

## A alimentação nas festas de candomblé da região da cidade do Recife já não possui o gosto dos orixás

*Food for candomblé parties in the city of Recife no longer have the flavor of the orixás*

*La comida en las fiestas de candomblé de la ciudad de Recife ya no tiene el sabor de los orixás*

Bruno Celso Vilela Correia <sup>1</sup>  
Cristina Larrea Killinger <sup>2</sup>  
Jesús Contreras Hernández<sup>3</sup>

### RESUMO

Este artigo tem por propósito demonstrar que os terreiros de Candomblé da região de Recife já não oferecem as icônicas comidas típicas de terreiro, ou comida de orixá, nos momentos finais das festividades dos terreiros, os ditos “ajeum das festas”, na alimentação dos integrantes do culto e seus visitantes. Para tanto foram realizadas investigações nos 3 terreiros mais conhecidos e prestigiados da região e mais 2 terreiros locais onde foi possível identificar que as comidas de axé como o acarajé, o amalá, o xinxim e muitas outras iguarias vem desaparecendo deste momento festivo do culto para serem substituídas pela “comida de branco”, ou comida não relacionada com a comida dos orixás. No momento final das festas dos orixás, onde as pessoas presentes eram convidadas a participar do banquete de comunhão, os indivíduos se alimentavam das comidas prediletas da divindade em comemoração. Porém, por algumas motivações esclarecidas pelos integrantes do Candomblé local, como perseguições históricas, o custo dos alimentos, enfermidades e proibições alimentares por parte dos adeptos do culto e até mesmo a moda culinária; fizeram com que o ajeum final das festas de Candomblé da região de Recife já não parecessem com uma festa de terreiro, ao menos no tocante a alimentação característica de um terreiro de Candomblé. Hoje de tudo se encontra: bolos confeitados, frango xadrez, açaí na tigela, menos as comidas de orixá: o que fez alguns integrantes do Candomblé de Recife repensarem um retorno do ajeum das festas de terreiro ao costume da comida de orixá.

**Palavras-chave:** Comida; Candomblé; Desaparecimento; Terreiro; Recife.

### ABSTRACT

This article aims to demonstrate that the Candomblé terreiros in the Recife region no longer offer the iconic typical terreiro foods, or orixá food, in the final moments of the terreiros' festivities, the so-called "ajeum das festas", in the meals of the members of

<sup>1</sup> Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, Pernambuco, Brasil

<sup>2</sup> Universitat de Barcelona (UB). Barcelona, Catalunya, Espanha

<sup>3</sup> Observatório de la Alimentación (ODELA). Barcelona, Catalunya, Espanha

the cult and its visitors. For this purpose, investigations were carried out in the 3 most famous and prestigious terreiros in the region and 2 more local terreiros where it was possible to identify that axé foods such as acarajé, amalá, xinxim and many other delicacies have been disappearing from this festive moment of the cult to be replaced by “white food”, or food not related to the diet of the orixás. At the end of the feasts of the orixás, where the people present were invited to participate in the communion banquet, the individuals ate the favorite foods of the deity in commemoration. However, for some reasons explained by members of the local Candomblé, such as historical persecutions, the cost of food, illnesses and food prohibitions by followers of the cult and even culinary fashion; they made the final mood of Candomblé festivals in the Recife region no longer seem like a terreiro party, at least in terms of the characteristic food of a Candomblé terreiro. Today you can find everything: confectioned cakes, checkered chicken, açaí in the bowl, except the orixá foods: which made some members of Recife's Candomblé rethink a return from the ajeum of terreiro parties to the custom of orixá food.

**Keywords:** Food; Candomblé; Disappearance; Terreiro; Recife.

## RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo demostrar que Candomblé en la región de Recife ya no ofrece los icónicos alimentos típicos de terreiro, o comida de orixá, en los momentos finales de las festividades de los terreiros, el llamado "ajeum de las fiestas", para los miembros del culto y sus visitantes. Se realizaron investigaciones en los 3 terreiros más famosos y prestigiosos de la región y 2 terreiros locales más donde se pudo identificar que las comidas de axé como acarajé, amalá, xinxim y muchas otras delicias han ido desapareciendo de esta festividad. Cambiadas por “comida blanca”, o comida no relacionada con la dieta de los orixás. Al finalizar las fiestas de los orixás, donde los presentes están invitados a participar del banquete de comunión, los individuos comerían los alimentos favoritos de la deidad conmemorada. Sin embargo, por algunas razones explicadas por miembros del Candomblé local, como persecuciones históricas, el costo de la comida, enfermedades y prohibiciones alimentarias por parte de los seguidores del culto e incluso la moda culinaria; hicieron que el ambiente final de las fiestas del Candomblé en la región de Recife ya no pareciera una fiesta de terreiro, al menos en términos de la comida característica de un terreiro de Candomblé. Hoy se puede encontrar de todo: pasteles confitados, pollo a ajedrez, helado de açaí, excepto los alimentos de orixá: lo que hizo que algunos miembros del Candomblé de Recife replantearan un regreso del ajeum de las fiestas de terreiro a la costumbre de la comida orixá.

**Palabras clave:** Comida; Candomblé; Desaparición; Terreiro; Recife.

## INTRODUÇÃO

Este presente estudo tem por objetivo mostrar como a alimentação das festas do Candomblé tem sido organizada no tocante a confecção das comidas; e que tipos

de alimentos estão sendo distribuídos para os adeptos e visitantes deste culto afrodescendente na região da cidade do Recife. Muito conhecidas por todo o Brasil pela farta distribuição de alimentos típicos dos orixás, as festas dos terreiros de Candomblé ganharam notoriedade também pela oferta de comidas como o caruru nas festas dos orixás Ibejis, o amalá na festa do orixá Xangô, ou o acarajé nas festas para a orixá Iansã. Porém, está cada vez mais presente nas festas dos terreiros uma comida advinda de fora da cultura alimentar dos orixás, como os salgados de festas, os bolos confeitados e serviços antes vistos apenas em bares, restaurantes e buffets.

Segundo Jean Duvignaud, a festa é o momento da ruptura com as regras estabelecidas: pois “coloca o homem frente a um mundo sem estrutura e sem código – o mundo da natureza, onde têm exercício apenas as forças do ‘Eu’, grandes estímulos para a subversão”<sup>(1)</sup>.

Dentro dos terreiros de Candomblé a alimentação, ou ato de comer, está marcado por essa dialética entre sagrado e profano. A parte sagrada da alimentação diz respeito ao momento das obrigações rituais, onde apenas os orixás comem seus pratos favoritos (o ato do orixá “comer seus alimentos” é a forma mais importante destas divindades adquirirem a renovação do axé, energia fundamental para o desenvolvimento dos cultos do Candomblé). Na parte profana da alimentação dentro do Candomblé é onde as pessoas podem se alimentar, sempre após a alimentação das divindades, ou após a festa dos orixás, também chamado de *ajeum* da festa.

