

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

JOSÉ LUCAS DE LIMA SANTOS DE MOURA

**O DESTAQUE DO ACARAJÉ NA GASTRONOMIA
BRASILEIRA**

RECIFE/2020

JOSÉ LUCAS DE LIMA SANTOS DE MOURA

O DESTAQUE DO ACARAJÉ NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA,
como requisito parcial para obtenção do Título de Tecnólogo em
Gastronomia.

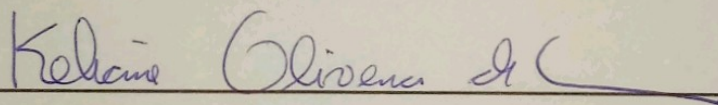
Professor orientador: MSc Keliene Oliveira de Lima

RECIFE-2020

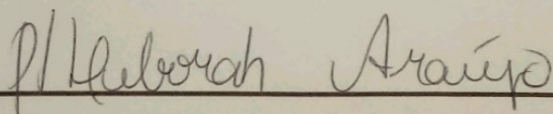
JOSÉ LUCAS DE LIMA SANTOS DE MOURA

O DESTAQUE DO ACARAJÉ NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Artigo aprovado como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia, pelo Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, por uma comissão examinadora formada pelos seguintes professores:



Prof^a MSc Keliane Oliveira de Lima
Professora Orientadora



Prof.º Titulação Nome do Professor(a)
Professor(a) Examinador(a)

Recife, 14/12/2020

NOTA: 9,50

Dedico à todos os africanos que trouxeram a cultura da culinária e da religião do
candomblé ao Brasil.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Deus.

À todos que estão ao meu lado neste momento de luta e vitória, como meus filhos, amigos e familiares.

Aos meus orixás.

À Dr^a Altair Vanderley.

À minha filha Misleni.

À professora Keliane Lima pela orientação deste TCC.

*“Louvado seja Deus sempre em nossas
vidas.”*

(Autor desconhecido)

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	08
2 OBJETIVOS.....	10
2.1 Objetivo geral.....	10
2.2 Objetivos específicos.....	10
3 DELINEAMENTO METODOLÓGICO.....	10
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	10
4.1 A influência da gastronomia no preparo, ingredientes utilizados e acompanhamentos do acarajé vendido no Brasil.....	10
4.2 Caracterização dos ingredientes utilizados no preparo do acarajé no Brasil.....	12
4.2.1 O azeite de dendê.....	12
4.2.2 Feijão caupi (<i>Vigna unguiculata</i>).....	13
4.2.3 Pimenta malagueta (<i>Capsicum frutescens L.</i>).....	14
4.3 Formas de preparo do acarajé comercializado no Brasil.....	15
4.4 As substituições dos ingredientes alteram o sabor do acarajé comercializado no Brasil?.....	18
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	18
REFERÊNCIAS.....	19

O DESTAQUE DO ACARAJÉ NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

José Lucas de Lima Santos de Moura
Keliane Oliveira de Lima¹

Resumo: o acarajé é uma comida de origem africana conhecida em todo território brasileiro, graças aos escravos vindos do continente africano. No entanto, a sua popularização nas diferentes regiões do Brasil fez com que o acarajé sofresse influência da gastronomia local de cada região. Sendo assim, esse trabalho científico objetivou-se analisar a influência da gastronomia no preparo, ingredientes utilizados e acompanhamentos do acarajé vendido no Brasil. Portanto foi realizada uma revisão de literatura sobre a história do acarajé, abordando os ingredientes utilizados no seu preparo nas diferentes regiões do País. Realizada no período de agosto a novembro de 2020, utilizando como base de dados, *Scielo (scientific electronic library online)*, Periódicos, Biblioteca virtual de teses e dissertações da CAPES na área de gastronomia. Tendo como critério de inclusão artigos publicados nos períodos de 2002 à 2020, ganhando ênfase e sendo referenciados os pontos mais importantes, utilizando os seguintes descritores: gastronomia brasileira e acarajé. Nesta pesquisa constatou-se que o acarajé foi introduzido no Brasil, especificamente na Bahia, através dos escravos de etnia nagô, e por esse motivo os consumidores das diversas regiões do País fazem ligação das vendedoras de acarajé às baianas da cidade de Salvador. Foi observado que a gastronomia local influencia nos ingredientes e acompanhamentos utilizados no acarajé em diversas cidade do Brasil, e que na maioria está iguaria é vendida acompanhada de vatapá, camarão seco, salada de tomate e pimenta. No entanto, a maioria dos consumidores preferem o acarajé tradicionalmente vendido na cidade de Salvador.

Palavras-chaves: Acarajé. Acará. Azeite de dendê. Comida africana.

