

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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

VERENA DE LIMA FOES

**DA COZINHA PARA O QUARTO DE SANTO:
UMA ANÁLISE DAS PRODUÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO NO BATUQUE DO
RIO GRANDE DO SUL**

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


**Orientadora: Ma. Camila Nemitz de
Oliveira Saraiva**

SÃO BORJA
2025

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

A orientadora, Professora Ma. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva e a aluna Verena de Lima Foes, 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.**


Verena de Lima Foes

Professora Mestra Camila Nemitz de Oliveira Saraiva

SÃO BORJA
2025

DA COZINHA PARA O QUARTO DE SANTO: UMA ANÁLISE DAS PRODUÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO NO BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL

RESUMO: A partir da evolução da cultura alimentar dos seres humanos, percebe-se a grandiosidade das transformações das relações sociais alcançadas pela espécie. Outro pilar destas relações é o espiritual, onde as religiões desempenharam e desempenham um papel de extrema importância para o desenvolvimento da humanidade. Compreendendo como esses pilares se entrelaçam, é possível obter mais conhecimento dessa relação ancestral, que está diretamente ligada com a evolução da sociedade que se conhece hoje. O Brasil possui muitas religiões de matriz africana que apresentam vínculo entre esses dois vértices culturais. Sendo que, o estado do Rio Grande do Sul possui uma das maiores concentrações de terreiros de matriz africana no país. Tendo consciência do expressivo número de praticantes da religião no estado, este estudo tem como objetivo entender como a alimentação no contexto da linha do batuque no Rio Grande do Sul é abordada nos trabalhos acadêmicos nos últimos 5 anos. O presente artigo adotou a pesquisa bibliográfica e autoetnográfica para desenvolver o trabalho de forma concisa. A partir da elaboração, percebe-se a carência de análises acerca do assunto, sendo um reflexo da realidade desvalorizada e marginalizada, porém rica e ancestral, das religiões de matriz africana. Exaltar a beleza e os mistérios quanto às religiões de matriz africana é uma forma de desconstrução de estereótipos racistas e intolerantes religiosos aos seus praticantes e ancestrais.

Palavras-chave: religião; gastronomia; matriz africana.

INTRODUÇÃO

A partir da evolução da cultura alimentar dos seres humanos, percebe-se a grandiosidade das transformações das relações sociais alcançadas pela espécie. Paralelamente, outro pilar destas relações é o espiritual e/ou religioso que, inegavelmente, desempenharam e desempenham um papel de extrema importância para o desenvolvimento da humanidade. Compreendendo como esses pilares se entrelaçam, é possível obter mais conhecimento dessa relação ancestral, que está diretamente ligada com a evolução da sociedade que se conhece hoje.

A gastronomia reflete os hábitos alimentares de cada cultura, remontando à pré-história, quando o ser humano compartilhava os alimentos que preparava, conforme os recursos disponíveis nas diferentes regiões, assim como a escolha dos alimentos era guiada pela tradição e pela cultura de cada povo (Souza, 2019).

Para Troglia (2022), a alimentação está intrinsecamente enraizada à cultura e à identidade de um povo, pois comer pode ser um ato de festejo, afirmação social e, também, de resistência. Corroborando com ele, Cascudo (2004) afirma que é um erro reduzir o alimento apenas aos valores nutricionais. Ele também carrega elementos intangíveis e essenciais para o espírito, como força, renovação e bom humor.

Sabe-se que as instâncias culturais alimentares e religiosas entrelaçam-se e interagem entre si. Através da alimentação ou de insumos específicos, diversas religiões promulgam os seus hábitos alimentares/espirituais, reforçam seus ritos, intensificam significados e simbologias a que determinados alimentos se propõem. Dessa forma, entende-se que a alimentação desempenha um papel significativo na vida das pessoas religiosas, evidenciado por diversas proibições, permissões, padrões alimentares, práticas de jejum, rituais e cuidados com os animais, entre outros aspectos (Nascimento, 2023).

“Para determinadas religiões, o alimentar representa uma expressão de um vínculo concreto entre o ser humano e o sagrado” (Nascimento, 2023, s.p.). Diante disso, entende-se que explorar as nuances acerca das religiões de matriz africana do Brasil é, intrinsecamente, abordar a alimentação e alimentos específicos da cozinha do país, incluindo a adaptação dos ingredientes, técnicas de preparo e receitas tradicionais afro-brasileiras à culinária local.

Sendo assim, o presente artigo tem como foco a análise das produções acadêmicas sobre a alimentação nas religiões de matriz africana, no contexto do estado do Rio Grande do Sul. A pesquisa concentra-se na vertente do batuque, religião praticada e vivenciada pela pesquisadora, abordando as práticas alimentares relacionadas aos rituais, bem como sua relação com a identidade cultural, a resistência e a preservação das práticas alimentares afro-brasileiras no estado.

O estado do Rio Grande do Sul possui uma das maiores concentrações de terreiros de matriz africana no Brasil. Conforme dados do Censo de 2010, os adeptos das religiões de matriz africana representam pouco mais de 0,3% da população nacional. Em contrapartida, no Rio Grande do Sul, esse percentual chega a cerca de 1,6% (Troglio, 2022).

