

PARA COMER REZANDO: uma homenagem a Óxossi

ALVES, Camilla Costa¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; REZENDE, Patrícia Rodrigues; SIMONCINI, João Batista Villas Boas;²

1 INTRODUÇÃO

A umbanda é uma religião genuinamente brasileira. Tem seu nascimento no berço escravo do Brasil, pelo povo africano escravizado que veio para o país e trouxe consigo suas tradições e culturas. Com a intenção de juntar e não segregar, a umbanda é a união do catolicismo, do espiritismo de Allan Kardec, o respeito a natureza da fé indígena e, por fim, do candomblé com seu culto e invocação dos antepassados, num sincretismo religioso próprio (NEGRÃO, 1994).

A cultura alimentar é a junção do alimento, saberes técnicos, saberes regionais, rituais e espiritualidade de um determinado povo, o relacionamento do homem com o alimento. É resistência, principalmente do povo preto, marginalizado e excluído socialmente. Relacionar a cultura do alimento com a história do povo preto é conseguir manter a conexão com a ancestralidade do povo brasileiro que é tão desvalorizado enquanto comunidade. Defender o direito à alimentação como comunicação de fé dentro da religião umbandista é a manifestação de cultura alimentar das religiões de matriz africana e mostra a importância cultural da alimentação para a sociedade frequentadora dos terreiros ou não (CAMARGO; COSTA; ULBRICH, 2021).

A umbanda, bem como todas as religiões de matriz africana compõem o seu ritual, com base na cultura e tradição de entrega de flores, frutas e alimentos para os Orixás que são cultuados dentro da religião. Na religião é possível transformar os insumos em comidas por meio de um ritual importante, por meio das rezas, das colheitas, da comensalidade, no movimento que se faz com o corpo, com as técnicas de preparo, tornando o alimento sagrado. Neste sentido a religião, oportunizou o acesso à alimentação, fazendo referência para além da religião, para o nutrir biologicamente o corpo (VIEIRA, 2016).

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

² Professores orientadores e avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

Diante do exposto, como representar na gastronomia a relação da fé com a cultura alimentar da umbanda por meio de um prato contemporâneo? Esse trabalho teve como objetivo preparar um prato inspirado na simplicidade da comida de santo oferecida a Oxóssi, Orixá da umbanda, utilizando de técnicas contemporâneas.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Neste tópico se aborda um pouco mais sobre a relação de religião e cultura alimentar, algo que define identidades e é o conceito que inspira esse trabalho. Para isso, na primeira parte se descreve mais sobre a umbanda como religião genuinamente brasileira e já estabelecida dentro da cultura nacional, a conexão da religiosidade com a alimentação e como é rica essa relação. Na segunda parte se apresenta o axoxó oferecido ao orixá Oxossi e o amalá, orixá esse que foi escolhido para ser homenageado nesse trabalho, pela relação de proteção à natureza e ao alimento que ele representa dentro da fé umbandista. Em seguida, o texto traz as técnicas da gastronomia contemporânea que vão valorizar e demonstrar a importância de cuidado e conhecimento no preparo dos alimentos, uma homenagem à comida de santo dentro da gastronomia contemporânea brasileira.

2.1 A RIQUEZA CULTURAL DA UMBANDA: DA RELIGIÃO A COMIDA

Segundo Vieira (2016) a palavra umbanda deriva de duas palavras de origem africana, umbundo e quimbundo, que se referem a ciência médica ou arte de curandeiro. Nesse viés a cultura alimentar se apresenta na forma de rituais culturais religiosos que têm poder de cura.

A umbanda é herança do povo Queto vindo na maioria da Costa do Guiné, um dos maiores locais exportadores de negros do continente africano. Trouxeram consigo técnicas de cozimento e preparo da comida que o povo indígena não tinha, agregando valor e padrões alimentares a religião. Alguns elementos vegetais se adaptaram de forma rápida ao solo brasileiro como o inhame, a banana e a palma, com a qual se faz o azeite de dendê, este último muito presente nas comidas preparadas para os orixás (RIBEIRO, 2009).

