Capítulo 21

A Influência da Cultura Africana e sua Religiosidade na Alimentação Brasileira: Uma Revisão da Literatura

The Influence of African Culture and Its Religious Traditions on Brazilian Cuisine: A Literature Review

Maria Eduarda de Freitas Polegato
Marcela de Andrade Bernal Fagiani
Deize Denize Ponciano

Resumo: O estudo parte da premissa de que a alimentação transcende a função biológica, sendo também expressão cultural e espiritual. A culinária afro-brasileira, marcada por ingredientes como quiabo, feijão-fradinho, dendê e leite de coco, revela saberes ancestrais que se manifestam nos terreiros e nas oferendas aos orixás. Além disso, destaca-se o papel histórico das mulheres negras, como as baianas e quitandeiras, na preservação e disseminação desses saberes por meio do comércio de rua. A pesquisa também aborda o impacto do racismo estrutural na valorização da cultura alimentar negra e na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Trata-se de um projeto de iniciação científica que tem como objetivo investigar a influência da cultura africana e sua religiosidade na alimentação brasileira, com foco nas práticas culinárias presentes nas religiões de matriz africana, como o Candomblé e a Umbanda. A pesquisa propõe uma revisão de literatura de caráter qualitativo, exploratório e descritivo, centrada nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, onde a presença africana, embora significativa, é frequentemente invisibilizada. A partir da análise de fontes acadêmicas, busca-se compreender como os pratos de origem africana foram incorporados e transformados dentro dos rituais religiosos, considerando seus ingredientes, significados simbólicos e modos de preparo.

Palavras-chave: liberdade de religião; preconceito; antropologia cultural; ingredientes de alimentos; política nutricional.

Abstract: This study is based on the premise that food transcends its biological function, also serving as an expression of culture and spirituality. Afro-Brazilian cuisine, characterized by ingredients such as okra, black-eyed peas, palm oil, and coconut milk, reflects ancestral knowledge manifested in religious temples and offerings to the orishas. Furthermore, the historical role of Black women, such as baianas and street vendors, in preserving and disseminating this knowledge through street commerce is highlighted. The study also addresses the impact of structural racism on the recognition of Black food culture and the guarantee of the Human Right to Adequate Food (HRAF). This undergraduate scientific research project aims to investigate the influence of African culture and its religious traditions on Brazilian cuisine, focusing on culinary practices found in African-based religions, such as Candomblé and Umbanda. The research proposes a qualitative, exploratory, and descriptive literature review, focusing on the Southern and Southeastern regions of Brazil, where the African presence, despite being significant, is often rendered invisible. Through the analysis of academic sources, the study seeks to understand how dishes of African origin were incorporated and transformed within religious rituals, considering their ingredients, symbolic meanings, and preparation methods.

Keywords: religious freedom; prejudice; cultural anthropology; food ingredients; nutrition policy.

DOI: 10.47573/aya.5379.3.37.21

INTRODUÇÃO

O Brasil é um país miscigenado, de forma que tal característica se deu a partir do entrechoque do invasor português e outros povos europeus, com índios silvícolas, campineiros, e negros africanos, aliciados como escravos (Nascimento *et al.,* 2024).

A escravidão no Brasil foi um marco histórico que definiu estruturas sociais que ainda persistem até os dias atuais, como o racismo, violência estrutural, a má distribuição de riqueza e a limitação do exercício da cidadania (Gonzaga *et al.,* 2024).

A partir do século XV, os colonizadores portugueses passaram a cruzar o Atlântico, a fim de conduzir o transporte forçado de africanos para o território brasileiro (Machado; Santos, 2022). A Coroa Portuguesa apossou-se do território brasileiro, e traficavam africanos submetendo-os ao trabalho forçado para desbravar territórios e implantar um sistema agrícola baseado em uma única cultura (monoculturalismo) (Sousa Junior, 2024).

No Brasil, os escravos foram utilizados no desenvolvimento de atividades econômicas durante a colonização, sendo submetidos ao trabalho braçal em engenhos de açúcar, atividades agropecuárias, em carga e descarga de materiais, nas explorações de minerais (Santana; Campos, 2021).

Desse modo, entende-se que o processo de escravização foi muito mais do que uma prática econômica que subjugou e objetificou os seres humanos por causa da cor da sua pele. O escravismo brasileiro moldou condutas, definiu desigualdades sociais e raciais, forjou sentimentos e valores que permanecem mesmo após o seu fim (Barbosa, 2022).

Dentre os valores trazidos pelos africanos, destaca-se a culinária, tendo em vista que a comida brasileira possui influência nativa indígena com a valorização de insumos gerados localmente, aplicando técnicas e especiarias da cultura portuguesa e africana (Ferreira *et al.,* 2023).

As principais contribuições do povo negro à cozinha brasileira foram a introdução de alimentos como o quiabo, o inhame, o maxixe, o dedê, pimentas, entre outros. Posteriormente, esses ingredientes africanos foram consolidados no cardápio brasileiro, dando origem a pratos como a feijoada, galinha com quiabo, rabada, acarajé, mungunzá, angu e pirão (Ferreira *et al.,* 2023).Verifica-se, na Tabela 1 o consumo de alimentos de origem africana em diversas regiões do Brasil.

Tabela 1 - Alimentos de origem africana consumidos no Brasil, por regiões.

Região	Alimentos de Origem Africana Citados	Principais Formas de Consumo	Observações sobre a Influência Africana
Norte	Quiabo, Maxixe, Feijão-fradinho (limitado)	Pratos com peixe e quiabo, vatapá paraense	Influência limitada, vinda por migração do Nordeste para o Pará

Região	Alimentos de Origem Africana Citados	Principais Formas de Consumo	Observações sobre a Influência Africana
Nordeste	Quiabo, Maxixe, Feijão-fradinho, Dendê, Leite de Coco, Mungunzá	Acarajé, vatapá, caruru, mungunzá, moquecas com dendê	Maior influência direta da cultura alimentar africana
Centro-Oeste	Quiabo, Maxixe, Feijão-fradinho	Refogados, ensopados com carne, pratos com pequi	Receitas trazidas por migração de nordestinos
Sudeste	Quiabo, Feijão-fradinho, Dendê (menos frequente), Leite de Coco	Feijoada, pratos típicos em festas afro, acarajé urbano	Presença ligada a populações afrodescendentes urbanas
Sul	Quiabo (ocasionalmente), Mungunzá (em festas típicas)	Uso limitado; quiabo em pequenas comunidades; mungunzá em festas juninas	Influência africana muito reduzida; predomínio europeu e indígena

Fonte: Ministério da Saúde. Alimentos Regionais Brasileiros – 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde (2015).

Destarte, a herança africana não se limitou apenas aos ingredientes; herdou-se do continente africano utensílios culinários que são utilizados até a atualidade, como por exemplo, as colheres de pau e as panelas de barro. Ambos os utensílios trazidos para o Brasil, contribuíram significativamente para a melhoria no preparo dos alimentos (Araujo, 2024).

O povo negro também influenciou na fabricação de xaropes, tônicos e infusões, desenvolvidos por meio de plantas medicinais trazidas da África, sendo utilizadas como tratamento para diversas enfermidades, e o conhecimento aplicado a essas ervas, refletia os saberes ancestrais da cultura africana (Yamaguchi; Sales, 2020). Tal ato reforça a base de muitas religiões de matriz africana, que utilizam territórios sagrados a fim de conectar o ser humano-natureza-planeta, estruturando relações com o objetivo de manter sua sobrevivência e referenciar a ancestralidade, encontrando, assim, uma alternativa para resistir ao racismo que ultrapassa gerações (Silva; Rocha, 2023).

