

GASTRONOMIA E COMIDA DE TERREIRO: O ALIMENTO QUE NUTRE O CORPO E SUSTENTA A FÉ.

Magla Maria Bezerra de Holanda¹

Lailson Ferreira Da Silva²

Patrício Carneiro Araújo³

RESUMO

A pesquisa que deu origem a este artigo teve como objetivo compreender a relação entre a gastronomia e a comida de terreiro, analisando o alimento como elemento que nutre simultaneamente o corpo e a fé nas religiões de matriz africana. O estudo fundamentou-se em autores como Verger, Bastide, Lody, Araújo e Guimarães, e foi desenvolvido a partir de entrevistas com praticantes e líderes religiosos do Candomblé e da Umbanda, nas cidades de Fortaleza e Baturité, assim como participação em aulas de campo e festas realizadas em terreiros. Observou-se que a comida de terreiro representa um elo entre o sagrado e o cotidiano, carregando significados simbólicos, espirituais e identitários. Cada alimento preparado é um gesto de fé e de manutenção do axé, expressando a força da ancestralidade africana na cultura brasileira. A pesquisa também abordou as quizilas alimentares como códigos de equilíbrio e respeito entre o fiel e o orixá, e refletiu sobre os processos contemporâneos de “gourmetização” das comidas de terreiro. Conclui-se que a cozinha de terreiro é um espaço de resistência, saber e memória, onde alimentar é também um ato de fé e de continuidade cultural.

Palavras-chave: Gastronomia; Candomblé; Comida de Terreiro; Religiões Afro-brasileiras; Patrimônio Cultural.

Gastronomy and food from the terreiro: the food that nourishes the body and sustains faith.

ABSTRACT

The research that gave rise to this article aimed to understand the relationship between gastronomy and terreiro food, analyzing food as an element that simultaneously nourishes the body and faith in religions of African origin. The study was based on authors such as Verger, Bastide, Lody, Araújo, and Guimarães, and was developed from interviews with practitioners and religious leaders of Candomblé and Umbanda in the cities of Fortaleza and Baturité, as well as participation in field classes and festivals held in terreiros (religious centers). It was observed that terreiro food represents a link between the sacred and the everyday, carrying symbolic, spiritual, and identity-related meanings. Each prepared food is a gesture of faith and maintenance of axé (spiritual energy), expressing the strength of African ancestry in Brazilian culture. The research also addressed food taboos as codes of balance and respect between the faithful and the orixá (deity), and reflected on the contemporary processes of "gourmetization" of terreiro foods. It can be

¹ Discente do curso de Bacharelado em Antropologia pela Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro Brasileira – Unilab.

² Orientador. Doutor em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN.

³ Coorientador. Doutor em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.

concluded that the terreiro kitchen is a space of resistance, knowledge, and memory, where eating is also an act of faith and cultural continuity.

Keywords: Gastronomy; Candomblé; Terreiro Food; Afro-Brazilian Religions; Cultural Heritage.

1 INTRODUÇÃO

O espiritual, o orixá, as divindades africanas, dizem para entendermos a comida como um ponto forte, que vai saciar a sua fome - que é a questão do imediato - mas essa comida também lhe faz comunicar com a sua divindade. (Babalorixá Wesley Máximo, do terreiro Ilê Asé Alaketu Oju Oniê)

Ao refletirmos sobre a relação entre a comida que alimenta o corpo e a comida que alimenta a alma, faz-se necessário considerar todo o percurso que envolve o alimento: o plantar e colher, o preparo e, por fim, sua chegada à mesa. Esse processo não pode ser dissociado dos fatos históricos que marcaram a colonização do Brasil, período em que a alimentação incorporava não apenas funções nutricionais, mas também dimensões culturais, simbólicas e espirituais (CASCUDO, 2011; CARNEIRO, 2003).

A alimentação, portanto, vai além da satisfação das necessidades biológicas. Em muitos contextos ela também se conecta ao campo da espiritualidade. Isso é ainda mais destacado nas religiões de matriz africana, nas quais os alimentos e as oferendas são fundamentais para a comunicação com as divindades (orixás, voduns ou inquices). Nesses contextos afrorreligiosos, a comida adquire uma função de mediação entre o humano e o divino, constituindo-se como prática de fé e resistência cultural (VERGER, 1985; PRANDI, 2001). É nesse ponto que se evidenciam diferenças significativas entre a culinária afro-brasileira, popularmente difundida, e a comida de terreiro, marcada por liturgias e simbolismos próprios (SOUZA JÚNIOR, 2014).

A gastronomia brasileira é resultado de um intenso processo de mestiçagem cultural, influenciada por tradições africanas, indígenas e europeias. Como destaca Câmara Cascudo (2011), a mesa brasileira expressa uma síntese histórica que carrega marcas da colonização, da escravidão e das resistências. Nesse processo, as mulheres negras escravizadas desempenharam papel central, pois foram responsáveis pela manutenção das cozinhas coloniais e pela transmissão de saberes ancestrais, ressignificados no Brasil (BASTIDE, 1975; B, 2015).

A comida de terreiro, nesse sentido, não se limita ao ato de preparar e servir alimentos. Ela constitui um espaço de resistência, fé e preservação cultural, no qual o alimento assume significados que ultrapassam a nutrição. Cada prato preparado carrega técnicas, valores e memórias ancestrais transmitidas oralmente, configurando-se como um elo entre corpo, espírito e comunidade (PONTES, 2017; GONÇALVES E OLIVEIRA, 2016).