Esta parte profana da alimentação das pessoas no Candomblé pode ser um momento como o almoço após as oferendas aos orixás, como foi visto na nação Xambá, ou pelos ajeuns das festas públicas dos terreiros. É justamente no momento das festas que há um relaxamento das regras alimentares como dietas obrigatórias e proibições no ato de comer, como existe na conduta alimentar dos orixás.

No oculto do Candomblé também temos esta mesma estrutura cerimonial: primeiro a comunicação com os deuses (orixás), as obrigações sacrificiais, a alimentação das divindades; e só após isto, iniciasse a festa da música, da dança, do transe possessivo e da fartura dos banquetes com muita comida e bebida.

Roberto Motta identifica o momento das festas e do transe possessivo do Candomblé, ou Xangô de Pernambuco, da seguinte forma:

A festa e o transe representam a descoberta de uma identidade muito profunda, que por um momento elimina as diferenças de classe, quer estas se originem no mundo exterior, quer nos próprios terreiros. São ritos de renovação, significam a volta à aurora comunitária depois da noite da expropriação e da dominação<sup>(2)</sup>.

As festas públicas, situadas no último dia das homenagens aos orixás, são colocadas por Motta como uma continuação dos sacrifícios rituais. Apesar do caráter de continuidade das obrigações rituais focado por Motta, as festas do terreiro de Candomblé também representam uma ruptura com a vida cotidiana dos participantes. Loyola, ao analisar uma festa da Umbanda, na Baixada Fluminense, Rio de Janeiro, demonstra claramente como estas festas podem subverter a ordem estabelecida pela sociedade:

Assim se explica a atração especial da umbanda, que faz um uso do corpo menos racional que as outras religiões, e que o utiliza largamente em seu ritual (cantos, danças, bebidas, comidas, vestimentas, etc. que atraem a atenção sobre o corpo). Além disso, o fenômeno da possessão, ou incorporação, constitui, como o próprio nome indica, uma materialização do sobrenatural (espírito incorpóreo se corporifica, toma posse do corpo) possibilitando inversões simbólicas de papéis, do tipo ao mesmo tempo demonstrativo e catártico: homens vivem simbolicamente o papéis femininos, adultos tornam-se crianças, pessoas desprovidas de poder material e socialmente estigmatizadas – escravos, índios, negros, prostitutas – tornam-se poderosas e respeitadas, são ‘senhores do terreiro’<sup>(3)</sup>.

A Umbanda, também conhecida como Umbanda Cheirosa é considerada uma síntese de várias religiões bem desenvolvidas no Brasil como o Candomblé, o Espiritismo Kardecista, o catolicismo. A Umbanda tem como característica ritual a evolução do polissincretismo religioso decorrente da industrialização e urbanização brasileira. Com a Umbanda houve uma fusão de crenças a partir dessas religiões formadoras, onde entidades espirituais, santos e orixás são cultuadas na mesma religião<sup>(4)(5)</sup>.

Diferentemente do Candomblé, que cultua apenas orixás, a Umbanda cultua outras entidades além dos orixás como pretos velhos, ciganos, mestres, santos católicos, espíritos indígenas e muitos outros.

A visão de Loyola sobre a Umbanda, se encaixa perfeitamente no Candomblé, pois a festa do terreiro dos orixás faz com que os participantes do culto adentrem em um mundo mágico de cores, ritmos e sabores, além da fantástica experiência de estar em contato direto com as divindades adoradas. Assim como na Umbanda, os adeptos do Candomblé experimentam por aquele momento sair de sua realidade e vivenciar a posição de chefes como os sacerdotes, equedes e ogãs do terreiro, e quando incorporam seus orixás passam a estar na posição de caçadores, guerreiros, deusas, rainhas e reis.

O êxtase alcançado nas festas do candomblé é a soma de vários prazeres encontrados no mesmo espaço e momento. Um dos elementos que compõe a festa do Candomblé, que é aguardado ansiosamente pelos participantes do evento como adeptos do culto e visitantes, é o momento do *ajeum* das festas, ou o banquete final. Após 5, 6 e até 7 horas de cantos, danças e incorporações possessivas dos espíritos dos orixás nas pessoas que possuem mediunidade para tal, depois as pessoas necessitam revigorar sua força também pela comida servida pelos terreiros.

A comida, ou *ajeum*, não é a parte mais importante das festas do Candomblé, como a chegada dos orixás nas incorporações mediúnicas, mas é o desfecho de toda a festa. E por isso deve marcar positivamente e até impressionar a todos pela quantidade e qualidade dos alimentos.

Para Contreras e Gracia a alimentação nas festas pode ser definida da seguinte forma:

A alimentação é um componente importante das festas, dos ritos e das cerimônias em geral. A festa exige uma alimentação determinada, e uma comida específica, por sua vez, pode 'fazer a festa'. A palavra 'festa' refere-se a uma ocasião especial, geralmente de caráter público, apesar de também se poder falar em festas 'familiares', durante as quais a comida é consumida, tanto em qualidade como em quantidade, de maneira diferente daquela dos dias atuais<sup>(6)</sup>.

E os candomblés da região de Recife seguem a premissa de alimentar as pessoas presentes nas festividades dos orixás, nas feitura de aniversário dos integrantes da religião e dos *ebos* (rituais de limpeza e purificação) com as comidas que não são as usuais do dia a dia do terreiro ou das casas das pessoas. A comida da festa do terreiro de Candomblé é um diferencial na alimentação do cotidiano.

Fonseca assegura que a distribuição de comidas e bebidas durante ou no final das festas de um terreiro pode ser o principal atrativo para que as pessoas se sintam interessadas no evento do Candomblé. Em suas pesquisas de campo ele averiguou que a fartura de alimentos nas festas é fundamental para que os participantes saiam com uma boa impressão do terreiro de Candomblé<sup>(7)</sup>.