Explica Ribeiro (2009) que os povos escravizados trouxeram a pimenta malagueta, o coco, e a banana, mas não conseguiram trazer todos seus insumos para

o Brasil, tiveram então que se adaptar, alimentos foram substituídos, novas técnicas foram implementadas como a técnica de extrair o leite de coco e misturar aos alimentos. Então a alimentação votiva, que é o ritual de preparar alimentos para serem consumidos com intenção religiosa, adaptou-se incluindo alimentos nacionais, como por exemplo, o milho que será destinado a Óxossi.

Ribeiro (2009) diz ainda que a religião umbandista tem um caráter agregador e pluralista e é miscigenado como o povo brasileiro. A relação que possui com a cultura alimentar é forte e não tem como passar despercebida, o rito de conexão com os Orixás é através do cuidado com o alimento e o preparo da alimentação para fazer d'Ele forte e detentor de poder.

Ribeiro (2009) ainda coloca que o culto afro não é uno por isso há várias diferenças quanto às preferências alimentares dos Orixás, de acordo com a nação a qual pertence e qual o terreiro segue, contudo, essa especificidade não será tratada aqui. O trabalho se baseará em alimentos gerais. O que vai determinar os insumos utilizados no preparo são as qualidades do Orixá, elas que determinam como será preparada essa comida e como será oferecida e onde será servida, uma vez que se pode apenas usar de materiais naturais e biodegradáveis.

2.2 OXOSSÍ: AMALÁ e AXOXÓ

O orixá Oxossi é a divindade da caça e protetor das florestas, seus principais símbolos são o arco e a flexa, chamado Ofá, e um rabo de boi, chamado Eruexim. Relaciona-se com os animais, cujos gritos imita, é caçador valente e ágil, generoso, propicia a caça e protege contra o ataque das feras. Orixá das matas, seu habitat é a mata fechada, rei da floresta e sendo caçador domina a fauna e a flora, gera progresso e riqueza ao homem, garante a alimentação em abundância (VENTURA, 2011).

Valente rei Queto, presente no almoço e jantar, em todas as refeições, pois é ele que provê o alimento, rege a lavoura, a agricultura e a colheita. Por ser caçador teve grande aceitação no Brasil, identifica-se com os indígenas brasileiros, pois a mata é povoada pelos espíritos indígenas, espíritos esses chamamos de caboclos que também são presentes no culto da umbanda popular, muito comum no norte do país. Apesar de ser um exímio caçador, ele busca o conhecimento, é cientista e doutrinador, traz o alimento da fé, o saber dos espíritos (FARELLI, 2009).

Oxossi é a grande árvore pulmonar, ajuda nas trocas gasosas do sangue e é também a representação divina de natureza produtiva e reprodutiva. No ritual o milho está muito presente na oferta a Oxossi e é um de seus preferidos, fonte energética, rico em fibras é fundamental para eliminar as toxinas do organismo, possui vitaminas B e complexo A. O coco não pode faltar em nenhum preparo para Oxossi, rico em gorduras é excelente fonte de energia, cheio de vitaminas B e C essencial para o bom funcionamento do intestino (CAMARGO; COSTA; ULBRICH, 2021).

O amalá é a comida de Santo. Representada no ritual da obrigação, que é o rito de preparo das oferendas destinadas aos orixás. Tem como intenção homenagear, agradecer e reequilibrar as energias do orixá, então é preparada com muito carinho e respeito pelas iabasses³ (VIEIRA, 2016).

Esse ritual é feito com elementos que vibram na sintonia dos espíritos, reúne a força do médium, do Orixá e dos espíritos que vêm aceitar aquela oferta. É usado em momentos de dificuldade, para cura da saúde, o equilíbrio e paz familiar. Todo amalá deve ser feito com um objetivo, não pode ser feito só por fazer, durante a construção de uma entrega o amor e carinho daquele que está construindo deve estar presente depositando sua energia (FEDERAÇÃO DA UMBANDA BRASILEIRA, ?).

No contexto das religiões afro brasileiras a oferenda é uma forma de socialização entre homens e suas divindades, é o ato de alimentar o Orixá. Esse ritual e os elementos dessa ação, bem como o ambiente onde é feito, transformam o profano em sagrado, o povo de santo tem sua religiosidade, na qual a prática de oferendas é um processo constante, pois tem os deuses acima de tudo, procurando proteção e realização dos seus desejos. Para que isso então aconteça é necessário alimentá-los, com comidas, flores, bebidas e seus alimentos de preferência. A oferta dessa comida é o laço de relacionamento com o sobrenatural, conectando o homem com seu Deus (FERNANDES, 2017).

