

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

ANTONIA FABIANNA PRÍNCIPE DE SIQUEIRA MOREIRA GOMES
DÉBORA KARLA DE LIRA SANTOS

**A CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA E SEU SÍMBOLO
COM O SINCRETISMO RELIGIOSO**

RECIFE/2022

ANTONIA FABIANNA PRÍNCIPE DE SIQUEIRA MOREIRA GOMES
DÉBORA KARLA DE LIRA SANTOS

A CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA E SEU SÍMBOLO COM O SINCRETISMO RELIGIOSO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA,
como requisito básico para conclusão do
curso Tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Arthur do
Nascimento Oliveira

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

G633c Gomes, Antonia Fabianna Príncipe de Siqueira Moreira
A culinária afro-brasileira e o seu símbolo com o sincretismo religioso /
Antonia Fabianna Príncipe de Siqueira Moreira Gomes, Débora Karla de
Lira Santos. - Recife: O Autor, 2022.

24 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Culinária. 2. Afro-brasileira. 3. Orixás. 4. Sincretismo religioso. 5.
Comida de santo. 6. Oferenda. 7. Gastronomia. 8. Fé. I. Santos, Débora
Karla de Lira. II. Centro Universitário Brasileiro - Unibra. III. Título.

CDU: 641

AGRADECIMENTOS

A Deus por estar sempre presente em nossas vidas, nos mostrando e nos ensinando que sem a fé nada somos.

Às nossas famílias que muitas vezes abriram mão da nossa companhia nos momentos de ausência em virtude dos estudos, em especial aos nossos filhos que são as forças que nos movem nas batalhas da vida.

Aos amigos Ana Kaline Ião de Iemanjá, a Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, ao Babalorixá Júnior de Ajagunã, a Ialorixá Geni de Oxum Ipondá, ao Terreiro Ilê Axé Oyá Gigan, ao Babalorixá Egberto de Oyá, Nathália Bibiano, Deivison, Marcos Antônio por nos receber e nos acolher nos terreiros de candomblé e umbanda nos mostrando a vivência das oferendas aos orixás e suas crenças.

Ao nosso orientador, Prof. Pedro Oliveira, pelo apoio, ensinamentos e gentileza dispensados durante o desenvolvimento deste trabalho.

“Oxalá traga a luz, Nanã a sabedoria, Xangô a justiça, Iemanjá o afeto, Ogum a vitória, Oxum o amor, Iansã a força, Oxóssi a fartura, Ibeji a alegria e Exu os caminhos abertos.”

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1 – Comidas de santo..... | 10 |
| Figura 2 – Omolokún | 11 |
| Figura 3 – Fafofa de dendê | 11 |
| Figura 4 – Isu Oyín | 12 |
| Figura 5 – Asoso..... | 12 |
| Figura 6 – Àbàrà | 13 |
| Figura 7 – Ànàmó Àyangbe..... | 13 |
| Figura 8 – Èwà Dúdú Epo | 14 |
| Figura 9 – Gúrúrú | 14 |
| Figura 10 – Efó | 15 |
| Figura 11 – Írésì Pèlú Eja..... | 15 |
| Figura 12 – Àkàrà | 16 |
| Figura 13 – Àmàlà | 16 |
| Figura 14 – Ebó..... | 17 |
| Figura 15 – Ilá Omo Adiye | 17 |
| Figura 15 – Isu Folú Bóólù..... | 18 |

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1. INTRODUÇÃO | 7 |
| 2. OBJETIVOS | 8 |
| 2.1 Objetivo Geral | 8 |
| 2.2 Objetivos Específicos | 8 |
| 3. JUSTIFICATIVA | 8 |
| 4. METODOLOGIA | 8 |
| 5. RESULTADOS | 9 |
| 5.1 A origem dos cultos | 9 |
| 5.2 Ingredientes e comidas sagradas..... | 9 |
| 5.3 Orixás e os alimentos oferecidos | 10 |
| 5.4 Receitas | 19 |
| 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS | 20 |
| REFERÊNCIAS | 22 |

A CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA E SEU SÍMBOLO COM O SINCRETISMO RELIGIOSO

Resumo: A culinária afro-brasileira surgiu com a colonização dos escravos, onde os mesmos eram trazidos da África com a sua cultura e religiosidade. Os escravos precisaram esconder a sua fé por muito tempo dos senhores de engenhos e utilizar do sincretismo religioso com a igreja católica para que pudessem cultuar seus orixás. Este trabalho tem por objetivo analisar e refletir sobre a riqueza da culinária afro-brasileira e a simbologia com o sincretismo religioso, mostrar os tipos de comidas que são oferecidas aos orixás, popularmente conhecidos como santos, explicar e informar o que cada tipo de alimento representa, para melhor entendimento da sociedade, afim de minimizar os preconceitos por falta de conhecimento.