1 INTRODUÇÃO

A Gastronomia consiste na arte de cozinhar, objetivando transmitir prazer aos que comem. Diz respeito a tudo relacionado à arte da culinária, aos prazeres da mesa. Sua relação com a identidade local é íntima, visto que a cultura do lugar influencia no modo de preparar os pratos (CASTRO; SANTOS, 2012).

Segundo Leite (2004), a gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiência que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas

¹ MSc, professora orientadora – E-mail: profakeliane@gmail.com

também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo, possibilitando maior interação clínica e o fornecimento de uma alimentação com qualidade, quantidade, harmonia e adequação.

A culinária brasileira originou-se a partir da colonização do Brasil, sendo o resultado da mistura de três povos, os portugueses, os africanos e os indígenas, portanto, a mistura dessas três culinárias formou a gastronomia brasileira (BARRILARI, 2016).

De acordo com Bahl, Gimenes e Nitsche (2011), a influência das migrações portuguesas e africanas (estas, por conta da escravidão), em contato com o que a natureza oferecia, criou pratos muito característicos: abará, acarajé, caruru, vatapá, diversas moquecas, sarapatel, xixim de galinha, efó, maniçoba, zembê, moganga, carne de sol assada, bobó, feijão de leite, siri mole, dentre outros. Ainda segundo o mesmo estudo, dentre outros pratos emblemáticos, destaca-se o acarajé, uma espécie de bolinho feito com feijão fradinho, que é frito em azeite de dendê e recheado geralmente com o vatapá, uma pasta feita com pão ralado, leite de coco, pimenta, amendoim e azeite de dendê.

Originário da África Ocidental, o *akara*, nome original do acarajé e que na língua iorubá significa: *akará* = bola de fogo e *jé* = comer, sendo assim, “comer bola de fogo” (IPHAN, 2007).

É alimento do dia-a-dia, comida de rua em diversas cidades do país, vendido com acompanhamentos como a pimenta, o camarão, o vatapá e às vezes molho de cebola e tomate. Também tem sentido religioso, é comida de santo nos terreiros de candomblé. É o bolinho de fogo ofertado puro, sem recheios, a *lansã* e *Xangô* (IPHAN, 2007). No início do século XVIII, foram relatados seu primeiro comércio, eram simples e levados em tabuleiros. Eles eram comercializados já fritos, muito diferentes dos que são atualmente comercializados em grandes estabelecimentos, servidos praticamente como sanduíches, com recheios que variam e cardápios cada vez mais diferenciados (BARROS JÚNIOR; MODOLO, 2018).

Na Bahia, o acarajé é feito a partir de diversas variedades de feijão-caupi: fradinho, macassar, olho de pombo, costela de vaca, boca preta (ANDRADE JÚNIOR et al., 2002; ROGÉRIO, 2010). No entanto, as características funcionais, sensoriais e nutricionais do acarajé estão diretamente relacionadas ao cultivar de feijão e ao azeite de dendê, já que estes definem o sabor e a cor amarela-alaranjada do produto (ROGÉRIO, 2010).

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Analisar a influência da gastronomia no preparo, ingredientes utilizados e acompanhamentos do acarajé vendido no Brasil.

2.2 Objetivos específicos

- Caracterizar os ingredientes utilizados no preparo do acarajé no Brasil;
- Analisar a forma de preparo do acarajé comercializado no Brasil;
- Avaliar se as substituições dos ingredientes alteram o sabor do acarajé comercializado no Brasil.

3 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

Este estudo trata-se de uma revisão de literatura sobre a história do acarajé, abordando os ingredientes utilizados no seu preparo nas diferentes regiões do País. Realizada no período de agosto a novembro de 2020, utilizando como base de dados, *Scielo (scientific electronic library online)*, Periódicos, Biblioteca virtual de teses e dissertações da CAPES na área de gastronomia. Tendo como critério de inclusão artigos publicados nos períodos 2002 à 2020, ganhando ênfase e sendo referenciados os pontos mais importantes, mantendo assim uma revisão de pesquisa contemplando os seguintes descritores: gastronomia brasileira e acarajé.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 A influência da gastronomia no preparo, ingredientes utilizados e acompanhamentos do acarajé vendido no Brasil

Segundo o antropólogo Vivaldo da Costa Lima, o acarajé, bolinho de feijão frito em azeite de dendê, foi introduzido no Brasil, especificamente na Bahia, através dos escravos de etnia nagô, das regiões iorubás da Nigéria e do atual Benin, então Daomé (BORGES, 2008). Hoje está plenamente incorporado à cultura brasileira, podendo ser encontrado em diferentes cidades do País (IPHAN, 2007).

De acordo com Barros Junior e Modolo (2018), foi o negro que introduziu no Brasil produtos como o azeite de coco de dendê, o camarão seco e a pimenta malagueta, elementos básicos utilizados na fritura e nos acompanhamentos do acarajé.