Também pudemos notar, em algumas conversas com adeptos e visitantes das festas, que as comidas e as bebidas distribuídas nas festas (o *ajeum* das festas) são uma espécie de termómetro para se obter o respeito das pessoas. Quanto mais comida, mais rico e detentor de axé é o terreiro. Nas palavras do pai-de-santo Raminho de Oxóssi a comida é a energia vital para o culto acontecer, inclusive na festa, pois na sua visão terreiro com pouca comida “É falta de axé, porque é a comida que traz o axé, se tem pouca comida não tem grandeza no axé”. Para Ivo de Oxum, babalorixá do Terreiro Xambá a comida das festas de Candomblé é a melhor forma de se confraternizar com as pessoas no momento das festas:

O ajeum, que o alimento, nas festas do Candomblé ele é importante com é importante em qualquer festa. Porque você quando faz uma festa, você faz uma festa eu acredito que a festa é uma maneira de confraternização entre as pessoas; e você quando confraterniza com alguém, você quer dar uma coisa de boa pra aquela pessoa; e não existe nada melhor que você dar aquela pessoa do que um alimento, uma bebida pra você... Eu sempre retorno a religião cristã, porque a mais popular, pra você ver o seguinte: o primeiro milagre de Cristo foi ele estar num casamento e faltou vinho e ele transformar a água no vinho. Então o ajeum, o alimento que a gente faz nas nossas oferendas é importante para que as pessoas comam, na nossa casa é o tradicional munguzá; eu quando era pequeno, quando era rapazola e sempre convidava as pessoas para as festas eu dizia olhe, lá em casa vocês vão encontrar duas coisas: munguzá e cara feia, porque as minhas tias, com aquelas maneiras menos lapidadas e truculentas que elas tinham, aquela cara fechada, pronto, você tinha o munguzá e aquela cara feia. Mas o alimento ele tem uma importância enorme dentro das nossas festividades (entrevista do babalorixá Ivo de Oxum concedida em 29/11/2018).

Para ter prestígio e ser considerado um terreiro de fartura a comida a ser consumida por adeptos e visitantes das festas do terreiro devem ser saborosas, ter uma boa diversidade de pratos e em quantidade suficiente para que todos comam, possam repetir os pratos e, algumas vezes, ainda levar alguma porção para casa. É muito comum após 5 ou 6 horas de festividades nos terreiros as pessoas estarem

cansadas e já sentadas à espera das comidas do jejum, e após somente a comida ser servida é que as pessoas começam a deixar o terreiro.

Esta relação comida/prestígio nos terreiros de Candomblé da região de Recife causou um acirramento entre os terreiros, onde observa-se uma disputa por uma maior suntuosidade e diversidade de alimentos, que vem modificando as mesas do jejum das festas com novas inclusões na alimentação das pessoas nas festas dos orixás.

## METODOLOGIA

Para analisar o jejum das festas do Candomblé da região de Recife, investigamos os três mais tradicionais e prestigiados terreiros de Candomblé locais com um estudo de caráter qualitativo descritivo da comida que compõem esta parte final da festa dos seguintes terreiros: Ilê Obá Ogunté, o popular Sítio de Pai Adão; a Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, terreiro de Raminho do Oxóssi; e o Ylê Axé Oyá Meguê, ou terreiro Xambá. No decorrer das investigações dos três terreiros descritos acima, no período de abril de 2018 a dezembro de 2019; com várias visitas nos ambientes onde eram desenvolvidos todo o preparativo dos sacrifícios animais e também das festas em homenagem aos orixás (terreiros de Candomblé), recebi informações relevantes acerca do jejum das festas de outros terreiros, que poderiam demonstrar como a alimentação tem se diversificado nestes espaços sagrados. Foi então que incluí as observações da alimentação do jejum das festas dos terreiros de Candomblé Roça Oxaguiã Oxum Ipondá e o terreiro Ilê Axé Atotô Azauani. A inclusão desses dois terreiros de Candomblé nas investigações da alimentação do jejum final das festas se deu por ter recebido informações durante as investigações nos outros três terreiros mais prestigiados e conhecidos da região, de que a alimentação do jejum das festas nessas duas casas de Candomblé teria abundância de comida, assim os diferenciado das outras casas de Candomblé pela fartura e requinte dos pratos. Portanto, após observar a alimentação do jejum das festas nos dois terreiros, resolvi incluí-los nesta investigação.

Todas as informações colhidas e aqui relatadas foram obtidas por meio de entrevista com questionário de perguntas semiestruturadas, para os babalorixás dos

cinco terreiros investigados; narrativa de relatos adquiridos na conversação com integrantes dos terreiros no momento das festas; e nas observações feitas por mim no ambiente dos eventos. Para tanto tive o auxílio das anotações do diário de campo, máquina filmadora no registro das entrevistas e máquina fotográfica para capturar imagens dos pratos apresentados nas festividades dos terreiros de Candomblé.

Antes do relato das observações nos cinco terreiros com relação a alimentação do jejum das festas públicas e que estão separadas dos momentos das obrigações rituais, é importante esclarecer que as festas do Candomblé na região sempre tiveram a característica da distribuição da comida ao fim do toque dos orixás; essa distribuição de alimentos era feita com todas as pessoas presentes na ocasião, sejam elas adeptas do culto do Candomblé ou visitantes do terreiro. Em depoimentos, os babalorixás dos três terreiros, Sítio de Pai Adão, Manoel Papai; Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, Raminho de Oxóssi; e da nação Xambá, Ivo de Oxum, nos asseguraram que sempre existiu o jejum das festas dos orixás; que faz parte da tradição dos cultos do Xangô de Pernambuco.

*Sempre! Antigamente a... o que sobrava dos orixás, dos axés (alimento sacrificial dos orixás), era cozida para o pessoal ficar trabalhando, e rolavam os toques (festas), e pra quando amanhecer o dia o pessoal se alimentar; sempre houve comida nos terreiros (babalorixá Manoel Papai, 27/10/18).*

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O antropólogo Raul Lody nos mostra como eram organizados os momentos da alimentação final das festas, ou o chamado jejum das festas de terreiro:

Nas festas públicas dos terreiros de Candomblé, o jejum é importante momento sócio-religioso. Após as danças rituais dos orixás, voduns e inquices, grandes mesas são armadas próximas ao barracão da festa.

Comidas pertencentes ao cardápio dos orixás ou comidas comuns, chamadas *comidas de branco*, são servidas obedecendo a uma sequência hierárquica. A oferta de alimentos e a variedade de pratos convidam a todos os adeptos ou visitantes a consumir os assados das carnes dos animais que foram sacrificados em honra aos orixás, as frituras em azeite de dendê e muitas outras comidas<sup>(15)</sup>.

Assim eram os banquetes do jejum das festas nos terreiros de Candomblé/Xangô, um misto de comidas dos orixás com as comidas comuns. O que se constata atualmente é um completo desaparecimento das comidas dos orixás nas festas dos terreiros pernambucanos, em especial no momento do banquete final.

Uma integrante do terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, de pai Junior de Ajagunã, conhecida como Gení, nos contou que antes de estar naquele terreiro ela pertencia ao terreiro do seu pai carnal, que se encontrava naquela ocasião fechado por causa do falecimento dele. No terreiro do seu pai carnal era comum nas festas do terreiro se desenvolverem as comidas dos orixás comemorados naquela festa, para ser consumidas no jejum. “Era um presente do orixá para as pessoas comungarem também com suas comidas”.

