

## **AJEUM BÓ: A importância patrimonial cultural das comidas votivas de (para o) Afroturismo como atrativo turístico**

*AJEUM BÓ: The cultural heritage importance of votive foods for Afrotourism as  
a tourist attraction*

**Amadeu Correia Batista Neto\***

**Pedro Diogo Bento da Silva\*\***

**Antonio Cavalcante de Almeida\*\*\***

**Anna Érika Ferreira Lima\*\*\*\***

**Cristiane Sousa da Silva\*\*\*\*\***

**Resumo:** A alimentação ritualística e as comidas votivas dos terreiros, sob uma ótica decolonial, são potenciais atrativos para o afroturismo. O objetivo da pesquisa consiste em conhecer as comidas de terreiro, bem como analisar a importância de salvaguarda dos rituais e como pensar o afroturismo. Apresentando referencial teórico pertinente aos Ilês, trata-se de uma pesquisa qualitativa de abordagem exploratória. Utiliza-se as ferramentas de pesquisa de campo e observação direta intensiva. Os resultados foram obtidos a partir da vivência em três terreiros (Ilês) em 2021: *Ilê Asé Abarewá (Caucaia)*, *Ilê Ibá Asé KPossu Aziri (Fortaleza)* e *Ilê Axé Obá Oladeji (Maracanaú)*. A partir da pesquisa, concluiu-se que a ligação por meio dos saberes e fazeres da alimentação sagrada dos ilês visitados, apresenta-se como um atrativo cultural, onde possibilita valorizar a cultura afrodiáspórica, pensando o ato de comer como patrimônio decolonial e que vem perfazendo as encruzilhadas que o turismo cultural propõe.

**Palavras-chave:** Comida; Patrimônio; Afroturismo; Terreiro; Ancestralidade.

**Abstract:** The ritualistic food and votive foods of the terreiros, from a decolonial perspective, are potential attractions for Afrotourism. The objective of the research is to know the food of terreiro, as well as to analyze the importance of safeguarding rituals and how to think afrotourism. Presenting theoretical reference pertinent to the Ilês, this is qualitative research of exploratory approach. We use field research and intensive direct observation tools. The results were obtained from the experience in three terreiros (Ilês) in 2021: *Ilê Asé Abarewá (Caucaia)*, *Ilê Ibá Asé KPossu Aziri (Fortaleza)* and *Ilê Axé Obá Oladeji (Maracanaú)*. From the research, it was concluded that the connection through knowledge and making of the sacred food of the ilês visited, presents itself as a cultural attraction, where it makes it possible to value the Afrodiásporic culture, thinking of the act of eating as a decolonial heritage and that has been making the crossroads that cultural tourism proposes.

**Keywords |** Food; Patrimony; Afrotourism; Terreiro; Ancestry.

### **1 Introdução**

O Candomblé é uma religião de matriz africana, constituída a partir de uma diáspora dos povos africanos no século XVIII, que reorganiza tradições de diversas etnias dentro de uma sociedade religiosa e que vem resistindo e dialogando sempre com a ancestralidade, como

\* Bacharelado em Turismo, IFCE Campus Fortaleza (Ceará-Brasil). [amadeubatista1509@gmail.com](mailto:amadeubatista1509@gmail.com).

\*\* Tecnólogo em Gastronomia, IFCE Campus Fortaleza (Ceará-Brasil). [primeiro@hotmail.com](mailto:primeiro@hotmail.com).

\*\*\* Doutor em Ciências Sociais, IFCE Campus Fortaleza (Ceará-Brasil). [antonioavalcante@ifce.edu.br](mailto:antonioavalcante@ifce.edu.br).

\*\*\*\* Doutora em Geografia, IFCE Campus Fortaleza (Ceará-Brasil). [annaerika@ifce.edu.br](mailto:annaerika@ifce.edu.br).

\*\*\*\*\* Doutora em Educação, IFCE Campus Jaguaribe (Ceará-Brasil). [cristiane.silva@ifce.edu.br](mailto:cristiane.silva@ifce.edu.br).

afirma Prandi (2001, p. 44). Tem como preceito primordial o “*Ajeum*”, vocábulo em *iorubá*, que é um convite a comer e partilhar junto das entidades e dos orixás, o afeto e a proteção, conforme Makota Bayrangi ressaltou em entrevista à Revista Brasil de Fato (PAIXÃO, 2019, s.p.): “A comida é oferecida ao público. Não é só o povo do terreiro, mas o entorno inteiro da comunidade come e também o povo que vai às festas do candomblé. No candomblé, a comida é uma partilha.

A alimentação material e espiritual nas práticas sagradas ratifica a identidade afro-brasileira vinda para além dos tempos, atravessando o sistema escravista, segundo Vilson Caetano (PAIXÃO, 2019, s.p.) e traz consigo saberes e fazeres que refletem numa memorialidade social e de interesse ao Afroturismo, como um atrativo cultural:

Quando os africanos chegam ao Brasil, eles estão com a sua identidade e ideia de comunidade fragmentadas pela escravidão. Eles têm sua família e seu grupo social destruídos. Quando chegam, são obrigados a sobreviver e reconstruir isso. Nesse processo de reconstrução da identidade, a comida teve um papel fundamental.

O Afroturismo surge como um fenômeno sociocultural de concepção e fazer turístico em razão da afirmação e valorização identitária da patrimonialidade afrodiaspórica em interação com as narrativas de memorialidade e sociabilidade afetiva com ancestralidade e insurgência sob os sistemas escravagistas. Ressignifica valores, legados, tradições, saberes e fazeres numa perspectiva decolonial, garantindo a resistência cultural dos movimentos de negritude, comunidades tradicionais quilombolas, povos de religiões de matriz africana e comunidades camponesas e urbanas periféricas.

O Afroturismo, ao imprimir no inconsciente coletivo esses marcadores patrimoniais, tais como a gastronomia votiva e a cultura alimentar tradicional, tem forte representação étnica na conjuntura de etnicidade. Diante disso, questiona-se: como utilizar o Afroturismo como uma ferramenta de compreensão decolonial das comidas de orixás para valorização do patrimônio cultural imaterial dos ilês?