Essa reflexão justifica-se pela relevância cultural, histórica e espiritual que a comida de terreiro possui dentro das comunidades de matriz africana. Mais do que nutrir o corpo, esses

alimentos expressam valores ancestrais, estabelecem vínculos comunitários e funcionam como mediadores entre o humano e o sagrado (VERGER, 1985; PRANDI, 2001). Contudo, no Brasil, as práticas religiosas afro-brasileiras ainda enfrentam invisibilização, preconceito e intolerância, revelando o racismo estrutural e religioso que historicamente buscou silenciar a contribuição africana para a formação da identidade nacional (BASTIDE, 1975; SOUZA JÚNIOR, 2014).

Além disso, este estudo incorpora o conceito de comensalidade, entendido como prática de comer junto que constrói vínculos, reciprocidades e pertencimentos (DAMATTA, 1987; MAUSS, 1974). Nos terreiros, a comensalidade assume caráter sagrado, pois partilhar alimentos ritualizados significa renovar hierarquias, energias e laços comunitários.

Outro ponto central que este artigo discute é a “gourmetização” das comidas de terreiro, fenômeno pelo qual pratos como acarajé, abará, vatapá e preparações específicas de orixás são apropriados pelo mercado gastronômico, muitas vezes esvaziados de sua dimensão espiritual. A circulação desses alimentos em restaurantes e festivais culinários, sem referência a seu sentido ritual, levanta debates sobre apagamento, patrimonialização, mercado e apropriação cultural (ARAÚJO, 2024; HALL, 2006). Nesse sentido, estudar comida de terreiro é também um ato político de resistência, que busca valorizar saberes e práticas marginalizadas. Do ponto de vista acadêmico, esta pesquisa teve como objetivo geral analisar a relação entre a gastronomia e a comida de terreiro, destacando seus significados culturais, espirituais e identitários a partir de uma abordagem antropológica.

Para alcançar tal propósito, propus-me investigar a influência africana na formação da gastronomia brasileira e suas ressignificações no contexto colonial e contemporâneo, identificando as diferenças entre a culinária afro-brasileira amplamente difundida e a culinária litúrgica praticada nos terreiros, ao mesmo tempo que buscava compreender o papel simbólico e espiritual da comida nas religiões de matriz africana, bem como evidenciar como a cozinha de terreiro funciona como espaço de resistência cultural e preservação da memória ancestral. Além disso, também era minha intenção contribuir para o reconhecimento da comida de terreiro como patrimônio imaterial da cultura afro-brasileira. No meu entendimento, este trabalho se justifica pelo interesse em investigar, a partir de uma perspectiva antropológica, as relações entre o alimento que nutre o corpo e aquele que sustenta a fé nas religiões de matriz africana. A comida de terreiro revela-se como um espaço carregado de saberes e valores ancestrais e culturais, fundamentais para a valorização, reprodução e manutenção dos terreiros, assim como da cultura africana trazida pelos povos escravizados ao Brasil. Além disso, a prática culinária

possibilita a interação e a troca de conhecimentos entre os praticantes, reafirmando vínculos comunitários e espirituais.

No que tange às religiões afro-brasileiras, como o Candomblé, Umbanda e Quimbanda, cada uma em particularidades teológicas e em relevâncias distintas, a alimentação alude elementos notáveis, tanto nos culto-rituais praticados, quanto na vida secular dos adeptos. Pensar sobre isso, implica compreender como os candomblecistas, umbandistas e quimbandeiros se encontram mediados social, cultural e espiritualmente no entreposto comida religiosa. Significa, além disso, reportar-se a um mundo em que o alimento, muitas vezes, torna-se comida, não apenas a comida dos homens, mas a comida das entidades que são cultuadas por eles. (NADALINI, 2009; RIBEIRO, 2009; RABELO, 2013). As comidas rituais são práticas de longa duração histórica, articulando saberes africanos, indígenas e afro-diaspóricos. Elas integram o patrimônio imaterial brasileiro, ainda que nem sempre reconhecido institucionalmente (PONTES, 2017). A comida de terreiro é patrimônio porque sustenta práticas religiosas ancestrais, transmitindo conhecimentos de geração em geração, preservando técnicas, ingredientes e rituais, constitui expressão estética e identitária além de combater o apagamento da contribuição africana na formação nacional. A cozinha de terreiro, portanto, representa uma forma de resistência epistêmica, política e cultural frente ao racismo religioso e à intolerância.

2 METODOLOGIA

O interesse pelo tema surgiu a partir do contato direto com a Casa Ilê Omi Solá Asé Olodé, localizada em Fortaleza, priorizando períodos de celebrações, rituais religiosos e relatos de Virgínia Magalhães⁴, filha da casa, cuja autorização formal para citação foi devidamente concedida. A interlocutora compartilhou suas experiências sobre o Candomblé e a Umbanda, destacando as particularidades de cada tradição e os significados atribuídos à comida nos rituais. Pai André Torres de Omolu dirigente do Ilê Mimọ Ayê Wurá (Fortaleza-CE), Hildanara Lima, praticante de Umbanda e Candomblé e filha da casa Ilê Omi Solá Asé Olodé em Fortaleza, e Pai Léo da Maria Mulambo, pai pequeno da Casa de Umbanda São Jorge Guerreiro (Baturité-

⁴ A interlocutora Virgínia Magalhães autorizou por escrito o uso de seu nome e de suas falas para fins exclusivamente acadêmicos, em conformidade com os princípios éticos da pesquisa científica.

CE) também contribuíram no levantamento das informações. A investigação incluiu, ainda, a participação em aulas de campo promovidas por discentes dos cursos de Humanidades e Antropologia da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), configurando-se como estratégia metodológica de observação participante, fundamental para a compreensão das dinâmicas socioculturais e religiosas observadas.

