

Centro Paula Souza
ETEC Benedito Storani
Curso Técnico em Gastronomia

RELEITURA DO ACARAJÉ: Uma Nova Perspectiva Sobre a Tradição Baiana

Bianca Pereira^a
Jéssica Cristina Camargo dos Santos^b
Júlia Ieiri Corsini^c
Laís dos Santos Brito^d
Soraya Venâncio Custódio^e
Vitória Caroline Barbosa^f

Resumo: A gastronomia baiana constitui uma das mais ricas manifestações culturais do Brasil, sendo resultado da confluência histórica de sabores, cores e tradições de matriz africana, indígena e portuguesa.

O presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem como objetivo apresentar uma releitura contemporânea do acarajé, prato símbolo da Bahia, como um exercício de liberdade criativa capaz de elevar a cozinha de seu *status* de patrimônio a verdadeira gastronomia. Para isso, o trabalho explora novas técnicas culinárias que valorizam o sabor, a textura e a apresentação, mantendo-se fiel à essência histórica e cultural do quitute afro-brasileiro.

Palavras-chave: Gastronomia Baiana; Acarajé; Releitura Afro-Brasileira

^a Bianca Pereira do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – Biancapviana14@gmail.com

^b Jéssica Cristina Camargo dos Santos do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – jessicacamargo_@hotmail.com

^c Júlia Ieiri Corsini do curso Técnico em Gastronomia na Etec Benedito Storani – Ju.corsinii@gmail.com

^d Laís dos Santos Brito do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – laisbritto10@hotmail.com

^e Soraya Venâncio Custódio do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – soraya.custodio@hotmail.com

^f Vitória Caroline Barbosa do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – vivitoriacarolinebar@gmail.com

INTRODUÇÃO

A formação da culinária brasileira rompe com o mito da pacífica 'mestiçagem' culinária, sendo um produto da estrutura social de dominação do período colonial (DÓRIA, 2021). Para o autor, a culinária nacional não é o resultado de uma livre fusão entre as culturas indígena, portuguesa e africana, mas sim um produto da estrutura social de dominação do período colonial e escravista. A premissa central é que a criatividade e a inventividade gastronômica não prosperam na ausência de liberdade.

As contribuições indígenas (como mandioca e milho) foram essencialmente selecionadas e adaptadas pelos colonizadores como suporte alimentar. As influências africanas, por sua vez, frequentemente estavam ligadas a interesses comerciais portugueses e não a uma expressão livre da cultura dos escravizados. Desse modo, as cozinhas não europeias foram historicamente rejeitadas e colocadas em subalternidade. O termo "cozinha inzoneira" é usado para descrever essa culinária que se formou de maneira adaptativa e utilitária dentro de um contexto de violência e desigualdade.

O futuro da gastronomia brasileira está na sua renovação por meio do foco na territorialidade e cultura. Somente quando a cozinha transcender as fronteiras de classe e se basear na liberdade criativa, ela poderá ser elevada de patrimônio a gastronomia.

A culinária nordestina é uma das mais ricas e complexas do Brasil, marcada por forte de influências indígenas, portuguesas e africanas, com a Bahia se destacando como o principal caldeirão dessa fusão, especialmente pela profunda marca africana.

Antes da colonização, a base alimentar era o milho e a mandioca, utilizados na forma de farinha e beiju, além do uso de pimentas e do consumo de peixes e caça. Os colonizadores introduziram a técnica da salga, como o bacalhau, o uso de azeite, e o cultivo de cana-de-açúcar. A cozinha doce, baseada em ovos e açúcar, é uma herança direta da doçaria conventual portuguesa.

A influência africana, trazida pelos povos escravizados, é mais marcante na culinária litorânea, especialmente na Bahia. Ela introduziu ingredientes como o azeite de dendê, o quiabo, o gengibre e técnicas de cozimento, como o preparo de vatapás e moquecas, e o uso ceremonial da comida.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O Conceito de Releitura na Gastronomia Contemporânea: A culinária baiana de influência africana, chamada cozinha de azeite, devido ao uso do dendê, floresceu principalmente no Recôncavo e na capital, Salvador, em função do grande número de africanos trazidos para o ciclo da cana. Os pratos baianos mais emblemáticos são a moqueca, o vatapá, o caruru e o acarajé.

O Acarajé como Patrimônio Imaterial Brasileiro:

O acarajé é um dos símbolos máximos e mais emblemáticos da culinária afro-brasileira, com sua história profundamente ligada à diáspora africana, à religião iorubá e ao Candomblé. Tradicionalmente, este bolinho é preparado a partir da massa de feijão-fradinho moído e temperado com cebola e sal, sendo frito no azeite de dendê. Seu nome, que tem origem no iorubá, é comumente traduzido como "comer fogo" (*àkàrà* = bola de fogo; *je* = comer).

