

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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

FERNANDA PAIM SIQUEIRA

**A COZINHA DE SANTO COMO INFLUÊNCIA NA FORMAÇÃO DE CULTURA E
IDENTIDADE AFRO-BRASILEIRA EM UM TERREIRO DE SÃO BORJA**

**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 (a): Esp. Fernando César Limoeiro Muller

**SÃO BORJA
2025**

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

O orientador, Professor Esp. Fernando César Limoeiro Muller e a aluna Fernanda Paim Siqueira, 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.



Fernanda Paim Siqueira

Documento assinado digitalmente



FERNANDO CESAR LIMOEIRO MULLER

Data: 17/11/2024 20:27:55-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Professor: Esp. Fernando César Limoeiro Muller, Orientador

**SÃO BORJA
2025**

A COZINHA DE SANTO COMO INFLUÊNCIA NA FORMAÇÃO DE CULTURA E IDENTIDADE AFRO-BRASILEIRA EM UM TERREIRO DE SÃO BORJA

RESUMO: O presente artigo investiga a contribuição da comida de santo na formação da cultura e identidade afro-brasileira entre os membros de um terreiro de Candomblé em São Borja, Rio Grande do Sul, uma região de forte tradição européia e católica, onde a identidade cultural negra é, muitas vezes, suprimida. Assim, este trabalho tem por objetivo compreender como a cozinha de santo, por meio de suas práticas e receitas tradicionais, contribui para formação da cultura e identidade afro-brasileira em um terreiro da cidade de São Borja. A metodologia adotada foi qualitativa, com um estudo de caso baseado em pesquisa de campo, registro fotográfico, cápsula narrativa e entrevistas estruturadas, tendo como foco o terreiro de Pepe Vargas. Os resultados apontaram que, apesar de muitos dos ingredientes utilizados nos preparos não serem autóctones do continente africano, eles trazem significados simbólicos diretamente relacionados à população afro-brasileira. Também observou-se que, devido às limitações regionais, muitas das comidas de santo precisam passar por adaptações, permitidas pela liberdade que as religiões de matriz africana dão aos seus líderes para gerirem os próprios terreiros. A partir disso, conclui-se que, dentro do caso estudado, a comida de santo funciona sim como um formador de identidade cultural afro-brasileira, sendo elemento relevante na proteção e valorização da cultura negra, promovendo um legado que continua a influenciar e moldar a identidade da comunidade local.

Palavras-chave: Comida de santo. Identidade afro-brasileira. Cultura

INTRODUÇÃO

Com a devida reverência, peço licença aos Orixás, guias espirituais e forças da natureza, para iniciar as reflexões que se seguem neste trabalho. Que Oxalá, o senhor da paz, nos conceda clareza em nossos pensamentos. Que Iansã, com sua força e coragem, inspire nossa determinação. Que Ogum, guardião das batalhas, nos proteja no caminho da verdade, que todos os Orixás, em sua infinita sabedoria, abençoe este momento, permitindo que o conhecimento flua com harmonia.

Assim começaria um ritual em um terreiro. Pedir licença e saudar os orixás no início de uma cerimônia é uma forma de mostrar respeito e pedir proteção antes de começar qualquer atividade. Ao fazer isso, o filho de santo se conecta com a espiritualidade, reconhece a força dos orixás e pede que a energia do ritual seja positiva e harmoniosa, trata-se de um gesto de humildade e de gratidão, que ajuda a criar um ambiente de paz e serenidade para todos os envolvidos.

Além deste respeito para com as entidades, a ligação entre os elementos ritualísticos e as entidades é um pilar importante para as religiões afro-brasileiras, assim como

demonstra Rocha (2013) ao afirmar que nas religiões afro-brasileiras, observa-se uma forte interligação entre os diferentes elementos dos seus rituais, como os cheiros de charutos e incensos, as roupas vinculadas às cores dos orixás, os gestos, movimentos e danças que expressam suas tradições, além da comunicação entre os vivos e os mortos.

Sobre o surgimento das religiões de matriz africana no Brasil, Medrado (2024) explica que os negros que chegaram ao país por meio do sistema escravocrata trouxeram consigo um conjunto de práticas culturais, um panteão de divindades, além de costumes e tradições religiosas distintas. Tais elementos, que se mantiveram ou foram adaptados ao longo do tempo, contribuíram para a formação de uma expressão cultural e identitária no Brasil, surgindo, desse modo, as religiões afro-brasileiras, como a Umbanda, a Macumba e o Candomblé, que se consolidaram ao longo da história brasileira.

No Candomblé, a cozinha desempenha um papel essencial, pois a preparação e o oferecimento de alimentos não apenas nutrem o corpo, mas também estabelecem uma conexão espiritual entre os orixás e os filhos de santo, funcionando como um canal de troca de energias que simboliza respeito e reciprocidade. A comida de santo, ou comida de oferenda, é central nas tradições afro-brasileiras, como o Candomblé e a Umbanda, servindo como meio de comunicação e devoção aos orixás, que representam forças da natureza e ancestrais divinizados, destacando o papel do alimento nas práticas religiosas, nas interações sociais e na experiência humana em suas múltiplas dimensões (Alves, 2016).

Diversas práticas religiosas compartilham o alimento como um elemento essencial e acreditam que cada orixá tem suas preferências alimentares específicas, assim, a cada alimento é atribuído um significado simbólico e ritualístico, fazendo com que proibições e permissões de consumo sejam determinadas (Fernandes, 2015). Considerando a relevância dos alimentos nas religiões afro-brasileiras e o fato de que as culturas estão em constante transformação, este estudo foi desenvolvido com a seguinte problematização: Como a prática culinária em um terreiro de São Borja reflete e reforça os valores e crenças da cultura afro-brasileira?

A partir dessa reflexão, definiu-se como objetivo deste trabalho compreender como a cozinha de santo, por meio de suas práticas e receitas tradicionais, contribui para formação da cultura e identidade afro-brasileira em um terreiro da cidade de São Borja. Para se alcançar o objetivo geral, foram traçados os seguintes objetivos específicos: Identificar os principais pratos e ingredientes utilizados na cozinha de santo em um terreiro de São Borja; Analisar se houve alterações nas tradições alimentares da cozinha de santo em relação aos ingredientes e métodos de preparo originais da cultura afro-brasileira; Investigar a percepção

dos membros participantes do terreiro sobre os rituais da comida de santo como práticas de construção e afirmação da cultura e identidade afro-brasileira.

Este trabalho faz um estudo de caso em um terreiro de Candomblé localizado na cidade de São Borja que, a pedido dos entrevistados, terá seu nome, localização e demais detalhes mantidos em sigilo durante este trabalho. Este terreiro apresenta uma estrutura diferente dos terreiros habituais no país, uma vez que ele não é aberto ao público em geral e não tem uma estrutura própria, sendo que todos os rituais religiosos e trabalhos são feitos em um dos quartos da residência da família, que foi separado e preparado para esse fim.

Para o desenvolvimento deste estudo, foram entrevistadas a mãe de santo do terreiro, identificada neste trabalho como Pepe Vargas, de 68 anos, natural de São Borja e praticante da religião desde seus 9 anos de idade, e sua filha, aqui identificada como Alessandra Ceci Vargas da Luz, que trabalha com a mãe há mais de 40 anos. Apesar de pedirem que algumas informações relacionadas ao terreiro fossem mantidas em sigilo, ambas entrevistadas autorizaram que seus nomes e as informações fornecidas durante a pesquisa fossem divulgadas neste trabalho.

O interesse por esta pesquisa surgiu a partir da percepção da pesquisadora, afro-brasileira, residente em São Borja e estudante de gastronomia, sobre a limitada representatividade da cultura negra no Rio Grande do Sul, especialmente no que diz respeito à alimentação. A relevância do estudo está no fato de que, em São Borja, uma cidade com forte influência de crenças e tradições católicas, ainda há um certo tabu em relação à prática e ao reconhecimento das religiões de matriz africana. Isso faz com que as pessoas negras, especialmente aquelas que seguem essas religiões, precisem lutar constantemente por reconhecimento e espaço para sua cultura.

