

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
CAMPUS SÃO BORJA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

MARIA CRISTINA MACHADO TELLES

**UM ESTUDO DOS ALIMENTOS UTILIZADOS EM OFERENDAS NOS
TERREIROS DE RELIGIÃO AFRO-BRASILEIRA NA CIDADE DE SÃO BORJA-RS**

**Artigo apresentado como requisito parcial
para aprovação na disciplina de TCC I, do
Curso Superior de Tecnologia em
Gastronomia, do Instituto Federal
Farroupilha – Campus São Borja.**

**Orientador: Me. ALEXANDER DA SILVA
MACHADO.**

**SÃO BORJA
2023**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA

O orientador, Professor Me. Alexander da Silva Machado e a aluna Maria Cristina Machado Telles, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.



Maria Cristina Machado Telles



Professor: Me. Alexander da Silva Machado

SÃO BORJA
2023

UM ESTUDO DOS ALIMENTOS UTILIZADOS EM OFERENDAS NOS TERREIROS DE RELIGIÃO AFRO-BRASILEIRA NA CIDADE DE SÃO BORJA-RS

RESUMO: Este trabalho tem como tema central a herança alimentar de origem religiosa deixada pelos povos afro-brasileiros, mais especificamente, os alimentos utilizados nas oferendas aos orixás nos terreiros do município de São Borja-RS. O objetivo deste trabalho é identificar e apresentar alimentos utilizados nas oferendas aos orixás em terreiros de São Borja/RS. Esse trabalho se justifica por ser uma forma de valorizar as culturas afro-brasileira normalmente apagadas na nossa história, especialmente a forte influência alimentar construída a partir das comidas de santo servidas em rituais e oferendas nas casas de umbanda do município. A investigação foi feita através de pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo qualitativa descritiva. Foram visitados 2 centros de umbanda onde foi possível identificar uso de frutas, peixes, carnes, cereais, mel e doces industrializados. Dos alimentos que foram identificados e que são utilizados nas oferendas destes locais, pudemos perceber que muitos desses insumos são comuns na alimentação dos brasileiros.

Palavras-chave: Umbanda, Oferendas, Culinária afro-brasileira, comida de santo.

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa buscou identificar a herança alimentar de origem religiosa deixada pelo povo de origem afro-brasileira no Município de São Borja. Foram visitados terreiros de Umbanda, pois esta religião afro-brasileira é a mais presente na cidade. Os povos africanos escravizados eram impedidos de manifestar sua fé por meio de rituais, pois a igreja católica era a religião oficial e a única que podia ser professada.

Na religiosidade de origem africana, como forma de agradecimento ou agrado as entidades divinas, eles preparavam comidas e ofereciam a seus orixás, surgindo assim uma importante tradição, as comidas de santo.

O objetivo desse trabalho foi identificar e apresentar os alimentos utilizados nas oferendas aos orixás em terreiros de São Borja/RS, como forma de valorizar e evidenciar a importância alimentar, cultural e religiosa de origem africana na formação das nossas identidades alimentares brasileiras.

Sabe-se que a cultura africana chegou no Brasil quando trazida na bagagem cultural dos povos que foram arrancados do continente africano durante o longo período em que durou o tráfico negreiro. Ao chegarem nestas terras, os povos

escravizados encontraram culturas, religiões, línguas e costumes diferentes dos de seu local de origem e tiveram que se adaptar aos costumes de povos indígenas e lusitanos que habitavam o Brasil e, conseqüentemente, aprender a se alimentar e preparar alimentos com ingredientes diferentes de sua terra de origem.

De acordo com Moraes et al (2015, p.5) “O Brasil abriga a segunda maior população negra fora do continente africano. Nenhum país não-africano concentra em seu território a quantidade de negras e negros que o Brasil, em sua diversidade étnica, tem o privilégio de abrigar.”

Por tudo isso apresentado acima, entende-se que esse trabalho se justifica por ser uma forma de valorizar as culturas africanas normalmente apagadas na nossa história, especialmente a forte influência alimentar construída a partir das comidas de santo, servidas em rituais ou em oferendas nas casas de umbanda. Além disso, também se justifica como forma de buscar contribuir para acabar com preconceitos que existem quanto às religiões de origens africanas que ainda são vistas como ‘não religião’, que dirá como uma fonte de informações culturais que ajudaram a construir a nossa identidade enquanto brasileiros, gaúchos e são-borjenses.

