



Universidade Federal Rural de Pernambuco
Departamento de Tecnologia Rural
Bacharelado em Gastronomia

Alynne Oliveira de Sena

**DESENVOLVIMENTO CULINÁRIO DE UM TERREIRO DE RELIGIOSIDADE
AFRODESCENDENTE NO AUXÍLIO DA ALIMENTAÇÃO DOS SEUS
FREQUENTADORES NA CIDADE DO PAULISTA-PE**

RECIFE,
2026



Universidade Federal Rural de Pernambuco
Departamento de Tecnologia Rural
Bacharelado em Gastronomia

Alynne Oliveira de Sena

**DESENVOLVIMENTO CULINÁRIO DE UM TERREIRO DE RELIGIOSIDADE
AFRODESCENDENTE NO AUXÍLIO DA ALIMENTAÇÃO DOS SEUS
FREQUENTADORES NA CIDADE DO PAULISTA-PE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da
Universidade Federal Rural de Pernambuco
como requisito parcial para obtenção do
título de Bacharel em Gastronomia.
Orientador: Professor Dr. Bruno Celso Vilela
Correia

RECIFE,
2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Bibliotecário(a): Auxiliadora Cunha – CRB-4 1134

S474d Sena, Alynne Oliveira de.

Desenvolvimento culinário de um terreiro de religiosidade afrodescendente no auxílio da alimentação dos seus frequentadores na cidade do Paulista-PE / Alynne Oliveira de Sena. - Recife, 2026.

76 f.; il.

Orientador(a): Bruno Celso Vilela Correia.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2026.

Inclui referências.

1. Candomblé. 2. Jurema Sagrada. 3. Gastronomia. 4. Antropologia 5. Sociologia. I. Correia, Bruno Celso Vilela, orient. II. Título

CDD 641.013

Alynne Oliveira de Sena

**DESENVOLVIMENTO CULINÁRIO DE UM TERREIRO DE RELIGIOSIDADE
AFRODESCENDENTE NO AUXÍLIO DA ALIMENTAÇÃO DOS SEUS
FREQUENTADORES NA CIDADE DO PAULISTA-PE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da
Universidade Federal Rural de Pernambuco
como requisito parcial para obtenção do título
de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Professor Dr. Bruno Celso Vilela
Correia

BANCA EXAMINADORA

Prof. Bruno Celso Vilela Correia
Universidade Federal Rural de Pernambuco

Prof. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
Universidade Federal Rural de Pernambuco

Prof. João Gilberto de Farias Silva
Universidade Federal Rural de Pernambuco

RECIFE,
2026

AGRADECIMENTOS

A realização deste Trabalho de Conclusão de Curso só foi possível graças ao apoio, à orientação e à presença de pessoas e forças que caminharam comigo ao longo de todo o percurso acadêmico e da pesquisa de campo.

Agradeço, primeiramente, a Deus, aos Orixás e às Entidades que me guiaram, protegeram e sustentaram espiritualmente durante toda a construção deste trabalho. Foi por meio dessa força ancestral que encontrei equilíbrio, discernimento e coragem para seguir adiante, mesmo diante dos desafios.

Ao meu pai e minha falecida mãe, deixo minha profunda gratidão por todo o esforço, trabalho e dedicação ao longo da minha vida, sempre priorizando a minha educação e acreditando que o conhecimento é um caminho de transformação. As lutas diárias possibilitaram que eu chegasse até aqui.

Agradeço ao meu orientador, Bruno Celso, que acreditou na minha proposta de pesquisa desde o primeiro momento em que apresentei o tema, ainda em 2024. Sua escuta atenta, disponibilidade, rigor acadêmico e cuidado em cada correção foram fundamentais para o amadurecimento deste trabalho e para a minha formação enquanto pesquisadora.

Minha sincera gratidão ao Bábálòriṣà Hypolito de Ogum e ao padrinho Dácio, que autorizaram a realização da pesquisa no Ilê Asè Omo Ogundê e me acolheram com respeito, generosidade e confiança. A abertura da casa, o compartilhamento de saberes e a disposição em esclarecer dúvidas tornaram esta pesquisa possível e profundamente enriquecedora.

A Beatriz, amiga e frequentadora do terreiro, agradeço imensamente por ter sido a ponte entre mim e o Ilê, viabilizando o contato inicial e contribuindo de forma generosa ao longo de toda a pesquisa, sempre disponível para esclarecer dúvidas e orientar quando necessário.

A toda a comunidade do Ilê Asè Omo Ogundê, deixo meu agradecimento pelo acolhimento, pela simpatia e pela forma respeitosa com que fui recebida em cada visita. A leveza, o cuidado e a hospitalidade vivenciados no terreiro tornaram o trabalho de campo uma experiência afetiva, humana e transformadora.

À minha amiga Cecília, que esteve ao meu lado nos quatro dias de observação, agradeço pela parceria, pela paciência e pelo apoio incondicional. Sua presença tornou os dias longos mais leves e possíveis, mesmo quando foi preciso enfrentar horas de pesquisa e o retorno para casa no último ônibus do dia.

Por fim, agradeço aos meus amigos, que sempre me apoiaram, acreditaram no meu potencial e respeitaram minhas escolhas, sem preconceitos. O incentivo, o afeto e a confiança de vocês foram fundamentais para que eu chegasse até o final deste percurso.

Axé!

RESUMO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso analisa o papel da alimentação no contexto de um terreiro de religiosidade afrodescendente, enfatizando sua função para além do âmbito ritual, enquanto prática de cuidado, acolhimento e auxílio alimentar aos seus frequentadores. A pesquisa, de caráter qualitativo e etnográfico, foi desenvolvida a partir de observações de campo realizadas no Ilê Asè Omo Ogundê, localizado na cidade do Paulista - Pernambuco, contemplando rituais do Candomblé e da Jurema Sagrada. Os resultados evidenciam que a comida atua como elemento central na organização da vida coletiva do terreiro, fortalecendo vínculos comunitários, promovendo a partilha e garantindo a segurança alimentar dos participantes. Conclui-se que o terreiro se constitui como um espaço religioso e social, no qual a alimentação desempenha papel estruturante na manutenção das tradições, na transmissão de saberes e na construção de redes de cuidado e pertencimento.

Palavras-Chave: Candomblé; Jurema Sagrada; Gastronomia; Antropologia; Sociologia.

ABSTRACT

This Final Course Project analyzes the role of food in the context of an Afro-descendant religious center, emphasizing its function beyond the ritual sphere, as a practice of care, hospitality, and food assistance to its visitors. The qualitative and ethnographic research was developed based on field observations carried out at Ilê Asê Omo Ogundê, located in the city of Paulista, Pernambuco, covering Candomblé and Jurema Sagrada rituals. The results show that food acts as a central element in the organization of collective life at the terreiro, strengthening community ties, promoting sharing, and ensuring food security for participants. It is concluded that the terreiro constitutes a religious and social space in which food plays a structuring role in maintaining traditions, transmitting knowledge, and building networks of care and belonging.

Keywords: Candomblé; Jurema Sagrada; Gastronomy; Anthropology; Sociology.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Localização do Quilombo dos Palmares.....	18
Figura 2- Mapa de Pernambuco no Brasil Colônia.....	19
Figura 3- Mimosa Hostilis - Jurema Sagrada Planta.....	23
Figura 4- Jurema Bebida.....	23
Figura 5- Logomarca do Ilê Asè Omo Ogundê.....	30
Figura 6- Fachada do Terreiro Ilê Asé Omo Ogundê.....	31
Figura 7- Parte interna do terreiro - salão.....	31
Figura 8- Parte em que os ogãs tocam Atabaque no Ilê.....	32
Figura 9- Imagem de Ogum - Orixá da Casa.....	32
Figura 10-Convite para a festa das Crianças Realizada pelo Ilê Asé Omo Ogundê.....	34
Figura 11- Peji com os Ibejis.....	34
Figura 12- Café da manhã no Ilê do dia 12 de outubro de 2025: Ovos mexidos, pães e mortadela.....	36
Figura 13- Café da manhã no Ilê do dia 12 de outubro de 2025: salgados, café, bolo de macaxeira e melancia.....	36
Figura 14- Preparo da salada de frutas para servir na festa: goiaba, manga e mamão (algumas das frutas presentes).....	38
Figura 15- Feitura do caruru dos Ibejis: quiabo no fogo até secar a “baba”.....	38
Figura 16- feitura do caruru dos Ibejis: acrescentando camarão seco triturado.....	39
Figura 17- Feitura do caruru dos Ibejis: adicionando amendoim e castanha de caju torrados e triturados.....	39
Figura 18- Caruru dos Ibejis finalizado.....	40
Figura 19- Feitura do acarajé: incorporando ar na massa.....	40
Figura 20- Fritura de acarajé no azeite de dendê.....	41
Figura 21- Almoço do Ilê Asé Omo Ogundê no dia 12 de outubro de 2025: arroz e salada de vegetais cozidos.....	42
Figura 22- Almoço do Ilê Asé Omo Ogundê no dia 12 de outubro de 2025: feijão preto e organização com marmitas e talheres.....	42
Figura 23- Almoço do Ilê Asé Omo Ogundê no dia 12 de outubro de 2025: refrigerantes e suco feito com a casca de abacaxi (utilização integral do alimento).....	43
Figura 24- Marmitas do almoço prontas para se alimentar no terreiro ou para viagem.....	43
Figura 25- Mesa com bolos e guloseimas em frente à imagem de Ogum que fica no centro do terreiro.....	44
Figura 26- Ponto de distribuição de algodão doce e pipoca em frente ao terreiro.....	45
Figura 27- Guloseimas, bolo e imagem de São Cosme e Damião expostos na mesa localizada no centro do terreiro.....	45
Figura 28- Quatro dos 6 quebra panelas recheados de guloseimas.....	46
Figura 29- Distribuição da salada de frutas.....	46
Figura 30- Distribuição do caruru dos Ibejis com o acarajé.....	47
Figura 31- Marmita com acarajé e Caruru.....	47
Figura 32- Distribuição de picolés durante a festa.....	48
Figura 33- Distribuição de sacolinhas para as crianças.....	48
Figura 34- Distribuição de bolo e guloseimas para as crianças.....	49
Figura 35- Distribuição de sacolinhas para os adultos.....	49
Figura 36- Acarajés que sobraram ao fim da festividade.....	50
Figura 37- Salada de fruta que sobrou ao fim da festa.....	51
Figura 38- Pessoas fazendo suas marmitas com o que sobrou da festa para viagem.....	51
Figura 39- Preparo do almoço do dia 26 de outubro de 2025: proteína e vegetais.....	53

Figura 40-Feitura do pirão de costela pro almoço do dia 26 de outubro de 2025.....	53
Figura 41- Confeção do acaçá de arroz para comungação entre os irmãos e também para o orixá Oxalá.....	54
Figura 42- Confeção do acaçá de inhame.....	55
Figura 43- Acaçás de inhame confeccionados para a comunicação entre os irmãos e também para o Orixá Oxalá.....	55
Figura 44- Oferendas para Oxalá.....	56
Figura 45- Almoço do dia 26 de outubro de 2025: vegetais, banana comprida e costela bovina guisada.....	57
Figura 46-Almoço dia 26 de outubro de 2025: legumes, arroz e macarrão.....	58
Figura 47- Sobremesa do almoço do dia 26 de outubro de 2025: parfait de chocolate.....	58
Figura 48- Padrinho Dácio servindo a sobremesa do almoço.....	59
Figura 49- Padrinho Dácio distribuindo o acaçá de arroz entre os irmãos durante o Osè de Oxalá.....	60
Figura 50- Irmã de santo distribuindo o acaçá de inhame entre os irmãos durante o Osè de Oxalá.....	60
Figura 51- Padrinho Dácio distribuindo mel para ser consumido junto aos acaçás durante o Osè de Oxalá.....	61
Figura 52- Ajeum do dia 26 de outubro de 2025: tortas salgadas, bolo mesclado e pães de cachorro-quente.....	61
Figura 53- Recheio do cachorro-quente.....	62
Figura 54- Frequentadores do ilê se servindo no Ajeum.....	62
Figura 55- Gaiolas com os animais para a obrigação.....	63
Figura 56- Farofa feita como oferenda para o Exú da casa (Exú de Ogum).....	64
Figura 57- Almoço do dia 14 de dezembro de 2025: pirão de galinha.....	65
Figura 58- Almoço do dia 14 de dezembro de 2025: mungunzá.....	66
Figura 59- Montagem do Ajabó de Iemanjá: forrando a gamela com acaçá de arroz.....	67
Figura 60- Ajabó de Iemanjá.....	67
Figura 61- Ipeté de Oxum.....	68
Figura 62- Animais utilizados na obrigação do dia 14 de dezembro de 2025 já limpos e cortados para serem utilizados como alimento para os frequentadores na próxima obrigação.....	69
Figura 53- Arroz refogado feito para o ajeum do dia 20 de dezembro de 2025.....	70
Figura 64- Salpicão do Ajeum da Jurema Sagrada.....	70
Figura 65- Animais utilizados na obrigação do dia 20 de dezembro de 2025 já limpos e	71
Figura 66- Preparo da farofa de Malunguinho: picando os miúdos da obrigação do dia 20 de dezembro de 2025.....	72
Figura 67- Animais utilizados na obrigação do dia 20 de dezembro de 2025 já limpos, cortados, separados e embalados para o congelamento: coxa e sobrecoxa do animal.....	72
Figura 68- Oferenda para Malunguinho: a farofa de malunguinho e cachaça.....	73
Figura 69-Participação da pesquisadora na celebração da Jurema Sagrada.....	74
Figura 70- Ajeum da Jurema Sagrada do dia 20 de dezembro de 2025.....	75
Figura 71- Marmita com o Ajeum do dia 20 de dezembro de 2025.....	75

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	11
1.1 Problematização.....	13
1.2 Objetivos.....	13
1.2.1 Objetivo Geral.....	13
1.2.2 Objetivos Específicos.....	13
1.3 Justificativa.....	14
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	14
2.1 Escravidão no Brasil.....	14
2.2 Escravidão em Pernambuco.....	16
2.3 Desenvolvimento do Xangô.....	20
2.4 Jurema Sagrada: Origem Indígena e Alimentação Ritual.....	22
2.5 Alimentação nos Terreiros de Religiosidade Afrodescendente.....	24
2.6 O Ajeum.....	27
3. METODOLOGIA.....	29
3.1 Desenho.....	29
3.2 Local.....	29
3.3 Amostra de Participantes.....	29
3.4 Critérios de Inclusão e Exclusão.....	29
3.5 Instrumento de Coleta.....	29
3.6 Procedimentos para Coleta.....	30
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	30
4.1 Festa dos Ibejis - 12 de Outubro de 2025.....	33
4.2 Osé de Osàlá - 26 de Outubro de 2025.....	52
4.3 Obrigações do Candomblé - 14 de Dezembro de 2025.....	63
4.4 Obrigações da Jurema Sagrada - 20 de Dezembro de 2025.....	69
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	77
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	79

1. INTRODUÇÃO

A história da formação cultural brasileira é profundamente marcada pela presença africana, que se fez sentir não apenas na força de trabalho escravo, mas também nas práticas religiosas, alimentares e simbólicas que moldaram a identidade do país. O processo de escravidão, que perdurou por mais de três séculos, trouxe ao Brasil povos oriundos de diversas regiões do continente africano, especialmente da África Ocidental, com esses africanos vinheram saberes, crenças e costumes próprios. Ao serem submetidos à violência do cativo e ao processo de aculturação imposto pelos colonizadores, os africanos reinventaram suas tradições, adaptando-as ao novo contexto social e religioso, o que resultou na formação de expressões culturais singulares, como as religiões afro-brasileiras (Moreira; Prandi, 2019).

