



 Sisnando Souza Pacheco¹

 Débora Previatti²

 Vilson Caetano de Sousa Júnior³

¹ Universidade Federal da Bahia , Escola de Nutrição, Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde. Salvador, BA, Brasil.

² Universidade Federal da Bahia , Escola de Nutrição, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais e Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde. Salvador, BA, Brasil.


³ Universidade Federal da Bahia , Escola de Nutrição, Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Programa de Pós-Graduação em Estudos Étnicos e Africanos. Salvador, BA, Brasil.

Esse manuscrito é oriundo de dissertação, intitulada: “Não podia comer porque era quizila”: comensalidade e sociabilidades como desafios às interdições alimentares na convivência com não iniciados no Candomblé, de autoria de Sisnando Souza Pacheco, e orientação de Débora Previatti e Vilson Caetano de Sousa Júnior, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, publicada em fevereiro de 2026.

Correspondência

Sisnando Souza Pacheco
sisnando.souza@ufba.br

Editor Associado

 Fabiana Bom Kraemer

“Não podia comer porque era quizila”: comensalidade e sociabilidades como desafios às interdições alimentares na convivência com não iniciados no Candomblé

“I couldn't eat because it was quizila”: commensality and sociabilities as challenges to food interdictions in the coexistence with non-initiates in the Candomblé

Resumo

Nas religiões de matriz africana, *quizilas* são proibições que orientam a relação dos iniciados com as divindades, podendo ser alimentares, de vestuário ou comportamentais. São descritas e analisadas as experiências com as *quizilas* alimentares no contexto das sociabilidades de iniciados do Candomblé. Trata-se de artigo original que utiliza abordagem qualitativa, fundamentado em observação participante e entrevistas semiestruturadas, com iniciados de duas comunidades-terreiro de Candomblé de nação Ketu, localizadas no subúrbio ferroviário de Salvador-BA. Foram encontradas tensões entre a convivialidade e as *quizilas*, que dificultam a manutenção destas em contextos de sociabilidade e participação em momentos de comensalidade. Estratégias são mobilizadas pelos iniciados para evitar constrangimentos sociais nessas situações e a exclusão social de certos grupos. Em alguns casos, evitam participar de eventos ou espaços, ou permanecem presentes, mas não participam da comensalidade. A pesquisa evidencia que as *quizilas* alimentares impõem desafios significativos ao convívio social dos iniciados, sobretudo nas sociabilidades com não adeptos do Candomblé, devido à incompreensão dos princípios religiosos que fundamentam essas práticas.

Palavras-chave: Restrições Alimentares por Motivação Religiosa. Sociabilidade. População Africana. Socioantropologia Alimentação.

Abstract

In African-derived religions, *quizilas* are prohibitions that regulate the relationship between initiates and deities, and may concern diet, clothing, or behavior. This article describes and analyzes experiences related to dietary taboos in the context of sociability among Candomblé initiates. It presents original qualitative research based on participant observation and semi-structured interviews conducted with initiates from two Candomblé *terreiros* of the Ketu nation, located in the railway suburbs of Salvador, Bahia. The findings reveal tensions between conviviality and dietary taboos, which hinder

the maintenance of such restrictions in contexts of sociability, particularly during shared meals. Initiates adopt strategies to avoid social constraint in these situations, as well as processes of social exclusion. In some cases, they avoid participating in events or gatherings; in others, they remain present but refrain from taking part in communal meals. The study shows that dietary taboos pose significant challenges to initiates' sociability, especially in their relations with non-adherents of Candomblé, due to a lack of understanding of the religious principles underlying these practices.

Keywords: Religious Dietary Restrictions. Sociability. African-descendant Population. Socio-Anthropology of Food.

INTRODUÇÃO

As concepções sobre alimentação nas comunidades-terreiro de Candomblé apresentam fortes relações com as ritualísticas advindas dos povos negros do continente africano, outrora escravizados, o que repercute nas práticas alimentares, culturais, espirituais e simbólicas, envolvendo uma diversidade de conhecimentos, insumos e técnicas.^{1,2} Nessas relações, o alimento ocupa lugar de destaque, daí a ideia da hierarquização do comer, como expressão de pertencimento, importância, identificação do grupo e fortalecimento dos laços existentes, refletindo uma cosmovisão própria.³ A alimentação constitui a base primordial para a execução das práticas litúrgicas, o que comporta permissões, proibições, interdições e jejuns. A comida é vista como sagrada, por estabelecer conexão entre homens e deuses; sua presença ou ausência é pensada para além do ponto de vista nutricional-fisiológico.⁴ Ela é mais do que nutrientes: está ligada aos sentidos, memórias e vivências; também se come por prazer, não apenas pelo que o alimento representa nutricionalmente.

O alimento e as práticas alimentares são intensamente permeados por construções simbólicas, fruto de heranças históricas somadas às atualizações da vida concreta em sociedade.⁵ Tais práticas não são imutáveis, mas se transformam ao longo do tempo, adicionando ou suprimindo elementos que ora representam, ora deixam de representar determinados grupos. Mudaram-se os hábitos, mas as pessoas continuam se reunindo em torno de comer e beber, inclusive em cerimônias religiosas, alimentando não apenas o espírito. Alguns aprofundam vínculos e identidades através das preferências gastronômicas e/ou éticas.⁶ No entanto, pesquisadores vêm-se indagando sobre o futuro da comensalidade na contemporaneidade, à medida que observam crescentes particularidades à mesa.⁷ A comensalidade e a sociabilidade passam a adquirir novas nuances, com desafios específicos advindos das restrições alimentares.⁸ Se a recusa da oferta de uma refeição é frequentemente interpretada como recusa da sociabilidade,⁷ participar de situações de comensalidade pode também implicar solidão e constrangimento.⁸

