

Os Percursos Da Comida No Candomblé De Salvador

Miriam C. M. Rabelo*

Resumo

O presente texto reflete sobre o papel central da comida no candomblé de Salvador, Bahia. A partir da descrição de eventos que têm a comida como foco mostra como esta é chave importante para se entender o tipo de relacionalidade que vigora no candomblé - uma relacionalidade que envolve misturas, transformações, fluxos. Em seguida argumenta que além de oferecer entrada à ontologia do candomblé, a comida é também porta de acesso à ética que lhe é própria: o preparo, oferta, distribuição e consumo do alimento são definidores da complexa dinâmica de cuidado que modula a vida de um terreiro. Atenção a estas atividades mostra que no candomblé o cuidado é inseparável do envolvimento e apreciação sensível – a ética e a sensibilidade estão fortemente imbricadas. Também ilumina a rotina de trabalho necessária para fazer circular e comida e discute o campo de ação ética que é aberto por esta rotina.

Palavras chaves: candomblé, comida, transformação, ética

Abstract

The present paper discusses the central role of food in the candomblé of Salvador, Bahia. Starting with the description of ritual events that focus on food, it shows how the latter offers an important key to understanding the type of relatedness operating in the candomblé – one that involves mixtures, transformations and fluxes. It then argues that besides shedding light on the ontology of the candomblé, food also offers an interesting perspective into the ethics of Afro-Brazilian religion: the preparation, distribution and consumption of food define a complex dynamics of care that modulates everyday life in the candomblé cult house. Attention to these activities shows that in the candomblé care is inseparable from sensitive involvement and appreciation – ethics and sensibility are closely related.

Keywords: candomblé, food, transformation, ethics

Introdução

O Candomblé é uma religião afro-brasileira em que são cultuados deuses africanos – os orixás – mas também entidades brasileiras conhecidas como caboclos. Orixás (também referidos como santos) e caboclos tem características distintas, mas ambos se apossam dos corpos de alguns de seus filhos humanos e ambos gostam de comer. A comida desempenha de fato um papel importante nas casas de candomblé,

* Professora do Departamento de Sociologia e Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal da Bahia (UFBA), pesquisadora do ECSAS (Núcleo de Estudos em Corporalidades, Sociabilidades e Ambientes). Faz pesquisa no campo da antropologia da religião com foco em religiões afro-brasileiras. E-mail: mcmrabelo@uol.com.br

conhecidas como terreiros¹. O visitante que vem assistir às festas públicas aí realizadas logo percebe isso. No final de qualquer festa, um caprichoso repasto, com comidas relacionadas aos orixás homenageados, é distribuído entre os presentes. Mas, às vezes, durante a festa mesma, tigelas de alimento oferecidas às entidades circulam em procissão pelo barracão, para serem, em seguidas depositadas nos quartos em que estão assentados orixás ou, a depender do caso, para serem compartilhadas pelos presentes. Quando os adeptos iniciados dirigem-se para receber sua porção da oferenda, imediatamente são tomados pelos seus orixás.

O visitante não demora a se dar conta do tempo, trabalho e dedicação gastos na cozinha do terreiro. Mas às vezes lhe escapa o quanto o preparo, circulação e distribuição de comida define a vida no candomblé. Aí comem (e devem ser alimentados) não só humanos, orixás e caboclos, mas também a cabeça (*ori*), o chão, os tambores, os colares de contas usados pelos adeptos. A comida distingue os seres e os coloca em relação. Comida dos orixás e comida de humanos diferem, assim como difere o que comem os adeptos quando estão em obrigação no terreiro e o que comem no seu dia a dia. As divindades distinguem-se por suas predileções alimentares, a cozinha abarca um vasto receituário das iguarias prediletas de cada um dos deuses. E a comida circula, não só distingue como também traça equivalências e reúne os integrantes de um terreiro em eventos de comensalidade generalizada.

A presença conspícua da comida no terreiro aponta para a centralidade da transformação no candomblé. Atenção às atividades de preparo, distribuição e consumo do alimento permite-nos entender, além do mais, como a transformação cultivada no terreiro reveste-se de dimensões estéticas e éticas. Essas atividades mostram-nos, de fato, como ética e sensibilidade estão estreitamente imbricadas no candomblé. Na discussão que se segue pretendo desenvolver esses pontos em mais detalhe. Para isto apresento três situações que têm a comida como foco. Embora recorra a informações obtidas em diferentes terreiros de Salvador, bem como a estudos realizados por outros pesquisadores do candomblé, a maioria das descrições apresentadas (retiradas de meu diário de campo) é oriunda de pesquisa realizada junto ao Ilê Axé Ala Keykosan,

¹ Entre os trabalhos que tratam de aspectos da comida no candomblé convém destacar Elbein dos Santos, 1976; Augras, 1987; Lody, 1998; Bastide, 2000; Cossard, 2006; Sousa Jr, 2008 e Lima, 2010, entre outros.

liderado pela iyalorixá² Maria Beatriz dos Santos, conhecida como Mãe Beata. Trata-se de terreiro de médio porte, situado fora do eixo das antigas casas tradicionais³.

O Ebó

Ebó é oferenda. Entre os *ebós*, estão aqueles destinados a limpar o corpo, a descarregar as energias negativas que o cercam. Abaixo, cito dois relatos retirados do meu diário de campo:

Por volta das 8:30h. da noite, estavam todos vestidos de branco, prontos para ir a praia, fazer uma oferenda à Iemanjá, orixá feminino que reina sobre os mares. O *ebó* foi presidido por uma *ebomi*⁴, filha de Iemanjá. Na praia, o grupo que estava dando o *ebó* foi instruído a ajoelhar, próximo à água, onde quebravam as ondas. Os demais ficaram de pé, ao redor, e começaram a cantar para Iemanjá. A *ebomi* derramou *ajebó* sobre as cabeças das pessoas ajoelhadas, espalhando com a mão – feito de quiabo o *ajebó* é um líquido viscoso. Pode ser oferecido a qualquer orixá e tão logo tiveram suas cabeças molhadas, os rodantes⁵ foram tomados por seus orixás. A *ebomi* prosseguiu com a oferenda – ela e seus ajudantes passaram diferentes comidas nos corpos ajoelhados. A comida despejada caía (ou escorria, a depender dos ingredientes) pelo corpo e era recolhida pelas ondas. Quando a oferenda foi concluída, Iemanjá apossou-se da *ebomi*; sua presença foi anunciada por um grito fino, que se prolongou enquanto o corpo largo da *ebomi* balançava de um lado para outro. Alguém disse baixinho que Iemanjá havia aceitado a oferenda – sua vinda indicava isso. Uma das *equedes* assistiu na sua partida, pousando a mão gentilmente sobre o ombro da *ebomi* possuída. Pouco depois o grupo foi instruído a se banhar nas ondas, antes de retornar ao terreiro.

Quando cheguei ao terreiro, o material do *ebó* estava sendo preparado. Repolho branco e repolho roxo estavam sendo cortados em tiras bem finas; uma abóbora e alguns chuchus eram picados em cubinhos. Uma filha de santo descascava grãos de fava aferventada, outra amassava com as mãos o inhame cozido para fazer bolinhos redondos. Bolinhos eram também feitos com arroz cozido e outros com farinha de mandioca molhada. Pequenas porções de cada comida – abóbora, repolho, milho branco cozido, carochos de milho amarelo, milho alpiste, sementes de girassol, arroz, bolinhos de arroz, de inhame e de farinha, fava cozida e temperada com camarão seco, diferentes tipos de feijão, pipoca – eram distribuídas separadamente em pratos (cuja quantidade era estabelecida com base no número dos participantes). O *ebó* era oferecido aos *eguns* (espíritos de mortos). O grupo, composto de homens e mulheres, vestia branco. Metades abertas de berinjela, dispostas como sandálias no chão, delimitavam o local em que os pés descalços deveriam pisar. Na frente de cada par de “calçado”, uma gamela de barro. A mãe

² Os sacerdotes do candomblé são chamados de mães/ pais de santo, ou ainda, no correspondente yorubá ialorixás ou babalorixás.

