



**Serviço Público Federal
Ministério da Cultura
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN**

CERTIDÃO

CERTIFICO que do Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, instituído pelo Decreto número três mil quinhentos e cinquenta e um, de quatro de agosto de dois mil, consta à folha seis o seguinte: “Registro número três; Bem cultural: Ofício das Baianas de Acarajé; Descrição: É a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia. Dentre as comidas de baiana destaca-se o acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é moído em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e posteriormente frito no azeite de dendê fervente. Sua receita tem origens no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de escravos dessa região. No início, todas as pessoas que produziam e comercializavam o acarajé eram iniciadas no candomblé, numa prática restrita a mulheres, em geral filhas-de-santo dedicadas ao culto de Xangô e Oiá (Iansã). Para cumprir suas “obrigações” com os orixás, durante o período colonial, as negras libertas ou negras de ganho preparavam os quitutes e saíam às ruas de noite para vendê-los, dando origem a esse costume. A atividade de produção e comércio é predominantemente feminina, e encontra-se nos espaços públicos de Salvador, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade. A indumentária das baianas, característica dos ritos do candomblé, constitui também um forte elemento de identificação desse ofício, sendo composta por turbantes, panos e colares de conta que simbolizam a intenção religiosa das baianas. Os bolinhos de feijão fradinho, destituídos do recheio utilizado para o comércio, são, inclusive atualmente, oferecidos nos cultos às divindades do candomblé, especialmente a Xangô e Oiá (Iansã). A produção do acarajé e das outras comidas no universo religioso do candomblé é uma das razões pela qual a receita do acarajé se mantém sem muitas alterações, visto que há uma série de cuidados com a preparação do alimento que é ofertado aos orixás e que, mesmo como produto comercializado para o público em geral mantém o seu elo de comunicação simbólica com as divindades. Para sua comercialização são utilizados vatapá, caruru e camarão seco como recheio e o tabuleiro no qual é vendido também é composto



por outros quitutes tais como abará, passarinha (baço bovino frito), mingaus, lelê, bolinho de estudante, cocadas, pé de moleque e outros. Os aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização compreendem: o modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em logradouros soteropolitanos; os elementos associados à venda como a indumentária própria da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam; os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esse elemento simbólico constituinte da identidade baiana. A feitura das comidas de baiana constitui uma prática cultural de longa continuidade histórica, reiterada no cotidiano dos ritos do candomblé e constituinte de forte fator de identidade na cidade de Salvador. Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo nº 01450.008675/2004-01 e Anexos, no qual se encontra reunido o mais completo conhecimento sobre este bem cultural, contido em documentos textuais, bibliográficos e audiovisuais. O presente Registro está de acordo com a decisão proferida na quadragésima quinta reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada em primeiro de dezembro de dois mil e quatro. Data do Registro:.....” E por ser verdade, eu, Márcia Genésia Sant’Anna, diretora do Departamento de Patrimônio Imaterial do Instituto do patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, lavrei a presente certidão que vai por mim datada e assinada. Brasília, Distrito Federal, vinte e um de dezembro de dois mil e quatro.