

INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA NA UMBANDA E NO CANDOMBLÉ

GABRIELE DA SILVA MEIRELES¹; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA²

¹Universidade Federal de Pelotas – gabrielemeireles1998@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A umbanda e o candomblé são religiões distintas e cultuadas principalmente pelos povos afro-brasileiros. Uma pesquisa feita pelo grupo de Estudos Etnográficos Urbanos (GEEUR) da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) estima que o município de Pelotas no Rio Grande do Sul, possui duas mil casas de religiões de matrizes africanas espalhadas por vários bairros da cidade (UFPEL, 2023).

A umbanda, origem brasileira, surgiu dia 15 de novembro de 1908, sendo revelada por Zélio Fernandino de Moraes, natural de São Gonçalo -Rio de Janeiro. Mescla com o catolicismo, cultos africanos e kadercismo e tem seu número de orixás variando entre 16 a 72 entidades (BEZERRA, 2023). Porém, entre tantas entidades sete delas são as mais conhecidas como, os caboclos, malandros, pombagiras, ciganos, marujos/ marinheiros, erês e pretos velhos (SOARES, 2021).

O candomblé significa dança ou dança com atabaque. Seu surgimento foi no final do século XVI trazida junto com os escravizados desembarcados no Brasil. A cultuação segue as leis da natureza procurando trazer um equilíbrio das energias. Os orixás mais cultuados no candomblé são Iansã, Iemanjá, Nana, Buruquê, Obaluaê/Omulú, Ogum, Oxalá, Oxossi, Oxum e Xangô (BEZERRA, 2023).

Neste contexto, considerando que comer é um ato de expressão cultural e que, além disso, a função do alimento, pode aproximar as pessoas do sagrado, pois alimentos possuem em si a divindade, a energia natural e a força (COSTA, 2021) infere-se que Pelotas possa ter uma grande influência dessas religiões de matrizes africanas na cultura gastronômica além dos imigrantes portugueses, alemães e franceses.

Assim, o objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão bibliográfica com o intuito de mostrar que a gastronomia tem uma conectividade com as oferendas feitas para orixás das regiões de matriz africana Umbanda e Candomblé. Para isso, foi selecionado dois orixás representativos, para investigar semelhanças de ingredientes de modos de preparos dos cultos respectivos.

2. METODOLOGIA

A partir da execução do Projeto de Pesquisa elaborado na disciplina de Metodologia Científica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi realizado uma revisão bibliográfica sistemática em materiais impressos locais e na internet através de plataformas de buscas. Não houve exclusão de período de publicação, porém, foi excluído artigos e publicações que não trouxessem informações sobre oferendas e gastronomia. Os descritores utilizados foram: umbanda; oferenda, candomblé, orixás; cultos; casas de terreiros, umbanda. A partir dos dados obtidos foi selecionado dois orixás representativos, sendo um de cada religião (Umbanda e Candomblé) para investigar semelhanças de ingredientes de modos de preparos que se complementam nos cultos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da revisão realizada até o momento, para a Umbanda foi escolhido como representante o orixá Zé Pilintra e para o Candomblé foi escolhido Iansã. E a partir destes foi estudado os ingredientes e preparos comuns dos cultos.

Zé Pilintra, da Umbanda, é da boemia da malandragem das ruas. Traz consigo o gingado de lidar com a vida e é apaixonado por jogos, sendo ele patrono de bares e rei da vida noturna. Aprecia vários preparos, mas a comida nordestina ganha destaque, sendo elas: farofa de linguiça, linguiça frita, abóbora de carne seca, camarão, sardinha frita no azeite de dendê e entre outras. Gosta também da boa e velha cerveja gelada como agrado (CADE MEU SANTO, 2023).



Figura 1 – Farofa com linguiça

Fonte: CADÊ MEU SANTO, 2023

A farofa com linguiça (Figura 1) é um preparo simples, sendo a linguiça frita com azeite de dendê e a farofa torrada na frigideira, para em seguida serem servidas como oferenda juntas.

Iansã ou Oya, representante neste estudo do Candomblé, é um exemplo de mulher forte, que vai há luta pelo o que deseja sem medo e receio. Iansã significa mãe do entardecer, nome dado por Xangô, sendo a orixá que representa os fenômenos climáticos como o vento (REDAÇÃO IQUILIBRIO, 2023).

