



ALIMENTAÇÃO: PRÁTICAS EDUCATIVAS E A RELAÇÃO RITUAL NO COTIDIANO DO CANDOMBLÉ

Dulce Edite Soares Loss

Universidade Federal de Campina Grande

dulceloss@hotmail.com

Resumo: A presente comunicação busca discutir as práticas educativas realizadas em relação à alimentação no cotidiano de um terreiro de candomblé com o intuito de investigar um processo de ensino-aprendizagem específico para adeptos desta religiosidade, em meio à realização dos rituais. Sendo assim, objetiva-se compreender práticas educativas na realização dos alimentos ofertados aos deuses e sua relação com a alimentação dos adeptos. A alimentação desempenha importante papel no cotidiano de um terreiro constituindo-se em um elemento notável, tanto nas ritualísticas do culto como na vida particular de seus adeptos. Ajeum é o termo ioruba destinado às refeições e constitui o ato de comer e oferecer o alimento. O estudo está ancorado na História Cultural das Práticas Educativas considerando o universo representativo em que práticas educativas na alimentação são instrumentos de bem estar e saúde de uma comunidade de terreiro. Para tal foram utilizadas como instrumento de produção de dados, entrevistas semiestruturadas, das quais participaram quatro mães/pais de santo do candomblé de raiz Angola, Ketú, Efón e Nagô. O enfoque da pesquisa consiste nos alimentos ofertados nos processos ritualísticos às divindades e as influências dessas alimentações na vida dos adeptos. Nesse sentido, esta comunicação oral tem como escopo a relação comida-religião, por meio das práticas educativas alimentares nas religiões afro-brasileiras. Diante dos estudos realizados conclui-se que as alimentações dos neófitos e suas divindades no cotidiano de um terreiro implicam em tabus a determinados alimentos refletindo um conjunto amplo de referências, normas, valores e símbolos oriundos da mitologia africana, que direta e indiretamente interliga o mundo dos homens aos dos deuses.

Palavras chave: alimentação, candomblé, práticas educativas.

Introdução

Constantemente em todos os cantos do Brasil, geralmente em fins de semanas, pessoas se reúnem em templos chamados terreiros de candomblé com o objetivo religioso de louvar e invocar em longas cerimônias os orixás, inkisses e voduns por meio de cânticos e danças culminando com uma alimentação sagrada dessas divindades oferecida





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

aos visitantes e membros do terreiro, fator determinante para a união de uma comunidade de terreiro e a preservação das ações dos deuses. É neste cenário que encontramos um Candomblé sobrevivente da cultura e forma de resistência negra frequente na década de 1780.

A título de apresentação as religiões de matriz africana foram formadas no período colonial, uma herança cultural e religiosa dos negros escravizados que aportaram em terras brasileiras por meio da diáspora. Por se tratar de um amplo universo cultural partilhado de visões de mundo, língua, princípios éticos, códigos e símbolos doutrinários, saberes e fazeres ritualísticos, instrumentos musicais, danças e culinária no decurso de suas atividades, um terreiro de candomblé busca manter viva uma tradição e práticas ritualísticas que se prendem aos sentidos e valores atribuídos por esses sujeitos aos bens e práticas sociais de que são protagonistas.

Etimologicamente Candomblé é um termo de origem Bantu, precisamente da Língua Kikongo. Provém da palavra ka-ndón-id-é ou kán-domb-ed-é, derivada do verbo kulomba ou kandomba, o que indica a ação de venerar, adorar, orar e evocar (LIGIÉRO, 1993). Compreender esta etimologia é ressaltar os princípios e valores do originário e antigo homem africano – a despeito das diversas manifestações comportamentais, cosmovisões, acepções ontológicas e de espiritualidade para os diversos homens e mulheres africanos de distintas etnias (LIGIÉRO, 1993).

A alimentação em um terreiro de candomblé estabelece conexões entre os seres humanos e as divindades. Comer é trocar laços com as divindades, “e de fortalecer a troca de axé” (SANTOS apud LODY, 2004). Uma refeição no cotidiano de um terreiro de candomblé envolve aspectos de relações interpessoais e situações altamente ritualizadas, cujos parceiros são as divindades (CASCUDO 1954).

