

Comida de santo: reflexões sobre um conjunto patrimonial cultural afro-brasileiro

Saint's food: reflections on a set of afro-brazilian cultural heritage

Comida de santo: reflexiones sobre un patrimonio cultural afrobrasileño

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68244>

Natália Viviane Santos de Menezes | nutrinatalia@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0002-2442-2721>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Fernando Santa Clara Viana Junior | fernandosantaclara@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9181-9075>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Henrique Cunha Junior | hcunha@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0002-9664-5545>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Recebimento do artigo: 29-maio-2025

Aceite: 20-setembro-2025

MENEZES, N. V. S.; VIANA JUNIOR, F. S. C.; CUNHA JUNIOR, H. Comida de santo: reflexões sobre um conjunto patrimonial cultural afro-brasileiro. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 131-146, out. 2025.

RESUMO

Este trabalho, por meio da abordagem da formação histórica brasileira marcada pela escravização de africanos e a pilhagem de seus saberes, propõe-se a fazer uma análise sobre a comida que compõe a Cozinha de Candomblé como patrimônio cultural do Brasil. Este estudo analisa o apagamento histórico da cultura negra no Brasil, com foco na comida de santo do Candomblé. A partir de revisão bibliográfica em bases reconhecidas, investiga produções que articulam alimentação, ritualidade e identidade. Fundamentado em uma perspectiva contracolonial, evidencia a centralidade da oralidade e da vivência nos terreiros como formas de resistência e memória coletiva. Conclui-se que a comida de santo constitui elemento estruturante da alimentação brasileira e deve ser reconhecida como um conjunto patrimonial cultural afro-brasileiro, expressão de identidade e resistência, simbolizada no ebó. A comida de santo, rica em significados, sobreviveu à opressão por meio da oralidade e da prática religiosa, sendo essencial à cultura nacional.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comida de Santo; Ebó; Candomblé; Patrimônio Alimentar.

ABSTRACT

This work, through an approach to Brazilian history marked by the enslavement of Africans and the plundering of their knowledge, proposes to analyze the food that comprises Candomblé cuisine as part of Brazil's cultural heritage. This study analyzes the historical erasure of black culture in Brazil, focusing on the food of the Candomblé saints. Based on a review of recognized bibliographic sources, it investigates productions that articulate food, rituality, and identity. Grounded in a countercolonial perspective, it highlights the centrality of orality and experience in the terreiros as forms of resistance and collective memory. It concludes that saint food is a structuring element of Brazilian cuisine and should be recognized as part of Afro-Brazilian cultural heritage, an expression of identity and resistance, symbolized in ebó. Saint food, rich in meaning, survived oppression through oral tradition and religious practice, and is essential to national culture.

Keywords: Gastronomy; Saint's Food; Ebó; Candomblé; Food Heritage.

RESUMEN

Este trabajo, a través del enfoque de la formación histórica brasileña marcada por la esclavitud de los africanos y el saqueo de sus conocimientos, se propone realizar un análisis sobre la comida que compone la cocina del candomblé como patrimonio cultural de Brasil. Este estudio analiza el borrado histórico de la cultura negra en Brasil, centrándose en la comida de los santos del candomblé. A partir de una revisión bibliográfica en bases reconocidas, investiga producciones que articulan alimentación, ritualidad e identidad. Basado en una perspectiva anticolonial, evidencia la centralidad de la oralidad y la experiencia en los terreiros como formas de resistencia y memoria colectiva. Se concluye que la comida de santo constituye un elemento estructurante de la alimentación brasileña y debe ser reconocida como un conjunto patrimonial cultural afrobrasileño, expresión de identidad y resistencia, simbolizada en el ebó. La comida

de santo, rica em significados, sobrevivió a la opresión a través de la oralidad y la práctica religiosa, siendo esencial para la cultura nacional.

Palabras claves: Gastronomía; Comida de Santo; Ebó; Candomblé; Patrimonio Alimentario.

ABRINDO O CAMINHO

A contradição da formação histórica brasileira foi marcada pelo processo de escravização de um povo posto em diáspora em confrontos com as populações brancas escravizadoras que invadiram o que, posteriormente, chamaram Brasil. Como apontam González (2020) e Moura (2019), a população negra, de maioria trabalhadora, detentora de conhecimentos técnicos e culturais, foi subjugada a este povo que via no processo de apropriação de sujeitos negros a base da construção de um império ultramarino, e este conhecimento tem se solidificado cada vez mais nos debates em torno das revisões do histórico de violências do período colonial (Adichie, 2019; González, 2020; Machado, 2022; Nascimento, 2021; Sousa Junior, 2009).

Produziu-se, a partir daí, uma sociedade demarcada por uma dominação e exploração violenta da mão de obra formatada por um processo ativo de desumanização dos africanos e seus descendentes. A violência ideológica do escravismo tratou o conhecimento tradicional africano como algo desprezível e de pouca importância, hierarquizando as culturas e considerando a africana inferior a europeia. Isso contribuiu para o desprezo e apagamento de certos saberes africanos (Menezes; Cunha Junior, 2024).

Desde o período colonial, o projeto escravocrata europeu no Brasil operou não apenas pela exploração física dos corpos negros, mas também pela apropriação silenciosa e sistemática de seus saberes. Os colonizadores brancos, ao mesmo tempo em que desqualificavam os conhecimentos tradicionais dos povos africanos em diáspora — rotulando-os como inferiores ou supersticiosos — apropriavam-se desses saberes para fins econômicos, sociais e religiosos. Essa dinâmica, como aponta Freitas (2022), configura uma prática de pilhagem epistêmica, em que os saberes ancestrais foram coisificados, descontextualizados e incorporados ao projeto colonial sem reconhecimento de sua origem ou valor. Trata-se de uma violência simbólica que persiste na estrutura social brasileira, marcada pela negação da autoria negra na construção cultural do país. Nessa inscrição sistemática das populações negras, destacamos a base alimentar, nutricional e culinária como parte do que foi pilhado.