O Candomblé possui uma gastronomia e se insere na patrimonialidade por meio da comida de santo, que apresenta uma ritualística instigante para o afroturismo, em que, desde os insumos utilizados nos preparos dos pratos, a função de cada ingrediente, a oração e preceito por trás desse ritual, fazem parte do contexto de nutrição espiritual e vivência do axé<sup>1</sup> em

<sup>1</sup> Axé é a força sagrada, de origem etimológica Iorubana ‘‘*Àṣẹ*’’, cujo termo significa poder e nesse contexto significa ativar o poder, dentro do terreiro de candomblé, que é chamado de Ilê.

comunidade. Numa ligação entre pessoas e orixás, conectando o corpo religioso ao *orun*<sup>2</sup>, justifica-se a importância de se pensar esse atrativo turístico, da vivência da feitura das comidas votivas<sup>3</sup>, como algo valoroso no campo das experiências turísticas.

O objetivo principal é de conhecer a cultura alimentar candomblecista nos terreiros, compreendendo as sociabilidades culturais dos ilês visitados, sendo estes, Ilê Axé Abarewá, em Caucaia; Ilê Axé Obá Oladeji, em Maracanaú; Ilê Igbá Axé Kpossu Aziri, localizados na cidade de Fortaleza, Ceará, Brasil. Além disso, busca-se analisar a herança cultural compartilhada ao longo dos séculos, desses saberes e fazeres dos povos de terreiro de candomblé, percebendo como um patrimônio cultural imaterial. Por fim, será apresentada, por meio das visitas nas comunidades candomblecistas, a prática decolonial do turismo, como protagonismo afrodescendente no contexto geográfico do Ceará, que se vale de uma diáspora africana nesses territórios insurgentes. Territórios que utilizam o afroturismo como ferramenta aliada às lutas antirracistas, para uma proteção dos ritos e dos espaços tão vulneráveis ao racismo e intolerância religiosa.

Compreende-se que o sentido do ato de comer converge como ato político, porque é o centro da ritualística, não apenas no sentido fisiológico. É por meio da comida que a conexão sagrada é estabelecida, onde, numa roda, depois das obrigações religiosas, todos se reúnem e celebram aquele alimento sagrado, como afirma Santos (2008, p. 38), sendo que a função dada à comida, no espaço simbólico dos terreiros, permite compreender essa mística que por séculos atravessa o atlântico e perdura até os dias de hoje.

## **2 Metodologia**

O trabalho consiste em uma pesquisa de abordagem qualitativa, na qual investigam-se os fenômenos imersos na comunidade, analisados pelos pontos de vista dos integrantes (GODOY, 1995, p. 21). O objeto de estudo trata do uso da alimentação votiva, compreendida como um patrimônio cultural imaterial a ser ressignificado pelo afroturismo. Instigados pela

---

<sup>2</sup> Orun é o universo sagrado onde habitam os orixás funfun, que participaram da criação, além dos orixás que desceram à terra. É a representação da parte de cima da cabaça (símbolo sagrado no candomblé), por meio da cosmovisão iorubana, através do mito de criação da cosmologia, onde mora Olorum, a divindade suprema.

<sup>3</sup> Comidas Votivas são alimentos produzidos em prol de ritualísticas religiosas para divindades como preces, agradecimentos, oferendas. Sendo comum em quase todas as religiões, no candomblé, conhecida como comida de santo que alimenta o axé e conexão com os orixás.

revisão de literatura nos campos da cultura alimentar e da legislação patrimonial, percebe-se a importância de conectar esses temas e analisá-los.

Na pesquisa utilizou-se da abordagem exploratória que designa estudar um objeto em campo e suas manifestações intrínsecas (SEVERINO, 2013, p. 96), desenvolvida nos ilês citados a seguir, dialogando assim nesses terreiros sobre a função das comidas votivas nos cultos e como eles as percebiam como patrimônio:

- a. *Ilê Asé Abarewá*, chefiado pelo Babalorixá Virgílio ty Omulu (Virgílio Fernandes);
- b. *Ilê Ibá Asé Kpossu Aziri*, chefiado pelo Babalorixá Shell ty Obaluaê (Shell Santos);
- c. *Ilê Axé Obá Oladeji*, chefiado pelo Babalorixá Lincoly ty Ayrá (Lincoly Jesus, Professor Doutor da UNILAB).

Além das técnicas metodológicas empregadas por meio da documentação direta, viabilizada pela pesquisa de campo, que permite adquirir informações e constatar relações acerca do objeto estudado, também recorre-se à observação direta intensiva, utilizando a perspectiva da realidade (MARCONI; LAKATOS, 2019, p. 186-190), na qual examinando os saberes e fazeres que os terreiros empregam para manter as tradições da cozinha de santo, percebeu-se o valor substancial de se pensar o afroturismo como possibilidade de agregar à sustentabilidade econômica dos ilês.

As informações aqui mencionadas tiveram como fonte a investigação bibliográfica baseada em pesquisadores do candomblé e cultura alimentar. A pesquisa de campo, além dos diálogos com as comunidades, observou também, quais os métodos e sistemas adotados para aliar a ancestralidade da alimentação ritualística com o modo do preparo atual, uma vez que esses alimentos ainda são preparados de forma rústica e tradicional.

A tradição dos fazeres das comidas votivas ocorre utilizando panelas de barro, fogão a lenha e utensílios de forma artesanal. São formas de transmissão de memórias e resistências da cultura alimentar, as quais se configuram em um fazer etnográfico que perpassa as ritualísticas, incidindo até nos processos da gastronomia local, cearense e nordestina. Atravessa a perspectiva temporal e local e vai ao encontro do turismo, por se tratar de um atrativo turístico de pertencimento e que agrega valor ao destino. O afroturismo se apresenta num viés de resgate da ancestralidade, por meio das comidas que são feitas nas cozinhas de santo dos terreiros.

Na modernidade, aliada à escassez de muitas ervas e especiarias, os terreiros



procuram guardar em si a tradição de seus ancestrais por meio da oralidade e do conhecimento espiritual da função de cada ingrediente, mesmo que tenham que se adaptar devido à região e à disposição da natureza perante a atualidade, permanecendo viva a essência do axé e a dedicação oferecida aos deuses. Vale lembrar que nos terreiros, em tudo o que é vital, há uma sacralização do axé, por meio de ervas de axé para banhos, as folhas dos cultos tão importantes (*ko si ewe, ko si orisà*). É uma filosofia candomblecista de que sem folhas não há orixá.

