



Cadernos NAUI

Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural

Dossiê: Atores da Reciclagem e Dinâmicas Urbanas

V 13 | n 24 | jan-jun 2024

Comida de santo: uma investigação sobre o uso de alimentos em um terreiro de umbanda na cidade de Florianópolis

Fernando César Limoeiro Muller; Claudia Hickenbick



Edição eletrônica

URL: [NAUI – Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural \(ufsc.br\)](http://nauui.ufsc.br)

ISSN: 2558 - 2448

Organização

Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFSC

Referência Bibliográfica

HICKENBICK, Claudia; MULLER, Fernando César Limoeiro. Comida de santo: uma investigação sobre o uso de alimentos em um terreiro de umbanda na cidade de Florianópolis. Cadernos Naui: Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural, Florianópolis, v. 13, n. 24, p. 269-298, jan-jun 2024. Semestral.

© NAUI

Comida de santo: uma investigação sobre o uso de alimentos em um terreiro de umbanda na cidade de Florianópolis

Fernando César Limoeiro Muller¹
Claudia Hickenbick²

Resumo

Este artigo analisa rituais alimentares em religiões afro-brasileiras, com foco em um estudo de caso realizado no terreiro Caboclo Guarani em Florianópolis. Foram utilizadas principalmente entrevistas abertas e observação não participante. Como resultados, o estudo apontou para transformações ligadas à tecnologia, no que se refere ao preparo dos alimentos, e ligadas à significados, no que se refere aos ingredientes. A transmissão de conhecimento permaneceu predominantemente oral. A liderança religiosa mostrou autonomia na condução do terreiro. Esses achados estão alinhados com a literatura especializada. No entanto, observou-se desinteresse em levar a prática da comida de santo para fora do terreiro, algo que o autor pressupunha ser algo positivo na valorização cultural.

Palavras-Chave: comida de santo; transformações; Florianópolis

Comida de santo: una investigación sobre el uso de alimentos en un terreiro de umbanda en la ciudad de Florianópolis

Resumen

Este artículo analiza los rituales alimentarios en las religiones afrobrasileñas, centrándose en un estudio de Caso realizado en el terreiro Caboclo Guarani de Florianópolis. Fueron utilizados principalmente entrevistas abiertas y observación no participante. Como resultados, el estudio señaló transformaciones vinculadas a la tecnología, en lo que respecta a la preparación de

¹ Especialista em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia pelo Instituto Federal de Santa Catarina; pesquisador no Grupo de Pesquisa em Patrimônio, Gastronomia e Cultura (PGC) do Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Florianópolis-Continente. E-mail: fernandoclmuller@hotmail.com ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-9829-2653>

² Doutora em Geografia pela Universidade do Minho (Braga, Portugal); Mestre em Educação pela Universidade Federal do Paraná; Professora da área de Ciências Humanas do Campus Florianópolis-Continente, IFSC, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer. Pesquisadora nos Grupos de Pesquisa em Meio Ambiente, Cultura, Turismo e Sustentabilidade e, Patrimônio, Gastronomia e Cultura (PGC), ambos do IFSC.. E-mail: claudia@ifsc.edu.br ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3330-9608>

alimentos, y vinculadas a los significados, con respecto a los ingredientes. La transmisión de conocimiento permaneció predominantemente oral. El liderazgo religioso mostró autonomía en el manejo del terreiro. Estos hallazgos están en línea con la literatura especializada. Sin embargo, se observó falta de interés en llevar la práctica de la comida de santo fuera del terreiro, algo que el autor se suponía que sería algo positivo en términos de apreciación cultural.

Palabras clave: comida de santo; transformaciones; Florianópolis

Comida de Santo: an investigation into the use of food in a Umbanda terreiro in the city of Florianópolis

Abstract

This article analyzes food rituals in Afro-Brazilian religions, focusing on a case study conducted at the Caboclo Guarani terreiro in Florianópolis. The research primarily employed open interviews and non-participant observation. The findings indicate transformations related to technology in food preparation and shifts in meanings associated with ingredients. Knowledge transmission remained predominantly oral, and religious leadership demonstrated autonomy in terreiro management. These findings align with specialized literature. However, there was observed disinterest in extending the practice of "comida de santo" beyond the terreiro, something the author presumed to be positive for cultural appreciation.

Keywords: saint's food; transformations; Florianópolis.

INTRODUÇÃO

Os alimentos são elementos essenciais nos rituais das religiões de matriz africana, uma vez que representam a ligação entre orixás e homens, o povo terreno³. É por meio do alimento, oferecido em forma de sacrifícios ou oferendas, que se alcança o axé, a força que garante a vivência e a permanência de deuses e homens (CORREIA, 2009). Por isso, nos terreiros, onde são exercidas as religiões de matriz africana, a comida representa mais do que a alimentação biológica, representa a alimentação da alma, fazendo das cozinhas ambientes sagrados.

³ Povo terreno é uma expressão utilizada por Rosa Maria Silvy, sujeito participativo desta pesquisa, para se referir aos seres humanos em geral, encarnados e viventes do plano terrestre, não incluindo orixás ou desencarnados.

A cultura é viva, adaptativa e não estática, e as transformações culturais podem ser vistas como um processo de manutenção⁴ da cultura. Considerando-se a importância dos alimentos para as religiões afro-brasileiras, e que transformações são inerentes às culturas, este trabalho desenvolveu-se em torno da seguinte problematização: *Quais foram as principais transformações⁵ pelas quais passaram as comidas de santo durante o seu processo de elaboração, em um terreiro de umbanda na cidade de Florianópolis, e em que medida, tais mudanças estão contribuindo para a continuidade da prática cultural?*

A partir desta problematização, desenhou-se como objetivo geral *compreender os processos que envolvem alimentos em rituais de religiões de afro-brasileiras em um terreiro de umbanda na cidade de Florianópolis*, e como objetivos específicos, identificar os processos que envolvem as comidas de santo realizados nos dias atuais em um terreiro localizado na cidade de Florianópolis; caracterizar as formas atuais de transmissão dos conhecimentos das religiões afro-brasileiras, com foco nos rituais que envolvem alimentos; verificar se as transformações pelas quais passaram esses rituais estão contribuindo para a continuidade da prática cultural; investigar sobre a percepção da líder religiosa do terreiro em análise sobre a cultura da umbanda fora dos terreiros.

Para o desenvolvimento deste trabalho, foi analisado o Terreiro Caboclo Guarani, uma casa de umbanda localizada há mais de 40 anos no Bairro José Mendes, na cidade de Florianópolis, chefiada há mais de 15 anos por Rosa Maria Silvy⁶, conhecida na comunidade local como Mãe Rosa ou Mãe Dica, uma senhora de 75 anos, natural da cidade de Florianópolis, praticante de umbanda há mais de 55 anos, que desempenhou o papel de sujeito participante desta pesquisa.

Não foram encontradas referências teóricas específicas acerca das transformações que os rituais que envolvem alimentos na centros religiosos afro-brasileiros da cidade de Florianópolis; este aspecto, aliado à existência da atual valorização gastronômica da cultura

⁴ Entende-se neste trabalho que manutenção está relacionada ao sentido de continuidade da cultura, mesmo com as transformações, uma vez que cultura não é algo estático, ela não vai permanecer intacta com o desenvolvimento e evolução da sociedade, mas ela resiste.

⁵ Ao longo deste estudo, analisa-se as transformações vivenciadas pela a entrevistada durante os anos em que pratica as religiões afro-brasileiras, desde a sua introdução à religião até os dias atuais, enquanto atua como líder religiosa.

⁶ Apesar de ao longo este trabalho ser discutido sobre a preferência de Rosa Maria Silvy em manter o seu terreiro de forma não muito expositiva, a mesma aceitou participar como sujeito desta pesquisa e autorizou, através do TCLE, que seu nome e o nome de seu terreiro fossem divulgados nesta pesquisa.

negra no Brasil (LIMA, 2017), especificamente da comida de santo (OXALÀ, 2015), demonstram a pertinência do estudo. Entretanto, reconhecesse-se que é necessário buscar meios de satisfazer e solucionar os anseios e demandas das comunidades pesquisadas, portanto, este autor acredita que, ao pesquisar o povo de santo⁷ de um determinado terreiro na cidade de Florianópolis, passa-se a conhecer alguns de seus problemas e necessidades e, que a pesquisa é uma forma de buscar meios de sanar tais demandas.

OS NEGROS NO BRASIL E AS RELIGIÕES AFRO-BRASILEIRAS

Os negros⁸ no Brasil do século XIX criaram religiões afro-brasileiras, sincretizando conceitos africanos com elementos católicos ou cristãos. Essas religiões surgiram na periferia urbana, principalmente na Bahia, e se espalharam pelo país (JENSEN, 2001). Existem diversas religiões afro-brasileiras, como umbanda e candomblé, que são as mais conhecidas, cada uma com suas peculiaridades. A umbanda, mais sincrética que o candomblé, surgiu no início do século XX e incorpora elementos do candomblé, catolicismo, espiritismo kardecista e crenças indígenas (PRANDI, 2003). Na umbanda, acredita-se em um deus único, orixás, guias espirituais e a prática mediúnica é fundamental (APARECIDO, 2015).

A umbanda, assim como as outras religiões afro-brasileiras, tem tradição oral, o que ajuda a resguardar a língua, já que os fundamentos são passados através da fala. Isto pode ser percebido em alguns termos africanos utilizados em alguns terreiros de religiões afro-brasileiras, mantendo e validando nos dias atuais conceitos e crenças milenares dos ancestrais africanos (CARNEIRO, 2019). Entende-se aqui que uma tradição oral envolve muito mais do que a transmissão por meio da fala, abarcando também elementos como músicas, roupas, danças e instrumentos musicais.

