



ARTIGOS LIVRES



<https://doi.org/10.18764/1983-2850v19n56e28831>

A festividade de Kitembo: fé, comida e ritual em um terreiro de candomblé em Salvador

Sisnando Souza Pacheco

Doutorando em Nutrição.
Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde - UFBA.



<http://lattes.cnpq.br/3112351488642745>



<https://orcid.org/0000-0001-9324-9320>



sisnandopacheco@gmail.com

Vilson Caetano de Sousa Júnior

Docente do Programa de Pós-Graduação em Antropologia e do Programa de Pós-Graduação em Estudos Étnicos e Africanos da Universidade Federal da Bahia.
Doutor em Ciências Sociais.



<http://lattes.cnpq.br/8764702427465208>



<https://orcid.org/0009-0001-8290-9167>



vilsonjr@ufba.br

Débora Previatti

Docente do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais e do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Universidade Federal da Bahia.
Doutora em Sociologia Política.



<http://lattes.cnpq.br/0212366491733548>

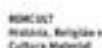
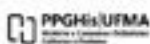


<https://orcid.org/0000-0002-8224-904X>



deborapreviatti@gmail.com

RECEBIDO | 26 fev. 2026 – APROVADO | 16 set. 2026



RESUMO | O artigo analisa a festividade do nkisi Kitembo a partir da centralidade da comida e das práticas alimentares em uma comunidade-terreiro de candomblé de nação Ketu no Subúrbio Ferroviário de Salvador. Fundamentada na observação participante e entrevistas narrativas, a pesquisa examina como a celebração articula ancestralidade, sociabilidade e reelaboração das tradições afro-diaspóricas. Os resultados evidenciam que a festa constitui um espaço privilegiado para observar processos de permanência e reelaboração cultural por meio das práticas alimentares. Embora preserve elementos centrais da tradição ritual, a celebração incorpora novos saberes e práticas oriundos da dinâmica comunitária. Observou-se ainda que sua realização mobiliza amplas redes de abastecimento, tendo a Feira de São Joaquim papel central na aquisição dos insumos litúrgicos, além de articular economia local, performance corporal e integração social. A comida aparece como promotora das sociabilidades e constitui um lugar estratégico para compreender processos de reelaboração, circulação de práticas e permanências seletivas no interior das tradições afro-diaspóricas.

Palavras-chave: festas religiosas; comida ritual; festejos de terreiro; religiões de matriz africana; candomblé.

The festival of Kitembo: faith, food, and ritual in a candomblé terreiro in Salvador

ABSTRACT | This article analyzes the Kitembo nkisi festival through the centrality of food and food practices in a Ketu Candomblé terreiro located in the Subúrbio Ferroviário district of Salvador, Bahia. Based on participant observation and narrative interviews, the study examines how the celebration articulates ancestry, sociability, and the reworking of Afro-diasporic traditions. The findings show that the festival constitutes a privileged setting for observing processes of cultural continuity and reconfiguration through food practices. While preserving core elements of ritual tradition, the celebration also incorporates new forms of knowledge and practices emerging from community dynamics. The study further demonstrates that the festival mobilizes extensive supply networks, with the São Joaquim Market playing a central role in the acquisition of ritual ingredients, while also linking the local economy, bodily performance, and social integration. Food emerges as a key promoter of sociability and as a strategic site for understanding processes of cultural reworking, the circulation of practices, and selective continuities within Afro-diasporic religious traditions.

Keywords: religious festivals; ritual food; terreiro celebrations; african-derived religions; candomblé.

La festividad de Kitembo: fe, comida y ritual en un terreiro de candomblé en Salvador

RESUMEN | Este artículo analiza la festividad del nkisi Kitembo a partir de la centralidad de la comida y de las prácticas alimentarias en un terreiro de Candomblé de nación Ketu ubicado en el Suburbio Ferroviario de Salvador, Bahía. Basado en la observación participante y en entrevistas narrativas, el estudio examina cómo la celebración articula la ancestralidad, la sociabilidad y la reelaboración de las tradiciones afrodiáspóricas. Los resultados muestran que la festividad constituye un espacio privilegiado para observar procesos de continuidad y reconfiguración cultural a través de las prácticas alimentarias. Aunque preserva elementos centrales de la tradición ritual, la celebración incorpora también nuevos saberes y prácticas derivados de la dinámica comunitaria. Asimismo, se observa que su realización moviliza amplias redes de abastecimiento, con el Mercado de São Joaquim desempeñando un papel central en la adquisición de insumos rituales, además de articular la economía local, la performance corporal y la integración social. La comida aparece como un elemento clave de sociabilidad y como un espacio estratégico para comprender procesos de reelaboración, circulación de prácticas y continuidades selectivas en el interior de las tradiciones religiosas afrodiáspóricas.

Palabras clave: fiestas religiosas; comida ritual; festejos de terreiro; religiones de matriz africana; candomblé.

Introdução

Durante séculos, as festas foram marginalizadas pela historiografia tradicional. Quando despertavam interesse, eram estudadas por folcloristas e etnógrafos, que as compreendiam como expressões dos costumes e das tradições, bem como do espírito nacional. As festas consideradas dignas de atenção eram aquelas associadas às camadas populares e concebidas como portadoras de identidades culturais tidas como autênticas (Albuquerque Jr, 2011). Nesse sentido, as festas eram entendidas como expressões de preservação das tradições, mais do que como práticas sujeitas a mudanças e reconfigurações de sentido no contato com outras culturas.

Entre passado e presente, tradição e continuidade, permanência e reconfiguração, o que está em jogo é o tempo. Reconhecer diferentes formas de ideologia temporal que organizam a vida social permite compreender a dominância relativa de regimes de temporalidade pelos quais as sociedades representam a si próprias (DaMatta, 1997). As festas constituem um domínio privilegiado dessa relação com o tempo, no qual os sentidos são negociados e transformados. Assim, não se reduzem a tradições fixas, mas a espaços de disputa, nos quais seu próprio sentido também está em jogo, articulando processos de transmissão, permanência e transformação cultural (Albuquerque Jr, 2011). No contexto histórico afro-diaspórico, essas dinâmicas ganham outras inflexões.

A concepção de tempo nas comunidades-terreiro de candomblé organiza-se em torno da tradição e da ancestralidade, transcendendo a lógica cronológica ocidental. Trata-se de uma experiência coletiva que se expressa também na subjetividade individual. No culto a Exú – primeiro ancestral a ser alimentado –, o espaço-tempo é concebido como espiralar (Martins, 1997; 2002; 2021), indicando que a temporalidade não é retilínea. Nesse contexto, passado, presente e futuro coexistem no terreiro.

Um exemplo dessa dinâmica é o xirê, dança em roda para evocação dos orixás, nkisis e voduns, realizada no sentido anti-horário, em ruptura com o regime cronológico cristão-ocidental. O tempo não é dado *a priori*, mas construção social e categoria do intelecto (Durkheim, 2003). Sua percepção varia conforme a realização do sagrado em cada grupo, apresentando-se como uma “sucessão de eternidades” (Hubert, 2018). Nas comunidades em questão, o tempo torna-se sagrado e divinizado na figura de Tempo, senhor das folhas, das mutações e da memória ancestral.

