

# REVISTA MARACANAN

## Dossiê

### De sabor e de fé: a alimentação sagrada no Batuque e a educação antirracista

*Taste and faith: sacred food in Batuque and anti-racist education*

**Cristine Fortes Lia\***

Universidade de Caxias do Sul  
Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, Brasil

**Matheus Troglio\*\***

Centro Universitário Unifitec  
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do  
Rio Grande do Sul  
Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, Brasil

**Recebido em:** 01 ago. 2023.


**Aprovado em:** 14 nov. 2023.

**Publicado em:** 29 dez. 2023.




---

\* Professora da Universidade de Caxias do Sul, Curso de História, Programa de Pós-Graduação em História e Programa de Pós-Graduação em Letras. Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul; Mestre em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos; graduada em História pela Universidade Luterana do Brasil. (cflia@ucs.br)

 <https://orcid.org/0000-0002-3781-0037>

 <http://lattes.cnpq.br/4488759929645336>

\*\* Professor de Gastronomia no Centro Universitário UNIFTEC, Caxias do Sul; e, no Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Rio Grande do Sul (SENAC/RS). Mestre em História e graduado em Gastronomia pela Universidade de Caxias do Sul. (mtroglio@ucs.br)

 <https://orcid.org/0009-0002-9332-7602>

 <http://lattes.cnpq.br/5094119905225259>

## Resumo

Este estudo se ocupa da alimentação religiosa no Batuque. Acredita-se que a sociedade brasileira ainda carece de compreensão sobre as diferentes formas de apropriação dos alimentos para além do ato de nutrir-se. Por meio da análise da condição de sagrada da culinária desenvolvida nas terreiras da região da Serra Gaúcha, a pesquisa identifica as particularidades da gastronomia desenvolvida nestes espaços de fé e sua importância na luta antirracista. Utiliza-se a metodologia da história oral (Maihy, 2007; Albuquerque Júnior, 2019) para o conhecimento dos modos de preparo dos pratos oferecidos aos Orixás e seus significados para seus praticantes. Como resultado da pesquisa apresenta-se um caderno de receitas, intitulado O Sabor do Saber, que traz algumas formas de fazer estas iguarias e seus sentidos míticos. A construção deste material se deu por meio de autoridade compartilhada (Frisch, 1990) com os mestres religiosos que detém os saberes sobre esta culinária, tanto no acesso às instruções de execução como na supervisão dos jeitos de preparo.

**Palavras-chave:** Alimento. Sagrado. Batuque. Educação Antirracista.

## Abstract

This study deals with religious food in Batuque. It is believed that Brazilian society still lacks understanding about the different forms of appropriation of food beyond the act of nourishing oneself. Through the analysis of the sacred condition of the cuisine developed in the terreiras of the Serra Gaúcha region, the study identifies the particularities of the gastronomy developed in these spaces of faith and its importance in the anti-racist struggle. The methodology of oral history is used for the knowledge of the ways of preparing the dishes offered to the Orixás and their meanings for their practitioners. The result of the study is a recipe booklet, entitled O Sabor do Saber (The Taste of Knowledge), which presents some ways of making these delicacies and their mythical meanings. The construction of this material took place through shared authority with the religious masters who hold the knowledge about this cuisine, both in access to the instructions for execution and in the supervision of the ways of preparation.

**Keywords:** Food. Sacred. Batuque. Anti-racist education.

## Considerações iniciais

Assim como as receitas de família são passadas de geração em geração, o jeito de cozinhar e a maneira de sentar à mesa revelam aspectos da cultura, fatores de ordem ecológica, históricas, sociais e econômicas dos mais diversos sistemas alimentares que temos no mundo, mostrando a relação dos seres humanos entre si e com a natureza. Nesse aspecto, a alimentação está diretamente ligada à cultura e à identidade de um povo: afinal, comer pode ser um gesto de celebração, de afirmação social e também, de resistência.

Em seus estudos sobre o folclore brasileiro e a cultura da alimentação, assim escreveu Luís da Câmara Cascudo (2008, p. 340): “no princípio foi a fome”; logo se percebe uma relação de extremo valor e, por que não, de necessidade que o alimento ocupa no cotidiano. Alguns interpretam essa relação como mera necessidade, mas, sob a perspectiva do mesmo autor, o paladar é construído por regras, padrões e também proibições culturais (*Idem*). Dessa forma, pode-se dizer que o princípio da nossa existência como seres racionais está ligado quase que diretamente com a procura de alimentos, a ritualização e a representação desses.

Este estudo está direcionado ao alimento sagrado no Batuque, suas formas de preparo e sua relação como estratégia de manutenção de identidade. Esta alimentação sagrada cria um elo importante entre as pesquisas sobre história dos alimentos e história das religiões, evidenciando que o ato de comer representa mais do que saciar a fome, mas remete a ritos e significados específicos. Henrique Carneiro (2003) escreve que a história das religiões e a história dos alimentos estão, de alguma forma, imbricadas, pois uma grande parte das práticas religiosas está ligada ao ato da alimentação. Comer para se conectar com seres divinos, seja nas festas dedicadas aos deuses provedores, seja no jejum em períodos de sacrifício ou no regramento alimentar religioso como o *kasher* e o *halal*.

A análise das práticas de preparo e consumo dos alimentos no Batuque traz o protagonismo dessa cultura ancestral e evidencia que a “cozinha dos orixás” ocupa um lugar importante no cotidiano das práticas alimentares brasileiras. Identifica, também, a fragilidade da divulgação desta cultura gastronômica como elemento da luta antirracista. Assim, esta pesquisa apresenta a trajetória de elaboração de um livro de receitas, construído por meio da orientação dos mentores das cozinhas das casas de Batuque.<sup>1</sup> As formas de preparo foram ensinadas e supervisionadas por estes mestres, construindo uma narrativa decolonial, apoiada na escuta da descrição dos preparos realizada pelos perpetuadores desta tradição culinária.