No presente artigo, para responder as demandas acima apontadas, o trabalho está organizado em introdução, a qual já estamos fazendo, em referencial teórico, em metodologia, em resultados e discussão, em conclusão e referências.

REFERENCIAL TEÓRICO

O presente referencial teórico tem a pretensão de apresentar os principais conceitos que envolvem a temática da herança alimentar, cultural e religiosa deixada pelos africanos escravizados, que foram trazidos para o Brasil e, em especial para Município de São Borja no RS.

“A base alimentar africana veio para as terras brasileiras por intermédio dos europeus, com a finalidade de alimentar parte da mão de obra escrava, a partir do século XVI (RIBEIRO, 2009)”.

Ao chegar ao Brasil, o senso de identidade e comunidade dos africanos foi abalado pela escravidão. Suas famílias e grupos sociais foram destruídos. Eles são

forçados a sobreviver e reconstruir. Nesse processo de reconstrução identitária, a religião e a alimentação tiveram papel fundamental.

“Historiar sobre a cultura africana é imergir em um processo amplo e desconhecido para muitos, causando um fascínio pelo que irá se deparar ao se romper as pré-conceituações impostas pela sociedade” (GALVES, 2017, p.11).

Os povos africanos escravizados tiveram uma importante contribuição para a culinária brasileira. Seus pratos eram ricos em carnes, peixes e pimenta malagueta. “A culinária afro-brasileira tem sua origem com a chegada dos negros escravizados à colônia. Os africanos escravizados tiveram que recriar seus quitutes com os ingredientes locais” (BEZERRA, 2023). Introduziram à nossa alimentação ingredientes diferentes como leite de coco, feijão, azeite de dendê e a pimenta malagueta.

Importante frisar que os povos africanos foram trazidos contra sua vontade, sem poder trazer consigo nada além de seu conhecimento, lembranças e sua força. Os povos africanos escravizados, ao desembarcarem em terra completamente estranha, se encontravam distantes de todos os referenciais de cultura que possuíam, por isso tiveram que se adaptar a um processo de aculturação dos seus costumes com os novos costumes que seriam adquiridos no atual território do Brasil, com os povos originários e o colonizador.

“A herança está diariamente no cotidiano de muitas pessoas, falando especificamente do Brasil como em outros países, seus ingredientes, métodos de preparo e tradições religiosas” (GALVES, 2017, p.11); os povos africanos influenciaram fortemente a construção da cultura alimentar brasileira.

Na culinária, podemos destacar muitas comidas que acabaram por se tornar pratos típicos do nosso dia a dia nas mais diversas regiões do Brasil, dentre elas temos alguns pratos como feijoada, vatapá, acarajé, carnes defumadas e peixes secos. De acordo com Galves (2017, p.10) “relatar as contribuições culturais culinárias que os africanos e africanas trouxeram para o Brasil, sendo elas de grande importância até hoje para a formação da gastronomia Brasileira”.

A alimentação desempenha um papel importante no mundo religioso afro-brasileiro, em quase todos os lugares, durante oferendas sagradas aos orixás, festas e reuniões.

Segundo (GALVES, 2017, p. 32) “os africanos foram responsáveis por uma verdadeira revolução culinária, sendo imensa essa contribuição, tanto em nossas

tradições como na gastronomia”. A cozinha africana inovou os pratos preparados pelos portugueses e indígenas alterando com suas técnicas e a maneira como eram preparados e fazendo uso de novos temperos e o uso de ervas socada em pilão. Novos pratos foram surgindo.

Em muitos dos pratos que preparamos todos os dias, há ingredientes introduzidos pelos povos africanos que dão mais sabor à nossa alimentação. Por exemplo, o uso de coco, leite de coco, pimenta malagueta, azeite de dendê e o inhame e a forma como cozinhamos.

Chegando no Brasil os povos Africanos foram impedidos de manifestar suas religiões e cultuar seus Deuses, as manifestações religiosas e eram sempre reprimidas. Mas a resistência destes sempre foi maior que a opressão do colonizador, de modo que as religiões de matriz africana, em especial o candomblé e a umbanda, estão presentes em muitas regiões do nosso país. (ERNANDES, 2013, p.18).

Para os povos africanos a comida estava ligada à sua religião, pois uma forma manifestar sua fé e de cultuar seus Deuses era oferecendo alimentos.

Para os povos Africanos a comida se une ao sagrado, à religião; pois é considerada um forte elemento de ligação entre os homens e os orixás. “[...]nas religiões de matrizes africanas uma continuidade da sua culinária (GALVES, 2017, p.13)”.

