

Centro Paula Souza  
ETEC Benedito Storani  
Curso Técnico em Gastronomia

## **A ALMA DA MOQUECA EM NOVA VESTE: Uma Proposta Contemporânea para um Clássico Baiano**

Cassia Regina dos Santos Valenzuela<sup>1</sup>

Cibele Viviane de Freitas<sup>2</sup>

Dean Ribeiro da Silva<sup>3</sup>

Docimari Cristina Prado de Oliveira<sup>4</sup>

Giovanna Alves Barreto<sup>5</sup>

Janaina Santos Cagnini<sup>6</sup>

**Resumo:** Este artigo investiga a releitura da moqueca baiana, um prato que reflete as matrizes indígena, africana, e portuguesa. O problema de pesquisa é como reinterpretar o prato com técnicas contemporâneas sem descaracterizar seu perfil de sabor. A hipótese é que a manipulação de texturas e métodos de cocção alternativos permitem uma nova experiência sensorial que preserva a memória gustativa.

O objetivo foi desenvolver uma releitura da moqueca em formato de tortellini. A metodologia aplicou técnicas como o grelhamento do peixe (namorado) para sabor acentuado e o torramento do bagaço de coco para intensificar o aroma e a rusticidade. O molho base foi refinado por extração e ajustado por espessamento (slurry). Os resultados validaram a fidelidade da identidade sensorial. A aplicação do bagaço torrado mostrou-se determinante para o equilíbrio e umidade do recheio. Conclui-se que a releitura estabelece um diálogo eficaz entre a tradição e a vanguarda gastronômica.

**Palavras-chave:** moqueca baiana; releitura; gastronomia contemporânea.

<sup>1</sup> Aluno(a) do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – cassia.valenzuela@etec.sp.gov.br

<sup>2</sup> Aluno(a) do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – cibele.freitas01@etec.sp.gov.br

<sup>3</sup> Aluno(a) do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – dean.silva@etec.sp.gov.br

<sup>4</sup> Aluno(a) do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – docimari.oliveira@etec.sp.gov.br

<sup>5</sup> Aluno(a) do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – giovanna.barreto2@etec.sp.gov.br

<sup>6</sup> Aluno(a) do curso Técnico em Gastronomia, na Etec Benedito Storani – janaina.cagnini@etec.sp.gov.br

## 1 INTRODUÇÃO

O presente artigo aborda como tema central a aplicação de técnicas da gastronomia contemporânea na releitura de um prato emblemático do patrimônio culinário brasileiro: a moqueca baiana. A alimentação se estabelece como um campo fundamental para a compreensão das identidades culturais, materializando em suas práticas a história e a estrutura social de um povo (MÜLLER ET AL., 2010). Dentro do diversificado panorama gastronômico nacional, a moqueca baiana destaca-se por sua complexa formação histórica, que reflete a convergência das matrizes culturais indígena, africana e portuguesa, consolidando-se como um pilar da identidade da Bahia.

A justificativa para a escolha deste prato reside em três pilares fundamentais. Primeiramente, sua inegável relevância cultural como um marcador da cozinha afro-brasileira. Em segundo lugar, sua estrutura gastronômica, que resulta da fusão de técnicas indígenas de cozimento lento com a introdução de ingredientes africanos, como o azeite de dendê e o leite de coco, e temperos adaptados da culinária portuguesa, como cebola e coentro (TEIXEIRA E MELO, 2023). Por fim, seu sabor marcante e complexo oferece uma base rica e desafiadora para a exploração criativa, alinhada ao conceito de releitura, que visa modificar um prato tradicional, preservando sua característica sensorial primária: o sabor.

Diante do exposto, o problema de pesquisa que norteia este trabalho é: de que forma é possível reinterpretar um prato tradicional como a moqueca baiana, aplicando técnicas da cozinha contemporânea, sem descaracterizar seu perfil de sabor essencial e sua identidade cultural? A crescente busca por inovação na gastronomia exige um diálogo respeitoso com a tradição, onde a técnica deve servir como ferramenta para potencializar e não apagar a herança culinária.

