Capítulo 21

A Comida, O Axé e o Gosto: Uma Reflexão sobre o Batuque do Rio Grande do Sul

Food, Axé, and Taste: A Reflection on the Batuque of Rio Grande do Sul

Gustavo Corrêa Pinto

Doutorando do Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural - UFRGS.

Resumo: A comida ocupa um papel importante no Batuque do Rio Grande do Sul, estando relacionada às práticas religiosas, à transmissão de conhecimentos e à relação com os orixás. Nesse contexto, o trabalho busca compreender como as mudanças nos ingredientes, nos utensílios e nos modos de preparo das comidas rituais podem influenciar o gosto e a percepção do axé. A discussão considera que o sabor não está relacionado apenas às características dos alimentos, mas também às memórias, às experiências e aos conhecimentos transmitidos entre gerações. A pesquisa propõe uma abordagem qualitativa e etnográfica, com observação participante na casa de religião de Pai Luciano de Agandju, localizada em Canoas, no Rio Grande do Sul. A proposta inclui o acompanhamento das atividades culinárias, conversas com os participantes e a preparação de alimentos a partir de técnicas consideradas tradicionais. Busca-se compreender como essas práticas são lembradas, adaptadas e interpretadas pelas pessoas envolvidas, sem considerar que toda mudança representa necessariamente uma perda da tradição ou do axé. Dessa forma, destaca-se a importância da cozinha como espaço de aprendizagem, convivência e preservação dos saberes religiosos, reconhecendo que as tradições também se mantêm por meio de adaptações ao longo do tempo.

Palavras-chave: batuque; comida ritual; axé; gosto; tradição.

Abstract: Food plays an important role in Batuque, an Afro-Brazilian religion practiced in Rio Grande do Sul, as it is connected to religious practices, the transmission of knowledge, and relationships with the orixás. In this context, this paper examines how changes in ingredients, utensils, and methods of preparing ritual foods may influence taste and the perception of axé. The discussion considers that flavor is related not only to the characteristics of food but also to memories, experiences, and knowledge passed down through generations. The research proposes a qualitative and ethnographic approach, involving participant observation at the religious house of Pai Luciano de Agandju, located in Canoas, Rio Grande do Sul, Brazil. The proposed activities include observing culinary practices, engaging in conversations with participants, and preparing food using techniques considered traditional. The aim is to understand how these practices are remembered, adapted, and interpreted by those involved, without assuming that every change necessarily represents a loss of tradition or axé. Thus, the importance of the kitchen as a space for learning, social interaction, and the preservation of religious knowledge is emphasized, recognizing that traditions are also maintained through adaptations over time.

Keywords: batuque; ritual food; axé; taste; tradition.

INTRODUÇÃO

O Batuque do Rio Grande do Sul constitui uma expressão religiosa afro-brasileira cuja continuidade se organiza a partir de relações entre pessoas, orixás,

DOI: 10.47573/aya.5379.3.19.21

práticas rituais e conhecimentos transmitidos nas casas de religião. Nesse universo, a comida ocupa posição central. Não se trata somente da produção de alimentos destinados ao consumo, mas de preparações que articulam obrigações, vínculos comunitários, formas de aprendizagem e maneiras específicas de estabelecer relações com o sagrado. A cozinha é um espaço de fazeres e de encontros, no qual selecionar ingredientes, preparar, oferecer e compartilhar uma comida são ações que ganham sentidos próprios dentro da religião. A reflexão desenvolvida neste texto parte dessa centralidade da comida para perguntar como as mudanças em seus modos de preparo podem ser percebidas no gosto e na experiência do axé.

