

Enseres necesarios para las Ceremonias de Olokun

Este documento es un material del Sitio Web Proyecto Orunmila y el mismo fue compilado por Ernesto Valdés Jane, Omar García Ruiz, Michael Hernández López y Julio Valdés Jane, integrantes del Equipo de Investigaciones Histórico Antropológicas Proyecto Orunmila. Regla, Ciudad de La Habana.

Para más información contacte a:

Lic. Ernesto Valdés Jane
Master en Ciencias Históricas
Especialista en Etnografía y Antropología
Ilé Osha Oló Obatalá Oshagriñan Adé Yerí Awó Fakán ni Orunmila
Omó Odun Ifá Ofún Yemiló.

Dirección: Camilo Cienfuegos # 109 entre Oscar Lunar y Ñico López, Regla, Ciudad de La Habana, Cuba. CP 11200

Teléfonos: +535 268 5495
+537 875 1593 (voice mail)

Email: proyecto@proyecto-orunmila.org
adeyeri@proyecto-orunmila.org

Sitio Web: www.proyecto-orunmila.org

Enseres necesarios para las Ceremonias de Olokun

Animales

Guerreros: 1 Pollón 1 Paloma
Olokun: 1 Pollón 1 Pato 1 Paloma 1 Guineo

Enceres para el cuarto

Cuentas para collar de Olokun
1 Tinaja chiquita
1 Tinaja grande
1 Freidora barro
2 manos de caracoles.
Herramientas de Olokun
Hierbas de Olokun y Yemayá
1 palangana
1 jabón blanco de lavar
18 velas
2 jícaras
5 cocos
1 botella de melado
1 botella de miel de abeja
1 botella de aguardiente
Pescado ahumado, jutía ahumada, maíz tostado
30 pimientas de guinea
10 bolas de cascarilla
1 barra manteca de cacao
Todo tipo de agua (de lluvia, de ojo de agua, de pozo, de laguna, de manantial, de río, del mar, del grifo, bendita).
Un paño para la rogación de cabeza.
21 platos.
1 canasta
Una mano de plátano
3 lb. Del gordo de puerco para hacer chicharrones.
1 lb. Café
2 mazorcas de maíz
1 metro de tela azul

Nota: En el Ilé Osha debe haber una mandarria y un cincel.

Platos de Olokun

Carne de res (picadillo)
Un pedazo de carbón
Pescado entero

Huevos (2)
Gofio
Maíz tostado
Frijoles blancos
Frijoles colorados
Frijoles carita
Garbanzos
Calabaza
Manteca de puerco
Chicharrones de puerco
Mariquitas de plátanos
Azúcar
Café
Frutas (de estación)
Arroz
Papa
Boniatos
Pan

Nota: Olokun come abundante.

Almuerzo

Arroz
Frijoles negros
Plato fuerte (picadillo de res o de pollo, etc.)
Ensalada de estación
Aceite de cocinar
Especias
Pan/ Mayonesa/Jamón, etc. (para merienda)
Refresco
Café y azúcar

Nota: Los productos para el almuerzo y la merienda los acuerdan el ahijado y el padrino.

Oloshas que se necesitan

Uno para entregar la hierba.
Uno para echar el agua
Uno para el lavatorio
El Obá
El padrino o la madrina