

# Acarajé como símbolo de resistência cultural: narrativas sobre o modo de saber fazer e servir

Lébini Bossêdé Honorine Agani<sup>1</sup>

Sílvia Sousa Almeida<sup>2</sup>

## Resumo

A pesquisa explora as transformações que o acarajé sofreu desde sua origem, derivado do bolinho de acará trazido por negros escravizados para o Brasil. Além de ser um símbolo de resistência cultural, o acarajé foi reconhecido como patrimônio cultural imaterial em 2005 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Reconhecimento baseado na importância cultural e religiosa do ofício das baianas do acarajé, que é um trabalho das ganhadeiras nos séculos XVIII e XIX, e como essas mulheres foram se transformando nas baianas de acarajé que conhecemos na contemporaneidade. Esse trabalho trilhou todo o caminho da história que envolveu o prato, desde a sua saída da África até a sua chegada ao Brasil, levando em consideração a breve história do comércio transatlântico e seus contornos. Nesse contexto, o objetivo da pesquisa é analisar a iguaria acarajé como símbolo de resistência cultural, as narrativas sobre o modo de saber fazer e servir que envolve esse prato. Do ponto de vista metodológico, constitui-se em um estudo de caso de natureza básica, com abordagem qualitativa, fundamentado em um estudo bibliográfico com método histórico-comparativo. Ao longo do desenvolvimento desta pesquisa pode-se considerar que o acarajé tem sua origem no bolinho de feijão fradinho nomeado na África de acará, faz parte da culinária iorubana, e foi trazido pelo povo negro no tempo que se praticava o comércio transatlântico, e que se resumiu à escravidão, seja no Brasil ou em países da América, apresentando diferenças no fazer e servir, mas conservou a simbologia de resistência.

**Palavras-Chave:** Acarajé; Ofício; Patrimônio cultural imaterial; Símbolo de resistência.

## 1. Introdução

O acarajé é reconhecido como uma comida típica brasileira, embora tenha raízes no acará, um prato trazido pelos primeiros negros africanos ao Brasil. Os africanos, ao chegarem ao Brasil, trouxeram consigo não somente sua cultura e modos de vida, como também suas tradições alimentares, incluindo o bolinho de feijão conhecido como acará, um prato consumido em diversos países africanos, como Nigéria, Benin e Togo.

O acarajé é um elemento de história cultural importante do país, pois carrega uma simbologia de resistência e resiliência das pessoas negras e afrodescendentes no Brasil, em especial no Estado da Bahia. Esse prato não apenas reflete a influência africana na culinária brasileira, como também a luta e a sobrevivência das comunidades. Foi tombado e oficializado um bem cultural imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico

<sup>1</sup> Graduanda do Bacharelado em Turismo da Universidade do Estado da Bahia – UNEB – *Campus XVIII*.

<sup>2</sup> Especialista em Metodologia do Ensino, Pesquisa e extensão em Educação e Interdisciplinar em Estudos Sociais e Humanidades. Bacharela em Turismo pela Fundação Visconde de Cairu (2006). Obs.: na ocasião da escrita do artigo, professora substituta do curso de Bacharelado em Turismo pela Universidade do Estado da Bahia – *Campus XVIII*.

Nacional (IPHAN) em 2005, que reconheceu a sua importância histórica, cultural e identitária.

Além disso, o ofício das baianas do acarajé representa uma herança do legado cultural das mulheres negras e afrodescendentes, que tradicionalmente preparavam e vendiam o acarajé para garantir a sobrevivência e gerar uma renda extra. No contexto do candomblé, o acarajé também tem um papel sagrado, sendo oferecido a *Oyá*, orixá que simboliza a força e a luta das mulheres guerreiras. Essa prática é passada de geração para geração, solidificando o acarajé como uma tradição viva na cultura baiana.

Atualmente, o trabalho das baianas do acarajé é fundamental para o contexto histórico e cultural de muitas comunidades brasileiras. O IPHAN, ao registrar essa prática no *Livro dos Saberes* (Gov.br, s.d.), destaca a importância da continuidade desses conhecimentos históricos e sua influência duradoura na sociedade brasileira. A preservação e o reconhecimento oficial desse ofício corroboram para que as tradições e as contribuições culturais dos antepassados africanos permaneçam vivas e valorizadas.

Nesse contexto, a presente pesquisa nasceu da inquietação em torno das narrativas que envolvem o preparo e o serviço do acarajé no Brasil, assim como sua representação como ferramenta de resistência cultural ao longo da história. O foco central deste estudo é investigar as mudanças e adaptações ocorridas no modo tradicional de fazer e servir o acarajé dentro da história afro-brasileira. Justifica-se pela necessidade de fornecer informações relevantes à comunidade científica e acadêmica, bem como à sociedade brasileira em geral, sobre o acarajé. Busca oferecer uma compreensão das narrativas históricas relacionadas ao preparo e serviço deste prato, além das mudanças ocorridas durante o período da escravidão no Brasil.