Tais relatos serviram de inspiração para esta pesquisa e possibilitaram reflexões acerca da relação entre gastronomia tradicional servida em restaurantes e a comida de terreiro, além do estudo feito através da observação direta no espaço sagrado. A abordagem é de caráter descritivo e interpretativo, fundamentada em referências teóricas e depoimentos autorizados. Foram entrevistados três participantes vinculados às religiões de matriz africana, escolhidos por atuarem como lideranças ou praticantes experientes, com vivência direta nas práticas alimentares dos terreiros.

A seleção foi intencional, buscando sujeitos que pudessem fornecer informações detalhadas sobre rituais, comidas, simbolismos e práticas comunitárias relacionadas à alimentação sagrada.

Todas as imagens que se podem ver neste artigo foram utilizadas com autorização prévia dos responsáveis pelos espaços religiosos retratados, em respeito aos princípios éticos da pesquisa antropológica e às normas de privacidade dos terreiros. Ressalta-se que, em conformidade com o Comitê de Ética em Pesquisa (Resolução nº 510/2016, do Conselho Nacional de Saúde), nenhuma pessoa foi identificada sem consentimento expresso, e as fotos em que aparecem participantes foram previamente autorizadas pelos próprios ou por seus representantes legais.

A opção por não incluir imagens da pesquisadora segue uma tendência consolidada nos estudos antropológicos contemporâneos, que evita a autorrepresentação em contextos de observação de campo, priorizando o registro do ambiente, dos símbolos, dos objetos e dos alimentos enquanto expressões do axé e da ancestralidade.

Desse modo, as fotografias presentes no artigo devem ser compreendidas como extensões narrativas da análise etnográfica, revelando a potência visual da comida como elo entre o sagrado e o cotidiano. Através das imagens, torna-se possível perceber o cuidado, a técnica e a devoção envolvidos no ato de preparar os alimentos, reafirmando a cozinha de terreiro como espaço de saber, fé e resistência cultural.

Neste artigo, os interlocutores ressaltam a comida do Terreiro não apenas por sua forma (sabor, textura, cheiro, aparência e composição), sobretudo por seu papel aglutinador nos

rituais, cerimônias e na constituição de lugares e identidades, contribuindo para a renovação dos vínculos e das relações comunitárias. A interpretação da relação entre identidade, práticas culinárias e filhos de Santo revela-se, portanto, um exercício complexo e sensível, uma vez que as práticas alimentares influenciam diretamente os ensinamentos transmitidos, os rituais realizados e os processos de produção de extensões identitárias que se manifestam dentro e além da cozinha. Nesse contexto, a participação frequente dos filhos de Santo nos rituais constitui uma estratégia de reafirmação de laços e de fortalecimento das forças ancestrais, elementos essenciais para o desenvolvimento pessoal e coletivo no Terreiro.

Assim, a relevância deste estudo se ancora tanto na necessidade de combater os preconceitos que ainda atingem as religiões de matriz africana, quanto na urgência de reconhecer e preservar a riqueza cultural e espiritual transmitida através da comida de terreiro. Pretende-se, portanto, que este artigo sirva como uma contribuição significativa para os debates sobre diversidade cultural, patrimônio imaterial e resistência afrodiaspórica no Brasil contemporâneo.

3 RESULTADOS

A pesquisa de campo que resultou neste artigo foi estruturada em várias etapas, visando compreender a complexa relação entre as comidas de terreiro e a fé nas tradições da Umbanda e Candomblé. Para tanto, foram realizadas visitas a terreiros específicos, incluindo o Ilê Omi Sola Asé Olodé em Fortaleza e a Casa de Umbanda São Jorge Guerreiro em Baturité, especialmente durante festividades e rituais celebrados.

A participação em aulas de campo promovidas por discentes do curso de Humanidades e Antropologia da Unilab foi um aspecto crucial da pesquisa. Esses encontros proporcionaram a oportunidade de interagir diretamente com as práticas e rituais, enriquecendo a compreensão do contexto social e espiritual em que as comidas são inseridas. As entrevistas estruturadas e semiestruturadas foram realizadas com praticantes e líderes das religiões de matriz africana. Essas entrevistas foram conduzidas em duas modalidades: presencialmente, durante a festa de Iemanjá em Fortaleza, em agosto de 2025, e remotamente, utilizando aplicativos de mensagens. Dessa forma, consegui ampliar o alcance e a diversidade das perspectivas coletadas, garantindo uma amostra representativa.

A análise dos relatos obtidos foi realizada qualitativamente, permitindo identificar os papéis centrais que os alimentos desempenham nas práticas religiosas. Observou-se que as comidas não servem apenas como oferendas às divindades, mas também atuam como elementos

essenciais para o fortalecimento da fé individual e da coesão comunitária. A pesquisa também explorou como a preparação e o consumo das comidas estão imersos em rituais específicos, que envolvem restrições simbólicas e formas de transmissão de saberes ancestrais. A coleta de dados foi complementada por observações diretas das práticas culinárias e rituais, proporcionando uma compreensão mais rica e contextualizada. Todas as etapas da pesquisa respeitaram os princípios éticos, com a obtenção de consentimento informado dos participantes, garantindo o anonimato e a confidencialidade das informações coletadas.

Os relatos obtidos permitem observar que os alimentos desempenham papéis centrais nas práticas religiosas, funcionando não apenas como oferendas às divindades e entidades, mas também como elementos de fortalecimento da fé individual e da coesão comunitária. Além disso, as falas evidenciam como a preparação e o consumo das comidas estão permeados por rituais específicos, restrições simbólicas e formas de transmissão de saberes ancestrais.

A seguir, apresentam-se trechos selecionados das entrevistas realizadas, organizados de forma a ilustrar a diversidade de experiências e percepções sobre a relação entre as comidas de terreiro e a espiritualidade.