O distanciamento das comidas dos orixás e das suas festas é tão perceptível que duas importantes ialorixás locais, mãe Elza e mãe Nevinha, começam a se engajar em um movimento de retorno ao jejum das festas com a comida também dos orixás.

No dia 04 de setembro de 2018, foi realizado o seminário Comida Patrimonial de Matriz Africana: o caso do Xangô pernambucano, no Museu da Cidade do Recife, localizado no interior do Forte das Cinco Pontas. O evento contou com a presença de muitas autoridades do Candomblé/Xangô da região.

Na mesa redonda com o tema: Panela de Iemanjá: festa tradição e comida; o *babalorixá* Manoel Papai, do Sítio de Pai Adão, e a *ialorixá* Nevinha de Sagbá, do terreiro Ilê Axé Yá Omo Eja Sagbá, foram os convidados a falar. Mãe Nevinha de Sagbá entrou no assunto das comidas nas festas dos orixás, e em tom de desabafo colocou:

*Hoje é feio dar as comidas do sacrifício para a mesa do jejum. Tem que ser estrogonofe! Tirando o bode da mesa e colocando o estrogonofe e comida francesa... não tem que deixar filho de santo que vai em São Paulo ou Salvador achar que sabe de tudo! Não podemos esquecer quem nós somos, não podemos deixar de comer nossos bodes, galinhas, galos...*

Logo após foi a mesa redonda com o tema: Axé: os rituais de alimentação. Com a ialorixá Elza de Iemanjá, do terreiro Ilê Asé Egdé Awo, e a iá-bassê Maria do Carmo de Oliveiro, do terreiro Xambá. No momento da fala de mãe Elza de Iemanjá

ela voltou ao assunto levantado por mãe Nevinha na palestra anterior, a falta de comidas de orixá na alimentação do ajeum das festas.

*É preciso preservar as iá-bassês de Pernambuco, pois é um cargo fundamental na hierarquia do Candomblé. Está na hora de voltar a comer comida de santo, e não chop suey ou macarronada nos terreiros! Nós sabemos o que devemos comer na quaresma e no Natal, mas quando devemos comer o acarajé?*

As observações feitas nos 5 terreiros de Candomblé e a reflexão das duas mães de santo vão no mesmo sentido: De que as chamadas “comidas de branco” tomaram todo o ajeum das festas de Candomblé, excluindo quase que completamente as comidas dos orixás do banquete dos homens.

Bolos confeitados, ornamentos com requinte de confeitaria, doces variados e mesas arranjadas com critério e estética das festas domésticas ou de outro espaço não-tradicionais aos terreiros geralmente fazem parte dos rituais públicos do ajeum, unindo dinamicamente os recursos gastronômicos de diferentes origens com a mesa fundada no dendê e nos preceitos africanos.

É crescente a interpenetração dos cardápios das casas e dos restaurantes nos terreiros.

A comida do branco vem ganhando espaço cada vez maior com os alimentos tradicionais, aqueles de maior vinculação na África, mesmo sendo uma África idealizada e recriada no Brasil<sup>(15)</sup>.

Porém não cabe colocar que as “comidas de branco” vêm ganhando um espaço cada vez maior nas festas dos terreiros, pois na verdade já não há espaço para as comidas típicas dos orixás nos banquetes públicos dos terreiros do Recife, os pratos dos orixás já desapareceram das festas do Candomblé local.

O domínio das comidas ditas “de branco” ou de fora dos terreiros frente as comidas típicas dos orixás no ajeum das festas do Candomblé foram relacionadas a alguns fatos apontados pelos integrantes dos terreiros de Candomblé da região de Recife tais como: a questão do custo dos produtos; o babalorixá Tarcísio do Terreiro Ilê Asé Egdé Awo, localizado no bairro de Salgadinho, cidade de Olinda; explicou que muitos produtos da cozinha típica dos orixás são caros para se comprar em grandes quantidades e servir 200, 300 ou até 500 pessoas nas festas dos terreiros, como o azeite de dendê, o quiabo, o inhame, a mandioca. É mais barato fazer comidas com frango como o estrogonofe ou creme de galinha, maioneses, massas

como pene e parafuso ou desenvolver guisados e pratos assados com a sobra das obrigações rituais, deixando os custos de jejum das festas mais baratos.

Outro motivo relevante para a mudança na alimentação das festas é o fato histórico das perseguições que o Candomblé sofreu em tempos passados <sup>(18)(19)</sup>. Para que os terreiros de Candomblé não fossem reconhecidos pelas suas comidas nas festas públicas pela força policial ou por delatores foi preciso deixar de servir tantos pratos de comida de orixá e substituí-los pela “comida de branco”, como também nos contou Pai Tarcísio.

Nas conversas com um dos integrantes do Sítio de Pai Adão, Carlinhos de Oxum, outro motivo plausível foi revelado para a substituição das comidas típicas dos terreiros: Carlinhos lembrou que muitos dos integrantes mais idosos do Candomblé possuem alguma enfermidade que os incapacita de comer determinadas comidas com excesso de sal, de gorduras e de açúcar como os hipertensos e os diabéticos; e é sabido que as comidas ricas em dendê, pimenta, sal e açúcar dos orixás não são indicadas para pessoas mais velhas ou com as doenças aqui citadas; além de haver também integrantes do culto dos orixás com intolerâncias ou restrições alimentares aos produtos que compõem as comidas dos orixás. Logo, a alternativa para essas pessoas continuarem comendo nos terreiros de Candomblé foi a substituição por comidas mais leves e de fora da dieta dos orixás.

Existe ainda a disputa dos jejuns das festas entre os terreiros locais para se mostrar mais rico e opulento que os outros candomblés pela diversificação na comida ofertada <sup>(7)</sup>. Os terreiros da região de Recife desenvolvem cada vez mais uma cozinha diferenciada pela novidade de produtos e formas de fazer culinário agregando nas suas cozinhas características de pratos desassociados dos costumes ancestrais. Neste contexto aparecem comidas da moda gastronômica nos terreiros e até um outro formato de serviço de alimentos como o desenvolvimento de buffets especializados no serviço de comidas para terreiros de Candomblé.

## Alimentação das festas do Sítio de Pai Adão.

No dia 28 de abril de 2018, um sábado à tarde, aconteceu a festa do orixá Ogum no terreiro de Pai Adão, Ilê Axé Obá Ogunté, Candomblé de nação Nagô localizado no bairro de Água fria, Recife: a preparação das comidas que serão servidas a noite, com o fim do toque para os orixás, está sendo preparada desde cedo da manhã. Diferentemente das comidas dos orixás nas obrigações deste terreiro, que são preparadas por homens (filhos-de-santo), as mulheres (filhas-de-santo) comandam a cozinha das comidas da festa, que serão servidas para as pessoas. A *equede* (cargo feminino de zeladora dos orixás e do terreiro)<sup>(8)</sup> Janda de Oiá coordena os trabalhos na cozinha para o ajeum da festa, e é auxiliada por algumas (4 ou 5) filhas-de-santo do terreiro.

