

ODOIÁ! à sobremesa de lemanjá

RODRIGUES, Letícia Silveira¹; OLIVEIRA, Joseane Pepino²; BASTOS, Gabriel Gomes³.

RESUMO

Ocorrida a ‘descoberta’ das terras que logo foram denominadas Brasil, os portugueses, no século XVI, criaram interesse na exploração de pau-brasil e nas terras férteis que ali possuía. E para isso, importaram negros provindos da África para servirem de mão de obra escrava fazendo com que um quarto da população da região fosse negra. Em realidade diferente de sua terra natal, afrodescendentes se viram marginalizados e discriminados socialmente e culturalmente. Socialmente pelo fato de que eram isentos de direitos e, culturalmente por terem sido coibidos de manifestar suas práticas religiosas. Portanto, a proposta deste trabalho foi homenagear a religião africana Candomblé através da Gastronomia, apresentando-se uma sobremesa que faz alusão à uma das figuras emblemáticas dessa crença, a Orixá lemanjá. A metodologia empregada neste trabalho baseia-se em uma pesquisa bibliográfica sobre a marginalização de cultos afro no Brasil, e em uma pesquisa experimental na qual foi criada uma sobremesa constituída pela panna cotta de rosas, a espuma de manjar branco e a ‘areia’ de coco queimado, sendo ela, assim, fundamentada nas oferendas mais comuns destinadas à lemanjá. Por meio deste trabalho pôde-se fazer, com sucesso, uma relação entre religião e gastronomia, trazendo consideração à uma crença que ainda sofre discriminação nos dias atuais.

Palavras-chave: Comida de santo. História. Oferenda. Religião. Escravidão.

1 INTRODUÇÃO

A escravidão em terreno brasileiro fez com que mulheres e crianças, membros de reinos, clãs e linhagens, aliados e inimigos, dentre classes sociais africanas, fossem tirados de seu contexto natal para se tornarem mão de obra escrava numa terra e realidade distantes das suas (SILVA, 2005). Por conseguinte, se viram arrancados de um

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Ewbanck da Câmara, nº 34, apto 304, Mariano Procópio, Juiz de Fora. Celular: 32 991582959. E-mail: leticia-silveirajf@hotmail.com

² Coorientador.

³ Orientador.

âmbito cultural estável e homogêneo no qual possuíam os próprios valores, família, costumes e principalmente sua religião, ficando impossibilitados de exercer tais práticas (BERKENBROCK, 1997).

E assim, para Berkenbrock (1997) era evidente que a única religião permitida no Brasil Colônia era a Católica. O catolicismo era, sem exceção, a religião vigente entre os portugueses, com isso, esta religião foi imposta para os escravos, os quais eram destinados obrigatoriamente, ao batismo. Assim, ficaram impedidos de cultuar sua própria fé e rituais nativos dos orixás africanos provindos de sua religião denominada Candomblé.

O Candomblé possui como característica preponderante a alimentação a qual forma uma de suas bases teológicas. Nesta religião cultua-se os orixás, entidades ligadas a fenômenos ou elementos da natureza e a ligação destas com os humanos é feita por meio de oferendas de alimentos e sacrifícios (NADALINI, 2009).

Neste contexto, como homenagear a cultura africana, mais especificamente o Candomblé, através da criação de uma sobremesa que exalte o emblemático Orixá desta religião, Iemanjá?

O objetivo geral deste trabalho foi homenagear a religião africana Candomblé através da Gastronomia criando uma sobremesa que faz alusão à uma das figuras emblemáticas dessa crença, a Orixá Iemanjá.

Este trabalho está assim organizado, introdução, desenvolvimento, materiais e métodos, resultados e discussões, conclusão.

No primeiro título do desenvolvimento relata-se a chegada dos negros como escravos no Brasil e as sanções a eles impostas; depois descreve-se o Candomblé mostrando as características desta religião e a sua relação com a oferenda de alimentos aos seus Orixás. Logo em seguida foca-se em um de seus Orixás, Iemanjá, considerada a Mãe dos Mares a qual entre suas oferendas preferidas tinha as rosas jogadas nas águas salgadas e o manjar branco.

