Comidas Rituais

Comidas rituais são as comidas específicas de cada Orixá, que para serem preparadas são submetidas a um verdadeiro ritual. Esses alimentos depois de prontos são oferecidos aos Orixás acompanhados de rezas e cantigas, durante a festa ou no final, em grande parte são distribuídas para todos os presentes, são chamadas comida de axé pois acredita-se que o Orixá aceitou a oferenda e impregnou de axé as mesmas.

Eis então algumas das principais comidas:

Acarajé – é a comida ritual do Orixá Iansã. O acarajé é feito com feijão-frade, que deve ser partido num moinho em pedaços grandes e colocado de molho em água para soltar a casca, após retirar toda a casca, passar novamente no moinho, desta vez deverá ficar uma massa bem fina. A essa massa acrescenta-se cebola ralada e um pouco de sal. O segredo para o acarajé ficar macio é o tempo que se bate a massa. Quando a massa estiver no ponto ela fica com a aparência de espuma, para fritar use uma panela funda com bastante azeite de dendê.

Ado – é uma Comida ritual feita de milho vermelho torrado e moído em moinho e temperado com azeite de dendê e mel, é oferecido principalmente ao Orixá Oxum.

Amalá – é comida ritual do Orixá Xangô. É feito com quiabo cortado, cebola ralada, pó de camarão, sal, azeite de dendê ou azeite doce, pode ser feito de várias maneiras. É oferecido numa gamela forrada com massa de acaçá.

Axoxô – é comida ritual do Orixá Oxóssi, milho vermelho cozido refogado com cebola ralada, pó de camarão, sal, azeite de dendê, enfeitado com fatias de coco sem casca.

Deburu – é a comida ritual do Orixá Obaluaiyê , é o milho de pipoca estourado numa panela com areia . Depois de peneirar a areia essa pipoca é colocada num alguidar ou tigela (de barro) e enfeitado com pedacinhos de coco.

Ekuru – é uma comida ritual, a massa é preparada da mesma forma que a massa do acarajé , feijão-frade sem casca triturado, envolta em folhas de bananeira como o acaçá e cozido no vapor.

Omolocum – comida ritual da Orixá Oxum , é feito com feijão-frade cozido, refogado com cebola ralada, pó de camarão, sal, azeite de dendê ou azeite doce. Enfeitado com camarões inteiros e ovos cozidos inteiros sem casca, normalmente são colocados 5 ovos ou 8 ovos, mas essa quantidade pode mudar de acordo com a obrigação do candomblé.

Abará – é um dos pratos da culinária baiana e como o acarajé também faz parte da comida ritual do candomblé . A preparação da massa é idêntica à do acarajé. Quando comida ritual, coloca-se um pouco de pó de camarão e quando da culinária baiana coloca-se camarões secos previamente escaldados para tirar o sal, que pode ser moído junto com o feijão e depois colocar alguns inteiros. Essa massa deve ser envolvida em pequenos pedaços de folha de bananeira semelhante ao processo usado para fazer o acaçá e deve ser cozido no vapor em banho-maria; é servido na própria folha.

Acaçá - é uma comida ritual do candomblé e da culinária baiana . Feito com milho branco ou milho vermelho, que após ficar de molho em água de um dia para o outro, deve ser moído num moinho formando uma massa que deverá ser cozida numa panela com água, sem parar de mexer, até ficar no ponto. O ponto de cozedura pode ser visto quando a massa não dissolve se pingada num copo com água. Ainda quente essa massa deve ser embrulhada em pequenas porções, em folha de bananeira previamente limpa, passada no fogo e cortada em tamanho igual para que todos fiquem do mesmo tamanho. Coloca-se a folha na palma da mão esquerda e coloca-se a massa, com o dedo polegar dobra-

se a primeira ponta da folha sobre a massa, dobra-se a outra ponta cruzando por cima e virando para baixo, faz o mesmo do outro lado. O formato que vai ficar é de uma pirâmide rectangular.

Caruru – É uma comida ritual do candomblé e da culinária baiana. É preparado com quiabo cortado em quatro de comprido e depois em rodelas, cebola ralada ou batida no processador, pó de camarão, sal, azeite de dendê, castanha-de-caju torrada e moída, amendoim torrado sem casca e moído.

