

A comida de santo no Terreiro de Umbanda Raios de Luz

The Sacred Food in the Umbanda Temple "Raios de Luz"

La Comida Sagrada en el Templo de Umbanda "Raios de Luz"

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68140>

Gabriela Francio | gabi.francio@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-1334-8264>

Universidade de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, RS, Brasil.

Rafaely da Silva Reggiori | silvareggiori@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0007-3881-8341>

Universidade de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, RS, Brasil.

Recebimento do artigo: 14-abril-2025

Aceite: 13-outubro-2025

FRANCIO, G; REGGIORI, R. S. A comida de santo no Terreiro de Umbanda Raios de Luz. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 92-109, out. 2025.

RESUMO

Este artigo descreve a observação do preparo de comidas ritualísticas, Comidas de Santo, no Terreiro de Umbanda Raios de Luz, localizado em Porto Alegre, Rio Grande do Sul, sob a perspectiva de duas profissionais da gastronomia. Como relato de experiência, insere-se no campo dos estudos culturais e religiosos, abordando o preparo de alimentos sagrados como prática que transcende o âmbito culinário, assumindo relevância cultural e espiritual. Metodologicamente, utilizamos a observação participante, com registro sistemático de elementos visuais e simbólicos durante a imersão. A análise conecta referenciais teóricos, interpretações simbólicas dos rituais e descrições do contexto ritualístico, incorporando normas institucionais e saberes tradicionais explicitados pelos Pais de Santo — líderes responsáveis pela orientação espiritual da comunidade. A pesquisa aborda a comida como artefato cultural e espiritual no âmbito da religiosidade afro-brasileira.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comida de Santo; Religiosidade Afro-Brasileira; Cultura Alimentar.

ABSTRACT

This article describes the observation of the preparation of ritualistic foods, known as "Food of the Saints", at the Umbanda temple Raios de Luz, in Porto Alegre, Rio Grande do Sul, from the perspective of two culinary professionals. As an experience report, it falls within the field of cultural and religious studies, addressing the preparation of sacred foods as a practice that transcends the culinary realm, assuming cultural and spiritual significance. Methodologically, we employed participant observation, with systematic recording of visual and symbolic elements during immersion. The analysis connects theoretical frameworks, symbolic interpretations of rituals, and descriptions of the ritualistic context, incorporating institutional norms and traditional knowledge conveyed by the Pais de Santo — leaders responsible for the spiritual guidance of the community. The research approaches food as a cultural and spiritual artifact within the context of Afro-Brazilian religiosity.

Keywords: Gastronomy; Ritual Food; Afro-Brazilian Religiosity; Food Culture.

RESUMEN

Este artículo describe la observación de la preparación de comidas rituales, conocidas como "Comidas de Santo", en el Terreiro de Umbanda Raios de Luz, en Porto Alegre, Rio Grande do Sul, desde la perspectiva de dos profesionales de la gastronomía. Como relato de experiencia, se inscribe en el campo de los estudios culturales y religiosos, abordando la preparación de alimentos sagrados como una práctica que trasciende el ámbito culinario, adquiriendo relevancia cultural y espiritual. Metodológicamente, utilizamos la observación participante, con registro sistemático de elementos visuales y simbólicos durante la inmersión. El análisis conecta referencias teóricas, interpretaciones simbólicas de los rituales y descripciones del contexto ritualístico, incorporando normas institucionales y saberes tradicionales explicados por los Pais de Santo — líderes responsables de la orientación espiritual de la comunidad. La

investigación aborda la comida como un artefacto cultural y espiritual en el ámbito de la religiosidad afrobrasileña.

Palabras claves: Gastronomía; Comida de Santo; Religiosidad Afrobrasileña; Cultura Alimentaria.

INTRODUÇÃO

Por meio da comida, acessamos dimensões identitárias que vão além do biológico, sendo o ato de cozinhar e comer uma janela privilegiada para compreender grupos e suas dinâmicas culturais, conforme afirma Bessis (1995), em seu texto *Mille et une bouches cuisines et identités culturelles*:

"Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade" (Bessis, 1995, p. 126)¹.

Ou seja, a comida reflete crenças, contextos geográficos e hierarquias sociais que estruturam as comunidades humanas, espelhando aspectos centrais de suas identidades e modos de vida. Desta maneira, é amplamente reconhecido no campo dos estudos gastronômicos que comida é cultura. Conforme Stuart Hall (2016, p. 19-20): "a cultura não é tanto um conjunto de coisas, mas sim um conjunto de práticas. Basicamente, a cultura diz respeito à produção e ao intercâmbio de sentidos – o 'compartilhamento de significados' – entre os membros de um grupo ou sociedade."

Segundo Lody (2008, p. 12): "alimentar-se é um ato nutricional, porém comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações". O autor ainda ressalta que nenhum alimento que entra em nossas bocas é "neutro".

Partindo desse horizonte teórico, este artigo aborda a comida como artefato cultural e espiritual no contexto da religiosidade afro-brasileira, uma temática que carrega consigo uma vasta gama de responsabilidades históricas. Estamos no Brasil, país cuja historiografia sobre a escravidão negra foi moldada pelos limites impostos por uma sociedade colonizada e patriarcal. Nos anos de 1933 e 1936, obras de Gilberto Freyre contribuíram para a construção de uma narrativa romantizada, que idealizava a escravidão como benigna e exaltava sua suposta contribuição para o caráter plural da população brasileira. Foi apenas nos anos 1970, em um contexto marcado pela ditadura militar brasileira, que iniciaram as contestações mais fortes e expressivas a essa visão (Daronco, 2006, p. 10).