Na parte destinada à material e métodos, será apresentada a ficha técnica da sobremesa e a descrição dos ingredientes. Em seguida traz-se o relato dos resultados e discussão sobre as experiências realizadas com a elaboração do prato. Por fim, apresenta-se a conclusão do trabalho.

2 A PROIBIÇÃO DOS CULTOS AFRO E O SINCRETISMO AFRO-CATÓLICO

Segundo Berkenbrock (1997), o navegador Português Pedro Álvares Cabral, no ano de 1500, teve monopólio da terra recentemente descoberta na América. Essa nada mais era do que um enorme território posteriormente, denominado Brasil. A intenção dos portugueses eram a exploração de ouro e especiarias, entretanto, num primeiro momento tais produtos não foram encontrados. Com isso, o Rei de Portugal foi avisado da não existência de produtos a serem explorados e enviou mais uma expedição para examinar o local a fim de encontrar uma fonte de lucro. Foi quando descobriram a madeira para extração de tinta e tardiamente o solo fértil para plantação de cana de açúcar.

Para Furtado (2005), o êxito na produção agrícola açucareira do século XVI, fez com que a presença dos portugueses fosse perpetuada nas extensões das terras americanas.

De acordo com Volney Berkenbrock (1997), para poder expandir a produção de açúcar em território brasileiro,

os portugueses precisavam de mão de obra. Inicialmente, tentaram servir-se de força de trabalho indígena, escravizando-os. Essa tentativa mostrou-se ser não rentável. Os índios não estavam acostumados a esta forma de trabalho na terra e recusaram-se ao trabalho, apesar da opressão cruel que sofriam, morrendo em massa, especialmente através de doenças transmitidas pelos europeus e contra as quais eles não tinham resistência (BERKENBROCK, 1997, p. 67).

Os trabalhadores africanos começaram então, a ser importados na metade do século XVI. Sem interrupções, a importação de negros escravos estendeu-se até 1850, 28 anos após a Independência do Brasil. Isso influenciou na diminuição do número de escravos índios, fazendo com que na colônia fossem introduzidos cerca de três milhões de escravos africanos (CARVALHO, 2008). “No final do século XVI, os africanos já totalizavam mais de 25% da população conhecida naquela região” (BERKENBROCK, 1997, p. 71).

Para Carvalho (2008), a situação entre escravos e senhores de engenho não denominava àqueles, a posição de cidadãos. Isso porque não tinham direitos civis como integridade física, à liberdade e a própria vida, uma vez que eram propriedades, sendo tratados como animais. Num contexto social totalmente diferente do deles, dependiam dos grandes proprietários para comer, morar, trabalhar e se defender das adversidades locais. Logo, os negros não eram vistos como indivíduos e sim como meras peças, isso significava também, o impedimento de culto das religiões provenientes do continente africano.

De acordo com Silva (2005), as religiões africanas são religiões baseadas na magia, isso porque manipulam pedras, ervas e amuletos e fazem sacrifícios com animais, rezas e invocações secretas, acreditando-se entrar em contato com deuses a fim de melhorar o destino das pessoas. Por isso, eram vistas como diabólicas pela igreja católica.

“Quando Portugal, no início do século XVI, resolveu colonizar suas terras descobertas nos trópicos, trouxe também para o Brasil sua religião oficial – O catolicismo” (SILVA, 2005, p.17).

Por isso, as autoridades aristocráticas e eclesiásticas tinham preocupação com a fé dos escravos. Todo nativo africano embarcado teria de ter passado por um processo de batismo e catequizaço sendo obrigados a esquecerem dos valores e costumes de sua própria religião (BERKENBROCK, 1997). Então, o Tribunal do Santo Ofício da Inquisição condenou muitos nativos africanos por julgarem seus transe e costumes religiosos como bruxaria e magia negra (SILVA, 2005).

Uma das principais religiões adotadas pelos africanos era o Candomblé sendo que um de seus costumes religiosos é o sacrifício. Através de oferendas culinárias, animais crucificados são oferecidos aos Orixás dessa religião (NADALINI, 2009). Vogel (2001) ressalta que,

Na relação dos homens com os deuses, o sacrifício animal constitui o penhor mais precioso. É indispensável para abrir caminhos em todos os grandes ritos que visam transformar radicalmente a forma de existência dos seres humanos” (VOGEL, 2001, p. 17).

