Revista de História Comparada
ISSN: 1981-383X
Ano 20 – Edição 20 – Número 01

DO AKARA AFRICANO AO ACARAJÉ BRASILEIRO:

UMA ANÁLISE COMPARADA DAS PERMANÊNCIAS E RESSIGNIFICAÇÕES CULTURAIS NO MUNDO ATLÂNTICO

Leonor Franco de Araujo*

Resumo: O presente artigo analisa o percurso histórico do acarajé a partir da perspectiva da História Comparada, estabelecendo relações entre suas origens na África Ocidental e sua ressignificação no contexto brasileiro. O estudo investiga os processos de circulação de saberes alimentares entre África e Brasil, enfatizando as permanências, transformações e adaptações culturais ocorridas no contexto da diáspora africana. Por meio de pesquisa bibliográfica de natureza qualitativa, fundamentada em autores da História da África, dos Estudos Afrodiaspóricos, da História da Alimentação e da Cultura Afro-Brasileira, busca-se compreender como o akara africano foi recriado no Brasil, transformando-se em um importante símbolo da identidade afro-brasileira. A análise evidencia que o acarajé ultrapassa sua função alimentar, constituindo-se como patrimônio cultural, elemento religioso vinculado às tradições de matriz africana, instrumento de resistência cultural e marcador identitário das populações negras. O estudo destaca ainda o papel histórico das mulheres negras na preservação e transmissão desses saberes ancestrais. Conclui-se que a trajetória do acarajé revela importantes conexões históricas entre África e Brasil, demonstrando como práticas culturais africanas foram preservadas e ressignificadas no mundo atlântico, tornando-se expressões vivas de ancestralidade, memória e resistência.
Palavras-chave: História Comparada; Acarajé; Diáspora Africana; Cultura Afro-Brasileira; Patrimônio Cultural.

Abstract: This article analyzes the historical trajectory of *acarajé* from the perspective of Comparative History, establishing connections between its origins in West Africa and its re-signification within the Brazilian context. The study investigates the processes of circulation of food knowledge between Africa and Brazil, emphasizing the continuities, transformations, and cultural adaptations that occurred within the context of the African diaspora. Through qualitative bibliographic research, grounded in African History, Afro-Diasporic Studies, Food History, and Afro-Brazilian Culture, this work seeks to understand how the African *akara* was recreated in Brazil and became an important symbol of Afro-Brazilian identity. The analysis demonstrates that *acarajé* goes beyond its nutritional function, constituting a cultural heritage, a religious element linked to African-based traditions, an instrument of cultural resistance, and an identity marker for Black populations. The study also highlights the historical role of Black women, in preserving and transmitting this ancestral knowledge. It concludes that the trajectory of *acarajé* reveals important historical connections between Africa and Brazil, demonstrating how African cultural practices were preserved and re-signified throughout the Atlantic world, becoming living expressions of ancestry, memory, and resistance.
Keywords: Comparative History; Acarajé; African Diaspora; Afro-Brazilian Culture; Cultural Heritage.

* Prof.ª Associada Depto. de História/CCHN/Universidade Federal do Espírito Santo. Coordenadora do GP Oniruúrù: África, Islã e Estudos Anticoloniais. Pós-doutoranda no PPGHistória/UNIFESP. Doutora em Difusão do Conhecimento/UFBA. ORCID: https://orcid.org/0000-0002-3589-8856; E-mail: leonor.araujopbq@gmail.com

Introdução

A alimentação constitui um importante campo de investigação histórica, pois permite compreender processos de circulação cultural, construção identitária e permanências socioculturais entre diferentes sociedades e temporalidades. Nesse sentido, o presente artigo adota a perspectiva da História Comparada para analisar o percurso histórico do acarajé, estabelecendo relações entre suas origens na África Ocidental e suas ressignificações no contexto brasileiro, particularmente na Bahia e nas casas de Candomblé ou comunidades tradicionais de matrizes africanas[1]. A comparação entre esses espaços possibilita compreender como determinados saberes alimentares atravessaram o Atlântico durante o processo da diáspora africana, sendo recriados e adaptados às novas condições históricas impostas pela escravização e pela colonização.

A abordagem comparativa permite identificar tanto as permanências quanto as transformações ocorridas na trajetória do acarajé. Na África Ocidental, especialmente entre os povos iorubás, o *akara* integrava e integra práticas alimentares cotidianas e religiosidades, estando associado a refeições familiares, festividades, relações comunitárias e cosmologias tradicionais. No Brasil, esse alimento foi incorporado às experiências das populações africanas escravizadas e seus descendentes, adquirindo novos significados sociais, econômicos e religiosos sem perder seus vínculos com as matrizes culturais africanas, ressignificando memórias ancestrais de resistências à colonização euro-ocidental, que produziu a colonialidade do saber (Mignolo, 2020), solapando memórias importantes de preservação das pertenças afro-indígenas nos solos de Abya Yala.

O estudo investiga as relações entre alimentação, cultura afrodiaspórica, religiosidades e resistência cultural, enfatizando o papel desempenhado pelas mulheres negras na preservação e transmissão dos conhecimentos culinários e religiosos associados ao acarajé. As mulheres de terreiro e as baianas de acarajé constituem um exemplo emblemático desse processo, uma vez que atuaram historicamente como agentes de manutenção da memória coletiva afrodescendente, contribuindo para a permanência de práticas culturais originadas em África e recriadas no Brasil.

[1] "Esta [...] terminologia visa atender a um encaminhamento de diálogo com as políticas públicas de modo a que o Estado reconheça que as pessoas que vivenciam os candomblés são povos tradicionais, que mantêm uma relação específica com um território, com uma cultura e uma língua, sendo que estas duas últimas não são as mesmas da sociedade nacional brasileira, articulando valores e percepções da realidade advindos do continente africano (BRASIL, 2013, p. 12-13) e aqui rearticulados de modo estratégico para a manutenção das tradições originárias desses povos" (Flor do Nascimento, 2020, p. 411).

Contudo, embora a historiografia da alimentação e dos estudos afrodiaspóricos reconheça o valor cultural do acarajé, nota-se ainda uma lacuna na compreensão de sua trajetória transatlântica sob a ótica da História Comparada, frequentemente preterida em detrimento de análises puramente locais ou folclorizadas. Diante desse cenário, emerge a seguinte questão central: de que maneira o acarajé, ao transitar entre a África Ocidental e o Brasil, constituiu-se como um operador de memória e resistência capaz de confrontar a colonialidade do saber através do tempo?

Para responder a essa problemática, este artigo tem como objetivo analisar o percurso histórico do acarajé nos terreiros de Candomblé da Bahia, o ofício das baianas e a ampliação da popularização do ensino de seu feitio por mulheres negras de comunidades tradicionais de matrizes africanas. Busca-se investigar as relações entre alimentação, cultura afrodiaspórica, religiosidades e resistência cultural, dialogando sobre a vivência e a pertença construída pelas mulheres negras — não só as baianas de acarajé, mas também as mulheres do Candomble, como as Iabassê ou "Iyá agbá sé",[2] entre outras — como agentes fundamentais na preservação, transmissão e manutenção da memória coletiva afrodescendente.

Ao comparar os significados atribuídos ao alimento em diferentes contextos históricos e culturais, demonstra-se que o acarajé ultrapassa sua dimensão gastronômica, constituindo-se como patrimônio cultural, expressão da religiosidade afrodiaspórica, instrumento de resistência e marcador identitário das populações afrodescendentes. Dessa forma, a pesquisa pretende contribuir para a compreensão das conexões históricas entre África e Brasil, evidenciando como práticas culturais de origem africana foram preservadas, transformadas e ressignificadas ao longo do tempo como uma manifestação viva da herança africana no mundo atlântico.

