



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Breno Rodrigues Dutra

**COMIDA E UMBANDA: UMA VISÃO DOS ALIMENTOS E OFERENDAS NA CASA
DE UMBANDA PAI BENEDITO DE ANGOLA**

JOÃO PESSOA - PB
2020

BRENO RODRIGUES DUTRA

**COMIDA E UMBANDA: UMA VISÃO DOS ALIMENTOS E OFERENDAS NA CASA
DE UMBANDA PAI BENEDITO DE ANGOLA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

ORIENTADOR: Prof.^a M.^a Karlla

Karinne Gomes de Oliveira

**JOÃO PESSOA - PB
2020**

BRENO RODRIGUES DUTRA

**COMIDA E UMBANDA: UMA VISÃO DOS ALIMENTOS E OFERENDAS NA CASA
DE UMBANDA PAI BENEDITO DE ANGOLA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

APROVADA EM: 27/03/2020.

BANCA EXAMINADORA



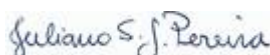
Prof. Karinne Oliveira
Departamento de Gastronomia-UFPB
SIAPE 2316725

Orientadora: Ms.^a Karlla Karinne Gomes de Oliveira



Professor Vitor Hugo Rocha de Vasconcelos
Siape - 2865591

Examinador: Prof. Ms. Vitor Hugo Rocha de Vasconcelos



Examinador: Prof. Ms. Juliano Sebastião Gonçalves Pereira

**JOÃO PESSOA - PB
2020**

Comida e Umbanda: Uma visão dos alimentos e oferendas na Casa de Umbanda pai Benedito de Angola

Breno Rodrigues Dutra

Resumo: Esta pesquisa trata da importância do uso de alimentação ritualística em uso geral e nas práticas da religião de Umbanda, que foi fundada em Niterói – RJ no ano de 1908, sendo assim um patrimônio nacional, com o foco nas práticas da Casa de Umbanda Pai Benedito de Angola (CUpBa, como será referida), fundada em abril de 2011 também em Niterói. Foi realizada uma coleta de dados por meio de pesquisas bibliográficas sobre a história dos cultos afro-brasileiros e da religião de Umbanda, além de entrevistas com o diretor de culto e com o preto velho regente da CUpBA para a documentação e preservação dos preparos e ritos que envolvem alimentos no dia a dia da Casa. Por fim, pôde-se concluir que, como uma das bases do culto da religião, a alimentação é um dos grandes patrimônios da casa, devendo ser ensinada com cuidado e respeitada e que além disso, o registro dessa rica cultura deve ser feito e deve ser preservado pois é um grande patrimônio da nação brasileira.

Palavras-chave: Comida de santo, Umbanda, Culto aos Orixás, Oferenda

Abstract: This article is about the importance of the uses of food in the rites or in general use in the Umbanda religion, founded in Niterói – RJ in the year 1908, which makes it a national heritage, focusing on the practices of the Casa de Umbanda pai Benedito de Angola (CUpBA, how will be referred), founded in April 2011 also in Niterói. A bibliographic research was conducted about the history of the african-american Brazilian cults and Umbanda and also interviews were conducted with the cult director and the “preto velho” who rules the CUpBA with the point of documenting and preserving of the cooking and rites which englobes food in the day-to-day of the house. Finally, as one of the bases of cult int the religion, feeding is one of the greatest heritages of the Casa de Umbanda, it should be taught carefully and respected since this culture is a heritage of our nation.

Keywords: Umbanda, Orixá’s cult, Umbanda’s food, Offering

Introdução

O Brasil é um país extremamente rico em culturas diversas e por conta de seu amplo território, particularidades de colonização e grande miscigenação da população, o país apresenta cozinhas regionais que diferem muito umas das outras. Essa diversidade é traduzida na religião brasileira, a Umbanda. Criada em 1908 na cidade de Niterói, Rio de Janeiro, por Zélio Fernandino de Moraes, aos seus 17 anos de idade, por ordem de seu guia espiritual, Caboclo das Sete Encruzilhadas. Essa religião relativamente nova foi a porta-voz da cultura brasileira, com seus pratos ritualísticos sendo a manifestação dessa miscigenação, com

receitas de origem africana, europeia e ameríndia, sem falar nas suas adaptações.¹

O registro e os usos comerciais dessas receitas são a perpetuação de uma grande história por trás do povo que compõe o Brasil, sendo importante que seja preservada essa rica herança cultural, que é o produto da formação única da nação brasileira. Cada vez que um “Pai de Santo” ou uma Cozinheira da Tenda ou Terreiro falece, é uma parte dessa herança que pode estar sendo esquecida.