Tendo consciência do expressivo número de praticantes da religião no estado, o estudo tem como objetivo entender como a alimentação no contexto da linha do batuque no Rio Grande do Sul é abordada nos trabalhos acadêmicos nos últimos 5 anos. Ao promover uma maior compreensão sobre o tema e seus estigmas, espera-se que os preconceitos e as diferenças sejam gradualmente extintos, possibilitando que os praticantes das religiões de matriz africana se orgulhem cada vez mais de suas raízes e tradições.

Para tanto, a seguir, o presente artigo está organizado em referencial teórico que aborda os temas relacionados à alimentação e às religiões de matriz africanas no Brasil, seguido da metodologia que foi desenvolvida para execução deste trabalho, para posteriormente, abordar os resultados e discussão a que se chegou ao realizar o estudo e finaliza com as considerações finais acerca da temática proposta e as referências utilizadas como base para a construção da pesquisa.

REFERENCIAL TEÓRICO

Relação da alimentação com aspectos religiosos

Diante da evolução da cultura alimentar dos seres humanos, é possível notar a magnitude das transformações nas relações sociais da espécie. Além disso, destaca-se que o aspecto espiritual e/ou religioso também desempenhou um papel fundamental no desenvolvimento da humanidade. Ao entender como esses pilares se interconectam, pode-se adquirir um conhecimento mais profundo sobre essa relação ancestral, que está intimamente ligada à evolução da sociedade contemporânea.

O ato de comer vai além da simples ingestão de nutrientes e calorias para manter o corpo funcionando adequadamente, segundo Corrêa (2021). Antropólogos afirmam que a alimentação envolve escolhas, seleções, momentos específicos e rituais, além de se conectar com o meio social, com ideias e significados, com as vivências e contextos.

A cultura e o ato de se alimentar são temas bastante estudados em diversos campos da ciência, pois suscitam interesses sobre como os seres humanos interagem com a alimentação, levando em conta tanto a necessidade biológica quanto as questões sociais e religiosas envolvidas (Nascimento, 2023). A maneira como as pessoas se alimentam, a comensalidade, a escolha dos alimentos, as dimensões místicas e celebrativas, além das decisões de jejum, de escolhas ou proibições indicam a importância de investigar as ricas nuances do universo culinário relacionado ao espiritual, conforme afirma Nascimento (2023). Essa investigação é complexa e requer uma abordagem interdisciplinar que considere os aspectos culturais, biológicos, sociais, ambientais, simbólicos e religiosos envolvidos.

Em uma sociedade como a brasileira, existem etnias, classes sociais, identidades de gênero, idades, culturas e comunidades religiosas das mais diversas que apresentam essa relação da alimentação com o espiritual, como afirma Munanga (2010). Uma comunidade religiosa é composta por pessoas que compartilham as mesmas doutrinas, veneram os mesmos deuses e, dessa forma, possuem crenças semelhantes sobre o mundo e o universo (Munanga, 2010). Corroborando com isso, Nascimento (2023, s.d.) declara que, “para determinadas religiões, o alimentar representa uma expressão de um vínculo concreto entre o ser humano e o sagrado”.

A conexão entre as religiões de matriz africana e a alimentação é profundamente enraizada e intrínseca, visto que a base de qualquer ritual ou celebração está nas comidas e bebidas abundantes, tanto como forma de oferenda como para alimentação (Fortes; Troglío, 2023).

Lody (2006) afirma que, nos terreiros brasileiros, comer é um meio de criar laços e interagir, pois cada alimento oferecido carrega um profundo significado. Dessa forma, a alimentação faz circular a energia e nutre, estabelecendo uma comunicação entre os seres humanos, os orixás, as entidades e a natureza. “Comer é acionar o axé - energia e força fundamentais à vida religiosa do terreiro, a vida do homem” (Lody, 2006, página 27).

Manifestações culturais alimentares e religiosas em uma religião de matriz africana: o batuque no Rio Grande do Sul

As religiões de matriz africana começaram a se formar no Brasil no século XIX. Entre os grupos praticantes, encontram-se povos das etnias iorubá, fon, banto e sudanês, cada um com suas próprias tradições, doutrinas e princípios (Fortes; Troglío, 2023). Essas práticas religiosas se expandiram para os países vizinhos da região sul do Brasil, como Argentina, Uruguai e parte do Paraguai.

No contexto das religiões de matriz africana no Rio Grande do Sul, o batuque se destaca como a vertente com maiores características originais africanas, sendo uma religião originada unicamente neste estado. De acordo com dados do Censo de 2010, o RS é o estado que apresenta a maior quantidade de terreiros de matriz africana no Brasil. Os praticantes dessas religiões correspondem a pouco mais de 0,3% da população nacional. Em contraste, nesta unidade federativa, essa proporção atinge aproximadamente 1,6% (Troglío, 2022).

A colonização oficial portuguesa do Rio Grande do Sul, iniciada no extremo sul do Brasil, segundo Corrêa (2021), teve início nas primeiras décadas do século XVIII. Antes disso, a região era habitada por povos indígenas, e os colonizadores portugueses trouxeram consigo escravizados negros.