O objetivo da pesquisa é analisar o acarajé como símbolo de resistência cultural, explorando as narrativas associadas ao seu preparo e serviço. Tendo como objetivos específicos: (a) examinar as influências africanas sobre o acarajé a partir de sua origem histórica; (b) contextualizar o ofício das baianas do acarajé como um patrimônio imaterial; e (c) discutir as mudanças e adaptações que ocorreram no preparo e na forma de servir o acarajé ao longo do tempo.

## **2. Breve histórico do acarajé no Brasil**

Para compreender a história do acarajé no Brasil, é necessário contextualizar o período da escravidão, começando pelo comércio triangular. Este sistema foi uma estratégia utilizada

para explorar e comercializar novas regiões, incluindo a troca e compra de seres humanos como mercadorias para trabalho forçado em plantações de produtos como o açúcar. A escravidão dos africanos no continente americano foi facilitada pelo fato de que a África já exportava escravos para a Europa. O tráfico se expandiu, levando potências europeias a buscar novas terras para negócios e exploração, incluindo o território brasileiro afirma Paiva (2017).

Com a chegada dos africanos ao Brasil como escravizados, muitos deles foram forçados a deixar para trás seus objetos pessoais, mas mantiveram suas memórias e saberes culturais, incluindo conhecimentos sobre suas tradições alimentares. As memórias, apesar dos esforços dos colonizadores para apagá-las, permaneceram vivas. Um dos pratos tradicionais da África Ocidental é o acará, que, com o tempo e as adaptações necessárias, passou a ser conhecido como acarajé no Brasil. Originário de países da África Ocidental, segundo Cascudo (2011), a iguaria acará chegou ao Brasil através dos primeiros africanos escravizados.

Portanto, essa iguaria foi introduzida no Brasil através os africanos trazidos na condição de escravo, e que foram impedidos de trazer seus pertencimentos. Por essa razão, muitos chegaram nus ao Brasil, completamente desprovidos de qualquer bem material, mas, esse povo conseguiu trazer em suas memórias as suas próprias histórias, memórias e saberes. Esses elementos não conseguiram ser extinguidos com o tempo pelos colonizadores, pois, estavam enraizados nos corações deles. Então, a sobrevivência da memória, fez com que, não esqueceram o modo de fazer e preparar suas comidas, coisas que foram passadas de forma oral de geração em geração. Assim, sobreviveram as suas tradições e histórias no Brasil, declara Peccini (2013).

Ao chegar à diáspora, o prato conhecido como acará sofreu significativas alterações devido às diferenças na história, cultura, modo de vida e hábitos alimentares entre a África e o Brasil. A interação com as culturas portuguesa e dos povos originários brasileiros resultou em uma nova configuração alimentar para o acará. Borges (2008) destaca que o acarajé é um bolinho de feijão frito em azeite de dendê, que chegou ao Brasil, especialmente ao estado da Bahia, através da etnia nagô, originária da Nigéria e do atual Benim (Daomé). O acarajé é consumido em vários estados do Brasil, com especial destaque para a Bahia.

Devido à sua importância cultural, o acarajé é considerado um símbolo de resistência cultural dos afro-brasileiros. Este prato representa uma tradição africana antiga e serve como

ferramenta de luta, sobrevivência e superação para os negros que chegaram ao país. A iguaria não apenas evoca memórias e emoções, mas também possui um papel importante na gastronomia e na cultura brasileira. Como afirma Sloan (2005, p. 209), "a experiência da refeição representa um evento que contém componentes simbólicos e emocionais, além de possuir uma natureza multidimensional".

É importante destacar que o acarajé era consumido principalmente por negros e pessoas pobres, servindo como uma base alimentar tanto antes quanto após a abolição da escravidão. As mulheres ganhadeiras<sup>3</sup>, que utilizavam seus tabuleiros para vender acarajé nas ruas, atendiam em sua maioria clientes que eram negros, fossem escravizados ou livres, e que viviam em condições de extrema pobreza e sem moradia. O prato, portanto, não fazia parte do cardápio das famílias abastadas (Borges, 2008).