Os escravizadores brancos, sustentados pelo sistema colonial e escravocrata, dependeram da força de trabalho de pessoas negras escravizadas para a realização de todas as funções sociais que geravam riquezas e garantiam a manutenção do cotidiano dos lares, das lavouras e das estruturas urbanas. Dentre as profissões, destacamos aqui a do cuidado doméstico e, como consequência desse processo, esses sujeitos invasores formaram a construção ideológica da imagem da população negra subjugada na cozinha (Machado, 2022). No entanto, não apenas a cozinha do escravizador, mas também a cozinha dos produtos comercializados nas ruas e praças, vinham das construções tecnológicas elaboradas e mantidas por mãos femininas e negras.

Durante os séculos XVIII e XIX, nas principais cidades coloniais e imperiais brasileiras — como Salvador, Rio de Janeiro e Recife — grande parte do comércio de alimentos nos espaços públicos, bem como a venda de insumos alimentares, era realizado por mulheres negras escravizadas. Essas mulheres, muitas vezes chamadas de “ganhadeiras”, atuavam como empreendedoras urbanas, mesmo sob a condição de escravidão. O sistema conhecido como “ganho” (Soares, 1996) consistia na autorização, por parte dos senhores, para que pessoas escravizadas prestassem serviços ou comercializassem produtos, com a obrigação de entregar parte ou todo o lucro ao senhorio. Essa prática revela não apenas a exploração econômica da força de trabalho negra, mas também a centralidade das mulheres negras na sustentação da vida urbana e na circulação de saberes alimentares afro-brasileiros. Em dadas experiências, algumas pessoas escravizadas que faziam os ganhos passaram a ter certo grau de autonomia, uma vez que poderiam comercializar os serviços ou insumos e guardar parte desses ganhos.

À medida que o tempo passava e as experiências iam se resignificando, parte das mulheres passavam a ser denominadas escravizadas de ganho que trabalhavam numa condição de semi-livres.

A partir disso, formou-se em muitos espaços de comércio no Brasil a tradição dos tabuleiros e das gamelas, que tinham uma série de quitutes, salgados e/ou doces, sempre prontos para o consumo. Isso é, como dito, um ofício feminino, o que faz dessas mulheres em condição de escravização e, posteriormente, libertas — pela compra de suas próprias liberdades — as primeiras empreendedoras deste país.

Suas (re)existências demonstram que a prática da culinária é um traço expressivo da implantação da cultura negra na economia e na vida do povo brasileiro. As operações comerciais nas cidades para garantir a distribuição de comida dependiam do trabalho de populações escravizadas (Freyre, 2007; Graham, 2010; Machado, 2022).

Mulheres e homens negros circulavam pelas cidades com gamelas e tabuleiros. As mulheres, destacavam-se na venda de comidas prontas, doces e quitutes, enquanto os homens atuavam desde o comércio de ervas e alimentos até serviços como barbeiros, carregadores e artesãos. Oferecendo iguarias africanas junto com comidas de origens diversas como as herdadas dos saberes dos vários grupos indígenas, e as portuguesas — que se cunhavam herança das várias contribuições de povos africanos que foram deslocados à Península Ibérica no processo de expansão do Império Muçulmano no século VII e que eram adaptadas pelos sentimentos e modos de preparo que remetiam a um passado que a forma da sociedade escravista criminosos não conseguiu apagar (Sousa Júnior, 2009).

As memórias e os conhecimentos africanos moldaram parte do fazer cotidiano no Brasil. As quitandas das africanas se estenderam por todo país, moldando parte significativa do que é hoje a base alimentar brasileira. Um conjunto significativo desses elementos culturais foi transposto e resignificado no contexto brasileiro, contribuindo para a constituição de um Brasil profundamente africanizado em suas práticas alimentares, espirituais e sociais (Sousa Júnior, 2009).

Roger Bastide (1958) destacou a importância dos mercados e do comércio urbano como espaços de sociabilidade e resistência para os diversos grupos étnicos que formaram a sociedade brasileira. No final do século XVIII, o professor de grego Luís dos Santos Vilhena, ao residir em Salvador, registrou em suas cartas a presença marcante de mulheres negras nos mercados da cidade, descrevendo as chamadas “carambolas” — mulheres que, além de venderem alimentos, regulavam parte da economia local ao impor preços aos peixes

comercializados. Essas mulheres, muitas delas libertas, também vendiam nas gamelas carnes como mocotó, fato, sarapatel e outras iguarias populares (Sousa Júnior, 2009). No entanto, muitas das comidas mencionadas por Vilhena não resistiram ao tempo, cedendo espaço, sobretudo a partir do século XIX, aos modismos culinários influenciados por ideais europeus de refinamento, pelo discurso higienista e, mais recentemente, por tendências contemporâneas de alimentação “saúdável” que desvalorizam preparos tradicionais afro-brasileiros. Ainda assim, a chamada cozinha afro-brasileira reinventou-se, incorporando novos ingredientes e técnicas, como o uso mais difundido do leite de coco, do azeite de dendê e da farinha de mandioca, consolidando pratos como o acarajé, o vatapá e o bobó - invenções que emergiram da criatividade e resistência das mulheres negras, especialmente as ganhadeiras, e que hoje são símbolos da identidade cultural brasileira (Sousa Júnior, 2014).

No âmbito do Rio de Janeiro, por sua vez, o artista francês Jean Baptiste Debret retratou em uma de suas telas a venda nas ruas do Rio de Janeiro. Eram mulheres com tachos de angu justapostos, mostrando que tal iguaria já era popular (MHN, 2010). Comidas como o vatapá encontrado em muitas praças brasileiras à venda ou mesmo a cocada e os doces dos tabuleiros que nas ruas de Recife rivalizavam com os dos conventos. Manuel Querino, quando falou das comidas puramente africanas no Brasil, mencionou o aberém, transformado em refresco, ainda encontrado em terreiros de candomblé como comida litúrgica. Além do acarajé, do mungunzá e do cuscuz de tapioca que ainda resistem no consumo cotidiano brasileiro (Querino, 2011; Sousa Júnior, 2009).

