

## O acarajé e os estudos sobre a cozinha baiana: breve revisão bibliográfica

Vagner José Rocha SANTOS<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Mestrando do Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade – IHAC/ UFBA. E-mail: vagner.rocha31@gmail.com.

**Resumo:** A partir de uma breve revisão bibliográfica sobre a cozinha baiana enquanto culinária afro-brasileira, discutimos neste texto como os estudos socioantropológicos sobre as chamadas “comidas de azeite” podem contribuir para a compreensão do contexto histórico que envolve o acarajé. Da mesma maneira, ressaltamos a importância do azeite-de-dendê na construção de uma identidade afro-baiana, sintetizada através desse bolinho.

**Palavras-chave:** Culinária. Bahia. Azeite. Baianas. Acarajé.

### 1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS

É imprescindível no estudo do acarajé, iguaria das mais conhecidas na chamada culinária afro-baiana, lançarmos mão dos estudos e pesquisas dos teóricos e pesquisadores da Antropologia da Alimentação, vertente da Antropologia Social denominada por alguns teóricos como etnoculinária. Abordaremos aqui a cozinha baiana tratada desde o contexto de Nina Rodrigues (*Os africanos no Brasil*), passando por Manuel Querino (*A arte culinária na Bahia*), Artur Ramos (*A aculturação negra no Brasil*), Édison Carneiro (*Ladinos e Crioulos*) e tantos outros pesquisadores e estudiosos que se debruçaram sobre o tema, trazendo contribuições importantes para este campo de estudo/ pesquisa.

Antes de iniciarmos esta revisão bibliográfica, é preciso esclarecer o que queremos dizer aqui quando utilizamos a expressão “cozinha baiana”. Ao falarmos de cozinha baiana, e não cozinha da Bahia, queremos denotar um estilo culinário marcadamente influenciado pelo azeite-de-dendê e demais produtos de origem africana. Para trabalhar com o conceito de cozinha baiana enquanto culinária afro-brasileira, é relevante destacar a importância dos ingredientes/condimentos para a construção da identidade cultural dos baianos.

Cozinha africana dito aí como um termo que abrange naturalmente as variedades regionais correspondentes aos numerosos grupos étnicos africanos que ajudaram a formar a fisionomia racial e cultural do Brasil contemporâneo – a cozinha, portanto, das várias nações africanas introduzidas no Brasil pelo sistema de escravidão. (LIMA, 2010, p. 34)

Mesmo reconhecendo a importância e a contribuição dos diversos grupos étnicos da África na formação da cozinha afro-brasileira, é impossível negar o diferencial oferecido pelos nagôs para a cozinha baiana. De acordo com Vivaldo da Costa Lima,

[...] dos numerosos aportes que as diversas cozinhas africanas trouxeram à ‘cozinha afro-brasileira’, ressalta-se, indiscutível, o padrão iorubá-nagô, que se mantém cristalizado mas dinâmico, e não há contradição aí, mantido quase imutável pela atenta ideologia conservadora dos rituais do candomblé. (2010, p. 34-35)

Ingrediente mais evidente das comidas de azeite, o dendê funciona como uma marca da identidade baiana. As comidas que utilizam este óleo no seu preparo, por exemplo, situam-se justamente no *ethos* baiano, contribuindo de maneira significativa para a definição do que é baianidade – aqui entendida como um conceito que se refere mais expressivamente a Salvador, região do Recôncavo e o litoral sul do estado. A respeito disso, Ligia Amparo da Silva Santos diz que

Não é possível falar em acarajé sem falar em dendê, como também não é possível falar em Bahia sem falar em dendê. A participação do dendê na comensalidade baiana confere um *status* central no *ethos* da baianidade, compondo uma tríade simbiótica fundamental: acarajé-dendê-baianidade (2009, p. 82).

Entretanto, ressaltamos que nossa compreensão sobre a baianidade diz respeito a um aspecto que está muito mais relacionado a características comportamentais do que, necessariamente, a questões geográficas, com o fato de nascer na Bahia. No rol das chamadas “comidas de azeite”, o acarajé é um dos alimentos rituais do candomblé que não ficou restrito apenas às oferendas a Iansã, orixá do fogo, mas alcançou as ruas de Salvador, suas festas profanas, chegando, até mesmo, às praias da cidade. E o acarajé das ruas é considerado “quente” quanto acrescenta-se pimenta ao seu recheio. As pimentas, assim como o azeite-de-dendê, também são condimentos essenciais de uma cozinha marcada pelas cores vibrantes e cheiros peculiares.

