

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**VIRGINIA GISELLE SANTOS SILVA**

**A COZINHA AFRO-BAIANA PARA ALÉM DO DENDÊ E DAS  
PIMENTAS**

Salvador  
2012

**VIRGINIA GISELLE SANTOS SILVA**

**A COZINHA AFRO-BAIANA PARA ALÉM DO DENDÊ E DAS  
PIMENTAS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado em forma de artigo como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia.

Orientador: Prof. Dr. Wilson Caetano de Sousa Junior

Salvador  
2012

**VIRGINIA GISELLE SANTOS SILVA**

**A COZINHA AFRO-BAIANA PARA ALÉM DO DENDÊ E DAS  
PIMENTAS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado em forma de artigo como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia.

Orientador: Prof. Dr. Vilson Caetano de Sousa Junior

**Comissão Examinadora**

---

Prof. Dr. José Ângelo Wenceslau Góes

---

Prof. Esp. Ásdrubal Vieira Senra

Salvador  
2012



## A cozinha afro-baiana para além do dendê e das pimentas

### RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo descrever alguns pratos da culinária afro-baiana, entendida como um conjunto de técnicas e práticas inspiradas numa visão de mundo africana que no Brasil foi enriquecida por outras vindas de diversas matrizes. Comumente esta cozinha é caracterizada pela utilização do azeite de dendê, razão pela qual é também conhecida como cozinha ou comida de azeite. Não obstante este fato, no decorrer da pesquisa bibliográfica podemos demonstrar a presença de outros pratos integrantes desta cozinha que não utilizam tal elemento. Pratos estes que resistiram às mudanças que o tempo impõe à culinária. Outro aspecto relevante, diz respeito ao observar que o termo culinária afro-baiana está reservado para os de "comer" da cidade de Salvador. São estes que ainda hoje sobrevivem no cotidiano para além de confecções dos alimentos, mas, como um ato afetivo do homem ligado à sua memória.

**Palavras-chave:** culinária, afro-baiana, cultura, gastronomia

### ABSTRACT

This paper aims to describe some dishes african-Bahian, understood as a set of techniques and practices inspired a world view that African in Brazil were enriched by others coming from various matrices. Commonly this cuisine is characterized by the use of palm oil, which is why it is also known as food or food oil. Notwithstanding this fact, during the research literature can demonstrate the presence of other members of this kitchen dishes that use this element. Dishes ace who resisted these changes will require time cooking. Another important aspect is to note that the term african-Bahian cuisine is reserved for eating " " city of Salvador. Are these still survive in everyday clothing besides food, but as an act of affective man connected to his memory.

**Keywords:** cooking, african-Bahian culture, gastronomy

## 1 INTRODUÇÃO

A intenção de pesquisar o assunto observado partiu do pressuposto de que o ato de comer vai muito além de uma necessidade biológica. Ele compreende uma síntese de hábitos,

ritos e costumes que se diferenciam socialmente na construção de identidades, como também nas restrições e imposições religiosas. Como sugere Roberto da Matta, a comida é a elaboração cultural do alimento. Isso nos permite compreender, com esse autor, a distinção entre alimento e comida, sendo assim “toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida.”(DAMATTA, 1987, p. 22)

Outra máxima que chegou até nós através do estruturalismo é que os alimentos não são totalmente comidos, mas, também são pensados, ou seja possuem um significado como afirma Cascudo “transcende do simples ato de alimentar-se a significação da comida” (CASCUDO,1962 [1954]: 228). O ato de comer é então social e culturalmente significativa e, conseqüentemente, distinta de experiências estritamente fisiológicas. Ele está associada à um corpo culturalmente formado.

Outro conceito relevante neste trabalho é o de cultura como forma comum e aprendida da vida, em que compartilham os membros de uma sociedade, que reúne à totalidade dos instrumentos, técnicas, instituições, atitudes, crenças, motivações e sistemas de valores que o grupo conhece. Desta maneira, os hábitos alimentares fazem parte do sistema cultural como diz Claude Lévi Strauss, é repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhe atribui (LÉVI-STRAUSS, 1973).

