



## Entre a comida e o sagrado: o *amalá* como comida sagrada de resistência e simbolismo da Comunidade do Batuque do Rio Grande do Sul

*Between food and the sacred: amalá as a sacred food of resistance and symbolic of the Batuque Community of Rio Grande do Sul*

*Entre la comida y lo sagrado: el amalá como alimento sagrado de resistencia y simbólico de la Comunidad de Batuque de Rio Grande do Sul*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68264>

Gustavo Correa Pinto | [chefgustavopinto@hotmail.com](mailto:chefgustavopinto@hotmail.com)

<https://orcid.org/0009-0002-6736-8398>

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil.

Recebimento do artigo: 05-maio-2025

Aceite: 16-agosto-2025

PINTO, G. C. Entre a comida e o sagrado: o *amalá* como comida sagrada de resistência e simbolismo da Comunidade do Batuque do Rio Grande do Sul.

**Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 200-216, out. 2025.

## RESUMO

O objetivo deste artigo é descrever e analisar os contextos e as interações que a comida promove entre os Orixás (divindades) e os praticantes do batuque do Rio Grande do Sul, a partir do Amalá, comida simbólica e sagrada nas religiões tradicionais de matriz africana. Tratamos, assim, de demonstrar a diversidade do Amalá através de categorias na sua concepção: a) pela diversidade de ingredientes e modo de preparo, b) pela intenção que é preparado, c) pelo tipo de local que é despachado e, d) pela potência da comensalidade. O registro aqui trazido deriva da vivência do autor em seu campo de pesquisa, a partir de observações e relatos, de um conjunto de entrevistas realizadas, e aponta para a potência que se expressa na relação entre a comida e o sagrado no âmbito das religiões de matriz africana.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Amalá; Batuque do Rio Grande do Sul; Religiões de matriz africana.

## ABSTRACT

The objective of this article is to describe and analyze the contexts and interactions that food promotes between the Orixás (divinities) and the practitioners of batuque in Rio Grande do Sul, based on Amalá, a symbolic and sacred food in traditional religions of African origin. We thus try to demonstrate the diversity of Amalá through categories in its conception: a) by the diversity of ingredients and preparation method, b) by the intention with which it is prepared, c) by the type of place where it is served, and d) by the power of commensality. The record presented here derives from the author's experience in his field of research, based on observations and reports, and from a set of interviews conducted, and points out the extreme power that is expressed in the relationship between food and the sacred in the context of religions of African origin.

**Keywords:** Gastronomy; Amalá; Batuque of Rio Grande do Sul; Religions of African origin.

## RESUMEN

El objetivo de este artículo es describir y analizar los contextos e interacciones que la alimentación promueve entre los Orixás (deidades) y los practicantes de batuque de Rio Grande do Sul, a partir del Amalá, alimento simbólico y sagrado en las religiones tradicionales de origen africano. Por ello, tratamos de demostrar la diversidad de Amalá a través de categorías en su concepción: a) por la diversidad de ingredientes y método de preparación, b) por la intención con la que se prepara, c) por el tipo de lugar donde se sirve y, d) por el poder de comensalidad. El registro que aquí se presenta es fruto de la experiencia del autor en su campo de investigación, basada en observaciones e informes, y en un conjunto de entrevistas realizadas, y apunta para la relación entre la comida y lo sagrado en el ámbito de las religiones de origen africano.

**Palabras claves:** Gastronomía; Amalá; Batuque de Rio Grande do Sul; Religiones de origen africano.

## INTRODUÇÃO

As práticas alimentares e os contextos rituais sagrados trazem à luz a riqueza e a diversidade das experiências de vida em interação com o divino e as religiões. Por meio das práticas alimentares pode-se demonstrar uma forte resistência social e cultural nas comunidades tradicionais e religiosas, além de mostrar a materialização da comunicação com os deuses, principalmente em grupos muitas vezes estigmatizados e discriminados por uma imposição de cultura eurocentrada, que faz força para não perder o seu poder de dominação, como no caso das religiões de matriz africana no Brasil. No Rio Grande do Sul, há uma narrativa colonial de padrões alimentares, de imigrantes europeus (portugueses, italianos e alemães), que impôs uma noção de alimentação tradicional, original, e por meio desta narrativa tenta-se demonstrar que apenas esses povos têm uma tradição gastronômica.

Os negros escravizados chegaram ao Rio Grande do Sul em um tempo mais tardio do início do processo escravista brasileiro e, com essa população, chegou também uma cultura gastronômica atrelada à comida ritual sagrada da religião de matriz africana, conforme demonstrado por Corrêa (1992). A culinária rio-grandense de origem africana tem uma característica especial: uma parte dela é muito popularizada, foi adotada também pelos que não descendem de africanos, e parece ser mais de origem banto, assim como os primeiros escravos que chegaram no estado a partir do século XVIII. Outra de suas características é de natureza exclusivamente ritual, sagrada, sendo utilizada no *batuque* (também conhecido como nação), religião de origem africana sudanesa, característica do Rio Grande do Sul e semelhante ao candomblé da Bahia ou ao xangô do Recife. Seus filiados, em sua maciça maioria, são negros urbanos pobres, moradores das periferias das cidades (Corrêa, 1992).

