

SONHO DE ACARAJÉ: comida baiana reestruturada

ARAUJO, Cleiciane Souza¹
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; SIMONCINI, João Batista Villas Boas²; CAFFINI, Felipe de Castro².

1 INTRODUÇÃO

A culinária baiana é um dos maiores patrimônios gastronômicos do Brasil, refletindo a rica diversidade cultural e histórica do estado da Bahia. Com uma tradição que combina influências indígenas, africanas e portuguesas, essa fusão gastronômica é um verdadeiro símbolo da identidade baiana (SANTOS, 2015).

Explica Cascudo (2011) que o primeiro contato dos brasileiros baianos com a comida europeia aconteceu numa sexta-feira, dia 24 de abril. Dois tupiniquins são levados a naus-capitania e recebidos com aparos. O capitão Pedro Álvares Cabral estava sentado em uma cadeira, bem vestido, colar de ouro “mui grandes ao pescoço”, alcatifa por estrado aos pés.

Segundo Raul Lody (2007) a culinária é um dos aspectos mais evidentes e dominantes no que diz respeito a influência africana na Bahia, contudo é uma mescla de elementos da cozinha africana, dos povos indígenas e da cozinha portuguesa, ou seja, é uma culinária adaptada, recriada a partir de ingredientes africanos e não africanos.

Acrescenta o autor que, com a globalização e a influência de outras cozinhas, muitos pratos e técnicas tradicionais podem estar se perdendo. Além disso, a dificuldade de acesso a ingredientes frescos e de qualidade em algumas regiões também pode comprometer a autenticidade dos pratos (LODY, 1992). Diante disso, como é possível valorizar a comida baiana típica de uma maneira contemporânea? O objetivo deste trabalho é apresentar alguns pratos típicos da comida baiana de uma maneira contemporânea.

¹ Graduanda do curso Tecnólogo Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia.

² Professores avaliadores do curso Tecnólogo Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Antes de apresentar a cozinha baiana, sua importância e influência, é preciso trazer mesmo que de forma breve algumas características da cozinha brasileira. Em seguida o texto valoriza algumas tradições da cozinha baiana, dando ênfase a aspectos dela que se pretende apresentar de forma contemporânea. O tópico três descreve o acarajé prato consagrado dessa cozinha e que neste trabalho é homenageado numa apresentação contemporânea.

2.1 GASTRONOMIA BRASILEIRA: UM BREVE RELATO DA SUA FORMAÇÃO

Assim como o povo brasileiro é formado inicialmente por três povos, obviamente a culinária brasileira é um resultado dessa ascendência indígena, portuguesa e africana, a rica diversidade cultural formada ao longo da história (MATOS, 2011).

Dos povos originários advém os ingredientes que são base da culinária brasileira, como a mandioca, o milho, a batata-doce, a abóbora e as frutas como o açaí e o guaraná. Apesar da falta de conhecimento, as outras utilizações dessas raízes tão ricas, como a fécula da mandioca, obtida da sedimentação do seu suco, que também é conhecida como goma ou o uso do polvilho (CASCUDO, 2011).

Os africanos por sua vez contribuíram com temperos marcantes e as ervas, o pimentão e o amendoim. Há pratos que utilizam carnes e feijões, o acarajé e o vatapá, tradicionais na Bahia, símbolos dessa culinária na contemporaneidade (CASCUDO, 2011).

Os portugueses trouxeram ingredientes e novas formas de preparo, como a utilização de carne de porco, açúcar e o trigo, o azeite, o bacalhau, e o arroz. E essa mistura de povos fizeram a culinária brasileira rica na diversidade, além de um verdadeiro mosaico de culturas. Os portugueses também prestaram duas contribuições supremas no domínio do paladar, valorizando o doce e o salgado (FERNANDES, 1988).

Quando se nota o árduo e complexo processo envolvido na feitura dessas iguarias, como a pimenta, camarão, vatapá, também sendo acompanhado de molhos de cebola e tomate, com o paladar valorizado, a forma ritualizada com que são produzidos e consumidos, os tabus de que ocasionalmente são objetos, é possível questionar a tese de que os alimentos visam unicamente atender á necessidade

humana objetiva, seguindo a lógica da maximização meios e fins, de acordo com uma razão prática. Com uma cultura tão específica como essa que encontra na comida, sagrada e profana, os elementos cruciais da sua representação cultural (GONÇALVES, 2002).