Pesquisar a culinária influenciada pelas mãos dos africanos e suas modificações permite reafirmar que a comida está relacionada à memória social e pensar como sugere Mintz que : “Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas por ele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência” (MINTZ, 2001, p. 32).

Alguns autores chamam à atenção ao fato de que quando o africano aqui chegou, ele não foi treinado para fazer as comidas de costume do europeu e nem fazer uso dos poucos insumos aqui encontrados. Desta maneira, ele foi obrigado à utilizar suas memórias gustativas para assim desenvolver novos hábitos alimentares na colônia. Tal fato é observado por Freyre ao afirmar que numa sociedade colonial mal alimentada a participação do africano foi salutar, emprestando técnicas culinárias e relacionando valiosos alimentos, com destaque para o uso da pimenta, do quiabo e da folha da bananeira e outras várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnica africana como a farofa e o quibebe.(FREYRE, 1966)

Aos poucos, os africanos foram acrescentando, um “segredo”, um “toque” que

fascinou a cozinha do europeu na colônia, surgindo assim a sua preferência ao serviço doméstico:

Dentro da extrema especialização de escravos nos serviço domestico das casas-grandes, reservaram-se sempre dois, ás vezes três indivíduos, aos trabalhos de cozinha[...]. Foram estes os grandes mestres da cozinha colonial; continuam a ser os da moderna cozinha brasileira. (FREYRE, 1966, p.489)

Isso resultou na chamada cozinha afro-baiana, onde não obstante a utilização do azeite de dendê, podemos encontrar pratos que não fazem utilização de tal ingrediente. Isso permite pensar a cozinha para além de seus insumos, mas, algo que reúne um conjunto de técnicas , modos e maneiras.

Para a obtenção das informações sobre alguns pratos receituário afro-baiano foi utilizada uma pesquisa bibliográfica. A utilização do método descritivo que como sugere Oliveira e Araújo (1997) permite ao pesquisador a obtenção de uma melhor compreensão do comportamento de diversos fatores e elementos que influenciam tal fenômeno.

## **2 A COZINHA BAIANA**

Muitas são as imagens formuladas em torno da chamada "cozinha baiana", dentre elas, a de ser uma das mais apreciadas do Brasil. Ela é importante pela excelência de cada prato que possui dentro de um universo gastronômico de variedades. Degustar ou preparar qualquer receita do cardápio baiano é uma festa para o paladar, o olfato e a visão. A constituição dessa cozinha vai muito além das influências indígenas, africanas e portuguesas. Ela teve um contato também com outras civilizações como os romanos e árabes. Isso pode ser expresso, por exemplo, pela utilização de alguns ingredientes.

A cebola, por exemplo, era um ingrediente de uso comum na época dos romanos, sempre aliado à pimenta (vinda da Índia). Vale também assinalar que como sugere Wilson Caetano em seu livro *O Banquete Sagrado* , desde cedo algumas civilizações africanas utilizavam a cebola como símbolo do mundo (SOUSA.JUNIOR, 2009). Atualmente, estes ingredientes se tornaram primordiais no preparo de algumas iguarias baianas. Dos árabes

foram herdadas diversas formas de temperar, a exemplo do uso do alho, da canela, do cravo-da-índia e do gengibre, outro elemento que se popularizou pelas mãos dos africanos. Além do hábito de usar insumos à base de amido para engrossar caldos de guisados. No Brasil, estes caldos serão acrescidos de farinha de milho, o que por alguns autores sugerem que este é um dos primeiros indícios do que vem a ser o angu.( RADEL, 2009)

Foi herdado dos índios, a cozinha de produtos naturais , à base de pescados, caças, mandioca, batata doce e frutas. Radel fala do costume de fazer farinha de tudo que lhes chegavam às mãos, uma vez que eles faziam farinha de carnes de caça secas, e de arroz, quando o conheceram. No entanto, era a farinha de mandioca que fornecia a energia necessária para a sua sobrevivência.(RADEL, 2009). Porém não utilizavam sal, ou nem um outro tipo de condimento, assinala o autor.

