



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA- UNEB DEPARTAMENTO DE  
CIÊNCIAS HUMANAS E TECNOLOGIAS *CAMPUS XVIII- EUNÁPOLIS*  
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO**

**LÉBINI BOSSÊDÉ HONORINE AGANI**

**MODOS DE FAZER E SERVIR O ACARÁ-ACARAJÉ: APROXIMAÇÕES E  
DISTANCIAMENTOS NA CONTEMPORANEIDADE.**

**EUNÁPOLIS-BA  
2024**

**LÉBINI BOSSÊDÉ HONORINE AGANI**

**MODOS DE FAZER E SERVIR O ACARÁ-ACARAJÉ: APROXIMAÇÕES E  
DISTANCIAMENTOS NA CONTEMPORANEIDADE.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de bacharelado em Turismo do Departamento de Ciências Humanas e Tecnologias da Universidade do Estado da Bahia, como requisito final da disciplina para obtenção do título de graduado em Turismo.

Orientadora: Prof<sup>a</sup> Ma. Raiza Cristina  
Canuta da Hora

Co-orientadora: Prof<sup>a</sup> Ma. Priscila Santos  
da Glória

**EUNÁPOLIS-BA  
2024**



UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA - UNEB



Departamento de Ciências Humanas e Tecnologias  
Colegiado do Curso de Turismo  
Campus XVIII – Eunápolis

### ATA DE DEFESA PÚBLICA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

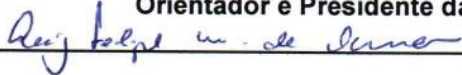
Aos três dias do mês de **julho** do ano de **2024** reuniram-se os membros Banca examinadora constituída pelos docentes Luiz Felipe Mendes de Oliveira e Priscila Santos da Glória e pelo docente orientador Raiza Cristina Canuta da Hora, para proceder a avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado: **Modos de fazer e servir o acará-acarajé: aproximações e distanciamentos na contemporaneidade**, da discente Lebini Bossede Honorine Agani como requisito curricular indispensável para a integralização do Curso de Bacharelado em Turismo. Após reunião em sessão reservada, a Banca Examinadora deliberou e decidiu pela:

- Aprovação** da monografia, com média 10,0,
- Aprovação** da monografia com **restrições**, com média \_\_\_\_\_,
- Reprovação**,

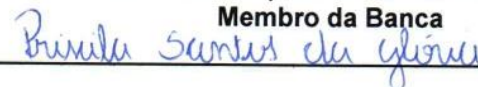
divulgando o resultado formalmente a discente e demais presentes e eu, na qualidade de Presidente da Banca, lavrei a presente ata que será assinada por mim, pelos demais examinadores e pelo aluno.

  
\_\_\_\_\_

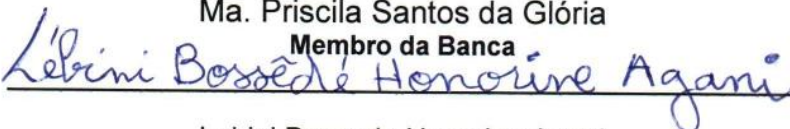
Ma. Raiza Cristina Canuta da Hora  
**Orientador e Presidente da Banca**

  
\_\_\_\_\_

Me. Luiz Felipe Mendes de Oliveira  
**Membro da Banca**

  
\_\_\_\_\_

Ma. Priscila Santos da Glória  
**Membro da Banca**

  
\_\_\_\_\_

Lebini Bossede Honorine Agani  
**Discente**

Dedico este trabalho, primeiramente a Deus Pai, Deus Filho e Deus Espírito Santo. Além da Trindade, dedico a mim mesmo e a minha filha pela força que me deu durante todo esse processo difícil da minha vida.

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus por ficar do meu lado durante todo esse processo difícil, me dando saúde, força, coragem e paciência para poder superar cada umas das dificuldades encontradas.

A minha filha querida Tinouké Richmonde.

Aos meus familiares, principalmente minha mãe Juliette Andjori e meu pai Gabriel Agani pelo amor, incentivo e apoio incondicional.

A cada professor que participou da minha formação desde o primeiro semestre até o final do curso, em particular a professora de projeto Silvia Sousa Almeida e a professora da aula de Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) Deisiane Barreto Ribeiro.

As minhas orientadoras Raiza Cristina Canuta da Hora e Priscila Santos da Glória, pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos.

Ao professor Luiz Felipe Mendes de Oliveira por me ajudar a encontrar um dos principais autores desse trabalho.

Ao professor Geovana de Jesus Silva pelo seu grande apoio na realização da produção do acará-acarajé.

Aos meus amigos do Benim e do Brasil que acreditaram em mim, e mim deram força e incentivo durante todo esse processo.

A todos os técnicos da Universidade do Estado da Bahia (UNEB) campus XVIII pela ajuda, pelo carinho, pela amizade e paciência, começando pelas:

Meninas e meninos da limpeza, os motoristas e porteiros do campus.

A Vanessa Montinho da Nupe.

As meninas do Protocolo e do financeiro a partir da pessoa de Elaíne Nishioka.

A senhora Glória e o senhor Darlan da secretária acadêmica.

A Pierre e Daniel da informática pela ajuda e pelo carinho. A Prof.<sup>a</sup> Marília da Nape.

A Gracy e Patrick da administração. E ao pessoal da direção: Jakline Nascimento, Fábio Gama, os diretores Wilson Araújo, Charles Nascimento de Sá e Robson Braga.

Ao colegiado do turismo a partir da pessoa de José Abílio dos Santos Filho.

Ao pessoal da biblioteca.

A todas as meninas da residência de Gusmão que me apoiaram e me ajudaram desde a minha chegada na residência, apesar das nossas pequenas diferenças.

E a todos que diretamente ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigado.

A todo o membro da primeira igreja presbiteriana de Eunápolis a partir da pessoa do pastor José Augusto Cardoso Mato.

AGANI, Lébini Bossêdé Honorine. **Modos de fazer e servir o acará-acarajé: aproximações e distanciamentos na contemporaneidade.** Monografia (Bacharelado em Turismo) – Departamento de Ciências Humanas e Tecnologias – *Campus XVIII* – Universidade do Estado da Bahia – UNEB, Eunápolis-BA, 2024.

**Resumo:** A presente monografia se propõe discutir, através de um estudo comparativo, as adaptações e distanciamentos que a iguaria acará sofreu no Brasil desde a chegada dos africanos que foram escravizados, até a contemporaneidade com o tombamento do ofício das baianas de acarajé como patrimônio imaterial. Esse trabalho trilhou todo o caminho da história que envolveu o prato, desde a sua saída da África até a sua chegada ao Brasil, essa trilha levou em consideração a breve história do comércio transatlântico, do trabalho das ganhadeiras nos séculos XVIII e XIX, e como essas mulheres foram se transformando nas baianas de acarajé que conhecemos na contemporaneidade. Além disso, foi apresentado no trabalho através de imagens, os modos de fazer e de servir o acará e o acarajé na atualidade, comparando imagens africanas e brasileiras para compreender as diferenças em o acará e o acarajé. E por fim foram problematizados encontrados na Preservação do Ofício das Baianas do Acarajé como Bem Cultural Imaterial do Brasil, desde o seu tombamento em 2005 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). É importante ressaltar que esse tombamento se deu diante a uma grande representatividade cultural e religiosa para a comunidade negra e afrodescendente brasileira. Ademais, esse ofício é um grande gerador de renda através da venda do acarajé para muitas famílias formadas por mulheres baianas (antigas ganhadeiras), além de tudo isso o acarajé adquiriu no Brasil significados religiosos, tornando-se um símbolo importante das religiões de matriz africana. A pesquisa partiu de uma revisão bibliográfica começando por obras de alguns historiadores, principalmente dos escritores Ferreira (2018) e Paiva (2017), e travando o diálogo da história com a gastronomia, os autores e folcloristas Cascudo (2011) e Raul Lody (2008; 2009 e 2013) são os principais, eles arremataram a importância do acarajé para a cultura afro-brasileira. Enquanto Cecília Soares (1996) foi essencial para conhecermos a história das ganhadeiras que vendiam de tudo na cidade de Salvador nos séculos XVIII E XIX. Além disso, o livro de saberes que consta o tombamento do IPHAN foi um documento fundamental para a análise aqui travada, dele coletamos também imagens dos modos de fazer e servir o acarajé que foram comparadas com imagens do acará coletadas pela minha família no Benin. Dessa forma o método de escrivência da Conceição Evaristo (2017) possibilitou que a escrita da minha história se elencasse com a história do acará/acarajé.

**Palavras-chave:** Aproximações e distanciamentos; Modos de fazer e servir; Acará-Acarajé; Patrimônio cultural imaterial;

AGANI, Léбини Bossêdé Honorine. **Ways of making and serving acará-acarajé: Narratives about the approximations and distances in contemporary times.** Undergraduate Thesis (Bachelor's Degree in Tourism) - Department of Human Sciences and Technologies - Campus XVIII - Universidade do Estado da Bahia - UNEB, Eunápolis-BA, 2024.

**Abstract:** This monograph proposes to discuss the adaptations and transformations that the culinary delicacy acará has undergone in Brazil, spanning from the arrival of enslaved Africans to its contemporary status as an intangible cultural heritage. Through a comparative method, the study traces the dish's journey from its African origins to its Brazilian adaptation, encompassing the transatlantic slave trade, the work of 'ganhadeiras' (female vendors) in the 18th and 19th centuries, and how these women evolved into the baianas of acarajé of today. In addition, the ways of making and serving acará and acarajé in the present day were presented in this paper through images, comparing the African and Brazilian portrayals to understand the differences between acará and acarajé. Furthermore, it delves into the challenges and complexities surrounding the preservation of the "Ofício das Baianas do Acarajé" (Baianas' Acarajé Tradition) as an intangible cultural heritage of Brazil, following its designation in 2005 by the National Institute of Historic and Artistic Heritage (IPHAN). The recognition of acarajé as a cultural heritage stems from its profound cultural and religious significance for the Brazilian Black and Afro-descendant community. Additionally, the tradition serves as a significant source of income for many families headed by baianas (former "ganhadeiras") through the sale of acarajé. Moreover, acarajé has acquired religious connotations in Brazil, becoming an emblem of Afro-Brazilian religions. The research methodology employed a comprehensive literature review, drawing upon the works of historians, namely Ferreira (2018) and Paiva (2017). This study bridges the gap between history and gastronomy, incorporating the perspectives of authors and folklorists such as Cascudo (2011) and Raul Lody (2008; 2009; 2013), who emphasize the pivotal role of acarajé in Afro-Brazilian culture. Cecília Soares' work (1996) was valuable in shedding light on the history of "ganhadeiras" who sold various goods, including acarajé, in Salvador during the 18th and 19th centuries. The IPHAN's official registry of the acarajé tradition served as a cornerstone for this analysis, providing crucial information and imagery. These images were juxtaposed with photographs of acará preparation methods obtained by the author's family in Benin. The writing style adopted aligns with Conceição Evaristo's (2017) methodology, intertwining the author's personal narrative with the historical trajectory of acará/acarajé.

**Key-Words:** Approximations and distances; Ways to make and serve; Acará-Acarajé; Intangible cultural heritage

## LISTA DE IMAGENS

|                                                                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Imagens 1 e 2 – Feijão Fradinho.....                                                                                    | 34 |
| Imagens 3 e 4– Feijão fradinho sem a casca.....                                                                         | 35 |
| Imagens 5 e 6 – Moagem do feijão fradinho.....                                                                          | 35 |
| Imagem 7 – Massa do Acará/Acarajé.....                                                                                  | 36 |
| Imagem 8 – Azeite de dendê.....                                                                                         | 37 |
| Imagens 9 e 10 – Acará fritando no óleo de soja.....                                                                    | 39 |
| Imagens 11 e 12 – Acarajé fritando no azeite de dendê.....                                                              | 40 |
| Imagens 13 - Apresentação do prato do acará ou akára.....                                                               | 40 |
| Imagens 14 e 15 - Apresentação do prato do acarajé servido.....                                                         | 41 |
| Imagem 16, 17 e 18 - O tabuleiro da vendedora do acará no Benim na contemporaneidade.....                               | 42 |
| Imagem 19 - O tabuleiro da baiana de acarajé na contemporaneidade.....                                                  | 42 |
| Imagens 20 e 21 - Uma vendedora do acará na Nigéria / Benim e uma baiana de acarajé no Brasil na contemporaneidade..... | 46 |

## SUMÁRIO

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 INTRODUÇÃO .....</b>                                                                       | <b>10</b> |
| <b>2 CONTEXTO HISTÓRICO DA IGUARIA ACARÁ E ACARAJÉ.....</b>                                     | <b>14</b> |
| 2.1 Um breve histórico do comércio Transatlântico: o acará em diáspora.....                     | 14        |
| 2.2 Da Iguaria Acará ao Acarajé: de ganhadeiras a baianas de acarajé.....                       | 19        |
| <b>3 APROXIMAÇÕES E DISTANCIAMENTOS DA IGUARIA ACARÁ- ACARAJÉ NA<br/>CONTEMPORANEIDADE.....</b> | <b>29</b> |
| 3.1 Modos de Fazer e Servir a Iguaria Acará-Acarajé na<br>contemporaneidade.....                | 32        |
| 3.2 Dilemas da Preservação do Ofício das Baianas do Acarajé como Bem<br>Cultural Imaterial..... | 46        |
| <b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>                                                             | <b>51</b> |
| <b>REFERÊNCIAS.....</b>                                                                         | <b>53</b> |

## 1 INTRODUÇÃO

A ideia que deu origem a esse trabalho partiu da inquietação em conhecer as adaptações culturais que envolvem a iguaria acarajé no Brasil, pois a primeira vez que vi uma baiana servindo o acarajé em formato de sanduiche fiquei espantada, angustiada, e isso se deu pelo fato de que na África ocidental, de onde sou originária, o acará não é servido desta forma. Então, foi essa curiosidade que me levou a desenvolver essa pesquisa. E partindo desse raciocínio o problema principal desta pesquisa é: Quais são as aproximações e distanciamentos presentes no modo de fazer e servir o acará-acarajé na contemporaneidade?

