

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

JEAN JÚNIOR DE SOUZA

**PRÁTICAS CULINÁRIAS DE TERREIRO: POSSIBILIDADES PARA O TURISMO
CRIATIVO GASTRONÔMICO NA REGIÃO IMPERIAL CARBONÍFERA DO RIO
GRANDE DO SUL**

**CAXIAS DO SUL
2024**

JEAN JÚNIOR DE SOUZA

**PRÁTICAS CULINÁRIAS DE TERREIRO: POSSIBILIDADES PARA O TURISMO
CRIATIVO GASTRONÔMICO NA REGIÃO IMPERIAL CARBONÍFERA DO RIO
GRANDE DO SUL**

Dissertação submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Turismo e Hospitalidade.

Linha de pesquisa: Turismo, Hospitalidade, Cultura e Educação.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Susana de A. Gastal.

**CAXIAS DO SUL
2024**

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

S729p Souza, Jean Júnior de

Práticas culinárias de terreiro [recurso eletrônico] : possibilidades para o turismo criativo gastronômico na Região Imperial Carbonífera do Rio Grande do Sul / Jean Júnior de Souza. – 2024.

Dados eletrônicos.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, 2024.

Orientação: Susana de Araújo Gastal.

Modo de acesso: World Wide Web

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

1. Turismo e gastronomia - Rio Grande do Sul. 2. Economia. 3. Batuque (Culto). 4. Culinária africana. 5. Turismo - Rio Grande do Sul. I. Gastal, Susana de Araújo, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 338.48-6:641/642(816.5)

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Márcia Servi Gonçalves - CRB 10/1500

JEAN JÚNIOR DE SOUZA

**PRÁTICAS CULINÁRIAS DE TERREIRO: POSSIBILIDADES PARA O TURISMO
CRIATIVO GASTRONÔMICO NA REGIÃO IMPERIAL CARBONÍFERA DO RIO
GRANDE DO SUL**

Dissertação submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Turismo e Hospitalidade.
Linha de pesquisa: Turismo, Hospitalidade Cultura e Educação.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Susana de A. Gastal.

Aprovado em: __/__/2024

Banca Examinadora

Profa. Dra. Susana de Araújo Gastal – Orientadora
Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dra. Jacqueline Maria Corá – Avaliadora
Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dra. Aline Passuelo de Oliveira – Avaliadora
Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dra. Alexandra Marcella Zottis – Avaliadora
Universidade Feevale

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, não poderia deixar de agradecer a Deus, e a todas as forças dos Orixás que me acompanharam nesse processo: Oxum, Iemanjá, Oyá, Exu, Xangô, e todas as forças de Orun.

Dedico esta pesquisa à minha família, em especial às minhas irmãs caçulas e praticamente filhas de coração, Taila e Mirelle, que sempre me apoiaram e acreditaram no meu potencial. Sem isso eu não chegaria aonde cheguei. A alegria de vocês sempre foi minha inspiração.

À minha avó Georgina [*in memorian*], pessoa mais amada do mundo que me deixou esse ano, durante o percurso do mestrado, mas que sempre cuidou de mim e me incentivou a estudar, sem medir esforços, nesta importante jornada.

Ao Edgar, meu companheiro da vida e de muitas jornadas. Que me apoia ontem, hoje e sempre.

E por fim, e não menos importante, agradecer à minha orientadora Susana e ao colega Felipe pelas orientações, alinhamentos e apoio durante essa etapa tão importante da minha trajetória. Sem vocês o êxito não seria o mesmo.

Para os que vieram antes de mim.

*“Exu matou um pássaro ontem,
com uma pedra que só jogou hoje.”*

Ditado Yorubá

RESUMO

Para esta pesquisa, considera-se que: [a] a gastronomia e nela incluso as práticas culinárias, integram os critérios propostos na economia criativa como instrumento de desenvolvimento econômico de cidades e regiões, no caso, através do Turismo Criativo; [b] que sete dos oito municípios que integram a Região Imperial Carbonífera do Rio Grande do Sul estão entre os de menor Índice de Desenvolvimento Humano do Estado, situação em que o Turismo Criativo Gastronômico poderá acionar cadeias produtivas locais; [c] que as Nações de matriz africana, denominadas de Batuque no Rio Grande do Sul, no presente caso com ênfase na Nação Ijexá, apresentam presença significativa nos municípios da Região Imperial Carbonífera, em religiosidade praticada em diversos terreiros, associando o religioso aos processos de expressão cultural, em especial no que se refere às suas práticas culinárias ritualísticas. Portanto, segue-se a Epistemologia das Macumbas como princípio transformador e potencializador de pesquisas que tenham em seu arcabouço teórico as práticas ritualísticas das religiosidades de matriz africana, brincando com a figura de pesquisador-cambono, aquele que observa, questiona, presentifica as relações dentro de um terreiro. Objetiva-se analisar as práticas culinárias presentes no Batuque de duas cidades, na Região Imperial Carbonífera, em suas raízes histórias, em suas adaptações locais contemporâneas e em suas possibilidades para o segmento de Turismo Criativo Gastronômico, incorporando a Economia Criativa. Encaminha-se que, apesar de pertencerem a mesma Nação, os entrevistados praticam culinárias de terreiro distintas. Para o Turismo, abre-se oportunidades de crescimento e potencialidades, quanto a questões relacionadas a souvenirs, práticas culinárias de terreiro e a produção de pratos emblemáticos dos terreiros.

Palavras-chave: Turismo Criativo Gastronômico; Economia Criativa; Práticas Culinárias; Batuque; Região Imperial Carbonífera, RS, Brasil.

ABSTRACT

For this research, it is considered that: [a] gastronomy, including culinary practices, is part of the criteria proposed in the creative economy as an instrument for the economic development of cities and regions, in this case through Creative Tourism; [b] that seven of the eight municipalities that make up the Imperial Carboniferous Region of Rio Grande do Sul are among those with the lowest Human Development Index in the state, a situation in which Creative Gastronomic Tourism could activate local production chains; [c] that the Nations of African origin, known as *Batuque* in Rio Grande do Sul, in this case with emphasis on the *Ijexá* Nation, have a significant presence in the municipalities of the Imperial Carboniferous Region, in religiosity practiced in various terreiros, associating the religious with the processes of cultural expression, especially with regard to their ritualistic culinary practices. It therefore follows the Epistemology of the *Macumbas* as a transforming and empowering principle for research that has in its theoretical framework the ritualistic practices of religiosities of African origin, playing with the figure of the *researcher-cambono*, the one who observes, questions, presentifies the relationships within a *terreiro*. The aim is to analyze the culinary practices present in the *Batuque* of two cities in the Imperial Carboniferous Region, in their historical roots, their contemporary local adaptations and their possibilities for the Creative Gastronomic Tourism segment, incorporating the Creative Economy. It emerges that, despite belonging to the same nation, the interviewees practice different cuisines. For Tourism, this opens up opportunities for growth and potential in terms of souvenirs, terreiro culinary practices and the production of emblematic *terreiro* dishes.

Keywords: Creative Gastronomic Tourism; Creative Economy; Culinary Practices; *Batuque*; Imperial Carboniferous Region, RS, Brazil.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa da Região Turística Imperial Carbonífera do RS	18
Figura 2 – Prédio Histórico da atual Prefeitura Municipal de Triunfo	20
Figura 3 – Igreja Nosso Senhor Bom Jesus	22
Figura 4 – Predominância étnica dos proprietários	23
Figura 5 – Parte do Rio Oshun	33
Figura 6 – Espelho e encruzilhadas da pesquisa	44
Figura 7 – Modelo Prático-Teórico (Corá, 2021).....	60
Figura 8 – Início de uma cerimônia de Batuque em uma casa de Nação Ijexá, São Jerônimo/RS.....	72
Figura 9 – Atàn de Ogum	75
Figura 10 – Acarajé de Iansã/Oyá e Amalá de Xangô.....	75
Figura 11 – Sarrabulho	76
Figura 12 – Gamelas de frutas frescas	76
Figura 13 – Quindins de Oxum.....	77
Figura 14 – Tradicional Mesa de Orixás Ibejis no Batuque	77
Figura 15 – Produção de quindins na fase teste para a degustação dos visitantes no terreiro em Triunfo	91
Figura 16 – Produção de souvenirs na fase teste para oferecer no varejo aos visitantes no terreiro em Triunfo	91

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Descritores do Bancos de Teses e Dissertações.....	48
Quadro 2 – Pesquisas pertinentes	48
Quadro 3 – Pesquisas pertinentes Turismo Gastronômico	50
Quadro 4 – Pesquisas pertinentes Batuque	51
Quadro 5 – Pesquisas pertinentes Práticas Culinárias	52
Quadro 6 – Práticas culinárias de Bará.....	81
Quadro 7 – Práticas culinárias de Ogum.....	82
Quadro 8 – Práticas culinárias de Iansã.....	83
Quadro 9 – Práticas culinárias de Xangô	84
Quadro 10 – Práticas culinárias de Odé e Otim	85
Quadro 11 – Práticas culinárias de Ossanha	85
Quadro 12 – Práticas culinárias de Xapanã	86
Quadro 13 – Práticas culinárias de Obá.....	87
Quadro 14 – Práticas culinárias de Oxum.....	87
Quadro 15 – Práticas culinárias de Iemanjá.....	88
Quadro 16 – Práticas culinárias de Oxalá	88

LISTA DE TABELA

Tabela 1 – Região Carbonífera RS: IDH e População.....	19
--	----

SUMÁRIO

	PALAVRAS INICIAIS	12
1	INTRODUÇÃO	15
2	A REGIÃO IMPERIAL CARBONÍFERA: TRIUNFO E SÃO JERÔNIMO	18
2.1	TRIUNFO E SÃO JERÔNIMO: BREVE HISTÓRIA E MEMÓRIA.....	21
3	RELIGIOSIDADE AFRO-GAÚCHA	25
3.1	BATUQUE, UMBANDA E QUIMBANDA NO RIO GRANDE DO SUL.....	28
4	EPISTEMOLOGIA E METODOLOGIAS	40
4.1	ENTRE ENCRUZILHADAS E REFLEXOS: EM BUSCA DA EPISTEMOLOGIA	40
4.2	EM BUSCA DA METODOLOGIA.....	45
4.3	PESQUISA BIBLIOGRÁFICA EM BASE DE DADOS.....	47
5	REFERENCIAL TEÓRICO.....	53
5.1	ECONOMIA CRIATIVA	54
5.2	TURISMO CRIATIVO GASTRONÔMICO.....	61
5.3	PRÁTICAS CULINÁRIAS: DA DIÁSPORA AO BATUQUE	67
6	PESQUISADOR-CAMBONO EM CAMPO	72
6.1	ILÊ DE PAI EDGAR DE IEMANJA: ALGUMAS PRÁTICAS CULINÁRIAS ...	73
6.2	ILÊ DE MÃE PATRÍCIA DE OXALÁ: ALGUMAS PRÁTICAS CULINÁRIAS .	78
6.3	APROXIMAÇÕES E AFASTAMENTOS DAS PRÁTICAS CULINÁRIAS DOS ENTREVISTADOS.....	79
6.4	ECONOMIA CRIATIVA E TURISMO CRIATIVO GASTRONÔMICO	89
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	92
	REFERÊNCIAS.....	95

PALAVRAS INICIAIS

O amor pela religiosidade africana

O amor pela religião de matriz africana me acompanha desde criança. Na minha vida, todas as vezes que se fazia necessário, espiritualmente falando, minha mãe buscava orientação em casas de cartomancia e até mesmo em benzedadeiras, sempre me levando junto. Lembro, como se fosse hoje, das idas e vindas, eu com mais ou menos cinco anos, sentado e, quietinho, admirando as imagens expostas naquele altar todo iluminado por velas e frascos de banhos de cheiro, ervas e vasilhinhos de flores, tentando entender o real significado de tudo aquilo.

Nunca tive medo, inclusive adorava os passes e abraços daquelas senhoras benzendo. Me sentia tão à vontade que até chorava para não ir embora. Hoje entendo que era o chamado para a minha própria missão, dentro da espiritualidade.

Anos passaram e acabei crescendo afastado dessa rotina espiritual dada na infância, de frequentar essas casas de religião, uma vez que quase toda a família praticava o evangelho cristão. Casas essas que geralmente me veem à memória, lembranças das senhorinhas idosas, que eram as dirigentes, algo muito característico na época.

Aos dezesseis anos tive a oportunidade de conhecer uma pessoa que me é muito especial até nos dias de hoje, dentro do meu primeiro emprego de carteira assinada, no qual descobri que além de motorista na empresa, ela era mãe de santo. A mesma, me convidava várias vezes para conhecer o terreiro e a doutrina da casa, até que um dia aceitei o convite e dei início à minha caminhada espiritual.

Tive o privilégio de conviver com pessoas maravilhosas dentro do universo religioso, aprendendo e ouvindo sempre os mais velhos, entendendo os fundamentos e atento às histórias que eram narradas sobre acontecimentos dentro da religião que só a espiritualidade explicava.

Nas funções de ser sempre levado a passeio com a família de santo, acabei conhecendo muito além do que nossa vertente podia explicar. Juntei cada pedacinho de conhecimento adquirido e, assim, fui moldando minha maneira de me encaixar

dentro da fé africana, fui me destacando pela curiosidade de querer saber mais e a sede de querer colocar a *mão na massa* para aprender fazendo os ebós e os pratos das divindades. Buscava entender na prática a ritualística e com isso também receber aquela energia que a partir dali eu já sabia que me era destinada a também pertencer.

Em 2015 mudei para a cidade de Triunfo, conheci uma pessoa muito especial que também era de religião e juntos, fomos trocando ideias sobre a religião e as diferentes formas de promover a fé e a caridade. Começávamos, assim, a planejar a possibilidade de abirmos ao público uma casa religiosa, pois ambos tínhamos a informação de que esse legado estava no nosso caminho, seja a curto ou longo prazo, mas estava.

E assim foi. Tão logo em 2016 começamos as atividades abertas ao público e viramos figuras públicas na cidade de Triunfo, que tem a cultura afro presente na sua história, mas que na religiosidade ainda havia muita falta de entendimento e preconceito, principalmente por ser uma cidade interiorana. Para nós, ao contrário de tal aceitação, foi muito bom. Ganhamos reconhecimento, ganhamos muitos seguidores nas redes sociais e nos dias de sessões de atendimentos destinadas à caridade, viramos referência de espiritualidade na cidade e região, contando de início já com em torno de 40 filhos de santo na composição da corrente mediúnica

Hoje já faz doze anos que estou como filho de santo dentro da religião, inclusive, como citado, me aperfeiçoei nos fundamentos passados de mãe para filho religioso, o que me consagrou também ao grau de pai de santo nos dias atuais.

Essa história aqui narrada, talvez possa parecer mais como um apreço pela fé, mas na verdade desencadeou em mim de uma maneira involuntária, um desejo de estudar as diferentes dimensões da cultura africana, por intermédio das religiões dessa matriz e suas diferentes manifestações. Estudos esses que me concederam duas formações acadêmicas (Bacharel em Turismo e Especialista em História e Cultura Afro Brasileira).

No decorrer dessas formações, atuei como agente de viagens independente e como funcionário da Forma Turismo que realizava viagens de formandos de ensino médio para Santa Catarina e Bahia. Atuei também na rede hoteleira e na organização e promoção de eventos na cidade de Triunfo, onde resido, no cargo de turismólogo local. Desenvolvi, ainda, alguns cursos de capacitação para profissionais do *trade*

turístico, a fim de potencializar a promoção do turismo local na cidade.

Dessas formações, sempre tive em meus projetos, ainda, o desejo de cursar um Mestrado, no intuito de passar adiante aos futuros alunos, esse conhecimento da diversidade afro vivida na teoria e prática, mas também aprofundar meus conhecimentos e trocar experiências enquanto aluno.

Foi então, que em março de 2022, após uma pandemia, que ingressei no PPGTURH da Universidade de Caxias do Sul (com bolsa do PROSUC/CAPES), cursando o Mestrado em Turismo e Hospitalidade.

Assim, juntamente com minha professora e orientadora Dra. Susana de Araújo Gastal, buscamos adaptar na linha de pesquisa Turismo, Cultura e Educação, a inserção da economia criativa em um estudo que observa as práticas culinárias ritualísticas das cozinhas de terreiros de Nação Ijexá na região onde resido, no objetivo de fomentar a atividade turística na mesma através das comidas de santo que são umas das principais manifestações culturais dessa doutrina religiosa.

1 INTRODUÇÃO

Na contemporaneidade, as relações culturais e sociais se tornam importantes aspectos do Turismo, em especial para o seu desenvolvimento, planejamento e ordenação no território. Dando, neste contexto, oportunidade para o surgimento de segmentações e nichos de mercado, como o caso do Turismo Gastronômico. Em decorrência da expansão do capitalismo e seus impactos sobre as comunidades locais, outra abordagem que se faz presente é o Turismo Criativo, adentrando como uma forma de repensar a dominação externa, para vincular a criatividade, o envolvimento comunitário e a realidade do território, num contexto local e/ou regional.

Para representar a cultura local – sem desconsiderar outras de suas vertentes –, busca-se apresentar o Batuque do Rio Grande do Sul, na sua associação intrínseca com a Nação Ijexá, compreendendo que, no Estado, existe a predominância desta e da Nação Cabinda. Em ambas, cultuam-se os Orixás, que somam 12, sendo eles: Exu [Bará], Ogum, Iansã, Xangô, Ibeji, Obá, Odé/Otim, Ossanha, Xapanã, Oxum, Iemanjá e Oxalá. Também faz parte do Batuque gaúcho, a tríade das religiosidades afro, a Umbanda e a Quimbanda. Em ambas, o ato de cozinhar assume papel importante durante a interação com a ancestralidade e com as divindades. Por meio da comida que os praticantes ofertam às divindades, símbolo da força espiritual, a motivação pode estar associada às graças de vida recebidas, a algum bem alcançado ou, até mesmo, simplesmente pelo amor à espiritualidade.

Dessa forma, as práticas culinárias da matriz africana da Nação Ijexá, escolhida como o empírico deste estudo, trazem consigo o legado simbólico de uma tradição, fazendo com que a cozinha passe a ser o elemento e local mais importante dentro de um *terreiro*, por meio do que pode ser denominado como *cozinha de terreiro*. Desde a preparação de um culto aos orixás até o momento em que se dão por concluídas as *obrigações* – como são tratadas as práticas rituais dentro do Batuque no espaço regional gaúcho –, há a sincronia entre a fé, a concentração no que se faz e na separação dos insumos de extrema qualidade, para se iniciar a ritualística.

Considera-se, avançando na reflexão, que o Turismo Criativo e o Turismo Gastronômico utilizam-se de “insumos” culturais, e que na Região Imperial Carbonífera do Rio Grande do Sul há fortes expressões culturais provenientes de

diversos terreiros de Nação Ijexá. Assim, justifica-se o interesse do pesquisador em analisar a microrregião, ali diagnosticando as influências das práticas culinárias ritualísticas dentro dos *terreiros*, nas suas adaptações cotidianas da herança africana, considerando os preceitos da economia criativa aplicadas ao Turismo Criativo, como modo relevante e atrativo de inserção do turista na cultura regional.

Mais do que isso, a comida e suas práticas associadas têm sido um importante dispositivo de aproximações entre pessoas e grupos sociais. Caracterizadas como fenômenos culturais importantes, as religiões de matriz africana e a gastronomia contribuem positivamente em muitas situações, para além do âmbito religiosos, ao ampliar as possibilidades de romper preconceitos em relação a raça, mas não só.

Do ponto de vista socioeconômico, o estudo procura indicar na economia criativa e no Turismo caminhos que levem a ativação das cadeias produtivas locais – lembrando que a gastronomia ativa amplos setores associados à cadeia alimentar – produzindo possíveis efeitos que signifiquem, em médio prazo, a melhoria de índices como aqueles associados ao IDH - Índice de Desenvolvimento Humano.

Do ponto de vista acadêmico, ainda são escassos os estudos que associem economia criativa e Turismo, em especial com olhar para a Região Imperial Carbonífera ou mesmo relacionados com a matriz religiosa da africanidade Nação Ijexá. Em que pese os estudos em nível estadual, pois além dos artigos em periódicos e capítulos de livros, existem muitas redes sociais e *blogs* que trazem o uso religiosidade e da gastronomia africana, mas, repetita-se, dissociados do Turismo e da economia criativa (Witkowski; Morigi, 2019).

Assim, esse estudo pretende contribuir para estimular a utilização das práticas gastronômicas de matriz africana para fins turísticos, valorizando essa expressão cultural e ampliando a potencialidade e atratividade da Região Imperial Carbonífera por meio dos princípios e práticas da economia criativa. Este segmento, também visto como mercadológico, tem apresentado resultados positivos no fomento econômico de cidades e regiões carentes em termos da atividade turística. Segundo Kukul (2021), a economia criativa promove o desenvolvimento econômico e comercial de uma cidade, região, estado ou país, por meio da produção de uma ideia ou produto, que tenha a criatividade como seu principal substrato.

Diante estas considerações iniciais no sentido de situar a construção do

problema, a investigação considera como pergunta problematizadora: **Considerando os princípios da Economia Criativa e o Turismo Criativo Gastronômico, como as práticas culinárias presentes nos terreiros de Batuque de Nação Ijexá nos municípios de Triunfo e de São Jerônimo, pertencentes da Região Imperial Carbonífera/RS, podem contribuir para ativar o turismo local?**

Segue-se, como objetivo **analisar as práticas culinárias presentes no Batuque de duas cidades, na Região Imperial Carbonífera, em suas raízes histórias, em suas adaptações locais contemporâneas e em suas possibilidades para o segmento de Turismo Criativo Gastronômico, incorporando a Economia Criativa**. E, como objetivos específicos, proponho:

- * Historicizar brevemente a Região Imperial Carbonífera, precisamente os municípios de Triunfo e São Jerônimo, em suas relações históricas;

- * Historicizar o Batuque no Rio Grande do Sul, em suas relações com o alimento, a comida e as práticas culinárias;

- * Identificar na bibliografia os descritores referentes à <Economia Criativa>, <Turismo Criativo>, <Turismo Gastronômico>, <Práticas Culinárias>, e palavras transversais;

- * Analisar nas práticas culinárias nos terreiros de Batuque, a presença de elementos históricos, sociais, culturais e econômicos.

- * Apresentar as possibilidades das práticas culinárias, associadas ao Turismo Criativo, a Economia Criativa e ao Turismo Gastronômico, destacando potencialidades das práticas culinárias afro-gaúchas, para o desenvolvimento turístico local.

Para realizar tal estudo, busca-se na epistemologia das macumbas uma abertura ao novo, ao encantamento, às práticas ritualísticas africanas, ao simbólico. Como metodologia a pesquisa centra-se na abordagem qualitativa, tendo como técnica a incorporação do pesquisador-cambono, citado na epistemologia das macumbas, que permite a observação e participação do autor como presente no local. Sustenta-se teoricamente, a procura nas bases de dados, assim como a identificação de autores para além dos atuais.

2 A REGIÃO IMPERIAL CARBONÍFERA: TRIUNFO E SÃO JERÔNIMO

No Rio Grande do Sul, a Região Turística Imperial Carbonífera compreende os municípios de Arroio dos Ratos, Charqueadas, São Jerônimo e Triunfo [integrantes também da região metropolitana de Porto Alegre] e Barão do Triunfo, Butiá, General Câmara e Minas do Leão [que integram a região Centro-Sul]. Neste território, encontra-se ainda uma subdivisão: a chamada Região Carbonífera Tradicional, formada pelos municípios onde o carvão foi descoberto e que deram origem à exploração do minério em escala industrial [Arroio dos Ratos, Butiá, Charqueadas, Minas do Leão e São Jerônimo], todos com suas economias e sociedades forjadas a partir da extração do carvão mineral.

Figura 1 – Mapa da Região Turística Imperial Carbonífera do RS



Fonte: Retirado de Witkowski e Morigi (2019, p. 193).

Segundo o Censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a estimativa para o Rio Grande do Sul era de uma população de 11.329.605 habitantes, enquanto para a Região Imperial Carbonífera estimava-se 152.546 habitantes, distribuídos em oito municípios (IBGE, 2018). O mais populoso é Charqueadas, que ultrapassou a barreira dos 40 mil habitantes, seguido de Triunfo, com 29.207 pessoas. Os municípios com menor população são Barão do Triunfo, com 7.454 habitantes, e Minas do Leão, com 8.045. Seguindo o mesmo Censo, o Índice de Desenvolvimento

Humano dos municípios citados é apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 – Região Carbonífera RS: IDH e População

MUNICÍPIO	IDH	POPULAÇÃO
Triunfo	0,670	29.207
Arroio do Ratos	0,698	14.123
Barão do Triunfo	0,610	7.454
Butiá	0,689	20.929
Charqueadas	0,747	40.301
General Câmara	0,686	8.409
Minas do Leão	0,681	8.045
São Jerônimo	0,696	24.078

Fonte: IBGE (2018).

Obtém-se como média de Índice de Desenvolvimento Humano na Região Carbonífera, assim, o valor de 0,678 que é um valor agregado menor, se em comparação aos índices da capital Porto Alegre, mas mais próximo daquele do Estado do Rio Grande do Sul, respectivamente 0,805 e 0,661. Embora em geral acima do estadual, à exceção de Charqueadas, o IDH pode ser considerado baixo em relação à média nacional, demandando políticas que ativem as cadeias produtivas locais, o que pode ser favorecido a partir de práticas associadas à Economia Criativa, em especial considerando sua associação à gastronomia.

Para esta pesquisa, propõe-se o recorte para o estudo empírico nos municípios de Triunfo e São Jerônimo. Considerando as suas relações históricas, sociais e culturais, e agora turísticas, para incorporar um novo imaginário associado a africanidade presente nas cidades. As cidades em questão, mais precisamente Triunfo, possuem marcos históricos relevantes no que diz respeito à escravidão de indígenas que habitavam as terras no seu entorno, e principalmente dos negros trazidos pelos portugueses do continente africano, para servirem como mão de obra trabalhista. São Jerônimo, por ser uma cidade vizinha a Triunfo, apenas divididas pelo Rio Jacuí, possui grande influência de moradores triunfenses que migraram para lá atraídos pela expansão da mineração do carvão e em busca por oportunidade no setor de produção agrícola.