O batuque chegou ao Rio Grande do Sul com a vinda desses africanos escravizados na metade sul do estado, especialmente nas cidades litorâneas de Rio Grande e Pelotas, que recebiam grandes fluxos de navios negreiros para a indústria do charque, conforme aponta Leistner (2011).

Segundo Oro (2002), os batuques se dividem essencialmente em cinco vertentes, conhecidas como "nações", que são: oyó, ijexá, jeje, cabinda e nagô. Vale ressaltar que essas nações não correspondem exatamente às divisões do candomblé, embora compartilhem algumas semelhanças religiosas. Elas representam, na verdade, cosmologias diferentes e específicas, com características próprias, onde cada casa de religião possui doutrinas distintas.

De modo geral, essa prática é marcada pelo culto aos orixás de origem yorubana, além da prática de rituais sacrificiais e oráculos divinatórios (Leistner, 2011). As casas de batuque formam uma comunidade extremamente unida, pois seus líderes e membros compartilham ideais e visões acerca do mundo em comum. Esse grupo é frequentemente denominado como comunidade "batuqueira" (Corrêa, 2021).

Nesta vertente religiosa são cultuados orixás, que de acordo com Oro (1994), possuem representações de histórias míticas, acidentes geográficos, fenômenos atmosféricos e outros elementos do mundo físico que os definem, possuindo símbolos próprios, cores, cantos, objetos e animais.

Dentro da linha do Batuque, conforme Corrêa (2021), são doze os principais orixás cultuados, são eles: Bará, o dono das ruas e das encruzilhadas, o responsável pela comunicação entre os humanos e as divindades; Ogum, dono do ferro, guerreiro e vencedor de demandas; Oyá ou Iansã, mulher guerreira, sensual, dona dos raios e das tempestades; Xangô, o orixá da justiça e da sabedoria, guerreiro que comanda o trovão; Odé, dono da mesa farta, o caçador; Otim, mulher de Odé, também caçadora; Obá, dona da roda da vida, mulher guerreira; Ossanha, o orixá médico, dono das folhas; Xapanã, um velho feiticeiro que comanda as doenças e as curas; Oxum, a deusa da fertilidade e da prosperidade, dona das águas doces; Iemanjá, dona das cabeças, dos pensamentos e da água salgada, e Oxalá, o criador, o mais velho de todos.

Assim como cada orixá possui características específicas e está ligado a uma força da natureza, também são designados alimentos para cada um, dos quais se nutrem. Esses alimentos desempenham um papel primordial no ritual, uma vez que, como em muitas outras tradições religiosas, os deuses afro-brasileiros "comem" (Corrêa, 2021).

Corrêa (2021) esclarece que, no batuque, os alimentos são divididos em duas categorias: comidas "comuns", que podem ser preparadas fora do terreiro, embora possam ser utilizadas nos rituais, e as comidas de obrigação, que são especificamente feitas para os rituais, não tendo permissão para serem preparadas fora do terreiro. Mesmo dentro da cozinha do terreiro, as comidas de obrigação não podem ser preparadas por qualquer pessoa, existem hierarquias e condutas a serem respeitadas.

A iniciação na religião representa um pacto entre os humanos e os orixás, onde a principal expectativa dos adeptos é receber proteção. Para que os orixás possam proteger os humanos, é fundamental que estejam fortes, e para isso, precisam ser sempre bem alimentados. Esse é o principal dever dos iniciados no batuque, motivo pelo qual as comidas preparadas para o ritual são chamadas de "comidas de obrigação" (Corrêa, 2021).

Um exemplo de comida de obrigação é o amalá, que consiste em um pirão de farinha de mandioca coberto por um ensopado de carne bovina picada, com folhas de mostarda e temperos a gosto. Outro exemplo é o atã, uma bebida com dois tipos diferentes de preparo: o primeiro é uma água com algumas gotas de limão, oferecida exclusivamente aos orixás, e o segundo é uma salada de frutas com água e açúcar, servida em grandes potes de barro, chamados dentro da religião de "quartinha", oferecido no final dos batuques para todos os presentes. Associado a Ogum, essa bebida possui papel essencial nas comidas de obrigação (Corrêa, 2021).

No batuque, certos rituais são realizados exclusivamente como banquetes nas celebrações. Além disso, cada Orixá recebe oferendas de alimentos específicos, que são de sua preferência, criando assim o conceito de "cozinha dos deuses". Ao contrário de um sacrifício ritual, a cozinha sagrada se torna muito mais rica em complexidade e simbolismo, como destacam Fortes; Troglío (2023).

Em contraste com os alimentos sagrados, existem também os alimentos proibidos. Para Souza Junior (2014), esses alimentos, conhecidos em algumas tradições como "ewó" ou "quizila", são palavras que podem ser traduzidas como "aquilo que faz mal". Esse conceito se estende não apenas a certos alimentos, mas também a hábitos, gestos, trajes, cores e até mesmo a algumas palavras.