O objetivo geral que essa pesquisa pretende alcançar é analisar essas aproximações e distanciamentos que ocorreram no modo de fazer e servir a iguaria acará-acarajé. Analisamos em primeiro lugar o contexto histórico que envolve a iguaria acará-acarajé para compreendermos as adaptações no modo de fazer e servir a iguaria. E também problematizar o tombamento da arte de fazer o acarajé no Brasil como patrimônio imaterial, debatendo seus dilemas na preservação.

Olhando para a importância que o acarajé tem para a história e a cultura afro-brasileira é importante entender o legado africano na culinária, mas também na cultura como um todo. Com o novo formato do acará no Brasil, o alimento acarajé recebe um status muito importante, e isso se deu por meio do ofício das baianas do acarajé, que é uma herança das mulheres negras africanas para seus filhos afrodescendentes que faziam e vendiam o acarajé para sobreviver e se fazer uma renda extra. Esse é o primeiro elemento funcional do alimento, garantir a sobrevivência de mulheres, homens e crianças africanas e afrodescendentes.

No Brasil o acarajé foi integrando a religião do candomblé fazendo parte das oferendas que são dadas a Oyá, a orixá que representa as mulheres guerreiras e fortes, que lutam para sobreviver. Assim o acarajé vai deixando de ser apenas um alimento que garantia a sobrevivência das ganhadeiras e seus descendentes para tornar-se um signo religioso para as religiões de matriz africana no Brasil (OLIVEIRA; VAZ, 2020).

Tendo em vista a importância desse ofício, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) fez todos os procedimentos do tombamento desse bem e o decreto consta no Livro de Saberes de 2005. Para compreendermos as

aproximações e distanciamentos que ocorreram no modo de fazer e servir a iguaria acará-acarajé foi necessário retomarmos o contexto da diáspora, e o percurso histórico do alimento até chegar à contemporaneidade. Destacando o tombamento do ofício das baianas de acarajé e os dilemas da preservação desse bem imaterial.

O primeiro passo da pesquisa foi um levantamento bibliográfico sobre a temática, nesse campo houve a contribuição da historiografia, mas também dos folcloristas do século XX. Da historiografia o estudo de Ferreira (2018) e Paiva (2017) foi importante para vislumbrarmos o comércio do acarajé na colonização. Enquanto Cecília Soares (1996) foi essencial para conhecermos a história das ganhadeiras que vendiam de tudo na cidade de Salvador entres outros no século XVIII E XIX. O encontro da história com a gastronomia se deu no livro de Raul Lody (2008; 2009 e 2013). As contribuições do folclorista Cascudo (2011) arremataram a importância do acarajé para a cultura afro-brasileira.

A análise do dossiê 6 intitulado “Ofício das Baianas de Acarajé” do Instituto do IPHAN foi um elemento importante também para compreendermos o processo de tombamento do ofício e os dilemas enfrentados para sua preservação.

Percebe-se que até aqui foram apresentados os principais autores brasileiros que escreveram obras de forma bem detalhada sobre o ofício, o produto acarajé e tudo que o envolve. Da parte da África Ocidental não encontrei nenhum autor que tenha escrito uma obra sobre a iguaria acará/akará, no máximo foram encontradas receitas do acará nos livros de cozinha e no site de cozinha online, como youtube, blogs entre outros.

Diante a dificuldade de encontrar documentos e bibliografias africanas e também pela distância, pois me encontro na Bahia, optamos pelo método da escrivência para tratarmos sobre o acará. Metodologia desenvolvida pela escritora Conceição Evaristo (2017) para escrever sobre si. E foi escrevendo sobre mim, minha relação com o acará e o meu espanto com as adaptações brasileiras, que desenvolvi as reflexões do segundo capítulo. Também com o auxílio da minha irmã que mora no Benim que fez um vídeo do tabuleiro de uma vendedora de acará, que me deu elementos imagéticos importantes para comparação do modo de fazer/servir o acará/acarajé. No seu artigo “Escrivências” como ferramenta metodológica na produção de conhecimento em Psicologia Social, as autoras Lissandra Vieira Soares e Paula Sandrine Machado defendem que:

[...]. Isso se dá em um processo em que a autora se coloca no espaço aberto entre a invenção e o fato, utilizando-se dessa profundidade para construir uma narrativa singular, mas que aponta para uma coletividade. Escrever significa, nesse sentido, contar histórias absolutamente particulares, mas que remetem a outras experiências coletivizadas, uma vez que se compreende existir um comum constituinte entre autor/a e protagonista, quer seja por características compartilhadas através de marcadores sociais, quer seja pela experiência vivenciada, ainda que de posições distintas. [...] (SOARES; MACHADO, p. 206)

Além da escrivência a pesquisa bibliográfica foi utilizada, pois esse trabalho foi desenvolvido a partir de livros, artigos, dissertações, teses entre outras publicações. A pesquisa bibliográfica é uma pesquisa que englobe vários fatores como: preocupação com o formato do problema, a maneira como o problema será resolvido e o seu número. Ademais, procura saber se o pesquisador possui um grande nível de conhecimento sobre o tema, principalmente sobre o resultado que se pretende atingir na pesquisa (GIL, 2022).

Além disso, o trabalho usou o estudo de caso, pois o projeto foi pensado a partir de uma análise de um fenômeno histórico e as mudanças que isso trouxe ao longo da história. O estudo de caso é uma pesquisa que tem por objetivo expor a dificuldade de uma situação. Para mais ele engloba uma quantidade maior de informações fáceis de entender e não tem um tipo de esquema estrutural preferencial. Além do mais, essas informações precisam utilizar técnicas de pesquisa diversas e bem detalhadas (MARCONI; LAKATOS, 2022).

E quanto aos objetivos da pesquisa, trata-se de uma pesquisa explicativa, tendo em vista que o assunto trabalhou com o conceito de explicação para mostrar através da história a trajetória que fez essa iguaria durante seu percurso. O objetivo da pesquisa explicativa é identificar os fatores que demarcam os fatos dos fenômenos, a fim de explicar o “porque” ou a razão que esses eventos aconteceram (PEREIRA, 2019).

Quanto a forma de abordagem do problema, a pesquisa foi qualitativa, visto que, o foco principal da pesquisa não é de quantificar o número de pessoas ou de objetos ou fenômenos que ocorreram durante o processo. A abordagem qualitativa procura fazer a análise e interpretar um tema ou assunto que tem a ver com o comportamento humano, essa discussão emite informações mais detalhadas sobre uma atitude, um hábito, tendências de comportamento entre outros (MARCONI; LAKATOS, 2022).

O método de abordagem do procedimento da pesquisa é o histórico – comparativo, já que tenta trazer ao conhecimento do público a trajetória histórica do acarajé e fazer uma comparação com o prato original denominado acará. O método histórico é um método que busca os eventos e acontecimentos que durante um recorte histórico. Ademais, procura saber e entender quais são as influências que esses eventos têm sobre a sociedade de hoje, portanto, é importante investigar a origem deles para compreender a causa da forma atual de viver e de agir de uma sociedade (ANDRADE, 2012).

Ademais, para o instrumento de coleta de dados, a técnica usada é a análise do conteúdo, porque a finalidade desta pesquisa foi trazer alguns esclarecimentos sobre as adaptações que a iguaria sofreu na diáspora brasileira. A função dessa metodologia é de analisar as informações, sejam elas escritas, orais, imagéticas. Na presente pesquisa relacionamos a análise escrita com a imagética (SEVERINO apud MARCONI; LAKATOS, 2022).

Por ser um trabalho que requereu o uso de muitas imagens para poder apresentar aos leitores como se faz e como se serve o acará e o acarajé. E sabendo que a imagem possui elementos que impactam quem olha ou vê, como por exemplo: cores, alguns traços e elementos de identificação, essa imagem pode ser concreta ou imaginária. Sobre imagem Eduardo Neiva Jr certifica que:

A imagem é basicamente uma síntese que oferece traços, cores e outros elementos visuais em simultaneidade. Após contemplar a síntese é possível explorá-la aos poucos; só então emerge novamente a totalidade da imagem. A crença no poder da imagem deriva-se desta experiência: é verossímil que o todo valha mais do que as partes, ou então que o todo seja maior do que suas partes. [...]. (NEIVA JR, 2002 p. 05)

A imagem tem suas próprias características, mas também está relacionada ao sujeito/sujeita que produz a imagem, e ao contexto dessa produção:

[...]toma alguns traços emprestados do visual e, de qualquer modo, depende da produção de um sujeito: imaginária ou concreta, a imagem passa por alguém que a produz ou reconhece. (JOLY, 1996, p. 13)

O primeiro capítulo foi dividido em duas partes a primeira vai articular sobre a breve história do comércio Transatlântico que trouxe os africanos e o acará ao Brasil, nele foi explorado a história das ganhadeiras, dando o destaque à composição dos

seus tabuleiros. Seguindo uma linha cronológica, no segundo tópico, vamos entendendo como as ganhadeiras vão se tornando as baianas de acarajé da contemporaneidade.

O segundo capítulo se focalizou sobre os modos de fazer e servir as Iguarias acará e acarajé na contemporaneidade, comparando o ofício no Benim e na Nigéria (África Ocidental) com o Brasil, mais especificamente a Bahia, que é retratada pelo IPHAN. Para finalizar, foram contextualizados os dilemas ou problemas na continuidade da preservação do ofício das baianas do acarajé como um patrimônio cultural imaterial tombado do Brasil. E os mecanismos ou estratégias que o IPHAN pode desenvolver a fim de continuar dando visibilidade a esse legado a partir da inclusão social e cultural.

## **2 CONTEXTO HISTÓRICO DA IGUARIA ACARÁ E ACARAJÉ**

A história do acarajé é muito mais longínqua que a escravidão, pois o acará, como é denominado no continente africano, já era consumido pelos africanos antes da chegada dos colonizadores. No entanto, nos interessa aqui compreender como o alimento chega ao Brasil, e sobrevive aos três séculos de colonização, chegando à contemporaneidade. Portanto, devemos iniciar nosso estudo com a diáspora que se deu como consequência do comércio transatlântico, que foi um comércio que usou como estratégia a exploração de novas regiões e a comercialização de produtos. Além disso, esse comércio implantou um sistema escravista com proporções jamais vista na história, levando os autores do comércio triangular a fazer trocas ou compras de pessoas como mercadorias, afim de que, eles/ elas se tornassem mão de obra nas terras invadidas.

### **2.1 Um breve histórico do comércio Transatlântico: o acará em diáspora**

O comércio transatlântico se iniciou entre três continentes que são: a Europa, a América, e a África, tendo por foco único o lucro. Os países da Europa, principalmente a Espanha e o Portugal decidiram explorar mais o mundo para poder continuar vendendo suas mercadorias. E foi nessa perspectiva que o continente Americano foi invadido, nisso, os europeus tinham como objetivo a exploração das riquezas que

essa terra tinha para oferecer, ao descobrir que a terra era boa para plantar café e açúcar, eles não perderam muito tempo afim de que se iniciasse a colonização das Américas.

A colonização da América se deu com a utilização da mão de obra indígena, que logo foram escravizados pelos europeus. No Brasil os primeiros contatos “amistosos” foram sendo substituída pela chamada “guerra justa”, que resultou na escravização dos povos indígenas mais hostis a colonização. Os indígenas grandes conhecedores das matas e dos seus territórios lutaram e resistiram à escravização, criando uma série de dificuldades para os europeus. Então os portugueses aproveitaram a presença no continente africano que foi imposta inicialmente por uma série de acordos comerciais para capturar e escravizar pessoas. Em adesão com isso, Ferreira afirma que:

ANTES DO TRÁFICO ATLÂNTICO DE ESCRAVOS, o CONTINENTE africano já tinha sido afetado por várias migrações forçadas. Desde tempos imemoriais, muitos africanos foram vitimados por fluxos migratórios compulsórios que conectaram a África com diversas partes do mundo - o Oriente Médio, o Mediterrâneo e o oceano Índico. No entanto, nenhum teve um custo humano tão alto quanto o tráfico atlântico, que vitimou cerca de 12 milhões de pessoas entre os séculos XVI e XIX, e disseminou violência e escravização no continente africano.

Deve-se sublinhar que o impacto do tráfico sobre as sociedades africanas foi desigual. Nem todas as regiões da África Atlântica se viram forçadas a vender africanos escravizados para negociantes europeus. Na Costa do Marfim, por exemplo, as relações comerciais tinham como base produtos têxteis e o marfim. Da mesma forma, o tráfico de cativos não teve peso significativo no Gabão. No reino do Benim (Nigéria), serviu de base para relações comerciais até os anos 1530, mas depois perdeu força e só readquiriu ímpeto no século XVIII, em larga medida em função de uma guerra civil que conflou o reino entre 1716 e 1732. (FERREIRA, 2018, p. 49)

Então, todo esse movimento fortaleceu a migração forçada dos antepassados negros vindo da África. Outro ponto crucial da história que facilitou a escravidão dos africanos por muito tempo para o continente americano foi que a África já vendia escravos para os países da Europa e mediterrâneo. Com isso, esse movimento cresceu muito e levou muitos países europeus a procurarem novos negócios e explorar terra, e a terra brasileira não escapou desta realidade. E diante dessas afirmações, Paiva confirma que:

A África, por vários séculos forneceu escravos para vários lugares do mundo. Cerca de 12 milhões de pessoas foram retiradas de sua

prática social e econômica e levadas para a América, deste grupo cerca de 40% vieram direto para o Brasil. Essas pessoas foram retiradas de seu convívio por europeus que há muito tempo já realizava lucrativos comércio na Costa africana. Essa prática comercial permitiu que dentro do próprio continente fosse formado rede de comércio interno, na grande maioria chefiada por grupos locais ou chefes políticos. O grupo de escravos que vieram para o Brasil, foi a partir da ocupação do território colonial brasileiro, ou seja, a partir da transferência dos portugueses colonizadores, mas acima de tudo, foi com a implantação da cana de açúcar que tudo isso aconteceu. (PAIVA, 2017, p. 22)

As estatísticas do tráfico humano do comércio transatlântico também precisam ser humanizadas, estamos tratando de homens, mulheres e crianças que foram retiradas a força de suas terras, e vidas, muitas morreram durante a viagem nas condições insalubres dos navios, e as demais foram escravizadas. As histórias dessas pessoas são importantes para reconstituir suas trajetórias, assim como as memórias sobre seus saberes, como afirma Ferreira:

Por trás dos números do tráfico, no entanto, estão seres humanos cujas histórias de vida e trajetórias precisam ser resgatadas para que haja uma compreensão adequada da devastação causada pelo tráfico atlântico de cativos. (FERREIRA, 2018, p. 48-49)

O comércio transatlântico na sua forma geral se estendeu muito tempo e demorou cerca de quatro séculos, seja na África como na América. Além do mais, deixou um legado muito triste aos descendentes dos dois continentes, pois, os efeitos da perversidade e da violência da escravidão se prolongaram até os dias atuais. As consequências de tudo isso, está bem presente nas sociedades através do racismo que sofrem esses descendentes, a desigualdade, a discriminação, a humilhação e entre outros, sem esquecer que eles são povos marginalizados.