Sobre a utilização da farinha de mandioca como base alimentar no Brasil colônia, vale citar os trabalhos de Sheila Moura Hue, *Delícias do descobrimentos* , e o de Paula Pinto e Silva *Farinha, Feijão e carne-seca*.

Os portugueses trouxeram para o Brasil, ovinos, caprinos e bovinos, além do arroz e da cana-de-açúcar, planta que Gilberto Freyre dedicou relevante tempo de sua pesquisa em seu livro *Açúcar* . O costume de salgar os alimentos, as técnicas de fritar e guisar, conforme Guilherme Radel, foi outra contribuição trazida pelos portugueses que implantou-se inicialmente pequenas variações, mas, ao fim do primeiro século da sua vinda, já era enorme a sua adaptação às condições locais.(RADEL, 2009)

Juntam-se a estas contribuições, técnicas e produtos que não paravam de chegar do continente africano ou eram popularizadas pela população de origem africana que aqui faziam-se presente. Isso nos permite falar numa cozinha num sentido mais amplo:

Ao falarmos numa cozinha africana, entendemos um conjunto de técnicas, maneiras ou formas de preparar, trazida pelas diversas etnias africanas introduzidas aqui no Brasil entre as quais destaca-se o uso da pimenta, da folha de banana para enrolar e do azeite-de-dendê, do leite de coco, ao lado de preferências como o inhame, o quiabo, a banana [...]. (SOUSA.JUNIOR, 2009, p. 18)

Um estudo detalhado sobre esta comida foi realizado por Vivaldo da Costa Lima para quem a chamada cozinha baiana ou simplesmente comida baiana é definida como uma cozinha marcada geralmente pelo azeite de dendê e pelas pimentas. (LIMA, 2010). Não obstante esta observação, o autor não deixou de chamar a atenção para pratos onde o azeite

está ausente. Melhor seria mesmo entender esta culinária como caracterizada pelas cores fortes, pelo cheiro do azeite e de outros condimentos.

Seja qual for a influência, a chamada cozinha baiana pode ser de fato, como sugere alguns autores, considerada, uma das mais saborosas. Esteja ela no sertão, na chapada ou litoral, ela é importante para a caracterização da identidade alimentar do povo baiano, ao mesmo tempo que nos permite pensar numa outra cozinha, a chamada cozinha afro-baiana.

### 3 A COZINHA AFRO-BAIANA

Já é por demais conhecida, a história da escravidão, do tráfico africano, e da contribuição dos diversos grupos de origem africana no Brasil. Dentre essas contribuições destacamos a culinária. Data de finais do século XVIII a citação mais antiga nas ruas de iguarias que mais tarde irão compor a chamada "cozinha afro-baiana", entendida como "aquele onde a mão africana se fez sentir profundamente" fazendo uso das palavras de Manuel Querino, em seu trabalho: *A cozinha Africana no Brasil*. (QUERINO, 1957)

A Carta de Vilhena publicada no final do século XVIII mostra alimentos de influência indígena, além de doces portugueses feitos por mãos africanas. Nesse sentido, pode-se reafirmar que africanos desde de cedo aprenderam criar e recriar, enriquecendo esta "gastronomia" de sabores.