³ Estas foram o foco principal das pesquisas clássicas sobre candomblé, preocupadas com a questão da preservação da religião africana no Brasil.

⁴ *Ebomi* é o adepto sênior de um terreiro, que já cumpriu as obrigações rituais relativas aos sete anos de iniciação. Antes o adepto iniciado é *iaô*.

⁵ Nem todos os adeptos do candomblé vivenciam a possessão pelo seu orixá. Aqueles que são possuídos são chamados de “rodantes”. Os demais adeptos iniciados dividem-se nas categorias de *equede* (mulheres) e *ogãs* (homens) e têm funções específicas no terreiro.

de santo puxava os cantos e era secundada por um grupo de filhas de santo que se acercara para ajudar. Aqueles que estavam fazendo o *ebó* receberam, cada qual, dois bolinhos de farinha molhada, para segurar em suas mãos fechadas. As ajudantes entregavam os pratinhos com a comida à mãe de santo que os passava em torno de seus corpos, começando pela cabeça, movimentando de baixo para cima, e de frente para trás. Parte do conteúdo era derramada sobre a cabeça, e o restante lançado na gamela de barro. Quando o procedimento era concluído com uma das comidas, dava-se início à seguinte, até todo o conteúdo ser utilizado. Cada um teve uma vela e, em seguida, um ovo passados no corpo; depois quebrados e jogados na gamela. Ao final foram instruídos a jogar na gamela os bolinhos de farinha amassados. Saíram então de seus calçados de berinjela, para o sacudimento de folhas: tronco, costas e ombros receberam o impacto dos galhos que a mãe de santo segurava e movimentava vigorosamente em volta deles. Do sacudimento foram para o banho de folhas. Enquanto a mãe de santo cuidava do grupo, uma de suas filhas de santo recolhia os restos de comida que havia caído no chão, utilizando galhos como vassoura. O conteúdo do *ebó* seria depois despachado no matto.

No *ebó* a comida não é consumida, é passada e derramada nos participantes. Os grãos caem, o *ajebó* e o ovo quebrado escorrem, porções ficam retidas nos cabelos. A comida não é destinada a uma parte do corpo, é feita percorrer toda sua extensão. Neste percurso, é a comida (e não o corpo) quem age – absorvendo as energias negativas nele retidas. Talvez seja melhor dizer que corpo e comida se misturam (as fronteiras entre eles são temporariamente afrouxadas). Há uma semelhança com a alimentação (onde domina a mistura), mas diferente do que ocorre quando comemos, no *ebó* a ação não se dá dentro do corpo, mas fora dele, ao longo de sua superfície. O corpo é mobilizado como uma vasta superfície tátil, mas diferente de suas (nossas) experiências táteis costumeiras, no *ebó* o corpo tátil não explora seu entorno, mas é explorado por ele, ou melhor, pela comida que cai em impactos mínimos, beliscando, coçando, ou que escorre, viscosa, deixando um rastro por onde passa. Essa “passividade” do corpo talvez ajude a fazê-lo “com” a comida, parte da comida que se faz presente, viva, ao percorrer sua extensão.

Mas entre corpo e comida há ainda um terceiro termo que o *ebó* aciona – o orixá a quem o *ebó* é destinado, que receberá a comida e cuja força é mobilizada pela comida em favor da pessoa que faz a oferenda. A comida passada no corpo e depois oferecida a Iemanjá, não só limpa e descarrega, como também cria um elo entre a pessoa e Iemanjá. Os pratos utilizados nos *ebós* relacionam-se com os orixás (ou *eguns*) cuja participação espera-se despertar – a pipoca de *Obaluaê* (orixá da doença e da cura), o milho branco de Oxalá (orixá da criação), a farofa de dendê de Exu (orixá dos caminhos e mediações). Diz-se, no caso do *ebó* de *egun*, que os espíritos de mortos, atraídos pela

comida, seguem o carregio, livrando a pessoa de sua influência negativa.

O Bori

O *bori* é o rito de dar de comer à cabeça ou *ori*, entidade sagrada no candomblé, cultuada como lócus da individualidade. Fortalece o *ori* e, assim, firma a cabeça do indivíduo, trazendo o equilíbrio necessário para a sua saúde e, quando for o caso, para que receba seu orixá (antecede assim o processo de iniciação). Envolve uma sequência de oferendas ao *ori*, incluindo a noz de cola, *obi*, seu alimento por excelência. Segue trecho de meu diário de campo:

O *bori* teve início à noite. Vestidos de branco, os noviços sentaram numa esteira com as pernas estendidas e mãos abertas sobre as pernas, palmas viradas para cima. Atrás de cada um estava a pessoa escolhida como sua madrinha ou padrinho de *bori*. Começados os cantos, padrinhos e madrinhas puseram-se a lavar as cabeças de seus afilhados, derramando sobre elas uma infusão de folhas frescas e cheirosas – o *amaci*. Então se posicionaram na frente destes, segurando uma bacia esmaltada – chamada de *ibá ori* (bacia da cabeça) - que é o duplo do *ori* no outro mundo (*orum*). Uma tigela grande com fatias de frutas foi trazida. A mãe de santo retirou duas fatias e as movimentou ao redor do corpo da primeira noviça, antes de colocá-las dentro da bacia. A mesma operação foi repetida para cada um dos noviços e com diferentes comidas – além das frutas, pratinhos com bolinhos de inhame, bolinhos de arroz e grãos diversos. Antes de ter seu conteúdo despejado no *ibá ori*, cada pratinho circulou ao redor do corpo do noviço, marcando as direções de frente e trás, acima (cabeça) e abaixo (pés), direita e esquerda⁶. Quando toda a comida foi coletada nas bacias do *ori*, estas foram deixadas sobre o colo dos noviços. Os padrinhos e madrinhas trouxeram, então, quartinhas com água e pratinhos de barro contendo *obi* (um para cada noviço). A mãe de santo aproximou-se da primeira noviça do grupo, pegou o *obi* e cortou algumas fatias finas. O restante ela dividiu em duas partes, sobre as quais aspergiu um pouco de água da quartinha, antes de lançá-las sobre o prato, para assegurar-se de que a oferenda foi aceita pelo *ori*⁷. A mãe de santo entregou, então, uma fatia do *obi* à noviça para que mastigasse sem engolir, ela e a madrinha fizeram o mesmo. Depois recolheu os *obis* mascados, que foram cuspidos em sua mão, e pôs a pasta sobre o cocuruto da noviça. Notei que alguns noviços contraíam as feições com o gosto amargo do *obi*. Enquanto repetia a mesma operação para cada noviço, a mãe de santo dizia: “*Obi* paz, *obi* calma, *obi* tranquilidade”. Outros ingredientes foram agregados à pasta de *obi* sobre as cabeças, entre elas uma porção de milho branco cozido. Neste momento foram trazidos os pombos para serem sacrificados e oferecidos ao *ori* (um para cada noviço). Um pouco do sangue do pombo foi derramado sobre vários pontos do corpo, seguindo as direções já mencionadas: pés,

⁶ Como já observado por vários pesquisadores (Elbein dos Santos, 1976; Verger, 1981; Vogel et al., 1993; Rocha, 1995) estas direções têm um significado próprio no candomblé. A frente do corpo é a nascente, o futuro; as costas, o poente, o passado. Frente e costas são em geral iguados a acima e abaixo, cabeça e pés. A cabeça recebe os orixás, os pés fazem a ligação com os ancestrais. O lado direito do corpo representa os elementos herdados do pai e dos ancestrais masculinos; o lado esquerdo, da mãe e ancestrais femininos. Assim através dos gestos da mãe de santo, um elo vital é estabelecido e renovado entre estes princípios.