AS RELIGIÕES AFRO-BRASILEIRAS NA GRANDE FLORIANÓPOLIS

Quando aparecem os primeiros terreiros de candomblé na Bahia, na região do Desterro já havia as então chamadas *feitiçarias*, práticas não oficiais de medicina, de cunho religiosos,

⁷ Povo de Santo é uma expressão utilizada pelo sujeito participativo desta pesquisa, Rosa Maria Silvy, para se referir aos praticantes das religiões afro-brasileiras.

⁸ Os autores entendem que hoje em dia o termo mais aceito é “pessoa preta”, entretanto, neste texto, optou-se por utilizar o termo “negros” pois tal termo foi mais comumente encontrado nos textos utilizado como referencial teórico.

com plantas e ervas, recriminadas pelo Estado. Assim, é possível estabelecer como raiz das práticas religiosas afro-brasileiras na antiga Vila de Nossa Senhora do Desterro as práticas alternativas de saúde, das benzedeadas, rezadeiras, curandeiros e feiticeiros, solicitada e realizada por pessoas pobres que não podiam sustentar os custos da medicina tradicional (TRAMONTE, 2001).

Entre 1940 e 1970, as religiões afro-brasileiras buscaram afirmação em Florianópolis, especialmente a umbanda, que conseguiu alcançar espaços públicos devido ao seu sincretismo com elementos católicos. O período de relativa visibilidade para as religiões afro-brasileiras em Florianópolis foi nos anos 1970, com a abertura do primeiro terreiro de candomblé, favorecendo uma significativa expansão das casas de religião afro-brasileira na cidade de Florianópolis que ocorreu entre as décadas de 1980 e 2000 (LEITE, 2017).

Das 109 casas registradas em Florianópolis em 2016 por Leite (2017), os bairros com maior incidência de casas de religiões de matriz africana foram Tapera, com 13 casas, Rio Vermelho e José Mendes, cada um com 11 casas. Em 2019, foi registrada a existência de 15 casas de religião afro-brasileira no bairro José Mendes (HICKENBICK, 2019).

Estes bairros onde estão concentradas a maior parte das casas de religiões afro-brasileira são caracterizados por se tratarem de regiões social e economicamente carentes, onde o apoio do Estado é mais requisitado para atender setores deficitários, como saúde e educação. Segundo Leite (2017), as casas de religião afro-brasileira se relacionam à trabalhos sociais e comunitários, e isso é refletido na região da Grande Florianópolis, onde 75% das casas mapeadas realizam este tipo de trabalho. Com isso, os terreiros assumem um pouco do papel de suprir as necessidades da comunidade.

Apesar de terem raízes semelhantes, as religiões afro-brasileiras são distintas e apresentam características próprias. Em Florianópolis e nos municípios vizinhos, foram registradas 70 nomeações de religiões de matriz africana, o que demonstra o quão rica é a cultura das religiões afro-brasileiras na região. Estas autodenominações escolhidas pelos líderes religiosos tendem a se apropriar de termos completos, a fim de deixar claro através do nome o sistema de crenças adotado (LEITE, 2017).

COMIDA DE SANTO

Nas religiões afro-brasileiras acredita-se em uma força vital, o *axé*, presente em todas as coisas. O *axé* precisa ser distribuído e mantido em equilíbrio, fazendo-se necessário ofertar alimentos para que seja feita a manutenção dessa força vital. O *axé* também está presente nos orixás e nas demais entidades nelas cultuadas, portanto também precisam ser *alimentados*. Surge assim o importante hábito de se ofertar para as entidades, o que no Brasil é conhecido como *Comida de Santo* (SILVA, 2005). Os santos alimentam-se para terem *axé*, para realizar os pedidos de seus protegidos; “O alimento é arriado para agradecer, pedir perdão ou, de forma mais geral, para fortalece-los, simbolicamente, de atenção, respeito, reconhecimento, amor e confiança” (RIBEIRO, 2009, p.4).

Os alimentos oferecidos aos orixás são de duas categorias: os alimentos sacrificiais e as comidas secas. Os alimentos sacrificiais envolvem os alimentos em que animais são sacrificados e seu sangue, conhecido pelos praticantes como *ejé*, é oferecido para a entidade junto com seus órgãos vitais. As comidas secas não envolvem sacrifício de animais, como o milho, o quiabo e o feijão. É importante destacar que parte destes alimentos são de origem africana e representam o que o orixá gostava de comer em sua vida terrena; entretanto, os negros que criaram as religiões afro-brasileiras se viram obrigados a adaptações, retirando dos rituais ingredientes africanos que não existiam no Brasil e acrescentando ingredientes americanos, como o milho e seus derivados (RIBEIRO, 2009).

Lody (1977) dá destaque ao Ajeum, um importante momento sócio religioso em que, em festas públicas nos terreiros, após as danças e rituais dos orixás, armam-se grandes mesas onde são servidas comidas pertencentes ao cardápio dos orixás e comidas comuns, chamadas comidas de branco, proporcionando a integração com o público.

Ribeiro (2009) salienta que a comida destinada as entidades devem ser preparadas por cozinheiras dos terreiros, mães da cozinha conhecidas como *iabassês*, que através de votos religiosos, se dedicam a preparar o cardápio do ritual, garantindo o caráter mágico e os sentidos funcionais dos alimentos. Logo, se faz necessário que a *iabassê* tenha bastante experiência, pertencendo a classe dos *ebômis*, terceira base hierárquica dos frequentadores do terreiro, que envolve os iniciados que já completaram sete anos de iniciação.

Cada orixá possui um elemento e uma personalidade, e isto reflete nos alimentos que devem ser oferecidos para cada um. Exu, por exemplo, que é o mensageiro entre os homens e

os deuses, é considerado atrevido e agressivo, tendo o fogo como seu elemento, e suas principais oferendas são o feijão, a farofa com dendê, o inhame, o mel e a aguardente. Já para o impaciente e obstinado Deus da guerra, do fogo e da tecnologia, Ogum, tem o inhame, a feijoada e o xinxim de galinha⁹ como principais oferendas; para Oxum, Deusa das águas doces, do ouro, do amor e fecundidade, são ofertados peixes de água doce, milho branco, xinxim de galinha e ovos; para Iemanjá, Mãe de todos os orixás e deusa dos mares e oceanos, são oferecidos peixes do mar, arroz, milho e camarão com coco (CAMPOLIM, 2016).

De acordo com Gonçalves (2014, p.1), há uma interdependência entre homens e deuses, um alimenta o outro,

[...] e o próprio homem não deve esquecer que sua cabeça (ori), sede do seu destino, também precisa ser alimentada num ritual chamado *bori* (dar de comer à cabeça). [...] os diversos pratos sendo preparados de acordo com a preferência dos orixás: acarajé para Iansã, omolocum¹⁰ para Oxum, feijoada para Ogum, axoxô¹¹ para Oxóssi etc.

Atualmente, muitos destes pratos estão presentes na culinária de algumas regiões brasileiras, o que demonstra que no cotidiano do brasileiro está presente as heranças e saberes africanos.

Correia (2020) destaca que as comidas de santo e a alimentação no ajeum das festas dos centros religiosos ultrapassaram as paredes dos terreiros e ganharam espaço nas ruas, bares, restaurantes e eventos públicos ou privados, passando a ter status de identidade cultural negra e sendo símbolo na luta por mais igualdade étnica e tolerância com as religiões afro-brasileiras. Este movimento de se usar a comida de santo como inspiração no cardápio dos restaurantes se intensificou quando integrantes das religiões afro-brasileiras começaram a frequentar cursos de qualificação em cozinha e gastronomia, incrementando assim as comidas do terreiro e criando releituras.

METODOLOGIA

Esta pesquisa adotou a abordagem qualitativa, que busca a compreensão de um grupo social ou de uma organização de forma aprofundada, não se preocupando com a

⁹ Xinxim de galinha é um prato feito com carne de frango refogada com dendê, pimenta, gengibre e fundo negro, que é uma pasta feita a base de amendoim, castanha de caju e camarões secos batidos em proporções iguais.

¹⁰ Omolocum é um prato feito com feijão fradinho cozido, refogado com cebola, pó de camarão defumado e azeite de dendê.

¹¹ Axoxô é um prato feito com milho vermelho cozido coberto por melaço de cana e fatias finas de coco.

representatividade numérica, e destacando a preocupação essencial do investigador com o significado que as pessoas dão às coisas e à sua vida (GODOY, 1995; GERHARDT & SILVEIRA, 2009). As técnicas qualitativas surgiram para investigar sobre a componente social, ao operar com significados, conceitos, definições, características, metáforas, símbolos, e descrições dos elementos do mundo por parte dos sujeitos (LESSARD-HÉBERT, GOYETTE, & BOUTIN, 2012; HICKENBICK, 2022).

Foi analisado um caso particular, considerado representativo, sendo delimitada como unidade de análise (TOLEDO & SHIAISHI ;2009; SEVERINO, 2013) o terreiro *Caboclo Guarani*, localizado no bairro José Mendes há mais de 40 anos, um dos mais antigos do Bairro, e comandado pela entrevistada Rosa Maria Silvy, há mais de 15 anos. Também conhecido como terreiro da *Mãe Dica* ou da *Mãe Rosa*, o terreiro Caboclo Guarani é uma casa religiosa pequena, que conta com poucos participantes, por volta de 30 pessoas. Neste terreiro se segue uma linha da umbanda de raiz antiga, não renovada¹², e o processo de sucessão é familiar: Rosa, atual líder religiosa do lugar, era esposa do primeiro Babá do terreiro, e alguns de seus filhos e netos participam dos rituais religiosos da casa.

O bairro José Mendes está localizado na região centro-oeste de Florianópolis. Até a inauguração do Túnel Antonieta de Barros, em 2002, era a principal ligação entre o centro e o sul da Ilha de Santa Catarina, o que favoreceu o seu desenvolvimento e atraiu moradores e comerciantes. Trata-se de um bairro simples, cuja a população possui uma baixa média salarial, e por consequência um baixo poder aquisitivo (VALENTINI, 2018). Com forte apelo cultural e social, atualmente o bairro José Mendes conta com projetos sociais e comunitários que visam valorizar a cultura e tradições locais.