Não deixa de ser digno de reparo ver que das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos e negociações de maior porte, saem oito, dez e mais negros a vender pelas ruas, a pregão, as coisas mais insignificantes e vis: como sejam, mocotós, isto é mãos de vaca, carurus, vatapás, **mingaus, pamonhas, canjicas, isto é, papas de milho**, acassás, acarajés, abarás, **arroz de coco, feijão de coco, angus, pão-de-ló de arroz**, o mesmo de milho, roletes de cana, queimados, isto é, rebuçados a oito por um vintém e doces de infinitas qualidades. (VILHENA, 1969, p.130, grifo nosso)

Na carta de Vilhena é notado que há uma imensa variedade de produtos feitos pelas mãos africanas e dentre elas, preparações em que o azeite de dendê não está presente. Nesse sentido, pode-se concluir que o africano dominou outras técnicas gastronômicas, e nesse momento ele passou a influenciar essa cozinha. Na atualidade, alguns desses pratos

vem resistindo às transformações impostas pelo tempo. Ainda é comum, por exemplo ver nas ruas de Salvador mulheres e homens vendedores de mingaus, pamonhas, cocadas, dentre outros.

Hildegardes Vianna muito bem caracterizou esse cenário do século XX, falando nas mulheres de gamela, vendendo fato de boi e peixe. Mulheres de tabuleiro, mercando cuscuz, cocada, mingau, bolo; mulheres de balaio ou ganhadeiras, negociando pão, verduras, produtos da Costa da África. (1969). A descrição de Vianna denota outras comidas que a mão africana se fez presente, sem a utilização do azeite de dendê.

O professor Guilherme Radel em seus estudos culinários sobre a culinária regionalista também faz menção a influência africana na cidade de Salvador.

A cozinha africana da Bahia nasceu nos fogões a lenha das casas senhoriais, manipuladas pelas mucamas. As cunhãs já tinham adaptado as comidas portuguesas às condições locais, aos ingredientes encontrados na Bahia. As mucamas, aos substituírem as cunhãs, introduziram pouco à pouco, a prática africana nas cozinhas das senhora.[...] fazendo uso da farinha de mandioca, do fubá de milho, do dendê, da pimenta, da castanha do caju, do amendoim torrado, do camarão seco, do feijão fradinho, da banana-da-terra, do quiabo, continuando, contudo a usar o alho, a cebola, o coentro, o limão. (RADEL, 2006, p.14-15)

É interessante notar algumas receitas publicadas por Radel, comidas cotidianas, popularizadas pelas mãos dos africanos ou descendentes, umas esquecidas pelo tempo como o Curu, fubá de amendoim, amoda, mingau azedo de milho. Sobre a amoda ele descreve:

Amoda  
(10 unidades)  
500 gramas de rapadura  
1 colher de canela em pó  
1 colher de gengibre ralado  
Farinha de mandioca seca sessada  
Manteiga  
Modo de preparo: Ponha a rapadura e 1 copo de água fervendo numa panela e leve ao fogo. Deixe a rapadura derreter, faça a sua coação para retirar detritos [...]. Leve ao fogo e quando a calda estiver ligando, no ponto de fio, adicione-lhe a canela em pó [...] Espalhe numa mesa de mámore [...]. Quando esfriar, corte-a em pequenos pedaços [...]. (RADEL, 2006, p.425)

Kátia Mattoso tem uma obra baseada na economia da cidade de Salvador,

fazendo pouca menção sobre os hábitos alimentares no século XIX. No entanto ela chama atenção que a rua era lugar de comer e beber. Mattoso traz a descrição de pratos como como a canjica, mingau de tapioca, “acaçás bem quentes” de farinha de arroz e de milho, arroz com carne-seca, inhame cozido etc. ( MATTOSO, 1978, p. 165) Todos eles onde o azeite de dendê não se faz presente.

Ao falar de uma cozinha africana da Bahia retoma a ideia de uma cozinha em que africanos criaram ou influenciaram no Brasil com técnicas e costumes, e até mesmo introdução de novos ingredientes em uma preparação já existente.