Na perspectiva da socioantropologia da alimentação, os aspectos culturais e sociais da alimentação e do comer são entendidos como mecanismos para compreender mudanças sociais e a própria cultura⁹ – esta concebida como um sistema simbólico – um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que orientam o comportamento humano. Esses símbolos e significados são compartilhados pelos membros do sistema cultural, assumindo caráter público, e não individual ou privado.¹⁰ Laraia¹¹ amplia a discussão, ao definir a cultura como um elemento acumulativo, resultado das experiências dos ancestrais, que pode limitar ou estimular o intento criativo dos indivíduos ou do grupo. Daí a possibilidade de se ler a comida tanto como canal de afeto quanto como barreira social. É preciso, portanto, analisá-la como uma gramática de relações, com o objetivo de decodificar suas regras.^{6,12}

Considerando o “não comer”, destacam-se os vocábulos *Kizila* ou *Quizila*, de origem kimbundo, e *Èwó* ou *euó*, do yorubá-nagô. Também é uma palavra que faz parte do português brasileiro (var. de *quijila*, quimbundo. *kijil*, “preceito, mandamento, regra”) e pode significar repugnância, antipatia.¹³ Uma de suas flexões, *kijila*, deriva do verbo *jila*(jejuar), acrescido do prefixo ‘*ki*’, significando “preceito de jejum, interdito”. Em geral, referem-se a proibições que orientam a relação dos iniciados no Candomblé com as diversas divindades que compõem seu culto e adoração.¹⁴ Elas podem ser alimentares, de vestuário e comportamentais, atribuídas aos praticantes destas religiões, com efeitos físicos, mentais e espirituais. No Candomblé, as interdições são popularmente conhecidas como quizilas.

As quizilas alimentares, foco deste artigo, são formas de identificação e pertencimento dos sujeitos com as divindades às quais estão correlacionados, revelando um olhar epistêmico diferente do hegemônico sobre os alimentos e práticas alimentares, colocando materialidade e imaterialidade frente a frente,¹⁵ em práticas enraizadas nos saberes dessas comunidades. As quizilas são vistas a partir de seus significados,

como preferência ou aversão das divindades, sempre considerando alguma relação previamente estabelecida. A maioria encontra explicação nas histórias denominadas de *itans*,¹⁶ ou nos poemas nomeados de *orikis*,¹⁷ e na própria tradição oral; outras se relacionam às ancestralidades sanguíneas ou de santo. Via de regra, como afirmam Lima, Oliveira & Leite,¹⁸ quizila é tudo aquilo que o ancestral tende a rejeitar, por motivos conhecidos ou não, e cuja oferta e consumo são limitados por quem a oferece ou a consome.

Partindo da relação entre sujeitos, coletividade e comida, a construção de uma identidade ou cultura alimentar brasileira – formada pela aglutinação e influência de diversos povos, cada qual com suas especificidades – inclui, entre essas particularidades, as propostas pelas religiões de matrizes africanas, que, em seu modo de existência e práticas rituais, mobilizam a comida de diferentes modos.

Consideramos que, nas relações entre alimentos, sujeitos, divindades e quizilas, o mais importante é compreender como o pertencimento e o respeito às práticas ancestrais, permeadas de significados míticos, são os elementos que as sustentam. Partindo dessa premissa, tem-se como objetivo descrever e analisar as experiências com as quizilas alimentares no contexto das sociabilidades entre os iniciados e suas redes estabelecidas com os não iniciados.

MÉTODOS

O subúrbio ferroviário da capital baiana, local escolhido para a realização desta pesquisa, configura-se como um local propício, haja vista a existência de registros históricos de sua ocupação antes mesmo da fundação oficial da cidade de Salvador. Desde 1544, a região cresceu oferecendo oportunidades para segmentos da população africana e afrodescendente, que constituem a maioria dos participantes das religiões de matriz africana. Dos 1.165 terreiros catalogados, mais de 178 se encontram nesta região. Dentre os oito bairros com maior quantidade de terreiros, cinco estão no subúrbio ferroviário.^{19,20}

Trata-se de um estudo qualitativo, que utilizou como métodos de pesquisa a observação participante e as entrevistas semiestruturadas, a partir de narrativas coletadas em campo com iniciados de duas comunidades-terreiro de Candomblé de nação Ketu, localizada no subúrbio ferroviário de Salvador (BA). A observação, na medida em que envolve o triplo trabalho de percepção, memorização e anotação, atua como poderosa ferramenta de descoberta e verificação do mundo social analisado.²¹ Já as entrevistas semiestruturadas permitem que os informantes contem uma história sobre acontecimentos relevantes de suas vidas, e que o entrevistador reconstrua essas experiências vividas a partir da perspectiva dos próprios informantes.²²

A observação participante foi realizada entre setembro de 2024 e fevereiro de 2025, durante celebrações nas comunidades, com registro em diário de campo. Quanto às entrevistas, os critérios de inclusão foram: (a) pessoas que já tivessem passado pelo processo iniciático; (b) filhos iniciados que desenvolvessem atividades fora da comunidade-terreiro (trabalhos formais e informais) e que apresentassem algum tipo de quizila. As entrevistas foram realizadas entre novembro de 2024 e fevereiro de 2025, totalizando 9 – 8 individuais e 1 em dupla – via plataforma *Google Meet*, com áudios gravados e transcritos manualmente. Os sujeitos da pesquisa tiveram suas informações mantidas em sigilo, sendo referidos no texto pelas denominações Dofona de Oxum, Dofonitinha de Nanã, Dofono de Obaluaiyê, Dofono de Oxum e Gamó de Oxalá.

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética credenciado junto ao Conselho Nacional de Saúde (CAAE 81365124.2.0000.5023, sob o parecer nº 6.971.457/2024). Todas as etapas do estudo foram realizadas seguindo os preceitos éticos em pesquisa, sendo requisitada aos participantes a assinatura do Termo de

Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), no qual foram informados sobre os objetivos da pesquisa, bem como os riscos e benefícios de sua participação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados são apresentados inicialmente por meio da contação de um *itan*, seguida por dois blocos: (a) as dificuldades e o aprendizado das quizilas durante as descobertas, sob o título *Iniciando no Candomblé: as quizilas temporárias e as permanentes*; e (b) a reverberação das quizilas nas vidas dos iniciados, tendo a discussão centrada no título *Os desafios nas sociabilidades*.