Alimentar Oxossi significa prosperidade e fartura, (GONÇALVES; OLIVEIRA, 2016). Aqui representada pelo axoxó, que é uma dessas comidas ofertadas para

³ É a mulher responsável por preparar os alimentos sagrados da umbanda. RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. **Comida e religiosidade:** dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira. In: Semana de Humanidades, 12., 2009, Natal. **Anais...** Natal: UFRN, 2009. Disponível em: <https://www.cchla.ufrn.br/humainidades209/Anais/GT23/23>. 1. Pdf Acesso em: 11 maio 2023.

Óxossi. Esse prato utiliza dois ingredientes citados anteriormente, o milho e o coco, o axoxó, prato que pode ser doce ou salgado, é um preparo simples de milho debulhado e cozido, com lascas de coco. O milho representa a fartura, é o alimento que conecta o homem ao sagrado. Acompanhado do feijão, a mandioca e o milho, que estão nos hábitos alimentares formando a identidade do povo brasileiro (LODY, 2004).

A cultura culinária dos povos africanos vêm através da oralidade, passa de geração em geração, o ato de se alimentar e alimentar os deuses não é só o ato físico de comer; o modo de preparo, os alimentos, o tempo destinado a esse preparo, a reza e os cantos fazem parte da história da alimentação dentro da umbanda. A escolha dos alimentos e como são preparados é fundamental para que o orixá aceite a oferenda. Sendo assim quando se oferta a Oxossi é importante valorizar a fartura, o axoxó, pode ser salgado, com coco e camarão, ou doce, embebido no melado de cana, já que Oxossi tem quizila com mel, e não pode consumi-lo (SANTOS, 2008).

2.3 COZINHA CONTEMPORÂNEA: A COMIDA DE SANTO NA GASTRONOMIA POR MEIO DE TÉCNICAS

A técnicas da cozinha contemporânea vão transformar a comida de santo num prato contemporâneo sem perder a tradição e essência dos rituais umbandistas.

A cozinha contemporânea trata da elaboração de ingredientes de diversas culturas, estando presente em uma única elaboração. O processo de globalização tem influenciado as transformações no universo gastronômico possibilitando usar a criatividade nas elaborações de pratos com produtos locais mudando as características originais (FERNANDES, 2019).

Percebe-se dentro das tendências da gastronomia da contemporaneidade a crescente demanda de uso de produtos tracionais com a intenção de destacar o sentido de tradição e identidade na diversificação de sabores. Confeccionar alimentos de forma específica, pode-se dizer que varia de região pra região, não só pelos ingredientes, mas também pelas técnicas utilizadas, conforme o contexto cultural em que estão inseridos. Sendo assim a gastronomia contemporânea compõe um dos elementos de identidade cultural, refletindo normalmente em outros aspectos da cultura como na questão religiosa citada nesse texto (SILVA, 2019).

Na evolução da gastronomia contemporânea, surge a gastronomia molecular, cujo pai é Ferran Adria, a mesma visa maximizar a experiência humana dentro da

alimentação, por meio de preparos e técnicas culinárias, é tida como um conjunto de conhecimentos científicos que alinham o cozinhar e a comida, na intenção de surpreender e emocionar quem come. O uso de aditivos químicos como gelificantes, a gelatina, o nitrogênio líquido usado para congelar rapidamente alimentos diversos entre outros; e, utensílios físicos, como por exemplo: o sifão para transformar o os cremes em espumas (FERREIRA, 2017).

Inspirada na Chef Bel Coelho (?), como ela se apresenta no seu próprio site, ativista e defensora da alimentação saudável, e sem agrotóxicos, a chef defende com veemência os produtos nativos e a gastronomia brasileira. Com muita competência dá visibilidade a cultura alimentar brasileira, preservando essa história e seu meio ambiente.

Utilizando de técnicas que trouxe de suas experiências vivenciadas em grandes restaurantes dentro e fora do país como no D.O.M., do Chef Alex Atala, a chef Bel transforma insumos do Brasil em pratos de renome na gastronomia. Ativista na luta das mulheres e contra o racismo, a chef traz sua firmeza e seu propósito nesses pratos apresentados em menus que têm a essência brasileira (COELHO, ?).