A investigação toma como ponto de partida uma inquietação relacionada às transformações observadas nas cozinhas religiosas. O emprego de ingredientes industrializados, a modificação de utensílios e o ritmo contemporâneo do trabalho culinário suscitam perguntas sobre aquilo que se conserva e aquilo que se modifica nas preparações. É importante, contudo, não supor previamente que toda mudança implique perda de tradição ou diminuição do axé. Essa relação precisa ser compreendida a partir da perspectiva das pessoas que vivem o Batuque, especialmente daquelas que conhecem modos de fazer transmitidos entre gerações. A pesquisa, por isso, dirige a atenção aos sentidos conferidos às alterações e ao modo pelo qual elas são experimentadas corporalmente.

O argumento central é que o gosto pode constituir uma via de acesso a essas experiências. Ao provar, cheirar, tocar, recordar ou comparar uma comida, as pessoas mobilizam percepções que não se reduzem à avaliação de um alimento como saboroso ou desagradável. O gosto pode remeter a quem ensinou determinada preparação, à ocasião em que ela era feita, ao utensílio utilizado, ao ponto de cozimento reconhecido como adequado e à relação com determinado orixá. Examinar o gosto nessa perspectiva significa aproximar dimensões sensoriais, históricas, coletivas e religiosas sem confundi-las. Esse movimento permite formular a pergunta que orienta o estudo: de que maneira as transformações nos saberes e fazeres culinários do Batuque se relacionam com mudanças na percepção do axé por meio da comida?

BATUQUE, CONTINUIDADE E SABERES DA COZINHA

Os estudos de Corrêa (2006) oferecem uma referência importante para compreender o Batuque como uma religião dotada de formas próprias de organização, vínculos entre o mundo dos vivos e o dos orixás e práticas que se realizam na vida das casas. Sua contribuição permite afastar interpretações que tratam os rituais como um conjunto de gestos isolados do cotidiano. A cozinha, vista nessa direção, participa de uma estrutura mais ampla de obrigações e relações. Aquilo que se faz diante do fogão ou na escolha de um ingrediente pertence ao mesmo universo de conhecimentos em que se situam os cuidados com o espaço ritual, a palavra dos mais velhos e as formas de participação coletiva.

As referências históricas e antropológicas ao Batuque evidenciam que a tradição não é uma peça imóvel. Sua transmissão acontece em relações concretas,

marcadas por diferenças entre casas, trajetórias e gerações. Oro (2002), ao examinar o passado e o presente das religiões afro-brasileiras no Rio Grande do Sul, contribui para situar essa continuidade em um ambiente atravessado por transformações sociais e disputas de reconhecimento. Pensar os alimentos nesse cenário requer observar, simultaneamente, o que permanece reconhecido como correto, aquilo que é adaptado e os argumentos apresentados para justificar cada escolha. Uma preparação pode continuar sendo identificada pelo mesmo nome e, ao mesmo tempo, incorporar alterações nos ingredientes, no tempo de execução ou na maneira como é ensinada.

Na cozinha ritual, o conhecimento não se esgota numa receita escrita. As indicações podem ser transmitidas pela demonstração de um gesto, pelo acompanhamento atento de quem prepara, pela correção de um ponto de cozimento ou pela explicação de por que determinado procedimento deve ser respeitado. Também existem aprendizagens que não se tornam explícitas numa única conversa: elas se sedimentam na repetição e na convivência. Essa dimensão prática é decisiva para a pesquisa porque coloca uma questão metodológica. Se parte importante do saber está incorporada nos gestos, não basta entrevistar os participantes sobre a comida. É necessário acompanhar seu preparo, observar a divisão do trabalho e compreender o que as pessoas identificam como conhecimento indispensável.

A participação dos mais velhos adquire relevância por sua relação com a memória dos modos de fazer. Não se deve, porém, transformar a idade numa garantia automática de unanimidade. Lembranças podem divergir, e diferentes trajetórias podem apresentar mais de uma forma reconhecida de cozinhar. Essas diferenças, longe de constituírem obstáculos, ajudam a identificar como uma tradição se faz e se refaz. O estudo não busca eleger uma única versão autêntica da cozinha do Batuque, mas compreender o sentido atribuído às práticas que os interlocutores designam como antigas e às alternativas presentes no cotidiano atual.