A partir de minha trajetória pessoal, enquanto um homem negro nascido nos anos 1970 no Rio Grande do Sul, de minha carreira profissional como cozinheiro, chefe professor de cursos de Graduação em Gastronomia, e de minha inserção em religiões de matriz africana, ingresso em um curso de Doutorado em Desenvolvimento Rural no intuito de evidenciar as práticas alimentares no interior do batuque do Rio Grande do Sul. Ao me tornar profissional na área da gastronomia, me deparo com uma avalanche de técnicas sobre o preparo dos alimentos, com uma cultura completamente eurocentrada no que diz respeito ao ato de se alimentar e preparar uma comida boa e de qualidade. Percebi que as comidas de características afro-brasileiras quase sempre aparecem com uma característica de comida regional, ou seja, toda comida com características afro-brasileiras traz o nome de comida regional do Brasil. Com o passar dos anos, ao entender o que a comida significa para os povos, cada vez mais senti a ausência de ver as comidas feitas nas casas de nação e umbanda dentro dos cardápios e até mesmo dentro dos currículos onde fui professor. Na gastronomia sempre se observa que muitas das religiões professadas na sociedade, aparecem com as suas iguarias e pratos dentro dos cardápios comerciais e até mesmo na cena gastronômica, porém as comidas preparadas para os orixás e seus elementos, quase nunca aparecem com a conotação de comida de orixá.

Ao frequentar casas de religião de matriz africana e estar com pessoas de religião (filhos de santo, pais de santo) fui percebendo que a cozinha era o segundo lugar mais sagrado. Primeiro sempre estava o quarto de santo, onde ficam todas as obrigações, os santos assentados e onde propriamente acontecem as festas de nação; mas logo tem a cozinha, outro cômodo da casa de religião, onde ficam os utensílios e equipamentos que são sagrados ou consagrados e onde são feitos os preparos nesse contexto. A partir disso, a investigação que vem sendo realizada tem como objetivos analisar em perspectiva etnográfica os saberes e

fazeres culinários das casas de batuque do RS, identificando como as comidas de batuque são preparadas, analisando o axé que transmitem e apontando os impactos do desenvolvimento rural, do desenvolvimento urbano, e da apropriação cultural por meio da branquitude, nos saberes e fazeres da comida de batuque no RS enquanto práticas de resistência e ancestralidade do povo negro.

Ao utilizarmos como fonte de pesquisa a oralidade, entendendo essa enquanto legitimidade dos saberes dentro do terreiro, colocamos em questão as próprias formas como a academia vem produzindo seus conhecimentos. Como relata Alvarenga (2017):

O que legitima o saber dentro do terreiro é a oralidade, o que não quer dizer que a escrita não exerça influências em alguma medida. Os rituais religiosos e o aprendizado dos filhos e filhas de santo não prescindem completamente da escrita, contudo, a palavra grafada surge na realidade do terreiro, como veremos, mais como um complemento ao discurso oral ou um apoio à memória das pessoas. Em suma, o que está em evidência para a vida no terreiro é o poder de realização que as palavras exercem no mundo (p.14).

Assim, neste trabalho trago um recorte do projeto de investigação que vem sendo realizado, tendo como objetivo aqui descrever e analisar os contextos e as interações em que esta comida sagrada promove entre os Orixás (divindades) e os praticantes do batuque do Rio Grande do Sul, a partir do *Amalá*, comida simbólica e sagrada nas religiões tradicionais de matriz africana no Brasil, sendo oferenda para o orixá *Xangô*. Tratamos, assim, de demonstrar a diversidade do *Amalá* através de categorias na sua concepção: a) pela diversidade de ingredientes e modo preparo, b) pela intenção que é preparado, c) pelo tipo de local que é despachado e, d) pela potência da comensalidade. O registro aqui trazido deriva da vivência do autor em seu campo de pesquisa, a partir de observações e relatos, e de um conjunto de entrevistas realizadas com o pai de santo Luciano Agandju, em uma comunidade da cidade de Canoas no Rio Grande do Sul. Todas as pessoas aqui citadas estiveram cientes e de acordo com a intencionalidade desta pesquisa e com a divulgação de seus nomes e falas.

## O AMALÁ EM SUA CONCEPÇÃO

"Antigamente se falava que a religião começa na cozinha", esta afirmativa foi do Pai Luciano de Agandju, babalorixá da cidade de Canoas no Rio Grande do Sul, com sua casa de religião<sup>1</sup> situada na rua Curimim, 363, bairro Estância Velha, que em entrevista<sup>2</sup> relatou toda a potencialidade do Amalá de Xangô. O Amalá é uma comida simbólica e sagrada nas religiões tradicionais de matriz africana no Brasil. O Amalá é uma oferenda para o orixá Xangô<sup>3</sup>. No "lado"<sup>4</sup> que pai Luciano foi feito, Oiô com Jêje, o Amalá é oferecido para os frequentadores das

<sup>1</sup> Pólvora (1996) nos diz que em Porto Alegre, as religiões de origem africana são conhecidas pelos seus participantes por um nome comum: a Religião. Diz-se, na cidade, que alguém que é de religião quando frequenta uma de pelo menos três das modalidades existentes: a Umbanda, a Linha Cruzada – ou também Umbanda Cruzada – e o Batuque.

<sup>2</sup> Entrevista realizada pelo autor no dia 04 de abril de 2025.

<sup>3</sup> Xangô é um orixá muito reverenciado, considerado o rei da justiça e do equilíbrio. Ele é associado à força, coragem e liderança, além de simbolizar a autoridade e a capacidade de tomar decisões justas. Xangô no batuque possui diversas qualidades, como Afonjá, Agodô, Ayrá, Aganju, Lubé e Ibaru.