Para iniciar a discussão dos resultados desta pesquisa, trazemos uma história da literatura das divindades cultuadas pelas populações africanas e afrodescendentes, conhecida como *itan*. Essas narrativas têm diferentes derivações e formas de serem contadas, mas o mais importante aqui é o saber compartilhado, que revela, através da transmissão oral, algumas aventuras, realizações, percalços, vitórias e derrotas próprias dos orixás. O interdito apresentado refere-se à proibição do consumo de abóbora, de nome sagrado *Ñàngoou Ìnàngo*, vinculada à divindade Oyá. Essa interdição vai além do consumo: até a verbalização do nome “abóbora” é evitada, sendo substituída por “inhame vermelho”. Conta-se que Oyá deixou de consumir a abóbora após o alimento salvá-la em uma batalha. Oyá, fugindo de seus inimigos, invade uma propriedade florida de abóboras para não ser morta, o que confunde seus inimigos, que não a encontraram em meio as folhas e os frutos; lá ela permanece durante toda a noite. Em gratidão às abóboras que a salvaram, prometeu que ela própria e sua descendência jamais comeriam de seus frutos, por uma eterna dívida de gratidão.

Essa história deixa uma marca simbólica importante: o alimento passa a figurar como sagrado para a divindade. O mais importante é que essa interdição continua reverberando entre seus filhos, sendo que a grande maioria deles não consome abóbora. Sobre as repercussões das quizilas na vida dos iniciados, Mãe Stella de Oxóssi alerta para os efeitos que podem ser sentidos, física e/ou espiritualmente. Ainda que não se manifestem de forma imediata, podem se tornar canais de afastamento com as divindades.²³ Dentre as consequências que acometem os filhos de santo em casos de desobediência, estão diversos infortúnios, ojeriza, repulsa e manifestações clínicas como dores de cabeça, dejeções frequentes, náuseas, vômitos e até desmaios ocasionais.

Iniciando no Candomblé: as quizilas temporárias e permanentes

Didaticamente, as interdições alimentares no Candomblé são classificadas em temporárias (ou profiláticas)^{1a} e permanentes. Suas explicações se associam a diferentes demarcadores: (a) Míticos: relacionados às histórias contadas sobre as divindades, suas aventuras; (b) Comunitários da nação: de acordo com as especificidades de cada nação de Candomblé, como Angola, Ketu e Jeje;^{24,25} (c) Coletivos da comunidade-terreiro: próprios de cada terreiro, válidos para todas as pessoas que ali participam;²⁴ (d) Pessoais: de cada iniciado, a partir da relação que se estabelece no processo iniciático;^{26,27} (e) Destinatário: determinados pela consulta oracular,²⁶ conhecido como *odu* ou caminho.

^{1a} Referem-se às interdições que se relacionam a momentos específicos, por exemplo, quando se busca algum ritual, como um ebó de limpeza e purificação, haverá imbricado uma sequência de alimentos que não poderão ser consumidos por aqueles que procuram esses serviços religiosos.

Durante o primeiro ano de iniciação no Candomblé, não é raro que os iniciados precisem lidar com as quizilas profiláticas, ou, em linguagem de terreiro, “resguardos de boca”. Nessa fase, os neófitos são privados de uma série de alimentos, interdição comum e que tende a perdurar até o final do primeiro ano. Entre os alimentos interditados nesse período estão: cajá, cana-de-açúcar e seus derivados, carne de porco e derivados, pimenta e subprodutos, abacaxi, jaca, bebidas alcoólicas, caranguejo, tangerina, entre outros. A seguir, é resgatado um episódio-base que dialoga com o parágrafo acima:

No primeiro episódio, a bebida foi consumida após o início da fermentação, pois já havia sido acondicionada sob refrigeração a mais de 24h. Dofona de Oxum foi a primeira a tomar a bebida e foi quem primeiro sentiu os sintomas. Acreditando eu que nada sentiria comecei a gargalhar da situação, visto que brincávamos sobre quem apresentaria mais interdições. Assim que comecei a rir, um calafrio me subiu dos pés a cabeça, comecei a tossir, uma sensação de enjoo e tontura. A quizila estava manifestando seus sinais. Já no segundo episódio, visto que na maioria das comunidades se incentiva o consumo três vezes para ter a certeza plena, resolvemos beber novamente do caldo de cana para confirmar a existência da quizila, agora o caldo de cana estava sendo processado nahora. O vendedor começou a servir-nos, tomei um copo puro com bastante gelo, fui a primeira a ser servida, antes mesmo da Dofona de Oxum consumi-lo. Quando o primeiro gole chegou no estômago, voltou com a mesma intensidade, uma escuridão possuiu minha visão, já não enxergava mais, estava tomada por uma sensação de formigamento pelo corpo, associado a uma vertigem, fui segurada pelos pares. O vendedor extremamente preocupado afirmava a todo instante que nunca tinha acontecido situação similar, que na banca dele as coisas eram higienizadas adequadamente, pensando ele que era algum tipo de reação por conta de má higienização ou manipulação do alimento, ao tempo que as pessoas explicavam a ele que era uma manifestação religiosa da quizila, ainda assim ele insistia que fossemos ao pronto socorro. Nesse ínterim, Dofona esboçava várias gargalhadas, achando que estava livre da quizila, interrompida pela manifestação dos sintomas que passaram a acometê-la, neste momento os olhos se voltaram para ela que começou também a demonstrar os sinais físicos. Era quizila do santo também (Dofona de Oxum, 18/11/2024).