⁷ Quando as duas metades caem com as cascas sobre o prato a resposta é feliz (*alafia*)

pulsos, cocuruto, têmporas direita e esquerda, nuca e ombros. Penas foram fixadas, com o sangue, em alguns destes pontos. O sangue foi também derramado sobre o *ibá ori*. Penas dos pombos foram colocadas em torno desta bacia, enfiadas decorativamente em meio às comidas que ali foram recolhidas. As madrinhas amarraram com firmeza uma faixa de pano branco em volta da cabeça de seus afilhados, para aí reter a oferenda. Estes foram então instruídos a deitarem-se de bruços e foram completamente cobertos por lençóis. Água de colônia foi aspergida sobre eles e caroços de milho branco cozidos foram lançados em volta das esteiras delimitando o local de repouso. Logo o silêncio reinou. Parte dos materiais usados no *bori* foi, então, arrumada em uma bancada atrás das esteiras onde dormiam os noviços “*borizados*”: pombo cozido com farofa, tigelas com muitas frutas. Manjar branco e acaçá completavam o conjunto. As cabeças dos pombos foram dispostas nos pratos com as quartinhas, em meio a arranjos de sangue e penas. No dia seguinte, os noviços deram início ao consumo dos alimentos. A comida foi também partilhada com outros adeptos do terreiro, que contavam com a generosidade do grupo recolhido e vinham pedir um pouco de comida para si. Já quase ao cair da noite a mãe de santo veio “suspender” (encerrar) o *bori*: desamarrou a faixa de pano que retinha as oferendas de comida na cabeça, recolheu os grãos de milho numa bacia e lavou a cabeça de seus filhos com uma infusão de folhas frescas. Estes foram então instruídos a tomar banho. Ao final, receberam um conjunto de prescrições comportamentais e alimentares que deveriam seguir por um período de duas semanas, como parte do resguardo. Depois de um excesso de atividade o corpo estava frágil, precisava ser protegido (res-guardado) de tudo que pudesse ameaçar o equilíbrio conquistado. A proibição de certas comidas e recomendação de outras era fundamental para o sucesso deste empreendimento.

No *bori*, a comida é recolhida na cabeça do noviço e na bacia (*ibá ori*) que este segura entre as mãos. Assim como o *ibá ori*, a cabeça é também ela recipiente e uma equivalência é estabelecida entre duas. Ao mesmo tempo em que destacam e individualizam uma parte do corpo – a cabeça – os procedimentos do rito projetam-na para fora – a bacia. O corpo é dividido e expandido – num movimento que expõe a natureza múltipla e composta da pessoa.

Mas também come o noviço e convém refletirmos um pouco mais sobre esta experiência. No *bori*, comer é essencial para a restauração da força e do equilíbrio. A disponibilidade de certas comidas e proibição de outras define o lugar dos noviços. Durante o período de recolhimento pós-performance domina a comida branca de Iemanjá (orixá protetor do *ori*): milho branco, manjar branco, acaçá e frutas.

A comida não é apenas consumida pelos *borizados*, é compartilhada e circula entre os integrantes do terreiro. Embora os noviços controlem a extensão e quantidade da partilha – afinal o *bori* é deles – espera-se que sejam generosos. Assim, se por um lado o rito suspende o tempo cotidiano gerido pela preocupação com os outros (filhos, companheiros, parentes) – a comida deve ser consumida livremente sem consideração com

os dias vindouros – por outro, também posiciona seus participantes em circuitos de reciprocidade, que cabe a eles manter – é preciso atender aos pedidos dos visitantes, distribuir e fazer circular a comida.

Distribuída com generosidade, mas às vezes também retida, consumida como meio para refazer as forças, mas também como objeto de pura fruição, a comida põe em movimento relações entre os integrantes do terreiro. Comer é parte da dinâmica relacional mais ampla do candomblé. Vista de perto enquanto experiência visceral, sensível é, em si mesma, atividade relacional.

No *bori*, comer aciona diferentes níveis de relação, fazendo continuamente deslizar as posições de sujeito e objeto, eu e outro, dentro e fora. Começamos pelo exemplo do *obi* (noz de cola) usado na performance noturna, cortado em lascas e oferecido à noviça, à sua madrinha e à sua mãe de santo. Mastigado sem ser engolido, o *obi* difunde seu gosto amargo pela boca. Faz contrair as faces dos menos acostumados. O *obi* também comanda a cena, estabelece o tom (ou o sabor) da experiência. Evento ordinariamente privado, transcorrido ao interior do corpo (na boca) a mastigação do *obi* se prolonga e se realiza na atividade de outras duas pessoas e se completa na junção visível, palpável do material mastigado, cuspidado na mão da mãe de santo e levado a cabeça. Mastigar *obi* no rito é atividade de um “nós”: cada uma contribui com a preparação do alimento do *ori*, juntando a ele seus fluidos.

A comida ofertada ao *ori* é recolhida na cabeça, sentida (experimentada) como substância concentrada, retida sob a pressão do pano amarrado. No dia que se segue à performance noturna, o repasto da cabeça se estende e se complementa no repasto dos noviços que também comem alimento relacionado ao *ori*. Da mesma forma o repasto dos noviços se prolonga no repasto dos demais membros do terreiro, a quem a comida é doada, distribuída, e que são incorporados pelo ato de comer, numa rede intrincada de vínculos.

No *bori* a reversibilidade de posições é acentuada. Opera em níveis interligados. Primeiro, já vimos, há uma reversibilidade entre o sujeito que come e o alimento ingerido: o noviço masca a fatia de *obi*, mas o gosto forte e amargo do *obi* se espalha pela boca, e aos poucos se impõe sobre o corpo, definindo a experiência. Mas há também cruzamento e imbricação entre os sentidos, entre o gosto do alimento que o noviço come e a pressão da faixa de pano branco que retém o alimento da cabeça e entre

o calor do sangue que rega o topo da cabeça e a visão do sangue regando a bacia do *ori*. Gosto, tato e visão se comunicam, emprestam qualidades uns aos outros, compõem uma cena total em que noviço e cabeça, cabeça e *ibá* (bacia) se equivalem – comem todos os três. Por fim, há troca e contaminação entre a experiência do noviço e a experiência da mãe de santo, ambos mastigando o *obi*, e ainda entre a experiência individual do comer e a experiência de comer junto. O noviço se vê espelhado na mãe de santo, cujo ato de mastigar *obi* desenha e objetiva o seu próprio, projetando-o para fora. Mais tarde vê sua situação única de sujeito (que é alvo de cuidados e a quem a comida é oferecida) de novo projetada para fora – desta vez nos outros que comem junto com ele – e que pedem, disputam e apreciam a comida.

Annemarie Mol (2008) observa que comer envolve muita atividade, mas pouco controle. No comer a agência é distribuída – entre o sujeito que come e a coisa comida, mas também entre os órgãos que processam o alimento (e sobre cujo funcionamento o “eu” exerce pouco ou nenhum comando). Nas atividades de comer transcorridas durante o *bori* a agência não só é distribuída ao interior do corpo, mas, como vimos, entre os diferentes sentidos, entre o noviço, a madrinha e a mãe de santo, entre o noviço e o *ori*, entre os borizados e outros membros do terreiro.

O assentamento do orixá

No candomblé, já observei, os orixás comem. Cada um dos deuses africanos tem suas preferências alimentares, não apenas predileção por certos ingredientes, como também por certos modos de prepará-los e exibi-los. A comunicação com os orixás é mediada pela oferta da comida que os agrada, que os mobiliza e os coloca nos circuitos de proteção e ajuda que a mãe de santo ativa em favor dos seus filhos e clientes. Mas a comida não é apenas o veículo de pedidos humanos, é portadora de axé, da energia vital que precisa ser acumulada e renovada para assegurar a vida do terreiro e dos diversos seres que se fazem presentes no terreiro, incluindo os orixás.