Com o passar do tempo e a adaptação às novas condições de vida, as mulheres negras e afro-brasileiras construíram e deixaram um legado significativo para as gerações futuras através do acarajé. O ofício das baianas do acarajé, que continua a ser uma prática de sobrevivência e geração de renda extra, representa uma herança cultural importante. Segundo Oliveira e Vaz (2020):

O Acarajé por sua vez, faz parte da cultura africana e está relacionado com culinária típica e a religião, mais precisamente, o candomblé, em que o quitute é oferecido em culto religioso para Oyá, Orixá que representa as mulheres fortes e independentes. Além disso, as mulheres que exercem o ofício de Baianas do Acarajé, obtêm seu sustento e o de seus familiares a partir da comercialização do Acarajé. A prática foi passada de geração em geração, assim mulheres da mesma família, ensinam umas às outras a produzir e vender as mercadorias de seus tabuleiros, fazendo com que o ofício se torne uma tradição (Oliveira e Vaz, 2020, p. 14).

Atualmente, o ofício das mulheres baianas do acarajé é reconhecido por sua importância histórica e cultural no Brasil, contribuindo significativamente para os aspectos econômicos, sociais e culturais do país. Além disso, cabe destacar que o ofício do acarajé sempre foi desempenhado predominantemente por mulheres. As receitas obtidas com a venda do acarajé eram investidas no cuidado e manutenção de suas famílias. Ao longo da história, essas mulheres conquistaram um papel significativo na sociedade brasileira, e essa contribuição continua a ser valorizada até os dias atuais.

---

<sup>3</sup>As Ganhadeiras são mulheres vendedoras de acarajé que, atualmente são conhecidas como as baianas de acarajé no Brasil.

## 2.1 Iguaria acarajé como símbolo de resistência cultural

O acarajé é um prato brasileiro que tomou como base de produção a iguaria acará, que é um prato típico da África ocidental e consumido em países como: Nigéria, Benin, Togo, Gana, Costa do Marfim, entre outros. É produzido a partir do feijão fradinho limpo sem pele, moído, batido e frito no óleo de soja ou amendoim, mas, têm pessoas que usam o óleo de dendê para fritar a massa. O prato nesses países é servido no café da manhã, no lanche, no almoço ou à noite como jantar, e é acompanhado de molho de pimenta.

Uma vez que chegaram na diáspora, os africanos tinham que se acostumar e se adaptar às novas realidades com que se depararam, seja no modo de viver, de se vestir ou comer. Com essa nova realidade, muitos pratos foram modificados mediante as dificuldades que tinham para encontrar os mesmos ingredientes para fazer as suas comidas, e o acará não escapou a essa realidade. De acordo com Cascudo (2011), o acarajé tomou como base o acará e sobre o qual se aplicou certas adaptações, tal como o vatapá, o caruru, o camarão e o vinagrete.

A iguaria acarajé é composto de um bolinho feito com o feijão fradinho, cebola e sal, e tudo essa mistura é frito em azeite-de-dendê. É um prato de origem africana, pois, chegou no Brasil com as pessoas escravizadas na época da colonização. Hoje, o acarajé está incorporado de forma plena na cultura brasileira, afirma o IPHAN (2007). Assim, o acarajé se incorporou na gastronomia local, e era vista como comida de rua na época e consumida por pessoas pobres e negras, mas, passando com o passar do tempo, essa iguaria foi valorizada. E devido a importância que o ofício das baianas do acarajé teve na história brasileira, foi tombado como patrimônio imaterial.

Ademais, pode-se perceber que a gastronomia africana não era tão distante da gastronomia dos brasileiros e portugueses da época, pois, já existiam alguns elementos no cardápio dos brasileiros e por isso, os africanos não tiveram dificuldade para adaptar a suas alimentações. Em face disso, Cascudo (2011) confirma que:

A escrava negra chegada ao Brasil, desde as primeiras levas africanas no século XVI, já era cozinheira, fosse qual fosse a região originária onde fosse arrancada. Compete-lhe, como à mulher indígena, os mesmos labores culinários e os mesmos segredos do bom gosto. No cativeiro continuaria a tarefa milenar, para o marido e filhos. Depois para o senhor, aprendendo com as amas portuguesas e suplantando-as pela diversidade dos temperos que soube manejar. A cozinheira negra seria a defensora inicial e poderosa da culinária africana, avançando insensivelmente na divulgação dos seus quitutes agora modificados pelos elementos surpreendentes da flora indígena e formulário da tradição portuguesa (Cascudo, 2011, p. 836-837).

A gastronomia afro-brasileira começou a ter grande visibilidades de tal maneira que começou a ser usada para atrair pessoas de uma localidade a outra, com o fito de fazer conhecer a história e a identidade que está por trás do acarajé (turismo gastronômico e cultural). A gastronomia vai além do simples ato de comer, requer um bom conhecimento, uma boa técnica de quem vai executar o prato. Também pode ser vista como uma ferramenta de resgate e preservação da identidade, da cultura, da arte, da crença, e do modo de viver de um povo.