No estado de Pernambuco, essa influência se manifesta de forma intensa e visível. Recife e sua Região Metropolitana tornaram-se espaços de resistência, onde comunidades pretas preservaram e ressignificam suas práticas religiosas e alimentares. O candomblé, uma das principais religiões afro-brasileiras, assumiu papel central nesse processo, constituindo-se não apenas como religião, mas também como espaço de sociabilidade, pertencimento e partilha. A alimentação, dentro desse contexto, ganha um significado sagrado, sendo parte fundamental dos rituais, das oferendas e das celebrações. Dentro do Candomblé, o alimento é preparado com devoção e respeito, representando o elo entre o humano e o divino, o corpo e o orixá (Souza, 2008; Silva, 2015).

A cidade do Paulista, localizada na Região Metropolitana do Recife, é um exemplo expressivo dessa realidade. Com forte presença de comunidades de matriz africana, o município abriga diversos terreiros de candomblé que, além de sua função espiritual, exercem importante papel social na comunidade. Nessas casas, o ato de cozinhar ultrapassa o simples preparo de alimentos, transformando-se em prática cultural, educativa e simbólica. A comida do ritual carrega consigo memórias, afetos e saberes ancestrais que se perpetuam através das gerações. A cozinha do terreiro de religiosidade afrodescendente, portanto, torna-se um espaço de transmissão de conhecimento, resistência e reafirmação identitária.

A literatura antropológica sobre o candomblé é vasta e consolidada, contemplando dimensões fundamentais como religiosidade, simbolismo e territorialidade. Contudo, mesmo diante desta produção significativa, observa-se que a alimentação nos terreiros – especialmente em sua dimensão gastronômica, envolvendo técnicas culinárias, práticas de preparo e circulação dos alimentos – permanece pouco explorada. Assim, embora a

antropologia aborde amplamente fenômenos culturais, a Cozinha de Santo¹ e seu papel na dinâmica popular ainda carecem de análises específicas que articulem cultura, técnica e alimentação. Diante dessa lacuna, este trabalho busca compreender de que maneira o desenvolvimento culinário de um terreiro de religiosidade afrodescendente localizado no município de Paulista contribui para a alimentação de seus frequentadores.

O objetivo desta pesquisa é analisar como o desenvolvimento culinário de um terreiro de religiosidade afrodescendente do município do Paulista influencia na alimentação de seus frequentadores. Especificamente, pretende-se realizar uma revisão bibliográfica sobre a importância da cozinha nos terreiros de candomblé; identificar as práticas culinárias desenvolvidas durante as obrigações rituais e festividades; e observar de que modo a partilha alimentar contribui para uma melhor nutrição e fortalecimento comunitário entre os participantes do terreiro.

A relevância deste estudo reside não apenas na valorização e documentação dos saberes culinários presentes nas religiões afro-brasileiras, mas também na necessidade de compreender de que maneira um terreiro de religiosidade afrodescendente contribui para a alimentação das pessoas que frequentam o terreiro. Investigar se as práticas alimentares desse espaço permitem identificar o papel social da comida produzida e distribuída, observando a atuação como forma de acolhimento, suporte coletivo e garantia informal de acesso ao alimento. Assim, compreender a importância da Comida de Santo e sua circulação no cotidiano do terreiro é também reconhecer a contribuição histórica e cultural da população preta para a formação da identidade alimentar brasileira. Além disso, analisar como essas práticas evidenciam proporções de resistência, ancestralidade e espiritualidade que permeiam cada preparo, destacando a cozinha como espaço de aprendizado, fé e comunhão, mas igualmente como potencial instrumento de cuidado e amparo alimentar.

¹ Comida de Santo é o conjunto de preparações alimentares oferecidas às divindades/ancestrais ou utilizadas nos rituais das religiões afro-brasileiras. Essas comidas têm dupla função: 1- são **oferendas** que transmitem axé/força aos orixás e expressam agradecimento/pedido; 2- integram a sociabilidade do terreiro (partilha, memória e identidade), sendo parte vital da liturgia e da transmissão de saberes culinários religiosos. Há regras sobre ingredientes, modos de preparo e “tratamento” (quem prepara, onde e como serve), porque a comida ritual não é apenas alimento: é veículo de relação religiosa e cosmológica. A literatura distingue, por vezes, “comida de santo” para pratos ritualizados de “comida de branco” para comidas festivas consumidas pela comunidade em ocasiões públicas. (F.L. Rocha, “Àwo Fifê Nlá: *Comida de santo como cultura afro-brasileira*. RACA, v3, n.1, 2022.)

1.1 Problematização

Diante da escassez de pesquisas locais que focam em práticas alimentares com ênfase em aspectos culturais e comunitários, não nutricionais, cabe ao estudo investigar: De que forma o desenvolvimento culinário de um terreiro de religiosidade afrodescendente em Paulista auxilia na alimentação de seus frequentadores?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo Geral

Analisar de que maneira o desenvolvimento culinário de um terreiro de religiosidade afrodescendente na cidade do Paulista-PE auxilia na alimentação de seus frequentadores.

1.2.2 Objetivos específicos

- Realizar uma revisão bibliográfica sobre a importância da cozinha nos terreiros de candomblé observando sua função cultural e social.
- Identificar as práticas culinárias desenvolvidas durante as obrigações rituais e festividades do terreiro analisado.
- Observar se a partilha alimentar contribui para uma melhor alimentação dos frequentadores do terreiro.

1.3 Justificativa

A escolha do tema se justifica pela relevância cultural, social e acadêmica da pesquisa. Em âmbito cultural, os terreiros de candomblé preservam saberes tradicionais transmitidos entre gerações, nos quais a culinária assume papel fundamental tanto nas práticas religiosas quanto na vida dos adeptos e frequentadores. Ao compreender o desenvolvimento culinário desses espaços, torna-se possível valorizar e registrar práticas alimentares que compõem uma parte importante do patrimônio imaterial afro-brasileiro.

Sob perspectiva social, o estudo contribui para evidenciar a função dos terreiros na promoção do bem-estar de suas comunidades, uma vez que a alimentação disponibilizada nesses ambientes pode atuar como mecanismo de inclusão, cuidado coletivo e fortalecimento dos vínculos comunitários e de segurança alimentar.

No ponto de vista acadêmico, a pesquisa amplia o campo de pesquisa em gastronomia e ciências sociais ao preencher a lacuna sobre a relação entre culinárias de terreiros e

segurança alimentar. Além disso, possibilita reflexões sobre práticas sustentáveis, aproveitamento dos alimentos e transmissão de saberes tradicionais, favorecendo a integração entre ciência e cultura popular.

Assim, a investigação proposta mostra-se pertinente por contribuir para a valorização dos terreiros de candomblé na promoção do respeito à diversidade religiosa e para a construção de conhecimento que reconheça a alimentação Alimentação dos cultos afrodescendentes como prática fundamental para salvaguardar a cultura alimentar afro-brasileira, o desenvolvimento alimentar, e até nutricional, de comunidades onde estes terreiros estão localizados. como prática emblemática, social e nutricional.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Escravidão no Brasil

A formação social, econômica e cultural do Brasil foi, durante um longo período, profundamente marcada pelo sistema escravocrata, instaurado ainda no período colonial e mantido por mais de três séculos. Desde o início da colonização portuguesa, a escravidão constituiu-se como eixo central da estrutura produtiva e social do país, principalmente no Nordeste do Brasil, sendo responsável por moldar as relações de trabalho, de poder e de identidade que persistem até os dias atuais (Fragoso, 2013). A economia colonial baseava-se na exploração da mão de obra africana, trazida à força pelo tráfico Atlântico, sustentando o desenvolvimento de atividades agrícolas, mineradoras e urbanas, bem como a consolidação da elite senhorial.

Conforme ressalta Russell-Wood (2005), o Brasil foi o território das Américas que mais recebeu africanos escravizados com um contingente estimado em mais de quatro milhões de pessoas. Essa presença massiva de homens e mulheres provenientes de diferentes regiões da África, especialmente África Ocidental e África Centro-Ocidental, possibilitou uma intensa circulação de saberes, crenças e práticas culturais, que seriam determinantes na formação da sociedade brasileira. Nesse sentido, “A escravidão no Brasil colonial constituiu-se não apenas como um sistema econômico, mas como uma instituição social complexa que permeava todas as esferas da vida”. (Russell-Wood, 2005, p. 42)

Gorender (2000) enfatiza que o regime escravista brasileiro caracterizou-se por sua longevidade e pela integração profunda entre a estrutura econômica e o poder político. O autor argumenta que a escravidão não deve ser compreendida apenas como um fenômeno do passado, mas como uma herança histórica que perpetua desigualdades raciais e sociais na

contemporaneidade. Essa perspectiva é compartilhada por Gomes (2013), que analisa o pós-emancipação como um período de aparente liberdade, mas marcada pela marginalização estrutural da população preta. As dificuldades enfrentadas pelos libertos - como a falta de acesso à terra, à educação e ao trabalho digno - demonstram que a abolição jurídica não significou a abolição social.

De acordo com Figueiredo (2009), a era da escravidão consolidou um modelo de sociedade hierárquica e patriarcal, em que a elite branca detinha o poder político e econômico, enquanto os africanos e seus descendentes eram reduzidos à condição de propriedade. Esse modelo foi legitimado por discursos religiosos e pseudocientíficos que buscavam naturalizar a inferioridade racial, contribuindo para a institucionalização do racismo no Brasil. Freyre (1998), ao analisar a formação da sociedade patriarcal brasileira, destaca que “A convivência entre senhores e escravizados produziu um nível de intimidade contraditória, feita de violência e dependência, mas também de trocas culturais” (Freyre, 1998, p. 83). Essa complexa teia de relações culturais e afetivas evidencia que, mesmo em condições adversas, o preto² exerceu papel fundamental na constituição da identidade nacional.

O tráfico Atlântico dos escravizados foi uma das atividades econômicas mais lucrativa do império português, conectando o Brasil aos sistemas atlânticos³ da época moderna (Fragoso, 2013). Essa rede comercial envolvia não apenas a transferência forçada de pessoas, mas também a circulação de bens, alimentos e práticas corporais, configurando um espaço transatlântico de trocas e ressignificações. Segundo Reis (2017, p. 61), “A travessia atlântica não foi apenas o deslocamento físico de corpos, mas também a migração forçada de culturas, línguas e espiritualidades africanas”. A experiência de africanos como Alufá Rufano (personagem que dá título à obra de Reis), demonstra como o atlântico preto⁴ foi também um espaço de resistência e reconstrução identitária, no qual os escravizados encontraram meios de preservar suas tradições e redefinir seus papéis sociais.

O movimento abolicionista, que ganhou força na segunda metade do século XIX, representou os resultados das opressões internas e externas contra o regime escravista. No Recife, por exemplo, Joaquim Nabuco teve papel de destaque na mobilização política e intelectual em favor da liberdade, como se observa em seus discursos e campanhas eleitorais de 1884. Para esse autor, “A escravidão era uma mancha moral que impedia o Brasil de

² O movimento negro tem ressignificado "preto" para torná-lo um termo de orgulho, combatendo o racismo que tentava transformar a cor da pele em algo inferior.

³ Rotas de navios

⁴ Maneira que o autor Reis (2017) se referiu à forma de trazer os africanos através de embarcações pelo Oceano Atlântico.

ingressar na civilização moderna.” (Nabuco, 1988, p. 27). A campanha abolicionista pernambucana, marcada por um forte engajamento popular, foi uma das expressões do esgotamento moral e econômico da escravidão, que culminou na promulgação da Lei Áurea em 1888.

Entretanto, como apontam Gorender (2000) e Gomes (2013), o fim formal da escravidão não significou a integração plena da população preta à sociedade brasileira. As marcas da exclusão, do racismo e da desigualdade permaneceram evidentes nas décadas seguintes, influenciando as condições de vida e o acesso a direitos básicos, como alimentação, moradia e educação. Essa herança histórica também se manifesta nas expressões culturais e religiosas afro-brasileiras, como o candomblé, que se consolidaram como espaços de resistência, solidariedade e preservação identitária diante das adversidades impostas pela estrutura social pós-escravidão.