Com o tempo, entende-se que essas quizilas são “provações de amor” dos iniciados pelas divindades que os escolheram e com as quais mantêm uma relação filial. As interdições fazem parte do dia a dia dos terreiros, e lidar com elas é, muitas vezes, mais fácil do que explicá-las para os outros. Elas se tornam uma maneira de demonstrar pertencimento ao povo de santo e à comunidade-terreiro. A narrativa a seguir, que discute o consumo de caldo de cana, relata a iniciação do barco da Dofoninha de Nanã, do qual também fazem parte a Dofona de Oyá e o Famo de Oxalá:

Em uma dada ocasião, já possuíamos um certo tempo de iniciados, Famo resolveu ingerir uma certa quantidade de caldo de cana, assim que tomou o último gole começou a passar mal, transpirava igual a um cuscuz abafado, e com o passar do tempo só piorava. Eu voltava da escola e comecei a ficar tonta, a vertigem foi tão intensa que acabei desmaiando no ônibus, sorte que os passageiros me acudiram. Quando cheguei em casa, contei todo o ocorrido a lyalorixá que me iniciara, para a

minha surpresa, Famo de Oxalá já se encontrava lá, tentando se restabelecer do ocorrido. A presença da comida e consequentemente da quizila, é a linha que nos conectava enquanto irmãos de barco, a ponto da terceira pessoa do barco consumir um alimento e reverberar em manifestações clínicas nos demais membros do barco (Dofonitinha de Nanã, 21/11/2024).

É muito comum que o caldo de cana esteja entre as quizilas de Oxalá, e algumas explicações relacionam essa interdição ao repúdio da divindade ao consumo de bebidas alcoólicas, já que o caldo de cana é a base para a produção de cachaça (aguardente). Depois dessa ocasião, Dofonitinha passou a brincar oferecendo caldo de cana a outros iniciados que também apresentam essa quizila. Era uma bebida da qual sentia bastante falta, visto que no calor tinha o hábito de consumir, mas aprendeu a não ingeri-la, por compreender a importância da interdição, o que a levou a naturalizá-la. Em contrapartida, lhe foi permitido consumir a cana em sua forma natural.

Ainda nessa linha discursiva sobre as aprendizagens acerca das quizilas, outra narrativa traz o relato de como Dofono de Obaluaiyê descobriu que sua quizila era banana da terra, o que traz pistas sobre a forma como essas quizilas são percebidas e administradas por alguns adeptos iniciados. Esse relato é observado na fala do Dofono de Obaluaiyê:

Um certo dia, alguns meses após a minha iniciação, eu ainda estudava numa escola municipal de Salvador, o lanche naquele dia era cuscuz de milho com fatias de banana da terra, um de meus pratos favoritos, depois de consumir uma quantidade do alimento, comecei a sentir calafrios, uma sensação de enjoo e comecei a passar mal, a vomitar e a ter diarreias frequentes na escola, minha mãe acabou sendo chamada. Ao chegar em casa, pensou-se que era por conta de algum alimento que estava estragado e que havia sido consumido, porém por estar recém-iniciado ligaram para minha mãe de santo, depois de averiguar a lista de alimentos consumidos, descobriu-se que era a banana da terra, alimento associado a Obaluaiyê (Dofono de Obaluaiyê, 22/11/2024).

Dofono gostava muito de banana da terra, mas hoje precisa ter extrema cautela para não consumir preparações que contenham esse alimento. Quando ela é servida na escola, acaba se excluindo das refeições. Ao ser questionado pelos amigos se vai comer, costuma responder que é alérgico, uma das estratégias utilizadas para não ser excluído do grupo.^{2b} Quando se relaciona com pessoas que desconhecem sua procedência religiosa, teme o afastamento. Mesmo para aqueles que sabem, prefere manter a justificativa da alergia, visto que explicar conceitualmente a interdição religiosa torna-se muito complexo para ele. Quando esse alimento lhe é oferecido, em alguma circunstância, sua postura difere de Dofonitinha de Nanã, que tenta explicar as razões de sua restrição. Caso as pessoas insistam, ela reage oferecendo uma resposta firme e imperativa, exigindo respeito às suas crenças. Se, dentro do terreiro, a cozinha e as cerimônias festivas atuam como vetores de sociabilidade,¹⁸ fora dele são necessárias estratégias e posicionamentos para se manter fiel às interdições.

^{2b} Ver Previatti e Horn,²⁷ que identificaram, a partir de dietas livres de glúten e lactose, que indivíduos adeptos de dietas restritivas adotam mecanismos de burla das convenções sociais, a fim de evitar a exclusão social, emergindo uma economia psíquica particular em espaços de sociabilidade.

Wettstein, Alves & Goldim,²⁸ em estudo sobre restrições alimentares por motivação religiosa, aplicaram um instrumento para avaliar o grau de coerção associado a essas restrições. Constataram que a maioria dos pacientes internados em hospital universitário afirmou ter algum tipo de restrição alimentar, das quais 7,3% estavam relacionadas a motivações religiosas. No entanto, nenhum paciente referiu sentir-se constrangido ao ser indagado sobre suas práticas religiosas. Os autores concluem que, embora os pacientes se sintam ouvidos pelos profissionais de saúde, suas interdições alimentares não eram efetivamente consideradas. Exemplo disso é o evento relatado por Freitas, Minayo & Fontes,²⁹ em que a retirada do feijão do almoço das terças-feiras por um nutricionista de um hospital público de Salvador causou perplexidade na comunidade pela ausência do alimento de Ogum, reverenciado nesse dia da semana, denotando uma atenção ainda incipiente às crenças das religiões de matriz africana.²⁹

Os desafios nas sociabilidades

O ato de comer juntos é próprio da espécie humana, e os gestos e escolhas à mesa assumem dimensões comunicativas e sociais. Comer a mesma comida, à mesma mesa, pode ser a primeira expressão de pertencimento a um grupo³⁰ – e a não participação, um sinal de exclusão. Para ampliar a discussão sobre as sociabilidades, apresentamos outras narrativas de experiências vividas pelos iniciados. A primeira refere-se a Dofono de Oxóssi, que participou de uma reunião na casa da sogra, e a outra situação na qual precisou descer de um transporte coletivo devido à quizila.