Metodologicamente, a pesquisa fundamenta-se em uma abordagem qualitativa de revisão bibliográfica e análise documental, mobilizando contribuições da História da África, da História Cultural, dos Estudos Afrodiaspóricos e da História da Alimentação. O diálogo entre essas áreas permite compreender o acarajé como um objeto histórico complexo, cuja

[2] Cargo feminino no Candomble de Nação Ketu ou Ioruba (senhora respeitável que cozinha) responsável pela guarda e manipulação de alimentos, preparo de receitas. Os atributos da iabassê não incluem apenas o preparo da comida, mas também o zelo com esmero dela, observando os preceitos de cada orixá. Estes preceitos são de fundamental importância para a segurança dos membros da comunidade, pois existem alimentos que jamais podem ser ofertados a certos orixás ou pessoas. São para nós chamados de *ewós*, ou seja, proibições. Existem os *ewós* individuais e os coletivos, como também os de cada nação (Lody, 1998).

trajetória evidencia os processos de circulação de saberes, reificação cultural e construção de identidades no mundo atlântico.

Importante destacar que minha vivência como professora e pesquisadora da História da África, com ênfase na região da Iorubalandia, da África Centro-ocidental, muito contribuiu como aporte teórico e metodológico para a escrita do artigo. Mais a minha iniciação para o Orixá Sangó, com o cargo de Ekedi de Oxalá há 10 anos, me conflui para novos saberes, novos sabores, onde o terreiro deixa de ser visto exclusivamente como espaço religioso e passa a ser entendido como território político, pedagógico, filosófico e civilizatório; um espaço de transmissão de saberes ancestrais, construção identitária e resistência ao epistemicídio colonial.

Abordagem Teórico-Metodológica

Este trabalho caracteriza-se como uma pesquisa histórica de abordagem qualitativa, de natureza estritamente bibliográfica e documental, estruturada a partir do método da História Comparada e orientada pelo referencial teórico dos Estudos Decoloniais. O recorte espacial e geopolítico da investigação compreende o nexo transatlântico entre a África Ocidental (com centralidade nas regiões de matriz iorubá) e o Brasil (com ênfase no contexto baiano). O estudo não previu a realização de pesquisa de campo ou intervenção direta com participantes humanos, voltando-se analiticamente para as representações textuais, históricas e institucionais do objeto investigado.

O referencial teórico-conceitual mobiliza a crítica à colonialidade do saber (Mignolo, 2020) e as categorias da História Cultural e da História da Alimentação. A partir desse arcabouço, o acarajé não é tratado como mero elemento gastronômico, mas sim como um documento histórico e monumento de resistência afrodiaspórica, cujos sentidos explícitos e implícitos são tensionados contra o apagamento eurocêntrico.

Os procedimentos de coleta de dados estruturaram-se em duas frentes integradas. A primeira consistiu no levantamento bibliográfico sistemático na literatura nacional e internacional sobre os Estudos Afrodiaspóricos e a circulação de saberes alimentares no Mundo Atlântico. A segunda baseou-se na pesquisa documental, cujo *corpus* foi constituído pelos documentos oficiais, atas e, prioritariamente, pelo Dossiê de Registro e Salvaguarda do Ofício das Baianas de Acarajé, gerido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Dessa forma, os "sujeitos" históricos da pesquisa — as mulheres negras e

as comunidades de matriz africana — são apreendidos por meio de sua agência registrada e salvaguardada nas narrativas desses documentos e na memória coletiva historiografada.

Para o tratamento e interpretação do material coletado, utilizou-se a técnica de Análise de Conteúdo Temático-Histórica. O procedimento envolveu a leitura compreensiva e a posterior categorização dos textos em eixos analíticos, a saber: as matrizes cosmológicas originárias do *akara*, os tensionamentos causados pela mercantilização e pelo racismo religioso, e os discursos institucionais de patrimonialização frente à colonialidade do saber.

No que tange aos aspectos éticos, por se tratar de uma pesquisa realizada exclusivamente com fontes de acesso público, textos publicados e documentos institucionais abertos, dispensou-se a submissão a comitês de ética em pesquisa com seres humanos. Contudo, o estudo pautou-se por uma conduta ética decolonial e antirracista, fundamentada no rigor científico, na honestidade intelectual, no respeito absoluto à autoria dos saberes tradicionais e na recusa à folclorização ou ao extrativismo epistêmico das memórias ancestrais das populações afrodescendentes.

Os trabalhos se iniciam no mercado de Exu[3]: O Feijão Fradinho (*Vigna unguiculata*) e a história do akara africano

Na África Ocidental, especialmente na região da Costa da Guiné e nos territórios habitados pelos povos de língua iorubá, o feijão fradinho estabeleceu-se há milênios como um dos pilares fundamentais da subsistência biológica e da organização sociocultural. Devido à sua alta resiliência a solos semiáridos e climas saarianos, o cultivo do *ere* (termo iorubá para o grão) garantiu a segurança alimentar de impérios e complexos urbanos tradicionais (Cascudo, 2017).

> O feijão-fradinho é o feijão de Luanda, o feijão-caupi, a cuia de feijão da África Ocidental, vindo com os negros e predileto nas suas dietas rituais e diárias. Multiplicou-se no Brasil com facilidade espantosa, adaptando-se a todos os climas e terrenos, suprindo a ausência de outras espécies nas horas de carestia (p. 195).

[3] Na cosmologia iorubá, o mercado (*Oja*) ultrapassa a dimensão puramente econômica, constituindo-se como um espaço sagrado de encruzilhada existencial, onde os mundos visível (*Ayé*) e espiritual (*Orun*) se interpenetram por meio da troca, da comunicação e da circulação de pessoas e mercadorias. Exu é o senhor absoluto desse domínio (*Elesje Oja*), o princípio dinâmico do movimento, da comunicação e o guardião que assegura o equilíbrio e a retidão nas transações materiais e simbólicas. Sem a devida reverência e oferenda a Exu antes da abertura dos mercados, a comunicação falha, as trocas se desequilibram e a prosperidade cessa.

Estudos da Embrapa (2022) nos mostram que o feijão fradinho, também conhecido como feijão-caupi, feijão-de-corda, feijão-macássar ou feijão-frade, é uma leguminosa pertencente à família Fabaceae e à espécie *Vigna unguiculata* (L.) Walp. Trata-se de uma das culturas alimentares mais antigas da humanidade, com origem no continente africano e ampla disseminação em regiões tropicais e subtropicais do mundo. No Brasil, foi introduzido durante o período colonial e tornou-se um importante componente alimentar, especialmente nas regiões Norte e Nordeste, por possuir elevada resistência à seca, característica que favorece seu cultivo em regiões semiáridas.

Carvalho (2016) nos explica por que ele possui a denominação popular de “fradinho”, ou “blackeye bean” em países de língua inglesa, afinal seus grãos geralmente possuem coloração creme ou branca com uma mancha preta característica na região do hilo, aspecto que originou a sua denominação.

O centro de origem do feijão fradinho localiza-se na África Subsaariana, região onde a espécie foi domesticada há milhares de anos. Posteriormente, a cultura expandiu-se para a Ásia, Europa e Américas por meio das rotas comerciais e dos processos coloniais. O feijão fradinho possui grande importância social e econômica, sendo considerado uma das principais fontes de proteína vegetal para comunidades rurais brasileiras. Seu consumo contribui para a segurança alimentar e nutricional de diversas populações, especialmente em regiões de menor disponibilidade econômica (Embrapa, 2022).

Segundo Sissoko , Theriault e Smale (2024) o feijão fradinho é um alimento básico para milhões de pessoas na África. Ele é cozido e consumido com arroz, ou frito com tomates e cebolas e servido com arroz e banana-da-terra frita. Também pode ser moído para fazer farinha e mingau. Conhecido como *feijão-fradinho* em algumas partes do Sahel, o feijão-de-corda é apelidado de "feijão milagroso" ou "carne do pobre" na maioria dos países da África subsaariana devido ao seu alto valor nutricional e à sua capacidade de crescer em condições difíceis.

