porque tal conteúdo é fundamento religioso, sendo, portanto, secreto. Não há menção, por exemplo, de que parte do conteúdo desses cadernos são listas confeccionadas pelos iniciados a fim de auxiliar a memória no preparo de rituais e na compra dos materiais que os rituais demandam. Podemos dizer, então, que o cotidiano dos terreiros está marcado, também, pela presença de “listas de fundamento”. Elas podem estar incorporadas aos cadernos dos iniciados ou podem circular soltas pelo espaço do terreiro.

As listas avulsas, destacadas dos cadernos de fundamento, circulam mais livremente pelo terreiro e auxiliam nas tarefas da cozinha. E com o avanço das tecnologias, como já tratamos anteriormente, alguns trechos da lista são transmitidos por e-mail ou pelo *WhatsApp*. O que confere outra dinâmica às “listas de fundamento”. Aqui entramos em uma especificidade que Walter Ong (1998) caracteriza como “oralidade secundária”, um conceito que diz respeito a era da alta tecnologia, em que uma nova relação com a oralidade é levada a cabo pelo telefone, rádio, televisão e outros meios eletrônicos. Evidente que quando Ong (1998) escreveu sobre essa oralidade secundária, não tinha em mente tecnologias e recursos como o *WhatsApp*, porém, acredito que esta ferramenta se encaixa no conceito proposto pelo autor.

Ferramentas como o *WhatsApp* são tecnologias que estão assentadas na oralidade, ou seja, na pronúncia e no som das palavras, mas que se apoiam tanto na realidade escrita como na impressão dessas palavras. O uso de celulares traz uma nova dinâmica para o tipo de aprendizado que tem um forte compromisso com a oralidade. Hoje, para os filhos e filhas de santo, abrem-se a possibilidades de os ensinamentos serem produzidos e transmitidos via gravações de áudio. Com ferramentas à disposição, como a internet e o *Whatsapp*, a informação circula mais rapidamente e tem potencial de atingir um público maior. Inclusive, chegando a pessoas espacialmente muito distantes. Vimos nos capítulos anteriores como dentro do terreiro há sempre o momento apropriado para se tirar uma

dúvida. Vimos também que a distribuição do conhecimento entre as pessoas da comunidade religiosa obedece a princípios hierárquicos. Acredito que o uso de determinadas tecnologias, como os celulares e a internet, não deixa de produzir uma relativa dissolução de fronteiras sociais, hierárquicas, geográficas e temporais na dinâmica do ensino e aprendizagem dentro do Candomblé.

Os áudios gravados nos celulares, por exemplo, conferem uma dinâmica própria ao aprendizado. Há o entendimento de que continuam assentados no princípio da oralidade, entretanto, trata-se de um conhecimento que ao ser gravado e, posteriormente, divulgado, torna-se “desterritorializado” (podemos recebê-los e escutá-los em qualquer lugar) além de serem repassados numa velocidade surpreendente. Já não se faz mais imprescindível a presença física do filho ou filha de santo dentro do terreiro para aprender a cantar (deslocamento geográfico), os áudios podem se repetir infinitamente (alargamento temporal) e abre-se a possibilidade de chegarem a pessoas não iniciadas (dissolução das fronteiras hierárquicas). Justamente por isso, rezas e cânticos de grande fundamento apresentam mais resistência de serem registrados. Nessa relação com a tecnologia, como vimos antes, passa a importar, não a utilização da tecnologia em si, mas aquilo que a tecnologia pode ou não transmitir ou criar.

No domínio dessa oralidade secundária, também circulam informações e as listas de fundamento. Essas listas podem ser: lista de bori, lista de *ebó*, lista de feitura, lista de alimentos para os jantares das cerimônias públicas, etc. Uma das mais recheadas listas é a lista de iniciação, onde são exigidos inúmeros materiais e utensílios para o processo de iniciação. Trata-se de uma lista que engloba várias outras. Para iniciação são requeridos: alimentos, roupas, utensílios de cozinha, utensílios religiosos, animais, miçangas, produtos de limpeza, produtos de higiene pessoal, etc. Dentro da lista de iniciação, consta a lista dos itens que serão necessários para o ritual de bori e dos *ebós* indispensáveis ao processo de iniciação. Como as iniciações ocorrem mais espaçadas umas das outras, as listas mais comuns dentro do terreiro são as listas de bori e de *ebós*.

