

ILÊ OMOLU OXUM

AXÉ **CULINÁRIA DE**

TROCA DE SABERES E SABORES NOS TERREIROS



TROCA DE SABERES E SABORES NOS TERREIROS

FICHA TÉCNICA

Coordenação geral: **Mãe Meninazinha de Oxum**

Coordenação editorial: **Mãe Nilce de Iansã**

Coordenação administrativa: **Pai Wilton de Oxalá**

Consultoria: **Mãe Neide Oyá D'Oxum (AL), Babá Dyba de Yemonjá (RS), Lôxa Joelma (SE) e Pai Paulo Roberto Nascimento de Oxóssi (SE)**

Coordenação de comunicação: **Iyawô de Oxóssi Marco Antonio Teobaldo**

Colaboração: **(RJ) Mãe Marlene de Oxum e Egbomi Léa de Oxum; (SE) Mãe Lêda de Oxum e Iara de Iansã; (RS) Amanda Neves Yetunde, Cleci Goulart Temilayo, Elison Martins Ayonniy, Mirca Silva Aniloya, Paula Cunha Ojemide e Rosângela Ogunpelê**

Fotografias capas e do Ilê Omolu Oxum (RJ): **Alex Ferro**

Fotografias Axé Navizala Umbanda Nagô (AL): **acervo do terreiro**

Fotografias Ilê Asé Yemonjá Omi Olodô (RS): **Rosângela Ogunpelê**

Fotografias Centro Santo Antônio Ogun Raio de Sol (SE): **acervo do terreiro**

Revisão de texto: **Iyawô de Ogun Letícia Peçanha**

Assessoria de imprensa: **CWeA Comunicação**

1a. edição (2024) - São João de Meriti (RJ) - 2.000 exemplares

realização:

ILÊ OMOLU OXUM



apoio:



patrocínio:





AXÉ
CULINÁRIA DE

TROCA DE SABERES E SABORES NOS TERREIROS

ÍNDICE

- 4 Adupé o
- 5 Introdução
- 7 Memórias de infância
- 8 Porque eu aprendi assim
- 10 Roteiro das tradições
- 12 Ilê Omolu Oxum
- 14 Axé Navizala Umbanda Nagô
- 16 Centro Santo Antônio Ogun Raio de Sol
- 18 Ilê Asè Iyemonjá Omi Olodo
- 21 Ajeum







TROCA DE SABERES E SABORES NOS TERREIROS

ADUPÉ O



Todo projeto sociocultural criado e realizado pelas comunidades tradicionais de terreiros traz em si os saberes e tecnologias ancestrais, que permanecem preservados dentre os seus integrantes. É um grande desafio para o povo de terreiro manter estas tradições numa sociedade impregnada pelo racismo estrutural e todas as suas formas derivadas, como religioso, ambiental, recreativo, institucional, entre outros.

O projeto Culinária de Axé – Troca de saberes e sabores nos terreiros não foge a essa lógica e, por isso, é preciso agradecer a todas e todos que vieram antes e transferiram estes conhecimentos de uma geração para outra, até que chegassem aqui. Da nossa história familiar, temos orgulho de celebrar Iyá Marcolina de Oxum e a sua famosa moqueca de fato, vendida na Feira de São Joaquim; a Feijoada de Ogun, iniciada por determinação de Ogunjá de Pai Procópio, que hoje é uma tradição nacional; as receitas ensinadas por Iyá Davina para a minha mãe, Ekedí Dininha de Oxóssi, que as repassou para todas nós.

É preciso registrar e agradecer também às comunidades de axé, onde ocorreram todas as atividades deste projeto, cujas colaborações foram fundamentais para a realização das palestras sobre os direitos dos povos de terreiro e enfrentamento ao racismo religioso, que possibilitaram trocas de conhecimentos e saberes de acordo com as tradições dos anfitriões, além das deliciosas receitas preparadas nas cozinhas dos terreiros.



INTRODUÇÃO

.....

A história do Brasil é profunda e marcada por séculos de escravização dos povos africanos e seus descendentes, que encontraram na fé em seus ancestrais uma possibilidade de refazer os laços, manter e recriar tradições, além de reconstituir, mesmo que em termos simbólicos, as famílias. Devolver ao povo negro essa noção de família foi a primeira função destas formações religiosas, pois, nos espaços dos terreiros, a identidade familiar foi recuperada, tendo nas mães e pais de santo suas figuras centrais. Para preservar o seu patrimônio cultural, foi preciso sobreviver e resistir a toda sorte de perseguição. As reminiscências, seus rituais, cultos às divindades, apesar das diferenças étnicas, foram reunidas e organizadas em religiões conectadas às matrizes africanas.