Palavras-chave: Culinária. Afro-brasileira. Orixás. Sincretismo religioso. Comida de santo. Oferenda. Gastronomia. Fé.

1. INTRODUÇÃO

Os negros foram trazidos pelos portugueses de suas colônias na África para utilizá-los como mão-de-obra escrava nos engenhos de açúcar, que eram vendidos como se fossem mercadorias. Os que conseguiam fugir formavam comunidades escondidas na mata, chamadas de quilombos.

Mesmo sendo proibidos pela igreja católica de praticar sua religião de origem africana e de realizar suas festas e rituais, ao africanos não deixaram sua cultura se apagar. Praticavam seus rituais, culinária e festas escondidos e mantinham suas representações artísticas, desenvolvendo uma forma de luta como a capoeira.

A escravidão no Brasil foi proibida no final do século XX com a Lei Áurea.

A herança cultural africana no Brasil está presente em todo o país, mais especificamente na Bahia, onde a grande população africana instalou-se desde à época da escravidão. Os traços da cultura, culinária, carnaval, crenças, fazem parte de diversos grupo africanos no país, que foram inseridos na sociedade brasileira, tornando-se afro-brasileiros no século XX.

Embora a sociedade afro-brasileira tenha reconhecimento das contribuições dos africanos no Brasil recentemente, ela é responsável pelos produtos de mestiçagens para as matrizes africanas. Os traços físicos, marcas genéticas nas feições da população, músicas, religiosidade, culinária são as manifestações culturais em que a presença africana seja mais evidente.

Este trabalho tem por objetivo analisar e refletir sobre a riqueza da culinária afro-brasileira e a simbologia com o sincretismo religioso, mostrar os tipos de comidas que são oferecidas aos orixás, popularmente conhecidos como santos, explicar e informar o que cada tipo de alimento representa, para melhor entendimento da sociedade, afim de minimizar os preconceitos por falta de conhecimento.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Analisar e refletir sobre a culinária afro-brasileira e a simbologia com o sincretismo religioso, para melhor entendimento da sociedade, afim de desconstruir preconceitos por falta de conhecimento.

2.2 Objetivos Específicos

- Detalhar sobre a culinária afro-brasileira e o sincretismo;
- Reconhecer os tipos de pratos oferecidos aos orixás;
- Descrever sobre a importância da cultura afro-brasileira na gastronomia.

1. JUSTIFICATIVA

Estudar sobre as religiões afro-brasileiras e sua gastronomia, pesquisar e entender as origens das descendências, cultura e cultos nos mostra a riqueza culinária e o poder do alimento junto às crenças, onde é tudo feito com muito amor e fé, pensado nos mínimos detalhes o que cada orixá representa.

Escrever um trabalho sobre esta temática é uma forma de contemplar o debate sobre a importância e o respeito às crenças que estão presentes no dia a dia das pessoas, desfazendo os preconceitos pré-estabelecidos por outras religiões ao ponto de sequer experimentar da gastronomia por medo. Considera-se como de extrema importância, principalmente para o ramo da gastronomia, a construção de estudo que desmistifique o alimento de oferenda como algo assustador e que é acessível para todos com riqueza de sabores. A nossa intenção é despertar o interesse no conhecimento e aguçar o paladar para sabores mistificados.

2. METODOLOGIA

Aqui, pretende-se analisar nos limites do conhecimento, estudos que forneçam informações para abordar o debate sobre a importância da culinária afro-brasileira no país. No entanto, foi feita pesquisas na literatura científica brasileira através de bancos de dados (artigos científicos disponíveis em plataformas eletrônicas), literatura da

cozinha africana, literatura da cozinha afro-brasileira, além de pesquisa de campo onde foram visitados terreiros de candomblé e umbanda.

5. RESULTADOS

5.1 A origem dos cultos

As religiões afro brasileiras baseadas em cultos religiosos trazidos para o Brasil pelos africanos escravizados e adaptados a origem às religiões atuais, não existem sem a comida, por ser o elemento de comunicação entre humanos e deuses quando é ofertada como oferenda aos orixás. Pelas tradições ancestrais, essa ligação entre os mundos material e espiritual deve ser seguida.

