Capítulo 22

Patrimônio Alimentar do Rio Grande do Sul: Comida de Batuque — Uma Tradição Religiosa de Matriz Africana

Food Heritage of Rio Grande do Sul: Batuque Cuisine — An African-Based Religious Tradition

Gustavo Corrêa Pinto

Doutorando do Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural.

Resumo: A alimentação constitui uma prática que ultrapassa as necessidades biológicas e nutricionais, envolvendo dimensões históricas, sociais, culturais e religiosas. Nesse contexto, a comida de Batuque representa uma importante expressão do patrimônio alimentar do Rio Grande do Sul, reunindo saberes ancestrais e práticas religiosas de matriz africana. Este estudo tem como objetivo compreender os significados culturais, religiosos e identitários da culinária batuqueira, destacando sua contribuição para a preservação da memória coletiva e das tradições afro-gaúchas. Por meio de uma abordagem bibliográfica, discute-se a alimentação como construção sociocultural, as diretrizes de segurança alimentar e nutricional, o Guia Alimentar para a População Brasileira e a formação histórica do Batuque no território gaúcho. A análise evidencia que a preparação, a sacralização e a partilha dos alimentos constituem elementos fundamentais da ritualidade batuqueira, estabelecendo relações entre os praticantes, os Orixás e a comunidade religiosa. Observa-se, ainda, que a cozinha do terreiro configura-se como espaço de transmissão de conhecimentos, fortalecimento dos vínculos comunitários e resistência cultural. Conclui-se que a valorização da comida de Batuque contribui para o reconhecimento da diversidade alimentar brasileira e para a preservação do patrimônio cultural afro-gaúcho, ressaltando a importância dos saberes tradicionais nas discussões sobre alimentação e identidade.

Palavras-chave: batuque; patrimônio alimentar; comida ritual; religiões de matriz africana; segurança alimentar e nutricional.

Abstract: Food constitutes a practice that goes beyond biological and nutritional needs, encompassing historical, social, cultural, and religious dimensions. In this context, food in Batuque represents an important expression of the food heritage of Rio Grande do Sul, bringing together ancestral knowledge and religious practices of African origin. This study aims to understand the cultural, religious, and identity-related meanings of Batuque cuisine, highlighting its contribution to the preservation of collective memory and Afro-Gaúcho traditions. Through a literature-based approach, the study discusses food as a sociocultural construct, food and nutrition security guidelines, the Dietary Guidelines for the Brazilian Population, and the historical development of Batuque in Rio Grande do Sul. The analysis demonstrates that the preparation, consecration, and sharing of food are fundamental elements of Batuque rituals, establishing connections among practitioners, the Orishas, and the religious community. Furthermore, the terreiro kitchen emerges as a space for the transmission of knowledge, the strengthening of community bonds, and cultural resistance. It is concluded that valuing Batuque food contributes to the recognition of Brazilian food diversity and the preservation of Afro-Gaúcho cultural heritage, emphasizing the importance of traditional knowledge in discussions about food and identity.

Keywords: batuque; food heritage; ritual food; African-derived religions; food and nutrition security.

DOI: 10.47573/aya.5379.3.19.22

INTRODUÇÃO

A alimentação constitui uma prática fundamental para a sobrevivência humana, mas seus significados ultrapassam as necessidades biológicas e nutricionais. Os modos de produzir, preparar, distribuir e consumir os alimentos estão relacionados a processos históricos, sociais e culturais que expressam valores, crenças, identidades e formas de pertencimento. Nesse sentido, a comida pode ser compreendida como um elemento de comunicação e de preservação da memória coletiva, uma vez que reúne conhecimentos e práticas transmitidos entre gerações. Conforme discutem Bourdieu (1983), Fischler (1995) e Montanari (2008), as práticas alimentares não resultam exclusivamente de escolhas individuais, mas são construídas socialmente e influenciadas pelos contextos culturais nos quais estão inseridas.

No Brasil, a formação das tradições alimentares está diretamente relacionada aos processos de colonização, escravização, imigração e interação entre diferentes povos e culturas. Entre as diversas contribuições para a constituição do patrimônio alimentar brasileiro, destacam-se os conhecimentos e as práticas das populações africanas e afrodescendentes, cuja presença se manifesta tanto na culinária cotidiana quanto nas expressões religiosas de matriz africana. Nessas tradições, a comida assume significados que ultrapassam sua função nutritiva, integrando sistemas simbólicos e rituais por meio dos quais são estabelecidas relações entre os indivíduos, suas comunidades e o universo sagrado.