O sistema de registro dos dados foi de tipo aberto, sem categorias previamente definidas, e de abordagem narrativa. Trata-se de uma concepção com cunho social, que procura entender as transformações ocorridas durante o processo, através de dados subjetivos, muitas vezes não previstos no início da pesquisa, sem compromisso com modelos pré-determinados ou estudos replicáveis, não havendo uma verdade única a ser testada ou comprovada, sendo o narrador considerado o portador de saberes e práticas que geram decodificações diversas da realidade,

¹² Segundo Rosa, o seu terreiro não passa pelo processo de renovação ou atualização da “coroa”, onde o líder religioso passa novamente pelo processo que ele realizou para se tornar um babalorixá. A entrevistada afirma não haver necessidade de refazer esse processo e que ela prefere seguir os ensinamentos que aprendera quando virou babalorixá, que ela chama de umbanda de raiz antiga.

que devem, de maneira dialética e dialógica, combinar e conflitar com a percepção do pesquisador e com os sistemas teóricos (AGUIAR E FERREIRA, 2021).

A principal forma de coleta de dados deste estudo foi a entrevista, que segundo Minayo & Costa (2018) fornece informações sobre fatos que não podem ser obtidos por outras fontes, bem como a vivência individual dos entrevistados. Na história oral, há uma valorização da análise qualitativa e das experiências individuais, considerando que os depoimentos refletem gerações e aspectos da sociedade como um todo (AGUIAR E FERREIRA, 2021). Durante as entrevistas, capturam-se ideias relacionadas ao objeto de estudo e às interações sociais. Dessa forma, as falas individuais estão conectadas a uma coletividade (ALMEIDA, 2012, apud HICKENBICK, 2022).

Os procedimentos metodológicos da presente investigação foram a revisão bibliográfica e a pesquisa de campo. A pesquisa de campo realizou-se, principalmente, por meio de entrevistas abertas (BONI & QUARESMA, 2005; MINAYO E COSTA, 2018), utilizando-se da cápsula narrativa, segundo a qual, o que se obtém junto ao entrevistado, a partir de uma pergunta inicial e sem interferência do pesquisador, são os aspectos mais significativos (CALDAS, 1999). Compuseram a investigação em campo, ainda, a observação não participante e o registro fotográfico¹³ (KROEFF; GAVILLON; RAMM, 2020).

Os dados coletados sofreram análise de conteúdo, captando-se o conteúdo manifesto e latente (CAMPOS, 2004), em relação com os objetivos da pesquisa e tendo em consideração os significados atribuídos pelos sujeitos (MINAYO & COSTA, 2018); para tanto, foi realizada a categorização por desmembramento em unidades temáticas semelhantes, segundo o critério semântico (BARDIN, 2016). A entrevista de tipo aberta, que via de regra, suscita e necessidade de aprofundamento após a primeira operação de análise de dados, demandou uma volta ao campo.

¹³ Os registros fotográficos foram utilizados como uma forma de análise estática do momento analisado, como um meio de encontrar posteriormente algum detalhe despercebido durante a vivência em campo. As fotografias obtidas não estão publicadas o longo deste texto para garantir e respeitar o desejo de privacidade da entrevistada e dos seus *filhos* na religião.

COMIDAS DE SANTO: PROCESSOS, INGREDIENTES, MODO DE SERVIR E SIGNIFICADOS

Na primeira entrevista com Rosa, utilizando-se a técnica da cápsula narrativa, obteve-se da parte dela a descrição do principal prato ofertado para cada uma das 13 entidades, detalhando processos¹⁴, ingredientes, modo de servir e significados. Neste momento, ela também falou sobre como aprendeu e como transmite esses conhecimentos, citou algumas alterações pelas quais passaram algumas das comidas de santo e exaltou a autonomia que cada pai de santo tem para comandar o seu terreiro. Assim, foi possível entender que estes são tópicos importantes para Rosa quanto o assunto é comida de santo, por isso, eles foram posteriormente retomados durante o desenvolvimento desta pesquisa na expectativa de um aprofundamento, apresentado nos próximos parágrafos.

Durante a descrição dos preparos feitos por Rosa, alguns pontos chamam a atenção, como a utilização de areia da praia no preparo do Dabori¹⁵ para as Almas e para Oboluaye, o uso de algodão para cobrir a canjica ofertada para Oxalá, ou a utilização de *pemba*¹⁶ para cruzar o alimento. Isso demonstra que a comida de santo não tem por finalidade satisfazer o ser humano, mas sim a entidade. Este uso do algodão representa a pele do carneiro, utilizada para aquecer e cobrir o corpo humano, e isso significa que os elementos utilizados em cada uma das preparações não são meras casualidades, que cada elemento possui um significado, por mais difícil que seja para uma pessoa que não conheça a religião perceber.

Também podemos citar como exemplo a *pemba*, utilizada cruzar¹⁷ muitos dos pratos e representa o cal, que é considerado bento, uma vez que acredita-se que o espírito só se desprende da matéria ao desencarnar quando o corpo desce a sepultura e é jogada a primeira colher de cal; o uso do pão escondido entre as pipocas do dabori, que serviria para alimentar as almas unguidas por São Lázaro; a utilização de costela assada para ofertar para Ogum, fazendo referência a sua vida terrena, quando era soldado e se alimentava de carnes assadas na brasa, dentre muitas outras simbologias e significados.

¹⁴ Neste trabalho, o termo *processos* refere-se aos métodos de preparo.

¹⁵ Dabori é um prato feito à base de pipoca estourada com areia.

¹⁶ Pemba é um bastão cônico de giz, podendo ser branco ou colorido, utilizado para cruzar pratos e riscar pontos em rituais da umbanda.

¹⁷ Cruzar é o ato de traçar duas linhas cruzadas, formando uma cruz ou um “X” sobre a superfície.

A descrição de Rosa também torna possível notar que a comida de santo não precisa de muitos enfeites e adornos, ela deve ser realizada e servida de maneira simples, entretanto, ela deve seguir alguns passos e rituais essenciais para a sua execução, o que torna o preparo das comidas de santo algo complexo e que só pode ser realizado por pessoas que possuem o encargo, por exemplo, uma pessoa uborizada¹⁸ pode preparar a comida de santo, mas sempre com o auxílio e aprovação de um Babá¹⁹. Esta importância de se conhecer os processos da cozinha de santo, limitando a sua prática à determinadas pessoas, se relaciona a figura das Iabassês, as mães da cozinha, descrita por Ribeiro (2009) e Lody (1977). Isso se dá pelo fato de que a comida de santo não se resumir ao alimento em si, ela envolve outros elementos, tanto físicos quanto intangíveis, seja quanto ao recipiente onde é preparado e servido, seja quanto às intenções, devendo estar o alimento em condições corretas, não podendo estar queimado, em um ponto de cocção incorreto ou faltando algum elemento essencial.

O que descreve Rosa sobre a importância do preparo das comidas de santo, e por isso a importância de se conhecer seus processos, vai ao encontro com que afirma Dutra (2020), que destaca que os alimentos em rituais de oferenda e ocasiões festivas são de grande importância pois envolvem o conceito religioso de que tais alimentos alimentam o espírito e a vida, e que por isso, os iniciados encarregados de preparar os alimentos assumem uma grande responsabilidade para o terreiro, por essa razão, eles devem instruir-se da sua função, para que conheçam não só os processos de preparo das comidas de cada orixá, mas também as particularidades e histórias envolvidas naquele preparo, uma vez que é considerado uma grande ofensa, podendo acarretar em prejuízos para o terreiro e seus iniciados, preparar de maneira equivocada um alimento para um orixá.

Sobre o fato da ritualística da comida de santo envolver muito mais do que apenas o alimento em si, e que este esforço visa atender a entidade e não satisfazer necessariamente os gostos humanos dos fiéis que prepararam e ofertaram tais alimentos para as entidades, a descrição de Rosa também se relaciona com o pensamento de Silva (2016, p 19.), ao afirmar que:

¹⁸ Segundo Rosa Maria Silvy, uma pessoa uborizada é uma pessoa iniciada na umbanda e que alcance um determinado nível hierárquico de prática e conhecimento.

¹⁹ Babá ou Babalorixá é o sacerdote das religiões afro-brasileiras, também conhecido como Pai de Santo. O termo geralmente é utilizado para homens, sendo Ialorixá o seu equivalente feminino, entretanto, Rosa Maria Silvy, se apresenta como Babá.

São dispostas bebidas, água, sementes ou frutas, legumes, vegetal, velas coloridas e intenções, todos os pensamentos canalizados para as divindades. Muitas vezes pontos riscados com *pembas*, uma espécie de giz coloridos usados em afirmações, esses elementos se ligam a outras dimensões para a efetivação dos pedidos. [...] os alimentos escolhidos são tratados de maneira especial para que possam ser aceitas e convertidas em comidas sagradas.

Durante os relatos de Rosa, é possível perceber que há uma diferença entre comida seca e alimento sacrificial (RIBEIRO, 2009). Apesar de alguns pratos envolverem carne, os pratos descritos por Rosa se enquadram melhor na categoria de comida seca, pois ela não relata o sacrifício dos animais como processo de produção. Ela informa que em seu terreiro há sim o uso de alimento sacrificial, fruto de um processo que ela chama de *hora da matança*, ofertado para Exu. Ela não descreve esse processo nem o prato em si, mas conta que ele é feito em um espaço próprio para esse fim, localizado fora do espaço físico do terreiro, dando a impressão de que tais práticas são mais internas da religião e deve-se evitar o seu compartilhamento. Segundo Rosa, tal prática envolve momentos e elementos mais intensos, como a morte de um animal e o uso de seu sangue, o que poderia não ser bem aceito por pessoas não praticantes da religião. Ela também atribui parte do preconceito da população geral para com as religiões afro-brasileiras aos alimentos sacrificiais, devido ao fato de que alguns terreiros praticam o sacrifício em lugares públicos, como cachoeiras, deixando no ambiente resquícios da prática.