Mais do que um alimento, o acarajé é um elemento identitário e espiritual. Originalmente, ele é uma comida sagrada, ou "comida de santo", oferecida nos rituais do Candomblé, especialmente à divindade Iansã (Oyá), orixá dos ventos e tempestades.

Nas ruas de Salvador, a comercialização do acarajé transformou-se em uma importante forma de sustento para as mulheres negras conhecidas como Baianas de Acarajé. Essas vendedoras, muitas delas descendentes de africanas, converteram o quitute ritualístico em uma iguaria comercial, conferindo-lhes um papel social e econômico essencial na cidade. O acarajé de rua é tipicamente recheado com vatapá, caruru, camarão seco e pimenta.

Devido à sua imensa relevância cultural e histórica, o ofício das Baianas de Acarajé e seu tabuleiro foram registrados em 2005 como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil pelo IPHAN. Sua preservação e valorização representam, portanto, o reconhecimento da contribuição africana na formação da gastronomia brasileira, simbolizando resistência, fé e ancestralidade.

O Conceito de Releitura na Gastronomia Contemporânea:

A releitura de pratos típicos é um mecanismo importante para o futuro da gastronomia brasileira, atuando como o principal motor para concretizar a visão de que a cozinha nacional deve se elevar de mero patrimônio à verdadeira gastronomia. Essa transição, conforme sugerido pela afirmação, depende diretamente da liberdade criativa e do

foco na territorialidade e cultura. A releitura não se limita a uma modernização estética, mas sim a um ato de liberdade criativa que resgata a dignidade e o potencial dos ingredientes e técnicas tradicionais.

Ao aplicar novas técnicas e combinações a ingredientes regionais e pratos populares, o chef transcende as "fronteiras de classe" que historicamente confinaram a culinária de base a um status subalterno. A elevação a um status de gastronomia implica arte, reflexão e técnica apurada. Desse modo, a releitura de pratos como o baião de dois ou a moqueca transforma-os em veículos de inovação, permitindo que sejam apreciados em diversos contextos sociais e econômicos e que a culinária brasileira dialogue no cenário global. Além disso, a releitura força o olhar do chef de volta para as origens, dando foco à territorialidade e cultura.

Chefs que realizam releituras aprofundam a pesquisa sobre ingredientes nativos, técnicas ancestrais e ecossistemas específicos, como os da cozinha amazônica ou caipira. Isso não só cria uma demanda por ingredientes da biodiversidade brasileira, fortalecendo as cadeias produtivas regionais, como também permite que a história e a cultura de um território sejam recontadas de forma contemporânea.

Em essência, a releitura é o caminho prático pelo qual a cozinha brasileira exercita sua liberdade criativa, desvinculando os pratos de sua conotação estritamente popular, mas sem negar sua base cultural, garantindo que o patrimônio se torne uma gastronomia viva, inovadora e respeitada. A proposta desta releitura visa apresentar o acarajé em uma versão contemporânea, com técnicas modernas de preparo e apresentação refinada, sem perder a identidade baiana.

A estrutura de tópicos varia em função da abordagem do tema. Deve-se levar em conta o método de cada trabalho para determinar os tópicos e divisões necessárias para a correta exposição dos assuntos tratados.

METODOLOGIA

A metodologia foi revisão bibliográfica e construção prática por meio de testes culinários. Nesta versão proposta, a releitura do prato se inicia pelo preparo da massa, que é feita a partir do feijão-fradinho demolido, descascado e triturado com cebola e alho até formar uma pasta homogênea. Após ser temperada, a massa é moldada em pequenas formas e, então, pré-assada em forno a 180°C até adquirir uma

coloração dourada. Posteriormente, para realçar o sabor tradicional e garantir uma textura crocante por fora e macia por dentro, os bolinhos são levemente fritos em azeite de dendê.

O recheio e os complementos são elaborados para criar uma harmonia entre o tradicional e o moderno. O vatapá é preparado refogando-se cebola, alho e coentro no azeite de dendê, ao qual se adiciona pão amanhecido triturado, amendoim, castanha de caju, leite de coco e caldo de peixe. A mistura é cozida até atingir uma textura cremosa e homogênea, buscando-se um equilíbrio entre o sabor do dendê e o do leite de coco.

Como complementos, o quiabo é cortado, levemente empanado em farinha de trigo e pré-frito até ficar crocante. Os camarões são salteados no azeite de dendê para serem usados como guarnição, juntamente com folhas de coentro fresco e pimenta decorativa.

Essa releitura valoriza a técnica e o visual do prato, ao oferecer uma experiência gastronômica sofisticada que, simultaneamente, mantém profundo respeito pela tradição afro-brasileira.