2.2 COMIDA BAIANA E SUAS RAÍZES

Apesar de muitos pratos serem mais pesados, os ingredientes usados na cozinha baiana, como peixes, frutos do mar, legumes e temperos naturais, oferecem benefícios à saúde quando consumidos de forma moderada. A gastronomia baiana atrai turistas que desejam experimentar os sabores com temperos marcantes (LODY, 1992).

Ingredientes mais evidentes das chamadas “Comida de azeite”, o dendê marca identidade baiana. As comidas que utilizam azeite de dendê no seu preparo situam-se justamente no *ethos* baiano, contribuindo de maneira significativa para a definição do que é baianismo, como um conceito que refere mais expressivamente a Salvador, a região de Recôncavo e ao litoral sul do estado (LIMA, 2010, p. 8).

Os temperos prediletos sempre foram as pimentas de todas as cores, sabores e cheiros, umas mais, outras menos ardidas, que dão maravilhosos toques aos peixes e mariscos, embora faltasse o sal, que utilizavam as cinzas do caruru das cachoeiras ou dos palmitos de algumas palmeiras (LORUEIRO, 1988).

O azeite de dendê, condimento tipicamente baiano, que evidencia a origem negra dessa culinária. O coentro, a pimenta de cheiro, a pimenta malagueta e o cominho são alguns dos condimentos típicos nessa cozinha, em ser presença obrigatória não somente na maioria dos pratos mas também nos molhos, que são a importância dos condimentos essenciais de uma cozinha marcada de sabor e cores vibrantes, além do seu cheiro peculiar (AMADO, 1975).

Um dos objetivos da cozinha baiana é atuar na preservação cultural e da comunidade da expressão artística para a diversidade que caracteriza toda a região da Bahia no Brasil. Muitos pratos são usados em festivais, celebrações religiosas e eventos para a convivência entre as pessoas (SANTOS, 2015).

Além da cozinha regional e característica das diversas regiões em que se convencionou dividir o Brasil, há uma alimentação básica nacional que faz parte de toda a culinária brasileira. Alguns desses alimentos, hoje habituais na nossa mesa, há muitos e muitos anos já faziam parte da gastronomia

americana que recebeu os marinheiros cabralinos. Os outros, trazido dos lugares mais distantes do mundo pelos colonizadores, foram aderindo aos nossos hábitos, cobrindo a nossa gastronomia como se fosse camadas arqueológicas que, se cuidadosamente raspadas, poderão um dia descobrir a nossa longínqua origem alimentar (FERNANDES, 1988, p.12).

2.3 O ACARAJÉ: PRATO TÍPICO E REPRESENTATIVO DA COZINHA BAIANA

O acarajé se originou na Bahia onde a presença cultural africana é muito forte. Com o tempo, o prato se tornou tradição das festas e centros de candomblé. O acarajé é uma iguaria apreciada tanto pelos baianos quanto por turistas. Além disso, ele representa a fusão de culturas e resistência das tradições afrobrasileiras (SILVEIRA, 2006).

“Dez horas da noite, na rua deserta, a preta mercando parece um lamento [...]. Na sua gamela tem molho cheiro, pimenta da costa, tem acarajé...” O trecho da música A preta do acarajé de Dorival Caymmi (1939), sintetiza bem a rotina das antigas vendedoras de acarajé da cidade do Salvador. Antes delas, durante o século XIX, o trabalho de comercialização de alimentos e outros produtos pelas mulheres negras nas ruas da Bahia favoreceu a construção de princípios de identificação daquelas mulheres, o que representou uma forma de sobrevivência, preservação (e reinvenção) de tradições culturais, além de uma possibilidade de ascensão social (SANTOS, 2010, p. 5).

No tabuleiro da baiana é o acarajé que se destaca. Ao contrário do abará, que é cozido, o acarajé é frito no azeite de dendê. De acordo com Lody (1987), a **obrigação do acarajé** era realizada pelas negras que vendiam o bolinho nas ruas, em gamelas de madeira redondas, para custear os gastos com as obrigações de iniciação religiosa. Escolhidas por Oiá-lansã, essas mulheres recebiam autorização para preparar e comercializar publicamente o alimento votivo da deusa poderosa, orixá dos ventos e tempestades (SANTOS, 2015).