Na Bahia, incorporam-se, na forma de recheio do acarajé, outros elementos da culinária local (camarão seco, vatapá e caruru) salada de tomate e cebola (IPHAN, 2007). Santos (2012) relata, que o acarajé das ruas é considerado “quente” quanto acrescenta-se pimenta ao seu recheio.

O vatapá é um prato multicultural de criação afro-brasileira, e que traz referências das cozinhas ibéricas e das cozinhas africanas (LODY, 2018). O vatapá pode incluir pão molhado ou farinha de rosca, fubá, gengibre, pimenta malagueta, amendoim, castanha de caju, leite de coco, azeite de dendê, cebola e tomate. Pode ser preparado com camarões frescos e inteiros ou secos e moídos, com peixe, com bacalhau ou com carne de frango. Também é muito famoso no Amazonas, Amapá e no Pará, onde a receita sofre variações como a ausência de amendoim e outros ingredientes comuns na versão tradicional baiana (PAIVA, 2017).

O vatapá em Salvador - BA é feito com farinha de trigo, gengibre, cebola, camarão, amendoim, azeite de dendê, leite de coco, pimenta seca e alho (IPHAN, 2007).

Já o caruru, é constituído de quiabo cortado em partes bem miúdas e cozidos com azeite de dendê, leite de coco, camarão seco, misturado em liquidificador; amendoim torrado e moído, condimentos (sal, cebola, coentro, alho e pimentão). Algumas baianas acrescentam também o gengibre (SANTOS, 2004).

Segundo Sousa Junior (2009), em uma tentativa de preservar e evitar uma série de modificações, em 10 de dezembro de 2004, o acarajé através de requerimento da Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia - ABAM, do Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia – CEAO/UFBA - e do Terreiro Ilê Axé Opô Afonja, foi tombado como Patrimônio Histórico Imaterial do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2007).

No entanto, Souza (2009) relata que já foram encontradas outras modalidades de preparo do acarajé, que além das bancas das baianas pode ser encontrado em pacotes, semi-preparado, em pó e também ser comprado “a quilo”. Outras modalidades surgiram, como o acarajé de milho verde e o “acarajé-saúde”, feito à base de soja, produzido com o intuito de oferecer um alimento “mais saudável”. Para

o acarajé de soja, corruptela do acarajé de feijão, já foi inventada uma origem remota, o Oriente. Apesar da dita origem oriental, virou um produto comercializado por microempresárias soteropolitanas, com o rótulo de identidade baiana.

4.2 Caracterização dos ingredientes utilizados no preparo do acarajé no Brasil

O acarajé é um bolinho feito com feijão fradinho, cebola e sal, frito em azeite de dendê (IPHAN, 2007).

4.2.1 *O azeite de dendê* – O azeite de dendê bruto, ou óleo de palma como é conhecido internacionalmente, é o óleo extraído do mesocarpo do fruto da palmeira *Elaeis guineensis* (Figura 1). É um ingrediente imprescindível nas preparações como, vatapá, caruru e acarajé (FEITOSA, 2014).

Figura 1 – Fruto da *Elaeis guineensis*



Fonte: SANTOS (2014)

No Brasil, o azeite de dendê criou novos sabores, e dá aos pratos uma estética peculiar, que traz uma nova identidade à mesa. Porém o azeite de dendê ganha verdadeiramente a sua sacralidade na fritura do acarajé (LODY, 2018).

No Brasil, a comida feita com dendê tem o seu primeiro grande consumo com os “ganhos” – venda ambulante de comida nas ruas –, que aconteciam em muitas capitais e, em especial, Salvador, Recife e Rio de Janeiro; além de outras cidades que

tivessem grande concentração de africanos, e seus descendentes, nos séculos XVIII e XIX (LODY, 2018).

Conforme Curvelo et al. (2011 *apud* BERGER, 2005; EDEM, 2006), o óleo de palma possui boas características para frituras, pois contém pequenas quantidades de ácido linoléico (10%) e traços de linolênico, os quais são muito susceptíveis à oxidação, além de alto teor de ácidos graxos monoinsaturados e de antioxidantes naturais, como os carotenoides, tocoferóis e tocotrienóis, o que faz com que ele resista por mais tempo a elevadas temperaturas.

4.2.2 Feijão caupi (*Vigna unguiculata*) – é o principal ingrediente no preparo da massa do acarajé (Figura 2).

Figura 2 – Feijão fradinho



Fonte: FREIRE FILHO et al. (2011)

É uma excelente fonte de proteínas (23%-25% em média), carboidratos (62%, em média), vitaminas e minerais, além de possuir grande quantidade de fibras dietéticas, baixa quantidade de gordura (teor de óleo de 2%, em média) e não conter colesterol (ANDRADE JÚNIOR et al., 2002).