Há dois tipos de comida oferecidos aos orixás: as comidas secas (pratos, às vezes bastante elaborados, feitos com espécies vegetais) e as comidas que envolvem sacrifício animal (referido como matança). As primeiras são arreadas como pedidos, depositadas nos quartos dos santos e depois no mato ou na água, a depender do orixá. Mas as comidas secas acompanham também a oferenda de animais sacrificados. Estas últimas

são fundamentais para a renovação do axé dos deuses, pois, conforme explica Lépine (1982: 33), “o sangue é um poderoso veículo de *àse*, que deverá restituir aos *òrisà*⁸ a força que dependem neste mundo e à qual devemos a existência”. Dar de comer ao orixá é fundamentalmente alimentá-lo com o sangue do animal sacrificado⁹.

A oferenda de sangue é fundamental para fixar na pedra (*otá*) o orixá da pessoa que será iniciada no terreiro. No candomblé, vale lembrar, cada pessoa é tida como filha de um orixá, dono de sua cabeça. Na iniciação, o orixá é fixado na cabeça do noviço; o orixá enquanto energia ou princípio geral “nasce” enquanto orixá daquela pessoa (variante único e individual de um modelo mítico geral), que também nasce enquanto filha do orixá. A iniciação “faz” tanto a pessoa quanto o orixá, ou melhor, faz cada um na relação única com o outro: o orixá assentado na cabeça é fruto deste mesmo processo de feitura (Goldman, 1987).

A feitura do orixá na cabeça é acompanhada – às vezes precedida – pelo assentamento do orixá no terreiro. O orixá individual é fixado numa pedra – o *otá* – que é guardada ao interior de uma sopeira ou vasilha (*ibá*) de louça ou barro a depender do orixá. Búzios e pequenas ferramentas de metal, insígnias do orixá, são também dispostos no *ibá*, que usualmente é colocado no centro de um alguidar rodeado por pratos usados para oferendas, e o conjunto, disposto sobre uma jarra comprida (quartinhão), guardado em aposentos de acesso restrito (os quartos do santo). O assentamento do orixá é assim a consagração da pedra em que este vai residir e essa consagração requer o sacrifício de sangue. Abaixo narro o assentamento do Oxalá de um adepto que aconteceu no contexto de um *bori* e que foi antecedido por uma oferenda à Iemanjá do terreiro:

Chegou o momento de cortar para Iemanjá, protetora do *ori*. A atenção foi desviada do lugar onde estavam os noviços *borizados* para o centro do barracão onde havia sido colocado assentamento da Iemanjá. As aves foram trazidas para o barracão: galinhas brancas, patos, galinhas d’angola. A mãe de santo presidiu o sacrifício, auxiliada pelo *axogun* da casa, o adepto responsável pela matança. Cantou-se primeiro para Ogum, orixá do ferro, que precisa ser honrado antes que se use a faca. As aves oferecidas à Iemanjá tiveram suas cabeças cortadas, folhas cobriam seus olhos. Depois os pés foram cortados e colocados junto com os corpos sem vida, aos pés dos atabaques. Sangue foi derramado na bacia e na sopeira para alimentar o *otá*. Porções de fava, arroz, grão de milho cozido, mel e azeite de oliva foram também despejados na bacia. Os pés das aves junto com algumas penas

⁸ A autora utiliza as convenções gráficas do yorubá (em português, os termos são “axé” e “orixá”).

⁹ Augras conclui, assim, que “as trocas reparadoras de axé incluem forçosamente... a realização do sacrifício” (1987: 72).

foram enfiados na comida, apontando para cima; as penas formaram uma coroa rodeando todo o conteúdo da bacia. Acaçá e manjar branco completaram a oferenda. Flores foram usadas para decorar. Em seguida foi consagrado o assento do Oxalá de um noviço que em breve seria iniciado. Uma certa combinação de substâncias foi derramada na sopeira, *otá* foi lavado com uma infusão de ervas, coberto de água e mel. Um grande caramujo branco (*igbin*), muito apreciado por Oxalá foi incluído no sacrifício. Galinhas, patos e pombos, todas fêmeas e brancas, tiveram as cabeças cortadas; o sangue, carregado de *axé*, regou o *otá*, foi derramado sobre a bacia e também sobre a cabeça do noviço. A bacia foi preenchida com milho branco, acaçá, manjar, fatias de *obi* e depois enfeitada com penas, pés das aves e flores. Muita atenção foi dispensada ao detalhe: tudo foi disposto e arrumado para dar uma impressão geral de proporção e beleza.

Assim como no *bori* em que comem a cabeça (*ori*) e seu portador humano, no ritual do assentamento do orixá, come a pedra (*otá*) e a cabeça do noviço, ambos regados com sangue, e transformados em assento (lugar onde reside o orixá do noviço e onde ele baixa em ocasiões especiais). O sangue borra limites, consagra cabeça e pedra e as aproxima, refazendo ambas como assento do orixá.

A comida, o fluxo e a transformação

No comer, poderíamos simplesmente dizer, destaca-se a transformação. Se recuarmos o olhar de modo a situar os eventos rituais em que comem os orixás, o *ori* e os adeptos humanos em um quadro um pouco mais amplo de atividades que envolvem desde o preparar a oferenda de comida até o recolher e dispor da oferenda feita, ou ainda, se deslocarmos nossa atenção, do ato de comer, para as comidas que são preparadas e ofertadas, encontramos a mesma visibilidade da transformação¹⁰ - tema fortemente acentuado no candomblé. Há uma vantagem especial no exercício deste recuo: permite-nos passar de uma discussão do ritual para uma reflexão acerca da dinâmica cotidiana do terreiro, ou melhor, de uma análise dos grandes eventos públicos para uma descrição dos pequenos ritos que pontuam o dia a dia.

Nas festas públicas, visitantes e gente da casa comem juntos pratos com iguarias dos orixás homenageados. Antes da festa, os orixás comeram. Sangue do animal sacrificado foi recolhido numa bacia, misturado a um preparado de azeite e ervas e então derramado sobre o assento. Partes internas do bicho – coração, moela, sobrecu e a ponta do pescoço – foram retirados para serem refogados no azeite com camarão seco. Compõem o *axé* do animal, deitado num pratinho aos pés do assento (o resto foi

¹⁰ Vale notar: qualquer situação de preparo, circulação e consumo de comida traz a baila o tema da transformação e do fluxo, no dia a dia de um terreiro, entretanto, estes sentidos são ressaltados.

reservado para ser depois preparado e comido pelos membros da casa).

Oferendas de comida fazem parte da rotina das mães e filhos de santo, marcam o cotidiano de um terreiro, desde as mais simples – um pratinho de milho branco cozido para *Oxalá*, pipoca para *Obaluaê* – até as mais elaboradas, que envolvem diversos materiais e preparativos mais trabalhosos. As comidas ofertadas para os orixás, depositadas aos pés 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. Além das comidas dos orixás temos também a comida que é usada em ritos de limpeza e descarrego, realizados com relativa frequência para atender demandas de clientes e filhos da casa. Estes combinam por vezes uma série de pratos diferentes, resultantes de atividades variadas como cozinhar, descascar, refogar, cortar em fatias, amassar, picar em pedaços pequenos, mínimos, arrumar.

O milho branco fica três dias no quarto de Oxalá, até ser recolhido. Os pratinhos preparados para a limpeza são feitos circular, em uma sequência determinada, ao redor do corpo da cliente. Seu conteúdo é então despejado sobre a cabeça, e coletado do chão – varrido com galhos – colocado junto com os demais materiais utilizados em uma alguidar de barro, para, mais tarde, ser arriado em local apropriado. No quarto do santo, arrumada, fica a comida do orixá, até ser recolhida e arriada, um dia depois.