O primeiro entrevistado, Pai André Torres de Omolu, candomblecista de 48 anos do Ilê Mimô Ayê Wurá, destacou que:

As comidas de terreiro são oferendas dadas às entidades e orixás em forma de agradecimento. Todas as comidas são feitas com uma vela acesa e um copo com água ao lado, para poder ser oferecido ao orixá que está sendo preparado o alimento.

A fala de Pai André Torres de Omolu, ao destacar que todas as comidas são feitas com uma vela acesa e um copo de água ao lado, remete à ideia de que o alimento não é um artefato isolado de outras dimensões da vida religiosa, mas parte de um ritual carregado de significados. Como afirma Clifford Geertz (2008), a religião é um sistema de símbolos que age para estabelecer poderosos estados de espírito, construindo um “cosmos de significados” que dá sentido às práticas cotidianas. Nesse contexto, a comida de terreiro – e tudo o que a rodeia – se torna símbolo e veículo de comunicação entre os fiéis e os orixás. Pai André Torres de Omolu ressaltou, ainda, que alimentos como acarajé, baião de dois, abará, milho branco e pipoca são comuns em festas religiosas, sendo preparados em meio a rezas e distribuídos à comunidade, o que contribui para o fortalecimento dos laços sociais e espirituais.

Já a entrevistada Hildanara Lima, de 38 anos, praticante de Umbanda e Candomblé em Fortaleza, relatou que sua consciência sobre a energia presente nos alimentos se deu por meio da vivência em cerimônias de diferentes terreiros:

A consciência da energia envolvida no alimento foi através da vivência em algumas visitas e participação em etapas de algumas funções no Ilê Omi Sola Asé Olodé [...]. Esse assunto é tão rico, tem filho de santo que não pode comer determinados alimentos porque é ruim para o Santo, chamamos de quizila.

O depoimento de Hildanara Lima reforça essa dimensão simbólica ao mencionar a existência das quizilas, restrições alimentares específicas para determinados filhos de santo. Essas proibições funcionam como reguladores de conduta, preservando a harmonia entre o fiel e seu orixá. Trata-se de um exemplo de como a religião ordena o cotidiano por meio de códigos simbólicos que se manifestam também no corpo e na alimentação. Stuart Hall (2006) contribui para esse entendimento ao discutir que a identidade cultural é construída por meio de práticas e regras compartilhadas, sendo constantemente (re)negociada no interior das tradições. As quizilas, portanto, revelam que a comida atua como marcador identitário e elemento de pertencimento religioso.

As quizilas ocupam um papel central na organização simbólica e ritual das religiões de matriz africana, especialmente no Candomblé e na Umbanda. O termo designa proibições ou restrições alimentares e comportamentais que variam conforme o orixá, o estágio de iniciação ou o cargo do adepto dentro do terreiro. Essas interdições funcionam como mecanismos de equilíbrio espiritual, expressando o respeito aos princípios do axé e às forças que regem a vida de cada filho ou filha de santo.

No contexto do Candomblé, como explica Raul Lody (2012, p. 37), “os alimentos são entidades de axé; por isso, há comidas que sustentam o orixá e há aquelas que devem ser evitadas, pois rompem o equilíbrio das energias”. Desse modo, a quizila representa um ato de cuidado e reverência entre o iniciado e sua divindade, reafirmando o princípio de que o corpo é extensão do sagrado.

Patrício Carneiro Araújo (2021) acrescenta que as quizilas não se limitam ao plano individual, mas também possuem uma dimensão coletiva, uma vez que o respeito a essas restrições reforça a coesão entre os membros da comunidade religiosa. Ao compartilhar regras comuns, os adeptos reafirmam sua identidade e pertencimento, transformando o ato de comer ou de evitar certos alimentos em um gesto ritual que comunica fé e disciplina espiritual. Esse depoimento evidencia que, além da dimensão ritualística, os alimentos também regulam

práticas individuais, estabelecendo restrições específicas de acordo com o orixá de cada filho de santo.

A investigação contou com participantes tanto da capital Fortaleza quanto da região do Maciço de Baturité, buscando identificar se havia diferenças nas crenças e nas práticas alimentares relacionadas às religiões de matriz africana entre esses distintos contextos.

Da outra região, o entrevistado foi Pai Léo da Maria Mulambo, de 36 anos, pai pequeno da Casa de Umbanda São Jorge Guerreiro, em Baturité, que apresentou uma visão ampla sobre a diversidade alimentar presente nas práticas de sua comunidade:

As comidas variam de acordo com a festividade e entidades que serão festejadas. Por exemplo, na festa em homenagem a Oxóssi, no mês de janeiro, geralmente fazemos comidas à base de milho, como um mungunzá. Para as festas de Ogum, é comum ofertarmos uma feijoada. Nas Festas de Pretos Velhos sempre preparamos um vatapá bem apimentado, arroz, feijão maduro com maxixe e quiabo, tapiocas, batata doce, macaxeira, cuscuz, jerimum, café etc., e sempre as pipocas como símbolo de transformação também estão presentes, especialmente como uma oferenda a Omulu. [...] No encerramento de cada ano, cada pai de santo deve arriar a comida das sete linhas, alimentando seu axé e sua espiritualidade.

O depoimento de Pai Léo da Maria Mulambo evidencia a centralidade da comida como elemento estruturador das práticas rituais e festivas no interior da Umbanda. Ao relacionar cada entidade a um conjunto específico de alimentos, o entrevistado reforça a ideia de que a alimentação, no contexto das religiões de matriz africana, não se limita à dimensão material, mas está imersa em um universo simbólico que articula fé, tradição e identidade.