Em uma determinada ocasião, em um almoço na casa de minha sogra, uma pessoa da família começou a descascar uma tangerina e só de sentir o cheiro comecei a passar mal, senti tontura e falta de ar, quanto mais o cheiro tomava a sala, mais ficava pior, a ponto de precisar sair da casa para poder conseguir melhorar. [...] Em outra situação, estava dentro do ônibus voltando para casa depois de um dia de trabalho, quando já estava próximo de descer, cerca de três pontos antes, uma pessoa dentro do ônibus descascou uma tangerina, de imediato comecei a passar mal, pedi ao motorista para abrir as portas do ônibus com urgência para que eu pudesse descer. Tive que fazer o restante do percurso a pé, por não conseguir ficar no lugar com esse cheiro da tangerina (Dofono de Oxóssi, 02/12/2024).

Dofono de Oxóssi já sabia que a tangerina era uma quizila de Oxóssi. Ele tinha esse conhecimento a partir de uma narrativa protagonizada por uma filha de Oxóssi, sacerdotisa de outra comunidade, que também apresentava essa quizila. Toda vez que alguém havia consumido tangerina recentemente, e o cheiro impregnava o corpo, era como se existisse uma sensibilidade maior ao aroma e a pessoa passava mal.

Nem todas as quizilas encontrarão explicações míticas nos *itans*. Algumas delas são sustentadas por tradições orais, consolidadas na transmissão geracional a partir dos sacerdotes para suas redes de solidariedade familiar. Aqui, o conceito de família é reinterpretado à luz da cosmovisão africana. Nessas religiões, os sacerdotes exercem o papel de nó social que confere inclusão e coesão aos grupos historicamente excluídos,^{31,32} nos quais o parentesco biológico foi substituído pelo parentesco do santo – daí o surgimento e manutenção dessas comunidades.^{33,34} Baptista³⁵ afirma que a família de santo é uma rede de relações pessoais atravessada por diferentes níveis hierárquicos, o que a configura como um sistema complexo, marcado por comportamentos, preferências e reações muito particulares, sendo considerada uma rede social e de cuidado em saúde.

Nesse contexto, algumas quizilas são seguidas por tradição e pela prática litúrgica das comunidades. Apesar de se afirmar que alimentos de cheiro muito forte não são os preferidos da divindade, é possível, a partir de histórias ouvidas em outros terreiros, que essa quizila tenha uma predisposição familiar. Algumas pessoas a herdam de pais ou avós devido a uma familiaridade consanguínea, embora isso não se aplique ao caso de Dofono de Oxóssi. O certo é que a quizila se apresenta especialmente difícil nos meses de maio e junho, período de maior concentração da safra no Brasil, e o cheiro da tangerina se espalha pelas cidades.

Outra narrativa que dialoga com o exposto anteriormente relaciona-se a um episódio também familiar vivido por Gamo de Oxalá, inserido nos constrangimentos sociais^{3c} impostos aos iniciados nas religiões africanas e afrobrasileiras no contexto familiar. Gamo de Oxalá é filho carnal de um pescador, cuja tradição familiar incluía o consumo de peixes todas as sextas-feiras do ano, um costume herdado, inclusive, das normas do Direito Canônico Católico, que estabelece condutas e diretrizes tanto para as práticas de jejum, quanto para as de abstinência. Especificamente sobre o consumo de carne às sextas-feiras, tem-se o Cãnone 1251.³⁸

Em sua casa, havia a tradição do consumo de moqueca baiana como substituto para a carne vermelha ou de animais de sangue quente. Essa preparação inclui, em sua composição, peixe (geralmente de escamas), leite de coco e azeite de dendê. No entanto, após seu processo iniciático, Gamo de Oxalá passou a apresentar interdição ao consumo de dendê, e sua família precisou se adaptar ao não consumo da moqueca às sextas-feiras, haja vista a presença obrigatória do azeite de dendê na receita, conforme a tradição baiana. No início, foi um pouco mais complicado, porém, com o tempo, a família compreendeu que a interdição era determinante e incidia diretamente em sua vida. Esse episódio, por ocorrer em um núcleo familiar mais restrito, foi relativamente fácil de se contornar. Em outra situação, porém, Gamo de Oxalá enfrentou dificuldades mais significativas devido a uma nova interdição, típica das restrições alimentares por motivação religiosa, já que, como ocorre em outras restrições alimentares – entre vegetarianos³⁹ ou pessoas com dietas sem glúten e lactose²⁷⁻, a rejeição a práticas alimentares tradicionais no ambiente familiar pode ser interpretada como rejeição aos próprios pais.

Como visto, na comunidade-terreiro de Gamo de Oxalá, o consumo de abóbora é interdito. Essa restrição frequentemente gerava algum tipo de atrito, pois uma preparação chamada “ensopado de verduras”, que tem a abóbora como ingrediente fundamental, era servido por sua família. A simples presença desse alimento na composição do prato era motivo suficiente para a proibição do seu consumo, o que, por inúmeras vezes, o deixou sem ter o que comer. É possível notar esse dilema no relato de Gamo de Oxalá:

Num momento específico, minha família paterna resolveu se reunir, o que quase sempre acontece, não apenas a família nuclear que morava sob o mesmo teto, mas o agregado familiar, e novamente eles serviram abóbora, *para não causar grandes constrangimentos acabei sem ter o que comer e voltei para casa com fome*, eu acabei me sentindo péssimo, não só por não participar do momento de socialização por conta das quizilas, mas porque as pessoas presentes criticaram minha postura e não quiseram compreender que a interdição era religiosa (não sei se eles realmente não quiseram compreender ou se realmente foram intolerantes a minha