Para além de sua inegável dimensão nutricional como principal fonte de proteína vegetal dessas sociedades, o feijão fradinho assumiu uma relevância transcendental nas esferas rituais e cosmológicas (Dawson, 2012). Nas tradições religiosas de matriz iorubá, o alimento não é uma substância profana, mas um veículo de *axé* (energia vital), intimamente associado a divindades (*Orixás*) específicas. Pratos elaborados a partir do grão descascado e moído, como o akara e o acarajé, constituem oferendas obrigatórias que medeiam as relações

de reciprocidade entre o mundo visível (*Ayé*) e o mundo espiritual (*Orun*). "Elaboradas, requintadas na forma, no ordenamento do preparo, ou na simplicidade aparente prescrito pelo mito. Vez que atrás de cada oferenda alimentar, está o mito que a prescreve pelas práticas divinatórias" (Lima, 2006, p. 323).

As religiões de matrizes africanas no Brasil, principalmente as de Nação Ketu/Ioruba, nomeiam essas oferendas como Ebó, comidas enviadas aos Òrìsà em agradecimento a orientações recebidas através dos oráculos como o jogo de búzios, por exemplo. Na tradição do Culto de Ifá[4] é comum se referir a Ebo Etutu, que representa uma oferenda que esfria e refresca (a África, com relevo para a área equatorial, é muito quente, e sendo assim, tudo que refresca é bem-vindo, e na esfera do sagrado alimenta e refresca Ori e corpo), recomendado por Òrúnmìlá a seus consulentes

Inspirados em Verger (1995, p. 45) podemos dizer que o conhecimento das plantas, raízes, folhas e de seus nomes sagrados está intimamente ligado à história das linhagens familiares e seus costumes regionais. Preparar uma oferenda é, antes de tudo, evocar uma genealogia de saberes que define o lugar de cada indivíduo no mundo visível e no invisível. A manipulação e o preparo desses alimentos sagrados operam como ritos ancestrais de preservação de genealogias e saberes ancestrais transmitidos por via oral.

No contexto da economia doméstica e comunitária da África Ocidental, o feijão-fradinho também demarcou o protagonismo feminino nos espaços de sociabilidade e comércio urbano. As mulheres eram — e continuam sendo — as principais agentes na cadeia que envolve o processamento do grão, a fritura ritual e a comercialização dos bolinhos nos mercados públicos (*oja*). Essa dinâmica mercadológica e devocional estabeleceu uma rede de autonomia econômica e liderança feminina que, posteriormente, funcionaria como um modelo estruturante para a sobrevivência das mulheres negras na diáspora.

Assim, sob a ótica dos Estudos Decoloniais (Mignolo, 2020), compreender a importância do feijão-fradinho na África Ocidental é premissa indispensável para desmistificar a história atlântica construída pelos colonizadores europeus. Como defende

[4] "O Culto de Ifá é específico para cultuar o Orixá Orunmilá, e realizar as iniciações de seus filhos.[...]. O Culto de Ifá está intrinsicamente ligado a divinação oracular, ao Oráculo de Ifá (nas formas de Opele - o rosário de Ifá, os Ikin – sementes, e Ibos, objetos, raízes, ossos que jogados possibilitam o desenho e a leitura dos Odus) que é consultado para todas as decisões e problemas importantes dos iorubas. Os Babalaôs – Pais do Segredo – e as Iyanifas, são homens e mulheres iniciados para Orunmilá e por ele, somente ele, autorizados a leitura do Oráculo, caracterizando uma leitura individual ou coletiva com prescrições de ebós" (Araújo, 2023, p. 14 e 15).

Mignolo (2020) ao analisar a persistência de epistemologias subalternizadas, a preservação das técnicas de manejo desse grão revela que os fluxos transatlânticos da escravização carregaram consigo não apenas corpos, mas complexos sistemas de conhecimento botânico, filosófico e civilizatório que reconfiguraram e reinventaram o tecido cultural das Américas.

> Não renunciaram aos ipekere, acará, variedades na apresentação das farinhas de cassava (mandioca), inhame, arroz, bananas, feijão, o efó, ikpakpala, mbili, agbeghele Atui, achicha ogede, uma boa centena de "continuidades" alimentares. A flora africana não tem sido, mesmo em proporção relativa, conhecida no Brasil. Vieram muitas espécies comestíveis atendendo o reclamo dos escravos exportados e mesmo trazidas por eles, devotamente. Mas centenas e centenas de espécies não deixaram o solo nativo, algumas tendo função acidentalmente nutritiva. Certamente o negro conduziu para o exílio no cativeiro o que lhe pareceu e seria substancial, indispensável, habitual para o seu gosto. Muitas soluções culinárias foram obtidas com vegetais brasileiros sob fórmula africana. Mas não dispensaria as plantas tradicionais. Não apenas os tipos secularmente cultivados que acompanham a marcha habitacional humana (53) como as plantas típicas da África Ocidental (54), oferecendo, parcialmente, condimentos à culinária negra (Cascudo, 2017, p. 195).

O Akara e as encruzilhadas iorubanas atravessando o Atlântico Negro

O Akara é uma das comidas mais tradicionais da África Ocidental. Segundo estudos sobre a culinária africana, o Akara constitui um importante símbolo da herança cultural iorubá, sendo encontrado em diversos países africanos e nas Américas.

Originário entre os povos iorubás da Nigéria, Benim e Togo, consiste em bolinhos fritos preparados com feijão fradinho descascado, moído e misturado com cebola e especiarias. Após o preparo da massa, os bolinhos são fritos em óleo vegetal ou azeite de dendê. O prato é consumido tanto como alimento cotidiano quanto em celebrações religiosas e culturais.

Na língua iorubá, “àkàrà” refere-se ao bolinho feito de feijão-fradinho e “jẹ” significa comer, formando a expressão “comer bola de fogo” ou “comer acarajé” (Lody, 2008). Originalmente associado às práticas religiosas africanas, o alimento foi trazido ao Brasil pelos africanos escravizados durante o período colonial, tornando-se elemento central das tradições afro-brasileiras, especialmente do candomblé.

Imagens 01 e 02 - Akaras





Fonte: Página Loveisinmytummy.com de 2013.[5]

O Accara é uma variação regional do Akara encontrada em países como Benim, Senegal e outras áreas da África Ocidental. Consiste em bolinhos fritos de feijão fradinho servidos frequentemente com molhos picantes à base de tomate e cebola. Em algumas localidades senegalesas, o alimento é consumido dentro de pães, funcionando como uma espécie de sanduíche popular. Bolinhos de feijão-fradinho nigerianos são pequenas porções de massa de feijão levemente temperada, fritas à perfeição. É um petisco popular no Senegal, geralmente servido com Kosayi Vermelho – o molho de pimenta local feito com pimentões vermelhos, pimentas vermelhas compridas, vinagre, azeite, açúcar e sal. Essa preparação demonstra a ampla circulação cultural do feijão fradinho entre diferentes povos africanos e evidencia as adaptações culinárias desenvolvidas em cada contexto regional.

Os estudos sobre alimentação nas sociedades africanas têm demonstrado que os alimentos desempenham funções que ultrapassam a nutrição, assumindo papéis centrais na organização social, na construção das identidades coletivas e nas práticas religiosas. Entre os povos iorubás da África Ocidental, diversos alimentos são considerados portadores de significados cosmológicos, sendo utilizados em rituais de culto aos orixás, cerimônias comunitárias e celebrações festivas. Nesse contexto, o akara, alimento preparado a partir do

[5] Disponível em: https://loveisinmytummy.com/2013/10/akara-nigerian-black-eyed-pea-fritters.html Acesso em: 12 de novembro de 2025.

feijão-fradinho moído e frito em óleo, ocupa uma posição relevante tanto na alimentação cotidiana quanto nas práticas religiosas.