<sup>4</sup> Lado quer dizer o tipo de nação do batuque do Rio Grande do Sul que representa. As nações são as regiões das quais os escravizados foram retirados da África.

rodas de batuques e festas. Normalmente este preparo contém os seguintes ingredientes: carne de peito bovino, folhas de mostarda, farinha de mandioca, água, cebola, colorau (ou urucum) e sal. O Amalá pode ser arriado (colocado), no quarto de santo ou em outros locais, como veremos ao longo deste trabalho, mas também, pode ser servido nos dias de festas de batuque.

No Batuque do Rio Grande do Sul o orixá Xangô é cultuado em todas as “nações ou lados”, ou seja, todas as vertentes da religião, que são elas: Oiô, Jexá, Jêje, Nagô, Cambíni ou Cambínda, Oiá e Maçambique (Corrêa, 1992). Nestas nações em todas as festas, rodas de batuque, em momentos litúrgicos, em alguns trabalhos (preparos feitos com intencionalidade específica) ou em datas comemorativas sempre tem um Amalá arriado (colocado) no quarto de santo, servido em uma gamela, em cima de um grande pilão de madeira.

Em relato, Pai Luciano afirma que o preparo sempre é “feito por pessoas que já são iniciadas na religião”, normalmente a mais tempo, e às vezes os iniciados recentes, podem ajudar em algumas etapas do preparo. O modo de preparo “começa no momento de escolher a carne de peito, as folhas de mostarda e os outros ingredientes do tempero”, pois neste momento coloca-se a melhor intencionalidade ao preparar essa comida, “é a comida do rei que se está preparando”, então tudo tem que ser bem caprichado.

Ao fazer o Amalá já deve-se começar a fazer pedidos e agradecimentos, é um momento de concentração e ligação com o sagrado. Enquanto se faz uma pré preparação das folhas, se vai cozinhando a carne de peito, depois se desfia a carne, tempera-se ela com cebola, alho e refoga-se tudo junto. Com a carne cozida agrega-se as folhas maceradas para cozinhar junto. Pode-se cozinhar bastante ou deixar *al dente*.

Além do primeiro preparo que é a carne e as folhas de mostarda, também tem o pirão, que é o acompanhamento do refogado de carne e mostarda. Faz-se um outro caldo à parte com água, sal, em algumas vezes coloca-se um pouco de gordura (óleo ou outra), para espessar com farinha de mandioca, batendo bem, ainda quente, para ficar sem pelotas.

Depois de pronto, o pirão é colocado normalmente em gamelas grandes e a mistura de carne e folhas é colocada por cima para ser adornada com bananas que simbolizam a “coroa de Xangô, já que ele é o rei”. Este Amalá é servido diretamente no quarto de santo, já “o que é servido para o povo fica nas panelas”, relata Pai Luciano.

**Figura 1.** Amalá com carne de cordeiro e folha de mostarda com banana Catarina



**Fonte:** Registro feito pelo autor.

### Diversidade de ingredientes e modo de preparo do Amalá.

O Amalá do batuque do Rio Grande do Sul, é uma vertente do mesmo Amalá do candomblé, que por sua vez leva na sua composição quiabo (que solta uma viscosidade) e camarão seco. O Amalá pode ser feito com ingredientes diferentes, como já mencionado. Dentro as folhas, o mais usual é o preparo com folhas de mostarda. A mostarda, *Brassica juncea*, é um uma planta bienal da família *Brassicaceae*. É uma planta originária da Europa, de porte baixo a médio, com folhas comestíveis<sup>5</sup>. É uma folha com sabor amargo bem acentuado com fácil cocção e fibras suaves à mastigação. Para atenuar seu amargor, as folhas da mostarda são esfregadas com as mãos (maceradas) retirando bastante do seu suco verde, onde fica concentrado o atributo sensorial amargo. Os modos de preparo para utilizar as folhas podem ser: cortadas e colocadas no início do preparo junto com a carne ou no fim da cocção, para que se tenha pouco cozimento e sua coloração se mantenha um verde mais vivo “conforme a preferência do Pai Jorge da Iemanjá”, como citado por Pai Luciano. Também pode ser cortada e colocada no meio da cocção da carne para que fique bem cozida, fazendo com que quase não se sinta suas fibras, “ou ainda colocadas inteiras, no meio do cozimento para que sejam partidas com uma colher na hora de servir depois de pronto”, conforme relato do Pai Luciano, que afirma que tia Nilda do Xapanã preparava deste jeito.

Usar um vegetal de folhas no Amalá é algo muito tradicional no Rio Grande do Sul, tanto que pode variar. O caruru, uma folha que hoje é conhecida mais com uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC), que tem o nome igual à comida de candomblé feita com quiabo, foi uma folha bastante usada para fazer Amalá. Para dona Iolanda do Ogum<sup>6</sup>, em conversa realizada para esta pesquisa, o caruru é um folhoso “com o sabor muito parecido com o sabor da mostarda” que tem como nomes populares caruru-da-bahia ou junta-azul, sendo o seu nome científico *Corchorus olitorius L. Tilacce*. Dona Iolanda afirma que “antes se encontrava caruru com facilidade”, já para Pai Luciano, como o caruru é encontrado na rua entre as calçadas e em locais bem difíceis (bem como uma das características das PANCs), “é uma folha que se faz um Amalá de movimento”, ou seja, para que o orixá traga muitas movimentações na vida.