Essa autoridade compartilhada (Cf.: Frisch, 1990) na execução deste caderno de receitas

---

<sup>1</sup> Pesquisa e entrevistas realizadas por Matheus Troglio para preparação da dissertação *A alimentação sagrada do batuque do Rio Grande do Sul: a relação biomítica da culinária ancestral* (2022), apresentada como requisito para obtenção do título de Mestre em História pelo Programa de Pós-graduação em História da Universidade de Caxias do Sul, sob orientação da Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cristine Fortes Lia.

dialoga com a decolonialidade na perspectiva que o discurso acadêmico constitui-se como mediador destes saberes com sociedade. Assim, utiliza-se da metodologia de história oral, pois, segundo Corrêa (2016), a inexistência de documentos específicos acerca da história do Batuque e o fato de as religiões de matrizes africanas terem seus ritos passados de maneira oral, não possuindo seus ritos escritos, reforça a necessidade desse tipo de abordagem. “A metodologia de história oral é bastante adequada para o estudo de memórias, isto é, de representações do passado. Estudar essa história é estudar o trabalho de constituição e formalização das memórias, continuamente negociadas” (Alberti, 2004, p. 24). Busca-se a manutenção da memória culinária da tradição do Batuque e para isso foram ouvidos relatos de seus praticantes. Esta escuta aconteceu por meio da liberdade do entrevistado falar, sem estabelecimento de questionários fixos, contando apenas com a pergunta sobre a cozinha dos Orixás.

A preocupação era não criar condições para que o entrevistado falasse o que o historiador “quer ouvir”. Em diálogo com Durval Muniz de Albuquerque Júnior (2019), pensa-se que a história oral não pode ser uma metodologia que meramente confirme as expectativas do pesquisador. Buscou-se os elementos espontâneos das falas dos sujeitos que participaram das entrevistas, objetivando a identificação do legado apresentado na oralidade. Assim, esta tradição oral investigada define-se como uma prática que deriva dos contatos com os grupos entrevistados a fim de documentar as tradições que superem o espaço biográfico do indivíduo, revelando tradições míticas e culinárias que carregam uma memória referente a essa percepção como grupo (Cf.: Meihy, 2007).

As entrevistas foram realizadas com pessoas praticantes da religião na Serra Gaúcha e obedeceram ao roteiro de pergunta única sobre a alimentação sagrada e suas receitas. Em função da pandemia da Covid-19, utilizou-se majoritariamente de entrevistas por meio de webconferência e algumas visitas às terreiras *YlêIyá Axé Imolé Osupá* e Tenda Caboclos de Aruanda, ambas em Caxias do Sul. Foram realizadas entrevistas com quatro sacerdotes, Babalorixá e Ialorixás, que detêm os conhecimentos sobre a religião e são guardiões dos mitos.<sup>2</sup>

Dessa forma, quando alguns trechos da entrevista foram transcritos para o presente trabalho, optou-se por não corrigir erros de concordâncias e expressões do tipo “né”, ao invés de “não é”, e “pra”, ao invés de “para”, mantendo, assim, alguns resquícios da oralidade, mesmo porque, ao intervir, estaria-se mudando a tradição, o que prejudicaria o entendimento do que foi alterado.

Para complemento da experiência, valeu-se, sempre que possível, de observação participativa. Definida, aqui, por Bronislaw Malinowski (2018), a observação participativa cria a possibilidade de construir um novo olhar sobre o outro, ou seja, aquele que é diferente, a partir de uma interação pesquisador-pesquisado. O trabalho de campo, com base nessa perspectiva, pretende familiarizar-se com o modo de linguagens, práticas culinárias e crenças.

A observação participante, geralmente, implica um processo longo. Muitas vezes, o

---

<sup>2</sup> Também foram realizadas entrevistas com praticantes do Batuque das terreiras referenciadas, mas estas não compõem o estudo apresentado neste artigo.

pesquisador precisa “negociar” sua entrada na área. A observação implica saber fazer uso de todos os sentidos. É preciso aprender quando perguntar e quando ficar em silêncio. Devido à coleta de informações não se restringir a isso, entrevistas formais são desnecessárias, fazendo valer muito mais a comunicação não verbal. Mediante suas anotações, o pesquisador se condiciona a observar e anotar, de maneira sistêmica, o cotidiano do grupo que é estudado. Logo, sua presença constante acaba por contribuir para gerar confiança na população estudada, tornando a observação de práticas mais orgânica (Cf.: Valladares, 2005).

A pesquisa se faz necessária porque o estado do Rio Grande do Sul ainda mantém o mito de se considerar a região mais europeia do Brasil, em especial a Serra Gaúcha, na qual este estudo foi realizado. É preciso romper com as crenças de que o local foi construído graças à presença italiana e alemã. Corrêa (2016) diz que o negro escravizado sempre esteve presente ao lado do colonizador oficial e, quando o imigrante europeu chegou, encontrou uma sociedade organizada, política e socialmente, e que muito disso deve-se aos negros escravizados.

Pode-se dizer, contudo, que esse pensamento permanece vivo devido à repetição de uma história heroica inúmeras vezes relatada, principalmente para dizer como foi construída a Serra Gaúcha e as demais regiões do Rio Grande do Sul, afirmando que ser ítalo-gaúcho ou de origem italiana remete a um determinado tipo de comportamento: trabalho duro, honestidade, religiosidade, moralidade (Cf.: Santos; Zanini, 2009).

A culinária sul-rio-grandense de origem negra tem uma característica especial: uma parte dela é muito popular e foi adotada, também, pelos não descendentes africanos. Pratos como quibebe, mondongo ou buchada, mocotó e feijão campeiro estão presentes em muitos Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) no Rio Grande do Sul afora. No entanto, o culto a suposta tradição não remete à sua ancestralidade africana. Muito daquilo que se apresenta como tradicionalmente gaúcho tem sua africanidade negligenciada. E a “supremacia” de uma cultura associada à Europa se mantém inabalável.

Retoma-se, então, a importância de estudos que promovam a decolonialidade e o antirracismo. Como diz Kabengele Munanga (2020), o nosso racismo é um crime perfeito e desta forma pode ser difícil de identificá-lo e combatê-lo. Busca-se por meio do caderno de receitas a construção de uma estratégia de divulgação da culinária africana, em especial, daquela ligada ao Batuque, promovendo a identificação positiva do consumo dos pratos apresentados, bem como, a verificação do lugar ocupado por estes preparos no cotidiano brasileiro.