## 2 ESTUDOS SOBRE A COZINHA AFRO-BAIANA

Nesta revisão bibliográfica acerca da cozinha baiana, utilizaremos teóricos que estudam a alimentação pelo viés da antropologia simbólica, analisando, tanto as formas culinárias (*modus operandi*) como os aspectos simbólicos. Começaremos abordando a visão do médico legista, professor e antropólogo Raimundo Nina Rodrigues.

Desde o final do século XIX, Nina Rodrigues apontava para as mudanças sofridas na elaboração dos pratos de origem africana. Em seu clássico *Os Africanos no Brasil*, ele relatou que [...] a Arte Culinária no Brasil também recebeu e conserva dos hábitos africanos uma feição muito especial. É ainda na Bahia que mais acentuada ela se revela. Grande é o número de pratos ou iguarias, de reputação feita, tomados aos negros, embora hoje muito alterados da sua simplicidade primitiva. (RODRIGUES, 1945, p. 200)

A obra de Nina Rodrigues, com estudos precursores sobre o negro e pesquisas em antigos terreiros de candomblé da Bahia, “foi fortemente influenciada pelas teorias etnocêntricas em voga nos países europeus. Segundo essas teorias, a raça negra era considerada inferior às outras, em contraposição à supremacia absoluta da branca” (NÓBREGA; ECHEVERRIA, 2006, p. 91). O pesquisador chegou, inclusive, a defender a degenerescência e tendência dos negros e mestiços ao crime. Para Nina Rodrigues, a inferioridade do Brasil era culpa dos descendentes dos africanos.

Fortemente influenciado pelos estudos antropológicos de Franz Boas, pioneiro nas idéias de igualdade racial, Gilberto Freyre inaugurou, com o seu livro *Casa-grande e Senzala* (1933), uma das primeiras abordagens sobre alimentação e culinária no Brasil, ressaltando a importante participação dos negros na formação da sociedade brasileira. Seu trabalho transformou-se em uma obra-prima, uma etnografia que relaciona temas ligados à comida para construir uma análise histórica e sociológica da cultura alimentar no País.

Ao falar da cozinha baiana, “a melhor lembrança da Bahia” segundo o autor, ele destaca a origem do acarajé. Ouçamos o que Freyre nos diz:

Bem africano é também o acarajé, prato que é um dos regalos da cozinha baiana. Faz-se com feijão-fradinho ralado na pedra. Como tempero, leva cebola e sal. A massa é aquecida em frigideira de barro onde se derrama um bocado de azeite de cheiro. Com alguns quitutes baianos de origem africana, se come um molho preparado com pimenta-malagueta seca, cebola e camarão, tudo moído na pedra e frígido em azeite de dendê (2006, p. 545).

Segundo Vivaldo da Costa Lima, Freyre foi “o primeiro socioantropólogo brasileiro a resgatar (...) um assunto até então relegado às ‘categorias secundárias’ da investigação científica” (2010, p. 40). Entretanto, o próprio Lima reconhece em outro texto que o livro *A Arte Culinária na Bahia*, de Manuel Querino, é indubitavelmente a primeira monografia acerca dessa temática, já que foi escrita ou concluída em 1922, conforme a 1ª edição da obra, só publicada em 1928, após a morte do autor (LIMA, 2010).