A diversidade de preparações mencionada, do mungunzá nas festas de Oxóssi à feijoada para Ogum, passando pelo vatapá, raízes e legumes nas celebrações dos Pretos-Velhos, demonstra a riqueza cultural presente na cozinha do terreiro. Cada alimento é mais do que uma refeição: é um marcador de pertencimento e uma forma de comunicação entre os fiéis e as entidades espirituais. Essa visão dialoga com Cascudo (2004), que compreende a alimentação como depositária de memórias coletivas e práticas ancestrais transmitidas oralmente.

Outro ponto relevante é a menção ao encerramento do ano, quando cada dirigente deve “arriar a comida das sete linhas”, ou seja, preparar e ofertar alimentos ritualísticos às forças espirituais da Umbanda, organizadas nas chamadas sete linhas (Oxalá, Ogum, Oxóssi, Xangô, Iemanjá, Iansã e Omulu). O ato de *arriar* refere-se a assentar a oferenda no espaço ritual, estabelecendo a conexão entre o mundo material e o espiritual. Trata-se de uma comensalidade sagrada, na qual o alimento funciona como mediador simbólico, promovendo equilíbrio,

proteção e fortalecimento dos vínculos entre o terreiro, as entidades e a comunidade. É um gesto que renova o axé e fortalece a espiritualidade. Essa prática remete à concepção de rito como mecanismo de renovação e continuidade, conforme aponta Geertz (2008), ao destacar que os símbolos religiosos organizam não apenas a experiência espiritual, mas também a ordem social e comunitária.

A pipoca, destacada como símbolo de transformação nas oferendas a Omolu, é um exemplo eloquente da dimensão simbólica dos alimentos: algo simples do cotidiano, ao ser ritualizado, passa a carregar significados de purificação, mudança e vida. Tal perspectiva reforça a visão de que, nas religiões afro-brasileiras, a cozinha do terreiro é também espaço de ciência, espiritualidade e transmissão de saberes (SILVA, 2005).

Assim, a fala de Pai Léo permite compreender a alimentação como fato social total, no sentido maussiano (MAUSS, 1974), na medida em que articula dimensões religiosas, culturais e sociais. Cada prato preparado e partilhado não apenas honra uma entidade, mas reafirma a ancestralidade, fortalece os vínculos comunitários e atualiza, no presente, a tradição que sustenta a identidade coletiva do grupo.

Ele enfatizou ainda a presença constante do padê de Exu nos rituais:

O padê de Exu, seja feito com dendê, com água, com cachaça ou mel, sempre está presente antes de cada ritual. Exu é a boca que tudo come, como nos ensinam os mais velhos. Nesse sentido devemos sempre agradar a Exu para que os caminhos estejam abertos e o axé nunca nos falte.

Além do aspecto espiritual, o entrevistado também destacou a função comunitária da comida, como no caso da Feijoada da Paulina, evento que reúne fiéis de diferentes municípios. Em suas palavras “Na cozinha do terreiro é onde descobrimos o poder da ciência, do axé e que cada passo que damos para frente é com a certeza de que nossa ancestralidade está presente do nosso lado”.

A narrativa de Pai Léo da Maria Mulambo, ao descrever a diversidade alimentar presente nas festas e rituais, evidencia que cada entidade possui suas comidas específicas e que a cozinha do terreiro é um espaço de ciência e axé. Na Umbanda e no Candomblé, os modos de fazer e de servir os alimentos carregam conhecimentos que não apenas preservam tradições, mas também produzem identidade cultural e reforçam vínculos comunitários.

Outro aspecto relevante é o caráter comunitário das refeições coletivas, evidenciado nas falas sobre a distribuição dos alimentos após as celebrações. Segundo DaMatta (1987), a comida é um instrumento de socialização, pois comer junto significa estabelecer laços e

compartilhar pertencimento. As festas descritas pelos entrevistados, como a “Feijoada da Paulina”, confirmam essa perspectiva: mais do que um momento de celebração espiritual, são oportunidades de encontro, partilha e fortalecimento dos vínculos sociais.

Essa festividade ocorre anualmente na Casa de Umbanda São Jorge Guerreiro, em Baturité, espaço em que, além das entidades da Umbanda, também se cultua a Jurema Sagrada, tradição de matriz indígena e afro-brasileira que integra o panteão espiritual do terreiro.

Durante a feijoada da Paulina, presta-se homenagem à Mestra Paulina, uma das entidades mais respeitadas da Jurema, reconhecida por sua sabedoria e força espiritual. A celebração é marcada pela preparação coletiva dos alimentos, especialmente a feijoada, que simboliza fartura e comunhão, e pelo compartilhamento das refeições entre médiuns, convidados e membros da comunidade local. Assim, a festa reforça a ideia de que alimentar é também um ato de fé e solidariedade, no qual a comida funciona como elo entre o sagrado e o cotidiano, fortalecendo o sentimento de pertencimento e a continuidade das tradições afro-indígenas do terreiro.

De modo geral, os relatos convergem para uma compreensão de que a comida de terreiro é mais do que um elemento material das práticas religiosas: trata-se de um símbolo de fé, de identidade cultural e de união comunitária. Os resultados da pesquisa de campo evidenciam que a comida de terreiro transcende a função biológica de nutrição e adquire uma dimensão simbólica, espiritual e social. Nesse sentido, pode-se afirmar que os alimentos atuam como mediadores entre o humano e o divino, expressando valores de fé, ancestralidade e identidade cultural. Observa-se também que as comidas de terreiro cumprem múltiplas funções: (i) espiritual, ao servirem como oferendas e meios de comunicação com as divindades e entidades espirituais; (ii) simbólica, ao expressarem valores, restrições e identidades; e (iii) social, ao reforçarem a coesão da comunidade por meio da partilha coletiva. Nesse sentido, a pesquisa corrobora a ideia de que a alimentação é um fato social total (MAUSS, 1974), que articula dimensões religiosas, sociais e identitárias, reafirmando a centralidade da cozinha do terreiro como espaço de axé e ancestralidade.