Esse resgate trata de alimentos que vão além da nutrição do corpo: nutrem mente e, para os que acreditam, a alma. De acordo com Ana Paula Nadalini, em sua obra *Comida de santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião* (2009), “a alimentação é uma das primeiras necessidades humanas e ‘acompanha a vida, mantendo-a na sua permanência fisiológica’². Pode-se pensar que essa também é uma necessidade dos animais ou de todos os seres vivos. Entretanto, a alimentação proposta nesta pesquisa é acompanhada por conceitos que não a restringem apenas ao ato nutricional. O envolvimento afetivo do homem com o alimento, o gosto e a sociabilidade proporcionada por tais elementos fazem com que a alimentação invada o campo das ciências humanas.” Por isso esta pesquisa trata do alimento inserido em seu contexto religioso e antropológico, trabalhando com suas receitas, histórias e mitologias.

A Umbanda foi escolhida para essa pesquisa, pois a alimentação é uma de suas bases teológicas. Os iniciados têm obrigações com as entidades, tendo que alimentar aquelas que seriam as mais próximas, ou os santos de sua Coroa. Além da alimentação para cada filho, o terreiro tem que fazer a alimentação de todos os orixás de acordo com suas obrigações e, por isso, o posto de cozinheiro é extremamente necessário, e a pessoa que o ocupa deve ser muito bem treinada e, portanto, respeitada. A religião é extremamente preocupada com os cuidados com os Orixás. De acordo com Verger (2000, p. 16), “nada se faz sem consultá-los e garantir sua proteção. Os homens gozarão da abundância e da prosperidade se souberem satisfazê-los e, ao contrário, as catástrofes e calamidades suceder-se-ão na Terra se esses deuses forem negligenciados ou ofendidos.”

Diante do exposto, percebe-se que há uma ausência de registros científicos voltados especificamente para as comidas de santo brasileiras: existem hoje muitos trabalhos acadêmicos sobre a Umbanda, porém poucos voltam sua atenção especificamente para as

¹Sociedade Espiritualista Mata Virgem, **Curso de Umbanda**. P. 3.

²CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983. p. 21.

receitas gastronômicas em si e suas particularidades. Tão logo, o desconhecimento, pela ausência de registro, das receitas de comidas da cozinha cerimonial da Umbanda e de suas particularidades é uma lacuna na Cozinha Brasileira que precisa ser preenchida, visto que se trata de parte importante da própria cultura nacional.

Esta pesquisa objetiva então, realizar um resgate cultural de receitas tradicionais da Umbanda, promovendo assim a preservação e a documentação da cultura ligada à cozinha cerimonial da Umbanda. Trata principalmente da herança culinária dessa cozinha ancestral através da ponderação sobre entrevistas aos membros da casa, sobre relatos redigidos, também entrevistas às entidades guias da casa, devido a seu grande conhecimento acerca da forma que a casa trabalha.

Metodologia

Foi realizado um levantamento bibliográfico que buscou catalogar os pratos ritualísticos da Umbanda que já tinham sido registrados, ao mesmo tempo em que foi desenvolvido um trabalho de entrevista, realizada com o Diretor de Culto do terreiro, Ary Elias Aboud Dutra, na “Casa de Umbanda pai Benedito de Angola” e com o guia que compartilha seu nome com o terreiro.

A entrevista priorizou os responsáveis pela preparação dos alimentos da Casa de Umbanda como os informantes principais, embora outros informantes também puderam ser ouvidos, dependendo de seu conhecimento acerca do tema.

A partir dos dados coletados, foram registradas algumas receitas de comidas ritualísticas usadas nesse terreiro uma vez que poderia haver diferenças entre comidas ofertadas em diferentes terreiros dependendo de sua região ou influências.