AXÉ, MATERIALIDADE E RELAÇÕES COM O SAGRADO

No texto que fundamenta esta reflexão, o axé é apresentado como princípio de vida, movimento e potência, capaz de circular por corpos, objetos, palavras, ingredientes e gestos. Essa formulação orienta a questão da pesquisa, mas precisa ser tratada como parte de um campo de significados religiosos e não como uma energia mensurável por instrumentos laboratoriais. O vocabulário empregado pelas pessoas da casa será essencial para compreender o que elas querem dizer quando reconhecem axé numa comida, quando percebem diferenças entre preparações ou quando mencionam que algo mudou. Assim, a pesquisa parte de uma categoria significativa para os praticantes e procura aprender com seus usos situados.

As ações de cozinhar, oferecer e compartilhar podem ser consideradas como relações materiais com o sagrado. O alimento não aparece apenas para representar uma crença já estabelecida; ele integra aquilo que se faz para manter relações rituais. Essa atenção ao caráter concreto das práticas evita uma separação

rígida entre o que seria material e o que seria espiritual. A panela, o fogo, a água, a consistência da comida e a participação das pessoas podem ser relevantes no próprio modo pelo qual a relação religiosa acontece. Corrêa (2006) ajuda a situar essas relações no universo específico do Batuque, enquanto a reflexão sobre a comida como cultura, desenvolvida por Montanari (2008), amplia o entendimento de que alimentar-se envolve escolhas e técnicas socialmente elaboradas.

Esse enquadramento exige cuidado ao interpretar possíveis mudanças na percepção do axé. O pesquisador não poderá concluir que determinado ingrediente industrializado produz, por si só, enfraquecimento religioso. Pode identificar diferenças sensoriais, registrar interpretações dos participantes e examinar as condições históricas e práticas em que tais interpretações se formam. A afirmação de que uma comida contém mais ou menos axé, caso apareça no campo, deverá ser apresentada como uma avaliação situada dos interlocutores, sem ser convertida numa medida universal. É precisamente essa distinção que torna possível levar a sério a experiência religiosa sem submetê-la a uma explicação apenas química ou apenas metafórica.

Considerar o axé na comida significa, ainda, reconhecer que o preparo não depende exclusivamente do ingrediente final. A ação de quem cozinha, a orientação recebida, os cuidados observados, o tempo disponível e o contexto da obrigação podem participar da maneira como a preparação é percebida. O sabor, portanto, não fornece uma prova isolada da experiência do axé. Ele pode funcionar como um dos caminhos pelos quais as pessoas a narram e a reconhecem. Essa hipótese será examinada na convivência com os participantes e não tomada como resultado definido antes da observação.

O GOSTO ENTRE APRENDIZAGEM, DISTINÇÃO E MEMÓRIA

O gosto não é uma sensação inteiramente privada. Aprende-se a reconhecer alimentos, a distinguir pontos de cozimento, a aprovar combinações e a estranhar determinadas texturas na convivência com outras pessoas. A contribuição de Bourdieu (2007) permite compreender que preferências e avaliações não estão separadas das condições sociais de formação de quem prova. Sua análise não se refere especificamente ao Batuque, mas oferece uma ferramenta para formular perguntas sobre a aprendizagem do gosto. Quem pode dizer que uma comida está correta? Quais experiências conferem legitimidade a esse julgamento? Que diferenças são percebidas entre as pessoas que aprenderam a cozinhar em tempos e condições distintas?

No interior de uma casa de religião, tais perguntas não significam reduzir os critérios rituais a uma disputa de prestígio social. Significam reconhecer que conhecer uma comida envolve uma trajetória de participação e reconhecimento. A pessoa que aprendeu observando o trabalho de uma cozinheira mais velha poderá identificar detalhes que passam despercebidos a alguém recém-chegado. A avaliação do sabor poderá incluir a memória de uma preparação anterior, a lembrança do

modo como o alimento era mexido, a quantidade de água empregada ou o aroma produzido durante o cozimento. O gosto aparece, assim, como aprendizado vivido e compartilhado.