A mão de obra escravizada, até dias atuais se faz presente na memória da comunidade, pois suas marcas estão empregadas no formato das ruas calçadas por escravos da época, na arquitetura e mesmo nos acervos de museus e em determinados atrativos turísticos preservados no centro histórico municipal de Triunfo. Como exemplo cita-se a cacimba, que era o único local em que era permitido aos negros beber água, e as próprias senzalas onde eram aprisionados. Local por onde Princesa Isabel passou anos antes de assinar a Lei Áurea e também cenário de grandes batalhas durante a Revolução Farroupilha, como Batalha do Fanfa, que envolveu e utilizou os negros como moeda de troca e como “escudo” para defesa dos contingentes brancos.

Dessa forma, alimenta-se o desejo de fomentar a atividade turística gastronômica nos municípios, envolvendo as práticas culinárias ritualísticas da Nação Ijexá, levando em consideração a ancestralidade e religiosidade deixadas na memória dessa comunidade. Motivo pelo qual se tem alta presença de terreiros de matriz africana na região, por tratar-se da forma que os africanos encontravam para não deixar morrer o seu culto, mesmo que o praticando às escondidas (Oro, 2021).

Figura 2 – Prédio Histórico da atual Prefeitura Municipal de Triunfo



Fonte: Jornal Ibiá (2020).

Dessa forma, este capítulo pretende introduzir brevemente a história social e cultural destes municípios, a fim de que seja possível compreender suas relações para com o Turismo. Apesar dos traços culturais apresentados pela população negra escravizada nos municípios, como parte do *epistemicídio*¹ amplamente proposto no Brasil Colônia.

2.1 TRIUNFO E SÃO JERÔNIMO: BREVE HISTÓRIA E MEMÓRIA

Os primeiros habitantes, do que hoje constitui o município de Triunfo, foram os indígenas Patos, cuja memória está representada na Lagoa dos Patos [distante territorialmente do município] (Von Ihering, 1907), e em alguns objetos cotidianos, que compõem o acervo do Museu Farroupilha, instalado na casa em que nasceu o herói farroupilha Bento Gonçalves da Silva (Candido, 2023). A região também tinha incursões de outras tribos indígenas como os Minuanos, Charruas e Tapes. Com a chegada dos portugueses, estes foram abandonando suas terras e marinando pelos rios, subindo às suas nascentes e se estabelecendo às suas margens (Candido, 2023).

A formação urbana inicial estava determinada pela sua posição estratégica de confluência entre os rios Jacuí e Taquari, como destaca Volkweis (2011, p. 83): “No século XVIII, o Rio Jacuí fazia parte do percurso para as Missões [Jesuíticas], visto que, partindo do Guaíba, se comunicava a Laguna dos Patos, e no seu curso, passava por Rio Pardo, que possuía fortificação e se configurava como ponto estratégico.”. Tal situação fez com que, em 1752, o então Governador Geral da Capitania, general Gomes Freire de Andrade, doasse a sesmaria da Piedade. Dois anos após, ergue-se a primeira igreja do hoje município, a Igreja de Nosso Senhor Bom Jesus (Figura 3), que passa a denominar também a cidade, como Bom Jesus do Triunpho.

¹ **Epistemicídio**: trata-se de termo utilizado por Boaventura de Sousa Santos, a partir de *Pela Mão de Alice*, para referir a destruição de conhecimentos e saberes de povos não hegemônicos.

Figura 3 – Igreja Nosso Senhor Bom Jesus

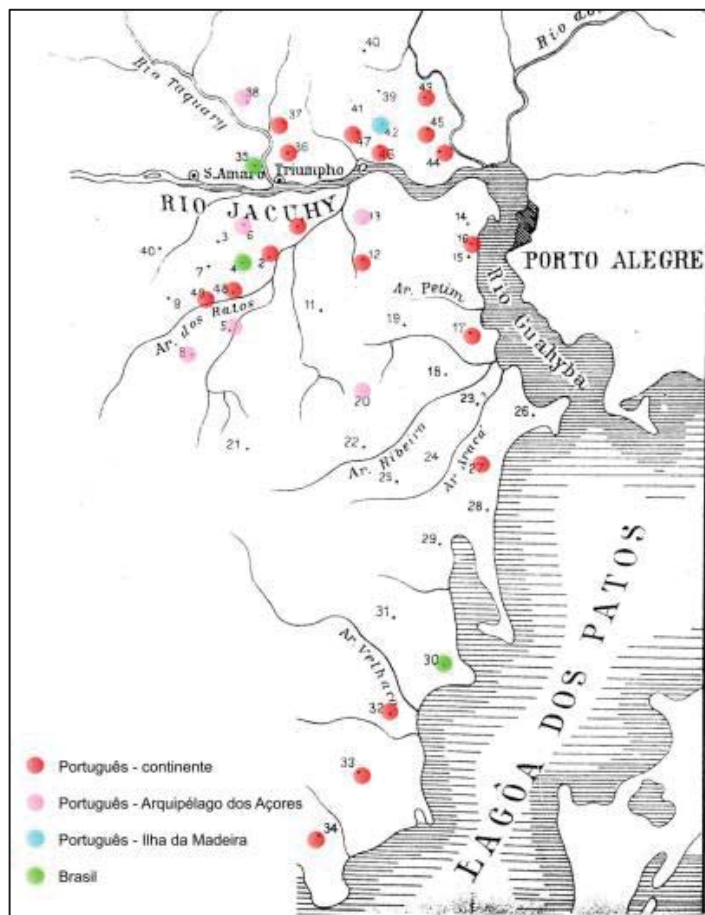


Fonte: Wikipedia (2008).

Após este momento inicial, há uma sucessão de desmembramentos da sesmaria: de Rio Pardo, em 1769; de Santo Amaro, em 1773; e de Taquari, em 1795 (Volkweis, 2011). Triunfo, denominada primeiramente como Forquilha, decorrência de ser local de encontro dos rios Taquari e Jacuí, e após como Bom Jesus do Triunfo, na sua elevação à categoria de Vila pelo Decreto da Regência assinado pelo Imperador Dom Pedro II, de 25 de outubro de 1831. Torna-se município em 31 de março de 1938, pelo Decreto Estadual nº 7199.

São Jerônimo, que pertencia à freguesia de Bom Jesus do Triunfo, chamava-se Passo das Tropas. O nome atual está ligado ao fato de ter sido encontrada a imagem de São Jerônimo numa embarcação ancorada em praia da povoação. São Jerônimo, após atingir desenvolvimento econômico, conseguiu se desmembrar da vizinha de Bom Jesus do Triunfo, em 30 de setembro de 1861. No entanto, a sua emancipação efetiva só ocorre em 2 de março de 1938. Na Figura 4 demonstra-se o município de Triunfo, e sua predominância étnica dos proprietários de terras.

Figura 4 – Predominância étnica dos proprietários



Fonte: Retirado de Volkweis (2011, p. 91).

Volkweis (2011) destaca a presença de 192 famílias, no início urbano da freguesia, destas 82 sendo açorianas, 64 denominavam-se 'brasileiras', e 34 de portugueses vindo da parte continental do país. Assim como Triunfo, a população de São Jerônimo é predominantemente de origem luso-brasileira, o que pode ser visto ainda hoje no centro da cidade e nos casarios de estilo arquitetônico açoriano-colonial.

Desde seus primórdios urbanos, a atual cidade de Triunfo esteve estreitamente ligada à história regional do hoje Estado do Rio Grande do Sul, como a introdução de casais açorianos na sua colonização. O mesmo ocorre em São Jerônimo, em a ativa presença econômica da pecuária e da mineração, tornou-se berço da sua riqueza econômica. Às margens do Rio Jacuí surgiram charqueadas, que processavam a carne do gado abatido nos campos do hoje município. Aliada à prosperidade das estâncias, a exploração das jazidas de carvão mineral contribuiu também para o desenvolvimento da cidade.

Foi a partir do século XIX que, considerada como uma das melhores vilas da Província, a Triunfo estão ligados alguns dos primeiros nomes marcantes na história regional, como Bento Gonçalves da Silva, Luiz José Ribeiro Barreto, Manoel José de Leão, Pe. Juliano de Faria Lobato, Mingote Martins e outras figuras desxtacada na historiografia tradicional. Durante a Revolução Farroupilha foram travados violentos conflitos nos campos de Triunfo, caso daquele na Sanga da Ilha do Fanfa, onde foi preso, em 4 de outubro de 1836, o líder do movimento rebelde, general Bento Gonçalves.

Volkweis (2011, p. 94) destaca e apresenta as primeiras ruas do município:

A casa de Francisco Xavier de Azambuja, considerada a primeira do povoado, estava localizada no caminho da Santa Cruz em direção ao Rio Jacuí, que passou a configurar a Rua Clara. Partindo desta casa em direção à Matriz, no sentido paralelo ao Rio Jacuí, se formou a Rua da Igreja. Paralela à Rua da Igreja, formou-se a Rua Direita, que ligava a Rua Clara à Matriz e à praça cívica, também chamada de Praça do Mercado e onde se desenvolvia a atividade comercial. Também paralelas ao Rio Jacuí se formaram a Rua da Praia e acima desta, a Rua Velha, onde se localizava a casa da família Gonçalves.

Junto a tal contexto histórico, vieram os negros escravizados para a mão de obra na construção da cidade, que deixaram sua marca tanto na história quanto nas características marcantes dos casarios e prédios históricos que ajudaram a construir, bem como na presença da ancestralidade e religiosidade de matriz africana nos diversos terreiros espalhados pela região.

Em relação à São Jerônimo, cabe ressaltar que a quantidade de casas de religião africana na cidade, chama bastante a atenção, uma vez que, por colocar-se ao lado do município de Charqueadas [onde havia grande utilização de mão de obra escravizada]. O município abrigou dezenas de negros, nas senzalas dos citados casarios, onde os mesmos praticavam seus ritos, os mesmos presentes até hoje em todos os terreiros locais.

3 RELIGIOSIDADE AFRO-GAÚCHA

Data-se de 1535 a chegada do primeiro navio negreiro a Baía de Todos os Santos, repleto de africanos sequestrados que seriam vítimas da escravidão. De 1514 a 1860 foram traficados 12,6 milhões de africanos para as Américas, o Brasil tendo recebido cerca de 4,8 milhões de africanos do século XVI até o século XIX (Speroni, 2018). No período de 1700 a 1810, provenientes da Angola e do Congo, foram 1.891.400 pessoas trasladadas do continente africano para as terras coloniais do Brasil, porém estima-se que mais de 1 milhão de corpos negros ficaram no Oceano Atlântico (IBGE, 2000).

A afro diáspora para o então Brasil Colônia derivou de diversas regiões do continente africano, em especial os atuais países de Benim, Nigéria, Angola, Costa do Marfim, Congo e Moçambique. Os impactos culturais e sociais desta migração fizeram com que a presença da religiosidade também fosse cultuada no novo país. Por serem de regiões diferentes, cada uma delas também possuía sua religiosidade em particular que, ao adentrar ao Brasil, estas foram hibridizadas. Isso fez com que a religiosidade destes povos, ao chegarem no Brasil, não só fosse usurpada, mas também modificada. Dessa forma, identifica-se primordialmente os nagôs, os jejês, os sudaneses, os yorubás e os bantus, derivados dos países supracitados.

Cada uma destas etnias tinha língua própria, organização social, práticas culturais e sociais, formas econômicas e, principalmente, praticavam um tipo específico de religiosidade. Na chegada ao Brasil Colônia, a religiosidade levou anos a se desenvolver de forma “pública”², como declara Giroto (1999, p. 10): “No Brasil, tratamos da religião trasladada e da religião reelaborada.”. O que hoje é declarado como Candomblé é a mistura, hibridização e reflexo do passado da Mãe África, das memórias de negros escravizados e da história oral perpassada.

Como coloca Marcussi (2010, 52) se referindo ao Candomblé: “O candomblé não é simplesmente um culto religioso padronizado, mas antes uma série de cultos estreitamente aparentados, à semelhança do que ocorre com outras religiões que

² O primeiro terreiro de Candomblé data do século XIX, fundado e coordenado por Marcelina da Silva. O *Ilê Axé Iyá Nassô Oká*, conhecido também como Terreiro da Casa Branca do Engenho Velho foi fundado em 1830, em Salvador, Bahia, seguindo as tradições religiosas do Ketu e do Nagô, sendo tombado pelo IPHAN em 1986 (Serra, 2008).

possuem diversas denominações, com algumas divergências nos preceitos teológicos e no ritual.”. Ou seja, não existe um único Candomblé, mas, sim, a presença das denominadas Nações.

Estas Nações são divididas em vertentes, que nasceram dentro e no interior da outra. Giroto (1999) pontua a presença massiva de povos bantus e yorubás como promissores do Candomblé, enquanto Reginaldo (2010) pontua que os sudaneses tiveram maior relevância, tanto cultural, quanto numérica; por outro lado, Rodrigues (2010) refere os bantus, por terem sido mais numerosos. A questão é que estes povos tiveram presença em diferentes regiões brasileiras, os bantus e os yorubás espalharam-se pelo território, os sudaneses se concentrando na região da Bahia [Salvador] e Pernambuco.

Desta forma, além da disparidade histórica da presença destes povos no Brasil, a situação é que as Nações religiosas as quais constituíram foram também sendo disseminadas de forma díspar, dificultando identificar uma origem exata. As Nações foram sendo formadas, em que hoje são chamadas de Jejê, Ijexá, Nagô, Cabinda, Oiô, Queto, Minas e Angola. Identifica-se que os povos sudaneses teriam modelado o Queto e o Ijexá, os povos daomeanos [em parte yorubás], o Jejê, o Oiô e o Minas, os povos bantus [do tronco angola-congolês] a Angola, e os povos bantus [Contra-Costa, advindos de Moçambique], a Cabinda (Speroni, 2018). O Nagô seria a mistura yorubá dos povos daomeanos e sudaneses derivados da região *Yorubalândia* [*Ìle-Yorùbá*, atuais Togo, Benim e Nigéria].

Prandi (2000, p. 54) declara um importante demonstrativo, não ligado a língua, mas ao culto dos Orixás e sua associação as regiões provenientes da África:

Destas cidades, duas ocupam papel especial na memória da cultura religiosa que se reproduziu no Brasil: Oiô, a cidade de Xangô, e Ketu, cidade de Oxóssi, além de Abeokutá, centro de culto a Iemanjá, e Ilexá, a capital da subetnia Ijexá, de onde são provenientes os cultos a Oxum e Logun-Edé. As inúmeras variantes culturais locais, tanto no caso dos Bantos como dos iorubás ou nagôs, não sobreviveram como unidades autônomas e muitas foram totalmente perdidas no Brasil. Diferenças específicas foram apagadas, amalgamando-se em grupos genéricos conhecidos como jejes, nagôs, angolas, etc.

Estas Nações foram espalhadas pelo Brasil, cada uma com uma forma específica, particular e própria de cultuar, praticar e ritualizar seus preceitos e fundamentos dentro da sua religiosidade. Não somente isso, mas remodelando,

recriando e adaptando as condições climáticas, sociais, culturais, econômicas e políticas de onde se encontravam. Todos estes povos cultuavam divindades, realizavam rituais, e praticavam certas relações distintas dos demais.

Nessas relações, inicia o movimento de miscigenação de diversas culturas e cultos, reconhecido como *Candomblé*. Das senzalas do Nordeste e do Sudeste e do Batuque no Sul estas religiosidades escondidas e disfarçadas, só podiam existir por certo sincretismo, pois para viver no Brasil independentemente de sua condição, era necessário ser católico (Prandi, 2001). Utilizando [ou não] de santos católicos para representar a sua fé, os africanos seguiram por séculos cultuando a sua crença de maneira marginalizada e oculta. Os quilombos serviram como *Ilê* [casa] por muito tempo, símbolo de resistência e, principalmente, de acolhimento (Schwarcz, 1989).

Ao contrário das religiosidades de matriz africana, a Umbanda tem um nascimento e desenvolvimento diferente. A Umbanda data-se do ano de 1908, no dia 15 de novembro, quando Zélio Fernandino de Moraes teria recebido pela primeira vez o *Caboclo Sete Encruzilhada* em um centro espírita no Rio de Janeiro. Porém, antes mesmo da chegada do caboclo, já havia relatos de manifestações de entidades semelhantes em alguns terreiros de Candomblé (Rohde, 2010; Isaia, 2013). Surge o início da Umbanda, hibridizando os preceitos do Candomblé [Jejê, Nagô, Bantu e Angola], do espiritismo [Kardecista], da pajelança indígena e do catolicismo, levando como bandeira a luz, a caridade e o amor (Rohde, 2010).

Há uma parcela de pesquisadores que encaram a Umbanda como um processo amplo que dataria de 1720, mas que somente com a orientação do homem branco estudado é que se tornaria conhecida (Rohde, 2010). Leistner (2014, p. 40, grifo do autor) pontua que: “Assim, a umbanda integrava brancos, negros e índios, mas sob a égide do elemento *branco ocidental*, que renegaria os traços da matriz cultural originária do continente africano.”. Ou seja, desde seu início, a Umbanda, mesmo que tratada de forma holística, incorporando diferentes aspectos da sincronicidade das religiosidades do Brasil, em realidade apagava a historicidade de sua origem em aspectos e elementos da cultura religiosa e ritualística dos africanos. Unido a isto, Isaia (2013, p. 23) pontua a relação intrínseca de um “[...] caráter nacional, brasileiro, e de uma contribuição afro-indígena-cristã, sem identificar-se, contudo, excludentemente, com nenhuma delas.”, uma relação que explora, apropria e ressignifica o branco, mas não os demais.

Desta forma, a Umbanda mescla religiosidade diversas e remonta, no Brasil, ao que tem sido classificado como a primeira religião brasileira. Epistemologicamente, esta afirmação pode levar a polêmicas, pois a primeira religiosidade oficialmente brasileira estaria associada à pajelança indígena. Em continuidade tem-se a hibridização do Candomblé, contexto que permite apresentá-la como primeira religiosidade nascida no Brasil, em suas múltiplas Nações hibridizando religiosidade, divindades, práticas ritualísticas e culinárias associadas.

Diferente da pajelança, das tradições e cultos indígenas que pertencem ao território, o Candomblé nasce, cria e florescer no Brasil. Ainda nesta introdução, torna-se necessário relatar brevemente a história do Batuque, da Umbanda e da Quimbanda no Rio Grande do Sul. Não só pelas suas especificidades, particularidades e práticas distintas, mas também para compor que diferente de outras visões do que será detalhado ao longo desta pesquisa. Tanto é, que Roger Bastide (1960) coloca que o Batuque corresponderia a uma adaptação local de práticas africanizadas desenvolvidas previamente em outros estados (Leistner, 2014). Outra situação está na presença majoritária em todo o Estado do Rio Grande do Sul, das três vertentes [Batuque, Umbanda e Quimbanda]. Indiferentemente da Nação que se siga, são poucos *ilês* que cultuam somente um ou outro.

De acordo com o Censo de 2010, o Rio Grande do Sul possui mais terreiras que a média nacional de casas de matriz africana no território brasileiro. Vale, nesse sentido, destacar que muitas das palavras utilizadas no vocabulário regional gaúcho têm origem negra, tais como: matungo, lombá, marimbondo, 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. E quando se trata dos pratos regionais adaptados dentro da religiosidade, 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, que acompanha o assado (Corrêa, 2016).

3.1 BATUQUE, UMBANDA E QUIMBANDA NO RIO GRANDE DO SUL

As religiões de matriz africanas chegaram inicialmente ao Rio Grande do Sul ainda no século XVI, seguindo os caminhos que ligavam Laguna, em Santa Catarina,

à Rio Grande (Oro, 2002). Com o crescimento da indústria da charqueada no Sul do estado, já no século XIX, seguiu-se a expansão da escravidão africana; a diversidade religiosa de Nações africanas foi variando, incluindo especialmente Nagô, Ijexá, Jeje, Oyó e Cabinda. É de se notar que o Rio Grande do Sul não teria recebido navios negreiros em seu principal porto marítimo, o de Rio Grande; os escravos chegaram à região sul oriundos do centro ou do nordeste brasileiro, ou vindos do Uruguai e da Argentina.

Nestas circunstâncias, Oro (2008) assinala que o Batuque floresceu na segunda metade do século XIX e adaptou-se às condições de um Rio Grande do Sul “tradicional”, eminentemente agrário, pois nessa forma religiosa a tradição regia a estrutura ritual com os Orixás formando uma grande família. Em Porto Alegre, Leistner (2014) coloca que o Batuque teria surgido devido ao declínio das produções de charque e crescente aumento de mão de obra nos centros urbanos, até 1884, quando os escravos gaúchos foram libertos através das cartas de alforria, porém, os senhores tentaram prolongar a prestação de serviços através da sua exploração como mão de obra.

No estado do Rio Grande do Sul, a Umbanda aparece em 1926 na cidade de Rio Grande, com o ferroviário Otacílio Xarão fundando a primeira casa de Umbanda, o Reino de São Jorge (Isaia, 2013; Speroni, 2018). Isaia (2013) expõe que a Umbanda trará o “uniforme” de um trabalhador, como um operário astral, com fardamento branco em formato de macacão, com um cinto largo recheado de pembas³. Além disto, havia a disciplina de horários, dias, como uma rotina de prescrições e normas a serem cumpridas, pois este era o:

[...] esforço todo em mostrar-se distante da licenciosidade, da marginalidade, da malandragem, era o contraponto às referências das “pessoas de bem” e das significações impostas pelo Estado e por discursos como o jurídico, o médico e o religioso, para quem as manifestações mediúnicas (notadamente as de matriz africana) não passavam de charlatanismo, patologia, paganismo. (Isaia, 2013, p. 29).

E, mesmo significando que esta religiosidade estava mais próxima das práticas sociais dominantes, num senso de legitimar e reconhecer um sistema simbólico operante similar ao dominante [Catolicismo], ainda assim Otacílio Xarão

³ **Pemba** é uma espécie de giz, para que possa ser desenhado pontos riscados, ponteiros, punhais e demais necessidades do médium, a fim de firmar seus trabalhos neste mundo (Isaia, 2011).

fugia e sofria repressão policial (Isaia, 2013). Assim, até a década de 1950, a religiosidade no estado apontava para dois círculos: de um lado o Batuque e de outro a Umbanda. No entanto, Leistner (2014, p. 134) aponta que não existia o isolamento absoluto das religiosidades, mas sim que:

[...] as conexões iniciais parecem partir das próprias semelhanças existentes entre os dois sistemas religiosos [sic], especialmente no que concerne à linguagem do transe como recurso de mediação com o sobrenatural ou ainda em relação às características comuns que projetam ambas as práticas como componentes do mesmo mercado de bens religiosos.

O autor ainda informa que existiam disparidades e dicotomias em relações aos rituais, formas de fazer e servir as oferendas, além de questões religiosas como o culto aos Orixás e as entidades ancestrais. No interior disto, há uma associação ao racismo religioso: “Enquanto a Umbanda despontava como prática com maior aceitação social, o Batuque mantinha sua força com base na percepção de uma eficácia simbólica superior” (Leistner, 2014, p. 136).

Isaia (2013) e Leistner (2014) comentam dessa rivalidade entre Umbanda e Batuque, que ocorriam por diversas motivações religiosas no culto, no ritual e na prática, enumera-se:

- a primeira está no culto, o Batuque celebra os Orixás em sua ancestralidade africana, a Umbanda celebra a ancestralidade brasileira, nas figuras dos caboclos, *erês* [crianças], pretos-velhos etc.;

- a segunda está no ritual – ou melhor, nos rituais –, o Batuque utilizando-se de comidas, saberes e fazeres culinários, enquanto a Umbanda usa majoritariamente de alimentos crus, ervas, e frutas;

- e o terceiro está na prática, o Batuque sacrifica animais, praticando a sangria da energia destes para e como parte de determinados rituais, a Umbanda não se utilizando destas práticas.

Estas motivações, em especial a última, é muito citada nas entrevistas da pesquisa de Leistner (2014) como o maior motivo para as disparidades entre as duas religiosidades. Esta sacralização se torna mediadora entre o ser humano e a divindade (Oro, 2021). Leistner (2014) pontua que essa relação é mais radical na Umbanda Branca, que não só discrimina a sacralização, mas também abole “[...] aspectos como

o toque dos tambores e a sacralização de animais e que se desenvolveram com uma forte presença de indivíduos oriundos da classe média brasileira.” (p. 119).

A ligação da Umbanda com o Espiritismo também é forte, em especial em Porto Alegre [caracterizada por alguns como a Umbanda Branca (Isaia, 1997)], como destaca Leistner (2014, p. 118):

[...] em 1936 inscreve no cartório de registros públicos da cidade de Porto Alegre a fundação do Abrigo Espírita São Francisco de Assis, terreiro que passa a ser sede da Congregação Espírita dos Franciscanos de Umbanda e que existe até os dias atuais na capital gaúcha. A partir da década de 1940 são fundados nessa cidade três terreiros filiados àquela Congregação, sendo eles o Abrigo Espírita São Jorge, sediado no bairro Azenha e dirigido por Emídio Barbosa, o Abrigo Espírita São Sebastião, localizado na Cidade Baixa e liderado por Amélia Casapiccola, e a Casa de Oração São Benedito, com sede no bairro Petrópolis e presidida por Marcelino Antônio dos Santos.

Ainda em relação a Umbanda, Ortiz (1991) coloca que tanto o surgimento como a expansão da Umbanda se efetuavam nesse contexto sociológico através dos processos de embranquecimento [das tradições africanizadas] e de *empretecimento* [das perspectivas espíritas], o mesmo sendo verificado em todas as regiões brasileiras nas quais o desenvolvimento das cidades e da indústria era alcançado (Leistner, 2014). Enquanto o Batuque se desenvolvia nas periferias e em situação de exclusão. Leistner (2014) e Speroni (2018) pontuam que esta expansão religiosa da Umbanda e do Batuque se dá unida à expansão urbana, tanto que se institucionalizam bairros específicos para cada, como o Bairro Floresta para o Batuque e o Centro Histórico para a Umbanda.