O passado brasileiro está permeado por violências e abusos, enquanto o presente ainda luta para resgatar a história de forma crítica, a fim de compreender como nossa sociedade contemporânea continua fundamentada em preconceitos. Ao focarmos no recorte da História

¹ Traduzido em: MARTINS, Lucas Collito; DA SILVA, Jefferson Olivatto. Comida de santo: Cosmologia, identidade e simbolismo em cozinhas afrodescendentes. *Amazônica-Revista de Antropologia*, v. 8, n. 1, p. 248, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/amazonica/article/viewFile/4734/4342>. Acesso em 7 ago.2025.

Negra no Rio Grande do Sul, encontramos apagamentos significativos, conforme aponta a historiadora Ieda Gutfreind (1990):

[...] através desta ausência, deste espaço em branco, é que se pode aquilatar o universo ideológico que permeava os historiadores gaúchos. Suas preocupações eram político-econômicas, sua ideologia conservadora e elitista, sua proposta, a construção de uma identidade para o Rio Grande do Sul e o gaúcho, acima de tudo lusitana, mesmo que obtusa ou incompleta. O concurso do negro e do indígena na formação social sul-riograndense teria que aguardar uma outra conjuntura histórica no curso da História sulina. Oxalá, para tanto, estejamos aqui (Gutfreind, 1990, p. 185).

Preconceitos arraigados em uma ideologia elitista e conservadora sustentam motivações segregacionistas, impactando diretamente os rituais religiosos dessas comunidades.

Como metodologia, adotamos o relato de experiência (RE), definido por Mussi et al. (2021) como:

"Um tipo de produção de conhecimento, cujo texto trata de uma vivência acadêmica e/ou profissional em um dos pilares da formação universitária (ensino, pesquisa e extensão), cuja característica principal é a descrição da intervenção. Na construção do estudo, é relevante conter embasamento científico e reflexão crítica" (Mussi et al., 2021, p. 6).

Em nosso relato de experiência, fomos observadoras participantes, ou seja, interagimos socialmente como investigadoras com os sujeitos investigados em seu meio, estando constantemente fazendo o exercício de aproximação e distanciamento (Bogdan; Taylor, 1975, p. 26).

Com base nessa definição, nas próximas páginas apresentaremos um breve contexto histórico da Umbanda em Porto Alegre, exploraremos a Cozinha de Santo, descreveremos o Terreiro de Umbanda Raios de Luz e detalharemos imagens e particularidades do ritual vivenciado em novembro de 2024. Reconhecemos que "a experiência é vivida antes de ser captada pelo pensamento, apreendida pela reflexão, caracterizada em seus componentes" (Breton; Alves, 2021, p. 40). Assim, ao vivenciar a experiência, lidamos com aspectos sensoriais e emocionais; ao escrever sobre ela, conseguimos organizar as ideias, compreender os detalhes e atribuir múltiplos significados ao que foi vivido.

A UMBANDA EM PORTO ALEGRE

De acordo com os dados do Censo Demográfico de 2022 (IBGE, 2025), divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Rio Grande do Sul consolidou-se como o estado brasileiro com a maior proporção de praticantes de religiões de matriz africana. O levantamento revela que 3,2% da população gaúcha se identifica com tradições como a umbanda, o candomblé, o batuque e a quimbanda, número significativamente superior à média nacional, que é de apenas 1%.

Esses dados atuais dialogam com levantamentos anteriores que já apontavam a força histórica dessas religiões no estado. Em entrevista ao portal G1, em junho de 2025, Everton Alfonsin, presidente da Federação Afro-Umbandista Espiritualista do Rio Grande do Sul - FAUERS, afirmou que um mapeamento realizado em 2010 identificou cerca de 71 mil terreiros

em funcionamento no território gaúcho. Para Alfonsin, essa alta concentração de espaços religiosos está diretamente ligada à intensa presença africana no estado desde o período escravocrata. Segundo ele, em 1814, por exemplo, estima-se que, entre as cerca de 70 mil pessoas que viviam na região que hoje corresponde ao Rio Grande do Sul, 20 mil eram escravizadas e 5 mil eram negras livres (Foster, 2025). Esses números demonstram a profundidade da presença africana no estado e a resistência de suas práticas culturais e espirituais, mesmo diante da repressão imposta pelo sistema escravista e pelas tentativas de apagamento cultural.

É nesse contexto que se compreende melhor o desenvolvimento das religiões afro-brasileiras, incluindo a umbanda, cuja narrativa fundacional costuma ser associada ao médium Zélio Fernandino de Moraes, no ano de 1908, no estado do Rio de Janeiro. Nesse episódio, Zélio teria incorporado o espírito do Caboclo das Sete Encruzilhadas durante uma sessão na Federação Espírita de Niterói, anunciando ali a fundação da umbanda (Sarraceni, 2003). No entanto, é importante compreender essa narrativa como um marco simbólico, e não como a origem absoluta da religião. Já no século XVIII, há registros da presença de cultos aos orixás praticados por povos africanos escravizados no Brasil, que, diante da repressão colonial, adaptavam suas práticas espirituais às condições locais, muitas vezes sob a designação genérica de “macumba”, especialmente nos centros urbanos (Rohde, 2010, p. 96). Essas expressões religiosas sincréticas, nascidas da confluência entre as tradições africanas, indígenas e o espiritismo europeu, foram dando origem a sistemas próprios de crença, dos quais a umbanda emergiria mais tarde como uma das vertentes organizadas.