O candomblé, dessa forma, consolidou-se como um espaço que não apenas reuniu e preservou tradições de múltiplos territórios africanos ressignificadas no Brasil, mas também se tornou um conjunto de microcosmos de memórias coletivas, guardadas nos corações daqueles que vivenciam a religião, suas práticas e seus cotidianos. Graças ao candomblé, sobreviveram não apenas os acarás e os carurus, mas também os diversos modos de fazer, o amplo repertório técnico e as formas de transmissão, troca e construção de saberes culinários. São os diversos candomblés, com suas múltiplas nações, tradições e modos de culto, os grandes arquivos vivos do que se consolidou como cozinhas afro-brasileiras (Simas, 2019). Cada nação, com suas especificidades rituais e cosmológicas, preserva e reinventa práticas alimentares que atravessam o tempo e a diáspora. E são as pessoas, mães e pais de santo, iaôs, ogãs, ekedis e demais integrantes das comunidades de terreiro, as verdadeiras arquivistas e guardiãs dessas memórias, transmitindo saberes que resistem à violência do apagamento histórico e epistêmico imposto pela sociedade escravista e seus desdobramentos contemporâneos.

Partindo dessas premissas, este texto tem como objetivo estabelecer diálogos entre o alimento e sua transformação na comida que compõe a Cozinha de Candomblé como patrimônio cultural material e imaterial do Brasil.

QUEBRANDO AS ESTRUTURAS E PENSANDO OS PATRIMÔNIOS

O que compreendemos como patrimônio, em perspectiva afrocentrada e iniciática, é aquilo que fica para a posteridade e que, no campo dos afetos, encontra lugar dentro das pessoas. E, estando dentro, sobrevive às intempéries da vida, é perpetuado no ato do diálogo (dito ou convivido), e que é readaptado quando necessário, reproduzido quando for preciso. Que traz, num brusco movimento, o passado ao presente. A lembrança beija a realidade. O patrimônio, quando sentido, é a congregação de um passado-presente-futuro nos eternos

segundos de alegria. É a inspiração do vivido na projeção de um mundo melhor (Garcez *et al.*, 2022; Santos, 2019).

Em sua origem etimológica, o termo “patrimônio” deriva do latim *patrimonium*, referindo-se à herança deixada pelo *pater familias* - o chefe masculino da família romana - às gerações futuras. Entre outras coisas, também está associado a algo herdado do passado ou ao “passado” que se deseja preservar (Hernández, 2005). Interpretando a origem do termo, essa concepção carrega uma lógica patriarcal e eurocentrada, orientada na autoridade masculina e na transmissão de bens materiais.

Se aplicada em conformidade com o que propõe a etimologia – e assim o foi por muitos séculos – a produção de patrimônio envolve eleger certos elementos preexistentes em algo digno de ser patrimônio ou não, escolhendo-os entre outros, que são excluídos desse processo. Desta forma, a criação de patrimônio cultural envolve um processo de seleção. Isso significa que, entre muitos elementos culturais existentes, alguns são escolhidos para serem reconhecidos e preservados como patrimônio, enquanto outros são deixados de fora. Esse processo de escolha e exclusão determina quais aspectos da cultura serão valorizados e lembrados no futuro (Hernández, 2005). As perguntas que ficam, a partir dessa reflexão são: quem determina o que vira patrimônio? O que vem a ser um patrimônio? Quais são os patrimônios excluídos?

Conforme o antropólogo social Jesús Contreras Hernández (2005), uma maneira de abordar essa questão é analisar sua função a partir de uma tradição específica. Os objetos de patrimônio permitem interpretar a história e o território ao longo do tempo e do espaço. Essa relação dá sentido à vida coletiva, agregando o sentimento de pertencimento a um grupo com identidade própria. Transformar o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou especificidade considerada única e, portanto, identitária. Isso permite que um coletivo determinado continue existindo e resistindo, sendo ao mesmo tempo idêntico a si próprio e distinto dos demais. Ainda segundo esse mesmo autor

Os patrimônios instalaram-se como um dos pilares das políticas culturais nos estados e administrações públicas em geral, convertendo-se também em uma indústria em desenvolvimento. Infelizmente, e considerando que o patrimônio cultural inclui os usos do passado no presente, a sociedade contemporânea tem-se dedicado pouco à ativa presença do passado que nela se inclui (Hernández, 2005, p.160).

Encaminha-se ainda, às perspectivas em que o Estado passa a legislar sobre o que é definido como patrimônio. Patrimônio cultural inclui elementos de importância histórica e cultural para um país ou comunidade, como arquitetura, festas, danças, música, manifestações populares, artes e culinária. No Brasil, a definição de Patrimônio Histórico e Cultural veio na Constituição de 1937 e o Decreto de Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, que considerava Patrimônio Nacional os bens móveis e imóveis de interesse público, por sua ligação com fatos históricos ou valor arqueológico, etnográfico, bibliográfico ou artístico. Essa mesma Constituição protegia esses monumentos, equiparando atos danosos a eles a atentados contra o patrimônio nacional (Iphan, 2014).

A Constituição Federal de 1988, ampliou o conceito de patrimônio, substituindo a denominação Patrimônio Histórico e Artístico, por Patrimônio Cultural Brasileiro. Essa alteração incorporou o conceito de referência cultural e a definição dos bens passíveis de reconhecimento, sobretudo os de caráter imaterial, gerando a distinção entre patrimônios material e imaterial. Este documento estabelece ainda a parceria entre o poder público e as

comunidades para a promoção e proteção do Patrimônio Cultural Brasileiro, no entanto mantém a gestão do patrimônio e da documentação relativa aos bens sob responsabilidade da administração pública (Iphan, 2014).