Este argumento apresentado por Rosa vai ao encontro com o que diz Gama (2015, p.196) ao descrever o ponto de vista de pessoas não praticantes de religiões afro-brasileiras, neste caso o candomblé, em relação aos rituais sacrificiais:

Além do preconceito para com o candomblé, por ser uma religião de maioria negra e economicamente desfavorecida, é também por fazer uso de rituais sacrificiais que o povo de santo é alvo de críticas por parte da sociedade envolvente, que associa o sacrifício animal à sujeira, a maus tratos aos animais e a um culto de “forças malignas”. Tais críticas não valorizam o sentido etimológico da palavra sacrifício, que quer dizer sacro ofício, trabalho sagrado. E ainda, não consideram que a carne, comprada em açougues e supermercados e consumida diariamente, é oriunda de animais abatidos em série, em verdadeiros matadouros. E no que concerne ao consumo, os animais sacrificados ritualmente nos terreiros são alimentos não apenas dos orixás, mas também são repartidos e ingeridos pelos adeptos do candomblé.

A ritualística é cercada de simbologias e significados, mas também de mistérios e segredos da religião. Por mais que Rosa tenha descrito com riqueza de detalhes a principal oferenda de cada uma das 13 entidades cultuadas em seu terreiro, sabe-se que alguns detalhes foram ocultados, incluindo uma recusa a um pedido para que este autor acompanhasse a rotina

na cozinha do terreiro em um dia de festividade, algo que é compreensível, uma vez que apenas as pessoas com encargo tem autorização para saber todos os segredos dos processos que envolvem o preparo da comida de santo, até mesmo os iniciados na religião tem acesso restrito a este ambiente e precisam da autorização e fiscalização de um Babá, conforme apontado por outros autores, como Katrib e Santos (2020) e Lody (1977).

A recusa da entrevistada em permitir o acompanhamento da rotina na cozinha durante um dia de festividade revela não apenas a complexidade dos processos ritualísticos, mas também destaca a importância da alteridade dos detentores desses conhecimentos. A negativa ressalta os limites impostos pela tradição, onde apenas aqueles investidos com encargos específicos têm a prerrogativa de desvendar os segredos intrincados dos rituais culinários. Essa restrição é intrinsicamente ligada à preservação da autenticidade e sacralidade das práticas, sendo um elemento central na transmissão intergeracional desses saberes. Nesse contexto, a ciência, muitas vezes, encontra barreiras ao tentar penetrar nos domínios sagrados, evidenciando a delicada relação entre o respeito à diversidade cultural e os limites impostos pela busca do conhecimento científico.

TRANSFORMAÇÕES NOS PROCESSOS E INGREDIENTES DAS COMIDAS DE SANTO

Durante a pesquisa, Rosa tentou deixar claro que a forma como ela trabalha em seu terreiro e os pratos e processos descritos por ela não são uma unanimidade em toda a religião, uma vez que cada terreiro tem suas características próprias e cada pai de santo possui autonomia para gerenciar sua casa e seus integrantes. Esta informação foi recorrente nas falas de Rosa, tanto que, durante as entrevistas, ela é mencionada ao menos 29 vezes, seja de maneira direta ou através de exemplos. Para Rosa, o seu jeito de comandar a sua casa se diferencia das outras por ela manter-se, como ela mesma diz, “tradicional”, seguindo a forma como aprendera no passado, assim como ela deixa claro ao afirmar que “cada um comanda a sua casa como aprendeu e como quer. Eu comando a minha casa da forma como eu aprendi, e eu aprendi com os orixás, eu não aprendi com ninguém lá fora”

As particularidades de cada terreiro são apontadas por Dutra (2020) e Barbosa (2008, p.18) que afirma que “embora haja nesta Umbanda uma metodologia e uma origem em comum,

cada grupo de terreiros parece tomar um destino próprio que expressa uma grande diversidade de papéis e divergências”.

Essa autonomia fica evidente ao compararmos os pratos descritos por Rosa com a descrição de autores como Oxalá (2013); Pezzo (2009) e Campolim (2016). Apesar de haver alguns pratos semelhantes, como os destinados a Oboluae, outros se apresentam de forma completamente distinta, como os pratos destinados a Xangô: Rosa oferece peito bovino ensopado e polenta, os outros autores oferecem o amalá, preparado com quiabo, camarão seco e dendê, e rabada com quiabo. Ogum é outra entidade que recebe pratos bem diferentes, pois enquanto de Rosa ele recebe Costela assada e farofa, decorada com cebola, tomate e batata, em outros terreiros, recebe inhame assado regado com mel, fradinho de Ogum – prato feito com feijão fradinho, azeite de dendê e farinha de mandioca – e cará assado, xinxim de galinha – prato feito com galinhas refogadas com pasta de camarão seco, amendoim e azeite de dendê - e feijoada.

Além dessas diferenças encontradas entre os terreiros ocasionada por uma autonomia de gestão de cada pai de santo, algumas outras transformações nas comidas de santo do próprio terreiro analisado também foram percebidas. Pode-se citar como exemplo, a utilização da carne de peito no preparo da oferenda para Xangô, pois segundo o relato da própria Rosa, inicialmente usava-se a rabada, mas foi trocado pela carne de peito por este ser um corte com mais carne, além do fato de que a rabada simboliza o rabo do boi, que ele usa para dar chicotada e ser uma parte que as pessoas *coroadas*²⁰ na religião, como Rosa, não podem consumir, o que faz com que essa alteração esteja ligada à significados, uma vez que a alteração do ingrediente está relacionada a simbologias intrínsecas em cada um dos alimentos.

Outro exemplo de mudança é a forma como o camarão e o feijão fradinho são processados para fazer o acarajé para Iansã. Como relata Rosa, inicialmente, quando ela aprendera, esses ingredientes eram moídos em pilão, mas agora são processados em liquidificador ou processador. Segundo ela, essa mudança relacionada à tecnologia não causa nenhuma alteração no princípio da ritualística, trata-se de uma transformação natural, uma evolução, uma vez que se tem acesso a meios e utensílios, que acabam sendo mais acessíveis e

²⁰ Segundo os preceitos da umbanda, uma pessoa coroada é o médium que já alcançou um determinado nível de seu desenvolvimento e evolução espiritual e mediúnica, e por isso passa por um ritual de consagração, onde é confirmada a sua coroa mediúnica e seu orixá de frente, tornando-o apto a participar de trabalhos que exigem um maior conhecimento e um melhor entrelaçamento com suas entidades espirituais. Entende-se coroa como uma região sagrada que envolve a cabeça dos seres humanos e que concentra a energia dada por Oxalá e seus orixás.

práticos, que facilitam os processos, não tem motivo para não usá-los, afinal de contas, é mais provável que se tenha em casa um liquidificador do que um pilão.

Sobre o uso de equipamentos tecnológicos dentro da cozinha dos terreiros, Alvarenga (2017, p.54) afirma que “ as tecnologias devem ser incorporadas sem a perda dos referenciais simbólicos e rituais importantes para a construção da identidade do povo de axé ou para o ideário africano construído pelo povo de axé”, obedecendo assim determinados princípios seletivos, como por exemplo a utilização do fogões a lenha ou a gás ao invés de utilizar micro-ondas ou *airfryer* para preparar a comida de santo, uma vez que estes equipamentos não geram chamas e o fogo é um elemento importante na transformação do alimento.

As oferendas das *ibejadas*, na Gira de Erê também são um exemplo de transformações, quando são oferecidos refrigerantes e doces industrializados, como balas, pirulitos e paçoquinhas. Rosa explica que antigamente, eram oferecidos aos Erês água com açúcar no lugar do refrigerante, e balas caseiras como caramelos, balas de banana, bala de coco, ao invés dos doces industrializados. Ela acredita que a introdução dos doces industrializados no ritual é fruto do desenvolvimento dos doces no povo terreno, proporcionados pelas melhorias e avanços tecnológicos. Assim, o povo terreno, ao entender os *Erês* como crianças, acredita que tais entidades gostariam de doces, por isso ofereciam para elas os doces com os quais eles tinham contato naquele determinado momento, apresentando assim as guloseimas industrializadas àquelas entidades.

Entretanto, apesar de, como já demonstrado aqui anteriormente, a comida de santo não ter a função de satisfazer os humanos e sim as entidades, alguns dos momentos que envolvem alimentos nos terreiros são abertos ao público, funcionando como festas, o que Correia (2020) e Lody (1977) denominam de *ajeum*. Ao longo dessa pesquisa, pode-se notar a introdução de alguns elementos não convencionais na ritualística da umbanda, com a finalidade de satisfazer o público ou os médiuns. São exemplos o uso de docinhos, do tipo brigadeiro, na Festa de Exu, e o consumo de pinhão na Feijoada de Preto Velho.

A autonomia na forma de comandar o terreiro está presente nos relatos de Rosa também no que se refere à evolução das entidades e dos médiuns, que para ela são uma prioridade. Desta forma, ela evita ou controla o uso de bebidas alcoólicas e cigarros em seus rituais, por acreditar que, por mais que esses elementos sejam símbolos importantes ligados a vida terrena das entidades, eles não levam à evolução.

Pode-se perceber então, que algumas transformações pelas quais passam os processos das comidas de santo no terreiro de Rosa estão ligadas a evolução tecnológica da sociedade e, que apesar de proporcionar um beneficiamento do processo, elas não são um fator tão influente na continuidade da tradição e na perpetuação da cultura, como pensado anteriormente no início deste projeto. Entretanto, as transformações proporcionadas pela autonomia de cada pai de santo pareceram a este autor ser algo mais influente na continuidade da tradição, uma vez que permite que o líder religioso desenvolva os rituais de modo que eles, sem desrespeitar os preceitos da religião, se enquadrem na realidade daquela comunidade. Mas vale ressaltar que Rosa procura manter-se fiel à forma como aprendera, buscando alterações que não modifiquem o que ela considera a essência da religião, buscando ensinar para os seus filhos na religião o que aprendera ao longo dos anos com as entidades.