Para compreender a base teológica dessas religiões, é essencial destacar o papel dos orixás, divindades centrais nas cosmologias de matriz africana, especialmente na tradição iorubá. Como aponta Prandi (2000, p. 20), os orixás são entidades que receberam de Olorum, o deus supremo, a missão de criar e governar o mundo. Cada orixá está vinculado a elementos específicos da natureza, da vida social e das emoções humanas. Embora no panteão iorubá original existam mais de 200 orixás, no Brasil destacam-se 12 divindades principais, que foram adaptadas e ressignificadas no contexto das religiões afro-brasileiras, mantendo sua força simbólica e espiritual

Exu é o orixá sempre presente, pois o culto de cada um dos demais orixás depende de seu papel como mensageiro. Sem ele, não há comunicação possível entre orixás e humanos. Sua atuação é essencial para o movimento, a mudança e a reprodução, seja no âmbito das trocas mercantis ou da fecundação biológica. Ogum, por sua vez, governa o ferro, a metalurgia e a guerra, sendo o senhor dos caminhos, da tecnologia e das oportunidades de realização pessoal. Oxóssi é o guardião da vegetação e da fauna, detentor da chave da sobrevivência humana por meio do trabalho. Nanã, a guardiã do saber ancestral, é a soberana da lama que existe no fundo dos lagos, material com o qual o ser humano foi modelado, e é considerada o orixá mais velho do Panteão Americano (Prandi, 2000).

Omolu, também conhecido como Obaluaê, Xapanã ou Sapatá, é o senhor das pestes, da varíola e das doenças infecciosas, mas também detém o conhecimento de seus segredos e métodos de cura. Xangô, o dono do trovão, é o conhecedor dos caminhos do poder secular e o governador da justiça. Oyá, ou Iansã, dirige o vento, as tempestades e a sensualidade feminina, sendo a senhora do raio e a soberana dos espíritos dos mortos, os quais ela encaminha para o outro mundo.

Oxum preside o amor e a fertilidade, sendo a senhora das águas doces, do ouro e da vaidade. Iemanjá, a senhora das grandes águas, é a mãe dos deuses, dos homens e dos peixes, regendo o equilíbrio emocional e a loucura. Os gêmeos Ibejis, os orixás crianças, presidem a infância, a fraternidade, a duplicidade e o lado infantil dos adultos. Por fim, Oxalá orienta o Panteão da Criação, sendo o criador do homem e o senhor absoluto do princípio da vida, da respiração e do ar, sendo reverenciado como O Grande Orixá.

Ainda segundo Prandi (2000, p. 24), cada orixá pode ser cultuado segundo diferentes invocações, conhecidas no Brasil como “qualidades”. Por exemplo, Iemanjá pode ser cultuada como Ogunté, uma figura jovem e guerreira, ou como Iemanjá Sabá, uma entidade velha e maternal. Dessa forma, cada orixá se multiplica em várias manifestações, gerando uma diversidade de devoções. Cada qualidade possui um repertório específico de rituais, cantos, danças, paramentos, cores e preferências alimentares, cujo significado está enraizado nas narrativas míticas conhecidas como itan-ifá. Essas narrativas são transmitidas oralmente de geração em geração (Batista; Dos Reis; Brito, 2017, p. 06).

A COMIDA DE SANTO

Conforme Carneiro (2003), a história das religiões e a história dos alimentos estão, de alguma forma, imbricadas, pois uma grande parte das práticas religiosas está ligada ao ato de comer. Dentre os diversos elementos que compõem as tradições das religiões de matriz africana, a comida de santo ocupa um papel de extrema importância, sendo considerada um presente à espiritualidade. Conforme destacam Baldiotti e Richartz (2020, p. 09), o ato de oferecer alimentos aos deuses remonta aos primórdios da civilização, e as oferendas podem assumir diferentes significados: agradecer, pedir auxílio, descarregar energias, purificar ou homenagear:

“A comida é uma fala preferencial na intermediação entre o homem e o sagrado. Pois a comida representa um ato devocional, cumpre promessas, amplia o sentimento religioso, aproxima o que se idealiza em fé íntima, pessoal, trazendo o mágico, nesse jeito brasileiro de reunir e interpretar santos.” (Lody, 2008, p.26)

De Òsun e De Yemanjá² (2018, p. 08) afirmam que é comendo e cozinhando que conquistamos tudo aquilo que nos é relevante de acordo com o merecimento: “Essas conquistas dependem, obviamente, de ofertar aos nossos orixás aquilo que é do seu (s)agrado, da sua essência”. Devido à essencialidade da comida nos terreiros, todo o fundamento da tradição está intrinsecamente ligado à cozinha, espaço onde transita toda a energia vital dedicada aos orixás (De Òsun e De Yemanjá, 2018, p. 05). A cozinha, nesse contexto, não se limita ao local de elaboração dos axés - alimentos ofertados aos orixás (De Òsun; Yemanjá, 2018, p. 01), constitui um ambiente de transmissão e compartilhamento de conhecimentos entre pais e filhos de santo.

A cozinha é o lugar mais importante do terreiro: “Todo prato executado ali é sagrado e têm o poder de ligar o conhecimento, transmitido de geração a geração, à tarefa artesanal de

² Iyá Sandrali de Osun e Iyá Winnie de Yemanjá são os nomes sociais e religiosos, respectivamente, de Sandrali de Campos Bueno e Winnie de Campos Bueno. No artigo utilizado como referência, as autoras se apresentam por meio de seus nomes religiosos.

transformar elementos, dissociados entre si, em algo que embeleza a mesa sagrada onde tudo adquire um significado próprio” (De Òsun; Yemanjá, 2018, p. 06).