Do lado de fora da cozinha se sente o aroma da feijoada, que, às 10 horas da manhã está quase pronta para o consumo que ocorrerá apenas a noite, o prato será uma das comidas servidas para os frequentadores da festa dos orixás. A feijoada é um prato típico do orixá Ogum em algumas nações de candomblé como a nação Jeje, e não na nação Nagô como o Candomblé do Sítio de Pai Adão, como nos contou Janda de Oiá.

O toque teve início as 17 horas, perdurando por aproximadamente 5 horas, ao final do toque para os orixás, as pessoas se colocaram na área externa do terreiro, ao ar livre e debaixo de uma enorme árvore sagrada do Candomblé, um pé de *Iroko*, que segundo as pessoas do terreiro teria sido plantada pela senhora Ifá Tinuké (tia Inês), fundadora do terreiro na década de 1870<sup>(9)</sup>.

Os filhos-de-santo da casa começaram a arrumação das mesas e cadeiras para o serviço do ajeum. Uma grande mesa é montada para comportar todos os pratos que serão servidos, e, uma grande fila de pessoas começa a se formar para pegar a comida.

Todo o serviço, da cozinha ao salão, é feito pelos filhos-de-santo, e mais uma vez coordenados pela equede Janda. Chegam a grande mesa os pratos como a feijoada, galinha e bode assados, estrogonofe de frango, carne de bode no molho shoyo, feijão tropeiro (feijão com verduras e farofa), arroz, macarrão parafuso,

couve-folha refogada, farofa, carne de porco, frutas como abacaxi e laranja e bebidas gasosas.

Observamos que algumas mesas, por receberem pessoas ilustres como *babalorixás/ialorixás* de outros terreiros de Candomblé, ou familiares dos filhos-de-santo, recebem mais atenção e até alguns pratos mais fartos de alimentos. A comensalidade se organiza da seguinte forma: uma grande mesa é montada para receber todas as comidas que foram produzidas para serem servidas ao público, 4 ou 5 filhos-de-santo ficam de um lado da mesa para servir as pessoas de tudo que elas queiram comer e do outro lado da mesa é formada uma fila indiana de pessoas para poderem fazer seus pratos e depois sentar e assim começar a refeição. Mas as pessoas que são consideradas ilustres como sacerdotes, políticos e familiares de filhos-de-santo com algum poder dentro do terreiro não entram na fila para receber a comida, essas pessoas tem o serviço de alimentação todo organizado pelos filhos-de-santo do terreiro, que levam até as mesas dos ilustres fartos pratos e bebidas ou mesmo tigelas, bandejas e garrafas repletas das comidas e bebidas que estão sendo servidas.

Em alguns terreiros é comum organizar a mesa do *babalorixá/ialorixá* da casa separadamente das outras mesas, em destaque até, nessa mesa ficam sentadas algumas das pessoas mais importantes na hierarquia do terreiro, assim como também pode tomar assento outros ilustres ou quem for convidado pelos sacerdotes principais da casa. Essa mesa é a mais farta de comidas e bebidas de toda o ajeum da festividade, com todos as comidas e bebidas da ocasião e com muita abundância de alimentos. Esta mesa é chamada de “*mesa dos ebamis*”, nome dado em referência as pessoas mais antigas da hierarquia do culto<sup>(10)</sup>.

No dia da Festa de Iemanjá, 8 de dezembro de 2018, orixá regente do terreiro de Pai Adão, as comidas servidas no ajeum da festa foram o feijão macassar cozido, pirão de mão-de-vaca, arroz de açafraão, dobradinha (feijão branco cozido com vísceras do bovino), macarrão parafuso ao molho bolonhesa, saladas, frango frito, bode no molho shoyo, creme de peixe, e o estrogonofe de frango.

Muitos dos alimentos utilizados aqui no ajeum das festas são partes dos produtos não utilizados na oferenda ritualística para o orixá. A confecção dos pratos

apresentados no final das festas é feita a partir dos animais que foram imolados para os deuses do Candomblé<sup>(11)</sup>: exemplo disso é a utilização das carnes de frango e bode, dois animais de sacrifício para os orixás e que aparecem nos pratos do ajeum como frango frito ou estrogonofe de frango e o bode no molho shoyo. O pai-de-santo do terreiro, Manoel Papai, explicou em entrevista que o uso das sobras dos animais sempre fez parte da alimentação das pessoas nas festas do Candomblé, inclusive no seu relato ele demonstra como as eram as festas em outros tempos, onde os cânticos, danças e incorporações de espíritos ocorria por toda a noite e madrugada, ficando a alimentação final do toque ao amanhecer:

“Antigamente o que sobrava dos orixás, dos axés, era cozida para o pessoal que ficava tranalhando, e rolavam os toques, e pra quando amanhecesse o dia o pessoal se alimentar: sempre houve comida nos terreiros” (entrevista concedida em 27/10/2018 no Sítio de Pai Adão).

Por mais que se emprestem partes dos animais imolados dos orixás para a alimentação do ajeum, os pratos servidos no ajeum em sua grande maioria não são as comidas típicas dos orixás; são comidas do cotidiano ou comidas da cozinha internacional, como o estrogonofe e molho à bolonhesa. Porém ainda visualizamos no Terreiro Ilê Axé Obá Ogunté em algumas festas as comidas do orixá indo para a mesa do ajeum, como corrido na festa de Ogum, com a feijoada e na festa do orixá Xangô, em 30 junho de 2018, com o prato de beguiri, que segundo as filhas-de-santo da casa, Janda e Mariah, é feito e servido do mesmo modo tanto para o orixá Xangô quanto para as pessoas no dia da festa: carne bovina, quiabo, cebola, cebolinho, camarão seco, amendoim, castanha de caju, gengibre, pimenta, sal e azeite de dendê.

### **Alimentação da festa do terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá.**

O terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá está localizado no bairro do Corrego do Jenipapo, rua Três Morros, nº 35B, cidade do Recife, o babalorixá da casa é o pai Junior de Ajagunã, que comanda o terreiro desde sua abertura, em 1989. O culto de pai Junior tem a nação Nagô como orientador dos ritos e preceitos do Candomblé,

sendo descendente, ou da rama, que significa ter a ancestralidade<sup>(11)</sup> dos ritos do Sítio de Pai Adão, porém já incorporou no seu terreiro fundamentos do culto Jeje. Junior de Ajagunã nos contou que começou a cultuar na forma das duas nações porque muitas pessoas que chegaram para ficar no seu terreiro já eram iniciadas no culto Jeje.

