

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL**  
**FACULDADE DE MEDICINA**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**Marina Meirelles dos Santos**

**PRÁTICAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES DE RELIGIÕES AFRO-  
BRASILEIRAS**

**Porto Alegre**

**2018**

**Marina Meirelles dos Santos**

**PRÁTICAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES DE RELIGIÕES AFRO-  
BRASILEIRAS**

**Trabalho de conclusão de curso de graduação  
apresentado à Faculdade de Medicina  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
como requisito parcial para a obtenção do título  
de Nutricionista.**

**Orientador: Profa. Dra. Ana Beatriz Almeida de Oliveira**

**Porto Alegre**

**2018**

### CIP - Catalogação na Publicação

Santos, Marina Meirelles  
PRÁTICAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES DE RELIGIÕES AFRO-  
BRASILEIRAS / Marina Meirelles Santos. -- 2018.  
35 f.  
Orientadora: Ana Beatriz de Oliveira.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade  
de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS,  
2018.

1. Religião. 2. Alimentação . 3. Afro- brasileira  
. I. de Oliveira, Ana Beatriz, orient. II. Título.

**Marina Meirelles dos Santos**

**PRÁTICAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES DE RELIGIÕES AFRO-  
BRASILEIRAS**

**Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado à Faculdade de Medicina da  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para a obtenção do  
título de Bacharel(a) em Nutrição.**

**Aprovado em: \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.**

**BANCA EXAMINADORA**

---

**Nome do professor - instituição**

---

**Nome do professor - instituição**

---

**Nome do professor - instituição (orientador)**

## **AGRADECIMENTOS**

Aos meus pais, Cleonice e Antonio e meu irmão Leonardo, agradeço pelo apoio e paciência em todos momentos em que precisei principalmente durante minha estadia acadêmica.

Aos meus avós, Dalva e José pelo carinho e torcida.

Aos meus dindos, Clarice e Cleber, em toda a minha caminhada, por acreditar em mim e no meu potencial, por ensinar a não baixar a cabeça.

Aos meus amigos, Kevin, Mireli, Maíra, Greyse, agradeço pela compreensão das minhas ausências e dramas durante a faculdade.

Ao meu amor, Cristian, pelo apoio, incentivo e compreensão das minhas ausências desde o início ao TCC.

Aos meus professores e colegas de dança por compreender minhas faltas e por proporcionar bons momentos e eliminar os estresses da faculdade.

A minha orientadora, a mais paciente do mundo, obrigada por acreditar e não desistir de mim.

A todos os colegas negros e negras de diversos cursos da universidade que me inspiraram e deram força para que eu chegasse até o fim.

A minha família inteira pelo apoio, união e exemplo, por estarem ao meu lado sempre.

## RESUMO

Este trabalho tem como objetivo descrever as práticas e restrições alimentares das religiões afro-brasileiras: Batuque, Candomblé e Umbanda, a partir de uma revisão narrativa. As informações foram obtidas através de sítios eletrônicos, artigos, livros, trabalhos de conclusões e dissertações. Foram encontradas mais proibições alimentares (em geral chamadas de “quizilas”) nos cultos ao Candomblé, que muitas vezes são semelhantes ao Batuque por terem sido influenciados pela mesma nação, e podem ser de regiões diferentes. A umbanda possui características mais brasileiras, como os alimentos oferecidos as entidades de acordo com as representatividades nacionais. As religiões afro-brasileiras são caracterizadas por serem transmitidas de forma oral, muitas das informações foram obtidas através de livros no qual os autores acompanham e descrevem o processo religioso. O candomblé foi objetivo de estudo mais encontrado entre os artigos. O estudo corrobora com a necessidade do conhecimento, compreensão e respeito às práticas alimentares das religiões afro brasileiras pelos profissionais de saúde.

**Palavras chaves:** alimentação, nutrição, religiões afro-brasileiras

## ABSTRACT

The aim of this work is to describe the practices and food restrictions of the Afro-Brazilian religions: Batuque, Candomblé and Umbanda, based on a narrative review. The informations were obtained through electronic websites, scientific papers, books, course conclusion monograph and dissertations. More food bans (often called "quizilas") were found in the Candomblé cults, which are often similar to the Batuque because they were influenced by the same nation, but may be from different regions. Umbanda has more Brazilian characteristics, such as food offered to entities according to national representativities. Afro-Brazilian religions are characterized by being transmitted orally, much of the information has been obtained through books in which the authors accompany and describe the religious process. Candomblé was the object of study found among the articles. The study corroborates the need for knowledge, understanding and respect for the dietary practices of Afro-Brazilian religions by health professionals.

## LISTA DE QUADROS

**Quadro 1:** As religiões afro descendentes e suas formações nas diferentes regiões do Brasil

**Quadro 2:** As comidas dos rituais das religiões afro brasileiras, o que são e para quem são oferecidas

**Quadro 3 -** As Quizilas em relação a alimentação comuns no Candomblé

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA .....	10
2	OBJETIVOS .....	11
	2.1 Objetivo geral .....	11
	2.2 Objetivos específicos .....	11
3	METODOLOGIA .....	12
4	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	13
	4.1 Alimentação e Religião .....	13
	4.2 Religiões Afro-Brasileiras .....	14
	4.2.1 Histórico .....	14
	4.2.2 Nações Africanas .....	17
	4.2.3 Práticas Religiosas Comuns às Religiões Afro-brasileiras .....	17
	4.2.4 Hierarquia .....	18
	4.3 Batuque .....	19
	4.3.1 Batuque e Alimentação .....	20
	4.4 Candomblé .....	25
	4.4.1 Candomblé e Alimentação .....	26
	4.5 Umbanda .....	28
	4.5.1 Umbanda e Alimentação .....	28
5	CONCLUSÕES .....	31
6	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	32
7	GLOSSÁRIO .....	35

## **1 INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA**

Durante minha trajetória no ambiente acadêmico percebi a escassez de modelos de referências negras, assim como em toda minha vida escolar. Desde os slides dos trabalhos dos colegas até a ausência de professores negros, ou seja, dos mínimos detalhes até os grandes exemplos.

Encontrei referências, apoios e acolhimento em pessoas negras ou pessoas que falassem sobre nossa cultura em muitos espaços da universidade, lugares estes, fora dos muros da faculdade de medicina ou do curso de nutrição. A partir deste trabalho vejo a oportunidade de expor através da alimentação na religião afro brasileira alguns aspectos da cultura, nesta faculdade e neste curso. A religião foi uma das formas que deu força para o povo negro escravizado sobreviver e resistir ao chegar ao Brasil, as práticas alimentares religiosas afro-brasileiras contribuíram e influenciaram a culinária brasileira.

Este trabalho tem como objetivo a exposição, o reconhecimento e a compreensão das práticas alimentares religiosas afro-brasileiras. Estas religiões têm se expandindo pelo Brasil, e ainda são bastante marginalizadas, perseguidas, ameaçadas de perderem seus espaços devido a intolerância étnica.

Abordar as práticas alimentares religiosas afro brasileiras como tema foi a maneira encontrada para que marcar minha passagem na universidade, lembrar que a cultura afro brasileira permanece existindo. A partir das comidas de orixás, apresento como o ser humano se relaciona com o alimento através destas religiões. Estes cultos nos dão grandes exemplos de significados que um alimento pode ter, nutrindo corpo e a alma, influenciando fortemente na vida social mediada pela crença.

