

Templo budista realiza tradicional festa

Com o tema "Sabores da Paz", quermesse ocupa os finais de semana de agosto com gastronomia típica, apresentações de dança, atrações inéditas e mobilização voluntária na 315/316 Sul

» LETÍCIA MOUHAMAD

O Templo Shin Budista de Brasília dá início, neste sábado, a mais uma edição do Obon Matsuri, tradicional festival de gastronomia e cultura japonesa que movimenta a capital ao longo de todos os sábados e domingos de agosto. Em 2026, a quermesse adota o tema "Sabores da Paz", inspirando-se na essência do Obon — celebração budista dedicada à gratidão e à memória dos antepassados — para propor o alimento como um canal de encontro, generosidade e fortalecimento de laços comunitários.

A festividade tem raízes no sutra Urabon-e, que relata a história de Mogallana, discípulo do Buda Shakyamuni. Afliito ao ver a falecida mãe sofrendo no mundo dos espíritos famintos devido ao carma da avareza, o discípulo foi orientado a praticar a doação de alimentos aos monges. O ato libertou a mãe do sofrimento e deu origem à tradição de oferecer refeições abundantes e compartilhar a comida com a comunidade.

"Tanto na avareza quanto na fome, não se pode esperar sentir o sabor do alimento. Ele só nos surge onde não há preocupação alguma, seja por apego, seja por escassez. Cada sabor é um fruto da paz, que as pessoas de diferentes origens podem compartilhar entre si", explica o sensei regente do templo, Keizo Doi. "Nosso refeitório principal abrange 1,8 mil pessoas num lugar só. Ali, presenciamos a paz brotando no sabor", completa.

Solidariedade

A gastronomia figura como um dos carros-chefes do evento, trazendo pratos clássicos como yakisoba, tonkatsu, guiso, karaage, onigiri, udon e tempurá, além de novidades no cardápio desta edição, como o kare rice e o dorayaki. O compromisso com a solidariedade é renovado pelo projeto "Yakisoba Solidário", que permite ao visitante adquirir a refeição por valor promocional e custear a doação de um prato a pessoas em situação de vulnerabilidade. "O Obon Matsuri tem como origem a doação de alimentos. Aqueles que não têm fácil acesso ao evento também podem participar dele, recebendo o sabor do principal prato do festival", destaca o monge Keizo Doi.

A programação artística reúne atrações locais e grupos vindos de outros estados. Entre os destaques estão o espetáculo de teatro-dança Kabuki e uma apresentação inspirada nas tradições cênicas do Kagura, ambos trazidos por companhias de São Paulo. O público poderá acompanhar as demonstrações de taiko (tambores japoneses), artes marciais e participar do Bon Odori, a tradicional dança coletiva em roda. "Dessa vez, vamos trazer artistas de outros estados, São Paulo e Pará, para que os moradores do DF possam ver nossa

Davi Pereira/CB/D.A Press



A organização do evento tem 312 voluntários inscritos para atuarem em todos os fins de semana da festa

Ana Clara Araújo



Público poderá participar do tradicional Bon Odori, dança coletiva aberta a todos os visitantes

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Sensei Keizo Doi é o regente do Templo Shin Budista

Ana Clara Araújo



A gastronomia será um dos principais atrativos do festival, que irá ocorrer em todos os sábados e domingos de agosto

cultura de perto. Sintam o tambor no peito. Entrem na roda de dança com a gente", convida o regente.

A festividade conta com exposição de imagens históricas do Buda vindas de diferentes países de tradição budista, além de oficinas gratuitas de culinária com a chef Rosa Takematsu e de artes tradicionais, como sumiê, ikebana e mangá. No campo da inclusão e da sustentabilidade, o espaço dispõe de uma área sensorial voltada ao acolhimento de pessoas neurodivergentes, controle de ruídos e gestão de resíduos em parceria com cooperativas de reciclagem. "O budismo é para todos os seres sencientes. A

inclusão é originalmente contemplada no budismo", ressalta o sensei Keizo Doi.

Força voluntária

Declarado Patrimônio Cultural do Distrito Federal, o Templo Shin Budista mantém suas portas abertas e estrutura em funcionamento graças ao engajamento da comunidade. A realização do Obon Matsuri é viabilizada pelo trabalho de voluntários e pela parceria com a Federação das Associações Nipo-Brasileiras do DF (Feâm-bra), responsável pelo preparo dos pratos típicos. A arrecadação

da quermesse responde por cerca de 70% dos recursos necessários para a manutenção anual do espaço e de suas atividades sociais, culturais e religiosas.