Segundo Freire Filho et al. (2011 *apud* FREIRE FILHO; CARDOSO; ARAÚJO, 1983), é importante mencionar que o feijão-caupi, tem vários nomes populares e isso por vezes confunde as pessoas. Desse modo, para dirimir dúvidas que possam existir, alguns desses nomes mais usados no País são: feijão-macassa e feijão-de-corda, na região Nordeste; feijão-de-praia, feijão-da-colônia e feijão-de-estrada, na região Norte; feijão-miúdo, na região Sul.

Além desses nomes, há um tipo de grão que tem o tegumento branco com um grande halo preto, que é chamado de feijão-fradinho nos estados de Sergipe, Bahia e Rio de Janeiro. O feijão-fradinho é o preferido para o preparo do acarajé, comida típica do Estado da Bahia, conhecido em todo o Brasil (FREIRE FILHO et al., 2011).

O feijão-caupi tem uma grande importância, tanto como alimento quanto como gerador de emprego e renda. Constitui um componente alimentar básico das populações rurais e urbanas das regiões Norte e Nordeste do Brasil (SILVA; ROCHA; MENEZES JÚNIOR, 2016).

4.2.3 Pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* L.) – é uma das pimentas (figura 3) mais famosas do Brasil, originária da Costa da Malagueta, perto de Gana. Foi também utilizada na culinária de países como Portugal e Moçambique, dentre outros países africanos. Possui classificação de alta ardência (PAIVA, 2017).

Figura 3 – Pimenta malagueta



Fonte: CARVALHO et al. (2006)

A pimenta é uma das especiarias mais consumidas no mundo, ela está presente na culinária brasileira a mais de 500 anos (REBOUÇAS; VALVERDE; TEIXEIRA, 2013).

As pimentas têm altos valores vitamínicos além de ser fonte de antioxidantes naturais como a vitamina C, os carotenóides, os quais têm atividade provitamina A, vitamina E, vitaminas do complexo B além de compostos fenólicos. Elas constituem matéria-prima para extração de corantes, aromatizantes e oleorresinas, substâncias utilizadas em produtos alimentícios, por conferir sabor e aumentar a estabilidade oxidativa dos lipídios (PINTO; PINTO; DONZELES, 2013).

Na culinária, a pimenta malagueta é muito apreciada em pratos à base de peixes e carnes, além de estar presente em receitas típicas, como a do acarajé (ZANCANARO, 2008).

Para o acompanhamento do acarajé a pimenta malagueta é utilizada em forma de molho Nagô, que é feito à base da pimenta seca e fresca que são frigidadas no azeite de dendê (LODY, 2018).

4.3 Formas de preparo do acarajé comercializado no Brasil

Segundo Bitter e Bitar (2012), o acarajé é uma comida altamente elaborada e apreciada nas ruas de certas cidades do Brasil em seus diversos pontos de venda. Ele é percebido de forma distinta da maior parte das demais comidas de rua por seus produtores e consumidores, e isso parece se dever ao fato de ocuparem um lugar central na produção e manutenção de intensas e significativas sociabilidades. É preparado pelas chamadas “baianas de acarajé”, personagens ligados à cidade de Salvador, na Bahia, mas encontradas também em outras cidades, como no Rio de Janeiro. Conforme o contexto, o acarajé é pensado a partir de diferentes perspectivas. Um bolinho de santo, uma comida típica, um quitute baiano, um meio de sobrevivência, uma comida africana, uma comida de rua. Nem almoço, nem jantar, pode-se dizer que o acarajé situa-se numa posição liminar.

Historicamente, a venda de comida nas ruas teria iniciado no Nordeste, já no século XVI, com a chegada ao País de mulheres em situação de escravidão, oriundas da África, presença que aumentará com o passar do tempo, em simultâneo ao crescimento das cidades e aumento da presença escrava (PERTILE; GASTAL, 2016).

No início do século XVIII, foram relatados o primeiro comércio de acarajé, eram simples e levados em tabuleiros. Eles eram comercializados já fritos, muito diferentes dos que são atualmente vendidos em grandes estabelecimentos, servidos praticamente como sanduíches, com recheios que variam e cardápios cada vez mais diferenciados (BARROS JÚNIOR; MODOLO, 2018). De acordo com os mesmos autores, o acarajé sofreu suas alterações temporais, variando desde a forma de preparo, até com grandes acréscimos de recheios e temperos. Esses recheios ampliaram o tamanho do acarajé vendido nas ruas e tornaram-no uma espécie de sanduíche, chamado de “sanduíche nagô” ou “acarajé-burguer” (IPHAN, 2007).