A oferenda que mais lhe agrada é o acarajé e o abará. Ambos fazem parte da culinária baiana. O acarajé para Oya devem ser ofertados num alguidar, com rodela de cebola e camarão seco defumado, regado com mel e dendê. O bolinho de acarajé (Figura 2) é preparado com feijão fradinho moído, cebola ralada, água, sal e frito no azeite de dendê (RAIZES ESPIRITUAIS, 2018).



Figura 2: Bolinho de acarajé
Fonte: RAÍZES ESPIRITUAIS, 2018

Através desta análise do referencial teórico realizado até o momento foi possível verificar ingredientes similares para ambos os orixás, tendo estes uma grande influência da culinária nordestina. Contudo, mais estudos são necessários para verificar ligações entre a gastronomia presente nessas religiões e a influência dessas na gastronomia na nossa região, tendo em vista o grande número de casas cultos de religiões de matriz africana presentes no município.

4. CONCLUSÕES

Foi possível verificar uma conectividade em relação à gastronomia no culto dos orixás Zé Pilintra da Umbanda e Iansã do Candomblé, considerando ingredientes e preparos. Porém mais estudos ainda são necessários para um aprofundamento mais amplo dessas religiões com a gastronomia, pois estudos sobre as oferendas e a gastronomia presente nos cultos é de extrema importância para o entendimento das raízes culturais, religiosas e gastronômicas que se conectam e compõem o município e região.

Os autores agradecem a Universidade Federal de Pelotas pela oportunidade de expor esse trabalho e pela liberdade de falar da religião.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BEZERRA, Julia. **Candomblé**. Disponível em:
<https://www.todamateria.com.br/candomble/>. Acesso em: 24/07/2023

BEZERRA, Julia. **Candomblé e Umbanda**. Disponível em:
<https://www.significados.com.br/candomble-e-umbanda/>. Acesso em: 24/07/2023.

CADE MEU SANTO. **Zé Pilintra: história, vida, oração e dia de Zé Pilintra**. Disponível em: <https://www.cademeusanto.com.br/ze-pilintra/>. Acesso em: 24/07/2023.

COSTA, João Emerson da. **Cultura alimentar na umbanda nada é por acaso**. Publicado em: Londrina: Syntagma Editores, 2021. 128p. Disponível em:
<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://painei.syntagmaeditores.com.br/uploads/6d753593-f561-4ec9-91a1->



7d555144a112.pdf&ved=2ahUKEwjK7OXi_p6AAxVjsJUCHecqAoMQFnoECDoQAQ&usg=AOvVaw3Zo3JPaK3qioZKXvCKvsOo. Acesso dia: 24/07/2023.

RAIZES ESPIRITUAIS. Acarajé: saiba mais sobre as lendas e o preparo da principal oferenda a Iansã. Publicado: 16/10/2018. Disponível em: <https://www.raizesespirituais.com.br/acaraje-saiba-mais-sobre-as-lendas-e-o-preparo-da-principal-oferenda-a-iansa/#:~:text=Quando%20feitos%20para%20Ians%C3%A3%2C%20ou%20seja%2C%20em%20%C3%A2mbito,rodela%20de%20cebola%2C%20regados%20com%20mel%20e%20dend%C3%AA>. Acesso em: 24/07/2023.

REDAÇÃO IQUILIBRIO. Tudo sobre Iansã ou Oyá, orixá do direcionamento. Disponível em: <https://www.iquilibrio.com/blog/espiritualidade/umbanda-candomble/tudo-sobre-iansa-oya/>. Acesso em: 24/07/2023.

SOARES, Denisson antunes. Conheça as 7 entidades da umbanda e entenda melhor essa religião. Publicado: 04/09/2021. Disponível em: <https://www.megacurioso.com.br/artes-cultura/119823-conheca-7-entidades-da-umbanda-e-entenda-melhor-a-religiao.htm>. Acesso em: 24/07/2023.

UFPEL. Patrimônios e o movimento de pelotas pelos terreiros. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/margens/pelos-trajetos/>. Acesso em: 24/07/2023.