Relacionando a importância do trânsito religioso e as práticas alimentares destas comunidades de terreiro o objetivo deste trabalho é identificar as práticas educativas na realização dos alimentos ofertados aos deuses e sua relação com a alimentação dos adeptos. No plano sagrado, o povo-de-santo, ao compartilhar e exprimir sua fé promove uma alimentação cerimonial constituindo-se em um elemento notável, tanto nas ritualísticas do





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

culto como na vida particular de seus adeptos. A comida no cotidiano do terreiro ganha dimensão valorativa, tendo em sua representatividade um alimento para o corpo e também para um bem espiritual. O enfoque da pesquisa, conforme citado, consiste nos alimentos ofertados nos processos ritualísticos às divindades e as influências dessas alimentações na vida dos adeptos.

Com uma abordagem qualitativa, a pesquisa tem como base um conjunto de dados produzidos que devem ser interpretados, compreendidos e contextualizados e não quantificados ou mensurados. Antônio Chizzotti (2003, p. 221) em relação às abordagens qualitativas afirma que “o termo qualitativo implica uma partilha densa com pessoas, fatos e locais que constituem objetos de pesquisa, para extrair desse convívio os significados visíveis e latentes que somente são perceptíveis a uma atenção sensível (...)”. Após esta experiência o pesquisador em uma hermenêutica traduz em texto os significados patentes ou ocultos do seu objeto de pesquisa.

Em um levantamento bibliográfico os teóricos enfocados foram Lody (2004), Rabelo (2013), Lima (2010) entre outros na relação alimentação e religiosidade. A História Cultural é nossa referência para este estudo, que nos fornece um espaço para a formulação de uma historiografia conceitual. Roger Chartier esclarece que a História Cultural é importante para identificar o modo como em diferentes lugares e momentos uma realidade social é construída, pensada, apresentada e apropriada. Neste sentido, as práticas educativas na alimentação como instrumentos de bem estar e saúde de uma comunidade de terreiro apresentam uma realidade sócio cultural, onde restrição a certos alimentos para neófitos fulguram na representatividade das diversas divindades cultuadas nesta religiosidade.

A metodologia aplicada constou de uma revisão bibliográfica e a aplicação da técnica conhecida como informante chave (*Key informant technique*) ou levantamento de opinião de especialista (*Expert-opinion survey*) . Foram entrevistados quatro mães/pais de santo, numa faixa etária de 50 a 70 anos, de nação Angola, Ketú, Efón e Nagô na cidade de Campinas – SP e João Pessoa – PB. Os conceitos trabalhados são alimentação, candomblé, e símbolo. Os participantes são codificados pelos nomes dos Orixás aos quais foram iniciados; Yemanjá, Oyá, Oxalufã, Oxaguiã.





Alimentação e religião: um universo material e simbólico

A História, desde a Antiguidade, revela que alimentos eram “sinônimo” de ritualizações e tabus das mais variadas expressões de religiosidade e crenças. Ao povo judeu é proibido o consumo da carne de porco, já para os hinduístas a vaca é um animal sagrado, não podendo ser consumida. O cristianismo envolve atos de sacrifício, jejuar e não comer carne em um determinado período do ano e em outras religiões a alimentação tem relação direta com o plano etéreo, ou seja, com as divindades que representam os valores da respectiva crença – como no Candomblé.

Refletir sobre a alimentação nos espaços do candomblé, denota compreender como os adeptos desta religiosidade se encontram integrado socialmente, culturalmente e espiritualmente na relação alimento-religião. Significa, do mesmo modo, aludir a um mundo em que o alimento, transformado em comida, muitas das vezes torna-se, não apenas a comida dos homens, mas a comida das divindades que são cultuadas por eles. (NADALINI, 2009; RIBEIRO, 2009; RABELO, 2013).

Para os cultos afro-brasileiros a alimentação sagrada é um fator determinante para a união e à preservação do culto aos orixás.