Pertile (2014) relata que o acarajé, prato típico da Bahia, mas também emblemático dentre as Comidas de Rua, é preparado por grandes chefs, apreciado como iguaria, vendido em aeroportos, dentre outras tantas formas que o levaram ao *status* que hoje possui. Ainda segundo o mesmo autor, essa iguaria é vendida em barracas em parques na cidade de Porto Alegre – RS.

Meneguel e Tricárico (2019), observaram que a venda desse quitute na cidade de São Paulo é feita nas ruas, casas, feiras e nas festividades. Essa dimensão é responsável pela atração de expectadores e degustadores, como turistas domésticos e internacionais, passando de um alimento de escravos e trabalhadores, para um alimento servido em grandes jantares e recepções. Sendo o seu maior sucesso nos festivais gastronômicos desta cidade, sendo vendidos em barracas.

Já em Aracaju - SE, o acarajé, vatapá e caruru são preparados enfatizando a castanha e o amendoim (CASTRO; SANTOS, 2012).

No Maranhão, são vendidos apenas com camarão seco e pimenta (IPHAN, 2007)

Em Porto Alegre – RS, ele é acompanhado com o vatapá e camarão (PERTILE, 2014). E em São Paulo é acompanhado de vatapá, camarão, pimenta e salsa (em decorrência de sua representatividade cultural) (MENEGUEL; TRICÁRICO, 2019).

Toscano (2012) em sua pesquisa relata que o acarajé vendido na cidade de Recife - PE, conserva características que o aproximam mais dos encontrados ainda nos dias de hoje em cidades africanas. Bem menor do que o soteropolitano, o acarajé recifense é produzido com feijão macassa e frito em óleo de soja ou milho mesmo.

Em geral, o preparo do acarajé dura cerca de dois dias. Em casa é feita a massa de feijão fradinho do acarajé e os complementos (vatapá, caruru, camarão seco e salada de tomate). Cada vendedora tem uma receita para esses complementos, porém, o que invariavelmente aparece em todas as receitas é o dendê em grandes doses (BITTER; BITAR, 2012).

Segundo Barros Júnior e Modolo, 2018, o acarajé sofreu suas alterações temporais, variando desde a forma de preparo, até com grandes acréscimos de recheios e temperos. Na Tabela 1, encontra-se descrito diferentes técnicas de preparo do acarajé.

Tabela 1 – Diferentes técnicas de preparo de acarajés

Ingredientes	Tipo de óleo	Teor de lipídeos	Tempo	Temperatura	Referência
Feijão caupi moído, pimenta, cebola, sal, água	Amêndoas	16,07%	5 min.	185-190°C	1
Pasta fresca ou pasta de farinha de feijão caupi, pimenta, cebola, sal, água (somente para o remolho)	Vegetal refinado	Não informado	4 min.	190°C	2
Farinha de feijão caupi, pimenta vermelha, cebola e água	Não informado	Não informado	3-4 min.	185 – 190°C	3
Feijão caupi moído, pimenta, cebola e sal	Amendoim	19,65%	3 min.	193°C	4
Feijão caupi, cebola, sal, água para remolho	Palma bruto	19,90%	10 min.	Não informado	5
Farinha de feijão caupi e diferentes misturas de farinha de feijão caupi e farinha de milho, pimenta vermelha, cebola e água	Palma refinado	16,4 – 22,4%	4 min.	185 – 190°C	6
Feijão caupi moído, cebola e água	Vegetal	30 - 32%	2 min.	193°C	7
Feijão caupi moído, cebola e água	Canola	31 – 41%	4,15 – 5,15 min.	176°C	8

Fonte: adaptado de Rogério (2010) - **1**= (ACHINEWHU e AKAH, 2003); **2** = (OLOPADE *et al.*, 2003); **3** = (UWAEGBUTE, 2000); **4** = (PLAHAR *et al.*, 2006); **5** = (TACO, 2006); **6** = (GIAMI *et al.*, 2003); **7** = (PATTERSON *et al.*, 2002); **8** = (PATTERSON *et al.*, 2003)

4.4 As substituições dos ingredientes alteram o sabor do acarajé comercializado no Brasil?

Segundo Bitter e Bitar (2012), Cada baiana tem uma receita para os acompanhamentos, porém o que aparece em todas as receitas é o dendê.

Na Bahia, o vatapá para o tabuleiro da baiana é feito com gengibre, cebola, camarão e um pouco de amendoim, isso porque, como elas trabalham muito ao sol (o amendoim, a castanha e o leite de coco isso termina azedando) (IPHAN, 2007).

O molho Nagô utilizado como acompanhamento, também é diferenciado em Salvador, sendo feito no liquidificado com pimenta malagueta, gengibre (que dá o ardor), alho e sal (IPHAN, 2007).