Historicamente, era comum que os terreiros contassem com espaços destinados ao cultivo domiciliar dos elementos necessários para o preparo dos axés. Contudo, essa conexão direta entre natureza e cozinha foi drasticamente reduzida ao longo do tempo, e atualmente grande parte dos insumos utilizados é proveniente do comércio convencional. Entretanto, mesmo diante das adaptações impostas pela disponibilidade de matéria-prima, observamos que há um esforço contínuo para preservar as tradições culinárias associadas ao axé nos terreiros de umbanda (De Òsun; Yemanjá, 2018, p. 01).

Conforme nosso aprendizado através da sabedoria dos sacerdotes, pais e mãe de santo da casa, é fundamental ressaltar que não existem regras rígidas ou pré-estabelecidas em relação à comida de santo. Em vez disso, há elementos, ingredientes e preparações mais frequentemente associados a cada um dos orixás. Não é incomum, no entanto, que ingredientes tradicionais sejam substituídos por outros mais facilmente encontrados na região geográfica onde o terreiro está situado: “As religiões de tradição de matriz civilizatória africana e afro-brasileiras carregam consigo peculiaridades regionais que são facilmente observadas de acordo com o local em que se situam” (De Òsun; De Yemanjá, 2018, p. 07).

Ainda, o mesmo alimento pode ser ofertado a diferentes orixás, como a pipoca por exemplo, que por representar a transformação, devido ao grão do milho estourar e se reconfigurar como um novo alimento, é oferecida às entidades e deuses que tenham como característica esse poder da renovação, como Obaluaê e Iansã.

Sobre adaptações na comida de caráter religioso, Lody (2022, p. 392) afirma que: “Da mistura desses povos que fazem o Brasil, surgem soluções nossas, abasileiradamente criativas e emergentes, compreensões plurais do homem perante o santo, perante o orixá, perante o símbolo da fé misturada.”. Além disso, dentro de um mesmo terreiro, as oferendas podem variar em seu preparo, composição e apresentação, dependendo da situação específica. O que realmente importa, nesse caso, é a intenção de ofertar ao orixá, respeitando-se o simbolismo e o propósito subjacente ao ato: “os alimentos servidos sempre têm critério cerimonial” (Lody, 2022, p. 345).

O TERREIRO DE UMBANDA RAIOS DE LUZ

As tradições, sejam elas relacionadas à cozinha, ao culto ou aos demais rituais, variam de acordo com a casa de religião, seus preceitos, seus dirigentes físicos e as orientações espirituais. Por essa razão, os relatos apresentados neste artigo referem-se exclusivamente ao Terreiro de Umbanda Raios de Luz, localizado na Rua Victor Silva, número 145, bairro Camaquã, na cidade de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Nosso interesse não é firmar uma verdade absoluta, mas expor uma das diversas verdades sobre a comida ritualística na Umbanda, mesmo porque cada casa possui uma tradição própria de origens diferenciadas.

O terreiro foi inaugurado em Porto Alegre no dia 07 de junho de 2000, com o propósito sagrado de levar ao mundo uma mensagem de amor, fé e caridade, além de promover e estabelecer o valor da “alma”, tanto para o indivíduo quanto para seus semelhantes, aperfeiçoando-se no trabalho espiritual voltado à comunidade (GRUPO DE UMBANDA RAIOS DE LUZ, 2025).

A casa é dirigida pela Mãe de Santo Myriam da Jurema e Xangô, a qual o sacerdócio espiritual teve início com seus ancestrais, Avô Adão de Oxalá e Pai José de Xapanã, na Casa de Caridade Pai Ogum Beira Mar, também em Porto Alegre. Auxiliam nas realizações dos trabalhos do Terreiro dois pais-pequenos³: Alexandre de Ogum e Oxóssi, e Matheus de Xangô.

Na Umbanda praticada no Terreiro Raios de Luz, os praticantes realizam o culto aos ancestrais, chamados de guias espirituais ou entidades. Trata-se de espíritos que, tendo vivenciado experiências terrenas em encarnações anteriores, manifestam-se durante os rituais – conhecidos como "giras" – por meio dos médiuns. Essa manifestação ocorre principalmente por meio da incorporação, processo no qual os espíritos comunicam-se através da fala e do corpo do médium (Da Silva; De Castro, 2018, p. 34). Tais guias espirituais são geralmente organizados em falanges, grupos de atuação que frequentemente têm um ou mais orixás como regentes.

As giras ocorrem semanalmente às sextas-feiras, com atendimento gratuito de passes e consultas. A cada semana uma falange direciona os trabalhos, alternando entre caboclos, pretos-velhos, ciganos e a linha de esquerda (exus e pomba-giras). Segundo Queiroz (2022, p. 147) as linhas de trabalho são como se designa a classificação dos agrupamentos específicos de arquétipos espirituais. Por exemplo, caboclo é uma linha de trabalho que manifesta a origem e o arquétipo do povo da floresta, o indígena. A linha de pretos velhos tradicionalmente representa espíritos que se apresentam como negros escravizados, enquanto a linha de ciganos é dedicada a povos que se manifestam com traços simbólicos associados ao povo cigano. Já a linha de esquerda, composta por exus e pombagiras, tem como característica principal a semelhança com a vibração do ser humano encarnado, atuando em dimensões mais densas do astral (Queiroz, 2022, p.151).