A cozinha de terreiro constitui um espaço profundamente simbólico, onde o preparo dos alimentos é, ao mesmo tempo, um ato de fé e uma forma de comunicação com o sagrado. Como observam Augras e Guimarães (1996), a cozinha sagrada é o “coração ritual do terreiro”, pois é nela que se manipulam os elementos capazes de renovar o axé, restabelecer a harmonia e alimentar as divindades. Cada ingrediente possui um significado e cada gesto, uma intenção espiritual.

Nessa perspectiva, Bastide (2000) descreve a cozinha dos terreiros como um “lugar de mediação entre os deuses e os homens”, onde o alimento deixa de ser mera matéria para se converter em símbolo. O ato de cozinhar, portanto, é um ritual que mobiliza corpo, espírito e ancestralidade, traduzindo-se em práticas que transmitem conhecimento e mantêm viva a tradição afro-brasileira.

Ainda sobre este mesmo tema, Araújo (2021, 2024) amplia essa compreensão ao analisar os ritos de comensalidade no Candomblé, destacando que as mesas, as oferendas e as refeições coletivas configuram sistemas de poder, reciprocidade e respeito hierárquico. Em obras como *A mesa das autoridades* (2021) e *Mesa fria* (2024), o autor mostra que comer nos terreiros é um gesto profundamente ritualizado, permeado por códigos simbólicos que estruturam a vida comunitária e as relações de axé.

Raul Lody (2012), por sua vez, ressalta que “santo também come” e que toda oferenda, por mais simples que pareça, é carregada de significados e valores culturais. A comida de terreiro é, assim, ciência e espiritualidade; é um gesto de continuidade e resistência. Cozinhar para o santo é cozinhar para a vida, para o coletivo e para a memória ancestral.

Nos últimos anos, observa-se um movimento crescente de “gourmetização” das comidas de terreiro, em que preparos tradicionais de origem afro-brasileira têm sido incorporados a restaurantes de alta gastronomia e explorados em livros assinados por *chefs* famosos. Essa tendência tem duplo impacto: por um lado, contribui para a visibilidade e valorização da culinária afro-brasileira; por outro, levanta reflexões sobre apropriação cultural e esvaziamento simbólico.

Essa “gourmetização” foi identificada no Brasil, incluindo o Ceará, mais precisamente em restaurantes, nas ruas e nas praças de Fortaleza onde facilmente nos deparamos com acarajés sendo servidos sem história e sem referência ao culto de Iansã; vatapá reformulado como “mousse afro-baiana” em menus de alta gastronomia; abará reinterpretado como entrada “minimalista” por *chefs* contemporâneos; e bobó de camarão descrito como “cozinha autoral” sem menção ao legado afro-religioso. Em Fortaleza, observam-se releituras de mugunzá, efó e xinxim em bistrôs que evitam citar suas origens rituais, bem como coquetéis feitos com ingredientes de oferendas (mel, dendê, milho branco), convertidos em “drinks exóticos”.

Nesse caso, foram observados, na literatura e na pesquisa de campo, processos de esvaziamento do axé, nos quais o alimento deixa de ser ritual e torna-se mercadoria, provocando o apagamento das mulheres negras de terreiro, autoras da técnica e do saber; a mercantilização sem reconhecimento — pratos vendidos por alto valor, enquanto comunidades de terreiro permanecem marginalizadas; a desconexão simbólica — alimentos que são oferendas passam

a ser tratados como “moda” gastronômica; e a apropriação cultural, em que alguns *chefs* e restaurantes obtêm prestígio sem devolver reconhecimento.

Araújo (2024) denomina esse processo de “esvaziamento simbólico”, no qual comidas ritualizadas se tornam memórias sem alma quando retiradas do terreiro sem ética ou mediação cultural.

Stuart Hall (2006), ao discutir identidades deslocadas, contribui para compreender como esses pratos, ao circularem no mercado, são reinscritos em novas lógicas, perdendo camadas de sentido.

Por outro lado, alguns *chefs* têm buscado releituras respeitosas, entre eles o *chef* João Diamante, reconhecido pelo ativismo na culinária afro-brasileira; a *chef* Edvana Rodrigues, que articula cozinha contemporânea com ancestralidade; a *chef* Pérola de Oyá, afroempreendedora, proprietária do restaurante Ajeum de Oyá, no bairro Benfica, em Fortaleza-CE, que serve comida de terreiro semanalmente, com o objetivo de dar visibilidade, apresentando a história, o contexto sagrado, os saberes que originam a técnica e a ancestralidade dos pratos.

A “gourmetização”, portanto, não é apenas um fenômeno culinário, mas também uma disputa simbólica pela narrativa sobre quem produz, legitima e lucra com a comida. Contudo, é importante reconhecer que alguns *chefs* e pesquisadores têm buscado uma abordagem mais respeitosa e educativa, valorizando a origem religiosa dos pratos e destacando os saberes das mulheres negras e dos povos de terreiro que os preservaram ao longo dos séculos. Essa tensão entre tradição e modernidade expressa o desafio contemporâneo de manter viva a essência espiritual das comidas de terreiro, mesmo diante de novas formas de circulação cultural. Vale ressaltar que, em sua maioria, esses *chefs* de cozinha e pesquisadores são adeptos das religiões de matriz africana.

Figura 1 - Alimentos dispostos no ritual de padê de Exu.



Fonte: Entrevistado Pai André Torres de Omolu. Uso autorizado (2025).