Sobre a convivência da população negra e sua cultura na cidade, Mazzuco (2021) destaca que, em São Borja, o preconceito parecia estar velado nas conversas entre amigos e na sociedade em geral, embora o tema fosse pouco abordado, sua presença era clara, com as elites evitando a convivência com outros grupos. A sociedade era marcada por uma forte divisão, que se refletia até nos clubes da cidade, como o Clube Comercial, o Clube Recreativo São-borjense, o Clube Fraternidade e o Clube Esperança, cada um representando diferentes classes sociais, como os ricos, a classe média, os pobres e os negros, respectivamente.

Assim, reconhece-se a necessidade de valorizar e promover essa cultura de forma mais ampla, como um caminho para compreender melhor o próprio povo e reconhecer o que

nossos ancestrais tiveram que passar para que hoje, ainda com muita luta, tenhamos direitos, como a liberdade religiosa, para que tenhamos proteção e valorização dos espaços sagrados.

A análise dos alimentos e rituais nas religiões de matriz africana vai muito além de revelar receitas ou práticas religiosas, ela se torna uma janela para compreender um capítulo essencial e, muitas vezes, negligenciado da história do Brasil. Esses alimentos não são apenas fontes de nutrição, mas verdadeiros veículos de memória, resistência e ancestralidade. Cada ingrediente, preparação e ritual carrega histórias profundas, simbolismos ricos e significados que transcendem o tempo, conectando passado e presente. Além disso, esses alimentos são expressões vivas da cultura e da espiritualidade afro-brasileira, eles representam o elo entre as tradições africanas trazidas pelos povos escravizados e as adaptações feitas para sobreviver e prosperar em um contexto novo e hostil, uma vez que, apesar das condições de opressão impostas pelo sistema escravocrata, os negros reinventaram sua relação com a comida, transformando o que era acessível em algo sagrado, cheio de sentido. Já no meio religioso, esses alimentos desempenham um papel central nos rituais, não apenas como ofertas aos orixás, mas também como meios de comunicação espiritual e reafirmação identitária.

A preparação cuidadosa, o uso de ingredientes específicos e os rituais que os acompanham são atos de fé e resistência. São momentos em que a conexão com os ancestrais é fortalecida e a cultura é reafirmada frente aos desafios de apagamento e discriminação. Esses alimentos são testemunhos da criatividade e resiliência de um povo que, mesmo diante das adversidades impostas pela escravização, encontrou na cozinha uma maneira de preservar e celebrar não apenas sua religião, mas sua história, valores e sabedoria.

Cada prato servido em um terreiro, cada oferta disposta em um ritual, é uma lembrança de que a cultura afro-brasileira é viva, rica e indispensável para a nossa história. Estudar esses alimentos é considerar o papel essencial que as religiões de matriz africana influenciam na construção da história e da cultura do Brasil. É valorizar a força de um povo que transformou a dor em resistência, a privação em criatividade e a opressão em uma herança cultural que continua a inspirar e enriquecer nosso povo.

REFERENCIAL TEÓRICO

Desde o início da escravidão na colônia portuguesa do Brasil, no século XVI, os povos africanos que foram escravizados e forçados a deixar suas terras sofreram uma

profunda distorção de sua identidade devido à cultura imposta pelos colonizadores portugueses. Como apontam estudos históricos, esses povos enfrentaram a imposição de uma nova língua e uma tentativa de apagamento dos costumes e valores. A influência católica proibia expressamente as práticas religiosas africanas, bem como a realização de suas celebrações e rituais tradicionais. Além disso, a prática alimentar, construída cultural e historicamente por esses povos, foi drasticamente alterada, forçando-os a adaptar-se ao padrão alimentar europeu e contribuindo para uma transformação forçada de sua identidade cultural (Gothier, 2018).

Dalva D'Oxum (1998, *apud* Barcelos 2019) afirma que os africanos escravizados transmitiram diversos de seus conhecimentos aos colonizadores, incluindo o uso de ingredientes originários da Mesopotâmia, como óleo de rícino, mirra, extrato de papoula e noz-de-cola. Esses produtos, que chegaram ao continente africano por meio de caravanas comerciais, foram incorporados à cultura brasileira e, mais tarde, influenciaram práticas e rituais nos terreiros religiosos. Logo, os africanos escravizados estariam ligados a chegada de alguns alimentos ao Brasil, como o inhame, o coco, a banana e o azeite de dendê, além de trazerem conhecimentos variados que impactaram a culinária, a medicina, as práticas religiosas, a música, a dança e o uso de recursos naturais. Tais influências enriqueceram a cultura local e deixaram marcas que continuam a ser valorizadas e reinterpretadas após a abolição da escravidão.

Após a abolição, muitos ex-escravizados ocuparam áreas periféricas e sem infraestrutura nas cidades, onde negros, caboclos e mulatos¹, vivendo em condições precárias, compartilhavam suas tradições culturais e religiosas. Esses grupos deram início a cultos mistos que uniam elementos africanos e indígenas, celebrando uma diversidade de espíritos, como pretos-velhos, caboclos, Orixás, eguns, Exus e Pomba-Giras. Esses rituais, conhecidos como "macumba," geralmente eram acompanhados de tambores e atabaques e se estendiam até altas horas, enfrentando frequente repressão policial (Gonçalves e Oliveira, 2019).

O Candomblé, que preservava os ritos tradicionais africanos e o culto aos Orixás, sofria perseguição devido à associação com "magia negra" e "paganismo", uma visão reforçada pela polícia e pela Igreja. Os praticantes eram frequentemente alvo de repressão, pois suas práticas eram consideradas ilegais e "perturbadoras da ordem." Batidas policiais

¹ Optou-se por utilizar termos que, embora não sejam amplamente aceitos socialmente nos dias de hoje, refletem a linguagem empregada pelas fontes e referências consultadas. Essa escolha busca manter a fidelidade ao contexto histórico e cultural em que os conceitos foram registrados, respeitando a originalidade dos textos e a terminologia adotada pelos autores citados.

nos terreiros eram comuns, interrompendo cerimônias e intimidando seus participantes, que muitas vezes eram presos. Essa repressão influenciou o surgimento da Umbanda (Castro, 2019).

Conforme Silva (1994, *apud* Camargo, 2019), a Umbanda, organizada com a estrutura que conhecemos hoje, começou a se formar entre as décadas de 1920 e 1930, quando praticantes kardecistas da classe média, principalmente no Rio de Janeiro, São Paulo e Rio Grande do Sul, começaram a incorporar elementos das tradições afro-brasileiras em suas práticas espirituais. O Centro Espírita Nossa Senhora da Piedade, um dos primeiros de Umbanda no Rio de Janeiro, estabelecido em Niterói por Zélio de Moraes, ajuda a compreender os fundamentos dessa nova religião. Originalmente registrado como “espírita” devido a restrições da época, ele integrou influências afro-brasileiras de maneira particular, ajudando a moldar a Umbanda como a conhecemos.

Prandi (1990) explica que o termo “macumba” se estabeleceu como uma designação ampla para as práticas religiosas de matriz africana dedicadas aos Orixás, embora essas práticas fossem chamadas de diferentes nomes pelo Brasil. Na Bahia, era o Candomblé; entre Pernambuco e Sergipe, o Xangô; no Maranhão, o Tambor; e no Rio Grande do Sul, o Batuque. Cada tradição incorporava elementos locais e adaptava-se ao contexto regional, refletindo a diversidade e a resiliência das religiões afro-brasileiras.

Nesse contexto, a comida de santo ocupa um papel central tanto no Candomblé quanto na Umbanda. Prandi (2001) narra que, no aniversário de Iemanjá, Exu, mesmo sem recursos para presentes luxuosos, dedicou-lhe uma plantação de inhames, seu alimento favorito, ilustrando a importância do alimento na construção dos arquétipos dos Orixás. Cada oferenda e preparo culinário carrega a essência de cada divindade, simbolizando a centralidade dos alimentos em celebrações e ritos.