Isto posto, entendemos então que os patrimônios culturais oficiais são escolhidos pelo Estado. O Estado, não sendo ele mesmo um ente físico, é formado por uma coletividade de sujeitos que definem os caminhos que são tidos como os mais apropriados à concessão de progresso do período histórico em análise. Logo, os patrimônios são eleitos por pessoas que se organizam dentro dessa estrutura chamada Estado e que elegem o que deve ser considerado para a história, bem como o que pode ser banido da perpetuação (González, 2020).

Ora, se o Estado define o que são os patrimônios, como as pessoas fora do espaço de debate, fora do jogo, decidem o que são os patrimônios?

Por conta disso, muitas comunidades têm seus patrimônios não reconhecidos oficialmente, como patrimônios que (r)existem apenas nas memórias das coletividades. Aqui, destacam-se as comunidades tradicionais, os grupos periféricos, minorizados, mas que têm nos dispositivos de memórias a resistência de sua própria história, aquela que não se conta.

Pensando no Brasil, país violentamente colonizado e que reproduz essa violência até hoje, compreendemos que existe um vazio importante em relação ao modo como nossa sociedade recorda o passado e como o incorpora no presente. Quem decide o que legamos do passado?

É digno de nota que, a questão de interesse deste trabalho está nas práticas que ocultam o passado, uma posição de apagamento branca, repressiva e autoritária em relação à existência e à prevalência da cultura negra, o que inclui, dentre uma infinidade de coisas, o Candomblé e sua comida de santo.

Dessa maneira, esta investigação vai marinando como procedimento metodológico uma revisão bibliográfica, com o objetivo de identificar e analisar produções acadêmicas que abordam a relação entre alimentação, patrimônio cultural e práticas culinárias nos candomblés brasileiros. A busca foi realizada em bases de dados reconhecidas: SciELO, Google Scholar e Portal de Periódicos da CAPES, além de repositórios de teses e dissertações e obras de referência disponíveis em bibliotecas físicas e digitais. Como critérios de inclusão foram incluídos textos publicados entre os anos de 2000 e 2025, com exceção de obras clássicas relevantes anteriores a esse período. Para viabilizar as buscas, as produções que continham palavras-chave como: comida de santo, cozinha de santo, candomblé, patrimônio cultural material e imaterial, cozinha afro-brasileira, contracolonialidade. Foram excluídos textos que trataram a alimentação afro-brasileira de forma folclórica, superficial ou descontextualizada, bem como trabalhos que não apresentem relação direta com os objetivos da pesquisa ou que não contemplem os aspectos simbólicos, rituais e identitários da comida de santo.

A análise dos materiais selecionados busca compreender como a comida de santo pode ser efetivamente reconhecida como patrimônio cultural imaterial, considerando sua função ritual, sua transmissão oral e sua centralidade na vida comunitária dos terreiros. A pesquisa se inscreve em uma perspectiva contracolonial (Santos, 2019), que valoriza os saberes ancestrais como formas de resistência e de construção de memória coletiva. Este trabalho pretende apresentar o cenário aos patrimônios que quiseram deixar esquecer.

A COMIDA ENQUANTO CULTURA

A comida é uma forma de expressão da cultura, assim como a língua de um povo, sua música, dança, suas formas de vestir, sua religiosidade. A comida é uma manifestação cultural não só quando produzida, mas também quando preparada e consumida.

Segundo o historiador Massimo Montanari (2013), a alimentação tem papel fundamental no desenvolvimento de diferentes grupos humanos, sendo responsável pelas várias culturas estabelecidas. As pessoas fazem uso do que é oferecido pela natureza, e ainda têm a capacidade de transformar essas ofertas em outros produtos, criando, assim, seus próprios alimentos, fazendo seu preparo utilizando técnicas e escolhendo o que consomem afinados com seus critérios, que também são culturais.

Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois, embora comer seja uma necessidade vital, o quê, quando, como e com quem se come são aspectos que fazem parte de um sistema que atribui significados ao ato de se alimentar. Como fenômeno social, a alimentação vai além de ser uma resposta à mera sobrevivência, supera o 'comer para viver'. Embora os seres humanos precisem comer para sobreviver, eles o fazem de maneira particular, culturalmente forjada, e num infinito universo de culturas que dão múltiplos sentidos ao ato de se alimentar (Maciel, 2005).

Superando a dimensão biológica, a alimentação é configurada como um ato social e, por isso, também cultural, fazendo com que sejam tecidos diversos sistemas alimentares. Na formação desses sistemas, vão se adicionando e temperando fatores ecológicos, históricos, culturais, sociais, filosóficos e econômicos, que geram representações e imaginários relacionados às escolhas, aos acessos e às classificações alimentares.

Em perspectiva didática, então, para que se entenda os tais sentidos da comida, importa fazer uma distinção entre comida e alimento. Comida não é apenas uma substância para nutrir, mas também um modo, um estilo e um jeito de se alimentar. Esse jeito de comer define não só o que é ingerido, mas também quem o ingere, refletindo a identidade e a cultura de quem se alimenta (Hernández, 2005).

Sophie Bessis, historiadora, jornalista e pesquisadora franco-tunisiana, que tem se destacado por suas análises críticas sobre o colonialismo, o patriarcado e os processos de dominação cultural, especialmente no Magrebe e no mundo árabe, partindo do conhecido ditado de Brillat-Savarin, "dize-me o que comes e te direi quem és" (Savarin, 2017), apimenta-o e afirma:

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.10).

Dessa forma, surgem múltiplas e distintas cozinhas, com maneiras culturalmente estabelecidas e em processos dinâmicos de mudança, codificadas e reconhecidas de se alimentar, onde os pratos são elementos essenciais. A cozinha de um grupo é muito mais do que a soma de seus pratos característicos, ela segue caminhos diferentes, dadas as condições históricas, socioculturais, econômicas, de produção, de subjetividades e de manutenção dos modos de vida.