^{3c} O termo “constrangimentos sociais” é usado ao longo do texto no sentido de Bourdieu,³⁶ segundo o qual espaços como a família e a escola atuam como estruturas de reprodução social, preservando seus valores e crenças por meio de constrangimentos às práticas dos indivíduos. Também é utilizado no sentido de Elias,³⁷ para quem o indivíduo se insere em redes de interdependência nesses espaços, ficando submetido a pressões derivadas de seu sentimento de pertença a tais tramas, o que impacta suas práticas.

escolha religiosa), mas que por conta da reunião eu deveria comer, já que todo mundo estava comendo. Depois desse episódio, todas as vezes antes de participar de qualquer evento, peço a minha mãe para descobrir quais serão os pratos servidos para que eu já me prepare para a refeição levando minha própria comida ou comunicando antes para que tenham tempo de produzir uma outra refeição. [grifo nosso] (Gamo de Oxalá, 23/12/2024).

As restrições alimentares impõem desafios sociais significativos. Independentemente da motivação – seja por questões de saúde, razões étnico-religiosas, ético-políticas ou até mesmo pessoais – elas variam de acordo com o contexto cultural, o tipo de restrição e a sensibilidade e empatia das pessoas ao redor. Essas restrições podem gerar dificuldades de participação em eventos sociais, incluindo refeições em grupo, sejam familiares, com amigos ou no ambiente escolar e laboral. Segundo Fischler,⁷ ao recusar um alimento preparado e servido, aquele que recusa é tido como alguém que rejeita uma forma de interação, o que nitidamente pode ser visto como uma demonstração de descrédito, afronta ou até mesmo uma grande ofensa. Em famílias cujas tradições alimentares são determinantes para o grupo social, essas restrições podem gerar tensões, sobretudo se os familiares não compreenderem ou não respeitarem as escolhas de seus integrantes. Uma pressão, velada ou não, para a quebra da restrição, como observado na fala de Gamo de Oxalá, gerou tanto desconforto pela situação quanto um conflito interno, a um só tempo individual e social. Gamo precisou analisar cautelosamente os rumos a tomar: permanecer com suas convicções religiosas ou quebrá-las para ser aceito pelo grupo.

Outra situação que merece destaque é o fato de que a grande maioria das pessoas acaba se isolando, sendo excluída ou se autoexcluindo. Negar-se a participar de uma refeição implica o surgimento e manutenção de barreiras sociais. O compartilhar da comida pode tornar-se elemento primordial de diálogo entre os participantes, principalmente se o fator religioso estiver associado. A comida também é vista como veículo de transmissão e conexão, sendo permeada por questões voltadas ao sagrado, tanto pela capacidade de aproximar o indivíduo dos deuses e/ou espíritos, seja por distanciá-los.

As interdições alimentares também podem ser pensadas à luz da falta de compreensão ou das críticas, que agravam os desafios enfrentados pelos iniciados. Muitas vezes, essas restrições são vistas como meros “modismos”, levando os interditados, a todo momento, justificarem suas escolhas repetidamente, o que torna a situação ainda mais cansativa e constrangedora. Sobre esse fato, Dofono de Oxum relata uma situação ocorrida no trabalho, relacionada à sua restrição ao consumo de feijão fradinho, alimento de presença marcante na cultura alimentar baiana:

Eu estava em um determinado local e estava servindo comida baiana e no meu prato veio o feijão fradinho. Eu comi todas as comidas e deixei só o feijão fradinho. A pessoa me perguntou porque eu iria desperdiçar aquela comida e tal, a questão de jogar comida fora e tal. Aí eu falei que eu não podia comer porque era quizila. A pessoa perguntou o que era isso. Eu disse que é uma restrição, digamos assim, da minha religião. Aí a pessoa falou algumas coisas... assim... que foi meio deselegante no momento ali, mas foi algo que passou. Enquanto pessoa me senti constrangido, de verdade. Até porque a pessoa usava um tom um pouco até arrogante, sabe? Aí eu me silenciei, em alguns momentos eu falei, mas depois eu me silenciei, que já é do meu feitio mesmo, me silenciar e seguir minha vida (Dofono de Oxum, 01/12/2024).

Os constrangimentos sociais impõem estigmas e estereótipos, a ponto de os interditados serem ridicularizados, o que gera críticas ou incompreensão. No relato anterior, o constrangimento social foi ocasionado no ambiente de trabalho, onde há uma grande expectativa de que os indivíduos se adequem, para não gerar determinados desconfortos no coletivo, o que muitas vezes leva a relegar suas práticas religiosas para os contextos mais familiares, onde se sentem mais à vontade.

Existem algumas maneiras para lidar com esses constrangimentos. Alguns exemplos incluem a comunicação clara entre o interditado e suas redes; o planejamento e a tentativa, quando possível, de descobrir o cardápio das preparações, a fim de se preparar com antecedência, comunicando aos anfitriões ou levando sua própria refeição; o estabelecimento de relações e conexões com o grupo religioso e com a comunidade, haja vista o compartilhamento das quizilas e de seus significados no âmbito das próprias comunidades; fora dela, é importante construir redes de apoio com amigos e familiares que respeitem tais restrições. Compartilhar e informar sobre suas interdições pode contribuir para uma melhor compreensão das práticas alimentares.

CONCLUSÃO

As restrições alimentares por motivação religiosa no contexto do Candomblé evidenciam a interdependência entre alimento e indivíduo e atuam como um mecanismo simbólico de adesão ao grupo, sustentado na prova ritual de devoção à divindade. A repugnância por certos alimentos pode ser justificada pelo grau de intimidade e representatividade que esses alimentos têm com a cultura na qual o indivíduo está inserido. Apresentar suas quizilas equivale a revelar uma imagem arquetípica da divindade para qual fora iniciado.

