

**AJEUN: ALIMENTAÇÃO E ESPIRITUALIDADE NA UMBANDA:
CONSIDERAÇÕES SOBRE O TERREIRO “CASA DE SANTO ANTÔNIO” —
BATURITÉ- CE**

Anna Erika Ferreira Lima

Márcia Maria Leal de Medeiros

Introdução

O tema surgiu inicialmente pela aproximação das autoras com a discussão da alimentação, em um primeiro momento pelo curso de Gastronomia, do qual são professoras desde 2010; e posteriormente por se consubstanciar como um fascínio pessoal através das leituras sobre os cultos afro-brasileiros e suas influências nos costumes e hábitos alimentares da sociedade contemporânea. Apresentando natureza interdisciplinar, a discussão teórica perpassou por leituras na área das ciências sociais, geografia, antropologia e história. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com filhos de santo, e com o Pai de Santo responsável pelo Terreiro “Casa de Santo Antônio” — objeto de estudo — localizado na cidade de Baturité, a 106 km de Fortaleza. Durante as entrevistas, inicialmente os sujeitos sociais falaram sobre as histórias e o funcionamento do terreiro e da umbanda no Brasil; explanaram sobre suas escolhas para se iniciarem na Umbanda e finalmente focaram no objetivo principal — a alimentação e sua utilização nos rituais empregados em um terreiro de Umbanda.

Vale ressaltar que esta pesquisa é parte integrante do Projeto “Alimentos Tradicionais do Nordeste (ALINE)”, financiado pelo MCT/CNPq nº 019/2010 e coordenado pelo Professor José Arimatéia Barros Bezerra da Pós-Graduação do curso de Educação da UFC.

Permeada de sincretismo religioso, ou seja, por uma fusão de concepções religiosas diferenciadas, a alimentação votiva, apresenta reflexos no cotidiano da mesa laica e traz consigo uma gama de elementos, vegetais e animais, muitos provenientes da África e que até hoje, no Brasil, são utilizados como forma de manter a religiosidade e refletir a espiritualidade dos grupos de umbanda.

Assim, a umbanda se caracteriza como uma religião que traz a preocupação com os alimentos consumidos e destinados às entidades (Caboclos, Pretos-Velhos, Boiadeiros, Exús, Pombas-Giras, Erês). O que é possível apreender nesse contexto é que os alimentos destinados às entidades homenageadas, são facilmente identificados em nosso dia a dia. Desta forma, iniciou-se a pesquisa com o objetivo de compreender como os alimentos provenientes da cultura africana foram sendo utilizados nos rituais, adicionados e adaptados aos rituais, com objetivo de possibilitar a manutenção da cultura afrodescendente da umbanda no Brasil, assim, sustentável à medida que a cultura alimentar é conservada e disseminada.

É importante destacar, conforme Capra (2002) que no texto *Culture* do historiador Raymond Williams vai se buscar o sentido da palavra “cultura” no uso que tinha na antiguidade, quando era um substantivo que denotava um processo: a cultura, ou seja, o cultivo, de cereais, ou a cultura (a criação) de animais. A raiz da palavra remete ao plantio, ao labor da ação de cultivo, sendo que no século XVI, esse sentido recebeu uma extensão metafórica e a palavra passou a designar o cultivo da mente humana; e no fim do século XVIII, ela adquiriu o sentido do modo de vida particular de um povo, ou mesmo “modos de vida específicos”, os quais são transmitidos através de ensinamentos.



O *Ajeum* significa “refeições”, sendo este um exemplo de ritual da cultura afrodescendente. Tal termo advém da língua *ioruba* o qual se caracterizou como o momento de celebração em que se pode perceber de forma mais evidente a preocupação com o alimento, sua escolha, modo de preparo, disposição até o momento do consumo sendo utilizado como motivação para festas públicas em terreiros.