Entretanto, encontraram um jeito de perpetuarem suas crenças religiosas escondendo e adaptando-se sem competir com o contexto católico dominante. Como disfarce, quando estavam cantando e dançando para os santos católicos, na verdade, estavam cultuando orixás do Candomblé. Com isso, como característica desse sincretismo, os negros estabeleceram uma correspondência dos Orixás com os santos católicos. E assim, Iemanjá com Nossa Senhora (PRANDI, 2011).

“O que se verificou no universo religioso do Brasil colonial é que as religiões que o compunham romperam seus limites e se traduziram mutuamente, dando origem às novas formas, mistas, afro-brasileiras” (SILVA, 2005, p. 42).

3 O CANDOMBLÉ

Os primeiros sinais de organização religiosa dos africanos no Brasil apareceram nos quilombos (aldeias longe dos engenhos onde os escravos se refugiavam) onde negros fugidos dos cativeiros se reuniam em terreiros formando uma sociedade ilegal a época, tendo oportunidade, assim, de cultuar seus deuses africanos (CAMPOS, 2004 apud VERGER, 1987).

As divindades provindas da África foram trazidas por meio de escravos negros, de maneira ritualística e não formal (CAMPOS, 2004 apud BASTOS, 1979). “Se existe uma documentação formal sobre o tema, vinda da África, julgamos que não se encontra nos anais da historiografia” (CAMPOS, 2004 p. 17 apud VERGER, 1992).

Os terreiros que estavam presentes nas cidades brasileiras destacaram-se como núcleos privilegiados de encontro, lazer e solidariedade para africanos, mulatos e pobres em geral. Nestes espaços encontraram uma maneira de reconstruir suas heranças e experiências sociais, reafirmando sua identidade cultural. Além disso, a religião ofereceu algum consolo espiritual para esses grupos perseguidos e segregados, tornando o sofrimento de alguma forma, tolerável e fazendo da fé um motivo para se seguir em frente.

O candomblé é uma religião africana cujas divindades cultuadas são os Orishas (ou Orixás). Provinda da Nigéria e do Golfo de Benin essa religião defende que cada pessoa é descendente de um Orixá, este entendido por personagem mítico que viveu na terra nos tempos primordiais o qual tenta explicar a criação do mundo e suas originalidades possuindo sua própria forma de receber suas oferendas. Cada um desses Orixás, advindos das mais diversas regiões da África eram ligados a um elemento da natureza, de acordo com sua localidade (NADALINI, 2009). Iemanjá, por exemplo está associada à figura de Rainha do Mar ou das águas salgadas. É um Orixá importante na vida dos pescadores. Além disso, ligou-se à figura da sereia que, no caso, a da sereia africana (VALLADO, 2010).

O Brasil é hoje apontado por pesquisadores como a região que, fora da África, concentra a maior população negra e conserva suas tradições culturais milenares. Nesse contexto, o Candomblé, como religião, é hoje o maior símbolo de resistência da cultura negra do país (SILVA, 2005).

Nessa crença, o uso de alimentos é marcante. Isso porque são oferecidas preparações às suas divindades, ou seja, para os Orixás, as denominadas “comidas de

santo”. Elas são preparadas pelas filhas-de-santo e quando não ofertadas, são saboreadas pelos frequentadores do terreiro (FARELLI, 2009).

O Candomblé é uma religião de trocas entre humanos e seres divinos. O alimento oferecido tem uma força que emana até o Orixá e volta para quem está fazendo a oferta. Apesar de não existirem tantas bibliografias e fontes sagradas, sua mitologia a qual é passada oralmente, revela as características dessas divindades africanas. De acordo com esses mitos é possível conhecer a fundo os Orixás para saber como cada um deve ser tratado e como as oferendas devem ser entregues (NADALINI, 2009).