O terreiro de pai Junior nos abriu as portas para que pudéssemos realizar as investigações das comidas apresentadas nas festas dos orixás no dia 27 de maio de 2018, em comemoração as *yabás* (orixás mulheres ou mães)<sup>(10)</sup> Oxum, Iansã/Oiá e Iemanjá. As 16 horas foi iniciado o toque das *yabás* e desde o início, na porta de entrada nos recepcionando, uma filha de santo servia um mungunzá de milho amarelo, já bem tradicional nas festas do terreiro de pai Junior, ao lado havia uma mesa com um bolo confeitado e enfeitado de conchas e búzios para homenagear Iemanjá, ao final da celebração este bolo foi consumido pelas pessoas que estavam presentes no ambiente.

Durante o toque foi permitida minha presença na cozinha para observar como funcionava a cozinha do terreiro e quem eram as pessoas responsáveis pela elaboração dos alimentos que seriam servidos no jejum. Encontrei alguns filhos-de-santo homens e mulheres finalizando a preparação dos pratos. Esses filhos-de-santo que estavam na cozinha enquanto o toque dos orixás acontecia no barracão do terreiro se revezavam nos trabalhos de finalização dos pratos e apresentações para poderem participar da dança dos orixás, principalmente quando se tocava para os orixás que governavam suas cabeças, ou para seus orixás prediletos.

Um verdadeiro banquete foi servido no final do toque dos orixás, com grande diversidade de pratos de cozinhas não relacionadas aos orixás, como a cozinha regional, e a cozinha internacional. Avistamos batatas fritas, frango empanado, bacalhau escabeche, queijos, salames e presuntos, salpicão (prato de frango desfiado com maionese, presunto, batata palha e uvas passas), massa pene, estrogonofe de frango, farofa, arroz à grega, saladas, pastel recheado, carne do ossobuco do boi (chambaril), bife ao molho ferrugem, chocolates e brigadeiros.

Diferentemente da forma de serviço remoto que vimos no Sítio de Pai Adão, onde as pessoas pegavam os pratos e iam até a mesa do banquete se servir, aqui

no terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá todos os comensais se mantinham sentados em grades mesas e os filhos-de-santo que estavam desde o início na cozinha do santo colocavam as tigelas, bandejas, travessas e garrafas repletas de comidas e bebidas para que cada indivíduo se servisse.

Devemos ressaltar que no período da festa das yabás, no mês de maio de 2018, o Brasil passava por uma greve de caminhoneiros sem precedentes na história do país, o que fez paralisar vários serviços essenciais para a população<sup>(12)</sup>. Houve desabastecimento de gás de cozinha, desabastecimento de combustíveis como a gasolina e o óleo diesel, desabastecimento de supermercados nos produtos mais essenciais como leite, carne, ovos e a falta de transporte público e segurança; e mesmo assim não houve nenhum tipo de racionamento de alimentos no terreiro, pois o pai-de-santo da casa, Junior de Ajagunã e os filhos-de-santo da casa conseguiram comprar todo os ingredientes para o desenvolvimento dos pratos, mesmo com preços mais elevados; e ao contrário da falta de alimentos, vi mais uma vez a ostentação e exagero no ajeum da festa dos orixás foi percebido.

Na falta de lojas e supermercados para a compra dos itens mais básicos para o desenvolvimento da festa e da alimentação do ajeum, a Pai-de-santo pediu que os filhos-de-santo levassem das suas casas os insumos necessários para que a festa decorresse com a maior naturalidade.

### **Alimentação das festas do terreiro de Raminho de Oxóssi.**

No grande terreiro de Raminho de Oxóssi, a Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, situado na cidade de Olinda, bairro de Jardim Brasil, as festas são marcadas pelas inovações e modificações na tradição, com a incorporação de toadas e danças de outras nações de Candomblé assim como a assimilação de novas práticas que o próprio babalorixá Raminho de Oxóssi diz ter adquirido numa de suas viagens até o continente africano<sup>(13)</sup>; essas modificações e aglutinações fazem o Candomblé do Terreiro Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama ser conhecido entre os frequentadores da religião por um terreiro menos rigoroso e mais permissivo a entrada de novas influências externas.

A cozinha das festas dos orixás no terreiro de Raminho não parece seguir alguma característica específica no modo de fazer ou mesmo servir essa alimentação do ajeum final das festas, como a presença da *iá-bassê*, cargo feminino responsável pela cozinha dos terreiros e pela confecção das comidas dos orixás<sup>(11)</sup>, na confecção dos patos do ajeum ou na presença das comidas dos orixás no banquete final:

No dia 22 de abril de 2018, as 17 horas, o terreiro de Raminho abriu seu grande portão frontal para receber as pessoas para a festa dos orixás Ogum e Oxóssi. Não foi necessário chegar ao fim da festa para observarmos as comidas, pois durante toda a festa foram servidos salgados, doces, água e refrigerantes ao público, serviço que foi todo realizado por garçons contratados, e não por filhos-de-santo da casa, como geralmente acontece quando são utilizados esse tipo de serviço.

Antes do início do toque, nos chamou a atenção a chegada de um carro trazendo várias comidas, que posteriormente foram vistas na distribuição da alimentação final do ajeum. As comidas, boa parte delas, não foram feitas na cozinha do terreiro e nem por um grupo de filhos-de-santo do terreiro ou *iá-bassês*; estavam sob a responsabilidade de uma empresa contratada especificamente para desenvolver as comidas do ajeum da festa, um buffet (nome dado para empresas especializadas em desenvolver serviços de alimentação)<sup>(14)</sup> que o terreiro contratou para realizar o serviço de alimentação.

Ao ser perguntado porque o terreiro havia encomendado o serviço de alimentação ao invés de produzir as comidas com as sobras dos animais imolados nas obrigações rituais o pai pequeno do terreiro de Raminho de Oxóssi, Pai Jorge de Bessém, nos contou que por essa ser uma grande festa do terreiro, e que atraía muita gente, era tradição do terreiro contratar um buffet para nesses grandes eventos servir as comidas do ajeum. “É costume da casa da gente, aqui na Roça a gente contratar um buffet sempre que a festa é muito grande, com muita gente pra se alimentar; é menos trabalho pra gente”.

De fato, a festa dos orixás Ogum e Oxóssi são o maior evento do terreiro de Raminho, pois o babalorixá é filho do orixá Oxóssi, sendo essa oportunidade uma

das poucas vezes em que ele recebe em transe possessivo o orixá e sai do quarto do santo vestido e paramentado com as roupas e insígnias do orixá Oxóssi, um verdadeiro acontecimento imperdível para os seguidores do Candomblé local.