**Figura 2.** Folha de caruru



**Fonte:** Registro feito pelo autor.

<sup>5</sup> Informações disponíveis em: <https://www.biodiversity4all.org/taxa/64241-Brassica-juncea>

<sup>6</sup> Conversa realizada pelo pesquisador no dia 18 de abril de 2025.

Outros vegetais de folhas que são utilizados na preparação do Amalá, são: repolho branco, repolho roxo, acelga, espinafre e couve. O repolho branco e roxo normalmente são preparados para o Amalá que será para os ancestrais – eguns - e para Xangô Kamucá<sup>7</sup>, já a acelga e o espinafre são encontrados no preparo do Amalá feitos no Uruguai e na Argentina, pois, como muitos pais e mães de santo tem filhos de santo nesses países, devido a proximidade com o Rio Grande do Sul, “lá não se encontra a folha de mostarda”, citou como exemplo Pai Luciano. A couve é usada quando se vai fazer um Amalá para Xangô e Oxum, usando-se os dois vegetais no mesmo preparo.

**Figura 3.** Amalá com repolho para Xangô Kamucá



**Fonte:** Registro feito pelo autor.

Outro ingrediente fundamental no Amalá é a carne com que é preparado. Quando se tem sacralização de quadrúpedes nos rituais de batuque para Xangô, se oferece um carneiro, e desse o espinhaço (coluna vertebral com as carnes) mais a rabada, e são preparados o Amalá. Entende-se que o carneiro na parte do espinhaço tem um sabor característico, muito intenso, pois é rico em tutano e colágeno, formando um caldo concentrado, além de ser uma parte de carne muito macia e fácil de desfiar. O Amalá pode ser tanto para ser servido para a comunidade durante os festejos e rodas de batuque, quanto para ser a oferenda que fica junto ao quarto de santo.

Para Pai Luciano, “um carneiro é em geral um animal de porte pequeno para fazer o Amalá em uma festa ou serão<sup>8</sup> de batuque, por isso pode ter se originado preparo do Amalá com a carne de peito bovino”, e se tenha popularizado por ser mais fácil de se encontrar. O Amalá também pode ser feito com o peito do galo, quando este é oriundo da sacralização do ritual do galo branco para Xangô. “Antigamente, quando era feito com peito do galo, era sempre servido para os que não eram prontos (pessoas em iniciação religiosa) no batuque, já o de carne de quadrúpedes para os prontos”, como afirma Pai Luciano. O Amalá com camarão seco e quiabo, muito semelhante ao que é servido no candomblé, “no batuque, simboliza o Amalá da fartura”, segue o babalorixá. No Rio Grande do Sul, o camarão seco não é usual na

<sup>7</sup> Xangô Kamucá, um orixá que só é cultuado na linha de cabinda enquanto um egungun, se toca para ele, mas não se entrega a cabeça para ele, não é incorporado. Xangô Kamucá seria o Xangô morto, que é obrigado a cuidar do cemitério, sendo senhor dos eguns, ao lado de Iansã e Xapanã (Wolff, 2011)

<sup>8</sup> Serão é como os batueiros se referem à noite de sacralização e aprontamento aos iniciados na religião. Normalmente acontece durante a noite entrando a madrugada.

alimentação e no mercado local, por isso que este Amalá, se faz somente no aniversário de sua feitura para o seu orixá Xangô que acontece em meados de outubro.

Em rituais de aprontamento, ou seja, cerimônia que os filhos de santo fazem sua iniciação ou renovam seus votos, depois de todos os rituais do batuque, um dos últimos rituais é a sacralização de um peixe, e com esse pode-se também preparar e oferecer para Xangô um Amalá.

**Figura 4.** Amalá como camarão seco e com pirão



**Fonte:** Registro elaborado pelo autor

O Amalá sempre é guarnecido com um pirão, angu, como é conhecido em outras regiões do Brasil. O pirão é uma preparação composta de um líquido quente, espesso por uma farinha. O pirão do Amalá do batuque é normalmente feito com farinha de mandioca. A farinha de mandioca sempre foi um insumo de preços baixos e com alto poder espessante, pois quando misturada em um líquido quente forma uma goma muito semelhante com a goma da viscosidade do quiabo que se prepara o Amalá do candomblé. Fora isso, tem a consistência que permite comer com a mão ao misturar-se com a carne. Outro tipo de farinha que se faz Amalá é a farinha de milho, usada quando se faz para Xangô e Oxum<sup>9</sup>. O pirão é uma das etapas do Amalá que requer “habilidade, força e principalmente fé”, conta Pai Luciano.

Quando Pai Luciano foi feito (iniciado), no batuque, depois de um certo tempo, uma das suas parentes de santo, Tia Malvina do Xapanã, era uma das responsáveis da cozinha de um dos terreiros pertencentes à mesma gôa<sup>10</sup>. Ele como jovem batuqueiro e com sua cabeça recém feita para Xangô, foi chamado para ajudar na cozinha e assim aprender fazer todos os axés<sup>11</sup>,

<sup>9</sup> Orixá feminino que mitologicamente foi casada com Xangô.

<sup>10</sup> A palavra "gôa" no contexto do batuque gaúcho indica um local amplo e significativo, muitas vezes associado a um terreiro, onde as práticas religiosas são realizadas.