Leistner (2014) cria uma certa *genealogia do santo*, expondo por via das Nações [Oió, Ijexá, Jejê e Cabinda] cada Babalorixá⁴ e Iyalorixá⁵ que estiveram presentes até onde a memória coletiva e social permite associar. Torna-se relevante destacar os presentes na Nação Ijexá, como aparece descritor por Leistner (2014, p. 106):

A nação Ijexá também é constantemente descrita nos termos de duas genealogias distintas. A primeira haveria iniciado com um velho africano, de nome Cudjobá, que segundo consta, teria marcas de chibata em suas costas. Da parte desse sacerdote descenderiam Mãe Celestrina de Oxum Docô e seu filho-de-santo, Hugo da Iemanjá, que viveu entre os anos de 1904 e 1957 e

⁴ **Babalorixá** significa pai de orixá.

⁵ **Iyalorixá** significa mãe de orixá.

fora babalorixá de nomes como Jovita de Xangô e Airtom de Xangô. Da genealogia de Mãe Jovita descende Miguela de Bará, mãe-de-santo do contemporâneo Gelson de Bará. O segundo tronco do Ijexá na região corresponde a uma articulação entre esse “lado” e a nação Jeje, possivelmente promovida pelos filhos-de-santo do antigo babalorixá Paulino do Oxalá Efan, que teria vivido na Porto Alegre do final do século XIX. Pelo que consta nas narrativas, com a morte desse sacerdote seus filhos-de-santo haveriam se inserido pelos ritos Jejes, passando a se autodenominar como membros da nação “Jeje com Ijexá”. Dos iniciados por Pai Paulino, os mais conhecidos na região são respectivamente Pai Manoelzinho de Xapanã, que teria vivido entre 1886 e 1948, e Pai Idalino do Ogum, falecido no ano de 1987 com 115 anos de idade. Ao que consta, Pai Manoelzinho iniciou muitos adeptos na religião dos Orixás, tendo sido um dos maiores divulgadores do Batuque na região metropolitana de Porto Alegre. Dentre suas descendentes famosas estão Mãe Ondina de Xapanã e Mãe Ester de Iemanjá, yalorixás muito conhecidas na Porto Alegre dos anos 1960 e 1970.

Aqui, nesta descrição do autor, nota-se a primeira menção ao que pode ser tratado como a mescla após a criação, quando existe em um ilê a mistura de duas Nações, no caso o Jejê e o Ijexá, mas que existe o conhecimento de outras. O Jejê e o Ijexá apresentam diferenças, bem como de outras Nações, o que mais prevalece está na questão de que o Jejê deriva dos Daomeanos e o Ijexá do Nagô. Leistner (2014, p. 108) pontua que existe uma particularidade mais evidente, a música: “Ainda que as divindades cultuadas e o idioma litúrgico sejam prioritariamente originários das tradições iorubanas, a influência Jeje encontra-se presente, seja nos ritmos básicos da música ritual, seja nos fragmentos de rezas cantadas em língua daomeana arcaica, [...]”.

Ainda, pontua-se uma última questão, os Orixás são celebrados diferentes em cada Nação. O panteão usual está organizado hierarquicamente denominado *Orumalé*, sendo: Bará, Ogum, Iansã, Xangô, Ibejis, Odé e Otim, Obá, Ossanha, Xapanã, Oxum, Iemanjá e Oxalá. Cada qual carrega suas particularidades e qualidades, em identidades específicas de acordo com a idade, como por exemplo Bará Agelu mais menino [próximo a água], Bará Lodê meia idade [presente nas encruzilhadas] e Bará Cessum mais velho [presente nas matas]⁶. Assim, cada um representa um elemento da natureza [fogo, água, trovão, raio etc.], mas também os

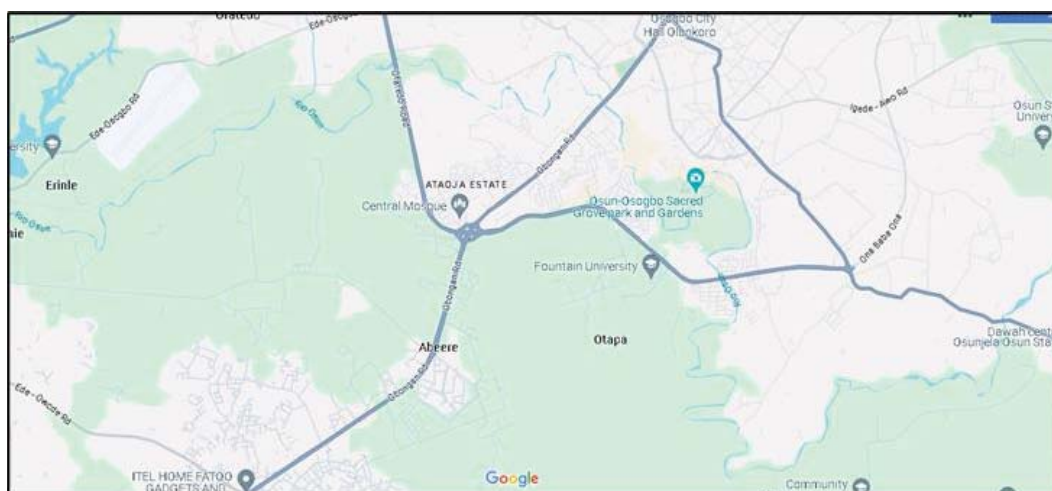
⁶ Diz Leistner (2014, p. 109): “É justamente nessas identidades secundárias que se detecta a inserção de determinados Voduns Jejes no panteão do Batuque, caso do Bará Legba, identidade secundária do Orixá Bará, do Ogum Avagã, no caso do Orixá Ogum, e do Xapanã Sapatá, identidade do Orixá Xapanã. Todos os Orixás contêm identidades secundárias, embora nem todas estejam relacionadas aos Voduns de origem daomeana.”.

domínios da ação humana [justiça, agricultura, medicina das plantas etc.], podendo inclusive serem notadas nos *itans* relatados por Prandi (2001).

O assentamento, o rito de iniciação, a descoberta do Orixá de cada sujeito, entre outras particularidades que fazem parte da ritualística das Nações, ocorrendo de forma diferente para cada sujeito, para cada orixá e, principalmente para cada fundamento e preceito do *Ilê*⁷. No entanto, existem certos Orixás representantes de cada Nação, como é caso de Oiô em que a figura fundadora centra-se no Xangô, no Jejê, como figura o Xapanã, na Cabinda tem-se o Xangô Camucá, no Keto ser Odé, e no Ijexá na figura da Oxum (Prandi, 2001).

Estas representações de figuras derivam justamente da sua presença na região africana que provieram estes povos. Oiô, cidade da Nigéria, teria sido governada por Xangô, Keto, cidade de Benim, governada por Odé e para o Ijexá, o Rio Oshun, que percorre parte da Nigéria (Figura 1). Destas ligações dos nomes dos orixás a sua representação ligada ao território surgem parte dos *itans* que relatam as suas vidas, vitórias, lutas, batalhas etc. (Prandi, 2001).

Figura 5 – Parte do Rio Oshun



Fonte: Adaptado pelo autor a partir do Google Maps (2024).

Nisso, há três Orixás representantes para qualquer Nação como figuras supremas simbólicas, Exu [Bará] como o princípio de qualquer ato, ritualística e processo de iniciação; Yemanjá como mãe de todos, ainda mais em sua versão idosa Nanã; e o Oxalá, criador da terra, da humanidade e dos Orixás. Desta forma, para o

⁷ Ver Leistner (2014), nas páginas 108 a 110 para uma melhor explicação.

Batuque as representações de figuras fundantes também são importantes, pois são elas que serão mais veneradas, mais acessadas e cultuadas.

Agora, cabe destacar a Umbanda, em sua concepção religiosa, de práticas e cultos. Em suas representações, que diferente do Batuque, se centra no Orixá. A Umbanda compreende sete linhas de trabalho: caboclos, pretos-velhos, erês, ciganos, boiadeiros, baianos e marinheiros [existem variantes, com a presença de sereias]. Estas estão dentro das sete linhas que compreendem a parte africanista, ou seja, a linha de trabalho dos caboclos deriva da linha de Ossanha, a de preto-velho do Orixá Xapanã, etc. (Saraceni, 2023). Similar ao Batuque, estas relações variam muito em diferentes casas, fundamentos e preceitos.

A cosmovisão da Umbanda difere em alguns aspectos em relação à africana. Enquanto as religiosidades africanas cultuavam os orixás em suas variadas vertentes, algumas um único Orixá, outras com mais de um, e mesmo, nas forças da natureza, em animais e outras relações míticas, na Umbanda existe um plano de existência diferente, compreendendo os Orixás e ancestrais acima, e as demais entidades da Umbanda abaixo (Rohde, 2010). Estariam estas entidades abaixo dos Orixás, pois derivam do mundo humano e não das divindades, por tal, existem divisões ancestrais (Rohde, 2010).

Representando as sete linhas da Umbanda, esta divisão simboliza a influência dos espíritos vagantes no território, ou seja, os caboclos em sua maioria representam os espíritos indígenas detentores do conhecimento das plantas e suas propriedades (também denominados de povo da mata), além de serem responsáveis pela cura espiritual. Os pretos velhos responsáveis por aconselhar e solucionar problemas, são espíritos dos negros escravizados, os eres são os espíritos das crianças, baianos, marinheiros, etc.

Estas representações das linhas de trabalho populariza uma cosmovisão ameríndia e negra de mundo, em que como identifica Prandi (2000), se no Batuque a concepção de ancestralidade está ligada à família, a complexidade religiosa, o mesmo copia-se na Umbanda, evidenciando os povos que por aqui passaram. Então, há na Umbanda “[...] uma articulação de simbologias africanas diversas, além de perspectivas ameríndias e cristãs, nesse último caso, acessadas através da incorporação de elementos da visão de mundo kardecista.” (Leistner, 2014, p. 125).

Partindo desta Umbanda e deste Batuque, agora historicamente como dois círculos consistentes e coesos em suas práticas e concepções religiosas, inicia a partir de 1960 os terreiros cruzados, após denominados de Linha Cruzada. Corrêa (1994) compreende esta formação como parte de um processo de racionalização, aderindo às vantagens de cada uma destas religiosidade. De um lado a prática da Umbanda com maior aceitação social e rituais compatíveis com os horários de uma sociedade industrial, de outro o Batuque, com maior eficiência simbólica com demandas de uma sociedade urbana (Leistner, 2014).

Este primeiro movimento de cruzamento, faz remontar a Quimbanda, na união destas duas, mas não só. Na Umbanda já havia a presença de entidades desconhecidas, sem determinações, doutrinas religiosas e não domesticadas, considerados más e negativas. Inicia-se o processo de constituição dos Exus⁸ e das Pombagiras, como entidades que “[...] limpam o terreiro, arrastam-se e bebem cachaça do chão, sendo tratados como escravos dos guias de luz [pertencentes à Umbanda]” (Leistner, 2014, p. 140).

Leistner (2014), no percurso histórico de sua tese, expõe que a primeira casa que uniu Batuque, Umbanda e, após um tempo, a Quimbanda, foi o “Centro Espírita de Umbanda Ogum de Ronda – Ilê Afro-Brasileiro de Ogum Onira”, de Mãe Neusa de Ogum, iniciando seus trabalhos na década de 1960. Enquanto, o primeiro terreiro umbandista de Porto Alegre, o Abrigo Espírita São Francisco de Assis fundado por Otacílio Charão em 1936, a presença de exus e pomba-giras nunca foi tolerada.

É, a partir da inserção da Linha Cruzada, em sua presença pela Umbanda, que surgiu uma nova cosmovisão de mundo, um novo sistema de religiosidade, em crença e em rito, que ao passar dos anos, foi autointitulado de Quimbanda⁹. Como diz Leistner (2014, p. 143, grifos do autor):

A Quimbanda, que se desenvolverá a partir de então, não se refere mais a uma categoria de acusação relativa à ideia de *magia negra* (ativada no campo

⁸ Rohde (2010, p. 160) “Exu na umbanda perde, portanto, i) seu status: deixa de ser um orixá e passa a ser um ancestral (menos evoluído), ii) suas características: deixa de ser o mensageiro e passa a ser o marginal.”.

⁹ Leistner (2014, p. 145) faz um apontamento interessante: “[...] embora o termo Quimbanda já estivesse presente nas representações coletivas do campo afro nessa época [1960], sua conotação pejorativa favoreceu para que a expressão “Linha Cruzada” fosse utilizada como sinônimo da imbricação de vertentes e do culto aos Exus, o qual vinha sofrendo as modificações referidas. A própria noção de “Exu cruzado” também pode ter contribuído para essa utilização sinonímica.”.

afro), a um domínio simbólico *negativo* do cosmos umbandista (a *esquerda* da Umbanda), e nem mesmo a uma *linha* subordinada às categorias espirituais da Umbanda.

Surge, do imbricamento dos dois círculos, uma nova formatação de religiosidade, não pertencente a uma ou outra, mas intercambiada com outros símbolos, ritos e códigos. A Quimbanda nasce hibridizando o Bará do Batuque, em seus elementos ritualísticos [caminho, cruzeiro, encruzilhada], símbolos [tridente, garfo, búzios, chave, cores preto e vermelho] e comidas [farinha de mandioca, dendê, pimenta, cachaça etc.]. O mesmo se relaciona a pomba gira, no entanto derivada em parte Bará e parte Iansã, nos elementos ritualísticos [caminho, cruzeiro, encruzilhada], símbolos [tridente arredondado, búzios, flor, cores preto, vermelho e branco] e comidas [farinha de milho, dendê, mel, pimenta, rosas vermelhas, espumante rosê, espumante de maçã, etc.]. Daí, também, surgem outras relações, como a sacralização de animais, o uso de alimentos e bebidas e a fundamentação de assentamentos, derivadas do Batuque; e o uso de ervas e vestimentas brancas, derivadas da Umbanda.

Nota-se que no período de 40 anos [1930 a 1970], do estabelecimento até a difusão das práticas ritualísticas das religiosidades, o estado e o país passavam por períodos instáveis econômica, social e politicamente. Leistner (2014) destaca uma relação política, econômica e social com a ascensão da Quimbanda e a transição do exu como espírito subalterno a espírito evoluído [exu da alta]. Enquanto o nascimento e identificação do exu subalterno estava associado aos sujeitos de classe pobre e popular, o exu evoluído, em sua domesticação e controle partiu da classe média relacionada a Umbanda.

Também nesse caminho, não há mais possibilidade para o culto ao exu nos terreiros de Umbanda, criando uma significação mais associada ao mundo material, e uma “[...] espécie de metáfora das possibilidades de ascensão social dos agentes subalternos inseridos em estruturas hierarquizadas.” (Leistner, 2014, p. 148). Ou seja, não mais ligado a roupas, comidas e bebidas simples, mas transformando-os em estética mais sofisticadas. O mesmo ocorreu na sua *eficácia simbólica*, como coloca Leistner, em que não foi mais tolerado a sua subordinação a outras entidades, mas sim como autoridade própria com seu poderio mágico-religioso.

Derivado do período histórico, em que esteve seu nascimento, se tornava acessível pedir a um malandro, a uma prostituta ou a um desmantelado alguma coisa quando essa era a sua realidade. E, na outra relação, se tornava difícil crer em um divino quando ele se aparentava muito com aqueles que te oprimem. Parece ser, neste diálogo de menos divindade e maior humanidade, que aproximou o povo com a Quimbanda. Afinal, tudo aquilo que alguém pode almejar a pedir, também é ou foi o desejo daquela entidade.

A partir de 1980, a popularização da Quimbanda se torna efetiva, com práticas e ritualísticas específicas, a criação da figura do feitor de exu e padrinho de exu, em que se é passado os ensinamentos, formando uma “*comunidade quimbandeira*” (Leistner, 2014, p. 155). Nessa perspectiva, no que concerne às dinâmicas históricas da formação do campo afro-gaúcho, se o Batuque surge e se demonstra preeminente numa sociedade agrária e de economia baseada em moldes pré-capitalistas, e se a Umbanda se desenvolve numa etapa de implementação dos processos de urbanização e industrialização do país, a emergência da Quimbanda [em conjunto com a formação da Linha Cruzada] coincidirá com o período mais adiantado de consolidação do modo de produção capitalista, no qual serão observadas ampliações substanciais das perspectivas de urbanização e industrialização iniciadas na fase precedente.

Por muito tempo a Quimbanda foi vista como o lado mau da Umbanda, o que se deve a demonização da imagem de exu e pomba-gira. Quando Bará é sincretizado, suas ferramentas características, o tridente, a foice, o falo etc., o aproximam do que os cristãos chamam de diabo, já que essa dualidade de *bem x mal* não se apresenta nas religiões de matrizes africanas, logo esses mesmos signos são aplicados a vertente *quimbandeira* que derivam da emanção da energia do dono do caminho. Afinal, exu e pomba-gira são os mensageiros de Bará, o Orixá que está mais próximo dos humanos. Esses signos serviram para empoderar a imagem dos mazeados a qual vem a emanção das entidades, a ralé se veste de realeza para girar e curar a dor do seu povo, por isso é comum a utilização dos garfos [tridentes] e *injés* [ponto riscado] nos seus assentamentos.

A fim de encaminhar um fechamento, adentra-se uma última discussão. Oro (2014, p. 86) declara que: “As chamadas religiões afro-riograndenses constituem um complexo religioso formado por três expressões dominantes, assim denominadas

emicamente: Batuque, Linha Cruzada e Umbanda Branca.” (2014, p. 86). Há disparidades na denominação destas religiosidades, mas existe uma predominância, o Batuque derivado das religiosidades de matriz africana, a Umbanda [Umbanda Branca¹⁰, de Direita], e a Quimbanda [Linha Cruzada e de Esquerda].

Destaca-se desde o início que estas denominações não são simplórias, mas incorporam práticas e virtualidades diferentes, assim como nas Nações. Enquanto o Batuque representa a descendência africana da complexidade de suas cosmovisões de mundo, na língua litúrgica do Yorubá, a simbologia acionada remetendo a Mãe África, as divindades e entidades serem os orixás e a identificação por via das Nações africanas (Oro, 2014). Na Umbanda existe outro sistema complexo religioso que abrange diferentes e diversas religiosidades, como demonstrado até aqui. Enquanto, a Quimbanda une os dois e se transforma em um terceiro complexo religioso, abrangendo práticas, rituais e atos das diferentes Nações.

Este capítulo teve o intuito de relatar uma breve história das três religiosidades no campo afro-gaúcho, para que pudesse existir uma base, para outros assuntos que serão tratados no texto. Por isso, justifica-se que o Batuque Ijexá, como tratado nesta pesquisa, é visto, seguindo Corrêa (2016) e Oro (2002), como de maior predominância no estado, as divindades são as mesmas já citadas, no entanto tem-se a Oxum como representação magnânima, e a liturgia centra-se no Yorubá.

E, na atualidade é bastante presente a expressão Ijexá, em especial, pela facilidade do toque que é bem expressivo e típico dessa matriz, como pela ausência de tamboreiros iniciados nos demais cultos que se adequem ao tipo de toque característico dessa nação religiosa. Raras são as casas de religião que utilizem outro tipo de toque, principalmente os que exigem o uso de *oguidavis* [varetas]. Os nomes das Nações são utilizados como rótulos para demarcar a origem dos fundamentos e não que estes representem a origem pura inicial da matriz. A explicação é a de que os

¹⁰ É preciso pontuar a questão do racismo religioso sobre a denominação Branca e Negra na relação da Umbanda. A existência da denominação de Umbanda Branca apropria-se de elementos, rituais e práticas das Nações do Candomblé, incorporando outras práticas de religiosidades [como será descrito no texto]. Nesta relação, que pode parecer inocente, pois na Umbanda utiliza-se de cores brancas, assimiladas a paz, a clareza, a virtude, mas que ficará evidente no decorrer deste texto que desde a história de imbricamento das religiosidades, de que existe um contrário – a Umbanda Negra –, mesmo que não exista a sua citação.

seus antepassados cultuavam uma Nação e os atuais, a tendo trocado também, conservam a designação antiga em respeito aos ancestrais (Pernambuco, 2019).

4 EPISTEMOLOGIA E METODOLOGIAS

Esta pesquisa incorpora dois atos contínuos: o primeiro associando à teoria e à prática da religiosidade, entre a balança do que já está dito e do que pode ser movimentado; e, segundo relativo ao retorno, ao devir que a pesquisa proporciona na possibilidade e na potência de estabelecer novas questões acerca do que aqui é apresentado. Dessa forma, encaminha-se o percurso exploratório e qualitativo desta pesquisa, em que se explora a bibliografia já consagrada, e a relação epistemológica entrelaçada com as práticas das religiosidades afro-gaúchas.

4.1 ENTRE ENCRUZILHADAS E REFLEXOS: EM BUSCA DA EPISTEMOLOGIA

Epistemologicamente, esta pesquisa, segue o discurso e as propostas de Rufino (2019; 2020) e Simas e Rufino (2018; 2020), articulando que a pesquisa com matrizes africanas deve conter a noção de encruzilhada. Pois, é nela que “[...] emerge como disponibilidade para novos rumos, poética, campo de possibilidades, prática de invenção e afirmação da vida, perspectivas transgressivas à escassez, ao desencantamento e à monologização do mundo” (p. 13). Ou seja, não é apenas na encruzilhada física, de caminhos oposto, contrários, contraditórios e complementares, mas sim também na encruzilhada metafórica, de subversão, de contrariedade ao dominante, as práticas do senso comum, e principalmente a busca pelos saberes anteriormente mortos.

Parte-se de um movimento epistemológico que busca desvelar os *epistemicídios* de práticas, saberes e fazeres que foram invisibilizados e ocultados pela dominância do saber ocidental (Santos, 2009). É, também uma relação direta com as teorias acerca da descolonialidade, em para Rufino (2020, p. 55): “Parto do ponto em que compreendo a colonização como um evento inacabado e que tem como principal característica a instauração de uma guerra.”. Guerra esta, que pretende tanto matar fisicamente, quanto simbolicamente, aniquilando práticas, representações e saberes.

Como potencialidade de subversão, Rufino e Simas, propõem o estudo das *ciências encantadas*¹¹, permeadas pelo corpo como princípio, pois de um lado há o corpo adestrado pelo ocidentalismo, pelas práticas pedagógicas dominantes, de outro lado há o corpo carregado de saberes, fazeres e práticas entendidas como senso comum. Neste corpo, coloca-se a questão de que tudo que se expressa dentro de um terreiro pode ser consentido pela ciência encantada dos corpos.

Nesta ciência, que Rufino (2019, p. 13) propõe que a perspectiva epistemológica parta da compreensão dos “[...] procedimentos teórico-metodológicos se orientam pelas lógicas alicerçadas no paradigma geofilosófico do orixá Exu.”. Exu é o Orixá que simboliza a comunicação, da transformação e do trânsito entre mundos (Troglio, 2022). No entanto, Simas e Rufino (2018, p. 20) vão além, dizendo que: “Exu é o princípio dinâmico fundamental a todo e qualquer ato criativo. Elemento responsável pelas diferentes formas de comunicação, é ele o tradutor e linguista do sistema mundo.”.

Diferentes *itans*¹² relatam a presença de Exu como o comunicador e o movimento entre o mundo espiritual e o mundo humano. Contrário ao esperado de outras divindades, nas religiosidades afrodescendentes, as divindades apresentam-se em diferentes idades, personalidades e jeitos, cada uma delas recebe um nome diferente e é representada por elementos específicos¹³. No caso de Exu, por exemplo, Exu Bará Lodê [no Batuque do Rio Grande do Sul] representa o caminho, a encruzilhada, e em cada uma dessas versões existem elementos físicos, entre eles a chave, o bastão fálico [ogó] e o tridente, que em quase todas as Nações permanece o mesmo.

¹¹ Encantado significa uma “[...] gira política e poética que fala sobre outros modos de existir e de praticar o saber. [...] traz para nós o princípio de integração entre todas as formas que habitam a biosfera, a integração entre o visível e o invisível (materialidade e espiritualidade) e a conexão e relação responsiva/responsável entre diferentes espaços-tempos (ancestralidade).” (Simas; Rufino, 2020, p. 10-11).

¹² *Itans* é uma palavra em Yorubá que significa história, conto, funcionam como relatos míticos acerca dos orixás, suas presenças, suas ausências, suas relações com o mundo humano e com o mundo espiritual. Dentro de um *itan* existem *odús* [destinos], fragmentos, memórias que são perpassadas para o mundo humano como simbólico e representação da vida humana, representados na caída dos búzios.

¹³ Como relata Prandi (2001), no livro *Mitologia dos Orixás*.

Exu também é conhecido como aquele que tudo come¹⁴, por dois motivos: o primeiro pelos *itans* que contam a trajetória desta entidade como a que come primeiro e o que come pelos outros Orixás; e o segundo, quiça derivado do primeiro, é que em qualquer Nação, o Exu deve estar sempre servido ou ser servido antes de qualquer situação, especialmente em momentos de *obrigação*¹⁵. Um último elemento que é atribuído a Exu são os búzios¹⁶, não só a ele, mas que em sua relação do mundo humano ao mundo espiritual, é por meio dele que é permitida a comunicação durante o *jogo de ifá* [jogo de búzios].

Desta forma, a encruzilhada, ponto de equívoco e trânsito, de possibilidades e de encantamento para todos os povos, é lugar do Orixá Exu. E, nas palavras de Simas e Rufino (2018, p. 11), “[...] o Atlântico é uma gigantesca encruzilhada.”, sem esquecer da grande caminhada dos povos negros chegados ao Brasil Colônia. Se até o oceano é encruzilhada, permite pensar que a pesquisa também seja, afinal, o que é uma pesquisa senão o lugar da comunicação, da transitividade, da possibilidade do que poderá vir-a-ser.

Nesta epistemologia, em contexto nacional, surgem tradições culturais que Simas e Rufino (2018, p. 15) nomeiam de *macumbas brasileiras*: “A macumba [...] seria aquilo que apresenta as marcas da diversidade de expressões subalternas.”. Para potencializar a vida mundana, as macumbas reúnem saberes de etnias africanas, ameríndias e da norma ocidental, construindo “[...] um complexo de saberes que forjam epistemologias próprias, cosmopolitas e pluriversais.” (p. 27). Na complexidade das práticas das religiosidades agora já classificadas como brasileiras, o que surge a possibilidade do novo, não esquecendo do anterior, mas o ampliando, indo além.