O meu intuito foi apenas despertar os respeitos dos estudiosos desta tenda para a importância atualíssima que, nos meios cultos do velho e novo mundos, têm os estudos a cuja categoria pertence o trabalho do Prof. Manuel Querino. Ele é, no Brasil, e ao meu conhecimento, a primeira contribuição séria nessa província dos estudos histórico-geográficos. [trecho das considerações lidas em sessão do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia pelo Prof. Bernardino José de Souza, a respeito do trabalho “A culinária bahiana”, do Prof. Manuel Querino, (QUERINO, 2006, p. 14)

No texto *A cozinha baiana: uma abordagem antropológica II*, Lima revela um aspecto importante para o trabalho de Querino ter se tornado um clássico dos estudos culinários baianos, ao declarar:

Neto de africanos, Querino teve informantes válidos para sua pesquisa, e isso se verifica quando analisamos as receitas dos pratos que ele classificou como ‘puramente africanos’, e em que se nota o laconismo, a precisão cautelosa, tão conhecida dos que praticam o candomblé, as pessoas de santo. (...) Imagino que os informantes de Querino eram velhas tias nagôs, possivelmente parentas suas, gente ligada ao terreiro de onde era certamente ogã, o Gantois. (LIMA, 2010, p. 54)

Depois dessa publicação de Querino, houve um hiato na produção e nos estudos sobre os africanos e os crioulos, retomada a partir da década de 1930, com as pesquisas do jornalista baiano Édison Carneiro e do médico alagoano Artur Ramos. Carneiro utilizava-se da sua coluna nos jornais para divulgar positivamente aspectos relacionados às matrizes africanas na Bahia. Ramos incluiu em seu livro *A aculturação Negra no Brasil* (1942), um trecho dedicado ao que ele chamou de “culinária negro-brasileira”, relacionando a cozinha afro-baiana com as comidas dos orixás. O alagoano analisou a culinária a partir das modificações introduzidas pelos africanos nas cozinhas portuguesa e indígena. Além de diferenciar as comidas de origem africana daquelas que faziam uso de técnicas africanas, ele foi pioneiro ao abordar a presença dessas comidas nos espaços públicos.

Arthur Ramos coloca pela primeira vez o problema referente à presença desta culinária nas ruas que será retomado por vários autores posteriormente. Ele está ciente todo tempo, que ao falar numa cozinha africana, está se referindo a uma comida cheia de “sentido religioso”. No seu tempo, já se observava a presença destas comidas em dois espaços: dentro de um culto organizado, como comida de orixá e nas famílias, passando para a comercialização nas ruas. (SOUZA Jr., 2009, p. 50)

Nessa década também foi realizado o I Congresso Afro-Brasileiro, em Recife (1935). Pela primeira vez no Brasil e na América do Sul, acadêmicos e intelectuais fizeram um levantamento sistemático para mapear a influência africana no país. Esse congresso científico procurou contemplar a diversidade das religiões afro-brasileiras em todos os seus aspectos estruturantes. Naquele evento, dois babalorixás pernambucanos, Oscar Almeida e Apolinário Gomes, e a ialorixá Santa contribuíram para o Congresso escrevendo duas listas sumárias de comidas rituais. “O título ‘Receitas de Quitutes Afro-Brasileiros’ foi dado formalmente pelos organizadores dos anais do Congresso. As receitas dos pais de santo mostram interessantes aspectos etnolinguísticos” (LIMA, 2010, p. 55).

Após o I Congresso Afro-Brasileiro, organizado por Gilberto Freyre, a segunda edição do evento aconteceu na Bahia, no ano de 1937. Contou com a organização de Édison Carneiro e teve a participação de importantes representantes do candomblé local.

O babalaô Martiniano do Bonfim (1859-1943), conceituado chefe religioso de Salvador na primeira metade do século XX, por exemplo, ocupou a presidência de honra. Menininha, na altura de seus 43 anos, esteve lá ao lado de Aninha, na época, a mais importante mãe-de-santo da Bahia. Estavam também presentes Bernardino da Paixão, do terreiro Bate Folha, de nação angola, Procópio, do Ogunjá, e Manoel Falefá, da Formiga. (NÓBREGA; ECHEVERRIA, 2006, p. 94)

Mãe Aninha Obá Biyi, do Ilê Axé Opô Afonjá, enviou uma comunicação para esse Congresso onde listava vinte e cinco tipos de comidas e ingredientes básicos utilizados no preparo dos pratos, texto que foi incluído nos Anais do evento com o título *Notas sobre Comestíveis Africanos*. A ialorixá não descreveu o modo ritual de preparo nem indicou onde, como e quando essas comidas eram utilizadas nos rituais.