O serviço volante, onde os garçons vão até as pessoas oferecer produtos <sup>(14)</sup>, era composto de comidas como canapés, coxinhas, empadas, quiches, rissoles. Além dos já citados, pratos com um requinte mais gastronômico foram servidos durante a festa, preparadas com ingredientes como o *cream cheese*, produtos agridoces, molho *teriyaki* (cozinha oriental), as vezes preparados até com alguns alimentos preferidos dos orixás como o inhame de Ogum e as sobras dos sacrifícios dos dias anteriores.

No jantar do jejum foram servidos batatas cozidas, arroz branco, macarrão parafuso, galinha guisada e filé mignon ao molho madeira, tudo servido em utensílios típicos de um buffet, como bandejas em metal, réchauds de inox, pratos de louça e talheres. Na lateral esquerda do salão onde a festa ocorre uma mesa composta por 8 bolos confeitados, em homenagem aos orixás Ogum e Oxóssi aguardava o fim do jantar para serem consumidos.

No dia da festa do orixá feminino Iansã, celebrada no dia 04 de dezembro de 2018, as 20 horas; a dinâmica da alimentação do jejum foi diferente do que havíamos observado anteriormente (festa dos orixás Oxóssi e Ogum) no terreiro de Raminho de Oxóssi.

Alguns produtos alimentícios haviam sido preparados e encomendados fora do terreiro. Foi o caso dos salgadinhos distribuídos durante o intervalo da festa e dança dos orixás e filhos-de-santo, conhecida pelo nome de gira, eram salgadinhos populares de festas como a coxinha, bolinho de queijo e bolinho de presunto, também foi distribuído refrigerantes gasosos e água. Não observamos o serviço de garçons, apenas os filhos da casa é que faziam o serviço volante de entregar as comidas e bebidas.

No jantar do fim da noite, mais uma vez, composto apenas de “comida de branco” <sup>(15)</sup>, assim também são conhecidas e denominadas pelas pelos frequentadores do Candomblé as comidas de fora do terreiro, ou que não são as comidas inventadas nos terreiros e para os orixás. Observamos pratos como a

massa pene, salada verde, salada de batata e maionese, feijão cozido, arroz branco refogado, estrogonofe de frango, bode guisado e refrigerantes gasosos.

### **Alimentação da festa do terreiro Ilê Axé Atotô Azauani**

O terreiro Ilê Axé Atotô Azauani fica localizado no município de Paulista, faz parte da região metropolitana do Recife, no loteamento Riacho de Prata. O sacerdote do terreiro é o pai de santo Joselito José da Cruz, mais conhecido por Joselito de Omulu, que tem como rito do seu Candomblé a nação Jeje, da rama do ilustre Pai Raminho de Oxóssi.

Joselito é chefe de cozinha, com uma vasta experiência em cozinha de hotelaria, tendo trabalhado em um dos hotéis mais famosos de Recife, o Hotel Manibu. Seu conhecimento técnico na cozinha da hotelaria e experiência refletem no luxuoso e organizado banquete que ele e seus filhos-de-santo organizam para as festas dos orixás e para as pessoas que no terreiro se encontram.

O babalorixá Joselito é também proprietário de um buffet, logo, todo o requinte de utensílios de cozinha, objetos para ornamentação de espaços e material de apoio como mesas, cadeiras e aparadores ele possui, e, os utiliza nos seus eventos do Candomblé.

Para comemorar Iemanjá, pai Joselito organizou a festa da grande mãe do Candomblé e rainha <sup>(16)</sup> do mar para o dia 06 de maio de 2018, o primeiro domingo do mês: a data escolhida para homenagear Iemanjá tem uma relação com a proximidade do dia das mães, comemorado no segundo domingo do mês de maio. Ao chegarmos no terreiro, e desde sua entrada, observamos muita organização e capricho em toda a decoração do espaço. O terreiro estava ornamentado de forma detalhista e minuciosa.

No caminho que percorremos dentro do terreiro até chegar na entrada do barracão, onde acontece a gira (roda de dança) <sup>(11)</sup>, mesas forradas com toalhas e enfeitadas com arranjos de flores recebiam os convidados. Do lado esquerdo da entrada do barracão estava uma pequena mesa com café, chá, biscoitos, doces e jujubas; e ao fundo do terreiro estava já organizado o espaço dos doces: composto

de mesas e aparadores repletos de doces como 4 bolos confeitados para homenagear diferentes orixás e 4 tortas, brigadeiros, beijo de coco, surpresa de uva, chocolates crocantes, chocolate com maracujá, dentro outros doces.

O próprio babalorixá Joselito de Omulu nos explicou que toda a produção das comidas doces é feita fora do terreiro, ou seja, ele encomenda a outras pessoas este trabalho. Já as comidas salgadas são todas preparadas na cozinha do terreiro, por ele e seus filhos-de-santo.

Garçons impecavelmente vestidos serviam as pessoas desde o início do toque, levando água e refrigerante para as pessoas. E no intervalo do toque os garçons serviram muitos salgados: coxinhas, pasteis folhados, rizoles, quiches, bastões de queijo...

Uma situação diferente foi a distribuição de sorvete de açaí no intervalo do toque. O açaí na tigela, espécie de sorvete desse fruto amazônico, hoje muito popular em todo o Brasil, mas que ainda não havia sido observado nas festas dos terreiros.

O ajeum da festa de lemanjá foi servido logo que finalizaram os toques dos orixás. A farta quantidade de comida necessitou de 5 pessoas na mesa dos pratos para fazer a distribuição. Logo uma longa fila se formou para provar as iguarias de pai Joselito, colocado por algumas pessoas como a melhor comida dos terreiros da região.

O banquete teve salada verde, salada de legumes, arroz branco, macarrão parafuso, frango assado, peixe de forno, ensopado de mariscos, pernil suíno, frango ao molho *barbecue* e filé ao molho madeira.

### **Alimentação da festa do Terreiro Xambá**

O terreiro Xambá também fica situado na cidade vizinha a Recife, cidade de Olinda, no bairro de São Benedito<sup>(17)</sup>: este terreiro possui a alimentação das festas dos orixás mais simples entre todos os terreiros investigados. Ao mesmo tempo que não existe tanta diversidade de produtos, é o terreiro que está mais próximo das origens do ajeum das festas e da chamada “tradição do terreiro Xambá”.

Apenas o mungunzá, pão e café, mais uma pequena caixa contendo alguns salgados como coxinha, empada, pão de queijo e bolinho de bacalhau, como foi verificado e endossado pela iá-bassê da casa Maria do Carmo (Cacau).

