

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA - MESTRADO
PROFISSIONAL**

MATHEUS TROGLIO

**A ALIMENTAÇÃO SAGRADA NO BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL: A
RELAÇÃO BIOMÍTICA DA CULINÁRIA ANCESTRAL**

CAXIAS DO SUL

2022

MATHEUS TROGLIO

**A ALIMENTAÇÃO SAGRADA NO BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL: A
RELAÇÃO BIOMÍTICA DA CULINÁRIA ANCESTRAL**

Texto apresentado como requisito para
obtenção do título de Mestre em História, pelo
Programa de Pós-Graduação em História da
Universidade de Caxias do Sul.

Linha de pesquisa: Fontes e Acervos na
Pesquisa e Docência em História

Orientadora: Dra. Cristine Fortes Lia

CAXIAS DO SUL

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Universidade de Caxias do Sul
Sistema de Bibliotecas UCS - Processamento Técnico

T844a Troglio, Matheus

A alimentação sagrada no batuque do Rio Grande do Sul [recurso eletrônico] : a relação biomítica da culinária ancestral / Matheus Troglio. – 2022.

Dados eletrônicos.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em História, 2022.

Orientação: Cristine Fortes Lia.

Modo de acesso: World Wide Web

Disponível em: <https://repositorio.ucs.br>

1. História - Estudo e ensino. 2. Religião - Rio Grande do Sul. 3. Cultura. I. Lia, Cristine Fortes, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 37.016:94

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Carolina Machado Quadros - CRB 10/2236

A ALIMENTAÇÃO SAGRADA NO BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL: A RELAÇÃO BIOMÍTICA DA CULINÁRIA ANCESTRAL

Matheus Troglio

Trabalho de Conclusão de Mestrado submetido à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em História, Área de Concentração: Ensino de História: Fontes e Linguagens. Linha de Pesquisa: Fontes e Acervos na Pesquisa e Docência em História.

Caxias do Sul, 7 de outubro de
2022.

Banca Examinadora:

Dra. Cristine Fortes Lia
Universidade de Caxias do Sul

Dr. Mauro Dillmann Tavares
Universidade Federal de Pelotas

Dr. Roberto Radünz
Universidade de Caxias do Sul

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer ao professor Rafael José dos Santos, pelas aulas que me despertaram, ainda na Graduação, o interesse pelo lado simbólico da alimentação.

Sendo eu oriundo da área de gastronomia, agradeço também aos professores do programa de Pós-Graduação Profissional em História pela acolhida e paciência em *mastigar* os conceitos historiográficos e torná-los de mais fácil *digestão*. Em especial, agradeço à professora Katani Maria Monteiro Ruffato, que foi uma guia dentro do denso mundo dos conceitos teóricos da história e que me incentivou e sempre buscou conectar os meus conhecimentos ao conteúdo proposto. À Professora Eliana Rela, então coordenadora do curso à época da minha seleção, que me mostrou os diversos caminhos que minha ideia poderia percorrer na escrita da nova História. Ao Professor Roberto Radünz, pelos sábios apontamentos em minha qualificação e pelas aulas ministradas que ajudaram na construção do presente texto. À Professora Cristine Fortes Lia, minha orientadora, que foi incansável em me ajudar com os textos, a entender conceitos complexos e ter paciência, e estômago, pelas diversas fotos de comida que lhe foram enviadas.

Não poderia deixar de citar o Senac Caxias do Sul, na pessoa do diretor Marcus Lubisco Guazzelli, pelo aporte financeiro e flexibilidade nos momentos de ausência para a confecção da pesquisa. Agradeço, também, a Moema Letti Rampon Marques, pelas incontáveis vezes que leu meus textos, fez correções e diagramações, meu muito obrigado. Agradeço à equipe do Altos do Vale Casa de Eventos, em especial a Rafael Rizzi, que cedeu o espaço para as mais diversas experiências e fotos para a produção do produto fruto desta dissertação.

Agradeço, também, a todos os meus familiares, em especial a meu irmão Lucas Troglio, pela quase coorientação durante o trabalho e por complementar os conceitos aprendidos em aula, bem como incentivar a construção do presente texto.

Por fim, a todas as autoridades de matriz africana, Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji, Mãe Adri de Oxum, Michele de Iemanjá e Jeferson da Iansã, pela acolhida e hospitalidade durante as visitas de observação, bem como a paciência pelas inúmeras indagações.

“Nós não nos convidamos uns aos outros para comer e beber simplesmente, mas para comer e beber juntos!”

Plutarco

RESUMO

A gastronomia de uma região representa um forte apelo identitário e cultural. A Serra Gaúcha é percebida nesse contexto pela influência da imigração europeia em sua culinária. Entretanto, muitos desses alimentos e suas formas de preparo se relacionam com a matriz africana da cultura brasileira. A trajetória, em especial religiosa, dos africanos no sul do Brasil promoveu o desenvolvimento de uma gastronomia pouco valorizada e, por diversas vezes, diminuída, apesar de ser amplamente consumida no aspecto do cotidiano. Esse processo de laicidade da gastronomia africana está diretamente ligado ao embranquecimento da cultura, esquecendo as raízes religiosas desses alimentos e apagando essa memória do afrobrasileiros. Este estudo busca evidenciar, por meio da metodologia de história oral, a importância da gastronomia religiosa africana, bem como sua mitologia intrinsecamente ligada aos ritos alimentares na consolidação da cultura alimentar gaúcha e sua desvalorização na construção das tradições regionais. Objetiva, dessa forma, contribuir com o ensino de história, por meio da cultura africana, evidenciando a invisibilidade relacionada à culinária afro-gaúcha, que, por intermédio da alimentação sagrada, expõe a tradição de um povo, buscando estreitar relações culturais e, também, contribuir para minimizar o racismo estrutural. A pesquisa foi realizada no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Caxias do Sul vinculada a linha de fontes e acervos no ensino e docência em História. Essa pesquisa se materializa com a criação de um caderno de receitas do sagrado relacionado ao Batuque sul-brasileiro. Esse material discorre sobre a gastronomia tradicional de terreira, com o intuito, não de pregar ou disseminar a religião, mas, sim, utilizar-se dessa culinária como ferramenta para o combate antirracista e da intolerância religiosa em relação ao outro. A compilação foi orientada por Ialorixás de Caxias do Sul / RS região, a montagem das receitas foi acompanhada por praticantes da religião.

Palavras-chave: Ensino de História. Religião. Alimentação. Cultura.

ABSTRACT

The gastronomy of a region represents a strong identity and cultural appeal. Serra Gaúcha is perceived in this context by the influence of European immigration in its cooking. Nevertheless, many of these foods and their forms of preparation are related to the African matrix of Brazilian culture. The trajectory, especially religious, of Africans in southern Brazil promoted the development of a gastronomy that is undervalued and, on several occasions, diminished, despite being widely consumed in the daily aspect. This process of laicity of African gastronomy is directly linked to the whitening of culture, forgetting the religious roots of these foods and erasing this memory of the afro-brazilians. This study seeks to highlight, through the methodology of oral history, the importance of African religious gastronomy, as well as its mythology intrinsically linked to food rites in the consolidation of the food culture from Rio Grande do Sul and its devaluation in the construction of regional traditions. Hence, it aims to contribute to the teaching of history, through African culture, evidencing the invisibility related to Afro-Gaúcha cuisine, which through sacred food, which exposes the tradition of a people, seeking to strengthen cultural relations, and contribute to minimize structural racism. The research was carried out in the Graduate Program in History at the University of Caxias do Sul, linked to the line of sources and collections in the teaching and lecturing of History. This research materializes with the creation of a notebook of sacred recipes related to the South Brazilian Batuque. This material discusses the traditional cuisine of the *terreira*, with the intention, not to preach or disseminate the religion, but to use this cuisine as a tool to combat anti-racist and religious intolerance towards the other. The compilation was guided by *Ialorixás* from Caxias do Sul / RS region, the assembly of the recipes was accompanied by practitioners of the religion.

Keywords: Teaching of history. Religion. Food, Culture.

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 – Velha mulher dizendo graça, conhecida como “A oração sem fim”	26
Imagem 2 – A oliveira sagrada em Atenas	31
Imagem 3 – Oenopion e o centauro Pholos preparavam o vinho do Olimpo	32
Imagem 4 – Representação da deusa Ceres	34
Imagem 5 – Mapa do continente africano.....	45
Imagem 6 – Torta servida na festa de Iemanjá	51
Imagem 7 – Bará	53
Imagem 8 – Estátua em homenagem a Ogum	55
Imagem 9 – Ogum dança com o churrasco	56
Imagem 10– Orixá Oyá/Iansã	57
Imagem 11 – Orixá Xangô	59
Imagem 12 – Amalá servido aos convidados em observação participante	61
Imagem 13 – Orixá Obá	62
Imagem 14 – O casal de Orixás Odé e Otim	64
Imagem 15 – Orixá Ossanha	66
Imagem 16 – Orixá Xapanã	68
Imagem 17 – Os Ibeji	70
Imagem 18 – Doces recebidos em homenagem aos Ibeji	71
Imagem 19 – Orixá Oxum	72
Imagem 20 – Frutas para Oxum	73
Imagem 21 – Canjica doce servida aos presentes	74
Imagem 22 – Orixá Iemanjá	75
Imagem 23 – Mesa servida na festa de Iemanjá	76
Imagem 24 – Orixá Oxalá	77
Imagem 25 – Canja servida em observação participante	78
Imagem 26 – Orixá Ikú	79
Imagem 27 – Orixás em aquarela	82
Imagem 28 – Capa e contracapa do produto	844
Imagem 29 – Pagina do produto	855
Imagem 30 – Amalá de Xangô	866
Imagem 31 – Receita de Opeté	877

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	8
2	O ALIMENTO COMO CONDUTOR DO SAGRADO.....	22
2.1	O PÃO, O VINHO, O AZEITE E A CARNE	29
2.1.1	O alimento na Antiguidade	31
2.1.2	O alimento nas religiões monoteístas	36
2.2	A SACRALIZAÇÃO DE ANIMAIS NAS RELIGIÕES DE MATRIZ AFRICANA	39
3	A ALIMENTAÇÃO DO BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL.....	43
3.1	O GOSTO DOS ORIXÁS	49
3.1.1	Bará.....	53
3.1.2	Ogum	55
3.1.3	Oyá/Iansã	57
3.1.4	Xangô	59
3.1.5	Obá.....	62
3.1.6	Odé e Otim	64
3.1.7	Ossanha/Ossain	66
3.1.8	Xapanã	68
3.1.9	Ibeji.....	70
3.1.10	Oxum.....	72
3.1.11	Iemanjá	75
3.1.12	Oxalá.....	77
3.1.13	Eguns	79
4	O SABOR DO SABER: O RECEITUÁRIO ANCESTRAL.....	81
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	93
	REFERÊNCIAS.....	97

1 INTRODUÇÃO

Assim como as receitas de família são passadas de geração em geração, o jeito de cozinhar e a maneira de sentar à mesa revelam aspectos da nossa cultura, fatores de ordem ecológica, históricas, sociais e econômicas dos mais diversos sistemas alimentares que temos no mundo, mostrando a relação dos seres humanos entre si e com a natureza. Nesse aspecto, a alimentação está diretamente ligada à cultura e à identidade de um povo: afinal, comer pode ser um gesto de celebração, de afirmação social e também, de resistência.

Em seus estudos sobre o folclore brasileiro e a cultura da alimentação, assim escreveu Luís da Câmara Cascudo: “no princípio foi a fome” (2008, p. 340); logo se percebe uma relação de extremo valor e, por que não, de necessidade que o alimento ocupa no cotidiano. Alguns interpretam essa relação como mera necessidade, mas, sob a perspectiva do mesmo autor, o paladar é construído por regras, padrões e também proibições culturais (CASCUDO, 2008). Dessa forma, podemos dizer que o princípio da nossa existência como seres racionais está ligado quase que diretamente com a procura de alimentos, a ritualização e a representação desses.

Desse modo, eu, enquanto gastrólogo,¹ percebo algumas coisas, como a simbologia, que será estudada nesta dissertação, por trás da alimentação e as diversas questões que envolvem a alimentação: “comer é bem mais do que comer” (CERTEAU, 1996, p. 267), seja como objeto de trabalho, como linguagem, de modo a expressar algo para alguém por meio do alimento, seja como forma de culto, como no caso das oferendas que serão mostradas e observadas no decorrer do texto. A busca por esse objeto ocorre com a intenção de trazer o devido prestígio a essa cultura, que, como escreve Norton Corrêa (2017), configura uma sociedade subterrânea no Rio Grande do Sul.

Este estudo também pode vir a contribuir para os currículos, extremamente eurocêntricos e voltados unicamente aos conhecimentos práticos, das graduações e cursos afins na área de gastronomia. Pode-se dizer, também, que há certo desprezo em relação à gastronomia brasileira, principalmente aquela com raízes na cultura africana, muito provavelmente fruto do desconhecimento ou simplesmente por não ser considerada suficientemente relevante. Tais práticas de cozinha são, por vezes, tão corriqueiras e cotidianas que, de modo geral, são menosprezadas e, da mesma forma, consideradas desprovidas de habilidades intelectuais, tal como a história das religiões, que foi sintetizada apenas “em um espaço das compreensões do desnecessário” (LIA, 2012, p. 551), limitando-se

¹ Pessoa que possui formação superior em Gastronomia.

muitas vezes a uma caixa de curiosidades. O que se pode concluir é uma tendência em confirmar a secularização da sociedade, promovendo um afastamento dos temas que envolvem a religião e as religiosidades, ficando à margem do conhecimento histórico em razão de não gerar conhecimento científico.

Henrique Carneiro (2003) escreve que a história das religiões e a história dos alimentos estão, de alguma forma, imbricadas, pois uma grande parte das práticas religiosas está ligada ao ato de comer. Comer para se conectar com seres divinos, seja nas festas dedicadas aos deuses provedores, seja no jejum em períodos de sacrifício – tal qual a Quaresma, o Ramadã ou a Eucaristia, que consiste em comer o corpo e beber o sangue do Messias –, seja na proibição de ingerir suínos no Judaísmo ou de vaca no Hinduísmo, apenas para citar alguns exemplos.

Na cultura do Batuque, religião² escolhida para ser debatida neste trabalho, as preferências alimentares e os pratos que são ofertados estão diretamente ligados ao mito, e a apresentação dos pratos também faz menção a essa questão. De acordo com Hendrix Silveira (2020), entre as diversas religiões afro-brasileiras, o batuque é uma das mais desconhecidas. Essa religiosidade abrange os países vizinhos da região sul do país, como é o caso da Argentina, do Uruguai e de parte do Paraguai. No Brasil, tais religiões começam a se organizar por volta do século XIX. Entre eles, povos das etnias iorubás, fons, bantos, sudaneses, por exemplo, cada qual com sua própria tradição e cosmogonia.³

No Rio Grande do Sul, a tradição de matriz africana se funde de diversas vertentes e de diversos subgrupos étnicos dos iorubás, formando uma espécie de resistência, de modo a manter suas tradições vivas, constituindo *mini Áfricas* nas terreiras. Sendo assim, tais reestruturações se deram por meio de adaptações, de apropriações e da extinção de elementos que já não faziam sentido na nova terra, mas se mantiveram vivos nas senzalas e, após a abolição, foram se expandindo por todo o Estado (SILVEIRA, 2020).

De acordo com Luis Nicolau Parés (2018), os escravizados vindos da região do Dáome, denominados como de Nação Jeje, tinham a experiência, bem como os mina, por exemplo, tinham a expertise de se organizar comercialmente, em culto multidimensional, ou seja, o cultuar diversas entidades em um único lugar, diferente de outras nações africanas da Costa da Mina ou Nagô. Isso é importante para entender a formação das religiões de matriz

² Optamos por usar o termo religião, ao invés de religiosidade, para se referir à crença de matriz africana, pois é composta por determinadas crenças e ritos, compreendida como meios que levam à relação com o transcendente.

³ Corpo de doutrinas e princípios (religiosos, míticos ou científicos) que se ocupa em explicar a origem, isto é, o princípio do universo. COSMOLOGIA. In: *Dicionário Online de Português*. [20--]. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/cosmogonia/>. Acesso em: 18 set. 2021.

africana no Brasil e os ritos cristãos que foram amalgamados no culto brasileiro. Isso explica, de forma plausível, o porquê de, no Rio Grande do Sul, apesar de a maioria dos africanos escravizados ser de origem banta, os ritos e as crenças difundidos serem os dos iorubás.

Por se tratar de cultura oralizada, existem algumas diferenças de culto, bem como interpretações diferentes em relação aos mitos que farão parte do trabalho, podendo haver discrepância para algum religioso que vier a ler o trabalho. Dessa forma, o interesse da presente dissertação não é se firmar como uma verdade absoluta, mas expor uma das diversas verdades sobre os alimentos rituais do Batuque, mesmo porque cada casa possui sua Nação e uma tradição própria de origens diferenciadas.

No Batuque, alguns cultos são inteiramente realizados na forma de um banquete ritual e/ou em forma de comemoração. Também é possível relatar que diversos Orixás recebem como oferenda – diferente de outras religiões ameríndias, por exemplo, que em sua maioria aceitavam apenas sacrifícios humanos – certos alimentos específicos e de sua preferência, criando, então, a cozinha dos deuses. Diferentemente de um sacrifício ritual, a cozinha sagrada se torna muito mais complexa e simbólica.

Conforme expõe Roger Bastide (2001, p. 331):

O sacrifício é alimento, mas o deus se nutre apenas do sangue derramado, das emanações do animal, se se trata de um bicho, e das plantas cozidas, se se trata de vegetais. A cozinha pressupõe o cozimento das iguarias, o cuidado de dar o ponto ao prato um sabor delicioso, um aroma apetitoso.

Ao passo que falamos dos Orixás e seus gostos alimentares, conseqüentemente, tratamos dos mitos, ou, como utilizado na linguagem de religião, os *Itans*.⁴ As religiões de matriz africana veem nos mitos uma forma de explicação para a vida cotidiana. Nesses *Itans*, que configuram uma espécie de hagiografia⁵ do Orixá, eles protagonizam muitas histórias envolvendo deuses e homens, plantas e animais, elementos da natureza e vida em sociedade.

Os chamados filhos de santo têm obrigações⁶ para com as divindades, especialmente com aquela da qual são considerados filhos. Um filho de determinado Orixá, por exemplo, deve tratá-lo com carinho, dando-lhe as comidas que ele gosta, entre outros presentes de sua preferência. Da mesma forma, tem compromissos com os demais Orixás; devem satisfazê-los

⁴ São cada um dos relatos míticos da cultura *iorubá*.

⁵ De acordo com o *Dicionário Infopédia da Língua Portuguesa* (2021), hagiografia é: “biografia de um santo ou estudo dos escritos que contam a vida dos santos. Do grego *hagiógraphos*, que trata de coisas santas”. Disponível em: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/hagiografia>. Acesso em: 25 abr. 2021.

⁶ Obrigação é toda ação de ritual ou oferenda na intenção de estreitar relações com seu Orixá guia, ou para alcançar alguma graça.

e lembrá-los principalmente em seu dia de festa, ou, ainda, por alguma necessidade específica em que o Orixá pode intervir:

Nada se faz sem consultá-los e garantir sua proteção. Os homens gozam da abundância e da prosperidade se souberem satisfazê-los e, ao contrário, as catástrofes e calamidades sucedem-se na terra se esses deuses forem negligenciados ou ofendidos. (VOGEL, 2001, p. 17).

Por se tratar de uma cultura oral, existem algumas diferenças nos cultos e nas interpretações dos mitos listados. Dessa forma, as opiniões apresentadas podem ser aprovadas ou reprovadas pelos adeptos que lerem este texto. Portanto, nosso interesse não é estabelecermo-nos como a verdade absoluta, discorrer sobre as diversas verdades e também sobre essas comidas rituais do Batuque, ainda que cada família tenha suas próprias tradições de diferentes origens. A fim de buscar coesão, as ideias foram colidas, em sua grande maioria, por representantes da Nação Ijexá.

Diante desse cenário, o texto busca explicar as questões tanto do cotidiano quanto da cosmovisão do batuqueiro gaúcho, mais precisamente em Caxias do Sul e arredores. Para isso, vamos nos utilizar de dois conceitos-chave. O primeiro deles é o conceito de cotidiano como o conjunto de operações singulares que, às vezes, dizem mais de uma sociedade e de um indivíduo do que a sua própria identidade (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996). Isso se deve ao fato de que, na religião estudada, sagrado e profano não estão separados, mas, sim, entrelaçados.

Assim, pode-se observar que as escolhas alimentares do cotidiano são pautadas muitas vezes pelo sagrado. É comum, por exemplo, que os filiados tenham o gosto alimentar de seus guias espirituais, o que pode ser observado por meio dos tabus alimentares, bem como das preferências e afirmações como “sou filho de Xangô, por isso sou comilão”,⁷ etc. Assim como a alimentação, alguns adeptos dizem apresentar traços da personalidade de seus Orixás regentes.⁸ Dessa forma, tal como a casa pode falar sobre seu morador, bem como seus objetos e a ordem como põem as coisas no lugar, o gosto, o comer e o vestir podem ser pensados, de maneira silenciosa, como expressão da comunidade religiosa e suas particularidades. Podemos perceber, aqui, o que chamaremos de relação biomítica⁹ na alimentação dos que

⁷ Frase recorrente proferida por praticantes do Batuque nas celebrações da qual participamos como observadores.

⁸ Para mais questões referentes à personalidade dos praticantes em relação ao seu Orixá, ver: CORRÊA, Norton. *O Batuque do Rio Grande do Sul: antropologia de uma religião afro-rio-grandense*. 2. ed. São Luiz: Cultura e Arte, 2016.

⁹ Termo criado por adeptos da religião, pois a escolha alimentar não é apenas necessidade biológica, mas também, uma escolha influenciada pelos mitos que regem a crença. Expressão utilizada pelo babalorixá Phil em vídeo intitulado *Gastronomia do Batuque do Rio Grande do Sul*. Disponível em:

professam dessa fé, pois suas escolhas alimentares são determinadas não só por gostos pessoais; sofrem diretamente a influência dos mitos que são repassados e ressignificados, as celebrações do Batuque.

O segundo conceito é o de sagrado, em que há uma relação intrínseca e insolúvel de dualidade entre o sagrado e o profano. Para Émile Durkheim (2001), o sagrado é o que faz a religião ter um caráter de realidade intelectual, ao passo que os rituais a fazem ter uma força moral e as entidades divinas permitem que o seguidor viva sabendo dos limites entre o certo e o errado, garantindo que a sociedade viva com uma espécie de civilidade moral. Essa dualidade se faz necessária, pois, como alguns alimentos são exclusividade de algumas entidades, não podem ser servidos aos fiéis, bem como outros não podem ser consumidos sem contexto específico.

Apesar de as escolhas alimentares passarem pelo pensamento mítico de seus fiéis, sem o contexto ritual são apenas alimentos, não há hierofania,¹⁰ de modo que, para o crente, não ocorre a revelação do sagrado. Se, de um lado, nessa comunidade há alimentos simbólicos e sacros, que necessitam de um ritual para serem ingeridos, do outro lado existem alimentos cujo simbolismo não é perceptível, ficando apenas na esfera biológica.

Rudolf Otto (2000) define o sagrado como composto por duas partes, a saber, o racional e o não racional. Não racional¹¹, chamado de numinoso,¹² para o autor, é o que não se pode explicar, sendo compreensível apenas no contexto ritual e construído de maneira individual. É justamente nessa esfera que se localizam os sentimentos religiosos, compostos pela união paradoxal do medo e da admiração. Ao deixar um Orixá com fome, ou não cumprir os rituais fixados, esse pode vir a deixar de proteger seu filho, que também pode ser punido.

Dessa forma, em uma festa pública do Batuque, todos os alimentos passam por ritual de sacralização, a fim de distribuírem seus *Axés*.¹³ A comida, antes de ser servida, passa um processo ritual, bem como segue uma ordem que busca respeitar as hierarquias entre os Orixás, para que possam se fazer agradadas, distribuir as bênçãos e guiar no caminho espiritual.

https://www.youtube.com/watch?v=lgUNVGEkICc&t=517s&ab_channel=BATUQUERS. Acesso em: 22 fev. 2021.

¹⁰ Hierofania pode ser definida como o ato de manifestação do sagrado.

¹¹ Para Rudolf Otto (2014) o não racional, é a manifestação do sagrado, na história, através de signos. Portanto, a leitura dos signos, que se manifesta na ritualística, faz o homem religioso conhecer as manifestações do sagrado.

¹² É um conceito popularizado pelo teólogo alemão, significando emoção espiritual ou religiosa despertadora; misteriosa ou inspiradora.

¹³ O termo “axé”, de *àşę*, termo iorubá (que significa “energia”, “poder”, “força”), pode se referir tanto aos assentamentos de orixás que ficam nos *pejis* (altares) quanto à força mágica que sustenta os terreiros.

Esta pesquisa tem como objetivo observar as relações entre práticas religiosas, hábitos alimentares e a memória gustativa de seus praticantes, visando entender como esses elementos interagem entre si e esboçar um olhar para a alimentação e o sagrado, o rito¹⁴ e o mito¹⁵ na tradição do Batuque. Desenvolve-se a problemática de como os alimentos mitificados nas histórias dos Orixás, nas suas guerras, seus nascimentos, doenças, amores, são ritualizados pelos membros do Batuque, fazeres que são passados por meio de uma tradição oral, da memória e da ancestralidade. O ritual é expresso de forma muito comum pelas oferendas e sacralizações aos Orixás, pois, conforme afirma Carneiro (2003), tão importante quanto o que se come é quando se come, com quem se come e como se come.

Memória essa que pode ser definida por Azambuja (2018), como presente de prazeres culinários passados e prazeres culinários presentes, referindo-se a memórias passadas, em suma, comidas e bebidas que evocam memória. Anthony Blake (2001), relata que o ser humano é o único animal evoluído a tal ponto de ter a capacidade de misturar, cozinhar, combinar, processar os alimentos de modo a desenvolver a gastronomia. Essa capacidade de desenvolver a memória para aromas, sabores e texturas estão pré-dispostas em nós desde que nascemos, mas é preciso que haja estímulos do máximo possível de aromas e sabores antes de um ano de idade para mais tarde haver uma melhor aceitação da diversidade de alimentos, a formação da memória gustativa é melhor desenvolvida de uma maneira associativa com o paladar, ocasiões sociais e na primeira idade. Como Certeau (1996) escreve estar diretamente ligado ao gosto alimentar dos nossos pais.

A pesquisa se faz necessária porque, apesar de nosso Estado, e principalmente a região da Serra, ser considerado um dos Estados mais europeus do país, diferente do mito do imigrante europeu, segundo o qual o Rio Grande do Sul foi construído principalmente por alemães e italianos, Corrêa (2016) nos diz que o negro escravizado sempre esteve presente ao lado do colonizador oficial e, quando o imigrante europeu aqui chegou, encontrou uma civilização organizada, política e socialmente, e que muito disso deve-se ao negro, pois todo o trabalho braçal era feito por esse povo. Pode-se dizer, contudo, que esse pensamento permanece vivo devido à repetição de uma história heroica inúmeras vezes relatada, principalmente para dizer como foi construída a Serra Gaúcha e as demais regiões do Estado, afirmando que ser ítalo-gaúcho ou de origem italiana remete a um determinado tipo de

¹⁴ O rito é a ressignificação de um passado mítico (ELIADE, 2018).

¹⁵ Sob a perspectiva religiosa, remonta a sociedades arcaicas, o narrar de uma história sagrada, transumana, com a intenção de explicar a origem do cosmo, etc. (MELLO, 2007).

comportamento: trabalho duro, honestidade, religiosidade, moralidade (SANTOS; ZANINI, 2009).

De acordo com o Censo de 2010,¹⁶ os praticantes de religiões de matriz africana somam pouco mais de 0,3% da população nacional. Na contramão, o Estado Rio Grande do Sul soma cerca de 1,6% da população. Enquanto no país o número de afro-religiosos diminuiu, em nosso Estado esse número aumenta. Questiona-se, então: qual a razão que faz com que exista uma *África de bombachas* justamente em uma região onde se adora enaltecer a colonização europeia e onde a participação dos escravizados e também dos povos indígenas, por muito tempo em sua história ficou escanteada?

De acordo com os mesmos dados, o Rio Grande do Sul possui pouco mais de 10.000 terreiras espalhas por todo seu território. Vale, nesse sentido, destacar que muitas das palavras utilizadas no vocabulário gaúcho têm origem negra, tais como: matungo, lombá, marimondo, cacimba, que têm raiz no banto. De acordo com Dante Laytano (1979), cerca de 5% do nosso vocabulário, dito regional, tem essa origem, que também pode ser encontrada na culinária, notadamente em pratos como canjica (quirera), quibebe e mondongo, que também são heranças dos povos escravizados.

A culinária sul-rio-grandense de origem negra tem uma característica especial: uma parte dela é muito popular e foi adotada, também, pelos não descendentes africanos. Pratos como quibebe, mondongo ou buchada, mocotó e feijão campeiro estão presentes em muitos Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) no Rio Grande do Sul afora. Quando falamos em pratos típicos, pode-se dizer que os indígenas são responsáveis por grande parte da nossa tradição, em pratos como o churrasco, a carne assada na brasa ou a farinha de mandioca, algo que sempre acompanha o assado (CORRÊA, 2016). Outro prato símbolo da culinária gaúcha é o chimarrão, uma infusão obtida de folhas de uma planta denominada erva-mate, que também possui um mito, sendo tido como um presente dos deuses.

Em Caxias do Sul, temos a Praça Lauro de Oxum, localizada na perimetral Sul e que, segundo Saul de Medeiros,¹⁷ é o único município brasileiro com um local público que homenageia um babalorixá e onde se encontra também um monumento a Ogum, eleito pela comunidade Umbandista como patrono de Caxias do Sul. Vale destacar que Ogum é o Orixá do ferro e, no sincretismo com o catolicismo, seria o equiparado a São Jorge, a divindade que

¹⁶ Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9662-censo-demografico-2010.html?edicao=9749&t=destaques>. Acesso em: 9 nov. 2020.