Nos momentos de luto do Batuque, prepara-se "tudo o que a boca come", incluindo uma variedade de "comidas comuns", especialmente aqueles de que o falecido mais gostava. Os pratos feitos para os rituais, como o "fervido" de canjiquinha e a galinhada, são indispensáveis, pois definem o caráter específico da ocasião. Esses pratos são feitos apenas nesses específicos momentos e evitados em outros momentos, pois são considerados "comidas de egum" (espírito de pessoas que já faleceram) (Corrêa, 2021).

Batuqueiros mais ortodoxos se recusam a consumir galinhada fora dos rituais, embora seja um prato de origem italiana muito popular no Rio Grande do Sul, pois mistura arroz e carne de galinha, da mesma forma que a comida dos eguns (Corrêa, 2021).

Assim como a comida alimenta o corpo físico, os alimentos sagrados têm a função de fortalecer o Orixá venerado e de nutrir o corpo e o espírito de quem os prepara. Mais do que isso, esse processo é uma consagração coletiva que transforma alimentos e objetos simples em algo profundamente espiritual e significativo (Troglío, 2022).

Reconhecer a beleza das culturas e dos costumes africanos e as relações por elas estabelecidas é uma maneira de possibilitar o rompimento de crenças colonialistas e racistas, conforme descrevem Fortes; Troglío (2023).

METODOLOGIA

O presente estudo adotou a metodologia de pesquisa qualitativa de caráter descritivo. Para Figueiredo; Goulart (2013), as variáveis envolvidas nas condições sociais dos indivíduos participantes da pesquisa qualitativa, como as crenças, valores e significados de determinado grupo social, torna o estudo complexo, contraditório, inacabado e em constante transformação.

Na opinião de Oliveira (2010), o pesquisador qualitativo concentra seus estudos na interpretação da realidade, com ênfase no aspecto hermenêutico. A pesquisa qualitativa envolve mais do que a coleta de dados; é a análise dos significados, o que não se pode medir. O pesquisador tenta fazer uma análise dos saberes empíricos dos sujeitos, tendo em mente suas narrativas subjetivas e as relações entre as experiências e o meio social e cultural do qual estão inseridos.

O estudo utilizou o método de pesquisa bibliográfica em bancos de dados científicos on-line e na Biblioteca Aparício Silva Rillo, para obter resultados confiáveis. Esse método de pesquisa possibilita aprofundar e explorar as nuances do tema, oferecendo acesso a uma ampla possibilidade de referências, como artigos, teses, dissertações e livros já publicados. Essa estratégia de pesquisa visa garantir uma coleta abrangente de informações que se relacionem com as práticas alimentares na linha do batuque, permitindo uma análise mais aprofundada das conexões entre alimentação e religião.

Para a realização do estudo, foram utilizados os bancos de dados: Portal de Periódicos da CAPES, Google Acadêmico, Plataforma Sucupira, SciELO e Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD). Foram pesquisados materiais dos últimos 5 anos que abordam a relação entre alimentação e religiões de matriz africana, com foco específico na linha do batuque do Rio Grande do Sul. As buscas foram realizadas utilizando descritivos como “alimentação”, “matriz africana” e “batuque” para reunir todo o material relevante para o estudo.

No Portal de Periódicos da CAPES foram encontrados dois artigos com os descritivos “alimentação” e “batuque: “A cozinha é a base da religião”: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul, escrito por Corrêa (2021) e De sabor e de fé: a alimentação sagrada no Batuque e a educação antirracista, de Fortes; Troglia (2023). Na Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD) foi encontrado apenas um artigo com as palavras-chave “alimentação” e “matriz africana”: “A alimentação sagrada do batuque do Rio Grande do Sul: a relação biomítica da culinária ancestral”, de autoria de Troglia (2022). No Google Acadêmico, foram encontrados os mesmos artigos citados anteriormente com seus

respectivos descritivos. Não houveram resultados nas plataformas Sucupira e SciELO.

Sousa; Oliveira; Alves (2021) afirmam que a pesquisa bibliográfica é realizada a partir da leitura, levantamento de dados, resumos bibliográficos, livros e artigos relevantes para fundamentar o trabalho. Tem como objetivo trazer credibilidade e textos já publicados sobre o tema, sendo fundamental para qualquer trabalho científico.

Nesta pesquisa também se utilizou do método autoetnográfico para obter os resultados e discussões. Foi selecionado a partir das afirmações de Motta e Barros (2015) que corroboram sobre a importância de se apresentar o conhecimento empírico sobre o tema estudado, a partir das vivências do autor da pesquisa no contexto das relações, categorias sociais e práticas culturais, revelando as experiências pessoais como parte da investigação sobre o fenômeno estudado.

Diante disso, a autora deste trabalho, é filha de santo e praticante da religião de matriz africana, o batuque, da nação jêje-nagô. Além disso, é uma eterna entusiasta de assuntos relacionados à espiritualidade e, ainda, sentiu-se atraída pelo tema desde o princípio, a fim de colaborar com suas vivências e ideologias.

Através dos dados coletados foram expostos e discutidos os conteúdos dos artigos encontrados e selecionados, onde foram descritos o tema, os objetivos, e a conclusão de cada um, para, logo após, verificar as concordâncias e discordâncias entre eles. Além de que, foram identificadas ações ou formas para que esses conhecimentos se tornem fontes de valorização dessa cultura religiosa e culinária tão rica do estado do RS.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através da pesquisa bibliográfica realizada nos bancos de dados, citados na metodologia utilizada para desenvolvimento deste trabalho, foram encontrados três artigos que se enquadram na temática deste estudo que abordam a relação religiosa com a alimentação em religiões de matriz africana, mais especificamente na vertente do batuque do Rio Grande do Sul.

Para se chegar ao objetivo geral proposto neste estudo, que foi o de entender como a alimentação no contexto da linha do batuque no Rio Grande do Sul é abordada nos trabalhos acadêmicos nos últimos 5 anos, foram descritos os principais dados obtidos em cada um dos estudos encontrados e, posteriormente, foi realizado o cruzamento destes dados e analisados o que eles apresentam de concordâncias e divergências entre suas idéias. Bem como, foi realizada a discussão com os autores presentes no referencial teórico deste trabalho e com os

dados do conhecimento empírico adquirido através das vivências, experiências e percepções da pesquisadora enquanto frequentadora e praticante desta religião de matriz africana.

No primeiro artigo analisado, que apresenta o título “De sabor e de fé: a alimentação sagrada no Batuque e a educação antirracista”, de autoria de Cristine Fortes Lia e Matheus Troglío (2023), os autores pautam as particularidades da culinária dentro dos terreiros na região da Serra Gaúcha e a sua importância na luta antirracista. Utilizam a metodologia de história oral para identificarem os alimentos oferecidos para cada orixá e seus significados.

O objetivo do trabalho de Lia e Troglío (2023), foi a elaboração de um livro de receitas intitulado ‘*O sabor do saber*’ (2023), contendo pratos que são compartilhados nas festas de batuque e ofertados aos orixás. O intuito do livro não é pregar ou disseminar a religião, mas quebrar pensamentos racistas e intolerantes religiosos, difundindo as receitas com o propósito do conhecimento da diversidade cultural dentro das casas de religião, o que é muito importante e latente nos dias de hoje.

Lia e Troglío (2023) enfatizam que por se tratar de uma cultura transmitida de forma majoritariamente oral, existem algumas diferenças nos rituais, bem como interpretações diferentes em relação aos mitos, podendo haver discrepância para algum praticante que vier a ler o trabalho. Dessa forma, o interesse não é se firmar como uma verdade absoluta, mas expor uma das diversas facetas sobre os alimentos rituais do batuque. A fim de buscar coesão, as ideias foram colhidas, em sua grande maioria, por representantes da nação Ijexá.

Alguns exemplos de pratos citados no livro são o Axoxô do orixá Bará - o primeiro a receber as oferendas, composto essencialmente de milho cozido e, depois de pronto, acrescido mel. Para Ogum, o típico churrasco: costela assada na brasa; a escolha da costela é devido ao fato de que os povos afro a consideram o escudo do corpo. Para a orixá Iansã foi escolhido o acarajé, porém sem recheio, somente o feijão fradinho triturado e frito no azeite de dendê. Para os orixás Odé e Otim, chuleta suína com couve e ovos; este prato representa a fartura por ser comum na mesa dos gaúchos, visto que Odé é o dono da mesa farta, e os ovos representam a fertilidade, cada um cortado de maneira diferente para representar o feminino e o masculino de cada orixá. Para Iemanjá prepara-se canjica branca, cozida e fervida com leite e açúcar, podendo variar em algumas casas com a adição de leite condensado. Sua oferta pode ser variada, podendo ser oferecida à Oxalá, e se feita com milho amarelo, à orixá Oxum. O estudo conclui que a alimentação vai além de propagar valores simbólicos e significados variados, também é uma ferramenta comunicativa acessível para conhecer outras formas de cultura. Para a linha do batuque, além de distribuir comida de maneira gratuita em suas celebrações, o ato de comer e partilhar o alimento é uma tradição que se funde com o sagrado, corroborando com os pensamentos de Munanga (2006), Lody (2010) e Nascimento (2023).

O segundo artigo analisado é “A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul” de autoria de Norton Corrêa (2021), onde o autor discute a alimentação nos rituais da nação jêje-nagô do extremo sul, do estado do Rio Grande do Sul. O objetivo do trabalho é analisar alguns aspectos dos alimentos dentro da religião e do papel que desempenha na relação dos praticantes entre si e entre as divindades. A abordagem do trabalho é de origem antropológica.

Côrrea (2021) pontua que os primeiros praticantes do batuque e seus descendentes não encontraram em nossa terra os alimentos utilizados nas práticas rituais na África, aproveitando os ingredientes aqui disponíveis, combinando-os de forma diversa à sua nova sociedade, o que resultou na elaboração de uma cozinha ritual própria. Características estas que fazem parte da formação da cultura gastronômica brasileira, onde os povos colonizadores e/ou imigrantes tiveram que adaptar seus preparos aos insumos que estavam presentes neste território quando aqui chegaram (Cascardo, 2004).