Para o professor Vivaldo da Costa Lima, as práticas do candomblé influenciaram diretamente no processo de afirmação dessa culinária afro-baiana, isso expressa a ideia de que essas cozinhas se diferenciam. Todavia não podemos confundi-la com a chamada cozinha ritual, ou cozinha votiva, ou cozinha de santo, ou cozinha sacrificial dos terreiros de candomblé como demonstra o professor Wilson Caetano de Sousa Junior no livro *O Banquete Sagrado*. É certo que essa cozinha ritual influenciou a chamada cozinha afro-baiana.

Nesse tempo foram recriadas muitas das comidas cotidianas dos homens e dos santos. Pois que os santos comem o que os homens comem. E as comidas mais elaboradas das festas, das celebrações votivas. Esse foi o tempo do cozinheiro e da cozinheira escravos, que reproduziam o cardápio basicamente português, mas já substituindo, trocando ingredientes, colorindo os ensopados com o vermelho do dendê, inventando variedades de moquecas; usando o inhame, a banana cozida ou frita no azeite; recriando o caruru, o vatapá. Pratos novos com um sabor antigo - que era o deles - e um gosto novo - que eles aprendiam.” ( FERNANDES, 2001, p. 22)

Outra hipótese do professor Vivaldo da Costa Lima é que a presença expressiva e a fixação de alguns grupos africanos oriundos da mesma região, estabelecidos na Bahia teria ajudado numa maior ou menos predominância e manutenção de certas tradições culinárias.

É importante observar que a cozinha afro-baiana ganhou visibilidade ao ser descrita e observada nas ruas, onde de fato, “homens e mulheres negras transitaram nas cidades com gamelas e tabuleiros, verdadeiros altares andantes, onde iguarias africanas alternavam-se o tempo todo com outras” (SOUSA.JUNIOR, 2011, p. 44). Quando se fala em iguarias africanas, não quer se dizer que foram comidas tais como as que podem ser encontradas na África, mas comidas feitas aqui na Bahia, comidas que foram recriadas a partir de outros elementos e técnicas encontradas aqui.

Gilberto Freyre vai mais além, ao observar que os escravos comercializavam produtos de todo tipo, como vegetais, peixes, comidas prontas, dentre outros: “Os negros e pretas chamados de ganhos serviram para tudo no Brasil: [...] bolo, cuscuz, manga, banana...” (2003, p. 537).

Isso resultou na chamada cozinha afro-baiana inspirada por uma cozinha africana compreendida como um conjunto de técnicas e valores que foram utilizados no desencadear de receitas culinárias pelos africanos. Como afirma Portela que “a vinda dos africanos proporcionou, ao mesmo tempo, a transformação da culinária original da África e o surgimento de uma gastronomia brasileira definitivamente atrelada à cultura negra.”(2007, p. 19). Em outras palavras, ao referirmos à cozinha africana no Brasil, estamos longe de pensar nesta como uma cópia de iguarias deste continente.

Muitas comidas que eram encontradas nas ruas não resistiram as invenções e modos de preparar. A introdução de temperos como o pimentão, o tomate, o amendoim, a castanha de caju comprovam ao mesmo tempo que elas se modificaram a partir dos novos gostos. É interessante perceber como algumas dessas comidas foram se modificando, simbolizando o comércio que na maioria das vezes representou a ascensão dos descendentes de africanos. Na atualidade, o chamado processo de globalização e a indústria de alimentos fizeram com que algumas dessas comidas se modificassem e se transformassem, como uma espécie de releitura de sabores menos intensos e as vezes mais marcantes. No entanto, as modificações no gosto não tiram o mérito dessa cozinha que sobressaiu de uma espécie de trilogia de culturas e se tornou símbolo de indentificação cultural do baiano.

Nas ruas de cidades como Salvador, podemos encontrar algumas comidas como pamonhas, mingaus, cuscuz de tapioca, mungunzá, cuscuz de milho, cuscuz de carimã, alguns tipos de bolos, sem falar em algumas casas que conservam a tradição das saborosas frigideiras, pratos todos estes onde o azeite de dendê esta ausente, mas a mão africana com suas técnicas e práticas, maneiras, jeitos e modos de fazer, fazem-se sentir profundamente. Em outras palavras, a técnica, o nome, um tempero fazem com que muitas comidas de procedência diversa possam ser caracterizadas como provinientes ou originadas da “África”, entendida como algo mítico reiventado no Brasil.