Essa concepção adquire maior densidade histórica quando observada nos candomblés bantô¹. Os povos bantos pertenciam a grupos linguísticos da África Central, região de onde partiram muitos dos africanos escravizados trazidos para o Brasil entre os séculos XVI e XIX, identificados nos circuitos do tráfico por denominações como Angola, Congo e Benguela (Mello e Souza, 2023).

Na realidade colonial, africanos e seus descendentes reuniram-se em práticas culturais e religiosas que funcionavam como espaços de sociabilidade, resistência e reelaboração de referências africanas. Desde o século XVII há registros de festejos ligados aos reis do Congo e suas cortes, bem como de irmandades católicas de homens pretos que se multiplicaram ao longo dos séculos XVIII e XIX (Carneiro, 1991; Mello e Souza, 2023). Essas associações contribuíram para a circulação e permanência de práticas culturais centro-africanas no Brasil, como a eleição dos

¹ As nações de candomblé são divididas de acordo com a proveniência dos troncos linguísticos e práticas ritualísticas a partir do continente africano, as mais famosas são os candomblés de Angola, Ketu, Jeje e Ijexá.

reis do Congo, ligada a um passado africano cristianizado, associado à presença portuguesa na região desde o final do século XV (Mello e Souza, 2023; Munanga, 2023).

É nesse universo histórico e cultural que se inscreve o culto ao nkisi Tempo ou Kitembo. Nesses terreiros, Tempo é concebido como um grande Rei, Senhor e patrono. Segundo Sousa Júnior (2014), trata-se do ancestral bantu mais popular em Salvador. O próprio nome e o conceito divinizado se amalgamam: ora como desenrolar dos acontecimentos, ora como cronologia. Sua relevância transcende as fronteiras de sua nação de origem, constituindo-se como patrimônio de todas as religiões negro-africanas reorganizadas no Brasil (Sousa Júnior, 2014).

A presença de Kitembo nas religiões afro-brasileiras remete ao debate sobre sua formação histórica na diáspora. Enquanto Herskovits e Bastide enfatizaram permanências africanas, abordagens mais recentes destacam processos de transformação dos sistemas religiosos afro-diaspóricos (Parés, 2007). Nesse sentido, a festividade de Kitembo não constitui mera sobrevivência, mas resultado de continuidade e transformação cultural.

A noção de sincretismo integra esses processos. Segundo Sousa Júnior (2026), trata-se de uma forma de reconstrução de referências em contextos de deslocamento e dominação. O sincretismo não se realiza de maneira única nem se opõe à tradição, mas organiza a redefinição de fronteiras religiosas. Categorias como puro e misturado, verdadeiro e falso, assumem significados distintos conforme a história de cada terreiro. Nesses espaços, as trajetórias particulares de cada grupo seguem caminhos não previsíveis (Sousa Júnior, 2026). Em vez de oposição entre assimilação e resistência, trata-se de categorias complementares e que podem ocorrer simultaneamente em indivíduos ou grupos deslocados de seus contextos de origem (Parés, 2007).

Segundo narrativas preservadas pela tradição oral, Kitembo participou da ordenação do mundo criado por Nzambi, organizando os elementos da existência: dia e noite, alto e baixo, esquerda e direita, céu e terra. Por isso, recebeu o domínio sobre os ciclos, sendo saudado como o nkisi² dos ares, “remédio para todas as horas” e “resposta para todas as perguntas” (Sousa Júnior, 2014). Na cosmologia bantu, os nkisis não são concebidos de forma antropomórfica, mas como forças da natureza (Mesquita, 2018).

Outra narrativa vincula Kitembo à família ijí (ou jí/unjî), divindades ligadas à palha-da-costa, representada por orixás como Nanã, Oxumarê, Omolu e Iroko. Seu culto se funde a essa família, sendo recorrente a afirmação de um parentesco místico que justifica sua assimilação ritual, sobretudo a partir da formação dos candomblés nagôs no século XVIII. Celebrado em agosto, mês repleto de significados para as divindades da palha, Kitembo é representado por uma bandeira branca hasteada em um mastro de madeira ou metal, que tremula conforme a direção dos ventos. Esse símbolo consolidou-se como marca identitária dos terreiros e evidencia a transversalidade ritual e o diálogo histórico entre distintas tradições de matriz africana.

Ao celebrar tal festividade, rememora-se o equilíbrio do fluxo natural da existência: o ciclo de nascer, crescer, envelhecer e morrer. Kitembo não apenas assinala as etapas dos eventos naturais, mas também personifica a noção de destino, ensinando que tudo possui o momento oportuno para se manifestar. Essa sabedoria é ecoada no provérbio que afirma que “uma folha não cai da árvore sem o seu consentimento”, ainda que fustigada pela ventania ou ressequida pelo tempo. Como senhor da memória, Kitembo integra os antepassados a esse ciclo perene, uma vez que a ancestralidade é, essencialmente, a permanência no tempo (Sousa Júnior, 2014).

² A ancestralidade invocada pelos povos bantu. Assemelha-se aos orixás dos povos nagôs.

Nesse universo, é impossível desvincular a divindade da comensalidade. Todas as práticas litúrgicas nessas comunidades possuem o alimento como elemento fundante e organizador do rito. Celebrar as festas das divindades africanas nos terreiros implica reconhecer a centralidade da comida na ritualística. Os alimentos são entendidos como “chaves” para acessar simultaneamente o fora e o dentro, o visível e o invisível, o tangível e o intangível (Matos et al., 2023), assumindo um papel mediador capaz de conectar pessoas, divindades e energias. A comensalidade reforça a dimensão coletiva do ritual. Nesse sentido, Rabelo (2013) observa que a comida não apenas distingue, mas também reúne os integrantes do terreiro em eventos de partilha, constituindo um dos elementos centrais da transformação ritual no Candomblé.

A comida cumpre, assim, um papel primordial: por meio dela, os adeptos não apenas nutrem o corpo, mas estabelecem laços vitais com o sagrado e a comunidade, regenerando o axé e reafirmando o pacto de continuidade com seus ancestrais. Essa relação com a ancestralidade articula uma rede de significações simbólicas que envolve dimensões econômicas, sociais e culturais. Tais preparações são designadas por diferentes nomenclaturas na literatura, como comida de santo, comida de azeite, culinária ritual, comida baiana, comida de orixá, culinária afro-brasileira, pratos da Bahia, comida seca ou fria, comestíveis africanos ou, ainda, “comida de Tempo”.