Compreensão Histórico-Antropológica sobre a Alimentação: Breves Considerações sobre a Umbanda

A alimentação acompanha o homem desde os primórdios, evoluindo na tecnologia de cultivo, modo de preparo e consumo. Ou seja,

a história da alimentação encontra-se envolta em nosso cotidiano, isto é, nas relações sociais da vida diária, como trocas afetivas em torno da mesa, nas receitas passadas de geração em geração, nos modos de preparo de um prato, nos utensílios empregados [...] entre outros aspectos (ZUIN; ZUIN, 2009, p.61).

Diretamente ligado a esses elementos, apreendemos que a tradição é essencial para a identidade e a preservação de uma cultura, e logo, da sua história. Mas como uma tradição é mantida? Essa questão é levantada por Zuin; Zuin (2009) visto que a mesma é constituída por rituais, símbolos e valores, as práticas ritualísticas desenvolvidas pela umbanda são tradições seculares advindas da África e facilmente percebidas em nosso cotidiano. Ao passo que surgiu a cultura nasceram as tradições, a fim de que ajudassem o homem a transmitir os saberes construídos historicamente (ZUIN; ZUIN, 2009). É um claro processo de ensino-aprendizagem que possibilita a sustentabilidade do modo de fazer e viver na umbanda.



Dessa forma vê-se a ligação direta da alimentação com a cultura dos povos e os rituais para o *Ajeum*. Segundo Ribeiro (2009), “*Ajeun* é o termo *Yorubá* destinado às refeições. Sua tradução mais literal é “comer” e constitui o ato de comer e dar de comer às entidades nos centros de religião afro-brasileira” (p.1) sejam da umbanda ou do candomblé.

Vale estabelecer aqui uma diferenciação sobre a umbanda e o candomblé, bem como, estas religiões veem a alimentação. Ribeiro (2009) afirma que a Umbanda foi originada do sincretismo candomblé-católico-kardecista.

Com a chegada dos negros, e com eles a crença em novas entidades espirituais, a igreja católica, e o Estado a ela ligado, proíbe esses cultos, forçando aos praticantes a encontrarem uma forma de preservar sua fé, obedecendo aos padrões estabelecidos pela Igreja. Surge assim a relação dos santos católicos com os orixás do candomblé. Oficialmente, a umbanda foi criada nos primeiros anos do século XX, sob influência do kardecismo Europeu 10. (SILVA, 2007, p.38).

Diferentemente do candomblé, na umbanda faz-se uso de uma variedade e quantidade de frutas nas suas oferendas. Nos chamados terreiros, o que se apreende é o fato das entidades serem o centro das devoções, por esta razão, observa-se a prática de alimentar as entidades, fazendo uso de diversos grupos alimentares.

O estudo de caso do terreiro “Casa de Santo Antônio” não é diferente da realidade disseminada pela própria religião umbandista. A aquisição das frutas é facilitada pela sua boa disponibilidade própria da região do Maciço de Baturité.

O município de Baturité, localizado a 106 km da capital cearense, possui parte de sua região na serra, que devido aos solos e condições climáticas mais amenas é identificada como relevante área de produção e distribuição de frutas no Estado.

Entre as frutas podemos destacar a banana, a manga, a jaca, a melancia, a carambola e a acerola. Conforme o Pai de Santo RCL (30 anos),

A gente escolhe usar as frutas daqui da terra mesmo... do nosso chão por causa do solo, das nossas raízes que estão aqui...a terra limpa [...] pura [...] os frutos colhidos pela nossa gente mesmo [...] (RCL, Pai de Santo, 30 anos, Entrevista realizada em 04 de julho de 2012).

Tal assertiva permite-nos entender a forte relação existente entre as práticas ritualísticas e a terra, bem como, a região onde esses cultos são estabelecidos. O pai de santo ainda indica como é importante para a umbanda o alimento estar puro, neste caso, livre de pesticidas e destaca a relevância de serem plantados e colhidos por pessoas da própria região.

Fazendo um estudo sobre a história da alimentação e os tipos de hábitos alimentares de cunho religioso, pode-se observar a influência que alguns hábitos alimentares possuem em função de suas crenças e religiões. Cheia de crenças e misticismos, a comida não vem sanar apenas uma necessidade momentânea, indo além, recheando a história, incrementando as tradições e temperando o dia a dia.