Os templos ou casas de candomblé são chamados convencionalmente, no Brasil, de Terreiros, termo que é uma referência histórica à época da escravidão, quando o culto africano era realizado nos terreiros, que geralmente eram situados nos fundos da casa-grande, ou nas matas, ou nas igrejas de pretos. Os eventos litúrgicos do candomblé Ketu são sempre realizados nos Terreiros, que também são chamados de *ilês*, termo oriundo do iorubá, que significa “casa”. Os praticantes do candomblé também usam a palavra “roça”, que faz alusão aos primeiros Terreiros instalados, que eram localizados longe dos centros urbanos, em sítios de grandes dimensões, com a vegetação preservada.

### 3 Referencial Teórico

É necessário entender a relação intrínseca entre as comidas votivas de orixás e as tradições alimentares pertinentes à experiência turística, nessa encruzilhada da culinária afrodiáspórica. A presença deste legado cultural na alimentação do brasileiro incidiu na soberania alimentar, principalmente no período colonial, quando nasceu, de fato, a cozinha brasileira, onde os ditos despachos (oferendas) ocorrem em prol de louvar e agradecer aos orixás pelos caminhos abertos. Nessas oferendas, em que se deixavam cestos com os alimentos para as divindades, que os modos alimentares trazidos no atravessamento do atlântico, foram construindo o candomblé. A partir desse consenso, criou-se uma compreensão que norteou a relação da gastronomia com as entidades afro-brasileiras e seus processos ritualísticos e sagrados, tendo como essência principal a memória gustativa, como enfatiza Aguiar (2012).

Compreender comida como um patrimônio imaterial é atravessar o registro da memória e requer, inclusive, analisar as conjunturas da sociedade a partir do que se come. Esse patrimônio dissidente tornou-se uma resistência cultural imaterial contra hegemônica, que tem por definição, segundo o Decreto de 1937, como um “conjunto de bens móveis e imóveis existentes no País e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos

memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico” (BRASIL, 1937). Nessa lógica, agentes governantes, como a UNESCO, atuaram na implementação da Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, em 2003, em que se inseriram particularidades das comunidades detentoras das práticas e saberes e que se expressam em diferentes esferas, pelo reconhecimento do valor simbólico da comunidade.

Essa abordagem jurídica nos dispositivos legais de proteção e preservação do patrimônio cultural, em que o foco parte das comidas de orixá, se torna efetiva no âmbito cultural e incipiente na proteção do patrimônio (FILLHO; STUDART, 2017), o que nos leva a questionar de fato, diante de diversos dispositivos de tutela, acautelamento e salvaguarda, como incorporar as trajetórias simbólicas e manifestações culturais dos povos de terreiro, ou seja, o lugar patrimonial como afirmação de identidade e de seus alimentos feitos para vivência coletiva e de oferenda aos seus orixás e guias espirituais, englobando referenciais e diversidade étnica, e processos ritualísticos.

Entretanto, conforme explica Santilli (2015), proteger os elementos e estratégias locais que dão amplitude dimensional à patrimonialização do bem em questão - o alimento sagrado - mantém a matéria e o espírito e dá a tônica máxima na tarefa de se ter uma ótica de respeito e sentimento de identidade com o sagrado ancestral.

No Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), responsável pelos registros e tombamento dos patrimônios culturais, que formulou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI). Assim, se faz rigor do Decreto nº 3.551, de 2000, por meio do registro (BRASIL, 2000), permitindo catalogar bens culturais de natureza imaterial em que se efetiva a patrimonialização da comida de orixá nos livros de registro de saberes e das celebrações. Quando se trata das práticas ritualísticas, constrói-se a percepção sensível das casas de axé como um lugar místico. Nessa abordagem de salvaguarda do patrimônio cultural, o foco nas comidas de orixá contribui para transmissão e difusão dos saberes de terreiros para os afrodescendentes culturalmente referenciados (SANTILLI, 2015).

Nessa contextualização do patrimônio, percebe-se nas alteridades, que assegurar os saberes e fazeres oriundos dos terreiros pertinentes ao afroturismo, permite a memorialidade no imaginário social, através da promoção, preservação e gestão dos patrimônios candomblecistas. O afroturismo institui um mecanismo de difusão do patrimônio alimentar decolonial sui generis dos ilês, como forma corpórea de expressão entre estruturas

interseccionais da cultura alimentar e da patrimonialidade.

As práticas alimentares votivas nos ilês embasam este estudo, além das metodologias de educação patrimonial, em especial respaldada por leis instauradas pelo Ministério da Educação (MEC), como a Lei nº 10.639, de 2003 (BRASIL, 2003) que promove o ensino da história da cultura afro-brasileira, agindo como extensão pedagógica, sensibilizando por meio dos conhecimentos tradicionais o reconhecimento da importância cultural que estão presentes na alimentação de todo um povo e, dando ao afroturismo a missão de auxiliar no combate aos processos de aculturação e apropriação cultural pelo turismo, mercantilização do sagrado, sendo instrumento de alfabetização cultural, descolonização das práticas turísticas, e preservação das casas de axé. Atendendo aos preceitos do turismo, como afirma Barretto (1991, p. 43): “através da interação entre o turista e o núcleo receptor e de todas as atividades decorrentes dessa interação. É uma atividade multidisciplinar”.

Pensando nessa interação cultural do afroturismo com os terreiros, Cascudo (2011), em seus estudos dividiu os estados africanos em duas regiões: os Bantos, de nível cultural mais avançado, e os Sudaneses, povos da região do Sudão, situada abaixo do deserto do Saara. Esses povos possuíam costumes distintos, que, de acordo com o autor, já eram acostumados a domesticar animais, a caçar como divertimento, profissão e fruto de dignidade e eram adeptos de inhame, banana da terra e da palma para a produção do azeite de dendê. Cascudo (2011, p. 161-226) destaca que esses insumos não foram trazidos para terras brasileiras pelos negros, mas sim pelos senhores mercadores europeus, através do comércio de especiarias, que trouxeram também produtos africanos e que acabou por culminar em um novo cardápio na sociedade brasileira.