¹⁷ Em entrevista cedida para o gabinete da Câmara de Vereadores de Caxias do Sul em 2018. Disponível em: <http://www.camaracaxias.rs.gov.br/noticias/index/17240>. Acesso em: 12 out. 2020.

ergue a espada e fabrica o ferro, transformando-o em instrumento de luta. É o padroeiro de todos os que manejam ferramentas; é o Orixá da tecnologia.

Apesar de o Brasil ser um país predominantemente católico, dado ao sincretismo religioso, em função da diáspora africana, incorporamos muitos rituais e costumes que acabam por ser comumente colocados em prática, tais como pular ondas no ano novo e bater na madeira a fim de evitar malefícios. Com o passar das gerações, os ritos se repetem, mesmo que de maneira intrínseca.

Dessa forma, o presente trabalho pretende contribuir com a demanda gerada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, a qual determina o ensino da História e cultura africana nos currículos escolares, ferramenta muito importante no combate ao racismo. Rodney William (2019) afirma que a comida nessa religião está vinculada à construção da identidade de um povo. Percebida como uma forma de linguagem, pode ser usada como facilitadora de um diálogo, a fim de quebrar paradigmas. Entretanto, passados quase 20 anos da aprovação da lei, permanece ainda uma necessidade de debate sobre esse tema.

A experiência gastronômica é considerada uma das melhores formas de intercâmbio cultural e uma grande oportunidade de exercitar aprendizado e respeito ao outro. A alimentação marca a identidade de um povo, seja com ingredientes, modos de preparo, tabus, seja com técnicas ou temperos. Dessa forma, a gastronomia de terreira poderá formar um diálogo, de modo que podemos utilizar essa alimentação, além de propagar valores simbólicos e significados variados, como ferramenta comunicativa, sem julgamentos, sem preconceitos preexistentes, de modo a mostrar a cultura do “outro” (MONTANARI, 2013).

Buscamos, aqui, trazer um despertar para a culinária afro-brasileira, sua riqueza de sabores, saberes e simbologias, que pode ser posta em prática tanto nas escolas, como fonte de pesquisa para entender a cultura africana e como essa ajudou a formar o nosso Estado, como também nos currículos dos cursos da área de gastronomia, contribuindo para a decolonialidade¹⁸ dos currículos. Buscamos, também, incluir peso histórico-cultural nos cardápios e nas receitas elaboradas nas escolas de gastronomia, mostrando que as escolhas na hora de nos alimentarmos não são apenas gustativas.

Durval Muniz Albuquerque Júnior (2019) sugere que o professor de História faça a apresentação de sua narrativa da mesma maneira que um cozinheiro apresenta seu cardápio,

¹⁸ A decolonialidade se expressa, aqui, no sentido da construção do conhecimento cultural e gastronômico que valorize os saberes de indivíduos, grupos e/ou comunidades subalternizadas, com foco na realidade e complexidade de práticas até então consideradas simples ou até mesmo bárbaras. Desenvolvida com intenção de romper com o pensamento fundamentado nas noções ocidentais e eurocêntricas. Disponível em: <https://hmagazine.com.br/epistemologia-decolonial-uma-ferramenta-politica-para-ensinar-historias-outras/>. Acesso em: 25 abr. 2021.

levando o aluno a experimentar todas as experiências e, assim, se nutrir com o conhecimento. De maneira ousada, propomos fazer o inverso, ao apresentar um cardápio, que o prato possa contar com uma narrativa e levar quem o prova, ou executa, a determinados locais no tempo, em uma determinada cultura, alimentando não só o corpo, mas também o saber e, porque não, o espírito. Afinal de contas, o verbo saber e o substantivo sabor derivam da mesma origem latina: *sapere* (ter gosto), logo, um homem sábio também pode ser considerado saboroso (BARCELLOS, 2017).

A alimentação proposta aqui possui conceitos que não se restringem apenas ao ato fisiológico. Cascudo (2004) escreve que comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social. Desse modo, podemos ver que tanto a mesa quanto a religião são grandes acordos sociais.

No Batuque, uma das principais ligações, senão a principal, entre homens e deuses é a oferenda de alimentos e os animais sacralizados. Nessa balança, podemos dizer que o sangue do animal sacralizado se constitui como penhor mais precioso (CORRÊA, 2016). Dessa forma, podemos afirmar que a alimentação, bem como a religião, tem como principal característica sua virtude *dinamogênica*, ou seja, aquilo que acrescenta energia, que estimula, que aumenta o tônus vital do indivíduo. O fato de a religião ter essa capacidade, de energizar os indivíduos, por vezes, se torna mais importante que sua capacidade de explicar o mundo (WEISS, 2013).

Em *Comida: uma história*, Felipe Fernandez-Armesto (2004) nos diz que as sociedades têm hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado, existindo substâncias que, quando consumidas, podem nos tornar, de certa forma, íntimos dos deuses. O sentimento religioso não interage apenas com o irracional existente em cada pessoa, mas também com o seu racional, ou seja, o responsável pela moral e ética ou até por fazer as analogias necessárias para explicar tal experiência.

O gosto alimentar começa a ser considerado uma categoria histórica e percebe-se que o que é essencial nos hábitos alimentares de uma época pode não ser para outra. Assim, o gosto alimentar é determinado não apenas pelas contingências ambientais e econômicas (BOURDIEU, 2007), mas também pela mentalidade, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia ou pelos valores éticos e religiosos.

Assim, a alimentação que alguns Orixás recebem pode variar de acordo com diversos fatores, tais como a região onde a casa se encontra, os gostos *tradicionais* e aspectos econômicos, pois, como defendido por Eric Hobsbawm e Terence Ranger (1996), não existe uma tradição cristalizada, mas, sim, uma tradição inventada. Dessa forma, com o intuito de se

manter relevante, alguns rituais são sutilmente modificados para que ainda façam sentido a seus praticantes.

Advém daí a importância de estudar essa relação entre práticas religiosas, hábitos alimentares e a memória gustativa, buscando entender como esses elementos interagem. Nas palavras de Rafael López-Pedraza (1999, p. 59), “o conhecimento entende que a base da cultura, isto é, o ritual e o pensamento mitológico, são produtos da busca por alimento”.

O ritual é a base da produção de sentido de sagrado, por exemplo, os banquetes que serão explorados neste trabalho. Raquel Andrade Weiss (2013, p. 173) escreve que “o que importa de fato é que em ambos os casos, seja nas orgias, seja nos sacrifícios, existe um sentimento de exaltação, de transe, algo que faz com que corpos e mentes se sintam como partes de algo que os domina”. Ou seja, é a sociedade que consagra as coisas, inclusive as ideias, isto é, ela as transforma em algo mais. Assim como a comida nutre o corpo físico, os alimentos sagrados têm a função de abastecer, de maneira simbólica, o Orixá cultuado e, também, de fortalecer o espírito de quem o preparou. Mais do que isso, trata-se de um processo coletivo de consagração, que transforma simples objetos, simples alimentos, em algo absolutamente excepcional.

Durkheim (2001) via a religião e suas diversas representações como uma manifestação material e ideal da atividade humana, pressupondo a divisão das coisas em reais e ideais, ou seja, sagradas e profanas. Esse sagrado é que dá origem ao culto, que não é apenas uma mera ilusão coletiva. Com isso, é possível fazer um paralelo com alguém que foi tocado pelo sagrado, fica nutrido de maneira espiritual e consegue feitos que outrora não seriam imagináveis. O alimento físico nutre o corpo, assim como o espírito do praticante.

Vamos nos referir à religião como sendo “um sistema solidário de crenças e práticas relativas à coisa sagrada, isto é, separadas, proibidas, crenças e práticas que reúnem, numa mesma comunidade moral, chamada Igreja, todos aqueles que a elas aderem” (DURKHEIM, 2001, p. 32), tendo como função primordial administrar o sagrado. Para sua consolação espiritual, o ser humano cultiva uma crença e acredita em algo superior, crendo em um poder divino de salvação, algo que possa lhe dar acolhimento nas horas mais difíceis. Assim como o ser humano muitas vezes busca conforto na religião, podemos dizer que algumas pessoas buscam esse mesmo tipo de conforto no alimento, pois, segundo Areovaldo Franco (2010), as pessoas tendem a ver seus alimentos mais básicos como algo sagrado.

Dentro das tradições, a comida está presente e pode-se considerar como uma das últimas a desaparecer, sendo tradição culinária o vínculo mais duradouro entre o indivíduo e seu lugar de origem. As roupas, a música e língua, por mais que permaneçam por anos, são

elementos que em algum momento acabam por desaparecer. Por isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou grupo utiliza a comida como diferencial entre ele e os outros. Assim, pode-se dizer que a culinária e os hábitos alimentares são fortes constituintes de identidade (NADALINI, 2009).

Dessa forma, além da revisão de publicações sobre o Batuque, para a produção deste estudo, utilizamos da metodologia de história oral, pois, segundo Corrêa (2016), a inexistência de documentos específicos acerca da história do Batuque e o fato de as religiões de matrizes africanas terem seus ritos passados de maneira oral, não possuindo seus ritos escritos, reforça a necessidade desse tipo de abordagem. Podemos definir história oral como uma metodologia de pesquisa que consiste em realizar entrevistas, gravadas por meio de áudio e/ou vídeo, com os próprios atores das ações a serem estudadas:

A metodologia de história oral é bastante adequada para o estudo de memórias, isto é, de representações do passado. Estudar essa história é estudar o trabalho de constituição e formalização das memórias, continuamente negociadas. A constituição da memória é importante porque está atrelada à construção da identidade. Como assinala Michael Pollak, a memória resiste à alteridade e à mudança e é essencial na percepção de si e dos outros. Ela é resultado de um trabalho de organização e de seleção daquilo que é importante para o sentimento de unidade, de continuidade e de coerência, isso é, de identidade. E porque a memória é mutante, é possível falar de uma história das memórias de pessoas ou grupos, passível de ser estudada através de entrevistas de história oral. (ALBERTI, 2004, p. 24).

Dentre as diversas ramificações da história oral, a que melhor se justifica para ser colocada em prática neste trabalho é a chamada tradição oral. Tradição oral pode ser definida como uma prática que deriva dos contatos com os grupos entrevistados a fim de documentar as tradições que superem o espaço biográfico do indivíduo, revelando tradições míticas e culinárias que carregam uma memória referente a essa percepção como grupo (MEIHY, 2007).

Dentro da perspectiva apresentada por Philippe Joutard (2005), o uso da oralidade se faz mais evidente para o estudo de sociedades sem registro, mas com tradição, não podendo esquecer que a oralidade é fonte de pesquisa desde os antigos historiadores, a exemplo de Heródoto e Tucídides. É importante ressaltar que tal metodologia de pesquisa é interdisciplinar, cabendo a análise não só da história, mas de campos como psicologia, linguística e folclore.

Assim, valorizamos a memória dos participantes dessa religião. Memória, aqui, entendida como algo que é sempre construído no presente, a partir de experiências vividas em um passado, em que experiências individuais e coletivas se confundem (MATOS; SENNA, 2011), podendo vir a revelar crenças, mentalidades e o pensamento imaginário referentes a

experiências vividas. Apesar de não ser precisa, a história oral pode vir a dizer coisas que os documentos não dizem (PORTELLI, 2005).

As entrevistas foram realizadas com pessoas praticantes da religião em Caxias do Sul e região, utilizando-se fontes primárias, entrevistas essas que obedeceram a um roteiro pré-determinado e que constituem grande parte deste trabalho. Em função da pandemia da Covid-19, o contato direto com as fontes ficou prejudicado, utilizando-se majoritariamente de entrevistas por meio de *web*-conferência e algumas poucas visitas às terreiras YlêIyá Axé Imolé Osupá¹⁹ e Tenda Caboclos de Aruanda.

Apesar de não ser um método tradicional de entrevista, Ricardo Santhiago, juntamente com Valeria Barbosa de Magalhães, nos mostra como um caminho a ser explorado, pois:

Um primeiro caminho para conhecer experiências no uso de entrevistas *online* é uma breve revisão bibliográfica, para além de nossa própria área, focalizando relatos de pesquisa nos quais o diálogo à distância – nem sempre qualificado como entrevista – é apreciado como uma ferramenta para coleta de dados, em interações audiovisuais síncronas, isto é, em tempo real. Estas são as que nos interessam, capacitadas para abrigar a substância de nosso trabalho, retendo aspectos críticos da entrevista de história oral: a oralidade (e com ela seus recursos expressivos, como a entonação, a qualidade vocal, entre outros), a imediatez (a narração e a escuta acontecendo em simultaneidade, garantindo a elaboração em tempo real dos relatos de memória, cuja flexibilidade é constricta ao próprio desenrolar da entrevista), a dialogicidade (a possibilidade de reação e interferência e a flexibilização dos papéis desempenhados na entrevista), a situacionalidade (o acesso, mesmo que relativo, ao contexto no qual o narrador está inserido no momento da narração). (SANTHIAGO; MAGALHÃES, 2020, p. 6).

Segundo Joutard (2005), a história oral é pensada pela primeira vez nos Estados Unidos na década de 1950, espalhando-se rapidamente por vários centros de pesquisa. Por algum tempo, a história oral foi reconhecida como modo de dar voz aos que não têm voz, como uma outra história, a história dos vencidos, ou, como escrito por Michel de Certeau (1982), uma forma de ressurreição dos mortos. Entretanto, engana-se quem acredita que o testemunho oral já é a própria história sem caber análise. Utilizaremos esta, pois ela está ligada à essência dessa tradição. De modo, ao confrontar as informações obtidas, serão usadas, como base de comparação, as teorias já escritas por autores como Norton Corrêa (2016), Ari Pedro Oro (2002), Paulo Roberto Souza da Silva (2017), Hendrix Silveira (2020), entre outros, que pesquisaram sobre o Batuque do Rio Grande do Sul.

¹⁹ Disponível para consulta em : < <https://www.facebook.com/profile.php?id=100081650611471> > Acesso em 22 de fevereiro de 2020.

Como defendido por Alessandro Portelli (2005), a história oral é a arte da escuta. Logo, partimos de um roteiro de entrevistas²⁰ formulado. Entretanto, conforme a conversa era trabalhada, perguntas iam sendo omitidas e outras criadas. Foram realizadas entrevistas com quatro sacerdotes, Babalorixá e Ialorixás, que detêm os conhecimentos sobre a religião e são guardiões dos mitos. Em seguida, foram realizadas também entrevistas com alguns membros da comunidade religiosa.

Dessa forma, quando alguns trechos da entrevista foram transcritos para o presente trabalho, optamos por não corrigir erros de concordâncias e expressões do tipo “né”, ao invés de “não é”, e “pra”, ao invés de “para”, mantendo, assim, alguns resquícios da oralidade, mesmo porque, ao intervir, estaríamos mudando a tradição, o que prejudicaria o entendimento do que foi alterado.

Para complemento da experiência, valemo-nos, sempre que possível, de observação participativa. Definida, aqui, por Bronislaw Malinowski, a observação participativa cria a possibilidade de construir um novo olhar sobre o outro, ou seja, aquele que é diferente, a partir de uma interação pesquisador-pesquisado, confirmando a premissa de que “a pesquisa etnográfica [...] exige que o pesquisador dependa da assistência e auxílio de outros, o que ocorre muito mais frequentemente na etnografia do que em outros ramos científicos” (MALINOWSKI, 2018, p. 15). O trabalho de campo, com base nessa perspectiva, pretende familiarizar-se com o modo de linguagens, práticas culinárias e crenças.

A observação participante, geralmente, implica um processo longo. Muitas vezes, o pesquisador precisa *negociar* sua entrada na área. A observação implica saber fazer uso de todos os sentidos. É preciso aprender quando perguntar e quando ficar em silêncio. Devido à coleta de informações não se restringir a isso, entrevistas formais são desnecessárias, fazendo valer muito mais a comunicação não verbal. Mediante suas anotações, o pesquisador se condiciona a observar e anotar, de maneira sistêmica, o cotidiano do grupo que é estudado. Logo, sua presença constante acaba por contribuir para gerar confiança na população estudada, tornando a observação de práticas mais orgânica (VALLADARES, 2005).

Assim, o trabalho se desdobra em quatro capítulos para explicar as ideias em torno do alimento ritual. O primeiro capítulo traça um breve histórico da alimentação sagrada em diversas religiões, sejam religiões extintas ou ainda em culto. Nesse estudo, percebemos que quatro alimentos se destacam em praticamente todos os tipos de culto, sendo eles o pão, o vinho, o azeite e a carne. Assim, nesse trecho do texto, buscamos explicar acerca dos

significados simbólicos, mitos e ritos que envolvem o alimento nas demais religiões e pontos de convergência com o Batuque.

Segundo Mircea Eliade (2018), o mito nasce nas sociedades antigas para explicar fenômenos naturais, a origem do mundo, entre outras verdades tidas como absolutas. Nesse aspecto, o capítulo seguinte contará com as preferências alimentares dos Orixás, como com o mito que está relacionado a sua preferência alimentar e/ou também sua influência na alimentação dos seres humanos. Para compor esse trecho, foram usadas fontes escritas e fontes orais obtidas com os sacerdotes do culto, possuidores da sabedoria passada de forma oral por seus ancestrais religiosos. Entretanto, tais histórias podem variar e, por isso, buscamos de maneira sutil sintetizar as diversas histórias contadas e ressignificadas nas ritualísticas das diversas Nações.²¹

Já no terceiro capítulo, tratamos, de forma breve, do culto aos mortos, que, segundo Corrêa (2016), funciona como um antiritual dentro do Batuque. Por se tratarem de ancestrais, possuem um culto específico, uma ritualística específica, bem como um paladar específico, fazendo-se necessário os preparos especiais e também influenciando alguns tabus alimentares para os adeptos do culto.

No último capítulo do texto, discorreremos sobre o produto que teve origem a partir da presente pesquisa, produto esse que tem como objetivo esbanjar sabor, fé e cultura. De modo a ajudar no ensino de História e cultura dos povos de origem afro e, possivelmente, de Gastronomia, o produto consiste em uma seleção de receitas, contendo os pratos que são compartilhados nas festas de Batuque e ofertados aos Orixás, a partir das preferências alimentares das próprias entidades. A construção desse material foi feita sob supervisão de sacerdotes colaboradores. Assim, as receitas também contarão com uma pequena hagiografia²² para contextualizar a escolha dos pratos e contribuir com a disseminação da cultura alimentar africana.

Massimo Montanari (2013) define a alimentação como o modo mais fácil de penetrar as diversas culturas. Mais que decifrar a linguagem, por exemplo, é comer a comida do “outro”. Assim, pode-se dizer que o sistema alimentar de uma cultura se organiza em um código de valores e que, quando percebida além do contexto cotidiano de sobrevivência, a alimentação ganha traços simbólicos bastante significativos que, por sua vez, representam determinada cultura.

²¹ O termo é usado no Batuque para distinguir seus segmentos, diferenciados pelo dialeto utilizado nos rituais, o toque dos tambores, na liturgia, entre outras formas de culto (CORRÊA, 2016).

²² Estudo que se relaciona com as coisas sagradas. Obra ou coleção de obras sobre santos; biografia de santos. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/hagiografia/>. Acesso em: 21 fev. 2021.

2 O ALIMENTO COMO CONDUTOR DO SAGRADO

“No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Quem assegurava a pureza da peneira e do pilão? Como podia eu deixar essa tarefa tão íntima ficar em uma mão anônima? Nem pensar, nunca tal se viu, sujeitar-se a um cozinheiro de quem nem o rosto se conhece. Cozinhar não é serviço, meu neto, disse ela. Cozinhar é um modo de amar os outros”

Mia Couto

O princípio da nossa existência como seres racionais está ligado quase que diretamente à procura de alimento e aos rituais e maneiras de se preparar esses alimentos (LEAL, 2008). Assim, podemos dizer que, após a respiração e a ingestão de água, a alimentação é a mais básica das necessidades humanas. Como dito popularmente, nem só de pão vive o homem. A alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados e, dessa forma, podemos dizer que a maneira como uma população se alimenta está intimamente ligada à sua cultura e identidade e ações como cozinhar e se alimentar dizem muito sobre as pessoas: a maneira como elas vivem e como elas se relacionam com outras pessoas.

De acordo com Franco (2010), desde que o homem aprendeu a cozinhar seu próprio alimento, ele se diferencia do restante dos animais, passando a perceber que, entre tantas outras coisas, o calor faz com que as características, sejam elas de aspecto visual, sejam de sabor, se tornem mais agradáveis. Saímos da condição de animais para a de seres humanos a partir do momento em que transformamos o simples ato de comer para se obter energia e passamos a fazer cultura (MONTANARI, 2013).

Ao se comparar diferentes expressões religiosas, notam-se diversas regulamentações sagradas sobre o consumo dos alimentos e, em quase todas as civilizações, o alimento é um dos primeiros deuses ou tem um deus tutelar (CARNEIRO, 2003). Dessa forma, Franco (2010) salienta que o ser humano tende a colocar suas necessidades básicas em um altar as endeusando e as enchendo de significados.

Na cultura dos antigos egípcios, adoravam-se vários deuses e, entre eles, a que mais se destacava no baixo Egito era a deusa Satet,²³ a divindade das plantações, que tinha como cetro um talo de flor de lótus. Segundo a crença, era ela que inundava o Nilo, molhando o solo e tornando-o fértil para a próxima plantação. Outro relevante deus relacionado à alimentação é o Deus-Sol Rá, divindade ligada a fenômenos da natureza e, em função da luz do sol ser de extrema importância no cultivo dos alimentos, os antigos egípcios atribuíram a Rá grande importância para a manutenção das colheitas.

Por sua vez, na mitologia grega, a deusa responsável por nutrir a terra e pelas plantações era Demeter, que tinha como equivalente, na cultura romana pré-cristã, Ceres, também responsável pelas plantações. Em suas representações, ela tinha um cajado e um cesto recheado de flores e frutas, bem como uma coroa feita de espigas de trigo. Tanta era sua influência que o ciclo da sementeira e da colheita era regido pela deusa (CARNEIRO, 2003).

Também é notável que a palavra cereal deriva do nome de Ceres. Ela também está associada à cerveja, que no latim se chama *Cerevisiae*, emprestando seu nome à famosa levedura que é utilizada na produção da bebida. É também associada à bactéria presente no pão, alimento que, de forma quase que unânime, está ligado às representações divinas, massa que divinamente cresce e se multiplica, quase que de maneira mágica.

Vale destacar que, na Grécia Antiga, as palavras cozinheiro, açougueiro e sacerdote tinham uma designação comum: *mageiros*, cuja raiz é igual à da palavra magia (POLLAN, 2014). Já para Norman Douglas (2003), o cozinheiro perfeito é aquele que prepara o alimento com amor reverencial. Dessa forma, ele se torna uma mistura de filósofo e artista.

Entrando mais a fundo no campo das mitologias, as situações nas quais o alimento é mencionado são as mais diversas. Podemos citar Perséfone, que permaneceu no Hades por aceitar comer as célebres sementes de romã (CASCUDO, 2004); na antiga Grécia, há Héstia, deusa do lar e da lareira, de modo que todas as refeições deveriam iniciar ou terminar com a invocação da deusa (VERNANT, 2002), algo que iremos debater ao falarmos especificamente dos ritos que envolvem a alimentação ritual nas culturas afro-brasileiras.

Tântalo, rei da Lídia, roubou néctar do Olimpo, o que lhe resultou na punição de ser mergulhado em águas límpidas com sede, mas sem poder beber. Em outra versão do mito, Tântalo também está envolvido na morte do filho de Tireses, que posteriormente foi servido ao próprio pai como refeição. Ganimedes, belo adolescente que foi raptado por Zeus para servir néctar e ambrosia para os outros deuses substituindo Hebe, que, antes de se casar com

²³ Disponível em: <http://www.egitoantigo.net/satet-deusa-egipcia.html>. Acesso em: 2 dez. 2020.

Héracles, era copeira do Olimpo. Há, também, o menino Dionísio, que foi desmembrado e cozido no caldeirão para servir de refeição (BARCELLOS, 2017).

Além disso, os deuses gregos viviam uma vida farta, rodeada por festas e banquetes pantagruélicos constantes. “Permanentemente na *thaleia*, no banquete alegre, convivial e ‘simpósico’, o que se encontra, entre homens, sob a égide de uma musa, Talia, civilizadora do desejo inumano e bestial de bebida e comida” (SISSA; DETIENNE, 1990, p. 92). Consoante Cascudo (2004), ainda existe a tradição segundo a qual, na Grécia, se oferece anualmente aos filhos de Zeus, Cástor e Pólux, um banquete que conta com queijo, pão de trigo ou cevada, azeitonas maduras e peras, representando a antiga maneira de se alimentar no Olimpo.

Em uma concepção junguiana, “o fato de que os mitos são antes de mais nada manifestações da essência da alma foi negado de modo absoluto até nossos dias” (JUNG, 2000, p. 17). Segundo o autor, podemos interpretar que uma das formas pelas quais constituímos imaginário religioso foi porque o homem primitivo não se interessava por explicações simples e objetivas, mas que de alguma forma a alma inconsciente é impelida irresistivelmente a assimilar toda experiência.

Nesses poucos exemplos da mitologia grega, o tema *comida* aparentemente envolve e representa uma atitude de intimidade, solidariedade, hostilidade, hospitalidade, identidade, estabelecendo, assim, uma verdadeira comunhão, algo que constantemente é representado em ritos e imagens. Contudo, a cozinha dos deuses se difere do sacrifício.

Pode-se dizer que o sacrifício faz parte de uma complexa economia de interesses, pois, em muitas culturas, existe a crença de que deuses criaram a humanidade para que eles oferecessem o seu alimento espiritual na forma de sacrifícios e rezas e, dessa forma, as entidades proveriam um alimento por meio de plantas ou animais para o corpo físico dos homens. Algo que Marcel Mauss (2018, p. 17) chama de “sistema de prestações totais”; esses presentes são dados de maneira voluntária, embora sejam, no fundo, rigorosamente obrigatórios.

Desde os tempos antigos (MONTANARI; FLANDRIN, 2007), o povo que se estabeleceu no Mediterrâneo era conhecido como os “comedores de pão”.²⁴ Contudo, na antiguidade greco-romana, além do sacrifício e pouco consumo de carne, havia o modelo proposto pela tríade pão-vinho-azeite de oliva, produtos esses que, diferente da carne, que geralmente era apenas assada, já traziam uma ideia de transformação.

²⁴ Expressão usada por Homero para colocar os homens em posição contrária aos deuses, que comiam néctar e ambrosia.

Não por acaso, a palavra vinho tem origem na palavra do sânscrito “*vena*”, formada pela raiz “*ven*”, significando amar, proveniente da deusa Vênus, para os romanos, sinônimo de amor. Pode-se dizer que o vinho é, por tanto, historicamente, para todas as civilizações, fonte de vida, de alegria, de amor e de vontade de viver. Não é por menos, aliás, que o cristianismo acaba por incorporar a tradição de beber vinho e consumir pão (CARNEIRO, 2003).

A história da alimentação conforme já citado, está ligada de maneira intrincada à história das religiões. De acordo com a alimentação, podemos definir religiosamente os povos, remetendo às origens simbólicas e muito mais complexas que somente nutrir-se. Todos os mitos que citamos expressam uma vontade de confraternizar com os deuses, em uma espécie de troca simbólica, de modo que não deixem faltar o alimento e, conseqüentemente, a proteção divina.

No caso do cristianismo, o pão e o vinho são a representação do corpo e do sangue de Cristo. O azeite de oliva, que é utilizado em diversos ritos, também se faz presente em passagens bíblicas. De modo semelhante, na representação abaixo, vemos uma velha mulher orando antes de se alimentar, representando que tanto a alimentação como a oração se fizeram presente em todas as fases de sua vida.

Imagem 1 – Velha mulher dizendo graça, conhecida como “A oração sem fim”



Fonte: Meisterdrucke [20--].²⁵

Nas culturas ameríndias, por exemplo, temos o milho visto como uma planta sagrada, nos altiplanos dos Andes. De acordo com Raul Lody,²⁶ na mitologia dos povos do México, o milho representa o sol. O Deus-Sol e também seria o símbolo da retenção do ouro, representando o sistema de cultos solares que orientavam as civilizações antigas. Por esse motivo, o grão não era destinado à alimentação de animais, apenas para seres humanos e em banquetes ritualísticos. Nota-se, então, que todas as culturas apresentam, de alguma forma, como primeiro deus, um alimento ou um deus que os protege (FRANCO, 2010).

Na cultura asteca, acreditava-se que a divindade Quetzalcoatl teria trazido do paraíso as sementes do cacau, utilizado para a produção de uma bebida mística usada em cerimônias de nascimento, passagem para a puberdade, casamentos e funerais. Era um dos raros deuses que não gostava de rituais de sacrifício humano: amava as pessoas, por isso a preferência pela bebida obtida por meio de seus frutos ao invés de sangue (FRANCO, 2010).

²⁵ Disponível em: <https://www.meisterdrucke.pt/impressoes-artisticas-sofisticadas/Nicolaes-Maes/138397/Velha-Mulher-Dizendo-Gra%C3%A7a,-conhecida-como-%22A-Ora%C3%A7%C3%A3o-sem-Fim%22,-c.1656.html>. Acesso em: 20 fev. 2021.

²⁶ A HISTÓRIA da Alimentação no Brasil. Direção de Eugenio Puppo. São Paulo: Heco Produções, 2020. Son. color. Série T1:E2. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0PZ1HALADKHKE47KKQTCWSKDB4/ref=atv_sr_def_c_unke__1_1_1?pageTypeId=B086V4H9V6&qid=1613848684&pageTypeIdSource=ASIN&language=pt_BR&sr=1-1. Acesso em: 20 fev. 2021.