Montanari (2008) demonstra que a comida é cultural tanto nas formas de produção quanto nos procedimentos de preparo e nas escolhas de consumo. Esse entendimento oferece um ponto de contato entre a história da alimentação e a antropologia da prática ritual. Mesmo quando dois pratos apresentam ingredientes semelhantes, podem não representar a mesma experiência, pois sua preparação envolve técnicas, contextos e expectativas diferentes. Uma alteração aparentemente pequena poderá ser julgada relevante por participantes que atribuem grande importância a certo gesto, à origem de um produto ou ao tempo de trabalho necessário.

As memórias evocadas pelo sabor merecem atenção especial. O relato de que uma comida lembra a infância, um familiar ou uma obrigação realizada no passado não constitui apenas informação adicional sobre a receita. Ele pode indicar as circunstâncias em que um conhecimento foi aprendido e se tornou significativo. Entretanto, recordar também é interpretar o passado a partir do presente. A pesquisa deverá distinguir a descrição do que efetivamente se observou de lembranças e avaliações dos participantes. Desse modo, a comparação entre o preparo de antigamente e o contemporâneo não será uma reconstituição histórica definitiva, mas um exercício de aproximação entre memória, prática e experiência sensorial.

DA SENSAÇÃO AO SIGNIFICADO: O SABOR COMO EXPERIÊNCIA

A investigação do gosto precisa reconhecer sua dimensão corporal. McGee (2004) explica, no campo da ciência dos alimentos, que aquilo que se costuma chamar de sabor resulta da combinação entre sensações gustativas, aromas e outras características percebidas durante o consumo. Textura, temperatura e consistência também interferem na experiência. Essa abordagem permite descrever diferenças concretas entre preparações sem confundir tais descrições com os significados rituais. A ciência dos alimentos contribui para nomear propriedades sensoriais, enquanto a etnografia procura compreender o sentido que essas propriedades adquirem nas relações sociais e religiosas.

Uma comida pode apresentar aroma mais intenso, textura mais espessa, gordura mais perceptível ou alteração no ponto de cozimento. Nenhuma dessas características, isoladamente, define sua relação com o axé. O que importa para o projeto é descobrir se e como elas são mencionadas pelos participantes ao comparar diferentes modos de preparo. Uma pessoa poderá reconhecer determinada consistência como própria da comida ensinada por seus antepassados; outra poderá considerar a mesma consistência secundária diante do respeito a outros procedimentos. A diferença entre essas interpretações oferece dados sobre a pluralidade dos critérios sensoriais e rituais.

As percepções mobilizam mais do que a boca. O cheiro que se espalha pela cozinha pode antecipar uma lembrança; o aspecto visual pode indicar que o alimento alcançou o ponto esperado; a resistência sentida ao mexer uma preparação pode orientar a decisão de afastar a panela do fogo. A escuta dos comentários e a observação dos movimentos de quem cozinha ajudam a reconhecer esses sinais. O estudo pretende, portanto, acompanhar a construção da percepção durante todo o processo, e não somente recolher opiniões quando o prato estiver pronto.

Essa perspectiva também impede uma associação simplificadora entre alimento industrializado e alimento sem qualidade. Produtos diferentes podem modificar características físicas ou sensoriais, mas os efeitos dependem da composição, da quantidade empregada e da técnica. A questão antropológica permanece distinta: como tais substituições são interpretadas por pessoas envolvidas com a comida ritual? O trabalho buscará manter juntas as duas dimensões sem tomar uma como explicação suficiente da outra. Descrever corretamente um aroma, por exemplo, não equivale a explicar sozinho o significado religioso que lhe é atribuído.

TRANSFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES E DOS MODOS DE FAZER

As transformações das cozinhas contemporâneas atravessam diferentes dimensões: acesso aos ingredientes, conservação, circulação de mercadorias, tempo disponível para o preparo e substituição de utensílios. No Batuque, essas mudanças precisam ser examinadas a partir das exigências concretas das obrigações e das possibilidades de cada casa. O projeto se interessa especialmente pelas situações em que participantes identificam diferenças entre preparações realizadas com ingredientes e técnicas recordados como antigas e aquelas hoje executadas com produtos mais facilmente disponíveis. Não se trata de classificar toda inovação como negativa, mas de compreender o que é negociado na continuidade do saber ritual.

Uma questão central está na relação entre conveniência e conhecimento. Determinado ingrediente pronto pode reduzir o tempo de trabalho, enquanto sua versão preparada na casa pode demandar maior participação coletiva e envolver gestos aprendidos na convivência. A substituição, nesse caso, talvez altere não apenas o resultado sensorial, mas o número de ocasiões em que o conhecimento é demonstrado e transmitido. Essa possibilidade será examinada em campo e não afirmada como característica de todos os terreiros. O foco será perceber como o modo de produzir a comida interfere nas oportunidades de aprender e ensinar.

Também os utensílios precisam ser considerados sem uma oposição automática entre antigo e novo. Panelas de diferentes materiais apresentam propriedades distintas de aquecimento, conservação de calor e manuseio, o que pode afetar o trabalho culinário. Porém, a relevância ritual de cada material precisa ser conhecida por meio dos participantes. Uma panela poderá importar pelo resultado do cozimento, pela familiaridade dos gestos, por uma orientação transmitida ou por

mais de uma dessas razões. A análise buscará descrever essas diferenças antes de atribuir-lhes um significado.

As transformações devem ser relacionadas às condições sociais em que o trabalho acontece. Disponibilidade de tempo, custos dos alimentos, trajetórias das famílias, acesso a mercados e formas de organização da casa podem influenciar decisões sobre o preparo. A afirmação de que as pessoas já não cozinham como antigamente precisa ser acompanhada de perguntas: o que mudou exatamente, em qual período, para quem e por quê? Responder a elas ajuda a evitar uma narrativa linear de perda e abre espaço para perceber criatividade, adaptações e permanências que continuam fazendo parte da vida religiosa.

A COZINHA COMO ESPAÇO DE PESQUISA E APRENDIZAGEM

A proposta metodológica é de caráter qualitativo e etnográfico, com observação participante na casa de religião de Pai Luciano de Agandju, no município de Canoas, Rio Grande do Sul. O interesse está em acompanhar práticas, conversar com os participantes e registrar percepções que surgem durante o trabalho culinário. A inserção na cozinha não será reduzida a uma demonstração técnica. Participar implica respeitar as orientações da casa, compreender os limites do que pode ser observado ou divulgado e reconhecer que o ritmo da pesquisa não se sobrepõe ao ritmo das atividades religiosas.

O percurso previsto compreende momentos de acompanhamento da cozinha em sua rotina, conversas sobre modos de preparo lembrados como antigos e uma experiência culinária organizada com o pai de santo e participantes convidados. Nesta experiência, serão mobilizados ingredientes, utensílios e técnicas indicados pelos interlocutores como pertinentes ao modo de cozinhar que desejam rememorar. O caráter situado dessa reconstrução precisa ficar explícito: ela não reproduzirá integralmente uma época anterior, mas permitirá que os participantes coloquem em prática e comentem conhecimentos transmitidos e recordados.

O registro em diário de campo deverá reunir aspectos observáveis, como a sequência das operações, os ingredientes efetivamente utilizados, o tempo dedicado a cada etapa, a participação das pessoas e as expressões espontâneas sobre aroma, textura, aparência e gosto. Também deverão ser anotadas as circunstâncias das falas: quem comentou, em qual momento do preparo e diante de que comparação. A descrição não deverá transformar avaliações particulares em consensos. Quando surgirem desacordos, eles serão registrados como parte das diferentes experiências de quem cozinha e participa do ritual.