Não podemos esquecer que a população escravizada também resistiu, sua luta não pode cair no esquecimento. Lutaram contra a dominação dos seus corpos, e também contra a dominação das suas mentes, portanto preservaram aspectos da cultura africana como meio de sobrevivência e rememoração dos seus laços. Assim, foi com a alimentação, em meio a uma escassez de alimentos oferecidas pelo sistema escravista, alimentos reinventados na diáspora, como o acarajé, significam o legado dessa resistência.

Portanto, a história do acarajé remonta ao tempo da escravidão, onde muitos povos da África foram comprados e trazidos na condição de escravo para o Brasil, com objetivo de trabalhar de força nos campos. Só que, lhes foi proibido de trazer

consigo objetos pessoais, mas, tinham em suas memórias conhecimento e saberes de como viviam na África e as comidas que comiam, como já foi mencionado anteriormente. Mas, essas memórias não conseguiram ser apagadas pelos colonizadores da mente dessas pessoas. Em adesão com isso, Peccini afirma:

O Acarajé está ligado aos africanos que foram trazidos para o Brasil na condição de escravo, e o máximo que carregavam consigo eram suas roupas do corpo e, às vezes, nem isso. Enfim chegavam nus e desprovidos de qualquer bagagem material, sem nenhum bem além da própria história e memória, enfim, dos seus saberes. Mas trouxeram algo de maior valor, que o tempo não extingue, e que a escravidão não escraviza, e que a espada não mata, ou seja, a memória sobre modo de fazer e preparar a suas comidas, passadas oralmente de geração em geração. E assim eles cozinham sua tradição, a sua história no Brasil, segundo a sua cultura, com os produtos que a nova terra para ofereceu. (PECCINI, 2013, p. 8)

Oriundo de muitos lugares da África tinham muitos conhecimentos, e esses saberes foram colocados em valor, pois, foram de uma grande utilidade para suas sobrevivências. Ao mesmo tempo tinham que se adaptar com as novas realidades da terra brasileira, a fim de manter as proximidades e distanciamentos, e não deixar se perder totalmente suas culturas e raízes. Concordando com isso, Martini afirma que:

Por causa dessa complexidade e da variação, a única conclusão mais segura é que, definitivamente, os povos que vieram da costa e do interior da Nigéria e do Benin e que incorporaram tal denominação de nagôs, que se tornou mais generalizada e mais corrente no Brasil, foram marcantes. Essa denominação terminou por designar grande parte do que se refere ao legado cultural, tido como nacional, dos afro-descendentes. O papel de uma expressão que pretendia manter maior proximidade com antigos costumes africanos terminou lhe sendo atribuído, enquanto suas interpretações desses costumes se tornaram marcas de autenticidade. (MARTINI, 2007, p. 20)

Por essa razão que a salvaguarda da cultura pelas pessoas negras foi possível, e as adaptações que foram feitas foram muito importantes, pois, ao mesmo tempo em que elas procuravam a se adaptar com as novas realidades da nova terra, elas lutaram também pelas proximidades das coisas, para que não se perdesse totalmente as suas culturas e raízes. Entre tantos conhecimentos e saberes que foram colocados a luz, o acará faz parte de um deles.

Do seu nome original, o acará, é um prato típico da África ocidental, principalmente da Nigéria e do Benim. Chegou ao Brasil por meio dos primeiros

africanos trazidos a força, o acará faz parte das memórias alimentícias e culturais que esse povo trouxe consigo. Além da Nigéria e do Benim, a comida é consumida em vários outros países como: Togo, Gana, Costa do Marfim e outros.

Ao longo da sua caminhada histórica no Brasil, principalmente na Bahia, o acará recebeu certas adaptações, o que permitiu dar para essa nova iguaria acará, o nome de “acarajé”, hoje, no Brasil, esse prato faz parte integrante da culinária brasileira, especificamente do Estado da Bahia, Minas Gerais, Rio de Janeiro entre outros. E em acordo com essa afirmação, Martini vai dizer que:

A palavra acarajé é mais um exemplo a respeito desses processos. Originalmente, acará é o nome ioruba designativo do bolinho. Mas a expressão acarajé nasceu em território nacional, nas ruas de Salvador, e pode ter sido o pregão das vendedoras de rua, já que significa "comer acará". (MARTINI, 2007, p. 25-26)

Portanto, as relações escravistas ou escravagistas se caracterizaram pelo sistema de ganhar ou lucrar muito dinheiro apesar das destruições e impactos que isso vai trazer. Todos esses movimentos tiveram grande consequência sobre a vida das pessoas que foram escravizadas e trazidas de força desde seus lugares de origem, passando pelo comércio transatlântico a fim de chegar à diáspora, uma terra desconhecida por elas, onde tiveram que reaprender a construir uma nova vida.

Ademais, é importante ressaltar também que esse deslocamento brutal desses povos negros teve grandes impactos negativos sobre as gerações que vieram depois, e isso se perpetuou até os dias atuais, seja do lugar de partida como do lugar da chegada. Além de serem longe de suas casas e famílias, foram privados de tudo e não podiam trazer nada de seus pertencimentos consigo. Mas, apesar de tudo, ficaram em suas memórias seus conhecimentos e saberes que ninguém conseguiu tirar da cabeça deles.

E dentre desses conhecimentos e saberes, se encontram também produtos alimentícios, que foram de muita utilidade para essas pessoas, pois, serviram de base alimentar e sobrevivência. A iguaria acará fazia parte desses produtos, sendo uma comida da África ocidental principalmente da Nigéria e do Benim, que, ao chegar ao Brasil recebeu o nome de acarajé que significa em ioruba “comer acará”, pelo fato de que ele recebeu certas adaptações.

## **2.2 Da Iguaria Acará ao Acarajé: de ganhadeiras a baianas de acarajé**

Chegando à diáspora o acará sofreu significativas alterações, pois, a história, a cultura, o modo de viver e de se alimentar na África do povo era diferente. E junto com a cultura dos portugueses e dos povos originários, outra nova configuração de prato nasceu. O acará, do seu nome de origem, passou a ser chamado de acarajé, pois, recebeu certas adaptações. Essa iguaria chegou ao Brasil em particular no estado da Bahia por meio da etnia nagô da Nigéria e do atual Benim (Daomé) e é feita de bolinho de feijão frito em azeite de dendê (BORGES, 2008).

O acará na África é um prato feito também do bolinho de feijão frito em óleo de soja ou azeite de dendê e é consumido puro com molho de pimenta, além disso, o prato pode ser servido com inhame frito, acompanhado de mingau de milho ou não, já a composição do prato do acarajé é outro, como demonstraremos no segundo capítulo. E é uma comida bastante consumida em muitos estados do Brasil, principalmente no estado da Bahia, mas também esteve presente no cotidiano das ganhadeiras ou quituteiras que vendiam seus produtos nas ruas de Minas Gerais e do Rio de Janeiro durante os séculos XVIII e XIX. De acordo com essa afirmação, Raul Lody, no seu livro “Bahia bem temperada” vai dizer que:

Dos muitos pratos de matriz africana, o acarajé é um dos mais importantes, pelo que significa em âmbito social e religioso, e pelo que significa na afirmação de uma longa tradição de vender comida na rua, no caso, com as baianas de acarajé.

A venda de acarajé no tabuleiro é uma subsistência econômica que data da época dos chamados "ganhos". É época de um Brasil colonial e escravocrata, onde as mulheres negras - forras ou escravas - iam para as ruas oferecer pratos salgados, doces, e bebidas artesanais como o emu - o vinho de palma, ou de dendê. (RAUL LODY, 2013, p. 108)

As mulheres escravizadas e libertas que habitavam as ruas das cidades coloniais da América portuguesa eram lavadeiras, outras viviam no dia-a-dia do seu ganho a partir da comercialização dos produtos nos tabuleiros colocados na cabeça ou não e passavam de porta em porta para vender, além disso, elas tinham quitandas na frente das suas casas; enfim, elas procuravam um jeito de sobreviver, e até mesmo juntar algum capital para comprar suas próprias alforrias ou dos seus descendentes. Então, a realização deste trabalho se concentrou sobre as ganhadeiras ou quituteiras, mulheres que trouxeram na sua raiz ancestral a prática de trabalhar dentro das limitações impostas por vários fatores sociais. (JESUS, 2014)

As “ganhadeiras” eram sobreviventes, o contrário de suas senhoras que viviam reclusas ao lar, essas mulheres negras adentravam o espaço público e conheciam o comércio como ninguém. No entanto, havia percalços também em suas vidas. Algumas eram perseguidas, e foram até presas em alguns casos, pois, eram acusadas de ajudar os escravos a fugirem. As ganhadeiras tinham mais liberdade em circular pela cidade que as mulheres escravizadas que viviam no âmbito doméstico de seus senhores, mas muitas foram colocadas na atividade do ganho pelos seus senhores e, portanto, estavam ainda sob a égide do escravismo. Enquanto as ganhadeiras libertas não estavam sob o julgo dos senhores, mas deveriam obedecer a leis das províncias, e muitas eram perseguidas pelo poder público.

Por essa razão que as ganhadeiras encontraram muitas dificuldades para poder se posicionar e ter um bom estatuto na sociedade, fosse na província da Bahia, de Minas Gerais, do Rio de Janeiro. No Rio de Janeiro, por exemplo, no final do século XIX, as quitadeiras e quitandeiros, pois, não eram apenas as mulheres que vendiam, os homens também vendiam, eles ocupavam boa parte das ruas carioca para venderem seus produtos. Em conformidade com isso, Gomes e Soares afirmam que:

[...] Mas as mulheres mostram sua presença. São os escravos ao ganho em geral, vendedores e quitandeiros. Especificamente entre os classificados como quitandeiros propriamente ditos, temos uma dissonância quanto ao padrão masculino anterior. As mulheres representavam 60%. Já entre os vendedores elas eram 33,3% e no caso daqueles ao ganho as mulheres eram apenas 20%. (GOMES; SOARES, 2002, p. 9)

Percebe-se que essas mulheres eram a maioria no comércio das ruas colônias, onde conquistaram muitos espaços. Ademais, elas eram trabalhadoras que precisavam de autorização das autoridades da cidade para poder comercializar os seus produtos, eram pagadoras de seus impostos, pagavam para exercer seu ofício, tirando licenças anuais para poder manter seu local de trabalho, e elas faziam de tudo para poder manter o nível de organização coletiva e ocupacional bem forte e sofisticado, afim de que ninguém viesse a perturbar elas. A população negra dessa época, residente na capital da Colônia, lutou muito para poder se impor na sociedade. No século XVIII, o maior legado dessas mulheres quitadeiras foi a sua luta para conquistar e manter suas atividades comerciais, que muitas vezes possibilitaram a liberdade (GOMES; SOARES, 2002)

Da mesma forma, as mulheres em Minas Gerais tiveram que lutar também, como foi do Rio de Janeiro, para poder conquistar espaço delas dentro da sociedade mineira. Segundo (FIGUEIREDO; MAGALDI, 1985) no século XVIII em Minas Gerais, as mulheres negras de tabuleiro ou quitandas tiveram uma grande participação social a partir da execução de suas atividades comerciais que, de forma geral envolvia pequenas vendas e outros.

Ademais, contribuíram muito para que se firmassem os laços importantes de solidariedade e da união da comunidade negra, pois, estavam também enfrentando as medidas de controle social que foram tomadas pela administração colonial da época, que viram elas sempre como agentes responsáveis da desordem, que ajudavam no roubo de ouro e a tensão que marcou essa sociedade. Por essa razão, o poder público mineiro deu ordem para restrição das atividades comerciais para as pessoas negras (mulatas, livres e escravos), pois, as autoridades queriam proteger os consumidores e os pequenos comerciantes de época.

Essas mulheres, a partir do século XVIII, a maioria delas já eram libertas e outras não. Eram muito trabalhadoras e batalhadoras, pois além de trabalhar para poder entregar a quantia de dinheiro que era combinado com seus chefes, porque algumas não eram ainda totalmente livres, por essa razão, tinham que vender além do que foi combinado para poder economizar um capital para elas mesmas cuidarem de suas famílias, além disso, comprar sua liberdade de forma total (alforria). A maioria delas eram negras da etnia nagô da África ocidental, especificamente da Nigéria e do atual Benim, como afirma Soares:

Esse tipo de atividade não era estranho as negras importadas pelo tráfico negreiro, pois que em muitas sociedades africanas delegavam-se às mulheres as tarefas de subsistência doméstica e circulação de gêneros de primeira necessidade. Muitas ganhadeiras africanas eram provenientes da costa Ocidental da África, onde o pequeno comércio era tarefa essencialmente feminina, garantindo as mulheres papéis econômicos importantes. Esta explicação não exclui mulheres dos grupos bantos, que praticavam igualmente o comércio ambulante em suas terras. (SOARES, 1996, p. 60)

A venda de seus quitutes garantiu não só a sobrevivência destas mulheres, mas garantiram destaque no cenário colonial. E isso é um grande legado que é transmitindo de geração a geração. Martini confirma isso dizendo que:

Transformaram-se, então, numa maioria liberta e suas filhas crioulas perpetuaram uma tradição profissional de vendedoras. Aos poucos, as iorubanas que chegavam no território brasileiro, mais especificamente em Salvador, incorporaram as suas estratégias e realizaram a manutenção dessa cultura de trabalho africana feminina através do repertório nagô, trazendo o legado do mercado de gêneros alimentícios como domínio e fonte de renda femininos. (MARTINI, 2007, p. 25-26)

As mulheres negras fossem elas vendedoras ambulantes ou instaladas em um ponto fixo de venda, tinham como missão de ajudar grande parte das escravizadas em condições de dificuldades e as pessoas desclassificadas socialmente, além de vender seus produtos. Além de ajudar o próximo, elas tinham outros tipos de habilidade, pois, tinham facilidade de fazer improvisos sobre muitas coisas, principalmente na cozinha, onde elas eram também bem ativas.