Na região oeste da África, entre Benin e Nigéria, tinha em média 200 orixás, devido à grandes etnias naquela área. Na Bahia, são 16 orixás que se conectam os planos material e espiritual, onde cada um possui preferências e proibições alimentares que devem ser respeitadas durante a preparação dos pratos.

A comida é considerada bênção divina, uma energia palpável que são oferecidas aos orixás para se alcançar os pedidos feitos e para agradecimento e iniciação na religião. (COMIDA COM HISTÓRIA, 2020)

5.2 Ingredientes e comidas sagradas

A comida faz parte dos rituais e cerimônias das religiões afro-brasileiras, e tem dimensões sagradas, chamadas de “comida de santo”. Existe a regra de quais comidas devem ser usadas, para quais propósitos, de quem é e para quem, sem que tenha mudança em uma dessas variáveis para não ter resultado inesperado como uma comunicação errônea ou uma falta de comunicação.

Cada orixá tem sua comida preferida, e no seu dia de celebração, as pessoas comem dessa comida. As oferendas aos orixás são para súplicas ou agradecimento. (GONTHIER, 2020).

Entre vários ingredientes, os mais utilizados e que não podem faltar nas celebrações são o azeite de dendê, camarão seco, quiabo, feijão, cebola, coco, farinha de mandioca, milho, aipim e pimentas.

Algumas das comidas sagradas estão o abará, o acaçá, o caruru, a farofa, o manjar, o acarajé, a pipoca.

5.3 Orixás e os alimentos oferecidos

Em visitas realizadas para pesquisas de campo em terreiros de Candomblé e Umbanda, verificou-se a riqueza dos alimentos, a forma em como são ofertadas aos orixás, os detalhes na maneira de servir, uma cozinha de afeto e fé.

Um membro do candomblé terá suas refeições orientadas de acordo com o orixá de quem é “filho” e com o momento em que vive. Concorde-se, portanto, com a afirmativa de Fernández-Armesto (2004. p.60) quando fala que na ligação da sociedade com a alimentação à esfera do sagrado existem substâncias que ingerimos “para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino”.

Figura 1: Comidas de santo



Fonte: Comida com História, 2020.

Abaixo, listamos os orixás mais cultuados nas religiões afro brasileiras e alguns dos seus respectivos alimentos mais utilizados, pois existe uma infinidade. Salientando que os orixás gostam muito de frutas variadas.

- Oxum: Omolókun (omolucum) - feijão fradinho cozido com camarão seco, azeite de dendê, cebola ralada, enfeitado com ovos.

Figura 2: Omolokúm



Fonte: Paladar Estadão, 2019.

- Exu: Mia Íyèfun (farofa de dendê) – farinha de mandioca, cebola picada e azeite de dendê.

Figura 3: Farofa de Dendê



Fonte: Essa Receita Funciona, 2021

- Ogum: Isu Oyin: inhame assado em formato de bolas, regado com mel.

Figura 4: Isu Oyin



Fonte: Oferenda de Orixá, 2022.

- Oxóssi: asoso (axoxô) - milho vermelho cozido enfeitado com fatias de coco, que também pode levar mel ou melado de cana.

Figura 5: Asoso



Fonte: Oferenda de Orixá, 2022.

- Logum Edé: àbàrà - bolinho de feijão-fradinho moído, camarão seco e cebola, temperado com azeite de dendê e pimenta, enrolado em folhas de bananeira e cozido em banho-maria.

Figura 6: Abàrà



Fonte: Diego de Oxóssi, 2022.

- Ossaim: ànàmó àyangbe - aipim assado com lascas de fumo de rolo.

Figura 7: : Ànàmó Àyangbe



Fonte: Cadê meu Santo, 2020.

- Omolu: èwà dúdú epo - feijão preto no dendê, cebola e camarão seco.

Figura 8: Èwà Dúdú Epo



Fonte: Oluaiyê, Divulgação da Religião dos Orixás, 2011.

- Obaluaiyê: gúgúrú: pipoca na areia de praia ou dendê.

Figura 9: Gúrúrú



Fonte: Catarinas Info, 2022.

- Nanã: efó - folhas de língua de vaca cozidas, amendoim torrado, castanha de caju, camarões secos, azeite de dendê, cebola, leite de coco.

Figura 10: Efó



Fonte: Gshow, 2016

- Yemanjá: ìrésì pèlú eja – peixe vermelho, azeite doce, camarão seco triturado e celola ralada.

Figura 11: Írésì Pèlú Eja



Fonte: Olhos de Oxalá, 2012.