Observando, também, a publicação do Portal da Educação,²⁷ pelo ano 3.200 a.C. o símbolo utilizado pelo faraó do baixo-Egito eram as abelhas, sendo o mel um ingrediente fundamental para os sacerdotes. Usava-se tanto nos rituais quanto nas cerimônias e também para alimentar animais sagrados. O mel, como se acreditava no antigo Egito, era fruto das lágrimas derramadas por Rá, Deus do Sol. Relatos do consumo de mel pelos egípcios foram encontrados em túmulos do século III a.C. que mostram trabalhadores recolhendo mel de colmeias.

Seguindo essa mesma linha de pensamento, para os cristãos, de acordo com o texto bíblico, Jesus se tornou pão e vinho para que, mesmo depois de sua morte, os cristãos, nos ritos eucarísticos, o absorvessem para alimentar a sua alma, tornando-se, assim, o pão da vida e o cálice da salvação. Outro texto que faz referência ao pão é aquele em que Jesus ensina, por meio da oração do Pai Nosso, pedindo para que Deus não deixe faltar o alimento, mostrando a importância e a preocupação com o alimento do corpo e da alma (BÍBLIA SAGRADA, 2001).

São incontáveis os hábitos alimentares que fazem parte do cotidiano, oriundos das mais diversas heranças culturais, sejam elas vindas de povos indígenas, dos europeus ou dos negros, por mais que isso seja negado, trazidos pela diáspora. Muitos desses alimentos são considerados como uma espécie de conexão com a ancestralidade, bem como o sagrado, ou motivo de tabu em função do sagrado. Como exemplo, pode-se citar uma passagem encontrada no documentário do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN),²⁸ *Ofício das Baianas de Acarajé*, em que se denota que cada ingrediente tem seu Orixá regente: o feijão preto é um alimento ligado ao Orixá Obaluaiê; o feijão branco é visto como o prato de Iemanjá, a rainha dos mares; o feijão fradinho é de Iansã; e o feijão mulato é o de Ogum, etc.

Como podemos ver, os alimentos sagrados estão presentes na maioria das religiões e religiosidades, construindo, assim, um elo entre o sagrado e o profano. Muitos rituais são feitos com o foco em alimentos específicos, seja no seu preparo ou consumo ritualístico, seja em sua proibição. De acordo os historiadores da alimentação Massimo Montanari e Jean-Louis Flandrin (2011), os conhecimentos de diferentes religiões e culturas relacionados à alimentação são guiados no sentido de rememorar as manifestações e sua identidade cultural.

Essa afirmação ajuda a sustentar a ideia de que a alimentação, assim como a religião, tem como característica a dinamogenia, isto é, acrescentar energia, tanto física quanto

²⁷ Disponível em: <https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/educacao/historia-da-apicultura/6620>. Acesso em: 26 abr. 2021.

²⁸ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=OKlx4b9cyuY&ab_channel=crespial. Acesso em: 21 fev. 2021.

espiritual. Vai também ao encontro do que é escrito por Franco (2010), segundo o qual, sem a nutrição necessária, tanto física como espiritual, não há nem o desenvolvimento humano, nem a elevação do espírito.

A principal razão de ser da religião é essa capacidade de energizar os indivíduos, que, inclusive, se torna mais importante que sua capacidade de explicar o mundo. O indivíduo se sente nutrido, fortalecido elevado à experiência da fé, conforme Durkheim (2001). Entretanto, antes disso, todas as sociedades viviam obstinadas a proteger seus alimentos estocando grãos, enterrando-os em buracos profundos de modo a evitar a fermentação, defumando ou salgando carnes, transformando leite em queijo, etc.

Daí, também, o costume de se render às sobras e restos, ou a ideia de que, quanto mais baixo o nível social, mais a frescura diminui. A fome, chamada também de febre maligna ou a vontade de Deus, causa uma espécie de envenenamento pela miséria. Assim, todas as culturas buscam proteger de maneira divina os seus alimentos mais básicos (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996). Por essa razão, desde os povos primitivos, o alimento tem essa condição de algo indispensável para a sobrevivência, estando presente em várias representações, sendo também visto como fonte de energia e guia para se conectar com os deuses, seja a partir de suas propriedades psicoativas, como é o caso da jurema,²⁹ ou como meio de representar a divindade por intermédio de seus mitos.

Desse modo, podemos exemplificar essa questão por meio da fala do babalorixá Phil,³⁰ ao comentar sobre a representação das festas públicas no Batuque do Rio Grande do Sul. Diz o sacerdote que, embora a tradição tenha vindo dos escravizados e que tudo o que tivessem às vezes fosse o resto do que os seus senhores comiam, a religião nos ensina a abominar a miséria e a dividir tudo com o outro. Seguindo essa mesma linha, em conversa com Jeferson da Iansã, ele comenta a importância do alimento ritual e da aglutinação de alimentos que não teriam, num primeiro momento, a função ritual:

Temos a referência de ser comida africana o acarajé, por exemplo, mas nós temos muitas outras comidas que a gente utiliza no nosso dia a dia que vêm da Matriz do Axé.³¹ Como o próprio vatapá, moqueca, o caruru e, aqui no Rio Grande do Sul, algumas comidas que são utilizadas de uma maneira adaptada e que mesmo assim têm uma relevância muito grande para o axé [...]. Até que a gente usa muito a canjica Branca Para Oxalá e Iemanjá,

²⁹ Jurema é uma árvore da caatinga e do agreste brasileiro, que tem sua casca utilizada para a fabricação de uma bebida ritual que, segundo os crentes, concede força, sabedoria e contato com seres do mundo espiritual (CARNEIRO, 2007).

³⁰ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=lgUNVGEklCc&t=517s&ab_channel=BATUQUERS. Acesso em: 16 fev. 2021.

³¹ É a força sagrada de cada Orixá, que se revigora, no Batuque, com as oferendas dos fiéis e sacralizações rituais.

canjica amarela (quirera) para Mãe Oxum, que são adaptações feitas em relação à cultura alimentar daqui. (JEFERSON DA IANSÃ, 2020).³²

Para o fiel, tais alimentos e ritualísticas seriam a personificação, ou até mesmo uma prova do poder divino. Para Durkheim (2001), isso nada mais seria se não a personificação dos ideais coletivos. Logo, de acordo com Weiss (2013, p. 8), “os deuses não são senão os ideais coletivos personificados”. Assim, os ritos, bem como os banquetes em honra aos deuses, se fazem necessários sempre que desejamos retomar e reacender esse efeito. Esse sentimento coletivo só é possível graças a movimentos exteriores que os simbolizam, tal como os ritos. Voltamos à ideia de que, nesse sentido, o “homem é, ao mesmo tempo, seu fiel e Deus” (WEISS, 2013, p. 160).

Esses alimentos são considerados a base da alimentação do Mediterrâneo e, conseqüentemente, são a alimentação com a qual tivemos contato aqui no Brasil, pois, de acordo com Maria Leonor Leal (2008), o negro escravizado e o indígena não conheciam muitos produtos da culinária europeia e, principalmente os escravizados, comiam não por gosto, mas, sim, por imposição dos colonizadores. Neste trecho do trabalho, vamos observar o simbolismo que existe por trás dessa tríade tão importante para os cristãos – mas será que só para os cristãos? – produtos esse que se opunham ao modelo alimentar dos povos bárbaros³³ que tinham como alimento-base a carne de caça e o leite (CARNEIRO, 2007).

2.1 O PÃO, O VINHO, O AZEITE E A CARNE

Segundo Eliade (2018), os mitos são imprescindíveis revelações que têm lugar no início, isto é, num tempo primordial e atemporal, num lapso de tempo sagrado. Esse tempo mítico é qualitativamente diferente do tempo dos homens, ou tempo profano, da duração contínua, linear e irreversível na qual se insere a nossa existência cotidiana. Já Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol (1996) escrevem que o ato de se alimentar, em suma, é um discurso do passado, um relato nostálgico, e o ato de cozinhar esse alimento seria a narração da diferença, inscrita na ruptura daquele tempo com o tempo atual.

Assim, a manutenção das tradições e mitos por meio da alimentação tem como ideia garantir a vicissitude de tais sistemas culturais, seja para rememorar o passado ou até mesmo como sistema de resistência. Podemos dizer, então, que a culinária, os alimentos e os hábitos alimentares são constituintes de identidades. É, nesse sentido,

³² Entrevista concedida no dia 8 de novembro de 2020, por meio da ferramenta *Google Meet*.

³³ Os povos que não faziam parte da dominação romana eram chamados, de forma generalizada, de bárbaros.

o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, acabam por ser deixados para trás. Porém, a comida, de uma maneira ou de outra, acaba por se manter presente. Por isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou seu grupo utiliza a comida como diferencial entre eles e os outros. (REINHARDT, 2007, p. 187-188).

Entre as diversas religiões que possuem relação com o alimento, umas das que mais se destacam são as de matriz africana, em que cada ingrediente, ou, melhor dizendo, cada elemento da natureza tem um simbolismo nessa religião (FARELLI, 2008).

Em praticamente todas as culturas as bebidas inebriantes desempenharam um papel central nas técnicas de aproximação com os deuses e em rituais de transe. Considera-se, portanto, um alimento espiritual muito particular, objeto de devoção. Dionísio para os gregos, e Baco para os romanos, era o deus do vinho. Entretanto, não representava apenas o poder embriagador da bebida, mas também era tido como o promotor da civilização, legislador e amante da paz (BULFINCH, 2002).

Certeau, Giard e Mayol (1996) comentam que o vinho se faz presente em quase todas as celebrações, diferente da água, de modo que, aos pecadores ou bandidos, como punição, apenas se daria pão e água. Já para as celebrações e as comunhões, entre amigos e familiares, o vinho se faria presente, sendo sinônimo de hospitalidade e comunhão.

Os banquetes para cumprir rituais sacros têm suas primeiras aparições na Mesopotâmia. Erguiam-se templos para as divindades e em cada um desses existia uma espécie de responsável por preparar esses alimentos, como carne de vaca, carneiro, pão, cerveja e vinho. Esses banquetes eram oferecidos às divindades, que os “degustavam” e bebiam tais oferendas para que a sociedade prosperasse (FREIXA, 2015).

O sacrifício necessário para o consumo de carne na cultura grega, bem como na romana, estabelecia uma ordem teocrática sobre os hábitos alimentares. Tais aspectos simbólicos e rituais da alimentação justificam o estudo do alimento e seu significado nas religiões porque, de certa forma, tais banquetes são uma tentativa do homem se conectar aos deuses e rememorar os mitos.

2.1.1 O alimento na Antiguidade

Iniciamos com o azeite, alimento que está presente em diversos rituais de quaisquer religiões, seja ele de oliveira, de palmeira, de coco, entre outros. No caso dos gregos, as oliveiras ganham destaque, pois contam os mitos em que os deuses do Olimpo comumente disputavam a proteção das cidades. Um deles conta que Atena e Poseidon disputavam para ver quem seria o protetor de Ática. Como de costume, um terceiro deus intermediaria a disputa; foi então que Zeus decidiu que ambos deveriam dar um presente para a cidade e quem desse o melhor presente seria o seu protetor (PERCUSSI, 2011). Poseidon, então, em um dos mitos, bate o seu tridente e faz brotar uma fonte de água salgada. Já Atena bate seu cajado no chão e faz nascer uma oliveira. Zeus, ao perceber que a árvore seria mais benéfica à cidade, pois dela poderia se extrair azeite e também o fruto, batizou a cidade de Atenas (PERCUSSI, 2011).

Imagem 2 – A oliveira sagrada em Atenas



Fonte: Olive Oil Times (2015).³⁴

Esse mito, difundido por Heródoto³⁵ e descrito no livro *Azeite: história, produtores e receitas*, de Luciano Percussi (2011), mostra a crença dos antigos gregos em relação à divindade da oliveira. Dessa oliveira *divina* extraía-se o azeite dado como prêmio aos vencedores das Panateneias.³⁶ Mais tarde, nos Jogos Olímpicos de 776 a.C., o prêmio máximo era uma coroa de galhos de oliveiras, que representava paz.

³⁴ Disponível em: <https://www.oliveoiltimes.com/pt/world/sacred-olives-athenas-tree-acropolis/46895>. Acesso em: 18 fev. 2021.

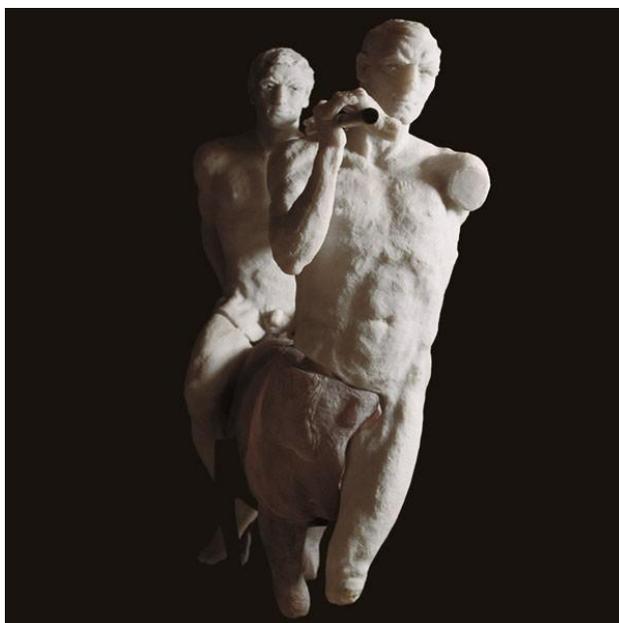
³⁵ Considerado o pai da História.

³⁶ A maior e mais importante festa em honra a Atena, na qual todos os moradores de Atenas participavam.

Tal relação com o divino também pode ser percebida nas histórias de Apolo e Ártemis, filhos de Zeus, em que ambos nasceram debaixo de uma oliveira, assim como no mito de Aristeneu, que aprendeu com as ninfas a extrair azeite do zambujeiro.³⁷ Na *Odisseia*, de Homero (2013), conta-se que Penélope reconhece seu marido Ulisses, mesmo após 20 anos ausente, pela descrição que o herói fez de sua cama, que ficava em cima de uma oliveira, representando assim, também, um símbolo de fertilidade. Heródoto também descreve a importância da planta para os gregos, pois, além de ser o principal item de exportação na época, as moedas que eram cunhadas mostravam Atena com uma coroa de oliveiras e um jarro de azeite nos braços (PERCUSSI, 2011).

Outro alimento que compõe a mesa das divindades é o vinho. “O vinho é puro prazer e todo povo possui o seu vinho” (LEAL, 2008, p. 28), seja ele de uvas, milho, arroz, mandioca ou palmeira. Ainda de acordo com Leal (2008), na cultura do Islã, por ser vetado o consumo de bebidas alcoólicas, o *vinho* dos muçulmanos é o café forte e doce. Por se tratar de uma bebida também estimulante, Carneiro (2003) vai salientar que essa comparação é válida, pois ambas as bebidas são consideradas inebriantes.

Imagem 3 – Oenopion e o centauro Pholos preparavam o vinho do Olimpo



Fonte: Revista Adega (2016).³⁸

³⁷ Também conhecido como oliveira brava, de ramos densos e espinhosos, que nasce de forma espontânea nos campos.

³⁸ Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/os-deuses-do-vinho_9989.html#:~:text=Mito%20similar%20diz%20que%20outro,serviria%20aos%20deuses%20do%20Olimpo. Acesso em: 23 fev. 2021.

Tais representações em pedra reforçam a importância de tal bebida, mantendo viva a mitologia que cercava a bebida na Grécia Antiga. Não por menos, o escritor grego Tucídides³⁹ comenta que os povos do Mediterrâneo começaram a deixar a barbárie quando aprenderam a cultivar a oliveira e a videira, transformando seus frutos em vinho e azeite (STANDAGE, 2005). De acordo com uma das versões do mito de Dionísio, ele fugiu para a Grécia a fim de escapar da Mesopotâmia, que era adoradora da cerveja. Outra versão relata que Dionísio criou a cerveja em benefício das pessoas de países onde não havia videiras. Porém, na Grécia, Dionísio colocara o vinho à disposição de todos, não apenas da elite:

O deus filho de Zeus desfruta as festas
deliciosas; ele adora a Paz,
deus nutriz e salvação dos jovens,
que nos proporciona a opulência.
Ao pobre e igualmente ao abastado
ele oferece em dose igual o vinho
que encanta e alivia. (EURÍPEDES, 1993, p. 224).

A primeira civilização de grandes vinicultores foi, contudo, a egípcia. Há seis mil anos esse povo já considerava divino o fermentado, uma dádiva de Osíris, deus da vida, da morte e do vinho. Também considerado o deus da agricultura, após sua morte foi o responsável por vivificar as uvas (FRANCO, 2010). Destinada somente aos reis e sacerdotes, essa bebida era derramada sobre os altares dos deuses como um sangue purificador. Os melhores exemplares iam para a tumba e também seus corpos eram lavados com o precioso líquido antes do sepultamento.

O pão é outro alimento frequente em celebrações. Na Grécia, a deusa responsável por abençoar as colheitas de trigo, produto base para o pão, era Deméter, *a mãe que faz crescer o povo*, ou, para os povos latinos, Ceres, cujo ciclo da sementeira e da colheita é regido pela deusa, não podendo contrariá-la. Ceres geralmente é representada sob a figura de uma mulher majestosa e em sua cabeça carrega uma coroa de espigas de trigo, tendo em uma das mãos uma foice e na outra um molho de espigas (MAGNO, 2016).

³⁹ Considerado um dos maiores historiadores do mundo antigo.

Imagem 4 – Representação da deusa Ceres



Fonte: Magno (2016).

Conta o mito que um bosque consagrado à deusa foi invadido pelo rei Erisícton⁴⁰ e que ele foi punido pela deusa com uma fome insaciável. Quanto mais ele comia para saciar-se, mais a fome aumentava (BULFINCH, 2002):

Imaginou um castigo tão cruel que despertaria piedade, se acaso tal malvado merecesse piedade: entregá-lo à Fome. Como a própria Ceres (*Deméter*) não podia aproximar-se da Fome, pois as Parcas haviam ordenado que essas duas deusas jamais se encontrassem, chamou uma Oréade da montanha e assim lhe falou: — Há, na parte mais longínqua da gelada Cítia, uma região triste e estéril, sem árvores e sem campos cultivados. Ali moram o Frio, o Medo, o Tremor e a Fome. (BULFINCH, 2002, p. 209, grifo nosso).

A pena do rei foi o retorno ao estado da insaciabilidade. Esse mito mostra a sede e a fome como um “estatuto de animalidade” (CARNEIRO, 2003, p. 87), superado apenas pela cordialidade e por regras sociais instituídas. Como narrado nesse excerto, Demeter, ou Ceres, como provedora do alimento, não poderia entrar em contato com a fome, por serem opostos extremos, demonstrando que onde existe uma não pode existir a outra.

Esse estado bestial de fome é um medo muito presente para a humanidade e, por isso, o ser humano busca, em seus ritos e mitos, alertar com a intenção de proteger os alimentos mais básicos. Podemos traçar, por exemplo, uma comparação com o mito de Bará. Conta-se que ele tinha uma fome incontrolável e, por isso, Orumilá manda Ogum matá-lo. Entretanto,

⁴⁰ Rei da antiga Tessaria. Nessa versão do mito, ele é chamado de Erisichton.

mesmo morto, ele continuava a comer, então o velho Orixá manda que todas as oferendas sejam entregues a ele para saciar sua fome (PRANDI, 2001).

O consumo de carne, com exceção das caças, não era permitido, pois se entendia que animais, como o boi, eram ajudantes dos homens, pois puxavam carroças e arados para auxiliar na agricultura e, portanto, não deveriam ser mortos, a não ser para funções sacrificiais. Contudo, com o passar das gerações, o abate de animais foi perdendo sua função religiosa e passou a ter caráter festivo apenas, iniciando-se assim o consumo de animais nas nossas refeições, tendo como ponto alto os rituais cristãos, em que o sacrifício foi totalmente abolido (RIES, 2017).

O consumo de carne se constituiu nas antigas civilizações um modelo de virilidade, associado não só à caça, mas como atributo tipicamente masculino. Barcellos (2017) escreve que assar carnes sobre o fogo é, de certa forma, um ato simbólico e historicamente masculino geralmente feito ao ar livre, e também feito em público, com o intuito de demonstrar valores sociais. Podemos dizer, também, que esse processo tem um lado espiritual ao percebemos as fumaças e seus odores que sobem verticalmente aos céus, levando esse alimento aos deuses. Essa categoria de preparação pode ser vista desde a noite mais escura da antiguidade até no menor quintal moderno, onde é realizado o churrasco, prato tradicional da culinária do Sul.

Os sacrifícios, ou seja, a comida que os homens oferecem aos deuses, nos mostram que os deuses são carnívoros. Logo, ser um deus é realmente pertencer a uma sociedade uniciclo, o que implica em semelhanças e diferenças entre os corpos dos homens e das divindades. E a principal diferença nos corpos é a ausência de sangue. Não há dúvida de que os deuses se alimentam principalmente, pelo que narram os mitos, de ambrosia e néctar, entretanto, não rejeitam carne, contanto que ela seja servida na forma odor.

Um antigo mito narra que Hermes, ainda criança, teria roubado o rebanho de Apolo e, depois de ser descoberto, disse que apenas havia matado duas vacas e as cortado em 12 partes iguais, para os 12 deuses do Olimpo, e que apenas tinha comido a sua parte e incinerado os ossos e o couro. Isso dá o primeiro relato, para os gregos, da função do sacrifício (GRAVES, 2018).

Na cultura grega, Prometeu foi o responsável por dar aos homens o fogo, recurso necessário para a feitura dos alimentos e que nos aproximou, de certa forma, aos deuses, podendo transformar a carne crua em algo mais saboroso e palatável. Se incluirmos o consumo de carne e de outros produtos derivados de animais, considerados menos importantes na formação das primeiras civilizações, verificamos que a história da alimentação tem como objeto quase toda a natureza viva.

Come-se carne para fazer a guerra. Aristóteles (2021, p. 14) escreveu que “a guerra é também por si própria um meio natural de aquisição; a caça faz parte dela; usa-se este meio não só contra os animais, mas contra os homens que tendo nascido para obedecer recusam-se a fazê-lo”. Logo a virtude de se conseguir um animal para seu sustento, deve ser celebrada e uma parte oferecida aos deuses.

2.1.2 O alimento nas religiões monoteístas

Na Judeia, quando conquistada por Roma, o azeite já era um dos itens mais básicos de sua alimentação, desde os judeus mais ricos aos mais pobres; e também era amplamente usado nas unções sagradas. A oliveira, nas religiões judaico-cristãs, é símbolo de prosperidade e fidelidade. O texto bíblico narra que o sinal de que a ira de Deus havia passado é dado quando Noé, ao lançar a pomba para ver se a água baixara, recebe a ave de volta com um galho de oliveira.

Mais adiante no texto bíblico, Deus instrui Moisés sobre como preparar o azeite que seria usado nas unções e nas santificações de objetos. Gustavo Barcellos (2017) traça um paralelo em relação à história de que Jesus teria andado sobre as águas. Segundo o autor, Cristo, por ser o ungido, ou seja, coberto de azeite, pode vir a ser uma alusão ao que acontece quando se coloca azeite sobre a água, que, naturalmente, não se misturam, de modo que o azeite boia, sendo, de certa forma, uma prova da sua total unção perante aos demais homens.

Ainda nos textos cristãos, apresenta-se uma metáfora sobre as oliveiras e as demais árvores. Nota-se, ao ler o trecho, que mais valia a produção do azeite do que o próprio poder sobre o povo. Referências não faltam. Temos exemplos no Êxodo, em Levítico e Deuteronômio, em que Deus ora instrui ao uso do óleo, ora promete terras onde haveria oliveiras e azeite sem escassez.

O cristianismo herda as tradições judaicas e a utilização do azeite, tornando-o um dos símbolos de sua crença, utilizando dele em batismos, crismas, unção de enfermos e diversos outros ritos. Conforme escrito por Hobsbawm e Ranger (1996), não existe uma tradição cristalina, existe a tradição inventada que constantemente se readéqua, ressignificando-se para se manter na contemporaneidade.

Porém, não só as religiões judaico-cristãs dão um patamar divino ao azeite. Os egípcios, por exemplo, enterravam seus faraós com azeitonas e azeite, tanto para se alimentarem no caminho para o além quanto para iluminar sua jornada (PERUSSI, 2011), afinal, as lamparinas utilizadas para iluminar os altares eram alimentadas com ele. Nas

escritas cristãs ortodoxas, o azeite era descrito em vários ritos e estava presente em lamparinas de diversas casas gregas.

Ainda sob essa perspectiva, Percussi (2011) afirma que o azeite sagrado é tido como herança dos povos antigos, uma vez que diversas outras crenças têm o azeite como elemento sagrado. Os mulçumanos, por exemplo, têm no Corão ritos sagrados que envolvem tal ingrediente. Depois da expansão do povo árabe, tendo dominado metade da Espanha, foram deixadas como legado enormes plantações de oliva, pois eram donos de técnicas de poda e cultivo que o povo do ocidente não conhecia (LEAL, 2008).

Atribui-se a Noé o título de responsável por plantar as videiras. O texto bíblico narra que, tão logo desembarcou, “começou Noé a ser lavrador da terra, e plantou uma vinha. E bebeu do vinho, e embebedou-se; e ficou nu em sua tenda”. Esse trecho pode ser interpretado como êxtase em se beber tal bebida divina, mas também alerta sobre os perigos de seu consumo.

São diversos os milagres contados nos textos bíblicos, sendo o primeiro o de transformar a água em vinho. Tal relato pode nos dizer que, ao transformar algo natural, como água, em vinho, nos aproximamos dos seres divinos, pois naturalmente o fermentar das uvas se infesta de bactérias acéticas, tornando-se vinagre, e tal intervenção seria a prova desse poder. Não à toa esse foi o primeiro milagre de Jesus. E, como ato final antes de sua morte, Cristo novamente reforça o vinho como símbolo divino ao elevá-lo à categoria de seu próprio sangue, rito esse imortalizado pela Eucaristia.

Tais simbolismos servem de maneira dionisíaca para demonstrar uma vasta quantidade de imagens apolíneas. Dessa forma, Cristo sacrifica-se em prol da humanidade e bane os sacrifícios de sangue para o Deus cristão, de modo que esses passam a ser apenas encenados de maneira dogmática. Assim, por intermédio do mistério da fé, o vinho se transforma no sangue, fazendo a ligação com o sagrado.

O valor de um pão, seja ele simbólico ou nutricional, é algo inquestionável na civilização humana. O seu significado é vasto, vai desde a sexualidade até a religião, ou a analogias com a fecundidade até a encarnação do corpo de Cristo. Para Eliade (2018, p. 17), “o homem toma conhecimento do sagrado porque este se manifesta, se mostra como algo absolutamente diferente do profano”. No entanto, a distinção entre um e outro nem sempre foi facilmente identificada pelos homens.

Ditos populares como: “comer o pão que o diabo amassou”, sendo sinônimo de uma fase ruim ou de má sorte; “fulano é um pão”, com o objetivo de dizer que alguém é belo; “pão-duro”, para dizer que uma pessoa é avarenta; e “ganha-pão”, significando o local ou a

função com que pessoa trabalha e de onde tira seus sustentos, fora superstições que envolvem o pão, tais como um alimento que não se deve jogar fora por se tratar de algo sagrado, expressam a simbologia do pão, demonstrando ser um alimento que, além de básico, é indispensável. De acordo com Franco (2010), é isso que nos diferencia dos animais.

A alimentação partilhada, por outro lado, impõe a comensalidade. Isso pode ser visto na bíblia, em que um dos milagres de Cristo é a multiplicação dos pães, como sendo uma prova de sua divindade, e também pelo fato de seu corpo ser comparado ao pão. Como já dissemos, o ser humano tende a ver seus alimentos mais básicos como coisas imprescindíveis, dando a eles conceitos divinos (FRANCO, 2010). Também por isso já foi o estopim de diversas guerras, algo que foge à proposta deste trabalho, sendo mencionado apenas a título de curiosidade.

Michael Pollan (2014) comenta que o pão é considerado uma dádiva divina. Ao se misturar todos os ingredientes, de maneira mágica, para os povos antigos, a massa cresce e se multiplica, fazendo com que um pouco de massa se transformasse em uma porção suficiente para todos os presentes.

Por se tratar de ingrediente básico da nossa alimentação, o pão acaba por se tornar algo quase que intocável e, independente de crença, se faz presente em todas as mesas. No texto do Antigo Testamento, os hebreus, liderados por Moisés ao fugirem do Alto Egito, perseguidos pelo faraó e sem tempo para a fermentação, teriam feito o pão ázimo. Entretanto, é no banquete ofertado por Ló que encontramos, pela primeira vez, os pães ázimos sendo citados. Segundo essa narrativa, foram os hebreus que, escravos no Egito, descobriram e divulgaram a massa fermentada como um milagre de Deus.

Contudo, no Egito já havia um pão fermentado muito semelhante aos atuais e esse alimento era também utilizado para o pagamento dos escravizados. Na Idade Média, a Igreja Católica foi a responsável pela continuação do consumo do pão, tanto por utilizá-lo nas missas, simbolizando o corpo de Cristo, como pela manutenção de receitas entre mosteiros e conventos. O pão aparece associado às diversas culturas e religiões. Só nas histórias bíblicas, são cerca de 250 referências a esse alimento. Entre os católicos, o recurso do pão na eucaristia simboliza o sacrifício de Jesus. Segundo o dogma, o pão é transformado no corpo de Cristo, naquilo a que chamam transubstanciação.

A julgar pelos tipos de alimentos ingeridos, podemos concluir que a onívora humana sempre existiu, e isso se refletiu nas religiões que vão surgir. E os tempos enfatizaram mais a carne, enquanto outros são principalmente vegetais. Não há dúvida de que a grande revolução do consumo é a prática da agricultura e da pecuária. Assim, com o fim do Império Romano, a

tríade pão-vinho-azeite brigou com a caça de animais, a colheita de frutas silvestres e a criação de rebanhos. Há também um novo *três em um* de carne, leite e manteiga. O cristianismo é um dos elementos dessa tensão porque retém os ideais de Roma até certo ponto e torna sagrado o pão como o corpo, o vinho como o sangue de Cristo e o óleo como o óleo da unção para as bênçãos. Os sacrifícios gregos de animais pelos deuses foram substituídos pelo sacrifício de Jesus pelos humanos.