Preparar, ofertar, recolher, arriar (mas também adquirir – cultivar, catar, comprar) são parte importante – central 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 provêm à comida no trabalho do terreiro, sobre sua presença tão conspícua no dia a dia de uma casa de candomblé. Lá estão em contínua transformação. Suas trajetórias marcam 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 do santo, do couro do bode secando na parede). Servem de medida para o comprometimento da filha de santo e de marcadoras para a memória da mãe de santo. Mas a relação das comidas com os eventos não é externa – elas não são entidades fixas, marcadores materiais mais ou menos resistentes aos eventos que se desenrolam ao seu redor: são integrantes destes eventos. Ou melhor,

estão elas mesmas enredados em eventos, em uma multiplicidade de durações¹¹.

Aqueles que estão envolvidos no trabalho da cozinha estão atentos para as diferentes durações dos materiais aí utilizados (o tempo em que permanecem frescos, começam a secar ou apodrecer, o tempo necessário para que amoleçam, descansem, esfriem). Contam com estas durações embora tenham pouca interferência sobre elas. Também estão atentos para as durações referentes às atividades do preparo propriamente dito, sobre as quais detêm mais controle – descascar, cortar, moer, cozinhar (incluindo-se aí os tempos de cozimento e os pontos das diferentes comidas). Essas durações se engatam com outras - a descida do orixá no corpo em reposta a comida ofertada, por exemplo – e da cozinha conduzem ao barracão onde as oferendas desfilam em um cortejo de adeptos. E estão inseridas em durações maiores – “dar de comer para o santo” – que englobam atividades que vão da aquisição e preparo da comida à sua oferta e desta ao despacho final na encruzilhada, no mato, ou na água. Mas, embora sejam parte de durações mais abrangentes, que definem seu propósito geral, as várias pequenas durações que se sobrepõem, se relacionam, e se sucedem no trabalho de preparar o alimento demandam, cada qual, formas próprias de engajamento e atenção: não se pode esquecer o tempo de vida da folha catada, o tempo de deixar a fava de molho, de mexer o mingau, de deixar que o vatapá atinja o ponto, etc. se se quer honrar o orixá com a oferenda bem feita. Neste sentido, pode-se dizer que o candomblé não apenas ressalta e cultiva a transformação – fato bastante visível na centralidade que assumem, nesta religião, atividades relacionadas à comida – mas que no terreiro cultivava-se a atenção e a sensibilidade às várias e diferentes (às vezes bastante pequenas) durações em que os materiais (e as pessoas) se transformam.

Em um artigo instigante Ingold (2007) desenvolve um argumento em favor de uma reorientação significativa nos estudos de cultura material: de uma ênfase na materialidade das coisas rumo a uma atenção aos materiais e seus fluxos. Para Ingold, materialidade permanece um conceito por demais abstrato cujo emprego termina por levar os estudiosos a perder contato com o mundo mesmo que habitam: um mundo de

¹¹ Duração é um conceito proposto por Whitehead para tratar da natureza e do tempo, ou melhor, da natureza como processo ou passagem. Para o filósofo cada duração contém durações menores e é, ela mesma, parte de outras, mais longas. Diferentes durações podem também se sobrepor parcialmente e se concatenar. Whitehead insiste que uma duração não pode ser confundida com a sucessão de instantes idênticos, pois durações têm espessura (Stengers, 2011), são da ordem do qualitativo. A utilização de Whitehead neste capítulo foi inspirada por um texto de Iara Souza (2010) em que o conceito de duração é exposto e aplicado à discussão dos laboratórios de ciência.

materiais, suas transformações, e as possibilidades de ação que elas proporcionam. O conceito de materialidade evoca uma essência mais ou menos fixa dos objetos (talvez por isso, nota Ingold, os estudos de cultura material tendam a privilegiar o consumo sobre a produção) e conduz a uma visão do mundo como sendo formado de amplos espaços ociosos (entre as coisas encerradas em sua materialidade). Desta maneira seu emprego permite que a teoria siga separando a materialidade das coisas da imaterialidade da mente. Segundo o autor, o quadro muda quando passamos a privilegiar os materiais e suas propriedades: restituímos as coisas aos fluxos de materiais dos quais brotam, e com elas, restituímos os humanos, também eles (ou nós), ao vasto oceano de materiais em que estamos imersos – ambos (humanos e não humanos) compartilhando – participando - dos processos de geração e regeneração do mundo. Restituímos ambos à história.

As coisas são vivas e ativas não porque são dotadas de espírito – seja (espírito) na ou da matéria – mas porque as substâncias de que são compostas seguem sendo arrastadas nas circulações dos media que lhes cercam, que alternativamente preveem sua dissolução ou – caracteristicamente com seres animados – garantem sua regeneração. (Ingold, 2007: 12)¹²

O candomblé – já observei – cultiva a transformação. Não é difícil perceber que, aí, a materialidade das coisas cede lugar ao fluxo dos materiais. Ingold observa que as propriedades dos materiais não são atributos fixos da matéria, mas processuais e relacionais. Descrever estas propriedades é contar suas histórias. Esta afirmativa provê uma chave importante para entendermos a história que se tece no dia a dia dos terreiros: no lugar de uma história humana que encontra suporte nas coisas, que é inscrita, condensada nos objetos, tem-se uma história em que humanos e coisas, ou melhor, seres diversos, se fazem – se afetam e se transformam – nas suas relações. Mas convém ainda precisar essa afirmativa geral: contar a história que se faz no terreiro não é tratar de um fluxo único, ininterrupto: exige dar conta das diferentes durações que comandam a atenção, o engajamento e a sensibilidade dos adeptos.

¹² Tradução minha. No original: “Things are alive and active not because they are possessed of spirit – whether in or of matter – but because the substances which they comprise continue to be swept up in circulations of the surrounding media that alternately portend their dissolution or – characteristically with animate beings – ensure their regeneration”.

A ética ordinária da comida

Com a comida assegura-se a renovação do *axé* dos orixás, o fortalecimento do *ori*, a saúde e o equilíbrio de adeptos e clientes. Ao seguirmos os percursos da comida no candomblé somos confrontados com uma complexa dinâmica de cuidado: no terreiro há sempre alguém sendo cuidado e alguém cuidando e os adeptos passam, muitas vezes, de uma a outra destas duas posições ao longo de suas trajetórias. Embora cuidar dos santos e de seus filhos humanos exija a realização rotineira uma série de atividades, aquelas relacionadas à comida ocupam boa parte do tempo daqueles que se engajam no trabalho do cuidado. Assim, é importante observar que estes percursos nos conduzem a um campo de conduta ética. Compreender essa dimensão ética fundamental da vida no candomblé requer direcionar a atenção para as práticas que aí se desenrolam. Mas exige também uma reorientação teórica - mais especificamente, uma abordagem à ética como assentada na prática, na sensibilidade e no engajamento com outros.

Na conclusão de seu livro “Os Candomblés de São Paulo”, Reginaldo Prandi (1991) argumenta que a vitalidade do candomblé está em sua capacidade de responder às novas demandas e anseios gerados na modernidade avançada – como religião aética ajusta-se bem à sociedade contemporânea pós-ética (tendo, no passado, falado satisfatoriamente a uma sociedade pré-ética). O candomblé não julga as inclinações pessoais de cada um e não procura submetê-las a uma lógica única, dominante – oferece tanto um espaço para a livre expressão destes anseios quanto meios (mágicos) para que a pessoa possa realiza-los no mundo. Enfim, trata-se de uma religião que respeita e cultiva a individualidade. Não me interessa aqui discutir em que medida o terreiro acolhe livremente as diferenças e constitui um espaço para sua expressão. Quero antes discutir o conceito de ética subjacente ao argumento de Prandi.