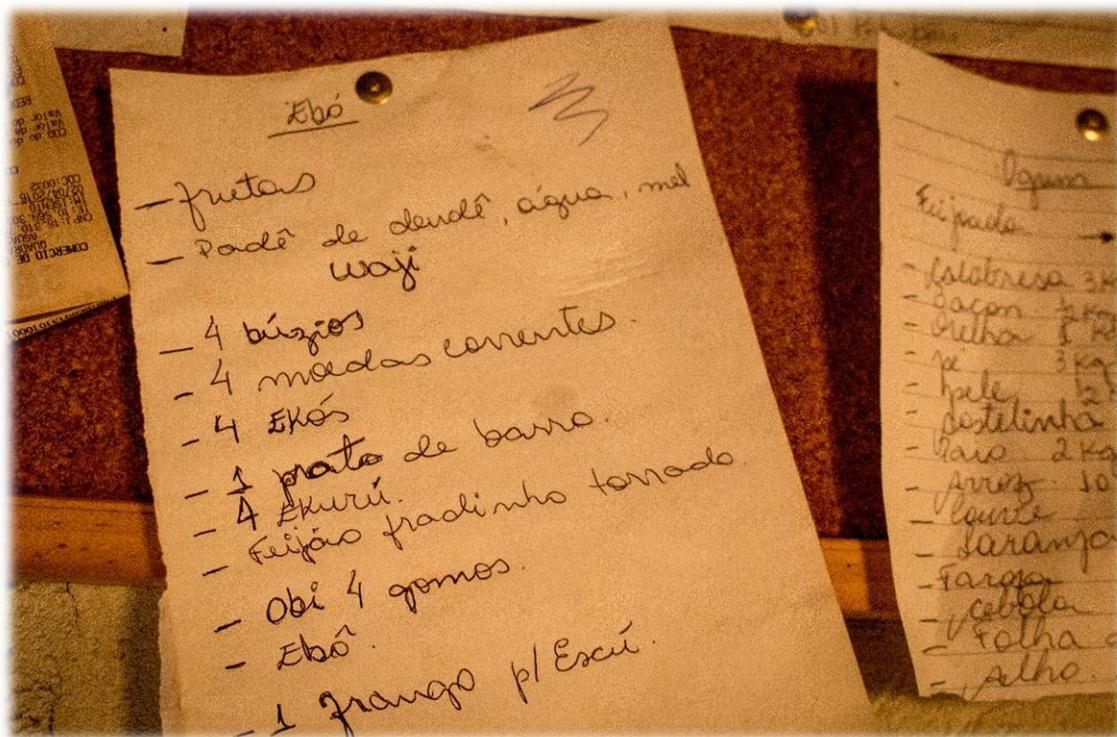


Foto nº 17 – **Lista de ebô.** A autoria: Ana Carolina. Casa de Oxóssi.

As listas são compostas por um tipo de escrita específico. Sinalizam e apontam diferentes coisas em conjunto: objetos de decoração, objetos religiosos, animais e alimentos, sem que, contudo, sejam mencionados os seus usos ou aplicações dentro dos rituais. Além disso, apresentam uma estética própria, sem que se mostrem necessariamente ordenadas para os que estão de fora. Lembro-me das angústias e incompreensões provocadas pela primeira lista que me foi passada quando cheguei ao terreiro pela primeira vez. Era uma lista para um bori. Nela constavam, além de muitos alimentos e doces, objetos de decoração (uma bomboniere de vidro transparente, por exemplo), que não faziam sentido, para mim, de constarem naquela lista de itens religiosos para compor um ritual. Sem mencionar a lista de itens específicos ao mundo do Candomblé (obi, orobô, etc). Fora os animais (frangos e pombos) que eu sequer sabia onde adquirir.