Para esta revisão literária, foram reunidas informações de artigos e livros que abordassem o histórico de formação das religiões afro-brasileiras, como estas por hora se assemelham ou se diferenciam, como é a visão sobre o alimento de acordo com os cultos e sua interferência na vida de seus devotos. O estudo se limita às religiões Batuque, Candomblé e Umbanda, visto que são os cultos mais citados em pesquisas e pela presença destes no âmbito familiar da autora. Este trabalho identifica a necessidade de maior visibilidade da temática através de produções científicas no âmbito da ciência da saúde, ressaltando a importância do profissional de saúde estar atento às particularidades religiosas e sua interferência no cuidado à saúde.

## **2. OBJETIVOS**

### 2.1 Objetivo geral

Compreender e analisar as práticas e restrições alimentares nas religiões afro brasileiras

### 2.2 Objetivos específicos

2.2.1 identificar rituais, restrições e significados alimentares das seguintes religiões afro-brasileiras: Batuque, Candomblé e Umbanda.

2.2.2 contribuir para a elaboração de anamneses e planos terapêutico nutricionais mais adequados;

### **3 METODOLOGIA**

É um estudo de revisão narrativa, o qual foram incluídos sítios eletrônicos, artigos, livros, trabalhos de conclusões e dissertações que abrange o tema: Alimentação e Religiões afro-brasileiras. O critério "data de publicação" não foi levado em consideração (ROTHER, 2007, pg.1).

## **4 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

### **4.1 Alimentação e Religião nas Ações em Saúde**

A Comissão Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial (Ceppir) do Grupo Hospitalar Conceição formada em 2003 aliou o enfoque étnico-racial no atendimento, e a possibilidade de abrir uma discussão de racismo institucional. Lopez (2016) através do seu trabalho aborda como assunto a criação de um espaço inter-religioso das religiões africanas em uma instituição hospitalar, neste sentido percebe-se a importância do tema na formação dos profissionais em saúde.

Aliado a isto, um estudo transversal realizado no Hospital De Clínicas de Porto Alegre entre 2008 e 2009, constatou um representativo número de consultorias referentes a crença espiritual. Os autores partem da premissa de que as crenças religiosas podem influenciar a dieta dos pacientes nos hospitais e no retorno a suas casas. Tendo em vista a alimentação como fator fundamental na reabilitação dos pacientes como também na prevenção de doenças, sentiu-se a necessidade de realizar o estudo para verificar a magnitude desta interferência. A conclusão deste estudo é que a equipe de saúde obtendo o conhecimento da dimensão espiritual do paciente obtém um cuidado mais respeitoso, pois teria informações suficientes para um cuidado de acordo com as restrições do paciente (RAUBUSTT, 2009).

Uma das dificuldades encontrada para o estudo das práticas alimentares afro-brasileiras se dá pela escassez de referências, visto que cada uma das religiões Batuque, Candomblé Umbanda são subdivididas entre nações podendo se diferenciar entre si na alimentação ritual e nas diferentes regiões do Brasil. Na Bahia Ogum recebe como oferenda o feijão preto, em Porto Alegre seu prato é o churrasco e nos terreiros da cidade os homens dançam vestidos com bombachas, traje típico gaúcho, em vez das calças brancas, comuns em outros lugares do Brasil (SILVA, 200).

Ao chegar ao Brasil, estas religiões recriaram sua própria África de acordo com os recursos disponíveis em cada região do país, e estão em constante readaptação conforme nossa situação política econômica e social que muitas vezes interferem nos custos quanto às práticas alimentares (SILVA, 2005 apud EVARISTO, 2012).

Entre as religiões afro-brasileiras selecionadas para esta revisão, o Candomblé é a religião mais citada em artigos científicos como referência de cultos africanos e suas práticas alimentares, por este motivo foi o modelo frequentemente utilizado como objeto de estudo (NADALINI, 2009; GONÇALVES, 2016).

As práticas religiosas africanas em um contexto geral são transmitidas aos seus devotos através da prática e oralidade, portanto, entrevistas em diferentes terreiros são os melhores instrumentos de pesquisa (SILVA, 2000). Há ainda o viés, como já mencionado, do encontro de diferentes práticas alimentares de uma mesma nação de acordo com sua formação regional, sendo assim, as religiões afro-brasileiras possuem suas particularidades quanto suas práticas em geral, não devem ser entendidas como “única” no quesito alimentar, apenas semelhantes (PRANDI 1996 apud EVARISTO 2012).

## **4.2 Religiões Afro-brasileiras**

### **4.2.1 Histórico**

Para elucidar o surgimento das religiões afro brasileiras consideramos uma visão social sobre as três raças que passaram a coabitar no Brasil a partir do início da colonização: o índio (nativo), o branco (colonizador/dominador) e o negro (nativo da África/escravizado), que possuíam características culturais diversas, e a imposição do colonizador europeu às raças subjugadas que não significou a eliminação de seus traços (EVARISTO, 2012).

O Brasil é caracterizado por uma pluralidade étnica somado a uma falsa crença de democracia racial, foi o segundo país maior importador de escravos negros (JENSEN, 2001). A tentativa da colonização portuguesa com os povos indígenas não foi rentável, portanto, a importação de navios negreiros foi a solução encontrada para obter uma mão-de-obra, milhões de negros de diversos lugares do continente africano foram trazidos entre o século XVI ao XIX (BERKENBROCK, 1999 apud EVARISTO, 2012).

A base da economia brasileira era o sistema escravista, e os escravos eram trazidos de suas regiões africanas: num primeiro momento do oeste do continente (Angola, Congo e Moçambique) e posteriormente do leste (Nigéria, Daomé e Costa do Ouro (PRANDI, 2001 apud BELTRAME, 2008). Entre os grupos étnicos que se destacam por sua sobrevivência em difíceis condições durante a travessia da cruzada do Atlântico à chegada no Brasil, estão os Sudaneses vindos majoritariamente da Nigéria, Benin o antigo Daomé e Togo, e os Bantos vindos da Angola, Moçambique e Congo (EVARISTO 2012; JUNIOR 2014).

As primeiras referências ao Batuque, Candomblé e Umbanda no Brasil datam entre o século XIX e XX (SILVA, 2000; MATTOS, 2014), quando o catolicismo era a única religião tolerada no País e a fonte básica de legitimidade social. Para se viver no Brasil, mesmo sendo escravo, e principalmente depois, sendo negro livre, era indispensável antes de mais nada ser católico. Por isso, os negros que recriaram no Brasil as religiões africanas dos orixás, voduns e

inquiços se diziam católicos e se comportavam como tais. Além dos rituais de seu ancestrais, frequentavam também os ritos católicos. Continuaram sendo e se dizendo católicos, mesmo com o advento da República, quando o catolicismo perdeu a condição de religião oficial (PRANDI 2003).