TRANSMISSÃO DE CONHECIMENTO

A umbanda é um processo de graduação e evolução, onde o praticante começa a aprender as coisas mais básicas do funcionamento do terreiro e vai se desenvolvendo até alcançar os níveis mais elevados de conhecimento daquela religião. Esse processo de evolução destacou-se como preocupação constante de Rosa, que por mais de uma vez destacou a importância não só do médium, mas também das entidades.

A forma como os conhecimentos do terreiro são repassados é algo fundamental no processo para que se alcance tal desenvolvimento destacado e valorizado pela entrevistada. Rosa explicou que em seu terreiro, tal transmissão é feita de forma oral, através do diálogo, do exemplo, da demonstração e observação, sem o uso de livros ou manuais. A entrevistada, por mais de uma vez, valorizou essa forma de transmissão de conhecimento, alegando que fora assim como aprendera, sem o uso de livros, apenas observando e convivendo com praticantes mais experientes e principalmente com o diálogo com as entidades, como Pretos Velhos e Caboclos, durante incorporações. A importância que Rosa dá ao que aprendeu com as entidades pôde ser observada não apenas pelas palavras por ela proferidas durante as entrevistas, mas também pelas feições de carinho e apreço que ela demonstrava durante essas explicações.

Outro fator que Rosa exalta ao falar sobre o processo oral de transmissão de seus conhecimentos é a ligação criada entre ela e os outros membros do terreiro durante este processo, uma vez que ele permite uma troca de experiências, vivências e energia, além de

propiciar uma observação mais minuciosa de Rosa, enquanto Mãe de Santo, para o entendimento e real interesse dos demais praticantes que estão em seu contato para aprenderem e se desenvolverem na religião.

Esta característica da transmissão oral descrita por Rosa vai ao encontro com o que afirma Santos (2012, apud COSTA, 2022, p. 14), que alega que não só o conhecimento, mas também o axé, que é a força vital segundo os praticantes das religiões afro-brasileiras, passam de um ser para o outro através da transferência de um complexo código de símbolos, como gestos e a combinação entre palavras ditas e a expressão corporal, e que esta dinâmica é o mecanismo mais importante.

O processo de transmissão oral descrito por Rosa também se relaciona ao que afirmam Carneiro e Menezes (2021), que ressaltam que a transmissão oral favorece o sentimento de tradição, coletividade, memória, compartilhamento, percepção do sagrado e perpetuação da religião. Tais autoras também ressaltam que há uma diferenciação na percepção de tempo em uma tradição oral para a tradição escrita, uma vez que o tempo é linear na tradição escrita, enquanto na tradição oral o tempo é circular, não havendo uma percepção de forma sequencial do passado, presente e futuro.

Tal circularidade no tempo fica clara durante as entrevistas com Rosa por diversos momentos, principalmente no que se refere a presença das entidades e a relação delas com o passado, algumas vezes relacionado à sua vida terrena, e o presente, através da realidade que encontram durante as suas incorporações. Essa circularidade também pôde ser percebida em uma certa resistência de Rosa em alterar algumas coisas, tanto processos quanto métodos, alegando que fora daquela forma que aprendera há anos atrás, e que não há necessidade de se alterar tais coisas. Uma dessas resistências se relaciona justamente a forma de transmissão de conhecimento.

Percebe-se que nos últimos anos, outras formas de transmissão de conhecimento e cultura das religiões afro-brasileiras vem ganhando espaço, como a escrita, através de livros, artigos, dissertações. Moita (2019) ressalta que a utilização de escrita em terreiros não é apenas uma forma de transmitir conhecimento, mas também é uma forma de registro da cultura, mas que para isso, é necessário promover o letramento da população de terreiro, que historicamente possui um baixo índice de educação formal, algo que vem sendo alterado com o passar dos tempos.

A afirmação de Moita se relaciona com uma observação feita por este autor em campo. Apesar de Rosa preferir a transmissão oral de conhecimentos em relação a uma transmissão escrita, pelos motivos explanados anteriormente neste texto, pode-se entender que esta preferência também está relacionada à baixa escolaridade da entrevistada. Rosa se apresentou, em nossa primeira entrevista, como uma semianalfabeta, que não teve acesso à educação formal, e que, segundo a própria, o pouco que sabe a ler e escrever, aprendera já adulta, enquanto trabalhava em uma escola como merendeira. Rosa sempre demonstrou o quanto valoriza a educação formal, revelando inclusive a vontade de estudar e fazer um curso de ensino superior. Ela também relata que, por algumas vezes, não se sente à vontade em dar entrevistas, pois julga que a sua pronúncia não é a adequada devido à falta de estudos. Logo, a escolha pela transmissão oral dos conhecimentos em detrimento da transmissão escrita pode estar ligada à questão da escolaridade; pode ser uma forma de sentir-se mais à vontade para demonstrar e transmitir os seus ensinamentos.

Ao longo do desenvolvimento desta pesquisa foi possível perceber que Rosa se apresenta como uma figura segura em momentos marcados pela oralidade, como em conversas, demonstrações práticas e que para ela, o contato gerado pela oralidade é algo prazeroso. Entretanto, em alguns momentos que envolviam a escrita e a leitura, como por exemplo no aceite da textualização das entrevistas e leitura, era possível notar o surgimento de alguns traços de insegurança em Rosa. Sendo Rosa uma líder religiosa, a sua comunicação com os membros de seu terreiro deve ser de forma segura, por isso, faz sentido que a forma mais benéfica de transmissão de conhecimento, neste caso, seja por meio da oralidade.

Como já destacado neste texto, as formas de transmissão de conhecimento não orais, servem como forma de registro e divulgação da cultura. Talvez isso também explique o motivo de Rosa preferir a transmissão oral. Nas entrevistas, Rosa explicou por mais de uma vez que prefere não divulgar o seu terreiro. Ela relata que já foi vítima de muito preconceito e que evita que isso aconteça com o seu terreiro e com os seus praticantes, e manter-se discreta, sem grandes divulgações, talvez seja uma forma de proteger a si mesma, seu terreiro e seus *filhos* na religião. Além de, não divulgando o seu terreiro, Rosa evita um aumento no número de participantes, gerando assim mais demanda, passando a faltar tempo para que ela pudesse se dedicar ainda mais ao terreiro.

A CULTURA DA UMBANDA FORA DO TERREIRO

A umbanda, assim como outras manifestações culturais afro-brasileiras, sempre foi invisibilizada e, de certo modo, marginalizada por grande parte da população brasileira, por mais que alguns hábitos e costumes tradicionais estejam inconscientemente presentes nas tradições e no cotidiano dos brasileiros. Para Silva, “[...]a partir da centralidade da referência europeia que se apropria daquilo que já pertence à formação cultural brasileira, denotando a importância da invisibilidade da origem para a posterior aceitação e adoção do fenômeno no âmbito coletivo”. (Silva, 2019, p,48)

Entretanto, ao longo dos anos, pude notar, por meio da observação dos meios de comunicação e do comportamento de parte da população à qual estou inserido, que a cultura da umbanda, assim como a cultura afro-brasileira de uma maneira geral, vem ganhando visibilidade, aparecendo em programas de TV, estando presente em letras de músicas, descritas em livros, representadas em filmes e séries e discutidas em vídeos e *podcasts* divulgados na internet.

Em 2022, ano em que esta pesquisa começou a ser desenvolvida, a Escola de Samba Grande Rio se destacou nacionalmente ao receber seu primeiro título como campeã do Carnaval carioca ao levar para a Avenida um samba-enredo sobre Exu, com a finalidade de subverter a crença popular, oriunda da intolerância religiosa, que relaciona essa entidade à uma figura maligna. Em uma das visitas ao terreiro, a filha de Rosa, que também possui uma posição de liderança no terreiro, durante uma conversa, demonstrou-se favorável ao desfile apresentado pela Grande Rio, afirmando que o mesmo havia sido muito bonito e ressaltando a importância do mesmo, uma vez que ajudou a desmistificar a imagem de Exu e mostrou ao público em geral o verdadeiro significado das entidades das religiões de matriz africana.

Ao ser questionada sobre o que havia achado da representação de Exu no desfile de Carnaval, Rosa não se mostrou tão favorável quanto a sua filha. Ela explicou que entende a importância de a religião ser divulgada para o público em geral, entretanto, ela demonstrou acreditar que há certos elementos de sua religião que não são necessários serem levados à público, ela demonstrou entender a relação entre o carnaval, o samba e a religião, mas questionou se as outras religiões usam aquele espaço para demonstrar a sua cultura e demonstrou-se preocupada se tal exposição não poderia servir de motivo para críticas e intolerância.

Neste caso, pode-se perceber visões conflitantes entre duas gerações do terreiro. Rosa, enquanto uma senhora com mais de 70 anos, praticante da umbanda há mais de 55 anos, que presenciara diversos casos de preconceito e intolerância com a sua religião ao longo dos anos, adota um pensamento mais tradicional, demonstrando uma atitude mais discreta e cautelosa, enquanto a sua filha, que já presencia uma melhor aceitação da umbanda por parte da população, identifica a importância da expansão da cultura da umbanda. Compreende-se que, apesar de, neste caso, mãe e filha possuírem visões e abordagens divergentes, o objetivo das duas é o mesmo: o respeito pela sua crença e tradições.