Ainda para os autores, em cada esquina que Exu come, o mundo é reinventado enquanto *terreiro*, sendo as esquinas, as rodas, a mata, expressões do

¹⁴ Exemplo disto, foi apresentado no Carnaval de 2022, pela Grande Rio no Rio de Janeiro (G1, 2022). [Link](#)

¹⁵ A obrigação condiz a cada Nação, em seus fundamentos e preceitos, mas comumente significa que o filho de santo se recolherá determinado tempo em um local, bem como será servido aos Orixás.

¹⁶ O búzio é uma concha de caramujos marinhos, sendo representadas em versão feminina e masculina, e que no jogo apresentam diferentes interpretações e relações possíveis a depender da sua caída. É considerada a arte de adivinhação perpassada pelos orixás aos humanos para que pudesse haver comunicação entre eles (Prandi, 2001). Búzios também representava o dinheiro, tendo sido usado como moeda, em alguns lugares da África, e nesta representação, atribui-se a Exu, a sua presença no mercado [como é o caso do Mercado Público de Porto Alegre].

caráter inventivo e das sabedorias das populações afetadas pela experiência da afrodiáspora. Desta maneira, na epistemologia das macumbas, a noção de *terreiro* configura-se como tempo-espço onde o saber é praticado, no qual todo lugar que se risca, que se escreve e que se gesticula torna o ritual um terreiro firmado, apontando para uma ideia de multiplicidade de práticas, saberes e relações tempo-espaciais.

Na perspectiva de encruzilhada, também implica as relações subjetivas, na produção de saberes presentes em determinadas práticas culturais. A história contada de forma oral, perpassando sujeitos que estão tão na margem da sociedade que não havia como contar de forma escrita suas histórias. Romper com esta questão, é pensar em Exu orixá como figura fundadora de que para além da fala, também é necessário escrever. A partir desta abertura, que pressupõem uma reposição das memórias herdadas pelo trânsito das narrativas, é possível delimitar o cruzo e a encruzilhada enquanto um processo de *reflexos* para que a pesquisa possa operar entre rasuras e ressignificações conceituais.

Apresenta-se e introduz-se a teoria de Rufino e Simas, a Orixá Oxum, em que na sua essência, a representação da fertilidade, da vida, dos sortilégios e da prestidigitação, da transformação (Lima; Vianna, 2020). Oxum, na sua carga de divindade, carrega as águas doces correntes consigo, mas também a sua arma, o espelho [*abebé*]. No reflexo deste espelho, é que Oxum vê, enxerga, admira e olha o mundo, o espaço e o tempo. É por meio dele, que Oxum comunica o elo entre o mundo interior e o mundo exterior, que mira desde e para dentro, resgate entre o passado e o futuro.

Oxum, bem como Exu e Obatalá¹⁷, é mais um dos Orixás responsáveis pelo jogo de ifá. Conta o *itan*, que a sua presença deriva da sua esperteza e percepção de no momento de fragilidade de Obatalá, Oxum se aproveita da sua situação posta para requer os segredos do oráculo (Prandi, 2001). Oxum, orixá da transformação, é também a conhecedora das magias da terra e do céu, das suas mutações, dos movimentos e dos cruzos.

Exu e Oxum simbolizam o movimento, das ruas e das águas, movimentos bruscos, calmos, não-descobertos, não-desvendados. Ambos representam a transformação, a comunicação, o conhecimento humano e espiritual. E, desta

¹⁷ Divindade representante do jogo de búzios por possibilitar a visão, a presença.

maneira, que nesta pesquisa, aproveita-se destas representações para ampliar a pesquisa. De um lado, tem-se a encruzilhada, o movimento das ruas, das esquinas, dos búzios masculinos, da ânsia de comer, da antropofagia. De outro lado, tem-se as águas profundas e espelhadas no reflexo do espelho, do movimento da correnteza, dos búzios femininos, da vontade de conhecer e transformar-se. Assim, numa representação imagética de ambos, une-se a Figura 6, apresentando a pesquisa entre a encruzilha e os reflexos dela, volteada de búzios, de flores e alimentos, a fim de proporcionar a possibilidade e a potência de adivinhar uma parte do mundo.

Figura 6 – Espelho e encruzilhadas da pesquisa



Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

É, a partir da *encruzilhada* como arte do encantamento e das amarrações sobre os diferentes saberes e do *espelho* como reflexo entre o passado, a ancestralidade e o futuro do vir-a-ser que esta pesquisa se propõe. Em cada rua, um descritor da pesquisa, em cada esquina a intersecção destes na formatação de uma

outra perspectiva. No reflexo, centra-se a epistemologia e a metodologia logo apresentada, mas também a relação com a ancestralidade, com as práticas ritualísticas do Batuque e com a troca de saberes e fazeres. Nos 18 búzios, a representação da troca, mas também na formatação do jogo de ifá.

4.2 EM BUSCA DA METODOLOGIA

Considerando o exposto sobre a epistemologia das macumbas, na busca por outras práticas, saberes e teorias que foram apagadas pelo *epistemícidio*, mas também incorporando a forte presença no Brasil das religiões de matriz africana, a presente pesquisa pretende entrelaçar alguns conceitos, como exposto na Figura 6, e para tal, questiona-se:

Considerando os princípios da Economia Criativa e o Turismo Criativo Gastronômico, como as práticas culinárias presentes nos terreiros de Batuque de Nação Ijexá nos municípios de Triunfo e de São Jerônimo, pertencentes da Região Imperial Carbonífera/RS, podem contribuir para ativar o turismo local?

Segue-se, como objetivo geral **analisar as práticas culinárias presentes no Batuque de duas cidades, na Região Imperial Carbonífera, em suas raízes histórias, em suas adaptações locais contemporâneas e em suas possibilidades para o segmento de Turismo Criativo e Turismo Gastronômico, incorporando a Economia Criativa**. E, como objetivos específicos, propõe-se:

- * Historicizar a Região Imperial Carbonífera, precisamente os municípios de Triunfo e São Jerônimo, em suas relações históricas;

- * Historicizar o Batuque no Rio Grande do Sul, em que pese as suas relações com o alimento, a comida e as práticas culinárias;

- * Identificar na bibliografia os descritores referentes à <Economia Criativa>, <Turismo Criativo>, <Turismo Gastronômico>, <Práticas Culinárias>, e palavras transversais;

* Analisar as práticas culinárias nos terreiros de Batuque a presença de elementos históricos, sociais, culturais e econômicos.

* Apresentar as possibilidades das práticas culinárias, associadas ao Turismo Criativo, a Economia Criativa e ao Turismo Gastronômico, destacando potencialidades das práticas culinárias afro-gaúchas;

Seguindo a epistemologias das macumbas, Simas e Rufino (2028) propõem a figura do pesquisador-cambono, sendo aquele que não só pesquisa, mas que também carrega atitude de cambono, diante dos movimentos e das potências presentes nas zonas de contato formadas por estes múltiplos saberes. Existe um ditado que circula nos terreiros de que “o cambono é que aprende mais”, expressão que mantém conservada a ideia de os saberes e os aprendizados se dão por meio das experiências do cotidiano. Assim como conta o *itan* de Exu, que passou 16 anos ao lado de Oxalá, a fim de aprender suas práticas, ouvindo e vendo tudo.

O cambono é aquele que permite se afetar pelo outro e atua em função do mesmo, aquele que nos desloca e nos põem diante de uma intrigante condição de não saber, na emergência do ato de praticar (Simas; Rufino, 2018). Assim sendo, a figura do pesquisador-cambono serve a esta pesquisa, pois remonta a prática da constante aprendiz, que pratica a cisma como princípio de inacabamento e imprevisibilidade.

Como pesquisador-cambono pretende-se aqui relatar duas relações. A primeira, os saberes, as possibilidades, as histórias e memórias herdadas ao longo dos anos que estive unido de uma família e em um terreiro. Este autointitulado diário de experiências é sobre diversos aspectos, fundamentos e preceitos aprendidos e refletidos por mim. Escrever sobre tais questões remonta ao dito por Evaristo (2009), a *escrevivência*, numa experiência literária do *escreviver*, como o duplo viver, compreendido entre a escrita e a vivência. Dessa forma, a partir da atitude de pesquisador-cambono, *escrevivendo*, é que o conhecimento compreendido como experiência e a transgressão visa a potência estabelecida no princípio de imprevisibilidade, da comunicação e da transitividade de Exu e de Oxum.

E a segunda, nas conversações e nas observações, como cambono, o que mais se faz é servir, ver e ouvir. Partindo disto, conversou-se e observou-se a atuação de dois dirigentes espirituais, o Babalorixá Edgar de Iemanjá [atuante em Triunfo] e a

Iyalorixá Patrícia de Oxalá [atuante em São Jerônimo], ambos pertencentes ao Batuque de Nação Ijexá que, no entanto, nem sempre se desenvolveram como tais. Em ambos, analisa-se a possibilidade de diálogo da prática religiosa, com o Turismo como prática de potencialização da observação das práticas culinárias ritualísticas da matriz africana, bem como a inserção de experiência gastronômica conforme a economia criativa preconiza, entre outros com contemplação de processos, rodas de narrativas e degustação.

Também, busca-se avaliar a percepção sobre o Turismo e a socialização das práticas de culinárias africanas em espaços extra religiosos, como restaurantes, feiras e eventos. Tais propostas, associando inovação e criatividade, assim como desmistificando tabus e preconceitos e estabelecendo um elo entre o Turismo de viés gastronômico, que valorize técnicas culinárias tradicionais, bem como a inserção da economia criativa na região para dirimir carências econômicas e sociais.

As conversas e observações ocorreram em dias e meses distintos, de forma deliberativa, em festas e em momentos cotidianos em seus *ilês* e fora deles. De um lado, a memória herdada, passada pela oralidade, de outro lado o pesquisador, assujeitado a ouvir, ver, tocar e sentir. De outro, a pesquisa sobre Orixás, permite a inserção da criatividade, do movimento e da culturalidade, em que “[...] todo e qualquer ato criativo só é possível a partir do transe como disponibilidade de travessia.” (Simas; Rufino, 2018, p. 100). O transe é parte significativa da incorporação, em que o cambono é solicitado para estar presente, como tradutor, como servidor e, principalmente como mediador.

Ainda, para esse estudo, a partir da observação e do diário, com anotações em caderno de pesquisa, a presença de registros fotográficos e gravações dentro do que for permitido dentro da ritualística.

4.3 PESQUISA BIBLIOGRÁFICA EM BASE DE DADOS

Afim de contextualizar e embasar teoricamente a pesquisa acerca de alguns temas, elencou-se alguns descritores para fundamentação, mas também para aprofundamento. Realizou-se, nos meses de abril a junho de 2024, uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados, o Banco de Teses e Dissertações da Coordenação

de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e o acervo de dissertações da Pós-Graduação da Universidade de Caxias do Sul (UCS). Para a seleção das pesquisas nos bancos de dados foi adotado um recorte temporal que abrange o período de 2000 a 2022, devido ao número de publicações. Para a busca, foram estabelecidos descritores relacionados à temática da pesquisa, para obter resultados mais precisos, sendo: “Turismo Criativo”, “Turismo Gastronômico”, “Economia Criativa”, “Batuque”, “Práticas Culinárias”, “Região Imperial Carbonífera”. Também foram realizadas transversalidades entre os temas, como demonstra o Quadro 1.

Quadro 1 – Descritores do Bancos de Teses e Dissertações

Descritor	Dissertação	Tese	Total
Turismo Criativo	16	6	23
Turismo Gastronômico	40	6	46
Economia Criativa	513	71	584
Economia Criativa + Turismo	10	1	11
Batuque	122	29	151
Práticas Culinárias	6	5	11
Região Imperial Carbonífera	0	0	0

Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

O descritor “Turismo Criativo” apresenta 23 resultados, sendo destas 16 dissertações e 6 teses, compreendendo o período de 2006 a 2024, existindo uma lacuna entre os anos de 2007 até 2013. Deste resultado, 13 estão relacionadas diretamente com o Turismo, em algum sentido (teórico ou prático). Cita-se, por similaridades à esta, as pesquisas de Hümmel (2016), Santos (2022), Silva (2023), Corá (2021), Pujol (2019), Vieira (2023), Koerich (2020), Becker (2023), Junqueira (2018) e Roriz (2019). Cada uma delas têm a sua pertinência a esta pesquisa, como exposto no Quadro 2.

Quadro 2 – Pesquisas pertinentes

(continua)

Autor	Título	Relações
Hümmel (2016)	Turismo Criativo: A experiência do Turismo de Galpão em Porto Alegre	O Turismo Criativo como objeto propulsor do desenvolvimento de outras práticas e segmentações do Turismo (de Galpão, aqui). As possibilidades de experiências e vivências espelhadas no Turismo.

(conclusão)

Junqueira (2018)	Processos Criativos no Turismo: Análise da Cadeia Produtiva da Gastronomia sob a perspectiva das Cidades Criativas Unesco	A gastronomia e o Turismo Criativo como segmentos culturais analisados sob o viés do Turismo, apresentando as dinâmicas de relações sistêmicas (sociocultural, econômica, espacial e político-institucional).
Pujol (2019)	Coquetelaria e Turismo Criativo: uma proposta pedagógica reflexiva em curso de Tecnologia em Gastronomia	O Turismo Criativo como prática a ser explorada e desenvolvida por meio da gastronomia (coquetelaria), na produção de roteiros pedagógicos para aulas.
Roriz (2019)	Comunidades Tradicionais e o Turismo de Experiências Criativas - Alcances e Desafios: Vila de São Jorge, Chapada dos Veadeiros (GO)	Por meio das experiências proporcionadas pela comunidade em sua cultura local alcança-se o Turismo Criativo como potencializador de uma construção de um mapa criativo local.
Koerich (2020)	Conhecimento da Marca Gastronômica de Florianópolis na Mídia Turística com a Chancela Unesco de Cidade Criativa	A produção chancelada da Unesco, de Cidade Criativa, produziu novas relações com o Turismo Criativo e a Gastronomia, em especial na integração, produção e coordenação de estratégias para o desenvolvimento do Turismo local.
Corá (2021)	A oferta cultural e criativa e sua contribuição ao turismo criativo: modelo prático-teórico	A elaboração de um modelo prático-teórico sustentado pela oferta criativa e o Turismo Criativo, dividido em seis dimensões (instrumental, social, governança, cultural, humana e econômica) a serem analisadas no contexto da pesquisa.
Santos (2022)	Turismo Criativo: Experiências Gastronômicas na Ilha de Deus, Recife/PE	A conceitualização do Turismo Criativo Gastronômico, devido a sua interrelação de mercado, em que envolvem relações locais com as práticas, produtos, processos, capacidades e habilidades.
Vieira (2023)	Pós-mineração em Congonhas/MG: o turismo criativo como alternativa para o desenvolvimento sustentável	Relação indireta entre a mineração e, na pesquisa proposta, o carbonífero; ambas explorações do meio natural, que, no entanto, exploram as possibilidades no potencial do Turismo Criativo para a economia local.
Silva (2023)	Turismo Criativo: Uma proposta de Roteiro para a Casa de Cambraia de Petrolina - PE	A criação de um roteiro turístico, incluindo a gastronomia, na Casa de Cambraia, um restaurante que aborda a culinária local.
Becker (2023)	Design, Território e Cinema: Os legados audiovisuais como estratégia de desenvolvimento do Turismo Criativo em cidades de Pequeno Porte	Utiliza da cidade de pequeno porte (Antônio Prado) como objeto de análise, e na sua relação direta com a produção audiovisual no território. O Turismo Criativo adentra para a continuidade de desenvolver a economia local.

Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

Realizada essa primeira leitura das pesquisas, procurou-se uma transversalidade encontrada no descritor “Turismo Criativo Gastronômico”, que voltou com zero resultados. Após, o descritor “Turismo Gastronômico” retornou com 46 resultados, destas 40 dissertações e 6 teses, compreendendo o período de 2001 a

2023, em que existe a lacuna de 2002 a 2006. Os trabalhos versam sobre os mais variados tipos de pesquisa em gastronomia, desde o vegetarianismo, as políticas públicas e desenvolvimento econômico até questões de memória e história. Ressalta-se que a pesquisa de Santos cita anteriormente ressurgem aqui, e explora-se as pesquisas de Magalhães (2016), Freitas (2018), Kovaleski (2018) e Barbosa (2023), apresentadas no Quadro 3. Selecionou-se tais pesquisas pela pertinência com a que está sendo desenvolvida.

Quadro 3 – Pesquisas pertinentes Turismo Gastronômico

Autor	Título	Relações
Magalhães (2016)	Confeitarias, quitutes e sabores da oferta turística de Fortaleza – Ceará	A gastronomia, em especial a ofertada em confeitarias, como atrativo gastronômico turístico e local, em especial por meio dos pratos tradicionais.
Freitas (2018)	A cultura quilombola na culinária: Da agrofloresta para o Turismo Gastronômico	Preservação e contribuição do Turismo para construção e fortalecimento de tradições quilombolas, em parte associadas à cultura africana e de religiosidade afro.
Kovaleski (2018)	A oferta de souvenirs gastronômicos no destino Morretes/PR	Construção da identidade local por meio de souvenirs gastronômicos, também associados a tradição culinária local.
Barbosa (2023)	Mãe Neide Oyá d'Oxum e a influência no turismo gastronômico e afro-religioso na Serra da Barriga – AL	O restaurante e a casa de religião de Mãe Neide associados e interligados a gastronomia produzida, tanto no terreiro quanto no restaurante.

Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

O binômio “Economia Criativa” é mais abrangente e engloba diversos trabalhos, nos mais diferentes âmbitos, seja nas Ciências Sociais Aplicadas (335), seja na área de Linguística (6) e Engenharias (3). Como resultado, 513 são dissertações e 71 são teses, compreendendo o período de 2008 a 2024, sendo 2018 (70) e 2021 (69), os anos de maior número de publicações. A fim de filtrar a pesquisa, adicionou a palavra “Turismo”, resultando em 11 pesquisas, das quais se destaca o trabalho de Paula (2016), intitulado “A economia criativa analisada na produção do souvenir gastronômico: um estudo sob o viés cultural”.

A palavra “Batuque” apresentou 151 resultados, no período de 1989 a 2023. A escolha deste termo, ao invés de Nação, Candomblé ou outro, está na motivação desta pesquisa, pois Batuque é como os estudos se referem a religiosidade afro-gaúcha, não ignorando os demais, mas filtrando aos objetivos desta pesquisa. Foram

realizadas pesquisas adicionando outras palavras ao descritor, que, no entanto, não obtiveram resultados. Batuque, neste contexto, apresenta uma gama de pesquisas sobre ancestralidade, memória, tradições, principalmente orais, relações entre sagrado e religiosidade, identidade, corpos, práticas e músicas.

Para incorporação nesta pesquisa, identificou-se 7 pesquisas que tratam da história do Batuque no Rio Grande do Sul, sendo elas de Almeida Júnior (2002), Emil (2013), Abiou (2016), Costa (2016), Cruz (2017), Lunelli (2017), Dias (2019).

Quadro 4 – Pesquisas pertinentes Batuque

Autor	Título
Cruz (2017)	Batuque Sul-Rio-Grandense: Origens e significados de práticas afro-religiosas numa perspectiva histórico-cultural (divulgação não-autorizada)
Abiou (2016)	Religião além da Vida: Estudo comparativo de práticas religiosas entre os Vodunsi do Litoral Sudeste do Benim, na África subsahariana, e o Batuque do Rio Grande do Sul, no Brasil
Almeida Júnior (2002)	"Aprontando Filhos-de-santo": um estudo antropológico sobre a transmissão/reinvenção da tradição em uma rede de "Casas de Batuque" de Porto Alegre
Emil (2013)	Habitar entre dois: Etnografia com a egbé do Ilê Asê Omi Olodô, em Porto Alegre, RS
Lunelli (2017)	Performance e religiosidade: ritmo, canto e poesia oral nos rituais de batuque e umbanda em Caxias do Sul/RS (divulgação não-autorizada)
Speroni (2018)	Religiões Afro-Gaúchas No Ensino De História: Batuque, umbanda e linha cruzada
Dias (2019)	Quando o mito ganha corpo e voz: Estudo da performance ritual no Batuque Sul-Rio-Grandense
Costa (2016)	Opaxorô, o cetro dos ancestrais: mimese e mito na representação de mundo afro-gaúcha

Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

O descritor “Práticas Culinárias” retornou com 11 resultados, em períodos esporádicos (2000, 2002, 2006, 2008, 2009, 2014, 2017, 2021 e 2023), e em diferentes áreas (Turismo, Saúde Pública, Linguística, Nutrição etc.). Ressalta-se cinco trabalhos, como apresentados no Quadro 5.

Quadro 5 – Pesquisas pertinentes Práticas Culinárias

Autor	Título
Veado (2017)	Práticas Culinárias em Atuais Programas de Receita: Cozinhas do Gnt e do Youtube
Lopes (2014)	Sabores do cotidiano: A experiência estética nas práticas culinárias de uma organização gastronômica
Oliveira (2021)	Práticas culinárias de mães residentes em Cruzeiro do Sul/Acre: uma abordagem qualitativa e feminista
Nunes (2023)	Entre becos e vielas: práticas culinárias de mulheres participantes de um projeto social e moradoras no Complexo Paraisópolis'
Santos (2023)	Bares tradicionais de Maceió (Alagoas/Brasil) e suas possibilidades para o turismo: sabores e saberes no tripé antiguidade, culinária e simplicidade

Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

O descritor “Região Imperial Carbonífera”, em sua transversalidade foi também pesquisado por São Jerônimo, cidade-objeto da pesquisa, mas apresentou resultados associados aos estudos de mineração, ecológicos, entre outros. Enquanto, Triunfo, outra cidade-objeto, apresentou resultado pertinente a pesquisa, Volkweis (2011), com o título “A presença portuguesa no processo de formação das cidades do Brasil Meridional: a questão da origem açoriana de Triunfo – RS”.

Neste referencial apresentado, ainda se introduz alguns outros autores encontrados e identificados nos referenciais das pesquisas citadas. Como exemplo, cita-se, no Turismo Criativo, Molina (2016), Turismo Gastronômico, Beber e Gastal (2018), Almeida e Gastal (2021), Batuque, Oro (2002; 2008; 2014; 2021), Prandi (2000; 2001), Corrêa (2016) e Leistner (2014), e Práticas Culinárias, Bertamoni (2022).

5 REFERENCIAL TEÓRICO

Na construção deste referencial, além do já citado no capítulo anterior, é importante destacar que se parte da Economia Criativa como alicerce teórico e prático para a pesquisa, fundamentado em parte por Corá (2021). Em sua tese, a autora expõe a modelagem de um processo construtivo de modelo para aplicação em destinações turística, mas não só, e como tal, este modelo pode ser incorporado na resolução de saberes-fazeres aqui discutidos.

Em segundo momento busca-se os conceitos de Turismo associados a contemporaneidade, em especial sob o pensamento pós-moderno, em que pese a criatividade e a gastronomia como processos humanos de desenvolvimento cognitivo e sensorial. Este desenvolvimento, aqui também alinhado à construção e organização econômica, interrelacionando o que é dito na pós-modernidade como a indistinção entre a cultura e a economia (Gastal, 2006).

No terceiro momento aprofunda-se no conceito das práticas culinárias, como forma de entendimento que o alimento faz parte de uma construção social, cultural, econômica e política. Social, pois enquanto obra do artífice produz significância social. Cultural, na sua relação antropológica, do ser humano e do alimento em formatações ritualísticas. Econômico, pois sua oferta e demanda parte da inserção e classe do sujeito na sociedade. E, político, pois hibridiza os anteriores citados, na construção de uma sociedade que possa usufruir plenamente destes.

Desta maneira, este capítulo pretende preencher três objetivos alçados no início desta pesquisa: o primeiro, de apresentar os conceitos, práticas e teorias da Economia Criativa; o segundo, de discutir os conceitos de Turismo Criativo e Turismo Gastronômico, apresentando a sua possível hibridização no Turismo Criativo Gastronômico; e, por fim, o de conceber as práticas culinárias como presentes no Turismo Criativo e Turismo Gastronômico, incorporando as práticas ritualísticas de terreiros.

5.1 ECONOMIA CRIATIVA

Na sociedade ocidental contemporânea, a distinção entre economia e cultura desmaterializa-se para compor novos enfoques econômicos e culturais, não havendo mais oposições e sim sincronias (Corá, 2021). Para que haja novos enfoques teóricos e empíricos, adaptam-se terminologias – experiência, criatividade –, que possam de alguma forma articular a produção simbólica, representativa dos movimentos humanos, e os interesses mercadológicos, vivenciados pela sociedade capitalista.

Neste momento, terminologias como *economia criativa* alçam relações antes somente culturais, para compor um capital criativo, marcado pelo simbólico e pela intangibilidade. Nas últimas seis décadas encontram-se estudos reconhecidos academicamente sobre os pressupostos que modelam a base teórica da criatividade como possível campo do conhecimento (Amabile, 2018 [1996]). Howkins (2001) afirma que existem dois tipos de criatividade: a que se relaciona com a realização das pessoas como indivíduos e a que gera um produto. Ou seja, a primeira seria uma característica inata, humana e universal, encontrada em diferentes sociedades, variando suas perspectivas, materiais, pensamentos e simbologias, enfocada enquanto filosofia e modo de produção subjetiva.

A segunda, quiça derivada da primeira [ou não], implica na geração de algum produto. Quando derivada da primeira criatividade, desenvolve uma particularidade social e cultural, representando uma identidade, um grupo, uma comunidade. No entrelaçamento da segunda, resta o modo de vida capitalista, numa produção criativa em série, desenvolvida e produzida com maior valor agregado por via da inovação tecnológica e científica, incluindo direitos de propriedade intelectual.

Há de se pontuar que criatividade pode significar uma gama grande de fatores, desde a constituição simbólica acobertada pela tradição, inteligência tecnológica e capacidade intelectual, até a consciência humana de suas habilidades e competências. Para tal, Rhodes (1961) coloca que no interior da produção criativa as “Ideias são usualmente expressas na forma de linguagem ou capacidade e isso é o que chamamos de produto.” (p. 307, tradução livre).