Uma das principais referências para compreender a relação entre alimentação e religiosidade iorubá é o trabalho de Pierre Verger (1981; 1987; 1999). Em suas pesquisas sobre os intercâmbios culturais entre a África Ocidental e a Bahia, Verger demonstra que muitos alimentos utilizados nos terreiros brasileiros possuem origem em práticas religiosas africanas. Segundo o autor, os alimentos oferecidos aos orixás constituem formas de comunicação entre o mundo material e o mundo espiritual, sendo elementos fundamentais do culto religioso.

Na tradição iorubá, o akara aparece frequentemente associado ao culto de Oyá (Iansã), divindade dos ventos, tempestades e transformações. De acordo com Verger (1999), determinados alimentos tornam-se símbolos de divindades específicas porque estão vinculados às narrativas míticas (itans) que explicam as relações entre os orixás e os seres humanos. Assim, o akara não é apenas um alimento, mas também uma expressão material da cosmologia iorubá.

Juana Elbein dos Santos em sua obra clássica *Os Nagô e a Morte* demonstra que os alimentos rituais ocupam lugar central na manutenção do axé, compreendido como força vital que sustenta a existência. Segundo Santos (2012), a preparação e a oferta dos alimentos constituem atos sagrados que atualizam as relações entre ancestrais, divindades e comunidade. Embora a autora não trate especificamente do akara em toda a obra, sua análise permite compreender o papel simbólico dos alimentos no universo religioso iorubá.

A antropóloga inglesa Rosalind I. J. Hackett (1995) também destaca que, nas religiões tradicionais da Nigéria, as comidas rituais funcionam como mecanismos de conexão entre humanos e entidades espirituais. Os alimentos ofertados às divindades não são escolhidos aleatoriamente, mas obedecem a sistemas simbólicos construídos historicamente pelas comunidades religiosas.

No campo dos estudos sobre alimentação africana, Fran Osseo-Asare (2005) demonstra que o akara é amplamente consumido em diferentes países da África Ocidental, especialmente Nigéria, Benim, Gana e Togo. Entretanto, seu significado varia conforme o contexto social e religioso. Em muitas comunidades iorubás, o alimento está presente em festivais religiosos, cerimônias familiares e celebrações dedicadas aos orixás.

No Brasil, a relação entre o akara africano e o acarajé afro-brasileiro foi amplamente estudada por Raul Lody (1998; 2008; 2009; 2010; 2013). Para o autor, o acarajé preserva importantes elementos religiosos herdados das sociedades iorubás, sobretudo sua associação com Iansã e com os sistemas alimentares do Candomblé. Lody argumenta que a permanência desses elementos evidencia a continuidade histórica de saberes africanos no contexto da diáspora. "O ato de comer e beber no Candomblé transcende a ação biológica e se constitui na principal maneira de renovar e estabelecer o axé" (Lody, 1998, p. 17).

Florismar Menezes Borges (2008), ao investigar a trajetória histórica do acarajé, reforça essa interpretação ao demonstrar que, apesar das transformações comerciais e turísticas ocorridas ao longo do século XX, a iguaria continua vinculada às tradições religiosas afro-brasileiras. Segundo a autora, a memória de sua origem africana permanece viva tanto nos terreiros quanto no imaginário cultural baiano.

> São através das oferendas, dos ritos e dos cânticos que os homens demonstram e reforçam sua fé nos Orixás e se autoidentificam. Os Orixás, divindades do candomblé ligados às forças da natureza e a aspectos da vida humana, assim como os homens, têm seus gostos e preferências. Muito mais que relacionada a um sistema nutricional, a comida é também chamada de Axé do Orixá, indispensável para a conservação da vida (Borges, 2008, p. 21).

Desse modo, a bibliografia analisada permite concluir que o akara possui uma dimensão religiosa historicamente construída nas sociedades iorubás da África Ocidental, apesar de inicialmente alguns autores , ao compararem o akara ao acarajé, destacavam duas diferenças principais: o akara é preparado com feijão-fradinho moído e frito geralmente em óleo de soja ou azeite de dendê, sendo consumido com molho de pimenta, inhame, peixe frito ou mingau de milho, tratando-se de um alimento integrado ao cotidiano alimentar local, sem forte ritualização religiosa; e o acarajé passou a ser frito exclusivamente no azeite de dendê e servido com acompanhamentos específicos como vatapá, caruru, camarão seco e vinagrete. O bolinho adquiriu formato semelhante a um sanduíche, incorporou forte dimensão religiosa no contexto afro-brasileiro, tornando-se elemento emblemático da culinária baiana. E concluem que, além das transformações gastronômicas, enquanto o akara africano mantém função predominantemente alimentar e cultural, o acarajé brasileiro tornou-se também comida ritual do candomblé.

Felizmente, os avanços dos estudos africanos e afro-brasileiros mostram que o akara desde sua origem tem presença em cerimônias, oferendas e festividades religiosas

demonstrando que esse alimento integra um complexo sistema simbólico no qual alimentação, espiritualidade e ancestralidade encontram-se profundamente articuladas. Evidente que a ancestralidade persistiu e ao atravessar o Atlântico durante a diáspora africana, o akara foi recriado no Brasil como acarajé, preservando importantes significados religiosos que ainda hoje se manifestam nas práticas do Candomblé e nas tradições culturais afro-brasileiras.

Das Vendedoras De Akara Às Baianas De Acarajé: Uma Análise Comparada Entre África Ocidental E Brasil

A História Comparada constitui uma importante abordagem metodológica para compreender os processos de circulação cultural, permanência e transformação de práticas sociais entre diferentes sociedades. No caso das populações africanas e afrodescendentes, essa perspectiva possibilita analisar as conexões históricas estabelecidas entre a África Ocidental e o Brasil, especialmente no que se refere às práticas alimentares e às formas de organização econômica protagonizadas por mulheres negras. Nesse contexto, a comparação entre as vendedoras de akara dos mercados africanos e as ganhadeiras e baianas de acarajé da Bahia revela a continuidade de saberes, técnicas e estratégias de sobrevivência construídas ao longo da diáspora africana.

Nas sociedades da África Ocidental, particularmente entre os povos iorubás da atual Nigéria e Benim, os mercados constituíam espaços centrais da vida econômica, social e religiosa. Conforme destaca Coquery-Vidrovitch (1997), as mulheres desempenhavam papel predominante na comercialização de alimentos, controlando parte significativa das atividades mercantis urbanas. Entre os produtos vendidos encontrava-se o akara, bolinho preparado a partir do feijão-fradinho moído e frito em óleo vegetal, amplamente consumido tanto na alimentação cotidiana quanto em contextos festivos e religiosos.

As vendedoras de akara ocupavam uma posição estratégica na economia local, sendo responsáveis pela produção, circulação e distribuição do alimento. Entretanto, sua atuação não se restringia à dimensão econômica. Os mercados africanos eram também espaços de sociabilidade, transmissão de conhecimentos e práticas religiosas. Segundo Verger (1999), o comércio nas sociedades iorubás encontrava-se profundamente relacionado aos sistemas cosmológicos locais, nos quais determinadas divindades, como Ajé, eram associadas à prosperidade e às atividades mercantis. Dessa forma, a comercialização de alimentos articulava aspectos econômicos, culturais e espirituais.

Ao atravessarem o Atlântico durante o tráfico transatlântico de africanos escravizados, muitos desses conhecimentos foram transportados para o Brasil. Embora submetidas à violência da escravidão e às estruturas coloniais de dominação, mulheres africanas e afrodescendentes recriaram práticas econômicas e culturais inspiradas em experiências já conhecidas no continente africano. Nesse processo, surgiram as chamadas ganhadeiras, mulheres negras que comercializavam alimentos, doces, frutas e diversos produtos nas ruas das cidades coloniais, especialmente em Salvador.

Segundo Soares (1996), as ganhadeiras desempenharam papel fundamental na economia urbana baiana dos séculos XVIII e XIX. Por meio do comércio ambulante, muitas mulheres escravizadas conseguiam arrecadar recursos para contribuir com a manutenção de suas famílias e, em alguns casos, adquirir sua própria alforria. Tal protagonismo econômico guarda importantes semelhanças com as experiências das comerciantes africanas, que historicamente controlavam setores significativos dos mercados locais.

Entre os diversos alimentos comercializados pelas ganhadeiras, o acarajé assumiu posição de destaque. Originário do akara africano, o alimento passou por adaptações decorrentes das condições históricas da diáspora, incorporando ingredientes e significados específicos do contexto brasileiro. Contudo, elementos fundamentais de sua preparação permaneceram preservados, evidenciando a continuidade dos saberes culinários africanos. Como observa Borges (2008), o acarajé tornou-se um dos mais importantes símbolos da herança africana na Bahia, mantendo vínculos históricos com as tradições culturais e religiosas de origem iorubá.

A comparação entre as vendedoras de akara e as baianas de acarajé revela importantes permanências históricas. Em ambos os contextos, as mulheres ocupam posição central na produção e comercialização do alimento, transmitindo conhecimentos culinários de geração em geração. Além disso, tanto na África quanto no Brasil, a atividade comercial associada ao akara/acarajé ultrapassa a simples obtenção de renda, constituindo uma prática de afirmação identitária e pertencimento comunitário.

> Portanto, o acarajé sendo um dos elementos do tabuleiro, ele tem no primeiro lugar no Brasil uma conotação ou relação muito forte com a religião das matrizes africanas (candomblé e outros), onde a comida é oferecida em sacrifício aos orixás dessa religião, e é depois que é visto como comida de gente e como um meio de sobrevivência das mulheres negras e suas famílias respectivas. Já na África, o mesmo cenário é observado, mas, no sentido inverso, pois, não é com a mesma densidade religiosa que se ver o acará. Inicialmente a iguaria acará é vista como uma

> comida social e cultura da tribo ioruba e é no segundo plano que é oferecido em sacrifício aos orixás (Agani, 2024, p. 26).

Entretanto, a análise comparativa também evidencia diferenças significativas entre os dois contextos históricos. Na África Ocidental, as comerciantes atuavam em sociedades onde o comércio feminino era amplamente reconhecido e legitimado. Já no Brasil escravista, as ganhadeiras precisaram construir espaços de autonomia em meio a um sistema baseado na exploração do trabalho compulsório e na discriminação racial. Assim, embora existam continuidades culturais entre as duas experiências, as condições sociais e políticas em que elas se desenvolveram foram profundamente distintas.

> Esse tipo de atividade não era estranho as negras importadas pelo tráfico negreiro, pois que em muitas sociedades africanas delegavam-se às mulheres as tarefas de subsistência doméstica e circulação de gêneros de primeira necessidade. Muitas ganhadeiras africanas eram provenientes da costa Ocidental da África, onde o pequeno comércio era tarefa essencialmente feminina, garantindo as mulheres papéis econômicos importantes. Esta explicação não exclui mulheres dos grupos bantos, que praticavam igualmente o comércio ambulante em suas terras (Soares, 1996, p. 60).

Ademais, Carneiro (2019) destaca a necessidade de enxergar as mulheres negras como sujeitos políticos e produtoras de cultura indispensáveis na formação nacional. No Brasil oitocentista, a organização dos primeiros terreiros de Candomblé — frequentemente liderados por mulheres — estabeleceu redes de solidariedade e agência econômica cruciais para a comunidade negra. Por meio do trabalho das chamadas "ganhadeiras" (vendedoras ambulantes que comercializavam alimentos litúrgicos e cotidianos nas ruas), essas lideranças acumulavam pecúlio não apenas para a manutenção física dos espaços de culto, mas também para a compra de cartas de alforria de seus pares, desafiando as bases econômicas do regime escravocrata.

Portanto, a resistência operada pelas mulheres negras do Candomblé no período colonial e imperial ultrapassa a dimensão da sobrevivência mística. Sob o prisma decolonial de Sueli Carneiro (2019), essas mulheres agiram como legítimas intelectuais da tradição e estrategistas políticas. Ao reconfigurarem o terreiro como um território de memória e acolhimento, as mulheres de matriz africana garantiram a continuidade civilizatória afro-brasileira, demonstrando que a fratura na colonialidade do poder e do saber começou a ser desenhada a partir do protagonismo feminino negro na diáspora.

No período contemporâneo, as baianas de acarajé representam a continuidade histórica desse legado afro-atlântico. Reconhecidas como patrimônio cultural brasileiro, elas preservam não apenas uma prática gastronômica, mas também um conjunto de conhecimentos, memórias e tradições que remontam às experiências das mulheres africanas nos mercados da África Ocidental. O tabuleiro da baiana pode, portanto, ser compreendido como um espaço de resistência cultural e de manutenção de vínculos históricos entre África e Brasil.

A partir da perspectiva da História Comparada, torna-se possível compreender que as vendedoras de akara, as ganhadeiras e as baianas de acarajé integram uma mesma trajetória histórica marcada pela circulação de saberes, pela atuação econômica feminina e pela preservação de patrimônios culturais afrodescendentes. Mais do que uma simples atividade comercial, a venda do akara e do acarajé representa uma prática social que articula memória, identidade, religiosidade e resistência, evidenciando a profunda contribuição das mulheres negras para a construção das sociedades africanas e brasileiras.

As Baianas Do Acarajé E A Resistência Cultural

Mãe negra trouxe acará lá da África
Mãe negra baiana aprendeu a fazer
Mãe negra aprendeu a comer
Mãe negra aprendeu a fazer
Mãe negra aprendeu a vender acará
Feijão fradinho de molho pra soltar a casca
Passar no moinho prepara a massa
Feijão fradinho de molho pra soltar a casca
Passar no moinho prepara a massa
Depois mexe bem com a colher de pau
Tempera a massa com cebola e sal
Ajeita o bolinho na colher
Bota pra frita na dendê
Depois é só rechear e comer
Abre ele ao meio, bota caruru
Camarão pequeno é o recheio
Com colher pequena, bota vatapá
Salada e pimenta pra quem aguenta
Mesmo quem não quer ceder a tentação
Não pode resistir a seu cheiro e sabor
Comida da minha mãe Iansã
Cartão de visita de Salvador
A palavra acará está ligada ao Agerê
Cerimônia africana segundo Pierre Bergé
É uma prova de fogo onde o iniciado novo
Testa a verdade que crê
Agerê é cerimônia onde Changô e Oiá
Comem mechas de algodão chamadas de acará
De acordo com esse jogo acará é o
Próprio fogo que se faz representá

Acará significa bolinho de feijão frito
No azeite de dendê, "jê" é o verbo comer
Acarajé significa comer fogo é um mito
Acarajé veio pra rua garantir a obrigação
Dinheiro pra Iaô que fazia devoção
Hoje ele é vendido como prato preferido
De toda a população
Acarajé iguaria nome de origem Nagô
Todo mundo aprecia o inigualável sabor
Na Bahia do axé inegavelmente
É o capitão de Salvador e uma nega baiana
Iniciando com fé encomendando a guia
Iansã é a mulher retrato mor da Bahia
Acará acarajé
Mãe negra trouxe acará lá da África
Mãe negra baiana aprendeu a fazer
Mãe negra aprendeu a comer
Mãe negra aprendeu a fazer
Mãe negra aprendeu a vender acará
Olha o acarajé, olha o acará
Acarajé quentinho
Acarajé de Itapuá
acarajé do Rio Vermelho
Acarajé do Garcia
Acarajé da Bahia
Acarajé da Ribeira
Olha o acarajé, olha o acará
Mãe negra aprendeu a comer
Mãe negra aprendeu a fazer
Mãe negra aprendeu a vender acará…[6]

Conforme reportado por Rohter (2007), o impacto desse fluxo transatlântico é perceptível quando intelectuais da própria África Ocidental, como o romancista togolês Kangni Alem, reconhecem nas ruas de Salvador as mesmíssimas práticas alimentares e rituais de sua terra natal. Ele ficou boquiaberto ao se deparar com mulheres vendendo acarajé nas ruas do Brasil. Ele estava em Salvador, capital da Bahia em uma viagem cultural. "Por um instante, pensei que estava em Lomé", comentou o Sr. Alem, não tanto pela composição da população, mas porque "estavam fritando bolinhos de feijão", maravilhou-se. Esse encontro o impressionou tanto que mais tarde escreveu sobre ele em seu romance*, Filhos do Brasil*[7].

Historicamente, o comércio do acarajé representou uma das poucas possibilidades de autonomia econômica para mulheres negras durante o período pós-escravidão. Muitas sustentavam suas famílias por meio da venda do alimento.

[6] Fragmento do DVD Voz Talismã, gravado no Teatro Castro Alves em Salvador, em 2012. A música Acará é uma receita cantada do nosso delicioso acarajé baiano. Compositor: Antonio Vieira.

[7] O livro citado no trecho, "Filhos do Brasil" — no original em francês, "Les Enfants du Brésil" — foi publicado por Kangni Alem logo após essas vivências e trata justamente dos "retornados", os escravizados libertos no Brasil que voltaram para a Costa da África e fundaram comunidades agudás na região do Togo, Benim e Nigéria.

As baianas do acarajé tornaram-se figuras centrais da cultura afro-brasileira. Vestidas com trajes tradicionais de influência africana, essas mulheres transformaram as ruas da Bahia e de Salvador em espaços de memória e resistência (Martini, 2007).

> Antes de iniciarem a fritura dos bolinhos de feijão, vários gestos compunham um ritual de abertura. Nada escapava ao olhar atento daquelas mulheres que desconfiavam de qualquer papel dobrado, amassado, jogado nas proximidades do local onde armavam o tabuleiro. Desconfiavam até mesmo do pó que muitas vezes caia das velhas marquises sob as quais se abrigavam. Depois de se certificarem da "limpeza" do local, muitas delas salpicavam água, demarcando o espaço, sentavam-se, armavam o seu tabuleiro sobre o suporte em forma de X que traziam pendurado sempre num dos braços, desciam as panelas e preparavam o fogo de carvão. Enquanto as brasas acendiam, ou o fogo "pegava", como se costuma dizer, as mulheres cuidavam de estirar as alvas toalhas no tabuleiro, sobre as quais colocavam a panela de vatapá, o molho de camarão, a salada de tomates, pimentão e cebola picados bem finos, e o molho de pimenta, as folhas de papel de embrulho cortadas para servirem seus quitutes, além de folhas de arruda, guiné, figas e outros instrumentos de proteção. Uma vez fervendo o azeite na bacia de alumínio, sete akarajés eram feitos e depois de fritos, atirados à rua, não importando na frente de quem passasse, que logo abria caminho, fazia sinais, expressões com a boca, falava em voz baixa, palavras que nunca consegui ouvir. Muitas vezes, estes pequenos akarajés ficavam no próprio tabuleiro para "desespero" da meninada que via o akarajé maior, mas, teimava em querer os menores, que a baiana não podia nem dar, nem vender, pois eram do tabuleiro (Souza Junior, 2009, p. 14 e 15).

No contexto das baianas de acarajé, essa ligação se atualiza historicamente: ao ocuparem o espaço público e as ruas com seus tabuleiros (que operam como extensões rituais do terreiro e miniaturas do mercado tradicional), as baianas ativam a própria energia de Exu como operador da sobrevivência econômica e da agência cultural afrodiaspórica.

As baianas também enfrentaram processos de discriminação e perseguição. Durante décadas, práticas culturais afro-brasileiras foram criminalizadas pelo Estado brasileiro, incluindo manifestações religiosas e culturais associadas ao candomblé.

Apesar disso, o acarajé consolidou-se como símbolo da identidade baiana e afro-brasileira, tornando-se patrimônio cultural reconhecido nacionalmente.

Imagem 03 - Acarajé



Fonte: Página Bahia.ws de 2026.[8]

O Acarajé Como Patrimônio Cultural

O reconhecimento do ofício das baianas do acarajé como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, requerido pela Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia, o Centro de Estudos Afro-Orientais e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, teve seu pedido de Registro aprovado na 45a. reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em 01/12/2004, e sua Inscrição no Livro dos Saberes em 21/12/2004 (IPHAN, 2004). O registro representou importante conquista para os movimentos negros e culturais.

> O Registro desse bem compreende mais do que a baiana ou o próprio acarajé, abarca os seguintes aspectos: as formas de preparo das comidas, com diferenciações entre comida e oferta religiosa e, também, da comida vendida nos pontos públicos; os elementos que compõem a indumentária própria da baiana, o preparo dos tabuleiros e os pontos onde se instalam. Mas, também, os "significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esses elementos simbólicos constituintes da identidade baiana" (Mendel, 2019, p. 498).

A patrimonialização do acarajé evidencia o reconhecimento da contribuição africana para a formação cultural brasileira. Segundo Canclini (1994), os patrimônios culturais funcionam como instrumentos de memória coletiva e afirmação identitária.

[8] Disponível em: https://bahia.ws/acaraje-culinaria-afro-brasileira/
Acesso em: 12 de abril de 2026.

O reconhecimento institucional também fortaleceu debates sobre racismo cultural e apropriação simbólica. Muitas baianas reivindicam o respeito às dimensões religiosas e ancestrais do acarajé, criticando tentativas de descaracterização do alimento.

O tabuleiro das baianas concentra múltiplos elementos culturais afro-brasileiros, reunindo alimentos tradicionais, indumentárias simbólicas, práticas religiosas e memórias coletivas. Segundo Lody (2008), o tabuleiro da baiana representa "o mundo simbolizado", articulando ancestralidade africana, religiosidade e sociabilidade.

As vestimentas das baianas também assumem importante dimensão simbólica. As saias rodadas, turbantes, rendas, contas e balangandãs dialogam com referências afro-islâmicas, barrocas e religiosas, constituindo marcas identitárias da cultura afro-brasileira.

Atualmente, o acarajé constitui importante atração turística da Bahia, integrando circuitos gastronômicos nacionais e internacionais. Entretanto, permanece sobretudo como símbolo de ancestralidade negra e resistência cultural.

Na contemporaneidade, o acarajé continua ocupando papel relevante na cultura brasileira. Sua presença em festas populares, mercados, terreiros e espaços urbanos demonstra a permanência das heranças africanas no cotidiano nacional.

Ao mesmo tempo, o alimento tornou-se objeto de disputas identitárias e comerciais. O crescimento do turismo gastronômico e da mercantilização cultural gera tensões entre tradição e mercado, principalmente quando tentam descaracterizar a ancestralidade e herança negra contida no "fazer" do acarajé, como foi o caso amplamente publicizado do "bolinho de jesus", designação neopentecostal para o acarajé, surgida no início dos anos 2000.