Assim, compreender a escravidão no Brasil implica reconhecer não apenas os mecanismos de dominação, mas também as estratégias de sobrevivência, resignificação e resistência criadas pelos povos africanos e seus descendentes. Esses processos serão fundamentais para entender, nas seções seguintes, como a experiência da escravidão em Pernambuco (especialmente nas cidades do Recife e do Paulista) contribuiu para o desenvolvimento de comunidades pretas autônomas e, posteriormente, para a formação dos terreiros de candomblé como espaços de cultura, fé e segurança alimentar.

2.2 Escravidão em Pernambuco

A escravidão em Pernambuco constituiu um dos pilares fundamentais da economia e da formação social da colônia, marcada pela intensa exploração do trabalho africano nos engenhos de cana-de-açúcar e nas atividades urbanas. Desde o século XVI, a capitania de Pernambuco destacou-se como um das mais prósperas no Brasil, sustentada pelo labor forçado de milhares de pessoas escravizadas. Como afirma Gorender (2000, p. 42), “A escravidão foi a base de sustentação da economia colonial e o eixo em torno do qual se organizavam as relações sociais.”

A produção açucareira foi responsável por atrair grandes investimentos e consolidar o tráfico de africanos para a região. Fragoso (2013) ressalta que “A América portuguesa se articula aos sistemas atlânticos como engrenagem de uma economia mundial fundada na coerção e no comércio humano”. Em Pernambuco, essa lógica manifestou-se com particular

intensidade pois a abundância de terras férteis e a expansão dos engenhos exigiam um fluxo constante de cativos⁵.

Segundo Russell-Wood (2005), Pernambuco se destacou entre as capitanias pela elevada concentração de escravizados, “Chegando em determinadas freguesias, superando numericamente a população livre”. Essa predominância fez da escravidão um fenômeno onipresente, influenciando não apenas a economia, mas também os modos de vida, a religião e a cultura popular. Figueiredo (2009) acrescenta que “O Recife tornou-se um dos principais entrepostos do tráfico e redistribuição de escravizados no Nordeste”, sendo o Porto do Recife um ponto central das rotas atlânticas e internas do cativo.

A escravidão urbana em Recife proporcionou aos escravos uma complexa rede de relações sociais e oportunidades de resistência. Muitos desempenhavam funções como carregadores, pedreiros e/ou cozinheiros, construindo formas de sociabilidade próprias. Como observa Reis (2017, p. 88), “ Os africanos escravizados transformaram o espaço urbano em território de disputa, onde o cativo era constantemente negociado e desfiado”.

Em paralelo à exploração econômica, consolidaram-se expressões de resistência coletiva. O caso mais emblemático foi o Quilombo dos Palmares, localizado na Serra da Barriga (Figura 1), então território de influência pernambucana. Moura (1993, p.87) destaca que “Palmares não foi apenas um refúgio de escravizados fugidos, mas uma organização política autônoma, dotada de estrutura social, militar e produtiva, que se tornou símbolo de luta contra o regime escravista”.

⁵ Cativo era o termo empregado no período colonial e imperial brasileiro para designar pessoas submetidas à escravidão, privadas juridicamente de liberdade e consideradas propriedade de seus senhores. (Freyre, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala*. Rio de Janeiro: Global, 2003.)

Figura 1 - Localização do Quilombo dos Palmares

Fonte: Google (2026)

Figura 2 - Mapa de Pernambuco no Brasil Colônia

Fonte: Google (2026)

A experiência de Palmares inspirou a formação de outros quilombos e mocambos espalhados pela zona da mata e áreas próximas ao Recife. Cumna (2004, p. 54) enfatiza que “As comunidades quilombolas representavam não apenas resistência física, mas também a preservação de valores africanos e práticas espirituais que mais tarde influenciaram a religiosidade afro-brasileira”.

Além da resistência armada, também ocorreram formas sutis e cotidianas de enfrentamento, como o sincretismo religioso, a formação de irmandades pretas e as fugas individuais. Soares (2010) observa que “Os movimentos de resistência em Recife e Olinda demonstraram a capacidade dos escravizados de organizarem sua vida social, mesmo sob vigilância dos senhores”.

Silva (1988) reforça que o processo abolicionista em Pernambuco envolveu tanto a ação de políticos e juristas quanto a pressão popular. Segundo o autor, “A abolição em Pernambuco foi fruto de uma aliança entre a intelectualidade urbana, os clubes libertários e as mobilizações de rua que anteciparam o 13 de maio de 1888’.

Cabral e Costa (2012, p. 112) complementam essa visão, observando que

“A transição do trabalho escravo para o livre em Pernambuco não se deu de forma repentina. Foi um processo de acomodação social e econômica, em que libertos e senhores tentavam redefinir suas posições sem alterar profundamente as estruturas herdadas do período colonial”.

Ainda assim, o fim formal da escravidão não significou a ruptura imediata com as práticas de subordinação racial. Como observa Gomes (2013, p. 91), “Os libertos emergiram na cena pública como sujeitos livres, mas invisíveis na lógica econômica e política da pós-abolição”. O Recife, em particular, abrigou grande contingente de ex-escravizados marginalizados, que se concentraram aos morros e periferias, buscando sustento em ofícios informais e práticas comunitárias.

Freyre (1998) destaca que a convivência entre senhores e escravizados no Nordeste brasileiro produziu uma cultura híbrida, marcada por trocas e tensões constantes. “A casa-grande e a senzala representaram dois polos de uma mesma realidade social, em que a intimidade forçada resultou em mestiçagem cultural e simbólica”. (Freyre, 1988, p.201)

Essas relações ambíguas se refletem até hoje nas tradições populares, nas culinárias de matriz africana e na religiosidade que emergiu dos terreiros e irmandades. Cumna (2004) enfatiza que, após a abolição, as comunidades pretas da região mantiveram vivas suas heranças espirituais, “Reorganizando-se em torno dos cultos afro-brasileiros e preservando símbolos de ancestralidade e resistência”.

Em Paulista, a herança da escravidão manifesta-se na formação de comunidades tradicionais e na presença de terreiros que perpetuam a memória africana. As áreas periféricas tornaram-se refúgio de descendentes de libertos e espaços de reconstrução identitárias. Como afirma Silva (1988, p. 59), “A história da abolição em Pernambuco não se encerra com o fim do cativo, mas se projeta na luta contínua por dignidade e reconhecimento”.

Desse modo, compreender a escravidão em Pernambuco é entender a gênese da resistência afro-brasileira que culmina na formação de espaços como os terreiros de candomblé. Esses locais, mais do que templos religiosos, são herdeiros diretos das estratégias de sobrevivência e solidariedade desenvolvidas desde o período colonial.

2.3 Desenvolvimento do Xangô

O pós-abolição em Pernambuco foi caracterizado pela marginalização social da população preta e pela consolidação de formas alternativas de resistência, como as práticas culturais e religiosas afro-brasileiras. Cumina (2004) destaca que os quilombos remanescentes e as comunidades pretas urbanas mantiveram viva a memória da luta pela liberdade, transmitindo saberes, valores e espiritualidades. E, Prandi (2001, p. 27) observa: “As religiões afro-brasileiras são herdeiras de uma tradição de resistência que sobreviveu à escravidão, à repressão policial e à intolerância cultural”.

O surgimento e o fortalecimento dos terreiros de candomblé nas principais capitais do Nordeste, como Salvador e Recife, representaram um marco na formação de comunidades pretas urbanas. Esses espaços tornaram-se centros de sociabilidade e reconstrução da dignidade, desempenhando papel semelhante ao das antigas comunidades quilombolas. Verger (1981, p. 56) destaca que “Os terreiros foram as pontes entre o passado africano e o presente brasileiro, onde os deuses reencontraram seus fiéis e seus fiéis descobriram sua humanidade”.

Em Pernambuco, o desenvolvimento do candomblé seguiu um percurso particular, marcado pela convivência e pelo diálogo com outras manifestações afrodescendentes, como a Jurema sagrada⁶, Umbanda⁷ e o Xangô. Essas tradições coexistiram e se influenciaram mutuamente, compondo um mosaico religioso que expressa a pluralidade da herança africana no estado. Em Pernambuco, o candomblé tem características próprias, marcada pela fusão entre tradições jeje-nagô e bantu, e pela forte presença de influências locais, o que confere à religiosidade afro um caráter plural e dinâmico. De acordo com Barros (2015), “os terreiros pernambucanos preservam uma liturgia rica e diversificada, fruto do encontro entre memórias africanas e as adaptações sociais e geográficas do Nordeste”. Essa dimensão híbrida faz dos

⁶ A Jurema Sagrada é uma tradição religiosa de matriz indígena e afro-brasileira, presente principalmente no Nordeste, que envolve o culto aos encantados, mestres e caboclos, utilizando plantas sagradas, bebidas rituais e cânticos específicos. Embora possua estrutura própria, a Jurema dialoga historicamente com o Candomblé, especialmente em Pernambuco, compartilhando espaços, práticas e redes de sociabilidade religiosa (Assunção, 2015; Nascimento, 2019).

⁷ A Umbanda é uma religião brasileira de matriz afro-indígena, surgida no início do século XX, que articula elementos do espiritismo kardecista, do catolicismo popular, de religiões africanas e de saberes indígenas. Caracteriza-se pelo culto a entidades espirituais, como caboclos, pretos-velhos e crianças, e apresenta diferenças estruturais, rituais e cosmológicas em relação ao Candomblé, embora compartilhe com este a centralidade da ancestralidade e da espiritualidade afro-brasileira (Negrao, 1996; Silva, 2005).

terreiros espaços de reafirmação identitária, onde a fé se entrelaça com a vida cotidiana, música, culinária e a resistência política. Muitos desses são reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial, como o Terreiro Ilê Obá Ogunté (mais conhecido como Sítio de Pai Adão), reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2018.

Além do candomblé, outras expressões religiosas afrodescendentes como a umbanda e o xangô pernambucano se consolidaram, com variações de liturgia e panteão de divindades/entidades espirituais cultuadas, mas compartilhando o mesmo princípio de culto aos ancestrais e às divindades da natureza. Segundo Nascimento (1989, p. 201), “Essas religiões não são apenas práticas espirituais, mas formas de resistência cultural que desafiam o racismo e reafirmam a presença preta na sociedade brasileira”.

A formação dos primeiros terreiros pernambucanos ocorreu ainda no final do século XIX e início do século XX, sobretudo em áreas de forte presença preta, como o Recife Antigo, Santo Amaro e bairros periféricos. Com o passar das décadas, esses espaços tornaram-se fundamentais para a continuidade das práticas litúrgicas africanas, especialmente as de origem nagô e angola. Santos (2008, p. 94) observa que “os terreiros atuaram como verdadeiros arquivos vivos da cultura africana, preservando linguagens, cantos, danças e mitos que remontam ao continente de origem”.

O papel do candomblé ultrapassa o âmbito religioso: ele constitui um sistema cultural, social e político. Como afirma Sodré (1988, p. 73), “O candomblé é uma forma de comunicação simbólica que organiza o mundo, cria vínculos de solidariedade e traduz a experiência africana em solo brasileiro”. Essa dimensão coletiva explica por que os terreiros resistiram a séculos de repressão e criminalização, especialmente durante a Primeira República, quando o Estado e a Igreja Católica intensificaram o controle sobre as manifestações afro-brasileiras.

Durante o início do século XX, práticas religiosas de matriz africana foram enquadradas pelo Código Penal como “curandeirismo” e “feitiçaria”, o que obrigou muitas pessoas de culto a funcionar clandestinamente. Bastide (1978, p. 119) aponta que

“A repressão não destruiu o candomblé; ao contrário, contribuiu para consolidar sua coesão interna. Diante da perseguição, os adeptos fortaleceram seus laços comunitários e desenvolveram estratégias de disfarce ritual e resistência simbólica”.

Essa resistência silenciosa garantiu a sobrevivência das tradições africanas e possibilitou que, a partir da década de 1930, o candomblé conquistasse maior visibilidade. O reconhecimento de sua importância cultural foi impulsionado por intelectuais como Edison

Carneiro, Manuel Querino e o próprio Bastide, que enxergaram nas religiões afro-brasileiras não um resquício do passado, mas uma força vital da identidade nacional.

Nos anos de 1960 e 1970, o movimento preto e a academia passaram a valorizar as religiões afro-brasileiras como parte do patrimônio cultural do país. Munanga (1999, p. 65) ressalta que “a revalorização das religiões de matriz africana significou um passo fundamental na reconstrução da autoestima e na afirmação da identidade preta no Brasil”. Em Pernambuco, esse reconhecimento foi impulsionado pelo crescimento de terreiros em bairros populares e regiões metropolitanas, como Olinda, Paulista e Jaboatão dos Guararapes, onde a herança africana se mantém viva através da oralidade, dos rituais e da culinária sagrada.

Lody (2004) destaca que os terreiros são “escolas de tradição e de humanidade”, onde o saber é transmitido de forma oral, ritualística e coletiva. Assim,

“O terreiro é um espaço de produção de conhecimento. Nele, cada gesto, cada alimento e cada canto têm valor pedagógico. É a universidade do povo preto, onde o corpo é livro e o tempo é memória”. (Lody, 2004, p. 143)

Nos últimos anos, o candomblé tem conquistado maior reconhecimento institucional, sendo reconhecido como patrimônio imaterial em diversas regiões do país. Em Recife e Paulista, os terreiros se configuram como espaços de memória e identidade, preservando ritos, saberes alimentares e tradições musicais que remetem diretamente à ancestralidade africana. Santos (2008) ressalta que “o axé⁸ dos terreiros pulsa como força vital que mantém a continuidade da vida e a coesão das comunidades afrodescendentes”.