Preparação: Numa panela coloque azeite de dendê, a cebola e o sal refogue um pouco em seguida coloque o quiabo cortado, colocar um pouco de água e deixar cozinhar, quando estiver cozido colocar aos poucos a castanha e o amendoim acrescentando um pouco mais de dendê, depois de pronto é colocado numa gamela.

Efó - é uma comida ritual e da culinária baiana , pode ser feita com a folha chamada língua de vaca ou com folha de mostarda.

Preparação: Meio quilo de camarão seco, descascado. Pimenta-malagueta em pó. Meio dente de alho. Uma cebola. Uma pitada de coentro. Um maço de língua-de-vaca (ou taioba, ou bertalha, ou espinafre, ou mostarda). Primeiro, ferve-se a língua-de-vaca, escorre-se numa peneira, estende-se na tábua e bate-se bem com a faca, até ficar uniforme. Enxuga-se e estende-se na peneira para secar toda a água. Cozinha-se no azeite-de-dendê puro, temperado com tudo o resto. A panela fica tapada, para suar. Come-se com arroz. Nanã, rainha das águas doces, quando escolhe, pede um bom efó de língua-de-vaca.

Comida Ritual

Comida ritual, nas religiões consideradas afro brasileiras, são as comidas específicas de cada Orixá, cujo preparo requer um verdadeiro ritual. Esses alimentos depois de prontos são oferecidos aos Orixás acompanhados de rezas e cantigas. Durante a festa ou no final, em grande parte são distribuídas para todos os presentes. São chamadas comida de axé, pois acredita-se que o Orixá aceitou a oferenda e impregnou de axé as mesmas.

A Iyabassê é a pessoa responsável por cumprir esse ritual. Existem Orixás que não aceitam comidas com azeite de dendê, outros não aceitam mel, outros não aceitam sal, outros não aceitam camarão, etc... A Iyabassê precisa saber exatamente como se prepara cada uma dessas comidas, para que elas sejam aceitas pelos Orixás respectivos.

Abará

Abalá

Abadô

Aberém

Abóbora de caboclo

Acaçá

Acarajé

Ado

Ajebo

Amalá

Amió

Angu

Arroz de hausa

Axoxô

Bobó

Carurú

Deburu ou Doburu

Ebô

Ebôya

Efó

Erã peterê

Ekuru

Farofa

Fubá

furá

Imbé

Ipeté

Ixé

Jacuba

Jurema

Lelê

mungunzá (ritual)

Omolocum

Vatapá

Xinxim de galinha



Abará é um dos pratos da culinária baiana e como o acarajé também faz parte da comida ritual do candomblé.

O abará tem a mesma massa que o acarajé: a única diferença é que o abará é cozido, enquanto o acarajé é frito.

O preparo da massa é feito com feijão fradinho, que deve ser quebrado em um moinho em pedaços grandes e colocado de molho na água para soltar a casca. Após retirada toda a casca, passa-se novamente no moinho, desta vez deverá ficar uma massa bem fina. A essa massa acrescentam-se cebola ralada, um pouco de sal, duas colheres de dendê.

Quando for comida de ritual, coloca-se um pouco de pó de camarão, e, quando fizer parte da culinária baiana, colocam-se camarões secos previamente escaldados para tirar o sal, que podem ser moído junto com o feijão, além de alguns inteiros.

Essa massa deve ser envolvida em pequenos pedaços de folha de bananeira, semelhante ao processo usado para fazer o acaçá, e deve ser cozido no vapor em banho-maria. É servido na própria folha.

Abalá

Abalá é um nome comum a dois tipos de comidas rituais votivas, inerentes aos orixás obá, xango e Yewá, quando feita de massa de milho verde, ou da massa de carimã votiva ao orixá nanã. Este alimento ritual é muito apreciado pelo povo do santo e pela maioria dos

nordestinos e chamado popularmente de pamonha de milho verde e pamonha de carimã. Embora a palavra abalá seja descrito no dicionário Aurélio como o mesmo que abará, todavia pela primeira vez Raul Lody refere-se a esta iguaria feita com massa de milho verde.

diferença

Abalá de milho O milho verde é ralado e à massa resultante é misturada ao leite de coco com parte do bagaço, sal e açúcar. Esta massa é colocada em "palha" da própria casca do milho, atados nas extremidades. As pamonhas são submetidas a cozimento submersas em água fervente por um período de 15 minutos.