Neste lugar, elas preparavam pratos prontos para consumir e bem quentes, a base de farinha de mandioca, o feijão, a carne seca, a alua, as frutas, as verduras e alimentos feitos com miúdos de boi. As maneiras de fazê-lo é bem doméstico, pois, essas técnicas culinárias são baseadas no modo de fazer indígena e africana. Ainda assim, nesta situação toda, era fácil encontrar, junto às barracas de comidas, pessoas negras sentadas, comendo suas comidas em meio de muitas pessoas conversando e bebendo cachaça (SOARES, 1996).

É importante ressaltar que os alimentos eram consumidos pelos negros e pessoas pobres, os pratos já serviam de base alimentar bem antes do processo da abolição da escravidão. As mulheres ganhadeiras usavam seus tabuleiros para vender o acarajé nas ruas, entre outros produtos, e havia uma procura pela própria comunidade negra. Vale ressaltar que a comida não fazia parte do cardápio de famílias que tinham recursos financeiros no período colonial (BORGES, 2008).

E sabendo elas, como se produzia e vendia o acará colocaram isso ao seu favor, dando outro sentido a esse prato por meio de outros elementos alimentícios e o jeito de colocar o tabuleiro na cabeça ou a partir de um ponto de venda divulgar e chamar as pessoas para comprar o quitute que é: compre acará e comer em ioruba (jé), então, tudo isso deu o nome do novo prato, que é “acarajé”. De acordo com isso, Soares ressalta que:

Além de circularem com tabuleiros, gamelas e cestas habilmente equilibradas sobre as cabeças, as ganhadeiras ocupavam ruas e praças da cidade destinadas ao mercado público e feiras livres, onde vendiam de quase tudo. [...] O mapeamento dos pontos de venda das

negras mostra que estavam espalhadas pela cidade em locais estratégicos. (SOARES, 1996, p. 62)

As mulheres negras se encontravam praticamente em todo tipo de setor de atividades comerciais, seja para vender em toda a cidade com tabuleiro, cestas e gamelas bem equilibradas na sua cabeça, a procura de clientes para comprar seus produtos. Além disso, tinham também feiras livres, onde se vendiam de quase tudo, produtos alimentícios de origem africana e indígena, até itens do vestuário.

Mas, o quê era esse quase tudo apontado por Soares? A autora utiliza uma citação de Vilhena para descrever os produtos que estavam presentes no tabuleiro das ganhadeiras no século XIX:

das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos, e negociações de maior porte, saem oito, dez, e mais negras a vender pelas ruas a pregão as cousas mais insignificantes, e vis; como sejam iguarias de diversas qualidades, mocotós, isto é mão de vaca, carurus, vatapás, mingau, pamonha, canjica, isto é papa de milho, acaçá, **acarajé**, bobó, arroz de coco, feijão de coco, angu, pão-de-ló de arroz, roletes de cana, queimados isto é rebuscados a 8 por um vintém, e doces de infinitas qualidade...(VILHENA, 1969, p. 130-131, apud SOARES, GIFOS NOSSOS, 1996, P. 63)

Vilhena descreve em específico as ganhadeiras escravizadas que vendiam os produtos para prestarem conta aos seus senhores, muitos desses produtos produzidos nas casas dos mesmos, o quê pode explicar a infinidade de alimentos presentes nos tabuleiros. Muitos são componentes da cultura gastronômica da Nigéria e do Benim que, também foram contemplados e trazidos à luz do conhecimento da sociedade brasileira pelas pessoas escravizadas, e até hoje, esses alimentos perpetuaram-se no tempo e no espaço.

Dentre esses pratos se encontram: abará, vatapá, angu, mingau, mocotó, caruru, acaçá, bobó, feijão de coco, entre outros. No próximo capítulo observaremos quais desses alimentos continuam compondo os tabuleiros das baianas de acarajé na Bahia, e também da Nigéria. Possivelmente os tabuleiros das ganhadeiras libertas não eram tão recheados, mas também tinham como carro chefe os alimentos de origem africana que foram trazidos com elas.

As ganhadeiras vendiam praticamente de tudo, seja com o tabuleiro carregado na cabeça ou não, mas, o que dominava, sobretudo era mais a comida, e em segundo

lugar vem a comercialização dos tecidos e miudezas. Nas suas pequenas barracas (quitandas) as mulheres forneciam moqueca, peixes, baleia no tempo da pesca, carne mal assada, hortaliças, toucinho, entre outros elementos. Além disso, eram oferecidos utensílios e produtos, como linho, linhas, fitas, pastéis e outros produtos e objetos necessários ao uso caseiro no dia-a-dia (SOARES, 1996).

Com o passar dos anos o acarajé torna-se o principal produto na garantia da sobrevivência das mulheres negras, assim elas vão deixando de ser denominadas de ganhadeiras para serem reconhecidas como baianas de acarajé. E neste novo formato de viver na diáspora e de saber fazer o acarajé, que as mulheres negras e afro-brasileiras começaram a partir dos seus saberes fazer construir e deixar um legado de sobrevivência para as novas gerações de mulheres, que até hoje, estão segurando a corda para não perder essa tradição, e continuar passando o conhecimento de geração em geração.

Então, percebe-se que, o ofício das baianas do acarajé é uma herança das mulheres negras e afrodescendentes que faziam e vendiam a iguaria para sobreviver e se fazer uma renda extra, as ganhadeiras. Além do mais, é importante ressaltar que o ofício do acarajé é um ofício feminino no Brasil, como também o ofício do acará é na África. Um meio das mulheres cuidarem e manterem suas famílias. Então, ao longo da história, elas se fizeram um grande nome na sociedade brasileira e isso perdura até nos dias atuais. “[...] Embora não estivessem absolutamente donas das ruas, as africanas eram maioria no ganho, pelo menos ao longo da primeira metade do século XIX.” (SOARES, 1996, p. 60)

Indissociável da cultura culinária africana, a cultura gastronômica brasileira, em particular baiana tem em grande parte sua fonte e inspiração na gastronomia dos seus antepassados, apesar que, a culinária indígena e pouco da portuguesa tiveram também a sua participação nessa grande construção. Em vista disso que, a maneira de cozinhar ou fazer a maioria das comidas são praticamente iguais, e essa semelhança gastronômica ajudou e continua ajudando não só o povo baiano, e sim a sociedade brasileira atual em geral a não esquecer sua origem, sua história, seu modo de viver e seus costumes alimentares.

Por ser um precioso legado, a iguaria dá muitas emoções e lembranças ao executar o ofício ou ao falar das mulheres negras que praticavam essa atividade, e como usavam suas roupas, seus tabuleiros na cabeça para vender o acarajé. Então,

todas essas lembranças são devidas ao papel importante que essas mulheres tiveram na história sociocultural e gastronômico do Brasil através da iguaria acarajé-acará. “Assim, a experiência da refeição representa um evento que contém componentes simbólicos e emocionais, além de possuir uma natureza multidimensional.” (SLOAN, 2005, p, 209).

Atualmente, percebe-se a importância do ofício das baianas do acarajé no contexto histórico e cultural do Brasil, pois, ele participa do crescimento econômico, social e cultural do país. Tendo em vista da importância desse ofício, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) reconheceu e fez o tombamento desse bem nacional no livro dos saberes. E além disso, “cada vez mais a comida é percebida e valorizada como uma manifestação cultural que sensibiliza e se comunica com as pessoas.” (RAUL LODY, 2013, p. 107)

Oficialmente hoje, o ofício das baianas do acarajé é considerado como um patrimônio imaterial nacional do Brasil. O seu registro no livro dos saberes em 2005, é visto como uma ação de reconhecimento e da importância da herança deixada pelos antepassados africanos para seus filhos e filhas que hoje, fazem partir da base que formou a sociedade brasileira, e tudo isso foi expressado de forma pública. Essa herança é mantida graças ao ofício das baianas do acarajé. (IPHAN, 2007).

E segundo o IPHAN além do acarajé no tabuleiro das baianas encontra-se também outros tipos de produtos como: a cocada branca e preta, ao abará, do pé de moleque ao lelê, da queijada ao acarajé, tecidos entres outros elementos. Com o passado do tempo essas tradições começaram a se perder de tal maneira que, hoje, nos tabuleiros não está tendo muitos Segundo a descrição do IPHAN do “Ofício das Baianas de Acarajé”:

O tabuleiro da baiana concentra e reproduz práticas culturais coletivas, entre elas, as técnicas de feitura de alimentos tais como abará, bolinho-de-estudante, cocada preta, cocada branca, passarinha (baço bovino frito), pé-de-moleque, doce de tamarindo, lelê (bolo de milho), queijada e o acarajé (de todos o mais emblemático), que também podem estar presentes nas cerimônias religiosas e na comercialização. Produzidos na cozinha do terreiro, para as cerimônias religiosas, e na cozinha da residência de quem comercializa, ao contrário do acarajé, os demais itens alimentares citados acima não são fritos no ponto de venda. que está “sentada no tabuleiro” não seja necessariamente a proprietária: pode ser sua filha, cunhada, irmã ou nora, pois trata-se de empreendimento familiar, cujos Os tabuleiros, assim como os pontos de comercialização, são parte integrante da paisagem de Salvador e recebem o nome de suas

donas: o acarajé da Tânia, da Dinha, da Cida, da Regina, embora a pessoa (IPHAN, 2007, p. 44)

Além do IPHAN, outros escritores também concordam com essa ideia de que, no tabuleiro da baiana do acarajé há muitos elementos alimentícios que foram deixados como legados e que ajuda a trazer em memória muitas coisas do modo de viver, de comer, de se vestir entres outros de seus antepassados.

Então, de forma geral todos esses elementos citados acima encontram-se no tabuleiro das baianas. a maioria dos elementos são preparados, cozidos ou fritos bem, como é o caso do próprio acarajé, que a massa dela é preparada bem antes e é frito praticamente na hora de comer. Então, de forma geral é isso que se pode expressar da preparação e da comercialização de todos os elementos que se encontram no tabuleiro das mulheres baianas do acarajé. Outro ponto de destaque é a relação do ofício das baianas de acarajé no Brasil com as religiões de matriz africana. Nesse sentido, Oliveira e Vaz asseguram que:

O Acarajé por sua vez, faz parte da cultura africana e está relacionado com culinária típica e a religião, mais precisamente, o candomblé, em que o quitute é oferecido em culto religioso para Oyá, Orixá que representa as mulheres fortes e independentes. Além disso, as mulheres que exercem o ofício de Baianas do Acarajé, obtém seu sustento e o de seus familiares a partir da comercialização do Acarajé. A prática foi passada de geração em geração, assim mulheres da mesma família, ensinam umas às outras a produzir e vender as mercadorias de seus tabuleiros, fazendo com que o ofício se torne uma tradição. (OLIVEIRA; VAZ, 2020, p. 14)

Portanto, o acarajé sendo um dos elementos do tabuleiro, ele tem no primeiro lugar no Brasil uma conotação ou relação muito forte com a religião das matrizes africanas (candomblé e outros), onde a comida é oferecida em sacrifício aos orixás dessa religião, e é depois que é visto como comida de gente e como um meio de sobrevivência das mulheres negras e suas famílias respectivas. Já na África, o mesmo cenário é observado, mas, no sentido inverso, pois, não é com a mesma densidade religiosa que se ver o acará. Inicialmente a iguaria acará é vista como uma comida social e cultura da tribo ioruba e é no segundo plano que é oferecido em sacrifício aos orixás. Para afirmar isso, o dossiê 6 do IPHAN vai dizer que:

No universo do candomblé, o acarajé é comida sagrada e ritual, ofertada aos orixás, principalmente a Xangô (Alafin, rei de Oyó) e a sua mulher, a rainha Oiá (lansã), mas também a Obá e aos Erês, nos cultos daquela religião. Seu formato e mistura são diferenciados de

acordo com o orixá a que são ofertados. Assim, a Xangô são oferecidos os maiores e alongados, que podem encimar um prato de quiabos, dendê e pimentas, amalá; os ofertados a Oiá são menores, e podem ser servidos puros, com sete pimentas-da-costa ou enfeitados com camarões secos; os dos Erês são menores e redondos. As oferendas a Oiá e Oxaguiã, orixás ligados à ancestralidade, são colocadas no bambuzal, local por eles habitado. Nos terreiros, para a oferenda dos alimentos votivos – entre eles o acarajé –, existem rituais específicos que correspondem ao orixá e à nação de origem a que o terreiro está filiado, por exemplo: a cerimônia realizada no dia da festa de xangô pelos terreiros vinculados à nação Kêtu e que representa seu agerê realizado, conforme o relato da ialaxé Nancy Souza. (IPHAN,2007, p.19-20)