O trabalho organiza-se em quatro seções: a primeira traça um percurso metodológico e a contextualização sócio-histórica do terreiro; a segunda seção discute os preparativos da celebração, sob o título “Entre o terreiro e a feira: os preparativos da festa do nkisi”; a terceira apresenta a execução da festa na comunidade-terreiro no bairro do Rio Sena, intitulada “A bandeira tremula do lado de fora do barracão: a festa de Kitembo começou”; e, por fim, a quarta seção analisa a preservação da memória e a continuidade dos saberes ancestrais banto na contemporaneidade baiana, sob o título “Bebe aguardente e dança: o papel central da comida e da bebida na festa de nkisi”, com notas sobre a comensalidade ritual e o pós-festa.

Percurso metodológico e contextualização sócio-histórica do terreiro

Este estudo tem como recorte empírico a festa do nkisi Kitembo, com ênfase na comida e nas práticas alimentares, analisando suas performances, particularidades rituais e as características que tornam esta celebração uma das mais frequentadas por adeptos e visitantes. O campo de pesquisa localiza-se no Subúrbio Ferroviário da capital baiana, território ocupado anteriormente à fundação oficial de Salvador e que se consolidou historicamente como um espaço de oportunidades e resistência para a população negra. Dos 1.165 terreiros catalogados em Salvador, mais de 178 encontram-se nesta região (CEAO-UFBA, 2016; FCP/MinC, 2007), evidenciando a densidade religiosa do local³.

Trata-se de um estudo exploratório, de natureza qualitativa, que adota a etnografia como abordagem metodológica, fundamentada na observação participante in loco e na realização de

³ No ano de 2024, numa catalogação do Jornal Correio da Bahia, utilizando dados da Prefeitura Municipal de Salvador, foi comunicada a existência de 1.118 terreiros. Os dados discrepantes com a pesquisa do Centro de Estudos Afro-orientais da Universidade Federal da Bahia se justificam pela existência de espaços que não são cadastrados oficialmente. A estimativa é que existam mais de 2.000 comunidades.

entrevistas narrativas⁴. A pesquisa articula-se à perspectiva da antropologia histórica (Del Priore, 1999), bem como aos debates da historiografia brasileira sobre a aproximação entre história e antropologia (Schwarcz, 1994). Em um quadro mais amplo, tais discussões são tensionadas por abordagens que enfatizam a circulação global de formas culturais e os deslocamentos simbólicos na contemporaneidade (Appadurai, 2004), permitindo compreender a reconfiguração de repertórios religiosos em contextos diaspóricos. A análise das práticas rituais não se restringe a uma dimensão sincrônica, mas se inscreve em processos de longa duração, nos quais se entrelaçam memórias e transformações das formas religiosas afro-diaspóricas. Nos termos de Paul Gilroy, trata-se de uma “cultura do Atlântico Negro”, de caráter híbrido e não circunscrita às fronteiras étnicas ou nacionais (Gilroy, 2001).

As observações etnográficas foram realizadas em janeiro de 2025, período em que a comunidade celebra o nkisi Kitembo, divindade que ocupa o posto de juntó do líder religioso do terreiro.

No caso em análise, a trajetória do terreiro confunde-se com a do sacerdote, situação recorrente nas religiões de matriz africana. Na década de 1970, o babalorixá foi iniciado no candomblé, após cerca de sete anos de aproximação e aprendizado das práticas religiosas. Filho de pais evangélicos protestantes que não aceitavam sua escolha religiosa, ainda assim, foi iniciado no culto a divindades africanas. Sobre a fundação do terreiro, o sacerdote relata que, ao se preparar para a obrigação dos três anos, foi informado por seu babalorixá que o orixá Ogum desejava que ele fundasse um terreiro:

[...] Olha, Ogum mandou dizer que não era para dar a obrigação agora, que Ele quer uma casa. Eu tinha saído da empresa e com o dinheiro da indenização eu comprei minha roça. [...] Aí já comecei né, já a preparação com três anos, mas não foi logo um terreiro. Eu já tinha um terreno. Eu fiz uma casa pequena e fiquei morando nela, sabendo que um dia seria meu terreiro. Então foi todo um sacrifício. Certo, porque no começo eu tive que aprender muita coisa, tudo foi aprendido dentro do axé pra mim, porque eu não tinha uma família dentro do Axé. A minha família dentro do Axé, elas eram as pessoas que eu estava conhecendo (Participante nº 1, 01/10/2024).

A celebração do nkisi Kitembo é realizada desde os anos 1970, após a obrigação de três anos, na qual o nkisi foi evocado e possuiu o sacerdote. Desde então, a festividade manteve um período fixo no calendário: o mês de janeiro. Com o ingresso de novos filhos de santo, passou a ser realizada aos domingos, visando maior adesão, já que a maior parte dos membros das comunidades-terreiro é composta por trabalhadores formais ou informais. Atualmente, a comunidade reúne filhos de santo residentes em Salvador e em outros municípios baianos, o que contribuiu para a transferência da celebração para os domingos, ampliando a participação dos membros vinculados à casa.

Embora a festividade tenha passado por adaptações ao longo do tempo, alguns de seus elementos centrais mantiveram relativa estabilidade. Em termos ritualísticos, a principal variação observada refere-se ao momento de invocação de Kitembo, que pode ocorrer tanto na metade do xirê quanto após sua conclusão. No que diz respeito às práticas alimentares, as preferências

⁴ Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética credenciado junto ao Conselho Nacional de Saúde (CAAE 81365124.2.0000.5023), através do processo nº 6.971.457/2024. Todas as etapas do estudo foram realizadas seguindo os preceitos éticos em pesquisa sendo requisitado aos participantes a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), através do qual foram informados sobre os objetivos da pesquisa, bem como os riscos e benefícios da sua participação na mesma.

atribuídas ao nkisi permanecem inalteradas. Contudo, as refeições oferecidas aos participantes passaram por adequações ao longo do tempo, sobretudo a partir dos anos 2010, com a chegada de membros da comunidade que trabalhavam como ajudantes de cozinha em restaurantes. Tais mudanças evidenciam que a continuidade da celebração não implica uma imutabilidade das práticas rituais, uma vez que, ao mesmo tempo em que preserva elementos centrais da tradição, incorpora também práticas e valores advindos da dinâmica da comunidade. Essas transformações, entretanto, não dizem respeito apenas aos aspectos internos da ritualística, mas também às condições materiais de sua realização, uma vez que o preparo dessas refeições e a aquisição dos demais elementos necessários à festa demandam uma ampla rede de pessoas, saberes e circuitos de abastecimento que extrapolam as fronteiras do terreiro.

Entre o terreiro e a Feira de São Joaquim: os preparativos da festa do nkisi

Entre os locais percorridos para a aquisição desses insumos, a Feira de São Joaquim ocupa posição privilegiada. Na sexta-feira que precede a festividade, o sacerdote desperta ao alvorecer e desloca-se do terreiro portando a lista de insumos necessários para que a celebração ocorra conforme as prescrições rituais. Nessa listagem, observa-se a presença de animais, grãos, ervas, folhas, favas votivas, objetos litúrgicos e artigos religiosos. Nesse contexto, as preferências gastronômicas de Kitembo vinculam-se, primordialmente, a preparações assadas ou grelhadas. Por isso, os iniciados para esta divindade portam, durante o transe ritual, o sekundi – uma espécie de grelha metálica contendo incisões que simbolizam elementos astrais como o sol, a lua, as estrelas e os raios. No contexto dos terreiros soteropolitanos, a maioria desses ingredientes é adquirida em grandes feiras livres, a exemplo da Feira de São Joaquim (antiga Feira de Água de Meninos), localizada no bairro da Calçada, na Península Itapagipana; ou em mercados como o das Sete Portas e, em menor escala, no comércio local dos próprios bairros.