Desta forma, a autora divide em quatro dimensões o fenômeno criativo, nos 4 P's: Pessoa [*Person*], considerando suas características enquanto ser humano,

intelecto, personalidade, hábitos, atitudes, sistema de valores etc.; Processo [*Process*] como parte da motivação, percepção, aprendizagem, pensamento e comunicação; Prensa [*Press*¹⁸] refere-se à relação entre sujeito e o ambiente em que se encontra; e, por fim, o resultado encontra-se no Produto [*Product*] , que é a materialização de todas as dimensões anteriores.

Neste contexto, a criatividade está intrínseca ao ser humano, em diferentes versões subjetivas, podendo estar associada a resolução de um problema, ou apenas como uma habilidade que diferencie um sujeito dos demais. Howkins (2001) expõe que a combinação da criatividade com os aspectos simbólicos que a potencializam permite dar amplitude ao termo economia criativa. Reis (2009) coloca que esta capacidade e habilidade de criar não está apenas em encontrar o novo, mas de reinventar, diluir paradigmas tradicionais, unindo aspectos que anteriormente apareciam desconexos.

A criatividade¹⁹ se demonstra complexa em suas facetas, aplicações práticas e questões teóricas. Tendo em vista a sua amplitude, a economia criativa busca uma forma de filtragem, em que busca a associação com base para recursos criativos potencialmente geradores de crescimento e desenvolvimento econômico. Howkins (2001) afirma que a economia criativa envolve o conjunto de atividades econômicas que agregue conteúdo simbólico, nele incluído a criatividade como fator mais expressivo para a produção de bens e serviços.

Markusen, Wassall, DeNatale e Cohen (2008), subdividem a economia criativa em duas dimensões: indústria e ocupação, a fim de identificar individualidades em relação aos trabalhadores criativos. Os autores defendem a separação, ou no mínimo o esclarecimento teórico entre o que é economia criativa e o que é economia cultural, pois estas definições clareiam para as pesquisas com políticas públicas e privadas em que momento adentra o trabalhador. Enquanto a primeira pode envolver diferentes profissões, questões e práticas, a segunda restringiria associações particulares na produção de políticas.

¹⁸ Esta palavra tem muitos significados a depender de sua semântica na frase. Escolhe-se Prensa por estar relacionado a tradução do texto em si, em que a autora descreve esta categorização como forças que jogam tipos de indivíduos e funções para diferentes ambientes.

¹⁹ Para maior revisão bibliográfica, ver Corá (2021, pp. 50-57).

Desta forma, os autores colocam que existem quatro setores econômicos que são desclassificados como criativos e adentram somente ao cultural: religião; esportes, recreação e entretenimento; educação e informação. Esta relação diz mais sobre os trabalhadores destes setores, do que propriamente sobre sua colocação em políticas públicas ou privadas. Destacando a relação com a religião, os autores citam o exemplo dos músicos que em sua maioria trabalham como produtores culturais, além de estarem presentes na religião. Situando tal relação e amarrando-a com esta pesquisa, questiona-se que Babalorixás e Iyalorixás dificilmente são compreendidos como produtores culturais, suas perspectivas culturais e sociais moldam as expressões culturais, seja por meio de eventos, de performances, na produção gastronômica, e seja pelo viés simbólico e imaterial.

Como defende Lima (2011/2012, p. 12), na relação entre economia criativa e cultura, em que se a última for entendida em sua associação pós-moderna, “[...] como algo mais amplo que a arte, acolhendo um conjunto de crenças, costumes, valores e hábitos adotados por sociedades ou grupos de pessoas. Esse insumo cultural é empregado como fator de diferenciação e mesmo de inovação.”. Com isso, a economia criativa atua com “[...] a criatividade do produtor de bens e serviços, valorizando a cultura e seus aspectos intangíveis” (Paula, 2016, p. 21) e, por tal, o conceito carrega intrinsecamente uma “[...] perspectiva que rearticula a relação entre cultura, economia e sociedade” (De Marchi, 2014, p. 194).

Dessa forma, a estruturação da economia criativa está inserida no conceito de criatividade construído ao longo do tempo. Corá (2021, p. 62), discutindo a ruptura entre criatividade e estrutura diz que:

Esse rompimento impõe que novos parâmetros (regras, arcabouço legal, modus operandi) sejam considerados e incorporados ao domínio em questão. Nesses casos, os processos criativos fomentados por indivíduos ou grupos, encontram reconhecimento por parte de seus pares; as ações reverberam na mesma sintonia entre diferentes grupos e a ruptura ocorre. Evidencia-se, portanto, maturidade suficiente para promover as inovações nos domínios.

Segundo a Unesco (2010), a criatividade fundada em várias dimensões do fenômeno e baseada na concepção individual de ideais gerados, pode ser modificada quando nasce da articulação entre as diferentes criatividade: científica, tecnológica, cultural e econômica. De acordo com Howkins (2001), a criatividade não é monopólio dos artistas, mas está presente nos cientistas, empresários, economistas, entre

outros, pois eles têm a capacidade de criar algo novo, original, pessoal, significativo e real.

A Unesco (2008; 2010) coloca a economia criativa como forma de impulsionar o crescimento econômico e representar uma alternativa para o desenvolvimento, especialmente por ter como matéria-prima base a criatividade e poder utilizar características culturais e sociais de cada país/região como vantagens no desenvolvimento e produção de bens e serviços únicos competitivos.

Assim, a economia criativa pode promover ganhos de geração de renda, criação de emprego e exportação, promovendo a inclusão social, a diversidade cultural e o desenvolvimento humano. Entre outros, abrange aspectos econômicos, culturais e sociais que interagem com a tecnologia e propriedade intelectual numa mesma dimensão e tem relações de transbordamento próximas com o turismo e o esporte (Oliveira; Araujo; Silva, 2013).

Kukul (2021) associa a economia criativa e a cadeia produtiva, expondo aspectos relacionados ao carnaval de rua, em que demonstra que ao longo desta cadeia produtiva, em todas as fases deste processo, a criatividade está presente, desde a produção até o consumo e a fruição. Com isto, a autora ressalta a economia criativa como importante fomento ao desenvolvimento econômico de cidades e regiões. Importante destacar que, no caso nacional:

O Ministério da Cultura do Brasil defendia como princípios norteadores da Economia Criativa, Inovação, Diversidade Cultural, Sustentabilidade e Inclusão social. Considerando-se a Economia Criativa, a ênfase no valor mercado, antes centrada na materialidade do produto final, passa a considerar os aspectos intangíveis do fazer, valorizando-os enquanto saberes. No caso brasileiro, os saberes estão destacados quando a então Secretaria da Economia Criativa²⁰ propunha a diversidade cultural como princípio norteador, ou seja, a valorização, proteção e promoção dos saberes e fazeres locais, não se restringindo aqueles dos grupos hegemônicos ou eruditos (Gastal; Beber; De Sá, 2017).

Estes princípios norteadores e balizadores, funcionando de forma interseccionada, tinham como alvo a criação de políticas públicas para o setor, a

²⁰ Tal secretaria foi criada em 2011, ligada ao Ministério da Cultura e extinta em 2015. Após, ela retorna com o nome Secretaria de Economia da Cultura, sob o comando do Ministério da Cidadania. Em 2019, a pasta retorna com nome diferente, e associado a questão financeira, Secretaria Nacional da Economia Criativa e Fomento Cultural sob a direção do Ministério da Cultura. Atualmente, tramita na Câmara de Deputados o Projeto de Lei nº 2732/22, que pretende instituir a Política Nacional de Desenvolvimento da Economia Criativa.

serem elaboradas a partir do diagnóstico [desafios] apresentado no texto. A inovação, não vista somente pelo viés quantitativo e de algo novo, mas de incrementação, com olhar crítico e pensamento estratégico. A diversidade cultural está nas possibilidades e potencialidades que são oferecidas quando se tem o conhecimento da riqueza cultural de determinado local. A sustentabilidade, em seu tripé econômico, cultural e ambiental, possibilita colocar em prática o consumo consciente, a relação local e de processos produtivos regionais. Por fim, a inclusão social busca a efetivação de políticas para priorizar sujeitos em vulnerabilidade social, na formação e qualificação profissional.

São elencados cinco desafios, sendo: Levantamento de informações e dados da Economia Criativa; Articulação e estímulo ao fomento de empreendimentos criativos; Educação para competências criativas; Infraestrutura de criação, produção, distribuição/circulação e consumo/fruição de bens e serviços criativos; e Criação/adequação de Marcos Legais para os setores criativos. A partir destes desafios é possível identificar projetos e publicações que intentam solucionar uma parte. É possível analisar pesquisas como as já citadas Kukul (2021) e Corá (2021), mas também Palumbo (2016), Junqueira (2018), Pujol (2019), Roriz (2019), Koerich (2020), Santos (2022), Vieira (2023), Silva (2023) e Becker (2023), para citar apenas alguns associados ao Turismo.

Com relação ao estado, o Rio Grande do Sul, em 2013, cria o Programa RS Criativo, contemplando três dos princípios norteadores supracitado, excluindo a inovação. Tal programa atua em cinco eixos, sendo eles:

Observatório - Pesquisa e Informação (sistematização de informações, indicadores e pesquisas); Mercado e Circulação (ações de promoção e inserção do RS nos circuitos internacionais para aumentar a competitividade e abrir novos mercados para a economia criativa, organização de projetos de cooperação e atração de investimentos internacionais); Territórios Criativos (disseminação das cadeias produtivas da economia criativa em todo o RS, diálogo e apoio a ações e iniciativas já existentes no território); Promoção e Investimento (identificação de distintas fontes de financiamento para os setores da economia criativa, formulação de políticas de captação de recursos junto ao setor privado e instituições multilaterais); e Capacitação e Residência (capacitação permanente de novos empreendedores da economia criativa com a oferta de cursos, consultorias, residências e encontros setoriais) (Rio Grande do Sul, 2013, s/p).

No Decreto nº 50.975/2013, o Turismo Cultural aparece citado como um dos setores a ser analisado, bem como a Gastronomia, a Cultura Popular, Eventos,

Artesanato e Entretenimento. Diferentemente do documento nacional, em que o Turismo Cultural surge como objetivo, no entanto o texto é ambíguo ao declará-lo (2012, p. 39):

O Turismo Cultural é fundamental para o desenvolvimento socioeconômico do país. No entanto, percebê-lo como única interface intersetorial relevante para ser destacada no Plano Nacional de Cultura, nos parece limitante, já que a cultura e, mais especificamente, a economia criativa são de natureza transversal a muitos outros setores. Desta forma, para além do turismo cultural, consideramos como objetivo da SEC: Promover o desenvolvimento intersetorial para a Economia Criativa.

Durante o texto, o Turismo é citado como parte dos territórios criativos, associado ao Turismo Comunitário e as cidades do Turismo de Experiência, a fim de desenvolver lugares em que o Turismo possa ser articulado e fomentado na prática. Desta forma, mesmo que de maneira segmentada é consolidada a existência do Turismo como uma das maneiras de promover os princípios norteadores estabelecidos nos documentos nacional e estadual.

Com isso, busca-se o modelo prático-teórico formulado por Corá (2021), este é proposto com componentes que se interligam, com um conjunto de regras que os orientam, sendo divididos em dimensões, categorias de análise e indicadores. A autora (2021, p. 278) ainda diz que:

[...] objetiva-se utilizá-lo para avaliar a realidade concreta de uma localidade (podendo ser limitada a uma cidade ou parte dela, ou ainda um agrupamento de cidades), acerca do seu potencial para a oferta das atividades culturais e criativas, notadamente aquelas que contribuem ao turismo criativo. Destaca-se ainda a relação positiva com a economia criativa.

Portanto, demonstra-se o modelo prático-teórico na Figura 7. Deste modelo, apesar de todos estarem relacionados com a cultura, destaca-se para esta pesquisa a existência da Dimensão Cultural, em que segundo a autora (p. 280-281), na qual se busca:

[...] a vibração e vitalidade cultural a partir da valorização dos recursos culturais e criativos da localidade, especialmente os intangíveis que geram valor simbólico. Dá-se ênfase à compreensão dos valores culturais que geram acolhimento e unidade ao grupo – identidade, como também aos indicadores que destacam as singularidades que se revestem de recursos estratégicos para a oferta cultural e criativa autêntica e diversificada; que valorizam a cultura, a história e memória, bem como a identidade local e o potencial criativo. Ainda se destacam as conexões possíveis entre os

elementos do passado, resguardados na memória coletiva do local, e sua valorização por meio de inspiração para novos usos.

Figura 7 – Modelo Prático-Teórico (Corá, 2021)



Fonte: Retirado de Corá (2021, p. 278).

Ou seja, abrangem-se questões contemporâneas de envolvimento da cultura com o local, dando ênfase a relação à criatividade, seja em sua concepção associada a produção e ao processo da culturalização por via da memória, da identidade e/ou da coletividade, seja em sua concepção associada aos usos contemporâneos metaforizados e materializados com novas roupagens, no artesanato, na gastronomia, na patrimonialização.

Com isso, entrelaça-se a Dimensão Econômica, pelo viés do emprego e renda, bem como do desenvolvimento, pois na materialização destes elementos culturais, analisa-se o incremento da economia criativa, em sua proposição original – de servirem de insumos culturais e criativos dos saberes e fazeres locais. Assim, é

possível compor que a economia criativa e a cultura relacionam-se nas suas potencialidades, como destaca Corá (2021, p. 317):

Dessa identidade (marca abstrata), agregada às evidências de recursos tangíveis e intangíveis (natureza, história, tradições), pode-se gerar uma Marca no sentido mercadológico (Dimensão Econômica). Essa ação cria e reforça os laços do grupo (comunidade local, empreendedores, poder público), sob o enfoque do mercado.

Em outras palavras, pode-se dizer que as vantagens da economia criativa podem ser encontradas diante da criação de empregos, na promoção da inclusão social, da diversidade cultural e também do desenvolvimento humano; também na conexão entre a economia de modo geral e a cultura; nas projeções turísticas e seu envolvimento no processo de inovação e criatividade. Com isso, destaca-se a segmentação Turismo Criativo Gastronômico, não como um fim em si mesma, mas de forma a compor um nicho de mercado que pode ser explorado dentro do Turismo Criativo, favorecendo as possibilidades e iniciativas de pequenos negócios, de reconhecer e fazer uso dos saberes-fazeres locais, da memória, da coletividade e da identidade.

5.2 TURISMO CRIATIVO GASTRONÔMICO

O Turismo contemporâneo hibridiza dois movimentos sociais e culturais pré-estabelecidos historicamente, de um lado tem-se o Turismo massificado institucionalizado por momentos pós-guerras, por patrimônios extraordinários, por atrativos turísticos espetacularizados e destinados ao turista, de outro lado tem-se o Turismo Pós-Moderno, em que a busca não centra-se somente nas destinações turísticas magníficas, mas na inserção de cotidianos de cidades menores, na busca de novas experiências e não, necessariamente, novos lugares.

Para Cooper (2011) há a necessidade de compreender a natureza complexa e dinâmica da experiência turística contemporânea, onde muitos pesquisadores fazem uso do conceito de sistema de Turismo. Em seu modelo mais elementar, o sistema de Turismo pode ser compreendido como o conjunto de consumo, produção e as experiências geradas. A fim de melhor compreender o Turismo, interessa-se também por identificar os elementos e fatores que contribuem para o consumo e a produção desse Turismo.

Hoje, turista não é só quem vem de longe. Para Gastal (2006), nas grandes cidades, mesmo os bairros acabariam por constituir-se em espaços públicos de homogeneidade identitária. Mas, a identidade se marca no reforço ao que é igual, em contraste com o que seja diferente. O turista, percorrendo outras regiões ou países, tem nesta vivência de semelhanças e diferenças, uma das razões primeiras das suas práticas. O *outro* seria aquele “[...] que não compartilham constantemente esse território, nem o habitam, nem têm, portanto, os mesmos objetos e símbolos, os mesmos rituais e costumes são os outros, os diferentes. Os que têm outro cenário e uma peça diferente para representar” (Canclini, 2003, p. 190).

Retomando Gastal (2006), para viver outros cenários, não seria mais necessário sair dos limites da cidade, pois esta se tornou o território da multiplicidade, permitindo sermos turistas mesmo sem abandonar seu território. Também se estaria migrando de um conceito de Turismo marcado pelas distâncias espaciais, para um conceito que priorizaria a sua prática como o percorrer tempos e espaço diferente dos rotineiros. Turismo seria menos o percurso no espaço, para tornar-se um percurso por tempos-espacos, em especial culturais, diferentes daqueles a que se esteja habituado, com ênfase nas vivências e experiências.

Desta forma, o Turismo Criativo adentra para apresentar a economia criativa como um desdobramento do segmento e, por meio dela, desenvolvendo novas habilidades que agregam valor ao potencial turístico local. A criatividade e as suas influências na economia concorrem para o surgimento de um novo conceito de Turismo aos níveis de ofertas de destinos pelo mundo, bem como nas suas imagens e marcas. O Turismo Criativo é uma forma de Turismo Cultural de acordo com Carvalho (2011). Segundo Reis e Kageyama (2011), alguns autores consideram o Turismo Criativo como a terceira vaga de Turismo [do Turismo de praia ao Turismo Cultural e, atualmente, o Turismo Criativo] representando antes, na sua visão, uma continuidade do Turismo Cultural. Todas estas mudanças contribuiriam para alterações ao nível da oferta e promoção dos destinos, assim como o surgimento de novas políticas culturais e urbanas (Carvalho, 2011).

Molina (2016) descreve que existe algumas questões ideais para o desenvolvimento do Turismo, sendo: o primeiro deles o envolvimento comunitário na formulação do diagnóstico e avaliação dos resultados; o segundo está na construção de projetos e estratégias baseadas na realidade local, considerando a melhora de diva

dos cidadãos; e terceiro, buscar conhecimento e experiência de todos que fazem parte do processo de desenvolvimento. O autor ainda destaca que: “[...] com valores e interesses amplos e compartilhados, em condições de aproveitar objetivos de desenvolvimento integral, bem-estar sustentável e segurança humana em um contexto de melhoramento da convivência.” (p. 170).

Conceitualmente, a Unesco (2006) definiu Turismo Criativo como a viagem diretamente vocacionada para uma experiência autêntica, com uma aprendizagem participada nas artes, no patrimônio ou no local, e facilita a ligação com aqueles que residem no local e criam uma cultura viva. A forma como cada destino utiliza o Turismo Criativo tem diretamente a ver com o que o caracteriza e o lugar onde está inserido (Carvalho, 2011).

Já entre as outras propostas do Turismo Criativo, se tem o conceito desenvolvido por Richards e Wilson (2006; 2007) e Richards (2001; 2011), que pode ser compreendido como a experiência turística mais autêntica e mais significativa, proporcionada por meio da participação nos saberes e nos fazeres cotidianos da comunidade receptora. Dessa forma, envolve, o patrimônio cultural [material e imaterial] dos destinos, com o desenvolvimento de novos conhecimentos e competências. Em outras palavras, é a participação ativa na experiência turística, junto à comunidade receptora, desde a produção da atividade turística até o consumo desses bens.

Molina (2016, p. 173) vai além ao dizer que: “O turismo criativo é um modelo de desenvolvimento, não é somente um turismo caracterizado por uma oferta criativa e inovadora de produtos, serviços e experiências posta aos mercados de consumo convencionais.”. Desta forma, este se torna fundamental na geração de empregos e de renda, em razão da organização, planejamento e desenvolvimento do Turismo a partir dos próprios cidadãos, constituído, assim, por vários elementos da cultura local, sejam eles, a natureza, as identidades culturais e os valores tangíveis e intangíveis, sejam eles os já estabelecidos anteriormente a esta relação.

Neste contexto de valorização cultural, acrescenta-se a gastronomia como produtora de parte da experiência turística, como posto por Beber e Gastal (2018), “[...] como aquele em que os turistas desejariam, antes do que novos lugares, novas experiências. Nesses termos, a comida deixaria de envolver apenas resorts, hotéis e

restaurantes, para significar a experiência no e com o local.”. Ainda, o segmento Turismo Gastronômico “[...] acrescentaria ao local: reconhecimento cultural; promoção turística; incentivo à produção agrícola; competitividade; um indicativo da relação global-local; atração de um turista com padrões de consumo e preferências específicas, levando ao respeito aos ecossistemas do lugar.” (Nummedal; Hall, 2006; Du Rand; Heath, Alberts, 2003).

Diante disto, um atrativo turístico gastronômico – ou simplesmente atrativo gastronômico – é todo lugar, elemento, evento ou manifestação associado à alimentação que, por suas características, é capaz de gerar fluxo turístico, podendo ser trabalhado individualmente ou em conjunto. Para ser considerado um integrante efetivo da oferta turística, o atrativo gastronômico deve estar disponível para consumo em condições adequadas. Ou seja, deve cumprir uma série de regras associadas aos atrativos turísticos de modo geral, incluindo a disponibilidade de informação, e questões relacionadas ao acesso, segurança e conforto de prestadores de serviço e visitantes) e também regras específicas relacionadas à produção de alimentos e bebidas e à comercialização e serviço de refeições e produtos alimentícios.

Desta forma, a gastronomia não está relacionada somente a sua imposição de servir de alimento básico, mas como uma forma de expressar a cultura local. Em que a cultura alimentar é definida como o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdados ou aprendidos que estão associadas à alimentação pelos indivíduos de um determinado grupo social ou cultura (Contreras; Gracia, 2011). Ela envolve tanto tradições quanto inovações e pode ganhar características regionais bastante demarcadas, dando origem às cozinhas regionais.

As cozinhas regionais podem ser entendidas como um conjunto de saberes-fazer que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas de forma relativamente coerente, delimitadas geograficamente e passível de serem reconhecidas como tal (Gimenes-Minasse, 2014). Como alerta Dória (2014), as cozinhas regionais não se circunscrevem aos limites administrativos dos estados ou das regiões: abrangem áreas mais amplas e associadas aos fluxos humanos.

Compreender os conceitos de cultura alimentar e de cozinha regional é fundamental para pensarmos a associação de determinados hábitos alimentares a determinados grupos sociais e territórios. As cozinhas regionalizadas também podem

constituir, as cozinhas emblemáticas (Maciel, 2002), tendo a capacidade de expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais. Em decorrência, destas cozinhas emergem pratos emblemáticos, associados a determinados grupos que passam também a representá-los.

Com isto, o Turismo Criativo envolve a gastronomia como parte do processo de estruturação turística, propondo por via das experiências uma imersão no cotidiano, possibilitando que o turista seja parte integrante. Para Gonçalves (2008), o Turismo Criativo, constitui-se como aquele tipo de Turismo que oferece aos visitantes a oportunidade de desenvolver o seu potencial criativo através da participação ativa em experiências de aprendizagem que são características do destino de férias onde são levadas a cabo.

Em realidade, o Turismo Cultural por si só nem sempre consegue criar estas oportunidades, oferecendo uma experiência muito passiva e de contemplação, pelo que se afasta de um novo turismo que procura. Assim sendo, o elemento-chave deste tipo de Turismo diz respeito à participação ativa do indivíduo naquilo que se designa por experiência turística, e o abandono da “bolha turística” que mantinha o turista numa realidade artificial à parte, distante da comunidade receptora e numa atitude contemplativa (Urry, 1999).

Filipe (2009) defende que ao Turismo Criativo compete a existência de turistas que desejam conhecer aspectos culturais específicos dos destinos que visitam, experimentando e interagindo com a comunidade local, expressando e desenvolvendo as suas competências criativas. Ainda na visão desta autora, a criatividade no Turismo é apontada como uma alternativa no desenho de modelos de desenvolvimento criativo, particularmente no desenvolvimento do Turismo Cultural.

Desta forma, acrescenta-se a relação do turista, que na outra ponta deste sistema turístico, consome o produto, o bem e o serviço, mas não só, este também precisa ser sujeito coprodutor criativo e consumidor das suas experiências assim como das habilidades criativas dos criadores de experiências (Richards; Wilson, 2007). Como declara Reis e Kageyama (2011, p. 58): “A presença de turistas aumenta a autoestima em relação ao ambiente local e, assim, busca-se conhecê-lo e qualificá-lo para nós residentes e para os visitantes, gerando um aumento também nas oportunidades de emprego e renda.”.

Para o Turismo Criativo revela-se como uma prática em que o turista vivencia os símbolos, valores e os hábitos das comunidades na sua maioria em ambientes urbanos, através da visitação e interação com determinados grupos (Emmendoerfer; Moraes; Fraga, 2016). Esta ação configura sua experiência subjetiva acerca da cultura local, caracterizada pela interação criativa com a localidade que este turista se propôs a visitar, ou no caso aqui, da comida que este pretende experienciar e experimentar.

É uma experiência turística resultante da participação e da aprendizagem ativas dos turistas em atividades peculiares na comunidade receptora (Richards, 2011). Os traços culturais e os produtos associados a economia criativa da comunidade seriam a base para o Turismo Criativo, onde o turista quer viver como o local, quer se integrar na vida local e criar algo junto, um diálogo, desenvolver a habilidade dos locais, aquilo que é intangível e inimitável. Como o envolvimento do turista nas experiências culturais e comunitárias que a atividade possa lhe proporcionar. O subsídio criativo lhe é fornecido, e, a este agente compete construir sua experiência a rigor de sua subjetividade.

Assim, o Turismo Criativo Gastronômico é a hibridização de segmentos e pensamentos na formulação de um Turismo sustentável, comunitário e participativo. Como destaca Santos (2022, p. 6), “[...] cujas práticas envolvem o desenvolvimento de novos produtos e processos; a aprendizagem e desenvolvimento de capacidade e habilidades; o desenvolvimento de autoestima e autoconsciência; a realização de experiências autênticas; e a participação ativa.”. E, ainda pontua que:

[...] a criatividade pode ser percebida também na criação de uma nova preparação, num novo modo de preparo de uma comida, na troca de informações e experiências entre os atores envolvidos, a partir de uma nova interação entre os atores no processo de produção da comida, ou até mesmo de um espaço criativo. As experiências gastronômicas no Turismo Criativo compreendem diversas práticas que envolvem criatividade, co-criação, além de autenticidade. (p. 47)

Desta forma, nestas definições têm-se que o Turismo Criativo Gastronômico transforma o consumismo do turista no destino, não para o massificado, plastificado e mesmo o produto importado com adesivo local, agora passa a ser possível consumir o produto turístico por meio do uso da criatividade, incorporando as práticas locais.