Além dos trabalhos caritativos na Umbanda uma vez por semana, o Terreiro oferece atendimentos na energia Reiki a cada quinze dias, também gratuitos e abertos à toda comunidade. Uma vez por ano, também são realizados - de forma privada - rituais na praia e na mata, com o objetivo de fortalecer a firmeza dos orixás em seus pontos de força, bem como reforçar a conexão com a linha de esquerda, estreitando os laços com os guardiões espirituais.

Em rituais específicos, como os realizados na praia e na mata, ou em ocasiões festivas dedicada aos Orixás - dia de Xangô, dia de Ogum, dia de Oxum -, a Comida de Santo assume o seu papel ritualístico de conexão entre divindades e filhos de fé:

"Para o povo de terreiro, comida não é apenas gastronomia ou folclore. Comida é a tradição, comida é o sagrado, comida é o axé que se renova, multiplica e se fortalece. O povo de terreiro se fortalece através do encontro sagrado com o alimento e é por isso que dizer todo prato é sagrado estamos nos remetendo ao alimento do ori⁴. Fortalecer o ori é condição necessária para buscar o equilíbrio. (De Òsun; Yemanjá, 2018, p. 09)

³ Mãe ou Pai Pequeno é a segunda voz dentro do Terreiro (abaixo apenas da Mãe ou Pai de Santo), e é responsável pela continuidade do Terreiro, ou pela substituição do dirigente quando necessário (Caboclo Ventania, 2025, n.p).

⁴ Na tradição dos orixás, ori é a denominação da cabeça humana como sede do conhecimento e do espírito. Também, é forma de consciência presente em toda a natureza, inclusive em animais e plantas, guiada por uma força específica que é orixá. (Lopes, 2011, p. 515).

A Comida de Santo alimenta o espírito, reafirmando a conexão entre o sagrado e o cotidiano, onde cada gesto no preparo e consumo desses alimentos reflete um compromisso com a tradição, o equilíbrio e a espiritualidade.

A EXPERIÊNCIA

A experiência de imersão na cozinha do terreiro ocorreu no mês de novembro de 2024, durante um “Rito de Mata, Pedreira e Cachoeira”, realizado no interior da cidade de Carlos Barbosa, na Serra Gaúcha, em um sítio de uma filha de santo, ambientado em meio à natureza. Tal evento é realizado anualmente com o objetivo de promover o desenvolvimento mediúnico dos integrantes da casa, bem como estreitar a conexão com a espiritualidade. Nesse dia, além dos axés ofertados aos orixás na natureza – cujo preparo e montagem serão detalhados ao longo deste relato –, foi realizado o “amaci” (Figura 1), um banho de ervas ritualístico com a finalidade de preparar o médium para receber as energias vibracionais do terreiro, proporcionando ao filho de fé a limpeza de seu campo áurico (Baldiotti; Richartz, 2020, p. 07).

Figura 1. Preparo do Amaci



Fonte: Das autoras.

O dia de preparo da Comida de Santo começa cedo, às 6h30min da manhã, os pais de santo e alguns filhos de fé já estavam na cozinha organizando-se para dar início aos preparativos. Todos vestiam branco, cor dedicada à Oxalá, o Grande Orixá, e utilizavam suas guias – colar ritualístico, consagrado na energia das entidades da casa, que tem como propósito proteger os médiuns de energias densas e afinar sua conexão com a espiritualidade.

O momento de preparo das “frentes”, outra nomenclatura utilizada para os axés e oferendas, é considerado uma etapa fundamental dos rituais, durante a qual deve-se manter um estado de conexão com o propósito espiritual, elevando os pensamentos e evitando distrações. Para auxiliar nesse processo, é comum ouvir pontos cantados⁵ e rezos, embora também ocorram conversas e trocas de informações. Trata-se de um momento de transmissão

⁵ Pontos cantados são cânticos que auxiliam na conexão com as entidades. Normalmente são acompanhados do atabaque, tambor tradicional das religiões de matriz africana (Baldiotti; Richartz, 2020, p. 08).

de conhecimento dos “mais antigos” para os “mais jovens” por meio da oralidade. Foi nessa etapa que os pais de santo relataram às autoras os detalhes dos preparos das comidas de santo.

Conforme narrado e observado, cada orixá recebe sua “frente”, que é montada e preparada de acordo com seus elementos simbólicos específicos. A oferenda dedicada ao orixá Bará (Figura 2), por exemplo, é composta por elementos que refletem sua energia dinâmica e sua ligação com os caminhos e a comunicação. No ritual, foram utilizados milho tostado no azeite de dendê, que simboliza fartura e força vital; pipoca estourada, que representa transformação e movimento; sete (7) batatas tostadas no dendê; e sete (7) balas de mel, cuja doçura está associada à abertura de caminhos e à suavização das demandas.

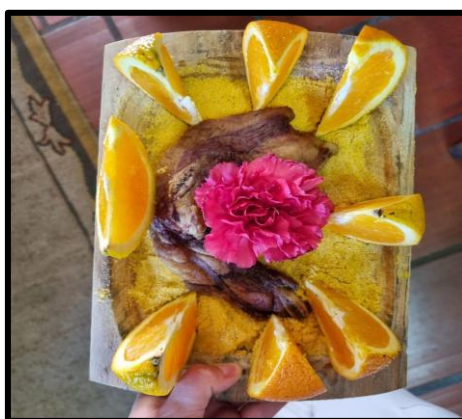
Figura 2. Bará



Fonte: Das autoras.