O empratamento valoriza a estética contemporânea, utilizando mini acarajés dispostos de forma simétrica, com vatapá cremoso no centro e guarnições ao redor. A montagem busca o equilíbrio visual e sensorial, destacando as cores vivas do dendê, do camarão e das ervas frescas, como mostram as figuras e as fichas técnicas em apêndice.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por fim, este Trabalho de Conclusão de Curso alcançou seu objetivo ao demonstrar a viabilidade e a importância da releitura contemporânea do acarajé, harmonizando a preservação da essência histórica da culinária baiana com a inovação técnica.

Ao desconstruir o prato e reconstruí-lo com métodos como o pré-assamento da massa para otimização da textura e o aprimoramento do recheio com o vatapá cremoso, camarão salteado e quiabo crocante - a proposta não apenas enriqueceu a experiência sensorial, mas também elevou o acarajé ao patamar de uma cozinha pensada e sofisticada.

Essa intervenção criativa confirma o princípio fundamental de que o futuro da culinária brasileira reside na sua renovação pautada na territorialidade e na liberdade criativa. Ao tratar o acarajé não apenas como um patrimônio a ser conservado, mas como uma tela para a inovação, o trabalho exerceu a liberdade que historicamente foi negada às cozinhas subalternas.

A releitura apresentada é um ato que reconhece a cozinha inzoneira e a projeta para um futuro de autonomia. Ela demonstra que, ao valorizar a técnica e a apresentação visual, sem desrespeitar as raízes africanas, é possível transcender as antigas "fronteiras de classe" da gastronomia.

Assim, o acarajé, de quitute sagrado e de rua, se reafirma como um símbolo de resistência e, agora, como um potencial ícone da gastronomia brasileira de vanguarda, honrando sua ancestralidade e abrindo novos caminhos para a criatividade nacional.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. IPHAN, 2005, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Registro do ofício das baianas de acarajé como patrimônio imaterial*. Brasília.
- DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Editora (Falta a editora e local, deve ser conferido na obra), 2021.
- SILVA, R. L., 2019, *Comida: um patrimônio cultural*. Rio de Janeiro: Senac Nacional.
- PAIM, Tereza; ROBATTO, Sônia., 2017, *Na Mesa da Baiana: receitas, histórias, temperos e espírito tipicamente baianos*. Salvador: Editora Solisluna.

APÊNDICE A – FICHA TÉCNICA VATAPÁ

FICHA TÉCNICA: Vatapá				
CATEGORIA:				
Nº PORÇÕES:				
Quantidade	Unidade	Ingrediente	Padrão de uso	Custo
50,0	g	farinha de trigo		
12,5	g	bacalhau	cozido e desfiado	
37,5	g	cebola	ralada	
25,0	ml	azeite de dendê		
17,5	g	camarão seco	moído	
7,5	g	castanha de caju	moída	
7,5	g	amendoim	moído	
25,0	ml	leite de coco		
q.b		gengibre	ralado	
q.b		fundo de peixe		
q.b		pimenta do reino		
q.b		sal		
q.b		coentro	fresco	
				R\$ 0,00
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS:				
1. Em um processador, coloque o bacalhau, a cebola, o camarão seco, a castanha de caju, o amendoim, o gengibre, o coentro e o leite de coco, triture bem esses ingredientes;				
2. Em uma panela, coloque o azeite de dendê, os ingredientes processados, doure-os levemente;				
3. Acrescente a farinha de trigo e o fundo de peixe, mexa até formar uma massa homogênea;				
4. Acrescente a pimenta do reino e o sal se necessário.				

APÊNDICE A – FICHA TÉCNICA ACARAJÉ

FICHA TÉCNICA: Acarajé				
CATEGORIA:				
Nº PORÇÕES:				
Quantidade	Unidade	Ingrediente	Padrão de uso	Custo
62,5	g	feijão fradinho		
37,5	g	cebola	brunoise	
100,0	ml	azeite de dendê		
200,0	ml	óleo de soja		
100,0	g	cebola	inteira	
				R\$ 0,00
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS:				
1. Coloque o feijão de molho por 24h;				
2. Escorra a água e descasque os feijões;				
3. Processe o feijão até obter uma massa uniforme;				
4. Acrescente a cebola e bata com uma colher em movimentos circulares até a massa dobrar de tamanho;				
5. Unte as forminhas com óleo de dendê e coloque para pé assar em forno á 180°C, até começarem a dourar;				
6. Retire do forno e desenforme;				
7. Coloque os óleos e a cebola em uma panela, aqueça e frite os bolinhos até que fiquem dourados.				

APÊNDICE A – FIGURA 1: RELEITURA DO ACARAJÉ

APÊNDICE A – FIGURA 2: RELEITURA DO ACARAJÉ