Pode-se dizer que a gastronomia fazia parte da história e da cultura de cada povo, pois os homens se baseavam em todos os elementos da natureza que estavam disponíveis em suas respectivas localidades para fazer suas comidas. Contudo, algumas vezes a preservação dessa identidade é ameaçada por problemas causados pela natureza ou pelo ser humano. No caso dos povos africanos, foram os colonizadores europeus que provocaram transformações históricas, culturais, sociais e a escravidão. Nesse contexto, foi difícil preservar a identidade cultura e gastronômica dos países de origem. Portanto, saber como funciona a gastronomia de um povo é valorizá-los através da sua cultura, além disso, procura saber os elementos que têm em comum a fim de salvaguardar os hábitos e costumes do lugar (Braz; Veiga, 2009)

Neste caso, o prato do acarajé através do ofício das baianas do acarajé mostra como é ferramenta de resgate e preservação da cultura afro-brasileira, além de ser uma comida. Esse ofício requer muito conhecimento, uma boa técnica de fazer e de servir.

## **2.2 Saberes e práticas das baianas como ofício**

Ao ouvir falar do ofício das baianas de acarajé, o primeiro pensamento que vem na cabeça, é a atividade que engloba a maneira de fazer, de preparar, de cozinhar e de servir. É o conjunto das atividades que envolve essa iguaria. Observando o formato original de se fazer o acarajé, percebe-se que teve mudança e adaptação na maneira de fazer no Brasil, dando assim um novo modelo do prato que graças ao seu ofício que foi tombado como patrimônio imaterial, a história dessa iguaria se perpetuou até os dias atuais. Esse ofício remete a história dos africanos que vieram para o Brasil. Paiva (2017) expressa que:

Embora os africanos que para o Brasil foram forçados a vir não tivessem trazido sementes ou mudas, trouxeram na bagagem o saber e a forma de cozinhar os alimentos. Além disso, a cozinha que fora construída aqui no Brasil se deu a partir das adaptações e transformações dos elementos aqui existentes (Paiva, 2017, p. 9).

Histórico do artigo:

Submetido em: 06/07/2025 – Aceito em: 24/08/2025

Mesmo com as mudanças e adaptações que sofreu o acará, ainda hoje o acarajé conserva alguns elementos intactos, como por exemplo o feijão fradinho e a pimenta. O vinagrete, o camarão, o quiabo, embora eles fossem trazidos da África, não faziam parte do prato do acará, e sim da iguaria acarajé. E mesmo com o passar do tempo, percebe-se que o prato não desapareceu, pelo contrário, cada vez mais está recebendo adaptações. E isso é verificado em alguns lugares do Brasil, por exemplo, a salsicha está sendo acrescentada como um elemento a mais no acarajé. Durante quase trezentos anos, a culinária africana foi-se adaptando aos ingredientes brasileiros que aqui existiam e caindo no gosto dos colonizadores (Paiva, 2017).

Perante o exposto, pode-se afirmar que se alimentar é um saber que cada ser humano, independente da sua região de origem desenvolve no seu dia a dia com os ingredientes e plantas que encontra na região onde vive, mas, ao mudar de localidade, o sujeito se deparará com uma outra realidade, e isso levará ele a se adaptar ao novo lugar. E isso pode também levar a uma mudança ou adaptação na maneira de se alimentar. Diante desta realidade, Toledo (2010) declara que:

O ato de se alimentar escolhe os diferentes enfoques e os desdobramentos sociais em que o sujeito está inserido, marcado pela ética e pela estética do alimento, do grupo e de sua história de vida. Os comportamentos se desdobram socialmente e o alimento é o mediador deste comportamento (Toledo, 2010, p. 4).

Verificou-se que as mulheres que praticam o ofício do acarajé tiveram que se adaptar e se reinventar na maneira de preparar, de fritar e de servir o quitute. O preparo do prato consiste em lavar bem o feijão fradinho e deixar de molho, depois retirar a pele, após essa ação, moer o feijão para obter a massa. Essa massa por sua vez é bem batida, depois frita no azeite de dendê e servido com camarão, vatapá, caruru, salada e pimenta ou não. Cascudo afirma que o “ACARAJÉ: feijão-fradinho ralado, cebola, sal, massa bem diluída. Frita no azeite-de-dendê. Servem com molho de camarão seco, pimenta cebola e alho triturados e cozidos no óleo de dendê. Na Nigéria é popular. Chamam-no "akára” (Cascudo, 2011, p. 841).

