



CIÊNCIA E TECNOLOGIA:
IMPLICAÇÕES NO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

FEPEG

F Ó R U M
ENSINO • PESQUISA • EXTENSÃO • GESTÃO

REALIZAÇÃO:



APOIO:



ISSN: 1806-549X

"SEM COZINHA NÃO HÁ ORIXÁ": A IMPORTÂNCIA DOS ALIMENTOS PARA O CANDOMBLÉ

Autores: JOÃO MARCOS SILVA MOURA, LUIZ FÁBIO PINHEIRO LIMA

RESUMO: O presente trabalho tem como proposta analisar as festividades e os ritos da comunidade religiosa afro-brasileira, o Candomblé, baseando nas atividades corriqueiras de roças de Candomblé de nação Angola, visando à cozinha como modelo para pensarmos os valores, receitas e técnicas ritualísticas das comunidades de Axé. A partir da cozinha é possível resgatar e sistematizar os princípios responsáveis para identificar os rituais de adoração aos *Nkisis* (o mesmo que Orixás) e práticas sociais dentro do terreiro, além de analisar e observar a importância do alimento e seu preparo. Este estudo constitui-se na revisão bibliográfica e na realização de observações participante em festas de adoração às divindades do Candomblé de nação Angola, os *Nkisis*, estando presente todos os processos de construção dessas festividades, analisando todas as funções e organizações do terreiro e, principalmente, focando na cozinha como principal método de ensinamento ritualístico e dos valores que a religião carrega consigo. Obtendo como resultado a confirmação da importância dos alimentos na preservação e continuidade das práticas ritualísticas da religião, e a cozinha como principal ferramenta de sociabilidade e aprendizado dentro da comunidade religiosa onde a partir dela é capaz de demonstrar as riquezas e ensinamentos que o candomblé proporciona. Falar da cozinha do terreiro é falar sobre aspectos ritualísticos e simbólicos, onde o alimento sofre mudanças físicas e espirituais desde o seu preparo até as práticas cerimoniais de oferendas, resgatando e prevalecendo os princípios e valores que se tornam responsáveis pela produção da identidade dos *filhos de santo* e na circulação dos ensinamentos da religião.