A fonte, me parece, é Weber (1991), ou melhor, a concepção weberiana de religiões ritualísticas e sua conexão com a formação de uma orientação ética. Weber define o ritualismo como uma continuação da magia – as religiões ritualísticas estão tipicamente preocupadas com o desempenho correto do rito, a observação rigorosa dos procedimentos estabelecidos para a invocação e mobilização das divindades. Nas religiões éticas propriamente ditas a observação da fórmula ritual correta é substituída pelo comprometimento com valores últimos (explicitamente articulados como compondo um domínio superior de sentido associado seja a uma divindade pessoal

ética, seja a uma ordem divina impessoal).

A questão de Weber diz respeito tanto à sistematização da ética nas religiões quanto à influência dos sistemas éticos assim constituídos sobre a conduta prática dos fiéis. Este enquadramento parece ter estabelecido os termos das análises posteriores (independente da questão abordada). Assim o candomblé foi definido como uma religião aética porque não é dotado de um sistema de princípios éticos articulados (i.e., destacados da prática), porque enfatiza a observação de procedimentos rituais corretos (no lugar da conduta eticamente correta) e porque, dominado pela magia, provê meios para que os indivíduos realizem seus desejos, deixando estes mesmos desejos livres de uma avaliação ética conduzida independente da situação particular.

Ao invés de examinar cada uma destas assertivas quero antes propor um enquadramento diferente, que a nível teórico concebe a ética como intrínseca à prática (para então examinar alguns aspectos da prática no candomblé). Esta reorientação tem marcado o trabalho de autores preocupados em refletir sobre os processos pelos quais, em seu dia a dia, as pessoas se constituem como sujeitos éticos e contribuem para a constituição de outros. Na introdução da coletânea “*Ordinary Ethics*”, Michael Lambek define assim as bases deste projeto:

A frase “ética ordinária” sinaliza várias coisas. Em primeiro lugar os autores argumentam que a ética é parte da condição humana, os seres humanos não podem evitar estar sujeitos à ética, falar e agir com consequências éticas, avaliar suas ações e as de outros, reconhecer e recusar reconhecimento, cuidar e tomar conta, mas também estar cientes do fracasso de fazer isso de modo consistente (Lambek, 2010a: 1)¹³..

Ao falarem de uma ética ordinária, os autores da coletânea voltam sua atenção para uma ética que é “relativamente tácita, fundada mais em acordo do que em regra, na prática do que no conhecimento ou crença, e que opera sem chamar atenção desnecessária para si mesma” (Lambek, 2010a: 2). Na religião, essa ética implícita é particularmente saliente nas performances rituais, observa Lambek. Em um nível geral, todo ritual implica comprometimento: ao participar de uma performance, os membros comprometem-se tanto com os efeitos que ela produz (efeitos que reconhecem e frente

¹³ Tradução minha. No original: “The phrase ‘ordinary ethics’ signals several things. First contributors argue that ethics is part of the human condition; human beings cannot avoid being subject to ethics, speaking and acting with ethical consequences, evaluating our actions and those of others, acknowledging and refusing acknowledgement, caring and taking care, but also being aware of our failure to do so consistently”.

aos quais se orientam subsequentemente) quanto com os critérios estabelecidos pelo ritual para a avaliação destes efeitos (Lambek, 2010b: 45). Assumem responsabilidade por conduzir a contento o processo de transformação iniciado e frequentemente também por lidar com as consequências deste processo uma vez findada a performance. Comprometimento, reconhecimento, responsabilidade são intrínsecos à prática ritual (independente dela estar ou não associada com uma ética explícita).

Não é difícil perceber essa dimensão ética no candomblé: quando participam dos ritos em que são alimentados orixás, *ori* (cabeça) e humanos, os adeptos de um terreiro não só se comprometem com as relações que são assim despertadas e desenvolvidas, como também assumem responsabilidade pelos desdobramentos dessa relação na vida do terreiro. No candomblé a feitura (iniciação) e o cuidado são, de fato, aspectos de um mesmo processo – fazer uma pessoa e um santo é sempre também cuidar para que uma relação seja firmada e desenvolvida. E cuidar de um filho ou irmão de santo não é apenas assumir responsabilidade pelo seu bem-estar e satisfação; é fundamentalmente comprometer-se e contribuir com sua constituição. A comida desempenha papel central nesse processo.

A mudança de orientação proposta por Lambek em “Ordinary Ethics” é também de caráter metodológico – de uma posição que concebe a ética como um domínio discreto da vida social e que procura não só delimitar esse domínio como também investigar suas relações com outros domínios discretos como a economia e a religião, para outra que entende a ética como dimensão sempre presente da vida social, e que se volta para examinar a ética implícita em eventos de conversação, deliberação e ação. Essa reorientação permite-nos colocar a questão da ética no candomblé em termos diferentes daqueles assumidos por Prandi – já não se trata de encontrar um sistema ético explicitamente formulado, senão de redescrever as práticas cotidianas do terreiro sob o ponto de vista da ética que elas articulam (ou das consequências e escolhas éticas a que conduzem).

Ao procurar circunscrever o conceito de ética ordinária, Lambek destaca a conversação, como espaço ético por excelência - sempre que participamos de uma conversa somos chamados a tomar uma posição frente a outros que reconhecemos como interlocutores. Nas atividades relacionadas à comida há muita conversa: instrução dos mais novos, troca de receitas e fofocas. Mas a arte da conversação é aí temperada por

um engajamento sensível – uma atenção aos cheiros, sabores e modos de apresentação do alimento, a qualidade dos ingredientes, ao tempo do preparo. A ética ordinária do candomblé também está assentada nesse engajamento. Em outras palavras, o mesmo movimento que conduz o debate sobre a ética aos eventos de conversação precisa também conduzi-lo ao campo da sensibilidade. A ética do candomblé não só está implícita na fala, como também enraizada na sensibilidade.

De fato, ser sensível a algo implica não só reconhecer este algo, como também participar e comprometer-se com sua existência. Dizemos que somos sensíveis ao sofrimento de outro e também que respondemos sensorialmente a beleza evocada por um certo arranjo de formas, cores e texturas, um certo perfume, gosto ou melodia. Usualmente entendemos essas experiências como bastante distintas: a primeira relacionada a uma posição moral, as outras a uma questão de apreciação estética. Mas ser capaz de comover-se com o sofrimento de outro é sentir imaginativamente este sofrimento como uma experiência que pode ecoar no meu corpo e comover-se com a beleza de uma configuração sensível é ser capaz de responder a situação em que ela está ancorada e de envolver-se no seu destino.

Os circuitos da comida no candomblé produzem corpos sensíveis, mas a sensibilidade produzida, como no exemplo acima, é um modo de envolvimento e comprometimento com o destino de outros. Um bom exemplo deste vínculo entre ética e sensibilidade são as *quizilas* - interditos a que a pessoa está sujeita em virtude da relação com o orixá, dono de sua cabeça. Uma vez iniciada a filha de santo deve abster-se de uma série de alimentos: tanto aqueles que seu orixá rejeita, quanto dos que estão ligados estreitamente ao orixá, seja porque constituem sua oferenda votiva, seja porque desempenham papel importante na sua história mítica (Augras, 1987). A *quizila* não é apenas a regra previamente fixada a que a filha de santo deve obedecer (e que frequentemente ela transgride) – é também o vínculo confirmado, testado, reafirmado e descoberto (no corpo) ao longo de uma história. Há uma longa e variável lista de interditos alimentares no candomblé; ao adepto iniciado são ensinados alguns destes, outros ele aprende com o tempo e a convivência no terreiro. Mas seu aprendizado é também descoberta das *quizilas* do seu santo individual (manifestação única e intransferível do orixá geral): alimentos que seu corpo passa a rejeitar, que lhe fazem mal, mas que não fazem parte da lista das *quizilas* conhecidas daquele orixá.

Desenrolando-se através uma história de aproximações e distanciamentos, retomadas e descobertas, o aprendizado da *quizila* é também o amadurecimento gradual da relação única entre a pessoa e o santo¹⁴. Esta história mostra que o comprometimento com o orixá é inseparável da formação de uma sensibilidade: via um conjunto de pequenas conexões sensíveis se faz a conexão ética com o orixá.