As primeiras feiras de grandes proporções registradas em Salvador remontam ao período entre o final do século XVIII e o início do século XIX. A mais popular delas, datada especificamente de 1920 sob a denominação inicial de Feira do Sete, passou por um processo de expansão e foi realocada para a Enseada de Água de Meninos. Esse espaço caracterizava-se pela emblemática presença de quituteiras, fateiras e uma vasta gama de vendedores ambulantes (Gazar; Machado, 2009; Souza, 2010). Dentre os aspectos mais marcantes, destacava-se a atuação dos ganhadores — indivíduos escravizados ou libertos que comercializavam frutas, verduras, peixes, artesanatos e refeições prontas.

Contudo, ao longo das décadas, foram implementadas políticas públicas com o intuito de suprimir essas atividades, majoritariamente exercidas pela população negra, em um esforço de “desafricanizar” os espaços públicos de Salvador. Um dos episódios mais drásticos dessa tentativa de controle ocorreu em setembro de 1964, quando um incêndio resultou na destruição da feira, forçando sua transferência para o local onde hoje funciona a Feira de São Joaquim, reconfigurando o mapa da resistência econômica e cultural afro-baiana. O episódio do incêndio culminou na ocupação da Enseada de São Joaquim pelos feirantes, área pertencente à União (Gazar; Machado, 2009; Uchôa, 2002; Nunes, 2013). Historicamente, a Feira de São Joaquim desempenha um papel fundamental na preservação dos vínculos identitários da população baiana com suas raízes e tradições religiosas de matriz negro-africana.

A feira configura-se como um espaço de convergência para o povo de santo, provendo os insumos indispensáveis à realização das liturgias e reafirmando-se como um locus de resistência e manutenção das tradições afro-brasileiras (Souza, 2010). Ao adentrar pelo portão principal, percorre-se um vasto corredor de lojas e barracas onde se comercializam os mais diversos produtos; no imaginário popular, costuma-se dizer que “é possível encontrar de tudo”. Tal máxima justifica-se pela extensão da feira — superior a 30 mil m² —, o que a consolida como a maior feira livre da Bahia (Portal G1, 2022).

A primeira etapa da incursão em campo destinou-se à aquisição de animais, cuja reserva antecipada era necessária devido à alta demanda. Seguindo por uma transversal ao corredor principal, alcançou-se o setor de animais vivos, onde se encontram espécimes como cabras, bodes, coelhos, pavões, faisões, pombos e galináceos. Na ocasião, foram adquiridos galos e pombos, destinados aos ritos privados reservados aos iniciados, que antecedem a celebração pública realizada no dia seguinte.

De retorno ao corredor principal, a segunda parada ocorreu em lojas especializadas em artigos religiosos afro-brasileiros. Ali, obteve-se uma série de objetos litúrgicos: quartinhas de barro, alguidares, gamelas, mel, azeite de dendê e itens de adornos rituais, como firmas e miçangas nas cores branca e verde — tons identitários e distintivos de Kitembo. Durante o percurso, a máxima de que “na feira tudo se vende” confirmou-se na banca de uma ervateira. No desenrolar do diálogo, emergiram pistas sobre a transmissão do saber: a banca era um patrimônio familiar, passado da avó para a mãe e desta para a atual proprietária. Contudo, ela relatava com certa melancolia a dificuldade de transmitir o “segredo das folhas” à próxima geração que, após ter acesso ao ensino formal, já “utilizava anel no dedo” e demonstrava distanciamento do ofício tradicional.

Figura 1 - Feira de São Joaquim, principal centro de abastecimento das comunidades-terreiro de Salvador



Fonte: Elaborado pelos autores, 2025.

Prosseguindo pela área de efervescência gastronômica, no andar superior, notou-se a oferta de iguarias como feijoada, mocotó, mocofato, sarapatel, mininico, pirão de aipim com carne de sol e churrasco de brasa. A caminhada revelou uma geografia própria: as ruas, desprovidas de nomes oficiais, eram identificadas pelos produtos nelas comercializados. Era possível percorrer a “Rua das Frutas”, a “Rua do Camarão” e a “Rua das Pimentas”, evidenciando uma organização espacial orgânica orientada pela abundância de mantimentos e pela dinâmica do comércio popular.

Adquiriram-se ainda ingredientes para o cardápio habitual do terreiro: carnes bovinas frescas, carne de sertão (charque), farinha de mandioca, cebolas, tomates, tempero verde, folhas para salada e diferentes tipos de grãos e feijões. Cabe notar que, no cotidiano, os adeptos consomem preparações semelhantes às das residências vizinhas; os pratos da cozinha de santo e outras receitas afro-brasileiras, marcadas pelo uso do azeite de dendê e por preparo mais elaborado, concentram-se sobretudo nas festividades dedicadas às divindades.

O transporte das mercadorias foi realizado por carregadores, trabalhadores do setor informal que operam carrinhos de quatro rodas conhecidos como “pranchas”. Tais veículos comportam grandes volumes, inclusive animais vivos. O serviço custa em torno de vinte reais, embora a negociação e a pechincha sejam práticas inerentes à relação de freguesia — termo pelo qual é designado aquele que contrata o serviço.

A Feira de São Joaquim reúne atacadistas, varejistas e vendedores ambulantes em uma cadeia comercial fortemente articulada e hierarquizada. Esse fluxo ocorre independentemente da estratificação social ou do grau de sociabilidade dos usuários, que frequentam o espaço em busca de mercadorias específicas (Araújo, 2011; Souza, 2010). Concluída a aquisição dos insumos, o retorno ao terreiro ocorre por meio de transporte público e a contratação de serviços de carros de aluguel informais, cujos porta-malas amplos comportam o volume total do que foi adquirido na feira.

A bandeira tremula do lado de fora do barracão: a festa de Kitembo começou

No domingo, dia apazado e com todos os preparativos organizados, deu-se início à celebração. O barracão encontrava-se ricamente adornado, com vasos pendentes nas paredes e laços de tecido nas cores branca e verde. À frente dos atabaques — também ornamentados em branco —, repousava uma mesa coberta por toalha de *richelieu* e palha-da-costa. Sobre ela, um tabuleiro exibia o *déburo* ou *gúgurú* (pipocas), oferenda tradicional dedicada à divindade.