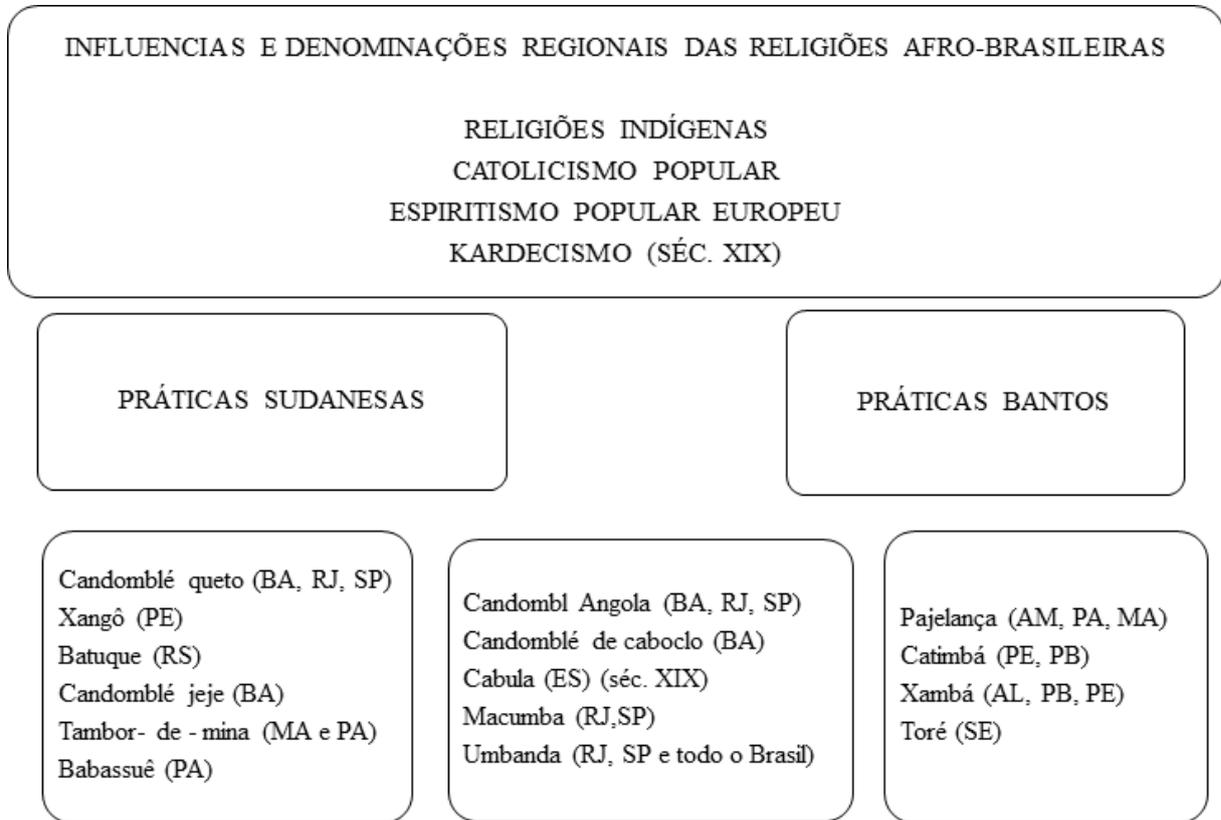
As religiões afro descendentes foram adaptadas pelos negros escravizados conforme suas regiões de origem do continente africano e as características das regiões brasileiras onde eles se situavam. Portanto, formaram-se em diferentes áreas do Brasil, com diferentes ritos e nomes locais derivados de tradições africanas diversas: candomblé na Bahia, xangô em Pernambuco e Alagoas, tambor de mina no Maranhão e Pará, batuque no Rio Grande do Sul, macumba no Rio de Janeiro conforme o quadro 1 (PRANDI 1996 apud EVARISTO 2012).

O sincretismo católico foi a forma de sobrevivência encontrada para estas religiões, ou seja, as divindades foram adaptadas para características católicas, como os orixás aos santos católicos, a eles estava sendo atribuída identidade “humana”, sem que levasse ao apagamento da relação das divindades com a natureza. Sendo assim, o termo sincretismo traz ideia de opressão e de imposição da religião do colonizador sobre o colonizado, implicando na aceitação pacífica pela classe subalterna, de tradições da classe dominante, que adotaria e confundiria elementos de origens distintas e opostas (EVARISTO 2012).

Assim como a Igreja Católica através da religião buscava doutrinar os negros, se fazia “vista grossa” diante das danças, cânticos e rezas nos terreiros das fazendas em frente às senzalas. Os brancos toleravam essas manifestações acreditando na justificativa como inofensiva, que os negros diziam ser os “batuques” homenagem aos santos católicos, feitas com a sua língua natal e danças da sua terra (SILVA apud EVARISTO 2012).

Prandi (2001) descreve que não faz nenhum sentido associar santos católicos com orixás do Candomblé, mas também afirma que seria prova de ignorância, negar que a religião dos deuses africanos sobreviveu com a ajuda do sincretismo (JENSEN 2001; PRANDI 2001 apud BELTRAME, 2008).

Quadro 1: As religiões afro descendentes e suas formações nas diferentes regiões do Brasil



(SILVA, 2000)

O processo histórico de formação das religiões afro-brasileiras, encontra a barreira da marginalização sofrida pelos grupos de minorias sociais em que estão inseridos os elementos constituidores (os negros, os indígenas e os pobres em sua totalidade) da prática religiosa, cujo sintoma se expressa na escassez dos documentos que registraram suas historicidades e que, em sua maioria, foram produzidos pelos mesmos órgãos que os reprimiram, sendo tais registros normalmente imbuídos de grande carga de preconceito e pouco esclarecedores de suas verdadeiras características (EVARISTO, 2012). O modelo de registro físico, como a bíblia no catolicismo ou livro sagrado, não é característico das religiões afro brasileiras, seus princípios e práticas doutrinárias são transmitidos oralmente. Não se trata de religiões institucionalizadas, ou seja, não funciona com a Igreja católica, que tem uma hierarquia centralizada na figura do Papa e estabelece seus princípios doutrinários para as igrejas em todo o mundo, os terreiros são autônomos. Cada chefe de terreiro é o senhor absoluto, a autoridade máxima, o ‘papa’ da sua comunidade (SILVA, 2000).

Prandi (1998) divide a história das religiões afro-brasileiras em três momentos: Primeiro, o da sincretização com o catolicismo, durante a formação das modalidades tradicionais conhecidas como candomblé, xangô, tambor de mina e batuque.

Segundo, o do branqueamento, na formação da umbanda nos anos 1920 e 1930; Terceiro, da africanização, na transformação do candomblé em religião universal, isto é, aberta a todos, sem barreiras de cor ou origem racial (PRANDI, 1998).

#### **4.2.2 Nações Africanas**

A intensificação de comércio de escravos fez com que os europeus buscassem estratégias para a identificação dos diferentes grupos africanos, que chamaram de “nações” (minas, angolas, moçambiques, jeje entre outras). Muitos negros foram identificados a grupos diferentes daqueles ao qual pertenciam antes de serem capturados e transformados em escravos, pois os critérios para identificação eram características físicas e morais dos africanos. As categorizações das nações eram realizadas por traficantes, comerciantes, compradores e pela Igreja Católica com objetivo de conhecer minimamente o que estariam comprando e utilizando como mão de obra trabalhadora. As nações recebiam os nomes dos portos de embarque ou dos principais mercados de escravos no continente africano. Muito raramente a etnia original do africano era identificada (MATTOS, 2014).

Os próprios africanos incorporaram essas identificações e ao se organizarem socialmente e ao construírem relações de amizade e de parentesco, levavam em conta a ideia de pertencer a um determinado grupo (MATTOS, 2014).

No candomblé a forma de cultuar os deuses/divindade/orixás (seus nomes, cores, preferências alimentares, louvação, cantos, dança e música) foi distinguida pelos negros segundo modelos de rito chamados de “Nação”, numa alusão significativa de que os terreiros, além de tentarem reproduzir os padrões africanos do culto, possuíam uma identidade grupal (étnica) como nos reinos da África. Mesmo que os ritos se dividam por nações, não significa que praticam um culto igual aos das religiões da África, pelo sincretismo entre suas nações e com as práticas cristãs e indígenas (SILVA apud EVARISTO 2012).