<sup>11</sup> Neste contexto o termo axé se refere ao preparo das comidas simbólicas e rituais.

da frente aos fundos<sup>12</sup>. Tia Malvina pediu para que ele fizesse o pirão: "Prontamente retirei aquela panela com o caldo quente do fogão e comecei a bater enquanto ela colocava a farinha", conta Pai Luciano. A farinha quando é mexida com força e rapidez ao entrar no líquido quente, empelota rapidamente, então Pai Luciano: "paf, paf, paf, mexia com muita força com uma pá de madeira. Mesmo com os braços doloridos e cansados, somente quando tia Malvina dissesse que o pirão estava aerado, liso e brilhante é que estaria finalizado, afinal, tu é do Xangô, tem que saber fazer o pirão". O líquido para fazer o pirão pode ser um líquido frio no momento de adicionar a farinha, mas entende-se que como "Xangô é um Orixá do fogo, um Orixá quente", como lembra Pai Luciano, o líquido tem que estar fervendo no momento da adição da farinha de mandioca. Este modo de preparo: o líquido quente, o borbulhar do pirão, a força com a pá de madeira, mexer incansavelmente, também mostra os saberes ancestrais e as características simbólicas do Orixá por meio do preparo do Amalá. O Amalá que vai para o quarto de santo, é frio, como todas as comidas rituais que se servem como oferenda.

Outro ingrediente do Amalá oferecido para Xangô são as bananas guarnecidias na gamela. As bananas mais conhecidas no Rio Grande do Sul são: banana caturra, também conhecida como banana nanica ou banana d'água; e a banana catarina, conhecida como prata catarina que é um cultivar da banana prata.

No Amalá para Xangô, que fica no quarto de santo, coloca-se 12 bananas. O mais usual é a banana catarina. As doze bananas podem simbolizar os doze ministros do rei Xangô, como podem representar também uma coroa, pela forma que são colocadas. Como Xangô também responde junto aos mortos, as bananas servem como uma proteção da oferenda. Pode-se descascar as bananas quase até o final e colocá-las uma ao lado da outra com a parte da casca para dentro. Dependendo da nação do batuqueiro, as bananas podem começar a ser descascadas pela sua parte superior (parte que é colhida do cacho), ou pela parte inferior. Quando descascada pela parte inferior, entende-se que a saliência que aparece no fruto pode simbolizar a coroa do rei. A posição das bananas no Amalá é virada para o centro da gamela. Para os Ibejis (orixás crianças) as bananas são totalmente descascadas e algumas vezes as bananas são cortadas. Por serem orixás crianças, faz-se o simbolismo de ofertar um Amalá com este formato mais infantil. Para Xangô Kamucá (Amalá que se faz com repolho), as bananas usadas são a caturra e essas são completamente descascadas. Quando as bananas estão com casca e em posição da sua ponta para fora da gamela, sabe-se que este Amalá é para proteção (do terreiro, contra os adversários de um modo geral).

Pai Luciano analisa, que nem sempre as bananas foram um alimento barato e acessível, "era um alimento escasso e que somente uma determinada classe de pessoas mais abastadas tinham acesso, por isso as bananas são inclusas no Amalá que vai para o quarto de santo e não no Amalá servido durante a festa de batuque". Portanto, Amalá sem a banana tem uma intenção específica.

<sup>12</sup> Saber fazer as oferendas e comidas desde os orixás de frente (Bará, Ogun Avagã e Oya Dirà), passando pelos orixás do quarto de santo até Oxalá, e os ancestrais que ficam nos fundos da casa de religião.

**Figura 5.** Amalá com bananas descascadas ao contrário



Fonte: Registro elaborado pelo autor

### A intenção com que é preparado

No Batuque do Rio Grande do Sul, diferente de algumas religiões, as comidas e preparamos não são feitas ou servidas apenas em datas especiais e sim fazem parte do cotidiano batuqueiro. As comidas do batuque sempre têm uma intenção para ser preparada, como por exemplo, em agradecimento, para questões de saúde, questões financeiras, questões profissionais, clareza de pensamentos, questões judiciais, intenções amorosas e principalmente na iniciação dos filhos de santo na religião. O Amalá para Xangô é uma das comidas simbólicas que faz esta interação entre o humano e não humano (divindades, orixás), por meio da intencionalidade.

Quando começam os preparamos do Amalá, escolher a carne, macerar as folhas de mostarda, cortar os temperos, e fazer o pirão, já se começam as intenções a serem proferidas, mentalizadas, faladas. Dependendo do tipo de Amalá se faz todos os pedidos necessários. O Amalá mesmo sendo uma oferenda para Xangô pode conter na sua apresentação alimentos que simbolizam outros orixás: quindim para Oxum com a intenção do dinheiro, cocadas brancas para Iemanjá com a intenção de acalmar os pensamentos, fatias de abacaxi para Obá com a intenção de amor, maçã para Oyá com a intenção de movimento e de agradar a Xangô com uma de suas esposas. Tudo começa no jogo de búzios quando o próprio orixá orienta a necessidade conforme a intencionalidade.