Já o acarajé Pernambucano, quando comparado com o baiano é totalmente diferente, ele é diminuto, discreto, quase tímido. Não apresenta recheio, sendo acompanhado, quando muito, de pimenta malagueta e algum camarão defumado, no entanto é o que mais possui aproximação com suas origens africanas e assim permanece até os dias atuais (TOSCANO, 2012).

Em alguns estados onde o acarajé é comercializado o que muda é um tempero ou outro nos acompanhamentos, no caso da cidade de São Paulo, por exemplo, utiliza-se a salsa, hortaliça muito apreciada pelos paulistanos (MENEGUEL; TRICÁRIO, 2019).

Em sua pesquisa Castro e Santos (2012), observaram que em Sergipe devido a modificação dos ingredientes que são utilizados no acarajé (leite de coco, castanha e amendoim), e que os turistas procuram pelo acarajé similar ao que são vendidos na Bahia.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O acarajé é uma comida de origem africana conhecida em todo território brasileiro, graças aos escravos vindos do continente africano. No entanto, a sua popularização nas diferentes regiões do Brasil fez com que o acarajé sofresse influência da gastronomia local de cada região. Sendo assim, esse trabalho científico vem tentar mostrar aos leitores as alterações que o acarajé recebe nas diferentes regiões do Brasil.

Diante disso, neste trabalho de pesquisa foi proposto como objetivo geral, analisar a influência da gastronomia no preparo, ingredientes utilizados e acompanhamentos do acarajé vendido no Brasil. E diante do material pesquisado, foi observado que o objetivo geral foi atendido, visto que, antigamente o acarajé era um simples bolinho de feijão frito no azeite de dendê e nos dias atuais, o mesmo recebeu diversos acompanhamentos (camarão, pimenta, salada de tomate e cebola, vatapá e caruru) e que dependendo da região que é comercializado os acompanhamentos são preparados com ingredientes/especiarias/hortaliças de cada região e também pode não ser acompanhado com o caruru.

Durante a busca por artigos científicos, eu verifiquei que existe uma gama de publicações sobre o acarajé ligado as questões religiosas e que as pesquisas voltadas para a questão gastronômica do acarajé ainda são incipientes. Diante disto, recomenda-se mais estudos sobre a influência da gastronomia brasileira no acarajé.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE JÚNIOR, A. S.; SANTOS, A. A.; SOBRINHOS, C. A.; BASTOS, E. A.; MELO, F. B.; VIANA, F. M. P.; FREIRE FILHO, F. R.; CARNEIRO, J. S.; ROCHA, M. M.; CARDOSO, M. J.; SILVA, P. H. S.; RIBEIRO, V. Q. Cultivo de Feijão-Caupi (*Vigna unguiculata* (L) Walp). In: RIBEIRO, V. Q. (org). **Sistema de Produção 2**. Teresina: Embrapa – Meio Norte, 2002. p. 11-15. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/66591>. Acesso: 05 set. 2020.
- ACHINEWHU, S.C.; AKAH, G.N. Chemical, functional and sensory properties of processed African yam beans (*Sphenostylis sternocarpa*) and cowpeas (*vigna unguiculata*). **Plant Foods for Human Nutrition** 58: 1-6, 2003.
- BAHL, M.; GIMENES, M. H. S. G.; NITSCHKE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, Costa Rica, v. 2, número especial, p.1-16, jul-dez. 2011. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=451744820255>. Acesso em: 13 set. 2020.
- BARRILARI, N. 2016. **A história da gastronomia no Brasil e no mundo**. Disponível em: <<https://www.oimparcialmontealto.com.br/artigos/historia-da-gastronomia-no-brasil-e-no-mundo>>. Acesso em: 26 ago. 2020.
- BARROS JÚNIOR, A. W. R.; MODOLO, F. O ritual do acarajé: entre o sagrado e o profano – uma análise da comida de santo nas práticas comerciais contemporâneas. **Revista Empreenda UNITOLEDO**, Araçatuba, v.2, n.2, p.186-208, jul./dez. 2018. Disponível em:

<http://www.ojs.toledo.br/index.php/gestaoetecnologia/article/view/3187>. Acesso em: 17 out. 2020.

BITTER, D.; BITAR, N. P. Comida, trabalho e patrimônio. Notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n.38, p.213-236, jul./dez. 2012. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832012000200009. Acesso em: 01 nov. 2020.

BORGES, F. M. **Acarajé: Tradição e modernidade**. 2008. Dissertação de mestrado (Programa de Pós Graduação em estudos étnicos e africano) Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008. Disponível em: https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/8774/1/dissertacao_florismar.pdf. Acesso em: 26 ago. 2020.