Ela criou o menu Orixás com base no candomblé, religião de matriz africana para demonstrar a importância que as religiões africanas tem para a cultura brasileira. Os alimentos do prato misturam técnicas da gastronomia contemporânea com insumos trazidos da África e já encontrados no Brasil, relacionando os elementos de cada orixá envolvendo sua mitologia e sua comida específica (COELHO, ?).

Por meio dessa inspiração, optou-se por selecionar o axoxó doce, prato simples oferecido a Óxossi, para transformá-lo com aplicações da cozinha contemporânea, apresentando-o como uma sobremesa.


3 METODOLOGIA E DISCUSSÃO

A metodologia aplicada neste trabalho, de acordo com Vergara (2013), foi definida como pesquisa bibliográfica por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas e pesquisa experimental por ter se proposto a elaboração de um prato inspirado na culinária de terreiro utilizando de insumos básicos, o milho e o coco da oferta ao orixá Oxossi, denominado **PRA COMER REZANDO**. Os testes para desenvolvimento do prato foram realizados na Cozinha

Didática da Faculdade de Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia- Juiz de Fora/MG, conforme descritos a seguir.

A primeira ficha técnica observada no quadro 1 é a do bolo de milho, que foi feito utilizando do método direto, que consiste em misturar os elementos secos, separadamente dos elementos líquidos, para somente depois misturar tudo até que fique homogêneo. Foram necessários três testes para chegar em um bolo úmido, fofo e com textura do milho, no primeiro teste utilizou-se um milho muito maduro deixando o bolo pesado e duro, para que deixasse o bolo com a textura correta, mudou então para um milho menos maduro, mas que ainda deixasse o sabor de milho cozido. No segundo teste foi retirado o elemento queijo que compunha a receita, mas que nesse preparo roubava o sabor de milho assado e o mesmo ficava com uma textura mais cremosa, perdendo o perfil de bolo rustico. No terceiro teste o objetivo de um bolo fofo, granuloso e com sabor de milho cozido foi atingido, utilizando a forma de um tamanho adequado para quantidade de massa preparada, deixando a altura ideal para um bolo de sobremesa o que não tinha sido alcançado no primeiro teste.

QUADRO 1- Ficha técnica bolo de milho.


 UniAcademia Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Bolo de Milho		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	4 porções de 50g		
Aluno(a)(s):	Camilla Costa Alves		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Fubá	120	gramas	Usar fubá de moinho de engenho mais grosso, para dar mais textura.
Leite	90	gramas	
Requeijão	30	gramas	
Fermento	7	gramas	
Sal	1	gramas	
Milho fresco	170	gramas	Usar milho meio maduro, para dar sabor mais marcante à massa
Ovos	90	gramas	
Óleo de milho	75	gramas	
Açúcar refinado	90	gramas	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar o milho em água corrente; 2. Cozer o milho em uma panela com água fervente cobrindo o mesmo até que esteja macio 3. Debulhar o milho em um recipiente limpo e seco e reservar. 4. Preparar <i>mise en place</i> do bolo. 5. Pré aquecer o forno a 180°C por 10 minutos 			

6. Untar uma forma de 23 centímetros de diâmetro com óleo e fubá.
- EXECUÇÃO:**
1. Bater no liquidificador o milho já debulhado, leite, requeijão, ovos, óleos e açúcar, não bater muito para que fique alguma textura de milho na massa.
 2. Misturar numa tigela fubá, sal e fermento.
 3. Acrescentar o líquido vagarosamente na tigela e misturar até que fique uma massa homogênea.
 4. Adicionar o líquido na forma untada previamente.
 5. Assar o bolo por 50 minutos.

Fonte: A aluna.

Para chegar na espuma de coco vista no quadro 2 abaixo, os testes foram mais longos, pois em um primeiro momento o elemento a ser apresentado seria uma mousse⁴ a base de purê de fruta, no caso o coco, utilizado de métodos vistos no livro Le Cordon Bleu de pães e confeitaria; porém, não foi possível encontrar a textura desejada, que é um creme, leve, homogêneo e saboroso. No primeiro teste o uso excessivo de gelatina deixou a mousse como um flan, o que não era o esperado, acertando no segundo teste a quantidade de gelatina, o sabor do coco não estava presente e em meio a esses testes não foi possível encontrar a textura e o sabor ideal ao elemento, sendo assim a mudança para a espuma utilizando o sifão culinário foi a solução encontrada para apresentar um sabor marcante de coco e uma textura leve que vão valorizar o empratamento e completar os sabores que precisam ser encontrados no prato.