Na religião judaica, há também consideráveis relações entre o sagrado e o pão. O *challah* é um pão de ovo e manteiga que, desde 280 a.C., é oferecido aos sacerdotes no *Sabbath*. Faz parte do ritual também retirar um pedaço da massa para que seja queimada, simbolizando a citação da Torá que diz aos judeus que deveriam dar parte do pão para os *Kohanim*. Os judeus têm também o pão matzo, confeccionado para rememorar o pão feito consumido quando houve a fuga dos faraós (HELLER, 2021).

Já para a maioria das monoteístas, com citado o exemplo dos cristãos, é comum o jejum de algumas carnes, como, na época da quaresma, o consumo de carne bovina. No judaísmo e no muçulmanismo, o consumo de alguns animais, como porcos, por exemplo. Todas as regras que se encontram em seus livros sagrados.

Nos países muçulmanos, é comum assar pães no Eid al-Adha, em que também é feita a troca de presentes e o sacrifício de animais, marcando o fim do jejum do Ramadã. Posterior à celebração, a carne dos animais sacrificados é dividida com os familiares e mais vulneráveis, algo muito semelhante ao que acontece nas celebrações do Batuque, nas quais, primeiramente, o animal é oferecido aos Orixás e, depois, é cozido e repartido aos demais convidados, sejam eles praticantes ou não.

2.2 A SACRALIZAÇÃO DE ANIMAIS NAS RELIGIÕES DE MATRIZ AFRICANA

Nas religiões de matriz africana, mais especificamente no Batuque, a sacralização está no cerne dos rituais. Contudo, esse rito sofre bastante preconceito, sobretudo no Rio Grande do Sul, em que a questão do sacrifício de animais foi objeto de grande debate público entre 2003 e 2005. Uma década depois, o assunto voltou aos olhos do público no Estado, mais uma vez impulsionado por iniciativa da bancada evangélica. No Congresso, a deputada estadual Regina Becker Fortunati reviveu as tentativas de proibir o sacrifício de animais (ORO, 2017).

Nas chamadas religiões totêmicas, certos animais, os totens, representavam o ancestral da tribo, que com o tempo foi divinizado. Simbolizando como que uma fusão entre o humano e o divino, o animal-deus era ritualmente sacrificado, preparado e ingerido pelo grupo,

características presentes, guardadas as proporções, em religiões como o catolicismo, o batuque e o judaísmo (DURKHEIM, 2001).

No Batuque, o processo é semelhante. Cada animal *pertence* a alguma divindade e é sacralizado a ela. Dessa forma, a carne é preparada pelos participantes do ritual para distribuição posterior, já o sangue, símbolo maior da vida, é dedicado ao Orixá representado pelos objetos rituais. Nutrido, ele tem poder para proteger a todos seus fiéis e filhos. Diferentemente do cristianismo, por exemplo, por meio da possessão, a divindade está presente, podendo ser consultada, ouvir súplicas e dar advertências. Por isso, a sacralização de animais é o eixo em torno do qual a religião se estrutura, pois, para vir à terra, a entidade necessita ser nutrida. Face a essas questões, só um inconsequente iria fazer um animal sofrer, pois cometeria sacrilégio contra o Orixá a quem este é dedicado, sendo posteriormente castigado, na cosmovisão do batuqueiro (CORRÊA, 2016).

Sob a perspectiva do mesmo autor, essa incompreensão tem raízes no racismo, ao julgar como uma prática obsoleta, violenta ou até mesmo retrógrada, não entendendo o cerne da questão. Se as comunidades das religiões afro abatessem os animais no mesmo volume dos matadouros, grande parte da falta de comida nas comunidades pobres seria sanada. Entretanto, esse assunto não caberia ao presente texto, por se tratar de um tema complexo, impossível de ser contemplado em poucas páginas e fugindo do foco deste trabalho. Fica o registro como uma espécie de comentário que pode ser debatido em trabalhos posteriores.

Contudo, de maneira breve, comentaremos sobre as funções da sacralização e de sua importância ritual, pois tanto para as festas públicas da religião como para um restaurante, se faz necessário o abate. De acordo com René Girard (1990), todos os fenômenos que envolvem a memória são chamados de religiosos, bem como a comemoração e a perpetuação da humanidade, sempre ligadas ao sacrifício de uma vítima. Na visão desse autor, a vítima permite descobrir o objeto de todo o rito e culto. Dessa forma, sob a mediação da vítima, o profano consegue se comunicar com o sagrado, em outras palavras, o terreno com o divino.

A sacralização é um ato religioso que só pode se efetuar em condições específicas, em um ambiente específico e com agentes essencialmente religiosos. Entretanto, antes da cerimônia ritual, nem o sacrificante, muito menos o sacrificador, bem como os instrumentos, possuem caráter sagrado. Se faz necessário, então, o que Mauss (2018, p. 22) chama de “entrada no sacrifício”, ou seja, introduzir no mundo do sagrado os que ali vão desempenhar os o papel do sacrifício, seja ele a vítima, seja o sacrificador.

Dessa forma, por se tratar de uma cerimônia específica, não aberta aos iniciados, vamos nos basear nas descrições de Norton Corrêa (2016) e Sidney Nogueira (2020). O

primeiro momento da festa dedicada aos Orixás é chamado *serão* ou *matança*; é a ocasião em que são realizadas as sacralizações de animais basicamente quadrúpedes, chamados pelos participantes da cerimônia de *quatro pés*, e também aves. São separados de forma genérica a carne para o consumo dos presentes e o sangue derramado sobre os ocultos, sendo assim, se diz que os orixás estão comendo (CORRÊA, 2016).

Diferente da carne *laica*, a carne fruto da imolação de animais está embebida em uma tradição, em um ritual de oferta às divindades africanas. Dessa forma, os animais são sacralizados um dia antes das festividades para que todas as energias negativas possam ser banidas. Vale lembrar que se o animal é importante para o orixá e, portanto, não deve ser considerado o valor do animal conforme a visão do mundo capitalista, mas, sim, respeitadas as regras e as preferências do Orixá (NOGUEIRA, 2020).

Observa-se, também, que animais do sexo masculino são ofertados a orixás masculinos, da mesma forma animais do sexo feminino são ofertados a entidades femininas. A única exceção seria ao Orixá Oxalá, que recebe animais de ambos os sexos. No momento dessa atualização, os fiéis tratam a esses animais como se fosse o próprio Orixá; fazem-se saudações virtuais e a eles são oferecidos alimentos (CORRÊA, 2016).

Ao contrário do que se prega, não há nenhum tipo de violência contra o animal, não podendo haver qualquer forma de resistência, bem como ações que interfiram na própria vontade do animal, ou seja, a representação da vontade do Orixá. O animal deverá comer o que lhe foi oferecido e, após aceitar a oferta, ele deve ser apresentado à pessoa em que o Orixá o receberá e a pessoa então deve saudar o animal. Na sequência, pede-se permissão a algum Orixá considerado o dono da faca e só então o animal é imolado (NOGUEIRA, 2020).

Terminada a cerimônia, os corpos dos animais são levados ao preparo e, à medida que os animais vão sendo sacralizados, são postos em cima de uma toalha e colocados provisoriamente no salão, onde posteriormente serão coureados ou depenados e terão suas partes devidamente separadas, sendo algumas destinadas apenas aos Orixás, bem como outras destinadas às pessoas que estarão na festa. Corrêa (2016) aponta a necessidade da atenção, bem como a responsabilidade das cozinheiras e dos cozinheiros de não misturarem as carnes de um Orixá para outro porque, depois limpas, acabam perdendo as características específicas que cada Orixá solicita.

Nogueira (2020) escreve que o grande objetivo da sacralização é alimentar aquilo que se vê e aquilo que não se vê: matar a fome, bem como fornecer a força vital para o corpo e a alma. O ambiente sagrado onde se compartilha comida sagrada é um encontro do passado com o presente. Reforça o autor que a cultura da sacralização está a serviço da ordem e só é

necessária para consertar o que o homem estraga. Nesse ponto, converge com os escritos de Mauss (2018), que afirma que o sacrifício possui a função de equilibrar as questões entre o sagrado e o profano.

Assim, podemos perceber que a única intenção com a sacralização, diferente de um simples abate, é provocar a hierofania desse alimento, ou seja, torná-lo sagrado, de modo a poder espalhar o axé dos Orixás para todos os presentes, e também aos não presentes. Afinal, por se tratar de alimento sagrado, fica vetado o desperdício e todas as sobras são distribuídas aos presentes para que espalhem a energia que foi depositada nesses alimentos.

3 A ALIMENTAÇÃO DO BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL

O Ayê (a terra) e o Orum (espaço sagrado) eram separados por um grande espelho, por meio do qual Olodumàré (o ser supremo) acompanhava todos os acontecimentos do mundo, que eram refletidos nesse espelho, mostrando assim, apenas uma verdade sobre o cosmos.

Ewá, filha de Olodumàré, era responsável por pilar todo o alimento do mundo em um grande pilão. Seu pai a recomendou que tivesse cuidado para não bater com a mão do pilão no grande espelho.

Um dia, Ewá⁴¹ realizava sua tarefa muito feliz, cantando e dançando, quando então o acidente aconteceu. Ewá, assustada, chorando muito, foi contar ao pai o que havia acontecido, com medo da sua reação. Para sua surpresa, Olodumàré, com serenidade, acariciou seu Ori (cabeça) e disse:

– Minha filha, quebraste o espelho? Que bom!

A partir de agora não teremos mais uma única verdade, mas incontáveis verdades. E todas elas trarão o crescimento da humanidade e a preservação do mundo.

Acabaste de individualizar a humanidade e agora cada indivíduo precisará ouvir e entender a verdade do outro, para se compreenderem como seres coletivos.

Ewá secou suas lágrimas e seguiu feliz pilando todo o alimento do mundo. (PINTO, 2018, documento não paginado).

O mito acima exemplifica a intenção do nosso texto. Como já foi exposto, nossa intenção não é pregar uma verdade única, mas exemplificar uma das diversas verdades dessa cultura. Desse modo, os pontos levantados podem ser aprovados ou desaprovados por uma autoridade tradicional de matriz africana que leia o texto. Logo, nosso interesse com este capítulo não é se firmar como uma verdade absoluta, mas expor uma das diversas verdades sobre os alimentos rituais do Batuque, mesmo porque cada casa possui sua Nação e uma tradição própria de origens diferenciadas.

A ideia, aqui, é debater não se esses alimentos, mitos e ritos estão presentes em todos os terreiros, mas, sim, sobre os elementos que venham a contribuir para a formação da memória gustativa e elementos simbólicos nessa religião. Trabalhamos as perspectivas deste texto sob o ponto de vista dos entrevistados, em sua maioria oriundos da Nação Ijexá, nação essa que, de acordo com Silveira (2020), representa os povos trazidos pela diáspora provenientes de um antigo reino na Nigéria.

Lody (2012) vai nos dizer que o ato de comer é, antes de mais nada, relacionar-se. O que se oferece no terreiro é a codificação de sua complexa organização, que, dessa forma,

⁴¹ Ewá, divindade feminina do panteão africano, é um dos Orixás cultuados no lado de Oyó, porém, o culto a essa divindade se perdeu no Rio Grande do Sul, provavelmente por não se dar cabeça a esse Orixá. Ligada à morte. Ewá é a dona do buraco. Disponível em: https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/141939/azorli_dfr_me_assis_int.pdf?sequence=6&isAllowed=y. Acesso em: 21 jan. 2021.

circula e se retroalimenta. Cada ingrediente possui função, sentido e seus significados, que vão desde suas quantidades, nos processos executados, nos atos quando oferecidos, bem como horários e dias próprios. Os terreiros, além de locais de fé e de festa, são excelentes lugares para comer, pois ali comem deuses e principalmente os homens. “Comer, nos terreiros, é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e a natureza” (LODY, 2012, p. 26).

A gastronomia é uma das expressões mais antigas na sociedade, cotidiana e importante nas mais distintas culturas. Por intermédio dela se estabelecem pactos com divindades, oferecendo homenagens em troca de proteção em forma de agradecimento. Entre essas homenagens aos Orixás, no caso do Batuque, estão as danças, os cantos, os toques dos tambores e a arte culinária, elementos que convidam os deuses para vir ao mundo dos humanos. Tal culinária é degustada, de forma simbólica, por essas entidades sobrenaturais, não se tratando simplesmente de fazer a comida, mas, sim, de fazê-la de forma sublime e dedicando-se ao máximo para que cada prato tenha o melhor sabor e a melhor apresentação possíveis.

Sem dúvida, a Cozinha de Terreira é um dos lugares mais importantes e cheios de magia no Batuque. Não é à toa que as pessoas entram na religião pela cozinha, pois é na cozinha que tudo começa. O Batuque tem em seus fundamentos teológicos fundados em uma alimentação biomítica, em que o praticante nutre o corpo e também sua conexão com o Orixá, reafirmando seus laços de ancestralidade. Os pratos são preparados por mãos habilidosas, e na crença, primeiro temperados com a fé, constituindo uma gastronomia diversificada e cheia de sabores, especiarias e perfumes que se faz presente não só nas terreiras, mas também no cotidiano dos praticantes dessa religião.

Comer é um dos maiores prazeres da vida; é um ato de sociabilidade e, também, de acordo com Certeau, Giard e Mayol (1996), a quantidade de vezes que nos reunimos para comer é o que define nossos laços familiares. Isso nos traz a ideia de que a *reunião* cíclica com os Orixás serve para firmar esses laços de familiaridade. Não é por menos que se denomina aos sacerdotes como mães e pais de santo. Nesse sentido, de acordo Silva (2017), o conceito de família foi um dos primeiros a nortear os escravizados que aqui chegaram. A expressão *malungo*, do banto, significa “aquele que veio junto”, foi o que, de certa forma, definiu o grau de parentesco dessa nova família.

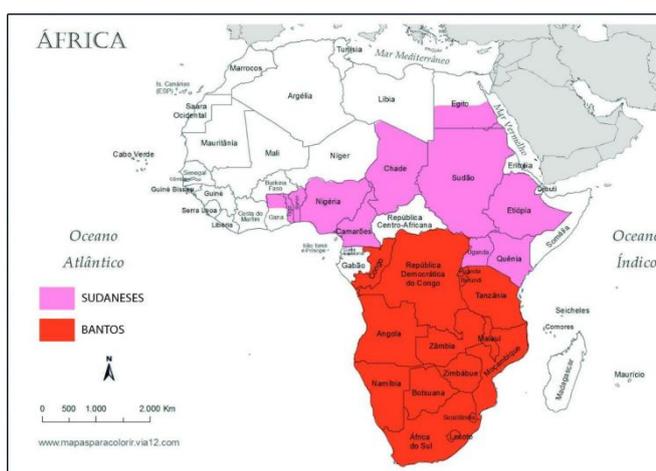
No Rio Grande do Sul, a estrutura do Batuque começou a se formar no século XIX, entre os anos de 1833 a 1859 (CORRÊA, 2016). Assim, existem duas possíveis maneiras deste culto ter chegado ao Rio Grande do Sul, culto esse que, conforme relatos de documentos

que datam do século XVIII, recebeu o nome de Batuque. A primeira conta que uma mulher escravizada, vinda de Recife, teria dado início ao culto. Algo que reforça essa ideia é o fato de que a presença do Batuque pode ser vista, com força, na região de Pelotas e de Rio Grande desde o início do século XIX, tendo como principal justificativa a grande concentração de negros, em geral, sudaneses, que trabalhavam nas charqueadas.

Já para a Nação Jeje, por exemplo, a figura que teria fundado o Batuque seria o príncipe Custódio, suposto membro da família real de Ajudá, na República do Benin, que chegou ao Brasil devido à dominação inglesa em seu território, adotando o nome de José Custódio Joaquim de Almeida, ou, para os praticantes dessa nação, Custódio de Xapanã (SILVA, 1999). Há outra narrativa, ainda, que não associa a um personagem, mas às etnias africanas que o estruturaram enquanto espaço de resistência simbólica à escravidão (ORO, 2002).

Por se tratar de uma tradição que não tem escrita que defina seus ritos, algumas características de culto podem diferir devido aos *lados* ou Nações, que são as diferentes ramificações da tradição a que o indivíduo pode se dizer pertencer, bem como os iorubás não se tratam de uma cultura única. Os adeptos da religião tendem a divergir em alguns preceitos e cultuar os Orixás de maneiras diversas. Essas diferenças, quando olhadas de fora, são quase imperceptíveis, mas, quando vistas de dentro do culto, são as principais características que definem o definem.

Figura 5 - Mapa do continente africano



Fonte: Speroni (2018)

Para um melhor entendimento, traçaremos uma linha na África na altura de Benin, onde encontraremos, ao Sul, os Bantos, que cultuavam, além dos Orixás, os espíritos dos antepassados mortos (aqui chamados de Eguns); ao Norte, localizavam-se os sudaneses, que

cultuavam os Orixás como os meios de ligação entre os homens e o deus maior, Olorum,⁴² características da nação Batuque (CORRÊA, 2016). Em geral, os praticantes denominam-se como de nação, ou, ainda, de religião, já que, muitas vezes, o termo batuque ou batuqueiro é usado de forma pejorativa (HUBERT, 2011). O termo foi dado em função do toque dos tambores que regem todos os seus ritos.

Para o Rio Grande do Sul desceram os negros da Costa da Guiné e/ou Nigéria, com suas nações Jeje, Ijexá, Oyó, Nagô e Cabinda (SPERONI, 2018). Porém, no intuito de minimizar o risco de revoltas, esses eram misturados nos navios, havendo, assim, uma união de nações, destacando-se suas peculiaridades. Foi assim que nasceram outras nações, tais como: Jeje/Ijexá, Jeje/Oyó, Jeje/Nagô e assim por diante (CORRÊA, 2016). Sendo assim, o Batuque tem como mais representativas, principalmente na região da Serra Gaúcha, Jeje, Ijexá, Jeje-Ijexá e Cabinda (JEFERSON DA IANSÃ, 2020).⁴³

Independentemente das nações, o Batuque cultua 12 Orixás do panteão iorubás, sendo eles: Bará, Ogum, Iansã (ou Oyá), Xangô, Obá, Odé, Otim, Ossanha, Xapanã, Oxum, Iemanjá e Oxalá. Há, também, os Ibeji, ou Beji, entidades crianças, geralmente ligados a Xangô e Oxum (CORRÊA, 2016). Os mitos iorubás ligados ao sagrado são repletos de signos que têm a função de normatizar o comportamento individual dentro do grupo e retratam os Orixás de maneira humanizada.

Os Orixás, ou divindades, são de ambos os sexos e formam uma sociedade que reflete a sociedade humana. Além do parentesco consanguíneo espiritual, existem entre eles uniões, intrigas, ciúmes amorosos, infidelidades conjugais, amizades, além de gostos e preferências variados. Nesse caso, como citado anteriormente, o “homem é, ao mesmo tempo, seu fiel e deus” (WEISS, 2013, p. 160), pois se acredita que teriam forma humana e, em diversos momentos, são citados como ancestrais, ou mesmo reis de determinadas tribos, a exemplo de Xangô, rei de Oyó.

Cada um deles tem símbolos específicos, bem como cores, números, animais, plantas, acidentes geográficos e objetos, assim como seus alimentos preferidos e os que lhe são proibidos. Assim, cada filho tem a obrigação⁴⁴ de alimentar seu Orixá de acordo com o gosto da divindade. Aqui, podemos reiterar a constatação de Certeau, Giard e Mayol (1996),

⁴² “Entre os povos da costa da Guiné e regiões vizinhas, ente divino abstrato, eterno, onipotente, criador do mundo e cuja epifania é o firmamento. Está acima dos orixás e pode não ser entidade originária do panteão negro-africano; não é objeto de culto regular no Brasil nem na África”. Definições de Oxford Languages.

⁴³ Entrevista concedida no dia 8 de novembro de 2020, por meio da ferramenta *Google Meet*.

⁴⁴ Nesse caso, é chamado o ritual em que cada adepto oferece comida a seu Orixá, para todos aqueles que serão iniciados ou irão atualizar seu ritual. Essas cerimônias são de caráter privado, com raras exceções para o público (SILVA, 2017).

segundo a qual a proximidade ocorre, em primeiro lugar, pela quantidade de visitas principalmente nas refeições. Dessa maneira, a repetição do ritual é o que, além de indenitário, define a ideia de parentesco com os outros religiosos, bem como com as divindades.

Podemos notar a religiosidade como um sistema cultural, de modo a substanciar o *ethos*⁴⁵ (GEERTZ, 1989) do afro-brasileiro, referindo-se aos símbolos sagrados e à visão de mundo dos praticantes das religiões de matriz africana. Podemos interpretar a colocação de tais artefatos, que remetem aos Orixás, como a conquista de seus fundamentos ou a resistência e afirmação de sua fé.

Da concepção do Batuque, o bem e o mal não são opostos; eles coabitam de maneira harmoniosa em tudo e em simultâneo. Já para o pensamento ocidental, podemos dizer que o sagrado é considerado mais restrito. Para os adeptos das religiões de matriz africana, o mundo sagrado é vasto; ele habita praticamente todos os momentos do nosso cotidiano, aquilo que Corrêa (2016, p. 256) chamou de “sagrado amplo”.

Constata-se que a preocupação com o pecado da gula é, aqui, quase inexistente, afinal, nas confraternizações do Batuque, o pecado está em não comer a comida oferecida pelos Orixás. Inclusive, isso fica perceptível porque, uma vez que a comida foi abençoada, não pode ser desperdiçada. Assim,

[...] uma comida que ela tenha uma outra origem, é incorporada no terreiro, nos Ilê, nas casas de axé, como um propagador das bênçãos que podem ser recebidas, porque a intenção da comida ritualística pode ser dividida de duas formas. A primeira, de se ofertar à divindade, em relação à transmutação de energia, o Orixá não vai comer daquele alimento, ele se alimenta da energia do alimento. Logo, se a pessoa está com uma deficiência energética em algum ponto da sua vida, que é identificada através dos búzios, entidades, etc., um determinado Axé, que a gente fala um Ebó,⁴⁶ e através de uma comida determinada, se utiliza disso para nivelar aquela energia. Em um segundo momento, as festas são propagações do Axé, é como se aquela comida estivesse benta, a exemplo da igreja católica, a hóstia, então a pessoa comunga o corpo de Cristo para ser abençoado e já na raiz de matriz africana vai comer (comungar) daquele alimento. (JEFERSON DA IANSÃ, 2020).

Nas palavras do nosso entrevistado, fica perceptível a intenção ritualística do alimento, nivelar energias, ou estreitar os laços com o seu Orixá, de forma hospitaleira, a fim de evitar que este se afaste, permitindo, assim, na cosmovisão, que suas bênçãos e proteções não se percam. Vale salientar a questão do alimento como propagador, utilizando das palavras do

⁴⁵ Segundo Clifford Geertz (1989, p. 143), “na discussão antropológica recente, os aspectos morais (estéticos) de uma dada cultura, os elementos valorativos, foram resumidos sob o termo ‘*ethos*’, enquanto os aspectos cognitivos, existenciais foram designados pelo termo ‘visão de mundo’”.

⁴⁶ Batuque e outras religiosidades de matriz africana, sacrifício de animal votivo dedicado a um Orixá ou oferenda feita em sua intenção.

entrevistado, no sentido de partilhar não só o alimento, mas também a energia que possui, de maneira nutricional e simbólica.

Podemos perceber que o Batuque, assim como as demais vertentes africanas, é uma das poucas religiões que distribui comida de forma totalmente gratuita em suas comemorações religiosas e que o próprio ato de comer e compartilhar o alimento é um preceito sagrado da cultura. Cada uma das combinações, sejam carnes, folhas, etc., tem uma finalidade específica de acordo com o contexto ritual em que está inserida. Isso fica nítido tanto nas falas de nossos entrevistados quanto nas leituras feitas para a construção do texto. Comer é um ato hospitaleiro e a mesa sempre aproxima as pessoas e os deuses.

De acordo com Corrêa (2016), para os adeptos da religião, ao contrário do pensamento ocidental capitalista – em que acumular é o correto –, o maior prestígio é o da distribuição, quando grandes quantias de alimento e bebida são confeccionadas e consumidas coletivamente, além das porções que são divididas para levarem para casa, de modo a estender o sagrado. Isso se assemelha muito com o que Mauss (2018, p. 10) chamou de “*potlatch*”.⁴⁷

A prática intitulada de mercado⁴⁸ alimentou diversas famílias após a abolição, que por vezes não tinham seu sustento completo, tornando-se, além de bela, uma rede de solidariedade, exposição do *ethos* africano e, por que não, de resistência. Mamadou Sene,⁴⁹ natural do Senegal, *chef* de cozinha e professor de gastronomia na escola SENAC de Porto Alegre, conta que sua avó, sempre antes das refeições em família, retirava uma parte de comida para guardar; caso alguém chegasse em sua casa com fome, teria algo para se alimentar.

É notável que cada hábito que temos ao nos alimentar deriva do resultado de um minúsculo cruzamento de histórias, no imperceptível cotidiano, por meio das repetições de tarefas do dia a dia, feitas de maneira habitual, seguindo um esboço tradicional lotado de gestos, códigos e ritos repetidos (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996). Considerando as festas públicas como meio de expressão no Batuque, isso diz muito sobre o *ethos* da cultura afro-gaúcha. Nesse sentido, Corrêa (2017, p. 6) escreve que:

Por trás dessa lógica, há uma razão mística: o êxito de um templo e de seu dirigente é atribuído ao seu orixá protetor. Ter condições de dar uma grande

⁴⁷ Segundo o autor, “significa nutrir, consumir. O lugar onde as pessoas se saciam, ou também, dádiva e alimentos” (MAUSS, 2018, p. 10).

⁴⁸ Prática que consiste em dividir todas as comidas sagradas que sobram de maneira que todos possam levar um pouco. De acordo com Babá Phil, atualmente já se é porcionado e dividido de maneira igualitária, entretanto, no passado, a divisão era feita de acordo com a necessidade da pessoa, ou seja, quanto menos condições socioeconômicas, mais ela podia levar.

⁴⁹ Disponível em: <https://www.saborosaviagem.com.br/2018/02/mafe-receita-de-memoria-e-afeto/>. Acesso em: 21 fev. 2021.

feita com muita comida, então, é algo percebido pelos seguidores do batuque como demonstração cabal de poder por parte do orixá deste e, simultaneamente, da excelência e eficácia ritual do dono da casa.

Certeau, Giard e Mayol (1996) nos mostram o funcionamento do sistema de venda dos produtos cultivados pelos camponeses franceses, que vendiam o que tinham de melhor em busca de melhores valores econômicos, buscando assim seu sustento. Podemos traçar um paralelo sobre essa dinâmica de troca, também evidenciado por Mauss (2018): ao dar o que de melhor têm a determinada divindade e dividindo isso com os demais, os professantes buscam, através dessa troca, também, que não lhes falte o sustento e que tenham abundância, seja ela natural ou espiritual.

Cozinhar os alimentos nos remete ao domínio do fogo, podendo-se dizer que nos aproxima dos deuses. Segundo Claude Levi-Strauss (2010), cozinhar é o que separa o natural do cultural, podendo-se, então, pensar nessa cultura alimentar como algo sagrado, que inclui símbolos, interditos religiosos, a influência da cultura popular, seus mitos e ritos. Assim, os alimentos estão impregnados de carga cultural, logo, comer não deixa de ser um processo de inter-relação social e de comunicação com o sagrado. Quando a hospitalidade permite alguém ser um convidado a sentar-se à mesa, reside nesse ato o fato de estarem presentes a paz e a confiabilidade, tendo como consequência uma refeição que se integra a questões de tantas crenças e religiões; trata-se de um comportamento social que foi adaptado aos preceitos das diversas religiões, devido ao fato de conectar as pessoas (NÉRY, 2012).

3.1 O GOSTO DOS ORIXÁS

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (2017) já defendia, no século XVIII, que, estudando a alimentação, pode-se entender o homem. *Diz-me o que comes e te direi quem és*. Nesse sentido, esta parte do texto tem como intuito explicar os gostos dos Orixás, bem como os *Itans*⁵⁰ que expõem suas preferências.

Como citado anteriormente, o Batuque cultua 12 Orixás, que são divididos de acordo com suas preferências. Uns optam pelo mel, que é doce, e outros pelo dendê, o gosto amargo. Esses ingredientes podem dizer muito a respeito da personalidade do Orixá, além de definir quais são suas preferências gustativas.

⁵⁰ A palavra nagô *ítán* designa não só qualquer tipo de conto, mas também essencialmente os *Ítán àtowódówó*, histórias de tempos imemoriais, mitos, recitações, transmitidos oralmente de uma geração à outra, particularmente pelos *babaláwo*, sacerdotes do oráculo Ifá. Juana Elbein dos Santos. In: PAVOAS, 2004.