No Batuque, religião afro-brasileira praticada principalmente na região Sul, os alimentos desempenham um papel significativo, simbolizando categorias sociais e regulando relações entre humanos e divindades. A cozinha de santo é então um espaço sagrado, onde a preparação dos alimentos para os Orixás e entidades espirituais se transforma em um ato de devoção. Ali, cada ingrediente e gesto carrega uma intenção, tornando a cozinha do terreiro um local de memória e respeito, onde o ato de cozinhar é uma entrega profunda, conectando o físico ao espiritual (Lody, 2003, *apud* Souza e Moreira, 2013).

Oro (2008) destaca que o batuque se desenvolveu na segunda metade do século 19, adaptando-se às condições de um Rio Grande do Sul predominantemente agrário. Nesse contexto, a tradição religiosa organizava a estrutura ritual, com os orixás formando uma

grande família patriarcal, a prática de sacrifícios de animais não representava um obstáculo em um estado pastoral, e em Porto Alegre, onde ainda existiam bairros com características rituais, as iniciações podiam ser mais prolongadas devido à flexibilidade das relações de trabalho, que não eram rigidamente regulamentadas.

Na região missioneira do Rio Grande do Sul, onde está localizada São Borja, a forte presença da Igreja Católica desde o período colonial contribuiu para a marginalização das tradições afro-brasileiras. Esse cenário favoreceu preconceitos e estigmas que, ao longo dos séculos, impactaram profundamente a comunidade negra e suas expressões culturais, incluindo a cozinha de santo e os rituais religiosos de terreiros. Em relação a isso, Castro (2016) analisa que o racismo e a segregação moldaram a exclusão da população negra em São Borja, evidenciada na criação de instituições exclusivas, como o Clube Esperança, voltado para a sociedade negra. Essa exclusão e o estigma contra religiões afro-brasileiras forçaram muitos praticantes a esconder suas crenças para evitar discriminação.

Os terreiros e rituais, muitas vezes incompreendidos, foram vistos como ameaças à moralidade dominante, reforçada por uma sociedade que ainda privilegia tradições europeias e cristãs. Essa marginalização das religiões afro-brasileiras reflete uma estrutura social que historicamente nega espaço e respeito à cultura de matriz africana, forçando muitos praticantes a permanecerem invisíveis em sua própria comunidade (Pereira et al,2023).

Côrtes (2024) sintetiza que as religiões afro-brasileiras, como o Candomblé e a Umbanda, foram historicamente oprimidas e perseguidas por diferentes razões, incluindo o preconceito generalizado da sociedade e a hostilidade de religiões majoritárias, como o catolicismo e o evangelismo, que frequentemente as associam a seitas demoníacas. Essa perseguição se manifesta por meio de insultos, discriminação e até mesmo conflitos em diversas dimensões, como as religiosas, raciais, sexuais, culturais e regionais.

Os cultos das matrizes africanas têm enfrentado dificuldades históricas, sendo, em alguns momentos, praticados apenas por indivíduos isolados, enquanto, em outras ocasiões, foram alvo de ataques por parte do Estado. Esse processo incluiu a apreensão de imagens de orixás, como aconteceu no século 19, e a definição da prática religiosa de terreiro como um "atraso cultural", o que resultou na destruição desses espaços na década de 1930 (Almeida et al, 2021).

METODOLOGIA

Este estudo adota uma abordagem qualitativa, voltada para explorar aspectos da realidade que não podem ser expressos numericamente, focando na compreensão profunda das interações e dinâmicas presentes (Silveira; Cordová, 2009). Para isso, foram realizadas entrevistas estruturadas com uma mãe de santo e sua filha, buscando compreender as práticas da comida de santo em um contexto doméstico e as adaptações realizadas no preparo dos alimentos sagrados.

A pesquisa também incluiu observações sobre a organização do espaço, os utensílios utilizados, e os desafios enfrentados, com o objetivo de captar a riqueza cultural e espiritual envolvida nos rituais, além das adaptações necessárias para a manutenção da prática, o que se relaciona com o que afirma Hickenbick (2021), que destaca que as técnicas qualitativas surgiram para investigar o componente social, operando com significados, conceitos, definições, características, metáforas, símbolos e descrições dos elementos do mundo conforme percebidos pelos sujeitos.

Neste estudo, a coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas abertas e observação participante, permitindo uma análise aprofundada dos significados atribuídos pelos envolvidos às práticas religiosas e alimentares no terreiro. As entrevistas exploraram as experiências dos sujeitos com relação aos rituais, às dificuldades enfrentadas e às adaptações feitas no preparo das comidas de santo, enquanto a observação permitiu perceber as metáforas e símbolos presentes nos processos de preparação e oferenda.

Esses métodos proporcionaram uma compreensão mais rica da realidade vivenciada pelos praticantes, destacando as percepções e significados atribuídos a esses rituais no contexto da cultura afro-brasileira. A pesquisa qualitativa é essencial para compreender a cozinha de santo como veículo de identidade coletiva e manutenção de laços espirituais, oferecendo profundidade difícil de ser traduzida em números ou estatísticas. Este método é valioso para explorar percepções, emoções, motivações e experiências, elementos cruciais para este trabalho, que muitas vezes não podem ser quantificados.

Essa pesquisa foi conduzida como um estudo de caso, com a unidade de análise centrada no terreiro de Elizabete Vargas, também conhecida como Pépe, localizado em sua residência na cidade de São Borja. O estudo de caso é uma forma de investigação empírica que explora um fenômeno contemporâneo (o caso) em profundidade e no contexto real, especialmente quando os limites entre o fenômeno e o contexto são pouco evidentes (Bartletti; Vavrus, 2007). Assim, o estudo de caso proporciona uma visão holística e detalhada da

cozinha de santo, refletindo a identidade e os valores da comunidade de São Borja e destacando suas particularidades.

Também foi aplicada uma cápsula narrativa, conceito de Caldas (2009), que a define como uma técnica que articula teoria e prática em História Oral, integrando conceitos como entrevista, narradores plenos e transcrição. Esse método vai além da simples exposição de dados, recriando a atmosfera do terreiro e os significados culturais e espirituais que o permeiam. A cápsula narrativa oferece à entrevistada a oportunidade de compartilhar sua história, incluindo momentos chave de sua trajetória e do terreiro, proporcionando uma visão autêntica sobre como a cozinha de santo reflete a identidade cultural. Ao fazer isso, ela permite que o leitor se conecte com o contexto e compreenda essa prática como algo vivo, profundo e significativo.

No contexto da cozinha de santo, uma entrevista estruturada é vantajosa para identificar padrões nas práticas culinárias e rituais, possibilitando uma comparação eficaz das respostas e garantindo consistência nos aspectos essenciais. A coleta estruturada de dados também melhora a confiabilidade dos resultados, reduzindo a influência de vieses individuais. Gladcheff (2003) afirma que uma entrevista estruturada é útil para obter informações específicas sobre um conteúdo e problema, fornecendo dados valiosos para uma base de conhecimento integrada a um sistema especialista. Essa abordagem facilita a análise e organização dos dados, permitindo construir uma narrativa coerente e fundamentada sobre a cozinha de santo.

Na prática, após a realização e análise primária da cápsula narrativa, foi adotada uma entrevista estruturada com a mãe de santo e sua filha, utilizando um roteiro de perguntas que abordava os principais aspectos relacionados às práticas alimentares no terreiro. Essa estruturação permitiu captar dados objetivos e específicos sobre o processo culinário, além de facilitar a análise das respostas em relação às adaptações e tradições da cozinha de santo.