Essa cozinha marcadamente africana - tanto nos elementos constitutivos como nas técnicas do preparo e na terminologia correspondente - está presente não só na comida cotidiana do povo - por alguns de seus pratos mais 'ligeiros', ou 'secos' -, mas também nas celebrações e nas festas populares, na hospitalidade ocasional a visitantes 'de fora', nos almoços e jantares comemorativos e nos restaurantes

turísticos da comida chamada curiosamente de "típica".(FERNANDES, 2001, p. 22)

Manuel Querino em: *A arte culinária na Bahia* no ano de 1957 nos coloca diante de um universo que o próprio autor chamou de sistema alimentar da Bahia. Manuel Querino, descendente de africano, escritor no início do século XX, era profundamente conhecedor de sua cultura de origem. Ao lado de iguarias onde o azeite de dendê também chamado de azeite de cheiro é um dos ingredientes essenciais. Querino traz também notícias sobre pratos como o feijão de leite, escaldado de peixe, frigideira de camarões e até mesmo os afamados sarapatéis, feijoadas e mocotós. Todos eles elaborados de uma forma ou de outra com a participação do elemento africano.

Darwin Brandão no livro: *A cozinha baiana*, no capítulo *A tradição está nos conventos*, no ano de 1948 descreve que a negra cozinheira dividiu as honras com o azeite de oliva e o azeite de dendê, ela também misturou o quiabo ao nabos, ao grão-de-bico, aos pepinos, e as berinjelas, e ao maxixe. O autor fala de uma cozinha mista, portuguesa e africana, ainda mais africana porque era a negra quem cozinhava.

O professor Ericlivaldo veiga em sua tese de doutorado intitulada : *A cozinha baiana do restaurante escola do SENAC do pelourinho – Bahia: Mudança de contexto e autores*, nos trás um caderno de receitas onde aparece o feijão de leite, a feijoada, a quiabada, o quiabebe entre outras. Exemplos de pratos elaborados a partir dos "africanos" onde o dendê esta ausente:

Ingredientes:

Feijão de Leite

1 ½ de feijão mulatinho

200 g de açúcar

300 ml de leite de coco

Sal à gosto

Modo de preparar:

Cozinhe o feijão e passe no liquidificador com o leite de coco, açúcar e sal. Coloque para ferver.

Rendimento 15 porções ( VEIGA, 2002)

Sobre a quiabada ele descreve:

Quiabada

**Ingredientes:**

2 kg de quiabo  
1 kg de charque  
1 kg de carne bovina  
5 dentes de alho moídos  
200g de cebola  
200g de tomate  
3 pimentões  
50 ml de óleo  
5 ramos de hortelã  
1 colher (sopa) de pimenta-do-reino  
3 folhas de louro  
1 colher (sopa) de óleo  
100g de camarões secos inteiros  
sal a gosto

**Modo de fazer:**

Corte as carnes e retire o sal. Refogue em óleo o bacon e o charque. Pronto o refogado coloque alho, cebola, tomate, pimentão cortado, os demais condimentos e a carne bovina. Quando a carne estiver pré-cozida, acrescente os quiabos cortados em rodela, o camarões secos inteiros e um pouco de água para cozinhar. Sirva com arroz.

Rendimento 15 porções. (VEIGA, 2002)

Nesta última é importante chamar a atenção para a presença do quiabo, um elemento tipicamente africano que foi trazido pelos portugueses numa preparação que mais uma vez não vai o azeite de dendê.