Então, no Brasil, pode-se afirmar que o acarajé é muito importante para as religiões de matrizes africana, pelo fato de que é usado para oferecer em sacrifício. Além disso, essas religiões no Brasil, são pilares fundamentais para continuar salvaguardando o sagrado entorno da iguaria. E foi nesta mesma perspectiva que, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) no seu Dossiê 6 do Ofício das Baianas de Acarajé que foi produzido em 2007 afirma que “Os terreiros, nessa perspectiva, além de lugares de sociabilidade e relação com o sagrado, são núcleos de repasse de saberes que mantêm ativas as técnicas relacionadas às tradições africanas e, assim, constituem-se como referências coletivas.” (IPHAN, 2007, P. 21)

O autor Raul Lody por exemplo no seu livro “Brasil Bom de Boca”, vai dizer também que no tabuleiro das baianas tem:

Tem memória arcaica africana, tem; tem memória próxima afrodescendente, tem; tem uma quase síntese da culinária de dendê, de pimenta, de temperos que se ampliam nas cozinhas e nas mesas, tem; tem cheiro, forma e sabor, tem; tem estética de sedução, tem; tem fidelidade da procura pelos quitutes, tem; tem confiabilidade daqueles que consomem com aqueles que preparam, oferecem e vendem, tem; tem símbolos sagrados, tem; tem folhas, tem figas, tem uma forte e inseparável relação com Exu, orixá da rua, dos encontros e da comunicação entre os homens e entre os homens e os orixás, tem; tem a figura materna e matriarcal da mulher, tem; tem as roupas combinadas de um barroco renovado, mesclado de torço e bata afroislâmicos, tem; tem joalheria dos candomblés, com aquele jeito que somente o jeito da baiana sabe e tem, tem; porque tudo tem nesse tabuleiro que é, sem dúvida, o mundo simbolizado. Pois no tabuleiro da baiana tem; tem especialmente acarajé. (RAUL LODY, 2008, p. 417- 418)

Para mais, percebe-se que as indumentárias das baianas do acarajé são em parte relacionadas também as questões religiosas, pois, isso foi ganhando corpo ao longo de todos esses séculos, e também com a mistura de culturas oriundas de muitos povos que foram misturados pelos colonizadores. A combinação do povo da Europa, da África e do Brasil (os indígenas) acabando dando lugar a esse novo modo de se vestir das ganhadeiras, que hoje são conhecidas como baianas do acarajé, assim sendo, o vestuário das baianas é composto de muitos elementos simbólicos. E em conformidade com isso Martini afirmar que:

Em síntese, as principais peças de vestuário descritas ou retratadas nestes registros são as blusas de musselina bordada, sempre muito transparentes e frouxas, que deixam entrever um ombro, enfeitadas com rendas; saias volumosas e saíotes rendados; xale e turbante, lenços largos. Os tecidos recorrentes são a musselina, cambraia e a seda para turbantes e lenços largos. Entre os acessórios, temos chinelas menores que os pés, e uma profusão de jóias que chamamos balangandãs. Também temos a descrição de uma postura ereta e do balançar das ancas. (MARTINI, 2007, p. 37)

Há uma relação da vestimenta das baianas de acarajé com o vestuário das ganhadeiras, como confirma SOARES (1996, P. 62) “Vestiam trajes do mesmo modelo, mas de fazendas de variadas cores, colorindo o cenário urbano.” Cada elemento desse vestuário tem o seu próprio significado, eles são interpretados segundo a ótica visionária das pessoas que olhem para as peças do vestuário das baianas, desde o turbante da cabeça até as sandálias dos pés. Mas, a verdade é que cada elemento tem uma referência religiosa que está diretamente ligada a herança africana na diáspora.

O IPHAN defende que em primeiro lugar o traje da baiana é uma marca de identidade rica e complexa, pois, são usados muitos panos de diferentes formatos, texturas e técnicas para fazer a montagem, desde o turbante da cabeça até os sapatos dos pés. Esses elementos são usados conforme a intenção que a pessoa tem ao colocá-los (intenção social, religiosa, étnica, entre outras).

Além disso, são várias saias anáguas, engomadas, com rendas de entremeio e de ponta que são usadas pelas mulheres, geralmente medem cinco metros de roda e são de diversos tecidos e rebordada na altura do busto. As expressões são muito mais visíveis nas saias, do que nos outros elementos (bijuteria, sapatos, as miçangas em forma de colar), elas têm acréscimos e influência das indumentárias europeias. E o

turbante também faz parte da estética e tem influência afro-islâmica. No candomblé, essas roupas ganham um sentido cerimonial, e sua elaboração costuma manter aspectos tradicionais. (IPHAN, 2007)

Portanto, no Brasil, as indumentárias das mulheres baianas do acarajé têm uma grande conotação religiosa. Além disso, essas roupas permitem que as baianas mantenham viva a cultura dos seus antepassados. Já na África ocidental, em particular na Nigéria e no Benim, as mulheres vendedoras de acará não têm um vestuário específico que mostra ou aponta que elas são vendedoras da iguaria, cada uma delas usam roupas simples do dia a dia mesmo, outras ficam mais elegantes usando turbante na cabeça, mas, isso não é uma regra absoluta, pelo contrário, esse vestuário se relativiza segundo o gosto da vendedora do acará.

Então, no próximo capítulo será apresentada uma comparação entre o ofício das duas iguarias, a partir das etapas que são seguidas afim de que, chegue os dois alimentos em segurança na mesa dos clientes ou em suas mãos, e de que forma é comercializado o acará na África ocidental (Nigéria e Benim) e a comercialização do acarajé no Brasil (Bahia). Além disto, tentar entender os problemas que as baianas enfrentam na salvaguarda dessa preciosa herança que lhes foram passados de geração em geração.

### **3. APROXIMAÇÕES E DISTANCIAMENTOS DA IGUARIA ACARÁ – ACARAJÉ NA CONTEMPORANEIDADE**

Na diáspora os africanos tiveram que se adaptar com as novas realidades com que se depararam, seja no modo de viver, de se vestir, de comer e mesmo de se comunicar através da língua do colonizador, totalmente diferente das suas línguas de origem. E mediante essas dificuldades da nova vida e da nova adaptação, eles carregaram sua cultura, inclusive saberes de muitas comidas que, com o tempo receberam modificações. A manutenção da cultura africana foi também uma estratégia de sobrevivência e proteção contra a violência dos colonizadores.

Portanto, o acará faz parte dos pratos que não escaparam dessa adaptação na diáspora, e que, após todo esse processo virou acarajé que agora, é por direito um prato afro-brasileiro. O acará por sua vez é um prato típico da África ocidental e consumido em muitos países, em particular na Nigéria e no Benim, é feito a partir do

feijão fradinho limpo sem pele, moído, batido e frito no óleo de soja, amendoim ou óleo de dendê. Ele pode ser servido com o molho de pimenta ou não, no café da manhã, no almoço, como lanche, ou no jantar à noite, geralmente o acará é acompanhado de peixe frito, de inhame frito, de batata doce frita, de mingau de milho doce, entre outros pratos africanos.

Logo, o acarajé por sua vez, é uma comida que carrega consigo uma grande história e que tomou como referência ou base de produção a iguaria acará, sobre o qual se aplicou aos longos dos séculos certas adaptações nos elementos de acompanhamentos, e que passaram a ser o vatapá, o caruru o camarão e o vinagrete feito de tomate verde. E de acordo com as palavras de Cascudo (2011) a comida é feita de uma massa de feijão fradinho moída e bem batida com um pouco de sal e cebola, frito no azeite-de-dendê, ele é servido com pimenta ou não (CASCUDO, 2011).

Além disso, o folclorista Cascudo vai afirmar também que, uma das coisas que muito facilitou essas aproximações e adaptações, é o fato de que as mulheres já eram boas cozinheiras tanto africanas tanto indígenas, porque elas sabiam os segredos de comida saborosa. E foi esse conhecimento dos segredos culinários que elas tinham que ajudou muito no hibridismo das comidas que elas já sabiam fazer a partir dos elementos já existente no Brasil. Em face disso, Cascudo confirma que:

A escreva negra chegada ao Brasil, desde as primeiras levas africanas no século XVI, já era cozinheira, fosse qual fosse a região originário onde fosse arrancada. Compete-lhe, como à mulher indígena, os mesmos labores culinários e os mesmos segredos do bom gosto. No cativeiro continuaria a tarefa milenar, para o marido e filhos. Depois para o senhor, aprendendo com as amas portuguesas e suplantando-as pela diversidade dos temperos que soube manejar. A cozinheira negra seria a defensora inicial e poderosa da culinária africana, avançando insensivelmente na divulgação dos seus quitutes agora modificados pelos elementos surpreendentes da flora indígena e formulário da tradição portuguesa. (CASCUDO, 2011, p. 836-837)

Partindo dessas afirmações, pode-se dizer que a gastronomia fazia parte da história e da cultura de cada povo, pois os homens se baseavam em todos os elementos da natureza que eram disponíveis em suas localidades respectivas para fazer suas comidas. Portanto, saber como funciona a gastronomia do um povo é valorizar esse povo através da sua cultura, e quando se procurar saber os elementos que tem em comum, isso permite de salvaguardar os hábitos e costumes do lugar (BRAZ; VEIGA, 2009).

Para melhor compreensão de cada uma dessas informações se faz importante definir o que é comer, e o que é a gastronomia. E os escritores Braune e Franco dão como definição “A gastronomia sendo uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e a formação de paladar de quem a aprecia.” (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 15)

Dessa forma, é seguro dizer que a gastronomia vai além do simples ato de comer, ela requer um bom conhecimento, uma boa técnica de quem vai executar o prato, é também uma boa arte de apreciação do prato, que neste caso, é a iguaria acarajé, que é um dos antigos pratos afro-brasileiro que transporta consigo uma história antiga, mas, que ao falar, comer ou executar o prato, traz muitas lembranças e emoções.

E olhando para isso, percebe-se que a função gastronômica principal do acarajé no Brasil é de unir pessoas em redor de uma mesa para conversar, se alimentar, fazer novas amizades, entres outros. Além disso, é um prato que tem um forte poder de trazer na memória dos brasileiros as lembranças e os legados dos seus antepassados africanos, principalmente das etnias ioruba e nagô. E sem esquecer que essa iguaria hoje é um patrimônio cultural imaterial do povo brasileiro. Consentindo com isso Lody afirma que:

A comida exige todos os sentidos e sentimentos para ver, verdadeiramente, integrada ao corpo e à memória, ganhando assim valor simbólico. Certamente, na boca começa a emoção. É justamente na boca, apoiada pelos sentidos da visão, do olfato, da audição e do tato, que a comida é integralmente entendida e assimilada. (RAUL LODY, 2013, p. 107)

Portanto, o acarajé, além de ser uma comida ela se posiciona também como uma ferramenta de resgate e preservação da cultura afro-brasileira a partir do seu modo de fazer e servir. E hoje é até usado como um atrativo turístico gastronômico no país, principalmente no Estado da Bahia. Mas, apesar das dificuldades enfrentadas pelas ganhadeiras, que hoje são vistas como baianas do acarajé e que tentam passar o conhecimento do ofício do acarajé para a nova geração de mulheres que querem seguir futuramente o mesmo caminho para poder sobreviver. Esse ofício requer muito conhecimento, uma boa técnica de fazer e de servir.

Então, dando continuidade ao trabalho apresentaremos no primeiro ponto desse capítulo uma discussão comparativa entre o modo de fazer e servir as duas iguarias,

seguindo as etapas da execução do acará/akará e do acarajé, e de que forma elas cheguem à mesa dos consumidores. Ademais, falar da maneira que elas são comercializadas seja o acará na África ocidental (Nigéria e Benim) e o acarajé no Brasil (Bahia). No segundo ponto buscaremos entender os dilemas que as baianas enfrentam para salvaguardar o acarajé como um patrimônio cultural imaterial brasileiro.

### **3.1 Modos de Fazer e Servir a Iguaria Acará-Acarajé na contemporaneidade**

Por ter por origem a África ocidental o conhecimento do ofício do acarajé chegou através dos saberes das pessoas negras vindas da África no período escravista, e foi passado de geração em geração pelas ganhadeiras, mulheres negras mais velhas para as mais novas, e isso é mencionado por alguns autores que escreveram obras sobre a gastronomia afro-brasileira, em particular o escritor Cascudo e Raul Lody. Então as ganhadeiras do século XVIII e XIX foram se tornando as baianas do acarajé.

Esse ofício tanto na África quanto no Brasil é predominantemente feminino. Em concordância com essa afirmação (RAUL LODY, 2008, p. 420) admite que “O acarajé é uma comida tipicamente feminina, como o churrasco é tipicamente masculino.” Hoje, na Nigéria e no Benim, países da África ocidental, onde se consome muito mais esse prato, é comum ver muitas mulheres fazer o acará, seja em casa para o consumo da família no café da manhã, no almoço e no jantar, ou seja, nas ruas, onde é bastante comum também avistar as vendedoras de acará, fritando e expondo o produto nos tabuleiros para poder vender.

Mesmo com as mudanças e adaptações que sofreu a iguaria, ainda hoje o acarajé conserva alguns elementos intactos, como por exemplo, o feijão fradinho e a pimenta. O vinagrete, o camarão, o quiabo e tudo mais, embora eles fossem trazidos da África, não eram e não são acompanhamentos do prato do acará, e sim da iguaria acarajé. Paiva defende que havia já elementos que dialogavam com a culinária africana, “Durante quase trezentos anos, a culinária africana foi-se adaptando aos ingredientes brasileiros que aqui existiam e caindo no gosto dos colonizadores” (PAIVA, 2017).

Perante o exposto, pode se afirmar que se alimentar é um saber que cada ser humano adapta de acordo com a região onde desenvolve o seu dia a dia, com os ingredientes e plantas disponíveis ao seu cotidiano, mas ao mudar de localidade o

sujeito se deparará com outra realidade, e isso o levará a se adaptar ao novo lugar. E isso pode também levar a uma mudança ou adaptação na maneira de se alimentar. Diante desta realidade, Toledo declara que:

O ato de se alimentar escolhe os diferentes enfoques e os desdobramentos sociais em que o sujeito está inserido, marcado pela ética e pela estética do alimento, do grupo e de sua história de vida. Os comportamentos se desdobram socialmente e o alimento é o mediador deste comportamento. (TOLEDO, 2010, p. 4)

Lody (2013, p. 107) também afirma que “Comer não é apenas um ato biológico, é antes de tudo um ato tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas e de estética.” Buscaremos compreender como os elementos da diáspora africana permanecem no acarajé, ao mesmo tempo em que se modificam em território brasileiro.