Outro aspecto observado foi que as exigências e a falta dos alimentos não seriam unicamente o problema para os negros no preparo da alimentação diária, tendo em vista a falta de opção para esses indivíduos (CASCUDO, 2011). Diante disso, a falta de insumos nativos das terras oriundas foi sentida também na preparação das comidas destinadas aos orixás, cultuados pelos afrodescendentes. Sem tais elementos, não poderiam ser preparadas essas oferendas destinadas aos seus deuses.

Dentro de um Ilê, a comida votiva expressa a necessidade de se conectar e manter a relação com o orixá, se considerar que tais entidades cultuadas, ligadas a fenômenos da natureza, é normal o fato pelo qual a tradição de alimentar esses deuses é tão presente dentro do Candomblé, que possui como principal ligação entre homens e deuses, as oferendas de

alimentos e os sacrifícios. Vale ressaltar que, os orixás possuem suas próprias preferências alimentares, conforme destaca Alvarenga (2018, p. 2085): “a comida ritual, a predileção das divindades, aquilo que comem e aquilo que deixam de comer, além de estarem de acordo com as narrativas míticas de cada Orixá, relacionam-se com seu temperamento, com sua idade, com seu gênero”.

Compartilhar os alimentos com os deuses é possuir a sublime honra de se alimentar junto a eles, permitindo dessa forma, a presença desses comensais em nossas mesas, fazendo parte de nossas vidas. Nesse interim, o Afroturismo contribui para os povos de terreiro acerca dos usos alimentares nos ritos e na alimentação enquanto ressignificação identitária, no resgate ancestral, na reconstrução da memorialidade, nas relações de sociabilidade afetiva com os turistas e patrimonialidade dos seus praticantes. Assim, caracteriza a jornada afrodiaspórica, situando as passagens e vestígios de povos negros africanos de diversas etnias e, sobretudo, valorizando o patrimônio cultural afrodiaspórico.

É necessário visar os espaços sagrados de Candomblé e seu povo como atrativos culturais, respeitando ao legado cultural que salvaguarda o patrimônio decolonial, como as comidas de orixá; legitimando os conhecimentos ancestrais, no sentido de pertença e herança; demarcando a memória de comunidade autóctone detentora, em específico, dos espaços pesquisados: o *Ilê Asé Abarewá*, o *Ilê Ibá Asé Kpossu Aziri*, e *Ilê Axé Obá Oladeji*. É importante ter o domínio sobre o bem comum de todos eles que são os ritos, a preparação do alimento, as celebrações, quando se trata dos alimentos sagrados que nutrem o *Ori*<sup>4</sup> da roça, onde está situado o Ilê e dos assentamentos dos orixás e entidades.

Então, o Afroturismo, quando se pensa em comida de terreiro, acerca da cultura, busca romper esses paradigmas coloniais, construindo particularidades como o protagonismo dos povos locais com seus saberes e fazeres valorosos e intrínsecos à patrimonialidade apresentados ao turismo. Ressalta-se o intuito dessa prática de modo aderente, onde o Afroturismo vem dialogar com suas memórias sobre resistência à colonização, perpassando as epistemologias do Sul e incorporando a etnicidade das comunidades tradicionais.

Contextualizando o fenômeno da etnicidade, que parte do princípio identitário de jornadas coletivas, a distinção perante a conjuntura das configurações sociais (GRÜNEWALD, 2003) explana sobre os diálogos teóricos acerca de uma lógica ontológica entre o essencialismo da comunidade. Entretanto, o patrimônio cultural e história da mesma convergem para agenciar

---

<sup>4</sup> O Ori é a cabeça, onde se conecta o mundo espiritual do orun ao aiyê, onde se propulsiona os conhecimentos e o destino.



a difusão dos conhecimentos e pedagogias grãos, além dessa base construtivista, interagindo com os sujeitos sociais; imprimindo nuances das fronteiras políticas e diplomáticas, para a antropologia, etnicidade, integrando um discurso de origem e representação corpórea.

É notório situar particularmente esse corpo coletivo do candomblé, a comida de orixá, que é algo universal a todos os ilês, sempre, nesse recorte sociocultural e etnográfico, que reflete as sociedades da cada época por meio da história oral que vem resguardando as memórias que são invisibilizadas pelo apagamento, opressão, pois se tratam de comunidades tradicionais, minorias que exercem os papéis de marcadores sociais de expressão e de força política pós regime militar, no processo de redemocratização, discutindo essa temática. O *Ajeum bó*, em iorubá, é convite à comida, troca de afeto e elevação espiritual, nos saberes circunscritos nessa organização social.

Portanto, a afirmação de valores como a questão da soberania e da segurança alimentar com o afroturismo interage com a dinâmica de relações de poder e de voz, o que é interseccional, convergindo com a patrimonialidade e a descolonialidade nessa dialética. No estudo realizado, pensa-se na comida de orixá como um atrativo turístico para se visitar terreiros e assim conhecer como os praticantes do candomblé no Ceará realizam essa ritualística, em especial pelos terreiros que foram visitados, sob a ótica etnológica, almejando inserir políticas culturais como o Prêmio de Expressões Culturais Afro-brasileiras, de maneira que a cultura local floresça novos meios e proposições intrínsecas à descolonialidade, em que se associa o Plano Nacional de Cultura (DNS), no parágrafo 3º, artigo 215 da Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988) e previsto na lei n. 12.343, de 2 de dezembro de 2010 (BRASIL, 2010) Nesse espectro, o afroturismo passou a ser visto como um elemento complementar à subsistência dos terreiros em seus lugares.

É coerente agregar neste discurso sobre comida de terreiro a consonância com instituições como a Conferência Popular de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, dialoga às interculturalidades das autarquias patrimoniais (DIAS; LUZZI, 2020), objetivando transformar a realidade de como estão o emprego de alimentos sagrados e a mediação dos conflitos de interesse em visibilizar e combater a marginalização, proselitismo, hegemonia cultural que exerce a asfixia e deslegitimação dos ilês contextualizados no Ceará, desenvolver o sustentável cultural, a economia criativa e pela promulgação dos parâmetros e diretrizes da UNESCO, como o protocolo de Salvaguarda da Cultura Tradicional Popular, em 1989, e pela Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, em 2003 (DIAS; LUZZI, 2020).