#### **4.2.3 Práticas Religiosas Comuns às Religiões Afro-brasileiras**

Nas religiões afro brasileiras a natureza é marcada nos terreiros como parte integrante de seu universo, dos rituais e da própria identidade dos seus deuses, o que gera um sentimento de respeito, dependência, integração, e ao mesmo tempo, de submissão para com ela. As

divindades podem aparecer como sendo a própria natureza ou se diferenciando e ligando-se a ela numa relação de posse. Parece que a natureza está para o orixá, assim como nós estamos para o nosso próprio corpo (BOAES, 2012).

Estas religiões podem se assemelhar ou se diferenciar pelo culto a diferentes entidades, ou até, essas mesmas serem cultuadas de formas diferentes, como por exemplo as nações de Candomblé que podem cultuar orixás, inquices e voduns e na umbanda se tem uma maior amplitude de categorização de entidades, podendo se cultuar: orixás, caboclos, pretos velhos, erês, exus, pomba-gira, entre outros (SILVA 2000).

Entre suas práticas religiosas são comuns os sacrifícios de animais em oferendas às entidades; possessões; oráculos divinatórios, como os búzios; músicas e danças rituais acompanhadas de atabaque e alimento rituais ou de santo (MATTOS 2014, LEISTNER, 2011, SILVA 2000).

#### **4.2.4 Hierarquia**

Dentro de uma estrutura religiosa o pai-de-santo ou mãe de santo-de-santo é a figura que centraliza todas as atividades necessárias ao funcionamento do terreiro, são figuras comuns ao Batuque, Candomblé e a Umbanda (ORO, 1994; MATTOS 2014).

Em linhas gerais o Candomblé resume-se na prática de oferendas aos ancestrais e no processo de iniciação dos participantes no ritual de possessão. Esses ancestrais relacionados à fundação das principais linhagens africanas são denominados orixás e voduns e se comunicam com os devotos por meio da possessão. Esses devotos são conhecidos como mãe e pai de santo e precisam passar por um processo de iniciação para incorporarem os espíritos dos ancestrais (MATTOS, 2014).

É pela iniciação que uma pessoa passa a fazer parte de um terreiro e de sua família-de-santo, assumindo um nome religioso (africano) e um compromisso eterno com seu deus pessoal e ao mesmo tempo com seu pai ou mãe de santo. Assim um adepto, ao se iniciar, nasce para a vida religiosa como um “filho” espiritual do seu iniciador, o pai ou a mãe de santo. Tendo o iniciado um pai ou mãe de santo, terá também irmãs, irmãos de santo, tias, tios de santo, avô e avós e santos e assim sucessivamente. A esses parentes religiosos deve-se consideração, o respeito, o amor e a obediência que, suponha-se, deveriam existir entre os de qualquer família ou ainda mais, pois são pessoas unidas por vínculos sagrados (SILVA, 2000).

Os filhos-de-santo tem grande parte do seu tempo absorvido pelas obrigações religiosas. No caso dos rituais, as atividades são inúmeras; incluem desde a limpeza e decoração do terreiro até os cuidados com os animais que serão sacrificados, preparação das comidas e das roupas rituais (ORO, 1994).

### 4.3 Batuque

Os primeiros templos do Batuque (de origem sudanesa) foram fundados no século XIX no estado Rio Grande do Sul, eles chegaram ao território gaúcho através da introdução do elemento escravo na metade sul do estado, especialmente nas cidades de Pelotas e Rio Grande, que recebiam grandes contingentes de negros para a indústria do charque (ORO 1999 apud LEISTNER 2011), conseqüentemente ficou sendo cultuado majoritariamente por negros urbanos pobres e moradores das periferias das cidades descendentes dos povos africanos escravizados (CORRÊA, 2005). Aqueles que cultuam o Batuque são chamados de “batuqueiros”, termo mais usado pelos praticantes devido ao estigma social que carrega com algo pejorativo (ORO, 1994).

O conjunto de templos (casa de batuque) compõem uma comunidade na medida em que seus dirigentes e filiados comungam de uma visão de mundo comum, esse conjunto pode ser chamado de comunidade “batuqueira”, sendo que todos os principais chefes de cada templo se conhecem e se visitam (CORRÊA, 2005).

A prática do Batuque cultua orixás iorubanos e é popularmente conhecida pela adoção das práticas sacrificiais de animais e dos oráculos divinatórios, como por exemplo os búzios (LEISTNER 2011).

As divindades cultuadas no batuque, chamadas “orixás”, têm características muito humanas, cada uma com suas preferências e idiosincrasias. Os orixás em seu conjunto formam uma sociedade em que há famílias, amor, ódio intrigas, lutas, amizade etc. Ainda se referindo na instância sobrenatural, também fazem parte os eguns (mortos), tidos como extremamente perigosos, pois podem causar muitos prejuízos aos humanos, inclusive a morte. Cada um dos orixás, entretanto, divide-se em vários outros da mesma categoria, com diversos nomes e idades, e possuem também cores e símbolos próprios (CORRÊA, 2005).

Cada orixá tem seus símbolos, cores, cantos, objetos, animais, plantas, histórias míticas, acidentes geográficos, fenômenos atmosféricos, e demais elementos do mundo físico- que os caracterizam. Os principais orixás são: Bará, Ogum, Oiá ou Iansã, Odé, Otim, Obá, Ossanha, Xapaná, Oxum, Iemanjá e Oxalá (ORO, 1994).

### 4.3.1 Batuque e Alimentação

Os fundadores do batuque e seus descendentes não encontraram, obviamente, tudo o que existia na África para sua prática ritual e então aproveitaram os ingredientes disponíveis no Brasil, o que resultou na elaboração de uma cozinha ritual própria (CORRÊA, 2005). No Rio Grande do Sul à Oxum (deusa da água doce) se oferece a polenta, herança culinária das colônias italianas; ao Bará (divindade das encruzilhadas e ruas) se oferece as batatas inglesas, popularizadas pelas colônias alemãs, e o churrasco a Ogum (deus da guerra) prato típico e regional (ORO, 1994).

As casas de batuque possuem espaço físico grande o suficiente para abrigar encerras para os quadrúpedes e aves usadas nos rituais. A cozinha é geralmente espaçosa, quase sempre com fogão a lenha para as comidas rituais (ORO, 1994).

O filiado ao batuque classifica os alimentos em duas categorias: Comidas Brasileiras, que são todas as que não se preparam com fins rituais, mesmo que possam ser usadas no culto e as Comidas de Obrigação, comidas realizadas em rituais. O alimento deve ser entendido numa dimensão ampla, pois além das comidas de rituais propriamente ditas, há ingredientes como sal, açúcar, pimenta, vinagre, mel, óleos comestíveis, água, bebidas alcoólicas ou não, hortaliças, frutas, ervas de folhas diversas, que compõem a culinária batuqueira. Porém, para os seres sobrenaturais o de maior valor é o sangue dos animais sacrificados nos rituais (CORRÊA, 2005).

A iniciação na religião corresponde a um pacto estabelecido entre o homem e os orixás. O que os humanos esperam deles, antes de tudo, é a proteção. Para proteger os humanos, no entanto, eles precisam estar fortes, e para tanto torna-se necessário mantê-los sempre bem alimentados. Este é justamente o principal dever dos iniciados, por isso as comidas rituais do batuque chamam-se “comidas de obrigação” (CORRÊA, 2005).

“Obrigação” designa o fazer, o cuidar, mas também as ferramentas e armas dos orixás e, principalmente, os ocutás, pedras-assentamentos. Trata, ainda, de momentos, como os cortes (sacrifícios), festas e outros eventos (MACHADO, 2015).

Existem vários graus de iniciação, e cada um deles, progressivamente, corresponde ao sacrifício de animais com maior volume de sangue: vai do “bori”, em que se sacrifica uma pomba, até graus maiores, em que a vítima pode ser um touro. A iniciação final é chamada de “aprontamento” e firma o pacto com a divindade. Assinale-se que ele implica, entre outros aspectos, a proibição da pessoa comer certos alimentos, o que é chamado “quizila” (CORRÊA,

2005). Quizila é “relação de aversão de um alimento por parte de um Orixá, normalmente relacionado ao mito que circunda esse Orixá” (GONÇALVES, 2016).

Os ditos alimentos proibidos são chamados por algumas tradições de “ewó” ou “quizila”, ambas palavras podem ser traduzidas como “aquilo que faz mal”, estende-se a hábitos, gestos, trajes, cores e também certas palavras (SOUZA JUNIOR, 2014).

[...] assim elas se explicam através de sua ancestralidade, as chamadas quizila do orixá, e também através das relações que o iniciado constrói no mundo. Ambas, referem-se ao universo místico que a pessoa entra em contato na iniciação, ocasião em que acontece uma reconstrução de sua identidade a partir de noções como coletividade. Desta maneira, outro conceito que está por trás dos tabus alimentares é o de identidade. (SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 56-57)

Os deuses e eguns (almas dos mortos) também “comem”, conforme quadro 2, sendo o alimento o principal bem simbólico que os humanos lhes oferecem. Ele surge, assim, como fator mediador por excelência das relações entre o mundo dos homens e o sobrenatural (CORRÊA, 2005).

As restrições alimentares também acontecem nos tempos de luto conforme a hierarquia do falecido na religião, por exemplo: aos pais e mães de santo guarda-se um ano; aos prontos (filhos de santos), seis meses; aos outros, sete dias (MATTOS, 2015).

Ainda, no luto do Batuque, prepara-se “tudo o que a boca come”, o que inclui as mais variadas comidas “brasileiras”, especialmente aquelas de que o morto mais gostava. Os pratos rituais - indispensáveis, pois marcam o caráter específico das cerimônias - são o “fervido” e o arroz com galinha, feitos apenas nesses momentos e evitados em outros, pois são considerados “comidas de egum”. Batuqueiros mais ortodoxos recusam-se taxativamente, fora das ocasiões prescritas, a comer risoto de galinha, prato de origem italiana muito popular no Rio Grande do Sul, pois mistura arroz e a carne dessa ave, tal como a comida dos eguns (CORRÊA, 2005).

Quadro 2: As comidas dos rituais das religiões afro brasileiras, o que são e para quem são oferecidas

COMIDAS RITUAIS	
ACAÇÁ	Coloca-se milho de canjica branca de molho. Ao amolecer, é ralado em uma pedra até transformar-se em pasta. A massa é enrolada em folhas de bananeiras e cozida no vapor. Só os orixás comem. Oferecido a Oxalá

ACARAJÉ	É um bolinho de feijão 'miúdo' frito em azeite-de-dendê. Para Oxum é necessário descascar o feijão, bastando, para que solte a casca, deixá-lo de molho por alguns dias. Para Iansã é preparado com casca. Ralam-se os grãos em uma pedra. Oferecido tanto para os humanos quanto aos orixás.
ALELÉ (OU OLELÉ)	É a mesma massa do acarajé posta a cozinhar no vapor e enrolada em folhas de bananeira. É oferecido a Oxum, sendo que os humanos não o comem.
AMALÁ	Pirão de farinha de mandioca sobre o qual se coloca um ensopado de carne bovina picada com folhas de mostarda e todos os temperos que se quiser. Pode ser feito com camarão ou galinha, substituindo-se a mostarda por quiabo, dependendo do orixá a que é oferecido. Nas bordas do prato colocam-se seis bananas semi descascadas com as pontas molhadas em azeite-de-dendê. Pode-se homenagear, ao mesmo tempo, Iansã, uma das mulheres de Xangô, acrescentando-se maçãs, que são ofertadas a ela. Pode ser tanto oferecido para os deuses como para os humanos
AORÔ	Massa de acarajé sem casca que se leva ao forno em forma de bolinhos. Depois de assados são moídos, a eles se adicionando dendê, sal e, por cima, folhas de couve picadas. Há pessoas que os oferecem a Oxum, enquanto outras dizem que são para eguns.
ATÃ	Água com algumas gotas de limão, ou (atualmente) refrigerante de limão ou o outro tipo de atã é uma salada de frutas, com xarope de framboesa, água e açúcar, servida em grandes potes de barro, no final das festas rituais, para todas as pessoas que comparecerem. Pertencente a Ogum, essa bebida centra uma das mais importantes dramatizações dos mitos do grupo religioso. Para os orixás Para os humanos
AXOXÓ	Milho amarelo comum cozido na água com sal. Sobre o milho colocam-se rodela de coco. Há pessoas que dizem pertencer a Oxalá, outras a Obá e outras, enfim, a Xapanã. É comido por orixás e também por pessoas.
BATATA DOCE FRITA	É oferecida em rodela, para Iansã, podendo ser saboreada também pelos humanos

CANJICA	Milho cozido em água. Para Iemanjá, deve ser canjica branca refogada na banha e com sal, cebola e tempero verde. Se for para Oxum, passa pelo mesmo processo e leva ainda dendê. Para Oxalá, deve ser branca e sem sal. A canjica servida para as pessoas é branca, com açúcar e coco.
CHURRASCO	No Rio Grande do Sul: carne (de preferência costela) assada na brasa. Acompanha farinha de mandioca crua ou cozida (farofa). É comida de Ogum.
COCADA BRANCA	Para Iemanjá e Oxalá.
ECÓ	Há vários tipos de ecó e para várias entidades, nenhum deles oferecido às pessoas. Muitas vezes, o que é chamado ecó é um conjunto de pratos com ingredientes diversos. O mais comum é o ecó do Bará, um alguidar com água salgada sobre o qual se colocam três ou sete pingos de azeite-de-dendê, acompanhado de outro com milho comum torrado, e três ou sete batatas sapecadas, dendê e três ou sete balas de mel. Há pessoas que o fazem, para o mesmo Bará, com pirão de açaçá (mencionado anteriormente) ou farinha de mandioca temperada com sal e salsa. Segundo o pai-de-santo Ayrton do Xangô, outros orixás recebem ecó - Xapanã: água com carvão, sete pimentas-da-costa e dendê; Iemanjá, água com oito pipocas
FAROFA COM OVO E LINGUIÇA	É para Bará. Vi ser servido, no templo da Babaloa Laudelina do Bará, para as pessoas presentes.
FARINHA DE XAPANÃ	Farinha de mandioca pilada com amendoim torrado e açúcar. Comem os orixás e as pessoas. Esta é uma comida que, no passado, as escravas vendiam nas ruas de Porto Alegre com o nome de 'farinha-de-cachorro
FEIJÃO MIÚDO COM CANJICA	É servido para Obá, e as pessoas não o comem
FRUTAS EM GERAL	Vários orixás recebem frutas. De maneira geral, as frutas pertencem a Oxum, pois “é a dona da quitanda”. As laranjas e as frutas amarelas a ela pertencem, especialmente. Xangô é o dono das bananas; Iansã, da maçã e da pitanga; Obá, do abacaxi.