Essas religiões realizam seus rituais a partir da sabedoria ancestral, sendo mantidos até os dias atuais, podendo ofertar flores, frutas e alimentos para os Orixás, a fim de venerar a divindade (Camargo; Costa; Ulbrich, 2021). De forma que a escolha dos alimentos e os métodos de preparo são considerados práticas ritualísticas, tidas como sagradas e que refletem o respeito aos princípios religiosos (Mascarenhas; Ribeiro, 2025).

Neste sentido, a religião oportunizou o acesso à alimentação, fazendo referência para além da religião, mas sim para nutrir biologicamente o corpo. Uma vez que a comida ofertada cumpre o objetivo que é levar o axé até a divindade, ela mesma segue o seu ciclo de descarte natural, ou seja, o alimento é devolvido à natureza, onde servirá de sustento para animais e adubo para a terra (Camargo; Costa; Ulbrich, 2021).

O saber relacionado ao preparo dos alimentos nos terreiros revela um potencial de transformação espiritual de natureza simbólica: o alimento, em seu estado cru, representa uma substância primordial vinculada ao domínio da natureza; após passar pelo processo de cozimento, quando é manipulado e consagrado segundo as orientações ritualísticas, ele se torna portador de um sentido sagrado, transcendendo a função material e cotidiana, configurando-se como uma ligação entre o mundo profano e o sagrado (Medeiros; Rufatto, 2025).

Segundo Oliveira (2024), cada orixá possui suas particularidades, suas próprias características, que influenciam tanto nas cores das vestimentas como também nas suas práticas alimentares. O ‘‘tipo’’ de orixá ao qual a comida está sendo ofertada também dita o modo de preparo. Como, por exemplo, o amalá oferecido a Xangô, deve ter os quiabos cortados apenas por mulheres, variando o corte dependendo do ‘‘tipo’’ do Xangô que a oferenda é destinada.

Tratando-se da culinária africana, é evidente a importância do comércio de rua, dos tabuleiros, da forte influência das baianas e quitandeiras, que carregam os sabores e saberes em seus tabuleiros (Costa; Viana Junior; Costa, 2025).

Essas mulheres possuíam uma grande habilidade com vendas, antes mesmo da formação do sistema escravocrata, pois percorriam as ruas das grandes cidades em busca de lucro com a venda de alimentos, a princípio sob ordens de seus proprietários e, posteriormente, com a intenção de acumular recursos para libertar a si mesmas e seus entes queridos (Costa *et al.,* 2025).

As africanas, trazidas à força para o Brasil, acabaram misturando-se entre si, o que dificultava a diferenciação delas, como era no país de origem. Porém, todas possuíam grande influência no suprimento alimentar, nos grandes centros. Essas mulheres escravizadas carregavam cestos sob a cabeça para o transporte de insumos e vendiam: farinha, frutas, hortaliças, doces, aguardentes, entre outras utilidades domésticas (Avidago *et al.,* 2024).

No entanto, nem sempre os alimentos afro-brasileiros foram devidamente valorizados; isso ocorreu somente nos últimos anos, com a valorização da diversidade cultural, quando o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) constatou a importância da culinária afro-brasileira. Em 2005, o acarajé foi reconhecido como patrimônio cultural imaterial do Brasil, tornando evidente a importância do legado africano na formação da cultura brasileira (Graciano; Silva; André, 2024).

Aproximadamente, 44,2% da população brasileira possui descendência africana; a desigualdade estrutural que provém dos mais de 350 anos de escravidão, acabou criando diversos tipos de barreiras sociais, proporcionando a esse grupo posições inferiores na pirâmide social (Pereira, 2022).

É indubitável que, a saúde é um dos obstáculos enfrentados pelo povo negro; o racismo estrutural, quando correlacionado com a assistência à saúde, se apresenta de modo precário nos dias atuais, tendo como resultado uma maior vulnerabilidade ao surgimento de diversas doenças (Oliveira *et al.,* 2024).

Povos e Comunidades Tradicionais e pessoas negras fazem parte dos grupos populacionais mais vulneráveis à violação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). A histórica discriminação étnico-racial e o racismo estrutural, frutos de um sistema escravocrata colonial, perpetuam na sociedade brasileira, uma série de violações de direitos a essas pessoas e comunidades e as impedem de viver uma vida digna (Fontolan; Lima, 2022).

Conforme definido pelo Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais das Nações Unidas (ONU) (1999), o DHAA é um direito inerente a todo ser humano, que visa promover o acesso ininterrupto à alimentação adequada, seja de modo físico ou econômico.

Sob esse prisma, após o reconhecimento da alimentação, como um direito fundamental humano, implementou-se a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), tendo como foco, uma abordagem pautada na equidade, levando em consideração as diferenças culturais, econômicas e territoriais, como fatores que influenciam no acesso à alimentação adequada (Oliveira, 2020).

O ato de alimentar-se vai muito além de apenas suprir as necessidades biológicas do ser humano, pois também é considerado uma expressão social e cultural. Dessa forma, posteriormente ao idioma, a ligação entre o homem e a comida é o que o mantém conectado com sua própria cultura (Duarte; Ribeiro Gomes, 2022).

Embora a cultura africana tenha apresentado um papel fundamental na formação da alimentação brasileira, muitas das vezes essa contribuição não recebe o devido reconhecimento. As preparações, os ingredientes e os métodos de preparo herdados das tradições africanas, continuam presentes no cotidiano alimentar do país, frequentemente consumidos sem o conhecimento de suas raízes culturais; essa invisibilidade histórica favorece a desvalorização da cultura negra no Brasil.

Diante desse cenário, é fundamental evidenciar o motivo pelo qual a influência africana na alimentação brasileira foi esquecida ao longo dos anos até o presente momento e qual a importância de restaurar e apreciar essa herança cultural.

Dentro das religiões de matriz africana, como o Candomblé e a Umbanda, a alimentação vai muito além de apenas suprir as necessidades fisiológicas, ocupando papéis simbólicos e rituais, mediando o diálogo entre o mundo dos homens e o universo espiritual. Cada preparo, cada sabor, cada ingrediente contém um significado único, relacionado aos orixás e entidades sagradas. No entanto, apesar da relevância dessa herança cultural, ainda persiste um escasso reconhecimento e compreensão das relações entre a religiosidade africana e as práticas alimentares brasileiras, tanto no campo científico quanto na comunidade.

Entender essas influências é crucial tanto para valorizar o patrimônio cultural e religioso de origem africana quanto para combater preconceitos e a marginalização histórica dessa cultura. Ademais, examinar de que forma esses conhecimentos se manifestam nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, onde a presença africana foi marcante, embora frequentemente menos reconhecida do que no Nordeste, ajuda a ampliar a percepção sobre a diversidade e a riqueza das práticas culinárias regionais.

Nesse contexto, este estudo torna-se pertinente para reconhecer como os pratos de origem africana foram incorporados e transformados dentro das religiões analisadas, considerando seus ingredientes, os significados simbólicos a eles associados e sua relação com os rituais praticados no Candomblé e na Umbanda. Essa investigação permitirá compreender as especificidades de cada tradição, bem como ressaltar a influência da religiosidade afro-brasileira na consolidação da identidade alimentar no Brasil.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Investigar as preparações culinárias dos pratos de origem africana nas regiões do Brasil, relacionando-os às práticas religiosas do Candomblé e da Umbanda.

Objetivos Específicos

1. Listar os preparos culinários de pratos de origem africana nas regiões Sul e Sudeste do Brasil.
2. Identificar os alimentos utilizados em cada preparo.
3. Verificar se os mesmos pratos são utilizados tanto no Candomblé quanto na Umbanda.
4. Comparar as preparações com as oferendas aplicadas em ambas as religiões de matriz africana.
5. Levantar as particularidades dessas preparações em cada uma das duas tradições religiosas.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, realizada por meio de revisão de literatura narrativa temática sobre a influência da cultura africana na alimentação brasileira e suas relações com as práticas religiosas do Candomblé e da Umbanda, com foco nas regiões Sul e Sudeste do país (Gonçalves, 2017; Lima, 2022).