3.1 IEMANJÁ: A MÃE DOS ORIXÁS

Cultuada no Brasil, é a figura feminina do Orixá das águas salgadas do mar. Está ligada a feminilidade, à beleza, à maternidade e a fertilidade (BERKENBROCK, 1997). Volney Berkenbrock (1997) conta ainda que segundo

um itan, yemanjá é filha de Obastalá e Oduduwa. Ela foi desposada por seu irmão Aganju e deste casamento nasceu Orunga. Orunga violentou sua mãe e desta relação nasceram muitos orixás. Por isso é dado a yemanjá o título de ‘mãe dos orixás’. A representação de yemanjá espelha esta sua função materna: ela é comumente apresentada como uma mulher jovem, com seios salientes representando fertilidade (BERKENBROCK, 1997, p. 236, grifo do autor).

Segundo Nadalini (2009), à Iemanjá e a outras divindades das águas são dedicados os sábados. Pelo poder que exerce sobre as águas salgadas é um orixá muito respeitado no Brasil. Sua imagem está ligada ao Oceano Atlântico, a rota que ligava os continentes Brasil e África. “Sua cor é o branco transparente, prateado ou levemente azul, trabalha com um leque em forma de peixe, sua saudação, Odo-fiaba, Odoiá, Leruaia, as comidas que lhe são oferecidas: manjar branco, peixe, acaçá” (ALVES, 1978, p. 6).

Além disso, deve-se satisfazer e relembrar o dia da festa dessa santidade oferecendo as comidas que gosta. De acordo com (CORREIA, 2009), a mãe d’água não ‘consume’ caranguejos. Os animais sacrificados para ela são de cores claras como o pato, a cabra, a ovelha, a galinha e os peixes e frutas como melão e o mamão estão no cardápio do Orixá. Ademais, Correia (2009) cita que

Iemanjá possui grande quantidade de produções culinárias: abado de Iemanjá, preparado com arroz, azeite-de-dendê, milho branco e tainhas; bolinhos de Iemanjá, leite de coco, ovos, açúcar, manteiga e polvilho; camarão de Iemanjá, feito com camarões frescos, sal, cebola, leite de coco e ovos batidos; ebó de Iemanjá, milho branco cozido, cebola, camarão seco e azeite-de-dendê, este é o alimento preferido da deusa; manjar do céu, a base de amido de milho, leite de coco, suco de maracujá e canela; milho de Iemanjá, preparado com o milho branco cozido e um pouco de azeite-de-dendê para colorir (CORREIA, 2009, p. 88).

Todos esses alimentos ligados à oferendas de lemanjá caracterizam os cultos à mitologia africana presente no Candomblé. Acompanhado desses elementos também são oferecidos barquinhos azuis, velas azuis, flores e espelhos. (TAVARES, 2015; SCHIAVON, 2015)

3 MATERIAL E MÉTODOS

De acordo com Gil (2010), a metodologia a qual este trabalho se baseou, deu-se por meio da pesquisa bibliográfica e experimental. Por conseguinte, a primeira proporciona uma fundamentação teórica sobre o processo de produção do prato, esta sendo baseada em livros, artigos e revistas voltados para as áreas de religião e gastronomia. A segunda é caracterizada pela construção do prato, o qual foi desenvolvido nas cozinhas didáticas do Centro Gastronômico da instituição Ces-JF no período compreendido entre agosto e outubro de 2018.

A fim de homenagear a mãe dos mares foi desenvolvida uma sobremesa, composta por uma panna cotta de rosas, uma espuma⁴ de manjar branco e a 'areia' de coco queimado.

Caracterizando o cenário de oferendas à lemanjá, as rosas jogadas ao mar tem ressalvável importância e, por isso, foram utilizadas na elaboração de um dos itens do prato, a panna cotta. Junto desta, como forma de compor o Food Design da sobremesa, optou-se por uma flor comestível. O manjar branco, como já citado anteriormente, é uma das preparações ofertadas a esse Orixá e foi abordado de forma inusitada no prato com o auxílio do sifão ganhando, inusitadamente, forma de estrela. Este doce utiliza o amido de milho para ganhar consistência, que de acordo com Cascudo (2004) era um ingrediente não utilizado na pátria negra e que forneceu inúmeros manjares no decorrer do século XVI. Já a 'areia' de coco queimado foi assim chamada pelo fato de lembrar a areia das praias de água salgada sendo ainda que, de acordo com Gallo (2013) o coco veio da África juntamente com outros alimentos que fazem parte da culinária brasileira atual. Finalizando todo esse simbolismo tem-se a louça utilizada, que para remeter aos mares de água salgada, traz a cor azul que também simboliza lemanjá.