Como hipótese, postula-se que a aplicação de técnicas contemporâneas como a manipulação de texturas e métodos de cocção alternativos, permite a desconstrução da moqueca baiana, resultando em uma nova experiência sensorial. Essa abordagem possibilita a valorização individual de seus ingredientes-chave, intensificando a percepção de cada sabor, ao mesmo tempo em que preserva a harmonia e a memória gustativa do prato original, provando que tradição e vanguarda podem coexistir de forma complementar.

O objetivo geral deste artigo é, portanto, desenvolver uma releitura da moqueca baiana, aplicando técnicas e conceitos da cozinha contemporânea.

Para alcançar tal finalidade, foram traçados os seguintes objetivos específicos:

1. Analisar a composição e o perfil de sabor dos ingredientes fundamentais da moqueca baiana tradicional;
2. Pesquisar e selecionar técnicas da gastronomia contemporânea que sejam aplicáveis à transformação de textura e apresentação dos componentes do prato;
3. Executar o passo a passo da receita de releitura, detalhando os processos técnicos empregados.

## **2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: AS RAÍZES DA MOQUECA**

### **2.1 História e Origens da Moqueca Baiana**

A moqueca baiana tem raízes que remontam a práticas alimentares indígenas da costa brasileira: o vocábulo e a técnica aparecem relacionados aos modos de preparo indígenas descritos como *pokeka* - “enrolar/cozinhar em fogo” - e a práticas de cozedura de peixes e crustáceos observadas entre povos tupis-guaranis e outros grupos atlânticos (FREITAS, 2009; SANTOS, 2024). Estudos etnográficos e históricos mostram que as bases técnicas (ensopar peixes em recipientes rústicos, uso de sal e secagem para conservação) são anteriores à colonização europeia e foram determinantes para a formação das receitas locais que viriam a ser chamadas de “moqueca” (FREITAS, 2009). Trabalhos de campo e pesquisas de memória local reforçam que elementos como o preparo com camarão seco e o uso de técnicas de cocção próximas ao moquérm têm continuidade na tradição costeira anterior à ampla incorporação de insumos exógenos (SANTOS, 2024).

A configuração que hoje chamamos de “moqueca baiana” resulta, portanto, da fusão cultural ocorrida durante a colonização: a técnica indígena foi adaptada pela presença portuguesa de caldeiradas e de utensílios metálicos, enquanto os insumos e perfis gustativos marcantes - notadamente o azeite de dendê (óleo de palma) e o leite de coco - derivam diretamente das contribuições africanas trazidas pelo tráfico pela diáspora africana (FAJANS, 2009; WATKINS, 2024). Investigações sobre a história do óleo de palma na Bahia demonstram tanto a circulação material (introdução

e cultivo da palma) quanto a incorporação simbólica desse ingrediente à cozinha local, o que explica a centralidade sensorial do dendê nas moquecas baianas contemporâneas (MARTIN, 2021; WATKINS, 2024). Assim, o perfil cremoso, aromático e vibrante da moqueca combinado ao uso de pimentas, coentro e coco deve ser lido como o produto dessa tríplice matriz (indígena, europeia e africana) (FAJANS, 2009; WATKINS, 2021).

Compreender a moqueca baiana historicamente exige atenção aos processos ecológicos (introdução do dendezal), às dinâmicas da escravidão e ao contínuo trânsito de saberes e ingredientes entre comunidades costeiras — um conjunto de evidências documentadas por estudos etnográficos, históricos e de memória alimentar (WATKINS, 2021; FAJANS, 2009; SANTOS, 2024).

## 2.2 A Composição Clássica

A moqueca baiana é tradicionalmente feita com peixe, cortado em postas e cozido lentamente em uma panela de barro junto com azeite de dendê, leite de coco, cebola, tomate, pimentão e coentro (FAJANS, 2009; GUILHERME et al., 2022). Essa combinação de ingredientes reflete as três matrizes que formaram a culinária baiana: indígena, africana e portuguesa. O peixe e o coentro eram comuns nas preparações indígenas; o azeite de dendê e o leite de coco vieram da África; e o modo de refogar com cebola e tomate foi incorporado pelos portugueses (TOMAZONI, 2022). A escolha da panela de barro também é importante, pois mantém o calor e intensifica o sabor, além de remeter à tradição artesanal das comunidades pesqueiras do litoral baiano (REIS, 2024).