A coleta organizada e focada contribuiu para a construção de uma narrativa clara e bem fundamentada, alinhada com os objetivos do estudo. Essa transição gradual entre a fala livre e a coleta estruturada possibilitou construir uma visão mais completa da prática da comida de santo, levando em consideração tanto os aspectos pessoais e espirituais quanto os aspectos mais técnicos dos rituais culinários.

A pesquisa de campo foi uma das etapas iniciais deste trabalho, e se deu por meio de visitação e observação ao ambiente onde os rituais são realizados, onde os alimentos são preparados, além da relação mãe de santo com os ingredientes e utensílios. A entrevista foi conduzida em um espaço adaptado na residência da mãe de santo, especificamente em um

quarto que serve como ambiente ritualístico. Nesse local estava disposto o altar contendo as imagens dos orixás venerados por ela, configurando um espaço de profunda espiritualidade e devoção. Atrás do altar, encontravam-se as oferendas destinadas às divindades, cuja documentação por meio de fotografias não foi autorizada, respeitando-se as diretrizes e o caráter sagrado da prática religiosa. Além disso, como demonstra a imagem 1, o ambiente abrigava diversos materiais utilizados nos trabalhos espirituais, reforçando a multifuncionalidade do espaço enquanto um local de culto, preparação ritual e exercício das atividades relacionadas à tradição religiosa. Essa observação direta acrescentou as entrevistas, proporcionando uma compreensão mais rica e detalhada da prática.

Imagem 1 - Ambiente onde estão armazenados materiais para os rituais



Fonte: Elaborada pela própria autora (2025)

A pesquisa de campo, dessa forma, se constituiu como uma ferramenta essencial para a construção de uma narrativa genuína e representativa sobre a cozinha de santo, baseada nas experiências e saberes da entrevistada.

Por fim, a pesquisa científica é iniciada por meio de uma revisão bibliográfica, na qual o pesquisador examina obras já publicadas para fundamentar e analisar o tema-problema (Sousa et al., 2021). A pesquisa nas plataformas Google Acadêmico, SciELO e Periódicos CAPES complementa este estudo, evidenciando conhecimento do que já foi discutido sobre o

tema e trazendo novas contribuições para a área. Foram empregados diversos critérios para delimitar a pesquisa, empregando termos-chave específicos relacionados ao tema “cozinha de santo” , como: terreiros de São Borja (2 resultados), cozinha de santo (220 resultados), umbanda (200 resultados), oferendas (300 resultados), batuque no Rio Grande do Sul (140), rituais religiosos (180 resultados).

Os critérios utilizados para a seleção dos artigos focaram na relevância do conteúdo para o tema de estudo, priorizando aqueles que abordavam a cozinha de santo de maneira aprofundada. A escolha dos artigos considerou tanto a qualidade quanto a diversidade das fontes, assegurando uma análise crítica e abrangente.

Na análise dos artigos selecionados, foram considerados os aspectos mais relevantes para aprofundar a compreensão da cozinha de santo. As informações extraídas foram organizadas em categorias temáticas, como: Legado e Tradição, Influências Religiosas e Culturais, Transformações e Adaptações nos Rituais Alimentares, Sustentabilidade e Sabores Ancestrais, além de Impactos Espirituais e Comunitários.

RESULTADOS

Comida de santo

A comida ocupa um lugar central no universo sagrado do candomblé. Não se trata apenas de sustento, mas de uma expressão profunda de devoção, respeito e conexão com os Orixás. Cada elemento oferecido nas oferendas carrega significados que remontam às histórias míticas desses seres sagrados. Essas narrativas ensinam o que agrada a cada Orixá e, ao mesmo tempo, estabelecem as proibições que devem ser respeitadas. Essas escolhas alimentares não são arbitrarias; são impregnadas de simbolismo e representam uma ligação direta com as energias e os princípios que os Orixás personificam (Aguiar, 2012).

A comida de santo é uma tradição essencial nos cultos de matriz africana, marcada pelo ato de alimentar os Orixás. Essas entidades, representações de força e energia vital, são simbolicamente nutridas para manter seu axé² e, assim, atender aos pedidos e necessidades de seus protegidos, os "filhos". Para quem desconhece os fundamentos do candomblé, a prática de oferecer ou “arriar”³ comida aos santos pode parecer apenas um meio de obter graças ou favores (Ribeiro, 2009). No entanto, em diversas situações, o alimento é oferecido não como

² Axé é a energia ou força espiritual que emana de uma pessoa, objeto ou entidade.

³ Arriar” significa oferecer alimentos, fazer uma entrega de rituais aos orixás.

troca, mas como forma de agradecimento, pedido de perdão ou fortalecimento simbólico. Esse ato expressa cuidado, respeito, amor e confiança, reafirmando a importância dos Orixás na manutenção do equilíbrio espiritual e material. Assim, o ato de alimentar os Orixás reflete uma relação de reciprocidade e reverência, onde a comida se torna um canal para manifestar emoções e fortalecer a conexão entre o Orixá e o filho de santo.

Durante o desenvolvimento desta pesquisa, as entrevistadas destacaram que cada Orixá recebe uma oferenda específica, e as escolhas dos pratos estão carregadas de simbolismo. Esses simbolismos podem estar associados às características do Orixá ou ao alimento considerado preferido por aquela entidade. A pesquisa bibliográfica, aliada à vivência desta autora, revelou que os pratos ofertados por Pepe Vargas não são os mesmos utilizados em todos os terreiros. O Quadro 1 apresenta os pratos oferecidos por Pepe Vargas a seis entidades do panteão do Candomblé, comparando-os com as oferendas mencionadas por outros três autores.

Quadro 1: Comidas de santo de acordo com diferentes autores.

	Pepe Vargas (2025)	Pai Itaparandi (2011)	Ribeiro (2018)	Pai Sidney <i>apud</i> Ferreira <i>et al</i> (2022)
Oxum	Xinxin de galinha	Ovo, feijão branco no dendê com camarão e ovos.	Feijão fradinho cozido, temperado com azeite de dendê, cebola e camarão seco macerados	Omolocum, que é feito com feijão fradinho temperado com azeite de dendê, cebola e camarão.
Exu	Ipê: Farofa de farinha de mandioca com pimenta e cebola.	Farofa de dendê	Farofa de azeite de dendê	Padê, feito com cebola, camarão e farinha de mandioca

Xango	Amalá: prato feito com quiabo, carne (geralmente de boi) e temperos, cozidos até formar um molho viscoso.	Amalá: é feito com rabada de boi cozido com 12 quiabos e 12 bolas de creme de arroz. Leva camarão seco e dendê.	Amalá: mingau de quiabos temperado com azeite de dendê, camarão, cebola, sal e pimenta vermelha.	Amalá: quiabo temperado com cebola, camarão e azeite de dendê.
Oxóssi	Axóxo; Milho cozido, às vezes acompanhado de mel ou açúcar.	Pipoca distribuída em alguidar, com colher de madeira, gergelim, paçoca de milho torrada.	Feijão fradinho tostado	Axoxô, comida preparada com milho enfeitado com côco.
Oxalá	Canjica branca (Ebô)	Bichos no azeite doce.	Milho branco cozido sem sal.	Acará feito do pó da canjica branca cozido e enrolado na folha de bananeira.
Obaluaiê	Deburu: Pipoca estourada sem sal ou manteiga, geralmente em azeite de dendê	Banana prata frita no dendê, polvilhada com açúcar.	Milho de pipoca estourada em panela de barro	Inhame pilado, feijão, farinha de milho, azeite de dendê, picadinho de carne de bode e muita pipoca

fonte: elaborado pela própria autora (2025)

Essas diferenças são explicadas por Dutra (2020), ao afirmar que é comum ouvir a expressão "cada casa é uma casa" ou "cada terreiro é um terreiro" ao se falar sobre as religiões de matriz africana. Isso significa que não existe um único modo de praticá-las ou de conduzir os rituais. Cada terreiro ou casa de culto possui suas particularidades, influências e formas

próprias de realizar os trabalhos espirituais, que variam conforme a linhagem dos fundadores, a região em que se encontra e a experiência dos sacerdotes e médiuns envolvidos.