5.3 PRÁTICAS CULINÁRIAS: DA DIÁSPORA AO BATUQUE

Apesar de o Brasil ser um país predominantemente de religião católica, em função da diáspora africana e do sincretismo religioso incorporou-se alguns rituais e costumes, que acabaram sendo colocados em prática no cotidiano. A título de exemplo, rituais como pular ondas no Ano Novo e bater na madeira a fim de evitar malefícios, são constituintes de tradições afrobrasileiras. Com o passar das gerações, os ritos se repetem, mesmo que de maneira intrínseca.

O aparecimento da culinária africana no Rio Grande do Sul se deu com a chegada dos negros africanos, escravizados no restante do Brasil. As diversas tribos trazidas de forma involuntária, de diversas regiões da Mãe África, se instalavam em diferentes localidades, conforme seus “donos” lhes posicionavam. Durante os três séculos iniciais da presença africana no Brasil, é importante considerar a condição servil dos sujeitos na nova terra.

Considera-se que entre as riquezas dessa africanidade estiveram as práticas culinárias que, além do espaço doméstico durante o período de escravidão, era exercida nas ruas. Vendedoras de milho, panelões de angu feitos em fogareiros de barro pelas mesmas, as comidas eram servidas para a clientela em cacos de telhas de barro, tendo conchas de praia como colheres, a condição de vender na rua como prática cotidiana (Pertile, 2014). Pode-se dizer que a maior característica desses espaços onde o negro cozinhava, frequentava e elaborava os seus pratos, certamente estiveram baseadas no improviso (Villar, 2010).

No que diz respeito às adaptações na cozinha, ao chegarem no Brasil os negros, de modo geral, encontraram grandes dificuldades para se alimentarem, o mesmo ocorrendo em relação ao cultuar os Orixás [ou qualquer outra religião que não estivesse ligada a cristã católica]. Morando em senzalas, não tinham liberdade para seguir as rezas que praticavam na África, frente a intolerância religiosa que era empregada no país, e como infelizmente ainda se observa nos dias atuais. Para coibir a prática voltada aos Orixás, o “senhor da casa grande” exigia do escravo fé e práticas somente voltadas à religião católica (Prandi, 2000).

Desta forma, da cozinha, alguns elementos foram incorporados ao cotidiano do “senhor da casa grande”, seja na prática culinária, seja na adaptação de alimentos,

como o coco e o dendê. O preparo das comidas de santo [e as suas próprias] se tornou um grande desafio para estes sujeitos, devido à escassez de insumos como hortaliças e leguminosas, por exemplo, proveniente dos fatores climáticos, principalmente o frio [em geral no estado do Rio Grande do Sul], a diferenciação alimentícia [como o caso do milho] e da própria falta de instrumentos que antes eram possíveis na Mãe África, mas que não tinham no Brasil. Tanto a comida de santo quanto a comida de escravos eram preparadas com os mesmos ingredientes, sofrendo a divisão de 1/3 destinado ao Orixá e 2/3 para a alimentação do escravo (Prandi, 2000).

A alimentação demarca a identidade deste povo, seja nos ingredientes, modos de preparo e tabus, seja nas técnicas ou temperos. Dessa forma, a cozinha de terreira forma um diálogo, de modo que se pode afirmar que essa alimentação, além de propagar valores simbólicos e significados variados, apresenta-se como ferramenta comunicativa, sem julgamentos, sem preconceitos preexistentes. A *comida de santo* refere aos alimentos ofertados aos Orixás nos preparos ritualísticos, pois estes necessitam da vibração e da força das comidas para manutenção da sua própria dinâmica (Rocha, 2022).

Assim, os alimentos, os hábitos alimentares, práticas e técnicas culinárias foram sendo adaptadas, não só na alimentação cotidiana destes povos, mas também naqueles para oferta aos Orixás. Pode-se dizer que a alimentação, bem como a religiosidade, tem como principal característica o acréscimo de energia, que estimula, que aumenta o elemento vital do ser humano. O fato de a religiosidade ter essa capacidade de energizar os indivíduos, por vezes ela se torna mais importante do que a sua própria capacidade de explicar o mundo (Weiss, 2013).

Troglio (2022, p. 44), discutindo a cozinha de terreira, destaca que esta “[...] 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.”. Ou seja, ao iniciado no mundo religioso do Batuque, a cozinha para ele é dedicada ao cambono, ao iniciante, ao curioso, para que durante a sua presença neste lugar, este compreenda a utilização de cada alimento, de cada utensílio e de cada prática ritualística que os envolve. O autor ainda diz 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 [...]” (p. 45).

É nesta relação de preparar por mãos habilidosas, que se busca o artífice destacado por Bertamoni (2022), na sua ligação de mãos e cabeça. Cabeça, na cosmovisão africana, é denominada *orí*, lugar em que habita o Orixá em cada ser humano, e, nesta composição, as mãos ligam o *orí* ao Orixá, e não só à cabeça. Ainda, está na mão o *axé*, a força do Orixá. Ou seja, no artífice-cozinheiro de terreiro, a ligação se transforma entre o *orí* e o *axé*, a cabeça e a força. Como coloca Bertamoni (2022, p. 16): “As mãos como instrumentos manuais são ferramentas essenciais ricas em capacidades naturais, competências e abundante de sensibilidade na percepção sensorial.”.

Para Almeida e Gastal (2021, p. 22): “Compreende-se por práticas alimentares não apenas o alimento referenciado em um prato pronto para consumo, mas a sua composição em termos de ingredientes utilizados, técnicas de processamento e possíveis rituais que acompanham seu preparo e consumo.”, entre outros, como a aplicação da criatividade no preparo de alimentos. Essa habilidade está relacionada às práticas culturais de cada comunidade e aos ritos sociais ligados à alimentação, como no caso ressaltado aqui da Nação Ijexá. Da mesma forma, a noção de práticas culinárias nos terreiros envolve todas aquelas etapas que levam da escolha dos alimentos, aos equipamentos para manuseio dos mesmos, aos rituais e técnicas de preparo, chegando ao momento em que são consumidos. Todas as etapas envolvendo, em algum nível, a relação entre o *orí* e o *axé*.

A arte e a criatividade, dentro dos aspectos culinários do Batuque demonstram as marcas, os símbolos, os fazeres, os saberes e, principalmente as relações entre o ser humano e o Orixá. Como destaca Troglio (2022, p. 47), “[...] 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.”.

Na religiosidade de matriz africana, cada alimento representa algo, significa alguma coisa, tem pertinência na oferenda. Tudo depende do contexto em que esteja sendo preparado, da função, do que se pretende com aquilo que se está oferecendo. As *receitas*, por falta de uma palavra que descreva a real questão da preparação da oferenda, são geralmente transmitidas de geração em geração, se renovam e se aperfeiçoam com o decorrer de cada período, significando novidades, hibridizações e novas adaptações.

Há de se destacar que existem ingredientes tradicionais e comuns da comida de terreiro, que são adaptados há anos, sendo eles: o dendê²¹ [no azeite] e o milho [farinha, cozido, assado etc.]. O dendê encontrou no Brasil uma terra favorável para seu cultivo, ainda mais relevante na costa baiana do Brasil. É importante lembrar que sua semente foi trazida pelos africanos e que o produto é comercializado em todo o Brasil e exterior por possuir uma qualidade ímpar no sabor.

Cascudo (2011) destaca que as maiores contribuições africanas à alimentação se desenvolveram principalmente no Nordeste brasileiro, especificamente na Bahia, com a introdução de ingredientes como dendê, quiabo, inhame, leite de coco e várias espécies de pimentas, o que diferenciou essa culinária, posteriormente reconhecida como *comida de santo*. O autor também destaca a relação do milho, com a preparação de diversas comidas no Brasil, e como este alimento se torna relevante para a gastronomia brasileira.

Nesse estudo, percebe-se que nas práticas culinárias da cozinha de terreiro sob os fundamentos da Nação Ijexá, prática em questão, os sujeitos vão para a cozinha praticar o preparo das comidas denominadas como sagradas, levando em consideração as técnicas e rituais de preparo deixados pelos ancestrais como legado religioso. Une-se, neste momento, o *orí* e o *axé*, seja na forma de limpar o animal sacralizado²², desde a forma como se retiram os órgãos vitais do animal²³, seja o que é preparado para ser ofertado ao Orixá ou o que pode ser comido pelas pessoas, que ali estão noite adentro trabalhando no ritual denominado '*serão de obrigação*'.

Desta forma, as práticas culinárias se tornam práticas culinárias de terreiro, não por serem diferentes das práticas culinárias de uma cozinha comum, mas por incorporarem novas questões que serão apresentadas a partir do Babalorixá e da Iyalorixá entrevistados nesta pesquisa. Ainda, pode-se dizer, diante das práticas vivenciadas pelo autor da pesquisa, que os terreiros são os lugares ideais para a

²¹ O azeite de dendê, azeite de dendém ou óleo de palma é um óleo popular nas culinárias africana e brasileira e, também, no candomblé. É produzido a partir do fruto da palmeira conhecida como dendezeiro (*Elaeis guineensis*), originária do oeste da África. Indispensável na cozinha afro-brasileira, é utilizado em pratos de origem africana como o vatapá e o acarajé. Wikipedia Link

²² No que diz respeito aos ritos com sacralização animal dentro da tradição africana, que também são utilizados como insumo na cozinha após suas ofertas aos orixás no quarto de santo, sabe-se que o sangue do animal sacralizado se constitui como penhor mais precioso (Corrêa, 2016).

²³ Considerados sagrados perante o Orixá.

propagação da fé de matriz africana, das festas de Batuque e, principalmente, de alegria e leveza. Constata-se ainda, que são nesses momentos em que se alimentam as divindades e o ser humano que ali o fez pelo seu Orixá. Ou seja, o alimentar-se se constitui em um ato tanto biológico quanto de reafirmação do rito, sendo isso um ato social e cultural. Sendo assim, comer no terreiro é trazer o axé do terreiro e da vida religiosa para si.

6 PESQUISADOR-CAMBONO EM CAMPO

A jornada de construção desta dissertação passou por momentos de resistência, entre a pandemia, as muitas mudanças e os medos nos rumos do ambiente gaúcho com as enchentes que invadiram cidades e casas, incluindo em especial a do autor desta pesquisa. Ao longo dos anos de Mestrado foi possível compartilhar não só as angústias da vida pandêmica isolada, mas também as descobertas acadêmicas.

Em relação ao tempo do estudo, a pesquisa foi realizada no período entre 2022 e 2024, com enfoque nas práticas ritualísticas durante os preceitos religiosos que foram realizados de janeiro a agosto de 2024. Em termos de conceituação histórica da matriz africana no Rio Grande do Sul, considera-se que o Batuque de Nação Ijexá é uma vertente que ao longo dos anos se manteve firme à tradição, que sempre foi considerada uma manifestação do culto afro, principalmente às comunidades que lhe praticam. Essa manifestação inclui pessoas devidamente vestidos à caráter religioso, com as devidas paramentas e adereços, com destaque ao uso de roupas brancas ou de cores associadas ao Orixá, o pano de cabeça [ojá] cobrindo o *orí*, como pode ser visto na Figura 8.

Figura 8 – Início de uma cerimônia de Batuque em uma casa de Nação Ijexá, São Jerônimo/RS



Fonte: Acervo do autor (2023).

Para atender aos objetivos da pesquisa e fazer uma reflexão sobre as práticas culinárias ritualísticas do Batuque do Rio Grande do Sul e as suas possibilidades para o Turismo nas cidades de Triunfo e São Jerônimo, utilizando da economia criativa para

fomentar a prática turística e gastronômica nos terreiros de Nação Ijexá do destino em questão, utiliza-se como base de estudo todas as divindades, desde Bará até Oxalá. As práticas culinárias a eles associadas variam, concordam e refazem caminhos e rituais específicos.

Destaca-se um último ponto, para ser considerado perante a entidades representativas do Rio Grande do Sul, um Babalorixá ou uma Iyalorixá, é necessário que este sujeito seja *pronto* de Bará à Oxalá. Isso significar dizer que este sujeito passou por todas as obrigações de santo, desde o Orixá do caminho até o Orixá dos céus. Ser *pronto* significa que estes estejam assentados, com suas ferramentações, seus fundamentos e preceitos de cada Nação.

No que segue, primeiro apresenta-se brevemente os entrevistados, após ressaltam-se as práticas culinárias que cobrem os Orixás, destacando alguns Orixás representantes para cada entrevistado. Busca-se as aproximações e afastamentos das práticas culinárias de cada orixá. Ao fim, retoma-se a economia criativa e o Turismo Criativo Gastronômico.

6.1 ILÊ DE PAI EDGAR DE IEMANJA: ALGUMAS PRÁTICAS CULINÁRIAS

Edgar, praticante e iniciado na Umbanda Tradicional e Quimbanda de Tronqueira em 1999 no Centro de Umbanda Ogum Iara dirigido pelo Pai Fernando Rieger [*in memorian*] no município de Gravataí/RS, iniciou sua caminhada na religiosidade aos dezenove anos, encontrando na fé a necessidade de cuidar de sua própria espiritualidade e evoluir em níveis de conhecimento, condicionando essa etapa para o início em sua caminhada como dirigente.

Depois de longos anos dando continuidade no crescimento religioso por parte da Nação Ijexá dentro do Batuque, mais precisamente em setembro de 2022, alcançou o mérito de poder aprontar todos os seus santos, de Bará a Oxalá, na necessidade de cuidar de todos os médiuns que buscavam a casa para desenvolver a sua espiritualidade não mais apenas na Umbanda e sim, dentro do contexto do Batuque do Rio Grande do Sul.

Com isso, após conquistar o título de babalorixá, marcou a cerimônia de chegada dos santos em sua casa, trazendo à cidade de Triunfo os incrementos e

fundamentos necessários para o culto da ancestralidade africana do Batuque na cidade, contando hoje com cerca de 40 médiuns participantes na casa.

O entrevistado de Triunfo, Babalorixá Edgar de Iemanjá, ao ser questionado sobre as práticas culinárias ritualísticas dentro de seu terreiro, enfatizou que na *tradição africana gaúcha*, os elementos gastronômicos da culinária africana sofreram adaptações dentro da prática religiosa. A introdução de produtos locais disponíveis, fazendo com que em diferentes comunidades religiosas sulistas possa haver a variação da oferta às divindades, mesmo sendo as mesmas reverenciadas em outras localidades. Citando Oxum para fazer um comparativo com os demais orixás nos quais são ofertadas comidas, explica sobre a composição da comida para a referida Orixá no Batuque:

A oferenda com canjica amarela e quindins são feitos através do cozimento da canjica por trinta minutos na pressão, aí se escorre e se lava a mesma em água corrente, enxugando um pouco e colocando em uma bacia de louça, cobrindo suas bordas. Após isso, se coloca quatro ou oito quindins que respeitam a numerologia do Orixá Oxum, podendo ser adquiridos prontos ou cozidos utilizando doze gemas de ovos, um quilo de açúcar e meio quilo de coco ralado, levando ao fogo em forminhas de empada por duas horas. Após desenformar, aguardar o esfriamento e colocar os quindins sob a canjica e regar tudo com mel. Pode ser feito na intenção de agradar ao Orixá, como pode ser ofertado em festas e cerimônias religiosas para a comunidade.

No que diz respeito às práticas ritualísticas na cozinha de seu terreiro, Pai Edgar relata que além dos insumos necessários para o preparo dos pratos aos orixás e comunidade, há a necessidade de adaptações no espaço onde serão preparados os mesmos, pois se trata de um grande volume de comidas a ser produzido, bem como os instrumentos de trabalho à disposição de quem irá cozinhar, sendo esse os próprios médiuns do *ilê* que está em período de obrigações.

Pai Edgar comenta ainda, que vale também lembrar que tanto na religião nordestina como na sulista, uma mulher menstruada de forma alguma pode preparar alimentos rituais, passando a responsabilidade aos demais seguidores do axé. O entrevistado ainda disponibilizou algumas imagens das comidas ofertadas em dias de festa (Figura 9 a 14).

Figura 9 – Atàn²⁴ de Ogum



Fonte: Acervo do entrevistado Edgar (2024).

Figura 10 – Acarajé²⁵ de Iansã/Oyá e Amalá²⁶ de Xangô.



Fonte: Acervo do entrevistado Edgar (2024).

²⁴ Bebida composta pelas frutas laranja e maçã picadas, com xarope de groselha, refrigerante guaraná e gelo servido em uma talha de barro.

²⁵ Acarajé feito com feijão miúdo, sal e farinha de trigo, frito em óleo de soja.

²⁶ Amalá feito com pirão de farinha de mandioca, água e sal, coberto com molho de carne de carneiro desfiada com tomate, cebola, alho e mostarda em folhas.

Figura 11 – Sarrabulho²⁷

Fonte: Acervo do entrevistado Edgar (2024).

Figura 12 – Gamelas de frutas frescas²⁸

Fonte: Acervo do entrevistado Edgar (2024).

²⁷ Iguaria preparada com miúdos picados dos animais sacralizados, fritos em óleo de soja com cebola, salsa, alho e sal, acrescidos de farinha de mandioca até dar ponto de farofa.

²⁸ A gamela de frutas é espalhada por todo o ambiente da festividade aos orixás. As frutas são sinônimo de fartura e energia vital, correspondem a todos as divindades do panteão africano.

Figura 13 – Quindins de Oxum²⁹



Fonte: Acervo do entrevistado Edgar (2024).

Figura 14 – Tradicional Mesa de Orixás Ibejis³⁰ no Batuque



Fonte: Acervo do entrevistado Edgar (2024).

²⁹ Doce caseiro com base de gemas de ovos, açúcar e coco em sua composição. Sinônimo de doçura e fertilidade desse Orixá.

³⁰ Remete à inocência da criança, onde são servidos refrigerantes, tortas doces e todos os tipos de doces de travessa e compotas de frutas, além de doces secos industrializados.

6.2 ILÊ DE MÃE PATRÍCIA DE OXALÁ: ALGUMAS PRÁTICAS CULINÁRIAS

A Iyalorixá Patrícia de Oxalá, mãe de santo responsável pelo comando de um terreiro chamado Ilê de Oxalá Jobokun, existente há pouco mais de dez anos no município de São Jerônimo, também na região imperial carbonífera do estado. Patrícia, iniciada e praticante de Umbanda e Quimbanda desde 2000 no município de Charqueadas/RS, iniciou sua trajetória na religião, através da herança espiritual herdada da sua família, pois sua avó dirigia um centro religioso na cidade vizinha de Eldorado do Sul e, por uma questão de costumes dentro da feitura religiosa da família, que tem por objetivo transpassar a doutrina de geração em geração, a missão de conduzir a espiritualidade ficou sob seu comando.

Ela concluiu seus preceitos aprontando todos os seus santos de Bará a Oxalá, todos juntos em uma única obrigação, dando a partir daí, início em sua caminhada como dirigente. Hoje, após a cerimônia de chegada dos seus Orixás em casa, Patrícia faz parte da Nação Ijexá dentro do Batuque do Rio Grande do Sul, contando com cerca de 10 médiuns participantes na casa e desenvolvendo um grande trabalho em prol da comunidade carente do bairro onde reside.

A entrevistada, ao ser questionada sobre as práticas culinárias ritualísticas dentro de seu terreiro, cita que leva à risca a memória ancestral africana, que ensina aos seus seguidores todas as práticas e preceitos na cozinha do orixá, pois é na cozinha em que está o segredo de tudo. É na cozinha onde começa a evocação do sagrado, a conexão da energia do alimento com a troca vital. Mãe Patrícia salienta, que não abre mão da paramentação, enquanto ela e seus filhos de santo adentram à cozinha. Pois, para ela, *cozinhar para o santo exige que seja seguida à risca a doutrina africana de não usar quaisquer vestes e sim, o branco e ainda com a cabeça coberta com um pano de cabeça, em respeito aos orixás que estão de obrigação*. Ela ainda preza o silêncio e dedicação enquanto estão cozinhando.

Em relação aos cuidados para com os insumos das comidas dos Orixás, ela exige muita atenção, sendo que, a própria faz a lista de produtos e vai ao mercado público e arredores, em busca de tudo que há de mais qualidade, uma vez que para ela a comida dentro da religião é símbolo de troca energética.

Questionada quanto à maneira que são servidas as comidas em dias de

festividades, a mesma relata que organiza toda a equipe de médiuns frequentantes, designando a cada um à sua devida tarefa durante a cerimônia. Toma muito cuidado em relação às comidas, pois as mesmas são preparadas desde o dia anterior, portanto são armazenadas com cuidado para o manuseio no dia seguinte.

Em ambas as casas entrevistadas, as comidas são servidas e porcionadas, em pratos de louça, brancos, ou em gamelas pequenas, sem utilização de talheres pois acredita-se que os ancestrais africanos assim o faziam, comiam com as mãos num ato de agradecimento pelo alimento. E, um detalhe importante trazido por ambos os dirigentes, é que as comidas em dias de festividade [batuque], são distribuídas a todas as pessoas que ali visitam na ordem em que se cantam as rezas aos doze Orixás da nação em questão. Sempre começando por Bará, primeiro orixá cultuado, indo até Oxalá, último Orixá da ordem.

6.3 APROXIMAÇÕES E AFASTAMENTOS DAS PRÁTICAS CULINÁRIAS DOS ENTREVISTADOS

A fim de compreender algumas questões sobre as práticas culinárias de cada orixá, foi solicitado como é realizado em cada *ilê* a construção de uma oferenda, considerando todos os elementos que as compõem. Faço, enquanto autor desta pesquisa, uma pequena e breve inserção sobre as práticas culinárias.

Como herança histórica e cultural africana, os insumos de preparação dos alimentos do orixá são buscados geralmente no mercado público, como por exemplo os peixes do *pirão*, cujos quais fazem parte de uma das etapas fundamentais dos preceitos, pois é através do peixe que segundo os africanistas que se obtém a fartura dos orixás. Essa compra só é possível, pois existe mercado público no município de Triunfo.

Seguidamente, como exemplo, têm-se o feijão miúdo e o camarão para o preparo do *acarajé*; a farinha de mandioca, a salada de mostarda verde e a ponta de peito ovina ou bovina para o preparo do *amalá*; leite, ovos, açúcar e coco fresco para os preparados dos doces de travessas ofertados aos orixás de mel, como chamamos dentro da tradição das casas de Ijexá. Todos esses pratos, produzidos preferencialmente no dia do Batuque, festa na qual se comemora junto aos Orixás e

à comunidade visitante, todo o ritual de sacralização, os dias recolhidos para seu orixá deitado no quarto de santo e até mesmo os dias de trabalho para limpar e organizar desde os animais sacralizados até a limpeza e manutenção da cozinha e outras áreas utilizadas do terreiro.

Cabe ressaltar, que tais práticas culinárias durante o preceito de obrigação aos orixás, só poderão ser realizadas por seguidores da religião que pertençam aquela vertente religiosa bem como, possuir um nível de obrigações dentro da religião que lhe caiba a função de poder executar as tarefas de uma cozinha sagrada, demonstrando parte das práticas culinárias. Utiliza-se das paramentas necessárias como vestir roupa branca, cobrir a cabeça com um turbante por respeito aos orixás que obtiveram suas obrigações e, principalmente, estarem puros de ato sexual, consumação de ilícitos, álcool e no caso das mulheres, sem estarem em período menstrual.

Ainda, pode-se entender que, a comida de santo é compreendida como aquela que ao ser praticada e preparada dentro de um terreiro, pode fortalecer o corpo, os pensamentos e até proporcionar uma transferência de energia espiritual necessária ao ser humano, pois a comida é o elemento fundamental do cotidiano das nações africanas uma vez que desde a compra do alimento, dos acessórios utilizados na cozinha até o preparo das oferendas e pratos de consumação humana exigem uma preparação rigorosa, que vai além de só estar adequadamente dentro do fundamento e doutrina proposta, mas também na conexão entre o médium e a divindade que passa a ser invocada no ato de cozinhar, uma vez que existe toda uma preparação físico-espiritual antes mesmo de se iniciarem as obrigações, ainda mais para quem ficar responsável pela cozinha.

Com isso, pode-se dizer que as práticas culinárias dentro do batuque de nação nos terreiros do Rio Grande do Sul, intensificam a necessidade de que haja comidas fartas e bonitas na mesa do sagrado. Esta forma é uma maneira de demonstrar com fartura a devoção e fé naquela crença simbolizando ainda a força e a memória dos descendentes africanos que vem trazendo, de geração em geração, os princípios de uma religião que atravessou muitas dificuldades para poder ser profetizada com livre arbítrio, compartilhando as forças da natureza, a ancestralidades, seus hábitos alimentares e também o imaginário da fé em torno das suas comidas sagradas.

Partindo desta primeira introdução, analisa-se cada Orixá dentro das práticas culinárias de terreiro de cada entrevistado. Iniciando pelo Orixá Bará, em suas três representações populares, sendo: Bará Lodê, orixá que fica fora da casa do pai ou da mãe de santo, em uma casa somente dele, indiferente de seu tamanho, representante do caminho, responsável pelo caminho do próprio pai ou mãe da casa; Bará Lanã e Bará Agelu, ficam dentro do quarto de santo, no interior da casa, também em suas casas específicas, são responsáveis pela porta da casa e pelos caminhos próximos a água, respectivamente. No Quadro 6, demonstra-se como cada entrevistado realiza as suas práticas.