Os chamados Orixás azedos⁵¹ vão de Bará até Xapanã e os intitulados doces⁵² são Oxum, Iemanjá e Oxalá. Essas características são presentes em suas oferendas e também em suas manifestações na terra. Os Orixás azedos, também chamados de secos, são os Orixás, em sua maioria, guerreiros, valentes, os ditos de frente, relacionados ao fogo, que usam em suas oferendas, como ingrediente principal, o dendê. Diante disso, é difícil não imaginar uma panela de azeite quente, fumegante, fazendo uma relação com o calor da guerra. Os doces, ou Orixás de água, são os mais velhos e em suas oferendas recebem mel. São mais calmos e, diferente dos outros que vão para guerra, os doces buscam apaziguar, ou, como dito popularmente, buscam adoçar as relações. A exceção seria Bará Ajelú, que come mel com um pouco de dendê (JEFERSON DA IANSÃ; IPÁCIO DO BARÁ AJELÚ, 2020).⁵³

Essa sinestesia em que se misturam sensações do palato, o amargo ou azedo, e o doce, está ligada diretamente com o nosso imaginário e as sensações que esses sabores nos trazem. O amargo, quem vem antes do doce, traz uma sensação de desconforto, de inquietude, ou seja, algo distorcido pelo paladar de quem o come. Sabemos que, ao aquecer alimentos em demasia, acabamos por provocar esse sabor. Como nossos entrevistados nos dizem, Orixás azedos, ou amargos têm essas características, guerreiam, são de frente e, logo, temperamentais (JEFERSON DA IANSÃ; IPÁCIO DO BARÁ AJELÚ, 2020).⁵⁴

O doce é um elemento indicado ao ornamento, ao enfeite; o doce eleva a alma que sobe, se inspira e traz consigo a paz. O doce serve para momentos bons e momentos ruins, pois, ao tocar nossas bocas, ele desmancha, suavizando as durezas da vida. Ele compensa mágoas, equilibra conflitos, faz dormir e sonhar e conforta (BARCELLOS, 2017). Essa definição, que vem da psicologia, pode nos mostrar o porquê de os Orixás pais de todos, os mais velhos, terem esse ingrediente como característica. O doce também é lar, é acolhimento, algo típico dos familiares mais velhos, mais calmos e que veem a vida com outros olhos.

Por falar em doce, de acordo com Corrêa (2017), uma das oferendas mais atrativas aos olhos, seja pelo tamanho ou pela decoração, são as tortas e bolos ornados para os Orixás. É comum encontrar pessoas que vivem de fazer tais doces, pois é preciso saber o gosto e a decoração que deve ser feita para tal ou qual Orixá, bem como se deve obedecer a seus símbolos e cores, como exemplifica a foto abaixo, colhida em uma das observações realizada no dia 6 de fevereiro de 2021, em festa em homenagem a Iemanjá.

⁵¹ Também chamados de Orixás do seco, ou povo da mata.

⁵² Também chamados de Orixás cabeças grandes ou da praia.

⁵³ Entrevista realizada via *Google Meet* em 10 de dezembro de 2020.

⁵⁴ Entrevista realizada via *Google Meet* em 10 de dezembro de 2020.

Imagem 6 – Torta servida na festa de Iemanjá



Fonte: Acervo do autor (2021).

Nessa imagem, podemos ver todo o cuidado e carinho com o qual a torta foi feita. Além da imagem do Orixá, percebemos o cuidado em retratar todos os pontos que remetem a ela, bem como a representação da areia e Iemanjá imponente sobre as águas do mar. Como dito por Montanari (2009, p. 11), a comida, assim como um texto escrito, é uma forma de linguagem e, por meio dela, podem-se expressar ideias:

[...] possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio).

Como já mencionado, as comidas votivas estão relacionadas aos axés, ou seja, por meio da sua preparação, busca-se obter um contato mais íntimo e intenso com os Orixás. Um dos principais objetivos da oferenda é também homenagear, fortalecer os vínculos, alcançar graça, pedir misericórdia. Cada prato é elaborado com a intenção de alcançar um objetivo, por isso os adeptos consideram que, no preparo das receitas, manipulam forças e energias e é preciso ter pleno conhecimento e controle sobre elas.

Lembra-se, nesse sentido, que a execução desses preparos, em um contexto ritual, feito sem orientação do Babalorixá⁵⁵ ou da Yalorixá,⁵⁶ pode gerar o resultado inverso ao buscado, além de desencadear vibrações negativas em quem está se preparando (SILVA, 2017). Entretanto, se dispensado o contexto ritual, seja correto ou errado, torna-se um prato do

⁵⁵ Chefe espiritual, também chamado de Pai de Santo, e administrador da casa, responsável pelo culto aos Orixás.

⁵⁶ Chefe espiritual, ou Mãe de Santo, é a sacerdotisa de um terreiro, responsável pelo culto aos Orixás.

cotidiano, podendo ser degustado e apreciado. Logo, se faz necessário ter cautela e cuidados na elaboração da comida que será ofertada, bem como, por acreditar que manipulam tais energias, conversas desnecessárias e pensamentos que não sejam *bons* são proibidos a quem está preparando as comidas. As palavras de ordem são a fé e os pensamentos pertinentes, pois, caso contrário, as comidas podem desandar ou não agradar aos Orixás.

Assim como as pessoas homenageiam entes queridos levando flores, velas, etc., as oferendas são preparadas a fim de que os Orixás sintam o sabor e o aroma dessas. De acordo com Corrêa (2016), existem alimentos que são apenas do Orixá, que devem ser entregues no *Peji*⁵⁷ ou no local indicado pelo sacerdote, e outros que são partilhados com os demais presentes, sendo eles iniciados ou não, de modo a fazer como que essa comida traga resultados positivos e externar a gratidão que é manifestada pelo axé da oferenda.

Apresentados os Orixás cultuados no Rio Grande do Sul e o simbolismo dos alimentos, trazemos uma breve descrição de cada um deles, bem como seus gostos e os mitos que originaram tais preferências alimentares. Para tal, utilizamos um compilado dos trabalhos de Corrêa (2016; 2017), Silveira (2020), Prandi (2001), Silva (2017), Barbosa Junior (2017), Lody (2012), Speroni (2018) e, também, conversas gravadas em *Podcast* do grupo Batuque RS e conversas com iniciados na religião dos Orixás. Todos esses apresentam, de forma clara e compreensível, o arquétipo de cada um, bem como suas preferências alimentares.

Seguiremos, de maneira crescente, de acordo com o que foi descrito pelo professor Corrêa (2016), começando por Bará e terminado em Oxalá. Também trataremos dos Ibejis, entidades crianças que, em certas casas, não são consideradas Orixás, mas possuem um ritual específico.

⁵⁷ O altar das divindades, no qual se encontram seus símbolos, as suas pedras sagradas (*ocutás*), vasilhas de alimentos votivos e outros objetos específicos do culto.

3.1.1 Bará

Imagem 7 – Bará



Fonte: Rede Batuque RS (2021).⁵⁸

Bará é o Orixá considerado mais humano de todos, senhor dos caminhos e das encruzilhadas, também conhecido como o mensageiro dos demais. Transitando entre os dois mundos, ele é o guardião das casas, das cidades e das pessoas; é quem tem o privilégio de receber as obrigações por primeiro. Sendo assim, nenhum ritual ou banquete começam sem saudar Bará (SPERONI, 2018).

Por ser o mensageiro dos Orixás, Bará vivia a vagar e, portanto, não possuía moradia fixa. Um de seus *Itans* (PRANDI, 2001) explica o porquê de ele ser o primeiro em tudo. Conta o mito que Bará caminhava quando passou na frente do palácio de Oxalá. Ao olhar para dentro do castelo, viu que ele estava moldando homens do barro. Como curiosidade também é um de seus principais atributos, foi logo perguntar o que estava a fazer. Oxalá, irritado, disse que estava muito ocupado e que não queria ser incomodado. Bará ficou a olhar admirando a riqueza de detalhes que Oxalá colocava nos homens. Conta o mito que ele ficou cerca de 16 anos a observar o velho Orixá confeccionar a raça humana.

O problema maior era que diariamente não paravam de chegar estranhos com oferendas e pedidos a Oxalá e, toda vez que alguém chegava, ele parava o que fazia para dar atenção ao estranho que chegara com as oferendas. Um dia se cansou disso e pediu que Bará ficasse na encruzilhada para pegar as oferendas e dispensar as visitas. Bará, meio a contragosto, pegou seu ogó⁵⁹ e foi até lá. Não demorou muito para que chegasse a primeira

⁵⁸ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CLTHYIqnadC/>. Acesso em: 24 fev. 2021.

⁵⁹ Bastão que possui formato fático, feito de madeira e cabaças que fazem referência à anatomia do pênis, simboliza seu poder concentrador e semeador.

criatura, com uma enorme oferenda. Bará tomou em suas mãos a oferenda e a criatura exclamou: “são para Oxalá!” Bará respondeu que o Orixá não queria ser incomodado: “o presente passa e o chato fica!” Disse ele após dar uma batida nas costas da criatura (FRANCHINI; SEGANFREDO, 2015, p. 9).

Ao final do dia, voltou Bará ao palácio com as diversas oferendas que havia coletado na encruzilhada. Os presentes eram tantos que mal se enxergava o deus mensageiro atrás delas. Oxalá, agradecido, esqueceu-se de sua pendência com Bará e resolveu recompensá-lo. “De agora em diante, quem quiser me fazer uma oferenda, terá que fazer a ti também”, disse Oxalá. Bará gostou tanto da ideia que resolver fazer da encruzilhada sua morada. Essa prática se estendeu aos demais Orixás. Sempre que alguém faz uma oferenda a qualquer Orixá, deve fazer primeiro a Bará, a não ser, é claro, que queira provar da força de seu porrete.

Podem-se observar, nesse mito, diversas facetas de Bará. Em primeiro lugar, explica o porquê de seus assentamentos serem fora de casa e na entrada dos terreiros, onde ele guarda a entrada e é o primeiro a receber reverências. Além disso, faz referência às trocas que os homens têm de fazer com Bará para se comunicar com os outros Orixás, pois é ele que leva os presentes. Essa versão do mito possui, também, uma das explicações para o fato de se fazer sempre uma oferenda a ele, antes dos demais Orixás, além do seu caráter de justiceiro, daquele que cobra seu quinhão em troca da harmonia e, não recebendo, vem para tumultuar o ambiente. Entretanto, algumas coisas sempre estão presentes, como a fome, o fato de ser o primeiro a comer e dinâmica da troca, o que faz de Bará o primeiro, de acordo com Baba Phil,⁶⁰ a “personificação do princípio”.

Conhecido por comer de tudo, pois recebe uma parte de todas as oferendas, de acordo com Corrêa (2016), Bará gosta basicamente de farofa e dendê. Existem casas em que lhe é servido um prato de farofa com linguiça, ou Opaté, espécie de purê de batatas, servido ou em formato de pirâmide ou em formato de chave, como conta Jeferson da Cabocla Iansã (2021),⁶¹ com o intuito de abrir os caminhos, sejam pessoais, profissionais ou espirituais. Ambos fazem referência aos símbolos referentes a esse Orixá.

⁶⁰ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=ayZeh454Qm0&ab_channel=BATUQUERS. Acesso em: 25 fev. 2021.

⁶¹ Entrevista realizada no dia 21 de fevereiro de 2021.

3.1.2 Ogum

Imagem 8 – Estátua em homenagem a Ogum



Fonte: Mapio.net [20--].⁶²

Ogum é o Orixá da guerra. Conta um de seus *Itans* que estava chateado no Orun⁶³ e queria voltar à Terra para ensinar aos homens tudo que sabia, mas também queria ser ainda mais poderoso e por todos admirado. Então, foi até o Ifá,⁶⁴ que o recomendou a fazer um *ebó* para que seus caminhos fossem abertos. Com tudo em mãos, desceu à Terra e fez o pretendido. Em pouco tempo, foi reconhecido por seus feitos, cultivou a terra e plantou milho e inhame que brotaram em abundância. Ogum havia ensinado os homens a plantar, dando-lhes o segredo das colheitas e tornando-se, assim, o patrono da agricultura (PRANDI, 2001). O mito também revela que Ogum ensina os homens a caçar e forjar o ferro para as armas, sendo um dos Orixás responsáveis pela fartura e pela alimentação dos seres humanos.

O arquétipo desse Orixá é comumente representado empunhando uma espada, como exemplifica a figura acima. Foi constatado, em observação participante realizada no dia 6 de fevereiro de 2021, na casa Tenda Caboclos de Aruanda, que o arquétipo se repete nos possuídos. Um homem, ao ser *montado*⁶⁵ pelo Orixá, passou a adotar seus trejeitos: segurava uma espada imaginária, tinha o olhar enfezado, o punho fechado e se mostrava com a respiração ofegante e os dentes cerrados. Por vezes, Ogum é considerado um Orixá impiedoso

⁶² Disponível em: <https://mapio.net/pic/p-59520789/>. Acesso em: 25 fev. 2021.

⁶³ *Orun* é uma palavra da língua *iorubá* que define o céu ou o mundo espiritual.

⁶⁴ *Ifá* é o oráculo africano. É um sistema divinatório que se originou entre os *iorubás*, na Nigéria. Não é propriamente uma divindade, mas é considerado o porta-voz Orunmilá e dos outros orixás. Comumente é atribuída a ele a sabedoria de ler os búzios.

⁶⁵ No Batuque e nas demais religiões de matriz africana, o possuído é chamado de *cavalo de santo*, cabendo o termo *montado*, quando possuído.

e impulsivo, cruel e severo. Entretanto, em conversa com Jeferson da Iansã, ele explica que isso representaria uma luta, no plano espiritual, a fim de trazer as demandas a ele solicitadas.

Como relatado no mito, ele é dono das armas de corte, o dono da faca e, por esse motivo, nas sacralizações lhe são entoados cânticos com o intuito de que o ritual possa ser bem recebido. Em uma de suas qualidades,⁶⁶Ogum Avagã, irmão de Bará, também é dono dos caminhos, das estradas, dos trilhos de ferro e protege a porta das entradas das casas e templos.

No que diz respeito à alimentação, a ele é atribuído o churrasco, tradição que remonta à época da Revolução Farroupilha (1835-1845), prato absorvido pela tradição gaúcha, que foi apropriado dos guaranis catequizados por jesuítas no século XVII (BARBOSA LESSA *et al.*, 1999). Segundo o chefe de cozinha Thiago Castanho,⁶⁷ churrasco gaúcho é uma adaptação do moqué, tradição indígena que tinha o intuito de conservar as carnes, pois não se conhecia o sal. Os lanceiros negros, ao verem a carne ser assada em uma estaca de madeira, em seu imaginário mítico, viram a lança utilizada por Ogum, de modo que, antes das batalhas, era comum a comunhão com este Orixá por meio do churrasco.

Imagem 9 – Ogum dança com o churrasco



Fonte: Corrêa (2020).⁶⁸

Silveira (2020) explica que, naquele período, os negros escravizados que estavam no campo de batalha pediam ao Orixá da guerra proteção, oferecendo o que tinham para comer em seus abrigos. Dessa forma, o churrasco se tornou oferenda ao natural. Assim, para Ogum,

⁶⁶ É como os religiosos se referem às diversas facetas dos Orixás, geralmente elas significam o período de vida em que o Orixá está sendo geralmente novo, adulto e velho.

⁶⁷ A HISTÓRIA da Alimentação no Brasil. Direção de Eugenio Puppo. Produção de Leonardo Castilho. São Paulo: Heco Produções, 2020. P&B. Série T1:E2. Disponível em: https://www.primevideo.com/region/na/detail/0PZ1HALADKHKE47KKQTCWSKDB4/ref=atv_dp_share_cu_r. Acesso em: 14 dez. 2020.

⁶⁸ Disponível em: <https://www.profnortonfc.com/post/a-cozinha-%C3%A9-a-base-da-religi%C3%A3o>. Acesso em: 09 nov. 2020.

o churrasco servido com farofa torna-se um prato sacralizado e fundamental nos cultos a esse Orixá. Vale lembrar, a título de curiosidade, que a palavra farofa vem do ioruba (SOUZA, 2014).

As oferendas a Ogum podem variar, sendo servido desde feijão mexido, farinha de mandioca torrada, pipoca, alface e ovos. A ele também podem ser ofertadas frutas, como uvas pretas, abacate, maçã, laranja, cereja, amora e romã. Sincreticamente associado a São Jorge, é, talvez, um dos Orixás mais conhecidos e cultuados no Brasil (SILVA, 2017).

3.1.3 Oyá/Iansã

Imagem 10 – Orixá Oyá/Iansã



Fonte: Rede Batuque RS (2021).⁶⁹

Oyá/Iansã é a Orixá dos ventos, mulher de Xangô. A ela é oferecido o acarajé, um pequeno bolo feito à base de feijão-fradinho ralado na pedra ou com a ajuda de um processador, originário da África e chamado de *Àkàrà-je*, em que *Àkàrà* significa bola de fogo, e *je* comer (LODY, 2009). Diferente do acarajé baiano, o ofertado pelos “batuqueiros” gaúchos não é recheado, apenas a massa de feijão frita no dendê.

Conta seu *Itan* que a deusa dos ventos, mulher de Xangô, foi à casa de Ifá buscar um preparado para seu marido. Ifá entregou o encantamento e recomendou que, quando Xangô comesse, fosse falar para o povo. Iansã desconfiou e provou o alimento antes de entregá-lo ao marido, nada aconteceu. Quando chegou em casa, entregou o preparado ao marido, lembrando o que Ifá dissera. Xangô comeu e, quando falou ao povo, começaram a sair labaredas da sua boca. Iansã ficou aflita e correu para ajudar o marido, gr^{Itando Kawô Kabiesilé}. Foi então que as labaredas começaram a sair da sua boca também. Diante do ocorrido, o povo começou a

⁶⁹ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CKfooNxn48w/>. Acesso em 26 fev. 2021.

saudá-los: *Obá anlá Òyó* até *babá Inà*, ou seja, grande rei de Oyó, rei e pai do fogo (LODY, 2012).

O acarajé é, sem dúvida, uma das comidas mais divulgadas em todo o Brasil, mesmo entre os que não seguem a cultura das religiões de matriz africana, sendo inclusive comercializado como símbolo baiano. Em 2005, o preparo do Acarajé se tornou parte do patrimônio imaterial brasileiro. Tal proteção tem o intuito de evitar que se suprimam os ritos da herança africana dessa preparação para inseri-los numa lógica que preserva a intolerância e o racismo, tal como narrado por William (2019) sobre o caso do “bolinho de Jesus” ocorrido na Bahia, em que um grupo de pessoas, com o intuito de angariar fundos, optou por fazer esse prato típico para venda, entretanto, por não concordarem com as questões religiosas afro, mudaram o nome do prato. Esse é só mais um caso de perseguição que a cultura negra sofre, escondendo que nossos hábitos alimentares são mais africanos e indígenas do que europeus e que a demonização dos ritos da cultura afro leva a episódios de violência simbólica, visando à exploração e ao lucro a serviço da intolerância religiosa.

Outro mito que podemos citar é o que acabou por virar preceito no Batuque, a saber, a dança do Atã, ou Afroriba. Esse mito conta que Oyá se apaixonou por Xangô, porém ela era casada com Ogum, então resolveu embriagá-lo – hábito que é comum em histórias desse Orixá –, para que pudesse fugir com seu amado, e assim o fez. Esse mito é replicado no *Xirê*,⁷⁰ em forma de dança protagonizada por Oyá e Ogum. Na maioria das Nações, são confeccionadas garrafas de atã, bebida associada a Ogum. Baba Phil descreve que se entregam duas espadas a esses Orixás, montados em seus cavalos de santo, e duas garrafas são colocadas no meio do salão e, em volta delas, é encenada a batalha mítica em forma de dança e sob a entonação de rezas específicas (CORRÊA, 2016).

São diversas as lendas de Oyá. Outra que explica por que não se oferece carneiro a essa divindade é a que fala que, diante de sua impossibilidade de ter filhos, foi consultar o Ifá e lhe foi pedido que fizesse uma oferenda com carneiro. Ela assim o fez e teve nove filhos. Por gratidão e respeito, Oyá não come carneiro (BARBOSA JUNIOR, 2017).

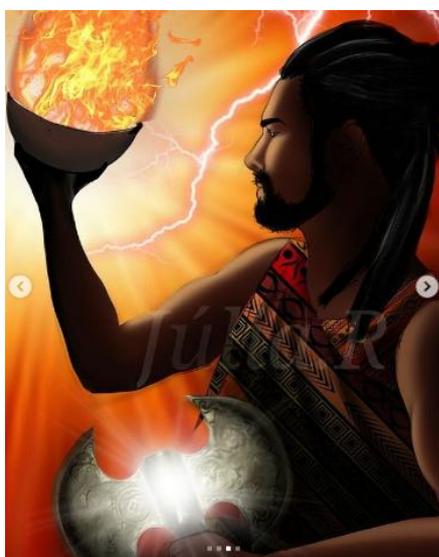
Os animais sacralizados, que mais tarde servirão de alimento, são escolhidos de acordo com as preferências mitológicas dos Orixás. Sendo assim, são situações que fazem referência à entidade que definem qual animal pertence a cada qual, tornando-se preferência na hora da escolha ou na proibição de seu abate.

⁷⁰ Palavra em *iorubá* que significa festa, dança. É a festa na qual os Orixás vêm para dançar, brincar e confraternizar com seus filhos na terra.

A Oyá também é servido um prato confeccionado a partir de batata doce cozida e moldada em formato de esfera, acompanhado de pipocas e maçãs. Essa entidade também gosta de frutas, como maçãs, cereja, romã, amora, uvas roxas, uvas brancas e *pitanga*. No sincretismo, é associada geralmente a Santa Bárbara, mas também existem referências em que seu arquétipo é comparado ao de Joana D’Arc (SILVA, 2017).

3.1.4 Xangô

Imagem 11 – Orixá Xangô



Fonte: Rede Batuque RS (2021).⁷¹

Esse Orixá é considerado o dono do trovão – é interessante, inclusive, perceber que uma de suas esposas, Oyá, é a dona das tempestades. Xangô é considerado o pai da justiça, rei de Oyó e um deus poderoso e impulsivo. Na maioria de suas representações, mora na pedreira. De acordo com Silva (2017), seus filhos, quando são *montados* por ele, dançam equilibrando algo imaginário, como se estivessem segurando uma balança, símbolo da justiça.

Nas solenidades rituais, por menores que sejam, o mínimo que se espera para esse Orixá é o *amalá* de Xangô, pois dizem que, sem essa comida, ele não trabalha a quem o solicitar e muito provavelmente não estenderá suas bênçãos à festa. O prato consiste em um pirão de farinha de mandioca, em que se coloca um ensopado de carne, geralmente do carneiro que foi sacralizado em sua homenagem, e folhas de mostarda. É muito semelhante a um cozido de cordeiro tradicional na Região do Pampa gaúcho (CORRÊA, 2016). Xangô é

⁷¹ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CJ7kWyZHGc9/>. Acesso em: 27 fev. 2021.

também chamado de o “dono do barulho”, sendo a ele associado o som dos tambores (CORRÊA, 2016).

De acordo com uma de suas histórias, ao voltar de uma batalha, Xangô convidou seus amigos para uma grande festa. Após uma longa caminhada, seus pais, Oxalá e Iemanjá, chegaram ao vilarejo, com suas roupas sujas e, por esse motivo, foram confundidos com mendigos pelos amigos de Xangô. Com fome, pediram algo para comer e foram servidos de restos de comidas em um cocho.⁷² Ao ver a situação, o rei de Oyó pediu clemência a seus pais e disse que todos deveriam ser tratados da mesma maneira, fazendo referência, aqui, ao fato de ser um Orixá muito justo. A partir disso, seus alimentos foram servidos em gamelas para dar exemplo a todos de seu reino, a fim de que o respeito aos mais velhos jamais fosse esquecido (SILVA, 2017). Outra versão diz que, devido a um castigo sofrido, por derrubar Oxalá no chão ao correr atrás de Iansã, que prepara o *amalá* (PRANDI, 2001).

Quando esse prato é ofertado no *Xirê*, deve ser posto em uma gamela e em suas bordas são colocadas seis bananas, descascadas até a metade e com as pontas molhadas no dendê. Ao se analisar a oferenda de Xangô, podemos perceber que as bananas, que no Candomblé baiano, geralmente, são substituídas por quiabos, temos outras representações de suas características, a exemplo do número seis, pois a essa entidade são atribuídos múltiplos de seis. As bananas eretas simbolizam sua virilidade. Pode-se notar, também, que a disposição das frutas remete a uma coroa, lembrando o caráter real do Orixá. Vale destacar que o prato deve ser comido com as mãos ou utilizando os ossos como talheres (CORRÊA, 2016).

⁷² Recipiente geralmente de madeira, utilizado na alimentação de animais.

Imagem 12 – Amalá servido aos convidados em observação participante



Fonte: Acervo do autor (2021).

Também segundo as narrativas, foi Xangô quem deu o fogo aos homens, para que assim pudessem cozinhar os alimentos para oferecerem aos deuses (BARBOSA JUNIOR, 2017). Dessa forma, pode-se pensar o cru como algo inacabado. Nessa metáfora, o cozinhar envolve a transferência de calor, transferência essa que agrega valor para algo que nos é caro. Calor pode remeter a desejo, outra característica desse Orixá, que tem fama de galanteador e, também, ao afeto (BARCELLOS, 2017).

3.1.5 Obá

Imagem 13 – Orixá Obá



Fonte: Rede Batuque RS (2021).⁷³

Obá, senhora do rio, na Nigéria, foi a terceira e mais velha esposa de Xangô, entretanto, Mãe Ester nos diz que “ela é esposa legítima de Bará, mas dá os pulinhos dela” (CORRÊA, 2016, p. 188). Guerreira, em algumas casas, é considerada uma Iansã velha, mas também há quem a considere irmã mais velha de Iansã, muito forte e de traços masculinos. É associada a Santa Catarina no sincretismo católico.

Orixá dona da roda, Obá representa a continuidade. Dessa forma, ela dá fluidez aos pedidos, não deixando nada parado ou estagnado. Quando na terra, seus primeiros movimentos lembram o bater de um pilão. Em algumas de suas histórias, tem parentesco com Ewá, citada no início desta seção. Por ser considerada mãe zelosa e dedicada, tal movimento representa a mãe que provê o alimento.⁷⁴ O bater do pilão também pode simbolizar a transformação.

É comum no *Xirê* essa divindade dançar fazendo movimentos com os braços, enrolando e desenrolando algo, no sentido horário e anti-horário. Silva (2017) reforça que a roda precisa girar para os dois lados, no sentido de ser justa. Obá é protetora também das mulheres e, no culto de nação Jeje, os possuídos cobrem uma das orelhas com as mãos, bem como a imagem escolhida para representação, em função do seu *Itan* (CORRÊA, 2016).

⁷³ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CLYSHOIHIU/>. Acesso em: 27 fev. 2021.

⁷⁴ De acordo com Norton Corrêa (2016), nas culturas afro, quem provia a casa era a mulher, e não o homem, como nas culturas ocidentais.

A história conta que Xangô tinha três esposas: Obá, Oyá, e Oxum, e que elas estavam sempre disputando a atenção do marido. Um dia, Obá, que era a mais ciumenta das três, viu Oxum cozinhando alegremente e com um turbante que cobria um de seus ouvidos e, ao questioná-la sobre o que fazia, Oxum disse que fazia o melhor dos *amalás* para Xangô e que o segredo era que havia cortado uma das orelhas⁷⁵ e posto na comida, para que seu marido ficasse lisonjeado com o prato.

Ao observar que Xangô ficara muito satisfeito, tomada de ciúmes, cortou sua orelha e a colocou em cima do *amalá*. Ao chegar, Xangô, que é conhecido por ser comilão, foi direto até a gamela onde estava o preparo de Obá. Comeu, mas, ao perceber a orelha, ficou enfurecido e repreendeu sua esposa. Ao passar por Oxum, agora sem o turbante, essa fez questão de balançar os cabelos para mostrar suas duas orelhas com belos brincos. Sendo expulsa do seio de seu esposo, Obá se tornou uma guerreira hábil e justiceira (SILVA, 2017).

Tal mito explica diversas questões que envolvem o culto a essa Orixá, tal como o fato de que, por ter sido enganada por Oxum, se tornou defensora das mulheres que são ludibriadas e oprimidas, e a forma de sua dança cobrindo a orelha esquerda. Há também uma referência aos rios Oxum e Obá, na região da Nigéria, que correm paralelos, sendo que ambos desembocam em uma pedreira, símbolos que representam as três entidades. Porém, o rio Obá acaba por perder as forças, mostrando uma possível sobreposição de Oxum sobre Obá. De acordo com Yá Luciene de Oyá (2021),⁷⁶ ao cortar a orelha para supostamente agradar o marido, mostra o amor incondicional que esse Orixá tem pelos seus.

Ao se alimentar, prefere receber frutas, tendo o abacaxi como seu prato preferido (SPERONI, 2018). Segundo o professor Corrêa (2016), há quem lhe sirva milho cozido com lascas de coco por cima, o chamado *Axóxó*, prato quase desaparecido das celebrações. E, de acordo com Silva (2017), se oferece um prato composto de canjica amarela, feijão fradinho e temperos refogados com mel.

⁷⁵ Segundo Paulo Roberto da Silva (2017), nas culturas africanas, a orelha é considerada o símbolo máximo de beleza.

⁷⁶ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=lgJUN7kNkr4&t=1712s&ab_channel=Ci%C3%AAnciasdaReligi%C3%A3oUERNNatalCi%C3%AAnciasdaReligi%C3%A3oUERNNatal. Acesso em: 10 abr. 2021.

3.1.6 Odé e Otim

Imagem 14 – O casal de Orixás Odé e Otim



Fonte: Blog Charles Corrêa de Oxum (2018).⁷⁷

Divindades da caça e da fartura, vivem nas florestas e, por esse motivo, são protetores dos caçadores em suas expedições, bem como ensinam sobre o equilíbrio ecológico e abominam a caça predatória. Odé (homem) e Otim (mulher) formam um casal inseparável, de modo que, se um está presente, o outro também está. De acordo com Baba Phil (2018),⁷⁸ apesar de serem duas entidades, não são cultuados separadamente, logo, não é comum iniciarem pessoas a Otim e, quando acontece em algumas nações, dão o iniciado aos dois Orixás.

Têm como símbolos o arco e flecha e um cântaro. Regem também às lavouras e os plantios e, junto com Ogum, são provedores da alimentação. São considerados Orixás de contemplação, amantes das artes e das coisas belas ligadas às artes e à música (SILVA, 2017).