O traçado desta conexão requer discernimento e muito trabalho. Mãe Beata uma vez comentou que seu pai *Logunedé* é um santo devagar, quieto. Não pede nem para comer – ela nota que nunca se esquece de cortar (oferecer sacrifício animal) para *Logunedé*, mas caso esquecesse sabe que ele também não se queixaria. Por isso morre de vergonha de lhe fazer um pedido e, quando o faz, é sempre meio sem jeito, toda encabulada. Com *Iansã*, seu segundo orixá, é bem diferente. Para *Iansã* ela pede com vontade; afinal, *Iansã* também sabe pedir.

Mãe Beata fala da reciprocidade que opera entre o santo e sua filha e que, como vimos, envolve mediação fundamental da comida – a filha que cuida do santo, dando-lhe de comer, espera poder contar com sua proteção e intervenção favorável em momentos de precisão. Mas essa expectativa geral assume contornos próprios em cada caso particular. Mãe Beata ajusta-se aos temperamentos dos seus santos, aprendeu a dialogar com eles. Ao longo de sua trajetória no candomblé aprendeu também a dispensar-lhes os cuidados que requerem: insiste que não suporta nada mal feito para o santo. Fazer bem feito é adotar o procedimento correto, usar os ingredientes corretos para 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 de 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. Cuidar engaja a filha de santo no trabalho repetitivo e sempre recomeçado de preparar o alimento (selecionar os ingredientes, arrumar e arrear a oferenda, tratar os bichos sacrificados, cozinhar, etc), mas também de costurar, arrumar, lavar. Molda seu corpo

¹⁴ Observa Augras: “A identificação das quizilas de cada filho-de-santo é momento importante da iniciação. Acresce que, no decorrer da vida religiosa, vão-se desenhar de modo cada vez mais preciso, quais são as quizilas da pessoa, não apenas como filho deste ou daquele orixá, mas também de modo individualizado, como quizila *deste* filho, *desta* qualidade *deste* orixá, *nesta* situação” (1987: 77).

para um certo tipo de desempenho prático – posturas, gestos, ritmos. Também molda uma sensibilidade estética e abre lugar para o exercício da criatividade. E constitui a pessoa que cuida como um sujeito ético.

Cuidar no candomblé dá trabalho – não só para a liderança, como também para todos que estão sob seu comando. Certa vez presenciei a conversa de uma filha de santo iniciada há menos de um ano com um rapaz que ia dar seu primeiro *bori* no terreiro de Mãe Beata. A moça desejava explicar ao rapaz algo sobre o candomblé e possivelmente também prepará-lo para a vida de adepto. Sua breve exposição foi resumida numa frase evocativa: “o candomblé é uma religião muito laboriosa”. A frase iluminava para o novato algo de que ele teria uma experiência direta durante o *bori*, quando seria beneficiado pelo trabalho minucioso da mãe e filhos de santo do terreiro. Mas, caso depois viesse a integrar o terreiro como adepto, o trabalho fatalmente iria envolvê-lo também como agente, quando chegasse o momento de cuidar de outros.

A fala da filha de santo lembrou-me de outra, proferida por uma *ebomi* (adepto sênior). Depois de muitos anos de envolvimento no candomblé – foi iniciada quando criança – Dona Jandira, passou a manter uma distância crítica, mas respeitosa, da religião dos orixás:

O candomblé, deixo de ladinho¹⁵. As meninas dizem assim: “Mas Jandira, você é maluca?”, Ah! Maluca o quê! Qual é maluca!? Eu vou ficar no candomblé só trabalhando pra fazer comida pra santo, a vida toda...? Não, que eu não dou pra esse negócio, não. A vida do candomblé é só pra quem adora, quem adora e que pode tá em cima de galo, de bobe e de coquém (galinha d’angola), de pombo, mas eu não posso, eu não posso. Uma que eu não tenho com o que, entendeu? Não posso esbanjar o pouquinho [de dinheiro] que eu recebo, eu tenho que comprar meu medicamento e meu alimento. Se eu for mexer em candomblé, eu estou lenhada, com que eu vou comprar? (...) Ah porque vai comer o santo fulano, não quer saber que você não tem, você tem que comprar, quer dizer, você compra fiado, faz dívida. Não, isso eu não aceito, orixá que me perdoe, mas ele sabe que essa filha dele não aceita isso. (...) Quando nego entra no candomblé, quem entrou, não saia, porque também quem tiver cá fora, que não vá lá, não vá lá! Quem tá fora não entre, porque quem tá dentro não sai não, viu. Eu não vou sair, mas estou de banda. Não posso sair, [então] estou de banda, né?

Dona Jandira e a filha de santo de Mãe Beata falam de lugares bem diferentes. Uma tem décadas de iniciação, a outra (na época do evento narrado) menos de um ano de feitura. Uma é autoridade – *ebomi* – posição que em si mesma já implica boa dose de

¹⁵ Com a expressão “deixar de ladinho”, Dona Jandira descreve um modo de envolvimento parcial no candomblé, nem a pertença plena (que exige muita submissão e sacrifício) e o total rompimento (que implica abandono aos orixás).

autonomia; a outra vive o tempo de submissão e falta de autonomia que caracteriza os iniciados que ainda não galgaram essa posição. Uma assume uma distância crítica, um distanciamento regulado do candomblé; a outra se mostra totalmente comprometida com o terreiro que a fez junto com seu santo. Ambas, entretanto, tratam da mesma questão: aludem ao duro trabalho de cuidar dos santos.

Dois aspectos deste trabalho ressaltados por Dona Jandira têm especial importância para a nossa discussão da ética. Em primeiro lugar, as muitas obrigações e sacrifícios implicados no cuidado com os santos. Em sua fala Dona Jandira enumera as atividades da filha de santo no terreiro e reitera seu caráter repetitivo. Chama atenção para o ciclo sem fim do cuidado, nunca concluído, sempre em curso e para a resignação e entrega que exige dos adeptos. No argumento de Dona Jandira, o tempo gasto com o santo é o tempo roubado de si, assim como o dinheiro gasto para agradar o santo é o dinheiro subtraído do cuidado consigo mesma, o dinheiro que força seu endividamento. Dona Jandira quer por em relevo a assimetria da situação – o sacrifício exigido é demais – para justificar sua posição atual. Já presenciei argumento semelhante ser usado entre iniciados com um propósito bem diferente para enfatizar o valor do compromisso assumido – candomblé é colocar o santo na frente. Na prática as relações são bem mais nuançadas que essas duas posições sugerem - como em qualquer relação há sempre ganhos e perdas e a avaliação com base no cálculo é em geral por outro tipo de avaliação – que apela e considera a força dos vínculos estabelecidos. Dona Jandira não é exceção. Ela explica que por mais que deseje se afastar completamente do candomblé, sabe que não pode. Diria que ela sente o peso da relação: já está comprometida, o vínculo já foi constituído, já amadureceu por muitos anos. Por isso toma a única posição que lhe parece possível – manter-se “de banda”, não mais atrelada ao ciclo de demandas do terreiro, mas ainda sensível ao apelo dos orixás, que ela segue cuidando (alimenta e limpa regularmente os assentamentos guardados agora em sua casa).

Dona Jandira também põe em relevo a perda da autonomia que advém da participação nos circuitos do cuidado (“vai comer o santo fulano, não quer saber que você não tem, você tem que comprar”). No candomblé os adeptos não apenas se submetem a vontade e agência dos orixás, como também ao mando de seus mais velhos (com mais tempo de iniciação), especialmente de sua mãe ou pai de santo. Quanto mais novo no santo, menor sua margem de manobra. Dona Jandira se diz cansada dessa

trajetória de submissão. O que ela não diz (ou apenas sugere) é que a submissão no candomblé é também experiência de estar nas mãos de outros, de deixar que outros decidam em meu lugar e confiar que eles sabem melhor que eu. Neste sentido exige um esforço para aceitar (e lidar com) a diminuição da agência e entregar-se à agência dos outros. Demanda um trabalho sobre si que é também trabalho de constituição de si como sujeito ético (que confia e se entrega)¹⁶.