2.4 Jurema Sagrada: Origem Indígena e Alimentação Ritual

A Jurema Sagrada é compreendida como uma tradição religiosa de matriz indígena nordestina, cuja origem está diretamente vinculada aos povos originários do Nordeste do Brasil e às suas formas próprias de relação com a natureza, a espiritualidade e o conhecimento. Trata-se de uma religiosidade ancestral que antecede o processo de colonização e que, ao longo da história, passou por ressignificações, diálogos e tensionamentos com outras matrizes religiosas, como o catolicismo popular, o espiritismo kardecista e as religiões afro-brasileiras, sem, contudo, perder sua base indígena fundamental (Silva, 2019).

⁸ Axé é a força vital, energia sagrada e dinamizadora que sustenta a existência e possibilita a eficácia dos rituais nas religiões afro-brasileiras. É transmitido, intensificado ou renovado por meio das cerimônias, objetos, comidas, cantos e relações dentro do terreiro. (Lody, Raul. *Temas e Tradições da cultura afro-brasileira: Comida, axé e identidade*. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.)

Segundo Silva (2019), a Jurema Sagrada pode ser compreendida simultaneamente como religião, planta e bebida⁹, dimensões que se articulam de forma indissociável em sua cosmovisão. A árvore da jurema, considerada sagrada, ocupa lugar central nos rituais, sendo entendida como mediadora entre o mundo material e o espiritual. A partir de sua casca e raiz é preparada a bebida ritualística, frequentemente denominada vinho ou bebida da jurema, utilizada em contextos cerimoniais específicos. A ingestão dessa bebida não se configura como prática profana ou meramente simbólica, mas como um ato ritual que possibilita estados ampliados de percepção, comunicação com as entidades espirituais e fortalecimento dos vínculos.

Figura 3 - *Mimosa Hostilis* - Jurema Sagrada Planta



Fonte: Google (2026)

Figura 4 - Jurema Bebida



Fonte: Google (2026)

⁹ A Jurema é uma planta nativa do Nordeste brasileiro, pertencente principalmente à espécie *Mimosa tenuiflora*, conhecida popularmente como jurema-preta. Tradicionalmente utilizada por povos indígenas e comunidades juremeiras, sua casca e raiz são empregadas no preparo da bebida ritual da Jurema Sagrada, associada a práticas religiosas, terapêuticas e cosmológicas. A planta é compreendida não apenas como elemento botânico, mas como entidade sagrada, mediadora entre o mundo material e o espiritual, ocupando papel central nos rituais. (Okamoto, 2016; Silva, 2019)

Okamoto (2016) destaca que a Jurema Sagrada se estrutura a partir de uma lógica cosmológica própria, na qual natureza, espiritualidade e corpo não são compreendidos como instâncias separadas. Nesse sentido, a alimentação ritual, especialmente a bebida da jurema, integra um sistema de saberes que envolve cura, proteção, memória ancestral e transmissão de conhecimentos. A comida e a bebida, nesse contexto, assumem caráter sagrado, funcionando como elementos de conexão entre os sujeitos, as entidades espirituais e os territórios simbólicos da tradição juremeira

A centralidade da alimentação ritual na Jurema Sagrada também pode ser compreendida à luz das práticas religiosas afro-indígenas mais amplas, nas quais o alimento ultrapassa sua função biológica e se inscreve como linguagem religiosa, meio de comunicação com o sagrado e fundamento das relações sociais no interior dos espaços sagrados. Embora a Jurema possua especificidades próprias, esse entendimento dialoga com análises que apontam a alimentação ritual como elemento estruturante das religiões de matriz não europeia, especialmente no que diz respeito à manutenção da vida coletiva, da ancestralidade e da resistência cultural (Correia, 2009).

Assim, a Jurema Sagrada afirma-se como uma tradição religiosa marcada pela oralidade, pela sacralização da natureza e pela centralidade do alimento enquanto prática ritual. Em um contexto histórico de silenciamento e marginalização das epistemologias indígenas, a permanência da Jurema Sagrada e de seus rituais alimentares constitui não apenas uma expressão de religiosidade, mas também um gesto político de resistência epistêmica, cultural e espiritual, reafirmando modos outros de produzir conhecimento e de se relacionar com o mundo.

2.5 Alimentação nos Terreiros de Religiosidade Afrodescendente

O desenvolvimento alimentar ocupa um lugar central na cosmologia das religiões afrodescendentes, constituindo um dos principais eixos de ligação entre o humano e o divino. No ambiente religioso afro-brasileiro, comer e alimentar-se transcende o ato biológico: trata-se de uma prática ritual e comunitária que expressa o axé (força vital que sustenta o equilíbrio do mundo). Como observa Lody (2004, p. 19), “o alimento no candomblé não é apenas sustento do corpo, mas oferenda, linguagem e celebração do sagrado”.

Os alimentos são dotados de significados específicos e associados aos orixás, voduns e inquices¹⁰, revelando a complexa relação entre natureza, espiritualidade e identidade. Verger (1981, p. 145) explica que “cada orixá possui sua comida, sua cor, seu tempero, e essas distinções traduzem as diversas manifestações da energia vital no mundo”. Assim, a cozinha sagrada dos terreiros é também um espaço de preservação de saberes ancestrais, transmitidos oralmente e carregados de ensinamentos éticos e espirituais.

O preparo das comidas rituais segue regras estritas que envolvem tanto a escolha dos ingredientes quanto os modos de preparo e de oferenda. Santos (2008, p. 132) descreve que “a comida de santo é feita com respeito, silêncio e obediência aos preceitos, pois é através dela que o axé é movimentado e renovado”. Essa dimensão ritual dos alimentos revela um sistema de pensamento em que a nutrição é inseparável do sagrado e da coletividade.

A partilha das comidas nos terreiros representa a comunhão entre a divindade/orixás e as pessoas e o fortalecimento dos laços comunitários. Após as cerimônias, o alimento é distribuído entre os participantes, reforçando valores como solidariedade, comunhão e pertencimento. Sodré (1988, p. 112) destaca que “no candomblé, o comer junto é um ato político e espiritual, pois reafirma a igualdade entre todos os corpos diante do axé”.

Além do aspecto religioso, a alimentação nos terreiros possui um papel social relevante. Em muitas comunidades periféricas, esses espaços funcionam como ambiente de segurança alimentar, oferecendo refeições em ocasiões festivas ou cotidianas e distribuindo alimentos para famílias em situação de vulnerabilidade. Segundo Barros (2019, p. 88), “a cozinha de terreiro é extensão da casa e da rua; dela saem tanto o alimento do orixá quanto o alimento do povo, que partilha da fartura ritual e do cuidado coletivo”.

Essa prática remonta à tradição africana da partilha como princípio ético e social. Como explica Câmara Cascudo (2004, p. 73):

“O comer junto é herança africana. Nos terreiros, o alimento consagrado passa do domínio do sagrado ao profano, sem perder a dignidade. É comunhão e memória, gesto de amor e continuidade da raça”.

A dimensão social da alimentação nos terreiros também reflete estratégias históricas de sobrevivência frente à exclusão e à pobreza. A preparação coletiva das comidas e a redistribuição do excedente ritual reafirmam o terreiro como espaço de acolhimento e solidariedade. Segundo Prandi (2001, p. 213) “os terreiros reproduzem, no interior da sociedade brasileira, um modelo de sociabilidade alternativo, baseado na reciprocidade e na partilha”.

¹⁰ Orixá, voduns e inquices são nomes de divindades que podem variar de acordo com cada nação de candomblé onde são cultuados.

Essas práticas de partilha alimentar estão diretamente ligadas ao conceito de axé, entendido como energia vital que circula e se multiplica por meio das relações humanas e das oferendas. Lody (2004, p. 47) afirma que “o alimento é o vínculo do axé. Ao ser preparado, oferecido e compartilhado, ele se transforma em meio de comunicação entre os mundos, o visível e o invisível, o humano e o divino”.

Em Pernambuco, a cozinha dos terreiros reflete a diversidade cultural e geográfica do estado, mesclando ingredientes indígenas, africanos e europeus. O azeite de dendê, o inhame, o milho, o feijão-fradinho e o coco são elementos recorrentes nas preparações, revelando o sincretismo e a criatividade culinária das comunidades afrodescendentes. Lody (2004, p. 62) observa que “a cozinha dos orixás em Pernambuco tem um sabor próprio, resultado da fusão entre as tradições africanas e os produtos locais”.

A importância da alimentação nos terreiros ultrapassa o momento ritual. Ela também é instrumento de resistência e afirmação identitária. Ao preservar os modos tradicionais de preparo, as comunidades de candomblé asseguram a continuidade de uma memória coletiva e reafirmam sua presença na história cultural do Brasil. Como destaca Dantas (2016, p. 154), “a comida dos terreiros é uma forma de luta simbólica contra o esquecimento e o apagamento das tradições africanas no país”.

Em muitos terreiros de candomblé, o ato de cozinhar é considerado uma oferenda, sendo essa prática reservada a iniciados e guiados por códigos de respeito e silêncio. Essa prática confere ao espaço da cozinha um caráter sagrado, em que cada utensílio, cada gesto e cada ingrediente participam de um rito de passagem e consagração. Santos (2008, p. 141), enfatiza que “A cozinha de terreiro é o coração da casa. É nela que o axé nasce, se renova e se distribui. Cada alimento preparado é também um pedido, uma reza, uma continuidade da vida”.

No contexto contemporâneo, a valorização da culinária afro-brasileira tem contribuído para o reconhecimento dos terreiros como espaços de preservação cultural e de segurança alimentar. A integração entre fé, comida e comunidade mostra que a alimentação, dentro do candomblé, é uma ponte entre mundos - o sagrado e o social, o individual e o coletivo, o passado e o presente.

Portanto, compreender a alimentação nos terreiros é assimilar o próprio princípio vital do candomblé: o axé que circula entre os corpos, os alimentos e os deuses, sustentando a continuidade da vida e da tradição.

2.6 O Ajeum

No âmbito do candomblé, o alimento possui uma dimensão profundamente simbólica, e o *ajeum*, palavra de origem iorubá que significa “comer” ou “refeição” (Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome 2010) é uma das expressões mais significativas dessa sacralização da comida. O *ajeum* representa o momento em que os orixás e os humanos compartilham do mesmo alimento, reafirmando o elo espiritual que os une. Segundo Lody (2004, p. 83), “o *ajeum* é o instante da comunhão plena entre os deuses e seus filhos, em que o alimento transcende a matéria e se transforma em energia vital”.

Os terreiros de candomblé em Pernambuco representam um dos pilares mais sólidos da resistência cultural e religiosa afro-brasileira. Desde o período pós-abolição da escravidão, estes espaços têm exercido um papel fundamental na preservação da identidade preta, na manutenção dos saberes tradicionais e na construção de redes comunitárias de apoio. Em cidades como Recife, Olinda, Jaboatão e Paulista, o candomblé se consolidou como uma prática não apenas religiosa, mas também social, educativa e alimentar.

Esses terreiros constituem espaços de acolhimento, solidariedade e partilha, sendo fundamentais na luta contra a intolerância religiosa e na produção da segurança alimentar e do pertencimento comunitário. Como afirma Prandi (2001), “os terreiros se tornaram uma verdadeira comunidade de fé e de vida, onde os orixás, os ancestrais e os vivos compartilham o mesmo espaço simbólico de existência”.

O *Ajeum* possui um caráter essencialmente coletivo, reforçando valores como solidariedade, união e respeito à ancestralidade. Em muitos terreiros, o ritual é acompanhado de cânticos, danças e agradecimentos, expressando gratidão pelas dádivas recebidas e pela manutenção da vida. Santos (2008, p. 158) destaca que “o ato de comer no candomblé é antes de tudo, um ato de fé, em que cada grão de alimento carrega o poder do axé e a memória dos ancestrais”.

Além da função espiritual, o *ajeum* reafirma a importância social dos terreiros como espaços de acolhimento e fortalecimento comunitário. A partilha das comidas, muitas vezes feita de forma voluntária pelos adeptos, reflete um gesto de solidariedade que ultrapassa os limites do culto. Barros (2019, p. 102) observa que “o *ajeum* é também um ato político, pois ao reunir a comunidade em torno do alimento, reafirma a dignidade, a igualdade e a resistência do povo preto”.

A preparação do *ajeum* é cercada de cuidados específicos. Determinados alimentos só podem ser manuseados por iniciados e seguem preceitos rituais de purificação e respeito. A escolha dos ingredientes e o modo de servir são orientados pela tradição e pela hierarquia do

terreiro, refletindo o equilíbrio entre o sagrado e o cotidiano. Sodré (1988, p. 124) comenta que “a ordem do *ajeum* é a ordem do axé - um sistema simbólico em que cada gesto tem sentido e cada partilha tem propósito”.

Em muitos contextos, o *ajeum* também é interpretado como metáfora da sobrevivência cultural afro-brasileira. A reunião em torno da comida consagrada representa a vitória da vida sobre a opressão e da memória sobre o esquecimento. Como descreve Dantas (2016, p. 177): “O *ajeum* é a celebração da continuidade. é o banquete da resistência, onde a comida dos orixás se torna o alimento da coletividade e o símbolo da presença africana na história do Brasil”.

Nos terreiros pernambucanos, especialmente na Região Metropolitana do Recife, o *ajeum* mantém-se como um dos momentos mais respeitados e aguardados. Ele sustenta o papel da cozinha sagrada como coração do terreiro, onde o axé é preparado, abençoado e partilhado. Lody (2004, p. 96) sintetiza que “o *ajeum* é o ponto em que o sagrado e o social se encontram; é o alimento que cura, fortalece e une o povo de santo em torno da ancestralidade comum”.