Para Ogum, a divindade associada à guerra, ao trabalho, aos caminhos abertos e à tecnologia, a oferenda foi composta por alimentos que refletem sua força, bravura e conexão com a terra (Figura 3). No ritual, utilizou-se costela assada (preferencialmente com 3, 4 ou 7 ossos), que simboliza a força física e o sustento; acompanhada de farinha de mandioca misturada com azeite de dendê, elemento que representa a ligação com o solo e os saberes ancestrais. Para enriquecer o simbolismo da oferenda, foi adicionada uma arrumação com laranjas-da-baía e cravos vermelhos, flor que remete ao masculino e à intensidade das batalhas travadas por Ogum.

Figura 3. Ogum



Fonte: Das autoras.

Para Iansã (Figura 4), a senhora dos ventos, tempestades e dos espíritos, foram ofertados elementos que simbolizam sua intensidade, energia e feminilidade. Entre os alimentos utilizados, destacam-se rodela de batata-doce tostadas no azeite de dendê (9 unidades, correspondendo ao número do orixá), que representam doçura e força; manga e maçã, frutas que evocam vitalidade, sensualidade e a natureza vibrante de Iansã; além da pipoca, cujo estouro associa-se ao movimento e à transformação, aspectos centrais de sua atuação nos domínios espirituais e naturais.

Figura 4. Iansã



Fonte: Das autoras.

A oferta destinada ao orixá Xangô (Figura 5), senhor da justiça, é tradicionalmente composta pelo amalá — que consiste em um pirão de farinha de mandioca, em que se coloca um ensopado de carne e folhas de mostarda (TROGLIO, 2021, p. 59). No processo de preparação, iniciou-se refogando cebola cortada em cubos, juntamente com o peito bovino. Em seguida, adicionou-se água, e, ao levantar fervura, foi incorporada a farinha de mandioca, que foi cozida até atingir a consistência de pirão. A finalização ocorreu com a adição de folhas de mostarda cortadas em tiras finas. O amalá foi decorado com seis bananas com casca e seis quiabos, ingredientes que possuem função simbólica e energética, homenageando a virilidade, o poder de decisão e a sabedoria de Xangô.

Figura 5. Xangô



Fonte: Das autoras.

A oferenda dedicada a Oxóssi (Figura 6), o orixá associado à caça, à fartura e ao conhecimento, foi composta por alimentos que evocam a terra e a abundância: a abóbora e o milho. Ingredientes que simbolizam a conexão com a natureza e os ciclos da colheita e representam a generosidade e a provisão que Oxóssi oferece aos seus filhos. A abóbora foi cozida inteira em água, após retirou-se uma tampa para que as sementes e a polpa fossem removidas com um garfo. Às sementes e à polpa foram adicionados milho cozido em água e debulhado, além de vinho branco e mel. Para complementar a composição simbólica, espigas de milho cozidas em água foram utilizadas na arrumação, representando fertilidade e sustento.

Figura 6. Oxóssi



Fonte: Das autoras.

O axé destinado ao orixá Obaluaê (Figura 7), divindade associada à cura, às doenças e à renovação, foi composto por pipoca estourada, feijão e amendoim tostados no azeite de dendê. Elementos que simbolizam purificação, proteção espiritual e transmutação. A pipoca, em particular, é considerada um alimento sagrado para o orixá, pois o ato de estourar representa a transformação do corpo físico, mental e espiritual, assim como o alívio das enfermidades.

Figura 7. Obaluaê



Fonte: Das autoras.

As oferendas destinadas aos Ibejis (Figura 8), divindades gêmeas associadas à infância, à alegria e à inocência, são compostas por elementos doces e coloridos, que evocam leveza, pureza e encantamento. Entre os itens utilizados no rito observado, destacam-se maria-mole, sorvete seco e pirulitos variados. Esses alimentos refletem a natureza alegre e brincalhona dessas entidades, que expressam suas preferências em pontos cantados, como: “Eu quero doce, eu quero bala, eu quero mel pra passar na sua cara” (Coral Filhos de Iemanjá, 2020).

Figura 8. Ibejis



Fonte: Das autoras.

À Oxum, divindade associada às águas doces, ao amor, à fertilidade e à prosperidade, foram ofertados elementos que simbolizam sua doçura e delicadeza (Figura 9). Entre esses elementos estão o quindim e a canjica amarela cozida em água, que representam fartura e riqueza, além do mel, símbolo da suavidade e da sedução. As rosas amarelas, por sua vez, complementaram a oferenda com sua cor vibrante e aroma delicado, evocando a beleza, a feminilidade e a conexão espiritual com Oxum.

Figura 9. Oxum



Fonte: Das autoras.

Para Iemanjá, considerada a mãe de todos os orixás e a senhora dos mares, foram ofertados elementos que remetem à serenidade, ao poder de regeneração e a força das águas salgadas. Utilizou-se canjica branca cozida em água, que simboliza paz, purificação e espiritualidade. Para a arrumação, foram empregadas uvas brancas, representando prosperidade, abundância e renovação, além de flores de hortênsia, cuja delicadeza e tonalidade remetem à energia feminina e à conexão com o mar (Figura 10).

Figura 10. Iemanjá



Fonte: Das autoras.