Remetendo ao tema do cuidado, os percursos da comida iluminam um campo de ação ética. Conforme vimos, os participantes das intrincadas redes de cuidado que operam no terreiro movem-se em meio a vínculos contraídos, expectativas de retribuição e responsabilidades assumidas. Neste campo se delineiam possibilidades de exercício de autonomia (o “deixar de ladinho”, assumido por Dona Jandira é uma destas possibilidades) e de realização das aspirações individuais¹⁷. A comida tem aí um lugar central – fazê-la circular é tanto sacrifício e obrigação quanto condição para a criação dos vínculos que fortalecem a pessoa.

Mas no candomblé a dimensão ética da comida não se resume ao seu papel de intermediário nas trocas operantes no terreiro. Diz respeito aos tipos de conexão que ela promove. Vale a pena voltarmos aos três eventos descritos na primeira seção deste artigo para esclarecermos este ponto: o *ebó*, o *bori*, o assentamento. Estes eventos mostram que a comida é o veículo por excelência pelo qual se fazem pessoas e santos (ou pessoas com seus santos), pelo qual se promovem participações e transformações no candomblé. A comida vincula borrando fronteiras, instituindo reversibilidade entre dentro e fora, humano e orixá, cabeça e corpo. A ética que ela implica é menos da ordem da conexão entre seres já constituídos do que da transformação e do fluxo. Remete ao vínculo entre seres que se constituem juntos através de processos que em grande medida escapa ao seu controle. O comprometimento e a responsabilidade que este vínculo produz são menos da ordem do acordo do que da cumplicidade e

¹⁶ A dificuldade que sentem muitos filhos de santo de se moldarem às demandas de sujeição vigentes no terreiro evidencia a necessidade deste trabalho.

¹⁷ Prandi não está errado em dizer que o candomblé fortalece o indivíduo para perseguir suas aspirações. Mas, conforme nos mostram os circuitos da comida, também situa o indivíduo em uma densa rede de obrigações (que limita sua autonomia e o submete ao mando de outros). Pode variar bastante o modo como estas duas dimensões (e a tensão potencial entre eles) são vividas pelos filhos de santo e administradas pelo terreiro, mas em qualquer caso a perseguição de interesses via a mobilização de parceiros divinos não se dá em um vazio ético – mas em meio ao apelo de compromissos contraídos (ou herdados), ao peso de responsabilidades assumidas, a necessidade de emitir julgamentos e tomar posições.

participação. Remetem às possibilidades abertas a seres que se afetaram e que muito provavelmente continuarão a fazê-lo ao longo de uma história.

Este ponto ajuda-nos a entender melhor a questão da agência discutida acima a partir da fala de Dona Jandira. Alimentar envolve promover a contento uma série de transformações. Requer esforço e trabalho. Ser alimentado é recuperar energia via participação em fluxos que outros iniciaram, potencializaram ou canalizaram em sua (minha) direção. É abdicar (temporariamente) da agência, entregar-se, confiando que outros agentes saberão como conduzir a situação a um desfecho feliz ou simplesmente deixar-se levar por um fluxo que não se pode controlar totalmente.

Conclusão

Neste texto refleti sobre os percursos da comida no candomblé. Na primeira parte, inspirada em Ingold, procurei mostrar que a comida é chave importante para entendermos o tipo de relacionalidade que vigora no candomblé - uma relacionalidade que envolve misturas, transformações, fluxos. Em seguida argumentei que além de oferecer entrada à ontologia do candomblé, a comida é também porta de acesso à ética que lhe é própria: afinal o preparo, oferta, distribuição e consumo do alimento são definidores da complexa dinâmica de cuidado que modula a vida no terreiro. Atenção a estas atividades mostra que no candomblé o cuidado é inseparável do envolvimento e apreciação sensível – a ética e a sensibilidade estão fortemente imbricadas. Também ilumina a rotina de trabalho necessária para assegurar que as transformações postas em marcha no terreiro sejam conduzidas a contento. Conforme vimos, os percursos da comida delineiam um campo de ação ética em que fruição estética e julgamento moral, exercício da agência e submissão, dispêndio de energia e entrega passiva são dimensões entrelaçadas e reversíveis.

Bibliografía

- AUGRAS, Monique (1987): “Quizilas e preceitos – transgressão, reparação e organização dinâmica do mundo”, en: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (ed.) *Candomblé: desvendando identidades*, São Paulo, EMW.
- BASTIDE, Roger (2001): *O Candomblé da Bahia*, São Paulo, Companhia das Letras.
- COSSARD, Gisèle O. (2006): *Awô: o mistério dos orixás*, Rio de Janeiro, Pallas.
- ELBEIN DOS SANTOS, Juana (1976): *Os Nagô e a Morte*, Petrópolis: Vozes
- GOLDMAN, Márcio (1987): “A construção ritual da pessoa: a possessão no Candomblé”, en:

- MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (ed.), *Candomblé: desvendando identidades*, São Paulo, EMW.
- INGOLD, Tim (2007): “Materials against Materiality”, en: *Archeological Dialogues*, v 14, n 1, pp 1-16.
- LAMBEK, Michael (2010a): “Introduction”, en: LAMBEK, Michael (ed.), *Ordinary Ethics: anthropology, language and action*, New York, Fordham University Press.
- (2010b): “Toward an ethics of the act”, en: LAMBEK, Michael (ed.), *Ordinary Ethics: anthropology, language and action*, New York, Fordham University Press.
- LÉPINE, Claude (1982): “Análise formal do panteão Nàgô”, en: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (ed.) *Bandeira de Alairá – outros escritos sobre as religiões dos orixás*, São Paulo, Nobel.
- LIMA, Fábio (2010): *As Quartas-Feiras de Xangô. Ritual e cotidiano*, João Pessoa, Grafset.
- LODY, Raul (1998): *Santo também come*, Rio de Janeiro, Pallas.
- MOL, Annemarie (2008): “I Eat an Apple. On theorizing subjectivities”, en: *Subjectivity*, n. 22, pp. 28-37.
- PRANDI, Reginaldo (1991): *Os Candomblés de São Paulo*, São Paulo, Editora Hucitec.
- ROCHA, Agenor Miranda (1995): *Os Candomblés antigos do Rio de Janeiro. A nação Ketu: origens, ritos, crenças*, Rio de Janeiro, Faculdade da Cidade, Topbooks.
- SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano (2008): *O Banquete Sagrado: notas sobre a comida e o comer em terreiros de candomblé*, Salvador, Atalho.
- SOUZA, Iara Maria Almeida (2012): “A Temporal do Laboratório”, en: RABELO, Miriam C.M.; SOUZA, Iara Maria Almeida; ALVES, Paulo César Borges (eds.), *Trajatórias, Sensibilidades, Materialidades. Experimentações com a fenomenologia*, Salvador, EDUFBA (no prelo).
- STENGERS, Isabelle (2011): *Thinking with Whitehead*, Cambridge, Harvard University Press.
- VERGER, Pierre (1981): “Bori, primeira cerimônia de iniciação ao culto dos òrìsà nagô na Bahia, Brasil”, en: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes (ed.), *Olóòrìsà. Escritos sobre a religião dos orixás*, São Paulo, Editora Ágora.
- VOGEL, Arno; MELLO, Marco Antônio da Silva y BARROS, José Flávio Pessoa (1993): *Galinha D’Angola. Iniciação e Identidade na Cultura Afro-Brasileira*, Rio de Janeiro, EDUFF.

Recibido: 1/9/12. Aceptado 3/10/12.