QUADRO 2 – Ficha técnica espuma de coco.

 UniAcademia Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:		Espuma de coco	
Categoria:		Sobremesa	
Nº e peso das porções:		4 porções	
Aluno(a)(s):		Camilla Costa Alves	
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Coco seco	1	Unidade	Fazer leite de coco e usar 300 gramas
Creme de leite fresco	100	gramas	
Gelatina em folha	4	gramas	
Chocolate branco	50	gramas	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-IN-PLACE:</i>			


⁴ Sobremesa de base cremosa com creme de leite batido, ou clara em neve para adquirir uma textura leve e aerada. Gisslen, Wayne Panificação e confeitaria profissionais / Wayne Gisslen ; [tradução Elisa Duarte Teixeira]. -- 1. ed. -- Barueri, SP : Manole, 2011.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar a água do coco, colocar o mesmo na chama do fogão até que a casca rache e solte da polpa, descascar e bater a polpa com metade da água e coar em um pano limpo e reservar. 2. Derreter o chocolate em banho maria no fogão, com atenção para a temperatura do chocolate para não passar de 45°C. <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar a gelatina em 20 ml de água até que dissolva, misturar no chocolate ainda quente para que ela se agregue ao chocolate completamente. 2. Bater no mixer até ficar homogêneo o leite de coco, o creme de leite fresco e o chocolate e deixar esfriar. 3. Após o creme estar frio, colocar a mistura no sifão, fechar corretamente, usar uma capsula de gás N2O (óxido nitroso), no sifão, balançar pra que o mesmo se misture com o creme deixar na geladeira, por no mínimo 30 minutos, na posição horizontal para que no momento da utilização a espuma fique aerada e firme.
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS
<ul style="list-style-type: none"> • Técnica da gastronomia molecular

Fonte: A aluna.

Para o creme *anglaise*, apresentado no quadro 3, foram necessários quatro testes, no primeiro, foi utilizado 50 gramas de palha assada e 2 espigas debulhadas e assadas batidas com o leite, mas não chegando no sabor defumado de palha, sendo assim para o segundo teste dobrou-se a quantidade mesmo assim o sabor ainda não era o esperado, então no terceiro teste utilizou 150 gramas de palha, 3 vezes mais do que no primeiro teste. Para o último teste foi acertada a quantidade de açúcar diminuindo em 12%, e também a temperatura foi diminuída de 85°C para 80°C para que a textura do creme fique mais líquida, dando mais cremosidade ao prato, e também valorizando o empratamento em um prato fundo.

QUADRO 3 – Ficha técnica do creme de *anglaise* de palha de milho.


 UniAcademia <small>Centro Universitário</small>		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:		Creme <i>anglaise</i> de palha de milho	
Categoria:		Sobremesa	
Nº e peso das porções:		4 porções	
Aluno(a)(s):		Camilla Costa Alves	
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Gema	70	Gramas	
Açúcar	60	Gramas	
Leite	334	Gramas	
Palha de milho	150	Gramas	
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE:			
		<ol style="list-style-type: none"> 3. Lavar a palha do milho deixar de molho com sanitizante por 20 minutos e depois lavar em água corrente. 	

<ol style="list-style-type: none"> 4. Assar a palha do milho em forno baixo, por volta de 20 minutos. 5. Rasgar a palha do milho e bater com o leite no liquidificador, aquecer o leite até quase ferver, depois coar e reservar. 6. Separar as gemas das claras, e reservar. 7. Preparar uma panela com água fervendo e outra com água gelada. <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Misturar as gemas e o açúcar em uma tigela de inox até formar um creme claro e fofo. Não deixar o açúcar e as gemas sem misturar, pois pode formar grumos que não desmancham. 5. Acrescentar vagarosamente o leite na mistura de gemas, batendo constantemente com o fouet de arame. 6. Colocar a tigela dentro da panela com água fervente, aqueça sem parar de bater, até engrossar bastante e atingir 80°C. 7. Assim que atingir 80°C colocar a tigela com água gelada para parar o cozimento, mexer de vez em quando para que esfrie por igual.
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS

Fonte: A autora.