Quando há intenções mais específicas, o Amalá além dos alimentos simbólicos que pode levar é acrescido de outros elementos como cabeça, pé, mão em cera<sup>13</sup> que representa bem a intencionalidade do corpo humano. Um dos Amalás que foi demonstrado por Pai Luciano foi de uma vaga em uma creche para uma criança por meio de uma liminar judicial. A mãe da criança da comunidade onde a casa de santo pertence, não conseguiu uma vaga na creche e precisava ir trabalhar. No jogo de búzios, apareceu que era necessário fazer um Amalá para que o judiciário se movimentasse em tempo hábil para que a mãe não perdesse o trabalho e a criança tivesse sua vaga garantida na creche. O Amalá foi em parte com os preparamos já mencionados aqui e em parte com símbolos infantis como mamadeira, doces e brinquedos, um papel escrito para Xangô pedindo uma vaga na creche, no centro uma cabeça de cera com mel

<sup>13</sup> Mão em cera é o formato do corpo humano moldado em cera de fazer vela. Os batuqueiros utilizam desta prática em fazer partes do corpo humano para poder fazer trabalhos de religião com intenções específicas. Normalmente são ocas, para poder serem preenchidas com os elementos e alimentos do orixá, bem como os pedidos específicos.

para que a pessoa responsável no judiciário tivesse a sensibilidade (doçura) de entender aquele caso.

**Figura 6.** Amalá de doçura



**Fonte:** Registro elaborado pelo autor

Muitas vezes o Orixá por meio do jogo de búzios mostra que a situação do consulente<sup>14</sup> é uma situação muito delicada em relação à saúde, ou em relação a sua vida financeira, ou até mesmo a sua estrutura familiar. Para isso tem um Amalá de misericórdia. O Amalá de misericórdia é grande, volumoso, farto, fica no meio da casa e não diretamente no quarto de santo na frente do orixá. O Amalá de misericórdia, demonstrado a seguir, era de uma pessoa que estava com uma enfermidade que poderia ser terminal em sua vida. Segundo os búzios, ao fazer este Amalá de misericórdia a pessoa se encontrava ainda com saúde razoável, mas logo em seguida hospitalizou-se e ficou em estado terminal e se salvou.

O Amalá de misericórdia é composto por todas as comidas que Xangô gosta, todos seus agrados em termos de alimentos, em quantidade de fartura. Logo após esta oferenda, pede-se para que Xangô troque o sofrimento da pessoa enferma pelo axorô<sup>15</sup> de algumas aves.

**Figura 7.** Amalá de misericórdia para Xangô



**Fonte:** Registro elaborado pelo autor

<sup>14</sup> Consulente é a pessoa que procura por meio do jogo de búzios ou da clarividência do pai ou mãe de santo, e recebe orientações espirituais.

<sup>15</sup> Sangue vertido de aves e quadrúpedes que simboliza a vida no batuque, e não a morte como quase sempre é mencionado.

Os batueiros apreendem territórios, potências, forças por meio das relações com as divindades. Assim, as religiões de matriz africana, como afirma Goldman (2005, p. 8) estão diante de uma

[...] série de intrincados sistemas de classificação que forma uma ontologia que comporta uma metafísica e uma filosofia da natureza e da sociedade [...] Em certo sentido, o mar é lemanjá, o raio e o vento são lansã, e a doença é Xapanã. Natureza, cultura, seres humanos, o cosmos, tudo parece articulado nesse sistema.

Por isso o conceito de bem e mal não será apresentado neste trabalho da forma eurocêntrica que sempre foi transmitida. Para Anjos (2006), nas religiões de matriz africana, o bem e mal não são substâncias comuns, são formas de significados de fechamento e abertura de relações sociais.

O Amalá de proteção é oferecido a Xangô quando se identifica o causador de um malefício para o consulente ou até mesmo para a própria comunidade religiosa. Em um Amalá de proteção, são oferecidos alimentos que não são agradáveis para Xangô, como: sal grosso, bananas com casca, bananas no sentido virado para fora da gamela, o pirão misturado com o preparo da carne com os vegetais, carne com ossos, folhas de cactos com espinhos como se fossem bananas. A intenção dos Amalás com estas características são: virar os pensamentos da pessoa que foi intencionado, atrapalhar as atitudes, atrapalhar algumas atividades, cortar o mal, provocar a ira em Xangô para lutar. Normalmente esses Amalás são servidos em recipientes que não são gamelas e sim alguidares<sup>16</sup>, ou em outros tipos de recipientes.

**Figura 9.** Amalá de proteção



**Fonte:** Registro elaborado pelo autor

<sup>16</sup> Algíadar, no plural alguidares: recipiente de argila com formato de bacia que se usa para servir muitos dos trabalhos no batuque.

## O tipo de local que é despachado

No momento em que o Amalá está pronto, ele é ofertado para o orixá no quarto de santo. O quarto de santo é um dos lugares mais sagrados de uma casa de religião de batuque, é nele que estão os assentamentos dos orixás, tanto do pai de santo como dos filhos de santo. Normalmente é um local com diversas prateleiras que contém muitos elementos simbólicos como, por exemplo, metais, utensílios, guias e colares. Já os alimentos que são dispensados no quarto de santo, ficam no chão, assim como todas as oferendas. Já o Amalá fica sempre em cima de um pilão de madeira. O Amalá de misericórdia é o único colocado no centro do terreiro e não no chão.