O hábito alimentar do povo brasileiro surgiu com base em três matrizes principais: o europeu, o indígena e o africano. Nesse caso remetemo-nos à Câmara Cascudo (2004) em que seu livro *História da Alimentação no Brasil* o mesmo divide a África em duas regiões no que tange aos povos que viviam nessas áreas. Seriam elas identificadas como Sudaneses e Bantos. Para Cascudo (2004), a área dos Sudaneses englobava a região noroeste, litoral atlântico, e central do continente, onde localizam-se, essencialmente, hoje Guiné (o maior exportador de negros africanos para a América), Nigéria e Gana.

Conforme o autor, os Bantos possuíam um território mais extenso, que ia da costa oeste até o extremo leste e sudeste, no lado mais oriental da África, atualmente identificados por países como Angola e Congo (estes dois junto à Guiné também enviavam negros para a América), bem como, Zâmbia, Zimbábue e Moçambique (CASCUDO, 2004). É importante frisar que estes escravos eram conhecedores do gado, diferentemente do indígena americano. Tal fato reflete-se nas técnicas de cozimento e preparo da comida, padrões alimentares, preferências e simpatias.

Utilizadores de tais técnicas e unidos a isto detentores do uso de especiarias e iguarias como pimentas e ervas, além de leguminosas e frutas, estes não foram os responsáveis por trazer esses produtos para a Europa, mas sim pelos senhores europeus que tinham o intuito de promover uma boa adaptação do escravo nas novas condições em que iriam trabalhar (CASCUDO, 2004).

Com a ampliação do tráfico negreiro no século XVII tornou-se menos difícil trazer as plantas da África que eram conhecidas pelos negros, os quais, mesmo diante da restrição alimentar, apresentavam indícios de exigências por sua vegetação conhecida, como

[...] os hibiscos, o quiabo, quingombô, gombô ... a vinagreira [...] quiabo da Angola, caruru da Guiné [todos tipos de quiabo]; as dioscoreáceas, inhame liso, inhame da índia [todas variações de inhame] [...] erva doce [...] o gengibre amarelo [...] gergelim [...] (CASCUDO, 2004, p.220).

Entretanto, nem tudo era adquirido e o que era trazido por vezes se deteriorava na viagem. Assim, uma adaptação foi inevitável no que se referia aos alimentos ofertados aos orixás e entidades, ocorrendo, dessa forma, a inclusão de alimentos

americanos, neste caso especificamente brasileiros, nestes rituais como a inclusão do milho nas comidas de Oxossi¹, Iemanjá², Omolú³ ou Xapanã⁴ que também gostam de pipocas, o feijão para Oxum, o fumo no culto de Íròkò⁵, e farinha de mandioca no amalá⁶ para Xangô. Serão conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos orixás (CAS-CUDO, 2004). A partir desse pensamento voltamos o olhar para a religião aqui destacada e o estudo de caso do Terreiro “Casa de Santo Antônio” localizado no Município de Baturité – Ceará, onde serão identificados os alimentos para além do arriar (oferecer) por retribuição por alguma graça alcançada ou agradecer e pedir perdão, mas também, conforme Amaral (2007), para fortalecê-los, simbolicamente, de atenção, respeito, reconhecimento, amor e confiança.

Os Alimentos e a Relação com a Umbanda: influências, heranças e rituais

A umbanda utiliza comidas para agradecer e pedir. As oferendas têm que ser do gosto particular de cada entidade com uma característica em comum entre elas, todas são pre-

¹ **OXÓSSI (ODÉ)**: Seus recursos, na Umbanda, vêm de todo o verde do mundo, já que a ele estão associados Ossãe (o Orixá das ervas medicinais e religiosas), Otim e todos os Orixás das matas e campos agrícolas (TRINDADE *et al*, 2008).

² Seu caráter maternal e protetor é célebre nos mitos, tanto que divide as atribuições da gestação e fatura na Natureza com Oxum, sendo que a segunda tornou-se a guardiã das crianças pequenas (as que não falam ainda) e Iemanjá continua acalentando, maternalmente, toda a Criação (VERGER, 2002).