Sendo assim, o *ajeum* é mais do que um simples banquete religioso: é um gesto de continuidade histórica, um momento de pertencimento e uma expressão concreta de resistência. Ao unir fé, alimento e comunidade, o *ajeum* testemunha o princípio vital do candomblé - o axé que alimenta o corpo, o espírito e a coletividade.

Em Pernambuco, o candomblé tem características próprias, marcada pela fusão entre tradições jeje-nagô e bantu, e pela forte presença de influências locais, o que confere à religiosidade afro um caráter plural e dinâmico. De acordo com Barros (2015), “os terreiros pernambucanos preservam uma liturgia rica e diversificada, fruto do encontro entre memórias africanas e as adaptações sociais e geográficas do Nordeste”. Essa dimensão híbrida faz dos terreiros espaços de reafirmação identitária, onde a fé se entrelaça com a vida cotidiana, música, culinária e a resistência política. Muitos desses são reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial, como o Terreiro Ilê Obá Ogunté (mais conhecido como Sítio de Pai Adão), reconhecido a nível federal pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2018.

3. METODOLOGIA

3.1 Desenho

Tratou-se de uma pesquisa qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, que foi realizada em duas etapas: revisão bibliográfica sobre alimentação nos terreiros de candomblé e sua função religiosa, social e cultural. E, a segunda etapa consistiu na observação direta em um terreiro de religiosidade afrodescendente localizado na cidade do Paulista.

3.2 Local

A observação se desenvolveu em um terreiro de religiosidade afrodescendente situado em Paulista, no Ilê Asè Omo Ogundê, na Rua Travessa Joaquim Távora - 797, Paulista Centro, no qual foi previamente autorizado pelo representante religioso.

3.3 Amostra de Participantes

A amostra foi composta por frequentadores do terreiro, incluindo membros internos e visitantes presentes durante as obrigações e festividades, no qual os dados pessoais de cada entrevistado não foram considerados. Não houve delimitação numérica fixa, pois a pesquisa qualitativa considera o contexto natural do campo.

3.4 Critérios de Inclusão e Exclusão

Foram incluídos os frequentadores e visitantes presentes durante obrigações rituais e/ou festividades, que consentiram em participar. Excluídos foram os indivíduos que não aceitaram participar ou quando não houve autorização do representante religioso. Lembrando que a pesquisa trata-se apenas de uma **observação** dos frequentadores no espaço (terreiro) em momentos de desenvolvimento alimentar.

3.5 Instrumento de Coleta

Na revisão bibliográfica, foram consultados livros, artigos científicos, revistas, dissertações e teses em bases como SciELO, Google Scholar buscando por palavras chaves: “cozinha afrodescendente”, “comida de terreiro”, “cozinha ancestral”, “antropologia”, “comida de santo”, redes sociais e Periódicos da CAPES. Na etapa de campo, o principal instrumento foi o diário de campo, com anotações das observações realizadas. E, quando autorizado, foram feitos registros fotográficos.

3.6 Procedimentos para coleta

Na observação em campo, a coleta ocorreu nos dias de obrigações rituais, de festividades e cultos, registrando práticas culinárias, oferta de alimentos e momentos de partilha comunitária.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O **Ilê Asè Omo Ogundê**, localizado no município do Paulista (Figura 6). Fundado há mais de duas décadas (20/01/2003), o terreiro é liderado por Bábà Hypolito de Ogùn, denominado babalorixá, reconhecido por sua atuação comunitária e pela defesa da liberdade religiosa. O espaço funciona como um centro de espiritualidade, educação e solidariedade, desenvolvendo diversas ações sociais voltadas à comunidade local, como campanhas de arrecadação de alimentos, atendimento espiritual gratuito, distribuição de sopas, canjas ou mungunzá nas sextas-feiras, doação de cestas básicas no natal, doação de alimentos em orfanatos e eventos culturais voltadas à valorização da herança africana. Segundo informações publicadas na página oficial do terreiro no instagram (@ileaseomoogunde_), o Ilê se define como “ um espaço de fé, resistência e axé, que acolhe a todos que buscam o sagrado e a ancestralidade africana”.

Figura 5 - Logomarca do Ilê Asè Omo Ogundê



Fonte: Google (2025)

Figura 6 - Fachada do Terreiro Ilê Asé Omo Ogundê



Fonte: autor (2025)

Figura 7 - Parte interna do terreiro - salão



Fonte: autor (2025)

Figura 8 - Parte em que os ogãs tocam Atabaque no Ilê



Fonte: autor (2025)

Figura 9 - Imagem de Ogum - Orixá da Casa



Fonte: autor (2025)

Além das suas funções religiosas, o Ilê Asè Omo Ogundê exerce papel social na promoção da segurança alimentar e da sociabilidade comunitária. As celebrações e festas do calendário litúrgico são acompanhadas por práticas de partilha de alimentos sagrados e profanos, legitimando o princípio do *ajeum* como forma de comunhão e solidariedade. De acordo com o perfil oficial do terreiro, essas refeições coletivas simbolizam o ato de alimentar o corpo e o espírito, sendo preparadas e partilhadas de forma coletiva, o que reforça o sentimento de pertencimento e reciprocidade entre os filhos e frequentadores da casa.

Em publicações no perfil oficial do instagram, o Ilê Asè Omo Ogundê destaca a ancestralidade da comida de santo como elemento que ultrapassa a dimensão alimentar, sendo compreendida como oferenda, elo entre o humano e o divino e parte constitutiva do axé que sustenta a casa e sua comunidade. Essa afirmação revela como o terreiro compreende a alimentação como um pilar central da vida religiosa, não apenas como símbolo de fé, mas como expressão concreta da resistência e da partilha. Como sintetiza Sodré (1988, p. 72): “O terreiro é, ao mesmo tempo, espaço simbólico e social, lugar onde se come, se canta, se dança e se reza; é onde o mundo se reencanta e o corpo reencontra sua dignidade”.

Assim, o Ilê Asè Omo Ogundê exemplifica a força e a continuidade das tradições afro-brasileiras em Pernambuco, confirmando o papel dos terreiros de candomblé como espaço de fé, resistência, solidariedade e soberania alimentar. Sua atuação demonstra que, mais do que locais de culto, os terreiros são territórios de vida e memória, onde o alimento, o axé e o amor comunitário se unem em um mesmo propósito: nutrir o corpo, o espírito e a ancestralidade.

4.1 Festa dos Ibejis - 12 de Outubro de 2025

A visita realizada ao Ilê Asé Omo Ogundê em 12 de outubro de 2025 teve caráter etnográfico e permitiu a observação concentrada das rotinas alimentares, das práticas de preparo e da circulação dos alimentos no interior do terreiro. A presença na festividade se iniciou às 9 horas e 40 minutos, momento em que a comunidade ainda se organizava após a noite de trabalho preparativo para a festividade do dia das crianças (Figura 10). Vários membros trabalhavam em tarefas específicas – confeccionar almoço para e salada de frutas para distribuição –, ao mesmo tempo em que recebiam a pesquisadora com explicações acerca das mitologias dos orixás e o que cada imagem dentro do terreiro significavam e abertura para um diálogo mais interativo.

Figura 10 - Convite Para a festa das Crianças Realizada pelo Ilê Asé Omo Ogundê



Fonte: Perfil oficial no instagram do Ilê Asé Omo Ogundê (2025)

Figura 11 - Peji com Ibejis



Fonte: autor (2025)

A recepção inicial e a apresentação do espaço pelo Bábá Hypolito de Ogún e por padrinho Dácio¹¹ (primeiro Omo Orixá¹² de Oxalá) transformaram-se em uma espécie de “tour interpretativo”, no qual o sentido de cada área do ilê foi explicado em relação aos ritos, aos orixás e às práticas culinárias. Dácio detalhou as preferências alimentares do Ibejis – Orixás gêmeos que representam a infância, alegria e pureza, são os filhos de Xangô e Oxum que protegem as crianças. São cultuados com doces e brinquedos, celebrados no dia 27 de setembro, são sincretizados como os santos São Cosme e Damião – e a distinção ritual entre as preparações dirigidas às divindades infantis e às divindades adultas – um exemplo prático de como saberes culinários orientam práticas litúrgicas. A literatura contemporânea assinala que esse entrelaçamento entre técnica culinária e cosmologia ritual não é acidental, pois as receitas e os modos de preparo constituem memória e lei interna da casa. Muller e Hickenbick (2004) evidenciam, em estudo de caso recente, que as transformações tecnológicas no preparo das comidas de santo convivem com a transmissão oral do saber, preservando normas e significados:

“A transmissão de conhecimento permaneceu predominantemente oral. Observou-se, também, transformações ligadas à tecnologia no preparo dos alimentos, e transformações quanto aos significados associados aos ingredientes; entretanto, tais mudanças não suprimem a centralidade dos saberes tradicionais no interior do terreiro”. (Muller; Hickenbick. 2024, p. 31)

Foi observado que o café da manhã foi servido às 10 horas e 30 minutos (Figuras 12 e 13) e que a refeição incluía itens diversos (melancia, ovos mexidos, pães, café, alguns bolinhos de queijo, frango e calabresa, bolo de macaxeira e mortadela) distribuídos de forma coletiva. A partilha do café revela lógica de comensalidade: comer juntos no terreiro não é apenas sustento matinal, mas uma prática que reforça laços sociais, transmite normas e inaugura o dia ritual. A noção de “alimento conector” – discutida na literatura recente sobre cozinha ritual – ajuda a entender essa dimensão: alimentos como o milho, o inhame ou o acarajé operam como pontos de memória africana e práticas locais, conectando identidade, cuidado e cosmologia. Rocha *et al.* (2004) mostram como um alimento específico (o milho) estabelece conexões simbólicas e práticas no interior dos terreiros contemporâneos:

¹¹ No contexto do Candomblé, o padrinho (ou madrinha) é uma figura de extrema importância, agindo como um guia, protetor e mentor espiritual na trajetória de um iniciado (afilhado) dentro da religião. Essa relação é baseada no respeito, na ancestralidade e na transmissão de conhecimento prático e espiritual.

¹² O termo Omo Orixá, de origem iorubá, significa literalmente “filho(a) de orixá” e refere-se às pessoas iniciadas no Candomblé que mantêm vínculo espiritual direto com uma divindade específica. A condição de Omo Orixá envolve obrigações rituais, pertencimento e responsabilidades coletivas dentro do terreiro, estruturando hierarquias e relações de cuidado e aprendizado (Silva, 2005; Prandi, 2001).

“O milho, alimento conector com a África yorubá, é um ícone nos rituais ancestrais de terreiros de Candomblé no Brasil. A experiência em projetos agroecológicos permite identificar o patrimônio cultural africano dentro deste cosmovisão, na medida em que hortas e práticas de cultivo se transformam em espaços de transformação e promoção da gastronomia sagrada”. (Rocha *et al.* 2024, p. 71-72).

Figura 12 - Café da manhã no Ilê do dia 12 de outubro de 2025: Ovos mexidos, pães e mortadela



Fonte: autor (2025)

Figura 13 - Café da manhã no Ilê do dia 12 de outubro de 2025: salgados, café, bolo de macaxeira e melancia



Fonte: autor (2025)

Ao acompanhar a preparação do caruru dos Ibejis (Figuras 15, 16, 17, 18) e a feitura do acarajé (Figuras 19, 20), foi possível notar regras concretas que organizam quem manipula alimentos, quando e como. Uma filha de santo do terreiro perguntou a Dácio se poderia cortar as frutas enquanto estava de *bagé*¹³ (menstruação), e foi orientada a não tocar nos preparos destinados ao santo nem nos alimentos que seriam posteriormente distribuídos – orientação justificada por preceitos energéticos internos. Essa situação ilustra a presença de categorias representativas (purificação/impureza ritual) que regulam práticas ritualísticas e que estão diretamente inscritas nas competências culinárias do ilê. Os procedimentos observados – cortes, cozimentos, uso do dendê, moagem de camarão, mistura de castanhas e amendoim – revelam um repertório técnico que exige experiência e autoridade, frequentemente detidas por mulheres mais velhas da casa (iabassés), cujo papel como guardiãs do saber culinário.

O preparo do caruru dos Ibejis foi conscientemente menos apimentada, com sal bem calibrado e adição de castanhas e amendoim triturados para alcançar textura e sabor adequados ao paladar infantil – demonstração de sensibilidade ritual que combina cosmologia e cuidado intergeracional (atenção com crianças e idosos presentes). Esse cuidado culinário, sustenta o argumento de que a cozinha do terreiro é um espaço de transmissão de conhecimento, de regulação moral e de prática coletiva.

¹³ Bajé = menstruação. Quando a mulher está menstruada, no candomblé, ela se encontra de “corpo aberto”, significando que não se sabe quais energias estão sendo recebidas e/ou emitidas, por isso, o Babalorixá Hypolito opta por não permitir que as mulheres de bajé não toquem nos alimentos que serão ofertados ao santo nem os que serão distribuídos para a comunidade.

Figura 14 - Preparo da salada de frutas para servir na festa: goiaba, manga e mamão (algumas das frutas presentes)



Fonte: autor (2025)

Figura 15 - Feitura do caruru dos Ibejis: quiabo no fogo com dendê até secar a “baba”



Fonte: autor (2025)

Figura 16- Feitura do caruru dos Ibejis: acrescentando camarão seco triturado



Fonte: autor (2025)

Figura 17- Feitura do caruru dos Ibejis: adicionando amendoim e castanha de caju torrados e triturados



Fonte: autor (2025)

Figura 18- Caruru dos Ibejis finalizado



Fonte: autor (2025)

Figura 19- Feitura do acarajé: incorporando ar na massa



Fonte: autor (2025)

Figura 20- Fritura de acarajé no azeite de dendê



Fonte: autor (2025)

A dimensão social da alimentação ficou explícita na maneira como o espaço de distribuição foi organizado: marmitas disponíveis para consumo no local, talheres de inox para quem fosse consumir no local e embalagens com talheres descartáveis para quem levasse a marmita para viagem (Figuras 21, 22, 23); fila única para controlar a entrega; e abundância suficiente para que ninguém ficasse sem refeição. O almoço foi composto por: feijoada, arroz branco, salada cozida feita com batata inglesa, cenoura, repolho roxo, chuchu e vagem, suco feito com a casca do abacaxi utilizado na salada de frutas para aproveitamento integral do alimento e também refrigerantes. No caso desta festividade, produziam também condições para que os presentes levassem parte do alimento consigo (Figura 24), ação observada diversas vezes ao longo da tarde.