Relacionando alimentação com o conceito de patrimônio, ela é considerada um bem de natureza imaterial, onde há uma complexa interação entre materialidade e imaterialidade. Compreender essa interação é essencial para captar as diferentes dimensões que se manifestam tanto no processo contínuo de transformação dos alimentos quanto em suas expressões culturais e simbólicas. Os alimentos possuem uma dupla natureza: uma delas, material (tangível), que se encontra na matéria-prima, nos espaços físicos, nos instrumentos de trabalho, nos utensílios, entre outros, utilizados na elaboração do produto; a outra, imaterial (intangível), que está presente nas relações socioculturais e nas representações simbólicas (Pinto; Mendonça, 2002).

A cozinha, rica em significados, constrói tanto a dimensão física da comida quanto a simbólica, influenciando nossa memória social e afetiva. Em nosso país, a cultura alimentar é vasta e a cozinha representa nossa identidade nacional. No entanto, devido ao passado de escravidão e desigualdade, a importância dos elementos culturais africanos, inclusive na cozinha, foi silenciada (Menezes; Cunha Junior, 2024).

A (r)existência da cozinha afro-brasileira como patrimônio ganha materialidade, não reconhecida, nos registros da pesquisadora Rute Costa (2021), ao escrever sobre a cultura alimentar da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinha, em Quissamã, Rio de Janeiro. Em seu texto, ela reúne os utensílios, descrições dos ingredientes, as mulheres detentoras dos modos de fazer da cozinha quilombola, todo o rito estabelecido em torno de pratos afro-brasileiros e sobre os quais são organizados festejos anuais nessa comunidade, associando-se à comensalidade a dança e a música dos atabaques do jongo. A partir da feijoada, a autora nos mostra como a história da alimentação no Brasil está incompleta, mal representada e denuncia o mito da democracia racial em nossas relações sociais (Costa, 2021).

Recorrer a esta reflexão, afinal de contas, é fundamental para a nossa proposta. Trazemos aqui, ainda, as reflexões sobre o que é comida de santo a partir das contribuições de Lourence Alves, doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade Estadual do Rio de Janeiro, e que se dedicou a apresentar o universo multifacetado do que são os saberes e as práticas da cozinha de santo (Alves, 2019). Para a autora, cozinha de santo

[...] é o conjunto de saberes e práticas que sistematiza os procedimentos de renovação e potencialização do axé que é movimentado por meio dos alimentos. Durante todos os procedimentos ritualísticos que envolvem alimentos todos comem. Comem os orixás por meio das oferendas depositadas nos altares de seus pejis, comem os filhos de santo que participam das cerimônias fechadas e abertas, as preparações das carnes de axé (dos sacrifícios) e seus acompanhamentos secos (pratos específicos dos preceitos de cada orixá e cerimônia). Comem também os assistentes que completam o núcleo de comensais das cerimônias abertas ao público. E o axé circula em todas essas ocasiões. Mesmo após a morte de um filho de santo, um ritual assenta o axé desse indivíduo no ile-ibo, local onde ficam assentados as energias dos antepassados. Dessa forma o axé nunca se esgota, uma vez estabelecida a conexão do indivíduo com o axé, este vai sendo constantemente acumulado, renovado, [e] fortalecido por meio de todos esses rituais [...] (Alves, 2019, p. 35).

Ora, se a comida de santo, se a cozinha dos candomblés é também repleta de amplos sentidos e significações, como uma coletividade de outras práticas alimentares patrimonializadas pelo Estado, qual é o papel da comida de santo, polissêmica e complexa, no campo da alimentação quando falamos de uma dimensão nacional?

COMIDA DE SANTO AFRO-BRASILEIRA E UMA DEFESA COMO PATRIMÔNIO

No Brasil, devido à sanha colonial europeia, chegaram aqui diversos povos sequestrados de origem africana. Deslocados de sua terra, trouxeram com eles seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, assim como todo um conjunto de práticas culturais típicas de sua alimentação. Mesmo sem suas bagagens materiais, trouxeram vários conhecimentos sobre plantas, animais e temperos, assim como seus *ebós* e *quizilas*. Trouxeram as bagagens que não puderam lhes tirar.

Adicionando farinha e engrossando esse angu, trazemos a cozinha de santo do *candomblé*, que é sedimentada em elementos referenciados na tradição africana e articulados de modo que se torna algo particular, singular, reconhecível ante as outras cozinhas brasileiras. Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo. A cozinha de santo é dinâmica, e coletiva. Trata-se de um referencial identitário e, como outras cozinhas, passou por um processo de produção de sentidos, de historicidade, de herança. A afrodescendência, no sentido de ter sido reinventada de forma intencional e inteligente, adaptando as preparações aos ingredientes disponíveis (Cunha Júnior, 2001).

O *ebó* expressa nele mesmo muitos elementos que compõem uma cultura, como a culinária, o vestuário, a religiosidade, uma variedade de cânticos na língua iorubá; subsídios tais que produzem outras culturas. Trata-se do ritual que se constitui em oferta ou sacrifício a um Orixá, como clamor para alcançar uma graça ou para homenagear e cultuar um Orixá. Os elementos que irão compor o *ebó* dependem da sua finalidade e abrangem frutas, folhas, velas, adornos, alimentos, louças, artefatos de barro ou ágata, entre outros (Cacciatore, 1988).

A língua é um ponto de extrema importância para compreender o *Candomblé* em diáspora, isto porque a língua iorubá pertence, hoje, ao *candomblé* no Brasil (Rocha, 2022). A linguagem, via de regra, é a instituição que desempenha um papel fundamental na cultura, pois é através dela que os valores, crenças e tradições de uma sociedade ganham sentido, são expressos e transmitidos. Então, o latim está para a missa assim como o iorubá está para o *candomblé*.