Abalá de carimã O aipim previamente descascado é submergido por um período de quatro dias para obter uma massa chamada de carimã, misturada ao leite de coco com parte do bagaço, sal e açúcar. Esta massa é colocada em "palha de aguedé" (bananeira), atados nas extremidades. As pamonhas são submetidas a cozimento submersas em água fervente por um período de 25 minutos.

Abadô

Abadô é um nome comum a dois tipos de comidas rituais votivas, feitas de farinha de milho, ou amendoim, previamente torrados, passado no moinho, misturado com farinha de mandioca, sal e açucar, também chamado de fubá de milho ou fubá de amendoim pelo povo de santo. Esta comida ritual é oferecido à vários orixas, principalmente a Obaluaye, oxumare e nanã, indispensável no ritual de olubajé. A mesma mistura acrescida de mel de abelha é muito apreciada pelo orixá oxum.

Aberém é prato típico da cozinha da Bahia, bolinho de origem afro-brasileira, feito de milho ou arroz moído na pedra, macerado em água, salgado e cozido em folhas de bananeira secas. No candomblé, é utilizada como comida-de-santo, sendo oferecida a Omulu e Oxumaré.

O Acaçá é uma comida ritual do candomblé e da cozinha da Bahia. Feito com milho branco ou vermelho, que fica de molho em água de um dia para o outro, e deve ser depois passado em um moinho para formar a massa que será cozida em uma panela com água, sem parar de mexer, até ficar no ponto. Este se adivinha quando a massa não dissolve, se pingada em um copo com água. Ainda quente, pequenas porções da massa devem ser embrulhadas em folha de bananeira já limpa, passada no fogo e cortada em pedaços de igual tamanho, para ficar tudo harmonioso.

Colocar a folha na palma da mão esquerda e colocar a massa. Com o polegar dobrar a primeira ponta da folha sobre a massa, dobrar a outra ponta cruzando por cima e virando para baixo, fazendo o mesmo do outro lado. O formato que resulta é o de uma pirâmide retangular.

Todos os orixás recebem o acaçá como oferenda.

Acarajé



Comida ritual da orixá Iansã. Na África, é chamado de àkàrà que significa bola de fogo, enquanto je possui o significado de comer. No Brasil foram reunidas as duas palavras numa só, acara-je, ou seja, "comer bola de fogo".

O acarajé, o principal atrativo no tabuleiro, é um bolinho característico do candomblé. Sua origem é explicada por um mito sobre a relação de Xangô com suas esposas, Oxum e Iansã. O

bolinho se tornou, assim, uma oferenda a esses orixás. Mesmo ao ser vendido num contexto profano, o acarajé ainda é considerado, pelas baianas, como uma comida sagrada. Por isso, a sua receita, embora não seja secreta, não pode ser modificada e deve ser preparada apenas pelos filhos-de-santo.

O acarajé é feito com feijão-fradinho, que deve ser quebrado em um moinho em pedaços grandes e colocado de molho na água para soltar a casca. Após retirar toda a casca, passar novamente no moinho, desta vez deverá ficar uma massa bem fina. A essa massa acrescenta-se cebola ralada e um pouco de sal.

O segredo para o acarajé ficar macio é o tempo que se bate a massa. Quando a massa está no ponto, fica com a aparência de espuma. Para fritar, use uma panela funda com bastante azeite-de-dendê ou azeite doce.

Normalmente usam-se duas colheres para fritar, uma colher para pegar a massa e uma colher de pau para moldar os bolinhos. O azeite deve estar bem quente antes de colocar o primeiro acarajé para fritar.

Esse primeiro acarajé sempre é oferecido a Exu pela primazia que tem no candomblé. Os seguintes são fritos normalmente e ofertados aos orixás para os quais estão sendo feitos.

Ado – é uma Comida ritual feita de milho vermelho torrado e moído em moinho e temperado com azeite de dendê e mel, é oferecido principalmente à Orixá Oxum.

Ajebo ou ajébo é comida ritual do Orixá Xango ayra

É feito com seis ou doze quiabos cortado em "lasca", batido com três clara de ovos até formar um musse, regado com gotas de mel de abelha e azeite doce. Colocado em uma gamela forrada com massa de acaçá ou pirão de farinha de mandioca, ornado com doze quiabos inteiros, doze moedas circulante, doze bolos de milho branco e seis Orobôs.