Essa diversidade é uma característica marcante das religiões de matriz africana. Cada terreiro tem a liberdade de seguir suas tradições e adaptações, respeitando o contexto e as necessidades de seus praticantes. Portanto, é essencial evitar julgamentos precipitados sobre as práticas de outras casas, reconhecendo e respeitando suas particularidades. Cada terreiro segue um caminho e uma missão únicos dentro do contexto maior dessas tradições religiosas.

Assim como demonstrado no quadro 1 e observado na construção da pesquisa, os principais pratos que compõem as práticas de comida de santo no terreiro analisado são o Xinxin de galinha, Amalá, Axóxo, Ebô, Deburu, ipê, obi e a farofa. Para preparar esses pratos, Pepe e sua filha utilizam como principais ingredientes quiabo, carne bovina e de frango, amendoim, castanha de caju, azeite de dendê, milho branco e de pipoca, mel, açúcar, farinha de mandioca, pimenta, cebola, feijão preto e noz de cola. Tais alimentos são preparados por técnicas que empregam calor úmido, misto ou seco, podendo também serem oferecidos crus. A entrevistada diz que alguns desses preparos são feitos de formas tradicionais, mas outros ela adota o uso de ferramentas do nosso cotidiano como, geladeira, forno ou até mesmo liquidificador.

Significado das comidas de santo

Ao adentrar o universo do Candomblé, torna-se inevitável abordar o tema da alimentação, pois essa religião incorpora uma variedade de práticas onde a comida desempenha um papel central como elemento ritualístico. Em cada terreiro essas práticas podem assumir formas particulares, já que cada comunidade de fé desenvolve seu próprio modo de trabalhar, respeitando as tradições transmitidas pelos mais velhos e adaptando-as às suas realidades específicas (Souza, 2019).

Durante as entrevistas realizadas, a mãe de santo e sua filha destacaram os significados específicos das comidas utilizadas em seu “terreiro” e explicaram por que determinadas escolhas alimentares são feitas. Elas mencionaram, por exemplo, que o axoxó que consiste em milho cozido, às vezes acompanhado de mel ou açúcar frequentemente utilizado por representar fartura e prosperidade, sendo oferecido a Oxóssi; já o quiabo, presente no Amalá oferecido à Xangô, simboliza a ligação com a terra e a força dessa entidade, que é o orixá da justiça e do fogo; a canjica branca do ebô oferecido à Oxalá representa a pureza e a serenidade; o feijão preto cozido com dendê, oferecido à Ogum e Exu, é um alimento forte e

energético, representando o dinamismo desses orixás; a farofa, presente no ipê oferecido à Exu, é um alimento de ligação entre os mundos, relacionando-se ao papel de Exu como mensageiro.

Foi destacado que algumas escolhas alimentares são feitas com base nos elementos naturais que os orixás representam: Oxum, ligada às águas doces, recebe alimentos delicados e doces, enquanto Exu, associado ao fogo e a terra, é homenageado com preparos mais fortes e robustos. Ainda segundo Pepe Vargas, pratos que utilizam pimenta, como a farinha de mandioca preparada com cebola e pimenta, são comumente oferecidos a Exu pois essa especiaria simboliza sua energia intensa e vibrante, reforçando sua ligação com a força e a intensidade do prazer e da vida.

Nas conversas com Pepe e sua filha Alessandra, foi enfatizado que muitas das práticas alimentares e rituais adotadas em seus terreiros são manifestações da identidade afro-brasileira. Elas explicaram que o uso de elementos como pimenta, azeite de dendê fazem parte de um legado cultural afro que se mantém vivo através das tradições. Segundo elas, essas escolhas alimentares e ritualísticas não são meramente convencionais, mas estão profundamente enraizadas na herança africana, reforçando a conexão com a ancestralidade e a preservação das práticas culturais dentro do contexto religioso.

Construção das comidas de santo

Apesar de as entrevistadas afirmarem e entenderem que a maioria dos ingredientes usados na ritualística da comida de santo em seu terreiro são de origem africana, ao analisarmos a origem de alguns alimentos citados por Pepe e sua filha, percebemos que tais espécies são nativas de outros continentes, ou seja, não são endêmicos da África.

O milho e a mandioca, ingredientes bastante usados no terreiro analisado, apesar do importante papel na alimentação e nas práticas afro-brasileiras, são de origem sul-americana. Munanga (s.d) explica que o milho foi introduzido na África Central entre os anos de 1548 e 1583, possivelmente através do Reino do Kongo. Já a mandioca, cujo cultivo também se expandiu para o continente africano, levada à África por volta de 1600, tornando-se um alimento essencial em várias culturas. Bitelli e Jurema (2019) explicam que, apesar de existirem espécies de feijão nativas da Europa e da África, o feijão preto, usado na feijoada e muito comumente associado à cultura afro-brasileira, também é de origem americana.

Dentre os alimentos citados por Pepe e sua filha como ingredientes da comidas de santo ofertadas em seu terreiro destacam-se como produtos autóctones da África o quiabo

(Lima *et al*, 2015) e o dendê (Lody, 2024).

Assim, observa-se claramente um processo de hibridismo cultural na redefinição das comidas dedicadas aos orixás, especialmente quando as substituições e adaptações começaram a ocorrer, isso resultou em um processo de reelaboração dos pratos, com a redefinição dos ingredientes que seriam consagrados às divindades africanas, esse fenômeno se torna evidente quando notamos a presença de alimentos originários das Américas, como a farinha de mandioca e o milho, que foram incorporados aos alimentos tradicionais africanos, como o inhame e o quiabo, essa fusão de elementos culturais deu origem a uma diversidade de oferendas, refletindo a interação e a troca de saberes e práticas culinárias entre diferentes povos e territórios como destaca Aguiar (2012).

A construção dessas comidas não é apenas uma técnica culinária, mas um rito que envolve respeito, fé e conhecimento ancestral. Os ingredientes escolhidos, as ervas, as especiarias e até a forma de preparo são parte de um ritual que conecta o fiel ao divino. Muitas vezes, as receitas são passadas de geração em geração, mantendo viva a tradição e a sabedoria dos povos de terreiro. Logo, as comidas de santo não se limitam ao ato de alimentar; elas representam uma ponte entre os homens e os deuses, um elo de energia e devoção que vai além do paladar e se estende ao espiritual.

Entretanto, ao se construir essa ponte, é necessário considerar as limitações externas impostas aos homens, como por exemplo o acesso aos materiais e insumos necessários para se realizar os rituais. Em cidades pequenas, como São Borja, se torna difícil obter muitos ingredientes, como destaca Pepe Vargas ao afirmar que:

[...] às vezes é bem difícil encontrar certos ingredientes que usamos nas comidas de santo. É por isso que a gente conta com a ajuda de pessoas como minha irmã Sandra, que traz esses itens quando vem de fora. Mas, quando não temos um ingrediente, buscamos substituir com o que está ao nosso alcance, sempre respeitando as orientações dos orixás. Essas substituições não são feitas de qualquer jeito, viu? Antes de mais nada, a gente consulta as entidades e espera as respostas. Elas nos mostram o caminho. O importante é a energia, a intenção e o respeito com que o alimento é preparado.

Essas alterações se enquadram no conceito de liberdade que cada terreiro tem em gerir a própria casa, conceito esse que vai ao encontro do que explica Barbosa (2008) ao afirmar que cada grupo de terreiros parece trilhar um percurso próprio, refletindo uma rica diversidade de práticas, crenças e papéis sociais, essa variedade é acompanhada por uma multiplicidade de divergências, tanto nas formas de organização interna quanto nas maneiras de vivenciar e interpretar os rituais. Isso evidencia a complexidade e a pluralidade das tradições, mostrando que, embora compartilhem uma origem comum, cada terreiro adapta suas práticas, rituais e crenças de acordo com o contexto local, e influências culturais.