⁴ Consiste numa técnica na qual uma substância é formada quando são aprisionadas bolhas de ar (ou qualquer outro gás) em um líquido ou sólido. Para isso é utilizado o sifão com cartuchos de óxido nitroso (BALDERRAMAS, 2018; HAMADA, 2018 p. 226).

Para a criação da seguinte sobremesa foram usados equipamentos e utensílios como: fogão, panelas, peneira, ralador, acendedor de fogão, tigela, *fouet*⁵, sifão⁶, jarras medidoras, pinça pequena para manuseio da flor comestível, forno e assadeira⁷.

O quadro 1 apresenta a ficha técnica da panna cotta de rosas, parte constituinte da sobremesa.

QUADRO 1- Ficha técnica da panna cotta de rosas.

PRATO:	PANNA COTTA DE ROSAS			
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	1 porção	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Creme de leite	70	mL		
Açúcar refinado	14	g		
Fava de baunilha	2	g		
Gelatina incolor em pó	1	g		
Água de rosas	3	mL		
Flores comestíveis	4	g	1 unidade	
MODO DE PREPARO:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela colocar o creme de leite, o açúcar, a água de rosas e a fava de baunilha. Levar ao fogo até levantar fervura. 2. Reidratar a gelatina em água fria e adicionar ao creme ainda quente, porém, fora do fogo. 3. Colocar o creme na forminha e levar para gelar por 24 horas. <p>MONTAGEM</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Desenformar a panna cotta diretamente no prato. 5. Colocar, com o auxílio de uma pinça, a flor em cima e reservar na geladeira. 				

Fonte: O autor.

Acompanhando a panna cotta de rosas, segue o quadro 2 com a ficha técnica da espuma de manjar branco.

QUADRO 2- Ficha técnica da espuma de manjar branco.

PRATO:	ESPUMA DE MANJAR BRANCO			
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	1 porção	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Leite de coco	300	mL		
Leite	150	mL		
Açúcar refinado	21	g		
Amido de milho	28	g		

Continuação...

⁵ “[...]batedor de arame em balão [...]” (RUHLMAN, 2009, p. 55).

⁶ Garrafa onde se introduz água gasosa sob pressão e com um dispositivo que faz jorrar (FERREIRA, 2010, p. 699).

⁷ Tabuleiro plano, muitas vezes com bordas enroladas, usado para cozinha alimentos no forno (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2009, p. 1192).

Continuação...

MODO DE PREPARO	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela, adicionar o leite de coco, o leite, o açúcar refinado e o amido de milho. Ligar o fogo e mexer constantemente com um <i>fouet</i> até a mistura levantar fervura. Reservar e deixar esfriar. 2. Colocar a mistura de manjar dentro do sifão passando pela peneira. Colocar a carga e fechar bem o recipiente. 3. Sacudir o sifão para o gás entranhar na mistura de manjar. <p style="text-align: center;">MONTAGEM</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Do lado esquerdo do prato borrifar o manjar com o sifão de modo que ele fique em formato de estrela, preocupando para que fiquem em três tamanhos diferentes 	

Fonte: O autor.

Por fim, o quadro 3 traz a ficha técnica da 'areia' de coco queimado, ítem de finalização da sobremesa.

QUADRO 3- Ficha técnica da areia de coco queimado.

PRATO:		AREIA DE COCO QUEIMADO		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	1 porção	
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Coco seco		6	g	
Açúcar mascavo		12	g	
MODO DE PREPARO:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Com um ralador, ralar em ralo fino todo o coco. 2. Colocar em uma assadeira de modo que fique bem espalhado e salpicar o açúcar mascavo por cima. 3. Com o forno aquecido em 180º colocar a GN e deixar por 10 minutos. <p style="text-align: center;">MONTAGEM</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Com o auxílio de uma colher, espalhar o coco queimado do lado direito do prato. 				