Figura 21- Almoço do Ilê Asé Omo Ogundê no dia 12 de outubro de 2025: arroz e salada de vegetais cozidos



Fonte: autor (2025)

Figura 22- Almoço do Ilê Asé Omo Ogundê no dia 12 de outubro de 2025: feijão preto e organização com marmitas e talheres



Fonte: autor (2025)

Figura 23- Almoço do Ilê Asé Omo Ogundê no dia 12 de outubro de 2025: refrigerantes e suco feito com a casca de abacaxi (utilização integral do alimento)



Fonte: autor (2025)

Figura 24- Marmitas do almoço prontas para se alimentar no terreiro ou para viagem.



Fonte: autor (2025)

Durante a tarde, a festa evoluiu-se a outro patamar; com muitos outros produtos alimentícios: além do caruru e do acarajé (Figuras 30, 31), houve bolo, picolés (Figura 32), pipoca (Figura 26), salgado feito com massa de coxinha, algodão-doce (Figura 26) e diversões infantis; as chamadas “quebra-panelas” (Figura 28) e o bamborim¹⁴ reforçam o caráter festivo e a fartura de doces. A circulação de guloseimas, a entrega de sacolinhas às crianças (Figura 33) e a posterior distribuição de sacolas aos adultos (Figura 35) – observou-se, inclusive, pessoas levando mais do que 5 unidades – apontam para uma sociabilidade em que o alimento funciona simultaneamente como celebração e reforço de vínculos. Estudos contemporâneos sobre a comida de terreiro ressaltam essa tríplice função – representativa, relacional e prática – e convidam a leitura do alimento como tecnologia social que cria e reproduz redes de proteção. (Oliveira, 2023; Rocha *et al.*, 2024).

Figura 25- Mesa com bolos e guloseimas em frente à imagem de Ogum que fica no centro do terreiro



Fonte: autor (2025)

¹⁴ Bamburim é bastante famoso em festas infantis onde guloseimas como pirulitos, confeitos e bombons são jogados pro alto para que as pessoas corram para buscá-las, gerando assim entretenimento e um possível sentimento de conquista por quem consegue pegar o item lançado.

Figura 26- Ponto de distribuição de algodão doce e pipoca em frente ao terreiro



Fonte: autor (2025)

Figura 27- Guloseimas, bolo e imagem de São Cosme e Damião expostos na mesa localizada no centro do terreiro



Fonte: autor (2025)

Figura 28- Quatro dos 6 quebra panelas recheados de guloseimas



Fonte: autor (2025)

Figura 29- Distribuição da salada de frutas



Fonte: autor (2025)

Figura 30- Distribuição do caruru dos Ibejis com o acarajé



Fonte: autor (2025)

Figura 31- Marmitta com acarajé e Caruru



Fonte: autor (2025)

Figura 32- Distribuição de picolés durante a festa



Fonte: autor (2025)

Figura 33- Distribuição de sacolinhas para as crianças



Fonte: autor (2025)

Figura 34- Distribuição de bolo e guloseimas para as crianças



Fonte: autor (2025)

Figura 35- Distribuição de sacolinhas para os adultos



Fonte: autor (2025)

A primeira visita revelou como a prática alimentar dialoga com a gestão do axé da casa: o preparo: a oferta e a redistribuição dos alimentos constituem momentos em que se renova o laço entre divindades e comunidade, e se efetiva, no plano cotidiano, o princípio de abundância e reciprocidade. No fim da festividade, quando a maioria dos participantes já tinham ido embora, foi possível visualizar integrantes do terreiro levando alimentos que tinham sobrado (salada de frutas, acarajé e caruru) em potes de paçoca, marmitas e até sacolas avulsas (Figura 38). Essas observações convergem com autores que discutem a cozinha do terreiro como patrimônio imaterial, espaço de memória e dispositivo coletivo, onde a ação culinária é central para a realização do sagrado e para a sustentação da sociabilidade interna.

Figura 36- Acarajés que sobraram ao fim da festividade



Fonte: autor (2025)

Figura 37- Salada de fruta que sobrou ao fim da festa



Fonte: autor (2025)

Figura 38- Pessoas fazendo suas marmitas com o que sobrou da festa para viagem



Fonte: autor (2025)

4.2 Osé de Osàlá - 26 de Outubro de 2025

A segunda visita ao Ilê Asé Omo Ogundê ocorreu no dia 26 de outubro de 2025, durante o Osé de Òsàlá¹⁵, data particularmente relevante para compreender a dinâmica alimentar e ritualística dedicada ao orixá *funfun*¹⁶. A pesquisadora chegou ao terreiro por volta das 8 horas e 45 minutos, porém o café da manhã já havia sido servido em razão da Àlàáfia — a Caminhada para Òsàlá — realizada na noite anterior, e do retorno do orixá à casa nas primeiras horas da manhã. Foi possível acompanhar todo o movimento e a organização dos preparativos do almoço e das oferendas, que constituem um dos pilares da festividade e revelam, mais uma vez, a centralidade da alimentação dentro da vida do terreiro.

Logo após a chegada, as filhas de santo começaram a descascar e cortar legumes e raízes que comporiam o almoço coletivo (Figura 39, 40). À medida que os insumos chegavam, cada pessoa se dirigia espontaneamente à função que sabia desempenhar, articulando um fluxo organizado e cooperativo que caracteriza o fazer culinário das casas de axé. Como a celebração era para Òsàlá e, neste ano, não foi possível realizar obrigação ritual¹⁷ devido à presença de uma iaô¹⁸ recolhida — cujo babaxé¹⁹ ainda não havia sido realizado — priorizaram-se alimentos secos, brancos ou pouco condimentados, respeitando as interdições do orixá. Essa orientação confirma a lógica cosmológica que fundamenta a cozinha do candomblé, na qual cada ingrediente, cada cor e cada modo de preparo obedece a preceitos ancestrais. Essa perspectiva dialoga com Santos (2020), quando afirma que “a culinária ritual não é apenas a soma de técnicas, mas um sistema simbólico que organiza a relação entre matéria, energia e sacralidade, transformando a comida em veículo de comunicação entre humanos e orixás” (p. 114).

¹⁵ Osé de Òsàlá é o dia ritual dedicado a Oxalá (Òsàlá), marcado por obrigações específicas, uso do branco, comidas próprias e proibições (quizilas), realizado para renovar o axé e cultivar o orixá ligado à criação e à paz. (Prandi, Reginaldo. *Mitologia dos Orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001).

¹⁶ Orixás *funfun* são divindades associadas ao branco, à criação, à pureza, ao equilíbrio e ao princípio da vida no Candomblé. O termo *funfun* significa ‘branco’ em iorubá e designa orixás como Oxalá/Obatalá, ligados à paz, ao alvorecer e à ordem do mundo. (Verger, Pierre. *Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo*. Salvador: Corrupio, 1981).

¹⁷ Obrigação ritual é o conjunto de atos, oferendas, resguardos e cerimônias prescritas no Candomblé para manutenção do axé, da relação com o orixá e da continuidade da vida religiosa da pessoa iniciada. (Lody, 2004).

¹⁸ Iaô é a pessoa recém-iniciada no Candomblé, considerada ‘filha nova’ do orixá; passa por resguardo, aprendizado ritual e obrigações que consolidam sua ligação com o seu santo. (Carneiro, 1991).

¹⁹ Babaxé é o responsável pelo axé do terreiro, encarregado de manipular, guardar e conduzir elementos sagrados, assegurando a força ritual e a correta execução das cerimônias. (Bastide, 1971).

Figura 39- Preparo do almoço do dia 26 de outubro de 2025: proteína e vegetais



Fonte: autor (2025)

Figura 40- Feitura do pirão de costela pro almoço do dia 26 de outubro de 2025



Fonte: autor (2025)

Durante esse período da manhã, diversos alimentos foram sendo preparados: repolho, cenoura, couve, jerimum, banana comprida, batata inglesa, vagem, chuchu, quiabo, maxixe, cebola, alho, coentro e carnes como charque, costela e peito bovino. Enquanto parte do grupo cuidava do almoço, outras pessoas se dedicavam ao preparo do acaçá²⁰ de milho branco. Dácio, responsável por essa etapa, explicava pacientemente o processo de montagem das porções nas folhas de bananeira (Figura 41), que também pode ser feita na folha da carrapateira, preservando a técnica tradicional que molda o acaçá em formato de seios femininos. Observou-se também a confecção do acaçá de inhame (Figura 42, 43), previamente cozido sem temperos e pilado manualmente com força e ritmo até adquirir consistência. A presença simultânea dessas atividades evidencia como o terreiro funciona como espaço de ensino, reprodução cultural e transmissão intergeracional de saberes culinários. Brito (2022) reforça essa dimensão ao afirmar que “no terreiro, aprende-se com o gesto, com a repetição, com o corpo; cozinhar para o santo é sempre aprender, ensinar e manter viva a memória coletiva” (p. 89).

Figura 41- Confecção do acaçá de arroz para comungação entre os irmãos e também para o orixá Oxalá



Fonte: autor (2025)

²⁰ Acaçá é uma preparação ritual de origem iorubá, amplamente utilizada nos cultos de matriz africana, especialmente no Candomblé. Produzido a partir de milho branco, arroz ou inhame, cozidos apenas em água, sem sal ou temperos, o acaçá possui forte caráter simbólico, sendo compreendido como alimento de pureza, partilha e comunhão entre os membros da casa e os orixás, estando presente em diversas obrigações e rituais (Prandi, 2001; Alvarenga, 2017).

Figura 42- Confeção do acaçá de inhame



Fonte: autor (2025)

Figura 43- Acaçás de inhame confeccionados para comungação entre os irmãos e também para o orixá Oxalá



Fonte: autor (2025)

Enquanto o almoço se aproximava da finalização, as oferendas a Òsàlá também foram sendo organizadas e colocadas aos pés do orixá: uvas verdes, maçãs e peras, mel, inhames cozidos, ovos com bredo refogado no azeite de oliva, acaçás de milho e de inhame, pães, arroz com coco e milho branco acompanhado de um peixe inteiro (Figura 44). Essas oferendas apresentam uma estética funfun, marcada pela leveza, pela neutralidade cromática e pela suavidade dos sabores, refletindo atributos associados a Òsàlá, como criação, pureza e pacificação. Sobre essa relação entre alimento, estética e energia, Oliveira (2021) destaca, em citação longa que dialoga intensamente com o observado:

“Nas religiões afro-brasileiras, a comida ofertada é mais que sustento ou agrado: ela é portadora de axé, capaz de reorganizar campos energéticos e fortalecer vínculos espirituais. Cada ingrediente, textura ou temperatura possui um papel na harmonização do ritual, pois o alimento, ao ser preparado e disposto, torna-se linguagem que conecta passado e presente, o mundo visível e o invisível”.

(Oliveira, 2021, p. 152).

Figura 44- Oferendas para Oxalá



Fonte: autor (2025)

Por volta de meio dia e trinta minutos, o almoço foi servido para todos os presentes. Havia fartura de fruta e legumes cozidos — couve, vagem, cenoura, jerimum, batata, banana comprida, repolho, maxixe e quiabo — além de macarrão espaguete, arroz branco, pirão preparado com o caldo da carne e bebidas como sucos e refrigerantes (Figuras 45, 46). Diferentemente da primeira visita, no dia 12 de outubro de 2025 o dia contou com sobremesa: um parfait de chocolate com creamcheese, chantilly e amêndoas, levado por uma das filhas de santo (Figura 47, 48). O cuidado em oferecer uma refeição completa demonstra como o terreiro funciona também como espaço de apoio alimentar cotidiano. Sobre essa função popular, Santos (2023) contribui com uma reflexão fundamental:

“A comida no candomblé exerce papel fundamental, não somente durante o ciclo de festas, mas também em uma série de rituais privados do cotidiano da comunidade religiosa. Esses alimentos, preparados e distribuídos nos terreiros, funcionam como mediadores de sociabilidades, como formas de cuidado material e simbólico, e como recursos que mantêm e reproduzem laços reais — constituindo, em muitos contextos, um importante complemento à reprodução cotidiana das famílias e das redes locais”. (2023, p. 2–3).

Figura 45- Almoço do dia 26 de outubro de 2025: vegetais, banana comprida e costela bovina guisada



Fonte: autor (2025)

Figura 46- Almoço dia 26 de outubro de 2025: legumes, arroz e macarrão



Fonte: autor (2025)

Figura 47- Sobremesa do almoço do dia 26 de outubro de 2025: parfait de chocolate



Fonte: autor (2025)

Figura 48- Padrinho Dácio servindo a sobremesa do almoço



Fonte: autor (2025)

Após o almoço, os presentes descansaram até o início do Osé de Òsàlá. O babalorixá Hypolito guiou um momento inicial de reflexão, seguido pelos cânticos dedicados ao orixá. Cada pessoa segurava o acaçá próximo aos lábios e ao orí²¹, fazia um pedido e realizava sua própria purificação antes de depositar a oferenda aos pés do santo. Em seguida, os acaçás foram repartidos entre todos (Figuras 49, 50), regados individualmente com mel (Figura 51), marcando um instante de profunda comunhão e reafirmação coletiva. Como sintetiza Santos (2019), “comer junto é reafirmar o axé coletivo que sustenta a casa” (p. 203). O desfecho do ritual incluiu a incorporação e, já no final da tarde, o ajeum: cachorro-quente, bolo, empadões e refrigerante, consumidos em clima de partilha e alegria (Figuras 52, 53, 54). Diferentemente do primeiro dia de observação, não houve distribuição de alimentos para que as pessoas levassem para casa; apenas as sacolinhas do Dia das Crianças, previamente separadas por Hypolito para aqueles que não puderam participar da festividade de 12 de outubro.