A mesma oferenda pode ser oferecida a outras qualidades de Xangô , todavia acrescenta-se azeite de dendê e substitui os doze bolos de milho branco por doze acarajés.



Amalá ou Caruru é comida ritual votiva do Orixá Xangô, Iansã, Obá e Ibêji

É feito com quiabo cortado, cebola ralada, pó de camarão, sal, azeite de dendê ou azeite doce, pode ser feito de várias maneiras. É oferecido em uma gamela forrada com massa de acaçá. Também chamado pelo povo de santo nos candomblés jeje-nagôs de caruru.



Axoxô é como é conhecida a comida ritual dos Orixás Oxóssi e Ogum no candomblé e umbanda, que consiste em milho vermelho cozido. Quando oferendado pra o orixa ogum é refogado com cebola ralada, camarão seco defumado, sal e azeite de dendê. Quando oferendado para orixá oxóssi o milho cozido é misturado com melaço (Mel de cana de açúcar), não confundir com mel de abelha que é o grande ewo deste orixá, enfeitado com fatias de coco sem casca.

Nota. Esta mesma oferenda pode ser consagrado à Olokun.



Deburu - é a comida ritual dos Orixás Obaluaiyê e Omolu, é o milho de pipoca estourado em uma panela, em alguns lugares com óleo, em outros com areia. Nesse último caso, é preciso peneirar a areia dessa pipoca depois de pronta. Ao final, a pipoca colocada em umalguidar (vasilha de barro) e enfeitado com pedacinhos de coco.

Ebô, palavra oriunda do iorubá, consiste num alimento religioso e votivo para os orixás funfun (branco) Oxalá, dentro das religiões afro-brasileiras. É o milho branco cozido sem tempero e sem sal.

Ebôya, eboia ou fava de iemanjá é uma comida ritual feito com fava cozido refogado com cebola, camarão, azeite de dendê ou azeite doce.

A mesma oferenda pode ser preparada com o milho branco na falta da fava, todavia recebe o nome de Dibô, possuindo o mesmo valor ritual. É uma comida oferecida especificamente ao orixá Iemanjá, podendo ser vista nos rituais de ori, bori e assentamento de cabeça, no sentido de dar equilíbrio espiritual.

Erã peterê



Erã peterê, ou simplesmente peteran como é comumente chamado pelo povo de santo é o nome da comida ritual votiva, pertinente á vários rituais e orixás da cultura afro brasileira denominado de candomblé. Preparado com carne fresca de preferência dos rituais de sacrifícios, sal e rapidamente frita no azeite de dendê, em caso do orixá ser funfun, deve-se substituir o sal pela cebola e o dendê por azeite doce e oferecido ao orixá regente da obrigação, independente do ixé.

A mesma comida ritual recheada de camarão defumado, chamado popularmente xinxin ou moqueca de carne é servida normalmente aos adeptos do candomblé nas festas de barracão, sendo uma comida votiva ao orixá Akeran (oxossi) por ter ligação ao eran (carne).

Ekuru é uma comida ritual. A massa é preparada da mesma forma que a massa do acarajé, feijão fradinho sem casca triturado, envolto em folhas de bananeira como o acaçá e cozido no vapor.

Farofa ou mi-ami-ami é um nome comum a vários tipos de comidas rituais votivas, feita de uma mistura, que tem como base farinha de mandioca, "farinha de pau ou farinha de guerra". Esta comida ritual sagrada, também é um alimento ritual e muito apreciada pela maioria do povo do santo da cultura Nago-Vodum.



Tipos de Farofas

Farofa-de-dendê, farofa amarela, farofa vermelha, farofa de azeite ou farofa de bambá são nomes comumente chamado pelo povo do santo em sua variada apresentação a depender do ritual que esteja acontecendo. Normalmente é chamada de farofa de dendê a farofa servida aos adeptos e participantes do candomblé, feita com farinha, azeite de dendê, camarão seco, cebola e sal, vista sempre no ritual do olubajé.
Os outros tipos são denominações para rituais pertinentes a limpeza de corpo, padê de exu, sasanha, afexu, axexê etc. Também oferecido para alguns orixas e preparadas só com azeite de dendê e sal.