No candomblé os deuses comem. Cada um tem sua comida particular, de seu agrado pessoal, de sua preferência pessoal. Comida ligada às suas histórias, aos seus odus, a seus mitos. Comida que muitas vezes é cantada e dançada numa integração harmoniosa de gesto, música e palavra (LIMA, 2010, p. 138).

A alimentação dos sujeitos em um terreiro de candomblé para além de um ato imprescindível de sobrevivência – precisamos comer - se transforma em um ritual insubstituível em seu relacionamento com as divindades. Por meio da alimentação e da comida ritual ingerida pelos adeptos podemos compreender um elemento significativo da cultura negra nas relações sociais estabelecidas num terreiro de candomblé, ou seja, “um sistema de concepções herdadas expressas em formas simbólicas por meio das quais os





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação à vida” (GEERTZ, 1989, p.66).

O terreiro, local dos costumes e preceitos dos deuses africanos, revela uma cultura ressignificada oriunda dos negros escravizados, onde momentos de africanidade são preservados em sua representatividade se adaptando a vários contextos, preservando uma identidade. Sendo assim, a comida ritual de um terreiro expressa, com sua organização, ingredientes e cores, o ordenamento de um sistema cultural simbólico (DOUGLAS, 2014).

O *Ajeum*, um termo de origem ioruba referente às refeições, é um importante momento sócio-religioso no cotidiano do terreiro, nas refeições do dia a dia, nos rituais e nas festas públicas dos terreiros de candomblé. Não existe cerimônia pública ou privada nos cultos afro-brasileiros em que a alimentação não esteja presente. “Comer é acionar o axé-energia e forças fundamentais à vida religiosa do terreiro, à vida do homem” (LODY, 2004, p. 27).

Nesse sentido a cozinha de um terreiro de candomblé, permite a esta pesquisadora uma leitura de sistemas em que práticas educativas, norteiam as relações interpessoais e rituais em que a cozinha de um axé, em sua representatividade, é um espaço em que a comida realizada por meio de rituais, palavras, histórias, sentimentos, simbolismo e poderes das divindades, acionam e fazem circular o axé mantendo assim, a vida religiosa. Assim sendo não são só os alimentos que compõe um prato (grãos, peixes, camarões secos e outros) os responsáveis pela eficácia mágica da comida, mas também um complexo conjunto de simbolismo, sentimentos, ritos e palavras acionadas durante o seu preparo.

Vale ressaltar que as cozinhas de um terreiro de candomblé são verdadeiros santuários, circuladas de ritos antes, durante e depois da preparação dos alimentos, um exemplo são os utensílios utilizados na preparação dos alimentos, são próprios e não deve ser misturado com os da comunidade. E ainda, o preparo da alimentação ofertada aos deuses é realizado no mesmo ambiente da comida dos adeptos da comunidade, mas o procedimento para esse ato difere nas atitudes, ações e simbologias que são empregadas na feitura dos pratos, “A cozinha exige muitos cuidados quando está sendo feita a comida





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

para arriar uma mesa de alimentos aos orixás, e exigem rituais, é acendida (sic) uma vela e acompanha um copo de água, para que haja renascimento e luz” (Yemanjá).

O processo de fazer comidas votivas já implica compromissos litúrgicos, “não se entra em uma cozinha de santo, sem esfriar o corpo, sem tomar um banho de higiene e após outro de ervas, colocar nossa ração, vestimenta própria, saudar os quartos de santo, bater paó e tomar a benção do pai de santo” (Oyá), na preparação de cada ingrediente, em uma relação permanente sagrada com os orixás.

Cada Orixá possui suas predileções alimentares e suas interdições. Assim, temos os alimentos que os fortalecem e são bons para seus filhos e os alimentos que causam danos aos Orixás e, por consequência, a seus filhos e filhas. Os pratos sagrados e seus ingredientes singularizam as divindades:

Oferendas de comida fazem parte da rotina das mães e filhos de santo, marcam o cotidiano de um terreiro, desde a mais simples – um pratinho de milho branco cozido para Oxalá e pipoca para Obaluaê – até as mais elaboradas, que envolvem diversos materiais e preparativos mais trabalhosos. As comidas ofertadas para os orixás, depositadas ao pé dos assentamentos, são feitas com os ingredientes prediletos de cada um e exibidas em belas composições de cor e textura, que não raro desenham algum elemento distintivo da divindade. (RABELO, 2013, p. 253)

No candomblé a alimentação compõe um dos âmagos da religião, costuma-se dizer que ‘tudo come’, recebe alimentos especiais, preparados para cada ocasião. “Come desde a cumeira, ao chão, este último principalmente”. Isso é explicado por meio da concepção de que “nada se mantém vivo sem a comida” (SOUSA JÚNIOR, 2011, p. 100).