Em algumas lendas, Odé aparece como irmão de Ogum e de Bará. Conta-se que, um dia, o solitário Odé saiu para caçar e, por ser muito novo, sua mãe Iemanjá mandou seu irmão mais velho, Ogum, ir procurá-lo, pois já demorava muito a voltar. Ele então encontrou Odé acompanhado de uma linda jovem, seu nome era Otim. Ela havia sido expulsa de sua aldeia por nascer com quatro seios, sendo motivo de chacota e por vezes agredida. Ela havia curado Odé com o uso das folhas, pois o encontrara ferido. Isso então fez com que Odé se

⁷⁷ Disponível em: <https://blog.charlesdeoxum.com.br/sobre-os-orixas-ode-e-otim/>. Acesso em: 28 fev. 2021.

⁷⁸ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=Ry2VdICBqKU&ab_channel=BATUQUERS. Acesso em: 28 fev. 2021.

apaixonasse pela linda jovem, não se importando com sua deformidade. Reconhecendo o amor de seu filho pela jovem moça, Iemanjá concedeu a ela um lugar no Orun, tornando-a também um Orixá (SILVA, 2017).

Na versão de Otim, vamos assim chamar, o mito conta que Otim era um jovem rapaz cheio de segredos e que certa feita montou em seu cavalo e fugiu de sua aldeia. Cansado, recostou-se em uma árvore e pegou no sono. Sonhou que um caçador lhe mandou fazer um ebó, com suas roupas e sua faca, e assim o fez, sem vergonha de sua nudez, que o transformara em uma pessoa solitária, revelou-se, então, uma bela mulher. Passando por ali, com os frutos de sua caça, estava Odé, que, com sua faca, cortou os animais, dando a pele para cobrir o corpo de Otim e a carne dando-lhe de comer; ensinou-a, também, a caçar e a cozinhar (BARBOSA JUNIOR, 2017).

Muitos contam que Odé caça, mas fica com pena dos bichos e dá para sua mulher Otim, que devora tudo e, por esse motivo, muitas vezes é dito que esse Orixá é acima do peso. Esses mitos possuem um duplo significado: o de que nunca estaremos sozinhos na nossa jornada, seja ela profissional, pessoal ou espiritual, pois sempre podemos contar com alguém; e também o de que não podemos julgar os outros pelo que aparentam ser, mas sim pelo que são.

Por serem provedores das colheitas e de todos os alimentos, todos os iniciados devem reverenciar esses Orixás na hora de comer, seja no contexto sagrado ou do cotidiano. Na grande maioria das celebrações, lhe são servidas as costelas de porco acompanhadas de farofa e mel, além de frutas (CORRÊA, 2016). Também pode ser confeccionado um prato com farinha de mandioca e dendê, pois, em algumas tradições, o Orixá Odé não come mel.⁷⁹ Também lhe são oferecidos ovos e algumas guloseimas (SILVA, 2017).

⁷⁹ Este impedimento faz referência ao mito em que Oxum teria passado mel nos seios a fim de atraí-lo. Enfeitado, Odé vai até Oxum, que o leva até o fundo do rio, o afogando (NADALINI, 2009).

3.1.7 Ossanha/Ossain

Imagem 15 – Orixá Ossanha



Fonte: Blog Vale do Mago (2019).⁸⁰

Ossanha, Orixá das plantas medicinais e litúrgicas, é considerado o médico dos Orixás. Junto do casal Odé e Otim, rege as florestas e principalmente as plantas. Representa a sabedoria ancestral e a relação do homem com a natureza. De acordo com o provérbio africano que diz “sem folha não há Orixá” (BARBOSA JUNIOR, 2017, p. 70), ele é fundamental para o culto.

Conta o mito que Ossanha dominava as folhas e curava a todos. Xangô pensou que Ossanha deveria dividir suas folhas com o demais Orixás, e foi para a mata procurá-lo, entretanto sem sucesso. Então Xangô ordenou que Oyá soprasse um vento e levasse para outros as folhas de Ossanha. Ela assim o fez; soprou um vento que espalhou todas as folhas que ele guardava em sua cabaça. Ossanha gritou: “*Euêu assá*”⁸¹ e assim as folhas o escutaram e voltaram para a floresta e as poucas que chegaram ao palácio perderam seu poder. Xangô, justo como era, admitiu sua derrota e que as folhas deveriam ficar com Ossanha, que, em agradecimento, deu uma folha para cada Orixá e com ela seu segredo. Entretanto, os segredos mais profundos guarda consigo.

Outra versão do mito diz que ele ficou preso em uma armadilha na floresta e pediu que a dona dos ventos, Oyá, soprasse um vento e levasse as folhas até a aldeia que delas

⁸⁰ Disponível em: <http://www.valedomago.com/2019/02/ossain-o-senhor-das-folhas.html>. Acesso em: 28 fev. 2021.

⁸¹ As folhas funcionam (PRANDI, 2001).

precisava. Percebendo que elas não tinham mais efeito, desesperado, mutilou a própria perna para escapar da armadilha e realizar os chás e as pomadas para curar seu povo. Essa segunda versão do mito explica porque em sua representação arquetípica o iniciado dança sem apoiar uma das pernas no chão, lembrando a figura folclórica do Saci. No entanto, Baba Phil (2018)⁸² nos diz que essa é a representação de Àrònì, ser elementar companheiro de Ossanha.

Geralmente além do animal sacralizado, podendo ser tartarugas e cágados, Silva (2017) descreve que a ele é servido *Opaté*, massa feita de purê de batatas e azeite de dendê – moldada em formato cônico ou em formato de pé –, couve, linguiça inteira ou em rodela, farofa doce, alface e ovo. Por se tratar de um ser da floresta, gosta muito de frutas, tais como uva, pêssego, cereja, carambolas e pera. É comum dar a ele figo em calda, pois o figo é a sua fruta predileta.

A importância ritualística desse Orixá se deve ao fato de que todos os ritos, desde a lavagem da cabeça e sacralização dos animais, passam pelo axé do *mieró*,⁸³ pois, para os crentes, nada vai até o Orixá se não tiver passado pelo *mieró*. Se sem ervas não há Orixá, podemos trazer para o diálogo que, sem um bom tempero, um prato não será explorado em seu potencial máximo.

Yá Luciene (2021)⁸⁴ explica que as folhas têm poder e possuem o *Ejé*,⁸⁵ ou seja, o sangue verde das plantas. Assim como os animais possuem sangue, algo de extremo valor para os Orixás, as folhas também detêm esse poder e vem daí sua importância no culto para as religiões de matriz africana. As folhas estão presentes em quase todas as preparações para esse e para os demais Orixás.

⁸² Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=Caq7amq7PXk&t=490s&ab_channel=BATUQUERS. Acesso em: 28 fev. 2021.

⁸³ *Mieró* ou *Omieró* é uma infusão preparada com ervas e outros ingredientes. Esse líquido, considerado sagrado, é usado para banhar as pessoas ou iniciados durante cerimônias específicas, lavar os *Ocutás* consagrados aos Orixás e também os búzios, guias, pulseiras e, às vezes, para beber.

⁸⁴ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=dHOj98jJ9yQ&ab_channel=Ci%C3%AAnciasdaReligi%C3%A3oUERNNatal. Acesso em: 1º maio 2021.

⁸⁵ Do *iorubá*, significa, literalmente, sangue.

3.1.8 Xapanã

Imagem 16 – Orixá Xapanã



Fonte: Rede Batuque RS (2021).⁸⁶

Xapanã, também conhecido como Omolu, Obaluaiê e Sapatá, é um dos Orixás mais temidos, mas também um dos mais respeitados. É considerado o senhor da morte e carrega consigo as epidemias, bem como o saber de suas curas. Em contrapartida, ao retirar a doença das pessoas, essa se manifesta em seu corpo, o cobrindo de feridas.

Em sua dança ritual, de acordo com Silva (2017), segura uma espécie de vassoura, com a qual faz uma limpeza espiritual nos presentes. De acordo com Corrêa (2016), ele também levanta sua saia, ou bombacha, representando que não se pode esconder a sujeira ao invés de limpá-la.

Podemos constatar, a partir da observação participante realizada no dia 6 de fevereiro que, enquanto se entoavam cânticos a esse Orixá, nos eram lançadas pipocas. Isso remete à ritualização de seu mito, que conta que, ao voltar de sua cidade natal, Xapanã viu uma grande festa, em que todos os Orixás estavam, porém, em razão de sua aparência, ficou com medo de entrar na festa. Ogum tentou ajudá-lo, cobrindo-o com uma roupa de palha que escondia todo seu corpo, dos pés à cabeça. Xapanã então entrou na festa, mas não se sentia à vontade. Oyá, que acompanhava tudo, ficou comovida com Xapanã. Então esperou que ele passasse ao centro do barracão, onde ocorria a festa. Quando o avistou, soprou um vento sobre suas roupas de palha, que levantaram e, com o vento, suas feridas pularam de seu corpo em uma chuva de pipocas (PRANDI, 2001).

⁸⁶ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CK0N1mUHWmk/>. Acesso em 28 fev. 2021.

Como expressado na história e vivenciado pelo autor do presente trabalho, podemos acreditar que as pipocas, sendo jogadas nas pessoas e posteriormente caindo no chão, seriam uma representação simbólica de doenças e males sendo curados por essa entidade. Também de acordo com Corrêa (2016), por vezes Xapanã é associado a Cristo e, em períodos como a Quaresma, na casa de Mãe Ester da Iemanjá, esse Orixá quando na terra, distribuía pão às pessoas.

A ele é atribuído o ritual do *ecó*.⁸⁷ Ao se encerrar as danças para este Orixá, é levado, para o centro do salão, acompanhado dos axés, um recipiente de Barro e, ao mesmo tempo, se coloca outra cor para Oxum, simbolizando que os êmbolos que estiverem presentes no ato religioso deverão se retirar. De acordo com a crença, o *ecó* absorve todas as cargas negativas presentes nas pessoas e também no ambiente. Outro momento que marca o rito é quando esse Orixá levanta as duas mãos ao mesmo tempo, como se estivesse carregando pratos de barro cheios de brasa, símbolo da Purificação.

Esse Orixá recebe, nas palavras do babalorixá Phil, “um dos poucos doces originários do Batuque”.⁸⁸ A farofa de Xapanã é feita com farinha de mandioca pilada com amendoim torrado e açúcar e, de acordo com Corrêa (2016), tal prato era vendido pelas escravas nas ruas de Porto Alegre com o nome de “farinha de cachorro”. Pode-se dizer também que outro doce característico desse Orixá é o pé-de-moleque.

A Xapanã também é confeccionado um prato composto de canjica branca, amendoim torrado e amassado com dendê. Pipocas, milho, feijão preto torrado, sete ou nove batatas assadas – números que correspondem ao Orixá – e frutas como ameixa, uvas pretas, jaca, *pitangas*, limão e maçã são outros alimentados ofertados.

⁸⁷ Tem a função de agir como uma segurança, neutralizando as energias ruins e fazendo com que as energias boas fluam pelo terreiro. Esse ritual, de acordo com Corrêa (2016), consiste em colocar água levemente salgada, com três gotas de dendê.

⁸⁸ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=lgUNVGEklCc&t=517s&ab_channel=BATUQUERS. Acesso em: 16 fev. 2021.

3.1.9 Ibeji

Imagem 17 – Os Ibeji



Fonte: Astro Centro (2018).⁸⁹

Entidades infantis, os Ibejis são geralmente simbolizados por duas crianças e representam a vida, a vitalidade, a saúde e a força, bem como a inocência e alegria infantil. Em algumas casas, são representadas por dois meninos. De maneira sintética, têm seus pares em São Cosme e Damião. Em outras casas, são representadas por um menino e uma menina, sendo que a menina representa Oxum moça, visando manter o dualismo da forma infantil (SILVA, 2017).

Por se tratarem de crianças, a elas são oferecidos pratos contendo doces e guloseimas para que, satisfeitas, tragam o axé da energia e da força. Da mesma forma, os dois estão distribuídos a todos os presentes e a cada doce ofertado deve se pedir em troca saúde e alegria. Em alguns contos, isso demonstra que, após a passagem de Xapanã, a criança é primordial para se perceber a necessidade de sempre ter vitalidade e alegria (CORRÊA, 2016).

No batuque, existe um ritual específico voltado às crianças, chamado de Mesa do Ibeji. O ritual consiste em esticar, no chão da sala de festas, uma toalha em cima da qual são colocados os doces e as guloseimas. As crianças presentes são dispostas ao redor dessa toalha e no centro coloca-se um *amalá* de Xangô. Inicia-se o ritual servindo uma sopa, geralmente uma canja, refrigerantes e doces entregues pelos Orixás em terra. Vale destacar que todo o rito acontece em sentido anti-horário. Apesar de ser servido nesse sentido, o recolhimento dos pratos se dá no sentido contrário. Outro ponto que vale ressaltar é que ao redor da mesa o número de crianças não pode ser inferior a seis, número esse que representa Xangô (SILVA, 2017).

⁸⁹ Disponível em: <https://www.astrocentro.com.br/blog/espiritual/ibeji/>. Acesso em: 21 abr. 2021.

Imagem 18 – Doces recebidos em homenagem aos Ibeji



Fonte: Acervo do autor (2021).

No final da celebração, as crianças, em fila, passam na frente do Peji, onde recebem uma colher de mel em sua boca, tomam água e lavam as mãos. Nesse ritual, são feitas oferendas buscando saúde e obter misericórdia, sucesso e o destravamento de caminhos. Corrêa (2016) nos diz que, nessa cerimônia, as crianças são tidas como reis e os Orixás presente as tratam como tal, não ficando satisfeitos quando as crianças são impedidas de realizar suas vontades. Logo, não cabe aos adultos, nas festas aos Ibeji, prendê-las, repreender, ameaçar com castigos e muito menos impedi-las de serem crianças. É comum, também, nesses momentos, travessuras, barulhos e brincadeiras, dentre outras coisas de criança.

A importância das crianças nos é revelada no *Itan*, que conta que os dois gêmeos eram muito travessos e que haviam adquirido uma habilidade incrível de tocar tambor, presente esse recebido de sua madrinha Iemanjá. Nesse mesmo período mítico, a morte começou a se mostrar irritada e, por esse motivo, começou a matar todos os seres humanos muito antes de sua hora.

A notícia chegou aos ouvidos dos irmãos percussionistas que, cansados de incomodar a vizinhança, resolveram importunar a morte. Assim, munidos de seus tambores mágicos, partiram em direção à trilha que levava até a morte. Um deles foi à frente tocando seu tambor, enquanto o outro seguia escondido em meio à mata. A morte, ao ouvir o som do tambor, começou a dançar hipnotizada. O plano era que quando um irmão cansava o outro tomava seu lugar para continuar tocando. Por serem idênticos, a morte não percebia a troca e continuava a dançar.

Tal dança correu durante dias e dias e a morte, cada vez mais cansada, pedia incessantemente para que a criança parasse de tocar, mas, mesmo assim, a criança não parou e continuaram a revezar o tambor e a deixar a morte cada vez mais cansada. Após muito implorar, a criança disse que só pararia de tocar se a morte parasse de matar as pessoas antes do tempo. A morte retrucou e então a criança ameaçou tocar para sempre, afinal de contas, a morte nunca morre. Após essa ameaça, a morte concordou com o acordo e, no instante em que o tambor parou de tocar, a morte caiu de cansaço. Essa foi a forma pela qual os Ibejis impediram a humanidade de ser extinta (FRANCHINI; SEGANFREDO, 2015).

3.1.10 Oxum

Imagem 19 – Orixá Oxum



Fonte: *Jornal O Dia* (2020).⁹⁰

Oxum, como dito no começo desta seção, é um Orixá que pertence ao grupo dos Orixás de mel. Dona de uma beleza única e da meiguice, dona das cachoeiras, mãe das águas doces e dona do ouro. No continente africano, seu nome deu origem ao rio que corre na região nigeriana de Ijexá e Ijebu. Oxum é conhecida por exercer grande influência na raça humana, principalmente no comportamento. É dona dos aromas e, por vezes, é considerada teimosa e manhosa (SPERONI, 2018).

Oxum e a energia pura do amor. Tanto Oxum quanto Bará são responsáveis pela fecundação, pois fazem a multiplicação das células-mãe, que vão gerar o bebê no útero

⁹⁰ Disponível em: <https://odia.ig.com.br/esoterismo/2020/12/6042677-dia-de-oxum-conheca-o-orixa-das-aguas-doces-e-da-prosperidade.html>. Acesso em: 28 fev. 2021.

materno, tomado conta até o nascimento e depois entregando para Iemanjá. Oxum é carinhosamente chamada de Mamãe por ser a padroeira da gestação e fecundidade. Seu arquétipo é familiar ao da figura folclórica Iara. De acordo com Cascudo (2008), foi a crença dos negros sobre esse Orixá que definiu a forma como conhecemos tal lenda.

O *Itan* de Oxum, que explica suas qualidades, diz que um dia os homens promoviam uma grande festa, em que se vangloriavam de suas façanhas, contando suas histórias e se dizendo responsáveis pelo plantio, pela criação de gado e ovelhas e que todos eram saudáveis e tinham o que comer, fruto do seu trabalho. Estranhamente, dias depois as plantas começaram a morrer, o gado e os outros animais pararam de produzir, bem como as mulheres não mais tinham filhos e as crianças também adoeceram. Isso levou os homens a consultarem o oráculo, que revelou que a senhora da vida e a mantenedora do axé não fora convidada para a festa.

Arrependidos, os homens foram ao rio e levaram diversas oferendas à entidade, prometendo uma festa em sua homenagem a partir desse momento. Oxum se deu por satisfeita e cobriu a terra com o seu axé, sua fartura e sua fertilidade (SILVA, 2017).

Imagem 20 – Frutas para Oxum



Fonte: acervo do autor (2021).

Esse Orixá parece gostar muito de doces. Oxum é a *dona da quitanda* e, de modo geral, as frutas a ela pertencem. De acordo com os praticantes, lhe é servido pudim de leite, prato muito presente nas casas do Brasil, e pratos que não podem faltar em sua festa são a

canjica amarela doce e o quindim (CORRÊA, 2016). Ambos os doces têm como cor predominante o amarelo, representando o ouro. Como já comentado, o milho, ingrediente principal da canjica de Oxum, para as culturas ameríndias, seria a representação do ouro, logo, faz muito sentido que a dona do ouro goste de milho.

Imagem 21– Canjica doce servida aos presentes



Fonte: acervo do autor (2021).

Porém, não é apenas de doce que esse Orixá se alimenta. Na cultura do Batuque, ela também se alimenta de polenta mole salgada, servida e acompanhada de molho feito à base das aves sacralizadas (CORRÊA, 2016). O milho, também conforme citado anteriormente, remete, nas culturas ameríndias, a outras divindades. Nesse sentido, por ser amarelo, cor pertencente a esse Orixá, o milho representa a riqueza, o ouro.

Na África, a produção de milheto era muito comum, logo, ao chegar às Américas, os escravizados conhecerem o milho e sua assimilação e introdução nas práticas, tanto rituais quanto alimentares, foi quase que instantânea. Cereal de suma importância na alimentação, o milho representa, para o Batuque, sinônimo de abundância e de mesa farta.

Em outros *Itans*, esse Orixá também tem ligação com Odé, Orixá da caça e das florestas. Nessas narrativas, Oxum vai às florestas, de modo a tornar a terra fértil, e assim os animais e as plantas crescem e se desenvolvem de maneira sadia (PRANDI, 2001).

3.1.11 Iemanjá

Imagem 22 – Orixá Iemanjá



Fonte: Blog Compra Zen (2021).⁹¹

No Brasil, Iemanjá recebeu o título de dona do mar e é a Orixá mais conhecida e cultuada, por adeptos e não adeptos. Considerada a mãe dos Orixás, é, também, regente dos lares, protetora da família e dona dos pensamentos, raciocínio e inteligência; é a força da natureza. Iemanjá é quem dará o sentido de *familia* para aqueles que vivem debaixo de um mesmo teto (SPERONI, 2018). Nos cultos, nos templos ou terreiros, Iemanjá atua organizando e dando sentido ao grupo e à comunidade religiosa ali reunida, transformando essa convivência em um ato familiar. Ela é quem não deixa morrer o amor em nós.

Como dito anteriormente, Bará fecunda e Oxum cuida da gestação. É Iemanjá quem cuidará da nova vida no nascimento, pois é ela que vai amparar a cabeça do recém-nascido para posteriormente entregá-la ao seu Orixá regente, que inclusive pode ser até ela mesma. Ela é a protetora dos pescadores, rege os seres aquáticos e promove o alimento vindo de seu reino (SPERONI, 2018).

É conhecida por ser uma entidade chorona, o que pôde ser constatado em observação participante. Ao ser montada, a moça em questão passou a adotar os trejeitos descritos nas obras de Silva (2017): balançava os braços como se estivesse nas águas, lembrando o movimento das ondas, depois passou a chorar um choro ritual, às vezes passava a mão nos cabelos, como se os penteasse, algo semelhante ao narrado em mitos que envolvem sereias.

⁹¹ Disponível em: <https://www.comprazen.com.br/blog/1/411/iemanja-rainha-do-mar-odoia-orixa-mae-divina-deusa-afro-nosso-blog>. Acesso em: 28 fev. 2021.

Conta-se que a terra sofreu uma terrível seca, na qual os animais, as plantas e até mesmo os homens estavam morrendo. Então, uma mãe desesperada chegou à beira de um rio e colocou o seu filho na água, pedindo para que Iemanjá não o deixasse morrer. Por ver o desespero de tal mãe, que estava disposta a abandonar seu filho, começou a chorar. Suas lágrimas se transformaram em um grande lago e esse cresceu até dar origem ao mar. Entretanto, as lágrimas eram tantas que o mar ocupou grande parte da terra, se fazendo presente em todos os locais do planeta, garantindo que não mais faltasse alimento e que nenhuma criatura viesse a sentir sede ou fome. Também ofereceu seu leite materno e cercou a terra com rios, proporcionando o crescimento de plantas e animais, dando esses domínios a um dos seus filhos, Oxum (SILVA, 2017).

Para Iemanjá, faz-se canjica branca refogada na banha e com sal, cebola e tempero verde. Conforme algumas tradições, os pratos oferecidos a essa entidade também podem ser atribuídos a Oxalá e vice-versa, por serem casados e considerados os pais dos Orixás. Além disso, lhe são atribuídos diversos doces, como a cocada branca e o merengue (SPERONI, 2018; CORRÊA, 2016). Iemanjá também recebe frutas como melancia, uva verde, maçã verde, morango e melão.

Imagem 23– Mesa servida na festa de Iemanjá



Fonte: Acervo do autor (2021).

3.1.12 Oxalá

Imagem 24 – Orixá Oxalá



Fonte: Aprendi na Umbanda (2020).⁹²

Oxalá é o Orixá da paz, união e fraternidade entre os povos da terra e de todo o cosmo. Muitas vezes, é atribuído a ele e a Iemanjá a criação dos Orixás. É, também, considerado o fim pacífico da vida. É quem representa a compreensão e a amizade, o entendimento e o fim dos mal-entendidos. Ele é representado sempre com vestes brancas, cor essa que simboliza a paz, embora na religião e nos cultos afro-brasileiros o branco tenha a ver também com a morte. Contudo, é ele quem também determina o fim da vida (SPERONI, 2018).

Oxalá é que tem a responsabilidade do equilíbrio das coisas. De maneira mais pacífica possível, é o último a chegar ao *Xirê* e ao chegar recebe os cumprimentos e é sentado em seu banquinho, por ser muito velho. Quando jovem, era rei de Ejigbô,⁹³ costumava guerrear constantemente e, por esse motivo, tinha forte apetite, de modo que comia pombos, caracóis e canjica branca. Porém, seu prato predileto era inhame e, como esse demorava para cozinhar, quase sempre suas refeições eram demoradas. Foi, por isso, consultar os babalaôs, que o instruíram a fazer uma oferenda a Bará. Depois disso, inventou o pilão, podendo assim comer à vontade e se dedicar à guerra, pois, com os inhames pilados, era muito mais rápido cozinhá-los. Assim, ficou conhecido por muitos nomes e também passou a ser chamado de Oxaguiã, que significa “o Orixá que come inhame pilado” (BARBOSA JUNIOR, 2017).

⁹² Disponível em: <https://aprendinaumbanda.com.br/orixas/oxala/simbolos/opaxoro-de-oxala/>. Acesso em: 28 fev. 2021.

⁹³ Cidade nigeriana que fica no Estado de Osun.

Tal *Itan* fala muito sobre as preferências desse Orixá. No culto do Rio Grande do Sul, um de seus pratos é a canjica branca doce, muito parecida com a de Oxum. Contudo, além de ser a branca, pode ser acrescida de coco ralado. Também lhe é ofertado o Acaçá, prato feito com canjica branca ralada, enrolado em folhas de bananeira e cozido no vapor. Além disso, em algumas casas lhe é servida canja de galinha acompanhada de pão caseiro (CORREA, 2016). Suas frutas favoritas são coco, maçã verde e uva verde.

Imagem 25 – Canja servida em observação participante



Fonte: Acervo do autor (2021).

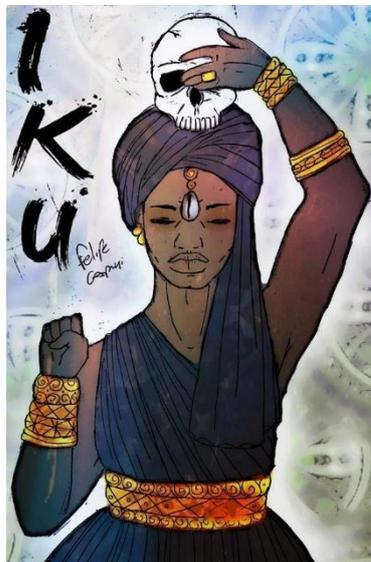
Oxalá não come nada com sal, por não ter dado ouvidos aos babalaôs que o aconselharam a fazer uma oferenda com sal. Também não bebe vinho de palma, mito que já foi citado no capítulo anterior, e os animais a ele sacralizados podem ser de ambos os sexos, sendo o único Orixá que “come com as mulheres” (CORRÊA, 2016, p. 109).

Na religião, começamos em Bará, que representa o princípio de tudo. Na roda da vida, Oxalá é quem a termina, logo, é dele a responsabilidade de comandar o fim da vida. Assim como tudo que faz parte da natureza tem um início e um fim. É considerado o Orixá mais velho, bem como o último a chegar ao *Xirê* e quem leva os humanos a Ikú.⁹⁴

⁹⁴ Orixá que representa a morte para os *iorubás*.

3.1.13 Eguns

Imagem 26 – Orixá Ikú



Fonte: Garcia (2017).⁹⁵

Assim enceramos este ciclo e, apesar de no Batuque não se cultuar diretamente o Orixá Ikú, algumas vezes tem suas funções atribuídas a Xapanã⁹⁶, os mortos, chamados aqui de *Eguns*, por se tratarem de ancestrais são sem sobra de dúvidas muito respeitados. Possuem uma ritualística à parte, bem como um culto específico e restrito, não sendo bem-vindos nas festas aos Orixás, algo que Corrêa (2016) chama de um antiritual. Suas comidas respeitam, entre outros fatores, seus gostos pessoais do falecido e pratos exclusivos para essa cerimônia.

A cerimônia de culto aos mortos, chamada *aressum* ou *eressum*, é uma celebração que também converge num grande consumo ritual de comida. É feita uma festa exclusiva, fora da festa dos Orixás, tendo como diferença a existência de diversos detalhes em oposições simbólicas entre ambos. Como a cerimônia é restrita apenas para iniciados, me fiz valer da literatura existente e da entrevista cedida por Baba Phill⁹⁷.

Bem como na demais celebrações o alimento aparece, aqui, como um importante fator no de comunhão, como descrito por Corrêa (2017, p. 122), é preparado “tudo o que a boca come”,

⁹⁵ Disponível em: https://aminoapps.com/c/candomble-ensino-e-pesquisa/page/blog/iku-o-orixa-da-morte/aVBb_Rmlt0uKRpRQ485ZK8jaRrrz008aoJ5. Acesso em: 20 jan. 2021.

⁹⁶ De acordo com Baba Phil existe uma cantiga, que é cantada em algumas famílias, nos axés de Xangô em outras Xapanã, que diz: “Baba Iku, PA PA, Baba Iku, Amocéké.” em entrevista cedida via *Google meet* em 15/11/2022

⁹⁷ Entrevista realizada pelo autor, via *Google Meet*, em 15 de novembro de 2022

feitas as mais diversas comidas, especialmente aquelas de que o morto mais gostava. Existem também pratos rituais específicos que marcam o caráter das cerimônias, alguns exemplos são o fervido de legumes, uma espécie de sopa, que Baba Phil⁹⁸ nos explica que os ingredientes devem ser todos dobrados, “para ser considerado sopa de legumes, ela precisa ter alguns elementos duplicados, ou seja, 2 elementos, sejam folhas 2, hã, 2 raízes, 2 tubérculos e assim por diante...”, e o arroz com galinha, também chamado risoto. São pratos feitos apenas nesses momentos e evitados em outros, pois são considerados comidas de *egum*. Comer de tais pratos em ocasiões fora do ritual é expor-se. Batuqueiros não costumam comer, fora das ocasiões prescritas, risoto de galinha, prato muito popular no Rio Grande do Sul, pois mistura arroz e a carne dessa ave, tal como a comida dos mortos.

Os alimentos da mesa de *eguns*, colocados diretamente no chão do salão das cerimônias, são acompanhados por pratos e talheres, para que o espírito morto possa comer. As comidas dos vivos são as mesmas, mas colocadas em outros recipientes e em locais elevados. Essa separação espacial simboliza as diferenças entre vivos e mortos (CORRÊA, 2016). Já Baba Phil⁹⁹ comenta que em algumas casas o rito se dá montando uma mesa, e ela precisa dispor de nove lugares. A cabeceira da mesa é o ocupada um lugar vazio, onde vai ter ali, a xícara do falecido, o prato, os talheres, bem como podem ser colocados roupas da do mesmo na cadeira, como se simbolicamente ele estivesse ali, claro que cada casa tem sua interpretação. E os outros oito lugares, dispostos a família, de sangue ou religião, do ancestral falecido, lembrando que apenas pessoas prontas devem sentar a mesa.