Dentre as mudanças realizadas no terreiro, Pepe Vargas destacou que o azeite de dendê pode ser substituído por azeite de oliva, mas apenas se os orixás permitirem, pois os dois tipos de azeite não são a mesma coisa e não trazem os mesmos significados, entretanto, a troca pode ser aceita em situações de necessidade. Quando as interlocutoras vão fazer ebô para Oxalá e não encontram milho branco, elas o substitui por milho amarelo comum, cozido da mesma forma, pois acreditam que, neste caso, a pureza está no preparo e na intenção.

Pepe Vargas, durante as entrevistas, também cita outras alterações, como o uso do açúcar queimado em substituição ao mel, uma vez que o doce é o que importa para agradar os orixás e a troca de farinha de mandioca por farinha de milho, que é mais facilmente encontrada na região. As frutas usadas também podem mudar de acordo com a disponibilidade, desde que aceitas e permitidas pelos orixás e guias, pois, segundo ela, nada é feito sem a anuência deles, pois cada ingrediente tem um significado e uma vibração. Ela ainda afirma que os orixás entendem essas limitações e que, por muitas vezes, são eles mesmos que indicam como fazer essas adaptações, pois essas entidades sabem que elas estão buscando fazer o melhor dentro da realidade e das possibilidades e que a fé, o respeito e o cuidado no preparo são mais importantes do que o material em si.

Quando questionada se a dificuldade em encontrar os insumos e produtos para os rituais seria a maior dificuldade para manter a prática, Pepe Vargas afirma que este é sim um grande desafio, mas não a maior dificuldade, uma vez que, para ela, a maior dificuldade continua sendo o preconceito, a falta de respeito pela religião e a ignorância de quem não conhece ou não quer entender a importância da cultura das religiões afro-brasileiras.

Mas, ainda sobre essas substituições, Pepe Vargas afirma que, de fato, elas são essenciais, pois sem elas seria impossível manter algumas práticas. Segundo ela, a religião dos orixás é uma religião de resistência, de adaptação, pois, desde os tempos de escravidão, os ancestrais da população afro-brasileira aprenderam a adaptar o que tinham para continuar cultuando, para não perder a ligação com os orixás e que é essa capacidade de reinventar e manter a essência que torna os fieis das religiões afro-brasileiras tão fortes. Assim, as substituições se tornam uma forma de continuar e resistir. Ela ainda afirma que saber transformar dificuldade em força, sempre com respeito e amor pelos seus guias e ancestrais é parte do axé.

Comida de santo enquanto fator de construção e afirmação da cultura e identidade afro-brasileira

A comida de santo vai além de um simples ato alimentar, sendo um dos principais pilares das religiões afro-brasileiras, ela é um elemento central na construção e afirmação da identidade afro-brasileira, que reflete a conexão profunda com a ancestralidade, a memória histórica e as tradições que resistem ao tempo, nos pratos oferecidos às divindades, estão presentes ingredientes e sabores que evocam uma trajetória de resistência e fortalecimento, funcionando como um veículo simbólico de reafirmação do pertencimento e da valorização da cultura afro-brasileira. Nas celebrações religiosas e na prática cotidiana, essas comidas desempenham um papel crucial na manutenção e no fortalecimento das comunidades negras, tornando-se um poderoso instrumento de preservação e resistência cultural.

De acordo com Jaques e Hammerl (2022) o processo de patrimonialização e referenciação da cultura negra no Brasil está em andamento, mas já é possível reconhecer a presença de diversos espaços relacionados a essa cultura em diferentes territórios do país. Esses espaços, além de constituírem um importante componente para o campo do Turismo Cultural, têm se consolidado como objetos relevantes de estudo, contribuindo para a visibilidade e compreensão desta rica herança cultural.

Entretanto, apesar dos avanços no processo de registro e patrimonialização, as práticas culturais dos terreiros ainda são relativamente pouco registradas e difundidas. Isso pode ser justificado pelo fato de que, tradicionalmente, os ensinamentos e práticas dos terreiros são passados de geração para geração de forma oral, limitando, de certa forma, os registros e difusão da cultura afro-brasileira.

Esta característica é evidenciada por Pepe Vargas ao afirmar que as práticas da comida de santo são passadas de forma oral, pelos mais velhos ou pelas próprias entidades, e isso varia de casa para casa porque cada terreiro tem sua própria energia, sua própria história e as orientações dos orixás que regem aquele espaço. Segundo ela, essa liberdade é essencial, porque permite que cada casa adapte os rituais às suas realidades e possibilidades, sem perder o respeito e a essência. Pepe ainda destaca que essa flexibilidade é um fator importante para a manutenção da prática, especialmente em lugares com dificuldades de acesso a ingredientes ou com poucos membros, pois tal flexibilidade garante que o axé continue vivo, mesmo com as limitações, porque o mais importante é a fé e a intenção.

As características do processo de transmissão oral descritos por Pepe Vargas são condizentes com que afirma Santos (2012, apud Costa, 2022), que alega que além do conhecimento, o axé, entendido como a energia vital para os praticantes das religiões afro-brasileiras, é transmitido de uma pessoa a outra por meio de um código simbólico complexo. Esse código inclui gestos, a interação entre palavras faladas e a linguagem corporal, sendo

essa dinâmica considerada o mecanismo principal no processo de transmissão.

Ao considerarmos as dificuldades, já descritas anteriormente neste trabalho, enfrentadas pelos negros escravizados em manter e perpetuar suas tradições para seus descendentes torna possível entender como isso reflete na forma como a cultura e a identidade afro-brasileira tem sido construída de forma relativamente restrita ao longo das gerações.

Para Pepe, os alimentos usados no terreiro são uma forma poderosa de afirmar e valorizar a cultura e identidade afro-brasileira, pois onde a cultura européia e católica são tão presentes, manter os rituais da comida de santo é um ato de resistência e de respeito aos seus ancestrais. Cada prato que ela e sua filha preparam carrega história, memória e axé, e é um jeito de mostrar que a sua tradição vive e merece ser respeitada.

Este pensamento de Pepe é compartilhado com sua filha Alessandra, que afirma que esses rituais, que envolvem a preparação e oferta de alimentos aos orixás, são uma forma de resistência e de preservação de tradições ancestrais que, apesar de muitas vezes serem marginalizadas, continuam vivas e significativas para muitas pessoas. Ela destaca que a prática da comida de santo a conecta fortemente com sua identidade e raízes afro-brasileiras, pois os ingredientes utilizados, os preparos e as oferendas têm um simbolismo muito forte, que a faz sentir parte de algo maior, que vem de gerações passadas. Alessandra também garante que conexão com os orixás e com a natureza, a forma como cada elemento da comida é escolhido e preparado com respeito e devoção, é algo que faz com que ela sinta essa continuidade cultural, além de ser uma forma de lembrar-se da importância da espiritualidade e das tradições africanas que foram, muitas vezes, silenciadas ou distorcidas ao longo da história.

A conexão com os ingredientes citada por Alessandra também é evidenciada por sua mãe Pepe, que afirma que o que mais a conecta com essa cultura são os próprios ingredientes e o modo de preparo. Segundo ela, o dendê, o quiabo, o feijão-preto, o milho e todos esses ingredientes a lembram das raízes africanas e dos ensinamentos dos mais velhos, pois quando ela está preparando um amalá, um acarajé ou um ebô, ela se sente honrando aqueles que vieram antes de nós e lutaram para manter essa tradição viva. Pepe também declara se sentir conectada ao ato de cozinhar com intenção e energia, pois na comida de santo, nada é feito de qualquer jeito, cada ingrediente, cada movimento tem um significado, o que reforça a ligação com os orixás e com a força da nossa ancestralidade. É como se cada prato fosse uma ponte entre o passado e o presente, ligando o que somos hoje com quem nos deu origem. Pepe sintetiza toda a importância da comida de santo enquanto fator de construção e afirmação da cultura e identidade afro-brasileira afirmando que, para ela “a comida de santo é mais do que

um ritual; é uma forma de mostrar que a cultura afro-brasileira está viva, forte e cheia de axé.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa teve como ponto de partida a curiosidade da autora em compreender como, em uma região onde a cultura afro-brasileira é frequentemente suprimida e desvalorizada, a prática culinária em um terreiro de Candomblé reflete e reforça os valores e crenças dessa cultura. Ao se adotar um estudo de caso, reconhece-se que os resultados obtidos se restringem ao objeto de pesquisa específico. Contudo, dada a existência de similaridades, é possível que os resultados reflitam realidades semelhantes em outros terreiros ou em outros grupos de pessoas negras ou afrodescendentes, servindo como ponto de partida para extrapolação dos resultados e abrindo espaço para a elaboração de novos estudos.