No Rio Grande do Sul, o Batuque constitui uma das principais manifestações religiosas de matriz africana, caracterizando-se pelo culto aos Orixás e pela preservação de práticas litúrgicas associadas às diferentes nações que contribuíram para sua formação. Desenvolvido em um contexto histórico marcado pela escravização e pela resistência das populações negras, o Batuque consolidou-se como um espaço de continuidade cultural, transmissão de conhecimentos e fortalecimento de vínculos comunitários. Entre seus elementos fundamentais, destaca-se a alimentação ritual, presente nas obrigações religiosas, nas oferendas e nas celebrações realizadas nos terreiros. Conforme Corrêa (2006; 2007; 2017), a comida ocupa uma posição central na organização religiosa batuqueira, constituindo um dos principais meios de estabelecimento e manutenção das relações entre os praticantes e os Orixás.

A culinária batuqueira envolve conhecimentos específicos relacionados à seleção dos ingredientes, aos modos de preparo, às quantidades utilizadas e às formas de oferecimento dos alimentos. Essas práticas são orientadas por princípios religiosos e transmitidas entre gerações, preservando saberes ancestrais que integram a identidade das comunidades de terreiro. Dessa forma, a comida de Batuque pode ser compreendida como uma expressão do patrimônio alimentar afro-gaúcho, na medida em que articula dimensões materiais e imateriais da cultura, reunindo técnicas culinárias, memórias, relações sociais e significados espirituais.

Assim, o presente estudo tem como objetivo compreender a comida de Batuque como expressão do patrimônio alimentar do Rio Grande do Sul, analisando seus significados culturais, religiosos e identitários e sua contribuição para a

preservação dos saberes ancestrais das comunidades de matriz africana. Busca-se, ainda, estabelecer relações entre as práticas alimentares do Batuque e as discussões sobre segurança alimentar e nutricional, considerando a importância do reconhecimento da diversidade cultural na formulação de políticas e diretrizes relacionadas à alimentação. Para tanto, o trabalho desenvolve uma discussão de caráter bibliográfico, fundamentada em estudos sobre alimentação, cultura, religiões afro-brasileiras e políticas públicas de segurança alimentar.

O estudo está organizado em quatro seções, além desta introdução e da conclusão. Inicialmente, discute-se a alimentação como fenômeno social e cultural, abordando a construção do gosto e os fundamentos da segurança alimentar e nutricional. Em seguida, apresentam-se as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, com destaque para a classificação dos alimentos segundo seu grau de processamento e para a valorização das práticas alimentares tradicionais. Na terceira seção, contextualiza-se historicamente o Batuque no Rio Grande do Sul, considerando sua formação, suas diferentes nações e suas características religiosas. Por fim, examina-se a comida de Batuque, destacando os significados das oferendas, a organização da cozinha ritual e a importância da alimentação na manutenção das relações entre os praticantes, os Orixás e a comunidade religiosa.

COMIDA

Para Borges (2007), comida é um preparado de alimentos que tem a capacidade de saciar a fome e proporcionar a sensação de plenitude gástrica, tem que ter conteúdo nutritivo e apetibilidade, despertando e intensificando a vontade de comer e despertando prazer. A comida é um marcador de identidades, um código de comunicação social e um espaço privilegiado para a expressão de poder, status e pertencimento. A partir dessa perspectiva, compreender o gosto não é apenas entender preferências individuais, mas desvendar os mecanismos sociais e culturais que o produzem e o legitimam.

Seymour (2005) e Bourdieu (1983) analisam como a alimentação articula distinções sociais, constrói identidades e expressa transformações históricas, inclusive no contexto da gastronomia brasileira contemporânea, marcada por processos de industrialização e padronização. Segundo Seymour (2005), o gosto é uma construção social que emerge das relações culturais e históricas, sendo constantemente moldado por valores coletivos e por mecanismos de legitimação. O que é considerado refinado, elegante ou desejável não decorre de uma disposição natural, mas de um aprendizado social.

O gosto, entendido como experiência sensorial, é também uma forma de pensamento e de linguagem. Desde os primeiros estudos clássicos sobre alimentação, o gosto foi associado ao prazer e à distinção, como em Brillat-Savarin (1825), para quem o destino das nações depende da maneira como se alimentam. Contudo, autores mais recentes vêm ampliando esse entendimento, reconhecendo o gosto como fenômeno social, cultural e político. Bourdieu (1983) argumenta que

o gosto não é apenas uma questão de preferência individual, mas expressão de habitus e distinção social. Fischler (1995) e Montanari (2008) reforçam que o gosto também é uma construção coletiva, atravessada por memórias, identidades e contextos históricos.