Sem dúvida, no Brasil não se permitiu o reconhecimento da língua iorubá. A implicação direta disso é que perdemos os nomes dos pratos típicos africanos para generalizações outras do português. Se dominar a linguagem é assumir uma identidade da cultura, quando o iorubá é negado, torna-se ilegítimo (Evaristo, 2021). Esta foi uma política que atravessou os tempos no Brasil, vestiu outras roupagens, mas sempre se consolidou em torno do racismo estrutural instituído com a escravidão.

Assim, apesar de ser impossível negar a influência africana e afrodescendente na construção da nação brasileira, o racismo se imbuíu de ocultar as raízes africanas do cotidiano, evitando não só as palavras, ele tem impossibilitado reconhecer que “foi o trabalho do negro que aqui sustentou por séculos e sem desfalecimento, a nobreza e prosperidade do Brasil” (Querino, 1988).

A comida de santo é o objeto desta reflexão, defendida aqui como patrimônio brasileiro porque percebemos a hereditariedade da tradição religiosa africana no Brasil. Consequentemente, uma linhagem de *Candomblé* consiste na transmissão também de seus

receituários sagrados de comidas de santo que guardam familiaridade com o comportamento de seus adeptos.

Ainda que existam vários tipos de candomblés (Simas, 2019), cabe seguir nesta reflexão, esses aprendizados estão nos terreiros, estão nas casas, está na linguagem de todas as pessoas do Brasil cotidiano. No “pretoguês” de Lélia Gonzalez (2020), nos tabuleiros de acarajé nas ruas de Salvador, que salvaguardaram não só o acarajé, como também o vatapá, o caruru, o dendê, os doces (Sousa Junior, 2014; Costa; Viana Junior; Costa, 2024), nas quitandas do quimbundo, mineiras, quilombolas (Carmo; Deus, 2017).

O histórico da ancestralidade africana no Brasil, portanto, prova que a África, que existe como civilização há milhares de anos, foi mantida viva através da transmissão das tradições do passado para o presente graças à oralidade. A permanência desse saber ancestral desafia concepções sociológicas clássicas como as de Tylor (1871), notadamente equivocado ao afirmar que somente países de longa tradição escrita poderiam desenvolver um gênero de literatura técnica. Incluo aqui os tratados culinários, que permitiram acumular receitas culinárias. Este foi o caso da memória escrita da cozinha, que tornou viável o desenvolvimento cumulativo desse conhecimento e que mostrou a relevância da resistência nas sociedades de tradição oral.

Embora Massimo Montanari seja amplamente reconhecido por afirmar que “a alimentação é cultura”, o que, em princípio, aproxima sua abordagem da valorização dos saberes alimentares como expressão simbólica, o autor também sustenta que a tradição oral estaria, teoricamente, “destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si” (Montanari, 2013, p.62). Essa afirmação revela uma tensão: ao mesmo tempo em que reconhece a dimensão cultural da alimentação, Montanari parece limitar sua legitimidade à existência de registros escritos, desconsiderando a força da oralidade como tecnologia de memória e transmissão ancestral, especialmente entre povos africanos e afro-diaspóricos. Talvez seja o Brasil um bom espaço para romper com isso e apresentar outras chaves de leitura que permitam revisar o método histórico e os processos endurecidos das ciências eurocentradas.

O pensamento errático ficou somente no campo do “teoricamente”, então, dado que o Candomblé representa um dos grupos sociais mais antigos que constituem nosso país (Bastide, 1958), fazendo parte da nossa identidade como povo somado ao quilombo, à capoeira, ao samba e à culinária africana que faz parte da dieta habitual do brasileiro. Assim, a capacidade de permanência da oralidade, mesmo após quase 400 anos, das receitas das comidas de santo que vieram forçadamente importadas da África têm no acarajé uma presença simbólica, como podemos citar a seguir:

O acarajé, bolinho de feijão-fradinho (*Phaseolus angularis* Wild), cebola e sal, frito em azeite de dendê (*Elaeis guineensis* L), é de origem africana; seu nome original é, em locais do Golfo do Benim, África Ocidental, acará, que, em iorubá, significa “comer fogo” – acará (fogo) + ajeum (comer) – e advém do modo como era apregoado nas ruas: “acará, acará ajé, acarajé (Iphan, 2007, p.15).

Percebemos, portanto, a força da manutenção da cultura do terreiro, que foi capaz de superar o evangelho do colonizador durante tantos anos de escravidão, apesar do violento epistemicídio praticado contra povos negros.

Nos fundamentos do Candomblé, as comidas dos orixás são mais elaboradas em relação às práticas alimentares cotidianas, tanto pela complexidade dos preparos quanto pela densidade simbólica que carregam, exigindo não apenas conhecimento e técnicas específicas,

mas também os fundamentos ditados pela “lei do santo” (Sousa Júnior, 2014, p.138). Por isso, a iabassé é tão fundamental nos terreiros. A iabassé, ou literalmente, a velha que cozinha, é a grande sacerdotisa da comida. Ela não só compreende as preferências dos orixás, mas também guarda os segredos que transformam a comida dos homens em comida de orixá (Sousa Júnior, 2014).

Ponha reparo que no Candomblé há uma comensalidade entre os devotos e seus orixás por meio do alimento. Pessoas e orixás comem juntos, restabelecendo ou fortalecendo o axé, energia vital, do terreiro com vínculo. Portanto, percebemos que o Candomblé é uma religião cuja comida é sagrada, onde orixás e pessoas ampliam o sentido dado à alimentação. A alimentação tem, conseqüentemente, um papel importante na manutenção e na manipulação desse axé, para fins comunitários e sociais.

Nos terreiros, os orixás, as pessoas, as cabeças das pessoas e até os objetos, como os atabaques, os fios de contas e o próprio salão, participam do ato de comer. É nesse espaço que os orixás se apresentam ao público e dançam incorporados em seus filhos. Além disso, a iniciação de novas pessoas ao Candomblé, conhecida como “feitura do santo”, envolve uma série de rituais relacionados à alimentação.