É digno de nota observar que a culinária afro-baiana é uma das mais apreciada em todo estado, sendo assim percussora das manifestações culturais diversas. Apesar das discussões recentes sobre o tema do cardápio afro-baiano, se assim podemos chamar, ainda é comum ver estudiosos reduzir a comida afro-baiana pratos como o caruru e o acarajé. Para isso pode-se lembrar que há doces como a amoda, cocada, o cuscuz de vários tipos, ao lado de pamonhas e outras iguarias, todas elas feitas inicialmente pelas mãos africanas. Entende-se feitas como algo que se este não criou ao menos dominou a técnica ou simplesmente melhorou o paladar ou popularizou esta comida.

Esta comida que se espalhou por todo Estado e que na atualidade vem se prestando a curiosas alternativas ou soluções culinárias, a exemplo do que vem acontecendo com as comidas servidas no tabuleiro ou daquelas que migraram do tabuleiro para os carrinhos.

#### 4 A GUISA DE CONCLUSÃO...

Compreendemos a chamada cozinha afro-baiana como aquela onde o africano foi o grande responsável se não pela sua fixação, popularização de gostos que posteriormente vão ser integrados ao cardápio da cidade de Salvador, não naquele do dia a dia, mas o reservado a ocasiões especiais. Cozinha onde a utilização do azeite de dendê tornou-se uma constante ao lado de ingredientes como as pimentas. Todavia, uma leitura mais atenta sobre o assunto, permite demonstrar que este item quase iconográfico desta culinária caracterizada por cores, cheiros e sabores específicos não pode ser utilizado como único elemento de sua caracterização. Entendida como algo que vai além dos ingredientes, a cozinha afro-baiana, como qualquer outra, pode também ser explicada a partir de visões de mundo e significados diversos que orientam técnicas e modos de preparar algumas comidas.

É interessante também levar em consideração que a cozinha ritual dos terreiros de candomblé exerceram significativa influencia sobre as chamadas comidas de azeite. Não obstante este fato, as primeiras não podem ser confundidas com as segundas.

Nas ruas, assim como em outros ambientes, estas comidas desde que se tem notícias em finais do século XVIII veem passando por processos de modificações. Junta-se a isso, uma espécie de “globalização gustativa” imposta nos dias atuais às formas tradicionais de produzir comidas, ou como sugere o Professor Vivaldo da Costa Lima, produzir os “de comer.”

Na cidade de Salvador, algumas delas, a exemplo dos mingaus, bolos, pamonhas e outras iguarias, sobrevivem ao seu tempo, resistindo as mudanças impostas, ora pela indústria de alimentos, ora mesmo pelos “novos gostos”. Assim, lá onde se espera o “desaparecimento” da cozinha afro-baiana, se a entendermos como algo que diz respeito também a técnicas e modos de fazer, podemos encontrar a presença dessa culinária a partir da permanência de iguarias onde desde cedo a mão do negro fez-se sentir profundamente.

Esta e outras observações através deste trabalho nos levou a retomar a relação entre comida e cultura ao mesmo tempo que abriu perspectiva para futuros estudos sobre saborosos pratos afro-baianos que sobrevivem para além do cardápio ritual dos terreiros de candomblé e das modificações ditadas pelas novas demandas suscitadas pelo comer na contemporaneidade.