Quando se pensa no histórico da gastronomia brasileira, vemos que a construção do gosto também é atravessada por processos estruturais, como a colonização, a escravatura, a imigração europeia, a divisão de classes sociais, a industrialização e a padronização dos alimentos, o aparecimento de chefs de cozinha brasileiros e a globalização. A crescente produção em massa e a difusão de produtos industrializados alteraram profundamente as práticas alimentares no Brasil. Alimentos tradicionais, muitas vezes associados à cozinha popular e ao "gosto por necessidade", foram substituídos por versões padronizadas e globalizadas, adaptadas a uma lógica de mercado que valoriza conveniência e uniformidade. Seymour (2005) argumenta que essa transformação modifica a própria percepção do gosto: o que antes era símbolo de distinção, como o acesso a produtos frescos ou artesanais, torna-se, paradoxalmente, uma forma de resistência cultural frente à homogeneização industrial. Essa padronização também impacta a formação da gastronomia brasileira contemporânea, que busca equilibrar tradição e inovação, local e global.

A segurança alimentar e nutricional consolidou-se no Brasil como um direito fundamental a partir da promulgação da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, denominada Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), responsável pela criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). A legislação estabelece que a alimentação adequada constitui um direito humano essencial para a garantia da dignidade da pessoa humana e para a efetivação da cidadania, devendo ser assegurada por meio de políticas públicas permanentes e integradas (Brasil, 2006). A LOSAN define segurança alimentar e nutricional como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, considerando práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (Brasil, 2006).

Nesse contexto, o SISAN foi concebido como um sistema articulador de políticas intersetoriais envolvendo saúde, educação, assistência social, agricultura, abastecimento, desenvolvimento rural e meio ambiente, reconhecendo que a garantia do direito à alimentação adequada ultrapassa a simples oferta de alimentos e exige ações estruturantes voltadas à redução das desigualdades sociais e à promoção do desenvolvimento sustentável. Dessa forma, a legislação brasileira incorpora os princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), alinhando-se às recomendações internacionais de direitos humanos e consolidando a alimentação como elemento central da justiça social e da promoção da qualidade de vida (Brasil, 2006).

O fortalecimento do SISAN foi ampliado pelo Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, que regulamentou a LOSAN e instituiu a Política Nacional de Segurança

Alimentar e Nutricional (PNSAN). O decreto estabelece um conjunto de diretrizes destinadas à promoção da alimentação adequada e saudável, ao fortalecimento da agricultura familiar, à valorização dos sistemas sustentáveis de produção, ao acesso universal à água e à conservação da biodiversidade, reconhecendo a alimentação como resultado de processos sociais, culturais e territoriais complexos (Brasil, 2010). Entre as diretrizes da PNSAN destaca-se a necessidade de respeitar e promover a diversidade étnica, racial, cultural e regional da população brasileira, fortalecendo os sistemas alimentares locais e garantindo a participação social na formulação e monitoramento das políticas públicas. A legislação também enfatiza a importância da produção sustentável de alimentos e da valorização dos conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade, compreendendo que a segurança alimentar não pode ser dissociada da preservação dos territórios e dos recursos naturais. Nesse sentido, o SISAN e a PNSAN representam um modelo inovador de governança pública ao integrar diferentes setores governamentais e a sociedade civil organizada em torno da promoção do direito humano à alimentação adequada, reafirmando a alimentação como um direito social e não como uma ação meramente assistencial (Brasil, 2010).

As populações e comunidades tradicionais ocupam posição estratégica dentro das diretrizes da segurança alimentar e nutricional brasileira, uma vez que seus modos de vida, conhecimentos e práticas alimentares constituem importantes patrimônios culturais e ambientais do país. Povos indígenas, comunidades quilombolas, pescadores artesanais, extrativistas, ribeirinhos, povos de terreiro, faxinalenses e diversos outros grupos tradicionais são reconhecidos pelas políticas públicas como sujeitos fundamentais para a preservação da sociobiodiversidade e para a manutenção de sistemas alimentares sustentáveis (Brasil, 2010). O Decreto nº 7.272/2010 reforça a necessidade de promoção do acesso à terra, à água e aos recursos naturais, além da valorização dos saberes tradicionais relacionados à produção, coleta, preparo e consumo dos alimentos (Brasil, 2010). Essa perspectiva rompe com modelos homogêneos de desenvolvimento alimentar ao reconhecer que diferentes grupos sociais possuem formas próprias de produzir, compartilhar e atribuir significados à alimentação.

