



AS IABÁS ORIXÁS E COZINHEIRAS

MARIA ALICE REZENDE GONÇALVES

ANA PAULA ALVES RIBEIRO

CRISTIANO CARDOSO

VINÍCIUS OLIVEIRA PEREIRA

Houve um tempo em que os africanos foram trazidos para as Américas na condição de escravos, dando início à diáspora. A **DIÁSPORA AFRICANA** dispersou os africanos mundo afora.



IDAS E VINDAS



PASSAGEM DO MEIO

As viagens eram longas, precárias e difíceis. Muita gente morria na travessia e, por isso, os navios eram chamados de tumbeiros. Ironicamente, as embarcações recebiam nomes como “Boa viagem”, “Deus está contigo” e “Mar azul”. No Brasil, o tráfico negreiro durou do século XVI ao XIX.

PASSAGEM DO MEIO é a rota negreira de travessia do Atlântico.



OS VALORES CIVILIZATÓRIOS

Ao saírem do continente, os africanos trouxeram consigo seus costumes, hábitos e valores formadores das culturas afro-americanas. Por **ATLÂNTICO NEGRO** entende-se a troca das culturas decorrentes do tráfico entre a África e o Novo Mundo.

O panteão dos orixás cuida e protege as pessoas, ao longo das suas vidas. Para o Candomblé existem dois mundos: o **AYÊ**, o mundo dos homens, e o **ORUN**, o mundo dos orixás.

A RODA DA HUMANIDADE E DOS ORIXÁS





AS IABÁS

As iabás são as seis principais orixás femininas, responsáveis pelo equilíbrio da terra. São elas: **IAN SÃ**, a deusa dos ventos e tempestades; **EWÃ**, a deusa da beleza e da alegria; **OBÃ**, a deusa dos rios...

IEMANJÁ, a deusa do mar e da maternidade; **OXUM**, a deusa da água doce e da fertilidade e **NANÃ**, a grande deusa ou a mais velha das deusas.



A primeira casa de **CANDOMBLÉ** aberta no Brasil foi a Casa Branca do Engenho Velho, Ilê Axê Iya Nassô, no século XIX, em Salvador. Um pouco mais tarde, foram abertos o Ilê Iyá Omi Axê Iya Massê e o Ilê Axê Opô Afonjá, na mesma cidade.

CASA BRANCA





QUINTAIS, RELIGIOSIDADE E COMIDA

Contam que no bairro da Saúde, no Rio de Janeiro pós-abolição, a comunidade negra realizava festas e rituais religiosos nas casas das famosas **TIAS BAIANAS**, como Tia Ciata. Ali também nasceu o samba urbano carioca. Os quintais eram locais de práticas religiosas, sociabilidade e musicalidade, com boa comida. Até hoje, em várias partes da cidade, essas festas acontecem.

Da África do século XVII aos nossos dias, a atividade de comércio ambulante faz parte do universo feminino negro. Jean B. Debret (1768-1849), pintor francês, retratou as mulheres negras quituteiras e sua presença nas ruas da cidade. No candomblé, as iabás são também as cozinheiras responsáveis pela comida de santo, como o **ACARAJÉ**, servido a Iansã e a Xangô. As comidas de santo foram incorporadas à culinária popular brasileira.

IABÁS COZINHEIRAS





A FEIRA DAS IABÁS

A Feira das Iabás é um evento culinário e musical que acontece no segundo domingo de cada mês, na Praça Paulo da Portela, em Madureira, Rio de Janeiro. A feira tornou-se um importante local de encontro. Protegida pelas **ORIXÁS FEMININAS**, a Feira das Iabás se estende pela cidade em redes de solidariedade envolvendo moradores de diferentes bairros.



A COMIDA DE MATRIZ AFRICANA

Nas barracas, come-se vatapá, bobó, peixes, omolokum, **XINXIM**, efó, sarapatel, canjiquinha, manjar, jiló frito, cocada, acaçá e bará. Tudo isso regado com muita música e alegria.

A comida alimenta as pessoas e os orixás. No candomblé, a força sagrada de cada orixá se revigora com as oferendas e os sacrifícios rituais. Cada orixá tem preferências e interditos com relação aos alimentos. Nos rituais, o que dá o tom e também alimenta é um bom **BATUQUE**. E, nas festas, um bom **SAMBA**.

FEIRA DAS IABÁS: MÚSICA E COMIDA



Acarajé, o alimento de Xangô e Iansã, é um bolinho de feijão-fradinho descascado, moído, temperado com sal e cebola ralada, muito bem batido, frito no azeite de dendê, e servido com molho de pimenta malagueta, camarões secos, vatapá, tomate e pimentão. O **OFÍCIO DAS BAIANAS** do acarajé foi tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional — Iphan, em 14/01/2005, no livro de registros *Forma de expressão e saberes*.