### **2.3 Ofício das baianas do acarajé como bem cultural imaterial**

O patrimônio pode ser visto como todas as coisas que são produzidas ou feitas com as

mãos se que recebem uma valorização muito importante a tal ponto de serem preservadas. Entre essas coisas, podem ser citadas: as obras de artes, as festas, as comidas, as músicas, danças, os monumentos, os saberes entre outros. “Patrimônio, em nosso cotidiano, surge como os bens de valor, aquilo que temos e que declaramos no imposto de renda” (Pelegrini & Funari, 2008, p. 27).

Olhando para a cultura, pode-se afirmar que é uma herança ou legado que pertence a um determinado grupo social e que é passado de geração em geração, é um conjunto de costumes, crenças, tradições, ensinamentos, técnicas, memórias e assim por diante. A cultura então tem o papel importante de repassar conhecimentos, valores, experiências de um determinado povo para as próximas gerações desse mesmo grupo e difere uma das outras (Pelegrini; Funari, 2008).

É consentido dizer que a materialidade e a imaterialidade do um bem ou legado está relacionado ao fato de que tudo que é material, pode ser tocado, e tudo objeto imaterial é intocável. Por exemplo, um bem material pode ser um monumento, um quadro, uma imagem, um documento e outros. E um bem imaterial pode ser os saberes, as memórias, os modos de fazer e viver. Segundo a informação disponível no site do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), a Organização Educacional Científica e Cultural das Nações Unidas (UNESCO) define o patrimônio cultural imaterial como:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (IPHAN, 2014, s. p.).

Portanto, o patrimônio cultural engloba tudo que é modo de viver, de fazer, de se comportar entre outras coisas de um povo específico. “O patrimônio cultural envolve aspectos do cotidiano de um povo como religião, culinária, danças típicas, artes, entre outros” (Oliveira & Vaz, 2020, p. 02). Além disso, é importante ressaltar que neste trabalho não é o acarajé em si que está sendo discutido e sim o ofício dele. Cada elemento utilizado durante o processo da produção e serviço do prato tem cada um uma explicação, o tabuleiro da baiana por exemplo, tem história e valor, porque expressa o jeito baiano de ser brasileiro. Então, ele pode ser visto também como patrimônio cultural (Peccini, 2013)

De modo geral, pode ser expressado que o conceito de patrimônio cultural está ligado com tudo que é identidade social, que é em primeiro lugar é um resultado das políticas do estado nacional a partir de questões feitas a fim de defender a diversidade. Nos séculos XVIII

e XIX, o papel do patrimônio era a escolha de um monumento ou outras formas de expressão para representar o lugar, esses objetos ou construções podem ser antigas ou modernas. E foi nesta ótica que apareceram os antigos Museus com peças antigas (Pelegrini; Funari, 2008).

Para o fortalecimento, o reconhecimento e o registro desse patrimônio, foram necessárias políticas públicas do tombamento que são, as leis e os decretos municipais, regionais, nacionais e internacionais, eles criam instrumentos adequados ao reconhecimento e dão direção, caminho e segurança aos elementos ou bens a serem tombados. Com a ajuda do Iphan, foi criado a edição do decreto 3.551 de 4 de agosto de 2000, onde foi instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial a partir do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Seguindo essas regras, o ofício das baianas do acarajé foi escrito no Livro dos saberes em 2005 após o pedido de tombamento do ofício do acarajé pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia. Em consonância, o IPHAN esclarece que:

O Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular tem convicção da viabilidade de políticas nesse sentido, tendo como base a experiência acumulada de políticas de salvaguarda das culturas populares, em que se destacam os resultados obtidos nos recentes projetos desenvolvidos em parceria com o Programa Artesanato Solidário, Governo do Estado da Bahia, Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá. Nessa perspectiva, na fase de implantação do plano de salvaguarda do ofício, estão sendo desenvolvidas propostas pautadas em três linhas de ação: direito, patrimônio e educação (IPHAN, 2007, p. 64).

Portanto, o tombamento de um bem cultural em patrimônio seja em nível municipal, regional, nacional ou internacional, é importante que passe por avaliações para obter credibilidade tem que seguir as leis e decretos que foram estabelecidos sobre a coordenação do Instituto Patrimônio Histórico Agência Nacional (IPHAN).

## 2.4 Metodologia

A pesquisa é de natureza básica, explicativa e de abordagem qualitativa, tendo em vista que visa ampliar o conhecimento teórico e científico sobre o acarajé, um tema que oferece amplas oportunidades para discussão. Foca na análise e interpretação de aspectos relacionados ao comportamento humano e às tendências culturais. A pesquisa básica foca na expansão do conhecimento e é formal, preocupando-se mais com o avanço teórico do que com a aplicação prática dos resultados. De modo geral, busca-se gerar novos conhecimentos a partir de conhecimentos existentes, com ênfase em leis e princípios gerais (Marconi &

Lakatos, 2021).