São necessárias práticas criativas e insubordinadas, como observam Luiz Fernandes de Oliveira e Vera Maria Ferrão Candau (2010), para despertar o olhar da sociedade para as questões referentes ao antirracismo e decolonialidade. Reconhecer a beleza das culturas africanas e as relações estabelecidas pelas mesmas é uma forma de permitir o rompimento com crenças colonialistas e racistas. Assim, este estudo pode vir a contribuir para os currículos, extremamente eurocêntricos e/ou voltados unicamente aos conhecimentos práticos das graduações e cursos afins na área de História e Gastronomia.

A experiência gastronômica é considerada uma das melhores formas de intercâmbio

cultural e uma grande oportunidade de exercitar aprendizado e respeito ao outro. A alimentação marca a identidade de um povo, seja com ingredientes, modos de preparo, tabus, seja com técnicas ou temperos. Dessa forma, a gastronomia de terreira poderá formar um diálogo, de modo que podemos utilizar essa alimentação, além de propagar valores simbólicos e significados variados, como ferramenta comunicativa, sem julgamentos, sem preconceitos preexistentes, de modo a mostrar a cultura do “outro” (Cf.: Montanari, 2013).

## **A alimentação como manifestação do sagrado no Batuque**

No Batuque, uma das principais ligações, senão a principal, entre homens e deuses é a oferta de alimentos e os animais sacralizados. Nessa balança, pode-se dizer que o sangue do animal sacralizado se constitui como penhor mais precioso (Cf.: Corrêa, 2016). Dessa forma, é possível afirmar que a alimentação, bem como a religião, tem como principal característica sua virtude dinamogênica, ou seja, aquilo que acrescenta energia, que estimula, que aumenta o tônus vital do indivíduo. O fato de a religião ter essa capacidade, de energizar os indivíduos, por vezes, se torna mais importante que sua capacidade de explicar o mundo (Cf.: Weiss, 2013). A religião é referida neste estudo como sendo “um sistema solidário de crenças e práticas relativas à coisa sagrada, isto é, separadas, proibidas, crenças e práticas que reúnem, numa mesma comunidade moral, chamada Igreja, todos aqueles que a elas aderem” (Durkheim, 2001, p. 32), tendo como função primordial administrar o sagrado.

Assim, pode-se observar que as escolhas alimentares do cotidiano são pautadas muitas vezes pelo sagrado. É comum, por exemplo, que os filiados tenham o gosto alimentar de seus guias espirituais, o que pode ser observado por meio dos tabus alimentares, bem como das preferências e afirmações como “sou filho de Xangô, por isso sou comilão”,<sup>3</sup> etc. Assim como a alimentação, alguns adeptos dizem apresentar traços da personalidade de seus Orixás regentes. Dessa forma, tal como a casa pode falar sobre seu morador, bem como seus objetos e a ordem como põem as coisas no lugar, o gosto, o comer e o vestir podem ser pensados, de maneira silenciosa, como expressão da comunidade religiosa e suas particularidades. Para Émile Durkheim (2021), o sagrado é o que faz a religião ter um caráter de realidade intelectual, ao passo que os rituais a fazem ter uma força moral e as entidades divinas permitem que o seguidor viva sabendo dos limites entre o certo e o errado, garantindo que a sociedade viva com uma espécie de civilidade moral. Essa dualidade se faz necessária, pois, como alguns alimentos são exclusividade de algumas entidades, não podem ser servidos aos fiéis, bem como outros não podem ser consumidos sem contexto específico.

Na cultura do Batuque, as preferências alimentares e os pratos que são ofertados estão

---

<sup>3</sup> Frase recorrente proferida por praticantes do Batuque nas celebrações da qual participamos como observadores.

diretamente ligados ao mito,<sup>4</sup> e a apresentação dos pratos também faz menção a essa questão. De acordo com Hendrix Silveira (2020), entre as diversas religiões afro-brasileiras, o Batuque é uma das mais desconhecidas. Essa religiosidade abrange os países vizinhos da região sul do país, como é o caso da Argentina, do Uruguai e de parte do Paraguai. No Brasil, tais religiões começam a se organizar por volta do século XIX. Entre eles, povos das etnias iorubás, fons, bantos, sudaneses, por exemplo, cada qual com sua própria tradição e cosmogonia.

No Rio Grande do Sul, local de desenvolvimento desta pesquisa, a tradição de matriz africana se funde de diversas vertentes e de diversos subgrupos étnicos dos iorubás, formando uma espécie de resistência, de modo a manter suas tradições vivas, constituindo “mini-Áfricas” nas terreiras. Sendo assim, tais reestruturações se deram por meio de adaptações, de apropriações e da extinção de elementos que já não faziam sentido na nova terra, mas se mantiveram vivos nas senzalas e, após a abolição, foram se expandindo por todo o Estado (Cf.: Silveira, 2020).

De acordo com Luis Nicolau Parés (2018), os escravizados vindos da região do Dáome, denominados como de Nação Jeje, tinham a experiência, bem como os mina, por exemplo, tinham a expertise de se organizar comercialmente, em culto multidimensional, ou seja, o cultuar diversas entidades em um único lugar, diferente de outras nações africanas da Costa da Mina ou Nagô. Isso é importante para entender a formação das religiões de matriz africana no Brasil e os ritos cristãos que foram amalgamados na devoção brasileira. Isso explica, de forma plausível, o porquê de, no Rio Grande do Sul, apesar de a maioria dos africanos escravizados ser de origem banta, os ritos e as crenças difundidos serem os dos iorubás.

Por se tratar de cultura oralizada, existem algumas diferenças de culto, bem como interpretações diferentes em relação aos mitos, podendo haver discrepância para algum religioso que vier a ler o trabalho. Dessa forma, o interesse não é se firmar como uma verdade absoluta, mas expor uma das diversas verdades sobre os alimentos rituais do Batuque, mesmo porque cada casa possui sua Nação e uma tradição própria de origens diferenciadas. A fim de buscar coesão, as ideias foram colhidas, em sua grande maioria, por representantes da Nação Ijexá.

No Batuque, alguns cultos são inteiramente realizados na forma de um banquete ritual e/ou em forma de comemoração. Também é possível relatar que diversos Orixás recebem como oferenda certos alimentos específicos e de sua preferência, criando, então, a cozinha dos deuses. Diferentemente de um sacrifício ritual, a cozinha sagrada se torna muito mais complexa e simbólica.