Fonte: O autor.

Para que se pudesse chegar à conclusão do prato foram realizados testes e pesquisas, os quais serão listados e explicados na próxima sessão.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para chegar ao resultado final da sobremesa desenvolvida, alguns testes foram realizados.

No primeiro teste da panna cotta utilizou-se uma folha inteira de gelatina, o que fez com que ela não ficasse com uma textura cremosa como desejado. Além disso, para desenformá-la foi usada uma faca de ofício fazendo com que ela ficasse toda deformada.

Porém, o sabor já atendia as expectativas. Já o manjar branco e a “areia” de coco atingiram a consistência e o sabor almejado desde o primeiro teste.

Na segunda vez em que foi testado, o manjar não ficou na consistência desejada como no primeiro teste fazendo com que as estrelas (figura 1) não ganhassem formato correto para o food design.

FIGURA 1 – Teste 2 espuma de manjar branco



Fonte: Arquivo pessoal.

Isso porque a quantidade de amido de milho não foi suficiente para o tanto de leite e leite de coco. Neste mesmo momento, a panna cotta foi desenformada por meio da técnica de banho maria⁸ e desta vez, utilizou-se a gelatina em pó, deixando-a sem deformidades chegando, assim, no sabor e forma pretendidos como resultado final.

Finalmente, no terceiro teste (figura 2), as quantidades de insumos utilizadas na produção do manjar foram adequadas: aumentou-se a quantidade de amido de milho em relação ao leite e ao leite de coco.

⁸ Expressão francesa para água usada para cozinhar alimentos suavemente, circundando a vasilha de cocção com água fervendo abaixo do ponto de ebulição (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2009, p. 1192).

FIGURA 2 – Teste 3 espuma de manjar branco



Fonte: Arquivo pessoal.

A figura 3 apresenta a sobremesa desenvolvida neste trabalho, a panna cotta de rosas, a espuma de manjar branco e a areia de coco queimado.

FIGURA 3 – Panna cotta de rosas, espuma de manjar branco e areia de coco queimado.



Fonte: Arquivo pessoal.

5 CONCLUSÃO

No decorrer deste trabalho verifica-se como a chegada dos portugueses ao Brasil influenciou a vida dos nativos africanos. Trazidos para uma realidade totalmente diferente de sua natal e em condições precárias de saúde, alimentação e conforto, tiveram que construir suas próprias condições de sobrevivência. Assim, criaram o hábito de fugir para os quilombos, onde não eram obrigados a servirem como escravos e terem melhores

condições de vida, além de conseguirem manifestar suas crenças natais. Foi então, quando surgiu o Candomblé no Brasil, religião que ainda é cultuada nos dias atuais.

Além disso, neste trabalho foi possível homenagear a cultura africana, mais precisamente a religião Candomblé através da criação de uma sobremesa para o Orixá Iemanjá. E, para isso, destacou-se a cultura das oferendas destinadas a essa santidade, prática esta, característica desta religião. Desse modo, os elementos escolhidos como as rosas, o manjar branco e o coco compõem essa sobremesa utilizando-se das práticas e das técnicas da gastronomia. Ademais, por meio deste trabalho ficou evidente que existe gastronomia na religião e, como exemplo disso, tem-se o Candomblé, o qual cultua a comida de santo e as oferendas.

ABSTRACT

At the time of the first arrived in the land that nowadays is known as Brazil, the portuguese were interested in the fertile soil and pau-brasil during the 16th century. To do such thing, they brought african black people to work as slave labour, what made a great part of population in that area was black. In a distinct reality, afro-descendants was marginalized and discerned, both in social and cultural ways. In social way, they never got their rights, and about culture, they were not allowed to express their religion. So, the purpose of this task was to honor the Candomblé, african religion through the gastronomy creating a dessert that reminds a popular icon of this creed, the Orixá Iemanja. The method used in this work is based in a bibliographic research, that approaches the exclusion of african cults back in colonial era, and the experimental research where was elaborated a dessert to Iemanja. Throughout this study, it could be done a relation between religion and gastronomy, that brings back the respect to a creed that still suffers discern in the current days.

Keywords: 'Comida de santo'. History. Offering. Religion. Slavery.