A culinária batuqueira é uma amostra de cada uma das etnias formadoras da população gaúcha. Isso ajuda a assinalar o caráter regional do batuque, diante de outras religiões de matriz africana - como o candomblé, por exemplo, caracterizando o ambiente sociocultural sul-riograndense (Côrrea, 2021).

Á saber: as heranças alimentares indígenas gaúchas se fazem presentes através de Ogum que apropriou-se do churrasco como seu símbolo culinário. A erva-mate, outro alimento de origem indígena, é oferecida aos eguns em forma de “mieró”, um caldo de ervas. A batata inglesa, popularizada pela colônia alemã, é uma das comidas do orixá Bará, enquanto que Oxum gosta da polenta que veio para o Brasil através dos imigrantes italianos. Os eguns comem arroz cozido com galinha, trazendo o legado português.

O artigo conclui que a comunidade batuqueira expressa uma radiografia da sociedade gaúcha e suas diversas influências culturais. O alimento não delimita apenas territórios físicos e geográficos, mas também sociais e intrínsecos. Ter conhecimento ou não de determinado universo culinário específico significa pertencer ou não a certas categorias da sociedade rio-grandense (não-batuqueiro/batuqueiro), onde a alimentação acaba por ser um divisor peculiar dentro do estado.

O terceiro e último estudo a ser discutido se constitui da tese de doutorado de autoria de Matheus Troglio (2022) e se intitula “A alimentação sagrada do batuque do Rio Grande do Sul: a relação biomítica da culinária ancestral”, o mesmo autor do primeiro artigo discutido neste estudo. O autor busca evidenciar por meio da metodologia de história oral, a importância da gastronomia religiosa africana, bem como sua mitologia intrinsecamente ligada aos rituais alimentares na cultura alimentar gaúcha e sua desvalorização na construção

das tradições regionais. O objetivo da pesquisa é a elaboração de um livro de receitas relacionado ao batuque sul-riograndense.

Troglio (2022) afirma que no Rio Grande do Sul, a tradição de matriz africana se funde de diversas vertentes e de vários subgrupos étnicos provenientes de África, com intuito de manter suas tradições vivas. Sendo assim, foram necessárias adaptações e extinções de elementos antes utilizados, fazendo-se necessárias novas apropriações para suas práticas serem difundidas e expandidas no estado.

O estudo conclui que baseado nos conceitos de cotidiano, tradição e memória gustativa, percebe-se que a alimentação e a religião são indissociáveis. O autor deixa o caminho aberto para que mais pessoas vejam o alimento não só como combustível para o corpo, mas todos os quesitos intrínsecos que o permeiam e como identidade de um povo ao qual essa cozinha pertence (Troglio, 2022).

Conforme Oro (2002), os batuques se dividem nas nações oyó, ijexá, jeje, cabinda e nagô, constituindo pequenas representações da África dentro do Rio Grande do Sul, possuindo cosmologias características e distintas, onde cada casa de religião possui doutrinas diferentes. Os artigos citados corroboram para essa afirmação, visto que os autores trazem o fato de cada casa ser única, proveniente de adaptações feitas pelos seus respectivos fundadores ao chegarem no estado, resultando em uma cultura alimentar ritual singular.

É unânime nos artigos analisados a escolha dos pratos oferecidos aos orixás e suas devidas representações, todos concordando que não existe certo ou errado, mas sim, diferentes influências e adaptações em cada linha de nação.

O artigo de Côrrea (2021) aborda o tema a partir de um panorama sócio demográfico, categorizando a sociedade sul-riograndense a partir do ponto de vista alimentício. Os artigos de Lia e Troglio (2023) e Troglio (2022) se entrelaçam em uma perspectiva empírica com intuito da propagação do conhecimento obtido dentro dos terreiros, desconstruindo pensamentos errôneos para com a religião.

Araújo (2020) discute que devido a esses grupos estarem à margem da história e da política oficial, acabaram não tendo a oportunidade de perpetuar sua cultura como parte integrante da cultura reconhecida pelo Estado. Em contramão, repassaram às gerações futuras, por meio da oralidade, suas simbologias, tradições e fundamentos, valorizando e disseminando os conhecimentos aos futuros adeptos da religiosidade africana. Pensar suas religiões, de forma identitária e estruturante, é valorizar os traços culturais dessas civilizações.

A invisibilidade e marginalização que as religiões afro-brasileiras sofrem são

resultantes de um racismo sociocultural, de acordo com Oliveira (2016), onde se observa a desvalorização da cultura negra de origem africana que está enraizada ao racismo, ao preconceito de cor, e também ao social, onde o negro está relacionado à pobreza. Acredita-se que a disseminação da cultura religiosa de matriz africana através de estudos com embasamento científico como este, contribuem para se quebrar pensamentos infundados enraizados a partir de crenças limitantes arraigadas na sociedade, principalmente se divulgado em ambientes cuja prática religiosa não seja de praxe.

Fortes; Troglío (2023), corroboram com essa ideia, a partir do momento que afirmam que a experiência gastronômica é vista como uma das mais completas e ricas formas de intercâmbio cultural, oferecendo uma grande oportunidade para promover o aprendizado e o respeito mútuo. A alimentação é uma peça chave de suma importância na identidade de um povo, seja pelos ingredientes, modos de preparo, tabus, técnicas ou temperos utilizados.

