

O QUÊ QUE A BAIANA TEM a história do acarajé

WHAT BAIANA HAS *the story of acarajé*

Thaís Vieira Nogueira
Feitosa

Centro Universitário
Fametro (UNIFAMETRO).

Francisco Robério da
Silva Marques

Centro Universitário
Fametro (UNIFAMETRO).

RESUMO

Introdução: O acarajé é uma comida típica baiana produzida através de um bolinho de massa feito à base de feijão fradinho. Os baianos então acrescentam em seu preparo cebola e sal e, logo após frito no azeite de dendê, o mesmo então é cortado ao meio, e acrescido de molho de pimenta. Por fim é recheado com vatapá, camarão seco, salada de tomate verde e em algumas regiões, de caruru. Alguns estados brasileiros o reproduzem e alteram a forma de alguns ingredientes. No Ceará, por exemplo, substituiu-se o camarão seco pelo camarão sossego (*Macrobrachium jelskii*), conhecido também como saburica em regiões como Sergipe e Alagoas. Na Bahia o prato é tão consumido que é vendido em porções congeladas no próprio aeroporto para os turistas que queiram levar um pouco da culinária baiana para seus destinos. **Objetivo:** Apresentar as origens do acarajé baiano. **Métodos:** Foi realizada uma pesquisa qualitativa, por meio de uma pesquisa bibliográfica, de artigos científicos e outros materiais acadêmicos publicados a partir de 2016 até o presente ano, através da plataforma Google Acadêmico, utilizando como palavras-chaves os seguintes termos: “história do acarajé” e “acarajé”. **Resultados:** O acarajé (origina-se do étimo *fon àklàje* ou do étimo *yorubá àkàrà jẹ*) é um prato criado por escravos de etnia nagô e introduzido inicialmente na Bahia, por meio da influência africana, que existe há mais de um século. Todo o seu preparo necessita de um ritual correto de técnicas e execução e é feito como oferenda para o orixá Iansã, divindade sagrada da religião Candomblé. Ingredientes utilizados em seu preparo, tais como pimenta malagueta, camarão seco e azeite de dendê foram trazidos pelos negros desde a época da escravidão. Alguns ingredientes foram adaptados ao Brasil, por conta da ausência dos originais. Os seguidores do candomblé acreditam que tudo é dotado de um espírito e com o tempo toda essa crença se fundiu com o culto dos antepassados. Nestes rituais a mitologia é muito importante pois é através desta que eles acreditam ser possível repassar conhecimentos dos rituais culinários e identificar e elaborar um “cardápio dos santos” de modo a agradá-los. Nesta religião apenas as mulheres podem cozinhar e os homens podem, no máximo auxiliar. Cada terreiro possui a visão de sua Iabassé (mulher que cozinha a comida de santo), mas no geral é função de uma Iabassé guardar as comidas do santo, as galinhas e os sacrifícios oriundos do abate, além de cozinhar para eles. Iansã, deusa africana do fogo e a quem é oferecido o acarajé, teve uma disputa com seu marido Xangô logo após separar-se de Ogum. De acordo com o mito, ela foi enviada por Xangô para buscar um alimento que, após ingerido, o desse poder de cuspir fogo. Porém, ela o desobedeceu e comeu primeiro. Nos rituais, eles disputam quem irá comer primeiro por meio de um algodão embebido com dendê e fogo. A cor do acarajé é vermelho, mesma cor de Iansã, pois ela prefere comidas apimentadas para manter o seu poder de fogo. Todo o trabalho é manual e a colher de pau é fundamental para dar o formato desejado e deve ser preparado, independente da tecnologia utilizada, em local sagrado, ou seja, nos terreiros da religião matriz. O acarajé é produzido e comercializado por baianas de tabuleiro, vestidas com torço, bata, fios de conta dos orixás e pano nos ombros. A primeira vez que foi comercializado, se data século XVIII. Eles já eram comercializados somente

Resumo simples premiado
como Melhor e-pôster da
área de Ciências Humanas e
Sociais da CONEXÃO
Unifametro 2020.

fritos sem adição de outros acompanhamentos, diferentemente de como ocorre atualmente. O acarajé deve ser feito da seguinte forma: feijão fradinho de molho por uma hora e após o tempo necessário, deverão ser retiradas as películas que ficam sob a superfície da água. Logo após o descasque, o feijão é moído e essa massa é acrescida de cebola e sal. Logo após devem ser batidas com a colher de pau até tomar consistência aerada e fritar os bolinhos com azeite de dendê aquecido à 180°C aproximadamente. Após fritos, são colocados no tabuleiro, cortados ao meio e comercialmente recheados com molho de pimenta, vatapá, camarão seco, caruru e vinagrete de tomate verde. Atualmente, na Bahia, os locais mais populares onde são produzidos e comercializados os acarajés são o Acarajé da Cira e o Acarajé da Dinha. A profissão das Baianas de Acarajé foi homologada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como Patrimônio Cultural em 2004. **Conclusão/Considerações finais:** O prato foi criado para prestigiar os deuses do Candomblé, Iansã e Xangô, porém, atualmente ele é utilizado em sua maioria para fins comerciais, distorcendo, muitas vezes, os valores de crenças por parte dos religiosos do Candomblé. Inclusive, os pontos comerciais de acarajé mais famosos da Bahia dão sinais de que estão voltados mais para fins comerciais que ritualísticos, porém, continuam a preservar o acarajé como patrimônio cultural fortemente nas ruas da Bahia.

Palavras-chave: Acarajé. Bahia. Patrimônio cultural.