Foi realizado o levantamento bibliográfico entre os meses de março a julho de 2026, a partir de buscas nas bases de dados SciELO e Google Acadêmico, contendo publicações em língua portuguesa. As bases de dados SciELO e Google Acadêmico foram escolhidas por sua ampla disponibilidade de produções científicas em língua portuguesa e por contemplarem estudos relevantes nas áreas de ciências humanas, sociais e da saúde (Packer; Terra-Figueiredo, 2010; Noronha; Ferraz, 2014).

As buscas foram realizadas utilizando os descritores: “alimentação afro-brasileira”, “religiões de matriz africana”, “Candomblé”, “Umbanda” e “comida no

terreiro", combinados com operadores booleanos (AND e OR) para refinar os resultados (Rocha, 2022; Castro *et al.,* 2024).

Estão incluídos artigos científicos, teses, dissertações, livros, monografias e periódicos publicados preferencialmente entre 1990 e 2025, em língua portuguesa, que abordam a influência africana na alimentação brasileira e sua relação com as práticas religiosas de matriz africana. A ampliação do período de busca justifica-se pela necessidade de contemplar obras clássicas e estudos históricos fundamentais para a compreensão da formação cultural e alimentar afro-brasileira (Oliveira; Silveira, 2023).

Foram inseridos artigos científicos, teses, dissertações, livros, monografias e periódicos publicados preferencialmente nos últimos cinco anos. Contudo, considerando a relevância de estudos clássicos e de levantamentos históricos fundamentais para a compreensão da temática, poderão ser incorporadas publicações mais antigas que contribuam de forma significativa para o embasamento teórico da pesquisa, desde que apresentem relação direta com a temática da influência africana na alimentação e sua conexão com as práticas religiosas (Gonçalves, 2017; Lima, 2022).

Foram excluídos os trabalhos duplicados, aqueles indisponíveis em texto completo e os que não apresentavam relação direta com o tema proposto. Após a seleção dos materiais, realizou-se uma leitura exploratória e analítica dos textos, identificando os principais temas, conceitos e categorias relacionados à influência da cultura africana na culinária brasileira e à presença dessas práticas nas religiões de matriz africana (Lima, 2022).

A análise dos dados seguiu a abordagem temática, permitindo a categorização dos achados em eixos como: tradições culinárias, religiosidade, identidade cultural e regionalidade. Os resultados da revisão foram organizados em forma de síntese narrativa, com a apresentação das principais categorias temáticas identificadas e quadros comparativos que relacionam os preparos culinários, seus ingredientes e suas correspondências nas práticas do Candomblé e da Umbanda (Lima, 2022; Castro *et al.,* 2024).

RESULTADOS

Segundo Lia e Troglio (2023),a alimentação está profundamente ligada à cultura e à identidade de um povo, pois o ato de comer pode representar celebração, pertencimento social e até mesmo resistência. Nessa perspectiva, o elo entre comida e religiosidade, revela que alimentar-se não é apenas saciar a fome, mas também participar de ritos carregados de significados, conforme ressaltado pelos autores (Lia; Troglio, 2023).

Conforme afirma Santos (2023), tratando-se de religiões de matriz africana, é através da comida (oferenda) que os seres humanos mantêm-se conectados aos orixás, pois, através dela, é demonstrado cuidado, zelo e carinho para as entidades. De acordo com Franco (2021), como enfatizado em seu artigo, a religiosidade foi

um mecanismo de sobrevivência que manteve viva as tradições de origem africana.

Em seu artigo, Porecher (2021) aponta diferenças importantes entre as doutrinas, práticas e rituais entre as religiões de matriz africana. O autor pontua que no Candomblé, há ênfase na invocação e celebração de divindades africanas (orixás), que podem se conectar a pessoas iniciada. A adivinhação, e a interpretação de sinais ocupam papel central para os pais e mães de santo, enquanto a mediunidade e a capacidade de incorporar espíritos tem função menos central. (Porecher, 2021).

Porecher (2021) afirma que a Umbanda é uma fusão brasileira, formada a influência do espiritismo, catolicismo e de elementos indígenas, se diferencia por incorporar espíritos, mas não os orixás; embora alguns espíritos atuem sob a influência de determinados orixás, possui ênfase na mediunidade como fonte de serviço aos praticantes.

Nos rituais do Candomblé, predomina o vocabulário africano, diferente da Umbanda. Na Umbanda, a ideia de evolução espiritual, é central, na qual os espíritos retornam à Terra para serem incorporados e auxiliar os seres humanos no seu desenvolvimento espiritual, enquanto, no Candomblé, há a manutenção do axé por meio de oferendas e rituais (Porecher, 2021). O infográfico 1 apresenta as diferenças entre as religiões afro-brasileiras.



Fonte: Autoria própria (2025).

Na visão de Katrib (2021), não é oferecido qualquer tipo de comida ou bebida aos orixás mas sim aquela que representa aquilo que foi pedido à divindade, como, por exemplo: prosperidade, trabalho, saúde e felicidade. O preparo dos pratos é rigorosamente coordenado por pontos cantados e orações, criando, assim, um campo vibracional para que os espíritos trabalhem na realização do pedido (Katrib, 2021).

Destarte, Katrib (2021) defende que, nas religiões afro-brasileiras, comer e beber, devem ser visto como um instante de comunhão, onde se entrelaçam energias e se dão forma a diversas maneiras de vivenciar a fé. Muller e Hickenbick (2024) ressaltam que cada orixá apresenta suas próprias características, particularidades e preferências, o que reflete diretamente nos alimentos que são oferecidos para cada um.

Iemanjá, a rainha do mar, é a mãe de todos os orixás, representada como uma figura materna de cuidado e zelo. Essa simbologia justifica o fato de sua alimentação estar fortemente ligada ao leite, símbolo de nutrição. A orixá também é protetora dos marinheiros, pescadores e navegantes, e o prato mais conhecido ofertado a Iemanjá é o manjar de coco (Ferreira *et al.,* 2024).

Xangô, o orixá da justiça, representa poder, é detentor do fogo e dos trovões, utiliza um machado que representa o equilíbrio e a dualidade das situações, e a comida oferecida para Xangô é o amalá, que significa um pedido de misericórdia diante de momentos difíceis (Aguiar, 2023).

Yansã, é uma orixá feminina, guerreira deusa dos ventos e das tempestades. De acordo com as lendas de matriz-africana, Yansã foi a esposa favorita de Xangô, com quem compartilhou o poder do trovão e do fogo. A comida destinada a esse orixá é o acarajé, que deriva da língua iorubá, significando “comer bola de fogo” (Aguiar, 2023).

Oxum é reverenciada como a senhora do amor verdadeiro, da beleza e da sensualidade; é guardiã do ouro e das riquezas, representando a prosperidade e a abundância. Mãe das águas doces, Oxum habita cachoeiras e rios, simbolizando a fertilidade e a maternidade. Também é conhecida como uma das esposas de Xangô, e o prato ofertado a essa orixá é o omolocum (Dias, 2020).

Exu é o senhor das encruzilhadas, sendo o orixá mensageiro entre o plano visível e o invisível, Exu simboliza as escolhas e possibilidades que surgem em cada encruzilhada (Silva, 2021). Os filhos de santo recorrem a essa entidade, principalmente, quando necessitam de proteção e auxílio. O alimento mais habitual e popular entregue a essa entidade é o padê. (Aguiar, 2023). A tabela ilustrativa abaixo apresenta os Orixás, suas cores, locais de atuação e oferendas.