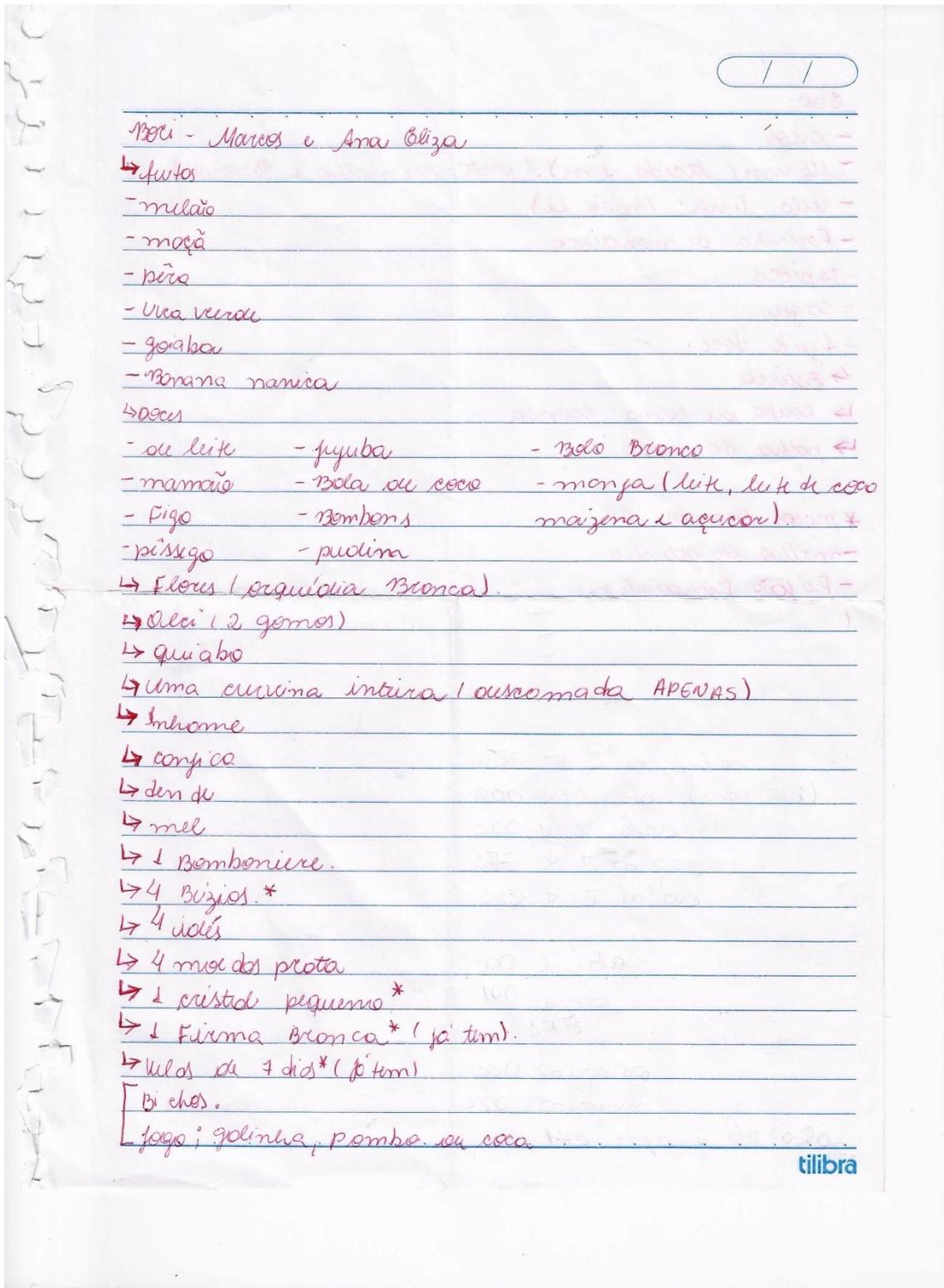
Perguntei ao babalorixá o porquê daqueles elementos, que eram tão desconhecidos para mim, e em resposta só recebia seu silêncio – não sem antes ele delinear um largo sorriso e esboçar feições mistas de alegria e mistério. Àquela altura eu ainda não havia me acostumado com a forma que o povo de axé lida com perguntas diretas e fora de contexto. O babalorixá queria que meu primeiro bori fosse surpresa, queria que o ritual me impactasse de uma forma positiva. Foi também com o tempo que aprendi que o

sentido de uma lista nunca está completo. É a experiência, a vivência nas leis do santo, que acrescenta o tom, que confere o sentido a cada um dos itens de uma lista.