**Figura 10.** Amalá no centro do terreiro



**Fonte:** Registro elaborado pelo autor

Após passar pelo quarto de santo, o Amalá, na grande maioria das vezes, tem que ser despachado, exceto os que serão servidos em dia de festa. Uma das premissas das religiões de matriz africana é a ligação com a natureza. Os orixás são força da natureza, e da natureza vêm todos os elementos e fundamentos da religião. As comidas do axé e as comidas para os orixás, depois de oferecidas no quarto de santo, independente da intenção, tem que ser despachadas, tem que voltar para a natureza, sempre tudo volta para a natureza. Todos os insumos são provenientes de uma origem natural e para natureza tem que voltar.

Atualmente no batuque do RS há uma grande tendência para que todas as oferendas, sejam elas de qualquer nação, não contenham nenhum material ou utensílio poluente. Ao despachar um trabalho no rio junto com Pai Jorge de Iemanjá, logo ao chegar próximo do rio, uma das primeiras instruções do Pai aos filhos de santo da casa era: "retirem todos os lixos não recicláveis e coloquem em um saco de lixo na beira da estrada para o lixeiro levar"<sup>17</sup>. Todos os outros elementos do axé foram despachados no rio, ou seja, na natureza, entre eles bebidas sem garrafa, comidas sem embalagens, cestas de vime, velas sem embalagens. Somente itens que se tinha certeza que se decompunham.

Com o Amalá de Xangô não é diferente. No batuque entende-se que a comida ritualística, quando não é comida pelos "pecadores" (Norton, 2006), tem que ser devolvida para

<sup>17</sup> Registro feito em saída de campo durante a missa dos eguns com pai Jorge de Iemanjá dia 25/02/2025.

a natureza. O Amalá pode ser despachado nos reinos, por exemplo, na cachoeira quando é um trabalho ou oferenda junto com Oxum, já que é uma das esposas de Xangô; na Pedreira quando é para trabalhos com justiça ou agradecimentos; na mata quando se faz um Amalá de Xangô com Iansã (Oya); na beira da praia um Amalá de clareza, com a orixá Iemanjá; no cemitério quando ligado aos ancestrais. O despacho do Amalá significa uma das últimas fases de um ciclo que tem como simbolismo devolver para a natureza toda a intenção colocada que se transforma em oferenda, que vira um elo de comunicação, axé, entre o orixá, quem intencionou e o Amalá.

### A potência da comensalidade expressada

O Amalá dos “pecadores” (Correa, 2006) é uma comida que alimenta muitas pessoas, uma comida que sustenta e ameniza a fome, já que normalmente os terreiros, as festas de batuque, são constituídas por muitas pessoas, portanto uma comida que tenha carne, vegetal e um pirão, certamente sustenta a fome das pessoas. Para Pai Luciano, o Amalá é uma comida de muito rendimento, pois o orixá Xangô é um orixá da “fartura, glutão, comilão, dono da mesa”, gosta de muita comida, “por isso que se diz que alguns dos filhos de Xangô são gordos”.

Nas festas de batuque, até o momento de tocar os cânticos e rezas para Xangô, não se serve e nem oferece aos participantes comida alguma, somente depois que se começa a servir o Amalá. O Amalá é comida ritualística, logo após tocar para Xangô para-se a roda de batuque, as músicas e o tambor, e todos os presentes no recinto comem juntos esta comida. Comem em pé, com as mãos. Se tiverem orixás manifestados no mundo por meio da possessão, os orixás ficam presentes e não comem o Amalá, somente os demais presentes. Logo após este momento de comensalidade ritualística é que se volta o tambor, os cânticos e rezas e as outras comidas que podem ser servidas. Neste momento do culto aos orixás por meio do Amalá, trata-se da mesma comida oferecida para o orixá, sendo também oferecida para o humano (pecador), formando assim uma unidade ritual, espiritual e simbólica. “Na nação Ijexá o Amalá que fica no quarto de santo servido na gamela é o Amalá que é servido às pessoas no final da obrigação. E nós (nação Jêje e Oió) não, nós servimos o Amalá de prato durante a obrigação”, afirma Pai Luciano.

Sempre o Amalá vai ser preparado com o pirão mais firme para que sirva para conseguir se misturar com a mão com o restante do preparo da carne e a mostarda. Diferente do Amalá que é oferecido no quarto de santo, o Amalá que é servido na festa de batuque é aquecido. O Amalá de colher, normalmente o pai ou a mãe de santo fica sentada ao chão, junto com a gamela, no local onde está acontecendo a festa de batuque, e servem com uma colher de pau uma porção de pirão com a mistura de carne e mostarda, que seja fácil de comer. Pai Luciano diz que “antigamente, se tinha sempre no mesmo local uma bacia com água e sabonete para lavar as mãos antes de começar os rituais, cânticos e rezas, justamente para poder comer o Amalá com a mão”. Já o Amalá de prato vem todo o Amalá e ele é comido da seguinte forma: com uma mão segura-se o prato, com o dedo indicador e o dedo médio junta-se do prato um pouco de pirão misturado com a carne com mostarda, levando desta forma até a boca.