Tabela 2 - Tabela ilustrativa adaptada: orixá, sua cor, campo de atuação e sincretismo.

ORIXÁ	COR	LOCAL DE ATUAÇÃO	SINCRETISMO	PRATO OFERTADO
Iemanjá	Azul	Mar	Nossa Senhora	Manjar de coco
Xangô	Marrom	Pedreiras	São Jerônimo São Pedro	Amalá
Iansã	Laranjado	Ventos / tempestades	Santa Bárbara	Acarajé
Oxum	Amarelo	Rios / cachoeiras	Nossa Senhora da Conceição	Omolocum
Exú	Vermelho / preto	Encruzilhadas	Diabo	Padê

Fonte: Nascimento (2020).

Com a chegada dos escravos, também iniciou-se um processo de desenvolvimento afro-religioso do Rio Grande do Sul, no qual o batuque, desenvolvido no território gaúcho, se destaca entre as religiões afro-brasileiras pela preservação das tradições africanas, uma vez que a língua litúrgica é iorubá, os símbolos utilizados são de origem africana e, além da devoção aos orixás, essas práticas religiosas evidenciam aspectos culturais e identitários dessas religiões (Speoni, 2018).

Como aponta Pinto *et al.* (2017), na região sul, os africanos se destacaram como os melhores cozinheiros locais e contribuíram para a culinária típica da região; das criações que ganharam fama, destaca-se um prato especial: a galinha de batuque (Pinto *et al.,* 2017). As preparações como quibebe, canjica, mondongo, mocotó e feijão campeiro estão presentes em vários Centros de Tradições Gaúchas do Rio Grande do Sul e em outras regiões (Troglio, 2022).

Salienta Troglio (2022), que a participação dos africanos na culinária gaúcha se refere principalmente às comidas para os orixás, caracterizadas por forte influência religiosa e identidade cultural. No entanto, o autor aduz que muitos dos pratos tradicionais do sul são adaptados para a ‘’culinária profana’’, ou seja, a cozinha que não possui ligação com a religião, excluindo os ritos e tradições africanas da alimentação, o que impulsiona a intolerância religiosa e o racismo (Troglio, 2022). A tabela abaixo é uma comparação entre os pratos ofertados aos orixás na Umbanda e no Candomblé.

Tabela 3 - Oferta aos orixás: Comparação entre Umbanda e Candomblé.

Umbanda	Candomblé
Iemanjá Na Umbanda, Iemanjá recebe doces brancos e manjar de coco	**Iemanjá** No Candomblé é ofertado a Iemanjá camarão seco
Xangô Xangô é homenageado na Umbanda com o amalá	**Xangô** Também no Candomblé, Xangô recebe o amalá
Iansã Para Iansã, a Umbanda oferece o acarajé	**Iansã** O acarajé é consagrado a Iansã no Candomblé
Oxum Oxum recebe o omolocum na Umbanda	**Oxum** Oxum é reverenciada com omolocum no Candomblé
Exú O Padé é o prato dedicado a Exú na Umbanda	**Exú** Exú também é prestigiado com o padê no Candomblé

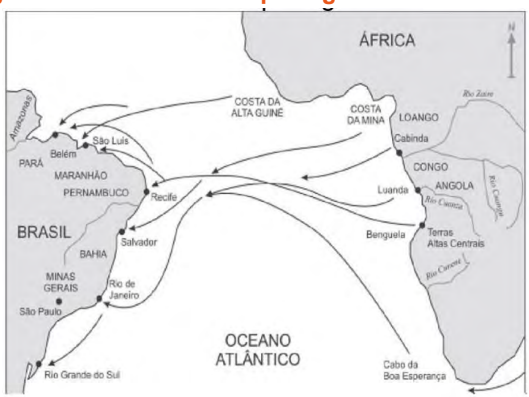
Fonte: Tabela elaborada pela autora com base em Dutra (2020); Junior; Lima (2018).

Com a descoberta de ouro em Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso, houve um aumento na imigração de grupos europeus e, consequentemente, intensificou-se o tráfico de africanos escravizados para essas regiões (Graciano; Silva; André, 2024). No Sudeste, a contribuição africana teve grande expressão em Minas Gerais, pois os escravos, já habituados à prática da caça, utilizavam como alimento os animais disponíveis, tais como capivara, tatus e lagartos (Domingos, 2020).

Como destaca Monteiro e Souza (2016), o milho eram a alimentação básica dos escravos; o consumo de carne ocorria apenas para suprir a ausência do feijão. Alguns pratos que se popularizaram no estado de Minas Gerais que sofreram influência africana, como o tutu de feijão, angu, cuscuz e frango com quiabo, além disso, alimentos como quiabo e jiló fazem parte de pratos considerados típicos da culinária mineira, o que evidencia a contribuição dos negros africanos na construção cultural do estado de Minas Gerais (Monteiro; Souza, 2016).

Sob esse prisma, Morais (2017), em seu artigo, ratifica que com o avanço da produção agrícola, especialmente na cafeicultura, no final do século XVIII, impulsionou uma maior demanda no tráfego de escravos para o Rio de Janeiro. Nesse contexto, conforme Pereira (2011), no território capixaba, ao decorrer do século XIX, havia africanos provenientes da Bahia e do Rio de Janeiro, sendo este último uma das áreas com maior concentração de negros escravizados (Pereira, 2011). A imagem abaixo refere-se ao tráfico africano entre África e Brasil no século XVIII.

Figura 1 - O Atlântico Sul português no século XVIII.



Fonte: Heywood, 2008.

Diferentemente do que se costuma afirmar em relação ao surgimento da feijoada, que não foi originada nas senzalas, trata-se de uma invenção brasileira fundamentada em tradições europeias (Bitelli; Jurema, 2019), os autores evidenciam que: ‘’O alimento dos escravos compõe-se principalmente de angu, feito com farinha de milho e água, feijão preto e carne seca”. Entretanto, a feijoada, sendo considerada um dos mais emblemáticos da cultura brasileira, contribuiu para a valorização da cultura alimentar nacional e, por isso, foi declarada como Patrimônio Cultural Imaterial no estado do Rio de Janeiro em 2013 (Bitelli; Jurema, 2019).

DISCUSSÃO

As evidências levantadas nesta revisão apontam que a alimentação nas religiões de matriz africana deve ser compreendida como um sistema simbólico que integra espiritualidade e identidade. Ultrapassando as barreiras de uma prática

alimentar estritamente nutricional, a comida nos rituais dos terreiros representa os saberes ancestrais, e a não aceitação do apagamento histórico da cultura negra, como pontuado pelos autores Duarte, Ribeiro e Gomes (2022) e Fortes Lia e Troglio (2023).

Nos terreiros de religiões de matriz africana, o alimento ocupa um papel central, pois os rituais que envolvem o preparo dos alimentos garantem a circulação do axé, energia que sustenta a vida espiritual. Tal aspecto se articula com Gonçalves (2017) e Medeiros e Rufatto (2025), que compreendem a cozinha do terreiro como um ambiente de metamorfose, onde o alimento deixa de ser mera matéria-prima e transcende, situando-se entre o plano terreno e o plano espiritual.

A alimentação nas práticas religiosas afro-brasileiras é considerada um meio de cuidado coletivo e transmissão de saberes. Como argumentam Camargo, Costa e Ulbrich (2021) e Porecher (2021), o uso de alimentos nos rituais evidencia que, mesmo com a fusão cultural presente nessas religiões, a herança africana não é enfraquecida, mas sim ressignificada, revelando a capacidade de adaptação dessas tradições ao longo do tempo.