Por fim, à Oxalá, o orixá associado à criação, à paz e à sabedoria, foram ofertados elementos que traduzem sua essência serena e elevada. O principal ingrediente foi a canjica branca cozida em água e misturada com água de coco, símbolo de pureza espiritual e renovação. A preparação foi servida dentro de uma casca de coco, fruto que carrega significados relacionados à proteção e à ancestralidade, e decorada com lascas da fruta e uma rosa branca, flor ritualística vinculada ao orixá (Figura 11). A combinação desses elementos reflete o caráter sagrado e pacificador de Oxalá, bem como a clareza mental e a harmonia que ele proporciona.

Figura 11. Oxalá



Fonte: Das autoras.

Com toda a comida de santo preparada, chega o momento de ofertar os axés aos orixás. No caso do rito observado, as frentes foram entregues em uma mata, à beira de uma cachoeira, cercada por pedreiras, pontos de força dos orixás Oxóssi, Oxum e Xangô, respectivamente. Nesse momento, apenas elementos biodegradáveis são deixados no meio ambiente, evitando assim qualquer impacto negativo ou poluição do espaço (Figura 12).

Figura 12. Momento de entrega das oferendas



Fonte: Das autoras.

Toda a corrente mediúnica do terreiro participa dessa entrega, formando uma grande egrégora⁶ de energia. Os presentes expressam seus agradecimentos pelas graças alcançadas e realizam seus pedidos para os próximos períodos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A observação do preparo das comidas ritualísticas no terreiro de Umbanda Raios de Luz, em Porto Alegre, Rio Grande do Sul, revela-nos a dimensão profunda e diversa da Comida de Santo enquanto artefato cultural e espiritual. Neste ensejo, cabe destacar que uma das autoras é frequentadora da casa, enquanto a outra teve seu primeiro contato, fundamentado em um conhecimento imersivo com a Umbanda por meio deste trabalho. Ou seja, ele já contribuiu em seu processo de escrita para disseminar conhecimento e respeito pelas práticas descritas.

O processo de confecção das oferendas transcende o âmbito material, tornando-se uma prática carregada de significados simbólicos, ancestrais e comunitários. Como relato de experiência, este artigo descreve as preparações e, para as autoras, à nível de conhecimento e interpretação, demonstra que a Comida de Santo não é apenas nutrição para os orixás, mas também um veículo de conexão entre o humano e o divino, entre o passado e o presente, e entre o individual e o coletivo.

Ao adentrarmos esse universo ritualístico, percebemos que cada elemento utilizado, desde os ingredientes escolhidos até as formas de preparo e arrumação, carrega em si uma

⁶ Força espiritual que resulta da soma das energias mentais, físicas e emocionais proveniente de duas ou mais pessoas reunidas em grupo (DICIO, 2025).

narrativa que engloba as tradições, os valores e os saberes transmitidos oralmente ao longo de gerações. Essa prática ressalta o papel central da comida nas religiões de matriz africana como uma manifestação de resistência cultural e espiritualidade. Além disso, o cuidado com a sustentabilidade ambiental, expresso na utilização exclusiva de elementos biodegradáveis durante as oferendas, reflete uma ética ancestral que respeita e preserva os espaços sagrados, reforçando a harmonia entre o ser humano e a natureza.

O olhar de duas profissionais da Gastronomia sobre essa vivência reforça que o ato de cozinhar vai além da manipulação de alimentos: é um exercício de memória, identidade e reverência. A metodologia de observação participante permitiu-nos captar nuances significativas desse ritual, conectando teoria e prática por meio do diálogo constante entre os saberes acadêmicos e os conhecimentos tradicionais compartilhados pelos Pais e Mães de Santo.

Por fim, este trabalho buscou contribuir para a compreensão da Comida de Santo como uma expressão viva da cultura afro-brasileira, que resiste e se reinventa diante das transformações sociais e culturais. Ao reconhecer a Comida de Santo como um patrimônio imaterial de inestimável valor, reafirmamos o compromisso com a preservação dessas tradições e com o respeito às comunidades que as mantêm vivas, celebrando a riqueza simbólica e humana que elas representam.

REFERÊNCIAS

- BALDIOTTI, Gracielle Rafaela Campos; RICHARTZ, Terezinha. Da fronteira da invisibilidade para o discurso da legalidade: a Umbanda como patrimônio cultural de natureza imaterial. **RELACult-Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, v. 6, n. 3, 2020. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/6a16/7dddbb40626cac1e46a912ada1cof57a44c9.pdf>. Acesso em: 7 ago. 2025.
- BATISTA, Gustavo Henrique Lopes; DOS REIS, Marcelo Rodrigues; BRITO, Marcelo GC. Narrativas míticas do povo iorubá: a tradição dos Itan-Ifá na África e no Brasil. In: CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DA UEG (CEPE), 2017, Anápolis. **Anais...** Anápolis: UEG, 2017. Disponível em: <http://www.anais.ueg.br/index.php/cepe/article/view/10395>. Acesso em: 7 ago. 2025.
- BESSIS, Sophie. **Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles**. Paris: Autrement, 1995.
- BOGDAN, Robert C.; TAYLOR, Steven J. **Introduction to qualitative research methods: a guidebook and resource**. 4. ed. Hoboken: John Wiley & Sons, 1998. Disponível em: https://nwimsr.mespune.org/wp-content/uploads/2024/09/Introduction-to-Qualitative-Research-Methods-PDFDrive-.pdf?spm=a2ty_001.29997173.0.0.a90cc921e0aDoW&file=Introduction-to-Qualitative-Research-Methods-PDFDrive-.pdf. Acesso em 7 ago. 2025.
- BRETON, H.; ALVES, C. A. A narração da experiência vivida face ao “problema difícil” da experiência: entre memória passiva e historicidade. **Revista Práxis Educacional**, Vitória da Conquista, v.17, n. 44, p. 1-14, jan./mar., 2021. Disponível em:

<https://periodicos2.uesb.br/index.php/praxis/article/view/8013/5526> . Acesso em: 7 ago. 2025.