Os desafios enfrentados pelos iniciados nos espaços de socialização – como família, religião, trabalho, comunidades e escola – revelam tensões entre a manutenção de valores religiosos e as regras sociais, impondo ao indivíduo constrangimentos sociais para ser aceito ou incluído nos grupos. Em muitos casos, estratégias individuais de “escape” ou disfarce – como alegar alergias alimentares –, por meio de burlas dessas regras sociais, são adotadas para evitar explicações sobre suas motivações religiosas. Tais constrangimentos sociais podem desenvolver nesses indivíduos mecanismos de autocontrole e a incorporação de um novo modo de agir, mais contido e desencantado que, no escopo das manifestações religiosas, pode produzir autocensura, silenciamento identitário e isolamento. Em tal cenário, para superar essa lógica, urge que instituições como hospitais, escolas e empresas incorporem, no escopo de suas práticas, o respeito às diversidades alimentares de cunho religioso em seus protocolos, prevendo alternativas alimentares adequadas. Sugere-se a capacitação dos profissionais para garantir a segurança e a dignidade dessa população, reconhecendo suas escolhas alimentares como legítimas e respaldadas por direitos culturais.

Esse fenômeno, sob a roupagem de complexo ou difícil entendimento, revela, na verdade, o racismo em uma de suas faces mais perversas – aqui evocado como racismo religioso – que, em outras situações, pode também ser identificado como intolerância religiosa. A recusa alimentar, vista a partir do espaço público, funciona como mecanismo potencial para exacerbar as diversas nuances do racismo, no qual o estigma recai sobre o corpo e as crenças dos adeptos, transformando práticas religiosas em marcadores de diferenças passíveis de desqualificação. O racismo se interpõe nas relações estabelecidas entre iniciados e não iniciados, configurando uma sociabilidade assimétrica entre práticas religiosas de caráter hegemônico, socialmente legitimadas, e práticas não legitimadas.

Outrossim, essa garantia institucional constitui componente fundamental do Direito Humano à Alimentação Adequada, observado nos marcos legais e conceituais, entendendo-se que a alimentação adequada, além da disponibilidade nutricional, necessita ser culturalmente apropriada. A restrição alimentar por motivação religiosa integra, portanto, o conteúdo normativo desse direito, na medida em que envolve o respeito às práticas culturais e às identidades coletivas. Ademais, as quizilas alimentares, enquanto restrições sociorreligiosas e culturais, devem ser respeitadas, preservando a integridade física, simbólica e espiritual dos indivíduos.

Por fim, é importante compreender que as quizilas são um aspecto íntimo dos iniciados, e nem todos as apresentarão, bem como suas repercussões mencionadas anteriormente. O ponto mais relevante é que elas são elementos capazes de unificar e distinguir essas comunidades. Tentativas de universalizar essas interdições são desencorajadas, pois os sujeitos e a religião não são estáticos, mas interagem constantemente e formam suas próprias redes de sociabilidade, considerando que as quizilas são territorialmente localizadas. Reconhecer essas interdições no espaço público constitui uma maneira de reduzir a sociabilidade assimétrica característica das relações entre adeptos e não adeptos do Candomblé. Defender o direito dos adeptos a essas práticas alimentares é, primordialmente, respeitar a diversidade religiosa e étnica que constitui a formação e a manutenção da sociedade brasileira, assegurando que tradições ancestrais negro-africanas possam existir e na contemporaneidade se perpetuar.

REFERÊNCIAS

1. Mascarenhas Y, Ribeiro DA. Alimentação dos deuses como prática terapêutica: ultrapassando os valores nutricionais e biológicos. *Rev. Alim. Cult. Américas*. 2024;5(2):40-58. <https://doi.org/10.35953/raca.v5i2.204>
2. Santos JM, Silva TLS, Olegário MECD, Gonçalves ACT, Silva KAM, Lisboa CMP, Costa RRS. Culinárias africanas e seu potencial de saudabilidade. *Rev. Demetra*. 2025;20:e81021. <https://doi.org/10.12957/demetra.2025.81021>
3. Ribeiro C, Sousa Júnior VC. Comida de Santo que se come. Mairiporã (SP): Ed. Arole Cultural; 2019. 184 p.
4. Matos CCSA, Arantes LL, Silva Neto JP, Nogueira RG. Caderno de experiência de pesquisa em sistemas alimentares dos povos tradicionais de matriz africana: soberania e segurança alimentar e nutricional em interface com a saúde coletiva. 1a ed. Inátóbi, ilustrador. Rio de Janeiro: Ed. dos Autores; 2023. 161 p.
5. Geertz C. A Interpretação das culturas. 1a ed. reimpr. Rio de Janeiro: LTC; 2017. 323 p.
6. Nascimento AABS. Comida: prazeres, gozos e transgressões. 2a ed. ver. e ampl. Salvador: EDUFBA; 2007. 290 p.
7. Fischler C. Introduction: Is sharing meals a thing of the past? In: Fischler C, editor. *Selective eating: the rise, meaning and sense of personal di-etary requirement*. Paris/New York: Odile Jacob; 2015. p. 15-35.
8. Pellerano JA, Gimenes-Minasse MHSG. "Lowcarb, high fat": comensalidade e sociabilidade em tempos de dietas restritivas. *Rev. Demetra*. 2015;10(3):493-506. <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16108>
9. Kraemer FB, Tempass MC, Abdala MC. Saberes e práticas alimentares: um diálogo com a antropologia. *Rev. Demetra*. 2015;10(3):453-4. <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.18567>
10. Braga V. Cultura alimentar: Contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde Rev*. 2004;6(13):37-44 [Acesso 02 set 2023]. Disponível em: http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387
11. Laraia, RB. Cultura: um conceito antropológico. 14a ed. Rio de Janeiro: Zahar; 2001. 120 p.
12. Santos MO, Souza JB. Comida como afeto, conforto e refúgio: entendendo o ato de comer em tempos de pandemia. *Rev. Alim. Cult. Américas*. 2020;2(2):135-50. <https://doi.org/10.35953/raca.v2i2.42>