Farofa branca, farofa de agua ou farofa de egum, são farofas preparadas só com água e sal. Determinados orixas funfuns apreciam esta iguaria e algus preferem sem sal.

Farofa de mel ou mi-ami-ami owin é uma farofa preparada com farinha e mel de abelha, muito utilizada nos rituais de erê, ibeji, osain e oxun, comumente visto nos carurus dos santos gêmeos e devoção a São Cosme e São Damião, Crispim e Crispiniano.

Farofa de cachaça ou mi-ami-ami otin é uma farofa preparada com farinha e cachaça, muito utilizada nos rituais de exu, padê e limpeza de corpo. O povo do santo também chamam de farofa de cachaça toda farofa feita com aguardentes, vinhos ou qualquer bebida alcoólica.

Furá



Furá, bolinhos, ou bola de: arroz, inhame, farinha de mandioca, farinha de milho... etc. é o nome da comida ritual votiva, pertinente á vários rituais e orixas da cultura afro brasileira denominado de candomblé.

Este alimento ritual é muito comum nos rituais de limpeza de corpo, bori, assentamento de cabeça, axexê, apanan, feitura de santo, sasanha etc.

Ipeté



Ipeté, é um dos pratos da culinária baiana e como o acarajé também faz parte da comida ritual do candomblé, oferecida especialmente ao orixa Oxun.

Inhame, azeite de dendê, cebola raladas, camarão sêco e defumado, gengibre ralado, camarões frescos inteiros e cozidos para enfeitar e sal.

Também oferecido ao Orixá Oxaguian, substituindo o dendê por azeite doce na festa do Pilão.

Preparo:

Tirar a casca do inhame e cortar em pedaços pequenos, cozinhar ao ponto de amassar com um garfo, colocar os temperos e um pouquinho de sal e bater com uma colher de pau até ficar no ponto de um purê.

Colocar em uma tigela e enfeitar com os camarões inteiros.

Ixé



Ixé, inché ou eran axé é o nome da comida ritual votiva, oferecida a todos orixás da cultura afro brasileira denominado de candomblé.

Este alimento ritual é um dos mais sagrados e importantes para o povo do santo. Preparado com "miúdos" entranhas e extremidades dos animais sacrificados nos rituais de oroeje, podendo ser cozidos ou não, a depender da vontade do orixá e temperado com cebola, sal e camarão seco ou com outros temperos como lelecun, bejerecum, aridan, obi, atarê, orobô, etc., tudo consultado previamente no oraculo do merindilogun.

Preceitos

A complexidade desta comida ritual envolve os demais sacerdotes do candomblé, como babalorixá ou iyalorixá, axogun, ekede, ogan, iyamorô, iyaefun, e principalmente a iyabassê que prepara este alimento indispensável na feitura de santo e construções de assentamentos de orixás. O Ixé é sempre conduzido ao peji com muito respeito e cânticos específicos por

todos da comunidade e colocado enfrente dos assentamentos e ali recitados versos do itan e feito vários orikis e adurá, podendo permanecer por um período de apenas três horas, três dias ou sete. Normalmente esta grande oferenda é repartida para todos os crentes no sentido de obter a força do sagrado e fortificar os laços familiar.



Lelê - iguaria africana, doce feito com quirela de milho vermelho, coco ralado, açúcar e leite de coco. Oferecido aos Orixás Oba e Ewa.



Mungunzá, mugunzá, ou mucunzá como é chamado pelo povo do santo é o nome da comida ritual votiva, pertinente aos orixás oxalá, oxaguian, oxalufan e o ikise lembarenganga, tanto no candomblé como na umbanda. (De mucunzá, do quimb. mu'kunza, 'milho cozido') "Dicionário Aurélio".

Alimento ritual feita de grãos de milho (geralmente branco), cozidos em água sem sal e com açúcar, algumas vezes com leite de coco e de gado, com pequena quantidade de "água de flor

de laranjeira", servido aos adeptos com bastante caldo e aos orixás bem compactada em forma de ebô.



Omolocum – comida ritual da Orixá Oxum, é feito com feijão fradinho cozido, refogado com cebola ralada, pó de camarão, sal, azeite de dendê ou azeite doce.

Enfeitado com camarões inteiros e ovos cozidos inteiros sem casca, normalmente são colocados 5 ovos ou 8 ovos, mas essa quantidade pode mudar de acordo com a obrigação do candomblé.