Ao passo que falamos dos Orixás e seus gostos alimentares, consequentemente, tratamos

---

<sup>4</sup> Quando é feita a referência a mitos religiosos busca-se o entendimento que estes constituem as narrativas de diferentes religiões, inclusive as monoteístas. Não expressam, neste artigo, de forma alguma, uma desqualificação das crenças do Batuque. Desta forma, considera-se que “é possível afirmar que o *mythos* possui íntima relação com a linguagem dadora de instruções cívicas e lições de religiosidade, e possui a sua retoricidade, não deixando de ter seu valor racional (apesar do caráter irracional vívido em suas narrativas) e garantindo um constructo social” (Ribeiro, 2018, p. 136).

dos mitos, ou, como utilizado na linguagem de religião, os *Itans*.<sup>5</sup> As religiões de matriz africana veem nos mitos uma forma de explicação para a vida cotidiana. Nesses *Itans*, que configuram uma espécie de hagiografia do Orixá, eles protagonizam muitas histórias envolvendo deuses e homens, plantas e animais, elementos da natureza e vida em sociedade.

Os chamados filhos de santo têm obrigações<sup>6</sup> para com as divindades, especialmente com aquela da qual são considerados filhos. Um filho de determinado Orixá, por exemplo, deve tratá-lo com carinho, dando-lhe as comidas que ele gosta, entre outros presentes de sua preferência. Da mesma forma, tem compromissos com os demais Orixás; devem satisfazê-los e lembrá-los principalmente em seu dia de festa, ou, ainda, por alguma necessidade específica em que o Orixá pode intervir:

Apesar de as escolhas alimentares passarem pelo pensamento mítico de seus fiéis, sem o contexto ritual são apenas alimentos, não há hierofania, de modo que, para o crente, não ocorre a revelação do sagrado. Se, de um lado, nessa comunidade há alimentos simbólicos e sacros, que necessitam de um ritual para serem ingeridos, do outro lado existem alimentos cujo simbolismo não é perceptível, ficando apenas na esfera biológica.

Dessa forma, em uma festa pública do Batuque, todos os alimentos passam por ritual de sacralização, a fim de distribuírem seus Axés.<sup>7</sup> A comida, antes de ser servida, passa por um processo ritual, bem como segue uma ordem que busca respeitar as hierarquias entre os Orixás, para que possam se fazer agradadas, distribuir as bênçãos e guiar no caminho espiritual.

O ritual é expresso de forma muito comum pelas oferendas e sacralizações aos Orixás, pois, conforme afirma Carneiro (2003), tão importante quanto o que se come é quando se come, com quem se come e como se come. Esta memória pode ser definida por Azambuja (2018), como presente de prazeres culinários passados e prazeres culinários presentes, referindo-se a memórias passadas, em suma, comidas e bebidas que evocam memória.

O Batuque cultua 12 Orixás, que são divididos de acordo com suas preferências. Uns optam pelo mel, que é doce, e outros pelo dendê, o gosto amargo. Esses ingredientes podem dizer muito a respeito da personalidade do Orixá, além de definir quais são suas preferências gustativas. Os chamados Orixás azedos (também chamados de Orixás secos ou povo da mata) vão de Bará até Xapanã e os intitulados doces (também conhecidos como Orixás cabeças grandes ou da praia) são Oxum, Iemanjá e Oxalá. Essas características são presentes em suas oferendas e em suas manifestações na terra. Os Orixás azedos, também chamados de secos, são os Orixás, em sua maioria, guerreiros, valentes, os ditos de frente, relacionados ao fogo,

<sup>5</sup> São cada um dos relatos míticos da cultura iorubá. A palavra nagô *itán* designa não só qualquer tipo de conto, mas também essencialmente os *Itán àtowódówó*, histórias de tempos imemoriais, mitos, recitações, transmitidos oralmente de uma geração à outra, particularmente pelos *babaláwo*, sacerdotes do oráculo Ifá. Cf.: Póvoas (2004).

<sup>6</sup> Obrigação é toda ação de ritual ou oferenda na intenção de estreitar relações com seu Orixá guia, ou para alcançar alguma graça.

<sup>7</sup> O termo "axé", de *àṣẹ*, termo iorubá (que significa "energia", "poder", "força"), pode se referir tanto aos assentamentos de orixás que ficam nos *pejis* (altares) quanto à força mágica que sustenta os terreiros.

que usam em suas oferendas, como ingrediente principal, o dendê. Diante disso, é difícil não imaginar uma panela de azeite quente, fumegante, fazendo uma relação com o calor da guerra. Os doces, ou Orixás de água, são os mais velhos e em suas oferendas recebem mel. São mais calmos e, diferente dos outros que vão para guerra, os doces buscam apaziguar, ou, como dito popularmente, buscam adoçar as relações. A exceção seria Bará Ajelú, que come mel com um pouco de dendê.<sup>8</sup>

Essa sinestesia em que se misturam sensações do palato, o amargo ou azedo, e o doce, está ligada diretamente com o imaginário e as sensações que esses sabores trazem. O amargo, quem vem antes do doce, traz uma sensação de desconforto, de inquietude, ou seja, algo distorcido pelo paladar de quem o come. Sabemos que, ao aquecer alimentos em demasia, acabamos por provocar esse sabor. Como os entrevistados dizem, Orixás azedos, ou amargos têm essas características, guerreiam, são de frente e, logo, temperamentais.<sup>9</sup>

O doce é um elemento indicado ao ornamento, ao enfeite; o doce eleva a alma que sobe, se inspira e traz consigo a paz. O doce serve para momentos bons e momentos ruins, pois, ao tocar nossas bocas, ele desmancha, suavizando as durezas da vida. Ele compensa mágoas, equilibra conflitos, faz dormir e sonhar e conforta (Cf.: Barcellos, 2017). Essa definição, que vem da psicologia, pode mostrar o porquê de os Orixás pais de todos, os mais velhos, terem esse ingrediente como característica. O doce também é lar, é acolhimento, algo típico dos familiares mais velhos, mais calmos e que veem a vida com outros olhos.

Por falar em doce, de acordo com Corrêa (2017), uma das oferendas mais atrativas aos olhos, seja pelo tamanho ou pela decoração, são as tortas e bolos ornados para os Orixás. É comum encontrar pessoas que vivem de fazer tais doces, pois é preciso saber o gosto e a decoração que deve ser feita para tal ou qual Orixá, bem como se deve obedecer a seus símbolos e cores.