13. Ferreira ABH. Novo Aurélio século XXI: o dicionário da língua portuguesa. Curitiba: Editora Positivo; 1999. 2120 p.
14. Póvoas RC. A linguagem do candomblé: níveis sociolinguísticos de interação afro-portuguesa. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio; 1989. 208 p.
15. Santos JMR, Santos SMC. É quizila do santo: vivências e interdições alimentares em um candomblé angola. Rev. Alim. Cult. Américas. 2022;3(1):28-51. <https://doi.org/10.35953/raca.v3i1.116>
16. Beniste J. Dicionário Yorubá-Português. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2011. 820 p.
17. Sàlámi S, Ribeiro RY. Exu e a ordem do universo. São Paulo: Oduduwa; 2011. 483 p.
18. Lima LFP, Oliveira CL, Leite ME. Comidas de santo e quizilas: reflexões sobre as práticas alimentares de um povo de terreiro. Rev. Em Soc. 2022;4(1):189-213. <https://doi.org/10.5752/P.2595-7716.2022v4n1p189-213>
19. Centro de Estudos Afro-orientais (CEAO). Mapeamento dos Terreiros em Salvador [Internet]. 2016 [Acesso 02 set 2023]. Disponível em: <https://www.terreiros.ceao.ufba.br/terreiro/config/20>
20. Fundação Cultural Palmares. Ministério da Cultura. FCP/MinC divulga dados sobre o Mapeamento dos Terreiros de Salvador [Internet]. 2007 [Acesso 02 set 2023]. Disponível em: <https://www.gov.br/palmares/pt-br/assuntos/noticias/fcp-minc-divulga-dados-sobre-o-mapeamento-dos-terreiros-de-salvador>
21. Beaud S, Weber F. Guia para a pesquisa de campo: Produzir e analisar dados etnográficos. Tradução de Sérgio Joaquim de Almeida. Petrópolis-RJ: Ed. Vozes; 2007. 240 p.
22. Jovchelovitch S, Bauer MW. Entrevista narrativa. In: Bauer MW, Gaskell G, editores. Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. 7a ed. Petrópolis (RJ): Ed. Vozes; 2017. p. 90-113.
23. Santos MSA. Meu tempo é agora. 2a ed. Salvador: Ed. Ass. Leg. Bahia; 2010. 182 p.
24. Ramos A. O Negro Brasileiro. 2a ed. São Paulo: Cia. Editora Nacional; 1940. 434 p.
25. Augras M. Quizilas e preceitos: transgressão, reparação e organização dinâmica do mundo. In: Moura CEM, organizador. Culto aos orixás: voduns e ancestrais nas religiões afro-brasileiras. 1a ed. Rio de Janeiro: Pallas; 2006. p.157-196.
26. Maupoil B. A adivinhação na antiga Costa dos Escravos. Tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura. São Paulo: EDUSP; 2020. 792 p.
27. Previatti D, Horn B. Burla, controle de si e disfarce da comensalidade: as maneiras de comer sem glúten e sem lactose em Porto Alegre. Rev. TOMO. 2021;(38):373-406. <https://doi.org/10.21669/tomo.vi38.13837>
28. Wettstein MF, Alves LF, Goldim JR. Restrição Alimentar por Motivação Religiosa e Coerção: Dados Preliminares. ClinBiomed Res. 2010;30(3):290-293. <https://doi.org/10.22491/2357-9730.15479>
29. Freitas MCS, Minayo MCS, Fontes GAV. Sobre o campo da Alimentação e Nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. Ciência & Saúde Coletiva. 2011;16(1):31-38.
30. Montanari M. Comida como cultura. 3a ed. Ed. Senac: São Paulo; 2024. 208 p.
31. Barros JFP, Teixeira MLL. O código do corpo: inscrições e marcas dos orixás. In: Moura CEM, organizador. Candomblé: Religião do Corpo e da Alma: Tipos psicológicos nas religiões afro-brasileiras. Rio de Janeiro: Pallas; 2000. p. 103-138.
32. Caputo SG, Passos M. Cultura e conhecimento em terreiros de candomblé: Lendo e conversando com Mãe Beata de Yemonjá. Currículo sem Fronteiras. 2007;7(2):93-111.
33. Parés LN. A formação do candomblé: história e ritual da nação Jeje na Bahia. Campinas-SP: Editora da Unicamp; 2007. 424 p.

34. Lima VC. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: Cardoso C, Bacelar JA, organizadores. Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização. 2a ed. Salvador: Pallas; 2006. p. 319-325.
35. Baptista JRC. Amigos amigos, negócio à parte... Mas nem tanto assim: uma abordagem preliminar sobre as relações entre clientela e saúde no candomblé. In: Mandarinó CS, Gomberg E, organizadores. Leituras Afro-Brasileiras: territórios, religiosidades e saúdes. São Cristóvão: UFS, Salvador: EDUFBA; 2009. p. 241-261.
36. Bourdieu P. A distinção: crítica social do julgamento. 2a ed. Porto Alegre: Zouk; 2011. 560 p.
37. Elias N. A sociedade de corte: investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor; 2001. 312 p.
38. Código de Direito Canônico. Lisboa: Editorial Apostolado da oração; 1983. 371 p.
39. Beardsworth A, Keil T. The vegetarian option: varieties, conversion, motives and careers. *The Sociological Review*. 1992;40(2):253-93.

Colaboradores

Pacheco SS, Previatti D e Sousa Júnior VC, participaram de todas as etapas, desde a concepção do estudo até a revisão da versão final do artigo.

Conflito de Interesses: Os autores declaram não haver conflito de interesses.

Recebido: 27 de julho de 2025

Aceito: 24 de fevereiro de 2026