A Declaração Universal sobre diversidade cultural publicada pela UNESCO, em 2020, enfatiza a cultura como fator de coesão social e de desenvolvimento econômico embasado nos saberes locais, o que, fazendo uma analogia com as comidas de Orixás, consagra os patrimônios alimentares presentes nos terreiros de candomblé. Nesse sentido, a ênfase da cultura alimentar foi adotada pelo Ministério da Cultura (Minc), em 2014, hoje vinculado ao Ministério do Turismo, na Lei nº 13.018, de 2014, reconhecendo os saberes e fazeres dos povos tradicionais, como os povos de terreiro. E, segundo Kota Mulangi, que até então exercia a função presidente do Fórum Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional dos Povos de Matriz Africana, aborda uma transversalidade entre cultura e vivências originárias protegidas pelo CONSEA na V Conferência Nacional de SAN, parte de uma mobilização conjunta com um único intuito de garantir a existência e vida desses espaços e práticas sagradas de culto (DIAS; LUZZI, 2020).

#### **4 Resultados e discussões**

A partir da fundamentação teórica em que foram realizadas as visitas aos terreiros de Candomblé supracitados, busca-se uma integração com todo conhecimento tradicional que nos era transmitido e que veio a ressignificar a perspectiva de um patrimônio cultural imaterial decolonial, pensando nas possibilidades de se utilizar o afroturismo em prol da experiência de produção das comidas de terreiro e o significado que tem para o Candomblé. Cada comunidade detalhou os usos alimentares, explicando como é preparada uma comida para os celebrantes e como é a feitura das comidas de santo para se colocar nos assentamentos. A seguir, esse processo nos é apresentado.

No Ilê Axé Abarewá, o Babalorixá Virgílio afirma que em festas normais, durante o candomblé, não são servidas comidas para consumo.

“No final, é feito um jantar para todos, não especificamente comida de santo. Às vezes ocorre de ser alguma coisa do santo. Numa festa de Ogum, a comida principal do orixá Ogum é a feijoada. Então, na festa de Ogum, no final, a gente oferece pras pessoas uma feijoada. É uma comida do Orixá. Claro que ela não é temperada da mesma forma como se tempera pro santo. Porque não vai haver tantos condimentos, como o bacon, como calabresa, não vai, mas para as pessoas pode. Mas é uma continuidade daquela festa, daquele Orixá. Houve uma certa necessidade dessa adaptação. Por exemplo, muitas casas antigas ainda hoje produzem o seu próprio dendê. Pegam o dendê e pilam e fazem o seu próprio tempero, isso é uma coisa antiga. Já tem casas que não. Aqui, por exemplo, não tem como a gente fazer isso. Então a gente acaba comprando. O que

a gente ainda tem aqui são folhas secas, ervas, mas coisas que a gente vai usar, como feijão, inhame, coisas assim do tipo não tem como a gente plantar. A gente acaba comprando. Já em outras casas, não. Em casa matrizes, em casa antigas, ainda hoje se reproduz, se cria aquilo que se consome dentro do terreiro. O ronco, ele é um útero. Existe o período de gestação. A mesma coisa é o ronco. Não são nove meses, mas são sete. Tem casa em que passa até 21 dias dentro do ronco. Dentro desse útero você vai se formar, você é um bebê, você não sabe andar, não sabe comer só... tem uma pessoa que está ali para fazer isso por você, que é a *ojubonã*, mãe criadeira ou *agibonã*, pai criador. É a pessoa que vai lhe criar, vai lhe dar banho, lhe dar comida, rezar por você. Se você estiver precisando de algo, é ela que vai lhe ajudar. A comida é específica, sem sal. Varia de casa para casa, a alimentação no ronco é sem sal, os alimentos servidos são arroz, inhame e frango, temperados unicamente com cebola e azeite. Nem todas as comidas de santo são comestíveis. Algumas sim, como o omolocum, farofa de dendê, amalá, caruru, feijoada de Ogum, araquá de leite, acaçá, vatapá, entre outras.”

No Ilê Axé Obá Oladeji, o Professor e Babalorixá Linconly enfatiza que:

“As comidas de candomblé já saíram dos terreiros, elas estão em todos os lugares. Não estão mais guardadas aqui dentro. Se você entrar na internet, você vai encontrar todas as receitas. Vários pais de santo, mães de santo publicaram vários livros com essas receitas ou com outras receitas.

A preservação maior hoje é pela sobrevivência dos terreiros. O terreiro é um espaço de luta e resistência, mas, hoje, por causa do racismo religioso, há muitas perseguições. Já ouvi relatos de que no grande Bom Jardim já começou a acontecer. Pessoas, pais e mães de santo que são expulsos de suas comunidades. O patrimônio cultural pode ajudar, principalmente na perspectiva educativa.”

No Ilê Ibá Axé Possun Aziri o Filho de Santo Joécio fala que:

“A partir do momento em que a gente fica garantido na lei, fica tutelado, a gente já percebe que as coisas não podem ser mexidas, elas ficam preservadas. Isso não quer dizer que, na prática, as agressões não aconteçam, a gente está vivenciando uma conjuntura muito acirrada de intolerância, racismo religioso. (...) O processo de tombamento é importante porque ele fica na lei e, a partir disso, a gente pode ter um dispositivo de acionar qualquer coisa que ameace o patrimônio.”

A visita aos Ilês fez com que se fosse percebido ainda mais intensamente que o culto aos orixás é a finalidade primeira de um Terreiro de candomblé. Esse culto é marcado pela realização de cerimônias e ritos de oferecimento de comida e água às representações materiais desses orixás. A base desses rituais é a crença comum no *axé*, uma energia que reside em todas as coisas e materiais existentes no universo e que pode ser armazenada ou transferida entre os seres. Na manipulação do *axé*, a alimentação exerce, portanto, papel fundamental.

