

Culinária

A feijoada brasileira, considerada o prato nacional do Brasil, é frequentemente citada como tendo sido criada nas senzalas e ter servido de alimento para os escravos na época colonial. Atualmente, porém, considera-se a feijoada brasileira uma adaptação tropical da feijoada portuguesa que não foi servida normalmente aos escravos. Apesar disso, a cozinha brasileira regional foi muito influenciada pela cozinha africana, mesclada com elementos culinários europeus e indígenas. A culinária baiana é a que mais demonstra a influência africana nos seus pratos típicos como acarajé, caruru, vatapá e moqueca. Estes pratos são preparados com o azeite-de-dendê, extraído de uma palmeira africana trazida ao Brasil em tempos coloniais. Na Bahia existem duas maneiras de se preparar estes pratos "afros". Numa, mais simples, as comidas não levam muito tempero e são feitas nos terreiros de candomblé para serem oferecidas aos orixás. Na outra maneira, empregada fora dos terreiros, as comidas são preparadas com muito tempero e são mais saborosas, sendo vendidas pelas baianas do acarajé e degustadas em restaurantes e residências.