Kitembo é um nkisi cujos ritos ocorrem preferencialmente durante o dia, pois sua festividade depende da luz natural e da visibilidade plena. O ápice da celebração dá-se em seu assentamento, localizado ao ar livre, onde sua bandeira branca tremula no topo do mastro ao lado de uma gameleira ou aroeira. O Senhor da festa, o *Tata muilo*, o próprio Sol, o astro que brilha intensamente, visita a terra preenchendo-a com luz e calor.

Os membros da comunidade trajavam o branco ritual, enquanto os convidados apresentavam-se com vestes e fios de contas que indicavam suas posições na hierarquia religiosa. Programada para às 14h, a festividade iniciou-se com cerca de vinte minutos de atraso. O sacerdote e os filhos de santo posicionaram-se à entrada do barracão para a abertura dos ritos. Ao som da ramunha, todos adentraram o recinto entre palmas e cânticos.

Seguindo a ordem do xirê, as divindades foram evocadas sucessivamente. Após a invocação de Nkosi, nkisi do metal e da tecnologia, o sacerdote ocupou sua cadeira de honra, levantando-se apenas quando se evocou Nzazi, nkisi dos raios. Ao final dessa sequência, a voz do Tata Kambondo (ou ogan) entoou a canção: “Caça vodun adarrum”, uma energia vigorosa tomou o espaço sagrado e as divindades começaram a se manifestar. O último a chegar foi Kitembo, anfitrião da celebração. Com todas as divindades presentes, executou-se novamente a ramunha, e os iniciados, agora em estado de transe, foram conduzidos ao quarto sagrado para os ritos de paramentação.

Com a saída das divindades do recinto principal, retomou-se o xirê para evocar as energias remanescentes. Gradualmente, os filhos e filhas de santo retornavam do transe e reintegravam-se à roda. Ao findar a invocação do último nkisi, encerrou-se o ciclo de cânticos; era o momento de expectativa pelo retorno de Kitembo, que se paramentava conforme as rigorosas prescrições rituais para dar início ao seu rum (bailado público).

Figura 2 - Sekundi utilizado durante o transe nos iniciados a Kitembo⁵



Fonte: Elaborado pelos autores, 2025.

Sob o anúncio de uma nova cantiga, formou-se uma procissão saindo das dependências reservadas. A fila era composta por equedes⁶ e egbomis⁷, que precediam a figura imponente de Kitembo. O nkisi apresentava-se ricamente adornado com palha-da-costa na cabeça, na saieta e a tiracolo. Sua vestimenta, em cassa bordada nos tons verde e branco, era complementada por seus símbolos de poder: em uma das mãos portava o sekundi, a grelha envolta em palha-da-

⁵ A imagem representativa do sekundi de Kitembo, meramente ilustrativo, não consta de palhas da costa.

⁶ Nome dado às mulheres que auxiliam os pais de santo nos terreiros, as quais não entram em transe.

⁷ Pessoa que completou o ciclo iniciático, das obrigações rituais de 7 anos, considerado um mais velho.

-costa; na outra, uma lança de metal, também ornada com palha e encimada por uma cabaça⁸. Segundo a tradição que fundamenta esta pesquisa, o “pacote” oferecido por Nganga Nzambi a Kitembo para a ordenação do mundo era, em essência, esta cabaça sagrada.

Ovacionado pelos presentes, Kitembo dançou cantigas que narravam sua trajetória, vitórias e percalços, executando performances rituais de grande impacto visual. Seu bailado estendeu-se por cerca de trinta minutos. Ao término, em um gesto de reconhecimento e comunhão, abraçou todos os presentes e retirou-se para o quarto de santo. Com sua saída, mesas e cadeiras foram distribuídas pelo barracão, dando início ao momento de sociabilidade e comensalidade, quando as iguarias preparadas passaram a ser compartilhadas.

“Bebe aguardente e dança”: o papel central da bebida e da comida na festa nkisi

Considerando que o alimento é o elemento fundante das práticas religiosas nas comunidades-terreiro, a comensalidade ocupa lugar central nas celebrações. Na festividade de Kitembo, comida e bebida ritual articulam vínculos com a ancestralidade e assumem papel decisivo na condução da liturgia.

Na comunidade investigada, a festa de Kitembo é a única celebração com data fixa no calendário ritual, ocorrendo tradicionalmente em janeiro. Em 2025, excepcionalmente, foi transferida para fevereiro em razão de reformas na residência do babalorixá. Em muitas outras comunidades, entretanto, sua celebração ocorre em agosto, frequentemente associada ao sincretismo com São Lourenço. A importância dessa periodicidade é destacada pelos próprios participantes:

A gente tem a festa de Tempo. Meu pai vira com Tempo, então a gente tem uma festa de Tempo que é a única festa que é... como é que se fala? Que é fixa lá na roça, todo ano em janeiro a gente tem a festa de Tempo, as outras festas são muito flexíveis, elas vão acontecer de acordo com algumas necessidades, mas a festa de Tempo... sempre tem lá na roça (Participante nº 3, 07/10/2024).

As observações realizadas em campo e as narrativas dos participantes corroboram essa centralidade da comida dentro das comunidades-terreiro. Acerca desse tema, no contexto da organização da festa de Kitembo, o sacerdote responsável pela comunidade afirma:

E o povo se alimenta, que tem tudo bem organizado, tem que botar comida certa, tudo direitinho, a comida que pertence aos orixás, a comida que pode entrar no terreiro, todo tipo de comida que pode entrar dentro da roça, não é todo tipo de comida [...] Não existe candomblé sem comida, [...] tem que ter bastante comida, [...] isso já vem de muito tempo. Uma porque, geralmente os terreiros de candomblé sempre foram feitos, acolheram muitas pessoas mais humildes, tem muita gente que vinha para essa festa para se alimentar, e esse costume vem daquela época (referência ao período da formação das primeiras comunidades-terreiros) então nunca existiu festa, reunião da comunidade sem ter o que eles comerem (Participante nº 1, 01/10/2024).

A narrativa evidencia que a comida extrapola a dimensão ritual, articulando relações com as divindades, acolhimento, partilha, além de desempenhar uma função social historicamente

⁸ A cabaça é vista como um elemento simbólico, seu uso em rituais reforça sua importância como um objeto sagrado, através dela se mantém viva sua conexão com os orixás, a natureza e as raízes ancestrais (Passos, 2008).

associada ao apoio de populações vulnerabilizadas. Sua oferta em abundância contribui para a manutenção e o fortalecimento dos laços sociais no interior da comunidade.

A comida de santo articula-se em um complexo sistema no qual tradição e modernidade alimentar se entrelaçam. Autores como Verger (1985), Lima (2006, 2010) e Lody (1993, 2012) destacam a dimensão simbólica dos alimentos no Candomblé, contexto em que a energia vital (axé) é transmitida por meio de oferendas e preparos rituais, consolidando os vínculos com a ancestralidade. Sousa Júnior (2009) amplia essa perspectiva ao compreender a comida como uma forma de resistência cultural, demonstrando como tais práticas preservam identidades negras em contextos urbanos modernos.