O azeite de dendê é o ingrediente que mais define a moqueca baiana. Seu sabor intenso e sua cor alaranjada marcam o prato tanto visualmente quanto no paladar (MARTIN, 2021). Estudos sobre o uso do dendê na Bahia mostram que ele foi trazido pelos africanos e adaptado às condições locais, tornando-se um símbolo da culinária afrobaiana (WATKINS, 2021). O dendê permite que o peixe absorva o sabor e a gordura do óleo, criando uma textura cremosa característica (FAJANS, 2009). Já o leite de coco suaviza o sabor do dendê e dá um equilíbrio entre gordura, sal e acidez garantindo a harmonia do prato (SANTOS, 2024).

Outro elemento essencial é o coentro fresco, que aparece tanto no preparo quanto na finalização da moqueca. Seu aroma forte complementa o leite de coco e o

dendê, criando um perfil de sabor que é ao mesmo tempo intenso e fresco (REIS, 2024). Segundo Guilherme et al. (2022), essa combinação entre temperos tropicais e técnicas simples é o que torna a moqueca um símbolo da gastronomia baiana. Além disso, o acompanhamento tradicional (arroz branco, farofa e pirão feito com o caldo da própria moqueca) reforça a ideia de um prato completo, que valoriza o aproveitamento total dos ingredientes e reflete a lógica de economia e partilha típica das comunidades costeiras (SANTOS, 2024; GUILHERME et al., 2022).

### **2.3 O Conceito de Releitura na Gastronomia**

Na esfera gastronômica contemporânea, o conceito de releitura refere-se à prática de retomar pratos e submetê-los a uma nova leitura estética, técnica ou simbólica, em que se preserva um núcleo de significado original ao mesmo tempo que se introduzem inovações (NETO FILHO, 2017). Essa operação permite conectar o familiar ao inesperado: reconhece-se o prato ou a referência, mas experimenta-se uma versão modificada, seja na montagem, nos ingredientes, nas texturas ou no contexto de consumo (NETO FILHO, 2017). Portanto, a releitura se distingue tanto da simples reprodução quanto da total inovação radical, situando-se em um espaço intermediário entre tradição e vanguarda.

Além disso, a releitura gastronômica também atua como ferramenta de comunicação cultural e de identidade. Conforme a tese de Helena Maria Afonso Jacob, a gastronomia é mediada por linguagens visuais, midiáticas e simbólicas, e ao submeter um prato tradicional à releitura, não estamos apenas mudando sabor ou forma, mas recontextualizando memórias coletivas, imaginários alimentares e valores culturais (JACOB, 2013). Assim, um prato que foi adaptado ou “reinterpretado” pode servir como mecanismo de ressignificação da cultura regional ou nacional, indo além da mera técnica culinária para englobar história, estética e consumo contemporâneo.

Por fim, trabalhar com releituras envolve uma escolha crítica dos elementos que se mantêm e dos que se transformam. Essa decisão estratégica exige conhecimento da tradição (ingredientes, sabor e técnica) e liberdade criativa para remodelar contextos, acabamentos e narrativas. A cozinha contemporânea caracteriza-se pela “produção de releituras que vão da era clássica à era moderna”, “agregando novos ingredientes, formas de preparo diferenciadas, abusando das montagens” (NETO FILHO, 2017, p. 15). Portanto, a releitura gastronômica pode ser

compreendida como um ato de diálogo entre passado e presente, reconhecendo raízes e abrindo espaço para inovação.

### **3 DESENVOLVIMENTO DA RELEITURA: DA CONCEPÇÃO À EXECUÇÃO**

#### **3.1. O Conceito Criativo**

O desenvolvimento da releitura da Moqueca Baiana envolveu uma série de etapas experimentais focadas na transposição dos sabores tradicionais para o formato de massa recheada. Inicialmente, procedeu-se à seleção da matriz de massa, considerando sua funcionalidade e adequação estética. Após a avaliação de diversos formatos como caramelle (bombom), mezzaluna, tortelline e pansoti, o formato de tortelline foi eleito por apresentar as melhores características de contenção do recheio e proporção harmoniosa.