Podemos assim associar essas diferenças nos pontos de vista entre as duas gerações e as transformações à evolução da sociedade. Sobre essa relação entre a evolução da sociedade e transformações religiosas, Barbosa (2008, p.17) afirma que:

Também no quadro das transformações religiosas, a história se processa por saltos, que liberam camadas de mudança com forma fortemente ligada a cada geração. Mesmo quando se confirmam tendências evolutivas já anteriormente definidas, não há uma continuidade necessária entre os atores que vêm representar os tão esperados papéis e seus antecedentes, que aparentemente já haviam fixado tais personagens.

Isso demonstra que, à medida que o tempo passa e a sociedade evolui, a umbanda passa por transformações, acompanhando a realidade do período vigente, o que resulta em alterações de alguns conceitos, práticas e elementos.

A comida é um importante elemento da cultura por atender fatores fisiológicos e carregar fatores simbólicos, como destacam Lima, Neto e Farias (2015). Mas entendo que é algo importante também por ser um elemento tangível e acessível de demonstração e divulgação de uma determinada cultura. E a comida de santo pode ser considerada uma importante forma de divulgação das culturas de religiões afro-brasileiras.

Não é de hoje que comemos alimentos presentes em rituais de religiões de matriz africana, basta observarmos o acarajé como exemplo. Entretanto, nos últimos anos, a comida de santo tem ganhado destaque, como pratos desejados e saboreados por nós, comensais humanos. Este movimento de saída das comidas de santo dos terreiros em direção aos pratos da população geral teve início com as *Tias*, que geralmente eram Ialorixás, mães de santo, ou Iabassês, que são as mães de santo que cozinham, peças essenciais na difusão dos sabores dos terreiros para a população em geral, ao levar, assim como as quituteiras, os seus tabuleiros para as ruas (PRATO CHEIO, 2021).

Atualmente, pode-se encontrar diversas releituras de comidas de santo voltadas ao comensal comum, atendendo diferentes públicos. São exemplos dessas releituras o cardápio criado pela chef Bel Coelho, chamado “Menu dos Orixás” (OXALÀ, 2015) e o restaurante sazonal chamado “De Comer com os Orixás”, que realiza jantares temáticos inspirados nas comidas dos terreiros de candomblé, feitos por filhos e filhas de santo com formação em gastronomia (OLIVEIRA, 2022). Este movimento de criar pratos para restaurantes através de releituras de comidas de santo também foi retratado no filme “Gosto se discute” (PELLENZ, 2017), que mostra um chef de cozinha que, para salvar o seu restaurante da falência, cria um cardápio baseado na comida de santo e tem que lidar com o receio em relação a opinião de seus clientes e dos críticos gastronômicos. Mas não só em restaurantes e em barracas de rua é possível consumir releituras das comidas de Santo, uma vez que também há a possibilidade do próprio comensal preparar o seu prato, através de receitas ensinadas em livros sobre o assunto, como propõem Ribeiro e Caetano (2018), e de vídeos divulgados nas redes sociais.

Para Rosa, “a comida do santo é uma coisa que é do santo”, com isso, ela demonstrou não entender a comida de santo enquanto agente difusor da cultura do terreiro, não que não possa ser consumida pelas pessoas, mas que deve-se tomar cuidado para que o seu fim não seja distorcido e para que a cultura do terreiro não seja explorada indevidamente. Cabe aqui ressaltar que os exemplos citados anteriormente envolvem ou tem a participação de praticantes de religiões afro-brasileira ou estudiosos no assunto, e que, assim como destaca Correia (2020), este movimento de utilização de alimentos baseados na comida de santo na gastronomia foi iniciado também por praticantes destas religiões. Rosa afirma que ela mesma poderia se aproveitar disso, vendendo comidas, gerando lucro e angariando fundos para o próprio terreiro, mas que não o faz por acreditar que “o seu terreiro não é casa de comércio.”

Assim, a entrevistada se mostrou contrária a utilização da sua religião como fonte de renda, independente da forma, seja vendendo comidas ou realizando *trabalhos*, mesmo vislumbrando a oportunidade de ganhar muito dinheiro com isso. Segundo ela, isso não contribui para a evolução das entidades nem das pessoas envolvidas, além de poder ressaltar a visão negativa que parte da população tem para com a religião. Rosa afirma que o terreiro e a religião são lugares de amor e caridade, e relata a sua participação em trabalhos assistenciais, prática que Leite (2017) afirma ser comum em casas de religião afro-brasileira

Enquanto estudante de gastronomia, este autor acreditava, assim como Correia (2020), que este movimento traria uma importante visualização para as religiões afro-brasileiras, servindo como identidade cultural negra. Entretanto, essa pesquisa mostrou que, pelo menos para o terreiro aqui analisado, existem outras demandas e prioridades para aquela comunidade, como a manutenção física do terreiro, o que demanda custos financeiros, mas que, devido a forma de pensar de Rosa, não podem ser obtidos por meio da comercialização de elementos e práticas de sua religião, e a garantia de que seus praticantes evoluam na religião de forma que seus direitos e personalidades sejam respeitados. Tais demandas e prioridades necessitam ser entendidos, respeitados e solucionados.

A resistência de Rosa também se relaciona ao registro e divulgação das práticas do terreiro em redes sociais. Ela acredita que boa parte desta prática não tem o foco de desmistificar a religião e sim obter algum tipo de vantagem. Para ela, tais práticas são desnecessárias, e que deve-se fazer dentro do terreiro tudo da maneira mais correta, focando em ajudar as pessoas a evoluírem, pois isso atrairá mais pessoas que buscam o mesmo que ela prega em seu terreiro. Ela afirma evitar a divulgação para não atrair muitas pessoas para o terreiro, pois segundo a própria, ela já possui muitas funções, que vão além das práticas da religião e funções pertinentes ao seu cargo na hierarquia religiosa, mas também envolvem trabalhos sociais e comunitários, não sobrando tempo hábil para atender um grande número de pessoas. Trabalhos assistenciais, sociais e comunitários, como os prestados por Rosa em seu terreiro, são importantes para o bairro onde o terreiro está localizado, uma região simples da cidade, com baixo IDH e com aparentes disparidades sociais e econômicas (VALENTINI, 2018).

A resistência de Rosa quanto às práticas que remetam à religião fora do terreiro apresenta motivos diversos, mas um se destaca: a preocupação com o preconceito com a sua cultura. Não erroneamente, Rosa parece perceber que tais práticas realizadas fora do terreiro se tornam uma grande exposição, e assim como ela fez questão de ressaltar, ela não procura este tipo de atenção para o seu terreiro. Tal insegurança é compreensível, uma vez que Rosa sabe que vive em um Estado e cidade preconceituosos e religiosamente intolerantes, e que isso poderia afetar negativamente a sua vida e a dos frequentadores do seu terreiro. Por mais de uma vez, Rosa relatou ter sofrido preconceito ao longo de seus mais de 50 anos na umbanda, incluindo de pessoas de sua própria família.

Sobre a intolerância religiosa para com as religiões de matriz africana em Florianópolis, Pinheiro (2020, p.104) destaca:

[...] em Florianópolis as práticas ritualísticas presentes na religiosidade de matrizes africanas são historicamente negadas. A invisibilização de tais práticas possibilitou numa construção discursiva que se pautava na ausência de religiosidade afro e que resultou em identificações afastadas do que a diáspora africana proporcionou no contato com os africanos vindos de África.

Relatos de intolerância religiosa são constantes em Santa Catarina e em Florianópolis, onde templos são invadidos e depredados, praticantes das religiões afro-brasileira são verbal e fisicamente agredidos, práticas culturais são ridicularizadas e símbolos religiosos são vandalizados (MAYER & FARIAS, 2022).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao se iniciar esta pesquisa, este autor tinha por pressupostos que a base das comidas de santo seria igual em todos os terreiros; que a forma de transmissão de conhecimento havia deixado de ser oral, que os rituais haviam sofrido transformações para se adaptarem as comodidades dos tempos atuais e para a perpetuação da cultura; acreditava, ainda, que era de interesse dos líderes religiosos o uso das comidas de santo na gastronomia, fora do terreiro.

Os resultados destacaram a singularidade de cada terreiro, e o fato de que cada pai ou mãe de santo tem autonomia para comandar a sua casa como ele entende ser conveniente, desde que respeitado os preceitos da religião. Esta autonomia se mostrou bastante presente e significativa.

Verificou-se que a ritualística que envolve alimentos no terreiro analisado passa por dois tipos de transformações: as ligadas à tecnologia, que se relacionam aos processos, e as ligadas à significados, que se relacionam aos ingredientes. As alterações ligadas à tecnologia se mostraram pouco presentes e com bem menos força e importância do que este autor acreditava que teriam, sendo uma alteração que acompanha a evolução tecnológica da sociedade. Portanto, é possível deduzir que uma das características que permitem a perpetuação da cultura não é a utilização de tecnologia como facilitador dos processos, mas sim a autonomia dos líderes religiosos.

Como cada terreiro é único, cada um sabe qual é a sua realidade. Ao pensarmos em como o terreiro estudado aqui mantém a oralidade como forma de transmissão de conhecimento, indo

na direção oposta ao movimento atual, onde outras formas de transmissão e registro tem se destacado, percebemos a força da figura de líder espiritual do terreiro na figura de Mãe Rosa, ou Mãe Dica, como ela é conhecida em sua comunidade, uma vez que esta manutenção da oralidade está relacionada a realidade da Mãe Rosa, que tem pouca instrução para leitura e escrita, mas também está relacionada à sua vontade de manter viva a forma como aprendera, vontade de valorizar a construção de memória coletiva construída através da oralidade, e o desejo de manter a comunidade de seu terreiro segura, evitando o preconceito vindo com a exposição que estas outras formas de transmissão e registro poderiam trazer.