O preparo do bolinho do feijão do acará-acarajé consiste em lavar bem o feijão fradinho e deixar de molho, depois retirar a pele, após essa ação, moer o feijão para obter a massa. Enquanto o “ACARAJÉ: feijão-fradinho ralado, cebola, sal, massa bem diluída. Frita no azeite-de-dendê. Servem com molho de camarão seco, pimenta cebola e alho triturados e cozidos no óleo de dendê. Na Nigéria é popular. Chamam-no “akára”.” (CASCUDO, 2011, p. 841)

Concordando com Cascudo, o escritor Raul Lody também vai descrever a execução do ofício do acarajé dessa maneira:

O acarajé é preparado com feijão-fradinho, também chamado “fradinho”. O feijão fica de molho até soltar a casca; depois é passado na pedra ou no moinho, resultando em uma massa que será temperada com cebola ralada e sal. A massa deverá ser bem batida, até a consistência desejada, sempre com a colher de pau.

O azeite de dendê é colocado em frigideira grande, panela rasa ou tacho. Quando o azeite estiver fervendo, colocam-se para fritar porções da massa de feijão utilizando a colher de pau, que também serve como medida de cada porção. Os bolinhos são fritos até se tornarem dourados por fora e macios por dentro. (RAUL LODY, 2013, p. 114-115)

Apesar da boa explicação e descrição do modo de fazer e servir essas duas iguarias pelos escritores acima, quero completar dizendo que, a preparação básica do acará ou akára é a mesma coisa que a do acarajé, mas a mudança ocorre a partir da fritura até o modo de servir. Enquanto, o acará é frito no óleo normal de soja, o acarajé

é frito, exclusivamente, no azeite-de-dendê. Além disso, a maneira de servir o acará é diferente do acarajé.

Na feitura do acará ou acarajé o primeiro passo se iguala que é triturar o feijão seco para soltar a pele, depois colocar o feijão de molho em uma água limpa, a fim de permitir que saia toda a pele dos feijões e também, deixá-los bem molinhos para facilitar no momento de moer. Depois disso, usar as duas mãos para retirar toda a pele da água, deixando o feijão limpo e branco, como podemos observar nas imagens de 01 a 04:

**Imagens 01 e 02: Feijão Fradinho**



**Fonte:** Dossiê IPHAN 6

**Imagens 03 e 04: Feijão fradinho sem a casca**

**Fonte:** Dossiê IPHAN 6



**Fonte:** Cuisine Béninoise et D'ailleurs<sup>1</sup>

Após o feijão ser limpo é a hora de moê-lo para obter a massa. Aqui pode ser usado um liquidificador, adaptação tecnológica da contemporaneidade, ou um moedor. Ver abaixo:

**Imagens 05 e 06: Moagem do feijão fradinho**

---

<sup>1</sup> Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=ObsRNM-cb\\_g](https://www.youtube.com/watch?v=ObsRNM-cb_g). Acessado em 16 de junho de 2024.



Fonte: Dossiê IPHAN 6



Fonte: Sotaque Nordestino<sup>2</sup>

Após virar uma massa, transfere para uma tigela grande a fim de bater com a ajuda de uma colher. Esse processo ajuda a massa a ficar leve e fácil de fritar. Depois é importante colocar um pouco de sal para salgar a massa e um pouco de cebola para dar um pouco de cheiro. Ver na imagem 07:

### **Imagem 07: Massa do Acará/Acarajé**

---

<sup>2</sup> Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=fjmkMefuAA>. Acessado em 16 de junho de 2024



**Fonte:** Sotaque Nordestino<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=fjmkGMefuAA>. Acessado em 16 de junho de 2024

**Imagem 08: Azeite de dendê**



**FONTE:** Dossiê IPHAN 6

Trazido da África ocidental para o continente americano, o dendê é uma palmeira muito importante no consumo do dia a dia da maioria dos africanos, além disso, ele é uma boa fonte de renda para quem faz o comércio dele, e importante para a economia dos países da África que comercializam ele. Segundo Raul Lody no seu livro “dendê, símbolo e sabor da Bahia” afirma que:

A introdução da palmeira dendê na América se deu no tempo da escravatura. Os barcos que levaram os africanos em condição escrava das costas africanas, onde a planta era nativa e onde os frutos, já eram utilizados na alimentação, transportariam os seus frutos, o coconote em caroço, como alimento. (RAUL LODY, 2009, p. 10)

O autor continua dizendo que Bahia foi a terra onde a planta do dendê conseguiu permanecer, pois a terra era muito favorável para plantação do dendeeiro, e isso fez com que a maioria dos pratos baianos, principalmente da região do Recôncavo, fossem à base do azeite do dendê. O exemplo de uso principal do azeite no Brasil é na maioria dos pratos de moquecas, no uso dos produtos cosméticos, seja para a pele ou para o cabelo. Além disso, ele tem vários usos de significado religiosos e em algumas ocasiões de festas (RAUL LODY, 2009).

Dependendo do país e da região, a maneira de chama o dendê é diferente. Em consonância com isso, no seu mesmo livro “Dendê, símbolo e sabor da Bahia” Raul Lody declara que:

Conhecido na África por diferentes nomes, o dendê assume função social e econômica que marca ampla área desse continente, recebendo também no Brasil nomes populares e usuais em polos de concentração como Recôncavo da Bahia, Rio de Janeiro e Recife: azeite de cheiro, epô, óleo, óleo de dendê, azeite de dendê, óleo de palma, ou apenas azeite.

O dendê em cor, em cheiro, em sabor é, principalmente, um marco civilizador da África esparramada, formando amplo e rico imaginário que nos referênciamos como brasileiros afrodescendentes.

Quanto ao nome dendê, é decorrente do kimbundu dendém, língua do macrogrupo banto; e no ocidente africano é chamado por: adequoi e adersan na Costa do Marfim; abobobe em Gana; de-yayá, de-kla, de-ghakun, votchi, fade e kissede em Benin; epô na Nigéria; di-bope e lis-sombe na República dos Camarões; e dendém em Angola. (RAUL LODY, 2009, p. 12)

Portanto, o dendê independente do nome que tem, é uma fruta trazida da África Ocidental e que por muitos anos ele foi usado em várias setores atividades, seja na gastronomia, no cosmético, na medicina, na religião e entre outros. E por ser uma boa fonte de renda o comércio do azeite de dendê ajuda na sobrevivência financeira de muitas famílias. No Brasil o azeite de dendê será escolhido com exclusividade para fritura do acarajé.

Então, em uma frigideira e coloca uma boa quantidade de azeite de dendê para fritar o acarajé, o deixa bem quente, após isso, colocar às colheradas de massa de feijão a fim de permitir a fritura. Ao perceber que os bolinhos começaram a ficar com uma cor bonita e dourada, quer dizer que está bom para ser retirados. Com a ajuda de uma escumadeira retiram-se os bolinhos deixa escorrer em papel toalha e reserva. Na África os bolinhos podem ser fritos no azeite de dendê, mas não há exclusividade como no Brasil. Nas imagens 09 e 10, por exemplo, observamos o acarajé africano fritando em óleo de soja.

**Imagem 09 e 10: Acarajé fritando no óleo de soja**



**Fonte:** Cuisine Béninoise et D´ailleurs<sup>4</sup>

Já nas imagens 11 e 12 temos o acarajé fritando no azeite de dendê, observamos assim a cor e a textura diferente do bolinho de acordo com a escolha do tipo de óleo em que ele é frito. Enquanto o acarajé frito no óleo de soja apresenta uma cor mais alaranjada, e uma massa mais mole, o acarajé tem cor mais avermelhada e uma massa mais crocante. Portanto, uma coisa é fritar a massa no óleo normal, outra coisa é de fritar no azeite de dendê.

---

<sup>4</sup> Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=1850D4PPu1Q>. Acessado em 16 de junho de 2024

**Imagem 11 e 12: Acarajé fritando no azeite de dendê**

**Fonte:** Dossiê IPHAN 6

Nas imagens 13; 14 e 15 apresentamos o acará e acarajé servidos, respectivamente:

**Imagem 13: Apresentação do prato do acará ou akára**

**Fonte:** Yao Raissa<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=32MENbH8ZCg>. Acessado em 16 de junho de 2024

**Imagem 14 e 15: Apresentação do prato do acarajé servido****Fonte:** Acarajé Dona Caruru<sup>6</sup>**Fonte:** Nandu Andrade<sup>7</sup>

Enquanto na imagem 14 o acarajé é servido apenas com molho de pimenta, na imagem 15 o acarajé é servido acompanhado de: Vatapá, Caruru, camarão, salada de tomate verde e pimenta à vontade. Já na imagem 15 o acarajé é servido com os acompanhamentos sobre formato de sanduíche. Gostaríamos de ressaltar que tanto os acompanhamentos da imagem 14, quanto o formato da imagem 15 são elementos muito comuns na contemporaneidade do acarajé na Bahia, poderíamos até afirmar que ele não é servido de outra forma como as destacadas nas imagens.

---

<sup>6</sup> Disponível em: <https://www.participantes.festivalsabores.com.br/acaraje-dona-caruru/>. Acessado em 16 de junho de 2024

<sup>7</sup> Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=q2Nuoz4fSBo>. Acessado em 16 de junho de 2024

**Imagem 16; 17 e 18: O tabuleiro da vendedora do acará no Benim na contemporaneidade**



**Fonte:** Registro de Adéla Glória Carmelle Béhanzin (2024)<sup>8</sup>

**Imagem 19: O tabuleiro da baiana de acarajé na contemporaneidade**



<sup>8</sup> Adéla G. C. Béhanzin é a irmã da minha prima lado da mãe. E a minha prima é filha do meu tio direto, o irmão de sangue com meu pai. Ela mora no Benim e as fotos 16; 17 e 18 foram tirados por ela sobre o meu pedido a fim de mostrar o tabuleiro da vendedora de acará ou akará na contemporaneidade no Benim.

**Fonte:** g1.globo.com.ba.Bahia<sup>9</sup>

As imagens 16, 17 e 18 foram registradas pela minha prima Adéla Glória Carmelle Béhanzin ao meu pedido, e apresentam o acará e seus tradicionais acompanhamentos no Benim, cresci comendo acará, vendo a sua preparação e aprendendo a fazer e servir desta forma. Nas imagens o acará está sendo servido com inhame e batata doce, ambos fritos no mesmo óleo de soja, mas também pode ter mingau de milho no acompanhamento. O tabuleiro da vendedora do Benim se assemelha ao tabuleiro de uma ganhadeira dos séculos XVIII e XIX da Bahia.

Sou originária da África Ocidental naturalizada da Costa do Marfim e de nacionalidade do Benim, mas, acima de tudo, me considero uma pessoa da Nigéria, pois, faço parte da tribo ioruba / Nagô que são tribos originárias da Nigéria. Geograficamente falando, a Nigéria é um país da África Ocidental e é o país mais populoso da África e o oitavo país mais populoso do mundo, além disso, é um dos maiores exportadores de petróleo do mundo. Ele tem como capital a cidade de Abuja situada na região central do país. Tendo uma superfície de 923.768km<sup>2</sup>, o país se caracteriza por uma grande rede hidrográfica, apesar que a região norte é mais seca, pois, está próxima do Saara. Além disso, o país conta com a produção e exportação de algodão e amendoim, já a região sul se concentra na plantação de cacau e palmeira-de-óleo-africana, tendo como moeda o Naira. O clima do lugar é tropical e tem densas selvas que abriga a maior parte da população. A Nigéria possui uma população de 140 milhões de habitantes (densidade de 167,47 hab./km<sup>2</sup>) e existem aproximadamente 250 grupos étnicos. (VISENTINI, 2011)

Cheguei à diáspora do Brasil em 2016 a partir de um programa chamado PEC-g que é um programa de convênio do governo do brasileiro com muitos países da África e da América Latina. Estudei a língua portuguesa na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), logo depois no ano 2017 vim para Bahia. Agora sou aluna do curso de Turismo na Universidade do Estado da Bahia (UNEB) prestes a mim formar como turismóloga, mas, a área que amo é a gastronomia.

---

<sup>9</sup> Disponível em: <https://g1.globo.com/ba/bahia/noticia/2019/11/25/dia-das-baianas-quituteiras-defendem-receita-tradicional-do-acaraje-e-falam-sobre-trabalho-ancestralidade.ghtml>. Acessado em 16 de junho de 2024

Na primeira vez que eu vi o acarajé na cidade de Salvador eu fiquei espantada, foi no ano 2017 quando me mudei do Rio de Janeiro para Salvador para continuar estudando a língua portuguesa na Universidade Federal da Bahia (UFBA). Aluguei um quarto para estudante em um bairro não muito longe da Avenida Sete de Setembro, então, a primeira vez que fui à rua e passei pela avenida me deparei com muitas mulheres que estavam vendendo o acarajé em pontos bem estratégicos, uma distante da outra, vestida de roupas diferentes, com muitos colares no pescoço e um grande turbante na cabeça. A minha impressão nessas horas não foi muito boa, pois nunca tinha visto isso na África. Aí eu me perguntei: será que para vender esse acarajé em formato de sanduiche elas precisam se vestir desse modo?

Nesta época, não sabia que essas mulheres são chamadas de baianas de acarajé, fui descobrir isso muitos anos depois. Além disso, nunca tinha ouvido falar que essa iguaria fazia parte do cardápio brasileiro, principalmente do cardápio Baiano, que é na verdade o acarajé em um tipo de sanduiche (acarajé) que os africanos da tribo ioruba e nagô trouxeram aqui no Brasil. Eu ouvir falar de muitas outras comidas, como a feijoada, o mocotó, o dendê, a cocada, o pé de moleque, a paçoca entre outros. No entanto, nunca ouvir falar do acarajé.