Conforme evidenciado nos resultados, a influência africana nas regiões Sul e Sudeste do Brasil é menos exposta, mesmo diante de sua importância histórica. Tal invisibilização cultural reforça narrativas eurocêntricas sobre a herança alimentar brasileira (Monteiro; Souza, 2016; Bitelli; Jurema, 2019), contribuindo para o racismo estrutural e minimizando os saberes tradicionais (Barbosa, 2022; Gonzaga *et al.,* 2024). Essa situação deriva de uma construção social que prioriza bases culturais europeias e supervaloriza manifestações culturais ocidentalistas, renegando qualquer forma de influência africana.

Nessa conjuntura, Santos (2016) aponta que o estado do Rio Grande do Sul é formado por uma grande quantidade de descendentes de europeus, atualmente 82,3%, e por uma escassa presença negra (17,3%), o que tem levado a frequentes episódios de intolerância e discriminação racial. Tal ocorrência se deve ao fato de que o estado teve grande influência europeia, devido ao seu clima mais frio, e foi composto pelas chamadas “raças superiores” (alemães e italianos). Assim, criou-se uma imagem de ordem, civilização e herança europeia, ao mesmo tempo em que se apagou a presença negra escravizada para sustentar essa narrativa (Santos, 2016).

Dihl, (2016) ressalta que o Rio Grande do Sul não dependia do trabalho escravo e, por volta do ano de 1880, esse tipo de mão de obra passou a não ser mais uma demanda econômica. Logo, supõe-se que o abolicionismo do território gaúcho foi um confronto entre diversos grupos políticos, além de menosprezar a importância dos escravos, a concepção de uma escravidão mais branda ou amena. Defendia-se que, nessa região, existiam laços afetivos entre senhores e escravos, predominando a ideia de que o estado era diferente do resto do Brasil, pois se dizia que a escravidão ali não teria sido tão “cruel”. Apesar disso, não é difícil encontrarmos relatos a respeito de atos de crueldade praticados contra os escravos, como, por exemplo, fugas, punições e prisões (Dihl, 2016).

Já na região Sudeste, embora haja estudos que atribuam o crescimento e desenvolvimento da cidade de Minas Gerais à mão de obra escrava, Martins

(1983), em seu artigo Minas Gerais, Século XIX: Tráfego e Apego à Escravidão: uma Economia Não-Exportadora, argumenta o oposto e ressalta a inexistência de evidências científicas que comprovem a participação do estado mineiro no tráfico de escravos, e ainda defende a ideia de que grande parte dos escravizados do estado de Minas jamais esteve vinculada à mineração ou em cafezais durante o século XIX (Martins,1986).

Por outro lado, Lage (2017) aponta que a extração de ouro e diamantes desempenhou um papel principal ao longo do período de 1700-1799, sendo imprescindível para o desenvolvimento e avanços de outras atividades, como, por exemplo, a agricultura e a lavoura, entre outras. Todavia, o trabalho escravo foi utilizado para que houvesse a expansão dessas atividades. A autora complementa: "Os negros vinham da 'Guiné', na África, desembarcavam no porto do Rio de Janeiro e, de lá, eram encaminhados para Minas Gerais'' (Lage, 2017).

Várias pesquisas abordam a resistência dos negros africanos no Brasil, sendo a não aceitação de situações de injustiças impostas aos mesmos. Tratando-se do Estado de Minas Gerais, os escravos tinham os seus meios de expressão, que eram a forma que tinham para lutar contra aquele cenário e, ao mesmo tempo, manter-se conectados com suas origens, como, por exemplo: fugas, festas e encontros e confraternizações entre eles. Ao analisar diversas esferas da história, é notório que os escravos nem sempre tinham o objetivo de resistir, mas sim preservar a própria identidade e cultura (Lage, 2017).

Na atualidade, existe o Projeto Afromineiridades, criado pelo Governo do Estado de Minas, por meio do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA-MG), que visa à valorização, de modo integrativo, da cultura africana, como as manifestações e aspectos simbólicos e sociais que possuem raízes africanas. Esse programa visa conservar essas tradições culturais, disseminar o saber e evidenciar a influência africana no Estado de Minas (IEPHA, 2024).

De acordo com o Guia de Políticas Públicas para Povos de Comunidades Tradicionais 2022, os mesmos são: indígenas, povos ciganos, extrativistas, pescadores artesanais, comunidades quilombolas, faxinalenses, extrativistas costeiros, marinheiros, povos de terreiros e de matriz africana, benzedeiros, ribeirinhos, entre outros.

Sob a ótica de Miranda *et al.,* (2025), esses povos impactam diretamente na proteção do meio ambiente e no zelo pelos bens da natureza. Essa premissa fortalece a implementação do regulamento nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, no desenvolvimento da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT); tal medida governamental cuida da preservação cultural desses grupos sociais (Miranda *et al.,* 2025).

Do ponto de vista do Direito Humano a Alimentação Adequada, as evidências enfatizam os terreiros como espaços de socialização alimentar, acesso seguro a alimentação e proteção comunitária, especialmente para populações tradicionalmente marginalizadas. De acordo com Fontolan e Lima (2022) e De Oliveira (2020), reconhecer o alimento como portador de significados simbólicos e

espirituais é fundamental para a implementação de políticas públicas equitativas, garantindo o respeito às práticas alimentares de comunidades tradicionais.

Conforme o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA (2025), no Brasil existem políticas públicas que visam à preservação das comunidades tradicionais, como, por exemplo, o Ministério da Igualdade Racial atua por meio da SINAPIR-Sistema Nacional de Promoção a Igualdade Racial, a fim de diminuir a discriminação racial e promover a valorização cultural da população negra. Segundo a Cartilha Direitos dos Povos e Comunidades Tradicionais (2014), mesmo com a existência de políticas públicas que buscam defender os direitos das comunidades tradicionais, cabe à sociedade brasileira o dever de exigir do Poder Executivo o cumprimento dessas leis, para que elas não se restrinjam apenas a teorias.

Sendo assim, a discussão revela que as práticas alimentares de origem africana não devem ser compreendidas apenas como manifestações culturais, mas também como símbolos de resistência e reafirmação social, nas quais o povo negro desempenha um papel fundamental na preservação de suas tradições. O ato de conservar e perpetuar essas memórias ancestrais consiste em valorizar a influência do povo negro na formação dos hábitos alimentares brasileiros e em resistir à invisibilidade histórica que ainda se faz presente tanto no âmbito acadêmico quanto no institucional.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo possibilitou a compreensão de que a influência africana na alimentação brasileira está intrinsecamente ligada à identidade, espiritualidade e resistência. As pesquisas já existentes revelam que, nas religiões afro-brasileiras, especialmente na Umbanda e no Candomblé, o alimento ocupa um papel central na conexão com os orixás.

As evidências já existentes constatam que os alimentos utilizados no preparo das oferendas nos terreiros são escolhidos com base no gosto, nas particularidades e na representatividade de cada orixá, sendo o preparo da oferenda um ato ritualístico, o qual não é realizado por qualquer indivíduo, uma vez que exige conhecimentos e responsabilidades específicas para manipular os alimentos destinados às divindades. Notou-se, ainda, que, embora a influência africana seja mais reconhecida na região Nordeste, nas regiões Sul e Sudeste essa herança é pouco ressaltada no âmbito social e acadêmico.

No âmbito do Direito Humano à Alimentação Adequada, os terreiros são ambientes que, além de promoverem o fortalecimento de práticas religiosas, também contribuem para a formação de laços comunitários por meio dos rituais de partilha de alimentos entre os frequentadores. A valorização dessas práticas amplia os horizontes da nutrição, integrando os fatores culturais e religiosos que impactam diretamente nas escolha e preferências alimentares dos indivíduos. Levar esses fatores em consideração, é imprescindível para a elaboração de programas e políticas públicas que respeitem a diversidade cultural e as especificidades de cada cultura presente na sociedade.