Poulain (2004) ao se referir a uma determinada sociedade afirma, que ela pode ser distinguida de outras pelos alimentos que consome, mediante os simbolismo neles presentes. Nos terreiros de candomblé, a simbologia das comidas rituais está presente na mitologia africana que são repassadas no ensino aprendizagem em seu cotidiano. Por intermédio de práticas educativas, nas relações interpessoais, os neófitos aprendem com seus mais velhos, receitas específicas direcionadas à representatividade de cada orixá no intuito de agradecer por dádivas alcançadas.





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

Isso origina “na comida de obrigação” e na compreensão de uma “circulação de dádivas” (MAUSS, 2008) em que os pratos executados são orientados pelos mitos, efetuados por meio de ritos, tendo representatividade no valor das suas mensagens que são trocadas quando são consumidos pelas comunidades, que agregam valores éticos e religiosos (SANTOS, 1997, p.162).

Em um terreiro de candomblé a comida fala (WORRTMANN, 2013). Ao preparem as comidas votivas às divindades é ensinado aos filhos de santo, que por meio de rituais específicos em seu preparo, eles trabalham com ingredientes que em seus simbolismos refletem uma mensagem. Assim sendo, esses pratos votivos ao serem arriados e rezados nos assentamentos dos orixás ou até mesmo em rezas junto a comunidade, permite no ato de dar de comer ao orixá, um repasse dessas mensagens. É por meio do ato de comer que os orixás codificam as mensagens de agradecimento e pedidos de seus filhos. Nesse sentido a comida fala, pois no cardápio votivo dos orixás para cada prato uma mensagem a ser codificada.

Podemos assim afirmar que, o ensino aprendido de uma comida votiva é um aprendizado, sobretudo, “territorializado”. Para cada aprendizado um território a ser descoberto e apreendido nos alimentos que serão utilizados, a que divindade pertence e o significado da simbologia existente nos seus componentes e adornos. Vale salientar que cada casa de axé tem suas especificações e seus rituais, tem seu modo de conduzir sua cozinha, com receitas do cardápio votivo próprio. Não há uma escrita sobre o universo de uma comida, como fazer, porque fazer e para que fazer. O aprendizado é realizado no cotidiano, pela oralidade, pela memorização, em um processo de observação, de ouvir os ensinamentos dos mais velhos de suas casas e até mesmo trabalhando na prática com seus irmãos e parentes mais velhos.

No candomblé os mitos regem as noções de gosto e restrições alimentares que representam características e a personalidade de cada orixá, “é por meio dos relatos mitológicos que é possível construir um “cardápio dos orixás”. (AGUIAR, 2012, p.161). O autor ainda destaca que além das histórias mitológicas na orientação de execução de um prato votivo, o jogo de búzios é determinante para identificar a comida a ser ofertada e para qual orixá fazer.





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

Nesse sentido a mitologia africana, com seus itans é instrumento fundamental para compreensão do simbolismo existente nas comidas ritualísticas articulando os alimentos às divindades, “Oxalá é um orixá calmo, sereno, então oferecemos comidas frias a ele, como o mugunzá branco, já Xangô por ser um orixá do fogo, seu prato votivo, amalá, é servido quente com bastante pimenta” (Oyá), definindo e identificando-as com os arquétipos dos orixás.

