

ASPECTOS AFROBRASILEIROS NA CULINÁRIA BAIANA

Valdiêgo José Monteiro Tavares – Universidade Estadual da Paraíba

valdiegomonteiro@gmail.com

Fernanda Maria Sousa Martins – Universidade Estadual da Paraíba

nanda_@hotmail.com

Larissa Mabrine Dias da Silva – Universidade Estadual da Paraíba

larissamabrine@gmail.com

Roberta Rosa Portugal – Universidade Federal de Feira de Santana

robertauefs@gmail.com

A influência negra no Brasil se iniciou no período de traslado dos escravos trazidos da África para distintos lugares do país, época em que o tráfico de escravo era de grande valor comercial (PRANDI, 2000, p.52). A vinda dos escravos africanos trouxe às terras brasileiras vastas e distintas culturas africanas que se desenvolveram em diferentes lugares através da religião, da dança, da música, da culinária e do idioma. A Bahia é um dos estados que mais possui população negra em todo mundo, por isso sua cultura é marcadamente afro-brasileira, ou seja, caracteriza-se por um conjunto de manifestações que aponta a influência africana desde a época do Brasil colônia. Os estudos sobre a influência africana na culinária baiana tem se desenvolvido muito, desta maneira mostram como as especiarias trazidas pelos africanos começaram a diversificar a cozinha baiana. Justifica-se, que os estudos sobre esse tema é culminante, pois dessa maneira a sociedade tem participação efetiva e conhece como se originou a culinária de seu lugar e porque sofreu tanto influência dos povos africanos. Na Bahia a cultura afro-brasileira é particularmente destacada através da culinária e consegue, mesmo após tantos séculos, permanecer viva. Neste artigo, estudaremos as características afro-brasileiras na culinária Baiana, como a mesma se desenvolveu e como se torna influente no cotidiano da culinária dos baianos. Para realização desse estudo foi feita uma pesquisa bibliográfica com base nos autores Raul Lody (2009), Vilma Souza (2009), Fernanda Ferreira Marcolino (2005), que estudam as características afro na culinária baiana. A culinária é um dos aspectos mais evidentes e dominantes no que diz respeito à



influência africana na Bahia, pois é uma mescla de elementos da cozinha africana, indígena e portuguesa, ou seja, percebemos que é uma culinária adaptada, recriada a partir de ingredientes africanos e não africanos. Pratos típicos da culinária baiana como o vatapá, moqueca, acarajé, caruru, abará, todos são preparados com o azeite de dendê, especiaria de origem africana, que chegou ao Brasil junto com o tráfico negreiro do escravos. Segundo Lody (2009, p.10) afirma em um de seus textos, durante muitos anos, pôde-se dizer que apenas na Bahia a planta conseguiu instalar-se, e que o óleo ou o azeite de palma era ingrediente notável em muitos dos pratos já tradicionais da culinária baiana. Na Bahia, existem duas maneiras típicas de se preparar os pratos da culinária afro-brasileira: de uma maneira simples, quando as comidas não levam muito tempero e são feitas nos terreiros de candomblé para serem oferecidas aos orixás, e, da outra forma, essas comidas são feitas fora dos terreiros de candomblé, as comidas são preparadas com muito tempero, sendo vendidas pelas baianas em seus tabuleiros, em restaurante e residências (SOUZA, 2009, p. 01). Portanto, com base nas leituras realizadas, podemos inferir que a culinária baiana tem fortes características proveniente de influência africana, que sobreviveu e ofereceu elementos para que surgisse o que se chama de cultura afro-brasileira.

Palavras-chave: Influência africana – Cultura afro-brasileira – Culinária baiana – Palmeira Dendê.