[...] esse despojamento nas “receitas” de Aninha indica claramente, no campo da comida ritual, o que significa para o povo de santo, a reserva nas “coisas de fundamento”. Pois as “comidas africanas” listadas por Aninha eram todas elas, comidas de santo, oferecidas nas obrigações aos orixás, que tem suas próprias preferências alimentares sempre associadas a seus mitos e a uma complexa prescrição simbólica. (LIMA; OLIVEIRA, 1987, p. 60)

Apesar de não revelar os segredos por trás de cada prato, Mãe Aninha ofereceu uma lista vasta de comidas rituais que relacionava desde sete variedades de caruru, passando pelo acaçá, angu, bobó, abará, até chegar ao acarajé. No final da década de 1930, mais especificamente em 1939, Sodrê Viana escreveu *Caderno de Xangô: 50 receitas de cozinha baiana do Litoral e do Nordeste*, importante trabalho com abordagem socioantropológica. Em uma aula ministrada em setembro de 1988, Lima disse aos seus alunos que “esse e o livrinho de Querino são os dois únicos trabalhos de culinária baiana publicados, realizados com uma pesquisa de campo, como diríamos hoje em metodologia de pesquisa” (2010, p. 61).

Lima observou inclusive que a obra *A Cozinha Bahiana*, escrita por Darwin Brandão em 1948, elenca, de uma forma menos formal, receitas baseadas no livro de Sodrê Viana. Ressaltou também a importância de *A Cozinha Baiana: seu Folclore e suas Receitas* (1955), de Hildegardes Vianna, para as pesquisas sobre a culinária local, sem deixar de salientar que o livro tem

[...] uma visão saudosista, conservadora, da tradição culinária, não admitindo ela a mudança, a transformação, a invenção; é até mesmo severa com o resultado das pressões econômicas sobre a dieta popular. Hildegardes Vianna não se preocupou, quando escreveu seu tão importante trabalho, com o processo de secularização da comida ritual nem com as mudanças decorrentes do fator econômico atuando, como até hoje, sobre as ‘bairanas’, do que ela, com certa rabugice, chama de ‘fregue moscas’. Mas é, sem dúvida, uma referência indispensável, muito importante na bibliografia da culinária da Bahia – ou da Cozinha Baiana. (LIMA, 2010, p. 62)

Bem antes de Lima, em 1964, no livro *Ladinos e Crioulos*, Carneiro teceu críticas às obras de Sodrê Viana e Darwin Brandão. O escritor que em sua obra defendia que a comida da Bahia (e também do Recife e Maranhão) foi modificada pelo modo de fazer dos africanos e escreveu um capítulo exclusivo para falar do azeite-de-dendê, se posicionou sobre os livros de Viana e Brandão, dizendo:

Quanto à culinária, Sodrê Viana e Darwin Brandão se limitaram a repetir o velho Querino, embora com certa dose de pesquisa pessoal. Ou seja, uma simples enumeração de receitas de doces e quitutes. Como surgiram estas comidas? A que circunstâncias devem elas o seu aparecimento? Que funções desempenham na Sociedade atual? Estas e muitas questões, não foram respondidas. (CARNEIRO, 1964, p. 110)

Já as contribuições de Artur Ramos para os estudos sobre a cozinha afro-baiana e demais assuntos que envolviam o negro ganharam força significativa no final dos anos 40. Em 1947, ao assumir a direção do Departamento de Ciências Sociais da UNESCO (Paris), Ramos desempenhou papel decisivo para a mudança na forma de abordagem dos estudos acadêmicos sobre o negro brasileiro. “Lá, implementou um programa de pesquisa sobre as relações raciais no Brasil. O programa financiou estudos e levou à Bahia pesquisadores americanos que, ao lado do baiano Thales de Azevedo, mergulharam no tema” (NÓBREGA; ECHEVERRIA, 2006; 93). A mudança na postura acadêmica ao tratar os estudos desta natureza pôde ser percebida, por exemplo, no I Congresso do Negro Brasileiro que aconteceu no Rio de Janeiro, em 1950.