Diante do exposto, ressaltar a influência africana na formação do hábito alimentar brasileiro não se limita apenas em reconhecer a sua contribuição, que durante séculos foi silenciada, mas também é um meio para combater o preconceito religioso e a discriminação alimentar. O presente estudo busca impulsionar o surgimento de novas pesquisas e investigações, que evidenciem o elo entre alimentação, cultura e religiosidade como elemento orientador na formação de hábitos alimentares e práticas identitárias.

Mesmo com a contribuição científica desta pesquisa, as lacunas encontradas ao longo desta análise devem ser ressaltadas. Os estudos que relacionam a nutrição e as religiões de matriz africana são escassos, e poucos foram os achados sobre o consumo de alimentos de origem africana na região Sul e Sudeste do Brasil, e a real contribuição do negro nessas regiões também é assunto controverso gerado por diferentes correntes teóricas. Os resultados obtidos foram qualitativos e apresentaram informações pouco aprofundadas, gerando dados limitados e superficiais, mas sem comprometer a qualidade de investigação da pesquisa. Para estudos futuros, sugere-se aprofundar-se nas dimensões: Alimentação, herança cultural e pertencimento social.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Valéria Cristina da Silva. **Alimentação de terreiro na periferia de Belém: uma encruzilhada entre comidas sagradas e comidas do cotidiano.** Trabalho de Curso (Licenciatura em História) – Campus Universitário de Ananindeua, Universidade Federal do Pará, Ananindeua, p. 14 á 21, 2023. Disponível em: https://bdm.ufpa.br/handle/prefix/5839. Acesso em: 20 Dez. 2025.

ARAUJO, Vanúcia Reis da Silva. Cultura Afro-Brasileira: Uma breve análise da influência africana na cultura brasileira. **Revista in FOCUS,** v. 3, n. 1, 2024. Disponível em: https://periodicos.faculdadefocus.com.br/revista-multidisciplinar-focus/article/view/35. Acesso em: 03 nov. 2025.

AVIDAGO, Maria Clara Drummond Pires *et al.* As Quitandas e Quitandeiras de Minas Gerais: Herança de Quitandas. **Revista de Gastronomia,** v. 2, n. 02, p. 2024. Disponível em: https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/view/3922. Acesso em: 17 jun. 2025.

BARBOSA BARROS, Leonardo. Racismo No Brasil: Teorias Raciais e as Heranças da Escravidão no Brasil. **Revista Em Favor de Igualdade Racial**, v. 5, n. 3, p. 58, 2022. Disponível em: https://periodicos.ufac.br/index.php/RFIR/article/view/6155. Acesso em 03 nov. 2025.

BITELLI, Fábio Molinari; JUREMA, Maria Luíza Melquiades. FEIJOADA: origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. São Paulo: Centro Universitário Senac, v. 7, n. p. 24-33 2019. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/

revistacontextos/wpcontent/uploads/2019/11/Artigo-2-1.pdf. Acesso em: 21 Dez. 2025.

BRASIL. **Ministério da Mulher, da Família e dos Direitos Humanos; Secretaria Nacional de Políticas de Promoção da Igualdade Racial**. Guia de Políticas Públicas para Povos e Comunidades Tradicionais. 1. ed. Brasília: 2022, p.08. Disponível em: file:///C:/Users/User/Documents/sepir-2022_guia-das-politicas-publicas-para-pcts.pdf. Acesso em: 19 Fev. 2026.

CAMARGO, Hertz Wendel de; COSTA, João Emerson da; ULBRICH, Terri. Cultura alimentar: a linguagem da fé e a relação entre alimento, divindade e umbanda. Ecolinguística: **Revista Brasileira de Ecologia e Linguagem,** v. 07, n. 03, p. 122-123, 2021. Disponível em: https://periodicos.unb.br/index.php/erbel/article/view/41398. Acesso em: 14 jun.2025.

CASTRO, Maria Luíza Lima de; COSTA, Rute Ramos da Silva; CANICIO, Danielle Theodoro. Comidas da religião afro-brasileira Omolokô: linguagem e matéria do sagrado. **REVER – Revista de Estudos da Religião**, v. 24, n. 3, 2024. Disponível em: https://revistas.pucsp.br/index.php/rever/article/view/67378. Acesso em 03 nov. 2025.

COSTA, Matheus Magalhães; VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara; COSTA, Victor Sampaio Daltro. **A doçaria tradicional das baianas de acarajé e os redesenhos dos doces de tabuleiros**. Ágora, v. 26, n. 2, p. 102 – 103, 2025. Disponível em: https://seer.unisc.br/index.php/agora/article/view/19590. Acesso em: 16 jun. 2025.

DIAS, Luciana de Oliveira. **Reflexos no Abebé de Oxum: por uma narrativa mítica insubmissa e uma pedagogia transgressora.** Articulando e construindo. v. 5, 2020. Disponível em: https://revistas.ufg.br/racs/article/view/63860. Acesso em: 20 Dez. 2025.

DIHL, Tuane Ludwig. A “História Da Liberdade” Do Rio Grande Do Sul Nas Páginas Do Jornal A Federação: Construção Da Invisibilidade Negra. **Revista Convergência Crítica.** Rio de Janeiro, n. 8, p. 82-83, 2016. Disponível em: https://periodicos.uff.br/convergenciacritica/article/view/36512. Acesso em: 08 Mar. 2026.

DOMINGOS, Luís Tomás. Desafios de construção dos saberes e conhecimentos africanos e afrodescendentes a partir das dinâmicas sócio-históricas. **Desafios da Presença de Conhecimentos e Saberes Africanos e Afrodescendentes**, p. 1, 2020. Disponível em: https://books.google.com.br. Acesso em: 21 Dez. 2025.

DUARTE, Bruna Marques; RIBEIRO, Rhuan Tardo Guilherme; GOMES, Luciano Carvalhais . **Um olhar sobre as contribuições dos povos indígenas e africanos para a cultura alimentícia brasileira: Uma proposta para o ensino de ciências**. Olhar de Professor, v. 25, p. 01-19, 2022. Disponível em: https://revistas.uepg.br/index.php/olhardeprofessor/article/view/18226/20920921680. Acesso em: 14 jun. 2025.

FERREIRA, Juliana Cesário Braga *et al.* Influências Na Formação Do "Gosto Brasileiro". **Revista De Gastronomia,** v. 2, n. 1, p. 01 - 04, 2023. Disponível em: https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/view/3578. Acesso em: 03 nov. 2025.

FERREIRA, Klysman Maia Lomeu; CAFFINI, Felipe de Castro ; HORTA, Patricia Maia do Vale; AFLISIO, Malio. ODÔ FIABA: UMA SAUDAÇÃO À IEMANJÁ. **REVISTA DE GASTRONOMIA,** v. 2, n. 2, p. 3, 2024.Disponível em: https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/view/3919/291519. Acesso em: 20 Dez. 2025.

FONTOLAN, Maria Vitoria; DE SOUZA LIMA, Romilda. A dimensão étnico-racial do Direito Humano à Alimentação Adequada. **Research, Society and Development,** v. 11, n. 11, p. 03, 2022. Disponível em: https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8658090/2270. Acesso em: 18 jun. 2025.

FRANCO, Gilciana Paulo. **As religiões de matriz africana no Brasil: luta, resistência e sobrevivência**. Sacrilegens, v. 18, n. 1, p. 32, 2021. Disponível em: https://periodicos.ufjf.br/index.php/sacrilegens/article/view/34154. Acesso em: 20 Dez. 2025.