Subsequentemente, foram realizados testes para o desenvolvimento do recheio e do molho, visando a fidelidade gustativa ao prato original.

O primeiro teste consistiu na desconstrução da moqueca preparada de forma tradicional, utilizando o peixe cação. O procedimento envolveu a separação do componente sólido do líquido. A porção sólida (peixe e vegetais) foi processada para ser aplicada como recheio da massa, enquanto a porção líquida (caldo) foi emulsionada com *slurry* (espessante à base de amido) para constituir o molho.

No segundo teste, alterou-se a técnica de preparo do peixe (cação), que foi temperado – com limão, sal e pimenta-do-reino –, e grelhado. O molho foi desenvolvido a partir de uma infusão: cebola refogada em azeite de oliva, seguida da adição de leite de coco, sal e pimentões. Após a fervura, o caldo foi coado e retornado ao fogo para emulsão com slurry e finalização com azeite de dendê. Parte deste molho foi incorporada ao peixe grelhado para auxiliar na liga do recheio.

Por fim, o terceiro teste refinou a formulação, utilizando o peixe namorado e introduzindo camarões. Aplicou-se a mesma metodologia do segundo teste, com a variação de incluir o camarão no preparo do molho. Após a cocção, o camarão foi retirado, levemente amassado e incorporado ao peixe no recheio da massa, sendo também parte reservada para decoração na apresentação final do prato. A finalização do prato foi complementada pela aplicação de uma emulsão de coentro e azeite, introduzindo um elemento de frescor e aroma.

O protocolo do terceiro teste foi considerado o mais bem-sucedido, pois garantiu a máxima extração e combinação dos sabores característicos da moqueca, resultando na receita final para a releitura.

### 3.2 Ficha Técnica

A Tabela 1 a seguir contém a ficha técnica necessária para o preparo da massa em formato de tortellini e seu recheio. A Tabela 2 apresenta a ficha técnica para o preparo do molho a base de moqueca que acompanha a massa.

<b>FICHA TÉCNICA:</b> Massa e recheio do tortellini				
<b>CATEGORIA:</b>				
<b>Nº PORÇÕES:</b> 1				
Quantidade	Unidade	Ingrediente	Padrão de uso	Custo
50	g	Farinha de trigo		
25	unidade	Gema de ovo		
1	g	Azeite		
30	g	Peixe	Desossado	
18	g	Camarão fresco	Limpo	
5	g	Azeite de dendê		
5	ml	Suco de limão		
Q.B	-	Sal		
Q.B	-	Pimenta dedo-de-moça	Brunoise	
Q.B	-	Pimenta-do-reino		
Q.B	-	Cebolinha	Chiffonade	
Q.B	-	Coentro	Chiffonade	
Q.B	-	Bagaço de coco torrado		
<b>PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS</b>				
1. Temperar o peixe com sal, limão e pimenta do reino;				
2. Cortar os insumos de acordo com a ficha;				
3. Grelhar o peixe e reservar;				
4. Torrar o bagaço do coco e reservar;				
5. Amassar o peixe grelhado, adicionar dendê, cebolinha, coentro, dedo de moça, pimenta-do-reino, o bagaço do coco e o camarão;				
6. Misturar a farinha de trigo, a gema de ovo e o azeite, sovando até que a massa fique lisa e homogênea;				
7. Deixar a massa descansar por trinta minutos, idealmente embrulhada em filme plástico;				
8. Abrir a massa o mais fina possível, utilizando um cilindro ou rolo;				
9. Cortar a massa, dispor o recheio (já pronto) e moldar os tortellinis.				

**Tabela 1:** Ficha técnica tortellini.

**Fonte:** elaboração própria.

**Tabela 2:** Ficha técnica molho de moqueca.

**Fonte:** elaboração própria.

### **3.3 Técnicas Aplicadas e Modo de Preparo**

O desenvolvimento da releitura da moqueca em formato de tortellini demandou a aplicação de técnicas clássicas da gastronomia, abrangendo desde a preparação dos insumos até a finalização do prato. O processo envolveu métodos que asseguraram tanto a preservação das características sensoriais da moqueca tradicional quanto a adaptação da receita a uma proposta contemporânea.