³ Esse é o Orixá da cura e da saúde (TRINDADE *et al*, 2008).

⁴ Orixá conhecido por sua ira e vingança contra malfetores e pessoas que não possuem respeito e honestidade, sendo considerado de forma respeitosa em todas as Nações da África ao Brasil (TRINDADE *et al*, 2008).

⁵ Do iorubá Íròkò é um orixá cultuado no candomblé do Brasil pela nação Ketu e, como Loko, pela nação Jeje, sendo considerado como um orixá fitomorfo. No Brasil é representado pela árvore “gameleira.” (VERGER, 2002).

⁶ Amalá é comida ritual votiva do Orixá Xangô, Iansã, Obá e Ibêji (JACQUES, 2005).



paradas com um ritual. E, nesse contexto, os alimentos que podem ser oferecidos aos orixás e entidades podem ser classificados em duas categorias conforme Amaral (2007): a) o grupo corresponde aos alimentos sacrificais, ou seja, aqueles em que animais são sacrificados, e seu sangue (*ejè*) é oferecido juntamente com suas partes vitais como o coração e fígado (*àse*) para a entidade;

No caso específico do Terreiro “Casa de Santo Antônio” de Baturité, na comunidade de Antônio Diogo, o Pai de Santo destaca que

[...] a sangria são as matanças [...] de penosas que são as galinhas, de porcos e matança de carneiro. Agora os carneiros são para os grandes reis das encruzilhadas; são as autoridades maiores no caso para Tranca Rua, para Exú Caveira que são mais pra eles e em muitos terreiros também que a gente ainda não teve a oportunidade de fazer foi matança também de boi que também é feita para o caboclo. Já para o Nêgo seu Chico Feiticeiro (Nêgo Chico), para os mestres das casas é feita a matança e oferenda da alimentação do porco [...] e pro seu Raimundão da Jurema tudo isso são feito a alimentação deles, são feito uma alimentação mais grosseira, rabada do porco, panelada do porco, esse tipo de alimentação, comidas mais pesadas pros mestres da encruza (RCL, Pai de Santo, 30 anos, Entrevista realizada em 4 de julho de 2012).

E o b) grupo referente às “comidas secas” que são os alimentos como frutas (banana, maçã, melancia), quiabo, maxixe, milho, feijão, entre outros, não havendo assim a necessidade de derramar o sangue do animal,

É, a gente sempre arreja alimentação pros caboclos das matas, a alimentação pros cabocos da matas, [...] são frutas, muitas frutas, são bananas, maçã todo tipo quanto qualidade de fruta e coisas que venha da terra

jerimum, maxixe, quiabo, feijão verde, batata doce, todo tipo de batata. A gente faz as oferendas pra eles para os caboclos das matas e para os pretos velhos também vai quase nesse ritmo as coisas da terra que são o café, café amargo, café em pó, o fumo em rolo a folha do fumo, o fumo já no pacote, tudo isso são oferendas que a gente faz. Para Obaluaiê a gente tem o costume de fazer o banho de pipoca a gente oferta pra ele a pipoca e a flor de Obaluaiê é a pipoca. (RCL, Pai de Santo, 30 anos, Entrevista realizada em 4 de julho de 2012).

Percebe-se ainda que os alimentos que não são comprados nos mercados advindos de áreas de plantio e colheita do próprio Maciço de Baturité, são os do tipo industrializados, incluindo neste caso o café e o milho de pipoca. No caso do angu de milho, este é preparado com milho triturado industrializado em uma panela de barro, e é ofertado para os caboclos e para os orixás.

No entanto, dentro de uma perspectiva mais abrangente, o Pai de Santo afirma que no caso dos alimentos mais usados,

[...] a gente compra [...] no mercado, as penosas também são compradas lá. Agora assim... quando a gente tem alguém que possa trazer da própria terra sem ser comprada as coisas, banana para os caboclos das matas, [...], macaxeira essas coisas, frutas, legumes [...] eles trazem e a gente faz as oferendas. (RCL, Pai de Santo, 30 anos, Entrevista realizada em 4 de julho de 2012).