“Os povos seguidores da cultura afro-brasileira do [...] Rio Grande do Sul [...] tem em suas expressões culturais, heranças africanas, portuguesas, indígenas manifestadas através da música, religião e culinária” (GALVES, 2017, p.12). É preciso buscar por mais informações que esclareçam a respeito dessas práticas, para que seja possível compreendê-las de forma a poder combater o preconceito que ainda vigora a respeito das religiões de matriz africana. No Rio grande do Sul as três religiões afro-brasileiras que mais se destacam são o Batuque, Candomblé e a Umbanda.

Religiões de matriz africana

De acordo com Oro (2008) apud Hubert (2010), “A umbanda é uma religião nascida no Brasil, do sincretismo entre catolicismo, espiritismo kardecista e concepções religiosas indígenas e africanas. Seus rituais são celebrados em português e as entidades cultuadas são os caboclos”.

Ao contrário do Candomblé a umbanda utiliza em suas oferendas uma grande quantidade e variedade de frutas. Nos centros umbandistas é observado que os santos não estão no centro das devoções, e por essa razão, é menor a frequência da prática de alimentar essas entidades, restringindo-se, de forma geral à utilização de flores e frutas.

O candomblé, uma das religiões de matriz africana, muitos alimentos são utilizados como oferendas nos banquetes aos orixás, mas também são consumidos diariamente por milhares de brasileiros.

As nações de candomblé mais difundidas no Brasil são: Nagô e Kêtu, de origem sudanesa; e Angola e Jêje, de origem Banto. Cada nação carrega e difunde as tradições que remetem às regiões de origem dos cultos. Essas diferenças far-se-ão presentes em diversos aspectos de nação para nação, inclusive no tipo e preparo de alimentos a serem devotados aos orixás. (HUBERT, 2010)

No candomblé, a oferenda do nagô é a comida sacrificial, a comida da qual o animal é sacrificado, e o ejé (sangue) oferecido com o machado, no sentido de que tem a conotação de uma parte importante da existência do animal, o coração e fígado sendo oferecido à entidade. O grupo Kêtu refere-se ao fornecimento de "comida seca", ou seja, alimentos que não requerem derramamento de sangue, como quiabo, feijão e milho.

“O batuque é a religião afro-brasileira característica do Rio Grande do Sul, a expressão mais africana das religiões no contexto gaúcho[...] e os símbolos utilizados são da tradição africana” (HUBERT, 2010, p.85).

No batuque a comida é classificada em duas categorias: “comidas 'de obrigação' e as comidas 'brasileiras'. Brasileiras são todas as que não se preparam com fins rituais, mesmo que possam ser usadas no culto, como é o caso do churrasco” (CORRÊA, 2017).

Segundo (CORRÊA, 2017, p. 73) “Da contribuição indígena, Ogum apropriou-se do churrasco (e com farinha de mandioca, tal como é servido na mesa rio-grandense), sendo que a erva-mate é oferecida aos eguns.”

Alguns pratos ofertados também são preparados com um guisado de vísceras, outros com batata inglesa que é ofertada para “Bará” ou até mesmo polenta que é ofertada para “Oxum” sendo este seu prato preferido.

“Quanto à contribuição portuguesa, os mesmos eguns gostam de arroz (cozido com galinha). A Bará e a Ossanhe se oferece também linguça; e

certos templos acrescentam feijões pretos crus ao opete - um bolinho de batata cozida - apreciado por Xangô (CORRÊA, 2017. p. 73).

Também se oferece frutas aos orixás, frutas de todos os tipos, “[...]as frutas pertencem a Oxum, pois 'é a dona da quitanda'. As laranjas e as frutas amarelas a ela pertencem, especialmente. Xangô é o dono das bananas; Iansã, da maçã e da pitanga; Obá, do abacaxi.” (CORRÊA, 2017, p. 81).

Os doces também tem um grande destaque, pois são utilizados nas oferendas para os orixás, são presentes que os devotos dão para se aproximar e agradar seu orixá como forma de agradecimento e para provar sua devoção e lealdade ao orixá.

Podemos destacar também os doces de pelotas que tiveram grande contribuição da mão de obra afro-brasileira para sua produção e estes doces eram vendidos em tabuleiros e também utilizados nos rituais como oferendas para os orixás nos terreiros da cidade de pelotas.