Nesse mesmo ano, o sociólogo francês Roger Bastide publicou o artigo *A Cozinha dos Deuses*. Ao estudar as transformações das comidas re-adaptadas no Brasil, o que ele chamou de “sincretismo culinário”, o estudioso defendeu que o mais importante para os africanos não eram os ingredientes utilizados na preparação das comidas, mas os nomes dados a elas, o que faziam com que os negros se lembrassem da África. Alguns autores, entretanto, contestam a visão de Bastide. Wilson Caetano de Souza Jr. pondera que “às vezes, tentando explicar os pratos dos orixás, Bastide faz uma alegoria da comida. Comete muitos erros e se equivoca em grandes passagens. Se muitos pecaram por omissão, que não foi o seu caso, este pecou algumas vezes pelo excesso” (2009, p. 57). Sobre isso, Vivaldo da Costa Lima sentencia

Datado de 1950, o artigo “A Cozinha dos Deuses”, de Roger Bastide, é, como o autor não deixa de lembrar, “o único, àquela época, dedicado especialmente à cozinha dos orixás”. Artigo interessante, sobretudo porque consagrado especificamente à comida ritual, apresenta, entretanto, certos aspectos teóricos bastantes discutíveis. (...) Bastide freqüentemente baseia suas conclusões em dados etnográficos obtidos de informantes não muito válidos, ou de casas em que o padrão de comportamento ritual se tenha sensivelmente afastado daqueles conservados pela maioria dos terreiros, ou pelos mais “ortodoxos” da nação. De todo modo, esse artigo é de leitura indispensável para a compreensão desse aspecto do simbolismo ritual dos candomblés, que é a dieta dos orixás. (2010, p. 55)

Segundo Bastide, não é possível dissociar a cozinha africana da sua relação estrita com a religião. Para ele, foi este caráter religioso que possibilitou que as comidas dos orixás pudessem ser conservadas na Bahia. “Se a cozinha africana pôde manter-se fielmente na Bahia, contra a cozinha portuguesa ou indígena, com base na mandioca, foi porque se encontrou ligada ao culto dos deuses e que os deuses não gostam de mudar de hábitos”. (BASTIDE, 1960, p. 464)

Ainda na década de 1950, Odorico Tavares publicou a obra *Bahia – Imagens da Terra e do Povo* (1951), em que descreveu as festas populares, as tradições e a religiosidade do povo da Bahia. Sem esquecer a culinária, o escritor reservou parte do livro para discorrer sobre a cozinha baiana e seus maravilhosos quitutes. Tavares indicou inclusive os locais e horários onde era possível encontrar baianas vendendo acarajé.

Há as famosas pretas do acarajé. No azeite fervendo, no líquido dourado, fritando a massa saborosa do feijão fradinho, e, dentro em pouco, o acarajé está pronto. Come-se esta maravilha, com seu molho de pimenta e camarão seco. Ao pé do Elevador Lacerda, nas feiras, nas esquinas, há quituteiras que fazem ótimos acarajés. No Terreiro de Jesus, à tarde ou à noite, também se encontram “baianas” sentadas, às beiras dos passeios, com suas vestimentas próprias, sua higiene impecável, preparando seus quitutes, para transeuntes, para boêmios, altas horas da noite. (TAVARES, 1951, p. 69)

Escrito entre 1962 e 1963, *História da Alimentação no Brasil*, de Luís da Câmara Cascudo, também sinaliza para as recriações das comidas africanas na Bahia. Cascudo diz o seguinte:

Ter-se-ia verificado, na cidade de Salvador, uma concentração negra mais homogênea, mais íntima e possibilitadora da defesa das velhas comidas africanas que em outras paragens. Seria ao redor dos candomblés, do culto jeje-nagô, que a cozinha pôde manter os elementos primários de sua sobrevivência (1983, p. 866).

Mesmo reconhecendo a importância do legado deixado por Cascudo para os estudos sobre alimentação no país, ao fazer uma revisão crítica da sua obra, Lima (2010) é enfático ao afirmar que

[...] o equívoco de Cascudo é precisamente confundir a presença, historicamente documentada, de pratos africanos com a comida ritual, ortodoxa, conservadora, dos ebós e das oferendas aos orixás e voduns. Os exemplos que Cascudo utiliza para provar a sua tese – o vatapá e o caruru -, a seu ver anteriores aos candomblés, o que é certo, não são comidas de santo no seu aspecto simbólico,

isto é, na denominação, no nome jeje ou nagô e na apresentação e no preparo. (2010, p. 50-51)

No ano de 1977, duas pesquisadoras da Universidade Federal da Bahia (UFBA), Zahidê Machado Neto e Célia Braga, realizaram um estudo específico sobre as vendedoras de acarajé. Em *Bahianas de Acarajé: uma categoria ocupacional em redefinição*, as duas professoras da UFBA analisaram como o crescimento urbano de Salvador influenciou uma mudança no perfil das baianas, que passaram a vender o acarajé para ter retorno financeiro, não mais relacionando a venda aos rituais e obrigações religiosas.