ABSTRACT

Introduction: *Acarajé is a typical food from Bahia produced through a pasta made with black-eyed beans. People from Bahia then add onion and salt to their preparation and, after being fried in palm oil, it is then cut in half and added with pepper sauce. Finally, it is stuffed with vatapá, dried shrimp, green tomato salad and, in some regions, caruru is also included. In some some Brazilian states, different combinations of some ingredients can be found. In Ceará, for example, dry shrimp is replaced by “sossego” shrimp (*Macrobrachium jelskii*), also known as “saburica” in regions such as Sergipe and Alagoas. In Bahia, the dish is consumed such large amounts that it is sold in frozen portions at the airport for tourists who want to take food from the local cuisine to their destinations.* **Objective:** *Present the origins of the acarajé from Bahia.* **Method:** *A qualitative research was conducted, through a bibliographic search from scientific papers and other academic materials published from 2016 to the current year, through the Google Scholar platform, using as keywords the following terms: “history of acarajé” and “acarajé”.* **Results:** *Acarajé (originates from the etymon fon àklàje or the etymon yorubá àkàrà jẹ) is a dish created by Nagô slaves and initially introduced in Bahia, through the African influence, which has existed for over a century. All its preparation requires a correct ritual of techniques and execution and is made as an offering to the orisha Iansã, a sacred deity of the Candomblé religion. Ingredients used in its preparation, such as chili peppers, dried shrimp and palm oil, were brought by africans during the time of slavery. Some ingredients were adapted to Brazil, due to the absence of the originals. The followers of Candomblé believe that everything is endowed with a spirit and over time this belief has merged with the cult of their ancestors. In these rituals, mythology is very important because it is through this that they believe it is possible to pass on knowledge of the culinary rituals and to identify and elaborate a “menu of the saints” in order to please them. In this religion, only women can cook and men can, at most, help. Each “terreiro” has the vision of its Iabassé (woman who cooks the saint’s food), but in general it is the function of an Iabassé to keep the saint’s food, chickens and sacrifices from slaughter, in addition to cooking for them. Iansã, African goddess of fire and who is offered acarajé, had a dispute*

with her husband Xangô shortly after separating from Ogum. According to the myth, she was sent by Xangô to look for a food that, after ingesting it, would give fire-breathing power. However, she disobeyed him and eat it first. In rituals, they dispute who will eat first using a cotton pad soaked with palm oil and fire. The color of the acarajé is red, the same color as Iansã, as she prefers spicy foods to maintain her firepower. All work is manual and the wooden spoon is essential to give the desired shape and must be prepared, regardless of the technology used, in a sacred place, that is, in the “terreiros” of the main religion. The acarajé is produced and marketed by “baianas” from a board, dressed in twists, gowns, orixás beads and cloth on their shoulders. The first time it was commercialized dates from the 18th Century. They were already sold only fried without the addition of other side dishes, unlike what currently occurs. The acarajé should be made as follows: black-eyed beans soak for an hour and after the necessary time, the films that are under the water surface should be removed. Soon after peeling, the beans are ground and this mass is added with onion and salt. Right after that, they should be beaten with a wooden spoon until it has an airy consistency and fry the dumplings with palm oil heated to approximately 180°C. After fried, they are placed on the tray, cut in half and commercially filled with pepper sauce, vatapá, dried shrimp, caruru and green tomato vinaigrette. Currently, in Bahia, the most popular places where acarajés are produced and marketed are Acarajé da Cira and Acarajé da Dinha. The Baianas de Acarajé profession was approved by the National Historical and Artistic Heritage Institute (IPHAN) as Cultural Heritage in 2004. **Conclusion:** The dish was created to honor the gods of Candomblé, Iansã and Xangô, however, nowadays it is mostly used for commercial purposes, often distorting the values of beliefs by Candomblé religious. Even the most famous acarajé spots in Bahia show signs that they are aimed more at commercial than ritualistic purposes. However, they continue to strongly preserve acarajé as a cultural heritage in the streets of Bahia.

Keywords: Acarajé. Bahia. Cultural heritage.

REFERÊNCIAS

- BARROS JÚNIOR, A. W. R.; MODOLO, F. O ritual do acarajé: entre o sagrado e o profano – uma análise da comida de santo nas práticas comerciais contemporâneas. *Revista Empreenda Unitoledo*. Araçatuba, v.2, n. 2, p. 186-208, jul./dez. 2018.
- CIRILLO, A.T.O.; SANTOS, M. C.; NUNES, M. L. Caracterização física e nutricional do camarão “saborica” (*Macrobrachium jelskii*, Miers, 1877) e de produtos derivados. *Scientia Plena*, v. 7, n. 7, 2011.
- DOURADO, L. M. A. Um estudo do campo lexical dos alimentos puramente africanos em A Arte culinária na Bahia, de Manuel Querino. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE LINGÜÍSTICA E FILOGIA, 2., 2016, Rio de Janeiro. *Anais...* Rio de Janeiro: 2016. p. 149-168.
- LODY, R. **Bahia bem temperada:** cultura gastronômica e receitas tradicionais. São Paulo: Senac, 2013.
- MENDEL, D. S. S. O ofício das baianas de acarajé: narrativas sobre o modo de saber fazer. *Revista Patrimônio e Memória*, Assis, v. 15, n. 1, p. 495-512, jan./jun. 2019.
- OLIVEIRA, A. F. B. E o patrimônio no livro didático de história? *Projeto História*, São Paulo, v. 59, p. 285-308, abr./jul. 2017.