Para o elemento coco queimado, descrito no quadro 4, foram necessários dois testes. No primeiro teste, quando o açúcar cristalizou manteve-se o coco no fogo, portanto o açúcar voltou a ponto de caramelo, e assim o coquinho ficou mole, não apresentando a textura crocante que era esperada. No segundo teste então, assim que o açúcar cristalizou envolto ao coquinho, o mesmo foi retirado do fogo e colocado na forma, para esfriar, chegando na consistência crocante esperada.

QUADRO 4 – Ficha técnica coquinho queimado.

 UniAcademia <small>Centro Universitário</small>		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Coquinho Queimado		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	4 porções		
Aluno(a)(s):	Camilla Costa Alves		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Coco seco	150	gramas	
Açúcar refinado	75	gramas	
Água	75	gramas	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 8. Retirar a água do coco, colocar o mesmo na chama do fogão até que a casca rache e solte da polpa, descascar, picar em cubos de 2 centímetros e reservar. 9. Pesar a água e o açúcar e reservar. 10. Cobrir um tabuleiro com papel manteiga para colocar os coquinhos. 			
EXECUÇÃO:			


8. Misturar todos os ingredientes e levar em fogo baixo deixar cozinhar por cerca de 30 minutos.
9. Quando a água secar, o açúcar vai cristalizar, é necessário mexer sempre, até que o açúcar comece a caramelizar e então é necessário desligar o fogo.
10. Despejar os coquinhos no tabuleiro espalhar bem para não grudarem e deixar esfriar, após frio, guardar em pote fechado.

NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS

Fonte: A autora.

Na textura de coco, elemento do quadro 5, a procura por um coco com uma polpa doce, firme e cremosa foi o ponto chave desse elemento, apresentado no quadro pra que ele trouxesse frescor e a sensação de simplicidade e rusticidade ao prato, juntamente com a farofa de pipoca elemento tão presente nos terreiros de umbanda que não poderia ficar de fora dessa sobremesa, apresentando uma textura crocante, e sabor salgado, trazendo um equilíbrio de sabores aos elementos simples desse prato.

QUADRO 5- Ficha técnica textura de coco e farofa de pipoca.

 UniAcademia <small>Centro Universitário</small>		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Textura de coco e farofa de pipoca		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	4 porções		
Aluno(a)(s):	Camilla Costa Alves		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Coco verde	1	unidade	
Milho de pipoca	50	gramas	
Óleo	5	gramas	
Sal	2	gramas	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Retirar a água do coco e reserve, abrir o coco, retirar a polpa e reservar.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
2. Cortar a polpa do coco em lascas de 3 centímetros e reservar na água de coco até o momento do empratamento.			
3. Aquecer o óleo, fritar a pipoca.			
4. Triturar a pipoca na ponta da faca, até formar uma farofa grossa, reservar.			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			

Fonte: A aluna

Para o empratamento, foi escolhido um prato fundo e marrom para remeter ao alguidar, recipiente circular de barro, utilizado para fazer oferendas dentro do terreiro de religiões de matriz africana. No empratamento, buscou-se dar um volume maior a sobremesa, para realçar a espuma e para dar movimento ao prato. A simplicidade da comida de santo como é ofertada nos centros de Umbanda, é exemplificada com esse prato na foto a seguir.



4 CONCLUSÕES

A oferenda na umbanda é fundamental para se conectar com o plano espiritual da religião, dividir os alimentos com seres cultuados é ter a honra de comer com eles aproximando os humanos dos orixás, a relação de reciprocidade do povo com o orixá é que faz o preparo da comida de santo tão especial nessa relação com a gastronomia.

Conclui-se então que o objetivo deste trabalho de preparar um prato, em específico uma sobremesa inspirada no axoxó, um prato simples da comida de santo oferecida ao órixa Óxossi, utilizando técnicas da cozinha contemporânea foi bem sucedido, uma apresentação mais elaborada e sofisticada nessa sobremesa foi construída e uma nova identidade para representar a comida de santo e homenageá-

la. Para comer rezando transcende ao prato como sobremesa, e dá sentido a religiosidade representada nele.