Em 1979, Raul Lody escreveu um trabalho importante sobre as comidas dos orixás. *Santo também come* é um livro que apresenta pesquisas sobre os terreiros de candomblé (Bahia), as casas de Xangô (Alagoas, Sergipe e Pernambuco) e as casas das Minas e Nagô (Maranhão), demonstrando como as variações regionais são responsáveis pela diversidade da cozinha afro-brasileira. Depois desse livro, Lody escreveu outros trabalhos com esta temática, como: *Axé da Boca: temas de antropologia da alimentação* (1992), *Tem dendê, tem Axé: etnografia do dendezeiro* (1992), *Dendê: símbolo e sabor da Bahia* (2009), entre outros.

Em uma das suas aulas, no final dos anos 80, Vivaldo da Costa Lima já observava um crescimento na produção acadêmica sobre os aspectos que envolvem a comida, de uma forma geral, chegando a dizer que

[...] a alimentação tomada aí no sentido abrangente de todo um sistema que vai da produção ao consumo e envolve as formas de interação social, de expressão simbólica e de ritualização e que se acha hoje reavaliada, reconsiderada nos meios acadêmicos e científicos. (2010, p. 40)

Souza Jr. (2009) apresenta uma lista com alguns estudiosos que se dedicam (ou se dedicaram) aos estudos sobre a cozinha baiana, a partir do recorte que adotamos aqui, com merecido destaque para o professor Vivaldo da Costa Lima.

Nos últimos anos, vários pesquisadores vêm somando esforços aos já referidos acima, ocupando-se de estudos sobre as comidas de santo. Entre tantos outros, destacamos o professor Vivaldo da Costa Lima, que chegou a coordenar nos anos 90 um Programa de Estudos da Alimentação ligado ao Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia, José Flávio Pessoa de Barros, Roberto Mota, Arno Vogel, Monique Augras, Maria Thereza Lemos de Arruda Camargo, Fernando Giobellina Brumana, Ericivaldo Veiga dentre outros. (SOUZA Jr., 2009, p. 66)

### 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao realizarmos uma breve revisão bibliográfica dos estudos sobre a cozinha baiana, na tentativa de compreender como essas produções colaboraram para a(s) imagem(s) que o acarajé tem hoje, podemos constatar que essas obras são muito importantes ao analisarmos as circunstâncias, as particularidades e a interpenetração dos contextos envolvidos e sintetizados através desse bolinho de origem africana.

Os tabuleiros das baianas, ou “essas pequenas cozinhas itinerantes, esses pequenos restaurantes verticais” (LIMA, 2010, p. 125) são os lugares onde o acarajé alcança sua maior capacidade de representar e simbolizar pela comida, fazendo-nos degustá-lo no plano material e imaginário. Prova disso é a importância da cor nas comidas com azeite-de-dendê. Uma comida sem cor nos parece insossa, sem sabor, sem atrativos. “Sem dúvida comer dendê é comer o que significa o dendê, maneira mito-endógena de comer e alcançar os ancestrais – e neles Exu – o mais dendê de todos” (LODY, 1992, p. 12). E, como bem observou Lima, “até mesmo aqueles pratos (...) que não ‘pegam’ azeite de dendê, estão com ele comprometidos: compromisso da ausência prescrita, da omissão enfatizada na receita que guarda o padrão das interdições rituais” (2010, p. 35).