A produção dos doces de pelotas em que eram aproveitadas frutas, ovos, açúcar para a produção dos doces onde uniu as técnicas dos povos Lusitanos e Afro-Brasileiro.

a tradição dos doces de frutas, ou coloniais, vinculados à influência dos imigrantes franceses, alemães, pomeranos e italianos na produção de doces de passas e compotas de frutas, observa-se a mesma invisibilidade com relação à contribuição da etnia negra. (KOSBY, 2008)

Existe uma lenda em que conta sobre a troca de doces que uma escrava fez em forma de agradecimento uma graça alcançada.

Conta a lenda que uma escrava desejava muito engravidar e não conseguia, então prometeu a Oxum que lhe daria uma quantia de cem quindins caso tivesse um filho... Mas só sabe contar essa história o negro que é de religião (Ondina do Xangô)” (KOSBY, 2008).

A oferta de comida aos orixás era uma forma de colocar eles para trabalhar pelo devoto, era uma troca que continua sendo feita nos rituais de oferendas; “Os doces são oferecidos como uma forma de agrado, um presente para os orixás. São ofertados para fazer um pedido ou em forma de agradecimento por uma graça alcançada.” (KOSBY, 2008).

METODOLOGIA

A presente “pesquisa de campo observacional” (LAKATOS, 2013, p.6) foi realizada com visitas aos terreiros de Umbanda do Município de São Borja, com objetivo de conhecer a história e rituais religiosos e através destes identificar os pratos preparados e ofertados aos orixás das respectivas religiões Africanas a fim de compor um dossiê. Para tanto, buscou-se levantar informações, identificar locais e sua localização, documentos bibliográficos locais, assim como entrevista aberta com frequentadores e fundadores dos locais.

Foram identificados e contatados 6 terreiros de Umbanda no Município de São Borja, destes 6 apenas 2 aceitaram dar entrevista sobre os rituais e ofertas de alimentos aos orixás. Destes 2 que participaram das entrevistas, um se localiza no Bairro do Tiro (Centro de Umbanda) e o outro no Bairro do Passo (Centro de Umbanda). Os outros 4 se negaram alegando ser por razões particulares. Não foram identificados terreiros de Batuque ou outras religiões de matriz Africana na cidade de São Borja apenas de Umbanda.

As entrevistas focalizadas(abertas) tiveram como objetivo buscar identificar pratos preparados nos terreiros que seriam utilizados como oferendas para os orixás. Foram feitas as seguintes perguntas:

Quais as principais datas de oferendas aos orixás?

Quais os alimentos ofertados a cada orixá em sua data comemorativa?

Os relatos foram transcritos neste trabalho assim como as imagens disponibilizadas das oferendas serão utilizadas para identificar os alimentos e a importância dos alimentos nos cultos religiosos da cidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Centro de Umbanda do Bairro do Tiro

A pesquisa realizada neste centro de Umbanda se estendeu do dia 03 de Abril de 2022 até a data do dia 23 de Abril em que ocorrem os festejos a São Jorge. Neste centro de Umbanda foi possível observar que as oferendas são feitas apenas com frutas, flores, doces industrializados e bebidas. Não fazem oferendas com insumos de origem animal.

O ritual é marcado por algumas oferendas postas no centro do terreiro, tais como abacaxi, pera, laranja, bergamota, banana, melancia, kiwi, milho verde, uva roxa, abacate, ameixa, pêsego, romã, uva verde, mamão, maçã.