Durante a semana que havia separado para comprar os itens do meu primeiro bori, lancei mão de várias ligações para o celular do pai de santo. Até em relação aos alimentos tive alguma dificuldade. A lista era muito explícita no que comprar (melão, maçã verde, quiabo, feijão fradinho, canjica branca, etc), mas só depois veio o choque de realidade, quanto de cada elemento comprar? Mais ligações. Em relação à compra dos animais da lista, adotei estratégia diferente, deixei ao encargo do próprio pai de santo, compraríamos juntos no dia do ritual – foi à decisão mais sábia que tomei.

Por mais que tudo venha discriminado em uma lista, a sensação era de incompletude. Foi-me passado que necessitávamos de um obi, sem qualquer menção as múltiplas variações desse item – nacional/africano; branco/vermelho. Fora as diferenças de nomenclatura entre o povo de santo e os rótulos dos mercados e feiras. Para o bori é necessário comprar inhame, mais uma vez eu julgava que a lista estava sendo explícita. Cheguei ao mercado e comprei quilos e quilos de inhame (tenho uma tendência natural aos excessos, confesso). Ao mostrar o resultado da compra para o pai de santo este me informa, com pesar, que eu havia comprado o *inhame errado*. Mas como assim inhame errado? Perguntei. Para mim inhame é inhame e pronto. Ao que descobri que para a minha nova família o inhame, na verdade, era o cará. Então, quando fosse ao mercado ou a feira para comprar inhame, deveria pedir ou procurar por cará. No mercado os nomes eram trocados, explicou-me o babalorixá.

Descolar uma lista de bori da realidade do terreiro que a produziu é torná-la sem sentido. E, talvez, essa “ausência de sentido” para os de fora seja importante para a conservação do segredo, do fundamento religioso. Essa contextualização das listas e cadernos de fundamento, uma vez mais nos levam, também, a concepção de que o Candomblé é participação, é dia a dia, é *embodied* como ressalta Castillo (2010). Como as listas são uma fonte de aprendizado, conservei quase todas as listas que passaram por minhas mãos. A título de curiosidade gostaria de compartilhar uma delas. A lista do meu primeiro ritual de bori:



Essa foi, então, minha primeira lista. Estávamos sentados em uma mesa e o babalorixá ia passando verbalmente a lista para mim e minha companheira de bori (Ana), que ia anotando tudo. Os itens iam sendo elencados na medida em que o sacerdote ia lembrando, assim, o ordenamento dos itens costuma variar em conformidade com a

memória de quem passa a lista. Primeiro, então, foi-nos passado uma série de frutas que deveríamos comprar para o ritual. Seguindo a lista, depois das frutas há uma variedade de doces e bolo que estão associados à docilidade e a riqueza monetária, como vimos. E a lista vai seguindo com uma série de outros itens. Alguns desses itens são bem específicos, uma curvina inteira apenas descamada. Esse pedido, na peixaria, costuma chamar a atenção dos vendedores. O mais usual é levar o peixe descamado e limpo, sem as vísceras. Contudo, para o bori, as vísceras do peixe são importantes. *Os bichos* são os animais que irão compor o ritual, não haviam sido selecionados no momento da confecção da lista. Por isso, está indicado logo após o item *bichos* a palavra *jogo*. Ficou combinado, naquele dia, que o babalorixá consultaria as divindades, através do oráculo do jogo de búzios, para saber quais os animais seriam requisitados para o ritual.