O projeto **Culinária de Axé – Troca de saberes e sabores nos terreiros** se apresenta como uma iniciativa inédita e importante para promover a troca de saberes, realizar registros e resgatar memórias das religiões de matriz africanas em diferentes regiões do território nacional, por meio do intercâmbio de conhecimentos e tradições destas comunidades de terreiros.

Mãe Nilce de Iansã
Iyá Egbé Ilê Omolu Oxum





MEMÓRIAS DE INFÂNCIA

.....

As nossas tradições são preservadas pelas mais velhas do terreiro e ensinadas desde cedo para as mais novas, com bases sólidas no respeito e dedicação ao nosso sagrado.

As crianças estão inseridas neste contexto de aprendizado e participam das celebrações litúrgicas, cantando e dançando para as nossas divindades, mas também ajudando nas tarefas de preparação das comidas, que são oferecidas ao sagrado e compartilhadas entre todos. Nós alimentamos o nosso Orí (cabeça) e o nosso corpo físico com o que preparamos e ofertamos aos Orixás.

Trago uma memória muito viva da minha infância, quando, por volta dos seis anos de idade, juntamente com outras crianças do terreiro da Casa Grande de Mesquita, descascávamos os grãos de feijão fradinho para Tia Mocinha moer manualmente em uma pedra e preparar uma massa de acarajé, que até hoje não experimentei igual.

Assim como esta, muitas outras lembranças foram construídas com a nossa família de axé. Hoje, temos a honra de compartilhar e repassar adiante as nossas práticas tradicionais.

PORQUE EU APRENDI ASSIM

.....

São muitos os conhecimentos das comunidades tradicionais de terreiros, cada uma com sua construção história única, com caminhos e ensinamentos distintos. Estes saberes ancestrais, mesmo com suas especificidades, estão conectados em uma mesma matriz.

O povo de terreiro costuma dizer que não existe certo ou errado, mas sim uma história que permeia as tradições de cada comunidade, e que todas as formas de cultuar as nossas divindades devem ser respeitadas.

Eu nasci dentro do candomblé e tudo que me foi ensinado veio da sabedoria das minhas mais velhas, principalmente de minha bisavó, Iyá Davina de Omolu, minha mãe carnal, Ekedí Dininha de Oxóssi, e de minha mãe de santo, Mãe Meninazinha de Oxum.

Por isso, em respeito a essas mulheres de axé, eu sempre digo depois de ensinar alguma tradição de nossa religião: eu faço deste jeito, **porque eu aprendi assim!**





O ROTEIRO DAS TRADIÇÕES

.....



O roteiro realizado neste projeto buscou reunir uma amostragem da diversidade culinária das religiões de matriz africana, a partir de quatro tradições e localizações distintas.

Além de trazer as variedades encontradas no preparo dos alimentos sagrados em cada um destes terreiros, esta pesquisa aborda as histórias de formação destas comunidades tradicionais e a preservação de suas tradições de respeito ao sagrado.

A partir deste roteiro, o projeto **Culinária de Axé - Troca de saberes e sabores nos terreiros** pretende estabelecer um canal de comunicação e intercâmbio com todas as religiões de matriz africana, para fortalecer as suas tradições e desenvolver instrumentos de preservação do seu patrimônio cultural material e imaterial.



Com esta pesquisa, foi possível confirmar o potencial dos diferentes conhecimentos e tecnologias ancestrais abrigados nos terreiros. Entendemos que tornar mais frequente esta prática de trocas poderá trazer novas perspectivas de proteção ao patrimônio cultural das comunidades de terreiros, encontrado nos cânticos, danças, músicas, indumentárias, culinárias e outras representações tradicionais do povo de axé.

ILÊ OMOLU OXUM

SÃO JOÃO DE MERITI - RJ

.....

A história deste terreiro começa muito antes de sua fundação em 1968. Remonta à trajetória da menina africana escravizada na Bahia do século XIX, que se tornou a notável sacerdotisa, Iyá Marcolina de Oxum. Seu filho de santo, Pai Procópio de Ogun, foi o primeiro homem elegun iniciado no candomblé e, em 1910, foi iniciada por ele no Ilê Ogunjá, em Salvador, a grande matriarca do terreiro, Iyá Davina de Omolu.

Dez anos mais tarde, em 1920, seu amor e entrega ao orixá a levou com o seu marido e ogã do Ilê Ogunjá, Theóphilo Marcelino Pereira, para o Rio de Janeiro, mais precisamente na Pedra do Sal, Região Portuária. Ali, ela se estabeleceu e acolheu muitos conterrâneos, de tal forma, que a sua casa ficou conhecida como “Consulado Baiano”.

O acolhimento e alimentação fizeram parte da formação dada por Iyá Davina aos seus filhos e filhas, cujo legado tem sido firmemente preservado por Mãe Meninazinha de Oxum, nas tradições cultuadas até hoje no Ilê Omolu Oxum.