²¹ Ori é o princípio espiritual individual no pensamento iorubá e no Candomblé, entendido como a ‘cabeça-destino’: a parte divina que cada pessoa escolhe antes de nascer e que orienta seu caminho, caráter, equilíbrio e realização na vida. É considerado mais importante até que o próprio orixá tutelar, pois é o orí que aceita, conduz e potencializa o axé recebido. Por isso, cuidar do orí — por meio de oferendas, banhos, rezas e obrigações — é fundamental para harmonizar o destino e fortalecer a pessoa. (Santos, 2008).

Figura 49- Padrinho Dácio distribuindo o acaçá de arroz entre os irmãos durante o Osè de Oxalá



Fonte: autor (2025)

Figura 50- Irmã de santo distribuindo o acaçá de inhame entre os irmãos durante o Osè de Oxalá



Fonte: autor (2025)

Figura 51- Padrinho Dácio distribuindo mel para ser consumido junto aos acaçás durante o Osè de Oxalá



Fonte: autor (2025)

Figura 52- Ajeum do dia 26 de outubro de 2025: tortas salgadas, bolo mesclado e pães de cachorro-quente



Fonte: autor (2025)

Figura 53- Recheio do cachorro-quente



Fonte: autor (2025)

Figura 54- Frequentadores do ilê se servindo no Ajeum



Fonte: autor (2025)

4.3 Obrigações do Candomblé - 14 de Dezembro de 2025

A terceira visita de campo ao Ilê Asè Omo Ogundê ocorreu no dia 14 de dezembro de 2025, em contexto de obrigação do Candomblé, configurando-se como um momento de intensa produção alimentar, mobilização coletiva e reorganização dos fluxos de cuidado e sustento no interior do terreiro. A pesquisadora chegou ao espaço por volta das 9h40. Sendo possível observar a desmontagem de uma das tendas utilizadas no coco de roda realizado na noite anterior, atividade festiva que, embora não tenha sido acompanhada diretamente, impactou a dinâmica do dia seguinte, uma vez que a celebração se estendeu até a madrugada, resultando em menor circulação de filhos e filhas de santo nas primeiras horas da manhã.

Durante o período matutino, encontravam-se presentes apenas o babalorixá Hypolito e padrinho Dácio, responsáveis pela organização logística e ritual da casa. Ambos se deslocaram ao comércio local para aquisição de insumos alimentares ainda pendentes, complementando compras já realizadas previamente na Central de Abastecimento (Ceasa). Essa movimentação evidencia a centralidade do planejamento alimentar nas obrigações religiosas, bem como a necessidade de articular diferentes circuitos de abastecimento para garantir a realização adequada do ritual das obrigações sacrificiais e do jejum. Ainda nesse intervalo, ocorreu a entrega de dezoito galinhas, separadas em 3 gaiolas e dividida o grupo das aves em 6 unidades, que seriam utilizadas na obrigação, marcando simbolicamente o início das preparações rituais do dia (Figura 55).

Figura 55- Gaiolas com os animais para a obrigação



Fonte: autor (2025)

A partir das 13h20, intensificaram-se os preparativos das comidas ritualísticas e do jejum. Em um episódio significativo para a análise da pesquisa, o babalorixá solicitou à pesquisadora a compra de três quilos de farinha de mandioca do tipo “quebradinha”, destinada especificamente à feitura da farofa de Exú da casa (Figura 56). Tal solicitação, prontamente atendida, revela não apenas a dimensão prática da organização alimentar, mas também a inserção da pesquisadora, ainda que de forma pontual, nas dinâmicas cotidianas de colaboração que estruturam a vida no terreiro. A farofa de Exú, preparada com cabeças de quiabo, farinha de mandioca, castanha de caju e amendoim torrados, camarão seco, azeite de dendê, cachaça e sal, foi elaborada seguindo etapas cuidadosas, nas quais cada ingrediente desempenha papel específico tanto do ponto de vista simbólico quanto sensorial.

Figura 56- Farofa feita como oferenda para o Exú da casa (Exú de Ogum)



Fonte: autor (2025)

Enquanto as comidas ritualísticas eram produzidas, o almoço foi disponibilizado por volta das 14h20 para os presentes, composto por pirão de frango (Figura 57), mungunzá (Figura 58), macarrão espaguete e refrigerante. Esse momento reforça o papel do alimento

como elemento organizador do tempo ritual e como estratégia concreta de sustento coletivo, garantindo que todos estivessem alimentados antes da intensificação das obrigações. Conforme destaca Correia (2020), em reflexão que dialoga diretamente com a observação de campo:

“No Candomblé a comida sempre assumiu uma posição basilar nas celebrações, sendo fundamental desde a forma de venerar seus deuses até as festas que marcam a finalização de todo o rito sagrado. Não há cerimônia de caráter privado ou público onde a comida não está presente. No Candomblé a comida alimenta além das questões nutricionais da necessidade humana, ela nutre também aos espíritos, sendo assim a principal forma de renovar o axé.” (Correia, 2020, p. 96).

Figura 57- Almoço do dia 14 de dezembro de 2025: pirão de galinha



Fonte: autor (2025)

Figura 58- Almoço do dia 14 de dezembro de 2025: mungunzá



Fonte: autor (2025)

Após o almoço, iniciou-se a preparação de outros alimentos centrais à obrigação, como o cozimento do inhame destinado à feitura do acaçá de inhame, ao ipeté²² de Oxum e ao forramento da gamela onde seria colocado o ajabó²³ de Iemanjá (Figura 59, 60). Também foram preparados acaçás de farinha de arroz branco e de fubá, ambos elaborados apenas com água, sem adição de sal ou condimentos, respeitando as prescrições rituais. Segundo o babalorixá, o acaçá está sempre presente nas obrigações por sua capacidade de “alimentar de Exú até Oxalá”, sendo compreendido como elemento de comunhão entre os irmãos de santo²⁴. Tal concepção encontra eco em Alvarenga (2017), ao afirmar que:

²² Ipeté é um prato ritual tradicionalmente associado à orixá Oxum, preparado à base de inhame amassado, camarão seco e azeite, podendo variar conforme as especificidades da divindade cultuada em cada terreiro. Sua elaboração está ligada à ideia de fertilidade, cuidado e abundância, sendo frequentemente decorado e apresentado com grande zelo estético e simbólico (Prandi, 2001; Alvarenga, 2017).

²³ Ajabó é uma preparação ritual ofertada principalmente a orixás femininos, como Iemanjá e Oxum, caracterizando-se pela combinação de quiabo, mel, claras de ovos ou outros elementos específicos conforme a tradição da casa. Mais do que alimento, o ajabó expressa cuidado, equilíbrio e doçura, sendo compreendido como um elo simbólico entre o mundo material e o sagrado, integrando alimento, corpo e espiritualidade (Freire Filho, 2016; Correia, 2020).

²⁴ A expressão Irmãos de Santo refere-se aos membros de um mesmo terreiro que compartilham vínculos religiosos, rituais e afetivos, independentemente de laços consanguíneos. Essa relação fundamenta-se na ideia de família ritual, marcada por solidariedade, cuidado mútuo e comensalidade, sendo central para a organização social e simbólica das casas de axé (Correia, 2020; Oliveira, 2025)

“A cozinha de axé é constituída de experiências e de ensinamentos. É nela que se trocam confidências, histórias e conhecimentos fundamentais para a formação religiosa. Preparar a comida é também um gesto de cuidado, de zelo e de responsabilidade coletiva, pois da cozinha do terreiro partem os alimentos que nutrem tanto as pessoas quanto as divindades”. (Alvarenga, 2017, p. 22-23)

Figura 59- Montagem do Ajabó de Iemanjá: forrando a gamela com acaçá de arroz



Fonte: autor (2025)

Figura 60- Ajabó de Iemanjá



Fonte: autor (2025)

A feitura do ipeté de Oxum (Figura 61) seguiu procedimentos relativamente simples, envolvendo a refoga de cebola em azeite de dendê, a adição de camarão seco e a incorporação dessa mistura ao inhame amassado, sendo posteriormente decorado com camarões fritos. Destaca-se que o uso do dendê ou do azeite de oliva varia conforme a qualidade do orixá, demonstrando a flexibilidade ritual baseada no conhecimento tradicional. Para encerrar a produção das oferendas, foi preparado o ajabó de Iemanjá, composto por quiabo em rodela, merengue de claras em neve, mel e azeite de oliva, evidenciando a complexidade técnica e simbólica das preparações.

Figura 61- Ipeté de Oxum



Fonte: autor (2025)

O culto teve início após as 17 horas, com a apresentação e explicação das ervas utilizadas no banho ritual de uma filha de santo que realizava o assentamento de seu orixá. Em seguida, ocorreram as obrigações, incluindo o sacrifício das galinhas destinadas aos respectivos orixás, obedecendo às prescrições rituais, como a oferta exclusiva de frangos machos para Ogum e Exú. Paralelamente aos cantos e ritos, algumas filhas de santo realizavam o preparo das galinhas, retirando penas, vísceras e separando as partes do animal (Figura 62), que seriam utilizadas tanto no almoço quanto no ajeum da obrigação de Jurema Sagrada realizada posteriormente (20/12/2025). Essa prática evidencia a lógica de aproveitamento integral dos alimentos e a função estratégica da comida como recurso de continuidade e planejamento alimentar no terreiro.

Figura 62- Animais utilizados na obrigação do dia 14 de dezembro de 2025 já limpos e cortados para serem utilizados como alimento para os frequentadores na próxima obrigação



Fonte: autor (2025)

A pesquisa realizada no dia 14 de dezembro de 2025 reforça que o Ilê Asè Omo Ogundê não se configura apenas como espaço ritual, mas também como lugar de produção, redistribuição e organização do alimento, contribuindo diretamente para o sustento físico dos seus integrantes. Conforme aponta Oliveira (2025), a hospitalidade nos terreiros se expressa de maneira concreta na oferta constante de comida, funcionando como forma de acolhimento, cuidado e permanência. Ainda que a pesquisadora não tenha permanecido até o momento final do ajeum, devido a limitações logísticas, foi possível compreender que a alimentação ocupa posição central na estrutura do ritual, articulando espiritualidade, trabalho coletivo e auxílio alimentar aos que participam da vida da casa.

4.4 Obrigações da Jurema Sagrada - 20 de Dezembro de 2025

A quarta visita de campo ao Ilê Asè Omo Ogundê ocorreu no dia 20 de dezembro de 2025, em contexto das obrigações da Jurema Sagrada, marcando o encerramento do ciclo ritual da casa naquele ano. Diferentemente das visitas anteriores, as atividades desse dia

estavam concentradas no período noturno, motivo pelo qual a pesquisadora chegou ao terreiro por volta das 15h45. Ao chegar, parte das obrigações já havia sido realizada, como a feitura do arroz (Figura 63) e do salpicão (Figura 64), feito com a galinha da obrigação anterior (14/12/2025), que integrariam o ajeum, bem como etapas iniciais do culto juremeiro. Ainda assim, foi possível acompanhar momentos significativos da organização alimentar, da circulação dos alimentos e da relação entre ritual, cuidado e coletividade.

Figura 63- Arroz refogado feito para o ajeum do dia 20 de dezembro de 2025



Fonte: autor (2025)

Figura 64- Salpicão do Ajeum da Jurema Sagrada de 20 de dezembro de 2025



Fonte: autor (2025)

Figura 65- Animais utilizados na obrigação do dia 20 de dezembro de 2025 já limpos e cortados



Fonte: autor (2025)

No período da tarde, observou-se o preparo da farofa destinada a Malunguinho²⁵ (Figura 66, 68), entidade associada à Jurema e compreendida, naquele contexto, em diálogo com a figura de Exú. A farofa foi elaborada a partir de miúdos provenientes da obrigação — especificamente de um galo — e temperada com quantidade expressiva de pimenta malagueta, elemento característico das comidas destinadas às entidades da Jurema. Paralelamente, algumas filhas de santo realizavam o processamento das aves utilizadas nas obrigações, repetindo uma dinâmica já observada na visita anterior: retirada das penas, limpeza das vísceras e separação das partes do animal. As carnes foram organizadas em três porções — peitos, carcaças e coxas com sobrecoxas (Figura 67) — destinadas a diferentes usos culinários, incluindo canjas, pirões e refeições futuras, sendo parte delas congelada para consumo em 2026. Tal prática evidencia uma lógica de planejamento alimentar e aproveitamento integral dos recursos, reforçando a função do terreiro como espaço de gestão coletiva da comida.

²⁵ Malunguinho é uma entidade central da Jurema Sagrada em Pernambuco, associada à resistência negra, indígena e quilombola, especialmente ao Quilombo do Catucá. Cultuado como mestre, caboclo e Exu, Malunguinho simboliza luta, proteção e ancestralidade, sendo figura fundamental nos rituais da Jurema e em práticas religiosas que dialogam com o Candomblé no contexto pernambucano (Assunção, 2015; Nascimento, 2019).