Em fogo baixo, cozinhando lento, vamos produzindo aqui o argumento de que a comida de santo de Candomblé serve de base para o cardápio brasileiro, sendo herdeiro da costa da Guiné e da costa da Nigéria. Fazem parte desses ingredientes elementos do nosso cotidiano cuja utilização é habitual na cozinha doméstica, na profissional ou na de santo. O estudo de Rocha (2022) corrobora com esse mesmo entendimento pois cita diversos alimentos da cozinha de santos como pertencentes também à culinária nacional como:

o irési – arroz, *o erè tiro* – feijão-fradinho, *èwà awuje* – feijão branco grande, *o èwà dúdú* – feijão-preto, *o èwà funfun* – feijão-branco, *o ewé* – feijão-mulatinho, a *su-oyinbo* – batata, a *ata* – pimenta, o pimentão, a *elégéde* – abóbora e a *adiè sísun* galinha assada, *o elédè* – porco, *o ako màlúù* – boi, *o àkàrà* – acarajé, *o dùndú* – inhame, *o edé* - camarão, *o eja odò* peixe do rio, *o eja òkun* – peixe do mar, *o eja ti kò níí ípé* – peixe de pele e muitos outros, às centenas de casos (Rocha, 2022, p. 149).

Um exemplo de grande relevância é a feijoada, uma comida tradicional brasileira e comida de santo, conhecida como Feijoada de Ogum. Para seu consumo, a comida é colocada no chão sobre um tecido da cor do orixá, em um processo chamado de “fazer à mesa”. Durante a comensalidade da feijoada, é instruído que se emanem apenas pensamentos positivos, pedidos de proteção, prosperidade e axé para superar os obstáculos da vida, pois o Orixá não realiza maldades. Ao ingerir a feijoada, os adeptos acreditam que estão absorvendo energias que ativam a capacidade de alcançar o que foi pedido. Como a alimentação é uma das bases teológicas do Candomblé, isso influencia as práticas alimentares de seus seguidores.

Assim como a feijoada, em seu livro sobre a culinária baiana, Manuel Querino (2011) nos informa que os negros e as negras designadas para preparar as refeições dos brancos modificavam e acrescentavam aos preparos técnicas e ingredientes africanos. Desse modo, foram responsáveis por introduzir o azeite de dendê, as pimentas malaguetas, o camarão seco, o leite de coco – tão característicos da cozinha baiana.

É, então, neste caldeirão de transformações, permanências e rupturas que observamos a resistência dos conhecimentos e das práticas tradicionais de múltiplos povos africanos que, ainda que postos em diáspora, resistiram ao tempo, às ações de extermínio e se fazem verdadeiros patrimônios culturais no Brasil. Da “Comida de santo que se come” (Ribeiro; Sousa

Júnior, 2018) à Comida de Santo, sacralizada, tornada parte do sagrado, tudo segue sendo enlaces da cultura que atravessa o tempo, que conecta passado-presente-futuro num modo de ver, existir, falar, ser. Falar da Comida de Santo, portanto, é falar do que nos faz brasileiros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste artigo, demonstramos a preservação da comida de santo em paralelo com a culinária nacional brasileira (acarajé, feijoada, entre outras), como patrimônio histórico material e imaterial. Isso não apenas por ser um patrimônio, como os territórios quilombolas, mas também por pertencer aos terreiros de Candomblé.

Propusemos análises sociais e comportamentais sobre a questão linguística na assimilação das nomenclaturas de *ebós* e da comida de santo, em termos de identidade cultural através da alimentação. Refutamos a ideia de que a alimentação dos Orixás se perdeu com o tempo devido à falta de registro escrito na diáspora africana, pois essa afirmação não tem respaldo histórico.

Apresentamos uma nova perspectiva, mostrando que a grandeza da África é silenciosa, como a língua do griô ou a sabedoria das iabassés, ambos reconhecidos por seus saberes e fazeres na tradição oral. Através do poder da palavra, da oralidade, da corporeidade e da vivência, eles dialogam, aprendem, ensinam e tornam-se a memória viva, coletiva e afetiva da tradição dos terreiros.

A comida de santo é inerentemente formadora da cultura alimentar nacional, não apenas na alimentação dos Orixás, mas também na dieta habitual brasileira, no vocabulário e no modo de pensar e agir. Afinal, o Brasil, desde o início de sua colonização, é constituído majoritariamente por negros. Desde o período colonial, toda a cozinha doméstica passou pelas mãos de cozinheiras e cozinheiros negros.

Admitimos que há práticas discriminatórias que ocultam esses elementos culturais africanos no Brasil. A comida de santo, herança africana, está preservada na culinária brasileira e deve ser referenciada como patrimônio da cultura brasileira.

REFERÊNCIAS

ADICHIE, Chimamanda Ngozi. **O perigo de uma história única**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

ALVES, Lourence Cristine. *Onje: saberes e práticas da cozinha de santo*. 2019. 150 f. **Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde)** – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <http://www.bdt.d.uerj.br/handle/1/19934>. Acesso em: 03 abr. 2025.

BASTIDE, R. **O candomblé da Bahia: rito nagô**. São Paulo: Companhia das Letras, 1958.

BESSIS, Sophie. Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles. **Autrement**, Paris, n.154, 1995.

CACCIATORE, Olga Gudolle. **Dicionário de cultos afro-brasileiros**: com a indicação de origem das palavras. Rio de Janeiro: Forense, 1988.

CARMO, Luciana Priscila do; DEUS, José Antônio Sousa de. Quitandas quilombolas: identidade, estratégia de reprodução social e apropriação do território por comunidades do semiárido mineiro envolvidas com a "Rota dos Quilombos". **VIII Simpósio Internacional de Geografia Agrária e IX Simpósio Nacional de Geografia Agrária**, Curitiba, 2017, p. 1-20. Disponível em: https://singa2017.wordpress.com/wp-content/uploads/2017/12/gto2_1506792604_arquivo_carmodeus-artigoCompletoSinga-quitandasquilombolas.pdf. Acesso em 04 abr. 2025.