Todos os itens dessa lista tem um fundamento religioso que justifica sua utilização. Com o tempo aprendi alguns desses fundamentos e outros, todavia, não me foram passados. Como mencionei, há um tempo para tudo dentro do Candomblé, uma idade de santo apropriada para aprender. Fica o registro, também, de uma série de itens industrializados que compõem o ritual sem que isto seja um problema para a noção de tradição e ancestralidade. Como já foi abordado, as pessoas não gozam de tempo hábil para estarem dentro do terreiro, precisam se dedicar a suas vidas profissionais e conciliar os desafios da vida capitalista com o compromisso feito com os Orixás. Nunca houve problema no fato destes doces serem adquiridos fora do terreiro, o importante é que estes itens obedeçam a trajetória que todos os itens de alimentação estão sujeitos dentro da casa de axé.

Como mencionei, guardar e conservar as listas de bori, *ebós* e a lista de feitura, é uma maneira de reter um tipo de aprendizado. Porém, além das listas, o momento de repasse dos materiais que irão compô-la, ou seja, o momento da confecção das listas é também um espaço de produção de saberes. O intuito aqui foi o de ressaltar a presença da escrita dentro do terreiro e sinalizar como essa dimensão diz respeito também a cozinha. Foi visto que o espaço sagrado da cozinha se constitui através de um corpus dinâmico e organizado de conhecimento, quis demonstrar, então, como parte dessa corpus passa pela tecnologia da escrita através das listas de fundamentos e das receitas escritas. A oralidade, como fonte de transmissão e produção de saberes, não excluí o processo da escrita. Cada uma, a seu modo, auxilia na formação de um bom filho ou uma boa filha de santo.

## Considerações finais

Como a está altura deve estar claro, a relação com a alimentação e os alimentos dentro do Candomblé nunca é apenas funcional, não se trata somente do alimentar-se fisiologicamente, a dimensão da alimentação é transpassada por dimensões espirituais, simbólicas e religiosas. E essas dimensões estão repletas de segredos. Mais do que retomar alguns dos pressupostos que nortearam este trabalho, gostaria de aproveitar este espaço para abordar de maneira sucinta alguns dos temas que não pude trabalhar ao longo da dissertação, devido as limitações de tempo para cumprir os prazos, e ressaltar alguns possíveis desdobramentos. Como mencionei na introdução do trabalho, ao longo do desenvolvimento da pesquisa e da escrita etnográfica, meu olhar em relação ao campo mudou. Um dos possíveis desdobramentos que merece um debruçar etnográfico sensível e cuidadoso, a meu ver, por exemplo, são as imbricações políticas e militantes que podem ser apreendidas a partir da cozinha dos terreiros de Candomblé em sua relação com a esfera pública. Os projetos de lei contra o sacrifício de animais em contextos religiosos são um exemplo claro dessa relação da cozinha de axé com a esfera pública. Insistentemente políticos contrários a prática da imolação animal, sob a chave do “primitivismo” e dos “maus-tratos aos animais”, tentam coibir essa prática dentro dos terreiros de Candomblé. Sem que esteja em questão, por exemplo, a forma como o povo de santo relaciona-se com os animais e qual o papel e importância de determinados animais para a manutenção do ideário do culto afro-brasileiro. Como vimos, sem o protagonismo animal dentro dos rituais, não há Candomblé.

Tentei ressaltar que a cozinha de axé é um espaço de formação. Abordei temas como a perfeição que a comida de axé deve expressar ao ser entregue *aos pés dos Orixás*, além disso, ressaltei que a comida deve sempre ser bem-feita e bem-servida, respeitando uma estética e disposição dos elementos próprias de cada Orixá. Investi etnograficamente “nos acertos” e no “bom andamento da função”, mas, e quando a massa do acaçá desanda? Quando o filho deixa a comida queimar? E quando o filho de santo esquece algum alimento importante para determinado ritual e só se dão conta durante o rito? Ao concluir o trabalho, dei-me conta da importância de prestar atenção para em um aspecto indissociável do processo de aprendizado: o erro. Também com os erros aprendemos, mas como relacionamos o erro com este universo da perfeição e beleza que é o Candomblé? Quais negociações e artifícios são lançados pelos mais velhos a fim de contornar os erros dos iniciantes? Como os jovens iniciados lidam com as frustrações que os erros podem

ocasionar? Certa vez meu avô de santo disse que o momento para errar era agora, enquanto éramos iaôs. Errar quando se é iaô é quase como que esperado, afinal, trata-se de uma pessoa em formação, agora, na concepção do meu avô, errar quando se é um ebomi é inadmissível. Porém, e quando os ebomis, os mais velhos, erram? Quais justificativas são acionadas ou como este erro é visto pela comunidade? E quando esses erros são cometidos dentro da cozinha? Quais significados são atribuídos à comida ritual que queima? À massa que desanda?