CABOCLO VENTANIA. Pais e Mães Pequenas. **Blog Caboclo Ventania**. [2020?] Disponível em: <https://www.cabocloventania.com.br/pais-e-maes-pequenas/> . Acesso em: 7 ago. 2025.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 200 p.

CORAL FILHOS DE IEMANJÁ. Quero doce. In: **Festa de Erês**. São Paulo: Coral Filhos de Iemanjá, 2020. 1 arquivo de som (3 min.). Disponível em: <https://open.spotify.com/intl-pt/track/6LuLo8DHZFr6VoZP6ynooM?si=1d311e07039143df> . Acesso em: 7 ago. 2025.

DA SILVA, Bianca Viana Monteiro. DE CASTRO, Marcos Câmara. Etnografia da música com abordagem antropológica: ritos religiosos no Centro de Umbanda Casa de Caridade Mãe Maria. **Revista da Tulha**, v. 4, n. 2, p. 31–53, jul./dez. 2018. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revistadatulha/article/view/147981> . Acesso em: 7 ago. 2025.

DARONCO, Leandro Jorge. **À sombra da cruz**: trabalho e resistência servil no noroeste do Rio Grande do Sul, segundo os processos criminais [1840-1888]. 2006. 210f. Dissertação (Mestrado em História), Universidade de Passo Fundo, Passo Fundo, 2006. Disponível em: <http://tede.upf.br/jspui/bitstream/tede/128/1/2006LeandroJorgeDaronco.pdf> . Acesso em: 7 ago. 2025.

DE ÒSUN, Ìyá Sandrali; DE YEMANJÁ, Ìyá Winnie. Me veja um prato sagrado! A importância do processo de preparo dos alimentos nos terreiros no Rio Grande do Sul. In: CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE GÊNERO E RELIGIÃO. 2018, São Leopoldo. **Anais...** São Leopoldo: RS, 2018. Disponível em: <http://anais.est.edu.br/index.php/genero/article/view/873/567>. Acesso em: 7 ago. 2025.

DICIO – Dicionário Online de Português. **Egrégora**. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/egregora/> . Acesso em: 7 ago. 2025.

FOSTER, Gustavo. RS é o estado com maior proporção de praticantes de umbanda e candomblé do Brasil, mostra Censo. **G1 Rio Grande do Sul**, 6 jun. 2025. Disponível em: <https://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/noticia/2025/06/06/rs-e-o-estado-com-maior-proporcao-de-praticantes-de-umbanda-e-candomble-do-brasil-mostra-censo.ghtml> . Acesso em: 7 ago. 2025.

GRUPO DE UMBANDA RAIOS DE LUZ. Quem somos. **Blog Raios de Luz**. [2020?]. Disponível em: https://raiosdeluz-arunda.blogspot.com/p/quem-somos_18.html . Acesso em: 7 ago. 2025.

GUTFREIND, Ieda. O negro no Rio Grande do Sul: o vazio historiográfico. **Estudos Ibero-Americanos**, Porto Alegre, v. 16, n. 1, 2, p. 175-188, 1990. Disponível em: <https://pucrs.emnuvens.com.br/iberoamericana/article/download/36326/19083> . Acesso em: 7 ago. 2025.

HALL, Stuart. **Cultura e Representação**. Rio de Janeiro: Apicuri; Puc Rio, 2016.

IBGE. **Censo demográfico 2022**: resultados preliminares – religião. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2025. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br> . Acesso em: 7 ago. 2025.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

LOPES, Nei. **Enciclopédia brasileira da diáspora africana**. 4 ed. São Paulo: Selo Negro, 2011.

MUSSI, Ricardo Franklin de Freitas; FLORES, Fábio Fernandes; ALMEIDA, Claudio Bispo de. Pressupostos para a elaboração de relato de experiência como conhecimento científico. **Revista práxis educacional**, Vitória da Conquista, v. 17, n. 48, p. 60-77, 2021. Disponível em: http://educa.fcc.org.br/scielo.php?pid=S2178-26792021000500060&script=sci_arttext. Acesso em: 7 ago. 2025.

PRANDI, Reginaldo. Exu, de mensageiro a diabo: sincretismo católico e demonização do orixá Exu. **Revista USP**, São Paulo, n. 50, p. 46-63, 2001. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revusp/article/download/35275/37995>. Acesso em: 7 ago. 2025.

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. Companhia das Letras, São Paulo, 2000.

QUEIROZ, Rodrigo. **Mediunidade na umbanda**: descubra os fundamentos da prática e desenvolvimento do médium de terreiro. Porto Alegre: Citadel, 2022.

ROHDE, Bruno Faria. **A Umbanda tem fundamento, e é preciso preparar**: abertura e movimento no universo umbandista. 2011. Dissertação (Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/8977>. Acesso em: 7 ago. 2025.

ROHDE, Márcia. **Na gira dos orixás**: iniciação e cotidiano no Batuque do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2010.

SARRACENI, Rubens. **A história da umbanda**. São Paulo: Madras, 2003.

TROGLIO, Matheus. **A alimentação sagrada no Batuque do Rio Grande do Sul**: a relação biomítica da culinária ancestral. 2023. Dissertação (Mestrado Profissional em História) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2023.