As principais técnicas culinárias empregadas foram:

- **Cortes:** Foram utilizados os cortes brunoise, aplicados a aromáticos como cebola, alho, pimentões e pimenta dedo-de-moça, garantindo uniformidade e cocção equilibrada; e chiffonade, empregado em ervas frescas como cebolinha e coentro, para preservar aroma e frescor na finalização do prato.
  - **Cozimento seco:** O método de grelhar foi empregado no preparo do peixe utilizado no recheio, conferindo sabor acentuado e notas defumadas. Já o processo de torrar foi aplicado ao bagaço do coco seco, intensificando o

aroma e contribuindo com um toque de rusticidade ao perfil sensorial do molho.

- **Extração:** Realizou-se a extração do leite de coco e do caldo base por meio do processo de bater e cozinar, seguido da técnica de coar, a fim de refinar o líquido e eliminar resíduos sólidos, resultando em um molho mais aveludado e homogêneo.
- **Espessamento:** Para o ajuste da textura e consistência do molho base, foi utilizada a técnica de espessamento com slurry (mistura de amido de milho diluído em água), aplicada de forma controlada até atingir a viscosidade desejada.

Essas técnicas, quando aplicadas de maneira integrada, permitiram a construção de um prato equilibrado em sabor, textura e apresentação, mantendo a identidade da moqueca enquanto a traduzem em uma proposta gastronômica inovadora.

## 4 ANÁLISE DE RESULTADOS

Esta seção se dedica à análise técnica e à discussão das escolhas conceituais que fundamentaram a releitura da moqueca em formato de tortellini. Os resultados apresentados a seguir são baseados nos feedbacks obtidos durante os testes sensoriais preliminares.

### 4.1. Análise Sensorial e Comparativa

O principal objetivo do projeto consistiu em traduzir a identidade sensorial da moqueca tradicional para uma estrutura de massa fresca, preservando seu perfil gustativo característico. Os resultados obtidos confirmaram que as técnicas aplicadas foram eficazes na manutenção dos atributos essenciais do prato original, mesmo em um formato reinterpretado.

- **Fidelidade da identidade:** Observou-se que a combinação entre o recheio e o molho reproduziu o perfil de sabor complexo e equilibrado característico da moqueca tradicional. A harmonização entre os elementos demonstrou coerência gustativa e conceitual, validando a proposta de releitura.

- **Componente de coco (bagaço torrado):** A utilização do bagaço de coco torrado mostrou-se determinante para o equilíbrio sensorial do preparo. O processo de torra intensificou o sabor do coco e contribuiu para a manutenção da umidade do recheio, estabelecendo contraste adequado com a textura firme da massa. Essa aplicação técnica resultou em um componente aromático e texturalmente marcante.
- **Retenção do dendê:** O azeite de dendê, elemento central da identidade da moqueca, manteve estabilidade e expressividade após a cocção do tortellini. A proporção demonstrou-se adequada para preservar aroma e sabor, sem interferir na textura final nem se sobressair sobre os demais ingredientes. A resistência do ingrediente ao processo térmico reforça a eficiência da técnica de incorporação empregada no recheio.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo demonstrou a viabilidade da reinterpretação da moqueca baiana, um prato de forte identidade cultural e complexa formação histórica, por meio da aplicação de técnicas da gastronomia contemporânea. A hipótese de que a manipulação de texturas e métodos de cocção alternativos permitiria a desconstrução e a criação de uma nova experiência sensorial, mantendo a memória gustativa do prato original, foi confirmada.

A releitura, materializada no formato de tortellini, ilustra como a técnica pode servir como ferramenta para potencializar a herança culinária, em vez de apagá-la. A utilização do peixe grelhado e do bagaço de coco torrado no recheio, juntamente com a emulsão do molho base, possibilitou a valorização individual dos ingredientes-chave, como o dendê e o coco, ao mesmo tempo em que a combinação final preservou o perfil de sabor característico da moqueca tradicional.

Em última análise, o projeto valida o conceito de releitura como um ato de diálogo entre tradição e vanguarda, provando que é possível inovar na cozinha afro-brasileira sem descharacterizar sua essência e respeitando a história da matriz tríplice (indígena, africana e portuguesa) que a consolidou. A releitura da moqueca em tortellini não apenas cria um prato esteticamente e tecnicamente novo, mas também ressignifica memórias coletivas e valores culturais através de uma nova linguagem gastronômica.