Em consonância com os princípios da LOSAN e da PNSAN, o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, propõe uma abordagem ampliada da alimentação ao considerar aspectos biológicos, sociais, culturais, econômicos e ambientais envolvidos nos atos de produzir, preparar e consumir alimentos (Brasil, 2014).

GUIA ALIMENTAR BRASILEIRO

Até a publicação da segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, em 2014, as recomendações nutricionais adotadas no Brasil e em grande parte do mundo eram fundamentadas principalmente na composição química dos alimentos e em seus nutrientes isolados. Eles foram classificados em grupos como cereais, frutas, hortaliças, carnes, leite e derivados, óleos e

açúcares, ou ainda com base em macronutrientes e micronutrientes específicos, como proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas e minerais (Brasil, 2006; Monteiro *et al.,* 2010). Embora essa abordagem tenha contribuído significativamente para o combate às deficiências nutricionais e para a formulação de políticas de saúde pública ao longo do século XX, ela apresentava limitações ao analisar os efeitos das transformações ocorridas nos sistemas alimentares contemporâneos. Nesse contexto, pesquisadores do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (NUPENS-USP), liderados por Monteiro e colaboradores, propuseram uma nova forma de compreender os alimentos, baseada não apenas em sua composição nutricional, mas principalmente na extensão e na finalidade do processamento industrial ao qual são submetidos (Monteiro *et al.,* 2010; Monteiro *et al.,* 2019).

A partir dessa perspectiva, surgiu a classificação NOVA, posteriormente incorporada ao Guia Alimentar para a População Brasileira, que organiza os alimentos em quatro grupos: alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados (Brasil, 2014). Essa mudança representou uma ruptura importante com os modelos tradicionais de classificação, ao reconhecer que os impactos dos alimentos sobre a saúde humana não dependem exclusivamente de nutrientes isolados, mas também das formas de produção, processamento, comercialização e consumo.

A classificação atualmente adotada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira distingue os alimentos in natura como aqueles obtidos diretamente de plantas ou animais sem sofrer alterações após deixarem a natureza, enquanto os minimamente processados correspondem aos alimentos submetidos a processos como secagem, moagem, refrigeração, congelamento ou pasteurização, sem adição de substâncias que alterem sua composição original (Brasil, 2014). Já os alimentos processados são produzidos pela adição de sal, açúcar, óleo ou outras substâncias culinárias aos alimentos in natura, enquanto os ultraprocessados consistem em formulações industriais elaboradas predominantemente a partir de ingredientes derivados de alimentos, aditivos químicos e substâncias sintetizadas industrialmente, frequentemente contendo aromatizantes, corantes, emulsificantes e realçadores de sabor (Brasil, 2014; Monteiro *et al.,* 2019).

O impacto dessa categorização foi profundo tanto para a pesquisa científica quanto para a formulação de políticas públicas, pois permitiu identificar relações consistentes entre o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e o crescimento das doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes tipo 2, hipertensão arterial e doenças cardiovasculares (Louzada *et al.,* 2015; Monteiro *et al.,* 2019). Além disso, a nova classificação ampliou o debate para além da saúde individual, incorporando questões relacionadas à sustentabilidade ambiental, à preservação das culturas alimentares, à valorização das práticas culinárias tradicionais e à proteção dos sistemas alimentares locais, aspectos que dialogam diretamente com as diretrizes da Segurança Alimentar e Nutricional e com a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (Brasil, 2014; Maluf, 2007).

O BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL

O Batuque, religião de matriz africana consolidada no Rio Grande do Sul, constitui-se como uma das expressões significativas da diáspora africana no Brasil meridional, revelando uma espiritualidade resistente, dinâmica e profundamente vinculada às memórias coletivas do povo negro. Sua emergência se dá em contexto de intensa violência histórica, no período escravista, mas sua permanência até os dias atuais é fruto da capacidade de reinvenção cultural e de resistência social frente à marginalização e ao racismo. Corrêa (2006; 2007) observa que a estruturação inicial do Batuque ocorreu entre 1833 e 1859, com os primeiros cultos registrados nas regiões de Rio Grande e Pelotas, deslocando-se posteriormente para Porto Alegre, onde se consolidaram terreiros e comunidades religiosas mais estáveis.