Serão servidas todos a mesa, incluindo o lugar vazio, com os alimentos favoritos do falecido, também os pratos especiais citados anteriormente, bem como em algumas casas, acompanha arroz de leite e canjica branca¹⁰⁰, aqui temos, novamente, a presença de certos alimentos que pertencem a Orixás.

Podemos dizer que os ancestrais são tanto temidos, de acordo com Norton(2016), mas acima de tudo, como dito por Phil, respeitados e amados, a ideia do culto é lembrar, através da memória, e, porque não gustativa, o ancestral que e morrerá de fato quando não mais forem lembrados pelos seus familiares.

⁹⁸ Entrevista realizada pelo autor, via Google Meet, em 15 de novembro de 2022.

⁹⁹ Entrevista realizada pelo autor, via Google Meet, em 15 de novembro de 2022.

¹⁰⁰ Pratos de Oxalá e Yemanjá, ambos Orixás que tem ligação com a vida e a morte.

4 O SABOR DO SABER: O RECEITUÁRIO ANCESTRAL

Além de alimentar, a comida pode ser dividida em diversos significados, bem como pode ser uma forma de expressar pertencimento, instrumento de sociabilidade e comunicação. Tudo aquilo que se narra sobre o alimento ou a mesa possui seu lugar no tempo-espço e suas perspectivas enriquecem e conteúdo significado. Tais narrativas nos dizem tanto porque é a própria mesa quem as narra. Narrando a fome e as diversas formas com que o homem procura transformar a comida para o além de se alimentar, podemos narrar a economia, a política, as relações sociais, os paradigmas filosóficos e religiosos de uma sociedade (MONTANARI, 2016).

Ao fazer um paralelo de tais práticas e rituais tanto do cotidiano quanto métodos que são utilizados nos diversos restaurantes de alta gastronomia – práticas essas que vão desde o asseio na hora do preparo dos alimentos, o respeito aos ingredientes, a seleção desses e, ainda, na forma de servi-los – percebe-se que todos esses processos obedecem a regras. Nesse sentido, assim como em um restaurante, por exemplo, determinadas regras devem ser respeitadas para que o cliente se faça por satisfeito. No caso das oferendas para determinado Orixá, faz-se o mesmo de modo a obter o que se espera:

Comer é, antes de tudo, se relacionar. O que é codificado na complexa organização do terreiro, assim circulando e se nutrindo. Há sentido e função em cada ingrediente, e há significado nas quantidades nos procedimentos, nos atos das oferendas, nos horários especiais e dias próprios ao som de cânticos, e de toques de atabaques [...]. (LODY, 2012, p. 29).

Como produto deste trabalho, surge a ideia de criar um caderno de receitas do sagrado, contando com a participação de fontes primárias para o desenvolvimento das fichas técnicas. Por meio de contato com Babalorixás e Ialorixás¹⁰¹, iremos discorrer sobre a gastronomia tradicional de terreira, com o intuito não de pregar ou disseminar a religião, mas, sim, utilizar-se dessa culinária como ferramenta para o combate antirracista e da intolerância religiosa, afinal, como já citado, seria uma maneira mais palatável de se aprender a cultura do outro.

O produto é resultado de dois anos de pesquisa, observações em terreiras de Caxias e região, como Ylê Iyá Axé Imolé Osupá¹⁰² e Tenda Caboclos de Aruanda¹⁰³, trabalhando e compilando os diversos pontos de vista dos entrevistados, em sua maioria, oriundos da Nação

¹⁰¹ Autoridade Tradicional de Matriz Africana.

¹⁰² Observação participante realizada no dia 4 de setembro de 2021.

¹⁰³ Observação participante realizada no dia 6 de fevereiro de 2021.

Jeje/Ijexá. A compilação das receitas foi orientada pela Ialorixás Mãe Adri de Oxum,¹⁰⁴ Michele de Iemanjá,¹⁰⁵ bem como o neófito Jeferson da Iansã.¹⁰⁶ A montagem das receitas foi supervisionada e acompanhada por Baba Phil¹⁰⁷ de Xângo Agandju Ibeji, autoridade Tradicional de Matriz Africana do Povo Jejê. Todo o material – receitas, fotos e *Itans* – foi selecionado e aprovado pelo trabalho em conjunto dos praticantes do culto já citados.

A arte foi feita em aquarela por Janaína Souza dos Santos¹⁰⁸ no tamanho de 15x21 cm. As ilustrações têm o objetivo de serem únicas, por isso, foi pensado em um estilo que foi desdobrado para todas as figuras. A pintura em aquarela dá um tom de sutileza para as imagens e foram utilizadas as cores de acordo com cada Orixá. Gabriel Radaelli,¹⁰⁹ publicitário e designer, foi responsável pelo projeto gráfico e pela diagramação do produto.

Imagem 27 – Orixás em aquarela



Fonte: Janaína Souza dos Santos (2022).

De acordo com a Lei nº 10.639/96, o ensino da História da África e sua cultura deveria ser trabalhado em sala de aula após sua aprovação. Entretanto, as escolas da educação básica enfrentam grandes dificuldades de acesso a materiais com significativo grau de informação. Outra dificuldade enfrentada é a necessidade de capacitação dos professores para trabalharem

¹⁰⁴ Ialorixá no Ylê Iyá Axé Imolé Osupá, atuante na religião há 26 anos. Entrevista realizada no dia 4 de setembro de 2021.

¹⁰⁵ Cozinheira no Ylê Iyá Axé Imolé Osupá. Entrevista realizada no dia 4 de setembro de 2021.

¹⁰⁶ Possui 19 anos de religião, sendo 10 como cacique de Umbanda, e dois anos no batuque pertencente a nação jejê. Entrevista realizada no dia 1º de maio de 2022.

¹⁰⁷ Autoridade Tradicional de matriz Africana, iniciado no batuque em 1999 e sacerdote desde 2010 na tradição jejê/iejexá. Presidente Nacional do Cooptma - Cooperativa Nacional de Trabalho e Desenvolvimento dos Povos de Matriz Africana. Criador da rede Batuque RS, a presentador do canal e podcast Batuque RS. Entrevista concedida no dia 23 de abril de 2022, por meio da ferramenta *Google Meet*.

¹⁰⁸ Tecnóloga em Marketing pela UniFTEC.

¹⁰⁹ Graduado pelo centro universitário FSG e Especialista em Comunicação Digital pela mesma instituição.

assuntos relacionados à cultura africana. Faz-se necessário o incentivo à formação continuada, em que os professores possam se qualificar para ministrar os novos temas com maior domínio teórico.

Para iniciar a discussão sobre a necessidade de se trabalhar o ensino da cultura e das religiões afro nos ambientes escolares, partiremos do princípio de que, mesmo após anos da criação da lei, ainda assistimos atos de vandalismo devido à intolerância religiosa, onde terreiras são destruídas e praticantes dessa fé são ridicularizados. Logo, a pergunta que fica é: se existe uma lei que determina o ensino de história da África e a sua cultura, por que ainda presenciemos tamanha intolerância religiosa?

Como nos diz nosso entrevistado:

Então, dentro da alimentação a gente vai se referir a através da questão de alimentação tradicional, não comida de terreiro, comida de Batuque, comida de religião, mas sim uma alimentação tradicional, porque é oriundo de um povo tradicional de matriz africana, inclusive agora, no dia 17 ou 18 de maio, nós estaremos no Congresso Nacional, protocolando o que nós chamamos de PL da soberania alimentar ou marco legal dos povos tradicionais de matriz africana, que vai estar aprofundando todos os esses conceitos para além, claro, da alimentação tradicional.

Mas os conceitos, inclusive do próprio, das próprias relações, do racismo, né, quando a gente resume a racismo religioso, nós temos um entrave legal no Brasil, por exemplo, que é a perspectiva de que o Estado é laico, e o Estado sendo laico, né, não pode construir política pública para esse núcleo de pessoas existentes no país, né. Então, quando eu vou tratar de alimentação tradicional e também de garantir que é, não a partir da religião, mas a partir do diagnóstico de povo eu consiga garantir que as restrições alimentares do meu povo sejam respeitadas em qualquer ambiente que ele frequente, principalmente em ambiente público, como por exemplo, escola, como, por exemplo, hospital.

Pô, maravilha, tô doente, acabei tendo que ser hospitalizado e aí a primeira comida que vão me oferecer é canja, maravilha, canja é um prato tradicional, prato que foi absorvido ou construído ou que foi herdado não importa. Mas no outro dia, no almoço, vão me servir arroz com galinha. Minha tradição não consome arroz com galinha. Só se come em um momento específico, né. E a minha, as minhas crianças, por exemplo, elas são obrigadas na escola a consumir o arroz com galinha como merenda escolar, enquanto povos que não consomem suíno, por exemplo, são liberadas, e são feitos pratos específicos para que eles possam consumir naquele momento, quando o resto da comunidade tá comendo arroz com galinha. Então, essas restrições alimentares que estão transversais, a questão da gastronomia, né. Tem tudo a ver com essa construção de narrativa. (BABA PHIL, 2022).¹¹⁰

Assim, o seguinte produto, intitulado *O Sabor do Saber*, traz, em seu desenvolvimento, a relação biomítica dos alimentos para a tradição do Batuque. Ao passo que falamos dos Orixás e seus gostos alimentares, conseqüentemente, tratamos dos mitos, ou, como utilizado

¹¹⁰ Entrevista realizada pelo autor, por meio da ferramenta *Google Meet*, no dia 23 de abril de 2022.

na linguagem de religião, os *Itans*. Essa tradição observa nos mitos uma forma de explicação para a vida cotidiana. Nesses *Itans*, que configuram uma espécie de hagiografia do Orixá, eles protagonizam muitas histórias envolvendo deuses e homens, plantas e animais, elementos da natureza e vida em sociedade. Assim, pode-se observar que as escolhas alimentares do cotidiano são pautadas muitas vezes pelo sagrado.

Imagem 28– Capa e contracapa do produto



Fonte: Acervo do autor (2022).

A ideia é mostrar à população seus mitos, também chamados de *Itans*, pontos de convergência entre receitas sagradas e cotidianas, qual a real intenção da confecção desses alimentos, bem como uso e o fundamento por trás de cada ingrediente. Evidencia-se que muitos dos alimentos que estão presentes no nosso cotidiano, pertencem, ou foram absorvidos, com a intenção de professar a sua fé, bem como princípios e valores.

De modo a ajudar no ensino de História e de Gastronomia, o produto segue a ordem de apresentação das oferendas, assim como no culto, indo de Bará até Oxalá, contendo os pratos que são compartilhados nas festas de Batuque, a partir das preferências alimentares dos Orixás. Assim, as receitas também contam com uma pequena hagiografia para contextualizar a escolha dos pratos e contribuir com a disseminação da cultura alimentar africana.

Imagem 29 – Pagina do produto



Fonte: Acervo do autor (2022).

Para Bará,¹¹¹ o primeiro a receber as oferendas, escolhemos o Axoxô,¹¹² prato composto de milho cozido e, depois de pronto, acrescido de mel. A escolha deve-se ao fato de que, de acordo com nossas fontes, esse prato vem desaparecendo com o passar dos tempos.

Para Ogum,¹¹³ o prato mais *gaúcho* de todos: a costela assada¹¹⁴ na brasa, o típico churrasco. Baba Phil nos diz que a escolha da costela se dá pelo fato de ela ser considerada pelos povos afro como o escudo do corpo. Vale lembrar que, se oferecida apenas para a entidade, deve conter sete ossos e estar acompanhada de laranjas.

Para Yansã,¹¹⁵ o tradicional acarajé,¹¹⁶ prato obtido de feijão fradinho triturado e frito por imersão em óleo quente. Como já citado, diferente do prato baiano, o ofertado não possui recheio e pode ser ofertado a outros Orixás, de acordo com a forma como é preparado.

Para o rei de Oyó, Xangô,¹¹⁷ não poderíamos deixar de citar o Amalá,¹¹⁸ prato composto de carne e um pirão de farinha de mandioca, que pode ser degustado em visita ao

¹¹¹ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, por meio da ferramenta *Google Meet*, no dia 23 de abril de 2022.

¹¹² Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹¹³ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, por meio da ferramenta *Google Meet*, no dia 23 de abril de 2022.

¹¹⁴ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹¹⁵ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, por meio da ferramenta *Google Meet*, no dia 23 de abril de 2022.

¹¹⁶ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹¹⁷ Receita disponibilizada por Baba Phil, por meio de entrevista concedida pelo *Google Meet*, no dia 23 de abril de 2022.

¹¹⁸ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

Ilê, feito pelas mãos habilidosas de Michele de Iemanjá. Amalá¹¹⁹ com pirão, carne de ponta de peito com mostarda em folha, tomates, alho, cebola e temperos. Foi-me aconselhado a comê-lo em pé, utilizando as mãos como talheres, em uma ressignificação do mito que é citado tanto no presente texto quanto no *Itan* selecionado para o produto.

Imagem 30 – Amalá de Xangô



Fonte: Acervo do autor (2022).

O feijão¹²⁰ de Obá¹²¹ foi o prato escolhido para representar essa Orixá guerreira e uma das esposas de Xangô. O prato é composto de feijão fradinho e canjica amarela cozida e refogada juntamente com cebolas roxas em anéis, representando sua roda. Tem um sabor marcante e potente.

Para Odé e Otim,¹²² um prato composto de chuleta suína,¹²³ couve e ovos. Esse prato representa a fartura e é muito comum nas casas dos gaúchos. Possui sabor marcante e tem em sua composição os ovos, que são símbolos da fertilidade, cortados de maneiras diferentes, um na horizontal e outro na vertical, a fim de representar o feminino e o masculino dessas entidades.

¹¹⁹ Na família de Mãe Adri de Oxum, não se utiliza dendê para essa preparação.

¹²⁰ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹²¹ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, por meio da ferramenta *Google Meet*, no dia 23 de abril de 2022.

¹²² Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

¹²³ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

Opeté,¹²⁴ prato composto de linguiça grelhada, couve folha, farofa de milho e mel, acompanhados de purê de batata, modelado em formato de porongo, bem como a carregada por Ossain¹²⁵ em seus *Itans*, formam o prato servido para esse Orixá que representa as florestas.

Imagem 31 – Receita de Opeté



Fonte: Acervo do autor (2022).

O sarrabulho,¹²⁶ prato que tem uma aderência não muito boa pelos novos adeptos da religião, por conter miúdos dos animais sacralizados, mas que, de acordo com Baba Phil, é um de seus pratos favoritos, juntamente com a farofa¹²⁷ de Xapanã,¹²⁸ ou de cachorro, como chamada por Corrêa (2016), são os pratos escolhidos para essa entidade.

Para as crianças Ibeji,¹²⁹ que, assim como toda criança, gostam muito de doces, são ofertados todos os doces. Como qualquer criança, eles têm uma grande paixão por bolo de chocolate e, portanto, essa foi a receita escolhida.¹³⁰ Vale lembrar que em algumas famílias serve-se *amalá*, por estar relacionado a Xangô, entretanto, troca-se a carne por camarão ou galo. Também não podemos esquecer de que se servem os doces sempre em número par.

¹²⁴ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹²⁵ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

¹²⁶ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹²⁷ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹²⁸ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

¹²⁹ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

¹³⁰ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

Para Oxum,¹³¹ além de saborear vários doces, tais como quindim, escolhemos um prato muito comum na mesa do cotidiano, a saber, a polenta com frango, ou Xinxim de Oxum,¹³² prato que consiste em um refogado feito com a ave que foi imolada, cozida e desfiada, refogada e cozida novamente com farinha de milho, formado uma espécie de polenta.

Começando as sobremesas, temos, para Iemanjá,¹³³ a canjica branca,¹³⁴ cozida e depois fervida com leite e açúcar, podendo variar; algumas casas adicionam leite condensado, entre outras especiarias. Outra coisa que pode variar é a oferta, podendo ser ofertada a Oxalá e, se feita com milho amarelo, a Oxum.

Também doce, para Oxalá,¹³⁵ escolhemos o tradicional arroz de leite,¹³⁶ ou arroz doce, prato feito com arroz branco, leite, açúcar e especiarias. Baba Phil nos diz que apenas não se pode fazer com arroz parabolizado, pois não daria a cremosidade necessária ao prato.

Por fim, trazemos o *atã*,¹³⁷ uma espécie de salada de frutas com muito líquido e de sabor extremamente doce. É feito com maçã e laranja, refrigerante de limão e xarope de groselha. É a representação da bebida mítica utilizada para que Iansã pudesse embriagar Ogum e assim fugir com Xangô, mito esse que é encenado por meio do ritual do Afroriba.¹³⁸

São pratos tradicionais, alimentos sagrados, ritos incorporados a nossa cultura que, de maneira intrínseca ou velada, estão presentes no dia a dia de todas as casas. Todas as receitas listadas estão presentes em rituais, porém, sem o processo que envolve a ritualística, são alimentos do cotidiano, podendo ser feitas, desde que com o máximo de respeito, e servidas para toda e qualquer cerimônia e degustadas de forma a agradar até os paladares mais divinos.

A comida nessa religião está vinculada à construção da identidade de um povo. Também é vista como uma linguagem, podendo ser usada como meio turístico e facilitador de um diálogo, de modo a quebrar paradigmas. Não se deve esquecer que o que configura a

¹³¹ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

¹³² Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹³³ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

¹³⁴ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹³⁵ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

¹³⁶ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹³⁷ Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

¹³⁸ Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada pelo autor, via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

apropriação cultural é o apagamento dos traços culturais e o esvaziamento de significado simbólico de tais alimentos (WILLIAM, 2019).

O produto tem como ideia evidenciar que a culinária sul-rio-grandense de origem preta tem uma característica especial; uma parte dela é muito popular e foi adotada também pelos não descendentes africanos. Assim, pratos como quibebe, mondongo ou buchada, mocotó e feijão campeiro estão presentes em muitos Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) do Rio Grande do Sul e até mesmo fora do Estado. Quando falamos em pratos típicos, podemos dizer que os indígenas são responsáveis por grande parte da *nossa* tradição, sendo responsáveis pela existência de pratos como o churrasco, a carne assada na brasa e outros pratos que levam farinha de mandioca (CORRÊA, 2016).

Por terem função no sagrado, tais pratos não podem ser desrespeitados, muito menos apagados de sentido e comercializados como meros adornos. Também não devem ser tidos como exóticos; é preciso lembrar que são parte fundamental da cultura de um povo. Suprimir os ritos da herança africana desses pratos para inseri-los numa lógica que preserva a intolerância e o racismo é algo que pode ser observado quando os tratamos apenas como alimentos do cotidiano.

Dessa forma, podemos pensar que, além de propagar valores simbólicos e significados variados, a alimentação é uma ferramenta comunicativa mais acessível para conhecer a cultura do outro. É mais fácil acessar essa cultura partilhando o seu alimento, do que, por exemplo, tentar aprender sua língua. O alimento e a gastronomia *típica* configuram-se como deliberativo da identidade, assim como instrumento de comunicação. Esperamos que essa ferramenta de comunicação possa ser utilizada na luta e na constante reafirmação dos direitos negros.

Desse sincretismo surgiram pratos típicos da gastronomia regional do Sul do Brasil, como é o caso do feijão campeiro, do mocotó, do mondongo, também conhecido por buchada ou dobradinha, e do quibebe. Esses são apenas alguns exemplos de pratos que ainda figuram no cardápio típico do Rio Grande do Sul e que estão presentes nas mesas da Serra Gaúcha.

A influência africana na culinária do Rio Grande do Sul se refere principalmente às comidas para os Orixás. A culinária de origem africana tem forte apelo religioso, mas muitos dos pratos tradicionais do nosso Estado são adaptações de pratos religiosos para a *cozinha laica*, isto é, para a cozinha que não tem ligação com a religião. Com o intuito de apagar essa memória, ao suprimir os ritos da herança africana desses pratos, acaba-se por inseri-los numa lógica que preserva a intolerância e o racismo, escondendo que nossos hábitos alimentares são mais africanos e indígenas do que europeus e que a demonização dos ritos da cultura afro leva

a episódios de violência simbólica visando à exploração e ao lucro a serviço da intolerância religiosa (WILLIAM, 2019).

Dessa forma, podemos afirmar que os terreiros são ótimos locais de fé, festa e, principalmente, de confraternização. Podemos dizer, também, que lá comem Orixás e homens. Assim, o alimentar-se se constitui em um ato tanto biológico quanto de reafirmação do rito para representar o *in illo tempore*, bem como um ato social e cultural. A necessidade de nutrição e de sobreviver jamais poderá retirar o significado simbólico que contém cada prato. Sendo assim, comer no terreiro é criar laços e processos de comunicação entre homens e deuses, seus antepassados e a natureza. A emoção diante do alimento tem sua raiz no conhecimento peculiar de cada preparação, sua intenção, seu uso e o seu valor particular. Comer é trazer o axé do terreiro e da vida religiosa para si.

Como dito anteriormente, para o Batuque, além de distribuir comida de forma totalmente gratuita em suas comemorações religiosas, o próprio ato de comer e compartilhar o alimento é uma tradição que se confunde com o sagrado. Cada uma das combinações, seja de carnes, seja de folhas, tem uma finalidade específica, de acordo com o contexto do ritual em que ela se insere. Isso fica nítido em todas as falas ditas por nossos entrevistados, bem como nas observações participantes realizadas e nas leituras feitas para a construção do texto.

A África de heróis e de deuses que representam a terra, o fogo, o ar, a mata, a pedra, o raio, vento, etc. utiliza-se desses alimentos como símbolos que possibilitam a comunicação com o espaço-tempo primordial. Tanto as receitas quanto os mitos fundadores valorizam a sabedoria ancestral, tornando-se o princípio fundamental a manutenção dessas sociedades. A comida representa a natureza e as peculiaridades das possibilidades de alimentação cotidiana e/ou de regime de festa. A construção dos cardápios é a seleção e a organização de insumos diversos que, além de sabor, possuem forte significado subjetivo que revelam conhecimentos tanto nutricionais como os mais variados símbolos e mitos ancestrais que são comunicados por meio do prato servido (LODY, 2009).

O produto também evidencia as técnicas utilizadas para a confecção dos pratos e o quanto essas carregam referências culturais. Outrossim, conforme já citado anteriormente, os ingredientes utilizados fazem parte da construção de uma ideologia social. Dessa forma, podemos estabelecer que os hábitos alimentares da cultura sul-rio-grandense têm uma forte presença da herança afro, tanto no paladar quanto nas receitas, nos temperos, ou nas maneiras de fazer e servir, da maioria da população, afrodescendente ou não, e isso se deve à construção desse processo histórico, econômico, social e cultural.

O seguinte produto busca, de maneira ousada, contribuir para combate do chamado racismo estrutural, tendo como ponto de vista a ideia de povo, pois uma religião não tem um povo, mas um povo tem uma religião. Assim, se pensarmos nos povos originários, todos os seus pratos, por mais que não nos passem a ideia de sagrado, são ofertados de maneira intrínseca ao sagrado e isso foi apagado a fim de favorecer o embranquecimento da cultura. Muitas dessas questões são apagadas e/ou mantidas escondidas como forma velada de racismo, que constantemente atua para manter o negro como o “outro”, em condições de inferioridade a que foi condenado desde a escravidão (CORRÊA, 2016).

Como nos diz William (2019, p. 167), “a experiência gastronômica é uma das melhores formas de intercâmbio cultural, além de ser uma grande oportunidade de exercitar o aprendizado e o respeito à diversidade”. Diferente de Estados como a Bahia, por exemplo, no Rio Grande do Sul não existe, ou, melhor dizendo, não se investe em uma divulgação da cultura culinária tradicional africana, a exemplo da enorme badalação, muito para fins turísticos, que é feita sobre o Candomblé e seus Orixás, por sermos o Estado mais racista, talvez?

Cabe lembrar, contudo, que, ao se divulgar essa cultura, não se deve esvaziar o prato de seus significados, nem apagar seus traços culturais. “A banca do mercado tem dois lados” (WILLIAM, 2019, p. 170). Dessa forma, a gastronomia se torna um dos modos mais fáceis de fazer com que as pessoas não apenas observem a cultura, mas também interajam, havendo a troca experiências e fazendo com que se sintam parte da comunidade, afinal “comer dendê é comer um pouco da África” (LODY, 2012, p. 27).

Comer é algo divino, seja na religião ou no espaço de casa. Quem não gosta de se deleitar em uma bela mesa, comer dos mais diversos preparos? Dessa forma, as duas coisas se mesclam: a cozinha dos Orixás e a comida dos homens. Podemos dizer que são indissociáveis, pois, como já foi visto anteriormente, o Batuque é uma religião voltada às necessidades básicas do ser humano e tem em sua base teológica a alimentação, então, a comida ritual se mescla com o cotidiano dos fiéis. Sendo assim,

[...] cada ingrediente tem um significado, muito importante. Ahn, eu acho que seria isso, eu ia fazer um adendo que ahn, se eu fizer igual a comida do Xangô um *amalá*, se eu fizer o *amalá* em casa, eu posso fazer e comer ele eu não vou tá compartilhando axé porque não foi bento, não foi pela entidade. Mas, sempre que a gente vai, essas comidas mais ahn, votivas direcionadas, geralmente se tu é adepto e tu fizer no seu lar, tu sempre dá um pouquinho pra entidade, que a gente diz “separa a parte do santo”. Até em sinal de respeito porque tu tá comendo um alimento que é sagrado, pra nós e tu não está fazendo no ambiente adequado que seria dentro do espaço religioso. Mas como tem várias comidas que a gente compartilha entre as divindades e

o ser humano, que são muito gostosas, às vezes tu tem vontade de fazer em casa, não tem impedimento nenhum. (JEFERSON DE IANSÃ, 2020).¹³⁹

É essa relação que a alimentação ritual tem com a vida em casa, no trabalho, no dia a dia, enfim, com os membros da tradição, que nos permite dizer que ela possui, sim, uma identidade alimentar, formando a própria memória gustativa. Comer é um ato hospitaleiro e a mesa sempre aproxima as pessoas e os deuses (MONTANARI, 2013).

¹³⁹ Entrevista concedida no dia 8 de novembro de 2020, por meio do *Google Meet*.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nos conceitos de cotidiano, tradição e memória gustativa, podemos perceber que alimentação e religião são indissociáveis. Isso também faz parte do *ethos* de um povo e o distanciamento existente foi causado, em partes, pela tentativa de apagamento da história dessa sociedade. Podemos, então, converter o alimento sacro como o que caracteriza essa população, e não só pelo ponto de vista da religião, pois, como vimos, um povo sustenta uma religião, e não o inverso. Isso se repete nas narrativas a partir dos povos primitivos, entre outros, e sempre a partir da relação de povo. Se trabalharmos com os pratos típicos da cultura indígena, por exemplo, não perguntaremos se aquele prato é servido por uma divindade, por que em sua essência todos são.

É perceptível que, como já sublinhado diversas vezes, a hospitalidade é a palavra de ordem, bem como escrito por Certeau, Giard e Mayol (1996), a família pode ser definida por aquele que senta à mesa para comer conosco. Sendo assim, por mais que não compartilhasse da mesma fé, fui tratado com muito carinho e respeito e a casa visitada, bem como as pessoas entrevistadas, não pouparam esforços para bem receber e sanar todas as dúvidas que surgiram.

A questão que perpassou toda a pesquisa foi: somos o que comemos ou comemos o que somos? Ou seja, nossas escolhas, nesse caso, alimentares, são definidas ou definidoras de uma individualidade e/ou lugar social? Para responder tal questão, não é possível escolher um dos dois caminhos. A resposta passa pelas duas opções concomitantemente, ou seja, somos o que comemos e comemos o que somos.

A memória gustativa construída pelo grupo dos membros do Batuque ultrapassa os limites dos mitos e dos Terreiros porque são esses povos que preservam, no seio das suas unidades territoriais tradicionais, essa ancestralidade e sabedoria. Por exemplo, quando se leva uma comida de Bará até uma encruzilhada, isso está para além do terreiro, então não podemos considerar que só é sagrado e só faz parte daquela cultura aquele espaço delimitado por aquela cerca.

Fica evidenciado que a própria seleção dos insumos, bem como seu preparo, passa por um rico processo de seleção, que vai além do que utilizamos como rigor nos restaurantes de mais alto nível. Aqui, preserva-se o respeito, respeito com o insumo, com o animal, com o alimento pronto, com quem vai comer e, principalmente, com o a divindade que receberá a oferenda.

Vale lembrar que a escolha por determinados tipos de ingredientes não depende apenas de uma necessidade biológica, sabor e nutrição, muitas vezes é oriunda da mitologia

dessa tradição, trazendo à tona a explicação do termo que escolhemos usar, chamando-a de biomítica, pois, além de satisfazer as simples necessidades fisiológicas, busca valorizar e agradar ao mítico. Outro ponto extremamente julgado está na base da cultura, no abate. Os animais passam a ter características e funções integradas em um modelo etnocultural e, além de um significado alimentício, recebem um significado simbólico, passando, por vezes, a ser considerados como a própria entidade. Por essa razão, é necessário entender o alimento no contexto em que está inserido, fazendo referência a sua identidade tradicional alimentar, que o torna essencial para a compreensão do rito e tem a ideia de fortalecer o ideal de lugar mítico para essa cultura (LODY, 2009).

O presente trabalho deixa caminho aberto para que mais pessoas vejam o alimento não só como combustível para um corpo, mas todos os quesitos subjetivos que o permeiam e como identidade de um povo ao qual essa cozinha pertence. Dessa forma, o que desejamos é que mais acadêmicos possam questionar e compreender essa gastronomia para que possa ser reconhecida em todas as mais distintas facetas em que hoje não há esse reconhecimento. Que ela possa ser, também, turística, sem deixar de considerar que essa cozinha é a tradição de maior valor, e por que não dizer, sabor, dos povos africanos que aqui chegaram oriundos da disporá.

A relação alimentar vai para além daquilo que foi nosso objeto de estudo, inclusive, com o fortalecimento da academia. Na relação política, a ideia é de que as pessoas, ao lerem tanto o texto como o produto, contribuam para desconstruir isso que é chamado de racismo estrutural, mas que podemos chamar apenas de racismo, porque é um preconceito oriundo de algo que veio de um negro ou uma negra, mas que permitiu ao Brasil essa gama riquíssima de culturas.