A pesquisa de campo no Ilê Omolu Oxum foi realizada em janeiro de 2024.



COMIDA PARA TODOS

.....

O terreiro é lugar de acolhimento e resistência, mas também é onde muitas pessoas encontram seu alimento para matar a fome. O Ilê Omolu Oxum trabalha constantemente para desconstruir preconceitos que o racismo religioso depositou sobre as suas tradições, como, por exemplo, o abate de animais, que se tornam alimentos para serem oferecidos ao sagrado, mas também são consumidos pela comunidade. Não há desperdício ou crueldade, bem como não se passa fome em uma casa de candomblé.

Este legado mantido por Mãe Meninazinha de Oxum vem das vivências de Casa Grande de Mesquita, com Iyá Davina de Omolu e as mais velhas do terreiro, que por sua vez aprenderam com João Alabá de Omolu e, antes dele, a matriarca havia sido doutrinada pelo seu pai de santo, Pai Procópio de Ogun, que, por sua vez, foi ensinado por Iyá Marcolina de Oxum.

AXÉ NAVIZALA UMBANDA NAGÔ

MACEIÓ - AL

.....

O terreiro Axé Navizala Umbanda Nagô foi fundado em 1979, pela iyalorixá Mãe Neide Oyá D'Oxum, na cidade de Maceió, capital de Alagoas. Suas raízes vêm do terreiro de umbanda nagô de Mãe Celina de Oxalufan, filha de Pai Rubílio de Ogun e neta de Zé do Café.

Mãe Celina teve uma vida longa até os seus 104 anos de idade, quando em 2022 passou a sua missão para a sua filha de santo mais velha, Mãe Neide Oyá D'Oxum, para a preservação de seu legado e do seu axé.

Tamanha é a relevância do alimento para este terreiro, que a iyalorixá já se tornou referência fora de seu território com as suas receitas, durante as celebrações anuais mais emblemáticas na Serra da Barriga, em um restaurante próximo ao histórico Quilombo dos Palmares.



A pesquisa de campo no Axé Navizala Umbanda Nagô foi realizada em janeiro de 2024.

FAROFA DE PIPOCA PARA OMOLU

.....

Conta um itã que Omolu é filho de Nanã e que nasceu coberto de feridas, cujo desespero fez sua mãe o abandonar na areia da praia. Yemanjá o acolheu e o criou como se fosse o seu próprio filho. Mas em outra passagem da vida de Omolu, foi a força do sopro do vento de Iansã que o curou, transformando todas as suas feridas em pipocas.

Até hoje, em muitas tradições afro-brasileiras, a pipoca se apresenta como um importante elemento de comida votiva, preparada das mais diversas formas, mas que representam a conexão de seus fiéis com o orixá da cura.

No terreiro Axé Navizala Umbanda Nagô, tradicionalmente é preparada uma farofa de pipoca para ser ofertada a Omolu, sobretudo nos períodos em que estejam acontecendo surtos de doenças contagiosas. A oferenda é feita sobre uma toalha branca antes do meio-dia e arriada antes da meia-noite, aos pés do orixá.

Segundo a iyalorixá do terreiro, Mãe Neide Oyá D'Oxum, a receita foi ensinada há muitos anos pela saudosa mãe de santo Chica Xavier, do terreiro Cercado do Boiadeiro, localizado no Rio de Janeiro.



CENTRO SANTO ANTÔNIO OGUN RAIO DE SOL NOSSA SENHORA DO SOCORRO - SE

.....

A tradição afro-brasileira Jêje-nagô de Sergipe tem um caminho marcado pela resistência religiosa e cultural, que foi permeada pelo sincretismo católico e indígena. Suas principais lideranças são denominadas “lôxa” (para a mulher) e “patrão” (para o homem), que assumem esta posição somente depois de passar por uma longa formação, que envolve obrigações e desenvolvimento de habilidades.

O Centro Santo Antônio Ogun Raio de Sol foi fundado em 1958, na cidade de Riachuelo, e posteriormente, na década de 1960, foi transferido para Aracaju, por conta de perseguições religiosas. O próprio nome do terreiro é uma associação sincrética de Santo Antônio com Ogun Raio de Sol, Orixá que somente se apresentava à sua comunidade depois de surgirem os primeiros raios de sol.

Em 1966, foi fundada a Federação de São Lázaro, a qual o Centro é vinculado até os dias de hoje.



A pesquisa de campo no Centro Santo Antônio Ogun Raio de Sol foi realizada em março de 2024.



A PROCISSÃO E O TABULEIRO DE NANÃ

.....