No que se refere ao gosto dos orixás e às suas restrições alimentares o historiador Felipe Fernández-Armesto afirma “as sociedades têm hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado: existem substâncias que consumimos para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino” (ARMESTO, 2004, p. 60). Diante desta afirmação observa-se outra relação entre alimentação e religião: os èèwò, interditos, de alimentos aos filhos de santo:

Uma das alimentações proibidas para mim na Casa Fanti, foi à carne de carneiro, e o jerimum moranga, até os dias de hoje eu não como e minha família também não. Diz o itan que Oyá queria ter filhos e não conseguia, porque comia carne de carneiro, sua quizila. Então foi consultar um Babalaô que mandou ela fazer uma oferenda com carneiro, desta oferenda ele preparou um remédio e Oyá pode engravidar, porém o carneiro ela nunca mais pode comer. Então a carne de carneiro é proibida para seus filhos. Assim eu aprendi e assim eu conduzo minha casa. (Oyá)

Compreende-se diante do relato, que para os iniciados na religiosidade os mitos envolvem a culinária de um terreiro e a vida de seus adeptos, fixando elementos simbólicos, complexos ou não, que devem ser seguidos por uma casa de axé e seus filhos. A casa Fanti Ashanti, citada pelo nosso interlocutor é localizada em São Luiz, Maranhão, de raiz Nagô. A maioria dos alimentos ofertados aos orixás aparece em seus mitos em uma leitura simbólica da vida mítica da divindade.

Quizila, termo bantu, ou èèwò, termo iorubá, é tudo aquilo que provoca uma reação contrária ao axé de um neófito ou de um terreiro de candomblé. Vale ressaltar que existem as quizilas do Orixá, ou seja, o que nunca se pode dar ao orixá, e quizila dos filhos do orixá, que o neófito não pode ingerir por ser contra-axé em sua vida, como no caso do





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

carneiro pelo nosso interlocutor, e tem também algumas comidas que tem sua simbologia ligada ao Orixá, mas que o filho não pode comer, e aqui especificamos a não ingestão da abóbora pelo nosso interlocutor, pois há um itan de Iansã que revela que ela quase foi morta por um carneiro que a traiu chamando seus inimigos para matá-la. Para fugir destes inimigos, Iansã precisou se esconder no meio de uma plantação de abóboras por toda uma noite disfarçada como tal, e por gratidão de ter escapado da morte jurou nunca mais comer abóbora (PRANDI, 2001).

Os èèwòs não são atos somente dos neófitos em relação aos seus orixás, as diversas nações existentes nas religiões de matriz africana também apresentam suas quizilas:

Na minha nação os filhos têm restrições alimentares, não podem roer osso de forma alguma, não pode comer miúdos dos animais que são sacralizados em nossa nação Angola, não podem comer carne de caranguejo, arraia e tem restrições a algumas frutas tais como melancia, abacaxi, abacate e outras. Isto é para todos os filhos que são iniciados no inkisse, após a obrigação dos sete anos, quando se tornam ebomis, algumas das vezes eles questionam sobre essas proibições, aí a gente fala tentem comer, caso faça mal pode se tornar uma quizila para toda a vida. Mas existem alimentos que serão quizilas para toda a vida, pela história de seu orixá (Oxalufã).

O relato aponta os interditos que os sujeitos iniciados estão submetidos em sua iniciação em uma casa de nação Angola. Convém ressaltar que estes interditos não são generalizados a toda nação Angola, podendo ser acrescidos ou não de outros alimentos. As restrições alimentares existentes em uma casa de candomblé estão ligadas em uma consagração ritual, ao orixá patrono da casa e dos filhos de santo, ou seja, em relação aos fundamentos de uma casa e a uma iniciação na religiosidade, “filhos de oxalá não podem comer dendê, isto é uma lei na nossa casa” (Oxalufã) que levará os neófitos a uma identificação contínua com o seu orixá e como o orixá da casa, permeando toda sua vida cotidiana, passando a conviver com elas. Cada nação de Candomblé apresenta um repertório de tabus alimentares e de diversas proscricções, que compõem o corpo de regras disciplinares prescritivas de cada grupo de culto:

Dentro do espaço sagrado da nação Efón nós temos um interdito, porque a patrona desta nação é Oxum e a maior quizila de Oxum é a tangerina. Então no





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

espaço sagrado, do portão de entrada para cá não entra tangerina. Os iaôs são proibidos de comer, aliás nem eu, Iyalorixá, como, porque todo o axé de Efón pertence a Oxum. Os iaôs além da tangerina que é a quizila da nação, eles também terão interditos alimentares, vai variar das vontades de seus orixás. E se a casa estiver em obrigação nem café se faz dentro da casa, porque é quizila de meu pai Oxaguiã. Quizila não tem uma regra definida, é o orixá quem coloca seus interditos. (Oxaguiã).