Resultados e Discussão

A Umbanda é uma religião brasileira criada no Rio de Janeiro em 1908 pelo médium Zélio Fernandino de Moraes e seu guia espiritual Caboclo das 7 Encruzilhadas. E assim como a população do país, é extremamente miscigenada, formada principalmente a partir de 6 outras vertentes religiosas, englobando muito do Kardecismo, Pajelança, Catolicismo, Judaísmo, da Nação (ou Candomblé) e do esoterismo e como tal traz consigo toda a carga

cultural dessas outras religiões. Sendo uma religião relativamente nova, com pouco mais de 100 anos, encontram-se muitas particularidades pouco estudadas ainda. Seus fundamentos distintos ensinados principalmente através da oralidade, mantendo características distintas de linhas de trabalho de cada terreiro onde são ensinados. É comum se ouvir dizer que na umbanda “cada casa é uma casa” ou “cada terreiro é um terreiro”, devendo-se assim respeitar as particularidades de cada um, tomando muito cuidado com os julgamentos que possam ser feitos sobre essas casas. Segue então o Quadro 1, que trata das particularidades da Casa de Umbanda pai Benedito de Angola (CUpBA, como será referida de agora em diante).

Quadro 1 - Entrevista ao diretor de culto.

Perguntas	Resposta do entrevistado
Há quantos anos você é praticante da religião de umbanda e como foi seu contato com a religião?	“Eu nasci dentro de uma casa de Umbanda. Minha avó era umbandista, minha mãe era umbandista e minha madrinha era umbandista. Minha avó paterna era de Nação, meu primo por parte de pai era babalorixá de nação, (...) mas minha família dê de que me lembro era de umbanda. Minha avó nasceu em 1909, então nasceu 9 anos depois da fundação da umbanda, isso significa que ela nasceu dentro da umbanda.” “Meu primeiro contato foi com o mentor da nossa casa, que hoje por uma questão de ramo familiar trabalha comigo ou eu trabalho com ele, que eu não tenho muita noção do tempo. Primeiro eu cambonava ele quando era pequeno, com 5 anos de idade, eu tenho lembrança disso. Depois aos 21 anos de idade eu conheci uma senhora do Uruguai que morava perto da minha casa que me iniciou de fato e isso tem aproximadamente 34 anos.”
Há quantos anos você tem sua própria casa de umbanda?	A casa foi fundada depois da quaresma de 2011, em abril de 2011. Foi de fato fundada como casa, com filhos de santo. Então completamos agora 9 anos de casa aberta.”
Qual foi a motivação que te levou a abrir essa casa?	“A história é muito antiga. A história remota a minha avó materna. Quando eu conheci o Pai Benedito ele já falava da casa dele, que ele abriria uma casa que era a missão dele. Minha mãe foi chamada, minhas tias foram chamadas, meus tios foram chamados e meus primos mais velhos foram chamados e ninguém deu continuidade. Então um pouco antes da minha avó vir a óbito, eu tinha uns 18 pra 19 anos, e

	um pouco antes dela fazer a passagem ele me chamou e falou que a gente ainda ia se ver muito e ainda íamos trabalhar muito, mas eu não fazia ideia do que. Quando a Dona Carmem, que eu carinhosamente chamava de mãe, me iniciou e que ele se apresentou pela primeira vez foi muito emocionante. E dès de o início eu sabia que ele ia ter a casa dele, então foi uma questão de tempo. Não me preocupei, não lutei contra, só me preparei para que ele pudesse abrir a casa dele.”
Como é formada a estrutura hierárquica da casa, a organização das pessoas.	A hierarquia é muito simples. Eu sou o mais velho, o diretor de culto responsável por todo o ensinamento, junto com o que a gente adquire ao longo do tempo com as nossas entidades. Nós somos 7 mais velhos. Os 7 mais velhos ordenadamente trabalham em postos diferentes. Além dos 7 mais velhos temos uma Ekedí e um Cozinheiro, uma coisa incomum na Nação mas que fomos beneficiados com um cozinheiro do sexo masculino. Então temos um cozinheiro, uma ekedí e 7 indivíduos responsáveis pela segurança da casa, organização e educação.”
Como é feita a “alimentação” na casa?	“Quando começamos as reuniões nosso trato era a gente servir um lanche pra gente: um cafezinho e um pãozinho. Depois a gente notou que as pessoas chegavam com muita fome, cansados, então a gente começou a servir um café e um pão pra quem chegava. Era uma forma de dar um pouco de vigor, de matar a fome pra dar um pouco de paciência, de calma pra pessoa, porque você com fome realmente não consegue prestar atenção em nada. Depois isso virou um lanche um pouco mais rico, e aí veio a questão: a gente coloca pra um necessitado, um consulente comer mas também somos necessitados, temos fome de alguma coisa. (...) Então a ritualística ela imbuete no dia a dia da casa o “matar a fome” (...) Usamos na ritualística e em algumas situações a comida, além da ritualística é servida para todos como uma forma de expandir o axé da casa. A Nação fala muito: sem folha sem axé, sem comida sem axé.”
Qual a importância dos alimentos na casa e na religião de umbanda?	“Eu vou traçar um perfil do que o Pai Benedito sempre nos ensinou e chegar até a casa. Desde que o mundo é mundo a gente depende de duas coisas pra sobreviver: beber e comer. Assim como a água é essencial para manutenção da vida, o alimento também. Os alimentos são regionais, diferenciados por regiões do mundo, por clima, altitude, mas independente disso comer é um ato vital. Outra coisa importante é