Ao contrário da designação “Batuque”, muitas vezes utilizada pelos brancos como termo genérico e depreciativo para cultos de origem africana, os próprios praticantes utilizavam “Pará” para se referirem ao espaço sagrado, o quarto de santo (Peji), demonstrando uma autoafirmação identitária que confrontava os olhares externos de estigmatização. Corrêa (2017, p. 117) afirma que:

> (...) o primeiro templo de batuque mais organizado e estruturado possivelmente foi fundado, nos inícios do século XIX, na cidade de Rio Grande. Mais tarde, apareceram outras formas rituais, como a umbanda, na década de 1930, e a linha cruzada nas décadas de 1940 e 1950.

A cosmologia do Batuque é organizada em torno dos Orixás, divindades que representam forças da natureza e aspectos da vida social. Favaro, Corona e Ramos (2022) sistematizam doze principais Orixás cultuados: Bará (senhor dos caminhos e da comunicação); Ogum (guerreiro e protetor); Iansã ou Oyá (senhora dos ventos e tempestades); Xangô (justiça e trovões); Odé e Otim (caça e fartura); Ossanha (senhor das folhas e dos segredos das ervas); Obá (força e luta); Xapanã (saúde e doenças); Oxum (amor, fertilidade e águas doces); Iemanjá (maternidade e mares); Oxalá (paz, criação e equilíbrio); e os Ibejis (crianças, alegria e renascimento).

A formação do Batuque no Rio Grande do Sul está intrinsecamente relacionada às diversas linhas ou nações, ou seja, localidades e territórios africanos originários das pessoas negras que chegaram ao Brasil. Estas características constituem sua liturgia. Oro (2009; 2014) descreve a pluralidade do campo religioso batuqueiro, no qual coexistem as nações Jeje, Nagô, Ijexá, Oyó e Cabinda. Essa diversidade litúrgica não significa fragmentação, mas complementaridade na medida em que cada nação preserva elementos próprios ao mesmo tempo em que compartilha rituais comuns.

A nação Ijexá, de origem nigeriana, é uma das mais influentes no Rio Grande do Sul, sendo responsável por cânticos, toques e ritmos que marcam as celebrações de orixás como Oxum e Iemanjá. A tradição Jeje, oriunda do Daomé (atual Benim), ganhou relevância histórica a partir da liderança do Príncipe Custódio, e sua herança permanece na preservação de ritos e cânticos específicos. Já a nação

Nagô, de matriz iorubá, articula-se fortemente no culto a Xangô e Oxum, compondo uma presença robusta em Porto Alegre e na região metropolitana. A linha Oyó, considerada por Berkenbrock (1997) uma das mais antigas, viu sua influência reduzir ao longo do século XX, restando poucos terreiros identificados com essa matriz. A Cabinda, por sua vez, carrega elementos angolanos, especialmente ligados ao uso de toques e cânticos próprios, ampliando a diversidade do campo batuqueiro.

A comparação entre Batuque, Candomblé, Umbanda e Quimbanda evidencia suas singularidades. O Candomblé, mais conhecido no Brasil, organiza-se em diferentes nações africanas (Ketu, Jeje, Bantu) e possui rituais de iniciação prolongados, com grande ênfase em cânticos e línguas africanas. A Umbanda, surgida no início do século XX, é um fenômeno sincrético que incorpora elementos do espiritismo kardecista, catolicismo popular e práticas indígenas e africanas, cultuando tanto Orixás quanto entidades como Caboclos e Pretos-velhos. A Quimbanda, por sua vez, frequentemente confundida com práticas marginais, concentra-se no culto a Exus e Pombagiras, entidades com características humanas e não ligadas às forças da natureza, que trabalham dimensões mais ligadas ao pragmatismo da vida material e da resolução de demandas imediatas.

O Batuque distingue-se dessas religiões pela especificidade de sua liturgia — organizada em torno das nações africanas do RS — e pela centralidade do culto aos Orixás por meio de obrigações rituais (Oro, 2012). A chamada linha cruzada emerge nas décadas de 1940 e 1950, como resultado da aproximação entre o Batuque e a Umbanda. Esse fenômeno pode ser interpretado como um movimento adaptativo frente ao crescimento urbano e às novas demandas sociais, permitindo a convivência no mesmo espaço ritual de entidades de Umbanda, como Exus e Pombagiras, com os Orixás do Batuque no mesmo terreiro, com espaços físicos distintos. Bueno (2016) ressalta que o cruzamento não deve ser visto como diluição, mas como estratégia de sobrevivência, pois assegurou maior abrangência à religião, expandindo seus espaços de atuação e criando possibilidades de diálogo com diferentes públicos.