Figura 2 - Preparação de oferenda a Oxóssi na Casa de Umbanda São Jorge Guerreiro (Baturité-CE).



Fonte: Arquivo da autora. Autorização concedida pela direção do terreiro Ilê Omi Sola Asé Olodé (2025).

Figura 3 - Registro do fazer culinário no contexto religioso, destacando a centralidade das mãos como gesto,

técnica e memória.



Fonte: Arquivo da autora. Autorização concedida pela direção do terreiro Ilê Omi Sola Asé Olodé (2025).

Figura 4 - Momento do ritual de entrega e reverência, no qual o corpo se coloca em posição de devoção diante das oferendas dispostas, evidenciando a centralidade dos alimentos na comunicação simbólica com o sagrado.



Fonte: Arquivo da autora. Autorização concedida pela direção do terreiro (2025).

Figura 5 - Oferendas postas para Gira dos caboclos.



Fonte: Arquivo da autora. Autorização concedida pela direção do terreiro Casa de Umbanda São Jorge Guerreiro (2025).

Figura 6 - Card anunciando comida de terreiro.



Fonte: Rede Social do restaurante Ajeum de Oyá. Fortaleza-CE. (2025).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa buscou compreender a profunda relação existente entre a comida e a espiritualidade nas religiões de matriz africana, tomando a cozinha de terreiro como espaço de fé, memória e resistência. Ao longo da análise, foi possível observar que a alimentação nos terreiros ultrapassa sua função biológica, configurando-se como prática ritual, simbólica e identitária, na qual o alimento atua como mediador entre o humano e o divino.

Os relatos dos entrevistados, aliados às reflexões teóricas de autores como Verger (1985), Lody (2012), Araújo (2021, 2024) e Augras e Guimarães (1996), demonstram que a comida de terreiro expressa um complexo sistema de saberes, crenças e hierarquias. Cada prato preparado carrega intenções espirituais e princípios de axé, revelando que cozinhar, nesse contexto, é também um ato de devoção, cura e preservação da ancestralidade.

Verificou-se que as quizzilas alimentares, longe de serem simples proibições, funcionam como códigos de respeito e equilíbrio energético entre o fiel e sua divindade, garantindo harmonia e pertencimento dentro da comunidade religiosa. As refeições coletivas e as oferendas, por sua vez, reafirmam os laços comunitários e a circularidade do axé, transformando o ato de comer em experiência de comunhão e continuidade cultural.

Além do aspecto espiritual, a pesquisa revelou a dimensão social e política da cozinha de terreiro. Em um país ainda marcado pela intolerância religiosa e pelo racismo estrutural, reconhecer a importância das comidas de axé significa valorizar os saberes afro-brasileiros e combater a invisibilização das religiões de matriz africana. A comida, nesse sentido, é também resistência: alimento do corpo e da alma, símbolo de fé e instrumento de afirmação identitária.

A comida de terreiro constitui um complexo sistema simbólico e ritual que articula alimento, espiritualidade e ancestralidade nas religiões de matriz africana. Como destaca Santos (2015), tais práticas culinárias carregam sentidos cosmológicos vinculados ao axé e às relações entre humanos, ancestrais e orixás, fazendo da mesa um espaço privilegiado de comensalidade e construção comunitária. Nos últimos anos, porém, observa-se um crescente processo de “gourmetização” e apropriação comercial dessas comidas, no qual preparações sagradas são redefinidas como produtos gastronômicos (LODY, 2004; CARNEIRO, 2005). Essa dinâmica tende a esvaziar os significados originais dos alimentos e a reforçar desigualdades estruturais, especialmente porque “a culinária afro-brasileira permanece socialmente marginalizada, ao mesmo tempo em que seus elementos são explorados como exotismo” (MUNANGA, 2019, p. 88). A perda de simbologias e a dissociação entre prato e contexto espiritual também são apontadas por Silva (2017), que ressalta que a retirada dos alimentos de seu uso ritual compromete a transmissão dos saberes ancestrais. Dessa forma, a “gourmetização” da comida

de terreiro configura um processo de mercantilização que tensiona tradições religiosas, identidades negras e patrimônio imaterial.

Observou-se, ainda, a recente tendência de “gourmetização” das comidas de terreiro em espaços da gastronomia contemporânea. Embora essa exposição possa contribuir para o reconhecimento da culinária afro-brasileira, é necessário cuidado para que tais práticas não esvaziem o sentido espiritual e da comensalidade na gastronomia que constitui a essência desses alimentos. Preservar o respeito às tradições, aos saberes dos terreiros e às suas liturgias é fundamental para que a valorização cultural não se converta em apropriação simbólica.

Conclui-se, portanto, que a cozinha de terreiro é um território sagrado, onde se encontram fé, ciência, estética e ancestralidade. É um espaço que ensina a importância da coletividade, do respeito e do equilíbrio espiritual. Mais do que preparar alimentos, os praticantes recriam memórias, celebram vínculos e mantêm viva a herança africana que moldou a identidade cultural brasileira.

Embora a pesquisa apresente limitações relacionadas ao recorte empírico, ao número de interlocutores e à delimitação espaço-temporal da investigação de campo, tais condicionantes não comprometeram o alcance dos objetivos propostos. Ao contrário, o estudo possibilitou compreender de maneira consistente os significados simbólicos, religiosos e sociais atribuídos à comida de terreiro nas tradições de Umbanda e Candomblé, evidenciando seu papel central enquanto prática ritual, forma de comensalidade e expressão de pertencimento coletivo.