No dia 26 de julho é celebrado o Dia de Santana, que é associada à Nanã em muitas partes do Brasil. Depois de cumpridas todas as obrigações na comunidade, na madrugada deste dia, o Centro organiza uma procissão com aproximadamente nove imagens: Senhor do Bonfim, São Lázaro, Santo Antônio, São Jerônimo, Santa Bárbara, Nossa Senhora da Conceição, Santa Luzia, Santana e duas representação negras de Nanã.

Após o final do cortejo, é oferecido a todos um banquete com um pirão de Nanã Borocô, preparado com carne, mocotó, miúdos e legumes da estação colhidos na região. A iguaria é servida sobre uma esteira adornada por uma toalha branca, uma imagem de Santana posicionada ao centro, flores brancas em um jarro e duas velas acesas.

A composição do tabuleiro de Nanã remete a uma cena em que a divindade, sincretizada com Santana, cuida dos alimentos e produtos agrícolas ornados ao seu redor, como se estivesse em uma feira. Assim, transmite os sentimentos que Nanã, a orixá Mãe da Terra, evoca.

ILÊ ASÈ IYEMONJÁ OMI OLODO PORTO ALEGRE - RS

.....

O Terreiro Ilê Asè Iyemonja Omi Olodo e o C.E.U. Cacique Tupinambá Terreiro de Batuque e Umbanda foram fundados por Maria Júlia Lara de Vasconcelos de Iyemonja Bomi, na década de 1930, na região do Areal da Baronesa, bairro Cidade Baixa, em Porto Alegre (RS).

A mãe de santo foi iniciada pelo Babalorixá Alfredo Sarará de Xangô, do Batuque Nação Oyó, que se destacou naquela época por sua expressiva liderança religiosa e comunitária.

Ainda que houvesse uma política racista de remoção das famílias negras da região do Areal da Baronesa para distantes áreas da periferia de Porto Alegre, o bairro se tornou um polo de resistência negra, onde se concentrou um número expressivo de terreiros.





AMALÁ DE XANGÔ AGANJU

.....

O Batuque do Rio Grande do Sul é uma tradição de matriz africana constituída a partir da influência de diversas nações africanas trazidas para o Brasil durante o período da escravização, dentre elas: Oyó, Jêje, Ijesá, Cabinda e Nagô. Distante do território africano e sem acesso aos recursos naturais daquele continente, a sua liturgia precisou ressignificar muitas formas de cultuar o sagrado, utilizando-se dos elementos disponíveis no Sul do Brasil. Estas tradições foram repassadas de uma geração para outra pela oralidade e tem sido preservada assim, desde então.

O inhame, por exemplo, foi substituído por batata inglesa, enquanto que o quiabo utilizado para preparar o caruru foi substituído pela mostarda verde. Por isso, o amalá de Xangô Aganjú foi adaptado pelos ancestrais deste axé e feito com carne de peito de gado e mostarda verde macerada na mão, além de rico molho com cebola e tomate, sobre um leito de pirão de água e sal dentro de uma gamela, guarnecido de banana catarina, doze balas de mel, uma maçã cortada em aláfia, disposta ao centro com dois quindins. O amalá é apresentado ao Rei e servido no prato para as pessoas comerem sem utilização de talheres ou, então, repartido de mão em mão na própria gamela, simbolizando a comunhão da fartura de Xangô e a sua relação direta com o povo através do alimento.



AJEUM

.....

A palavra *ajeum* é de origem da língua iorubá a partir da contração do pronome *awa* (nós) e do verbo *jẹun* (comer), dando o sentido de “comer juntos”. Na África, mais especificamente na Nigéria e Benim, esta expressão não é comumente utilizada, entretanto, para os povos de terreiros, independentemente de suas tradições, esta palavra tem um significado importante e solene, vez que antecede o momento da partilha do alimento entre todos.

Ainda que a proposta da publicação **Culinária de Axé – Troca de saberes e sabores nos terreiros** seja divulgar as muitas formas que as religiões de matriz africana desenvolveram seus cultos ao longo do tempo, é preciso ressaltar que existem muitas características comuns entre elas.

Os terreiros são territórios de acolhimento, resistência e proteção, onde alimentar o *orí* (cabeça), as divindades e o próprio corpo se constituem em práticas sagradas que atravessam a temática da segurança alimentar, tão importante para a saúde de todos nós.

Axé!



www.ileomolueoxum.org



[ileomoluoxum](https://www.instagram.com/ileomoluoxum)



[Ile Omolu e Oxum](https://www.facebook.com/IleOmoluOxum)

AXÉ CULINÁRIA DE

TROCA DE SABERES E SABORES NOS TERREIROS

realização:

ILÊ OMOLU OXUM



apoio:



REDE NACIONAL
DE RELIGIÕES
AFRO-BRASILEIRAS
E SAÚDE

patrocínio:



doar para transformar