## 5 REFERÊNCIAS

- ALBURQUEQUE, Sergio Moacir de; **Manifesto Regionalista**, 4.ed, Recife: IJNPS/MEC,1967, p.61.
- ARAÚJO, Aneide Oliveira; OLIVEIRA, Marcelle Colares. **Tipos de pesquisa. Trabalho de conclusão da disciplina Metodologia de Pesquisa Aplicada a Contabilidade**:- Departamento de Controladoria e Contabilidade da USP: São Paulo, 1997.
- A.V.; OLIVEIRA, N. **Escritas e Narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.
- BATISDE, Roger. **A cozinha dos deuses: alimentação e candomblé**. Vol. 08 de Coleção Ensaio e Debate Alimentar. Rio de Janeiro: SAPS, 1952.
- BRANDÃO, Darwin . **A cozinha baiana**, Bahia: Livraria Universitária,1948.
- CARNEIRO, Edison. **Candomblés da Bahia**: Secretária de Educação e Saúde: Salvador, 1948.
- CASCUDO, Luis da Câmara. 1962 [1954. Dicionário do folclore do Brasil.Rio de Janeiro, INL.  
\_\_\_\_\_. **A cozinha Africana no Brasil**. Luanda: Imprensa Nacional de Luanda, 1964.
- DA MATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. *O Correio*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22, jul, 1987.
- FERNANDES, Caloca . **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2001.  
\_\_\_\_\_. **Casa Grande & senzala. Formação da Família brasileira sob o regime patriarcal**. 48ª edição. São paulo: Global, 2003.  
\_\_\_\_\_. **Casa-Grande & Senzala – Formação da Família Brasileira sob o regime de Economia Patriarcal**. 14ª edição. Recife: Imprensa Oficial, 1966.  
\_\_\_\_\_. **Açúcar - Algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1939.
- GEERTEZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- JUNIOR, Vilson Caetano de Sousa. **O Banquete Sagrado**. Salvador: Atalho, 2009.  
\_\_\_\_\_. **Na Palma da Minha Mão**. Salvador: EDUFBA, 2011.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica**. In: **Seminário alimentação e cultura**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002.
- HERNÁNDEZ, J. C. **Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 129 – 14.
- HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento: as gastronomia brasileira no século XVI**./ Sheila Moura Hue; com a colaboração de Ângelo Radel, Ronaldo Wenegraz. Rio de Janeiro: Zahar, 2008
- LÉVI-STRAUSS, C. **Les structures élémentaires de la parenté**. 2ª ed. Paris: Mouton; 1973.
- LIMA, Vivaldo da Costa. **A família-de-santo nos Candomblés Jeje-Nagôs da Bahia: um estudo de relações intra-grupais**. Salvador: UFBA, 1977.
- LIMA, Vivaldo da Costa. **A anatomia do Acarajé e Outros Escritos**.Salvador: Corrupio, 2010.
- MATTOSO, Kátia M. de Queirós. **Ser escravo no Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1988.  
\_\_\_\_\_. **Bahia: a cidade de Salvador e seus mercados no século XIX**. São Paulo: Hucitec, 1978.
- SOARES, Cecília Moreira. **Mulher negra na Bahia no século XIX**. Dissertação (mestrado) –

- Universidade Federal da Bahia. Salvador: Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, 1994.
- MINTZ S. **Comida e antropologia. Uma breve revisão.** *Cadernos de Ciências Sociais*, v.16, n.47, p.31-41, 2001.
- PORTELA, Flávia. **Gula d'Àfrica: o sabor africano na mesa brasileira.** Brasília: SENAC, 2007.
- VEIGA, Ericivaldo. ***A cozinha baiana do restaurante escola do Senac do Pelourinho - Bahia: mudança de contexto e atores.*** Tese apresentada à banca examinadora da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, como exigência parcial para obtenção do título de Doutor em Ciências Sociais. São Paulo: PUC, 2002.
- VIANA FILHO, Luiz. **O negro na Bahia: um ensaio clássico sobre a escravidão.** 4. ed. Salvador: EDUFBA, Fundação Gregório de Matos, 2008.
- VILHENA, Luís dos Santos. **A Bahia no século XVIII.** Volume 1. Bahia: Itapuã, 1969.
- VIANNA, Hildegardes. **A Bahia já foi assim :crônicas de costumes.** Salvador: FG, 2000.
- RADEL, Guilherme. **A cozinha Sertaneja da Bahia.** 2 ed/ Salvador: o Autor, 2009
- \_\_\_\_\_. **A cozinha africana da Bahia.** Salvador: o Autor, 2006.
- SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial.** São paulo: SENAC, 2005.