BAIANAS DO ACARAJÉ



O **DIA NACIONAL DO SAMBA** é comemorado em 2 de dezembro. O Iphan tombou o samba carioca no dossiê *Matrizes do Samba no Rio de Janeiro: Partido Alto, Samba de Terreiro e Samba Enredo*, em 20/11/2007.

O SAMBA CARIOCA



PATRIMÔNIO BRASILEIRO



O encontro de diferentes culturas no Novo Mundo deu origem às manifestações de matriz africana nas Américas, como a Feira das labás. Hoje as manifestações da **CULTURA AFRO-BRASILEIRA** são compartilhadas por todos os brasileiros. Muitas delas fazem parte do patrimônio nacional.

AS IABÁS: ORIXÁS E COZINHEIRAS

PROJETO

Registro, Memória e Gênero: visitando as lendas das Iabás – Material didático para ensino básico. (2014-2016)

EDITAL

E-28/2014 – Apoio à produção de material didático para atividades de ensino e/ou pesquisa.

OUTORGADO

Maria Alice Rezende Gonçalves

PRODUÇÃO E PESQUISA

Maria Alice Rezende Gonçalves, Ana Paula Alves Ribeiro, Cristiano Cardoso, Vinicius Oliveira Pereira.

CÂMERA E FOTOGRAFIA

Cristiano Cardoso, Vinicius Oliveira Pereira

EDIÇÃO

Cristiano Cardoso

NARRAÇÃO

Vanessa Soares da Silva

BONECAS ABAYOMI

Lena Martins

PROJETO FEIRA DAS YABÁS

Marquinhos de Oswaldo Cruz (2009)

PARTICIPARAM DO PROJETO: Dayana Doria, Edna Andrade, Juliana Freitas, Leandro Silva e Vanessa Soares da Silva.



SOBRE OS AUTORES

MARIA ALICE REZENDE GONÇALVES é professora associada da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, coordenadora do Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e do Museu do Museu Afro Digital Rio, ambos da Uerj. Temas de pesquisa: políticas sociais, cultura afro-brasileira e educação para as relações étnico-raciais.

E-mail: marialicerezende@gmail.com

ANA PAULA ALVES RIBEIRO é professora adjunta da Faculdade de Educação da Baixada Fluminense/Universidade do Estado do Rio de Janeiro, pesquisadora do Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e coordenadora do Museu Afro Digital Rio, ambos da Uerj. Temas de pesquisa: cinema, cidade, cultura afro-brasileira, relações étnico-raciais e educação.

E-mail: anapalvesribeiro@gmail.com

CRISTIANO CARDOSO é professor da Secretaria Municipal de Educação/Rio de Janeiro, RJ, e pesquisador do Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros da Uerj. Temas de pesquisa: educação, áudio-visual e cultura.

E-mail: cristiano.cardoso@gmail.com.

VINICIUS OLIVEIRA PEREIRA é professor da Secretaria de Educação/Duque de Caxias, RJ, e pesquisador do Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros da Uerj. Temas de pesquisa: política educacional, cultura, educação para as relações étnico-raciais.

E-mail: viniciusoliveirapereira@yahoo.com.br

Copyright © 2017 Maria Alice Rezende Gonçalves, Ana Paula Alves Ribeiro,
Cristiano Cardoso e Vinicius Oliveira Pereira.

Revisão: CAROLINA MEDEIROS

Edição: LUCIA KOURY

Projeto gráfico e capa: ESPIRÓGRAFO EDITORIAL / MARCIA MATTOS

labás: Orixás e Cozinheiras / Maria Alice Rezende Gonçalves; Ana Paula Alves Ribeiro;
Cristiano Cardoso; Vinicius Oliveira Pereira.

20 p. 15 cm (A lei 10639/03 e a formação de educadores; v. 5)

ISBN 978-85-8488-039-3

Material didático 2. Literatura infanto-juvenil 3. Cultura Afro-brasileira 4. Candomblé
5. Orixás 6. Educação para as Relações Étnico-raciais – Brasil.

I Gonçalves, Maria Alice Rezende. II Ribeiro, Ana Paula Alves. III série.

Outras Letras Editora Ltda.
Tel./Fax: (21) 2267-6627
contato@outrasletras.com.br
www.outrasletras.com.br



outrasletras



AGRADECIMENTOS

Às tias da Feira das Yabás; aos comerciantes e moradores de Madureira; à Lena Martins, pelas Bonecas Abayomi, e à Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro.