

Nos terreiros, pratos tradicionais como o caruru são feitos de forma ritualística para serem servidos aos orixás, sendo o Candomblé uma religião em que rituais e gastronomia sempre estão de mãos dadas. Para apresentar esses sabores, símbolos e significados, a V Mostra da Culinária de Terreiro de Pernambuco reúne 13 terreiros de Candomblé na Praça do Carmo, em Olinda, nos dias 20 e 21 de outubro, das 16h às 21h. Com produção da Aurora 21 e incentivo do Funcultura, o evento é aberto ao público.

O evento inclui ainda a exposição de Folhas Sagradas, na Barraca de Ossain – orixá detentor do segredo das folhas. As comidas de cada orixá serão preparadas na forma da tradição da nação a que pertence a respectiva barraca – Nagô, Ketu, Xambá e Jeje. “Haverá um espaço especial para a atividade ‘Conversando com quem sabe’. Encontro Babalorixás e Yalorixás com o público em geral transmitindo fundamentos da comida de ritual afro-brasileiro”, explica o produtor Felipe Cabral.

Entre os pratos desta edição estão um Efó para a orixá Oxum (à base de repolho, camarão, ovos); um Amalá para Nanã (frango e camarão); um Axé Yá para Iemanjá (pato, milho de munguzá e manjeriço); e um Isú Dogum para Ogum (inhame e camarão). Na mostra, além da degustação das comidas, o público terá acesso a informações sobre a história e significação da gastronomia de origem africana na culinária pernambucana e brasileira.

Os terreiros participantes foram selecionados pelo Babalorixá Manoel Papai, do Centro de Cultura Afro – Pai Adão. Ele faz parte do tradicional Sítio do Pai Adão, que tem quase 150 anos de existência, e é conhecido por praticar o culto nagô de forma ortodoxa. “A cozinha do terreiro é parte do seu espaço sagrado, e as cozinheiras adquirem um conhecimento ancestral, passado de geração em geração”, explica o religioso.

## Olinda vai sediar Mostra da Culinária de Terreiro de Pernambuco | 2



Crédito Luiz Santos



Crédito Luiz Santos



Crédito Luiz Santos