Durante o ano acontecem vários rituais festivos onde são ofertadas velas, frutas e bebidas preferidas de cada entidade ou santo. Para Oxossi, no dia 20 de Janeiro se oferece como bebida o vinho doce e a vela de cor verde. Suas frutas são o abacaxi, pera, laranja, melão, bergamota, abacate, uva rosa, manga, pêsego, romã, mamão, banana, maçã, melancia, kiwi, ameixa, uva branca, caqui e a maçã verde. Para Iemanjá, no dia 01 de Fevereiro as oferendas são feitas no rio e se oferece velas nas cores branca, rosa ou azul e a bebida é o espumante. Para São Jorge, no dia 23 de Abril, as oferendas são as frutas abacaxi, pera, laranja, melão, bergamota, abacate, uva branca, manga, mamão, pêsego, ameixa preta, romã, carambola, maçã, banana, melancia, kiwi, ameixa, tangerina, uva roxa, fruta do conde, lima, caqui e milho verde. A vela é de cor vermelha e a bebida é a cachaça. Para Preto Velho, no dia 13 de Maio são ofertadas doces como o pé de moleque, pipoca doce, suspiro, pirulitos, bala de banana, bala de mel, bala de morango, tijolinho, rapadura, docinho de leite, maria mole, cocada branca, cocada preta, doce de abóbora, rosca de milho, broa de milho, mariola e bolo de milho. A bebida é a cachaça e a vela é de cor vermelha. Para Xangô, no dia 24 de Junho se oferece as frutas como o abacaxi, pera, laranja, melão, bergamota, abacate, uva branca, manga, pêsego, ameixa preta, romã, mamão, maçã, banana, kiwi, melancia, uva roxa. As velas são na cor marrom e a bebida é a cerveja preta. Para São Cosme e São Damião, dia 27 de setembro, são ofertados doces como o pé de moleque, pipoca doce, suspiro, pirulitos, bala de banana, bala de mel, bala de coco, bala de morango, balas sortidas, doce de leite, maria mole, cocada preta, cocada branca, doce de abóbora. As velas são nas cores azul, rosa e branca e a bebida é o guaraná. Se oferece também bicos (chupeta infantil) nas cores rosa e azul. Para Oxum, no dia 08 de Dezembro se oferece frutas como a laranja, pera, melão, abacate, uva branca, manga, pêsego, mamão, ameixa, carambola, maçã, banana, melancia, kiwi, fruta do conde, romã e o doce quindim. As velas são da cor amarela e a bebida é a espumante.

Na figura 01 pode-se observar um ritual em homenagem São Jorge no dia 23 de Abril de 2022, podemos identificar a oferta de frutas como o abacaxi, milho verde, banana, laranja, kiwi, ameixa, manga.

**Figura 1 - Oferenda
para São Jorge**



Fonte: Tailise, 2022.

O centro de Umbanda do Bairro do Passo

A pesquisa realizada no centro de Umbanda do bairro do Passo se estendeu do período de 03 de Maio de 2022 até a data de 05 de Junho de 2022. Em entrevista com a responsável pelo local foi possível identificar alimentos que são produzidos na cozinha do terreiro em datas especiais para as oferendas aos orixás. Também foi possível observar a oferta de carnes de peixes, aves e boi, doces industrializados e outros produzidos na cozinha do terreiro como bolos, canjicas e pipocas.

Para Oxóssi, no dia 20 de Janeiro, as oferendas são frutas como mamão, melancia, banana, maçã, uva, milho verde, coco. Para Iemanjá se oferece canjica branca refogada no azeite de oliva e camarão ou peixe piava, peixe de rio com escamas, peixe assado no azeite de oliva servido na folha de bananeira ou gamela de madeira. Para Ogum, dia 23 de Abril, se prepara para a oferenda de feijão preto cozido e regado no azeite de dendê. No dia 13 de maio se oferece para Preto Velho bolo de milho, rapadura e café passado sem açúcar. Outro prato preparado para Preto Velho é a feijoada. Para Exu, no dia 13 de Junho, se oferece um padê de farinha de mandioca crua, azeite de dendê, bife bovino cru, cebola e tomate. Para Xangô, dia 30 de Setembro, se oferece um mingau de farinha de milho e rabada

refogada e frita no azeite de dendê. Para Cosme e Damião, no dia 27 de Setembro, suas oferendas são bolos, balas, pirulitos e doces. Para Iansã, no dia 4 de dezembro, sua oferenda é o acarajé feito com a massa do feijão fradinho e frito no azeite de dendê. Para Oxum, no dia 8 de Dezembro, sua oferenda é canjica amarela cozida e regada com mel e quindim ou serve-se também feijão fradinho cozido junto com camarão seco refogado no azeite de oliva. Para Oxalá, no dia 25 de Dezembro, a oferenda é canjica branca cozida e regada com mel.

Na figura 02 pode-se observar um peixe Piava assado regado com azeite de oliva servido sobre uma folha de bananeira, uma oferenda para Iemanjá.

Figura 02 - Peixe Piava na folha de bananeira



Fonte: Patrícia (2022)

Para Nanã Buruque se serve batata doce roxa (carne da batata tem que ser roxa também), servindo em formato de coração e enfeitada com flores brancas.

Para Ogum se serve 7 pedaços de costela de boi cozida e regada no azeite de dendê, também se prepara feijão preto cozido regado com azeite de dendê. Para a Pomba gira ou Pombo gira se prepara farinha de mandioca por cima bife de boi cru ou de fígado de boi cru, coloca-se rodela de cebola e tomate e 3 ovos cozidos em rodela regando com fio de azeite de dendê.