Entretanto, o que a religião preconiza é que os insumos utilizados no preparo das comidas, em sua maior parte têm que ser orgânicos de preferência cultivados pelos próprios umbandistas. Os animais devem ser criados pelos próprios praticantes ou comprados em casas especializadas. As preparações devem ser feitas em fogão a lenha por pessoas preparadas para

essa função. Carvalho (2011), indica como se estabelecem essas relações com a natureza ao colocar a importância da relação

[...] mantida pelo povo de santo com as matas, rios, cachoeiras e demais espaços naturais é de grande importância. Muitos espaços naturais estão ainda preservados nas cidades inventariadas devido aos trabalhos feitos pelos adeptos para atender aos orixás, que exigem seus lugares de manifestação limpos e intactos. Onde existe despacho, é sinal de que as matas estão bem cuidadas e as lagoas e as cachoeiras têm água limpa. A relação dos terreiros com a terra e com a água é constitutiva e constante, e essa relação é sempre ambientalmente correta: respeitosa, preservacionista, amorosa e cuidadosa. (CARVALHO, 2011, p.51).

Segundo o Pai de Santo RCL,

O certo pra ser tudo feito é no fogão a lenha, mas aqui na minha casa não tem e tem que ser feito na panela de barro principalmente semente de Obaluaíê que é a pipoca que tem que ser na panela de barro ou então junto com o carvão que é colocado a brasa coloca o milho dentro e ele mesmo se papoca ele mesmo se vira e então eles são preparados dessa forma dessa maneira cada um da sua forma da sua maneira são arriadas dentro do alguidar⁷ para isso não pode tá com a matéria suja. (RCL, Pai de Santo, 30 anos, Entrevista realizada em 4 de julho de 2012).

Existe a consciência sobre como preparar os alimentos corretamente, entretanto, existe também uma limitação financeira para atingir os objetivos. E como se trata de um terreiro em processo de construção, o referido fogão à lenha, tão importante neste processo, não foi identificado. Ademais, foi também identificado que existem no terreiro (*Ilê*), além

⁷ O alguidar, é um vaso de barro ou metal, de uso doméstico, em forma de cone invertido.

da comida ofertada às entidades, determinados objetos como atabaques que devem possuir *axé* suficiente para que, a partir de uma mesma frequência energética, possam se conectar com as entidades. Não obstante ao fato do atabaque, todos os demais objetos ligados ao orixá devem também ser alimentados, mas não necessitam de uma constante alimentação para manter o *axé*, diferentemente do que ocorre com os orixás e entidades (SILVA, 2007).

Essa relação diretamente vinculada à natureza é uma constante na umbanda, principalmente por acreditar-se que o *axé* é conseguido pela energia advinda da terra, do ar e do alimento, bem como a forma como ele é preparado. Geralmente, quem prepara o alimento na cozinha do terreiro é a *Ìyábassé*, a mãe da cozinha. Para Amaral (2004), geralmente esta função é ocupada por uma mulher que “não sangue mais” (RCL, Pai de Santo, 30 anos. Entrevista realizada em 4 de julho de 2012) porque o sangue advindo da menstruação se consubstancia como um tabu, cuja associação é efetivada com a morte. Ou mesmo que não esteja menstruada como afirma o Pai de Santo RCL (30 anos):

No caso das mulheres elas não podem fazer alimentação nem pode fazer incorporação no dia que elas estiverem fértil ou no dia que estiver de vermelho, menstruada, tem que ser fora desse período. (RCL, Pai de Santo, 30 anos, Entrevista realizada em 4 de julho de 2012).