A comida de santo - ou comida abençoada pelos Orixás, é vista como aquela que fortalece a mente e o corpo, revigora a vida e transmite axé ao espírito (Souza, 2019; Lody, 2006). A alimentação é um dos aspectos mais importantes do cotidiano das religiões de matriz africana, pois envolve não apenas a seleção dos alimentos, mas também todo um ritual de preparação e entrega, que estabelece uma conexão profunda entre o praticante e o orixá. Antes de preparar as oferendas, há um cuidado físico e espiritual rigoroso, essencial para a realização desse processo sagrado.

O ato de comer vai além da simples ingestão de nutrientes e calorias para manter o corpo funcionando adequadamente, segundo Corrêa (2021). Antropólogos afirmam que a alimentação envolve escolhas, seleções, momentos específicos e rituais, além de se conectar com o meio social, com ideias e significados, com as vivências e contextos.

A título de curiosidade, o quarto de santo, mencionado no título do trabalho, se caracteriza como o lugar mais sagrado de todas as casas de matriz africana. É o lugar no qual os orixás são assentados, ou seja, onde os orixás são fixados em algum objeto para as práticas rituais, se tornando um ponto de força e representação. Ao chegar no terreiro, é o primeiro lugar onde o filho de santo deve se direcionar para “bater a cabeça” para os santos, um ato de saudação demonstrando respeito e reverência para com os orixás e a religião.

A autora deste trabalho, enquanto filha de santo da religião, percebe como a alimentação possui papel primordial no funcionamento de um terreiro de matriz africana. A cozinha, além de ser um espaço físico de convivência e lugar para compartilhar vivências, também se caracteriza por ser um local de aprendizado, onde o pai de santo ensina fundamentos e compartilha de seus aprendizados para com seus filhos de santo.

A cozinha vai muito além de um simples lugar para de fazer as preparações, tanto dos

orixás como dos humanos, mas também, molda identidades e ensinamentos além da matéria e do ato físico de cozinha, aproximando as divindades dos praticantes e os praticantes entre si.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da elaboração deste artigo, conclui-se que pouco explora-se sobre a alimentação no contexto da linha do batuque no Rio Grande do Sul nos trabalhos acadêmicos. Os trabalhos existentes acabam por catalogar os pratos oferecidos aos orixás nas celebrações, frisando a necessidade de novas perspectivas e abordagens acerca do tema e suas inúmeras facetas.

A falta de estudos mais aprofundados sobre essas dimensões implica em uma visão limitada e reducionista acerca dessa prática, não contemplando suas complexidades e o papel fundamental que desempenha na preservação e afirmação de culturas afro-brasileiras no Rio Grande do Sul. O estudo mais a fundo acerca do tema pode proporcionar uma valorização da cultura local e contribuir para o resgate das tradições muitas vezes ignoradas e pouco compreendidas.

A carência de estudos acerca do assunto é um reflexo da realidade desvalorizada e marginalizada, porém rica e ancestral, das religiões de matriz africana brasileiras. Faz-se necessário ampliar o repertório acadêmico para incluir não só os aspectos espirituais, mas também as dimensões sociais, culturais e históricas com relação ao tema, promovendo a valorização dessa poderosa herança.

Entende-se que a alimentação no batuque vai além do ato físico de comer, é uma atividade que transcende o corpo físico, conectando os praticantes com as divindades, trazendo força e axé para os praticantes, carregando simbolismos históricos e sociais. Dessa forma, a cozinha se torna um lugar sagrado, onde a preparação dos alimentos também é um ritual de devoção e fortalecimentos dos laços comunitários.

A singularidade dos rituais e a combinação de distintas culturas contribuem para o batuque ser essencialmente único e complexo, sendo um símbolo de resistência e empoderamento para a comunidade praticante. Exaltar a beleza e os mistérios, quanto às religiões de matriz africana, é uma forma de desconstrução de estereótipos racistas e intolerantes religiosos aos seus praticantes e ancestrais.

Deseja-se que esse trabalho possa alcançar tanto praticantes quanto olhos curiosos a respeito das religiões afro-brasileiras, servindo como ferramenta desconstrutora de pensamentos e padrões colonialistas enraizados aos ainda não encontram-se despertos e

despidos de seus preconceitos.

Manifesta-se o desejo de que este estudo contribua para a valorização e salvaguarda da história da comunidade batuqueira, considerando que, até um passado recente, a transmissão da nossa cultura ocorria de forma exclusivamente oral, a iniciativa de registrar a história de forma escrita representa um passo significativo para fortalecer as raízes e identidades da comunidade, assegurando a perpetuação de seu reconhecimento no aspecto social e cultural.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Jefferson Dias de. **A Valorização de Terreiros de Matriz Africana ou Afro-Brasileiro**: um debate jurídico acerca dos instrumentos de proteção no Brasil. 2021. Dissertação (Mestrado em Preservação do Patrimônio Cultural) - IPHAN, Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/2145#:~:text=Jefferson%20Dias%20de.-.A%20Valoriza%C3%A7%C3%A3o%20de%20Terreiros%20de%20Matriz%20Africana%20ou%20Afro%20Brasileiro,%2C%20Rio%20de%20Janeiro%2C%202021.> Acesso em: 22 out. 2024.