<p>GUISADO DE LINGÜIÇA OU CARNE DE TARTARUGA</p>	<p>Faz-se um ensopado e serve-- se com farofa. Podem comer orixás e humanos. Caso se queira, pode ser servido dentro do casco da própria tartaruga. É comida de Ossanh</p>
<p>MILHO TORRADO</p>	<p>Torra-se o milho, adiciona-se dendê e um pouco de sal. Acompanham sete batatas-inglesas sapecadas e igual número de balas de mel. É para Bará Lodê, da rua, e exclusivo do orixá.</p>
<p>MILHO COM FEIJÃO MIÚDO QUASE TORRADOS</p>	<p>Xapanã. Não é oferecido às pessoas.</p>
<p>MINHÃ-MINHÃ</p>	<p>Farinha de mandioca com dendê. Pertence a Ogum, e só orixá come</p>
<p>MOLOCUM</p>	<p>Feijão miúdo cozido e depois temperado com dendê, sal, cebola. Vai tempero verde em cima. Serve-se para Oxum, e é prato exclusivo dos orixás.</p>
<p>NHÁLAS OU NHÉLAS</p>	<p>Comidas exclusivas dos orixás e dos eguns. Fritam-se as asas e pernas das aves sacrificadas. Acompanha uma bolinha de pirão de farinha de mandioca. Em caso de orixá do sexo masculino incluem-se, crus, os testículos dos animais abatidos. Nas nhálas de egum colocam-se apenas os membros esquerdos das aves</p>
<p>ODUM</p>	<p>Torra-se farinha de milho no forno. Se é oferenda para Oxum vai açúcar, dendê e sal, mas se é para Oxalá não leva dendê. É prato destinado apenas aos orixás.</p>
<p>OPETÉ, APETÉ OU PETÉ</p>	<p>Pasta de batata-inglesa cozida à qual se dá a forma que se deseja, de acordo com o orixá. As pessoas não comem. Em forma redonda ou piriforme para Bará Jelu (de dentro de casa) e também piriforme para Bará Lodê, da rua. O de Ossanhe tem a forma de cabaça, tartaruga ou do órgão humano do qual se pede cura. Algumas pessoas dizem que Iansã come opeté de batata-doce. Opeté de Xangô é piriforme e leva feijões pretos fincados nas laterais.</p>

ORUFÁ	É um opeté especial para Oxum. Faz-se de batata-inglesa e colocam-se duas miniaturas semelhantes ao lado, que são os Ibêjis (gêmeos). Só orixá degusta.
PÃO	Para Xapanã Velho, associado ao Cristo das Chagas.
PIPOCA	Para Xapanã e Ogum
SARRABULHO	Guisado cozido e temperado de miúdos dos animais sacrificados. Prepara-se para todos os orixás e os humanos.
QUINDIM	Oxum
FERVIDO	Sopão grosso com farinha de mandioca e pedaços de carne e hortaliças. É comida de eguns, servida também para os humanos por ocasião das solenidades dedicadas aos primeiros
ARROZ COM GALINHA	É igualmente comida de eguns e servida nas ocasiões de luto

(Adaptado de CORRÊA, 2005)

#### 4.4 Candomblé

Assim como o Batuque um dos fatores ao qual é atribuído o desenvolvimento do Candomblé é a necessidade que uma parcela dos grupos negros sentiu de reelaborar sua identidade social e religiosa, mediante a difícil condição que a escravidão, e mais tarde o desamparo social, infligiu-lhes, permanecendo como referência às matrizes religiosas, cujos Terreiros desempenharam o papel de uma nova África reinventada no Brasil (SILVA, 2005 apud EVARISTO, 2012). A participação de pardos, crioulos, brancos, livres, escravos libertos, pobres e ricos eram incentivadas como uma estratégia para sua sobrevivência da religião (MATTOS, 2014). A ancestralidade africana como critério para pertencer a um culto foi abolida, e os orixás tornaram-se deuses adorados por toda uma população que passou a incorporá-los, conhecer seus mitos e fundamentos (segredos e rituais) e tê-los em suas entidades espirituais regentes, independente de sua cor ou origem (SILVA, 2000).

O candomblé está aberto para a participação de diversos grupos sociais e africanos de diferentes origens, porém como já citado anteriormente, se divide em “nações”, ou seja, se diferencia com base nas tradições religiosas de diferentes localidades africanas (MATTOS, 2014). Entre os ritos mais praticados estão os modelos Jejê-nagô (iorubá) (que enfatiza o

legado de origem sudanesa), nesse modelo se cultuam os orixás, voduns, erês (espíritos infantis) e caboclos (espíritos indígenas); e o Candomblé de Angola que cultua os Inquices (deuses de origem banto), os orixás, os voduns, os vunjes (espíritos infantis) e os caboclos (SILVA, 2000).

As religiões podem ser denominadas de outras formas de acordo com as regiões do Brasil como, por exemplo, o Candomblé de Angola “Macumba” no Rio de Janeiro e “Candomblé de Caboclo” na Bahia, podendo ter influências do modelo jeje-nagô (SILVA, 2000). Os candomblés iorubás com diferentes origens podem ser chamados também de “Batuque” no Rio Grande do Sul, aqueles que são de origem oió-ijexá (MATTOS, 2014).

#### 4.4.1 Candomblé e Alimentação

Um grande abrigo para a sobrevivência da cozinha dos deuses, o candomblé, um dos cultos afros que protege a preservação dos processos ritualístico do preparo dos alimentos, repletos de sentidos religioso e significados sociais da cultura afro (LODY, 1977).

Falar da alimentação dentro de um terreiro de culto afro-brasileiro não se torna uma tarefa difícil partindo do princípio que as entidades cultuadas, segundo a crença dos seguidores, andaram pela terra como seres humanos, tornando-se seres divinos após seu desaparecimento e, assim, elementos da natureza, como Oxum relacionada aos rios e Iansã que teria sido transformada em ventos e raios (RIBEIRO, 2009. p.4).

Nos terreiros “comer” é estabelecer vínculos, se relacionar, pois tudo o que é oferecido possui um significado, assim circulando e se nutrindo. É um processo de comunicação entre homens, deuses, antepassados e a natureza. “Comer é acionar o axé - energia e força fundamentais à vida religiosa do terreiro, a vida do homem” (LODY, 2006, p.90).

Santo também come, e muito, uma variedade de pratos, incluindo cardápio elaborados, diferentes sofisticados. O importante não é apenas saber preparar o alimento, mas também organizá-los em utensílios de barro, louça e madeira. Cada comida diz das intenções dos deuses, mostrando preferências e proibições (LODY, 1987, p.54).

As mulheres responsáveis pela cozinha e o preparo das comidas rituais são chamadas de “Iabassês (Yabas)”, são mais velhas a ponto de não menstruar mais (devido ao tabu do sangue menstrual associado à morte), devem ter bastante experiência para saber preparar sem erros as comidas entregues aos orixás. Os homens são proibidos de entrar por se tratar de local exclusivo das Yabas, que preparam os "Axés" retirados dos animais sacrificados nos pejis e das comidas secas que constituem a grande base da alimentação dos deuses. Os momentos, dias da semana e palavras mágicas contribuem para o real funcionamento do prato sagrado em sua realidade cerimonial e de conteúdo votivo (LODY, 1977; RIBEIRO, 2009).

A alimentação dos candomblecistas são norteadas por tabus e regras como exposto no quadro no Quadro 3, como :

"As iniciadas de Iansã não podem comer caranguejo ou abóbora; as pessoas que têm Oxim como Orixá principal não devem comer peixe sem escama, principalmente o tubarão; os iniciados de Omulu não podem comer siri; os adeptos de Xangô, em sua grande maioria, não comem carneiro e caranguejo e os iniciados da Nação Gege Mahino têm a proibição de consumir carne de porco, também não constando de nenhum cardápio sagrado dessa nação"(LODY 1977, p.42)

Em outra obra de Lody (1987), o tabu alimentar de “não consumir carne de porco” pela nação Gege-mahi é justificado como uma herança de um povo negro islamizado, estes seguiam regras pelo Alcorão que proíbe a ingestão de porco ou qualquer produto derivado.