Portanto, tudo isso era novo para mim. Infelizmente essa impressão negativa da forma que essas mulheres se vestiam e a forma que serviam o acarajé ficaram na minha memória por todo o tempo que morei em Salvador. Além disso, achei o custo do um bolinho de acarajé muito elevado em relação ao custo do bolinho de acarajé. A totalidade do tempo que fiquei em Salvador foi de quase dois anos. Depois me mudei para Eunápolis, cidade no interior da Bahia, onde hoje estou estudando. Na cidade fiz muitas amizades, seja na universidade, na igreja, na feira ou em outros lugares.

Dentre essas amizades que fiz uma delas me convidou para ir comer acarajé, mas, não aceitei o convite, pois, ainda eu estava com esse pensamento na cabeça de um sanduiche muito pesado que se come com caruru, vatapá, camarão, salada e pimenta. A pessoa que estava me convidando me disse que era possível pedir o acarajé no prato, e então viria cada acompanhamento separado e eu escolheria o quê gostaria de experimentar.

E foi só assim que conseguiu me convencer a ir comer. Depois de algum tempo de espera, finalmente chegou os dois pratos, eu estava ansiosa para ver com que parece o gosto do bolinho na boca, mas, na primeira mordida, eu me surpreendi, pois, eu gostei, e foi depois disso que experimentei o caruru, o vatapá, o camarão e a

salada. Portanto, foi a partir dessa experiência que comecei a consumir o acarajé. Mas, até hoje, eu não gosto muito dessa ideia de comer acarajé com caruru.

E visto os novos elementos que foram acrescentados ao bolinho do feijão, o acará tornou-se acarajé no Brasil, o que faz dele hoje um tipo de sanduíche tradicional, como tenho costume de chama-lo carinhosamente. A razão disso, é o fato de que ao ver o acarajé pela primeira vez aconteceu um choque cultural muito grande dentro de mim. E é muito importante ressaltar que são todos esses questionamentos que me levaram a querer fazer essa pesquisa para meu trabalho de conclusão de curso.

Sobre os acompanhamentos do acarajé Lody afirma:

Acará, bolinho, nome original do acarajé em locais do Golfo de Benin, África ocidental. Bolinho de feijão (*Phaseolus angularis* Wild) para comer; ajeum, que é verbo comer em iorubá, então significando, pelo anúncio das mulheres que fazem e vendem na rua o alimento, acará, acará ajé, acarajé, significando bolinho de comer. Inicialmente apenas frito e no formato de uma colher de sopa. Mais tarde, o bolinho ampliou-se e vira quase pão de hambúrguer, funcionando como verdadeiro sanduíche.

Diga-se, um verdadeiro sanduíche nagô recebendo acréscimos, recheios vários, tais como: vatapá, um vatapá simplificado, o chamado vatapá de acarajé, caruru, camarão defumado e a salada; combinando-se todos os adubos tem-se uma farta e deliciosa refeição. Sim! Pimenta, molho nagô, daquela pimenta antiga que é cerimonialmente renovada sobre a base de dendê (*Elaeis guineensis* L.) faz ferver o paladar, a boca esquentar, o sabor aumentar; pimenta que cheira e que ativa todos os gostos da mesa baiana. Pimenta que remete ao gosto primordial de uma África partilhada por todos nós brasileiros. (RAUL LODY, 2008, p. 418)

Percebemos nas imagens e na bibliografia adotada na pesquisa que o acarajé é um alimento africano que foi ganhando um novo formato no Brasil, especialmente na Bahia, sendo integrado a religião de matriz africana, e passando a ser um elemento religioso para além de alimentício. Então as adaptações perpassam a culinária, mas também a religiosidade afro-brasileira. Os recheios do acarajé que me intrigaram e levaram ao questionamento dessa pesquisa também têm origem africana, mas não são originalmente acompanhamentos do acará. Outro elemento que me intrigou em Salvador foi à indumentária das baianas de acarajé. Se observarmos a imagem 20 percebemos que não há um traje exclusivo para vender o acará na África, mas as mulheres usam roupas do seu cotidiano, fazendo um alimento totalmente integrado

ao cotidiano alimentício da localidade. Enquanto na imagem 21 observamos a típica indumentária da baiana de acarajé, com seu turbante, sua roupa branca e saia rodada com muitas camadas de tecido, além das suas contas religiosas.

**Imagem 20 e 21: Uma vendedora do acará na Nigéria / Benim e uma baiana de acarajé no Brasil na contemporaneidade**



**Fonte:** Flickr.com<sup>10</sup>



**Fonte:** Dossiê IPHAN 6

Observando esse breve estudo comparativo entre o acará e o acarajé, posso afirmar que as mudanças são bem visíveis, pois após a iguaria acará receber na diáspora adaptações, ele não mais é exatamente igual ao acará original. E sendo uma africana com uma outra cultura, outro modo de viver e de se alimentar, eu senti esse choque cultural ao chegar no Brasil e me deparando com uma outra maneira de viver

---

<sup>10</sup> Disponível em: <https://www.flickr.com/photos/iita-media-library/4745485285>. Acessado em 16 de junho de 2024

e de se alimentar do povo brasileiro, porque, além da comida, me choquei também com a forma ou maneira que as mulheres se vestem. Mas, é importante ressaltar que, ao passar do tempo, eu fui me integrando e me acostumando com essa nova formação e realidade da cultura afro-brasileira.

### **3.2 Dilemas da Preservação do Ofício das Baianas do Acarajé como Bem Cultural Imaterial.**

Para melhor compreensão do conceito de patrimônio cultural imaterial é importante no primeiro lugar procurar entender o que é um patrimônio de forma geral, e a definição do que é a cultura, além disso, falar sobre a materialidade e a imaterialidade de um bem cultural. O patrimônio pode ser visto como todas as coisas que são produzidas ou feitas com as mãos que recebem uma valorização muito importante a tal ponto de serem preservadas. Entre essas coisas, podem ser citadas: as obras de artes, as festas, as comidas, as músicas, danças, os monumentos, os saberes entre outros. “Patrimônio, em nosso cotidiano, surge como os bens de valor, aquilo que temos e que declaramos no imposto de renda” (PELEGRINI; FUNARI, 2008, p. 27)

Entende-se hoje que, o patrimônio é um canal que permite que uma sociedade tenha conhecimento das coisas do passado, além disso, ajude ela a fazer uma ligação das novas experiências vividas com as coisas do passado, sejam elas coletivas ou individuais. Ele é um testemunho, e também um espece de lembrete, permitem aos homens preservarem memórias e ampliarem o seu sentimento de pertencimento (RODRIGUES, 2019)

O patrimônio pode ser visível, invisível, tocável ou não, neste caso se fala da materialidade e da imaterialidade do um bem ou legado. Então o patrimônio material de forma geral é relacionado com tudo que é material, e conseqüentemente que pode ser tocado, e o patrimônio imaterial são fazeres intocáveis. Para melhor compreensão podemos exemplificar a materialidade com um monumento, um quadro, um documento; e a imaterialidade com os saberes, as memórias, os modos de fazer e viver do um povo e assim por diante. Segundo a informação disponível no site do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) a Organização Educacional Científica e Cultural das Nações Unidas (UNESCO) define o patrimônio cultural imaterial como:

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. (IPHAN)

E olhando para a cultura, pode-se afirmar que ela é uma herança ou legado que pertence a um determinado grupo social e que é passado de geração em geração, é um conjunto de costumes, crenças, tradições, ensinamentos, técnicas, memórias e assim por diante. A cultura então tem o papel importante de repassar conhecimentos, valores, experiências de um determinado povo para as próximas gerações desse mesmo grupo e difere uma das outras (PELEGRINI; FUNARI, 2008).

Portanto, o patrimônio cultural engloba tudo que é modo de viver, de fazer, de se comportar entre outras coisas de um povo específico. “O patrimônio cultural envolve aspectos do cotidiano de um povo como religião, culinária, danças típicas, artes, entre outros” (OLIVEIRA; VAZ, 2020, p. 02). Além disso, é importante ressaltar que neste trabalho não é o acarajé em si que está sendo discutido e sim o ofício dele. Por esse motivo que todos os elementos usados durante o processo da produção e serviço do prato têm significados, o tabuleiro da baiana, por exemplo, tem história e valor, porque expressa o legado africano no jeito de ser brasileiro. Então, ele pode ser visto também como patrimônio cultural (PECCINI, 2013).

Então, de forma geral pode ser expresso que o conceito de patrimônio cultural está ligado com tudo que é identidade social, desse lugar são elaboradas políticas nacionais, que podemos chamar de patrimonialistas para salvaguardar os bens culturais. Entre as políticas patrimoniais estão às políticas de tombamento que são as leis e os decretos municipais, regionais, nacionais e internacionais, eles criam instrumentos adequados ao reconhecimento e dão direção, caminho e segurança aos elementos ou bens a serem tombados. Com a ajuda do IPHAN foi criado a edição do decreto 3.551 de 4 de agosto de 2000 onde foi instituído o *Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial* a partir do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial.

Assim, o ofício das baianas do acarajé foi escrito no livro dos saberes em 2005 após a solicitação de tombamento desse ofício pela Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia. Em concordância com isso o IPHAN esclarece que:

O Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular tem convicção da viabilidade de políticas nesse sentido, tendo como base a experiência acumulada de políticas de salvaguarda das culturas populares, em que se destacam os resultados obtidos nos recentes projetos desenvolvidos em parceria com o Programa Artesanato Solidário, Governo do Estado da Bahia, Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá. Nessa perspectiva, na fase de implantação do plano de salvaguarda do ofício, estão sendo desenvolvidas propostas pautadas em três linhas de ação: direito, patrimônio e educação. (IPHAN, 2007, p. 64)

Sendo assim, o tombamento do ofício das baianas do acarajé como patrimônio cultural imaterial do Brasil, passou por cada critério estabelecido do IPHAN.

Como qualquer patrimônio, seja material ou imaterial, o ofício das baianas do acarajé como patrimônio imaterial brasileiro é sujeito a encontrar muitos problemas na sua preservação, pois, com o passar do tempo, ele vai conhecendo mudanças ou adaptações. Depois que esse ofício foi tombado, as baianas estão lutando para que esse bem não venha a ser descaracterizado pelas grandes indústrias de produção ou por outras pessoas que queiram se apropriar culturalmente do ofício com o intuito de desconfigurá-lo.

No dossiê 6 do IPHAN, por exemplo, são relatados diferentes tipos de problemas que são encontrados no mundo da produção e da venda do acarajé. Com o depoimento de muitas baianas percebe-se que hoje com o crescimento de grande máquina de produção, grandes empresas estão produzindo em grande quantidade a massa do acarajé para vender. Isso acaba tirando os movimentos ou rituais que são elaborados na preparação da massa pelas baianas de forma tradicional (IPHAN, 2007).

Ademais, outro tipo de problema que foi relatado é questão que outras pessoas, sejam mulheres ou homens cristãos que vendem o acarajé, o chamando de acarajé cristão. Esse tipo de apropriação cultural retira todas as características, a história, a memória, e o legado dos antepassados africanos entorno da iguaria. De forma simples, pode-se dizer que há a descaracterização do acarajé. O acarajé cristão retira todos os elementos religiosos, desde os rituais, a indumentária, do ofício das baianas de acarajé, reduzindo a iguaria a um simples objeto de uso alimentício. Outro problema também é o problema da indumentária, que os homens, mesmo aqueles que não são cristãos, por exemplo, que vendem o acarajé não usam o vestuário das baianas (IPHAN, 2007).

Então de forma geral o ofício das baianas do acarajé é um patrimônio cultural imaterial tombado, mas, que está sujeito a muitas dificuldades em relação à salvaguarda dele. O tombamento por si só não garante a preservação do bem, seja ele material ou imaterial. Um desses problemas é gerado pelo capitalismo oriundo da globalização. Nesse contexto é importante considerar a polêmica que envolveu o acarajé de cor rosa, chamado de “acarajé da Barbie”. Segundo o site do jornal CNN<sup>11</sup> (2023), o comerciante fez o acarajé rosa tinha o intuito de homenagear a personagem da Barbie, só que isso acabou criando polêmica nas redes sociais, pois, a Associação Nacional das Baianas de Acarajé e mingau (Abam) não aprovou essa ideia. O acontecimento se deu na semana do lançamento do Filme Barbie (2023) no Brasil, houve uma comoção nacional que movimentou não só a indústria cinematográfica, mas também toda a indústria cultural, roupas e acessórios da cor rosa foram vendidos e procurados pelo público, pessoas vestiram a cor no dia do lançamento do filme. E o acarajé não ficou de fora dos ditames do mercado, demonstrando que a preocupação das baianas de acarajé com a preservação do seu ofício é legítima.

Na atualidade com a evolução das novas tecnologias de informação e comunicação, as mídias transmitem através de novas imagens e informações. Essa ação vai se estabelecendo as mudanças de comportamento da sociedade, e por querer está sempre na nova moda, a sociedade contemporânea quer sempre se atualizar fazendo com que se perca aos poucos a cultura ou um patrimônio que está sendo preservado há muito tempo pelas antigas gerações. Costa e Castro relacionam a globalização com a dificuldade de preservação dos bens imateriais, ao citarem “a crise na estrutura das temporalidades”, produto da “velocidade cada vez maior das sociedades contemporâneas, com a aceleração das imagens e das informações da mídia. [...]” (COSTA; CASTRO, 2008, p. 02)

No Brasil já foram registrados como Patrimônio Imaterial até o momento muitos bens. No entanto, não é só fazer o tombamento desses bens, mas criar caminhos e estratégias que vão continuar garantido à segurança da preservação desses bens. Então é importante tentar refletir sobre como fazer a preservação desses bens a fim de que não venham a se perder ao longo do tempo, mas sejam transmitidos de geração em geração, e devem ser constantemente recriados por essas comunidades

---

<sup>11</sup> Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/nacional/comerciante-cria-acaraje-rosa-em-homenagem-a-barbie-e-vira-polemica-nas-redes/>. Acessado em 16 de junho de 2024

ou grupos em função do ambiente em que está inserido. Percebemos assim a complexidade que envolve a preservação dos patrimônios, e elas são mais aprofundadas quando tratamos de bens imateriais (COSTA; CASTRO, 2008).