Enquanto estudante de gastronomia, este autor acreditava que o presente trabalho poderia corroborar com a ideia de que a utilização de alimentos baseados nas comidas de santo em estabelecimentos gastronômicos, acompanhando um movimento que vem crescendo no país, favoreceria as religiões de matriz africana, e a cultura negra de forma geral, fortalecendo-as, minimizando preconceitos, trazendo visibilidade e geração de renda. Mas, o estudo deste caso específico apontou para outra direção, que utilizar a cultura das religiões afro-brasileiras como recurso gastronômico não favorece o povo de santo aqui analisado, nem a continuidade do terreiro estudado, uma vez que poderia trazer resultados contrários ao que prega a sua líder, como a não utilização da religião para gerar lucro e a exposição, que poderia trazer algum tipo de insegurança para aquela comunidade analisada neste estudo.

Vale aqui ressaltar que, assim como reforçado por Rosa durante as entrevistas, as comidas de santo possuem rituais, características e processos próprios que conferem ao alimento a essência de sagrado. Logo, ao utilizar-se de elementos dos terreiros para se construir releituras de pratos da comida de santo para serem comercializados em restaurantes, estes perdem a essência do sagrado, ou seja, deixam de ser comidas de santo, uma vez que não foram cumpridos os rituais necessários e houve uma alteração na finalidade.

O presente estudo apresentou a cultura do povo de santo do ponto de vista de uma de suas lideranças, a partir dos pressupostos das investigações qualitativas, sem pretensões de generalização para outros casos, mas com resultados a serem considerados em pesquisas de maior escopo, que se proponham a estudar a inserção da comida de santo em estabelecimentos gastronômicos, a partir do ponto de vista de gestores e consumidores.

Referências

AGUIAR, Thiago Borges de; FERREIRA, Luciana Haddad. **Paradigma Indiciário**: abordagem narrativa de investigação no contexto da formação docente. Dossiê: a dimensão biográfica como processo de formação e de compreensão de si e do mundo. *Educar em Revista*, Curitiba, v. 37, e74451, 2021

ALMEIDA, Magdalena Maria de. **História oral e formalidades metodológicas**. In: XI Encontro Nacional de História Oral. Memória, Democracia, Justiça, 2012, Rio de Janeiro. XI Encontro Nacional de História Oral. Memória, Democracia, Justiça. Rio de Janeiro: UFRJ IFCS IH, 2012. v. 1. p. 1. Disponível em: < https://www.encontro2012.historiaoral.org.br/resources/anais/3/1332442488_ARQUIVO_ABHOHistoriaoraleformalidadesmetodologicas.pdf>. Acesso em 22 abr 2022.

ALVARENGA, Marcos. **“Cozinha também é lugar de magia”**: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé. Universidade de Brasília. Instituto de Ciências Sociais. Departamento de Antropologia. Brasília. 2017. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/24936/2/2017_MarcosJuniorSantosdeAlvarenga.pdf>. Acesso em 09 nov 2022.

APARECIDO, Fernando. **Sacramentos e rituais de Umbanda**. 2015.

BARBOSA, Wilson do Nascimento. **Da ‘Nbandla à Umbanda**: Transformações na cultura afro-brasileira. Universidade de São Paulo. Departamento de História. Sankofa: Revista de História da África e de Estudos da Diáspora Africana. v.1, n.1, p.7-19. 2008. Disponível em: < <https://www.revistas.usp.br/sankofa/article/view/88720/91617>>. Acesso em 09 nov 2022.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. São Paulo: Edições 70. 2016. Disponível em: < <https://madmunifacs.files.wordpress.com/2016/08/anc3a1lise-de-contec3bado-laurence-bardin.pdf>>. Acesso em 06 mar 2022.

BONI, Valdete; QUARESMA, Sílvia Jurema. **Aprendendo a entrevistar**: como fazer entrevistas em ciências sociais. Revista eletrônica dos pós-graduandos em sociologia política da UFSC. Vol.2 nº1 (3), jan-jul/2005, p.68-80. Disponível em: < <https://periodicos.ufsc.br/index.php/emtese/article/download/18027/16976/56348>>. Acesso em 06 mar 2022.

CALDAS, Alberto Lins. **A noção da cápsula narrativa**: a entrevista, o texto e o outro na hermenêutica do presente. Caderno de Criação. Ano VI, nº20, outubro – Porto Velho. 1999. Disponível em: < <http://www.albertolinscaldas.unir.br/capsula.html>>. Acesso em 06 mar 2022

CAMPOLIM, Silvia. **Candomblé no Brasil**: orixás, tradições, festas e costumes. Super interessante. 31 out 2016. Disponível em: < <http://super.abril.com.br/historia/candomble-no-brasil-orixas-tradicoes-festas-e-costumes/>>. Acesso em 12 jan 2022.

CAMPOS, C. **Método de análise de conteúdo**: ferramenta para a análise de dados qualitativos no campo da saúde. Revista Brasileira de Enfermagem, 57(5), pp. 611-614. 2004. Disponível em: < <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/257>>. Acesso em 06 mar 2022.

CARNEIRO, Ana Clara Tomaz; MENEZES, Marilda Aparecida de. **Transmissão da tradição umbandista**: ou o Lampejo da Narração. Universidade Metodista de São Paulo. Portal Metodista de

Periódicos Científicos e Acadêmicos. Estudos de Religião, v.35, n.1, 2021. Disponível em: <<https://www.metodista.br/revistas/revistas-metodista/index.php/ER/article/view/10452/7758>>. Acesso em 17 set 2022.

CARNEIRO, João Luiz. **Religiões afro-brasileiras: uma construção teológica**. Petrópolis: Vozes. 2019. Disponível em:< <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=eOmYDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=religi%C3%B5es+afro+brasileiras&ots=0ph19eN7Wl&sig=wTmM0aOQJYYqsGbNkOtVW7FmwhA#v=onepage&q&f=false>>. Acesso em 12 jan 2022.

CORREIA, Bruno Celso Vilela. **Mais que uma oferenda: representações e resistências afro na cozinha brasileira (Recife, 1926-1945)**. Orientadora: Suely Cristina Albuquerque de Luna. 2009. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2009. Disponível em: <http://www.pgh.ufrpe.br/sites/default/files/testes-dissertacoes/%E2%80%9CMais%20que%20uma%20oferenda%20%20representa%C3%A7%C3%B5es%20e%20resist%C3%A2ncias%20afro%20na%20cozinha%20brasileira.%20%28Recife%201926%20%E2%80%93%201945%29.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2021

_____. **Comida de Candomblé e cozinha contemporânea: as transações das formas de comer nos terreiros de Candomblé e nos espaços de alimentação em Recife**. Universitat de Barcelona. Faculdade de Geografia e História. Departamento de Antropologia Social. Dipòsit Digital de la Universitat de Barcelona. Tesis Doctorals. 2020. Disponível em:< <http://diposit.ub.edu/dspace/handle/2445/178516>>. Acesso em 19 nov 2020.

DUTRA, Breno Rodrigues. **Comida e Umbanda: uma visão dos alimentos e oferendas na casa de Umbanda Pai Benedito de Angola**. Universidade Federal da Paraíba. Centro de Tecnologia e desenvolvimento Regional. João Pessoa. 2020. Disponível em:< <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/24297/1/BRD17042020.pdf>>. Acesso em 09 nov 2022.

FERREIRA, Marieta de Moraes. **História, tempo presente e história oral**. Topoi, Rio de Janeiro, dezembro 2002, pp. 314-332.

GAMA, Ligia Barros. O sangue que faz diferença: um demarcador de identidade religiosa no candomblé. In: MANDARINO, Ana Cristina de souza; GOMBERG, Estélio. **Candomblés: encruzilhadas de ideias**. Salvador: EDUFBA, 2015, p.187-205. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/18224/5/candomblesPdf.pdf#page=189>. Acesso em 14 dez 2023.

GERHARDT, Tatiana Engel (org); SILVEIRA, Denise Tolfo (org). **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre; Editora da UFRGS, 2009.

GODOY, Arilda Schmidt. **Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades**. Revista de administração de empresas, São Paulo, v.35, n.2, p.57-63, mar./abr.1995.

GONÇALVES, Vagner. **Comida de santo: a culinária religiosa afro-brasileira**. Centro de pesquisa e informação. Sesc São Paulo. São Paulo. 2014. Disponível em:< <http://centrodepesquisaeformacao.sescsp.org.br/atividade/comida-de-santo-a-culinaria-religiosa-afro-brasileira>>. Acesso em 20 jan 2022.

GOSTO se discute. Direção: André Pellenz. Produção de Lara Guaranys, Marcelo Monteiro e Marcus Baldini. Brasil: Damasco Filmes e Imagem Filmes, 2017. 1 DVD.

HICKENBICK, Claudia. **Diálogo com a comunidade do Bairro José Mendes sobre a salvaguarda dos terreiros com patrimônio cultural de Santa Catarina, com fulcro no Decreto 2504/2004.** Relatório Final. Fundação Catarinense de Cultura – FCC. 2019.

_____. **Patrimonialização, processos identitários e turismo na Ilha de Santa Catarina.** Tese. Universidade do Minho. 2022 (prelo).

JENSEN, Tina Gudrun. **Discursos sobre as religiões afro-brasileiras: da desafricanização para a reafricanização.** Tradução de Maria Filomena Mecabô. Revista de Estudos da Religião. REVER. n.º1. p.1-21. 2001. Disponível em: < http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/ENSINORELIGIOSO/artigos/discursos_religioes_afro.pdf>. Acesso em 10 jan 2022.

KATRIB, Cairo Mohamad Ibrahim; SANTOS, Tadeu Pereira dos. **O aprender-ensinar na Umbanda: desconstruindo olhares, abrindo oportunidades.** Faculdade do Noroeste de Minas. Humanidades e Tecnologias (FINOM). Revista Multidisciplinar, v.27, n.1, p.20-34, 2020. Disponível em:< http://revistas.icesp.br/index.php/FINOM_Humanidade_Tecnologia/article/view/1422/1043>. Acesso em 09 nov 2022.