Dessa forma, nos Terreiros, tudo e todos se alimentam: orixás, pessoas, instrumentos musicais, locais e indumentárias. Por esse motivo, o conhecimento do modo adequado de preparar os alimentos, bem como dos ingredientes que agradam cada orixá, é algo muito valorizado nos Terreiros de candomblé. Nesse sentido, Eyin (2002, p. 04) destaca que:

No Candomblé, o ritual começa no mercado, prossegue na cozinha e culmina com a oferenda da comida aos pés do orixá. É fundamental que se cumpra o rito, pois só dessa forma a condição de adentrar o universo do sagrado é mantida. O mercado, a cozinha, a comida e o ato de oferecê-la introduzem um ser no sagrado, ensinando e disciplinando os valores e as crenças que construíram e direcionam a religião.

O Candomblé, bem como os cultos afrodescendentes, não é algo uno, uma vez que há diversas nações, as quais originaram cultos determinados. Apesar das muitas semelhanças, há, também, muitas diferenças. Isso justifica as preferências, exigências e quizilas das entidades (ALVARENGA, 2018; 2017). O alimento preferido de cada Orixá varia de acordo com a herança cultural da sua nação e o contexto histórico e geográfico de cada Candomblé, consoante apresentado no QUADRO 1.

Exu	Padê: farinha de mandioca mexida com dendê. Padê: farinha de mandioca mexida com cachaça
Ogum	Inhame para ogum: inhame cozido ou torrado, com a base de milho de galinha torrado, e feijão fradinho torrado
Oxossi	Axoxó: milho de galinha cozido com lascas de coco seco em cima.
Omolu	Pipoca feita na areia de praia com lascas de coco seco em cima.
Ossain	Axoxó para Ossain: milho de galinha cozido misturado com amendoim cozido e lascas de fumo de rolo.
Nanã	Feijão para Nanã: Feijão fradinho descascado, refogado com cebola, folha de louro, camarão, dendê uma pitada de sal
Oxumaré	Batata doce cozida, amassada e moldada como uma cobra, cujo rabo encosta na boca.
Oxum	Omolocum: Feijão fradinho cozido refogado com cebola, camarão, folha de louro, dendê, um pouco de sal. Cozinha-se oito ou cinco ovos (no "normal"), tira-se a casca sem machucar os ovos e coloca-se em cima da comida
Obá	Massa de acarajé refogada com dendê e cebola. Depois de colocada no alguidar, faz-se um Ofá (representação de um arco e flecha, é um paramento dada aos orixás que caçam) de Wajú/Wají (um tipo de pó azul muito usado na religião).
Yewá	Batata doce cozida, amassada e moldada como uma cobra em formato de espiral.
Oyá/Iansã	Acarajé: Feijão fradinho quebrado, tirado a casca, limpo e bem branquinho. Feita a massa do feijão, bate-se a massa numa panela com cebola ralada e Ió (sal). Em uma panela com bastante dendê, molda-se a massa em uma colher e se coloca no dendê quente para fritar.
Iemanjá	Ebô Yá: Ebô: milho branco cozido refogado com cebola, camarão e azeite claro.
Xangô	Amalá: Quiabo cortado, refogado com cebola, camarão, dendê e Ió (sal). Separa-se doze quiabos para aferventar na comida. Depois de colocado na Gamela (uma espécie de Tigela feita de madeira), põe-se doze açaás em cima da comida e os doze quiabos em volta.
Oxalá	Comida para Oxalufã: milho branco cozido com dez açaás em cima. Comida para Oxaguian: milho branco cozido com oito bolas de inhame em cima.
Logun	Axoxô para Logun: milho de galinha cozido misturado com Omolocum (comida de oxum), com seis ovos cozidos e tirado da casca, e lascas de coco seco.

**QUADRO 1** - alimento preferido de cada Orixá

Fonte: Adaptado Alvarenga (2017)

Ao se preparar a comida dos orixás, deve-se estar atento aos tabus que cada um



carrega. A transmissão dos fundamentos da cozinha do terreiro se dá por meio da oralidade, processo que acontece no Brasil há muitas gerações, apesar das perdas, esquecimentos, acréscimos e ressignificações, como também pelo preceito dos filhos de santo e a ritualística porque torna esses alimentos simbólicos é a forma como são preparados. Esses alimentos não podem ser oferecidos em quaisquer utensílios. Para cada santo existe um tipo de utensílio em que se deve servir o *Ajeum*, para poder ser entregue. Normalmente, esses utensílios são feitos de barro, madeira ou porcelana.

Além dos alimentos oferecidos aos orixás, existem outros itens no Ilê que também devem ser alimentados, objetos que, embora sendo inanimados, possuem o *axé* como forma de se conectar com as entidades na mesma interação energética. Tem-se como exemplo o atabaque, instrumento musical africano, de uso tradicional na música ritual e religiosa, utilizado para falar com os *Orixás*. Ao longo do tempo, a cozinha afrodiáspórica foi se adaptando aos ingredientes disponíveis no Brasil e aos limitados produtos que podiam importar do continente africano.

No processo escravagista, onde diversas etnias construíram o Candomblé, também foram trazidas plantas e ervas da África, utilizadas junto das comidas votivas para oferenda aos orixás, que foram sendo cultivadas em solo brasileiro. Muitas plantas brasileiras eram semelhantes às da flora africana: a farinha do sorgo é semelhante à farinha de mandioca, as mancarras são semelhantes ao amendoim, os milhetos ao milho, o dendê a uma palmeira amazônica, além da banana, comum às duas regiões. Percebe-se, atualmente, a predominância de seis ingredientes, que são ícones dos Orixás cultuados pelo : milho branco, azeite de dendê, quiabo, inhame, milho amarelo e feijão-fradinho. Os depoimentos coletados nas visitas aos ilês mostram que, ainda hoje, são necessárias adaptações, seja para agilizar os processos, seja para conseguir alguns materiais e ingredientes.

A culinária de Terreiro de candomblé tornou-se uma grande transmissora dos conhecimentos ancestrais e da energia do *Axé* por meio dos rituais dedicados a cada Orixá na preparação dos alimentos de sua preferência. Há uma rica diversidade de pratos e de modos de preparar. As partes dos animais imolados que não são destinadas às oferendas dos Orixás vão todas para a panela e, junto com os pratos votivos, são servidas ao final das cerimônias para todos os que delas participaram.