O uso de conversas abertas permitirá aprofundar as recordações e os sentidos atribuídos às mudanças. Perguntas sobre como se aprendia, quem ensinava, quais alimentos eram mais difíceis de obter ou que características eram consideradas indispensáveis poderão orientar o diálogo sem impor respostas. A pesquisa deverá, ainda, garantir consentimento para o registro e respeitar restrições relativas a

saberes rituais que não devam ser divulgados. A intenção não é catalogar segredos religiosos, mas compreender, com a autorização dos participantes, como a comida se relaciona com a memória e com a percepção do axé.

COMPARAR SEM HIERARQUIZAR: DESAFIOS DE INTERPRETAÇÃO

A comparação entre preparações recordadas como antigas e práticas atuais exige critérios claros. A primeira cautela é evitar que a condição de pesquisador e cozinheiro leve a transformar preferências técnicas em julgamentos religiosos. Uma receita pode parecer mais equilibrada do ponto de vista gastronômico sem que essa avaliação corresponda ao critério ritual empregado na casa. Inversamente, uma alteração sensorial percebida como pequena por um observador externo pode representar uma diferença significativa para alguém que aprendeu determinado modo de fazer dentro da religião.

Por essa razão, a análise deverá separar ao menos três níveis de registro. O primeiro corresponde às práticas observadas, como a escolha de ingredientes e a sequência dos procedimentos. O segundo reúne as características sensoriais identificadas pelos participantes e, quando pertinente, descritas pelo pesquisador como observação própria. O terceiro diz respeito às interpretações religiosas e às referências ao axé apresentadas pelos interlocutores. A aproximação entre esses níveis constitui a possibilidade analítica do estudo, mas não autoriza estabelecer uma causalidade automática entre mudança de sabor e mudança de axé.

O trabalho também se beneficiará de uma postura reflexiva diante das expressões raiz, antigo, tradicional e atual. Esses termos podem ter sentidos diferentes conforme o contexto. Uma preparação dita antiga talvez se refira a um modo de cozinhar aprendido com um familiar, e não a uma prática invariável em todas as casas do Rio Grande do Sul. Quando tais palavras forem empregadas, será necessário indicar quem as utiliza e a quais práticas se referem. A atenção à linguagem dos participantes é importante para não atribuir ao Batuque, de maneira generalizada, uma distinção construída numa situação particular.

Desse modo, investigar a hipótese de mudança do axé é diferente de anunciá-la como fato comprovado. O estudo poderá encontrar depoimentos que associem mudanças culinárias a mudanças na experiência religiosa, assim como relatos que reconheçam a continuidade apesar das adaptações. Ambos serão relevantes. A força da abordagem etnográfica está em permitir que a pergunta inicial seja confrontada com a complexidade das relações observadas, preservando inclusive aquilo que não confirma expectativas anteriores.

COMIDA, TERRITÓRIO, PERTENCIMENTO E RESISTÊNCIA

A comida ritual também deve ser situada no contexto histórico das religiões afro-brasileiras no Rio Grande do Sul. As práticas das casas de religião não são

independentes das formas de ocupação urbana, das trajetórias das populações negras e das condições de reconhecimento público de suas tradições. A literatura sobre o Batuque, especialmente Corrêa (2006) e Oro (2002), ajuda a compreender por que a continuidade ritual não pode ser analisada apenas dentro da panela. Os modos de organização da vida coletiva, as redes de sociabilidade e os processos de transmissão também afetam a possibilidade de preparar e compartilhar alimentos.

Nesse cenário, o espaço da cozinha pode adquirir importância para a preservação de conhecimentos que nem sempre encontram reconhecimento fora das casas. O saber de preparar determinada comida envolve memória e responsabilidade, mas também práticas cotidianas de cooperação. Isso permite relacionar alimentação e pertencimento sem transformar as cozinheiras e os cozinheiros em simples guardiões de um passado fixo. São pessoas que interpretam ensinamentos, resolvem problemas materiais e participam ativamente das decisões que mantêm a religião em funcionamento.

As situações de discriminação contra religiões de matriz africana exigem, ainda, responsabilidade na escrita. Uma pesquisa que trata de alimentos rituais não pode expor participantes, práticas reservadas ou conhecimentos protegidos pela casa em nome da curiosidade acadêmica. O respeito à autonomia dos interlocutores faz parte da própria produção de conhecimento. A valorização da comida como expressão cultural deve, portanto, acompanhar uma escuta atenta das condições em que os participantes desejam falar e das fronteiras que estabelecem para a circulação pública de suas narrativas.

Compreender a comida como memória e resistência não significa supor que uma prática só permanece quando se apresenta idêntica ao passado. Muitas vezes, a continuidade depende de escolhas realizadas diante de circunstâncias novas. A pesquisa pretende reconhecer esse movimento, questionando tanto a ideia de que o contemporâneo destrói necessariamente a tradição quanto a suposição de que todas as substituições são indiferentes. A experiência sensorial poderá ajudar a identificar onde os participantes reconhecem permanências, diferenças e tensões importantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A reflexão apresentada busca aproximar a antropologia da alimentação, os estudos sobre o Batuque e os conhecimentos da gastronomia para compreender como o gosto participa da experiência da comida ritual. A questão central não é apenas identificar quais ingredientes mudaram, mas observar como os modos de cozinhar, aprender, oferecer e compartilhar são reconhecidos pelas pessoas da casa. Nessa perspectiva, o gosto deixa de ser entendido como reação individual isolada e passa a ser tratado como experiência que envolve corpo, memória, relações sociais e sentidos religiosos.

A literatura examinada contribui de maneiras diferentes para essa aproximação. Corrêa (2006) e Oro (2002) oferecem referências para situar o

Batuque e suas transformações históricas; Bourdieu (2007) permite problematizar a formação social dos julgamentos de gosto; Montanari (2008) evidencia a dimensão cultural das técnicas e escolhas alimentares; e McGee (2004) auxilia na descrição das características sensoriais dos alimentos. Essas contribuições não substituem a palavra dos participantes sobre o axé. Elas oferecem instrumentos para formular perguntas e interpretar, com cautela, aquilo que será observado na cozinha.

A experiência proposta junto à casa de Pai Luciano de Agandju pretende criar condições para que diferentes lembranças e percepções sejam compartilhadas durante o fazer culinário. A preparação de uma comida inspirada em modos antigos deverá funcionar como situação de observação e diálogo, não como prova de uma superioridade pré-estabelecida. O que os participantes disserem sobre a comida e sobre o axé, inclusive quando houver diferenças de interpretação, integrará a compreensão das relações entre saber, fazer e sentir.

Por fim, a pesquisa parte da possibilidade de que o gosto seja uma linguagem significativa para refletir sobre transformações do axé, mas reconhece que essa hipótese só poderá ser aprofundada mediante a convivência e a escuta no campo. Cozinhar, nesse percurso, será simultaneamente uma prática partilhada e uma forma de conhecimento. Mais do que recuperar uma suposta receita definitiva do passado, interessa compreender como a tradição permanece viva nas pessoas que a aprendem, interpretam e realizam no presente.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento.** São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

CORRÊA, Norton Figueiredo. **O batuque do Rio Grande do Sul: antropologia de uma religião afro-rio-grandense.** 2. ed. São Luís: Cultura & Arte, 2006.

McGEE, Harold. **On food and cooking: the science and lore of the kitchen**. New York: Scribner, 2004.

MONTANARI, Massimo. **A comida como cultura.** 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

ORO, Ari Pedro. **Religiões afro-brasileiras do Rio Grande do Sul: passado e presente**. Estudos Afro-Asiáticos, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2, p. 345-384, 2002.