COSTA, Matheus Magalhães; VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara; COSTA, Victor Sampaio Daltro. A doçaria tradicional das baianas de acarajé e os redesenhos dos doces de tabuleiros. **Ágora**, St. Cruz Sul, v. 26, n.2, jul./dez. 2024, p. 98-121.

COSTA, Rute Ramos da Silva. A feijoada da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinho/RJ: para pensar o mito da democracia racial. In: COSTA, Rute Ramos da Silva, CASTRO, Maria Luíza Lima de, FONSECA, Alexandre Brasil (Orgs.). **Tempero de quilombo na escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ – Macaé)**. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, 2021.

CUNHA JÚNIOR, Henrique Antunes. Africanidade, Afrodescendência e Educação. **Educação em debate**, Fortaleza, Ano 23, v. 2, n. 42, p. 05-15, 2001. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/14604>. Acesso em: 29 de abril 2025.

EVARISTO, Jefferson. Linguicídio africano no Brasil. **Fórum Linguístico**, Florianópolis, v. 18, n. 4, p. 7086-7097, out./dez. 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/forum/article/view/83305>. Acesso em: 03 abr. 2025.

FREITAS, Henrique. Pilhagem epistêmica. In: Doris Cristina Vicente da Silva Matos e Cristiane Maria Campelo Lopes Landulfo de Sousa (Org.). **Suleando conceitos e linguagens: decolonialidades e epistemologias outras**. Campinas: Pontes Editores, 2022, p. 305-312.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar, uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste brasileiro**. São Paulo, Global Editora, 2007.

GARCEZ, Dirnele Carneiro; VANIN, Luís Fernando; FEVRIER, Priscila Rufino; MASCARENHAS, Raquel. Patrimônio cultural, memória e identidade negra: um olhar a partir das obras de Rubens Alves da Silva. **Múltiplos Olhares em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, n. Especial, 2022. DOI: 10.35699/2237-6658.2022.39922. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/moci/article/view/39922>. Acesso em: 16 mar. 2025.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade. Das vendedoras de rua à reforma liberal** (Salvador, 1780-1860). São Paulo, Editora Companhia das Letras, 2010.

GONZÁLEZ, Lélia. Para compreender a "América" e o "pretuguês". **IV Encontro Anual da Associação Brasileira de Pós-graduação e Pesquisa nas Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, 1980. Disponível em: <https://www.marxists.org/portugues/gonzalez/1980/10/31.htm>. Acesso em 04 abr. 2025.

GONZÁLEZ, Pablo Alonso. **O Antipatrimônio: Fetichismo do Passado e Dominação do Presente**. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2020.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 385.

IPHAN, I. D. P. H. E. A. N.-. Ofício das baianas de Acarajé. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN**, 2007. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf>. Acesso em 12 de janeiro de 2025.

IPHAN. Patrimônio Cultural. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN**, 2014. Disponível em: < <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218>>. Acesso em 08 de março de 2025.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 385.

MACHADO, Thaís de Sant'Anna. **Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. São Paulo: Fósforo, 2022.

MENEZES, Natália Viviane Santos; CUNHA JUNIOR, Henrique. A cozinha afro-brasileira nos cursos de gastronomia do município de Fortaleza (CE): uma breve análise. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 185-197, dez. 2024. Acesso em 8 mar. 2025.

MHN. **Coleção Jean Batiste Debret (DB)**. Rio de Janeiro: Museu Histórico Nacional, 2010. p. 71. Disponível em: <https://atom-mhn.museus.gov.br/downloads/jean-baptiste-debret-2.pdf>. Acesso em: 29 abril de 2025.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

MOURA, Clóvis. **Sociologia do negro brasileiro**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2019.

NASCIMENTO, Beatriz. **Uma história feita por mãos negras: relações raciais, quilombos e movimentos**. Rio de Janeiro: Zahar. 2021.

PINTO, Maria Dina Nogueira; MENDONÇA, Elizabete. Sistema culinário e patrimônios culturais: variações sobre o mesmo tema. In: GONÇALVES, J. R. S. **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funart (CNFCP), 2002.

QUERINO, Manuel. O colono preto como fator de civilização brasileira. In: QUERINO, M. **Costumes Africanos no Brasil, 2a ed**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1988.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. 3ª edição. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

RIBEIRO, Carlos; SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. **Comida de santo que se come**. Mairiporã: Arole Cultural, 2018.

ROCHA, Fábio Libório. Àwo Fifè Nlá: comida de santo como cultura afro-brasileira . **Revista de Alimentação e Cultura das Américas (RACA)**, [S. l.], v. 3, n. 1, p. 66–87, 2022. DOI: 10.35953/raca.v3i1.128. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/128>. Acesso em: 13 mar. 2025.

SANTOS, Antônio Bispo dos. **Colonização, quilombos: modos e significações**. 2. ed. Brasília: Associação de Ciências e Saberes para o Etnodesenvolvimento AYÓ, 2019.

SAVARIN, B. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

SIMAS, Luiz Antônio. **O corpo encantado das ruas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2019.

SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Afro-Ásia**, Salvador, n. 17, 1996, p. 57-71. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/viewFile/20856/13456>. Acesso em 02 abr. 2025.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Comida de santo e comida de branco. **Revista da Pós-graduação em Ciências Sociais**, Salvador, v. 11, 2014. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rpcsoc/article/view/2872>. Acesso em 13 mar. 2025.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. **O banquete sagrado: notas sobre a comida e o comer em terreiros de candomblé**. Salvador: Atalho, 2009.

TYLOR, Edward Burnett. **Primitive culture: researches into the development of mythology, philosophy, religion, art, and custom**. London: J. Murray, 1871. Disponível em <https://archive.org/details/primitivecultureo1tylouoft/page/n7/mode/2up>. Acesso em: 02 abr. 2025.