	que não existe festa sem comida e bebida. Então qualquer coisa que se faça, o festejo ou os atos litúrgicos, tanto o ritual de chegada ou o ritual de saída desse mundo, dependendo da religião é uma festa, e se bebe e se come. Então comer é fundamental. A comida ela também representa aquilo que temos de mais caro, porque é o nosso vital e em algumas regiões é muito difícil de se adquirir. Então servir o que há de melhor ao Sagrado sempre foi difícil para as tribos no passado e sempre foi muito custoso, então se dava o que se tinha de melhor mesmo quando a tribo estava passando necessidade, porque você alimenta com o que você tem de melhor o seu divino, para que ele te de o que tem de melhor. (...) O Brasil é conhecido como o país da comida. Nós temos regionalidade, sabores, odores e temperos que fazem parte do nosso cotidiano. As casas também atendem a isso, elas são regionais, os sabores e temperos são regionais. As comidas ganham regionalidade apesar da ancestralidade devido a favas que no passado não existiam aqui, sementes, tubérculos que não existiam aqui. Eles eram moldados pelo que se tinha e pelo que aprendiam com os indígenas.”
--	--

FONTE: Entrevista com o diretor de culto da CUpBA

De acordo com a entrevista pode-se observar que a estrutura familiar toma forma dentro do próprio terreiro, o que as vezes é demonstrado através das expressões pai de santo, mãe de santo ou até irmão de santo. O relacionamento dos próprios praticantes muitas vezes começa dentro de sua própria família, onde o trabalho começa, mas podendo ser aberto para praticantes sem laços sanguíneos, como foi o caso do entrevistado.

Na Umbanda, e na CUpBA, podemos observar a grande importância dos alimentos, tanto para as pessoas como os utilizados nos rituais de oferenda ou em ocasiões festivas, englobando o conceito religioso de que eles alimentam o espírito e a vida. Os iniciados que vão assumir a grande responsabilidade de preparar os alimentos da Casa têm a obrigação de aprender e estudar sobre sua função durante anos (em algumas casas, seriam 7 anos) para que conheçam todos os preparos das comidas de cada orixá, assim como sua história e suas particularidades. Preparar o alimento errado para um orixá é uma grande ofensa, que pode gerar prejuízos para a casa e seus iniciados.

O entrevistado expressa essa importância quando diz “(...)se dava o que se tinha de melhor mesmo quando a tribo estava passando necessidade, porque você alimenta com o que você tem de melhor o seu divino, para que ele te de o que tem de melhor.” Entendendo então que o cozinheiro da casa seria aquele que alimenta a todos, assim como quem alimentaria uma família ou aquele que seria responsável por cozinhar para sua tribo, devendo ser uma pessoa muito responsável com o que faz, pois, o alimento de todos estaria em suas mãos.