A pesquisa é bibliográfica e utiliza o estudo de caso como método principal, acrescida de uma breve pesquisa documental. A abordagem bibliográfica envolve a análise de livros, artigos, dissertações e teses já publicadas, para construir uma narrativa sobre o acarajé como símbolo de resistência cultural e explorar as narrativas associadas ao seu preparo e serviço ao longo da história. Este tipo de pesquisa é detalhado e se preocupa com o problema a ser estudado, a forma de resolução e o conhecimento pré-existente sobre o tema (Gil, 2022). A pesquisa documental fez-se necessária para fundamentar o reconhecimento do ofício das baianas coo patrimônio imaterial. A pesquisa documental, segundo Gil (2010), utiliza materiais que possibilitam um tratamento analítico, e que fundamentam um argumento ou afirmação. O estudo de caso foi escolhido para analisar o fenômeno histórico do acarajé e as mudanças ocorridas ao longo do tempo. É uma abordagem que visa expor e compreender situações específicas, oferecendo uma visão detalhada e acessível sobre o tema, sem seguir um esquema estruturado fixo. Utiliza técnicas variadas de pesquisa para obter uma compreensão profunda do fenômeno (Marconi & Lakatos, 2022). Busca identificar e entender os fatores que moldaram a trajetória do acarajé ao longo do tempo. O objetivo é explicar o "porquê" e as razões por trás dos eventos e mudanças relacionadas a esse prato tradicional.

O método de abordagem adotado é o histórico-comparativo (Andrade, 2010), que permite explorar a trajetória histórica do acarajé e compará-lo com o prato original africano, o acará. Para a coleta de dados, utilizou-se a técnica de análise de conteúdo. Esta técnica permite analisar informações de diferentes fontes, como documentos escritos, relatos orais, imagens e gestos, para esclarecer as narrativas sobre as adaptações do acarajé na diáspora (Severino, 2016 *apud* Marconi & Lakatos, 2022).

A abordagem dialética foi empregada para entender o acarajé em sua dinâmica de transformação e adaptação. A dialética considera que nada está fixo ou acabado; tudo está em constante mudança e desenvolvimento. Este método é apropriado para analisar a evolução contínua do acarajé, desde sua origem até as práticas atuais, refletindo a interação e interdependência dos fenômenos sociais e culturais (Marconi & Lakatos, 2022).

### 3. Considerações finais

O desenvolvimento da pesquisa sobre a iguaria acarajé vem sendo discutido há um

bom tempo por vários autores da área das ciências humanas e sociais, onde são discutidos a história e a sua importância na cultura brasileira, pois, vai além de um simples prato cultural. A partir dessa pesquisa, pode-se perceber que o acarajé, começando pelo seu ofício, se enquadra na categoria de patrimônio cultural imaterial que o Instituto Patrimônio Histórico Agência Nacional (IPHAN) designou como componentes imateriais, porque, o ofício das baianas do acarajé é carregado de histórias, costumes, simbologias de povos africanos que foram escravizados e trazidos à força ao Brasil.

O acarajé, tendo a sua origem do bolinho de feijão fradinho nomeado na África de acará, faz parte da cultura e da culinária típica, além disso, essa comida é usada também na religião do candomblé para fazer oferenda a orixá *Oyá*, que representa as mulheres guerreiras que lutam para garantir o sustento de suas famílias. E é justamente isso que o ofício do acarajé proporciona para as mulheres que exercem esse trabalho a partir da comercialização da comida. O saber fazer (o ofício) do quitute se aprende, é um legado que é passada de geração em geração, porque as mulheres mais velhas e experimentadas ensinam as novatas quais são os mecanismos de produção e vendas desse alimento, assim por diante, e isso fez com que o ofício tornasse uma tradição.

O ofício das baianas do acarajé acabou demonstrando o grande valor cultural que tem para a sociedade em que está inserido. O tombamento desse bem como patrimônio cultural imaterial do Brasil ajuda a dar visibilidade ao ofício, pois, proporciona-lhe mais autenticidade e ajuda as mulheres que o praticam a se afirmar e se sentirem empoderadas, sem esquecer que ajuda no crescimento da gastronomia local, regional, nacional e internacional através do turismo gastronômico, onde os visitantes têm um conhecimento sobre o modo de viver e comer da comunidade visitada. Pode-se perceber que o acará recebeu adaptações e virou o acarajé no Brasil.

Observou-se que a exclusividade de fritar o acarajé no azeite de dendê é uma característica brasileira, dando uma cor e textura diferenciada, se comparados ao acará africano quando é frito em óleo de soja, por exemplo. A forma de servir o acará também é diferente, no Brasil as adaptações levaram a servir a iguaria acompanhada de caruru, vatapá e salada, algo incomum na África.