As divindades distinguem-se por suas particularidades alimentares — preferências, aversões ou interdições, estas últimas denominadas quizilas. Compreender do que determinado ancestral se alimenta equivale a acessar uma dimensão de foro íntimo e sagrado. Tomando as práticas alimentares como um marcador fundamental, esta discussão integra as preparações presentes na festividade estudada, as quais se dividiam em duas categorias: as comidas de azeite (moqueca de marisco com mamão verde, caruru, vatapá e xinxim de frango) e as comidas comuns (arroz, salada de feijão-fradinho, salada de maionese, frango e bode assados). O nkisi Kitembo tem sua preferência marcada por preparações assadas ou grelhadas, conforme os precedentes apontados por Sousa Júnior (2009) sobre a configuração dessa cozinha em festas de Candomblé.

A presença das comidas de azeite, ou afro-baianas, ou dos pratos existentes no nordeste brasileiro que marcadamente resistem na Bahia, revivenciando esse passado africano, vai ser explicada por Cascudo (1977, p. 857) não como uma motivação religiosa, mas como resultado de uma nacionalização gustativa de elementos indígenas e portugueses, tornados africanos pelo batismo do dendê e resultantes tanto da importação intensificada a partir do século XVIII, quanto das trocas ocorridas entre a África e o Novo Mundo. Teria havido no Brasil uma reelaboração da cozinha africana, lançando mão de elementos locais. Posteriormente, ele acredita (1977, p. 863) que esta cozinha teria voltado com os ex-escravos (Sousa Júnior, 2009, p. 59).

A presença das comidas de azeite é um costume que ainda perdura, embora se observe, nos últimos anos, uma redução dessa prática, sobretudo em comunidades mais jovens. Três fatores principais explicam a substituição dessa culinária identitária por uma cozinha habitual. O primeiro refere-se à estigmatização e demonização do azeite de dendê, frequentemente associado a altos teores de gordura saturada e percebido como uma opção dita não saudável.

A segunda realidade vincula-se ao horário das celebrações: historicamente realizadas à noite, com o repasto servido ao final, as festas que se iniciam por volta das vinte horas resultam em refeições próximas à meia-noite. Nesse cenário, os participantes optam por evitar pratos com dendê, por considerá-los “comidas pesadas”. O terceiro fator é o alto custo financeiro. Para a aquisição dos insumos, as comunidades dependem de redes de solidariedade, da contribuição de “clientes” que buscam serviços religiosos e da generosidade dos membros do grupo, recursos que, muitas vezes, são insuficientes para suprir as despesas de festas desse porte.

Quanto à oferta de alimentos sem o azeite de dendê, sua presença relaciona-se às preferências gastronômicas da divindade: como notado, Kitembo tem predileção por assados. Tal característica reflete a associação sincrética entre as cosmologias negro-africanas e o hagiológico do colonizador europeu, especificamente o vínculo entre o ancestral e São Lourenço, mártir cristão queimado vivo. Esse sincretismo não deriva de uma relação harmoniosa, mas de uma circulação

assimétrica de valores e símbolos em que a comida ocupa lugar central como forma de resistência ao apagamento (Gilroy, 2001).

Essa multiplicidade de pratos guarda um saber particular. Enquanto em outros cultos, como o de Nzazi (divindade do fogo), o dendê é obrigatório, e no de Kayala (divindade das águas sobretudo salgadas), predominam os pescados, para Kitembo “serve-se de tudo”. A forma como o culto a este nkisi consolidou-se no Brasil, por vezes isolado de outros modelos de Candomblé, pode explicar essa diversidade, sugerindo inclusive possíveis ruídos ou adaptações na transmissão oral da cozinha ritual.

A cozinha, enquanto espaço de elaboração — seja da dieta ritual ou habitual —, constitui o local onde circula a maior diversidade de ensinamentos (Lima, 2023; Lima, Oliveira e Leite, 2022). É, em suma, a “alma do terreiro” (Sousa Júnior, 2023) e um local de poder absoluto, dado que nessas comunidades “tudo come” e tudo recebe tratamento especial, do chão à cumeeira, em todos os ciclos da vida (Sousa Júnior, 2014; 2002). Panelas, alguidares, gamelas, pilões e fogões integram um universo material cuja manipulação exige conhecimentos especializados e observância rigorosa dos preceitos do culto (Sousa Júnior, 2009).

A cozinha permanece como um espaço historicamente reservado às mulheres, que desempenham papel central na elaboração das iguarias rituais indispensáveis às oferendas. Nesse cenário, surgem as figuras da iyabasé, nos candomblés de matriz iorubá-nagô, e da kifumberá ou rifulá, nos candomblés de tradição bantu, como cargos femininos de alta distinção responsáveis pelo zelo alimentar. Em paralelo a essa estrutura, desponta um tabu que tensiona os papéis sociais durante a festividade de Kitembo. Especificamente nesta liturgia, as mulheres são impedidas de cozinhar ou distribuir os alimentos, tarefas executadas exclusivamente pelos homens. As narrativas dos participantes nº 2 e nº 4 elucidam essa dinâmica de ocupação ao referirem que o ancestral é enquizado⁹ com a presença feminina na manipulação direta de seus alimentos rituais.

[...] rapaz, eu também não sei não. Também não sei não. Isso só perguntando a meu babalorixá. A única coisa que ele falou hoje é que Tempo é enquizado com mulheres, não que ele não goste das mulheres, mas que não gosta que elas mexam nas coisas Dele, o porque eu não sei.. é igual as iyamis¹⁰, que também não gostam que os homens mexam nas coisas Delas, só mulheres, o porque eu também não sei (Participante nº 2, 01/10/2024).

[...] assim eu só sei que Tempo ele é o rei do candomblé angola, Ketu não tem Tempo né? Tempo é angoleiro, agora sei que Tempo tem que comer dez horas da manhã com sol quente e de dia, porque ele gira, então ele tem que comer quando estiver girando, e de dia. Agora sobre isso [mulheres não participarem dos fundamentos da divindade] mulher não corta né? (Relação ao sacrifício animal, atribuição exclusivamente masculina). Os homens cortam e tratam os bichos, a mulher só pega pra botar no fogo! Mas tem casas que não tem problema de mulher servir ou cozinhar não. Porque aí os homens já cortaram, eles já trataram tudo. Porém, o fundamento em cima de Tempo quem faz são os homens, mulher não faz. Mas se não tiver homem, né? tem que ter nem que seja uma criança. Então, assim, para cozinhar e dividir não precisa ser homem. Agora tem casas que seguem a regra mais fechada e não bota. Agora, sobre o porquê? Sabe que eu nun-

⁹ Enquizado, vem de quizila, termo que faz parte do português brasileiro: (var. de quijila, quimbundo. kijil, “preceito, mandamento, regra”).

¹⁰ As Iyamis (também conhecidas como Oxorongá) são consideradas as Grandes Mães, representando a força ancestral feminina e a conexão com os mistérios da vida, da morte e da transformação.