Como já mencionado, as comidas votivas estão relacionadas aos axés, ou seja, por meio da sua preparação, busca-se obter um contato mais íntimo e intenso com os Orixás. Um dos principais objetivos da oferenda é também homenagear, fortalecer os vínculos, alcançar graça, pedir misericórdia. Cada prato é elaborado com a intenção de alcançar um objetivo, por isso os adeptos consideram que, no preparo das receitas, manipulam forças e energias e é preciso ter pleno conhecimento e controle sobre elas.

Lembra-se, nesse sentido, que a execução desses preparos, em um contexto ritual, feito sem orientação do Babalorixá ou da Yalorixá, pode gerar o resultado inverso ao buscado, além de desencadear vibrações negativas em quem está se preparando (Cf.: Silva, 2017). Entretanto, se dispensado o contexto ritual, seja correto ou errado, torna-se um prato do cotidiano, podendo ser degustado e apreciado. Logo, se faz necessário ter cautela e cuidados na elaboração da comida que será ofertada, bem como, por acreditar que manipulam tais energias, conversas

---

<sup>8</sup> Jeferson da Iansã e Ipácio do Bará Ajelú. Entrevista realizada via *Google Meet* em 10 de dezembro de 2020.

<sup>9</sup> *Idem*.

desnecessárias e pensamentos que não sejam bons são proibidos a quem está preparando as comidas. As palavras de ordem são a fé e os pensamentos pertinentes, pois, caso contrário, as comidas podem desandar ou não agradar aos Orixás.

Assim como as pessoas homenageiam entes queridos levando flores, velas etc., as oferendas são preparadas a fim de que os Orixás sintam o sabor e o aroma dessas. De acordo com Corrêa (2016), existem alimentos que são apenas do Orixá, que devem ser entregues no Peji ou no local indicado pelo sacerdote, e outros que são partilhados com os demais presentes, sendo eles iniciados ou não, de modo a fazer como que essa comida traga resultados positivos e externar a gratidão que é manifestada pelo axé da oferenda.

### **O Sabor do Saber: o livro de receitas**

Busca-se, aqui, trazer um despertar para a culinária afro-brasileira, sua riqueza de sabores, saberes e simbologias, que pode ser posta em prática tanto nas escolas, como fonte de pesquisa para entender a cultura africana e como essa ajudou a formar o Sul do Brasil, como também nos currículos dos cursos da área de História e Gastronomia, contribuindo para sua decolonialidade. Busca-se, também, incluir peso histórico-cultural nos cardápios e nas receitas elaboradas nas escolas de Gastronomia, mostrando que as escolhas na hora de nos alimentarmos não são apenas gustativas.

Durval Muniz Albuquerque Júnior (2019) sugere que o professor de História faça a apresentação de sua narrativa da mesma maneira que um cozinheiro apresenta seu cardápio, levando o aluno a experimentar todas as experiências e, assim, se nutrir com o conhecimento. De maneira ousada, propõe-se fazer o inverso, ao apresentar um cardápio, que o prato possa contar com uma narrativa e levar quem o prova, ou executa, a determinados locais no tempo, em uma determinada cultura, alimentando não só o corpo, mas também o saber e, porque não, o espírito. Afinal de contas, o verbo saber e o substantivo sabor derivam da mesma origem latina: *sapere* (ter gosto), logo, um homem sábio também pode ser considerado saboroso (Cf.: Barcellos, 2017).

Assim, o livro de receitas elaborado tem como objetivo esbanjar sabor, fé e cultura. De modo a ajudar no ensino de História e cultura dos povos de origem afro e, possivelmente, de Gastronomia, consiste em uma seleção de receitas, contendo os pratos que são compartilhados nas festas de Batuque e ofertados aos Orixás, a partir das preferências alimentares das próprias entidades. A construção desse material foi feita sob supervisão de sacerdotes colaboradores. Assim, as receitas também contarão com uma pequena hagiografia para contextualizar a escolha dos pratos e contribuir com a disseminação da cultura alimentar africana.

Massimo Montanari (2013) define a alimentação como o modo mais fácil de penetrar as diversas culturas. Assim, pode-se dizer que o sistema alimentar de uma cultura se organiza em um código de valores e que, quando percebida além do contexto cotidiano de sobrevivência, a alimentação ganha traços simbólicos bastante significativos que, por sua vez, representam

determinada cultura.

Por meio de contato com Babalorixás e Ialorixás, o caderno de receitas, intitulado *O Sabor do Saber* (Troglio et al., 2022),<sup>10</sup> discorre sobre a gastronomia tradicional de terreira, com o intuito não de pregar ou disseminar a religião, mas, sim, utilizar-se dessa culinária como ferramenta para o combate antirracista e da intolerância religiosa, afinal, como já citado, seria uma maneira mais palatável de se conhecer a diversidade cultural. A compilação das receitas foi orientada pela Ialorixás Mãe Adri de Oxum,<sup>11</sup> Michele de Iemanjá,<sup>12</sup> bem como o neófito Jeferson da Iansã.<sup>13</sup> A montagem das receitas foi supervisionada e acompanhada por Baba Phil<sup>14</sup> de Xângo Agandju Ibeji, autoridade de Matriz Africana do Povo Jejê. Todo o material – receitas, fotos e *Itans* – foi selecionado e aprovado pelo trabalho em conjunto dos praticantes do culto já citados. O produto segue a ordem de apresentação das oferendas, assim como no culto, indo de Bará até Oxalá, contendo os pratos que são compartilhados nas festas de Batuque, a partir das preferências alimentares dos Orixás.

O livro de receitas também busca contribuir para um entendimento por parte da sociedade do significado dos alimentos para os fiéis de religiões de origem africana. O lugar que a alimentação ocupa no cotidiano das pessoas precisa ser percebido de forma mais complexa, para além do saciar a fome. O Brasil ainda carece de estratégias que instruem e sensibilizem diante do regramento alimentar religioso.