GONÇALVES, Fábio da Silva. **Se me der de beber, também bebe, se me der de comer também come: um estudo sobre a comida nos terreiros de Candomblé, Umbanda e Quimbanda em Bocaiuva/MG**. 2017. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017. Disponível em: https://repositorio.ufmg.br/server/api/core/bitstreams/a6bd7656-0d2f-4a08-9dd3-8893eeae63a2/content. Acesso em: 15 out. 2025.

GONZAGA, Anna Raquel Andrade *et al.* **Racismo estrutural no Brasil: da herança escravocrata à consolidação do racismo estrutural.** In: Congresso Internacional de Política Social e Serviço Social: desafios contemporâneos; Seminário Nacional de Território e Gestão de Políticas Sociais; Congresso de Direito à Cidade e Justiça Ambiental, p. 02, 2024. Disponível em: https://anais.uel.br/portal/index.php/conserdigeo/article/view/3817. Acesso em: 30 jun. 2025.

GRACIANO, George Gabriel Silva; SILVA, Rayanne Cristhine Oliveira da; ANDRÉ, Thais Cristina Leite. **''Gastronomia e culinária afrodiaspórica no Brasil''.** Repositório Institucional do Conhecimento, p.01-18, 2024. Disponível em: http://ric.cps.sp.gov.br/bitstream/123456789/31231/2/eventos_2024_2_george_gabriel_gastronomia_e_culinaria_afrodiasporica_no_brasil_tg.pdf. Acesso em: 20 jun. 2025.

IEPHA-MG. INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. **Afromineiridade: preservando as raízes e valorizando as congadas e reinados como patrimônio de Minas Gerais.** Belo Horizonte: IEPHA-MG. p. 01, 2024. Disponível em: https://www.iepha.mg.gov.br. Acesso em: 12 mar. 2026.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA – IPEA. **Programa Mais Igualdade.** Brasília: Ipea, 2025. Disponível em: https://catalogo.ipea.gov.br/politica/1014/programa-mais-igualdade. Acesso em: 19 Fev. 2026.

KATRIB, Cairo Ibrahim. **Mesa dos Orixás: experiências do ofertar e do receber na Umbanda.** Dialogos, v. 25, n. 3, p. 44 e 46, 2021. Disponível em: https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/Dialogos/article/view/60152. Acesso em: 20 Dez. 2025.

LAGE, Mônica Maria Lopes. XIII. **Negros em Minas Gerais/Lugares de sociabilidade: "A Igreja, a praça e a rua".** Cadernos de História UFPE, Recife, v. 9 n. 9 (2012): Dossiê: História e Cultura Africana e Afro-Brasiler p. 258-259, 2017. Disponível em: https://periodicos.ufpe.br/revistas/cadernosdehistoriaufpe/article/view/110106. Acesso em: 08 Mar. 2026.

LIA, Cristine Fortes; TROGLIO, Matheus. De sabor e de fé: a alimentação sagrada no Batuque e a educação antirracista. **Revista Maracanan**, n. 34, p. 66 2023. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/maracanan/article/view/78259. Acesso em: 20 Dez. 2025.

LIMA, Luiz Fábio Pinheiro. Alimentação e religião na perspectiva antropológica: um breve estudo sobre os alimentos sagrados no Candomblé Bantu. **Revista Alteridade,** Montes Claros, 2022. Disponível em: https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/alteridade/article/view/6076. Acesso em: 15 out. 2025.

MACHADO, Pedro Henrique; DOS SANTOS, Samara Silva. Memórias do Brasil: invasão, tráfico de negros e violência. **Revista Contexto e Educação,** v. 37, n. 166, p. 297, 2022. Disponível em: https://www.researchgate.net. Acesso em: 12 ago. 2025.

MARTINS, Roberto Borges. **Minas Gerais, século XIX: tráfico e apego à escravidão numa economia não exportadora.** Estudos Económicos (São Paulo), v. 13, n. 1, p. 181-209, 1983. Disponível em: file:///C:/Users/User/Downloads/estudoseconomicos,+Artigo9_v13_1983_1%20(2).pdf. Acesso em: 08 Mar. 2026.

MASCARENHAS, Yasmim; RIBEIRO, Denise de Almeida. Alimentação dos deuses como prática terapêutica: ultrapassando os valores nutricionais e biológicos. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas (RACA)**, v. 5, n. 2, p. 48, 2025. Disponível em: https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/204/129. Acesso em: 03 jul. 2025.

MEDEIROS, Márcia Maria de; RUFATTO, João Paulo Ifájómílójú Deluque. A cozinha como espaço do sagrado no culto de Òrìṣá: notas introdutórias. **Revista JRG de Estudos Acadêmicos** , Brasil, São Paulo, v. 8, n. 19, p. 06, 2025. DOI: 10.55892/jrg.v8i19.2358. Disponível em: https://revistajrg.com/index.php/jrg/article/view/2358. Acesso em: 12 out. 2025.

MIRANDA, Evely Bocardi de; SGUAREZI, Sandro Benedito; ALCÂNTARA, Liliane Cristine Schlemer; SAMPAIO, Carlos Alberto Cioce. **Povos Originários E**

Comunidades Tradicionais E As Políticas Públicas No Brasil. ARACÊ, v. 7, n. 1, p. 2984, 2025. Disponível em: https://periodicos.newsciencepubl.com/arace/article/view/2934/3667 . Acesso em: 19 Fev. 2026.

MONTEIRO, Douglas Emiliano Januário; SOUZA, TRA. **Comida de preto": o ato de comer, a ressignificação da identidade negra e de seus laços ancestrais na cidade de Divinópolis-MG**. XIV ENANPEGE-A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. Anais Eletrônico [...] Online: Editora Realize, p. 42-43, 2021. Disponível em: https://sipex.ouropreto.ifmg.edu.br. Acesso em: 21 Dez. 2025.

MORAES, Renata Figueiredo. A escravidão e seus locais de memória – O Rio de Janeiro e suas "maravilhas". **ODEERE: Revista Internacional de Relações Étnicas**, [S. l.], v. 1, n. 2, p. 37–38, 2017. DOI: 10.22481/odeere.v0i2.1556. Disponível em: https://periodicos2.uesb.br/odeere/article/view/1556. Acesso em: 21 dez. 2025.

MULLER, César Limoeiro Fernando; HICKENBICK, Claudia. **Comida de santo: uma investigação sobre o uso de alimentos em um terreiro de umbanda na cidade de Florianópolis**. Cadernos NAUI, v. 13, n. 24, p. 274, 2024. Disponível em: https://ojs.sites.ufsc.br/index.php/naui/article/view/7399. Acesso em: 20 Dez. 2025.

NASCIMENTO, Girlan Moreira do; FÉLIX, Maria das Graças; GOMES, Patriciana Martins; ALVES, Marisa de Oliveira. RAÇAS E ETNIAS BRASILEIRAS. RCMOS - **Revista Científica Multidisciplinar O Saber,** Brasil, v. 1, n. 1, p. 01, 2024. Disponível em: https://submissoesrevistarcmos.com.br/rcmos/article/view/529. 03 nov. 2025.

NORONHA, Daisy Pires; FERRAZ, Márcia R. **Google Acadêmico como ferramenta de busca para a pesquisa científica.** Encontros Bibli: revista eletrônica de biblioteconomia e ciência da informação, v. 19, n. 41, p. 51–65, 2014. Disponível em: https://periodicos.ufsc.br/index.php/eb/article/view/1808-5245.2014v19n41p51 . Acesso em: 14 out. 2025.

OLIVEIRA, Anelise Rizzolo de. **Comida e aspectos simbólicos na perspectiva de políticas públicas para o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável**. Segurança Alimentar e Nutricional, v. 27, p. 03, 2020. Disponível em: https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/33649/28224. Acesso em: 18 jun. 2025.