Conforme Virgílio Fernandes, Babalorixá do Ilê Axé Abarewá: “Nem todas as comidas de santo são comestíveis. Algumas sim, como o omolocum, farofa de dendê, amalá, caruru, feijoada de Ogum, arará de leite, acaçá, vatapá, entre outras.”

De fato, grande parte das comidas de Orixás e de seus ingredientes são comestíveis e substanciosos, adaptáveis a uma dieta humana. Grãos tostados de Ogum e farofa de Exu encharcada de azeite de dendê e cachaça podem ser difíceis de ingerir, mas muitos pratos podem consumidos, como o acarajé e o amalá, que já são feitos em quantidade abundante para sobrar.

Os membros do candomblé entrevistados forneceram e comentaram diversas receitas. Entretanto, cada casa possui uma tradição própria, o que torna difícil precisar a fidelidade às receitas originais e a sua variação nos diversos Terreiros de candomblé. O fato é que as Comidas de Terreiro se tornam mais conhecidas a cada dia. De acordo com Lincoly Jesus, Babalorixá do *Ilê Axé Obá Oladeji*:

As comidas de candomblé já saíram dos terreiros, elas estão em todos os lugares. Não estão mais guardadas aqui dentro. Se você entrar na internet, encontrará todas as receitas. Vários pais de santo, mães de santo publicaram vários livros com essas receitas ou com outras.

Consumir as Comidas de Terreiro é nutrir-se de alimentos que compõem a base teológica do candomblé, os quais são detentores de uma rica simbologia, transmitida oralmente por cada geração, dentro dos Terreiros e repassada de Mãe de Santo para Filhos de Santo. Esses alimentos, de grande potencial gastronômico, podem e devem integrar a “economia do axé”:

A economia do axé é uma rede econômica que merece todo o apoio do Estado, primeiramente para fazer justiça à sabedoria de séculos preservada pelos povos de santo; em segundo lugar, porque ela é exemplo de sustentabilidade econômica e, a partir dela, é possível construir outro modelo de crescimento e desenvolvimento econômico, mais harmônico que o modelo cego, predador do meio ambiente e desagregador dos laços comunitários que predomina no Brasil, neste momento. (CARVALHO, 2011, p. 38).

Tolentino (2018) que parafraseia com Boaventura Santos, explana a epistemologia do sul, descrita e fundamentada por este autor, que discorre acerca do processo de exclusão e dominação sobre culturas africanas, ameríndias e asiáticas e acerca de como elas resignificaram a hegemonia e conseguiram manter vivas suas tradições e resistir em contextos políticos e socioculturais (SANTOS, 2009 *apud* TOLENTINO, 2018), que imprime ao eurocentrismo, atrelado à colonialidade do poder, as formas de discriminação, estereótipos, objetificação e superficialidade das culturas, povos e referenciais simbólicos presentes no contexto etnográfico. É nutricional a incursão ao epistemicídio e a autenticação da transcendência do *Ajeum* para os povos de axé em especial *Ilê Asé Abarewá*, *Ilê Ibá Asé Kpossu Aziri*, *Ilê Axé Obá Oladeji*, observando a corporatura da máxima dialética, convergindo com a cosmovisão adequada, e interagindo com o conceito da ecologia dos saberes, e demais

interseccionalidades aqui apresentadas.

Pensando na experiência do afroturismo em vivenciar nos terreiros o processo de exposição dos modos de saberes e fazeres alimentares em prol da ritualística da comida votiva, pontua-se que o afroturismo é pensado na valorização da cultura afrodiáspórica e africana, de sujeitos que atravessam o racismo estrutural nas práticas turísticas e que pensando num público, que enxerga no afroturismo como forma de prática antirracista do turismo, percebe nos conhecimentos tradicionais de terreiro um resgate identitário, aproximando turistas imersos na cultura e alinhados ao letramento racial, que se sentem representados na prática decolonial do turismo.

No processo de consumo cultural e turístico, o afroturismo muito se aproxima da filosofia do turismo de base comunitária, porque ele é feito e comercializado pelas comunidades. Pensando justamente em auxiliar na contribuição da sustentabilidade econômica dos povos de axé visitados, é um avanço na valorização dos cultos de axé e aliança na luta contra intolerância religiosa. O afroturismo serve para que pessoas afrodescendentes possam conhecer suas heranças e patrimônios tão violados pelo epistemicídio; é uma forma de reparação histórica na atividade turística. Conhecer as comidas de terreiro também é uma forma de se aproximar da agroecologia e agricultura familiar e da defesa dos territórios tradicionais. Como foi enxergado nos ilés pesquisados, e nas vivências nos terreiros, a contribuição financeira entra como retribuição e garantia de resistência da casa. Não é sobre pagar para acessar o local sagrado como o turismo religioso se propõe, mas que todo conhecimento construído e fundamentado nos terreiros, seja preservado para além de pesquisas como essa e que garanta a vivacidade da oralidade presente nos terreiros de .

## **5 Conclusão**

Com base nos argumentos apresentados ao longo dessa pesquisa, procura-se apresentar o universo dos orixás por meio do candomblé, por meio das vivências dos pesquisadores nos terreiros de Candomblé e procura-se explicar a importância das inúmeras comidas, produzidas dentro da gastronomia, como memória gustativa do povo de santo e os seus significados. Com essas informações, percebe-se a importância da religião afro-brasileira para a construção de uma nova identidade gastronômica no Brasil. Concluímos, também, que sobre esse tema, muito ainda precisa ser pesquisado. Portanto, está longe de uma análise

definitiva, por possuir um vasto teor interdisciplinar e interessar a diversos ramos do conhecimento, cabendo ao afroturismo tornar-se protagonista desses atrativos das comunidades de terreiro, as quais são detentoras do conhecimento alimentar, para dar melhor encaminhamento a esse rico patrimônio histórico e culinário.