Como diz o entrevistado:

Então, dentro da alimentação a gente vai se referir a através da questão de alimentação tradicional, não comida de terreiro, comida de Batuque, comida de religião, mas sim uma alimentação tradicional, porque é oriundo de um povo tradicional de matriz africana, inclusive agora, no dia 17 ou 18 de maio, nós estaremos no Congresso Nacional, protocolando o que nós chamamos de PL da soberania alimentar ou marco legal dos povos tradicionais de matriz africana, que vai estar aprofundando todos os esses conceitos para além, claro, da alimentação tradicional. Mas os conceitos, inclusive do próprio, das próprias relações, do racismo, né, quando a gente resume a racismo religioso, nós temos um entrave legal no Brasil, por exemplo, que é a perspectiva de que o Estado é laico, e o Estado sendo laico, né, não pode construir política pública para esse núcleo de pessoas existentes no país, né. Então, quando eu vou tratar de alimentação tradicional e também de garantir que é, não a partir da religião, mas a partir do diagnóstico de povo eu consiga garantir que as restrições alimentares do meu povo sejam respeitadas em qualquer ambiente que ele frequente, principalmente em ambiente público, como por exemplo, escola, como, por exemplo, hospital.

<sup>10</sup> Material preparado como parte da dissertação *A alimentação sagrada do batuque do Rio Grande do Sul: a relação biomítica da culinária ancestral* (2022) e apresentado como resultado de pesquisa no segundo semestre de 2022, sob orientação da Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Cristine Fortes Lia. Disponível para leitura em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/11358>. Acesso em dez. 2023.

<sup>11</sup> Ialorixá no *Ylê Iyá Axé Imolé Osupá*, atuante na religião há 26 anos. Entrevista realizada no dia 4 de setembro de 2021.

<sup>12</sup> Cozinheira no *Ylê Iyá Axé Imolé Osupá*. Entrevista realizada no dia 4 de setembro de 2021.

<sup>13</sup> Possui 19 anos de religião, sendo 10 como cacique de Umbanda, e dois anos no batuque pertencente a nação jejê. Entrevista realizada no dia 1º de maio de 2022.

<sup>14</sup> Autoridade Tradicional de matriz Africana, iniciado no batuque em 1999 e sacerdote desde 2010 na tradição jejê/iejexá. Presidente Nacional da Cooperativa Nacional de Trabalho e Desenvolvimento dos Povos de Matriz Africana (Cooptma). Criador da rede Batuque RS, a apresentador do canal e podcast Batuque RS. Entrevista concedida no dia 23 de abril de 2022, por meio da ferramenta *Google Meet*.

Pô, maravilha, tô doente, acabei tendo que ser hospitalizado e aí a primeira comida que vão me oferecer é canja, maravilha, canja é um prato tradicional, prato que foi absorvido ou construído ou que foi herdado não importa. Mas no outro dia, no almoço, vão me servir arroz com galinha. Minha tradição não consome arroz com galinha. Só se come em um momento específico, né. E a minha, as minhas crianças, por exemplo, elas são obrigadas na escola a consumir o arroz com galinha como merenda escolar, enquanto povos que não consomem suíno, por exemplo, são liberadas, e são feitos pratos específicos para que eles possam consumir naquele momento, quando o resto da comunidade tá comendo arroz com galinha. Então, essas restrições alimentares que estão transversais, a questão da gastronomia, né. Tem tudo a ver com essa construção de narrativa.<sup>15</sup>

Assim, após a apresentação do significado da alimentação na cultura do Batuque, o livro apresenta as receitas dedicadas aos Orixás. Por exemplo, para Bará,<sup>16</sup> o primeiro a receber as oferendas, apresenta-se o Axoxô,<sup>17</sup> prato composto de milho cozido e, depois de pronto, acrescido de mel (Figuras 1 e 2). A escolha deve-se ao fato de que, de acordo com as fontes, esse prato vem desaparecendo com o passar dos tempos.

---

<sup>15</sup> Baba Phil. Entrevista realizada por meio da ferramenta *Google Meet*, no dia 23 de abril de 2022.

<sup>16</sup> Receita disponibilizada por Baba Phil (*Idem*).

<sup>17</sup> Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

**Figura 1** – Página do livro de receitas dedicada para Bará (1).



Fonte: Troglio *et al.*, 2022, p. 12.

**Figura 2** – Página do livro de receitas dedicada para Bará (2).

Fonte: Troglio *et al.*, 2022, p. 13.

Para Ogum,<sup>18</sup> o prato mais *gaúcho* de todos: a costela assada na brasa,<sup>19</sup> o típico churrasco. Baba Phil diz que a escolha da costela se dá pelo fato de ela ser considerada pelos povos afro como o escudo do corpo. Vale lembrar que, se oferecida apenas para a entidade, deve conter sete ossos e estar acompanhada de laranjas. Para Yansã,<sup>20</sup> o tradicional acarajé,<sup>21</sup> prato obtido de feijão fradinho triturado e frito por imersão em óleo quente. Como já citado,

<sup>18</sup> Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada por meio da ferramenta *Google Meet*, no dia 23 de abril de 2022.

<sup>19</sup> Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

<sup>20</sup> Receita disponibilizada por Baba Phil. (*Idem*).

<sup>21</sup> Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

diferente do prato baiano, o ofertado não possui recheio e pode ser ofertado a outros Orixás, de acordo com a forma como é preparado.

Para Odé e Otim,<sup>22</sup> um prato composto de chuleta suína,<sup>23</sup> couve e ovos. Esse prato representa a fartura e é muito comum nas casas dos gaúchos (Figuras 3 e 4). Possui sabor marcante e tem em sua composição os ovos, que são símbolos da fertilidade, cortados de maneiras diferentes, um na horizontal e outro na vertical, a fim de representar o feminino e o masculino dessas entidades.

**Figura 3** – Página do Livro de receitas dedicada para Odé e Otim (1).



Fonte: Troglio *et al.*, 2022, p. 22.

<sup>22</sup> Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

<sup>23</sup> Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

**Figura 4** – Página do Livro de receitas dedicada para Odé e Otim (2).

Fonte: TROGLIO, Matheus *et al.* (2022), p. 23.

Começando as sobremesas, prepara-se, para Iemanjá,<sup>24</sup> a canjica branca,<sup>25</sup> cozida e depois fervida com leite e açúcar, podendo variar; algumas casas adicionam leite condensado, entre outras especiarias (Figuras 5 e 6). Outra coisa que pode variar é a oferta, podendo ser ofertada a Oxalá e, se feita com milho amarelo, a Oxum.