Quadro 6 – Práticas culinárias de Bará

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Bará Lodê: São colocados 7 punhados de milho em grão bem torrados, sendo antes disso, catados e selecionados pela qualidade dos grãos sem serem quebradiços e nem furados. Coloca-se esses grãos no fundo de um recipiente de barro, nomeado alguidar. Se coloca pipocas estouradas sem tempero até cobrir as bordas da vasilha. Daí, é acrescentado 7 batatas inglesas assadas numa panela mais velha na boca do fogão a gás, depois que estiverem frias em cima das pipocas. Não vai dendê para regar as batatas.	Bará Lodê: Se coloca pipocas estouradas sem tempero até cobrir as bordas da vasilha. São colocados em cima da pipoca 7 punhados de milho em grão bem torrados, sendo antes disso, catados e selecionados pela qualidade dos grãos sem serem quebradiços e nem furados. Daí, é acrescentado 7 batatas inglesas assadas no forno do fogão a gás, depois que estiverem frias em cima do milho torrado e das pipocas. Usa-se azeite de dendê para regar as batatas.
Bará Lanã: São colocados 7 punhados de milho em grão torrados ao ponto [claros], sendo antes disso, catados e selecionados pela qualidade dos grãos sem serem quebradiços e nem furados. Coloca-se esses grãos no fundo de um recipiente de barro, nomeado alguidar. Se coloca pipocas estouradas sem tempero até cobrir as bordas da vasilha. Daí, é acrescentado 3 batatas inglesas assadas numa panela mais velha na boca do fogão a gás, depois que estiverem frias em cima das pipocas. Não vai dendê para regar as batatas.	Bará Lanã: Se coloca pipocas estouradas sem tempero até cobrir as bordas da vasilha. São colocados 7 punhados de milho em grão torrados ao ponto [claros], sendo antes disso, catados e selecionados pela qualidade dos grãos sem serem quebradiços e nem furados. Daí, é acrescentado 7 batatas inglesas assadas no forno do fogão a gás, depois que estiverem frias em cima dos milhos e das pipocas. Se usa azeite de dendê para regar as batatas.
Bará Agelu: São colocados 7 punhados de milho em grão levemente torrados, sendo antes disso, catados e selecionados pela qualidade dos grãos sem serem quebradiços e nem furados. Coloca-se esses grãos no fundo de um recipiente de barro, nomeado alguidar. Se coloca pipocas estouradas sem tempero até cobrir as bordas da vasilha. Daí, é acrescentado 7 balas de mel com a embalagem entreaberta em cima das pipocas. Não vai mel para regar as batatas.	Bará Agelu: São colocados 7 punhados de milho em grão para cozinhar na pressão até axoxar. Coloca-se esses grãos no fundo de um recipiente de barro, nomeado alguidar. Daí é acrescentado 7 balas de mel sem a embalagem e se usa mel para regar a oferta.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

Na preparação, desde a escolha do milho a ser usado até finalizar, no Bará Lodê nota-se que a diferença entre eles está em: utilizar o azeite de dendê ou não; utilizar uma panela ou a boca do fogão para *pretear* por fora a batata; utilizar o alguidar [prato de barro] ou uma vasilha. Enquanto, no Bará Lanã, Pai Edgar utiliza 3 batatas ao invés de 7, quanto ao *pretear* as batatas são usadas técnicas diferentes [forno e panela do fogão], bem como usar o azeite de dendê.

No Bará Agelu, ambos realizam de forma diferente, tanto na prática, quanto na técnica, o que prevalece é a relação das balas de mel [em um com a embalagem e o outro sem]. Pai Edgar, utiliza uma “receita” similar aos demais, enquanto Mãe Patrícia realiza o cozimento dos milhos e adiciona mel ao final. Troglío (2022, p. 85) analisa tal relação de Bará Agelu, referindo-se ao praticado por Mãe Patrícia dizendo que “[...] de acordo com nossas fontes, esse prato vem desaparecendo como passar dos tempos.”.

O próximo orixá é Ogum, representativo da guerra, da agricultura e da técnica, dono das armas [espada, lança, martelo, enxada], irmão de Exu, é também responsável pelos caminhos, mas diferente dele, não habita a encruzilhada. No Quadro 7, demonstra-se como cada entrevistado realiza as suas práticas em relação a ele.

Quadro 7 – Práticas culinárias de Ogum

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Em uma forma de inox, é colocada uma costela bovina com 7 ossos para assar em fogo mediano no forno a gás até ficar ao ponto de cozimento. Enquanto isso é torrado farinha de mandioca branca em uma panela na boca do fogão. Após torrada a farinha, se acrescenta com uma colher de sopa, gotas de dendê de uso culinário e vai fazendo uma farofa com a mão até o desmanchar por inteiro, farofa essa conhecida por inhame gordo. Espalhar esse inhame numa bandeja de inox, cobrindo as bordas, e acrescentar a costela já fria sob a farofa, e mais três laranjas de suco, fruta símbolo desse orixá.	Em uma forma de inox, é colocada uma costela bovina com 7 ossos para assar em fogo mediano no forno a gás até ficar ao ponto de cozimento. Enquanto isso é torrado farinha de mandioca branca em uma panela na boca do fogão. Após torrada a farinha, se acrescenta com uma colher de sopa, gotas de dendê de uso culinário e vai fazendo uma farofa com a mão até o desmanchar por inteiro, farofa essa conhecida por inhame gordo. Espalhar esse inhame numa bandeja de inox, cobrindo as bordas, e acrescentar a costela já fria sob a farofa, e mais três laranjas de suco, fruta símbolo desse orixá.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

Nota-se que nenhum deles realiza a feitura desta oferenda diferente, em todos os casos, vai uma costela de 7 ossos, assada e não temperada, a farinha de mandioca misturada com as mãos e azeite de dendê, e as três laranjas de suco. Troglío (2022,

p. 85) coloca que: “[...] a escolha da costela se dá pelo fato de ela ser considerada da pelos povos afro como o escudo do corpo.”.

Em continuidade, tem-se a orixá Iansã/Oyá, representativa dos ventos, dos raios e da tempestade, uma das esposas de Xangô, em sua figura carrega uma espada e um chicote [*eruexim*], que lhe confere poderes sobre o mundo dos vivos e dos mortos [*eguns*]. No Quadro 8, demonstra-se como cada entrevistado realiza as suas práticas em relação a ela.

Quadro 8 – Práticas culinárias de Iansã

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Em um alguidar, é colocado pipocas estouradas até cobrir a borda da vasilha e sob elas, é acrescido 7 rodela de batata doce fritas em óleo de soja, em ponto de <i>chips</i> e uma maçã bem vermelha, fruto símbolo desse orixá.	Em um alguidar, é colocado pipocas estouradas até cobrir a borda da vasilha e sob elas, é acrescido 7 rodela de batata doce fritas em óleo de soja, em ponto de <i>chips</i> e uma maçã bem vermelha, fruto símbolo desse orixá.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

Assim como visto no Ogum, nesta feitura também se utiliza dos mesmos materiais e técnicas. Nenhum dos entrevistados cita a presença do acarajé, como prato principal para esta entendida, pois para eles é um agrado diferenciado da sua comida tradicional.

Seguindo, tem-se Xangô, rei de Oyó, e cultuado nesta Nação como tal, representativo do fogo, dos trovões, das montanhas e da justiça, em sua figura apresenta a balança e um machado de dois lados [sinalizando que a justiça é neutra]. No Quadro 9, demonstra-se como cada entrevistado realiza as suas práticas em relação a ele.

Quadro 9 – Práticas culinárias de Xangô

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Em uma panela, é diluído um quilo de farinha de mandioca em água fria e mexendo com a mão até desmanchar toda a farinha. Após isso acender o fogo e ir mexendo com colher de pau até virar um pirão, em tom cristalino que é o ponto ideal do cozimento desse prato chamado amalá. Enquanto esse pirão esfria, é cortado 1kg de ponta de peito bovina e colocado para cozinhar sem sal, apenas com tomate, cebola e alho picados. Enquanto essa carne frita com tomate, cebola e alho, vai acrescentando aos poucos água fervendo e molho de tomate, deixando chegar ao ponto de um molho grosso. Enquanto o molho está fervendo, é lavado 2 maços de salada de mostarda verde que são picadas a mão sem os talos, e acrescentadas no molho para refogar. O pirão é colocado em uma gamela, que é a vasilha concedida ao orixá Xangô e sob o pirão, é largado o molho. Em cima desse amalá é colocado uma maçã pequena bem no meio e 6 ou 12 bananas da qualidade prata na numerologia desse orixá sem casca, formando o que chamamos de coroa sob a comida. Pincela-se as bananas com dendê.	Em uma panela, é diluído um quilo de farinha de mandioca em água fria e mexendo com a mão até desmanchar toda a farinha. Após isso acender o fogo e ir mexendo com colher de pau até virar um pirão, em tom cristalino que é o ponto ideal do cozimento desse prato chamado amalá. Enquanto esse pirão esfria, é cortado 1kg de ponta de peito bovina e colocado para cozinhar sem sal, apenas com tomate, cebola e alho picados. Enquanto essa carne frita com tomate, cebola e alho, vai acrescentando aos poucos água fervendo e molho de tomate, deixando chegar ao ponto de um molho grosso. Enquanto o molho está fervendo, é lavado 2 maços de salada de mostarda verde que são picadas a mão sem os talos, e acrescentadas no molho para refogar. O pirão é colocado em uma gamela, que é a vasilha concedida ao orixá Xangô e sob o pirão, é largado o molho. Em cima desse amalá é colocado uma maçã pequena bem no meio e 6 ou 12 bananas da qualidade prata na numerologia desse orixá com a casca aberta até a metade da fruta, sob a comida. Pincela-se as bananas com dendê e mel para equilibrar a energia da oferenda.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

Há duas diferenças nas práticas dos entrevistados, que competem a finalização da oferenda: Pai Edgar coloca a maçã sem casca e pincela as bananas somente com dendê, enquanto Mãe Patrícia coloca a maçã com casca e aberta até a metade e, além do dendê, utiliza mel. Esta relação do dendê e do mel simboliza o equilíbrio, de um lado um alimento doce e de outro um alimento rançoso.

Os próximos orixás são Odé e Otim, inseparáveis em suas representações, ambos simbolizam a caça e a fartura, atribuídos de arco e flecha, e Otim com o cântaro [vaso]. No Quadro 10, demonstra-se como cada entrevistado realiza as suas práticas em relação a eles.

Quadro 10 – Práticas culinárias de Odé e Otim

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Em uma forma, é colocada uma costela suína de 8 ossos, na numerologia desses orixás para assar no forno até ficar em ponto de cozimento. Enquanto assa, é feito com farinha de mandioca e mel o que se chama inhame doce. Esse inhame é colocado numa bandeja de inox, e sob ele é largada a costela assada e 8 balas de goma coloridas enfeitando o prato.	Em uma frigideira, é colocada duas chuletas de porco para fritar no mel, até ficarem douradas. Enquanto assa, é feito com farinha de mandioca e mel o que se chama inhame doce. Esse inhame é colocado numa bandeja de inox e em cima dele vai dois chuchus cozidos com casca e partidos ao meio. Em cima do chuchu são largadas as chuletas fritas.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

Nota-se pouca semelhança em ambos, a carne suína, a farinha mistura com as mãos e mel para o preparo do inhame doce, o recipiente [bandeja de inox]. Pai Edgar realiza a carne assada com 8 costelas, e adiciona ao fim balas de goma, enquanto Mãe Patrícia frita duas chuletas no mel, e adiciona chuchus cortado ao meio. A composição final também diferencia.

Seguindo, o próximo orixá é Ossanha, representante das matas, da medicina e da sabedoria das plantas, em sua figura carrega uma cabaça [porongo]. No Quadro 11, demonstra-se como cada entrevistado realiza as suas práticas em relação a ele.

Quadro 11 – Práticas culinárias de Ossanha

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Em uma panela, colocamos dois maços de couve verde picados em tirinhas, para refogar com azeite de dendê de uso culinário, e em seguida acrescentar farinha de mandioca para ficar em ponto de couve enfarofada. Colocar essa couve refogada com dendê e farinha em um alguidar.	Em uma bacia é feito o inhame com farinha de mandioca e azeite de dendê e colocado em um alguidar. Frita-se uma perna de linguça e cozinha-se 7 ovos. Coloca-se em cima do inhame a linguça e os ovos cozidos e descascados. Enfeita-se o prato com 7 figos em calda.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

Nota-se que são duas formas diferentes de fazer a oferenda a este orixá, restando de similar a presença da farinha de mandioca e o azeite de dendê. Pai Edgar realiza a preparação de uma couve enfarofada, enquanto Mãe Patrícia tem técnicas diferentes, utilizando do inhame amargo, farinha de mandioca e azeite de dendê, da

linguiça, que segundo Troglio (2022) é o representante da sua perna³¹, ovos cozidos e figos inteiros em calda.

Continuando, Xapanã é também representado como o orixá das matas, companheiro de Ossanhã, em que habitaria a parte mais escura, em sua figura, frequentemente associado a morte e as doenças, ele aparece coberto por palhas da costa³². O Quadro 12 apresenta a prática culinária dos entrevistados.

Quadro 12 – Práticas culinárias de Xapanã

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Selecionar grãos de milho, feijão e amendoim vermelho, os colocar todos juntos em uma panela de ferro e ir mexendo com uma colher de pau até ficarem todos no ponto de grão torrados. Esperar amornar esses grãos e os colocar em um alguidar, acrescentando pipocas estouradas por cima para enfeitar.	Selecionar grãos de milho, feijão e amendoim vermelho, os colocar todos juntos em uma panela de ferro e ir mexendo com uma colher de pau até ficarem todos no ponto de grão torrados. Esperar amornar esses grãos e os colocar em um alguidar, acrescentando pipocas estouradas por cima e 7 paçoquinhas de amendoim para enfeitar.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

Percebe-se que ambos utilizam dos mesmos ingredientes e técnicas, exceto ao finalizar que Mãe Patrícia adiciona as paçocas de amendoim. Troglio (2022, p. 87) destaca o sarrabulho [como apresentado na Figura 11], como representativo deste orixá: “O sarrabulho, prato que tem uma aderência não muito boa pelos novos adeptos da religião, por conter miúdos dos animais sacralizados, mas que, [...] é um de seus pratos favoritos [...]”. Obá é a orixá representante do movimento da roda, guerreira e primeira esposa de Xangô, em sua figura carrega uma adaga, um escudo e um chicote [*iruquerê*], similar ao de Iansã, no entanto usado para afastar coisas ruins e trazer coisas novas. O Quadro 13 apresenta as práticas culinárias dos entrevistados.

³¹ Relata-se em um *itan* que Ossanha corta sua perna fora para fugir de uma armadilha preparada por Xangô (Prandi, 2001).

³² É extraída de uma palmeira chamada igi-agorô [Igi-Ògòrò] pelo povo africano e que, no Brasil, recebe o nome de *jupati*, cujo nome científico é *Raphia vinifera*.

Quadro 13 – Práticas culinárias de Obá

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Selecionar 7 punhados de milho em grão, sem estarem quebrados e furados, e colocar em uma panela de pressão com água, para ferver por 45 minutos. Isso chama-se axoxar o milho. Após cozido, desligar a panela de pressão e lavar esse milho axoxado em água corrente. Colocar esse milho escorrido em um alguidar. Em cima desse milho cozido, colocar 7 lascas de coco marrom. Esse coco é colocado inteiro na boca do fogão para assar. Quando ele queima, ele quebra a casca, daí é descascado com o uso de uma faca e retirado as lascas da fruta para colocar em cima do milho em forma de espiral.	Corta-se 7 rodela de abacaxi e passa-se elas em um inhame feito de farinha de mandioca com dendê. O que sobra desse inhame se coloca num alguidar e em cima se posiciona as rodela de abacaxi empanadas. Para enfeitar se coloca a coroa do abacaxi bem centralizada no prato.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

Novamente, as práticas são diferentes para os entrevistados. Pai Edgar realiza uma oferenda em que se demonstra a representação do movimento do orixá, com o coco em formato espiral, enquanto Mãe Patrícia coloca a orixá no seu patamar de rainha, esposa do rei Xangô. Troglío (2022, p. 86) apresenta uma nova forma de servir a orixá: “[...] composto de feijão fradinho e canjica amarela cozida e refogada juntamente com cebolas roxas em anéis, representando sua roda.”. Nesta, é possível realizar a inferência de que o milho cozido [axoxô] e a canjica amarela, se assemelhariam em alimentos.

Oxum, divindade da fertilidade, da transformação e das águas, representa também as cachoeiras e o ouro. Em sua figura carrega um espelho [*abebé*], e para a Nação Ijexá esta configura a entidade suprema, em sua realeza. No Quadro 14, apresenta-se as práticas culinárias.

Quadro 14 – Práticas culinárias de Oxum

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Para todas as qualidades de orixá Oxum, é cozido canjica amarela por 30 minutos na pressão, lavada em água corrente após o cozimento e colocado em um prato de louça. Em cima dessa canjica coloca-se 8 quindins com base de gema de ovo e coco ralado. Não é colocado mel para regar essa oferenda.	Para todas as qualidades de orixá Oxum, é cozido canjica amarela por 30 minutos na pressão, lavada em água corrente após o cozimento e colocado em um prato de louça. Em cima dessa canjica coloca-se 8 quindins com base de gema de ovo e coco ralado. É colocado mel para regar essa oferenda.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

A orixá Oxum, para ambos os entrevistados, é servida similarmente, com exceção da finalização, em que Mãe Patrícia adiciona mel e Pai Edgar não. A presença

da canjica amarela e do quindim demarca a entidade, indiferente das suas qualidades e características. A utilização do prato de louça é comum aos orixás “de mel”, Oxum, Iemanjá e Oxalá (Troglio, 2022).

Troglio (2022, p. 88) coloca que outra relação quanto as oferendas: “[...] além de vários doces, tais como quindim, [...] Xinxim de Oxum, 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.”.

Iemanjá, a orixá considerada mãe de todos, é representada pelas águas do oceano e pela sabedoria do pensamento. Relaciona a proteção dos lares e da família, a orixá responsável pelo cuidado das crianças, mesmo que Oxum as proteja. No Quadro 15, encontra-se as práticas culinárias dos entrevistados.

Quadro 15 – Práticas culinárias de Iemanjá

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Para todas as qualidades de orixá Iemanjá, é cozido canjica branca por 30 minutos na pressão, lavada em água corrente após o cozimento e colocado em um prato de louça. Em cima dessa canjica coloca-se 8 merengues de clara de ovo assados com base de clara de ovo e açúcar refinado. Não é colocado mel para regar essa oferenda.	Para todas as qualidades de orixá Iemanjá, é cozido canjica branca por 30 minutos na pressão, lavada em água corrente após o cozimento e colocado em um prato de louça. Em cima dessa canjica coloca-se 8 cocadas de leite condensado. É colocado mel para regar essa oferenda.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

Assim como na orixá Oxum, utiliza-se do cozimento da canjica, aqui branca. A diferença está entre utilizar merengues, do Pai Edgar, e cocadas, da Mãe Patrícia, assim como regar ou não com mel. Speroni (2018) e Troglio (2022) pontuam a existência tanto da cocada, quanto do merengue, nas diferentes Nações, bem como de frutas, como a melancia e a uva verde.

Quadro 16 – Práticas culinárias de Oxalá

Pai Edgar	Mãe Patrícia
Para todas as qualidades de orixá Oxalá, é cozido canjica branca por 30 minutos na pressão, lavada em água corrente após o cozimento e colocado em um prato de louça. Em cima dessa canjica coloca-se 8 cocadas com base de coco ralado <i>in natura</i> congelado açúcar cristal. Não é colocado mel para regar.	Para todas as qualidades de orixá Oxalá, é cozido canjica branca por 30 minutos na pressão, lavada em água corrente após o cozimento e colocado em um prato de louça. Em cima dessa canjica coloca-se 8 merengues com base de claras de ovos e açúcar refinado. É colocado mel para regar essa oferenda.

Fonte: Adaptado das entrevistas (2024).

Por fim, chega-se a Oxalá, pai de todos, casado com Iemanjá, e representante dos céus, da sabedoria divina e da clareza. Atribuído a ele e a Iemanjá a criação dos seres humanos. Troglio (2022) pontua, que muitas vezes as suas oferendas são relacionadas às da Iemanjá, havendo poucas diferenças, como pode ser visto no Quadro 16. Em que, há a inversão do Quadro 15. Em relação a cocada, vê-se que Pai Edgar obtém uma técnica de preparo diferente a de Mãe Patrícia. O primeiro é com açúcar e o segundo, talvez mais contemporâneo, com leite condensado.

É importante destacar que existem diferentes formas de “*frentear*” e servir determinado orixá. Depende do que se pretende com esta oferenda, do orixá [da sua qualidade e característica. Por exemplo, uma mulher grávida que pretende ter filhos pode ser realizado um trabalho para a orixá Oxum, mas caso, ela não esteja conseguindo obter filhos, realizar uma oferenda a Iemanjá, pela sua característica de ser mãe de todos.

Dessa maneira, aqui se relatou apenas uma oferenda de cada entrevistado, em que já foi possível identificar que tais práticas culinárias diferem, mesmo pertencendo a mesma Nação Ijexá.

6.4 ECONOMIA CRIATIVA E TURISMO CRIATIVO GASTRONÔMICO

Retoma-se neste capítulo a relação exposta por Corá (2021), em seu modelo prático-teórico, não como uma análise em profundidade das dimensões, mas como ponto de partida para possíveis construções reflexivas da economia criativa no contexto das religiosidades.

Questionou-se Mãe Patrícia sobre a inserção de um Turismo Criativo Gastronômico em sua residência para que seja observado as práticas culinárias, a qual esta acredita que há possibilidade de abrir as portas de seu espaço afro religioso a fim de expandir a cultura das comidas de terreiro, bem como começar a adaptar a casa para se tornar um núcleo de visitantes, dispostos a praticar oficinas de gastronomia afro, a conhecer o legado dos orixás e ainda a desmistificar teorias incoerentes no que diz respeito à africanidade.

Pai Edgar, na mesma pergunta, comenta que como forma de promover o Turismo local, através da proposta de inserção desse visitante no contato direto com

a produção religiosa bem como, vivenciar a experiência podendo degustar as comidas e participar dos preceitos e danças como forma de romper preconceitos e tabus que perseguem o culto afro.

Ele, ainda cita que seria muito importante que o Turismo Afro-religioso se propagasse dentro de seu terreiro e na comunidade, uma vez que a negritude faz parte da história do povo triunfense desde seus primórdios e retratar isso, de maneira religiosa, seria realçar a memória dos ancestrais que deixaram como legado a comida de santo, como uma memória da riqueza gastronômica que o continente africano possuía na sua história. Seria ainda, um ponto a mais na conquista do espaço tão buscado pela sociedade afro-religiosa para propagar a religiosidade e romper a perseguição religiosa e promover a liberdade de culto e levar inclusive esses pratos sagrados a ser ofertados nos reinos espirituais [rios, encruzilhadas, mata etc.], pois hoje ainda há um temor de insegurança ao poder praticar a fé ao ar livre pelo risco de ser banalizado por aqueles que temem o desconhecido.

Nessa linha de raciocínio, Pai Edgar ainda comenta sobre a inserção de seu terreiro no mapa da cultura do município, idealizando desde então o início de um projeto de um Café Africano em seu espaço religioso. Acolhendo os visitantes desde a entrada, onde o recepcionista vestido nos trajes africanos, contextualizam o histórico do atrativo turístico, os levando à uma imersão cultural, dando a oportunidade de o turista conhecer um traço da africanidade, das danças e costumes, dialetos e com espaço, ainda, para degustação dos pratos preparados para os Orixás em dia de festividades e compras de *souvenires* temáticos sobre os Orixás.

Entende-se que o *souvenir* é a peça chave para reviver as experiências de encantamento e estranheza causadas pelo desconhecido, tornando-se o representante simbólico da cultura do outro. Assim, “[...] ao consumir objetos consomem-se intrinsecamente signos.” (Panosso Netto; Gaeta, 2010, p. 171). Gastal e De Sá (2018) propõem a aproximação do *souvenir* gastronômico, em que este não representa somente o lugar, mas também o gosto, a memória e cultural.

Desta forma, o *souvenir* se torna parte da economia criativa, como explorado por Paula (2016), analisando os *souvenires* gastronômicos de Bento Gonçalves. “Os souvenirs permitem que as pessoas se movam simbolicamente entre os limites de suas casas e dos lugares e momentos associados à sua viagem” (Swanson; Timothy,

2012). Na experiência turística o *souvenir* também é relacionado a uma forma de status social, tornando-se a confirmação dessa experiência e sendo utilizado como instrumento para mostrar a cultura do local (Reis, 2008). Nas Figuras 15 e 16, demonstram-se a produção atual de Pai Edgar, em relação também aos *souvenires*.

Figura 15 – Produção de quindins na fase teste para a degustação dos visitantes no terreiro em Triunfo



Fonte: Acervo do autor (2024).

Figura 16 – Produção de souvenirs na fase teste para oferecer no varejo aos visitantes no terreiro em Triunfo



Fonte: Acervo do autor (2024).

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa partiu de duas situações em paralelo, de um lado a formação universitária do pesquisador, em Turismo e em História e Cultura Afro Brasileira; e de outro lado a formação espiritual, que está presente há anos na vida pessoal do pesquisador. A partir destas, surgiram inquietações, principalmente na relação territorial e municipal da Região Imperial Carbonífera, questões como: de que maneira é possível desenvolver o Turismo nestes lugares, sem comprometer o meio ambiente? Ou ainda, quais as possibilidades o Turismo Gastronômico teria no município?

Desta forma, a presença no Mestrado em Turismo e Hospitalidade permitiu repensar novas questões e problemáticas, unindo assim, a economia criativa, o Turismo Criativo Gastronômico e as práticas culinárias. Considerando a inserção regional e local do autor, na Região Imperial Carbonífera, tornou-se necessário apresentar uma breve introdução sobre a história destes locais, em especial dos municípios de Triunfo e São Jerônimo, que apresentam uma história entrelaçada inicialmente. A presença negra, que oportunizou a fundação estrutural dos locais, nos dias atuais, ainda sofre do epistemicídio tanto praticado em outros momentos. Não é somente um apagamento, mas uma forma de ausentar a subjetividade, as inserções nos fazeres, as práticas dos saberes e a presença religiosa.