## Referências

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10. ed. – São Paulo: Atlas, 2010.

BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé: tradição e modernidade** / por Florismar Menezes Borges. – 2008. Disponível em: [https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/8774/1/dissertacao\\_florismar.pdf](https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/8774/1/dissertacao_florismar.pdf). Acesso em 17 fev. 2025.

BRAZ, Cunha Kênia; VEIGA, Oliveira Leidmar da. **A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural**. Trabalho de Conclusão de Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás em dezembro de 2009. Disponível em: <https://edumat.ouropreto.ifmg.edu.br/wp-content/uploads/sites/12/2016/02/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-TUR%C3%8DSTICO-CULTURAL.pdf>. Acesso em 17 fev. 2025.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4ª edição. São Paulo: Global, 2011.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5ª ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7ª ed. Barueri, SP: Atlas, 2022.

GOV.BR. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Livros de Registro. Livro dos Saberes. Coleções. Bens Culturais Imateriais Registrados. On Line. Distrito Federal. Disponível em: [https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/oficio-das-baianas-de-acaraje/?perpage=12&order=ASC&orderby=date&pos=2&source\\_list=term&ref=%2Flivros-de-registro%2Flivro-dos-saberes%2F%3Fperpage%3D12%26view\\_mode%3Dmasonry%26paged%3D1%26order%3DASC%26orderby%3Ddate%26fetch\\_only%3Dthumbnail%252Ccreation\\_date%252Ctitle%252Cdescription%26fetch\\_only\\_meta%3D](https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/oficio-das-baianas-de-acaraje/?perpage=12&order=ASC&orderby=date&pos=2&source_list=term&ref=%2Flivros-de-registro%2Flivro-dos-saberes%2F%3Fperpage%3D12%26view_mode%3Dmasonry%26paged%3D1%26order%3DASC%26orderby%3Ddate%26fetch_only%3Dthumbnail%252Ccreation_date%252Ctitle%252Cdescription%26fetch_only_meta%3D) Acesso em: 27 fev. 2025.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Dossiê Iphan 6 - Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília, DF: IPHAN, 2007.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio Imaterial**. Patrimônio Cultural. Distrito Federal, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234> Acesso em: 27 fev. 2025.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa**. Atualização da edição João Bosco Medeiros. - 9. ed. - São Paulo: Atlas, 2021.

MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. **Metodologia Científica**. E-book, 8. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2022. . p.76. ISBN 9786559770670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559770670/>. Acesso em: 17 dez. 2024.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. Atualização da edição João Bosco Medeiros - 9. ed. - [Reimpr.]. - São Paulo: Atlas, 2022.

OLIVEIRA, Marcos Shara Gabrieli Santos de; VAZ, Pimentel Juliana maria. **O Acarajé:**

## **Patrimônio Cultural Símbolo da Resistência da Cultura Africana. – 2020.**

PAIVA, Maria da Conceição. **A presença Africana na Culinária Brasileira: Sabores Africanos no Brasil.** Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização). Universidade Federal de Juiz de Fora. Instituto de Ciências Humanas. Especialização em História da África. Fevereiro. 2017. p. 134. Disponível em: <https://repositorio.ufjf.br/jspui/bitstream/ufjf/11216/1/mariadaconceicaoopaiva.pdf>. Acesso em: 17 dez. 2024.

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, abril-jun, 2013. pp. 206-217. Universidade de Caxias do Sul Caxias do Sul, Brasil. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093002.pdf>. Acesso em: 17 dez. 2024.

PELEGRINI, Sandra C. A.; FUNARI, Pedro Paulo A. **O que é patrimônio cultural imaterial / Sandra C. A. Pelegrini, Pedro Paulo A. Funari** - São Paulo: Brasiliense, 2008.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor /Barueri – São Paulo - SP: Manole, 1ª edição brasileira – 2005.**

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. **Uma visão estética da gastronomia: Uma formação docente.** Ano IV – N° VIII – Jan/Abr 2010 – ISSN 1982 – 646X. Disponível em: [https://www.fals.com.br/revela/edicoesanteriores/ed7/Artigo4\\_VII.pdf](https://www.fals.com.br/revela/edicoesanteriores/ed7/Artigo4_VII.pdf). Acesso em 17 fev. 2025

## **Acarajé como símbolo de resistencia cultural: narrativas sobre el saber hacer y servir**

### **Resumen**

La investigación explora las transformaciones que ha sufrido el acarajé desde su origen, derivado del buñuelo de acará traído por africanos esclavizados a Brasil. Además de ser un símbolo de resistencia cultural, el acarajé fue reconocido como patrimonio cultural inmaterial en 2005 por el Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (IPHAN). Este reconocimiento se basó en la importancia cultural y religiosa del oficio de las baianas del acarajé, un trabajo realizado por las ganhadeiras en los siglos XVIII y XIX, y en cómo estas mujeres se fueron transformando en las baianas de acarajé que conocemos en la contemporaneidad. Este trabajo recorre toda la historia que rodea al plato, desde su salida de África hasta su llegada a Brasil, considerando brevemente la historia del comercio transatlántico y sus implicaciones. En este contexto, el objetivo de la investigación es analizar el acarajé como símbolo de resistencia cultural, así como las narrativas sobre el saber hacer y servir este plato. Desde el punto de vista metodológico, se trata de un estudio de caso de naturaleza básica, con un enfoque cualitativo, fundamentado en una revisión bibliográfica con un método histórico-comparativo. Por lo tanto, a lo largo del desarrollo de esta investigación, se encontró la respuesta a partir de las bibliografías consultadas para la presentación de este trabajo. El acarajé tiene su origen en el buñuelo de frijol carita llamado acará en África, forma parte de la gastronomía yoruba y fue llevado por el pueblo africano en tiempos del comercio transatlántico, marcado por la esclavitud, ya sea en Brasil u otros países de América.

**Palabras clave:** Acarajé; Oficio; Patrimonio cultural inmaterial; Símbolo de resistencia.

## **Acarajé as a symbol of cultural resistance: narratives about the**

## knowledge of making and serving

### Abstract

The research explores the transformations that acarajé has undergone since its origin, derived from the acará fritter brought to Brazil by enslaved Africans. In addition to being a symbol of cultural resistance, acarajé was recognized as intangible cultural heritage in 2005 by the National Institute of Historical and Artistic Heritage (IPHAN). This recognition was based on the cultural and religious significance of the craft of the baianas do acarajé, a trade originally performed by the ganhadeiras in the 18th and 19th centuries, and how these women evolved into the baianas do acarajé we know today. This study traces the historical journey of this dish, from its origins in Africa to its arrival in Brazil, taking into account a brief history of the transatlantic trade and its implications. In this context, the research aims to analyze acarajé as a symbol of cultural resistance and the narratives surrounding the knowledge of how to make and serve this dish. From a methodological perspective, it is a case study of a basic nature, with a qualitative approach, grounded in bibliographic research using a historical-comparative method. Therefore, throughout the development of this research, the answer was found through the bibliographies reviewed for the presentation of this work. Acarajé originates from the black-eyed pea fritter known as acará in Africa, which is part of Yoruba cuisine. It was brought by African people during the time of transatlantic trade, marked by slavery, both in Brazil and other countries in the Americas.

**Keywords:** Acarajé; Craft; Intangible cultural heritage ; Symbol of resistance;

## Acarajé comme symbole de résistance culturelle: récits sur le savoir-faire et le service

### Résumé

La recherche explore les transformations qu'a subies l'acarajé depuis son origine, dérivé du beignet d'acará apporté au Brésil par des Africains réduits en esclavage. En plus d'être un symbole de résistance culturelle, l'acarajé a été reconnu comme patrimoine culturel immatériel en 2005 par l'Institut du Patrimoine Historique et Artistique National (IPHAN). Cette reconnaissance repose sur l'importance culturelle et religieuse du métier des baianas do acarajé, un travail effectué par les ganhadeiras aux XVIIIe et XIXe siècles, ainsi que sur l'évolution de ces femmes devenues les baianas de l'acarajé que nous connaissons aujourd'hui. Ce travail retrace toute l'histoire entourant ce plat, depuis son origine en Afrique jusqu'à son arrivée au Brésil, en tenant compte de l'histoire du commerce transatlantique et de ses implications. Dans ce contexte, l'objectif de la recherche est d'analyser l'acarajé en tant que symbole de résistance culturelle, ainsi que les récits liés au savoir-faire et à la manière de servir ce plat. D'un point de vue méthodologique, il s'agit d'une étude de cas de nature fondamentale, avec une approche qualitative, fondée sur une recherche bibliographique utilisant une méthode historique-comparative. Par conséquent, au cours du développement de cette recherche, la réponse a été trouvée à partir des bibliographies consultées pour la présentation de ce travail. L'acarajé trouve son origine dans le beignet de niébé appelé acará en Afrique, faisant partie de la cuisine yoruba, et a été apporté par le peuple africain à l'époque du commerce transatlantique, marqué par l'esclavage, que ce soit au Brésil ou dans d'autres pays des Amériques.

**Mots-clés :** Acarajé; Métier; Patrimoine culturel immatériel; Symbole de résistance.