Quadro 3 - As Quizilas em relação a alimentação comuns no Candomblé

Orixá	Quizila
Oxalá	Azeite de dendê
Iansã	Caranguejo; abóbora; carneiro
Oxum	Peixe sem escama; principalmente tubarão
Xangô	Carneiro e caranguejo
Xapanã	Siri, abacaxi
Oxóssi	Mel, sardinha
Iemanjá	Melancia

(NADALINI, 2009; LODY 1977)

Lembrando que: “O alimento devotado por cada orixá varia de acordo com a herança cultural de cada nação de candomblé, com cada contexto histórico-geográfico, com cada terreiro [...]” (AMARAL, 2007 apud RIBEIRO, 2009).

[...] há ainda tabus alimentares que se relacionam com alguns grupos específicos, assim podemos encontrar variações entre as casas de candomblé. Curiosas, algumas pessoas insistem na pergunta: mas se comer? ou ainda, podemos já ter ouvido: comi e não aconteceu nada. Em ambos os casos, a resposta pode ser encontrada nas sábias palavras de nossos tios e tias: não teve nada, mas enfraqueceu o espírito. (SOUZA JÚNIOR, 2014, p.56-57)

Cada alimento proibido possui uma história mítica envolvendo seu significado, como podemos ver no trabalho de Nadalini:

[...]Tal Orixá é representado por um arco e uma flecha rituais e é a divindade que aprendeu a caçar e foi designado como protetor da floresta e provedor de alimentos para os homens. Sendo adoradores do Orixá da caça, os Filhos de Oxóssi são proibidos de comer da carne de seu protetor. “Uma quizila horrível pra Oxóssi é sardinha. É a sardinha, a carne de caça, é uma coisa que é sagrada, que é do Oxóssi, não é do Filho. Então é coisas que a gente deve evitar. Não pode se comer.” (NADALINI, 2009, p. 102)

#### **4.5 Umbanda**

Surgiu no sudeste brasileiro no início do século XX, Rio de Janeiro e São Paulo, chegou a solo gaúcho em meados da década de 1920- 1930 (Oro, 2002 apud LEISTNER, 2011).

A umbanda, chamada inicialmente de espiritismo, na verdade surgiu a partir de uma mescla de elementos religiosos dos europeus (kardecistas), indígenas, africanos, indo de encontro com a ideologia brasileira de uma “democracia racial” (LEISTNER, 2011; MATTOS, 2014). Esta mistura cultural permite que a religião possa ser considerada legitimamente brasileira (SILVA, 2000), era o objetivo de se ter um status de uma nova religião, diferente do candomblé que busca a conservação da memória coletiva africana no solo brasileiro (África como sua terra mãe). As religiões afro-brasileiras passaram pelo processo de sincretismo católico, no caso da Umbanda pode-se dizer que seria uma “síntese brasileira” (ORTIZ, 1978).

Do kardecismo a Umbanda preserva a concepção do carma, da evolução espiritual e da comunicação com os espíritos, mesmo aberta as formas de culto africanos, retira destas algumas práticas consideradas “bárbaras” como o sacrifício de animais, as danças frenéticas, as bebidas alcoólicas, o fumo e a pólvora. Quando necessário o uso dos elementos excluídos é justificado de “forma científica”, como por exemplo: o uso da bebida alcoólica tem uma ação e “vibração anestésica e fluida” devido a sua evaporação, o que propiciava as descargas (limpezas) das pessoas ou objetos impregnados de fluidos pesados ou negativos (SILVA, 2000).

O fundamento básico da umbanda é crer na existência de forças sobrenaturais, para isto são necessários rituais e processos iniciativos, para obter conhecimento e se relacionar com elas. Desenvolve médiuns e divindades que quando incorporadas pelos adeptos trabalham receitando passe e atendendo ao público (MATTOS, 2014; SILVA, 2000).

#### 4.5.1 Umbanda e Alimentação

Sobre a alimentação dos umbandistas não se encontra muito na literatura, muitas informações permeiam os trabalhos acadêmicos no qual o tema “alimentação” não é o foco central (GONÇALVES, 2016).

Na umbanda, com a mescla de outras religiões, há o predomínio de um número maior de categorias de entidades agrupadas por linhas ou falanges (santos, orixás, pretos velhos, erês, exus, pombagiras...) que também devem ser alimentados. Aos santos, não são oferecidos os alimentos sacrificiais, este tipo de oferenda destina-se às outras categorias de entidades de acordo com a preferência da mesma (em geral são cabras, bodes, frangos, galinhas e galos) (SILVA, 2000; RIBEIRO, 2009).

Alguns autores afirmam que não há abate de animais na prática umbandista, pois vai contra aos seus princípios, a presença desta prática em alguns cultos de umbanda pode ser explicada da mesma forma como o candomblé e o batuque possuem suas diversidades religiosas (PERY 2008 apud GONÇALVES, 20016), afirmação que vai de encontro à posição já citada de Silva (2000), no qual na formação da umbanda o sacrifício de animais foi considerado um “elemento bárbaro” e assim retirado.

Nas oferendas a umbanda se diferencia do candomblé pelo uso de uma grande variedade e quantidade de frutas. Nos centros umbandistas, é observado que os santos/orixás não estão no centro das devoções, e por isso, é visto com menor frequência a prática de alimentar estas entidades, restringindo-se, de forma geral, à utilização de arroz e frutas (RIBEIRO, 2009).

A relação das entidades (divindades) com o alimento, segundo Gonçalves (2016,p.15):

“ [...]muito se relaciona com a representatividade e ao tipo nacional manifesto, ou seja, aos Erês (crianças) se oferece doces, refrigerantes; aos Pretos-Velhos pipoca, bolo de fubá e café; às Pomba-Giras champagne e frutas vermelhas; aos Exus a farofa de dendê apimentada; aos Caboclos frutas”.

Uma informação relevante que se diferencia das outras duas religiões é que os umbandistas nas práticas alimentares valorizam a coloração dos alimentos, associando a cor dos orixás.

“O branco lembra Oxalá, o amarelo Oxum, o verde Oxóssi. Neste sentido, ao adquirir os alimentos em um supermercado, por exemplo, priorizam os que possuem a embalagem na cor do Orixá que os regem. Um fato a respeito disso, foi o bolo de aniversário de um dos médiuns na cor preta e vermelha, enfeitado com um tridente, com nítida referência ao Exu que o protege (AMARAL, 2007 apud RIBEIRO, 2008, p.5)

A comida para a umbanda é um elemento obrigatório nos trabalhos, como na realização dos atendimentos, sempre há algum tipo de comida, conforme a entidade se manifesta. Como por exemplo, em uma Incorporação de um Erê, denominado “Crispim” o mesmo comia muitos doces, balas, suspiros e bolos (GONÇALVES, 2016).

Em relação a alimentação dos umbandistas, estas vão de acordo com o dia de trabalho em que é regido pela entidade, são semelhantes aos candomblecistas no quesito “quizila” como diz Gonçalves:

[...] se pauta pela aquisição preparatória em dias de trabalho ou de situações específicas inerentes a cada terreiro. Por exemplo, em dias de gira devem ser evitados alimentos escuros ou demasiadamente industrializados. O álcool, assim como o tabaco não é recomendado (GONÇALVES, 2016).