O dendê carrega uma história que pode muito bem ser resumida no acarajé, ao tratarmos das comidas de azeite na Bahia. E mesmo preservando elementos da cultura africana há mais de 300 anos, o bolinho de feijão fradinho frito no azeite-de-dendê sofreu certas alterações que ficaram mais evidentes nos últimos anos. Para Lima,

O acarajé que hoje se pode comprar em muitas esquinas e praças da Cidade da Bahia é certamente o mesmo, na variedade da forma e nos ingredientes básicos, que os escravos nagôs fritavam no azeite rubro e fervente para oferecer a Iansã ou a Xangô. Mas a comida que se dava aos santos era também a comida cotidiana do africano nas suas terras distantes. Só que, naturalmente, quando comida de sacrifício, de oferenda, era feita com mais cuidado e requinte. E esse cuidado de outrora, transformado num padrão de fidelidade saudosista, é mantido nos terreiros da Bahia, quando ‘comem’ os santos poderosos dos nagôs e dos jejes, e quando as iguarias rituais são ortodoxamente preparadas, sem substituições de ingredientes, sem acréscimos lusitanos ou indígenas.

Essa comida dos africanos passou, sem dúvida, para a mesa episódica dos senhores, mas, por complicada e difícil, e por estar associada à dieta dos deuses negros, não se profanizou inteiramente nem se modificou em demasia. (2010, p. 36)

Esse trecho de um artigo escrito em 1972, por Vivaldo da Costa Lima, para um folder da Bahiatursa – órgão oficial de turismo da Bahia, além de apresentar algumas formulações histórico-culturais, demonstra que nos anos 70 já era possível observar certas modificações no acarajé. Transformações que não pararam de acontecer desde então e que apontam para a relevância do acarajé no cotidiano da cidade de Salvador.

#### 4 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BASTIDE, Roger. A Cozinha dos Deuses. *Cultura e Alimentação*, n. 1, p. 30-31, mar. 1950; e em *Alimentação e candomblé*. Rio de Janeiro: SAPS, 1952. 27 p.

\_\_\_\_\_. *Cozinha africana e cozinha baiana*. In: Anhembi. São Paulo. 462-71, fev., 1960.

BRANDÃO, Darwin. *A Cozinha Bahiana*. Salvador: Livraria Universitária, 1948.

CARNEIRO, Édison. *Ladinos e Crioulos*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte/ São Paulo: Editora Itatiaia/ Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*. Rio de Janeiro: Maia & Schmidt, 1933.

LIMA, Vivaldo da Costa. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.

LIMA, Vivaldo da Costa; OLIVEIRA, Waldir Freitas de. *Cartas de Arthur Ramos a Edson Carneiro*. Salvador: Corrupio, 1987.

LODY, Raul. *Axé da Boca: temas de antropologia da alimentação*. Rio de Janeiro: ISER, 1992.

\_\_\_\_\_. *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

\_\_\_\_\_. *Tem dendê, tem Axé: etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

\_\_\_\_\_. *Santo também come*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais. 1979.

MACHADO NETO, Zahidê; BRAGA, Célia. *Bahianas de Acarajé: uma categoria ocupacional em redefinição*. Salvador: UFBA, 1977 (mimeo).

NÓBREGA, Cida; ECHEVERRIA, Regina. *Mãe Menininha do Gantois: uma biografia*. Salvador: Corrupio; Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.

QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: P555 Edições, 2006.

RAMOS, Artur. *A aculturação negra no Brasil*. São Paulo: Nacional, 1942. 376 p. (Biblioteca Pedagógica Brasileira. Série 5, Brasileira, 224).

RODRIGUES, Raimundo Nina. *Os africanos no Brasil*. São Paulo: Nacional, 1932.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. *Acarajé, dendê, modernidade e tradição no contexto soteropolitano*. In: LODY, Raul (org.). *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

SOUZA Jr., Vilson Caetano de. *O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé*. Salvador: Atalho, 2009.

TAVARES, Odorico. *Bahia – Imagens da Terra e do Povo*. [ilustrações Carybé]. Rio de Janeiro: Ediouro, 1951.

VIANA, Sodrê. *Caderno de Xangô: 50 receitas de cozinha baiana do Litoral e do Nordeste*. Bahia: Livraria Editora Bahiana, 1939. p. 37. Ilustrações de Santa Rosa.

VIANNA, Hildegardes. *A Cozinha Baiana: seu Folclore e suas Receitas*. Salvador: Fundação Gonçalo Muniz, 1955; 2. Ed. São Paulo: GRD, 1987. Apresentação de José Calazans.