CARVALHO, S. I. C.; BIANCHETTI, L. B.; RIBEIRO, C.S.C.; LOPES, C. A. **Pimentas do gênero *Capsicum* no Brasil**. Brasília, Embrapa Hortaliças, 2006. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/779776/pimentas-do-genero-capsicum-no-brasil>. Acesso em: 22 nov. 2020.

CASTRO, F. M. M.; SANTOS, J. G. M. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos restaurantes de Aracaju/SE. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v.9, n.2, p. 155-174, jul.-dez. 2012. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/411>. Acesso em: 13 set. 2020.

CURVELO, F. M.; ALMEIDA, D. T.; NUNES, I. L.; FEITOSA, S. Qualidade do óleo de palma bruto (*Elaeis guineensis*): matéria-prima para frituras de acarajés. **Rev Inst Adolfo Lutz, São Paulo**, v. 70, n.4, p.641-646, 2011. Disponível em: <http://periodicos.ses.sp.bvs.br/pdf/rial/v70n4/v70n4a29.pdf>. Acesso em: 06 set. 2020.

FEITOSA, S. **Caracterização do aceite de dendê (*Elaeis guineensis*) e do acarajé: contribuição para o controle de qualidade**. 2014. Dissertação (Mestrado em alimentos, nutrição e saúde) - Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/18848>. Acesso em: 03 set. 2020.

FREIRE FILHO, F. R.; RIBEIRO, V. Q.; ROCHA, M. M.; SILVA, K. J. D.; NOGUEIRA, M. S. R.; RODRIGUES, E. V. **Feijão caupi no Brasil – Produção, Melhoramento Genético, Avanços e desafios**. Teresina: EMBRAPA – Meio Norte, 2011. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/916831/feijao-caupi-no-brasil-producao-melhoramento-genetico-avancos-e-desafios>. Acesso em: 07 set. 2020.

GIAMI, S.Y., AKUSU1, M.O e JAJA, I.R. Production, Organoleptic Assessment and Nutritional Properties of Akara from Cowpea/Maize Flour Blends. **Plant Foods for Human Nutrition** 58: 1–9, 2003.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **DOSSIÊ IPHAN 6: Ofício das Baianas do Acarajé**. Brasília: Ministério da Cultura, 2007. Disponível em:

ortal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_OficioBaianasAcaraje_m.pdf.
Acesso em: 23 ago. 2020.

LEITE, L. A. Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. *In: IV Simpósio sobre Recursos Naturais e Socioeconômicos do Pantanal, 2004, Corumbá. Anais [...].* Corumbá. 2004, p.1-4. Disponível em: <https://site.ucdb.br/eventos/iv-simposio-sobre-recursos-naturais-e-socio-economico-do-pantanal/45/>. Acesso em: 17 nov. 2020.

LODY, R. Dendê: com a África à boca. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v.1, n.1, p. 18-33, jul./dez. 2018. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/31>. Acesso em: 13 set. 2020.

MENEGUEL, C. R. A.; TRICÁRIO, L. T. Tabuleiro das meninas e o acarajé: o prato que conquistou os festivais gastronômicos de São Paulo. *In: OLIVEIRA, M. A. S. A.; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. (org.). Alimentação e cultura: processos sociais: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidade, processos discursivos e religiosos.* João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. p. 419-444. Disponível em: https://www.academia.edu/38927195/ALIMENTA%C3%87%C3%83O_and_CULTURA_PROCESSOS_SOCIAIS_sistemas_culin%C3%A1rios_em_contexto_de_deslocamentos_constru%C3%A7%C3%B5es_de_identicidades_mem%C3%B3rias_e_patrim%C3%B4nios. Acesso em: 27 out. 2020.

OLOPADE, A.A., AKINGBALA, J.O., OGUNTUNDE, A.O., FALADE, K.O. Effect of processing method on the quality of cowpea (*Vigna unguiculata*) flour for akara preparation. **Plant Food for Human Nutrition** 58: 1-10, 2003.

PAIVA, M. C. **A presença africana na culinária brasileira:** sabores africanos no Brasil. 2017. Monografia de especialização (Especialização em História da África) – Programa de Pós Graduação *Lato Sensu* em História da África, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, Minas Gerais, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufjf.br/jspui/bitstream/ufjf/11216/1/mariadaconceicaopaiva.pdf>. Acesso em: 26 ago. 2020.

PATTERSON, S.P.; MCWATTERS, K.H.; HUNG, Y.-C.; CHINNAN, M.S.; PHILLIPS, R.D. Physicochemical properties and consumer acceptability of akara (fried past) made from three cowpea cultivars. **Food Research International**, v. 35, p. 691-696, 2002.

PATTERSON, S.P.; PHILLIPS, R.D.; HUNG, Y.C.; CHINNAN, M.S.; MCWATTERS, K.H. Enhance convenience of akara preparation with a two-stage frying process. **Foodservice Research internacional** 14: 31-51, 2003.