<sup>24</sup> Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

<sup>25</sup> Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji

**Figura 5** – Página do Livro de receitas dedicada para Iemanjá (1).



Fonte: Troglio *et al.*, 2022, p. 34.

Também doce, para Oxalá,<sup>26</sup> oferece-se o tradicional arroz de leite,<sup>27</sup> ou arroz doce, prato feito com arroz branco, leite, açúcar e especiarias. Baba Phil diz que apenas não se pode fazer com arroz parabolizado, pois não daria a cremosidade necessária ao prato. Além destes exemplos, existem pratos dedicados aos 12 orixás, com o detalhamento de suas receitas, na perspectiva do saber e do sagrado.

<sup>26</sup> Receita disponibilizada por Baba Phil. Entrevista realizada via *Google Meet*, em 23 de abril de 2022.

<sup>27</sup> Receita executada pelo autor para a montagem das imagens, com aprovação e supervisão de Baba Phil de Xangô Agandju Ibeji.

**Figura 6** – Página do Livro de receitas dedicada para Iemanjá (2).

Fonte: Troglio *et al.*, 2022, p. 35.

Por terem função no sagrado, tais pratos não podem ser desrespeitados, muito menos apagados de sentido e comercializados como meros adornos. Também não devem ser tidos como exóticos; é preciso lembrar que são parte fundamental da cultura de um povo. Suprimir os ritos da herança africana desses pratos para inseri-los numa lógica que preserva a intolerância e o racismo é algo que pode ser observado quando os tratamos apenas como alimentos do cotidiano.

Tanto as receitas quanto os mitos fundadores valorizam a sabedoria ancestral, tornando-se o princípio fundamental a manutenção dessas sociedades. A comida representa a natureza e as peculiaridades das possibilidades de alimentação cotidiana e/ou de regime de festa. A construção dos cardápios é a seleção e a organização de insumos diversos que, além de sabor, possuem forte significado subjetivo que revelam conhecimentos tanto nutricionais como os mais variados símbolos e mitos ancestrais que são comunicados por meio do prato servido (Cf.: Lody, 2009). Evidencia as técnicas utilizadas para a confecção dos pratos e o quanto essas carregam referências culturais. Outrossim, os ingredientes utilizados fazem parte da construção de uma ideologia social.

Destaca-se, mais uma vez, que o preparo das receitas, para a composição das imagens que ilustram o livro de receitas, foi orientado e supervisionada pelas autoridades religiosas do Batuque. Comer é algo divino, seja na religião ou no espaço de casa. Quem não gosta de se deleitar em uma bela mesa, comer dos mais diversos preparos? Dessa forma, as duas coisas se

mesclam: a cozinha dos Orixás e a comida dos homens. Encerra-se esta seção com as palavras de Jeferson de Iansã sobre o significado desta alimentação sagrada registrada no livro *O Sabor do Saber*:

cada ingrediente tem um significado, muito importante. Ahn, eu acho que seria isso, eu ia fazer um adendo que ahn, se eu fizer igual a comida do Xangô um *amalá*, se eu fizer o *amalá* em casa, eu posso fazer e comer ele eu não vou tá compartilhando axé porque não foi bento, não foi pela entidade. Mas, sempre que a gente vai, essas comidas mais ahn, votivas direcionadas, geralmente se tu é adepto e tu fizer no seu lar, tu sempre dá um pouquinho pra entidade, que a gente diz "separa a parte do santo". Até em sinal de respeito porque tu tá comendo um alimento que é sagrado, pra nós e tu não está fazendo no ambiente adequado que seria dentro do espaço religioso. Mas como tem várias comidas que a gente compartilha entre as divindades e o ser humano, que são muito gostosas, às vezes tu tem vontade de fazer em casa, não tem impedimento nenhum.<sup>28</sup>

## Considerações finais

Pode-se concluir que, além de propagar valores simbólicos e significados variados, a alimentação é uma ferramenta comunicativa acessível para conhecer a cultura do outro. É mais fácil acessar essa cultura partilhando o seu alimento, do que, por exemplo, tentar aprender sua língua. O alimento e a gastronomia típica configuram-se como deliberativo da identidade, assim como instrumento de comunicação. Espera-se que essa ferramenta de comunicação possa ser utilizada na luta e na educação antirracista.

A influência africana na culinária do Rio Grande do Sul se refere principalmente às comidas para os Orixás. A culinária de origem africana tem forte apelo religioso, mas muitos dos pratos tradicionais são adaptações de pratos religiosos para a cozinha laica, isto é, para a cozinha que não tem ligação com a religião. Com o intuito de apagar essa memória, ao suprimir os ritos da herança africana desses preparos, acaba-se por inseri-los numa lógica que preserva a intolerância e o racismo, escondendo que nossos hábitos alimentares são mais africanos e indígenas do que europeus e que a demonização dos ritos da cultura afro leva a episódios de violência simbólica visando à exploração e ao lucro a serviço da intolerância religiosa (Cf.: William, 2019).

O racismo religioso, nas palavras de Valéria Pilão e Juliana Leme Faleiros (2022), é uma prática perversa e dissimulada da sociedade, que promove violência e restrição de direitos. Os terreiros são, e precisam ser vistos como, locais de fé, festa e, principalmente, de confraternização. Pode-se dizer, também, que lá comem Orixás e homens. Assim, o alimentar-se se constitui em um ato tanto biológico quanto de reafirmação do rito para representar o *in illo tempore*, bem como um ato social e cultural. A necessidade de nutrição e de sobreviver jamais poderá retirar o significado simbólico que contém cada prato. Sendo assim, comer no terreiro é criar laços e processos de comunicação entre homens e deuses, seus antepassados e

<sup>28</sup> Jeferson de Iansã. Entrevista concedida no dia 8 de novembro de 2020, por meio do *Google Meet*.

a natureza. A emoção diante do alimento tem sua raiz no conhecimento peculiar de cada preparação, sua intenção, seu uso e o seu valor particular. Comer é trazer o axé do terreiro e da vida religiosa para si.