Outro ponto importante, que decorre das informações apresentadas ao longo deste trabalho, além da dimensão do erro-aprendizado e sua interface com a cozinha, há uma outra questão, mencionei que a fartura é vista com bons olhos dentro do terreiro, por exemplo. Cabe para um entendimento mais denso das atividades de gestão e controle alimentar que são levadas a cabo dentro da cozinha explorar alguns questionamentos etnográficos, como por exemplo: quais as relações entre fartura e desperdício dentro de um terreiro ou de sua cozinha? Fica em aberto algumas indagações importantes, por exemplo, como se dá o gerenciamento dos alimentos a fim de que se promova a fartura e se evite o desperdício? Quais as implicações religiosas e ecológicas do desperdício para as pessoas do terreiro? Será que essas concepções mudam conforme a idade de santo do iniciado? Acredito que daria liga, para usar uma metáfora que remete à cozinha, relacionar essa equação da fartura e do desperdício com as experiências de trabalho que são aprimoradas dentro da cozinha. As porções, as medidas, os punhados, as colheres e pitadas de uma receita de axé são estipuladas pela experiência prática e não, necessariamente, pela dosagem que encontramos nas receitas comuns. Nesse sentido, é preciso treinar o olhar para acertar a medida de que se precisa a fim de que se evite o desperdício, por exemplo. Há, portanto, como vincular as noções de desperdício e fartura com as noções de aprendizado e aprimoramento de experiências que eu trouxe ao longo da dissertação.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIRMAN, Patrícia. **Relações de gênero, possessão e sexualidade**. In: PHYSIS - Revista de Saúde Coletiva, Vol. 1, Número 2, 1991.

BARRETTI FILHO, Aulo. **Òsòsì e Èsù, os Òrìsà Alákétu na tradição religiosa do candomblé – de origem Yorùbá – e em sua continuidade na chamada descendência Kétu no Brasil**. In: Dos Yorùba ao Candomblé Kétu: origens, tradições e continuidade. Aulo Barretti Filho (org). São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2010.

BOURDIEU, Pierre. **Cap.8 Estrutura, Habitus e Práticas**. In: A economia das trocas simbólicas. São Paulo: Perspectiva, 2007.

CASTRO, Yeda Pessoa de. **A Sobrevivência das Línguas Africanas no Brasil**. 1967.

CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983

CAPUTO, Stela Guedes. **Educação nos terreiros e como a escola se relaciona com as crianças de candomblé**. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

CARNEIRO, Edison. **A divisão do poder espiritual nos candomblés**. In: Candomblés da Bahia, Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1986.

CARVALHO, José Jorge de. **A economia do axé: Os terreiros de religião de matriz afro-brasileira como fonte de segurança alimentar e rede de circuitos econômicos e comunitários**. In: Alimento: Direito Sagrado – Pesquisa Socioeconômica e Cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros. Brasília, DF: MDS; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2011.

CASTILLO, Lisa Earl. **Entre a oralidade e a escrita: a etnografia nos candomblés da Bahia**. Salvador: EDUFBA, 2010.

COLLAÇO, Janine H. L. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente**. In: Habitus, Goiânia, v. 11, n.2, p. 203-222, jul/dez. 2013.

CORRÊA, Norton F. **A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul**. In: Canesqui, Ana Maria; Diez Garcia, Rosa Wanda. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro, Fiocruz, p.69-85, 2005.

COSTA LIMA, Vivaldo da. **O conceito de “nação” nos candomblés da Bahia**. Colóquio Negritude et Amérique Latine, promovido pelo governo do Senegal e UNESCO, em Dacar, de 7 a 15 de janeiro de 1974.