> Um dos motivos para o pedido de registro do ofício das baianas de acarajé deriva-se da emergência de um fato social – o crescimento dos neopentecostais no Brasil – e ao aparecimento, ao longo dos anos 2000, na cidade de Salvador e no interior do estado da Bahia, de pontos de venda do "bolinho de Jesus", ou seja, surgia uma nova categoria de vendedora de lanches – não mais uma baiana de acarajé – sem qualquer filiação às religiões de matriz africana e às suas cosmologias. Com isso, pessoas adeptas do cristianismo evangélico ou de cristãos neopentecostais passaram a vender o alimento, desassociando-o ao candomblé. Ademais, suas vendedoras negavam-se a usar a vestimenta típica das baianas, também conhecida como roupa de crioula, indumentária comumente utilizada nos rituais praticados em terreiros de candomblé. Em face dessa situação, um decreto municipal instituído em 2015 na capital baiana estabeleceu que a venda do acarajé envolve algumas regras como, por exemplo, "a vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira", ou seja, o uso do traje das baianas (bata, saia e torso), tal qual nas cerimônias de candomblé (Nakagawa;Nakagawa;Brito, 2024, p. 14).

As baianas do acarajé continuam lutando pelo reconhecimento de seus direitos culturais, econômicos e religiosos. Organizações de baianas atuam na defesa do patrimônio cultural afro-brasileiro e no combate ao racismo religioso, como é o caso da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia presidida por Rita Maria Ventura dos Santos, que fala sobre a atuação da Associação (Santos, 2015).

> Bahia tem Dendê – Como a ABAM lida com a comercialização do chamado "bolinho de Jesus", que já gerou e continua inflamando polêmicas? Rita Santos – Já usei todos os artifícios que estavam sob o nosso poder. Já mandei carta pra Brasília, já mandei carta para o IPHAN, já tentei patentear o nome acarajé e marcas e patentes diz que não pode. Existe um decreto municipal[9] que diz que para você vender acarajé em logradouro público você tem que estar de bata, de saia e de torço. Se elas estiverem vesti das, caracterizadas todo mundo vai saber que ali tem acarajé. Ela pode até dizer que é bolinho, mas ela vai estar vestida de baiana, e elas não estão. Mas precisa ser cumprido e fiscalizado.

A apropriação cultural e econômica do Acarajé estão diretamente ligadas ao Racismo e ao Racismo Religioso. É histórico no Brasil as centenárias tentativas de apagamento, desqualificação, e folclorização das culturas de matrizes africanas.

> A conversão de baianas do acarajé às igrejas neopentecostais tentou afastar do famoso bolinho de feijão fradinho os traços afro-religiosos, eliminando os rituais que antecediam sua venda, retirando os símbolos que enfeitavam o tabuleiro e as próprias baianas, mudando o nome africano. Para conter esse movimento foi necessária a intervenção de uma lei, mas o estrago é profundo, pois não se trata apenas de refutar os elementos específicos de uma cultura. Estamos falando de dominação, de uma posse indevida que visa exploração e lucro (Rodney, 2017).

É necessário políticas públicas que garantam a salvaguarda do patrimônio tombado com o fortalecimento das associações, instituições e órgãos que trabalham na preservação do acarajé, de seu feitio e das mulheres negras que historicamente foram suas guardiãs, como reconhece o próprio IPHAN (2004):

> Esse instrumento estimula a necessidade de ampliar as oportunidades e condições para elaboração e implantação de políticas de salvaguarda de saberes e difusão de conhecimentos sobre as tradições relacionadas e, sobretudo, de envolver e gerar benefícios diretos para os segmentos sociais integrados ao Ofício das Baianas de Acarajé (IPHAN, 2004, p. 61).

[9] Decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015. Disponível em: https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/2015/2681/26804/decreto-n-26804-2015-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-informal-exercido-pelas-baianas-e-baianos-do-acaraje-e-do-mingau-em-logradouros-publicos-e-da-outras-providencias. Acesso em: 22 ago. 2025.

Como diz Santos (2015):

> O ‘pulo do gato’ para se fazer um bom acarajé é fazer com carinho e com amor, porque a receita todas fazem, não tem modificação, não tem outra coisa para você colocar, mas é com o carinho e com o amor no bater, de você conversar com seus orixás, quem é de terreiro como eu, na hora que está batendo a massa. O melhor acarajé é o da Bahia, mas o feito com amor. Se não é feito dessa forma não é acarajé, é qualquer coisa, é bolinho de feijão frito no azeite de dendê, porque acarajé é aquele feito com amor, carinho, respeito e qualidade (Santos, 2015, p. 74).

Considerações Finais

A presente investigação teve como objetivo analisar, sob a perspectiva da História Comparada, as trajetórias históricas, culturais e religiosas que conectam o akara da África Ocidental ao acarajé brasileiro. Buscou-se compreender de que maneira esse alimento, ao cruzar o Atlântico no contexto da diáspora, constituiu-se como um operador de memória e resistência capaz de confrontar, ao longo do tempo, os mecanismos da colonialidade do saber. O estudo permitiu evidenciar que o acarajé ultrapassa a dimensão de mera expressão gastronômica ou patrimônio culinário; trata-se de um artefato cultural complexo que materializa experiências históricas, cosmologias africanas, práticas litúrgicas e estratégias de sobrevivência construídas pelas comunidades negras em diferentes temporalidades e territórios.

Queremos destacar a comida como uma produção cultural negra brasileira, que é gerada pela experiência da diáspora africana em solo ameríndio. Nela se inscrevem as memórias, as potências, as insurgências coletivas de um povo que insiste em viver. A comida é também linguagem, um sistema de comunicação complexo e práxico, como afirmou Cordeiro (2019), pois trata-se de um conjunto de ações que cria organização, ser e existência, efetua transformações, produz movimentos, formas e performances

A análise comparativa entre as vendedoras de akara nos mercados da África Ocidental, as ganhas do período escravista e as baianas de acarajé na contemporaneidade demonstrou a existência de profundas continuidades na transmissão de fazeres alimentares, econômicos e religiosos protagonizados por mulheres negras. Embora inseridas em contextos sociais distintos, essas agentes desempenharam um papel central na preservação de heranças ancestrais que resistiram às rupturas provocadas pelo tráfico transatlântico, pelo regime escravocrata e pelos projetos coloniais de apagamento cultural. Nesse sentido, o estudo

confirmou que os sistemas alimentares de matriz africana funcionaram como potentes mecanismos de manutenção identitária e de continuidade civilizatória no Mundo Atlântico.

Os resultados também evidenciaram que o acarajé preserva elementos fundamentais das cosmologias iorubás, particularmente sua vinculação a Oyá/Iansã e aos complexos rituais de oferenda presentes nas religiões de matriz africana. Tal permanência denota que os processos de deslocamento forçado não produziram uma simples transferência cultural, mas deram origem a dinâmicas de recriação e ressignificação capazes de salvaguardar referências simbólicas em território brasileiro. Sob esse aspecto, o alimento revela-se um crucial suporte material da memória coletiva, funcionando como elo entre ancestralidade, território e identidade.

Destaca-se, nesse percurso, o protagonismo das mulheres de axé, mulheres negras, especialmente das Ialorixás, Ekedis, Iabassês e baianas de acarajé, responsáveis pela gestão dos segredos relacionados ao preparo ritual das comidas sagradas e à transmissão dos fundamentos teológicos associados aos orixás. Mais do que guardiãs de receitas, essas mulheres atuaram — e continuam atuando — como intelectuais da tradição, produtoras de cultura e artífices fundamentais na manutenção de epistemologias historicamente marginalizadas pelos modelos eurocêntricos de produção científica. A permanência do acarajé nos terreiros, nas festas de largo e no espaço público atesta a centralidade feminina na edificação de trincheiras de afirmação política.