Para o Batuque, além de distribuir comida de forma totalmente gratuita em suas comemorações religiosas, o próprio ato de comer e compartilhar o alimento é uma tradição que se confunde com o sagrado. Cada uma das combinações, seja de carnes, seja de folhas, tem uma finalidade específica, de acordo com o contexto do ritual em que ela se insere. Isso fica nítido em todas as falas ditas por nossos entrevistados, bem como nas observações participantes realizadas e nas leituras feitas para a construção do texto.

O livro de receitas *O Sabor do Saber* busca contribuir para combate do chamado racismo estrutural e religioso. Como nos diz William (2019, p. 167), “a experiência gastronômica é uma das melhores formas de intercâmbio cultural, além de ser uma grande oportunidade de exercitar o aprendizado e o respeito à diversidade”. Diferente de Estados como a Bahia, por exemplo, no Rio Grande do Sul não se investe em uma divulgação da cultura culinária tradicional africana.

Cabe lembrar, contudo, que, ao se divulgar essa cultura, não se deve esvaziar o prato de seus significados, nem apagar seus traços culturais. “A banca do mercado tem dois lados” (William, 2019, p. 170). Dessa forma, a gastronomia se torna um dos modos mais fáceis de fazer com que as pessoas não apenas observem a cultura, mas também interajam, havendo a troca experiências e fazendo com que se sintam parte da comunidade, afinal “comer dendê é comer um pouco da África” (Lody, 2012, p. 27).

Conclui-se em consonância com as palavras de Montanari (2013), quando afirma que comer é um ato hospitaleiro e a mesa sempre aproxima as pessoas e os deuses.

## Referências

### Textos Didáticos

TROGLIO, Matheus et al. *O sabor do saber: a alimentação ancestral do Batuque do Rio Grande do Sul*. [S. n. t.], 2022. (Material Didático). Texto e fotos de Matheus Troglío. Projeto gráfico de Gabriel Radaelli. Desenhos em Aquarela de Janaína Souza dos Santos. Orientação de Dr.<sup>a</sup> Cristine Fortes Lia. Autoridades de Matriz Africana consultadas: Baba Phil de Xangô, Agandju Ibeji, Michele de Iemanjá, Jeferson da Iansã e Mãe Adri de Oxum. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/11358>. Acesso em 1º ago. 2023.

## Bibliografia

- ALBERTI, Verena. *Manual de história oral*. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2004.
- ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. *História: a arte de inventar o passado* (ensaios de teoria da História). Curitiba: Appis, 2019.
- ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. *O tecelão dos tempos*. São Paulo: Intermeios, 2019.
- AZAMBUJA, Luciano de. Qual a Sua Lembrança Gastronômica? *RIBEH*, v. 1, n. 01, p. 200-226, ago.-dez. 2018.
- BARCELLOS, Gustavo. *O banquete de Psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.
- CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008.
- CORRÊA, Norton Figueiredo. "A cozinha é a base da religião": a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. *Arquivos Brasileiros da Alimentação*, São Luiz, v. 2, n. 1, p. 116-127, jan. 2017.
- CORRÊA, Norton Figueiredo. *O Batuque do Rio Grande do Sul: antropologia de uma religião afro-rio-grandense*. São Luiz: Cultura e Arte, 2016.
- DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 2001.
- FRISCH, Michael. *A Shared Authority: Essays on the Craft and Meaning of Oral and Public History*. Albany, NY: State Univ. of the New York Press, 1990.
- LODY, Raul. *Dendê, símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: SENAC, 2009.
- LODY, Raul. *Santo também come*. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.
- MALINOWSKI, Bronislaw. *Argonautas do Pacífico Ocidental*. São Paulo: Abril Cultural, 2018.
- MEIHY, José Carlos Sebe B.; HOLANDA, Fabíola. *História oral: como fazer, como pensar*. São Paulo: Contexto, 2007.
- MONTANARI, Massimo. *A comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2013.
- MUNANGA, Kabengele. Nosso Racismo é um crime perfeito. (Entrevista). *Fundação Perseu Abramo (Site)*. Publicado em: 8 set. 2010. Disponível em: <https://fpabramo.org.br/2010/09/08/nosso-racismo-e-um-crime-perfeito-entrevista-com-kabengele-munanga/>. Acesso em: 26 nov. 2020.
- OLIVEIRA, Luiz Fernandes de; CANDAU, Vera Maria Ferrão. Pedagogia decolonial e educação antirracista e intercultural no Brasil. *Educ. rev.*, Belo Horizonte, v. 26, n. 1, p. 15-40, abr. 2010. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0102-46982010000100002>.
- PARÉS, Luis Nicolau. *A formação do candomblé: história e ritual da nação Jeje na Bahia*. Campinas, SP: Unicamp, 2018.
- PILÃO, Valéria, FALEIROS, Juliana Leme. Racismo religioso na sociedade brasileira: reflexos de uma democracia restrita. *Revista Brasileira de História das Religiões*, ANPUH, ano XV, n. 43, p. 76-96, maio-ago. 2022.
- PÓVOAS, Ruy do Carmo. *Itan dos mais-velhos: contos*. Ilhéus, BA: Editus, 2004.
- RIBEIRO, Prisciane Pinto Fabrício. Uma análise do tríplice conceito de mito. *Letras e Ideias*, João Pessoa, v. 2, n. 2, p. 133-145, jul.-dez. 2018.

SANTOS, Miriam de Oliveira; ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Especificidades da identidade de descendentes de italianos no sul do Brasil: breve análise das regiões de Caxias do Sul e Santa Maria. *Antropolítica*, UFF, Niterói (RJ), v. 27, p. 21-42, 2009.

SILVA, Paulo Roberto S. da. *Batuque: seus encantos e rituais*. Porto Alegre: Legião Publicações, 2017.

SILVEIRA, Hendrix. *Não somos filhos sem pai: história e teologia do Batuque do Rio Grande do Sul*. São Paulo: Arole Cultural, 2020.

TROGLIO, Matheus. *A alimentação sagrada do batuque do Rio Grande do Sul: a relação biomítica da culinária ancestral*. 2022. Dissertação (Mestrado Profissional em História) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2022.

VALLADARES, Licia. Os dez mandamentos da observação participante. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 22, n. 63, p. 153-155, 2005.

WEISS, Raquel Andrade. Efervescência, dinamogenia e ontogênese social do sagrado. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p. 157-179, abr. 2013.

WILLIAM, Rodney. *Apropriação cultural*. São Paulo: Jandaíra, 2019.