Existem diversas tentativas de compreender as razões pelas quais o culto a esta divindade é majoritariamente masculino, uma das pistas reside na própria formação do candomblé banto no Brasil. O Terreiro Tumbenci, considerado o primeiro terreiro de nação Angola do qual se tem registro em Salvador (BA), foi fundado pelo sacerdote Roberto de Barros Reis — cujo nome religioso (dijina) era Tata Kimbanda Kinunga. Descendente direto dos Bakongo (Damasceno, 2023), ele teria conservado no Brasil um modelo de poder sacerdotal masculino que, em muitos outros contextos da diáspora, acabou se perdendo (Serafim, 2014). Essa estrutura caminha na contramão do legado matriarcal historicamente consolidado pelas ialorixás nos candomblés da Bahia, sobretudo naqueles de tradição Nagô-Ketu (Landes, 2002).

É importante notar que, em solo africano, o papel sacerdotal é predominantemente masculino; contudo, o candomblé, enquanto religião reorganizada no Brasil, viu florescer o predomínio feminino, ainda que tal dinâmica venha se modificando em alguns contextos contemporâneos. O costume preservado entre os banto, especificamente nesta celebração, dita que os homens são os grandes responsáveis por toda a execução ritual. Essa singularidade reside, em parte, na não assimilação do culto a Kitembo pelo panteão iorubá/nagô, a despeito de a divindade ter atravessado o processo de sincretismo em relação ao catolicismo.

Quanto à presença da bebida alcoólica, sua explicação fundamenta-se nas preferências da própria divindade. Diversas de suas cantigas mencionam explicitamente o consumo de álcool: Kitembo makuradilê (Kitembo, aquele que bebe muito); E damuraxó (Ele bebe aguardente); Kitembo makuratatetu (Kitembo bebe com o Pai); Xó, xó, xó, makuriá (Zomba e celebra enquanto bebe). Durante o rum, ao som dessas cantigas, o ancestral performa atos que mimetizam uma pessoa em estado de euforia e embriaguez: brinca, gesticula, dança e rodopia. No entanto, essa “embriaguez” possui uma dimensão cósmica: quando Kitembo bebe, altera-se a própria dinâmica temporal e climática. Sendo ele o senhor das estações e dos fenômenos atmosféricos, o excesso da bebida reflete-se no tempo, que o acompanha manifestando-se em sóis intensos, ventanias ou precipitações variáveis¹¹.

Considerações finais

Dentre as inúmeras nuances que compõem as festividades das religiões de matriz africana, destacam-se a centralidade da ancestralidade e da memória coletiva. Nas comunidades-terreiro de Candomblé, essa evocação ancestral é uma prática viva, como se observou na celebração do nkisi Kitembo analisada neste artigo. O percurso etnográfico revelou que, para além da dimensão simbólica, a festividade mobiliza um conjunto de saberes, práticas e relações sociais que sustentam a continuidade dessas comunidades.

A Feira de São Joaquim desponta como um cenário central, pois é nela que a celebração efetivamente se inicia. Com a aquisição dos insumos, estabelece-se uma espécie de antecâmara do sagrado, na qual práticas comerciais e religiosas se articulam. A feira e outros entrepostos similares são fundamentais para as religiões afrodiaspóricas, pois fornecem os materiais necessários à manutenção das liturgias — dos animais destinados aos ritos sacrificiais aos alimentos

¹¹ Ver Barcellos, 2011, p.84.

preparados para o banquete coletivo. É a comida, portanto, o elemento que conecta essas distintas realidades.

A festa de Kitembo — manifesta em sua indumentária, em seu bailado e nos ritos que a compõem — revela como a divindade transita no espaço ritual. A comensalidade que sucede a celebração pública reafirma a relação da comunidade com o ancestral, simbolizado pela bandeira branca hasteada. Por meio do alimento e, no caso específico desta divindade, da bebida, o ritual não se encerra com o último toque dos atabaques, mas prossegue na partilha. O consumo da comida de santo constitui um importante mecanismo de transmissão do axé, fortalecendo redes de sociabilidade e pertencimento.

Em suma, a festividade se mostra não como uma tradição intocada, mas como resultado de processos históricos de permanência e reelaboração produzidos no contexto das comunidades-terreiro e da experiência afro-diaspórica. Mobiliza a economia local, a performance corporal e a integração social, tendo o alimento como mediador fundamental. A pesquisa evidenciou que, ao mesmo tempo em que preserva elementos centrais da tradição ritual, a celebração incorpora novos saberes e práticas oriundos da dinâmica comunitária. Este artigo, ao apresentar percepções sobre Kitembo e suas dinâmicas rituais, busca contribuir para a ampliação da fortuna crítica sobre as tradições afro-brasileiras — campo em que estudos dedicados a esse nkisi ainda são escassos. A cozinha e a comida constituem, assim, lugares estratégicos para a compreensão das transformações rituais nas religiões afro-brasileiras, permitindo identificar processos de transmissão, circulação e atualização de saberes no interior dessas tradições.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. Festas para que te quero: por uma historiografia do festejar. **Patrimônio e Memória**, v.7, n.1, p. 134-150, jun. 2011.
- ARAÚJO, G. A. F. **Continuidade e descontinuidade no contexto da globalização**: um estudo de feiras em Portugal e no Brasil (1986-2007). 2011. 700 p. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade do Minho, Braga; Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia.
- BARCELLOS, Mário César. **Jamberesu**: as cantigas de Angola. Rio de Janeiro: Pallas, 2011.
- CARNEIRO, Édison. **Negros bantos**: notas de etnografia religiosa e folclore. Rio de Janeiro: Editora Civilização brasileira. 3 ed. 1991.
- CENTRO DE ESTUDOS AFRO ORIENTAIS- CEAQ. **Mapeamento dos Terreiros em Salvador**. CEAQ 2016. Disponível em: <https://terreiros.ceao.ufba.br/>. Acesso em: 1 de set. 2023.
- DAMASCENO, Walmir. Brasil tem uma alma bantu — História e memória dos Encontros de Cultura Bantu (ECOBANTU). In: SILVA, Vagner Gonçalves; DAMASCENO, Walmir (Tata Nkisi Katuvanesi); OLIVEIRA, Rosenilton Silva de; e SILVA NETO, José Pedro da. (org). **Através das águas**: os bantu na formação do Brasil - São Paulo: FEUSP, 2023, p. 16-28.
- DAMATTA, Roberto. **Carnavais, malandros e heróis**. 6.ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.
- DEL PRIORE, Mary. A antropologia histórica e a historiografia atual: um cordial diálogo. **Ciência & Trópico**, Recife, v. 27, n. 1, p. 71-85, jan./jun. 1999.
- DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Aurélio século XXI**: o dicionário da língua portuguesa. Curitiba: Editora Positivo, 1999.
- FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES. MINISTÉRIO DA CULTURA - FCP/ MinC. **Mapeamento dos Terreiros de candomblé em Salvador**. Brasília: FCP/MinC 2007. Disponível em: <https://www.palmares.gov.br/?p=2023>. Acesso em: 2 de set. 2023.
- GAZAR, C.R.F.M. **Encruzilhada**: uma memória da Feira de São Joaquim. Salvador, 2009, 60 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Produção em Comunicação e Cultura). Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Comunicação.
- GILROY, Paul. **O Atlântico negro**: modernidade e dupla consciência. São Paulo: Ed. 34; Rio de Janeiro: Universidade Cândido Mendes, Centro de Estudos Afro-Asiáticos, 2001.
- HUBERT, Henri. **Estudo sumário da representação do tempo na religião e na magia**. Editora da Universidade de São Paulo (Edusp), 2016.
- LANDES, Ruth. **A Cidade das Mulheres**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2002.
- LIMA, Luiz Fábio Pinheiro. **“Eles comem para comer-mos também”**: alimentação, Eguidiá dos N’Kisses e a Kafubera de um Terreiro de Candomblé Bantu Kasanji. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Social), 2023, 113 f. Universidade Estadual de Montes Claros. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social.
- LIMA, Luiz Fábio Pinheiro; OLIVEIRA, Cláudia Luz de; LEITE, Marcos Esdras. Comidas de santo e quizilas: reflexões sobre as práticas alimentares de um povo de terreiro. Dossiê - Povos e comunidades tradicionais - desafios para as Ciências Sociais. **Rev Em sociedade**. v. 4 n. 1. p. 189-213, 2022.
- LIMA, Vivaldo da Costa. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson Alonso (orgs). **Faces da tradição afro-brasileira**: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização. Salvador: 2. ed., Pallas, 2006.
- LIMA, Vivaldo da Costa. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Corrupio, 2010.
- LODY, Raul. **Tem dendê, tem axé**: etnografia do dendezeiro. Rio de Janeiro: Pallas, 1993
- LODY, Raul. **Santo também come**. 2 ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.
- MARTINS, Leda Maria. **Afrografias da memória**: o reinado do rosário do jatobá. São Paulo: Perspectiva, 1997.
- MARTINS, Leda Maria. Performances do tempo espiralar. In: RAVETTI, Graciela; ARBEX, Márcia (Orgs.). **Performance, exílio, fronteiras**: errâncias territoriais e textuais. Belo Horizonte: Ed. UFMG, p. 69-71, 2002.
- MARTINS, Leda Maria. **Performances do tempo espiralar**: poéticas do corpo-tela. Rio de Janeiro: Cobogó, 2021.
- MATOS, C.C.S.A. et al. **Caderno de experiência de pesquisa em sistemas alimentares dos povos tradicionais de matriz africana**: soberania e segurança alimentar e nutricional em interface com a saúde coletiva. ilustração Inátóbi. 1. ed. Rio de Janeiro: Ed. dos Autores, 2023.

