



Divulgação



Divulgação

A feira das Yabás reúne gastronomia de sabores ancestrais, samba de raiz e moda e artesanato de empreendedores populares num autêntico 'hub preto', como define Marquinhos de Oswaldo Cruz, idealizador do evento



Divulgação

As yabás em festa

CCBB RJ recebe edição especial do tradicional evento de Oswaldo Cruz



Divulgação

Por **Cláudia Chaves***

Especial para o Correio da Manhã

A Feira das Yabás é uma verdadeira celebração de ancestralidade, gastronomia e cultura afro-brasileira! Nasceu em Oswaldo Cruz, berço da Portela, em 2008, idealizada pelo cantor e compositor Marquinhos de Oswaldo Cruz. A intenção era valorizar a cultura negra, promovendo encontros que exaltessem a história, a tradição e a espiritualidade dos nossos ancestrais.

Para festejar o Dia do Trabalhador nesta quinta-feira, 1º de maio, mês em que celebra o 17º aniversário, a Feira das Yabás aporta novamente no Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB). A tradicional roda de samba, comandada por Marquinhos, recebe convidados simbólicos no Dia do Trabalhador: Moacyr Luz e Samba do Trabalhador, a tradicional roda que embala as segundas-feiras no Clube Renascença.

Mas afinal, quem são as yabás? No universo do candomblé e das religiões de matriz africana, yabás são as orixás femininas, poderosas mães da criação. Representam forças da

natureza e aspectos da vida como o amor, a fertilidade, a sabedoria e a justiça. Entre elas, destacam-se Oxum, Iemanjá, Oyá (também chamada Iansã), Nanã e Obá, cada uma com sua energia e sua história cheia de axé.

A importância das yabás na nossa ancestralidade é imensa, pois são a memória viva das mulheres africanas que atravessaram o Atlântico, trazendo nos corpos e nos corações as sementes da cultura afro-brasileira. Reverenciar as yabás é um gesto de resistência e amor à história do nosso povo, é reafirmar a dignidade das nossas origens.

As Feiras das Yabás têm como grande

estrela a gastronomia afro-brasileira. Cada barraca é um convite irresistível ao paladar, com pratos que têm histórias ancestrais.

Cozinheiras como Vera Caju, Selma Candeia, Tia Edith, Neide Santana, Tia Nira e Rosimeri Cruz, entre outras, apresentam iguarias como acarajé douradinho, abará cozido em folha de bananeira, vatapá cremoso, caruru, moquecas perfumadas e doces como cocada e bolinho de estudante. Tudo feito com muito dendê, leite de coco e axé. A única coisa difícil é saber escolher o que comer, entre tantas delícias.

Marquinhos relembra as origens do even-

to: ele promovia roda de samba como tempero para uma macarronada com carne assada e feijão, feita pelas pioneiras Tia Edith e Neide Santana. O evento saiu do quintal e foi pra rua. Hoje deixou de ser apenas um evento de samba e comida para atrair empreendedores locais de moda e artesanato. "A feira tornou-se um hub preto", define o sambista.

O clima das Feiras é pura ginga, com muita música de roda, samba de raiz, jongo, capoeira, maracatu e ação dos afoxés. O batuque dos atabaques ecoa no peito e faz o corpo querer sambar, dançar e saudar os orixás. E, é claro, não podem faltar os turbantes, as saias rodadas e os colares de contas coloridas, cada um com seu significado especial.

A ligação com o candomblé é profunda e bela. Durante a feira, é comum haver saudações e oferendas discretas, com todo respeito aos orixás. A presença das yabás é sentida na alegria do povo, na fartura das comidas e na força da irmandade. É um momento de reconexão espiritual. A feira tem papel social importante ao valorizar a economia criativa local, dando espaço para pequenas empreendedoras. Além disso, educa sobre a história africana e afro-brasileira, combatendo o preconceito através do conhecimento e da celebração.

Cada edição é um novo renascimento. Ali, na área em frente ao CCBB, com as barracas enfeitadas, cada risada, cada prato servido, cada tambor tocado é um elo com a nossa África-mãe. A feira é uma verdadeira "festa de axé", onde o passado e o presente se encontram para construir um futuro de orgulho e resistência. E quem passa por lá sente na pele a bênção das mães ancestrais, levando para casa muito mais do que lembranças: leva axé, história e identidade.

*Colaborou Affonso Nunes