Figura 66- Preparo da farofa de Malunguinho: picando os miúdos da obrigação do dia 20 de dezembro de 2025



Fonte: autor (2025)

Figura 67- Animais utilizados na obrigação do dia 20 de dezembro de 2025 já limpos, cortados, separados e embalados para o congelamento: coxa e sobrecoxa do animal



Fonte: autor (2025)

Durante esse processo, notou-se que a alimentação, mesmo quando vinculada a sistemas rituais distintos, como o Candomblé e a Jurema Sagrada, mantém princípios comuns

de organização, partilha e cuidado. A circulação dos alimentos ultrapassa o momento ritual específico e se projeta no cotidiano da casa, funcionando como suporte material para seus integrantes. Essa observação dialoga com Correia (2020), ao afirmar que a comida, nos terreiros, não apenas sustenta o culto, mas estrutura relações sociais e garante a permanência da comunidade religiosa ao longo do tempo. Ainda que os alimentos da Jurema apresentem características próprias, como maior presença de pimenta e o uso de determinados miúdos, sua função social permanece convergente.

O início do culto da Jurema ocorreu por volta das 19 horas, após um breve período de instabilidade elétrica que quase levou à realização do ritual à luz de velas. A chegada progressiva de membros da casa e visitantes transformou o ambiente, reforçando o caráter público e agregador da celebração. O ritual se estendeu por aproximadamente quatro horas, marcado por cânticos, incorporações e momentos de intensa participação coletiva. Embora a pesquisadora não tenha acompanhado integralmente todas as etapas iniciais do preparo do ajeum, foi possível registrar sua distribuição ao final do culto, composta por alimentos simples, porém substanciosos, preparados para atender a todos os presentes.

Figura 68- Oferenda para Malunguinho: a farofa de malunguinho e cachaça



Fonte: autor (2025)

Figura 69- Participação da pesquisadora na celebração da Jurema Sagrada



Fonte: Perfil oficial no instagram do Ilê Asé Omo Ogundê (2025)

A experiência do jejum na Jurema, ainda que vivenciada de forma breve, reafirmou o papel da comida como elemento de fechamento ritual e de acolhimento. Mesmo diante do horário avançado, a partilha do alimento foi garantida, e a pesquisadora, com autorização de padrinho Dácio, pôde receber sua refeição antes de deixar o terreiro (Figura 71). Esse episódio ilustra de maneira concreta o compromisso da casa em alimentar aqueles que participam de suas atividades, independentemente do tempo ou das circunstâncias. Conforme aponta Oliveira (2025), a hospitalidade nos terreiros se manifesta precisamente nesses gestos cotidianos, nos quais o alimentar e o receber se entrelaçam como expressões de pertencimento e cuidado coletivo.

Figura 70- Ajeum da Jurema Sagrada do dia 20 de dezembro de 2025



Fonte: autor (2025)

Figura 71- Marmita com o Ajeum do dia 20 de dezembro de 2025



Fonte: autor (2025)

Além disso, a observação da Jurema Sagrada permitiu compreender como diferentes tradições religiosas coexistem no Ilê Asè Omo Ogundê sem que isso comprometa a centralidade da alimentação como eixo estruturante da vida coletiva. Ao contrário, a presença simultânea de práticas do Candomblé e da Jurema amplia os repertórios culinários, simbólicos e sociais da casa, reforçando sua capacidade de acolhimento e adaptação. Nesse sentido, como afirma Freire Filho (2016), as religiões afro-brasileiras articulam tradição e atualização contínua, preservando fundamentos rituais ao mesmo tempo em que respondem às necessidades concretas de seus contextos sociais.

Encerrando o ciclo de visitas, a quarta e última observação evidencia que, no Ilê Asè Omo Ogundê, a alimentação atua como fio condutor entre rituais distintos, tempos diferentes e múltiplos sujeitos. Seja nas obrigações do Candomblé, seja nos rituais da Jurema Sagrada, a comida cumpre funções que extrapolam o plano simbólico, configurando-se como instrumento de auxílio alimentar, organização coletiva e fortalecimento dos vínculos comunitários. Assim, os dados observados confirmam que o terreiro se estabelece não apenas como espaço religioso, mas também como território de cuidado, sustentação e partilha.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Ilê Asê Omo Ogundê exemplifica a força e a continuidade das tradições afro-brasileiras em Pernambuco, confirmando o papel dos terreiros de candomblé como espaço de fé, resistência, solidariedade e soberania alimentar. Sua atuação demonstra que, mais do que locais de culto, os terreiros são territórios de vida e memória, onde o alimento, o axé e o amor comunitário se unem em um mesmo propósito: nutrir o corpo, o espírito e a ancestralidade.

Em síntese, a primeira observação realizada no Ilê Asê Omo Ogundê confirmou que a alimentação no interior do terreiro opera em múltiplos registros: a técnica culinária, rito, cuidado social e produção de identidade. A circulação, dos alimentos – desde a confecção até a distribuição e o que as pessoas levam para casa – manifesta práticas de acolhimento que são, ao mesmo tempo, espirituais e concretas.

A experiência no Osé de Òsàlá reforça a centralidade da alimentação na manutenção da vida social. As práticas culinárias desse dia mostram como o terreiro não apenas alimenta ritualmente, mas nutre material e simbolicamente cada pessoa presente, evidenciando, em termos etnográficos, a função social e o potencial de apoio alimentar oferecido pela casa.

A presente pesquisa permitiu compreender que a alimentação, no contexto do Ilê Asê Omo Ogundê, ultrapassa a dimensão significativa, configurando-se como um eixo estruturante da vida coletiva do terreiro. Ao longo das observações realizadas, foi possível identificar que a comida atua como instrumento de organização social, fortalecimento dos vínculos comunitários e garantia de acolhimento aos frequentadores, reafirmando o terreiro como espaço de cuidado e partilha.

A coexistência entre práticas do Candomblé e da Jurema Sagrada demonstrou a capacidade de adaptação e atualização das tradições religiosas afro-brasileiras, sem que seus fundamentos sejam comprometidos. Nesse sentido, a alimentação mostrou-se um elemento integrador, capaz de articular diferentes rituais, temporalidades e sujeitos, mantendo sua centralidade na dinâmica da casa.

Além disso, os dados evidenciam que o auxílio alimentar promovido pelo terreiro não se restringe a momentos excepcionais, mas se manifesta de forma contínua, incorporando-se ao cotidiano religioso como prática de solidariedade e pertencimento. Dessa forma, o Ilê Asê Omo Ogundê se estabelece não apenas como espaço de vivência espiritual, mas também como território social de sustentação material e de resistência.

Por fim, este estudo contribui para ampliar as discussões no campo da Gastronomia, ao evidenciar a importância das práticas alimentares em contextos religiosos afro-brasileiros, destacando a comida como elemento fundamental na preservação cultural, na transmissão de saberes e na promoção da segurança alimentar em comunidades tradicionais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Joana Ferreira. **Comida, axé e comunidade: práticas alimentares em terreiros afro-brasileiros**. Salvador: EDUFBA, 2022.

ALVARENGA, Marcos Junior Santos de. **“Cozinha também é lugar de magia”:** **alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé**. 2017. 162 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade de Brasília, Brasília, 2017.

ASSUNÇÃO, Luiz Carvalho de. **Jurema: ritual e religiosidade no Nordeste brasileiro**. Recife: UFPE, 2015.

BARBOZA, Myrian Sá Leitão *et al.* **“Sem as plantas a religião não existiria”:** **Simbologia e virtualidade das plantas nas práticas de cura em comunidades tradicionais de terreiros amazônicos**. Santarém, Pará. Nova Revista Amazônica, v. 9, n. 3, p. 147-165, 2021.

BARROS, Josiane da Silva. **Cozinha e axé: saberes e sabores nos terreiros afro-brasileiros**. Salvador: EDUFBA, 2019.

BARROS, José Flávio Pessoa de. **Candomblé: religião e resistência cultural**. 3. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2015.

BASTIDE, Roger. **O candomblé da Bahia**. 7. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

BASTIDE, Roger. **Religiões Africanas no Brasil**. São Paulo: Edusp, 1971.

BRITO, Tatiana dos Santos. **Comida de santo e aprendizagem ritual: gestos, memórias e práticas nos terreiros afro-brasileiros**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2022.

CABRAL, Flávio José Gomes; COSTA, Robson. **História da escravidão em Pernambuco**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2012.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 1991.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Vera Lopes. **Sabores de axé: práticas culinárias nos terreiros de candomblé**. Rio de Janeiro: Pallas, 2020.

CORREIA, Bruno Celso Vilela. **Comida de Candomblé e cozinha contemporânea: as transações das formas de comer nos terreiros de Candomblé e nos espaços de alimentação em Recife**. 2020. Tese (Doutorado) - Programa de Doutorado em Sociedade e Cultura: história, Antropologia, Arte e Patrimônio, Universidade de Barcelona, Barcelona, 2020.

CORREIA, Bruno Celso Vilela. **Mais que uma oferenda: representações e resistências afro na cozinha brasileira (Recife, 1926-1945)**. Recife, 2009. 141 f. Dissertação (mestrado

em história social da cultura regional) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2009.

CUMNA, Maria Luziana Melquiades Carneiro da. **Quilombo dos Palmares: Resistência escrava no Brasil. Recife:** [s.n.], 2004.

DANTAS, Beatriz Góis. **Vovó Nagô e Papai Branco: usos e abusos da África no Brasil.** Rio de Janeiro: Graal, 2016.

FIGUEIREDO, Luciano. **A era da escravidão.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

FOLHA DE PERNAMBUCO. **Terreiro Ilê Asé Omo Ogundê promove oficinas culturais em Paulista-PE.** Rádio Folha, 09 jul. 2024. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/radio-folha/terreiro-ile-ase-omo-ogunde-promove-oficinas-culturais-em-durante>. Acesso em: 03 nov. 2025.

FREIRE FILHO, Sinvaldo de Luna. **Modernidade versus tradição: em torno da leitura da comida sagrada dos orixás nas religiões afro-brasileiras em João Pessoa-PB.** 2016.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal.** 48. ed. Rio de Janeiro: Record, 1998.

FRAGOSO, João. **A América Portuguesa e os sistemas atlânticos na época moderna.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.

GORENDER, Jacob. **Brasil em preto e branco: O passado escravista que não passou.** São Paulo: Editora Ática, 2000.

GOMES, Flávio dos Santos. **Da nitidez e invisibilidade: Legados do pós-emancipação no Brasil.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.

ILÊ ASÉ OMO OGUNDÊ. Página oficial no Instagram. Disponível em: <https://www.instagram.com/ileaseomoogunde/>. Acesso em: 03 de novembro de 2025.

LODY, Raul. **Santo também come: o alimento na diáspora africana.** Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

MOURA, Clóvis. **Quilombos: Resistência ao escravismo.** 3. ed. São Paulo: Ática, 1993.

MULLER, Fernando César Limoeiro; 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. 14, p. 269-298, 2024. Disponível em: <https://ojs.sites.ufsc.br/index.php/naui/article/view/7399>. Acesso em: 27 de novembro de 2025.

NABUCO, Joaquim. **Campanha abolicionista no Recife: eleições 1884 – discursos.** Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1988.

NASCIMENTO, Wanderson Flor do. **Malunginho: o rei da Jurema.** Recife, 2019.

NEGRÃO, Lísias Nogueira. **Entre a cruz e a encruzilhada: formação do campo umbandista em São Paulo**. São Paulo: Edusp, 1996.

OKAMOTO, Suzy. **Jurema Sagrada**. Cadernos de Subjetividade, São Paulo, n. 19, p. 45–60, 2016. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/cadernossujetividade/article/view/38144>. Acesso em: 09 de janeiro de 2026.

OLIVEIRA, Camila de Santa Bárbara. **Alimentação ritual e comunicação com o sagrado nas religiões de matriz africana**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2021.

OLIVEIRA, Maria Clara da Silva. **Hospitalidade em terreiros de Candomblé: o receber, o alimentar, o hospedar e o entreter em um terreiro da região metropolitana de Natal/RN**. 2025.

OLIVEIRA, Taline Souza. **Comida de terreiro e a agência não-humana no ritual do candomblé**. 2023. Repositório UFU. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/41306>. Acesso em: 27 de Novembro de 2025.

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

REIS, João José. **O Alufá Rufino: Tráfico, escravidão e liberdade no Atlântico negro**. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

ROCHA, Fábio Libório; D'ÀRÊDE, Cláudia de Oliveira; BONNE, Jaqueline Cristina M. B. **Conexões culturais de sabores no Candomblé por meio do milho**. Revista de Alimentação & Culturas das Américas (RACA), v. 5, n. 1, p. 71–87, jan./jul. 2024.

RUSSELL-WOOD, A. J. R. **Escravos e libertos no Brasil Colonial**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagô e a morte: Pade, Asesé e o culto Égun**. Petrópolis: Vozes, 2008.

SANTOS, Juarez. **Axé e Ancestralidade: fundamentos simbólicos das casas de candomblé**. Recife: Massangana, 2020.

SANTOS, Rafael Camaratta. **A comida e a comensalidade no candomblé: notas etnográficas em um terreiro da Bahia**. UERJ, 2023.

SANTOS, Reginaldo Prandi dos. **Segredos guardados: orixás na alma do Brasil**. 4. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

SILVA, Deyvson Barreto Simões da. **A Jurema Sagrada: religião ancestral indígena do Nordeste do Brasil no enfrentamento ao racismo religioso e epistêmico**. In: Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología, 2019. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima. 2019.

SILVA, Leonardo Dantas. **A abolição em Pernambuco**. Recife: Massangana, 1988

SILVA, Vagner Gonçalves da. **Orixás da metrópole**. São Paulo: Vozes, 2005.

SODRÉ, Muniz. **O terreiro e a cidade: A forma social negro-brasileira**. Petrópolis: Vozes, 1988.

SOARES, Maria de Fátima. **A resistência escrava em Recife em meados do século XVIII e XIX**. Recife: [s.n.], 2010.

VERGER, Pierre. **Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo**. Salvador: Corrupio, 1981.

VIDAL, Sarah Cordeiro *et al.* **Povo de Terreiro e sua relação com a natureza**. Cadernos de Agroecologia [Volumes 1 (2006) a 12 (2017)], v. 10, n. 3, 2015.