- MELLO E SOUZA, Marina de. Bantos na África e no Brasil. In: SILVA, Vagner Gonçalves; DAMASCENO, Walmir (Tata Nkisi Katuvanjesi); OLIVEIRA, Rosenilton Silva de; e SILVA NETO, José Pedro da. (org). **Através das águas: os bantu na formação do Brasil** - São Paulo: FEUSP, 2023, p. 29-42.
- MESQUITA, Soraya Publio. Documentário **MOKAMBO: Nguzo Malunda Bantu Força da Tradição Bantu**. Disponível em: https://youtu.be/_XERYTo573w?si=oFWv3fRAYEqEo8Zd. Acesso em: 10 jan. 2025.
- MUNANGA, Kabengele. Aportes e contribuições bantu na resistência contra a escravidão e na cultura brasileira. In: SILVA, Vagner Gonçalves; DAMASCENO, Walmir (Tata Nkisi Katuvanjesi); OLIVEIRA, Rosenilton Silva de; e SILVA NETO, José Pedro da. (org). **Através das águas: os bantu na formação do Brasil**. São Paulo: FEUSP, 2023, p. 43-55.
- NOVAES, L. C. N. **A morte visível e a vida invisível: um estudo sobre o assentamento de Exú e a paisagem sagrada da enseada de Água de meninos, Salvador (Bahia)**. Sergipe, 2013, 113 f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) - Universidade Federal de Sergipe. Programa de Pós-Graduação em Arqueologia.
- PARÉS, Luis Nicolau. **A formação do Candomblé: história e ritual da nação jeje na Bahia**. 2.ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 2007.
- PASSOS, M. M. V. **Oyá-Bethânia: os mitos de um orixá nos ritos de uma estrela**. Salvador, 2008. 153 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos) - Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.
- PORTAL G1, GLOBO REPÓRTER. **Feira de São Joaquim, em Salvador, é a maior feira livre da Bahia e resiste há mais de meio século**. 2022. Disponível em: <https://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2022/10/22/feira-de-sao-joaquim-em-salvador-e-a-maior-feira-livre-da-bahia-e-resiste-ha-mais-de-meio-seculo.ghtml>. Acesso em 15 jan. 2025
- RABELO, Miriam Cristina Marcilio. Os percursos da comida no candomblé de Salvador. **Papeles de Trabajo**, v. 7. n. 11, p. 86-108, 2013.
- REGO SANTOS, Joise Maria; CHAVES SANTOS, Sandra Maria. É quizila do santo: vivências e interdições alimentares em um candomblé angola. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, v. 3. n.1, p. 28-51. 2022.
- SCHWARCZ, Lília Katri Moritz. Entre amigas: relação de boa vizinhança. **Revista USP**, São Paulo, n. 23, p. 68-75, 1994.
- SERAFIM, Danilo de Souza. Homem também tem cadeia: as instâncias do poder masculino dentro do candomblé- Estudo de vida do babalorixá Kabila de Oxossi. In: **IV Congresso Sergipano de história e IV Encontro estadual de história da ANPUH**, Aracaju, 2014
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano. As representações do corpo no universo afro-brasileiro. **Projeto História: Rev. Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, v. 25, 2002.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano. **O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé**. Salvador, BA: Atalho, 2009.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano. **Ara mi, meu corpo: alimentação e outros temas afro-brasileiros; ilustrações de Rodrigo Siqueira**. Salvador: Eduneb, 2014. 128p.:il.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano. Apresentação. In: SANTIAGO, Fernanda (org.): **Antropologia e alimentação: um olhar interdisciplinar**. Salvador: Segundo Selo, 2023, p. 7-13.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano. **Santos, Devotos e Orixás na Baía de Todos os Santos**. 1 ed. Lauro de Freitas/BA, 2026.
- SOUZA, M. N. C. **A teia da feira: um estudo sobre a feira-livre de São Joaquim, Salvador, Bahia**. Salvador, 2010, 252 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.
- UCHÔA, Karina Pinto. O Incêndio em Água de Meninos. In: MATTA, Alfredo Eurico Rodrigues. **Aspectos da Bahia Republicana**, Salvador, 2002, p. 97-104.
- VERGER, Pierre Fatumbi. **Orixás: Deuses Iorubás na África e no Novo Mundo**. 2. ed. São Paulo: Corrupio e Círculo do Livro, 1985.