As oferendas em sua maioria são preparadas com um ritual especial para agradar cada orixá, também se faz oferendas com uso de frutas e doces, mas a

maioria são pratos preparados na cozinha do terreiro pela cozinheira. O uso destas oferendas tem como objetivo agradar cada orixá como forma de agradecimento por algo alcançado ou como forma de agrado para alcançar algo desejado.

CONCLUSÃO OU CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os africanos tiveram que utilizar de sua criatividade recriando seus quitutes, pois sofreram influência da cozinha portuguesa e indígena, além de não terem a disposição produtos da sua terra de origem. Tiveram que substituir os ingredientes por ingredientes locais. No lugar do sorgo o milho, no lugar do inhame utilizavam a mandioca e também preparavam pratos indígenas como o pirão, o bobó e a moqueca.

Nesse primeiro momento foi possível identificar dentro das oferendas aos orixás muitos alimentos que fazem parte da nossa alimentação cotidiana. Foi possível identificar o uso de peixes de escamas (peixe de rio) como a Piava que é pescado no rio Uruguai, rio este que banha o Município de São Borja.

Também foi possível identificar o uso de carnes de boi, frango e cabras, animais criados no município. Um alimento muito presente na nossa mesa é a mandioca, usada nos terreiros na forma de farinha e quase sempre misturada ao dendê e a canjica, produto feito do milho assim como o milho pipoca. Não foi mencionado o uso de pimentas e temperos na preparação das oferendas aos orixás.

É muito utilizado em um dos centros de umbanda o uso de frutas de todos os tipos e algumas colhidas no quintal do centro.

Também foi possível identificar alimentos de origem africana e que nos dias de hoje temos a disposição como o azeite de dendê, quiabo, inhame, coco, leite de coco.

É possível afirmar, de acordo com a bibliografia trabalhada, que de todos os alimentos identificados nas oferendas das casas de umbanda, quase todos fazem parte da mesa do são-borjense, tendo apenas uma diferença na forma de seu preparo e no consumo de alguns alimentos. Ao cruzarmos os insumos encontrados nas oferendas e a partir de Galves (2017), nossa mesa tem muito da herança alimentar de origem religiosa deixada pelos povos afro-brasileiro que precisam ser

reconhecidas como constituintes da formação da identidade alimentar do brasileiro. Há muito mais a buscar sobre este tema em futuras pesquisas locais.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, J. A culinária Afro-brasileira. **Toda Matéria**. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/culinaria-afro-brasileira/>. Acesso em: 28 de mar. de 2023.

CORRÊA, N. F. **A cozinha é a base da religião: A culinária ritual do batuque no Rio Grande do Sul**. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4646787/mod_resource/content/0/TDA%20-%20-%20A%20cozinha%20%C3%A9%20a%20base%20da%20religi%C3%A3o.pdf/. Acesso em: 08 de abr. de 2023

ERNANDES, M. Â. M. **A influência da culinária africana no Brasil**. Paranaíba, 2013.

GALVES, M. C. P. **A culinária Africana no Brasil: aspectos culturais e sua contribuição para a formação da cozinha brasileira**. Votorantim, SP:1ª edição, 2017.

KOSBY, M. F. Nós cultuamos todas as docuras: a contribuição negra para a tradição doceira de Pelotas. **Slow Food Brasil**. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/2008/06/nos-cultuamos-todas-as-docuras-a-contribuicao-negra-para-a-tradicao-doceira-de-pelotas/>. Acesso em 10 de abr. de 2023.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. - 5. ed. - São Paulo: Atlas 2003.

MORAES, Leandro P.; POMAR, Valter; BUENO, Adriano (org.). **África e Brasil: história, cultura e educação**. São Paulo: Ed. Página 13, 2015.

HUBERT, S. Manjar dos deuses: as oferendas nas religiões afro-brasileiras. **Primeiros Estudos**, [S. l.], n. 1, p. 81-104, 2011. DOI: 10.11606/issn.2237-2423.v0i1p81-104. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/primeirosestudos/article/view/45933>. Acesso em: 22 jun. 2023.

RIBEIRO, 2009. **Comida e Religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira**. In: Anais da XVII semana de Humanidades da UFRN, 2009. Disponível em: <http://www.cchla.ufrn.br/humanidades2009/Anais/GT23/23.1.pdf>. Acesso: 01 de jun. de 2023.