A importância cultural do acarajé vai muito além de ser um prato saboroso, pois ele tem seu significado e tradição que simboliza a história e a identidade do povo brasileiro. Além da sua importância o acarajé tem grande impacto econômico na Bahia, pois as baianas geram renda para suas famílias com o comércio desse prato (LIMA, 2015).

O acarajé é um bolinho de massa de feijão frito e servido com recheios que são adicionados ao centro dele. Os ingredientes do acarajé são feijão de corda ou fradinho, sal, pimenta do reino ou pimenta malagueta, para fritar óleo de dendê, os recheios variam com vatapá (leite de coco, amendoim, cebola, pão francês, alho, sal, azeite de dendê, pimenta do reino) ou caruru (camarão seco, quiabo, cebola, alho,

azeite de dendê, pimenta do reino), o acarajé é um prato cheio de sabor e tradição, sendo simples seu preparo, se tornou um dos cartões de apresentação da Bahia e do Brasil, sendo um importante legado dos ancestrais na formação da sociedade brasileira (COSTA,1994).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

Fazer o acarajé no sifão é uma técnica contemporânea e criativa que traz um toque especial a esse prato baiano, a massa do acarajé tradicionalmente é feita com o feijão fradinho, mas ao usar o sifão, traz uma textura de leveza, essa técnica proporciona uma textura diferente aerada à massa para que o recheio seja denso.

Deixar o feijão fradinho de molho na água por cerca de oito horas ajuda a amolecer os grãos e facilita para o processo de remoção da casca, em um processador adicione a farinha do feijão fradinho, essa farinha de feijão deve ser moída e bem fininha, leite, ovo, farinha de trigo, sal e a pimenta do reino, bata essa mistura até o ponto de uma massa homogênea, em seguida coloque dentro da garrafa do sifão e adicione uma carga de gás ao sifão e agite bem para incorporar. O detalhamento dessa receita está no quadro 1.

Depois, leve a massa para fritar no óleo quente a 160°C, com o sifão na vertical, aperte o gatilho para liberar a massa em uma concha redonda e pequena, coloque uma parte de massa, adicione o cheio congelado do vatapá e caruru em forma de bolinhas pequenas e finalize com mais massa, deixe fritar por três minutos, retire os acarajés fritos com o auxílio de uma espumadeira e coloque sobre um papel toalha para absorver o excesso de óleo. Em seguida coloque em um prato redondo três unidades e finalize com uma maionese de coentro ou molho de pimenta para trazer mais sabor ao prato baiano.

QUADRO 1- Ficha técnica sonho de acarajé

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Sonho de Acarajé		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	10		
Aluno(a)(s):	Cleiciane Souza de Araújo		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Feijão fradinho	500	g	
Cebola	70	g	
Pimenta do reino	3	g	Opcional
Óleo de dende	200	ml	
Leite de coco	100	ml	
Alho	6	g	

Camarão seco	200	g	
Amendoim torrado	60	g	Pode se castanha de caju
Farinha de trigo	195	g	
Pão frances	1	Unid.	
Quiabo	200	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deixar o feijão de molho por duas horas e depois retirar toda a pele; 2. Descascar a cebola e cortar em <i>ciseler</i> (corte em cubinhos); 3. Bater o feijão fradinho com a cebola, farinha de trigo, ovo, o sal e a pimenta do reino até formar uma massa homogênea; 4. Colocar essa massa no sífão e deixar no freezer até a hora da fritura. <p>EXECUÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Para o Molho Vatapá: Umedecer o pão francês com água ou leite. No liquidificador, colocar o pão umedecido, o leite de coco, o amendoim torrado, a cebola e o alho. Bater até formar uma massa homogênea. Em uma panela, aquecer o azeite de dendê, adicionar a mistura e cozinhar em fogo baixo por 10 minutos. ▪ Para o Molho Caruru: Lavar os quiabos e cortar em rodela finas. Adicionar a cebola, o alho, o sal, a pimenta-do-reino e o óleo de dendê. Refogar o quiabo com a cebola e o alho, mexendo para que não grude na panela. Deixar cozinhar por 5 minutos e, em seguida, adicionar o camarão. ▪ Juntar o vatapá e o caruru e modelar em bolinhas para rechear o bolinho de sonho de acarajé. <p>EXECUÇÃO (para o acarajé):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocar o óleo em uma panela e aquecer até 160°C. Com o auxílio de uma concha pequena e funda, colocar uma camada de massa do acarajé. Adicionar as bolinhas de recheio e finalizar com mais massa. Fritar por 5 minutos. 			