A mitologia africana e aborígine de base, que a umbanda utiliza, traz em si a história de alguns povos, também de sua alimentação, que deu origem à alimentação ritualística de suas respectivas religiões. Em livros como *A Mitologia dos Orixás* (PRANDI, 2001), é possível identificar a explicação para proibições e preferências que os Orixás têm por comidas ou bebidas. Um grande exemplo é a história de Oxalá e o fato de o consumo do álcool ser restrito em algumas casas:

Oxalá, para matar sua sede, não teve outro recurso senão o de furar, com seu paxorô, a casca do tronco de um dendezeiro. Um líquido refrescante dele escorreu – era o vinho de palma. Ele bebeu-o ávida e abundantemente. Ficou bêbado, não sabia mais onde estava e caiu adormecido. Veio então Oduduá, criado por Olorum, depois de Oxalá, e o maior rival deste. Vendo o Grande Orixá adormecido, roubou-lhe o 'saco da criação', dirigiu-se à presença de Olorum para mostrar-lhe o seu achado e lhe contar em que estado se encontrava Oxalá.³

Como pode-se entender da entrevista, alimentação é um ato básico de sobrevivência para o homem. Supre necessidades nutritivas como macronutrientes e a maioria dos micronutrientes também. Quase todas as culturas do mundo atribuem valor espiritual e social aos alimentos, tornando o ato de se alimentar muito mais importante que somente sobrevivência. Os grandes banquetes em nome do deus Baco e a cerimônia da entrega da hóstia católica levam em seu seio a espiritualidade do alimento que é ofertado, que se assemelha até com as cerimônias de oferendas nas quais o alimento não será consumido. Conforme Nadalini,

a alimentação liga, primeiramente, o homem ao seu próprio organismo quando satisfaz a necessidade biológica da nutrição. É também uma de suas primeiras formas de sociabilidade ligando-o aos outros homens, desde o nascimento, quando é

³Sociedade Espiritualista Mata Virgem, **Curso de Umbanda**, p. 40.

amamentado pela mãe, passando pelas merendas na escola, os almoços de negócio e os jantares românticos. Há ainda uma dimensão permeada pela alimentação em que o vínculo é criado entre homens e divindades, a dimensão da espiritualidade. (2009, p. 01)

É inquestionável a importância dessa alimentação na CUpBA, o que traz a questão “o que é utilizado?” Em diálogo com o Pai Benedito foram determinados os alimentos utilizados na Casa, em oferenda ou em festas, como são demonstrados nos quadros a seguir, e para os outros orixás que não são referidos nesta pesquisa, as ofertas são realizadas com frutas, que dependem da ocasião.

Quadro 2 - Xângo

Amalá

500g de peito bovino

500g de quiabo em rodela grossas

7 quiabos grandes inteiros

50g de camarão seco lavado

3 cebolas pequenas em pedaços

Azeite de oliva

Mel

Modo de preparo: O camarão e a cebola deverão ser pilados ou triturados juntos e colocados para refogar no azeite. O peito deve ser cortado em 7 pedaços e introduzido pouco após a cebola começar a perder a cor, até que esteja bem dourado. Colocar o quiabo em rodela e mexer com cuidado até que esteja ao dente. O Amalá deve ser servido em um alguidar (prato de barro característico) com os 7 quiabos inteiros organizados de forma que suas pontas fiquem para cima, ao redor da borda, formando a aparência de uma coroa. Regar com mel e azeite para ofertar.

Quadro 3 - Iansã

Acarajé

500g de feijão fradinho

50g de camarão seco lavado

3 cebolas pequenas em pedaços

Azeite de dendê

Mel

Modo de preparo: Deixar o feijão de molho na água para remover a “pele”. O feijão deve ser cozido até ficar ao dente e escorrer, para não agregar muita água na massa. Triturar ou pilar o camarão com as cebolas e adicionar aos poucos o feijão até formar uma massa uniforme. Formar os bolinhos com colheres grandes e fritar em uma panela de dendê funda, podendo diluir em óleo para evitar o ponto de queima do dendê. Organizar em uma folha de bananeira e regar com dendê e mel para ofertar.

Quadro 4 - Oxum

Omolocum

500g de feijão manteiga

50g de camarão seco lavado

3 cebolas pequenas em pedaços

3 ovos cozidos

Azeite de oliva

Mel

Modo de preparo: cozinhar o feijão até ficar ao dente e escorrer. Triturar ou pilar o camarão seco com a cebola e refogar no azeite até a cebola perder a cor. Introduzir brevemente o feijão cozido. Colocar o feijão refogado em um prato de louça branco com os 3 ovos por cima e regar com mel e azeite para ofertar.

Quadro 5 - Oxalá

Canjica

500g de canjica (milho branco)

Leite

Azeite de oliva

Mel

Modo de preparo: Cozinhar a canjica no leite até ficar ao dente. Empratar em alguidar para ofertar e regar com o mel e o azeite.