## REFERÊNCIAS

FAJANS, J. "Seria a moqueca apenas uma peixada?" Anthropology of Food / Anthropologie des Aliments, 2009. Disponível em: [journals.openedition.org/aof/6475](https://journals.openedition.org/aof/6475).

GUILHERME, Francinete da Silva.; SILVA, Celso dos Santos; FERRAZ, Carmen de Lurdes Guarize; BRAMBILLA, Adriana. Turismo & Gastronomia 'sem fronteiras'. João Pessoa: Editora do CCTA, 2022.

JACOB, Helena Maria Afonso. Gastronomia, culinária e mídia: estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), São Paulo, 2013. Disponível em: <https://repositorio.pucsp.br/jspui/handle/handle/4497>.

MORAES, Thalita; JUNG, Renata Woo Jin; ANTUNES, Henrique Fülber. BRASIL CONTEMPORÂNEO. Portfólio (Trabalho Final Prático) - Curso Superior Tecnológico em Gastronomia, Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2014.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6., 2010, Caxias do Sul. Anais... Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010.

NETO FILHO, J. A.; BUDEL, L. Do clássica ao contemporâneo, releitura de pratos clássicos das bases da gastronomia brasileira. Cozinha nativa, portuguesa e africana. 2017. Disponível em: <https://www.cozinhafitefat.com.br/wp-content/uploads/2017/03/Do-cl%C3%A1ssico-ao-contempor%C3%A3neo-releitura-de-pratos-cl%C3%A1ssicos-das-bases-da-gastronomia-brasileira.-Cozinha-nativa-portuguesa-e-africana.-pdf.pdf>

OLIVEIRA, Nilce de; CASQUEIRO, Adriana Souza. Ritos da comensalidade festiva na Bahia. Salvador: Editora SciELO, 2008. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/9q/pdf/freitas-9788523209148-05.pdf>.

ROCHA, L. F. Between pots, prints, plates and ideas: Conceptions about moquecas from Bahia and Espírito Santo. *Revista Manguetama*, v. 1, n. 2, p. 59-74, 2022.

SANTOS, Brunelly Silvestre dos. Influências históricas e culturais presentes no preparo da moquequinha de camarão do povoado da barra de caravelas, no extremo sul da Bahia. Universidade Federal da Bahia, 2024. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/40066/1/TCC%20-%20Moquequinha%20de%20Camarão%20versão%20final%20APROVADA.pdf>.

SILVA, J. R. Composição química e nutricional de preparações de origem africana, típicas da culinária baiana. 2018. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2018.

TEIXEIRA, Ana Claudia Pena; MELO, Thamiris Passos de. ALIMENTAÇÃO REGIONALIZADA: MÉTODOS E PREPARO DE RELEITURA PARA PRATO TÍPICO BAIANO. *Revista FT*, v. 27, n. 118, jan. 2023.

VIANA JUNIOR, F. S. C.; MERLO, P. M. S.; TEIXEIRA, A. P.; COSTA, M. M.; LIMA, N. C. S. Entre panelas, impressos, pratos e ideias: concepções sobre as moquecas baiana e capixaba. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 104-118, jun. 2024.

WATKINS, Case. “Palm Oil Diaspora: Afro-Brazilian landscapes and Economies on Bahia’s Dendê Coast”. Cambridge: Cambridge University Press, 2021.

WATKINS, Case.. “Palm Oil and Afro-Brazilian Cultures.” Oxford Research Encyclopedia of Latin American History, Oxford, 2024. Disponível em: <https://oxfordre.com/latinamericanhistory/display/10.1093/acrefore/9780199366439.01.0001/acrefore-9780199366439-e-1154>.

**APÊNDICE A - IMAGENS DA PREPARAÇÃO TRADICIONAL DA MOQUECA**

**Imagen 1:** Pré-preparo da moqueca baiana.

**Fonte:** elaboração própria.



**Imagen 2:** empratamento da moqueca baiana.

**Fonte:** elaboração própria.



**Imagen 3:** empratamento final da releitura da moqueca baiana.  
**Fonte:** elaboração própria.