Como trabalho pertencente à área da gastronomia, esta pesquisa parte do reconhecimento dos alimentos utilizados nos rituais religiosos para investigar como pratos que compõem as comidas de santo, como amalá, axoxó, ebô e xinxim de galinha, refletem e contribuem para a formação da cultura e identidade afro-brasileira. Ao identificar os principais pratos ofertados nos rituais de comida de santo no terreiro analisado, observa-se que muitos dos ingredientes utilizados, como milho, mandioca, pimenta e feijão preto, não são autóctones da África. No entanto, esses alimentos estão profundamente vinculados à herança africana e à construção de uma identidade negra em território brasileiro.

Por se tratar de um objeto de estudo localizado em uma cidade de pequeno porte, marcada pela forte valorização da cultura europeia e católica, este trabalho identifica desafios na obtenção de determinados elementos necessários para a realização dos rituais conforme a forma tradicional. Isso exige adaptações para viabilizar os rituais dentro das condições locais. Entretanto, essas alterações não são realizadas de maneira arbitrária, sendo previamente autorizadas pelos orixás e guias espirituais.

Essa flexibilidade ritualística é possível graças a uma característica inerente às religiões afro-brasileiras: a liberdade que cada líder religioso, pai ou mãe de santo, possui para gerir seu terreiro. Essa autonomia permite que os rituais sejam ajustados à realidade enfrentada por cada comunidade, assegurando a continuidade das práticas religiosas sem

comprometer seus significados e valores essenciais.

O estudo revela que, no caso analisado, a cozinha de santo é um espaço de preservação de tradições ancestrais e resistência cultural, onde alimentos específicos e suas preparações estão profundamente ligados a rituais e significados que refletem a espiritualidade e as crenças dos afro-brasileiros. Os pratos elaborados para os orixás não são apenas alimentos, mas sim símbolos de respeito, devoção e conexão com a ancestralidade, desempenhando um papel vital nas relações sociais e religiosas da comunidade de São Borja.

A pesquisa destaca que, ao longo das interações sociais e práticas religiosas, a comida de santo facilita a construção de uma identidade coletiva entre os membros da comunidade, promovendo um forte sentido de pertencimento e coesão, além disso, a análise das práticas culinárias evidenciou que essas não apenas preservam tradições, mas também se adaptam às mudanças sociais e culturais, refletindo a capacidade dinâmica da cultura afro-brasileira, por meio das entrevistas e da observação direta, é possível perceber que a culinária afro-brasileira serve como um meio de reafirmação cultural em face da modernidade e das influências externas, mostrando a força das tradições que perduram ao longo do tempo. O trabalho conclui que a cozinha de santo é um poderoso instrumento de expressão cultural e espiritual, crucial para a valorização e preservação da identidade afro-brasileira em São Borja.

Assim, o estudo não apenas contribui para a compreensão da culinária como um componente essencial das práticas culturais afro-brasileiras, mas também ressalta sua relevância na proteção e valorização da cultura negra, promovendo um legado que continua a influenciar e moldar a identidade da comunidade local, em suma, a pesquisa reitera que a comida de santo vai muito além do ato de se alimentar; é um veículo de memória, resistência e afirmação cultural que ajuda a manter viva a rica herança afro-brasileira.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia de. **Os orixás, o imaginário e a comida no Candomblé**. S.L: Revista Fórum identidades, 2012. Disponível em: <https://periodicos.ufs.br/forumidentidades/article/view/1834> Acesso em: 23 jan.2025

ALMEIDA , Andressa Oliveira ; OLIVEIRA , Breno Da Silva ; PANIAGUA , Edson Romario Monteiro . **Entre devoção e ataques:** As religiões de matriz africana e a intolerância religiosa no Brasil. São Borja: SIEPE, 2021. Disponível em : https://ei.unipampa.edu.br/uploads/evt/arq_trabalhos/23265/etp2_resumo_expandido_23265.pdf Acesso em: 19 jan.2025

ALVARENGA, Marcos Junior Santos. **O candomblé começa na cozinha: Alimentação, aprendizado e transformação.** Goiânia: Habitus, 2018. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/8571> Acesso em: 23 jan.2025.

ALVES , Lourence Cristine . Oralidade e axé na cozinha. *In:* ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA. nº1, ano 1. 2016. Rio de Janeiro. **Anais.** Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2017. p.18-20. Disponível em: https://gcm.gastronomia.ufrj.br/arquivos-anais/Anais_IEGCM_2016.pdf#page=19. Acesso em: 21 jan.2025.

BARCELOS, Pamela Chianelli De Azeredo. **Comida de santo:** cultura e religiosidade da comida brasileira. Rio de Janeiro: Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://pantheon.ufrj.br/handle/11422/13464> Acesso em: 23 jan 2025

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 25 jan. 2025.

BARTLETTI, Lesley Bartletti; VAVRUS, Frances. **Estudos de Caso Comparado.** Porto Alegre: Educação & Realidade, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edreal/a/DKbTxRWrsV8ghQnCVcBkbnM/?lang=pt#> Acesso em: 15 dez 2025

BITELLI, Fábio Molinari; JUREMA, Maria Luiza Melquiades. **Feijoada: origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial.** São Paulo: Centro Universitário Senac. Contextos da Alimentação - Revista de comportamento, cultura e sociedade. v.7, n.1, nov, 2019. Disponível em: <https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2019/11/Artigo-2-1.pdf>. Acesso em 24 jan.2025.

CALDAS, Alberto Lins. **Cápsula narrativa em história oral.** [s.l.] : Oralidades, 2009. Disponível em: <https://diversitas.fflch.usp.br/sites/diversitas.fflch.usp.br/files/2019-09/Oralidades%206.pdf#page=49>. Acesso em: 09 jan.2025

CAMARGO, Hertz Wendel. **Umbanda, cultura e comunicação: olhares e encruzilhadas..** Curitiba: Syntagma Editores, 2019. Disponível em: https://www.academia.edu/39885579/Umbanda_Cultura_e_Comunica%C3%A7%C3%A3o_Olhares_e_Encruzilhadas Acesso em: 23 jan.2025

CASTRO, Carlos Otavio Gloger. **A construção do clube recreativo esperança: o negro na sociedade são borjense na segunda metade do século XX..** universidade federal do pampa: [s.n.], 2016. Disponível em: <https://repositorio.unipampa.edu.br/handle/riu/4072>. Acesso em: 10 dez. 2025

CASTRO, Gustavo. **Umbanda, cultura e comunicação: olhares e encruzilhadas.** Curitiba: Syntagma Editores, 2019. Disponível em: https://www.academia.edu/39885579/Umbanda_Cultura_e_Comunica%C3%A7%C3%A3o_Olhares_e_Encruzilhadas Acesso em: 23 jan. 2025

CÔRTEZ, Leonardo Afonso. **O preconceito no acesso ao direito constitucional da imunidade tributária das religiões de matrizes afro brasileiras: candomblé e umbanda..** [s.l]: Revista de Direitos Humanos e Efetividade, 2024. Disponível em: https://www.academia.edu/download/117737631/10422_29478_1_PB.pdf Acesso em: 20 jan.2025

DUTRA, Breno Rodrigues. **Comida e umbanda: uma visão dos alimentos e oferendas na casa de umbanda pai benedito de angola..** Rio de Janeiro: Repositório Institucional da UFPB, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/24297> Acesso em: 20 jan. 2025

FERNANDES, J. M. F. M. **O uso da comida no Candomblé brasileiro.** IF-Sophia: revista eletrônica de investigações Filosófica, Científica e Tecnológica, [S. l.], v. 1, n. 4, p. 203–223, 2015. Disponível em: <https://revistas.ifpr.edu.br/index.php/ifsophia/article/view/304>. Acesso em: 25 jan. 2025.

