

# **FESTAS POPULARES - GASTRONOMIA E RELIGIOSIDADE: O SAGRADO E O PROFANO, ALIMENTOS PROIBIDOS E PERMITIDOS.**

**XIII Encontro de Experiências Estudantis**

Maria Eduarda do Nascimento Lucas, Emanuely da Silva, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Leopoldo Gondim Neto, Adriana Camurça Pontes Siqueira

A alimentação sempre esteve relacionada às festas e a religiosidade. Desde os primórdios o ser humano é cerimonioso, assim pela necessidade fisiológica de alimentar-se, tornou o ato de comer um espaço de cerimônias religiosas, com cultos, oferendas e festividades. Este estudo teve por objetivo estudar a gastronomia pelo aspecto festivo e simbólico das religiões brasileiras usando a metodologia de pesquisa bibliográfica. Religiões como o cristianismo possuem datas e períodos que certos alimentos podem ou não serem consumidos, épocas de jejuns, como o caso da carne vermelha no ciclo chamado quaresma (data festiva após o carnaval). Um dos significados por trás desses jejuns está relacionado ao auto privar-se de prazeres e impulsos da "carne" e remissão de pecados. Outros rituais celebram as colheitas e farturas e homenageiam santos, como no caso das Festas populares juninas, que celebram com danças e comidas, geralmente à base de milho, os santos católicos. Muitos desses rituais e hábitos alimentares estão interligados a nossa cultura, oriundos de nossa herança ancestral, vindos de povos indígenas, dos portugueses, dos negros trazidos como escravos da África e dos imigrantes. Estes rituais, por sua vez, são considerados sagrados ou profanos perante seu Deus ou deuses. De acordo com a literatura pesquisada, nas diversas crenças e religiões brasileiras são usados alimentos considerados sagrados. Nos cultos das religiões de origem africana, as comidas tidas como sagradas, para serem preparadas são submetidas a um verdadeiro ritual, exemplo disso é o acarajé, que mesmo vendido de maneira profana é considerado sagrado pelas baianas, e é comida de Iansã, um orixá do candomblé. Além disso, tem as restrições, ou seja, cada comida é de um orixá, um filho de Oxalá, pai de todos os orixás, que não come azeite de dendê, por exemplo. Sendo assim, pode-se concluir que o Brasil, graças a grande miscigenação, tem uma riquíssima cultura gastronômica repleta de simbolismo religioso.

Palavras-chave: Religião. Gastronomia. Comida.