REFERÊNCIAS

CAMARGO, Hertz Wendell de; COSTA, João Emerson da; ULBRICH, Terri. Cultura alimentar: a linguagem da fé e relação entre alimento e divindade e Umbanda. **Ecolinguística: Revista Brasileira de Ecologia E Linguagem**, Brasília, v. 07, n. 03, p. 120-135, 2021. Disponível em : Vista do Cultura alimentar: a linguagem da fé e a relação entre alimento divindade e Umbanda (unb.br) Acesso em: 11 maio 2023.

COELHO, Bel. **Vegetal**. [?]. Disponível em: www.belcoelho.com.br Acesso em: 04 nov. 2022.

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

FEDERAÇÃO UMBANDISTA DO BRASIL. **Amalá**. [?]. Disponível em: <http://www.feubra.com.br/> Acesso em: 26 fev. 2023.

FERNANDES, Dalva. Representações Sagradas na Religiosidade Umbandista: **Simpósio Nacional de História**, Brasília p. 1-15, 2017. Disponível em : https://www.snh2017.anpuh.org/resources/anais/54/1502754469_ARQUIVO_Artigo-ANPUHprontoparamandar.pdf Acesso em: 21 mar. 2023.

FERREIRA, Talhita Alessandra; SOARES, Evandro Smarieri (2017). Entre a cozinha e o laboratório, controvérsias : algumas reflexões sobre a gastronomia, o cozinhar, os cozinheiros e as agências que os cercam, **Anais da ReACT- Reunião da Antropologia da Ciencia e tecnologia**, Campinas,v.03, n.03 2017. Disponível em: <https://ocs.ige.unicamp.br/ojs/react/article/view/2760> Acesso em: 11 maio 2023.

GONÇALVES, Fábio da Silva; OLIVEIRA, Daniel Coelho de. **A comida dos homens e a comida dos espíritos: um estudo sobre práticas alimentares no Candomblé na Umbanda**. VIII ENcontro Nacional de Estudos do Consumo. Universidade Federal Fluminense em Niterói/RJ nov 2016. Disponível em: [http://www.enec2016.sinteseeventos.com.br/resources/anais/7/1475806817_ARQUIVO_artigosobrealimentacao\(1\).pdf](http://www.enec2016.sinteseeventos.com.br/resources/anais/7/1475806817_ARQUIVO_artigosobrealimentacao(1).pdf) Acesso em 21 mar 2023

LODY, Raul. **Santo também come**. 2.ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

NEGRÃO, Lisias Nogueira. Umbanda: entre a cruz e a encruzilhada. **Rev.Sociol.USP**, São Paulo, v. 5, p. 113-122, nov., 1994. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ts/a/Vbmhsfmw4F5QTHpmfMMqwKG/?format=pdf&lang=pt> Acesso em: 11 maio 2023.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. **Comida e religiosidade: dos cultos afros-brasileiros para a história da alimentação brasileira**. In: Semana de Humanidades, 2009, Natal. **Anais da XVII Sema de Humanidades**. Natal: UFRN, 2009. Disponível em: <https://www.cchla.ufrn.br/humanidades2009/Anais/GT23/23.1.pdf> Acesso em: 11 maio 2023

SANTOS, Vagner Rocha. **Cultura Comida e Outras histórias**. 2008.67f. Monografia (Graduação em Produção de Comunicação Cultural)–Universidade Federal da Bahia, Salvador/BA, 2008. Disponível em: https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/30911/1/Monografia_Vagner.pdf Acesso em: 10 maio 2023.

SILVA, Elaine Cristina Fernandes. **Gastronomia Contemporânea: inovações culinárias e o uso de ingredientes regionais em São Luis/MA** – Projeto Integrador – Eixo Ensino –Universidade Federal do Maranhão/MA, 2019. Disponível em: <file:///C:/Users/Carol/Downloads/PROJETO-Gastronomia%20Contempor%C3%A2nea.pdf> Acesso em 29 março 2023

VENTURA, Solange Vieira. **Oxossi: Cura e Ascensão**. 2011. Disponível em: <https://curaeascensao.com.br>. Acesso em: 21 mar. 2023.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

VIEIRA, Carolina Ferreira. **Umbanda: estruturas e rituais**. 2016. 14f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Humanas)-Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora/MG, 2016. Disponível em: <https://www.ufjf.br/bach/files/2016/10/CAROLINA-FERREIRA-VIEIRA-sda.pdf> Acesso em: 11 maio 2023.