Quadro 6 - Ogum**Purê de Cará**

500g de cará cozido e descascado

50g de camarão seco

3 cebolas pequenas em pedaços

Azeite de dendê

Mel

Modo de preparo: Triturar ou pilar o camarão com a cebola, e refogar no dendê. Triturar ou pilar o cará com uma porção da água do seu cozimento e refogar na mesma panela. Empratar em um alguidar e regar com mel e dendê para servir.

Quadro 7 - Oxóssi**Bobó de camarão**

500g de mandioca descascada

200g de camarão

7 camarões grandes

50g de camarão seco lavado

3 cebolas pequenas em pedaços

Azeite de dendê

Açúcar Cristal

Modo de preparo: Triturar ou pilar o camarão e a cebola e refogar no dendê. Cozinhar a mandioca e triturar com parte da água do seu cozimento até formar um creme uniforme e leve. Dourar os camarões e separar os 7 grandes. Introduzir o creme no refogado e os camarões dourados. Empratar em um alguidar e enfeitar com os camarões grandes em círculo nas bordas. Regar com o dendê e açúcar cristal para ofertar.

Quadro 8 - Yemanjá**Manjar de coco**

1 litro de leite

Quanto basta de Amido de milho

Coco fresco ralado

Açúcar opcional

Modo de preparo: Em uma panela diluir amido de milho no leite gelado e colocar no fogo sempre mexendo. Quando estiver perto do ponto para desligar, adicionar o coco. Empratar em um alguidar para ofertar. Pode ser decorado com lascas de coco.

Quadro 9 - Obaluaê

Pipoca

200g de milho de pipoca

Areia de praia

Modo de preparo: esquentar a areia de praia e colocar o milho e esperar estourar. A areia quente não fixa na pipoca. Empratar em um alguidar para ofertar.

Quadro 10 - Preto Velho

Feijoada

1 KG de feijão preto

500g de orelha, bochecha, rabo e pé de porco.

Sal a gosto se os cortes do porco não forem salgados.

Modo de preparo: se os cortes de porco forem salgados, dessalga-los na água fervendo. Cozinhar o feijão junto com as carnes na pressão. Servir em festas de preto velho.

Quadro 11 - Exú

Churrasco

Cortes de carne bovina em bifés grossos

Sal grosso

Modo de preparo: assar os cortes com sal grosso até ficarem mal passados (o suco da carne é importante para os Exus) cortar em fatias finas. Servir em festas de Exú.

Considerações Finais

Após analisar os dados aqui redigidos e o relato na entrevista foi possível concluir que, como uma das bases do culto da religião de Umbanda, a alimentação é um dos grandes patrimônios da casa, devendo ser ensinada com cuidado e respeitada, para cada uso específico. Essa “cozinha de santo” como é chamada em alguns lugares é bem presente na cultura brasileira, embora passe por vezes despercebida. O registro dessa rica cultura deve ser feito e deve ser preservado pois é um grande patrimônio da nossa nação, crente ou não e é principalmente importante como forma de estudo para a comunidade da CUpBA, como forma de perpetuar seus ritos e como forma de estudo até para outros terreiros.

Referências

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

NADALINI, A. P. **Comida de santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião**. CURITIBA: Universidade Federal do Paraná, 2009. Dissertação de Mestrado. Disponível em: <http://www.igtf.rs.gov.br/wp-content/uploads/2012/10/Comida-de-Santo.pdf>. Acesso em: 01/05/2019.

PRANDI, R. **Mitologia dos Orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

SEMAV. Sociedade Espiritualista Mata Virgem. **Curso de Umbanda**. Rio de Janeiro. Apostilas.

VERGER, P. **Notas sobre o culto dos Orixás e Voduns na Bahia de todos os Santos e na Antiga Costa dos Escravos na África**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo/Edusp, 2000. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=mYZtSQsR2v4C&oi=fnd&pg=PA11&dq=Notas+sobre+o+culto+dos+Orix%C3%AAs+e+Voduns+na+Bahia+de+todos+os+Santos+e+na+Antiga+Costa+dos+Escravos+na+%C3%81frica&ots=rJxIaitbQY&sig=aSClZPXQUaGc4UucNgxzHssDSUI#v=onepage&q=nota%20se%20faz&f=false>. Acesso em: 01/03/2020.