Os resultados obtidos contribuem para o campo dos estudos antropológicos da alimentação e da religiosidade afro-brasileira ao reforçar a compreensão da comida como fato social total (MAUSS, 2003), articulando dimensões materiais, simbólicas e espirituais. Nesse sentido, dialogam com Mintz (2001), ao demonstrar que os alimentos ultrapassam sua função nutricional e se configuram como portadores de história, identidade e poder simbólico. A comida de terreiro, nesse contexto, opera como habitus incorporado (BOURDIEU, 2007), transmitido por meio da prática ritual e da oralidade, estruturando modos de sentir, crer e pertencer.

A pesquisa também tensiona os processos contemporâneos de ressignificação cultural, especialmente no que se refere à crescente apropriação mercadológica dessas práticas alimentares. A chamada “gourmetização” da comida de terreiro evidencia dinâmicas de consumo cultural que, conforme aponta Canclini (2015), tendem a deslocar bens simbólicos de seus contextos originários, promovendo uma dissociação entre produto, memória e espiritualidade. Tal processo impacta diretamente os sentidos atribuídos à comida ritual, podendo gerar perdas simbólicas e descaracterizações.

Ao dialogar com os estudos de Prandi (2001; 2011), o artigo reafirma a centralidade da alimentação ritual como elemento estruturante das religiões afro-brasileiras, indispensável à relação entre humanos, ancestrais e divindades. Dessa forma, a pesquisa amplia o debate sobre patrimônio cultural imaterial, religiosidade e resistência simbólica, áreas ainda marcadas por lacunas analíticas.

Como desdobramentos, sugerem-se investigações futuras de caráter comparativo entre diferentes terreiros e regiões, bem como estudos interdisciplinares que analisem os impactos do mercado gastronômico, do turismo cultural e das políticas públicas de salvaguarda sobre as comidas rituais. Também se mostram promissoras abordagens que aprofundem as dimensões de gênero, economia religiosa e transmissão intergeracional dos saberes culinários no contexto dos terreiros.

Assim, mesmo reconhecendo suas limitações, este estudo oferece contribuições relevantes para o campo acadêmico, consolidando-se como base analítica para pesquisas futuras e reafirmando a comida de terreiro como expressão viva de espiritualidade, identidade e resistência cultural afro-brasileira.

Dessa forma, este estudo reafirma a comida de terreiro como patrimônio imaterial da cultura afro-brasileira, destacando sua relevância enquanto prática de resistência, transmissão de saberes e celebração do axé. Ao unir corpo e espírito através da comida, as religiões afro-brasileiras nos ensinam que alimentar-se é também um gesto de fé, memória e continuidade ancestral.

5 REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Patrício Carneiro. *A mesa das autoridades: o comer e o poder no candomblé*. Curitiba: Appris, 2021.

ARAÚJO, Patrício Carneiro. *Mesa fria: um estudo das formas hiper-ritualizadas de alimentar no candomblé*. Rio de Janeiro: Telha, 2024.

AUGRAS, Monique. *O que é tabu*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1989.

AUGRAS, Monique; GUIMARÃES, Marco Antônio. *A cozinha sagrada*. In: *Anais do IV Congresso Afro-Brasileiro*. Recife: FUNDARJ; Ed. Massangana, 1996. p. 33–43.

BASTIDE, Roger. *As religiões africanas no Brasil: contribuição a uma sociologia das interpenetrações de civilizações*. São Paulo: Pioneira, 1975.

BASTIDE, Roger. *A cozinha dos deuses: candomblés e alimentação*. In: AGUIAR, Nelson

(org.). *Mostra do redescobrimento: negro de corpo e alma*. São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo; Associação Brasil 500 Anos Artes Visuais, 2000. p. 470–471.

BERNI, Camila. *Saberes e sabores de terreiro: a culinária afro-brasileira e a identidade cultural*. Salvador: EDUFBA, 2015.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Prelúdio da comida brasileira*. São Paulo: Global, 2004.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GONÇALVES, Jéssica; OLIVEIRA, Pedro. *Entre o axé e a panela: práticas culinárias nos terreiros afro-brasileiros*. Recife: UFPE, 2016.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

LODY, Raul. *Santo também come*. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 1974.

NADALINI, Adriana. *O sagrado que se come: comida e religião nas tradições afro-brasileiras*. Belo Horizonte: UFMG, 2009.

PONTES, Ana Lúcia. *Comida, corpo e axé: alimentação e religiosidade afro-brasileira*. Salvador: EDUFBA, 2017.

PRANDI, Reginaldo. *Mitologia dos orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

RABELO, Luciana. *Culinária e espiritualidade nos terreiros de Candomblé*. Recife: UFPE, 2013.

RIBEIRO, Ronilda. *Alimentos sagrados e práticas rituais afro-brasileiras*. São Paulo: Paulinas, 2009.

SILVA, Vagner Gonçalves da. *Orixás da metrópole*. São Paulo: Edusp, 2005.

SOUZA JÚNIOR, Durval. *Comida e identidade nos terreiros afro-brasileiros*. Salvador: EDUFBA, 2014.

VERGER, Pierre. *Orixás: deuses iorubás na África e no novo mundo*. 7. ed. Salvador: Corrupio, 1985.

CARNEIRO, Henrique Cunha Junior. *Comida, cultura e identidade*. São Paulo: Senac, 2005.

LODY, Raul. *Santo Também Come: culinária ritual afro-brasileira*. 5. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

MUNANGA, Kabengele. *Rediscutindo a mestiçagem no Brasil: identidade nacional versus*

identidade negra. 6. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2019.

SANTOS, Juana Elbein dos. *Os Nagô e a Morte: Pade, Asês e o culto aos ancestrais*. 11. ed. Petrópolis: Vozes, 2015.

SILVA, Vagner Gonçalves da. *Orixás da Metrópole*. São Paulo: EDUSP, 2017.