REFERÊNCIAS

BERKENBROCK, Volney José. **A experiência dos Orixás**: um estudo sobre a experiência religiosa no Candomblé. 2. ed. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 1997.

CAMPOS, Leonardo Cristiane. **As diversidades dos ritos nos Candomblés Bantu na cidade de Montes Claros, região Norte do Estado de Minas Gerais/Brasil, a partir da segunda metade do século XX**. Montes Claros, MG: Ed. Unimontes, 2004.

CARVALHO, José Murilo de. **Cidadania no Brasil: O longo caminho**. 11. ed. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional** Tradução Renata Lúcia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009.

CORREIA, Bruno Celso Vilela. **Mais que uma oferenda: Representações e resistências afro na cozinha brasileira**. 2009. 143 f. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional)- Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2009. Disponível em: <<http://livros01.livrosgratis.com.br/cp121800.pdf>> Acesso em: 16 jun. 2018

FARELLI, Maria Helena. **Comida de santo**. 9. ed., Rio de Janeiro: Pallas, 2009.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. 32. ed. São Paulo: Companhia Editora nacional, 2005. Disponível em: <<http://docente.ifrn.edu.br/eduardojanser/disciplinas/economia-brasileira-comex/livro-formacao-economica-do-brasil-celso-furtado/view>> Acesso em: 18 out. 2018

GALLO, Edson. A influência africana na culinária brasileira. **Quarteto gastronomia brasileira**, 2013. Disponível em: <<http://quartetogastronomiabrasileira.blogspot.com/2013/07/teste.html>> Acesso em: 18 out. 2018

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

HAMADA, Simone; BALDERRAMAS, Helerson de Almeida. Releitura do gaspacho com técnicas da gastronomia contemporânea inspirada no legado histórico-cultural da companhia estrada de ferro noroeste do Brasil. **Revista Empreenda UNITOLEDO**, Araçatuba, v. 2, n. 1, p. 220-234, fev./jun. 2018. Disponível em: <<http://ojs.toledo.br/index.php/gestaoetecnologia/article/view/2650>> Acesso em: 23 out. 2018

NADALINI, Ana Paula. **Comida de Santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião**. 2009. 186 f. Dissertação (Mestrado em História)- Universidade Federal do Paraná, Paraná, 2005. Disponível em: <<http://www.livrosgratis.com.br/ler-livro-online-96371/comida-de-santo-na-cozinha-dos-homens--um-estudo-da-ponte-entre-alimentacao-e-religiao>> Acesso em: 18 abr. 2018

PRANDI, Reginaldo. Sincretismo afro-brasileiro, politeísmo e questões afins. **Debates do Ner**, Porto Alegre, ano 12, n. 19 p. 11-28, jan./jun. 2011. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/debatesdoner/article/view/25784>> Acesso em: 18 out. 2018

RUHLMAN, Michael. **Elementos da culinária de A a Z**: técnicas, ingredientes e utensílios. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

SIFÃO. In: FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Mini dicionário Aurélio: o dicionário da Língua Portuguesa. 8. ed. Curitiba, Paraná: Positivo, 2010. p. 699.

SILVA, Vagner Gonçalves. **Candomblé e Umbanda**: caminhos da devoção brasileira. 3. ed. São Paulo: Ática, 2005.

TAVARES, Mauro Dillmann; SCHIAVON, Carmen Gessilda Burgert. “Vou levar flores no mar”: Referências religiosas culturais e patrimoniais nas festas de iemanjá das praias do cassino e do laranjal no Rio Grande do Sul. **Revista memória em rede**, Pelotas, Rio Grande do Sul, v.7, n.13, p.157-151, jul./dez.2015. Disponível em: <<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria/article/viewFile/6313/4542>> Acesso em: 18 out. 2018

VALLADO, Armando. **Iemanjá, a mãe poderosa**. Le monde diplomatique Brasil. 2010. Disponível em: <https://diplomatie.org.br/iemanja-a-mae-poderosa/> Acesso em: 18 out. 2018

VOGEL, Arno. **A galinha d'angola**: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira. Rio de Janeiro: Pallas, 2001.