Além dos pratos salgados, os pratos doces de origem africana mostram sua identidade, uma vez que, para fazer o prato conhecido como canjica, utilizava-se o milho quebrado, provavelmente considerado como resto, ou pelo fato da absorção, pois na África se consumia muito o milhete,¹⁴⁰ bem como o cuscuz, que também é preparado com milho, porém na forma de farinha. O doce de laranja azeda, também de origem africana, muito comum na Região das Hortênsias, é outro exemplo. Para fazer esse doce, utiliza-se um tipo de laranja especial que serve apenas para fazer esse prato, não podendo ser consumida *in natura*, mostrando uma

¹⁴⁰ Espécie de milho com grãos muito pequenos, também se podem designar várias plantas da família das gramíneas, de espigas e grãos semelhantes aos do milho, usadas na alimentação. Dicionário Priberam da Língua Portuguesa. Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/milhete>. Acesso em: 17 mar. 2022.

forma de aproveitamento de uma fruta que, em outra situação, provavelmente seria desprezada.

Podemos dizer que isso mostra a sabedoria desses povos, que até então eram subjugados, com uma gastronomia sem muito valor e tidos como primitivos. Isso em partes pode explicar o motivo de não haver muitos registros dessas inserções gastronômicas, porém, mesmo não encontrando muitas referências dos pratos de origem africana na culinária gaúcha, os negros tiveram grande influência na tradição alimentar do Rio Grande do Sul.

Apesar de sua condição inicial de escravizados, sem direitos e com sua cultura desprezada pelos brancos, os negros conseguiram se adaptar às condições de vida a que eram submetidos, formando e transformando pratos de diferentes culturas, graças a sua imaginação, por meio da combinação de diferentes ingredientes. Embora tal tradição tenha sido oriunda de pessoas escravizadas que muitas vezes tinham apenas o resto do que os seus senhores comiam, tal prática nos ensina a abominar a miséria e dividir tudo com os nossos e com os outros, pois comer e compartilhar o alimento é um preceito sagrado desse povo.

Essa prática é oriunda dos *mercados iorubás*, onde se utilizava a dinâmica de trocas de mercadoria. Ela também faz referência à devolução de tributos cobrados por reis africanos, em banquetes cerimoniais e públicos (SILVEIRA, 2020). Por intermédio do alimento, discutimos a relação mítica do povo pertencente ao Batuque, mas podemos discutir a partir das mais diferentes visões, tais como econômica, política, social, cultural, etc. Não à toa, os mais diversos acontecimentos históricos têm ligação, direta ou indiretamente, com a alimentação.

Dessa forma, podemos dizer que os pratos de origem africana fazem parte da culinária tradicional do Rio Grande do Sul. Podemos observar, também, que a história da culinária negra no sul do país foi apagada para dar lugar a uma história de trabalho, nobreza, moralidade e religiosidade branca por meio de uma narrativa quase mítica, com o intuito de enaltecer uma etnia em detrimento da outra.

O mercado gastronômico, bem como o imaginário das pessoas, inflado pelas origens ítalo-gaúchas e germânicas, e também pela questão do racismo estrutural, poderia, por intermédio deste breve trabalho, abrir os olhos e observar de maneira respeitosa a herança negra tão presente em nosso Estado.

Nesse aspecto, ao enriquecer tais preparações de sentido e de contexto, podemos utilizá-las como ferramenta de combate ao racismo religioso e ao racismo étnico. Isso fica nítido em todas as falas de nossos entrevistados e nas leituras feitas para a construção do texto. Comer é um ato hospitaleiro e a mesa sempre aproxima as pessoas. Compartilhar o alimento é

algo típico, porém não exclusivo, da espécie humana. Assim, ao consumirmos o alimento, podemos definir uma realidade cultural, não apenas na questão fisiológica, mas também de tudo aquilo que gira ao redor dela, ou seja, toda a carga simbólica a ela atribuída.

O ato de pesquisar um tema complexo como a alimentação ritual de um povo e produzir o presente trabalho envolveu a utilização de métodos de história oral, o que nos levou diretamente às autoridades de matriz africana a fim de buscar, além dos relatos, a aprovação para que pudéssemos construir nosso produto, observando suas danças seus cantos e, principalmente, sua hospitalidade.

Há um provérbio Iorubá que nos fala, a partir da perspectiva de Bará, que a banca do mercado tem dois lados. Se você vem e não deixa nada, você está me roubando. Com o objetivo de deixar algo para essa comunidade, e também buscar legitimidade para o que escrevemos, bem como não ofender a sua tradição, mostramos o produto e vimos o quão gratos e surpresos ficaram com o resultado desta dissertação. Foi algo extremamente satisfatório. Assim registramos as palavras de um de nossos entrevistados:

Vai ter alguém que vai reclamar? Vai, mas eu te digo, está muito bom, está muito bom. Para a proposta que ele tem, que é de colocar esses pratos num outro lugar, tá ligado, cara? Eu tô assim, não tenho palavras, não tem o que dizer, cara, tá maravilhoso. Chega a ser emocionante ver, os pratos da minha tradição, feitos de uma maneira tão bonita assim. Obrigado, cara. Obrigado mesmo. (BABA PHIL, 2022).¹⁴¹

A frase cozinhar em silêncio, com olhar ativo e pensamentos nobres ecoa em todas as terreiras que visitamos. Logo, podemos concluir que, por mais distantes geograficamente, é na tradição que elas ficam lado a lado, preservando a herança alimentar e histórica de seu povo. Como dito no decorrer do texto, a memória gustativa ou a memória gastronômica de um povo é a última fronteira para a sua extinção. O tempo leva as vestimentas, a língua, mas a memória alimentar resiste a tudo isso e, partir do momento em que a memória alimentar se vai, a história desse povo se vai junto.

¹⁴¹ Entrevista realizada pelo autor, via *Google Meet*, em 7 de junho de 2022.

REFERÊNCIAS

- A HISTÓRIA da Alimentação no Brasil. Direção de Eugenio Puppo. São Paulo: Heco Produções, 2020. Son. color. Série T1:E2. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0PZ1HALADKHKE47KKQTCWSKDB4/ref=atv_sr_def_c_unkc__1_1_1?pageTypeId=B086V4H9V6&qid=1613848684&pageTypeIdSource=ASIN&language=pt_BR&sr=1-1. Acesso em: 20 fev. 2021.
- AITKEN-BURT, Laura. Azeitonas sagradas: árvore de Atena na Acrópole. *Olive Oil Times*, 10 mar. 2015. Disponível em: <https://www.oliveoiltimes.com/pt/world/sacred-olives-athenas-tree-acropolis/46895>. Acesso em: 18 fev. 2021.
- ALBERTI, Verena. *Manual de história oral*. Rio de Janeiro: FGV, 2004.
- ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. *O tecelão dos tempos*. São Paulo: Intermeios, 2019. 276 p.
- APRENDI NA UMBANDA. *Opaxorô de Oxalá*. 21 abr. 2021. Disponível em: <https://aprendinaumbanda.com.br/orixas/oxala/simbolos/opaxoro-de-oxala/>. Acesso em: 28 fev. 2021.
- ARISTÓTELES. *Ética a Nicômaco*. Jandira: Principis, 2021. 256 p.
- ASTRO CENTRO. *As características do Orixá Ibeji*: saiba quem são essas divindades. 2018. Disponível em: <https://www.astrocentro.com.br/blog/espiritual/ibeji/>. Acesso em: 21 abr. 2021.
- AZAMBUJA, Luciano de. Qual a Sua Lembrança Gastronômica? RIBEH, v.01, n. 01, p.200-226, Ago-Dez/2018. Dr. Luciano Azambuja, Professor da Disciplina da História da Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina. Disponível em https://aipedh.files.wordpress.com/2019/07/ribeh_v.1_n.1.pdf (Acessado em 03/11/2022)
- AZORLI, Diego Fernando Rodrigues. *Ecos da África Ocidental: o que a mitologia dos orixás nos diz sobre as mulheres africanas do século XIX*. Orientadora: Fabiana Lopes da Cunha. 2016. 164 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Estadual Paulista, Assis, 2016. Disponível em: https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/141939/azorli_dfr_me_assis_int.pdf?sequence=6&isAllowed=y. Acesso em: 21 jan. 2021.
- BABOSA JUNIOR, Ademir. *Mitologia dos Orixás: lições e aprendizados*. São Paulo: Anúbis, 2017.
- BARBOSA LESSA, Luiz Carlos *et al.* *Do Pampa à Serra: os sabores da terra gaúcha*. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional, 1999.
- BARBOSA, Adriel Moreira. Tempo e lugar em Michel de Certeau: implicações para os estudos de religião. *Ciências Sociais e Religião*, Porto Alegre, v. 17, n. 23, p. 203-215, ago./dez. 2015. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/324768005_Tempo_e_lugar_em_Michel_de_Certeau_implicacoes_para_os_estudos_de_religiao. Acesso em: 20 nov. 2020.

BARCELLOS, Gustavo. *O banquete de Psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação*. Rio de Janeiro: Vozes, 2017.

BASTIDE, Roger. *O candomblé da Bahia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BÍBLIA SAGRADA. São Paulo: Loyola; Paulinas, 2001.

BLAKE, Anthony. The Language of Flavour: Learning and Memory. Food and the Memory: Proceeding of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2000. p.3948. Prospect Books, 2001.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. 2. ed. Porto Alegre: Zouk, 2011.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BRASIL. *Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003*. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm. Acesso em: 28 mar. 2021.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

BULFINCH, Thomas, O livro de ouro da mitologia: (a idade da fábula): histórias de deuses e heróis; tradução de David Jardim Júnior — 26a ed. — Rio de Janeiro, 2002

CABRAL, João Francisco Pereira. Evolucionismo cultural segundo Lewis Morgan. *Brasil Escola*, [20--]. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/filosofia/evolucionismo-cultural-segundo-lewis-morgan.htm>. Acesso em: 29 dez. 2020.

CÂMARA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL. *Monumento a Ogum é considerado Patrimônio Cultural de Caxias do Sul*. 2018. Disponível em: <http://www.camaracaxias.rs.gov.br/noticias/index/17240>. Acesso em: 12 out. 2020.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 200 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. 2. ed. São Paulo: Global, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CERTEAU, Michel de. *A escrita da história*. Tradução de Maria de Lourdes Menezes. Revisão técnica de Arno Vogel. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Tradução de Aphraim Ferreira Alves e Lúcia Endlich Orth. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. 376 p.

COMPRA ZEN. *Iemanjá, rainha do mar*. 2 fev. 2021. Disponível em: <https://www.comprazen.com.br/blog/1/411/iemanja-rainha-do-mar-odoia-orixa-mae-divina-deusa-afro-nosso-blog>. Acesso em: 28 fev. 2021.

CORRÊA, Norton Figueiredo. “A cozinha é a base da religião”: a culinária ritual no batuque do rio grande do sul. *Arquivos Brasileiros da Alimentação*, São Luiz, v. 2, n. 1, p. 116-127, jan. 2017. Disponível em: <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/1212#:~:text=O%20artigo%20abor da%20a%20comida,maioria%20de%20adeptos%20s%C3%A3o%20afrodescendentes.&text=A%20polenta%2C%20de%20origem%20italiana,%C3%A9%20oferecida%20ao%20orix%C3%A1%20Bar%C3%A1>. Acesso em: 28 nov. 2020.

CORRÊA, Norton Figueiredo. Batuque: uma religião afro-rio-grandense em oposição à cosmovisão cristã. *Instituto Humanitas Unisinos*, 12 jan. 2010. Disponível em: <http://www.ihu.unisinos.br/entrevistas/28848-batuque-uma-religiao-afro-rio-grandense-em-oposicao-a-cosmovisao-crista-entrevista-especial-com-norton-figueiredo-correa>. Acesso em: 26 out. 2020.

CORRÊA, Norton Figueiredo. *O Batuque do Rio Grande do Sul: antropologia de uma religião afro-rio-grandense*. 2. ed. São Luiz: Cultura e Arte, 2016.

CORRÊA, Norton. “A cozinha é a base da religião”. *Professor Norton*, 10 maio 2020. Disponível em: <https://www.profnortonfc.com/post/a-cozinha-%C3%A9-a-base-da-religi%C3%A3o>. Acesso em: 09 nov. 2020.

COSMOLOGIA. *In: Dicionário Online de Português*. [20--]. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/cosmogonia/>. Acesso em: 18 set. 2021.

COUTO, Mia. A avó, a cidade e o semáforo. *Tyrannus Melancholicus*, [20--]. Disponível em: <http://www.tyrannusmelancholicus.com.br/cronicas/7382/a-avo-a-cidade-e-o-semaforo>. Acesso em: 4 dez. 2020.

DANTAS, Tiago. Ceres. *Brasil Escola*, [20--]. Disponível em <http://brasilecola.uol.com.br/mitologia/ceres.htm>. Acesso em: 2 nov. 2020.

DOUGLAS, Norman. *Venus in the kitchen*. United Kingdom: Bloomsbury UK, 2003.

DUARTE, Bete. Mafê: receita de memória e afeto. *Saborosa Viagem*, [20--]. Disponível em: <https://www.saborosaviagem.com.br/2018/02/mafe-receita-de-memoria-e-afeto/>. Acesso em: 21 fev. 2021.

DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

ELIADE, Mircea. *O sagrado e o profano*. São Paulo: Martin Fontes, 2018.

- EURÍPEDES. *Ifigênia em Áulis, As Fenícias, As Bacantes*. Tradução do Grego, introdução e notas de Mário da Gama Kury. 5. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.
- EYIN, Pai Cido de Oxum. *Okutá: a pedra sagrada que encanta Orixá*. São Paulo: Alfabeto, 2010.
- FAGLIARI, G. S. *Turismo e alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca, 2005.
- FARELLI, Maria Helena. *Comida de santo*. Rio de Janeiro: Pallas, 2008.
- FEDERAÇÃO AFRO UMBANDISTA E ESPIRITUALISTA DO RIO GRANDE DO SUL – FAUERS. *Site institucional*. 2017. Disponível em: <http://fauers.com.br/>. Acesso em: 7 abr. 2020.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína (org.). *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: FGV, 2005.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.
- FRANCHINI, A. S.; SEGANFREDO, Carmen. *As Melhores Histórias da Mitologia Africana*. 3. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2015.
- FRANCO, Areovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2010.
- FREIXA, Dolores. *Gastronomia do Brasil e no mundo*. São Paulo: SENAC, 2015.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. 3. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2015.
- GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC Editores, 1989.
- GIRARD, René. *A violência e o sagrado*. Tradução de Martha Conceição Gambini. São Paulo: Paz e Terra, 1990.
- GRAVES, Robert, *Os mitos gregos volumes 1 e 2; tradução Fernando Klabin*. – 3. ed. – Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2018.
- GRIZZO, Arnaldo. Os deuses do vinho; além de Baco, quem são eles? *Revista Adega*, 24 maio 2016. Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/os-deuses-do-vinho_9989.html#:~:text=Mito%20similar%20diz%20que%20outro,serviria%20aos%20deuses%20do%20Olimpo. Acesso em: 23 fev. 2021.
- HAGIOGRAFIA. *In: Dicionário Infopédia da Língua Portuguesa*. 2021. Disponível em: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/hagiografia>. Acesso em: 25 abr. 2021.

HAWASS, Zahi. Satet: deusa egípcia. *Egito Antigo*, 2019. Disponível em: <http://www.egitoantigo.net/satet-deusa-egipcia.html>. Acesso em: 2 nov. 2020.

HELLER, Belizia. *Quando o futuro e o passado se encontram: na cozinha shabat - chalá*. 2021. Disponível em: http://cjb.org.br/passado_futuro/chala/Culinaria%20Shabat%20Chala%20-%20Passado%20e%20Futuro%20se%20encontram%20na%20cozinha.pdf. Acesso em: 17 fev. 2021.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.

HUBERT, Stefan. Manjar dos deuses: as oferendas nas religiões afro-brasileiras. *Primeiros Estudos*, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 81-104, fev. 2011.

HUGO. Ossain, o Senhor das Folhas. *Vale do Mago*, 16 fev. 2019. Disponível em: <http://www.valedomago.com/2019/02/ossain-o-senhor-das-folhas.html>. Acesso em: 28 fev. 2021.

IANSÃ, Jeferson da. *Entrevista 3*. [8 nov. 2021]. Entrevistador: Matheus Troglio. Caxias do Sul, 2021. 1 arquivo .mp3 (177 min).

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo Demográfico*. 2010. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9662-censo-demografico-2010.html?edicao=9749&t=destaques>. Acesso em: 9 nov. 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Ofício das Baianas de Acarajé (Brasil). *Crespial*, 3 maio 2012. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=OKlx4b9cyuY>. Acesso em: 30 out. 2020.

JOKURA, Thiago. Que alimentos são proibidos pelas religiões? *Mundo Estranho*, 6 dez. 2018. Disponível em <https://mundoestranho.abril.com.br/religiao/que-alimentos-sao-proibidos-pelas-religoes/>. Acesso em: 2 nov. 2020.

JOUTARD, Philippe. História oral: balanço da metodologia da produção nos últimos 25 anos. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: FGV, 2005. p. 30-45.

JUNG, Carl Gustav, Os arquétipos e o inconsciente coletivo; tradução Maria Luíza Appy, Dora Mariana R. Ferreira da Silva]. - Perrópolis, RJ : Vozes, 2000.

LAYTANO, Dante. Os africanismos do dialeto gaúcho. *Separata da Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul*, Porto Alegre, ano XVI, II tri., 1979.

LEAL, Maria Leonor M. Soares. *A história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2008.

LEVI-STRAUSS, Claude. O Cru e O Cozido: coleção mitológicas. São Paulo: Cosac & Naify, 2010. 443 p.

- LIA, Cristine Fortes. História das religiões e religiosidades: contribuições e novas abordagens. *Aedos*, Santa Maria, v. 4, n. 11, p. 549-563, set. 2012. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/aeodos/article/view/31208/20886>. Acesso em: 2 jun. 2020.
- LODY, Raul. *Dendê, símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: SENAC, 2009.
- LODY, Raul. *Santo também come*. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.
- LÓPEZ-PEDRAZA, Rafael. *Hermes e seus filhos*. São Paulo: Paulus, 1999.
- MAGNO, Albino Pereira. *Mitologia: história do paganismo de vários povos da antiguidade [...]*: Wentworth Press, 2016.
- MALINOWSKI, Bronislaw. *Argonautas do Pacífico Ocidental*. São Paulo: Abril Cultural, 2018. (Coleção Os Pensadores).
- MATOS, Júlia Silveira; SENNA, Adriana Kivanski de. História oral como fonte: problemas e métodos. *Historiæ*, Rio Grande, v. 1, n. 2, p. 95-108, jan. 2011. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/hist/article/view/2395>. Acesso em: 1º mar. 2021.
- MATTOS, Regiane Augusto de. *História e cultura afro-brasileira*. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.
- MAUSS, Marciel. *Ensaio sobre a dádiva*. São Paulo: Ubu Editora, 2018.
- MEIHY, José Carlos Sebe B.; HOLANDA, Fabíola. *História oral: como fazer, como pensar*. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2007. 176 p.
- MILHETE. In: *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*, [20--]. Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/milhete>. Acesso em: 17 mar. 2022.
- MONTANARI, Massimo (org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: SENAC, 2009.
- MONTANARI, Massimo. *A comida como cultura*. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2013. 208 p.
- MONTANARI, Massimo. *Histórias da mesa*. São Paulo: Estação Liberdade, 2016. 232 p.
- MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.
- NADALINI, Ana Paula. *Comida de Santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião*. Orientador: Carlos Roberto Antunes dos Santos. 2009. 182 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2009. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/18795/dissertacao%20entrega%201.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 12 jan. 2021.
- NÉRY, Carlos Henrique Cardona. A gastronomia religiosa como produto turístico. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 7., 2012, Caxias do Sul. *Anais [...]*. Caxias do Sul: Educs, 2012. p. 1-19.

- NOGUEIRA, Sidnei. *Intolerância religiosa*. São Paulo: Jandaíra, 2020. 160 p.
- O DIA. *Dia de Oxum*: conheça o orixá das águas doces e da prosperidade. 8 dez. 2020. Disponível em: <https://odia.ig.com.br/esoterismo/2020/12/6042677-dia-de-oxum-conheca-o-orixa-das-aguas-doces-e-da-prosperidade.html>. Acesso em: 28 fev. 2021.
- ORO, Ari Pedro. Religiões afro-brasileiras do Rio Grande do Sul: passado e presente. *Estudos Afro-Asiáticos*, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2, p. 345-384, 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ea/a/MHgZxZM6Nw5qzMqZHyy7dQg/?lang=pt>. Acesso em: 1º set. 2020.
- ORO, ARI PEDRO; GIUMBELLI, Emerson; ANJOS, J. C. G.. Outridade, conflito e governo: controvérsias públicas acerca da prática sacrificial afro-religiosa (Rio Grande do Sul, 2015/2016). 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- OTTO, Rudolf. *Sagrado*: os aspectos irracionais na noção do divino e sua relação com o racional. Petrópolis: Vozes, 2000. 224 p.
- OXUM, Adriana de. *Entrevista 1*. [4 fev. 2021]. Entrevistador: Matheus Troglio. Caxias do Sul, 2021.
- OXUM, Charles Corrêa de. Sobre os Orixás ode e Otim. *Blog Charles Corrêa de Oxum*, 9 fev. 2018. Disponível em: <https://blog.charlesdeoxum.com.br/sobre-os-orixas-ode-e-otim/>. Acesso em: 28 fev. 2021.
- PAIM, Elison Antonio. Epistemologia decolonial: uma ferramenta política para ensinar histórias outras. *HH Magazine*, 19 jun. 2019. Disponível em: <https://hhmagazine.com.br/epistemologia-decolonial-uma-ferramenta-politica-para-ensinar-historias-outras/>. Acesso em: 25 abr. 2021.
- PARÉS, Luis Nicolau. *A formação do candomblé*: história e ritual da nação jeje na Bahia. 3. ed. Campinas: Unicamp, 2018. 424 p.
- PERCUSSI, Luciano. *Azeite*: história, produtores, receitas. São Paulo: Editora SENAC, 2011.
- PINTO, Ipácio Carolino. O mito das verdades. *Nei Alberto Pies*, 18 fev. 2018. Disponível em: <https://www.neipies.com/o-mito-das-verdades/>. Acesso em: 23 jan. 2021.
- PLISKER, Renata. Alimento e bebidas no Antigo Egito. *Portal da Educação*, [20--]. Disponível em: <https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/idiomas/alimento-e-bebidas-no-antigo-egito/55761>. Acesso em: 2 nov. 2020.
- POLLAN, Michael. *Cozinhar*: uma história natural da alimentação. Tradução de Claudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.
- PORTELLI, Alessandro. História oral: balanço da metodologia da produção nos últimos 25 anos. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: FGV, 2005. p. 67- 71.

POVOAS, Ruy do Carmo. *Itan de Boca a ouvido*. Salobrinho: Editus, 2004. 47 p.

PRANDI, Reginaldo. *A mitologia dos orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

REINHARDT, Juliana Cristina. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. Orientador: Carlos Roberto Antunes dos Santos. 2007. 228 f. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba: UFPR, 2007. Disponível em:
<http://www.poshistoria.ufpr.br/documentos/2007/Juliana%20REINHARDT%20-%20tese%20doutorado%202007.pdf>. Acesso em: 23 out. 2020.

RIBEIRO, Darcy. *O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil*. 2. ed. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

RIES, Julien. *O sagrado na história religiosa da humanidade*. Petrópolis: Vozes, 2017.

RODRIGUES, Philyp (Babá Phill de Xangô Agandjú Ibeji). Características dos filhos de Oyá (Iansã). *Batuque RS*, 17 abr. 2021. Disponível em:
https://www.youtube.com/watch?v=Ry2VdICBqKU&ab_channel=BATUQUERS. Acesso em: 28 fev. 2021.

RODRIGUES, Philyp (Phill de Xangô Agandjú Ibeji). A lenda de Ossanha. *Batuque RS*, 14 nov. 2018. Disponível em:
https://www.youtube.com/watch?v=Caq7amq7PXk&t=490s&ab_channel=BATUQUERS. Acesso em: 28 fev. 2021.

RODRIGUES, Philyp (Phill de Xangô Agandjú Ibeji). Gastronomia do Batuque do Rio Grande do Sul. *Batuque RS*, 12 out. 2018. Disponível em:
https://www.youtube.com/watch?v=lgUNVGEklCc&t=517s&ab_channel=BATUQUERS. Acesso em: 16 fev. 2021.

RODRIGUES, Philyp (Phill de Xangô Agandjú Ibeji). Por que Exú Bará é o primeiro orixá? *Batuque RS*, 6 jul. 2018. Disponível em:
https://www.youtube.com/watch?v=ayZeh454Qm0&ab_channel=BATUQUERS. Acesso em: 25 fev. 2021.

RONDINELLI, Paula. Alimentação e religião: um estudo antropológico no movimento alternativo. *Revista Nures*, São Paulo, n. 3, p. 1-8, 2006. Disponível em:
https://www.pucsp.br/revistanures/revista3/3_edicao_alimentacao_religiao.pdf. Acesso em: 15 jan. 2021.

ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

SANTHIAGO, Ricardo; MAGALHÃES, Valéria Barbosa de. Rompendo o isolamento: reflexões sobre história oral e entrevistas à distância. *Anos 90*, Porto Alegre: UFRGS, v. 27, p. 1-18, set. 2020. Disponível em:
<https://www.seer.ufrgs.br/anos90/article/viewFile/102266/58383>. Acesso em: 3 mar. 2021.

SANTOS, Miriam de Oliveira; ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Especificidades da identidade de descendentes de italianos no sul do Brasil: breve análise das regiões de Caxias do Sul e Santa Maria. *Antropolítica (UFF)*, v. 27, p. 21-42, 2009.

SANTOS, Rafael Derois. *Passagens na religião: estudo antropológico do panorama politeísta das religiões afro-brasileiras no Rio Grande do Sul*. Orientador: Ari Pedro Oro. 2014. 113 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: UFRGS, 2014. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/96156/000915612.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 7 out. 2020.

SILVA, Francisca Luciene (Yá Luciene de Oyá); SOBREIRA, Aracele. Efó para Ossaim. *Ciências da Religião em Natal*, 1º maio 2021. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=dHOj98jJ9yQ&ab_channel=Ci%C3%AAsdasReligi%C3%A3oUERNNatalCi%C3%AAsdasReligi%C3%A3oUERNNatal. Acesso em: 1 maio 2021.

SILVA, Francisca Luciene (Yá Luciene de Oyá); SOBREIRA, Araceli. Camarão na Moranga para Obá. *Ciências da Religião em Natal*, 10 abr. 2021. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=lgJUN7kNkr4&t=1712s&ab_channel=Ci%C3%AAsdasReligi%C3%A3oUERNNatalCi%C3%AAsdasReligi%C3%A3oUERNNatal. Acesso em: 10 abr. 2021.

SILVA, Maria Helena Nunes. *O “Príncipe” Custódio e a “religião” afro-gaúcha*. Orientadores: Roberto Mauro Cortez e Maria do Carmo Brandão. 1999. 225 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pernambuco. Recife: UFPE, 1999.

SILVA, Paulo Roberto S. da. *Batuque: seus encantos e rituais*. 2. ed. Porto Alegre: Legião Publicações, 2017. 136 p.

SILVEIRA, Éder da Silva. História oral e memória: pensando um perfil de historiador etnográfico. *Métis: História & Cultura*, Caxias do Sul, v. 6, n. 12, p. 35-44, jul. 2007. Disponível em: <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/metis/article/viewFile/835/592>. Acesso em: 1 mar. 2021.

SILVEIRA, Hendrix. *Não somos filhos sem pai: história e teologia do Batuque do Rio Grande do Sul*. São Paulo, SP. Arole Cultural, 2020. 189 p.

SISSA, Giulia; DETIENNE, Marcel. *Os deuses gregos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

SOUZA, Patrícia Rodrigues de. *Religião e comida: como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na construção do Homem*. Orientador: Frank Usarski. 2014. 181 f. Dissertação (Mestrado de Ciências da Religião) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo, 2014. Disponível em: <https://sapientia.pucsp.br/bitstream/handle/1924/1/Patricia%20Rodrigues%20de%20Souza.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2021.

SPERONI, Aline. *Religiões afro-gaúchas no ensino de história: batuque, umbanda e linha cruzada*. Orientadora: Cristine Fortes Lia. 2018. 113 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2018. Disponível em:

<https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/3842/Dissertacao%20Aline%20Speroni.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 2 mar. 2020.

STANDAGE, Tom. *História do mundo em 6 copos*. São Paulo: Zahar, 2005.

TORÁ. Tradução e Introdução de Luís Filipe Sarmiento. 1. ed. São Paulo: Sporpress, 2003.

VALLADARES, Licia. Os dez mandamentos da observação participante. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 22, n. 63, p. 153-155, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v22n63/a12v2263.pdf>. Acesso em: 3 mar. 2021.

VERGER, Pierre. *Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo*. São Paulo: Corrupio, 2018.

VERNANT, Jean-Pierre. *Mito e religião na Grécia Antiga*. Tradução de Joana Angélica D'Ávila Melo. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

VOGEL, Arno. *A galinha d'Angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Pallas, 2001.

WEISS, Raquel Andrade. Efervescência, dinamogenia e ontogênese social do sagrado. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p. 157-179, abr. 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93132013000100006&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 17 jun. 2020.

WILLIAM, Rodney. *Apropriação cultural*. São Paulo: Jandaíra, 2019. 206 p.

XANGÔ AGANDJÚ IBEJI, Baba Phil de. *Entrevista 4*. [23 abr. 2022]. Entrevistador: Matheus Troglio. Viamão, 2022. 1 arquivo .mp3 (96 min).

YEMANJÁ, Michele de. *Entrevista 2*. [6 fev. 2021]. Entrevistador: Matheus Troglio. Caxias do Sul, 2021.