No Batuque, o sincretismo com o catolicismo é menos pronunciado do que na Umbanda, mas não inexistente. Woortmann (1973) identificava no sincretismo uma estratégia de proteção, utilizada em momentos de perseguição religiosa, permitindo que os cultos africanos se revestissem de aparências católicas. Entretanto, Alvarenga (2017) lembra que o Batuque preservou maior fidelidade às suas raízes africanas, resistindo à diluição de suas práticas e afirmando os Orixás como entidades centrais, ainda que em alguns casos associados a santos católicos para facilitar o reconhecimento externo. Anjos (2006) argumenta que a luta contra o racismo religioso no Rio Grande do Sul passa pelo reconhecimento dos terreiros como espaços de memória, identidade e cidadania, reivindicando lugar legítimo na esfera pública.

A ritualidade do Batuque é complexa e detalhada. A sacralização é o processo pelo qual objetos, alimentos, animais e pessoas são consagrados aos Orixás, recebendo axé e integrando-se ao universo religioso. Corrêa (2007) lembra que a sacralização é o núcleo vital da prática batuqueira, pois é por meio dela

que a comunicação entre o mundo dos homens e o dos Orixás se estabelece. Os despachos e ebós são oferendas realizadas em locais como encruzilhadas, rios, praias e matas, sempre de acordo com a relação de cada Orixá com os espaços naturais. Favaro, Corona e Ramos (2022) detalham que o despacho é um ato de equilíbrio, capaz de remover negatividades e renovar energias, articulando a dimensão individual e coletiva do axé. As comidas de santo são outro pilar central. Preparadas em momentos rituais específicos, elas podem ser destinadas exclusivamente aos Orixás ou compartilhadas entre os fiéis.

A COMIDA DE BATUQUE

No Batuque, assim como no Candomblé, há comida tanto para nascer (feitura de um orixá) quanto para morrer (funeral dos prontos na religião), sempre se tem comidas específicas. Como reflete Rabelo (2014, p. 253):

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

Existem também comidas que contêm símbolos, para o amor, para prosperidade, para a discórdia (Oro, 2009). O amalá de Xangô, preparado com pirão de farinha de mandioca, molho de carne bovina e frutas, representa a fartura e a justiça do Orixá. Oxum recebe doces e preparações com milho e mel, evocando fertilidade e doçura. Iemanjá é homenageada com pratos à base de peixe e arroz, simbolizando o mar e a maternidade. Esses alimentos não apenas alimentam o corpo, mas reconfiguram a ordem espiritual e fortalecem a comunidade, pois a partilha da comida sagrada reafirma os laços sociais.

Como sintetizam Favaro, Corona e Ramos (2022), comer junto é rezar junto, e rezar com a comida é dar continuidade ao fluxo do axé. Isso corrobora o que afirmam Anjos (2006) e Oro (2009), de que os alimentos são articulados em arranjos complexos, fundamentados em saberes e fazeres ancestrais de matriz africana, que reproduzem a presença concreta do sagrado na vida das pessoas, e, ainda, os modos de preparar as comidas nas religiões de matriz africana devem ser entendidos além da comida propriamente dita (Corrêa, 2006).

Para Favaro, Corona e Ramos (2022), o agenciamento das comidas chama a atenção para o fluxo e o encontro de múltiplas territorialidades: subjetividades, desejos, cosmologias, tradições, éticas, estéticas, corpos, memórias, epistemes, temporalidades, lugares, que nutrem a continuidade das relações do mundo espiritual com o físico, e assim, entre a comida e o sagrado. Corrêa (2017) traz

em sua obra que a culinária batuqueira conta com ingredientes como sal, açúcar, pimenta, vinagre, mel, óleos comestíveis, água, hortaliças, frutas, ervas e folhas diversas e mesmo cachaça, oferecida à alma dos mortos e aos vivos nas cerimônias fúnebres. Para os seres sobrenaturais, porém, o alimento de maior valor é o sangue dos animais sacrificados nos rituais.