## **5 CONCLUSÕES**

As restrições alimentares, em geral chamadas de “quizilas”, são mais presentes no Candomblé, podendo também aparecer dados semelhantes em outras religiões dependendo da sua origem de nação. Algumas casas de batuque do Rio Grande do Sul são semelhantes ao candomblé da Bahia, no qual podemos encontrar as mesmas quizilas.

A umbanda já é caracterizada pela mescla de religiões “brasileiras” (afros, indígenas, kardecistas), portanto a relação das divindades com o alimento possui características mais de representatividade nacional, assim com os “erês” que são entidades infantis, suas comidas são doces, balas e bolos. Possuem também restrições alimentares conforme sua entidade mais vinculada aos dias de culto, não necessariamente para a vida toda.

A proibição dos alimentos de cada orixá pode ser explicada de acordo com suas histórias místicas, como citado anteriormente o exemplo do orixá Oxóssi, caçador com a quizila de sardinha.

A presença de alimentos sacrificiais (animais) está mais presente no Batuque e Candomblé pela semelhança de suas nações. A umbanda considerada mais abasileirada busca evitar essas práticas.

A conclusão deste estudo colabora com informações da alimentação e restrições das religiões afro brasileiras e reforça a conclusão do estudo de Raubustt (2009), que a equipe de saúde obtendo o conhecimento da dimensão espiritual do paciente obtém um cuidado mais respeitoso, pois teria informações suficientes para um cuidado de acordo com as restrições do paciente.

## 6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BELTRAME, Luiz Ideraldo; MORANDO, Marsal. O sagrado na cultura gastronômica do Candomblé. **Saúde Coletiva**, São Paulo, v. 5, n. 26, p.242-248, fev. 2008.

BOAES, Giovani Antonio; OLIVEIRA, Rosalira dos Santos. Religiões Afro-brasileiras e Ética ecológica: ensaiando aproximações. **Revista Brasileira de História das Religiões**, Paraíba, v. 3, n. 9, p.93-121, jan. 2011.

CORRÊA, Norton F.. Olhares antropológicos sobre a alimentação: A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do rio grande do sul. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Cap. 4. p. 69-85.

EVARISTO, Maria Luiza Igino. O útero pulsante no candomblé: a construção da “afro-religiosidade” brasileira. **Sacrilegens revista dos Alunos do Programa de Pós-graduação em Ciência da Religião**, Juiz de Fora, v. 9, n. 1, p.35-55, jan. 2012.

VIII ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO, 8., 2016, Niteroi. **A comida dos homens e a comida dos espíritos: um estudo sobre práticas alimentares no Candomblé e na Umbanda**. Niteroi: Universidade Federal Fluminense de Niteroi/rj, 2018. 20 p.

JENSEN, Tina Gudrun. Discursos sobre as religiões afro-brasileiras: da desafricanização para a reafricanização. In **REVER – Revista de Estudos da Religião**. nº 01/2001. Disponível em <<[http://pucsp.br/rever/rv1\\_2001/p\\_jensen.pdf](http://pucsp.br/rever/rv1_2001/p_jensen.pdf)>>Acessado em 01 /06/2018.

LEISTNER, Rodrigo Marques. Identidades afro-religiosas no sul do brasil: novos formatos associativos e modalidades alternativas de atuação política no contexto das religiões afro-gaúchas. **Revista Brasileira de História das Religiões**. Brasil, p. 103-134. 1 set. 2011.

LODY, Raul. **Alimentação Ritual** Ci. & Tróp., Recife, 5(1): 3747, Jan./Jun. 1977.

LODY, Raul. **Candomblé: religião e resistência cultural**. São Paulo: ática S.a, 1987.

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

LÓPEZ, L. C. . Corporificação e territorialização das religiões afro-brasileiras no contexto do Sistema Único de Saúde. **Política & Trabalho** , v. 44, p. 109-124, 2016.

MACHADO, Cauê Fraga. Lugares e objetos de memória no batuque gaúcho. **Religião & Sociedade**, [s.l.], v. 35, n. 1, p.107-120, jun. 2015. .

MATTOS, Regiane Augusto de. **História e cultura afro-brasileira.** 2. ed. São Paulo: Contexto, 2014.

NADALINI, Ana Paula. **COMIDA DE SANTO NA COZINHA DOS HOMENS: UM ESTUDO DA PONTE ENTRE ALIMENTAÇÃO E RELIGIÃO.** 2009. 183 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009

ORO, Ari Pedro. **As religiões afro-brasileiras do rio grande do sul.** Porto Alegre: Editora da Universidade Rio Grande do Sul, 1994. (Universidade)

ORTIZ, Renato. **A MORTE BRANCA DO FEITICEIRO NEGRO.** Petrópolis: Editora Vozes, 1978. 208 p.

PRANDI, Reginaldo. Referências sociais das religiões afro-brasileiras: sincretismo, branqueamento, africanização. **Horizontes Antropológicos**, [s.l.], v. 4, n. 8, p.151-167, jun. 1998.

PRANDI, Reginaldo. As religiões afro-brasileiras e seus seguidores. **Civitas – Revista de Ciências Sociais**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p.15-33, jun. 2003.

RAUBUSTT, K. D., ALVES, L. V. B. N. F. & GOLDIM, J. R. (2009). Restrição alimentar por motivação religiosa e coerção: dados preliminares (pp. 420-422). **Resumos do X Salão de Iniciação Científica – PUCRS**, 10 (pp. 420-422). Porto Alegre: Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.

RIBEIRO, P.H.M. Comida e religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira. In: Semana de Humanidades, 2009, Natal. **Anais da XVII Semana de Humanidades.** Natal: UFRN, 2009.

ROTHER, E. T.. Revisão Sistemática x Revisão Narrativa. Acta Paul Enferm, v. 20, n. 2, p. v-vi, 2007.

SILVA, Vagner Gonçalves da. **Candomblé e umbanda:** caminhos da devoção brasileira. São Paulo: ática, 2000.

SOUZA JUNIOR, Vilson Caetano de. Ewó, o que não se come no candomblé. In: SOUZA JUNIOR, Vilson Caetano de. **Ara mi, meu corpo:** alimentação e outros temas afro-brasileiros. Salvador: Eduneb, 2014. p. 55-58.

## 7 GLOSSÁRIO

**Orixás:** Divindade, elemento da natureza, objeto de culto específico, possuindo patronato próprio.

**Voduns:** O mesmo que orixá, divindade comum aos terreiros de Candomblé Gege e as Casas Mina Gege e Mina Nagô.

**Inkices:** Divindade, o mesmo de orixá, designação comum para os terreiros de candomblé Angola - Congo.

**Santo:** Termo genérico para designar divindade, incluindo-se os deuses africanos em seus cultos populares.

**Terreiro:** Templo onde são cultuadas divindades das religiões afro-brasileiras. Também conhecido com ilê, abassá, roça, centro, tenda ou cabana.

**Mãe ou pai de santo:** pessoa que ocupa o grau mais alto na hierarquia religiosa, que inicia os adeptos e zela pela vida espiritual dos membros do seu terreiro

**Filho de santo:** pessoa iniciada no candomblé

**Axé:** Mágica. Objeto possuidor de propriedades mágicas. Marca da presença do sagrado nos utensílios rituais ou nas ações dos deuses. Elemento dinâmico dos orixás.

**Peji:** Santuário, local privado de culto, termo comum aos terreiros de Candomblé e de Xangô.

**YABA** - mulheres responsáveis pela cozinha e o preparo das comidas dos orixás