- Yansã: àkàrà (acarajé): massa de feijão fradinho feito bolinho, frito no dendê.

Figura 12: Àkàrà



Fonte: Tá na Mesa, Romulo Fialdini, 2022.

- Xangô: àmàlà - quiabo em miúdos com camarão, cebola e dendê.

Figura 13: Àmàlà



Fonte: Oferenda de Orixá, 2022

- Oxalá: Ebó - milho branco cozido sem tempero e sem sal

Figura 14: Ebó



Fonte: Nossas Raízes, 2012.

- Ibeji: ilá omo adiyé (caruru): quiabo com pedaços de frango e camarões secos.

Figura 15: Ilá Omo Adiyé



Fonte: Bahia Terra da Felicidade, 2020

- Oxaguian: isu folú bóólù: inhame amassado feito em bolas.

Figura 16: Isu Folú Bóólù



Fonte: Ofrenda de Orixá, 2022.

- Oxalufan: ègbo owú: canjica/mungunzá coberta com algodão.

Figura 17: Ègbo Owú



Fonte: Nossas Raízes, 2012.

5.4 Receitas

De acordo com pesquisas realizadas em literaturas, artigos científicos e pesquisas de campo, separamos receitas que são utilizadas nas oferendas, festas em terreiros e cultos.

| FICHA TÉCNICA DE BOLINHO DE INHAME DE OGUM | | | |
|--|----------------|----------------|-------------------|
| Ingredientes | Medidas | Unidade | Observação |
| Farinha de mandioca crua e grossa | 01 | kg | |
| Mel puro | q. b. | ml | |
| Inhame | 03 | unid | |
| Azeite de dendê | q. b. | ml | |
| Alguidar | 01 | Unid. | |
| Modo de preparo | | | |
| <p>Coloque a farinha de mandioca no alguidar, vá acrescentando mel aos poucos e mexendo com as mãos até formar uma farofa doce homogênea e bem fofa.</p> <p>O inhame: Você pode cozinhar na água ou assar no fogo de braseiro. A diferença é que ao cozinhar com água você estará trabalhando mais o elemento emocional; ao assar no fogo, trabalhando a motivação, o entusiasmo e o otimismo.</p> <p>Depois de assado ou cozido o inhame, descasque-o, lave bem para retirar qualquer resíduo de terra, amasse-o primeiro com um garfo, depois com as próprias mãos até formar uma massa bem homogênea, então modele 7 bolinhos o mais perfeitos e lisos possível.</p> <p>Coloque esses bolinhos sobre a farofa doce e regue com dendê fazendo uma espiral do centro para fora.</p> | | | |

| FICHA TÉCNICA DE ABARÁ | | | |
|---|----------------|----------------|----------------------|
| <i>Bolinho</i> | | | |
| Ingredientes | Medidas | Unidade | Observação |
| Feijão fradinho | 500 | g. | |
| Cebola grande | 1 | unid. | |
| Camarão seco defumado | 300 | g. | |
| Gengibre | 1 | c. c. | |
| Azeite de dendê | 100 | ml. | |
| Folha de bananeira média | 10 | unid. | cortada em 10 x 20cm |
| Modo de preparo | | | |
| <p>Passa o feijão pelo moinho, processador ou liquidificador até ficar triturado. Coloque de molho na água de um dia para o outro. As cascas que soltarem na água devem ser retiradas.</p> <p>Passa o feijão pelo moinho, processador ou liquidificador até ficar triturado. Coloque de molho na água de um dia para o outro. As cascas que soltarem na água devem ser retiradas.</p> <p>Os abarás devem ser envoltos na folha de bananeira da seguinte forma: passe a folha da bananeira delicadamente na chama do fogo para amaciá-la e, em seguida, coloque uma colher (sopa) da massa preparada na folha da bananeira. Em uma das pontas, sobreponha um lado da folha sobre o outro, depois dobre as laterais para o centro, como uma flecha. Dobre para baixo e repita a mesma operação com a outra extremidade. Depois de todos dobrados, leve os abarás para cozinhar no vapor por 30 minutos.</p> | | | |
| <i>Molho</i> | | | |
| Ingredientes | Medidas | Unidade | Observação |
| Camarão seco defumado | 1 | xícara | |
| Cebola pequena | 1 | unid. | |
| Azeite de dendê | 3 | c. s. | |
| Modo de preparo | | | |
| <p>Passa no processador o camarão até ele virar um pó. Reserve. Frite a cebola no azeite de dendê até ficar macia, junte o camarão triturado e refogue por 5 minutos em fogo baixo. Se ficar seco, coloque um pouco de água. Os abarás podem ser servidos quentes ou frios, na própria folha da bananeira. É só cortar o abará ao meio e colocar o molho a gosto.</p> | | | |

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante de tudo o que foi levantado nas pesquisas literárias e de campo, constatou-se que a culinária afro brasileira e sua simbologia com o sincretismo religioso tem uma dimensão enorme, com temperos e alimentos adaptados para o culto aos orixás. Ficou evidente a grandiosidade do respeito pela fé tanto na preparação dos alimentos, nas orações e nas festividades pela comida de santo.