\_\_\_\_\_. **A família de santo nos candomblés jejes-nagô da Bahia**. Salvador: Corrupio, 2003.

\_\_\_\_\_. Introdução. In: REGIS, Olga Francisca. **A comida de santo numa casa de queto da Bahia**. Salvador: Corrupio, 2010.

CSORDAS, Thomas J. **Embodiment as a paradigma for anthropology**. In: *Ethos*, v.18, n. 1, p, 5-47, 1990.

DIAS, Cristiane. **A escrita como tecnologia da linguagem**. In: Tecnologias de linguagem e produção do conhecimento Coleção HiperS@beres, Santa Maria, V. II, Dez, 2009.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. São Paulo: Perspectiva, 2014

EVANS-PRITCHARD, E.E. **Os Nuer. Uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1978.

FERRETTI, Sérgio Figueiredo. **Comida ritual em festas de Tambor de Mina no Maranhão**. In: Horizonte, Belo Horizonte, Dossiê: Religião e Cultura, v. 9, n. 21, p. 242-267, abr./jun. 2011.

FREIRE, Délio Roberto. **Escultura de carne e sangue: uma experiência estético-religiosa do sacrifício no terreiro ilê asè azeri oyá**. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pernambuco, 2010.

GAMA, Lígia Barros. **Kosi ejé kosi orixá : simbolismo e representações do sangue no candomblé**. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pernambuco, 2009.

GOMES, Fabíola Silva. **Comidas, pessoas e deuses: etnografia de eventos alimentares na Índia**. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília. 2010

GOLDMAN, Márcio. **Os tambores dos mortos e os tambores dos vivos: etnografia, antropologia e política em Ilhéus, Bahia**. In: Revista de Antropologia, São Paulo, USP, V. 46 N° 2, 2003.

INGOLD, Tim. **Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais**. In: Horizontes antropológicos. vol.18 no.37 Porto Alegre Jan./June 2012.

JUANA ELBEIN dos Santos. **Os nagô e a morte: pade, asese e o culto a Egun na Bahia**. Petrópolis: Vozes, 1977.

LEACH, Edmund. **Cap.5: Aspectos antropológicos da linguagem: Categorias animais e insulto verbal**. In: Matta, Roberto da (org). Edmund Leach: Antropologia. São Paulo: Ática, 1983.

LANDES, R. **A cidade das mulheres**. Rio, Civilização Brasileira, 1947.

LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

- \_\_\_\_\_. **Alimentação ritual.** In: Ci. & Tróp., Recife, 5 (1): 37-47, Jan/Jun, 1997.
- \_\_\_\_\_. **Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro.** Rio de Janeiro: Pallas, 1992.
- MÃE STELLA DE OXÓSSI. **Prefácio a 2º edição.** In: LODY, Raul. **Santo também come.** Rio de Janeiro: Pallas, 2004.
- MAUSS, Marcel. **As técnicas do corpo.** In: Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2003.
- MAUSS, Marcel; HUBERT, Henri. **Sobre o Sacrifício.** São Paulo: Cosacnaif, 2013.
- MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão.** In: RBCS Vol. 16 nº 47 outubro/2001.
- MINTZ, Sidney; CHRISTINE, M. Du Bois. **The anthropology of food and eating.** In: Annu. Rev. Anthropol. 31:99-119, 2002.
- MENASCHE, Renata; COLLAÇO, Janine H. L.; TEMPASS, Martín César. **Comida para pensar: apresentando um dossiê...** Tessituras, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 4-8, jul/dez. 2015.
- NASCIMENTO, Wanderson flor do. **Olojá: Entre encontros - Exu, o senhor do mercado.** In: Revista das Questões, nº4, ago/set, 2016a.
- \_\_\_\_\_. **Sobre os candomblés como modo de vida: imagens filosóficas entre Áfricas e Brasil.** In: Ensaio Filosóficos, Volume XIII – Agosto/2016b.
- NOVIÓN, Martín Alberto Ibáñez. **A síndrome frio-quente.** In: Anatomias populares: A antropologia médica de Martín Alberto Ibáñez-Novión. Fleischer, Soraya; Sautchuk, Carlos Emanuel (editores), Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2012.
- ONG, Walter. **Oralidade e cultura escrita: a tecnologização da palavra.** Campinas, SP: Papirus, 1998.
- PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás.** São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- \_\_\_\_\_. **O candomblé e o tempo: concepções de tempo, saber e autoridade da África para as religiões afro-brasileiras.** In: Rev. bras. Ci. Soc. vol.16 no.47 São Paulo Oct. 2001.
- QUERINO, Manuel. **A raça africana e os seus costumes.** Salvador: Progresso Editora, 1955.
- \_\_\_\_\_. **A arte culinária na Bahia.** Salvador: Progresso Editora, 1928.
- RABELO, Miriam C. M. **Enredos, feitura e modos de cuidado: dimensões da vida e da convivência no candomblé.** Salvador: EDUFBA, 2014.