Fonte: A autora.

Para o empratamento do acarajé foi criada uma apresentação que valoriza os elementos do acarajé, respeitando suas raízes tradicionais, mas também trazendo uma moderna apresentação no empratamento, a opção foi por um prato raso para que ficasse em destaque as cores vibrantes dos ingredientes, ao final se adicionou ervas como o coentro para a finalização, como um toque de decoração.

FIGURA 1- SONHO DE ACARAJÉ

Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

4 CONCLUSÕES

Com o processo de globalização e conseqüentemente com a influência de outras cozinhas, muitos pratos e técnicas tradicionais podem estar se perdendo. Além disso, a dificuldade de acesso a ingredientes frescos e de qualidade em algumas regiões também pode comprometer a autenticidade dos pratos.

Cabe destacar que o objetivo do trabalho foi alcançado, foi elaborado um prato tradicional da culinária baiana de maneira contemporânea.

Vale ressaltar, que foi possível apresentar o acarajé de forma contemporânea, respeitando a tradição da culinária baiana, mantendo o sensorial desta iguaria. O sabor dos ingredientes, como o feijão fradinho e os temperos ainda são preservados, mas a apresentação e a textura inovadora criam uma experiência única ao ser servido em pequenas porções e com uma estética atrativa, abarcando desta forma os sentidos.

REFERÊNCIAS

AMADO, Jorge. **Gabriela, Cravo e Canela**. 51.ed. Rio de Janeiro; São Paulo: Martins, 1975.

CAETANO, Vilson. Gastronomia baiana. **Portal da Bahia Contemporânea**, [s.l], [?]. Disponível em: <https://portaldabahiacontemporanea.com.br/artigos/culinaria> Acesso em: 06 nov. 2024.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4.ed. São Paulo: Global, 2011.

COSTA, Paloma Jorge Amado. **A Comida Baiana de Jorge Amado ou O Livro de Cozinha de Pedro Arcanjo com as Merendas de D. Flor**. São Paulo: Maltese, 1994.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, Editora Estúdio Sonia Robatto, 1988.

GONÇALVES, José Ricardo. A fome e o paladar. In: SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA. Rio de Janeiro: Funarte: CNFCP, 2002. p. 7-16.

LIMA, Vivaldo da Costa. In: **Etnocenologia: a teoria e suas aplicações**. Cadernos do GIPE-CIT, nº 1, 1998. Disponível em: http://www.teatro.ufba.br/gipe/publica/cadernos/cad_01/index.html. Acesso em: 10 set. 2015.

LORUEIRO, Antonio Jose Souto. **A Alimentação Indígena**. In: FERNANDES, Caloca (org.). **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. Editora Senac São Paulo, Editora Estúdio Sonia Robatto 1988. p. 13-15.

LODY, Raul. **AXÉ da boca: temas de antropologia da alimentação**. Rio de Janeiro: ISER, 1992.

_____. "A arte bem temperada". In: LODY, Raul (org). **À mesa com Carybé: o encantamento dos sabores e das cores da Bahia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007, p. 24-29.

MATOS, Edilene (org). "O espetáculo e seu contexto através dos tempos; por uma abordagem multidisciplinar". **Arte e Cultura: memória e transgressão**. Salvador: Edufba, 2011, p. 79-120.

SILVEIRA, Renato da. **O candomblé da Barroquinha: processo de constituição do primeiro terreiro baiano de keto**. Salvador: Edições Maianga, 2006.

SANTOS, Vagner José Rocha. O acarajé é fogo. In: **A BAHIA tem seu dende: ofício das baianas, patrimônio imaterial do Brasil**. Salvador: FUNDAÇÃO PEDRO

CALMON, 2015, p. 5-19. Disponível em: <http://abahiatemseudende.org/wp-content/uploads/2015/12/a-bahia-dende-book.pdf>. Acesso em: 17 ago. 2024.