Contudo, necessita-se de intensas ações de construção junto aos povos de terreiro, além de despertar nessas comunidades o sentimento de valorização de suas culturas, e capacitá-las sobre o uso do afroturismo como instrumento de mobilização patrimonial e turística para melhor entendimento dessa potencialidade implantada pelos afrodescendentes, pois faz-se necessário deixar registrado o legado de um Brasil que também foi construído por esses povos. Por fim, conclui-se que, assim como a alimentação, objetos e saberes da produção das comidas de orixás fazem parte da identidade histórica e cultural de um povo. Em paradoxo, em um mundo que a cada dia faz uso de alimentação industrial e *fast-food*, surge a valorização da comida local agregada a valores que correspondem a costumes e saberes, de certa maneira como forma de resistência cultural contra a homogeneização. Deixar de valorizar e conhecer uma cultura é também uma forma de extermínio de um povo.

A diversidade cultural e a criatividade se expressam nas mais divergentes formas de utilização dos recursos naturais e de interação do homem com o meio em que vive. Os sistemas alimentares mantêm acesas a relação com a cultura, estendidas a suas memórias e identidade. Porém, deve-se ressaltar que essas culturas dependem de uma política de salvaguarda dos bens culturais imateriais, de uma melhor articulação com as demais políticas de desenvolvimento econômico e social, para que incluam e valorem a sociodiversidade brasileira.

#### Referências

AGUIAR, J.C.T.M. Os orixás, o imaginário e a comida no Candomblé. **Revista Fórum Identidades**. Dossiê: educação e africanidades, v. 11, n. 11, jan-jun de 2012. Disponível em: <https://www.seer.ufs.br/index.php/forumidentidades/article/view/1834/1620>. Acesso em: 18 dez. 2022.

ALVARENGA, M. J. S. **“Cozinha também é lugar de magia”**: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé. 2017. 160 f., il. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social)—Universidade de Brasília, Brasília, 2017. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/24936>. Acesso em: 27 dez. 2022.

ALVARENGA, M. J. S. O Candomblé Começa na Cozinha: Alimentação, Aprendizado e



Transformação. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 16, n. 2, p. 275-292. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/5718/3910>. Acesso em: 27 dez. 2022.

BARRETTO, M. **Planejamento e Organização em Turismo**. Campinas, SP: Papirus, 1991.

BRASIL. Decreto n. 3.551 de 04 de agosto de 2000. **Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências**. Diário Oficial da União 7 ago. 2000.

BRASIL. Lei n. 12.343, de 2 de dezembro de 2010. **Institui o Plano Nacional de Cultura - PNC, cria o Sistema Nacional de Informações e Indicadores Culturais - SNIIC e dá outras providências**. Brasília, 2010. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/lei/112343.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/112343.htm). Acesso em: 27 dez. 2022.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, 1988. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Constituicao/Constituicao.htm#art215%C2%A73](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm#art215%C2%A73). Acesso em: 27 dez. 2022.

BRASIL. Lei n. 10.639 de 9 de janeiro de 2003. **Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências**. Brasília, 2003. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/2003/L10.639.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/2003/L10.639.htm). Acesso em: 27 dez. 2022.

BRASIL. Decreto-lei n. 25. De 30 de novembro de 1937. **Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional**. Brasília, 1937. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/del0025.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0025.htm). Acesso em: 27 dez. 2022.

CARVALHO, J. J. A Economia do Axé: Os terreiros de religião de matriz afro-brasileira como fonte de segurança alimentar e rede de circuitos econômicos e comunitários. *In*: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. (Org.). **Alimento: Direito Sagrado - Pesquisa Socioeconômica e Cultural de Povos Comunidades Tradicionais de Terreiros**. Brasília, DF: MDS Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2011.

CASCUDO, Luiz Câmara. **História da Alimentação do Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

DIAS, J.; LUZZI, A. Cultura alimentar nas políticas culturais do Brasil.: Debate construído pela participação popular e incidência política ganha força na Lei Aldir Blanc. **Le monde diplomatique – Brasil**, São Paulo, 30 de novembro de 2020. Disponível em: <https://diplomatie.org.br/cultura-alimentar-nas-politicas-culturais-do-brasil/>. Acesso em: 02 fev. 2021.

EYIN, P. C. O. **Açaçá**: Onde tudo começou. São Paulo: Arx, 2002.

FILLHO, F. H. C.; STUDART, V. M. As “outras formas de acautelamento e preservação” do patrimônio cultural brasileiro. **Revista de Direito da Cidade**, [S.l.], v. 9, n. 2, p. 366-388, abr. 2017. ISSN 2317-7721. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/rdc/article/view/26768>. Acesso em: 28 dez. 2022. doi:<https://doi.org/10.12957/rdc.2017.26768>.

GODOY, A. Pesquisa Qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, v. 35, n. 3, p. 20-29, mai./jun. 1995. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/20595>. Acesso em: 02 fev. 2021.

GRÜNEWALD, R. Turismo e Etnicidade. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 9, n. 20, p. 141-159, out. 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/wL5drZ99NFQhhjdFzMyyyMd/?lang=pt>. Acesso em: 02 fev. 2021.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

PAIXÃO, M. Candomblé: resistência, preservação e reconhecimento da culinária afro-brasileira: a religião de matriz africana entende o ato de comer como sagrado e forma de dialogar com a ancestralidade. **Brasil de fato**, São Paulo, 01 de novembro de 2019. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2019/11/01/candomble-resistencia-preservacao-e-reconhecimento-da-culinaria-afro-brasileira>. Acesso em: 01 fev. 2021.

PRANDI, R. O candomblé e o tempo: concepções de tempo, saber e autoridade da África para as Religiões Afro-Brasileiras. **Revista Brasileira De Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, 2001.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.l.], v. 10, n. 3, p. 585-606, jul. 2015. ISSN 2238-913X. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054>. Acesso em: 28 dez. 2022. doi:<https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16054>.

SANTOS, V. J. R. **Cultura, comida e outras histórias**. Bahia: UFBA, 2008.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 1.ed. São Paulo: Cortez, 2013.

TOLENTINO, A. Educação patrimonial decolonial: perspectivas e entraves nas práticas de patrimonialização federal. **Revista Sillogés**. v. 1, n. 1, p. 41-60, 2018.