Observamos nas visitas realizadas em terreiros de candomblé e umbanda o valor da gastronomia em todos os preparos, na arte de preparar e servir os pratos, sempre acompanhados com muita música, adoração e respeito aos orixás. Ao final de cada ritual, seja de obrigação ou festa, todas as pessoas presentes são convidadas

a degustar dos alimentos sagrados, mostrando a todos que no terreiro não há espaço para preconceitos, somente para o amor ao próximo.

Podemos concluir que toda a cultura que os escravos trouxeram ao Brasil foi de muita riqueza e grandiosidade de ensinamentos.

REFERÊNCIAS

MARTINI, Gerlaine Torres. **Baianas do Acarajé**: a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira. 2007.

GONTHIER, Maycon Willian de Oliveira. **Comida de Santo**: um estudo das origens socioculturais da gastronomia afro-brasileira e seus significados nas religiões de origem afro. 2020.

SANTOS, Vagner. **O Sincretismo na Culinária Afro-Baiana**: o acarajé das filhas de Iansã e das filhas de Jesus. 2013.

HAMILTON, Cherie Yvonne. **Os Sabores da Lusofonia**: encontro de cultura. Senac 1ª Ed. São Paulo, SP. 2005. 72p.

EDITORAS, Senac. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac 4ª Ed. São Paulo, SP. 2011.

TODA MATÉRIA – **Escravidão no Brasil**. 2022. Disponível em: <<https://www.todamateria.com.br/escravidao-no-brasil/>> Acesso em: 04 de set. de 2022.

FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES – **Ofício da baiana do acarajé é comemorado como Patrimônio Histórico Nacional**. 2012. Disponível em: <<https://www.palmares.gov.br/?p=24937>> Acesso em: 04 de set. de 2022.

COMIDA COM HISTÓRIA – **Comida e candomblé, uma relação inseparável**. 2020. Disponível em: <<https://comidacomhistoria.com.br/candomble-e-comida-uma-relacao-inseparavel/>> Acesso em: 17 de out. de 2022.

EXTRA – **As oferendas tradicionais dos orixás**. 2013. Disponível em: <<https://extra.globo.com/noticias/religiao-e-fe/pai-paulo-de-oxala/as-oferendas-tradicionais-dos-orixas-8337736.html>> Acesso em: 17 de out. de 2022.

TERRA – **Orixás: saiba o que agrada cada divindade**. 2020. Disponível em: <<https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/horoscopo/orixas-saiba-o-que-agrada-cada-divindade,908b346d863ba8424a887023f602f61dl6eeq7kt.html>> Acesso em: 17 de out. de 2022.

AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia de. **Os orixás, o imaginário e a comida no candomblé**. Itabaiana, SE. 2012. 161p

COSTA, Ewerton Reubens Costa. **Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo**. Fortaleza, CE. 2016. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/index>> Acesso em: 21 de out. de 2022

CADÊ MEU SANTO – **Ossaim**. 2020. Disponível em: <<https://www.cademeusanto.com.br/ossain/>> Acesso em: 23 de out. de 2022

GUIA DA ALMA – **Ossaim**. 2021. Disponível em: <<https://guiadaalma.com.br/ossaim-ossanha-orixa/>> Acesso em: 23 de out. de 2022.

OLUAIYÊ – **Omulu**.2011. Disponível em: <<https://luizpaixao.wordpress.com/comidas-de-orixas/feijao-preto-omulu1/#main>> Acesso em: 23 de out. 2022.

TÁ NA MESA – **Acarajé de Iansã**. 2022. Disponível em: <https://tanamesa.com/receita/acaraje-iansa-carlos-ribeiro/>> Acesso em 27 de out. de 2022.

NOSSAS RAÍZES – **A comida dos orixás**. 2012. Disponível em: <<https://www.nossas-raizes.com/a-comida-dos-orixas/>> Acesso em 27 de out. de 2022.