OLIVEIRA, Larayne Gallo Farias; FRACOLLI, Lislaine Aparecida;COELHO, Thaís Pola Baptista; SILVA, Juliete Santos; Báfica, Moema de Souza; SANTOS, Carolina; SILVA, Zenildo Santos; Pereira, Talitha Zileno; FREITAS, Fernanda Machado; CARVALHO, Adriano Santos de; TEOTONIO, Castro Reflexões e perspectivas das desigualdades raciais e a saúde da população negra. **Revista JRG de Estudos Acadêmicos**, v. 7, n. 15, p. 03 , 2024. Disponível em: http://revistajrg.com/index.php/jrg/article/view/1188/1091. Acesso em: 18 jun. 2025.

OLIVEIRA, Leandro Vilar. **A alimentação para o estudo da história das religiões.** Maracanan, n. 35, p. 157-158, 2024. Disponivel em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/maracanan/article/view/77639/51187. Acesso em: 12 ago. 2025.

OLIVEIRA, Taline Souza; SILVEIRA, Diego Soares da. **Comida de terreiro e a agência não humana no ritual do Candomblé.** 2023. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2023. Disponível em:https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/41306/1/ComidaTerreiroAg%c3%aancia.pdf. Acesso em: 15 out. 2025.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Comentário Geral número 12 O direito humano à alimentação (art.11), 1999.** Disponível em: https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2016/12/Comentario-Geral-No-12.pdf. Acesso em: 18 jun. 2025.

PACKER, Abel Laerte; TERRA-FIGUEIREDO, Irati Antonio. A SciELO: uma estratégia para o fortalecimento da comunicação científica em língua portuguesa. **Revista Brasileira de Educação**, v. 15, n. 45, p. 297–308, 2010. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rbedu/a/68RZQPk8g8TQqv8N8bTDz7y. Acesso em: 14 out. 2025.

PEREIRA, Dulce Maria. **A face negra do Brasil multicultural.** Fundação Cultural, 2022. Disponível em: http://pat.educacao.ba.gov.br/storage/conteudos/conteudos-digitais/download/2773.pdf . Acesso em: 17 jun. 2025.

PEREIRA, Vanina Margarida Tomar Borges; URBANISTA, Arquiteta; URBANISMO, U. F. E. S. **A herança da arquitetura africana nas comunidades quilombolas**. Anais do XXVI Simpósio Nacional de História–ANPUH• São Paulo, p. 03-04, 2011. Disponível em: https://anpuh.org.br/uploads/anais simposios/pdf/201901/1548856701_aeccf5e84be74e0eb3e13289e746e116.pdf. Acesso em: 21 Dez. 2025.

PINTO, Leidh Jeane Sampietro; SANTOS, Eurico De Oliveira; THOMÉ-ORTIZ, Humberto; AGUIRRE-GONZÁLEZ, Noe Antonio; JASPER, Juliana Rose. A gastronomia regional no turismo rural da metade sul do Rio Grande do Sul. **Revista de Turismo Contemporâneo**, v. 5, n. 2, p. 212, 2017. DOI: 10.21680/2357-8211.2017v5n2ID10966. Disponível em: https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/10966. Acesso em: 21 Dez. 2025.

PORCHER, José Eduardo. Abrindo caminhos em filosofia da religião pela incorporação de tradições afro-brasileiras. **Revista Brasileira de Filosofia da Religião**, Brasília, v. 8, n. 2, p. 74 e 75, 2021. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/358807475_Abrindo_caminhos_em_filosofia_da_religiao_pela_incorporacao_de_tradicoes_afro-brasileiras). Acesso em: 20. Dez. 2025.

ROCHA, Fábio Libório. Àwo Fífè Nlá: comida de santo como cultura afro-brasileira. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, v. 3, n. 1, 2022. Disponível

em:https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/128. Acesso em 15 out. 2025.

SANTANA, Aurelane Alves; CAMPOS, Christiane Senhorinha Soares. **Trabalho escravo e desenvolvimento capitalista: Do escravismo colonial ao escravismo contemporâneo no Brasil**. Anais do XIV Encontro Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, p. 1-12, 2021. Dísponivel em: https://editorarealize.com.br/editora/anais/enanpege/2021/TRABALHO_COMPLETO_EV154_MD1_SA174_ID105519112021150816.pdf?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 12 ago. 2025.

SANTOS, José Antônio dos. **Movimento negro no Rio Grande do Sul: apontamentos de uma história II.** In: XIII Encontro Estadual de História – Ensino, Direito e Democracia, p.01, 2016. Anais eletrônicos. Porto Alegre: ANPUH-RS, 2016. Disponível em: https://www.eeh2016.anpuh-rs.org.br/resources/anais/46/1469038375_ARQUIVO_Artigo.ANPUH.2016.pdf. Acesso em: 08 Mar. 2026.

SANTOS, Rafael Camaratta. **A Circulação De Axé Através Do Movimento Da Comida: Uma Etnografia Em Um Terreiro De Candomblé Da Bahia**. (SYN)THESIS, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 86. 2023. DOI: 10.12957/synthesis.2023.75905. Disponível em: https SANTOS://www.e-publicacoes.uerj.br/synthesis/article/view/75905. Acesso em: 20 Dez. 2025.

SILVA, Denise de Oliveira ; ROCHA, Silva1 Fábio Libório. **Terreiros de religião de matriz africana: territórios e ambientes alimentares de comensalidade sagrada, saudável e sustentável**. Desertos, Pântanos e Oásis Alimentares: reflexões, experiências e políticas públicas. Observatório Brasieliro de Habitos Alimentares. v. 2763, p. 145, 2023. Disponível em: https://www.researchgate.net. Acesso em: 02 jul. 2025.

SILVA, Rejane Maria Pereira da. **Exu Senhor das encruzilhadas e possibilidades.** Realize Editora. 2021. Disponível em: https://www.editorarealize.com.br/editora/anais/conedu/2023/TRABALHO_COMPLETO_EV185_MD1_ID3977_TB4490_15112023123326.pdf . Acesso em: 20 Dez. 2025.

SOUSA JUNIOR, Manuel Alves de; RANGEL, Tauã Lima Verdan. **(Re)construindo Saberes: raça, racismo e educação antirracista: volume II.** Editora Schreiben, p. 38, 2024. Disponível em: https://www.editoraschreiben.com. Acesso em: 01 jul. 2025.

SPERONI, Aline. **As religiões afro-gaúchas.** Caxias do Sul: Fox Design, p. 23 - 24, 2018.Disponível em: https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/produto-as-religioes-afro-gauchas.pdf. Acesso em: 21 Dez. 2025.

TROGLIO, Matheus. **O sabor do saber; A alimentação sagrada do batuque do Rio Grande do Sul: a relação biomítica da culinária ancestral.** Repositório Institucional da Universidade de Caxias do Sul, p. 10- 41, 2022. Disponível em: file:///C:/Users/User/Downloads/Livro%20(2).pdf. Acesso em: 21 Dez. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. **Cartilha Direitos dos Povos e Comunidades Tradicionais**. Belo Horizonte: UFMG, 2014. p. 36. Disponível em: https://conflitosambientaismg.lcc.ufmg.br/wp-content/uploads/2014/04/Cartilha-Povos-tradicionais.pdf. Acesso em: 19 Fev. 2026.

YAMAGUCHI, Hudinilson Kendy de Lima; SALES, Tatiana dos Santos. Abará, Caruru e Vatapá: a influência da culinária africana na formação da identidade brasileira. **RELACult-Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, v. 6, n. 3, p. 12, 2020. Disponível em: https://periodicos.claec.org/index.php/relacult/article/view/1882. Acesso em 03 nov. 2025.