FERREIRA, Amauri Carlos et al. **A COMIDA SAGRADA NA MORADA DOS ORIXÁS. A Comida Sagrada na Morada dos Orixás,** 2022. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/362270580_A_COMIDA_SAGRADA_NA_MORADA_DOS_ORIXAS. Acesso em: 21 jan. 2025.

FIGUEIREDO FERRETTI, S. **Comida ritual em festas de Tambor de Mina no Maranhão (Ritual food in Maranhão's Tambor De Mina festivities)** - DOI: 10.5752/P.2175-5841.2011v9n21p242. HORIZONTE - Revista de Estudos de Teologia e Ciências da Religião, v. 8, n. 21, p. 242-267, 4 jul. 2011. Disponível em: <https://periodicos.pucminas.br/index.php/horizonte/article/view/P.2175-5841.2011v9n21p242> Acesso em: 16 jan. 2025

GLADCHEFF, Ana Paula. **Entrevista estruturada: uma eficiente técnica de aquisição de conhecimento explícito.** [s.n.]: notas e comunicações, 2003. Disponível em:

<https://revistas.pucsp.br/pensamentorealidade/article/download/8468/6280>. Acesso em: 23 dez. 2025

GONTHIER, Maycon Willian. **Comida de santo**: um estudo das origens socioculturais da gastronomia afro-brasileira e seus significados nas religiões de origem afro. *In*: 18º CONGRESSO NACIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA - CONIC/SEMESP. Unip, 2018. Disponível em: <https://www.conic-semesp.org.br/anais/files/2018/trabalho-1000000445.pdf>. Acesso em: 24 jan. 2025.

GONÇALVES, F. S.; OLIVEIRA, D.O. . **história da formação e renovação da umbanda no brasil**: um estudo de caso no terreiro zambi-iris, bocaiuva/mg. Revista Desenvolvimento Social, [S. l.], v. 25, n. 2, p. 110–131, 2020. Disponível em: <https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/rds/article/view/152>. Acesso em: 25 jan. 2025.

HICKENBICK, Claudia. **Patrimonialização, processos identitários e turismo na Ilha de Santa Catarina. Santa Catarina**: [s.n.] , 2021. Disponível em: <https://www.proquest.com/openview/3d5339097fea7bac3626ac5e2917eb7b/1?pqorigsite=gscolar&cbl=2026366&diss=y> Acesso em: 24 dez. 2025

JAQUES, Dauane Bernardo; HAMMERL, Priscyla. **Turismo cultural religioso e patrimônio**: uma análise nas imaginária missionária no centro espiritualista pai oxalá. São Borja: Instituto Federal Farroupilha- Campus São Borja-IFFAR, 2020. Disponível em: <https://arandu.iffarroupilha.edu.br/handle/itemid/314> Acesso em: 23 jan.2025

LIMA, Flavianne; SOUZA, Andreia Paixão Benvindo; LIMA, Alessandro. **Propriedades nutricionais do maxixe e do quiabo**. Revista Saúde em Foco, Teresina, v.2, n.1, jan-jun, 2015. Disponível em: <http://www4.unifsa.com.br/revista/index.php/saudeemfoco/article/view/688> . Acesso em 24 jan.2025.

LODY, Raul. **Tem dendê, tem axé**: etnografia do dendezeiro. 2 ed. Rio de Janeiro: Pallas editora, 2024.

MEDRADO, Jader Sousa. **O espírito santo de todos os santos**: A influência das religiões afro brasileiras na formação cultural capixaba em uma análise contra a intolerância religiosa.[s.l]: Revista Foco, 2024. Disponível em: <https://ojs.focopublicacoes.com.br/foco/article/view/5620> Acesso em: 20 jan. 2025

MAZZUCO , Rozane Immig. **A visibilidade da mulher negra na sociedade de São Borja - RS**: sobre Lurdes de Deus, a rainha dos tabuleiros. São Borja: Repositorio Unipampa, 2021. Disponível em : <https://repositorio.unipampa.edu.br/handle/rii/6171> Acesso em: 17 Jan.2025

MUNANGA , Kabengele. **Origem e histórico do quilombo na África.** São Paulo: Revista US.[s.d] Disponível em : https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5&q=origem+e+historico+do+quilombo+na+africa&btnG Acesso em: 23 jan. 2025

ORO, Ari Pedro, **As religiões afro-brasileiras do rio grande do sul.** Debates do NER. Porto Alegre. v.9. n13, 2008. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/217086>. Acesso em: 15 jan.2025

PEREIRA, Jefferson Rodrigues; SANTOS, José Vitor Palhares dos; OLETO, Alice de Freitas. **“Eu respeito seu amém, você respeita meu axé?”: um estudo etnográfico sobre terreiros de candomblé como organização de resistência a luz de um olhar decolonial.** Cadernos EBAPE.BR, v.21, n. 4, p.1-18. Rio de Janeiro, 2023. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cebape/a/gpxnqSTtQDjCdbSkmt6mJLh/?format=pdf&lang=pt> . Acesso em: 12 jan .2025

PRANDI, Reginaldo. **Modernidade com feitiçaria: Candomblé e umbanda no Brasil do século xx.** São Paulo: Tempo Social, 1990. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ts/a/xDMV696nGWKw6QYJK7k6Q5S/?lang=pt> Acesso em: 23 jan.2025

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos orixás.** São Paulo: Schwarcz LTDA, 2001. Disponível em: https://books.google.com.br/books/about/Mitologia_dos_orix%C3%A1s.html?hl=pt-BR&id=Jp7aDwAAQBAJ&redir_esc=y Acesso em: 22 jan.2025

RIBEIRO , Pedro Henrique Mendes. **Comida e religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira..** Natal: O Departamento de História da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2009. Disponível em: <http://www.cchla.ufrn.br/humanidades/2009/Anais/GT23/23.1.pdf> Acesso em:19 jan.2025

ROCHA , Carmem Silvia Moretzsohn. **Apurando os sentidos: sonoridades, performance e imagens nos rituais de Umbanda em Corumbá.** Rio de Janeiro: [s.e], 2013 Disponível em : https://www.lareferencia.info/vufind/Record/BR_c49a52658b086cc0f992581a9b873a35 Acesso em: 10 de Dez .2025

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os Nàgô 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 partilhada 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 24 jan .2025.

SILVEIRA, Denise Tolfo; CÓRDOVA, Fernanda Peixoto. Unidade 2 – **a pesquisa científica**. [S.l.:s.n.], 2009. Disponível em: https://cesad.ufs.br/ORBI/public/uploadCatalogo/09520520042012Pratica_de_Pesquisa_I_Aula_2.pdf. Acesso em: 09 dez. 2025.

SOUSA, Angélica Silva de; OLIVEIRA, Guilherme Saramago de; ALVES, Lais Hilário . **A pesquisa bibliográfica: princípios e fundamentos**. Uberlândia.: Cadernos da Fucamp, v.20, n.43, p.64-83, 2021. Disponível em: <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/cadernos/article/view/2336>. Acesso em: 25 dez. 2025.

SOUZA, Izabel Cristina Francisco. **A presença do sagrado na gastronomia de uma religião de matriz africana**. Vitória - ES: Faculdade Unida de Vitória, 2019. Disponível em: <http://bdtd.fuv.edu.br:8080/jspui/handle/prefix/339> Acesso em: 13 jan.2025.