Buscou-se como epistemologia, a desenvolvida por Simas e Rufino, pois incorporam a cosmovisão africana de mundo, mas não só, permitem refletir sobre os caminhos da pesquisa que pretende utilizar do Batuque, ou das práticas das religiosidades de matriz africana, na sua relação com as teorias ocidentais. Mas também, como oportunidade de refletir sobre as práticas ritualísticas na relação cotidiana.

Retoma-se a Figura 6, do capítulo 4, em que se apresentou a metodologia teórica desta pesquisa. Considerando o capítulo 3, e a presença do autor-pesquisador em *ilês*, terreiros e na cozinha, bem como na academia, este pretendeu-se introduzir brevemente como é visto, formulado e pensado o Batuque no Rio Grande do Sul. Não se ignorou a existência da Umbanda e da Quimbanda, mas focou-se na produção acerca das Nações, destacando a presença da Nação Ijexá, empírico desta pesquisa.

Desta forma, a Figura 6 representa, antes da metodologia, a força dos búzios,

a transformação do espelho e o movimento das encruzilhadas. Para isso, posicionou-se cada conceito a ser investigado em uma rua, em que pudessem se entrecruzar, como por exemplo o Turismo Gastronômico e o Turismo Criativo que se hibridizam agora passando a ser Turismo Criativo Gastronômico, o mesmo para as práticas culinárias e sua associação direta com o Turismo Gastronômico.

Ainda neste capítulo, pretendendo responder ao objetivo específico, [identificar na bibliografia os descritores referentes à <Economia Criativa>, <Turismo Criativo>, <Turismo Gastronômico>, <Práticas Culinárias>, e palavras transversais], buscou-se nas bases de dados tais descritores que fundamentaram teoricamente esta pesquisa. Notou-se que muitas das pesquisas não estão abertas ao público. Identificou-se que a economia criativa apresenta resultados em diversas áreas e campos do conhecimento, sendo parcamente pesquisada no Turismo, com alguns trabalhos de destaque, como o de Paula (2016), Corá (2021) e Kukul (2021), todos do PPGTurH da UCS. Dentre as pesquisas de Turismo Criativo, relação direta com a economia criativa, surgiram resultados associando a diversas áreas e objetos, em especial com a gastronomia.

O Turismo Gastronômico apresentou quatro trabalhos que se associavam a esta pesquisa, no entanto, três não estavam permitidas a divulgação, impossibilitando a pesquisa de incluí-los. As práticas culinárias, ressalta-se a pesquisa de Santos (2023), que entretanto não pode ser incluída, pois ainda não havia sido inserida no repositório da Universidade. Desta forma, identificou-se que tais pesquisas, dos descritores selecionados oportunizou um maior aprofundamento na temática.

A técnica de pesquisador-cambono oportunizou a presença para além do terreiro conhecido de Pai Edgar, possibilitando a relação com Mãe Patrícia. Nesta situação, identificou-se práticas ritualísticas que diferem não só em fundamento, mas em preceitos, mesmo ambos advindos da mesma Nação Ijexá. Em suas práticas culinárias, ambos relatam em suas funções antes do dia da preparação de oferendas a ida ao mercado público, a separação dos ingredientes e materiais que vão ser utilizados, e a pureza possível do corpo, se afastando de drogas lícitas e ilícitas, atos sexuais e as mulheres não estarem menstruadas. Com relação ao dia, a utilização de roupas brancas, o pano de cabeça protegendo o *orí*, e a não conversação, falatório e mesmo não falar sobre situações cotidianas.

Com relação aos pratos, na sua montagem, é possível perceber que em poucos momentos existe algum afastamento. Quanto aos alimentos, ingredientes e mesmo a própria prática, existem diferenças específicas, algumas podem estar relacionadas ao fundamento religioso, outras a preceitos de cada *ilê*. Cita-se como exemplo, a não introdução do acarajé, ofertado a *lansã*, em que ambos utilizam como agrado e não como oferta comum. Enquanto, esta foi citada por Troglio (2022) como oferta.

É possível aferir, que caso esta pesquisa tivesse tomado como referencial empírico a comparação, de tensionamentos entre Nações, seriam encontrados outras relações e diferenciações. Desta forma, as práticas culinárias analisadas demonstraram-se como oportunidades para associar o Turismo Criativo Gastronômico e a economia criativa como forma de potencializar a ancestralidade e as heranças negras, em especial nos municípios de Triunfo e de São Jerônimo.

A pergunta problematizadora desta pesquisa era de: Considerando os princípios da Economia Criativa e o Turismo Criativo Gastronômico, como as práticas culinárias presentes nos terreiros de Batuque de Nação *Ijexá* nos municípios de Triunfo e de São Jerônimo, pertencentes da Região Imperial Carbonífera/RS, podem contribuir para ativar o turismo local? Esta, permitiu apresentar os conceitos, as práticas e as teorias, que até o momento foram pesquisadas. Também, explorar as práticas culinárias como desenvolvimento do Turismo local e gastronômico.

REFERÊNCIAS

- ABIOU, S. A. L. **Religião além da vida**: estudo comparativo de práticas religiosas entre os Vodunsi do litoral sudeste do Benin, na África subsaariana, e o Batuque do Rio Grande do Sul, no Brasil. 2016. 203f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.
- ALMEIDA, J. D.; GASTAL, S. A. Práticas culinárias e hábitos alimentares: tradição e mudanças em Maceió, Alagoas, Brasil. **Revista Confluências Culturais**, v. 10, n. 3, p. 20-35, 2021.
- ALMEIDA JUNIOR, F. A. **"Aprontando Filhos-de-santo"**: um estudo antropológico sobre a transmissão/reinvenção da tradição em uma rede de "Casas de batuque" de Porto Alegre. 2002. 208f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2002.
- AMABILE, T. M. **Creativity in context**. Boulder, CO: Westview Press, 2018 [1996].
- BARBOSA, I. M. P. **Entre o jejum e a "comida afro-indígena"**: Mãe Neide Oyá D'Oxum e a alimentação na Serra da Barriga, Alagoas. 2018. 145f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de Sergipe. Alagoas, 2018.
- BASTIDE, R. **As religiões africanas no Brasil**. Paris: Press Universitaires de France, 1960.
- BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. **Dos Algarves: Tourism, Hospitality & Management Journal**, n. 30, p. 58-71, 2018.
- BECKER, L. **Design, território e cinema**: os legados audiovisuais como estratégia de desenvolvimento do turismo criativo em cidades de pequeno porte. 2023. 170f. Dissertação (Mestrado em Design) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos. São Leopoldo, 2023.
- BERTAMONI, I. **O cozinheiro e o cozinhar como ofício artífice**: a comensalidade no restaurante Valle Rústico [Garibaldi-RS, Brasil]. 2022. 112f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2022.
- BRASIL. **Plano da Secretaria da Economia Criativa**: Políticas, diretrizes e ações 2011 a 2014. Brasília: Ministério da Cultura, 2012.
- BRASIL. **Projeto de Lei nº xxxx, de 2022**. Institui Política Nacional de Desenvolvimento da Economia Criativa (PNDEC). Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=2212903&filename=Tramitacao-PL%202732/2022. Acesso em: 20 mai. 2024.
- CRUZ, R. J. **Batuque Sul-Rio-Grandense**: Origens e significados de práticas afro-religiosas numa perspectiva histórico-cultural. 2017. 127f. Dissertação (Mestrado em

Processos e Manifestações Culturais) – Universidade Feevale. Novo Hamburgo, 2017.

CANCLINI, N. G. **Consumidores e cidadãos**. Conflitos multiculturais da globalização. Rio de Janeiro: Editora Ufrj, 2003.

CANDIDO, F. C. **História e identidade**: um questionamento sobre a “herança açoriana” da freguesia de Nosso Senhor Bom Jesus do Triunfo, RS (1757-1794). 2023. 68f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2023.

CARVALHO, R. M. F. **Os eventos culturais e criativos poderão ou não contribuir para uma imagem diferenciadora do destino turístico maduro?**. 2011. 113f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento de Produtos de Turismo Cultural) – Instituto Politécnico de Tomar. Tomar, 2011.

CASCUDO, C. **História da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Global, 2011.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. São Paulo: Fiocruz, 2011.

COOPER, C. **Turismo contemporâneo**. Elsevier Brasil, 2011.

CORÁ, J. M. **A oferta cultural e criativa e sua contribuição ao turismo criativo: modelo prático-teórico**. 2021. 373f. Tese (Doutorado em Turismo e Hospitalidade) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2021.

CORRÊA, N. F. **O Batuque do Rio Grande do Sul** - antropologia de uma religião afroriograndense. 3 ed. São Luís: Editora Cultura & Arte, 2016.

CORRÊA, N. F. Panorama das religiões afro-brasileiras do Rio Grande do Sul. In: ORO, A. P. (Org.). **As religiões afro-brasileiras do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1994, pp. 9-46.

COSTA, J. R. **Opaxorô, o cetro dos ancestrais**: mimese e mito na representação de mundo afro-gaúcha. 2016. 168f. Dissertação (Mestrado em Letras) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

DE MARCHI, L. Análise do Plano da Secretaria da Economia Criativa e as transformações na relação entre Estado e cultura no Brasil. **Intercom: Revista Brasileira de Ciências da Comunicação**, v. 37, p. 193-215, 2014.

DE SÁ, F. Z.; GASTAL, S. Cultura, memoria y comunicación: enlaces con el souvenir. In: SOARES, J. R.; BAPTISTA, M. L. C. (orgs). **Las fuentes de información turística en foco**. Thomson Reuters Aranzadi, 2018, p. 191-200.

DIAS, C. M. **Quando o mito ganha corpo e voz**: estudo da performance ritual no batuque sul-ri-grandense. 2019. 137f. Dissertação (Mestrado em Letras e Cultura) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2019.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DU RAND, G. E.; HEATH, E.; ALBERTS, N. The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. **Journal of Travel & Tourism Marketing**, v. 14, n. 3-4, p. 97-112, 2003.

EMIL, L. R. **Habitar entre dois**: etnografia com a egbé do Ilê Asè Omi Olodô, em Porto Alegre, RS. 2013. 138f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

EMMENDOERFER, L.; MORAES, W. V.; FRAGA, B. O. Turismo criativo e turismo de base comunitária: congruências e peculiaridades. **El Periplo Sustentable**, México, n. 31, p. 1-14, 2016.

EVARISTO, C. Literatura negra: uma poética de nossa afro-brasilidade. **Scripta**, Belo Horizonte, n. 25, v. 13, p. 17-31, 2. sem. 2009.

FILIPPE, C. S. M. **Andanças do turismo criativo**. 2009. 177f. Dissertação (Mestrado em Economia, Gestão e Engenharia Industrial) – Universidade de Aveiro. Aveiro, Portugal, 2009.

FREITAS, P. S. **A Cultura Quilombola na Culinária**: da Agrofloresta para o Turismo Gastronômico. 2018. 108f. Dissertação (Mestrado Profissional em Desenvolvimento Local) – Centro Universitário Augusto Motta. Rio de Janeiro, 2018.

G1. 'Fala, Majeté! Sete chaves de Exu': entenda o enredo da Grande Rio, campeã do Carnaval do RJ. **G1 – Carnaval 2022 no RJ**. 26/04/2022. Disponível em: <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/carnaval/2022/noticia/2022/04/26/fala-majete-sete-chaves-de-exu-entenda-o-enredo-da-grande-rio-campea-do-carnaval-do-rj.ghtml>. Acesso em: 20 mai. 2024.

GASTAL, S. Turista cidadão: uma contribuição ao estudo da cidadania no Brasil. In: Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 2006, Brasília. **[Anais]**. Brasília: Intercom, 2006. Disponível em: <https://www.portcom.intercom.org.br/pdfs/153045190808854777108231357126206582002.pdf>. Acesso em: 20 mai. 2024.

GASTAL, S.; BEBER, A. M. C.; DE SÁ, F. Z. Gastronomia da italianidade: diversidade, tradição e inovação em Antônio Prado, Brasil. **Revista de Turismo Contemporâneo**, Natal, v. 5, n. especial, p. 21-34, 2017.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense. Paraná: Editora UFPR, 2014.

GIROTO, I. **O universo mágico-religioso negro-africano e afro-brasileiro**: bantu e nagô. 1999. 410. Tese (Doutorado em Antropologia) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 1999.

GONÇALVES, A. R. As comunidades criativas, o turismo e a cultura. **Dos Algarves**, Aveiro, n. 17, p. 10-18, 2008.

HOWKINS, J. **The creative economy**: how people make money from ideas. [S.l.]. Penguin, 2001.
<http://culturadigital.br/culturasaojoanense/2009/10/14/cultura-e-economia-criativa/>.

HÜMMEL, F. de C. **Turismo criativo**: a experiência do turismo de galpão em Porto Alegre. 2016. 141f. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) – Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Brasil 500 anos**. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/negros/populacao-negra-no-brasil>. Acesso em: 20 mai. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Rio Grande do Sul**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs.html>. Acesso em: 20 mai. 2024.

ISAIA, A. C. Umbanda e nacionalismo no Brasil. **Teocomunicação**, v. 27, n. 115, p. 95-108, 1997.

ISAIA, A. C. Umbanda no Rio Grande do Sul: o esforço pela representatividade social nos primórdios de uma religião. In: WEBER, B. T.; ZANOTTO, G. (Org.). **Religiões e religiosidades no Rio Grande do Sul**: espiritismo e religiões mediúnicas. São Paulo: ANPUH, 2013, pp. 19-46.

JORNAL IBIÁ. São seis os concorrentes à Prefeitura em Triunfo. **Jornal Ibiá**, 18/09/2020. Disponível em: https://jornalibia.com.br/destaque/sao-seis-os-concorrentes-a-prefeitura-em-triunfo/#google_vignette. Acesso em: 20 mai. 2024.

JUNQUEIRA, D. M. J. **Processos Criativos no Turismo**: Análise da Cadeia Produtiva da Gastronomia sob a perspectiva das Cidades Criativas Unesco. 2018. 307f. Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, 2018.

KOERICH, G. H. **Conhecimento da marca gastronômica de Florianópolis na mídia turística com a chancela Unesco de cidade criativa**. 2020. 254f. Dissertação (Mestrado em Engenharia, Gestão e Mídia do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2020.

KOVALESKI, A. **A oferta de souvenirs gastronômicos no destino Morretes/PR**. 2018. 155 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2018.

KUKUL, V. C. **Turismo, economia criativa e carnaval**: a cadeia produtiva do Bloco da Ovelha. 2021 114f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2021.

LAYTANO, D. **Manual de fontes bibliográficas para o estudo da história geral do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Gabinete de pesquisa de história do Rio Grande do Sul, IFCH-UFRGS, 1979.

LEISTNER, R. M. **Os outsiders do além**: um estudo sobre a Quimbanda e outras “feitiçarias” afrogaúchas. 2014. 388 p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos. São Leopoldo, 2014.

LIMA, S. M. S. **Polos Criativos**: um estudo sobre os pequenos territórios criativos brasileiros. Brasília: Ministério da Cultura, 2011/2012. Disponível em: <http://docplayer.com.br/4184453-Polos-criativos-um-estudo-sobre-os-pequenos-territorios-criativos-brasileiros.html>. Acesso em: 20 mai. 2024.

LIMA, A. B.; VIANNA, C. C. Espelho de Oxum: Localização e centralidade ancestral em olhos d’água, de Conceição Evaristo. In: Negras: Escrivências, interseccionalidade e engenhosidades, 2020, Curitiba. [Anais]. Curitiba: XI COPENE, 2020.

LOPES, L. L. S. **Sabores do cotidiano**: a experiência estética nas práticas culinárias de uma organização gastronômica. 2014. 168f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, 2014.

LUNELLI, D. C. **Performance e religiosidade**: ritmo, canto e poesia oral nos rituais de batuque e umbanda em Caxias do Sul/RS. 2017. 116f. Dissertação (Mestrado em Letras e Cultura) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2017.

MACIEL, M. E. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2002, pp. 49-55.

MAGALHÃES, M. S. **Confeitarias, quitutes e sabores da oferta turística de Fortaleza/CE**. 2016. 83f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos) – Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, 2016.

MARCUSSI, A. A. **Diagonais do afeto**: teorias do intercâmbio cultural nos estudos da diáspora africana. 2010. 221f. Tese (Doutorado em História Social) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2010.

MARKUSEN, A.; WASSALL, G. H.; DENATALE, D.; COHEN, R. Defining the creative economy: industry and occupational approaches. **Economic Development Quarterly**, [S.l.], v. 22, n. 1, p. 24-45, 2008.

MOLINA, S. Turismo creativo. **RITUR - Revista Iberoamericana de Turismo**, Penedo v. 6, n. especial, p. 170-173, 2016.

NUMMEDAL, M.; HALL, C. M. (2006). Local food in tourism: An investigation of the New Zealand South island's bed and breakfast sector's use and perception of local food. **Tourism Review International**, v. 9, n. 4, p. 365-378, 2006.

NUNES, N. C. **Entre becos e vielas**: práticas culinárias de mulheres participantes de um projeto social e moradoras no Complexo Paraíso. 2023. 215f. Tese (Doutorado em Nutrição em Saúde Pública) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2021.

OLIVEIRA, J. M.; ARAÚJO, B. C.; SILVA, L. V. **Panorama da Economia Criativa no Brasil**. Rio de Janeiro: IPEA, 2013.

OLIVEIRA, M. S. DA S. **Práticas culinárias de mães residentes em Cruzeiro do Sul/Acre**: uma abordagem qualitativa e feminista. 2021. 281f. Tese (Doutorado em Nutrição em Saúde Pública) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2021.

ORO, A. P. Religiões Afro-Brasileiras do Rio Grande do Sul: Passado e Presente. **Estudos AfroAsiáticos**, v. 24, n. 2, p. 345-384, 2002.

ORO, A. P. As Religiões Afro-Brasileiras do Rio Grande do Sul. **Debates do NER**, Porto Alegre, v. 9, n. 3, jan./jun., p. 9-23, 2008.

ORO, A. P. As religiões afro-riograndenses na visão de dez agentes religiosos que já partiram. **Revista Pós Ciências Sociais**, v. 11, n. 21, p. 85-103, 2014.

ORO, A. P. Políticas “cristofascistas” e “políticas dos terreiros” no Rio Grande do Sul: a polêmica do sacrifício de animais nas religiões de matriz africana. **Debates do NER**, v. 21, n. 40, p. 163-184, 2021.

ORTIZ, R. **A morte branca do feiticeiro negro**: Umbanda e sociedade. São Paulo: Brasiliense, 1991.

PANOSSO NETTO, A.; GAETA, C. (orgs) (2010). **Turismo de experiência**. São Paulo: SENAC.

PAULA, T. M. **A Economia Criativa analisada na produção do souvenir gastronômico**: um estudo sob o viés cultural. 2016. 152f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade) – Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, 2016.

PERNAMBUCO, A. Ojuobá. As religiões africanas no Rio Grande do Sul (Batuque). **Debates do NER**, v. 1, n. 35, p. 39-47, 2019.

PERTILE, K. **Em pratos limpos**: as comidas de rua no Brique da Redenção, em Porto Alegre/RS - Brasil, e possibilidades para o turismo. 2014. 135f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2014.

PRANDI, R. De africano a afro-brasileiro: etnia, identidade, religião. **Revista USP**, São Paulo, n. 46, p. 52-65, 2000.

PRANDI, R. **Mitologia dos Orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

PUJOL, E. R. **Coquetelaria e turismo criativo**: uma proposta pedagógico-reflexiva em curso de tecnologia em gastronomia. 2019. 101 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2019.

REGINALDO, L. “Uns três congos e alguns angolas” ou os outros africanos da Bahia. **História Unisinos**, São Leopoldo, v. 14, n. 3, p. 257-265, 2010.

REIS, A. C. F. Introdução. In: REIS, A. C. F. (org.). **Economia Criativa como estratégia de desenvolvimento**: uma visão dos países em desenvolvimento. São Paulo: Itaú Cultural, 2009, pp. 14-49.

REIS, A. C. F.; KAGEYAMA, P. (orgs). **Cidades criativas**: perspectivas. Garimpo De Soluções & Creative Cities Productions, 2011.

REIS, J. R. “Lembrei-me de você”: o consumo de souvenirs atribuindo significado à viagem turística. In: Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, 2008, Belo Horizonte. [Anais]. Belo Horizonte: ANPTUR.

RHODES, M. An analysis of creativity. **The Phi Delta Kappan**, [S.l.], v. 42, n. 7, p. 305-310, 1961.

RICHARDS, G. **Cultural Attractions and European Tourism**. CAB International, Wallingford, 2001.

RICHARDS, G. Creativity and tourism: the state of the art. **Annals of Tourism Research**, v. 38, n. 4, p. 1225-1253, 2011.

RICHARDS, G.; WILSON, J. Developing creativity in tourist experiences: A solution to the serial reproduction of culture?. **Tourism Management**, v. 27, n. 6, p. 1209-1223, 2006.

RICHARDS, G.; WILSON, J. (org.). **Tourism, creativity and development**. Londres: Routledge, 2007

RIO GRANDE DO SUL. **Decreto nº 50.975, de 2 de dezembro de 2013**. Institui o Programa de Desenvolvimento da Economia Criativa do Estado do Rio Grande do Sul – RS CRIATIVO. Disponível em: <https://www.al.rs.gov.br/filerepository/repLegis/arquivos/DEC%2050.975.pdf>. Acesso em: 20 mai. 2024.

ROCHA, F. L. Àwo Fifè Nlá: comida de santo como cultura afro-brasileira. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, [S.l.], v. 3, n. 1, p. 66-87, 2022.

RODRIGUES, R. N. **Os Africanos no Brasil** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2010.

ROHDE, B. **A umbanda tem fundamento, e é preciso preparar**: abertura e movimento no universo umbandista. 2010. 157f. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2010.

RORIZ, R. F. C. **Comunidades tradicionais e o turismo de experiências criativas**: alcances e desafios: Vila de São Jorge, Chapada dos Veadeiros (GO). 2019. 201f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2019.

RUFINO, L. **Pedagogia das Encruzilhadas**. São Paulo: Editora Mórula, 2019.

RUFINO, L. Casa de caboclo: feitiço de brasilidade. **Periferia**, v. 12, n. 3, p. 53-66, 2020.

SANTOS, B. de S. **Epistemologias do Sul**. Coimbra: Edições Almedina, 2009.

SANTOS, J. A. **Bares tradicionais de Maceió (Alagoas/Brasil) e suas possibilidades para o turismo**: sabores e saberes no tripé antiguidade, culinária e simplicidade. 2023. Tese (Doutorado em Turismo e Hospitalidade) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2023.

SANTOS, N. C. dos. **Turismo criativo**: experiências gastronômicas na ilha de Deus, Recife/PE. 2022. Dissertação (Mestrado em Hotelaria e Turismo) – Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2022.

SARACENI, R. **Orixá Exu**: fundamentação do mistério exu na umbanda. Madras, 2023.

SCHWARCZ, L. M. **Retrato em branco e preto**: Jornais, Cidadãos e Escravos. Século XIX. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

SERRA, O. J. T. **Ilê Axé Iyá Nassô Oká**: Terreiro da Casa Branca do Engenho Velho. Laudo antropológico, 2008. Disponível em: <https://ordepeserra.wordpress.com/wp-content/uploads/2008/09/laudo-casa-branca.pdf>. Acesso em: 20 mai. 2024.

SILVA, L. L. S. S. **Turismo Criativo**: Uma proposta de Roteiro para a Casa de Cambraia de Petrolina – PE, 2023. 117 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Dinâmicas de Desenvolvimento do Semiárido) – Universidade Federal do Vale do São Francisco, Petrolina, 2022.

SIMAS, L. A.; RUFINO, L. **Fogo no mato**: a ciência encantada das macumbas. São Paulo: Editora Mórula, 2018.

SIMAS, L. A.; RUFINO, L. **Encantamento**: sobre política de vida. Mórula Editorial, 2020.

SPERONI, A. **Religiões afro-gaúchas no ensino de história**: batuque, umbanda e linha cruzada. 2018. 116f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2018.

SWANSON, K. K.; TIMOTHY, D. J. Souvenirs: icons of meaning, commercialization and commoditization. **Tourism Management**, v. 33, n. 3, p. 489-499, 2012.

TROGLIO, M. **A alimentação sagrada do batuque do Rio Grande do Sul**: a relação biomítica da culinária ancestral. 2022. 109f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2022.

UNESCO. **Creative economy**: report 2008. Nova York: United Nations, 2008.

UNESCO. **Creative economy**: report 2010., Nova York: United Nations 2010.

UNESCO. **Towards sustainable strategies for creative tourism**. Santa Fé: UNESCO, 2006.

URRY, J. **O olhar do turista**: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo: Noberl, 1999.

VEADO, J. F. **Práticas culinárias em atuais programas de receita**: cozinhas do GNT e do YouTube. 2017. 161f. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017.

VIEIRA, A. C. A. **Pós-mineração em Congonhas/MG**: o turismo criativo como alternativa para o desenvolvimento sustentável. 2023. 275f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Patrimônio) – Universidade Federal de Ouro Preto. Ouro Preto, 2023.

VILLAR, M. **Batuque na Cozinha**: estudo sobre os espaços de cozinhar no Brasil Colônia, através dos relatos de viajantes. 2010. 126 f. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) – Universidade de Brasília. Brasília, 2010.

VOLKWEIS, R. S. **A presença portuguesa no processo de formação das cidades do Brasil Meridional**: a questão da origem açoriana de Triunfo-RS. 2011. 144f. Dissertação (Mestrado em Planejamento Urbano e Regional) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2011.

VON IHERING, H. Os Índios Patos e o nome da Lagoa dos Patos. **Revista do Museu Paulista**, São Paulo, v. 7, p. 31-45, 1907.

WEISS, R. A. Do mundano ao sagrado: o papel da efervescência na teoria moral durkheimiana. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre v. 19, n. 40, p. 395-421, 2013.

WIKIPÉDIA. **Triunfo, 2008**. Ficheiro – Igreja Bom Jesus (1754). Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Triunfo-31.jpg>. Acesso em: 20 mai. 2024.

WITKOWSKI, A.; MORIGI, V. J. Território e identidade na região carbonífera do Baixo Jacuí/RS: o acervo documental da mineração do arquivo histórico do Museu Estadual do Carvão. **Para Onde!?**, v. 12, n. 1, p. 191-210, 2019.