O relato aponta as interdições alimentares que compõe o cotidiano de uma casa de nação Efón. As restrições alimentares reforçam a “identidade mítica” que constitui a cosmologia deste universo, filhos de Oxaguiã tem em suas quizilas o café, e na nação a tangerina. O não consumo de determinados alimentos preserva toda uma memória e histórias decorrentes da mitologia africana. Nesse sentido os relatos de interdições tanto de Oxalufã como o de Oxaguiã compõe o cotidiano de pais e mães de santo e de seus filhos, o que nos leva a concluir que as alimentações na religião lhes servem como guias de conduta e permitem uma localização cultural.

Considerações finais

As práticas educativas sobre a alimentação em um terreiro de candomblé para além do alimentar-se fisiologicamente são transpassadas pela presença dos deuses em seus ritos religiosos e simbólicos, formando hábitos alimentares com características próprias. Tão significativa quanto à partilha desses alimentos e sua comensalidade, aquilo que não se deve comer, quizilas, também revelam uma particularidade que é inerente a estes povos e são dotados de extrema importância.

A mitologia africana, os itans, histórias é a cartilha que rege estas alimentações, proporcionando a estas comunidades modelos e cenários comprometidos com a legitimação dos pratos votivos ofertados as divindades, que amplamente partilhados, revelam uma valorização dos papéis religiosos e sócio culturais destes grupos. Alimentação, rituais e interditos se empenham em oferecer aos praticantes desta religiosidade coordenadas e ânimos existenciais, promovendo uma socialização entre os iniciados, a comunidade a que pertence e as divindades.





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

Concluimos que a alimentação-religião fornece um conjunto amplo de referências, normas, valores e símbolos, que direta e indiretamente interliga o mundo dos homens aos das divindades, definidas e conduzidas de acordo com registros míticos observados e propagados pelo povo-de-santo.

Referências Bibliográficas

AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia de. Os Orixás, **O Imaginário e a Comida no Candomblé**. In Revista Fórum Identidade Itabaiana: Gepiadde, a. 6, v. 11, jan.-jun., 2012. Disponível em:

< <https://seer.ufs.br/index.php/forumidentidades/article/view/1834/1620>>. Acesso em 10 de outubro de 2019.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983

CHIZOTTI, Antônio. **Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais**. São Paulo: Cortez, 2003.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. São Paulo: Perspectiva, 2014

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro, 1989.

LIMA, V. C. Introdução. In: REGIS, Olga Francisca. **A comida de santo numa casa de queto da Bahia**. Salvador: Corrupio, 2010.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

LIGIÉRO, Zeca. **Iniciação ao candomblé**. São Paulo: Record, 1993.

LODY, Raul. **Santo Também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

MAUSS, M. **Ensaio Sobre a Dádiva**. Portugal: Edições 70, 2008.

MÃE STELLA DE OXÓSSI. Prefácio a 2ª edição. In: LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

NADALINI, A.P. **Comida de Santo na Cozinha dos Homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião**. 2009. 183f. Dissertação. Curso de Pós-Graduação, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba.





III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. São Paulo: Companhia das letras, 2001.

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.

RABELO, M. C. M. **Os Percursos Da Comida No Candomblé De Salvador**. Papeles de Trabajo, Ano, Nº 11, maio de 2013, p. 86-108.

POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

SANTOS, C.R.A. dos. **Por uma história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, jan./dez., 1997.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. **Na palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas**. Salvador: EDUFBA, 2011.

WOORTMANN, Ellen. **A comida como linguagem**. In: Habitus, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan/jun. 2013.