Para a edição de 2026, a organização contabiliza 312 voluntários inscritos, coordenados por meio de um sistema web desenvolvido por três voluntárias da área de dados para orientar os fluxos pelo celular. O grupo é liderado pelo assistente social, pedagogo e gestor financeiro do templo, José Aguilera (Shaku Myou-Gan), de 55 anos. Frequentador do local há mais de duas décadas e atuante na coordenação desde 2022, ele relembra que

seu primeiro contato com o espaço ocorreu na condição de visitante apreciador da cultura.

"Frequentei inicialmente o templo pela festividade, pela curiosidade, e me encantei com aquele volume de informações. Mais tarde, ao ver uma mensagem do Papa Francisco enfatizando a importância do diálogo inter-religioso e da promoção da paz, me senti encorajado a conhecer o espaço em seu conteúdo religioso", relata José Aguilera. A quermesse, segundo o coordenador, é o que popularmente se chama de Natal do templo. "É nela que reunimos os voluntários para ajudar

na manutenção do espaço, garantindo que ele permaneça seguro e aberto a toda a sociedade."

Essa ponte entre gerações é simbolizada por figuras como dona Kayo, moradora de Sobradinho, que atuou como voluntária na primeira quermesse promovida pelo templo, em 1973, e que retornou ao espaço nas edições recentes. "Vê-la como uma das primeiras voluntárias é muito marcante para nós, que estamos em 2026 dando continuidade à agenda do Obon Matsuri com os mesmos princípios de mais de 50 anos atrás", pontua o coordenador, animado para o início da celebração (veja mais em Serviço).

Serviço

Obon Matsuri
Quermesse do Templo Shin Budista 2026 — Festival de gastronomia e cultura japonesa

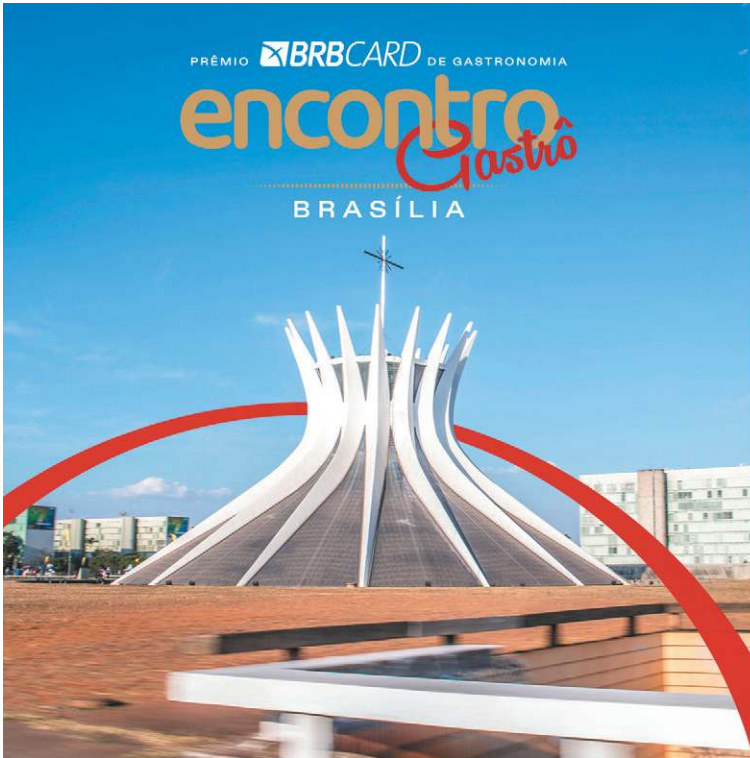
Data: todos os sábados e domingos de agosto

Horário: das 16h às 22h

Local: Templo Shin Budista de Brasília — Área Especial 315/316 Lote 5. Estacionamento gratuito com acesso pela W2

Ingressos: estão à venda antecipadamente pela Sympla, com valores a partir de R\$ 11. Há diferentes modalidades de entrada, incluindo meia-entrada social mediante a doação de 1 kg de alimento não perecível. Para comprar os ingressos, acesse <https://www.sympla.com.br/evento/obon-matsuri-2026-sabores-da-paz/3472200>

Mais informações e a programação completa estão disponíveis no perfil oficial do Templo no Instagram: [@budismodaterapura](https://www.instagram.com/budismodaterapura)



VOCÊ ESCOLHE.
A CIDADE RECONHECE.
**OS MELHORES
SÃO PREMIADOS.**

Agora vote em quem **representa a gastronomia brasiliense.**

PATROCÍNIO:

SENAI Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

OFERECIMENTO:

Del Maipo

APOIO:

SEBRAE

CORREIO BRAZILIENSE

REALIZAÇÃO:

INSTITUTO