PERTILE, K. **Em pratos limpos:** as comidas de rua no Brique da Redenção, em Porto Alegre/RS – brasil, e possibilidades para o turismo. 2014. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Programa de Pós Graduação em Turismo, Universidade de Caxias do Sul – RS. 2014. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/746>. Acesso em: 17 out. 2020.

PERTILE, K.; GASTAL, S. Comidas de rua: Concepções e práticas. Um estudo em Porto Alegre/RS, Brasil. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v.13, n.1, p.162-181, ago. 2016. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/622>. Acesso em: 17 out. 2020.

PINTO, C. M. F.; PINTO, C. L. O.; DONZELES, S. M. L. Pimenta *Capsicum*: propriedades químicas, nutricionais, farmacológicas e medicinais e seu potencial para o agronegócio. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável**, Viçosa, v. 3, n.2, p.108-120, dez. 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufv.br/rbas/article/view/2816>. Acesso em: 08 nov. 2020.

PLAHAR, M.A., HUNG, Y.-C, MCWATTERS, K.H., PHILLIPIS R.D., CHINNAN, M.S. Effect of saponins on the physical characteristics, composition and quality of akara (fried cowpea paste) made from non-decorticated cream cowpeas. **LWT** 39, 275–284, 2006.

REBOUÇAS, T. N. H.; VALVERDE, R. M. V.; TEIXEIRA, H. L. Bromatologia da pimenta malagueta *in natura* e processada em conserva. **Horticultura Brasileira**, Recife, v.31, n.1, p.163-165, jan.- mar. 2013. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-05362013000100026. Acesso em: 04. nov. 2020.

ROGÉRIO, W. F. **Uma imersão no tabuleiro da baiana: o acarajé**. 2010. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) – Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010. Disponível em: <http://www.repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/10491>. Acesso em: 05 set. 2020.

SANTOS, E. P. **Documentação do processo manual de fabricação do azeite-de-dendê em Cachoeira-BA**. 2014. Trabalho de conclusão de curso (Bacharel em Museologia) – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cachoeira, 2014. Disponível em: <http://www.repositoriodigital.ufrb.edu.br/bitstream/123456789/2141/1/monografia%20dia%2001%20de%20Dezembro%20de%202014.pdf>. Acesso em: 22 nov. 2020.

SANTOS, V. J. R. O acarajé e os estudos sobre a cozinha baiana: breve revisão de literatura. *In*: I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia, 2012, Feira de Santana. **Anais [...]** Feira de Santana: UEFS, 2012. p. 1-8.

SANTOS, M. A. F. **Composição química e valor nutritivo de acarajé e abará – comercializados em Salvador-BA**. 2004. Dissertação (Mestrado em nutrição) – Programa de Pós Graduação em Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2004. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/11438>. Acesso em: 05 set. 2020.

SILVA, K. J. D.; ROCHA, M. M.; MENEZES JÚNIOR, J. A. N. Socioeconomia. *In*: BASTOS, E. A. (org.). **A cultura do feijão-caupi no Brasil**. Teresina: EMBRAPA – Meio Norte. 2016. p. 6-12. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de>

publicacoes/-/publicacao/1065493/a-cultura-do-feijao-caupi-no-brasil. Acesso em: 05 set. 2020.

SOUSA JUNIOR, V. C. **O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé.** Salvador, BA: Atalho, 2009.

SOUZA, M. D. Quem botou grife no acarajé. **Especiaria – Cadernos de Ciências Humanas**, Ilhéus, vs. 12 e 13, ns. 22 e 23, p. 287-324, jul./dez 2009 e jan./jul 2010. Disponível em: <https://periodicos.uesc.br/index.php/especiaria/article/view/737>. Acesso em: 17 out. 2020.

TACO. **Tabela de composição de alimentos.** Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação. NEPA-UNICAMP, 105p., 2006.

TOSCANO, F. O. Alimentação e cultura: caminhos para o estudo da Gastronomia. **Contextos da alimentação**, São Paulo, v.1, n.2, p.15-27, 2012. Disponível em: <https://pt.slideshare.net/senacsaopaulo/edicao-vol-1-n2>. Acesso em: 05 nov. 2020.

UWAEGBUTE, A.C., IROEGBU, C.U., EKE, O. Chemical and sensory evaluation of germinated cowpeas (*Vigna unguiculata*) and their products. **Food Chemistry** 68,p. 141-146, 2000.

ZANCANARO, R. D. **Pimentas: tipos, utilização na culinária e funções no organismo.** 2008. Especialização em Gastronomia e Saúde (Pós Graduação em Gastronomia e Saúde) Universidade de Brasília, Brasília, 2008. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/361>. Acesso em: 17 out. 2020.