Para evitar ou diminuir os problemas que realmente estão relacionados à preservação do ofício como patrimônio, de natureza imaterial, deve-se fazer uma educação de conscientização em relação à preservação pelas autoridades. A partir de organização de seminário, de palestra ou de encontros quinzenas, trimestrais, semestrais ou anuais com as comunidades e outros convidados, assim dando visibilidade e força a esse bem patrimonial de todo mundo ou da principal comunidade. Além desse problema, aponta-se o problema do capitalismo, onde as grandes empresas de produção tendem a exterminar os bens materiais/imaterial realizado pela própria comunidade, através de produção em grande escala. Ou seja, para preservação é necessário que as políticas patrimoniais estejam alicerçadas dentro das comunidades em que os patrimônios são criados e utilizados, no caso do ofício das baianas de acarajé, as políticas precisam sempre dialogar com suas associações.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O desenvolvimento da pesquisa sobre as aproximações e distanciamentos dos modos de fazer e servir o acará-acarajé na contemporaneidade surgiu pela minha curiosidade ao me deparar com o acarajé aqui no Brasil, como africana, gostaria de entender o legado africano no alimento. Observando bem se percebe que a iguaria acarajé é um assunto que vem sendo debatido por vários autores da área das ciências humanas e sociais, onde é discutida a história e a importância desse prato na cultura brasileira, pois vai além de uma simples culinária.

Ao longo do desenvolvimento desta pesquisa foi encontrada a resposta, a partir das bibliografias que foram lidas para poder apresentar esse trabalho. O acarajé tem sua origem do bolinho de feijão fradinho nomeado na África de acará, faz a parte da cultura e culinária típica iorubana, ele foi trazido pelo povo negro no tempo que se praticava o comércio transatlântico entre os três continentes, e que se resumiu à escravidão, seja no Brasil ou em outros países da América. No Brasil essa iguaria é usada como alimento para a população, ademais, como memória dos antepassados e história de um povo, que hoje é conhecido como os afro-brasileiros.

Importante destacar que essa culinária é usada também na religião do candomblé para fazer oferenda a orixá Oyá que representa as mulheres guerreiras que lutam pela sobrevivência das suas famílias. E é justamente isso que o ofício do acarajé proporciona para as mulheres que exercem esse trabalho a partir da comercialização dessa iguaria. E é importante afirmar que os modos de fazer e servir o acará-acarajé é um legado que as antigas ganhadeiras passaram de geração em geração, e hoje, na contemporaneidade, temos as baianas que continuaram praticando a oficina desse bem. Para continuar mantendo essa tradição, as mulheres mais velhas ensinam as novatas quais são os mecanismos de produção e vendas desse alimento.

Com tudo isso, o ofício das baianas do acarajé acabou demonstrando o grande valor cultural que tem para a sociedade em que está inserido. Afim de não perder esse legado de grande valor para os afrodescendentes, o IPHAN fez o tombamento desse bem como patrimônio cultural imaterial do Brasil, pois o ofício das baianas do acarajé é carregado de histórias, costumes, simbologias dos povos africanos que foram escravizados e trazidos à força ao Brasil. Essa ação vislumbrou a preservação do legado das ganhadeiras que se tornou patrimônio no fazer das baianas de acarajé.

A partir dessa pesquisa pode-se perceber que o acará recebeu certas adaptações e virou o acarajé no Brasil. Vimos que a exclusividade de fritar o acarajé em azeite de dendê é uma característica brasileira, dando uma cor e textura diferenciada, se compararmos ao acará africano quando é frito em óleo de soja, por exemplo. A forma de servir o acará também é diferente, no Brasil as adaptações levaram a servir a iguaria acompanhada de caruru, vatapá e salada, algo incomum na África. O formato de sanduíche também é uma adaptação brasileira, algo que me suscitou espanto desde que cheguei ao Brasil, e com a pesquisa pude compreender que a diáspora significou a perda de muitos elementos culturais originários da África, mas também a resistência de tantos outros símbolos que foram preservados e dialogados com a cultura indígena e europeia. Por conta dos séculos de escravidão entendi que há uma dívida da sociedade brasileira para com o legado africano e com a população afrodescendente.

Enquanto na África o acará está totalmente integrado ao seu cotidiano e alimentação, no Brasil o acarajé é além de alimento um símbolo cultural que precisa ser defendido e preservado, por isso a importância do tombamento do ofício das baianas de acarajé pelo IPHAN. E mesmo protegido pelo tombamento

compreendemos, em vista aos dilemas de preservação de um bem imaterial, que são necessárias outras políticas públicas patrimoniais para a preservação deste ofício, políticas que envolvam as associações das baianas de acarajé e suas comunidades que emitem significados sobre este bem cultural.

Para finalizar vale lembrar que enquanto patrimônio imaterial do Brasil o ofício do acarajé representa uma fonte inesgotável de recursos de sobrevivência do povo afro-brasileiro e do turismo gastronômico do país. E todos esses saberes, costumes e modos de viver têm seus fundamentos em memórias coletivas, portanto, as políticas culturais em relação à continuidade dessa preservação devem incluir toda a diversidade cultural e social. Então, essas estratégias têm que ser desenhadas de forma ao enaltecerem os conhecimentos e saberes tradicionais, os quais são passados de uma geração antiga para a nova geração de mulheres.

E quero exprimir aqui o desejo da continuidade desta pesquisa em um possível curso do mestrado, onde pretendo propor um projeto de reconhecimento do ofício do acarajé como patrimônio imaterial da Nigéria, do Benim, entre outros países. Essa continuidade se dará pela importância que esse assunto tem pela história e cultura desses países em conjunto com a história do Brasil. Portanto, a pesquisa por ora encontrou resultados significativos, mas o tema está longe de se esgotar nessas páginas aqui apresentadas.

## REFERÊNCIAS

AGBO, Lucette. **ATA épicé // Beignets de haricot // Akara**. YouTube, 29 abril 2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=1850D4PPu1Q>. Acessado em 16 de junho de 2024.

AGBO, Lucette. **Enlevez facilement les pellicules des graines d'haricots**. YouTube, 23 fevereiro 2021. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=ObsRNM-cb\\_g](https://www.youtube.com/watch?v=ObsRNM-cb_g). Acessado em 16 de junho de 2024.

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação / Maria Margarida de Andrade**. – 10. ed. – São Paulo: Atlas, 2010.

ANDRADE, Nandu. **RECEITA DO VERDADEIRO ACARAJÉ DA BAHIA | Nandu Andrade.** YouTube, 26 setembro 2019. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=q2Nuoz4fSBo>. Acessado em 16 de junho de 2024.

BELO, Maiana. **Baianas defendem receita tradicional do acarajé e falam sobre trabalho: 'Ancestralidade'.** G1 Ba. 25/11/2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/ba/bahia/noticia/2019/11/25/dia-das-baianas-quituteiras-defendem-receita-tradicional-do-acaraje-e-falam-sobre-trabalho-ancestralidade.ghtml>. Acessado em 16 de junho de 2024.

BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé: tradição e modernidade / por Florismar Menezes Borges.** - 2008.

BRASIL. Ministério da cultura. **Iphan/Patrimônio-Cultural/Patrimônio-Imaterial.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>>. Acesso em 15/06/2024

BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. **O que é Gastronomia.** - São Paulo: Brasiliense, 1ª edição, 2007.

BRAZ, Cunha Kênia; VEIGA, Oliveira Leidmar da. **A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural.** Trabalho de Conclusão de Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás em dezembro de 2009.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 4ª edição. São Paulo: Global, 2011.

CARDOSO, Aline. **Massa para Acarajé - Passo a Passo.** YouTube, 11 dezembro 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=fjmkgMefuAA>. Acessado em 16 de junho de 2024.

COSTA, Marli Lopes da; CASTRO, Ricardo Vieiralves de. **Patrimônio Imaterial Nacional: preservando memórias ou construindo histórias?** ISSN (versão eletrônica): 1678-4669. Acervo disponível em: [www.scielo.br/epsic](http://www.scielo.br/epsic). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Estudos de Psicologia, 13(2), 125-131, 2008.

DONA CARURU. **Festival Sabores.** Disponível em: <https://www.participantes.festivalsabores.com.br/acaraje-dona-caruru/>. Acessado em 16 de junho de 2024.

FERREIRA, Roquinaldo. **ÁFRICA DURANTE O COMÉRCIO NEGREIRO** em in: **DICIONÁRIO DA ESCRAVIDÃO E LIBERDADE. 50 textos críticos.** SCHWARCZ, Lília Moritz e GOMES e Flávio dos Santos. Organizadores/2018.

FIGUEIREDO, Luciano Raposo de Almeida; MAGALDI, Ana Maria Bandeira de Mello. **QUITANDAS E QUITUTES UM ESTUDO SOBRE REBELDIA E TRANSGRESSÃO FEMININAS NUMA SOCIEDADE COLONIAL.** Cad. Pesq. , São Paulo (54) : 50-61, agosto 1985.

FLICKR, **Woman selling bean cake called "akara" in Yoruba language in Nigeria.** 29 junho 2010. Disponível em: <https://www.flickr.com/photos/iita-media-library/4745485285>. Acessado em 16 de junho de 2024.

GIL, Antonio Carlos. **1946- Como elaborar projetos de pesquisa / Antonio Carlos Gil.** 7. ed. – Barueri [SP]: Atlas, 2022.

GOMES, Flávio dos Santos Gomes; SOARES, Carlos Eugênio Líbano. **“Dizem as Quitadeiras...” Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX / Acervo, Rio de Janeiro, v.15, nº 2, p. 3-16, Jul/dez 2002.**

IPHAN, **Dossiê Iphan 6 - Ofício das Baianas de Acarajé.** \_ Brasília, DF: Iphan, 2007.

JESUS, Ligia Margarida Gomes de. **GANHADEIRAS E ZUNGUEIRAS: AUTONOMIA E PARTICIPAÇÃO EM REDE NO BRASIL E ANGOLA / Ligia Margarida Gomes de Jesus.** Universidade Federal da Bahia, Escola de Administração – Salvador - 2014.

JOLY, Martine. **INTRODUÇÃO À ANÁLISE DA IMAGEM / Martine Joly; tradução Marina Appenzeller – Campinas, SP: Papirus, 1996. – (Coleção Ofício de Arte e Forma).**

LODY, Raul. **Brasil bom de boca : temas da antropologia da alimentação** / Raul Lody. – São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2008.

LODY, Raul. **Bahia bem temperada : cultura gastronômica e receitas tradicionais** / Raul Lody; prefácio Tereza Paim. São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2013.

LODY, Raul (organizador). **Dendê símbolo e sabor da Bahia** / - São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2009.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica / Marina de Andrade Marconi, Eva Maria Lakatos**; atualização João Bosco Medeiros. – 8. ed. – Barueri [SP]: Atlas, 2022.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica / Marina de Andrade Marconi, Eva Maria Lakatos**; atualização da edição João Bosco Medeiros - 9. ed. - [Reimpr.]. - São Paulo: Atlas, 2022.

MARTINI, Gerlaine Torres. **Baianas do Aarajé. A uniformização do típico em tradição culinária afro-brasileira** / Universidade de Brasília. Departamento de Antropologia. Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Brasília/2007.

NEIVA JR, Eduardo. **A IMAGEM** / Editora Ática – São Paulo – SP, 2ª edição – 2002.

OLIVEIRA, Marcos Shara Gabrieli Santos de; VAZ, Pimentel Juliana maria. **O Acarajé: Patrimônio Cultural Símbolo da Resistência da Cultura Africana**. – 2020.

PAIVA, Maria da Conceição. **A presença Africana na Culinária Brasileira: Sabores Africanos no Brasil** / Universidade Federal de Juiz de Fora. Especialização em História da África, Fevereiro/2017.

PECCINI, Rosana. **A Gastronomia e o Turismo**. Revista Rosa dos Ventos, 5(2), p. 206-217, abril-jun, 2013.

PELEGRINI, Sandra C. A.; FUNARI, Pedro Paulo A. **O que é patrimônio cultural imaterial / Sandra C. A. Pelegrini, Pedro Paulo A. Funari** - São Paulo: Brasiliense, 2008.

PEREIRA, José Matias. **Manual de metodologia da pesquisa científica / José Matias-Pereira**. – 4. ed. - [3. Rempr.]. – São Paulo: Atlas, 2019.

RODRIGUES, Marly. **Preservar e consumir: O patrimônio histórico e o turismo** em in: **Turismo e Patrimônio Cultural**. FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime. Organizadores. – 5.ed. – São Paulo: Contexto, 2019.

SOARES, Cecília Moreira. **As GANHADEIRAS: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX**. Afro-Ásia, Salvador, n. 17, 1996. DOI: 10.9771/aa.v0i17.20856. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20856>. Acesso em: 17 jun. 2024.

SOARES, Lissandra Vieira; MACHADO, Paula Sandrine. **“Escrevivências” como ferramenta metodológica na produção de conhecimento em Psicologia Social**. Psicologia Política, 17(39), p. 203-219, maio-ago. 2017.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor / Barueri** – São Paulo - SP: Manole, 1ª edição brasileira – 2005.

TEIXEIRA, Rafael Farias. **Comerciante cria acarajé rosa em homenagem a Barbie e vira polêmica nas redes**. CNN BRASIL. 19 julho 2023. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/nacional/comerciante-cria-acaraje-rosa-em-homenagem-a-barbie-e-vira-polemica-nas-redes/>. Acessado em 16 de junho de 2024.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. **Uma visão estética da gastronomia: Uma formação docente**. Ano IV – N° VIII – Jan/Abr 2010 – ISSN 1982 – 646X.

VISENTINI, Paulo Fagundes. **O livro na rua / Paulo Fagundes Visentini**. Brasília-DF- Thesaurus Editora – 2011.

YAO, Raissa. **Beignets de haricots Sossofrou gaou sossofroufrou**. YouTube, 16 março 2024. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=32MENbH8ZCg>. Acessado em 16 de junho de 2024.