



Mãe Deusa – A cozinha alternativa dos orixás

Autor: Deusa Costa Barcellos

Editora: Pallas Editora

104 páginas | R\$ 24,00 | 13,5 x 20,5 cm | ISBN 978-85-347-0438-0



No universo do Candomblé, a cozinha recebe uma especial atenção, por conter, além da alimentação, o sagrado. Porém, em muitos terreiros de Candomblé, o local onde são preparadas as comidas dos Orixás é o mesmo no qual são feitas as comidas do dia a dia. A separação, no entanto, é realizada de forma bastante visível e determinada. Muitas vezes se reserva para as comidas de santo um fogão especial, que pode ser a lenha ou industrial, enquanto a preparação das comidas do dia a dia ocorre num fogão menor. É comum que os horários sejam distintos. É muito difícil mexer com as panelas dos orixás ao lado de outras panelas, bem como misturar os utensílios destas duas cozinhas.

Em *Mãe Deusa*, aprendemos que flores, frutas, folhas, cereais, legumes, verduras, tubérculos e temperos naturais são iguarias que a natureza nos proporciona não somente para nossa alimentação e deleite, mas para agradar os nossos orixás, nkises e voduns, de acordo com a nação de santo. A divindade — bem como qualquer encantado ou desencarnado, o qual chamamos egum — se alimenta da essência, do perfume e do aroma das misturas.

Neste livro, Deusa Costa Barcellos esclarece que, na oferenda, estão, além dos elementos, todos os desejos, anseios, aspirações, esperanças, crenças e convicções. Dessa forma, a escolha desses elementos é tão importante — em relação à sua qualidade, principalmente — quanto as esperanças que depositamos na oferenda a ser dada.

Unir flores e cereais, folhas e frutas, legumes e temperos, enfim, os elementos da lavoura, é a forma mais expressiva de se agradar uma divindade, o orixá.

Pallas Editora e Distribuidora Ltda.

Rua Frederico de Albuquerque, 56 - Higienópolis - Rio de Janeiro/RJ

21 2270 0186 | comercial@pallaseditora.com.br | Fernando Moura

www.pallaseditora.com.br