No Batuque, o ato de comer tem mais de um significado além da ingestão. Quando se faz a sacralização das aves e quadrúpedes, também se diz que o Orixá está comendo. Como exemplificado por Corrêa (2017, p.118):

> A iniciação corresponde a um pacto estabelecido entre o indivíduo e os orixás. O que os humanos esperam deles, antes de tudo, é proteção. Para proteger seus consagrados, no entanto, as divindades precisam estar fortes, e para tanto se torna necessário mantê-las sempre bem alimentadas. Este é justamente o principal dever dos iniciados. Por isso, as comidas rituais do batuque chamam-se "comidas de obrigação" (ou seja, o fiel se obriga a oferecê-las). Não alimentar seu orixá, ou seja, não cumprir o pacto, é não apenas perder a sua proteção, como ficar exposto a riscos diversos, incluindo casos por parte dele. Em casos extremos de desleixo com o santo, o resultado pode ser a morte. É entendido que o deus, ao ser feita a iniciação de um fiel, passa a "cuidar" deste – mais especificamente de sua cabeça, onde "mora".

Preparar uma quantidade grande de comidas faz com que normalmente as casas de batuque tenham a cozinha com muitos utensílios e potência de cozinha; ela é um local muito complexo no Batuque, e o ato de cozinhar faz com que esta prática tenha sempre alguém de grande responsabilidade. Corrêa (2017) traz a afirmativa de que a responsabilidade na confecção das comidas, tanto as de obrigação como as comidas das festas de Batuque, é normalmente de uma cozinheira mais velha e especializada. Já Lima (1977), referindo-se ao Candomblé baiano, assinala que a cozinheira, lá denominada de "iabassê", tem de ser velha o suficiente para não mais menstruar. Tanto na religião baiana como no Batuque, uma mulher menstruada de forma alguma pode preparar alimentos ou outros rituais. Outra observação que Corrêa (2017) traz é que as pessoas que cozinham nas casas de religião têm que ter uma boa memória, pois a importância de tais fatores é que os alimentos de cada Orixá devem, obrigatoriamente, ser confeccionados com os ingredientes, medidas e animais certos; do contrário, poderão sobrevir problemas.

A seguir, uma demonstração das classes de comida do Batuque:

Figura 1 - Tipos de comida no terreiro de Batuque.



Fonte: Elaborado pelo autor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação, para além de sua função biológica e nutricional, constitui uma manifestação cultural atravessada por relações históricas, sociais, religiosas e identitárias. Ao longo deste estudo, buscou-se compreender a comida de Batuque como expressão do patrimônio alimentar do Rio Grande do Sul, considerando sua importância para a preservação dos saberes ancestrais, a continuidade das práticas religiosas de matriz africana e o fortalecimento dos vínculos comunitários. Nesse sentido, a análise evidencia que os alimentos preparados e compartilhados nos terreiros ultrapassam a dimensão material da alimentação, assumindo significados simbólicos e espirituais fundamentais para a manutenção da tradição batuqueira.

A contextualização histórica do Batuque permitiu compreender sua formação em meio aos processos de escravização, resistência e reorganização cultural das populações africanas e afrodescendentes no território gaúcho. Apesar das perseguições religiosas e das transformações sociais ocorridas ao longo do tempo, o Batuque preservou elementos de suas diferentes matrizes africanas, constituindo um sistema religioso próprio, marcado pela diversidade litúrgica e pela centralidade do culto aos Orixás. Nesse processo, a transmissão dos conhecimentos relacionados à preparação dos alimentos, às obrigações religiosas e aos rituais de sacralização desempenha papel fundamental na continuidade das práticas e na preservação da memória coletiva.

No contexto da culinária batuqueira, observou-se que a escolha dos ingredientes, os modos de preparo e as formas de oferecimento dos alimentos obedecem a conhecimentos específicos, transmitidos entre gerações e associados

às características de cada Orixá. A comida, portanto, não se restringe ao ato de alimentar os participantes das cerimônias, mas estabelece uma relação entre o mundo material e o espiritual, na qual a oferta e a partilha dos alimentos representam manifestações de devoção, reciprocidade e pertencimento. A cozinha do terreiro configura-se, assim, como um espaço de responsabilidade religiosa, aprendizado e conservação de conhecimentos tradicionais.

A discussão acerca da segurança alimentar e nutricional e das diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira também contribuiu para ampliar a compreensão da alimentação como direito associado à diversidade cultural. Ao reconhecer a importância das práticas alimentares tradicionais e dos modos de produzir, preparar e consumir os alimentos, essas diretrizes permitem estabelecer um diálogo com a culinária batuqueira, cuja continuidade depende da valorização dos conhecimentos ancestrais e do respeito às particularidades culturais das comunidades de terreiro. Essa perspectiva evidencia a necessidade de compreender o patrimônio alimentar não apenas pelos ingredientes e preparações que o constituem, mas também pelas relações sociais, religiosas e históricas que lhes atribuem significado.

Dessa forma, conclui-se que a comida de Batuque representa uma importante expressão do patrimônio cultural e alimentar afro-gaúcho, reunindo práticas, conhecimentos e significados que contribuem para a preservação da identidade religiosa e da memória das populações negras no Rio Grande do Sul. Sua valorização implica reconhecer os terreiros como espaços de produção e transmissão de saberes, bem como compreender a alimentação ritual como parte integrante da resistência cultural das religiões de matriz africana. Por fim, destaca-se a importância de ampliar os estudos sobre a culinária batuqueira, especialmente no que se refere à transmissão intergeracional dos conhecimentos, às transformações das práticas alimentares e ao reconhecimento dessas tradições no âmbito das políticas de valorização do patrimônio cultural e da segurança alimentar e nutricional.

REFERÊNCIAS

ALVARENGA, M. J. S. de. **Cozinha também é lugar de magia: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé.** Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília. Brasília, 162 f., 2017. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/24936/2/2017_MarcosJuniorSantosdeAlvarenga.pdf. Acesso em: 27 jun. 2026.

ANJOS, J. C. G. dos. **No território da linha cruzada: a cosmopolítica afro-brasileira.** Porto Alegre: Editora da UFRGS/Fundação Cultural Palmares, 2006.

BERKENBROCK, Volney J. **A experiência dos orixás: um estudo sobre o Candomblé.** Petrópolis: Vozes, 1997.

BORGES, E.P. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida.** Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

BOURDIEU, Pierre. **Gostos de classe e estilos de vida.** In: ORTIZ, Renata (Org.). Pierre Bourdieu: sociologia. São Paulo: Ática, 1983.

BRASIL. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 26 ago. 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 27 jun. 2026.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 27 jun. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto.** Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CORRÊA, Norton F. **As religiões afro-brasileiras no Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: EDIPUCRS, 2006.

CORRÊA, Norton F. **História do Batuque: religião afro-gaúcha.** Porto Alegre: EDIPUCRS, 2007.

CORRÊA, Norton Figueiredo. **A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no Batuque do Rio Grande do Sul.** Arquivos Brasileiros de Alimentação, Recife, v. 2, n. 1, p. 116-127, 2017.

FAVARO, Elaine; CORONA, Patrícia; RAMOS, Maurício. **Alimentação e religiosidade afro-brasileira: comidas de santo e axé.** São Paulo: Annablume, 2022.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva.** 2. ed. São Paulo: Centauro, 2006.

LIMA, Vivaldo da Costa. **A família de santo nos candomblés jeje-nagôs da Bahia: um estudo de relações intragrupais.** Salvador: Universidade Federal da Bahia, 1977.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MONTEIRO, C. A. *et al.* **A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing.** Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, 2010.

MONTEIRO, C. A. *et al.* Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. **Public Health Nutrition,** Cambridge, v. 22, n. 5, p. 936-941, 2019.

ORO, Ari Pedro. O atual campo afro-religioso gaúcho. **Civitas: Revista de Ciências Sociais,** Porto Alegre, v. 12, n. 3, p. 556-565, set./dez. 2012. DOI: 10.15448/1984-7289.2012.3.13015.

ORO, Ari Pedro. **O Batuque do Rio Grande do Sul: permanências e mudanças.** Porto Alegre: EDIPUCRS, 2009.

ORO, Ari Pedro. **Religiões afro-brasileiras no sul: diversidade e conflitos.** Porto Alegre: EDIPUCRS, 2014.

RABELO, Miriam C. M. **Enredos, feituras e modos de cuidado: dimensões da vida e da convivência no candomblé.** Salvador: Editora da Universidade Federal da Bahia, 2014.

SEYMOUR, Diane. **A construção social do gosto.** In: SLOAN, Donald (Org.). Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri (SP): Manole, 2005.

WOORTMANN, Ellen. **O sincretismo religioso no Brasil.** Brasília: UnB, 1973.