No Xambá não se espera o fim do toque para as pessoas comerem, depois de 1:30 horas ou 2 horas de iniciado o toque, a cozinha da casa começa a servir a comida.

Acompanhamos a festa dos orixás Ogum e Odé/Oxóssi no dia 29 de abril de 2018. Quando começou o toque dos orixás a casa estava lotada. Dois grandes bolos confeitados, um de cor amarelo e outro de cor vermelho enfeitavam um dos corredores do terreiro.

Sobre o mungunzá, comida tradicional no ajeum das festas do terreiro Xambá, a iá-bassê Cacau nos falou que esse alimento típico da cozinha regional, faz parte da tradição da casa Xambá, sendo introduzido nas festas ainda pela matriarca da casa, a mãe Biu. Enquanto os salgados já são uma inovação.

Marcus de Obaluaê, um dos mais experientes filhos-de-santo do Terreiro Xambá, conta que a história da comida do ajeum das festas no Xambá, o mungunzá, faz uma alusão as comidas que eles se alimentavam nos tempos mais difíceis, de poucos recursos e de alimentação mais escassa. Porém é preciso destacar que o mungunzá servido nas festas do Terreiro Xambá não é uma comida típica de orixá.

No tocante a ausência de pratos feitos com as sobras das obrigações rituais, o filho-de-santo Hildo Leal de Iemanjá explicou que: “a comida do orixá é para o orixá e deve servir de alimentação apenas para pessoas ligadas ao terreiro” no dia das obrigações rituais. E não para as pessoas de fora da casa. “Pois nada será dado do orixá para as pessoas da rua, já que o ajeum da festa é aberto ao público”.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Todas essas situações que motivam a muitos anos a troca da alimentação do ajeum das festas de terreiro de Candomblé em Recife e região, fazendo com que cada vez mais desapareçam as comidas típicas dos orixás deste momento

comemorativo, nos leva a concluir que a festa dos orixás nos terreiros de Candomblé não é o local para se consumir uma comida típica de orixá. Pois o aparecimento destas comidas de orixá está relacionado ao momento da alimentação ritualística destas divindades africanas nos terreiros, e que são exclusivas dos orixás, ou também dos adeptos da religião naquele momento da celebração que possui caráter privado. Resta ao simpatizante desta cozinha procurar determinadas iguarias de terreiro como o acarajé, o abará, o caruru, o beguiri, o efó, abadô, xinxim, omulucum, amalá <sup>(20)(21)</sup> e tantos outros pratos nos bares, restaurantes, festas de rua e pontos turísticos da região do Recife.

Cabe ainda salientar a existência de um movimento apoiado por alguns representantes do Candomblé local, como Mãe Elza de Iemanjá e Mãe Nevinha de Iemanjá, que visa uma reintrodução das comidas dos orixás no ajeum das festas de terreiro. Este movimento é bem pertinente, pois não se trata de um retorno às origens da alimentação das festas do Candomblé, mas fazer com que esta alimentação das festas tenha de volta alguma característica alimentar dos orixás, os verdadeiros donos e homenageados da ocasião.

## REFERÊNCIAS

1. Duvignaud, Jean. Festas e civilizações, Tempo Brasileiro, Rio de Janeiro, (1983). 236 p.
2. Motta, Roberto. Transe, sacrifício, comunhão e poder no Xangô de Pernambuco, Revista de Antropologia, USP. n. 34, p. 131-142, São Paulo, (1991).
3. Loyola, Maria Andrea. Médicos e curandeiros: conflito social e saúde, Difel, São Paulo, (1984). 198 p.
4. Ortiz, Renato. A morte branca do feiticeiro negro, (1ª ed.), Editora Brasiliense, São Paulo, (1999). 232 p.
5. Prandi, Reginaldo. O Brasil com axé. Candomblé e Umbanda no mercado religioso, In. Estudos Avançados, 18, 52, 223-238, São Paulo, (2004).
6. Contreras, Jesús; Gracia, Mabel. Alimentação, sociedade e Cultura, Editora Fiocruz, (22ª ed.) Rio de Janeiro, (2011). 496 p.
7. Fonseca, Eduardo P. de Aquino. Candomblé: a dança da vida: um estudo antropológico sobre afiliação às religiões afro-brasileiras, Editora Massangana, Recife, (1999). 123 p.
8. Bastide, Roger. O Candomblé da Bahia, (1ª ed.), Companhia Editora Nacional, São Paulo, (1961). 370 p.
9. Campos, Zuleica Dantas Pereira. Memórias etnográficas do Sítio do Pai Adão, Recife, Revista de Teologia e Ciências da Religião. Ano IV, nº 4, 9-34, (2005).
10. Kileuy, Odé; Oxaguiã, Vera de. O Candomblé bem explicado: nações Bantu, Iorubá e Fon, (1ª ed.), Pallas, Rio de Janeiro, (2014). 368 p.

11. Capone, Stefania. A busca da África no Candomblé: tradição e poder no Brasil, Pallas, Rio de Janeiro, (2004). 376 p.
12. <https://g1.globo.com/economia/noticia/cronologia-greve-dos-caminhoneiros.ghtml>  
Acesso em: 30 de junho de 2020.
13. Campos, Zuleica Dantas Pereira. Religiões afrodescendentes no Recife: uma trajetória de modernização e reinvenção de tradições na história, Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH, 1-23, São Paulo, (2011).
14. Pacheco, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes, (3ª ed.), Editora Senac, São Paulo, (2004). 132 p.
15. Lody, Raul. Santo também come, (2ª ed.), Editora Pallas, Rio de Janeiro, (2002). 156 p.
16. Prandi, Reginaldo. Deuses africanos no Brasil contemporâneo: introdução sociológica ao candomblé de hoje, Horizontes Antropológicos, N. 3, p. 10-30, Porto Alegre, (2005).
17. Guerra, Lúcia Helena Barbosa. Memória e etnicidade no Quilombo Ilé Axé Oyá Meguê. Ciências Sociais Unisinos, 47 (3), 284-291, (2011).
18. Almeida, Maria das Graças A. A. de. A construção da verdade autoritária, (1ª ed.), Editora Humanitas/USP, São Paulo, (2001). 317 p.
19. Queiroz, Martha Rosa Figueira. Religião afro-brasileira no Recife: intelectuais, policiais e repressão, Dissertação de Mestrado em História, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, PE, Brasil, (1999). 126 p.
20. Motta, Roberto. Comida, família, dança e transe. Revista de Antropologia, V. 25, p. 147-158, São Paulo, (1982).
21. Querino, Manuel. A Arte Culinária na Bahia, Livraria Progresso Editora, Salvador, (1957). 86 p.