O Pai de Santo é responsável pela cozinha. Segundo o mesmo,

A comida dessa casa por enquanto quem está fazendo sou eu, mas toda vez que vou fazer uma comida é com a participação de todo filho de santo. Porque é aprendizagem é ensinamento, todos os domingos são baias aberta para toda a comunidade. [...] e na segunda-feira

trabalho só para filho de santo, é o trabalho de desenvolvimento, [...] que eu em terra passo a aprendizagem de alimentação e as cabocas quando vêm passam também a aprendizagem como elas gostam da alimentação, como é pra ser feita uma matança, porque não é qualquer que pode fazer uma matança; o mesmo para fazer uma sangria... Você tem que ter mão de faca para poder você fazer isso, o pai de santo tem que ter mão de faca, tem que ser feito uma consagração para que o pai de santo possa ter permissão para que possa fazer uma sangria. Filho de Santo nenhum ainda da minha casa tem permissão ainda de fazer uma matança ele pode ajudar e aprender a matança. (RCL, Pai de Santo, 30 anos, Entrevista realizada em 4 de julho de 2012).

Entretanto, dúvidas perpassam sobre este depoimento, visto que a exemplo do “amalá”, que consiste em um pirão de mandioca com caruru (quiabo cortado, temperado com dendê, camarão e cebola), o qual é ofertado a Xangô. Afinal de contas, o que torna esses alimentos especiais é a forma que os mesmos são feitos, ou mesmo “não chegar o orgasmo com alguém e nem sozinho.” (PAI DE SANTO RCL, 30 anos). Existe ainda toda uma preparação para fazer o *ajeun*,

O pai de santo tem que tá preparado com a matéria limpa [...]. tanto eu como os filhos de santo [...] tem que tá limpo e purificado e antes da preparação a gente têm que fazer um banho de descarrego, ainda depois um banho de alevanta para pedir proteção para fazer aquilo ali. Não pode ser com qualquer roupa tem que ser com a roupa da umbanda [...], pra poder ter a força do seu pensamento... nada de muita zuada (barulho) ... perturbação... grito... essas coisa ligadas pra poder não sair de sintonia. Sempre que for fazer uma alimentação tem que ter um ponto do caboclo ali do teu lado, porque antes de tu fazer o chamado dele pra ele poder vim já ficar olhando o que ele vai receber quando terminar ela já tá ali pronto pra receber a alimentação. (RCL, Pai de Santo, 30 anos. Entrevista realizada em 4 de julho de 2012).

Atenção também deve ser voltada aos utensílios necessários para depositar o *ajeun*. Sendo que normalmente tais recipientes são feitos a partir de materiais naturais como porcelana, madeira e barro. Havendo para a escolha do utensílio a orientação e determinação do orixá e suas qualidades (AMARAL, 2007), bem como uma preparação diferenciada da casa.

A preparação da casa na questão de que todos os recipiente que vai ser feito tenho umas panela aqui que não pode ser trabalhada nem usada com as coisas da minha casa da minha alimentação. Certo? Só as panelas dos caboclos. Os alguidares de cada caboclo tem o seu para que não possa misturar, então essa preparação deve ter uma defumação dentro do terreiro, uma defumação dentro da minha casa também para poder preparar o ambiente para poder preparar a alimentação do caboco. No dia de sangria, que é alimentação também, é feito todo um preparo. O preparo da casa a gente coloca uma cortina branca lá, cobrindo o altar de Oxalá pra que aquela matança, aquele sangue, aquela energia, não atingir os anjos de guarda para que não possa ficar nenhuma kizila na hora da matança, porque há uma legião muito forte que rodeia a casa toda então isso a gente tem que proteger muito, ter muito cuidado com a linha branca, com a linha dos exú. (RCL, Pai de Santo, 30 anos. Entrevista realizada em 4 de julho de 2012).

[...] Na hora da matança se tiver algum visitante de fora que tenha medo ele não pode ficar, se tiver pena ele não pode ficar, ele tem que se retirar; se tiver mulher grávida tem que se retirar um pouco; se tiver criança não pode de maneira alguma. Durante a preparação da alimentação do caboclo das mata tem que ter muito silêncio em todas as alimentações, não pode tá com correria não pode tá com andança, [...], falando o que não deve, com brincadeira isso não pode de jeito nenhum. (RCL, Pai de Santo, 30 anos. Entrevista realizada em 4 de julho de 2012).