KROEFF, Renata Fischer da Silveira; GAVILLON, Póti Quartiero; RAMM, Laís Vargas. **Diário de campo e a relação do (a) pesquisador(a) com o campo-tema na pesquisa-intervenção.** Estudos e pesquisas em psicologia, v.20, n.º2, maio – agosto, p.464-480, Rio de Janeiro. 2020. Disponível em :< <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revispsi/article/view/52579>>. Acesso em 06 mar 2022.

LEITE, Ilka Boaventura (org.). **Negros no sul do Brasil: invisibilidade e territorialidade.** Letras Contemporâneas: Florianópolis. 1996. Disponível em: <<https://nuer.paginas.ufsc.br/files/2014/04/Negros-no-Sul-do-Brasil.Completo.pdf>>. Acesso em 22 dez 2021.

LEITE, Ilka Boaventura (coord.). **Territórios do Axé: Religiões de matriz africana em Florianópolis e municípios vizinhos.** NUER – Núcleo de estudos de identidades e relações interétnicas. Editora da UFSC: Florianópolis. 2017. Disponível em: < [https://nuer.paginas.ufsc.br/files/2014/04/Terri%C3%B3rios-do-Ax%C3%A9-NUER 2017.pdf](https://nuer.paginas.ufsc.br/files/2014/04/Terri%C3%B3rios-do-Ax%C3%A9-NUER%202017.pdf)>. Acesso em 22 dez 2021.

LESSARD-HÉBERT, Michelle; GOYETTE, Gabriel., & BOUTIN, Gérald. **Investigação qualitativa: fundamentos e práticas.** Lisboa: Instituto Piaget. 2012

LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade.** Demetra. Alimentação, Nutrição & Saúde. v.10, n.3. p.507-522. 2015. Disponível em:< <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16072>>. Acesso em 08 nov 2022.

LIMA, Lohane Riane. **Africanidades à mesa: apontamentos sobre a formação e o processo de valorização da culinária afro-brasileira sob a ótica de um estudo de caso.** Universidade Federal do Rio de Janeiro. Instituto de Nutrição Josué de Castro. Rio de Janeiro. 2017. Disponível em:< <https://pantheon.ufrj.br/bitstream/11422/13350/1/LRdeLima-min.pdf>>. Acesso em 28 nov 2022.

LODY, Raul G. M. **Alimentação ritual.** Ci. & Tróp., Recife, Jan/Jun. 1977. Disponível em:< <https://periodicos.fundaj.gov.br/CIC/article/viewFile/176/90>>. Acesso em 20 jan 2022.

MAYER, Sofia; FARIAS, Hassan. **Coletivo denuncia intolerância religiosa após adolescente umbandista ser agredida em escola de Joinville.** NSCTV Santa Catarina. G1. 28 mai 2022. Disponível em: < <https://g1.globo.com/sc/santa-catarina/noticia/2022/04/28/coletivo-denuncia-intolerancia-religiosa-apos-adolescente-umbandista-ser-agredida-em-escola-de-joinville.ghtml> >. Acesso em 27 nov 2022

MINAYO, Maria Cecília de Souza; COSTA, António Pedro. **Fundamentos Teóricos da Técnicas de Investigação Qualitativa.** Revista Lusófona de Educação, 40, pp. 139-153. 2018. Disponível em: < <https://revistas.ulusofona.pt/index.php/rleducacao/article/view/6439> >. Acesso em 06 mar 2022.

MOITA, Paula dos Reis. **Das leituras da vida para as vidas nas leituras:** oralidade e letramento no Terreiro de Umbanda. 2019. 155 f. Dissertação (Mestrado em Educação, Contextos Contemporâneos e Demandas Populares) - Instituto de Educação/Instituto Multidisciplinar de Nova Iguaçu, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica/Nova Iguaçu, 2019. Disponível em: < <https://tede.ufrj.br/jspui/handle/jspui/5430> >. Acesso em 17 set 2022.

OLIVEIRA, Isabel. **Restaurante De Comer com os Orixás faz releitura da comida de santo.** Portal A Tarde. Histórias & Sabores. 20 ago 2022. Disponível em: < <https://atarde.com.br/colonistas/historias-sabores/restaurante-de-comer-com-os-orixas-faz-releitura-da-comida-de-santo-1203853> >. Acesso em 08 nov 2022.

OXALÁ, Pai Paulo de. **As oferendas tradicionais dos Orixás.** Capa de religião e fé. Jornal Extra. 09 mai 2013. Disponível em : < <https://extra.globo.com/noticias/religiao-e-fe/pai-paulo-de-oxala/as-oferendas-tradicionais-dos-orixas-8337736.html> >. Acesso em 14 ago 2022.

_____. **A gastronomia inspirada nos Orixás.** Capa de religião e fé. Jornal Extra. 07 out 2015. Disponível em : < <https://extra.globo.com/noticias/religiao-e-fe/pai-paulo-de-oxala/a-gastronomia-inspirada-nos-orixas-17708048.html> >. Acesso em 08 nov 2022.

PRANDI, Reginaldo. **As religiões afro-brasileiras e seus seguidores.** Civitas, Porto Alegre, v.3, nº1, jun 2003. Disponível: < <https://revistaseletronicas.pucrs.br/index.php/civitas/article/view/108/104> >. Acesso em 10 jan 2022.

PEZZO, Léo Del (Pai Léo das Pedreiras). **Comida de Orixás.** Umbanda: o reino da paz. 14 dez 2009. Disponível em: < [Umbanda: O Reino da Paz: COMIDA DOS ORIXÁS \(umbandadejesus.blogspot.com\)](http://umbanda: O Reino da Paz: COMIDA DOS ORIXÁS (umbandadejesus.blogspot.com)) >. Acesso em 14 ago 2022.

PINHEIRO, Hilton Fernando da Silva. **Ilha da Magia seletiva:** religiões de matrizes africanas e a intolerância religiosa em Florianópolis. Fronteiras: Revista Catarinense de História. Dossiê Direitos humanos, sensibilidades e resistências. N. 36. p. 91-109. 2020. Disponível em: < <https://periodicos.uffs.edu.br/index.php/FRCH/article/view/11733/7587> >. Acesso em 08 nov 2022.

PRATO CHEIO: **Comida de santo, comida da gente.** Temporada 3, episódio 4. [narração de] Amanda Flora & Denise Mota. Entrevistados: Rita Santos; Doné Eleonora; Helia Januária Bispo; Rafael Camaratta; Luiz Antônio Simas. [S.l.]: O Joio e o Trigo. 27 abr 2021. Podcast . Disponível em: < <https://ojoioeotrigo.com.br/2021/04/comida-de-santo-comida-da-gente/> >. Acesso em 08 nov 2022.

RIBEIRO, Carlos; CAETANO, Vilson. **Comida de Santo que se come:** um banquete de sabor e fé. 2ª edição. Editora Arole Cultural. 2018.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. **Comida e religiosidade**: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira. Departamento de História. UFRN. 2009. Disponível em:< <http://www.cchla.ufrn.br/humanidades2009/Anais/GT23/23.1.pdf>>. Acesso em 19 jan 2022.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os Nãgô e a morte**: Pàdê, Àsèsè e o culto Égun na Bahia. 14 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. Apoud: COSTA, Luana Corrêa. **Memória de ouvido**: produção partiçhada do conhecimento na umbanda. (Dissertação). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2022. Disponível em:< https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8161/tde-20092022-174146/publico/2022_LuanaCorreaCosta_VCorr.pdf>. Acesso em 17 set 2022.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 2013. Disponível em:< https://www.ufrb.edu.br/ccaaab/images/AEPE/Divulga%C3%A7%C3%A3o/LIVROS/Metodologia_do_Trabalho_Cient%C3%ADfico__1%C2%AA_Edi%C3%A7%C3%A3o_-_Antonio_Joaquim_Severino_-_2014.pdf>. Acesso em 17 fev 2022.

SILVA, André Vicente e. **Comida de Santo em Caicó**: Resistência e representação do sagrado pela culinária. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Ensino Superior do Seridó. Departamento de História dos Ceres. Caicó. 2016. Disponível em:< <https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/44294/3/TCC%20corrigido.pdf>>. Acesso em 09 nov 2022.

SILVA, Maurício Ribeiro da. **TROMPE-L'OEIL**: (in)visibilidade da Umbanda na cultura brasileira. Líbero. Revista eletrônica do programa de Mestrado em Comunicação da Faculdade Cásper Líbero. Ano XXII, n.44, p.44-55. jul/dez 2019. Disponível em:< <https://seer.casperlibero.edu.br/index.php/libero/article/view/1092>>. Acesso em 08 nov 2022.

SILVA, Vagner Gonçalves da. **Candomblé e umbanda**: caminhos da devoção brasileira. Editora Selo Negro, 2005.

SOUZA, Marina de Mello e. **África e Brasil africano**. São Paulo: Ática, 2006

TOLEDO, Luciano Augusto; SHIAISHI, Guilherme de Farias. **Estudo de caso em pesquisas exploratórias qualitativas**: um ensaio para a proposta de protocolo do estudo de caso. Rev. FAE, Curitiba, v.12, n.1, p.103-119, jan./jun. 2009.

TRAMONTE, Cristina. **Com a bandeira de Oxalá!** Trajetória, práticas e concepções das religiões afro-brasileiras na grande Florianópolis. Tese. Curso de Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas. Orientadora: Profa. Dra. Ilse Scherer-Warren. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis. 2001. Disponível em: < <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/81402>>. Acesso em 15 jan 2022.

VALENTINI, Jonathan Daniel. **SESC José Mendes**: Centro Cultural e terapêutico. Universidade Federal de Santa Catarina. Departamento de Arquitetura e Urbanismo. Trabalho de Conclusão de Curso (Orientador Ricardo Socas Wiese). Florianópolis: 2018. Disponível em:<<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/202982/caderno%20pdfa.pdf?sequence=1>>. Acesso em 27 out 2022.

Recebido em 30/11/2023 | Aceito em 18/10/2024



Esta obra está licenciada
conforme Creative Commons
Atribuição 4.0 Internacional