\_\_\_\_\_. **Os percursos da comida no candomblé de Salvador.** Papeles de Trabajo. Revista electrónica del Instituto de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de General San Martín. Año 7, Nº 11, Buenos Aires, mayo de 2013.

RABELO, Miriam C. M; SANTOS, Rita Maria Brito. **Notas sobre o aprendizado no candomblé.** In: Revista da FAEEBA – Educação e Contemporaneidade, Salvador, v. 20, n. 35, p. 187-200, jan./jun. 2011

RIBEIRO, René. **Cultos afro-brasileiros do Recife – Um estudo de ajustamento social.** 1952. In: HUTZLER, Celina Ribeiro (org.). René Ribeiro e a antropologia dos cultos afro-brasileiros. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2014.

RIOS, Luís Felipe. **O paradoxo dos prazeres: trabalho, homossexualidade e estilos de ser homem no candomblé queto fluminense.** In: Etnográfica, fev. 16 (1): 53-74, 2012.

SÁTYRO DE SOUZA, Angelo José. **Alimentação: antropologia, candomblé e nutrientes.** Barcelona, Maio, 2006.

SEGATO, Rita L. **Inventando a natureza: família, sexo e gênero no Xangô do Recife.** In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (Org.). Candomblé: religião do corpo e da alma: tipos psicológicos nas religiões afro-brasileiras. Rio de Janeiro: Pallas, 2000. p. 45-102.

SILVA, Marilu Albano. **Da cozinha ao terreiro em Mutamba da Caieira (RN): cotidiano, espaço doméstico e sociabilidades.** Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande no Norte, 2008.

SILVA, Vagner Gonçalves da Silva. **O Antropólogo e sua magia.** São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

SIMMEL, George. **A sociologia do segredo e das sociedades secretas.** In: Revista de Ciências Humanas, Florianópolis: EDUFSC, Volume 43, Nillnero 1, p. 219-242, abril de 2009.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. **Na palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas.** Salvador: EDUFBA, 2011.

\_\_\_\_\_. **Comida de santo, comida de branco.** In: R. Pós Ci. Soc. v.11, n.21, jan/jun. 2014

\_\_\_\_\_. **A cozinha e os Truques: Usos e Abusos das Mulheres de Saia e do Povo do Azeite.** In: Faces da tradição Afro-Brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida. Carlos Caroso; Jeferson Bacelar (org), 1999.

TURNER, Victor. **Floresta de Símbolos: aspectos do Ritual Ndembu.** Niterói, EdUFF, 2005.

VOGEL, Arno.; BARROS, José Flávio P.; e MELLO, Marco A. S. **Galinha D'Angola - iniciação e identidade na cultura afro-brasileira.** Rio de Janeiro: Pallas, 1993.

WOORTMANN, Ellen. **A comida como linguagem.** In: *Habitus*, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan/jun. 2013.

WOORTMANN, Klaas. **Cosmologia e geomancia: um estudo da cultura Yoruba-Nago.** In: *Anuário Antropológico/77*, Rio de Janeiro, 1973.

\_\_\_\_\_. **A família das mulheres.** Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1987.

\_\_\_\_\_. **Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas.** In: *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008.