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

CORRÊA, Norton Figueiredo. “A cozinha é a base da religião”: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 116–127, 2021. Disponível em: [https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/1212.](https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/1212) Acesso em: 22 out. 2024.

FIGUEIREDO, Marília. Z. A.; CHIARI, Brasília. M.; GOULART, Bárbara N. G. de. Discurso do Sujeito Coletivo: uma breve introdução à ferramenta de pesquisa quali-quantitativa. **Distúrbios da Comunicação**, v. 25, n. 1, 27 abr. 2013. Disponível em: [https://revistas.pucsp.br/index.php/dic/article/view/14931.](https://revistas.pucsp.br/index.php/dic/article/view/14931) Acesso em: 20 out. 2024.

FORTES LIA, Cristine., & TROGLIO, Matheus. (2023). De sabor e de fé: a alimentação sagrada no Batuque e a educação antirracista. **Revista Maracanan**, (34), 64–85, dez. 2023. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/378986640_De_sabor_e_de_fe_a_alimentacao_sagrada_no_Batuque_e_a_educacao_antirracista.](https://www.researchgate.net/publication/378986640_De_sabor_e_de_fe_a_alimentacao_sagrada_no_Batuque_e_a_educacao_antirracista) Acesso em: 03 out. 2024.

LEISTNER, Rodrigo Marques. Identidades afro-religiosas no sul do Brasil: Novos formatos associativos e modalidades alternativas de atuação política no contexto das religiões afro-gaúchas. **Revista Brasileira de História das Religiões**, v. 4 n. 11 (4): Set. 2011. Disponível em:

<https://portaltainacan.funarte.gov.br/periodicos/identidades-afro-religiosas-no-sul-do-brasil-n-ovos-formatos-associativos-e-modalidades-alternativas-de-atuacao-politica-no-contexto-das-religioes-afro-gauchas/>. Acesso em: 12 jan. 2024.

LODY, Raul. **O povo santo**: Religião, história e cultura do orixás, voduns, inquices e caboclos. 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2006.

MOTTA, Pedro Mourão Roxo da; BARROS, Nelson Filice de. Autoetnografia. Resenhas. **Caderno de Saúde Pública**, v. 31, n. 6, jun 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/xjr7WRWBffwSDMYQYhCZvFt/?lang=pt#:~:text=Autoetnografia%20representa%20a%20experi%C3%Aancia%20pessoal,ser%20acessados%20na%20pesquisa%20convencional>. Acesso em: 15 jan. 2025.

MUNANGA, Kabengele. Teoria social e relações raciais no Brasil contemporâneo. **Cadernos Penesb**, n. 12, p. 169-203, 2010. Disponível em: https://biblio.fflch.usp.br/Munanga_K_TeoriaSocialERelacoesRaciaisNoBrasilContemporaneo.pdf. Acesso em: 10 jan. 2025.

NASCIMENTO, Telma Maria. Ciências das religiões e o universo culinário: relações e produção de sentido. **Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento**. Ano 08, Ed. 05, Vol. 01, pp. 82-92, mai. 2023. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/educacao/ciencias-das-religioes>. Acesso em: 21 de jan. de 2025.

OLIVEIRA, Cristiano Lessa. Um apanhado teórico-conceitual sobre a pesquisa qualitativa: Tipo, técnicas e características. **Travessias**, Cascavel, v. 2, n. 3, p. e3122, 2010. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/3122>. Acesso em: 25 nov. 2024.

ORO, Ari Pedro. As religiões afro-brasileiras do Rio Grande do Sul. **Debates do NER - UFRGS**. Porto Alegre. Vol. 9, n. 13, p. 9-23, jan./jun. 2008,. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/217086>. Acesso em: 25 nov. 2024.

SOUSA, Angélica Silva de; OLIVEIRA, Guilherme Saramago de; ALVES, Laís Hilário. A pesquisa bibliográfica: Princípios e fundamentos. **Cadernos da FUCAMP**, v. 20 n. 43, 2021. Disponível em: <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/cadernos/article/view/2336>. Acesso em: 26 nov. 2024.

SOUZA, Izabel Cristina Franco. **A presença do sagrado na gastronomia de uma religião de matriz africana**. Dissertação (Mestrado em Ciências das Religiões) - Universidade de Passo Fundo, Passo Fundo, 2019. Disponível em: <http://bdtd.faculdadeunida.com.br:8080/jspui/handle/prefix/339>. Acesso em: 22 jan. 2025

SOUZA JUNIOR, Vilson Caetano. **Ara Mi. Meu corpo**: alimentação e outros temas afro-brasileiros. 1 ed. Salvador: Eduneb, 2014.

TROGLIO, Matheus. **A alimentação sagrada no batuque do Rio Grande do Sul: A relação biomítica da culinária ancestral.** Dissertação do Mestrado Profissional em História, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/11358>. Acesso em: 30 nov. 2024.