Considerações Finais

Esse estudo mostrou que a Umbanda utiliza os alimentos em seus rituais, mantendo-se o mais fiel possível às tradições alimentares e a cultura, inseridas na atual realidade. A preparação do alimento na Umbanda é um ritual admirável de respeito à natureza — presente nos alimentos e em todos os seres que possuem um sopro de vida — uma vez que se empenha em cuidar do alimento de forma mais pura e natural possível, desde o plantio até chegar à cozinha onde se transformará em oferenda, alimentando o corpo e o espírito. Em consequência tem-se como retorno a manutenção de sua sobrevivência, pois na busca pelo equilíbrio homem-natureza de forma contínua, protege-se e preserva-se a vida, por estar agradando aos espíritos da natureza.

Se a natureza está bem eles estão bem, sendo possível assim visualizar claramente o pensamento sustentável, que parte da umbanda, em relação as suas práticas ritualistas e ao meio ambiente. Essa busca por equilíbrio se caracteriza como o sustentáculo da umbanda que, por meio de seus rituais estabelece o fortalecimento dos seus vínculos com ancestrais africanos, os quais permitem que a religião seja mantida. Evidentemente ocorreu uma fusão entre os conhecimentos nativos do país de origem e os conhecimentos adquiridos na América, além de haverem ocorrido adaptações com relação aos utensílios, e mobiliários domésticos — exemplo disso — a não utilização de fogão à lenha. Fatores esses que não diminuem os significados que permeiam a religião e os seus significantes não só se mantêm como se reproduzem entre aqueles que a seguem por meio dos rituais.

Concluiu-se que a Umbanda oferece importante contribuição à preservação da cultura e das práticas tradicionais alimentares, e, que deve ser enaltecida, em oposição a opiniões diversas que pregam sobre sua falta de seriedade, rotulando-a como uma cultura inferior (como se assim fosse possível) praticante de rituais de baixa magia, o que contradiz uma máxima defendida pelo Dalai-Lama o qual defende que “a melhor religião é aquela que te faz melhor.”

Referências

AMARAL, Rita. A alimentação votiva. *História viva, grandes religiões: cultos afro*, São Paulo, v.6. n. 1, p.68-69, 2007.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Alimento: Direito Sagrado — Pesquisa Socioeconômica e Cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros*. -- Brasília, DF: MDS; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2011.

CAMPOS, Carlos Alexander de. *Revista planeta cidade — Meio ambiente, inclusão social e consumo consciente*. Nº 16 Maio/Junho de 2007. Disponível em: revistasustentabilidade.com.br/category/arquivo-de-artigos/page/2/ Acesso em: 03 jul. 2012

CAPRA, F. *As conexões ocultas. Ciência para uma vida sustentável*. São Paulo: Ed. Cultrix, 2002.

CARVALHO, José Jorge de. A economia do axé: Os terreiros de religião de matriz afro-brasileira como fonte de segurança alimentar e rede de circuitos econômicos e comunitários. In: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome — MDA. *Alimento: direito sagrado — pesquisa socioe-*



conômica e cultural de povos e comunidades tradicionais de terreiros. Brasília-DF: MDS; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2011.p.35-74.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 2. ed. São Paulo: Global, 2004. p.161-226.

JAQUES, André Porto. *A Geografia do batuque: estudos sobre a territorialidade desta religião em Porto Alegre-RS*. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2005.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. *Comida e religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira*. Disponível em: www.cchla.ufrn.br/humanidades2009/Anais/GT23/23.1.pdf. Acesso em: 12 jun. 2012.

TRINDADE *et al.*: *Os Orixás na Umbanda e no Candomblé*. SP: Mandras, 2008.

SILVA, Vagner Gonçalves da. A criação da Umbanda. *História viva, grandes religiões: Cultos afro*, São Paulo, v.6. n.1, p.34-39, 2007.

VERGER, P.*Orixás*. Salvador: Corrupio, 2002.