**Figura 11.** Amalá sendo comido com auxílio das mãos



**Fonte:** Registro elaborado pelo autor

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao descrever o Amalá para Xangô preparado no batuque do Rio Grande do Sul, percebi como chef de cozinha e professor do curso de gastronomia, a potência deste orixá por meio da sua comida ritual. O Amalá tanto na complexidade da combinação dos seus ingredientes como em todo o seu modo de preparo, já demonstra a amplitude do seu poder representativo. Ficou nítido que as origens deste preparo se esforçam para dar conta de duas características centrais no batuque. A primeira, que é uma religião de uma comunidade historicamente empobrecida e marginalizada, por isso um rendimento grande em termos de quantidade. Mesmo com essa característica, o Amalá se propõe a ser uma comida gostosa, rica em sabor, rica em untuosidade<sup>18</sup>, com grande poder de saciedade e acima de tudo uma comida confortável pois faz com que todos comam juntos, se alimentem juntos no ato sagrado do batuque, transformando a comensalidade também sagrada por meio do Amalá. O outro ponto que esta comida aponta são as características do próprio Xangô, um orixá quente, potente, forte, dono da mesa, da fartura alimentar que consegue, em conjunto com outros orixás, também interagir.

O povo negro e principalmente o povo de batuque, vem passando por diferentes atravessamentos ao longo da história: vem perdendo espaço, perdendo território, as casas de religião tem se tornado menores. Canoas, a cidade onde este trabalho de pesquisa vem sendo realizado, foi afetada pelas enchentes de maio de 2024, um evento climático bastante marcante na história do Rio Grande do Sul. O tempo das pessoas vem se tornando mais corrido e, principalmente, em um estado tão dominado pela apropriação das religiões afro-brasileiras

<sup>18</sup> Untuosidade: atributo sensorial de gordura nos alimentos.

pela branquitude, pela presença da colonização eurocêntrica, além do apelo midiático da indústria de alimentos, fica evidenciado o quanto o Amalá teve que se adaptar, o quanto teve que se reinventar para poder resistir enquanto comida ritual.

Mesmo diante de tantos ataques sofridos pelas religiões de matriz africana, mesmo com a imposição dos insumos processados ou ultraprocessados no mercado atual, os saberes e fazeres do Amalá parecem resistentes. Isso se evidencia quando se percebe que nas intenções e interações com o sagrado, o axé sempre foi manifestado. Durante a entrevista, Pai Luciano conta que todas as intenções expressas através dos Amalás arriados no quarto de santo foram alcançadas, e por isso agradecemos para Xangô: Kaô, Cabecile<sup>19</sup>.

Diante desta narrativa e análise do *Amalá* praticado no batuque do Rio Grande do Sul, percebe-se uma extrema potência de expressão entre a relação da comida e o sagrado. Isso corrobora com o que afirmam Anjos e Oro (2009), de que os alimentos são articulados em arranjos complexos, fundamentados em saberes e fazeres ancestrais de matriz africana, que reproduzem a presença concreta do sagrado na vida das pessoas. E ainda, os modos de preparar as comidas nas religiões de matriz africana devem ser entendidos além da comida propriamente dita (Corrêa 2005). Para Lody (1977 *apud* Favaro; Corona; Ramos, 2022), o agenciamento das comidas chama atenção sobre o fluxo e o encontro de múltiplas territorialidades: subjetividades, desejos, cosmologias, tradições, éticas, estéticas, corpos, memórias, epistemes, temporalidades, lugares, que nutrem a continuidade das relações do mundo espiritual com o físico, e assim, entre a comida e o sagrado.

## REFERÊNCIAS

- ALVARENGA, M. J. S. de. “Cozinha também é lugar de magia”: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília. Brasília, 162 f., 2017. Disponível em: [https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/24936/2/2017\\_MarcosJuniorSantosdeAlvarenga.pdf](https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/24936/2/2017_MarcosJuniorSantosdeAlvarenga.pdf) Acesso em 28 de set. de 2023.
- ANJOS, J. C. G. dos. **No território da linha cruzada: a cosmopolítica afro-brasileira**. Porto Alegre: Editora da UFRGS/Fundação Cultural Palmares, 2006.
- ANJOS, J. C. G. dos; ORO, A. P. **Festa de Nossa Senhora dos Navegantes em Porto Alegre: sincretismo entre Maria e Iemanjá**. Porto Alegre: Secretaria Municipal de Cultura, 2009.
- CORRÊA, N. **O Batuque do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre/BR, EDUFRGS, 2006.
- CORRÊA, N. A cozinha é a base da religião: a culinária é a base da religião In: CANESQUI, A. M.; DIEZ GARCIA, R.W. (ed.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- FAVARO, J. F.; CORONA, H. M. P.; RAMOS, J. D. D. Composições de pessoas e mundos na cosmopolítica afro-religiosa: a rede de relações no agenciamento das comidas dos orixás. **Religião e Sociedade**, v. 42, n. 2, p. 21-42, 2022. Disponível em:

<sup>19</sup> Saudação ao orixá Xângô

<https://www.scielo.br/j/rs/a/p4F4MSjLxPGC8VD4cC5ybYD/?format=pdf&lang=pt> Acesso em: 05 de ago. de 2025.

PÓLVORA, J. B. **Na encruzilhada: impressões da socialidade batuqueira no meio urbano de Porto Alegre / RS.** In: BOAVENTURA, I. L (Org.). **Negros no sul do Brasil:** invisibilidade e territorialidade. Florianópolis: Letras Contemporâneas, p. 159- 175, 1996.

WOLFF, E. A entronização do aláàfin e sua conservação: a raiz religiosa kànbína, na religião batuque nàgó do Rio Grande do Sul. **Revista Olorun.** Porto Alegre. N. 18, p. 04-103, jul. 2014. Disponível em: <https://revistaolorun.wordpress.com/wp-content/uploads/2018/10/revista-olorun-18.pdf> Acesso em: 21 de abril de 2025.