A pesquisa permitiu ainda compreender que a trajetória do acarajé confronta diretamente a colonialidade do saber, para explicar as hierarquizações cognitivas herdadas do colonialismo. Ao longo dos séculos, os saberes originários da África foram sistematicamente inferiorizados por estruturas que privilegiaram formas ocidentais de pensamento. Entretanto, a vitalidade das práticas associadas ao acarajé demonstra que os conhecimentos produzidos pelas populações afrodescendentes não apenas sobreviveram, mas continuaram gerando sentidos, afetos e formas alternativas de interpretar o mundo. O alimento, nesse cenário, emerge como expressão concreta da resistência epistemológica afrodiaspórica.

Do ponto de vista teórico, este estudo contribui para o fortalecimento das investigações que articulam História da África, História da Alimentação, Estudos Afrodiaspóricos e o Pensamento Decolonial. Ao analisar o percurso transatlântico do akara, a pesquisa reforça a necessidade de compreender as populações negras como sujeitos ativos da história, inventores de tecnologias e proponentes de formas próprias de organização social.

Ademais, amplia o reconhecimento das mulheres negras como protagonistas dos processos históricos de preservação cultural.

Por fim, conclui-se que o acarajé constitui um verdadeiro patrimônio histórico da diáspora, cuja longevidade revela a força das memórias ancestrais e a capacidade de reinvenção diante das diversas faces da opressão. Ao conectar África e Brasil por meio da comensalidade e da atuação feminina, o acarajé reafirma a soberania das matrizes africanas na formação da sociedade brasileira. Demonstra-se, assim, que a resistência cultural também se edifica nos gestos cotidianos, nos saberes culinários e nas práticas comunitárias partilhadas entre gerações. Logo, mais do que um alimento, o acarajé configura-se como um território de memória, um instrumento de luta contra o esquecimento e uma poderosa manifestação das epistemes afrodiaspóricas que continuam a desafiar as estruturas da colonialidade no tempo presente.

Referências

AGANI, Lébini Bossêdé Honorine. **Modos de fazer e servir o acará-acarajé: aproximações e distanciamentos na contemporaneidade.** Monografia (Bacharelado em Turismo) – Departamento de Ciências Humanas e Tecnologias – Campus XVIII – Universidade do Estado da Bahia – UNEB, Eunápolis-BA, 2024.

ARAUJO, Leonor Franco de. **Sistema Filosófico de Ifá**. Orientador: Eduardo David de Oliveira. 2023. Tese (Doutorado em Difusão do Conhecimento) – DMMDC, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2023.

BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé: tradição e modernidade**. 2008. 133 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: EDUSP, 1994.

CARNEIRO, Sueli. **Escritos de uma vida**. São Paulo: Pólen Livros, 2019.

CARVALHO, Márcia *et al.* Caracterização agro-morfológica de acessos de feijão-frade (*Vigna unguiculata*): bases para o melhoramento. **Revista de Ciências Agrárias**, Lisboa, v. 39, n. 4, p. 561-573, 2016. Disponível em: https://revistas.rcaap.pt/rca/article/view/16408. Acesso em: 1 jun. 2026.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2017.

COQUERY-VIDROVITCH, Catherine. **African Women**: A Modern History. 1997.

DAWSON, Allan Charles. Food and spirits: religion, gender, and identity in the African cuisine of Northeast Brazil. **African and Black Diaspora**: An International Journal, v. 5, n. 2, p. 243-263, 2012.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Feijão-caupi.** Brasília: Embrapa, 2022. Disponível em: https://www.embrapa.br/en/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/feijao-caupi. Acesso em: 1 jun. 2025.

FLOR DO NASCIMENTO, Wanderson; BOTELHO, Denise. Ẹkọ́ láti ṣayé: educação e resistência nos candomblés. **Revista Educação e Cultura Contemporânea**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 48, p. 408-425, 2020.

IPHAN. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2004.

LIMA, Vivaldo da Costa. **As Dietas africanas no sistema alimentar brasileiro**. *In*: CARDOSO, C.;BACELAR, J. (orgs) Faces da tradição afro - brasileira religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização. Salvador: 2. ed. 2006. Pallas.

LODY, Raul. **Santo também come.** Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca**. São Paulo: SENAC, 2008.

LODY, Raul. **Dendê: símbolo e sabor da Bahia.** Salvador: Pallas, 2009.

LODY, Raul. **O que é que a Bahia tem:** comidas, festas, mistérios e tradições. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2010.

LODY, Raul. **Bahia Bem Temperada**. Salvador: SENAC, 2013.

MARTINI, Gerlaine Torres. **Baianas do Acarajé:** a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira. 291 f. Tese (Doutorado em Antropologia) orientada por José Jorge de Oliveira –Universidade de Brasília, Brasília, 2007. Disponível em:http://repositorio.unb.br/handle/10482/1302 Acesso em: 11 jun. 2025.

MIGNOLO, Walter D. **Histórias locais / projetos globais:** colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2020.

NAKAGAWA, Regiane Miranda de Oliveira; NAKAGAWA, Fabio Sadao; BRITO, Thaís Fernanda Salves de. Apropriação cultural e memória: o caso do “bolinho de Jesus”. Contracampo, Niterói, v. 43, n. 2, p. 01-18, maio/ ago. 2024.

OSSEO-ASARE, Fran. **Food culture in Sub-Saharan Africa.** Westport: Greenwood Press, 2005.

RODNEY, Pai. Sobre capoeira gospel, bolino de Jesus e afins. **Carta Capital**, São Paulo, out. 2017. Disponível em: https://www.cartacapital.com.br/blogs/dialogos-da-fe/sobre-capoeira-gospel-bolinho-de-jesus-eafins/ Acesso em: 30 mar. 2024.

ROHTER, Larry. In Salvador, Bahia, Afro-Brazilian Culture Thrives. **The New York Times**, New York, 16 set. 2007. Disponível em: https://www.nytimes.com. Acesso em: 22 de março de 2026.

SANTOS, Juana Elbein. **Os Nàgô e a morte**: Pàde, Àsèsè e culto Égun na Bahia. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

SANTOS, Rita M. V. Entrevista. **A Bahia tem dendê! (livro eletrônico):** ofício das baianas, patrimônio imaterial do Brasil. Salvador : Fundação Pedro Calmon, 2015. P. 68 – 74.

MENDEL, Débora Simões Souza. O Ofício das Baianas de Acarajé: narrativas sobre o modo de saber fazer. **Patrimônio e Memória**, Assis, v. 15, n. 1, p. 495–512, 2019. DOI: 10.5016/pem.v15i1.3264. Disponível em: https://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/3264. Acesso em: 15 jul. 2026.

SISSOKO, M.; THERIAULT, V.; SMALE, M. Além dos grãos: o potencial do feijão-caupi nos mercados locais do Mali. **Jornal de Agronegócio em Economias em Desenvolvimento e Emergentes**, v. 14, n. 2, p. 310-331, 2024. Disponível em: https://www.emerald.com/jadee/article-abstract/14/2/310/189820/Beyond-grain-the-potential-of-cowpea-in-local?redirectedFrom=fulltext. Acesso em: 3 maio 2026.

SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Afro-Ásia**, Salvador, n. 17, p. 57-71, jan. 1996.

VERGER, Pierre. **Orixás:** deuses iorubás na África e no Novo Mundo. Salvador: Corrupio, 1981.

VERGER, Pierre. **Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o Golfo do Benin e a Bahia**. Salvador: Corrupio, 1987.

VERGER, Pierre Fatumbi. **Ewé**: o uso das plantas na sociedade iorubá. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 762 p.

VERGER, Pierre (org.). **Notícias da Bahia - 1850**. Tradução de Maria Aparecida da Nóbrega. Salvador: Corrupio, 1999.

Recebido: 01/06/2026

Aprovado: 21/08/2026