A Bahia tem Dendê

Ofício das baianas, patrimônio imaterial do Brasil

Fundação Pedro Calmon
SECULT-BA

A BAHIA TEM DENDÊ!

Ofício das Baianas, Patrimônio Imaterial do Brasil

FUNDAÇÃO PEDRO CALMON
Salvador – Bahia
2015

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
Rui Costa

SECRETARIA DE CULTURA
Antônio Jorge Portugal

FUNDAÇÃO PEDRO CALMON
Edvaldo Mendes Araújo

SISTEMA ESTADUAL DE BIBLIOTECAS PÚBLICAS
Maria Cristina Santos

BIBLIOTECA VIRTUAL CONSUELO PONDÉ
Mariângela Nogueira

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO
Renato Ribeiro

FOTOGRAFIAS
Elói Correa

B135 A Bahia tem dendê! (livro eletrônico): ofício das baianas, patrimônio imaterial do Brasil. _ Salvador : Fundação Pedro Calmon, 2015.
75p. : il.

ISBN: 978-85-61458-82-9

1.Baianas de Acarajé. 2.Patrimônio Imaterial. 3.Bahia – Tradições Religiosas. 4.Candomblé – Tradição. 5. Cultura Afro Brasileira. I.Título.

CDD 394

FUNDAÇÃO PEDRO CALMON
SISTEMA ESTADUAL DE BIBLIOTECAS PÚBLICAS
BIBLIOTECA VIRTUAL CONSUELO PONDÉ
Av. Sete de Setembro, 282 – Edf. Brasilgás - Centro
Salvador – Bahia – Brasil
40.060-001

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO..... **4**
Zulu Araújo

ACARAJÉ É FOGO..... **5**
Vagner José Rocha Santos

BAIANAS DO ACARAJÉ: NOBRES GUERREIRAS..... **20**
Jaime Sodré

BAIANAS DO ACARAJÉ: DAS AMARRAS DO GANHO A EMPRESÁRIAS DE SUCESSO..... **34**
Florismar Menezes Borges

Reportagem
OFÍCIO DA BAIANA DE ACARAJÉ: PATRIMÔNIO DO SABOR E DO SABER FAZER..... **50**
Meire Oliveira Freitas, fotos de Elói Correa (Gov/BA)

ENTREVISTA COM RITA SANTOS..... **68**

SOBRE OS AUTORES..... **75**

Com este e-book, a Fundação Pedro Calmon junta-se a um importante grupo de artistas, historiadores, antropólogos e intelectuais de áreas diversas que em versos, prosas, desenhos, fotografias, teses, artigos e dissertações trataram das baianas de acarajé, de seu ofício, de sua ancestralidade, religião, raça e, principalmente, de seus quitutes.

No website, fruto do mesmo projeto, "A Bahia tem dendê", a Fundação Pedro Calmon reúne estes pesquisadores, artistas, jornalistas numa compilação de trabalhos produzidos sobre o tema e disponíveis na rede mundial de computadores.

E não poderia haver momento mais propício do que este, quando o reconhecimento do ofício da baiana de acarajé, pelo IPHAN, como patrimônio imaterial cultural completa dez anos.

Este livro, assim como o website, é mais do que uma homenagem às baianas, é um agradecimento por tudo que elas têm representado no nosso estado, como guardiãs de importantes aspectos da nossa cultura: nossa cozinha e nossa ancestralidade africana.

Zulu Araújo
Diretor-geral da Fundação Pedro Calmon

O ACARAJÉ É FOGO

Vagner José Rocha Santos

"Dez horas da noite, na rua deserta, a preta mercando parece um lamento [...] Na sua gamela tem molho cheiro, pimenta da costa, tem acarajé..." O trecho da música *A preta do acarajé,* de Dorival Caymmi (1939), sintetiza bem a rotina das antigas vendedoras de acarajé da cidade do Salvador. Antes delas, durante o século XIX, o trabalho de comercialização de alimentos e outros produtos pelas mulheres negras nas ruas da Bahia favoreceu a construção de princípios de identificação daquelas mulheres, o que representou uma forma de sobrevivência, preservação (e reinvenção) de tradições culturais, além de uma possibilidade de ascensão social.

No período da escravidão, a principal atividade desenvolvida pelas negras era o trabalho doméstico. Elas precisavam ter habilidades para lavar, engomar, limpar e, principalmente, cozinhar. Algumas eram livres e vendiam o seu trabalho de doméstica, mas a maioria era escrava. Além da ocupação nas casas dos senhores, muitas realizavam serviços para terceiros

comercializavam produtos nas ruas da cidade. Diferentemente das crioulas (filhas de escravos nascidas no Brasil), que quase não desempenhavam a função de ganhadeira e dedicavam-se prioritariamente às atividades domésticas, a maioria das mulheres africanas trabalhava na rua.[1]

Uma dieta marcadamente influenciada pelo azeite-de-dendê e demais produtos de origem africana ganhou dimensão pública e foi introduzida na alimentação brasileira através dessas mulheres e das atividades que realizavam na condição de escravas-de-ganho, sendo o lucro auferido dividido em proporções negociadas com seus senhores. Naquele período, mulheres de todas as classes sociais só exerciam funções domésticas, visto que sair à rua desacompanhada era considerado ultrajante para as senhoras "de respeito".

Ao deixarem a cozinha da Casa Grande, as escravas inauguraram, nos centros urbanos, a prática de comercialização de quitutes em via pública. Desde o período colonial, a venda no tabuleiro também servia para financiar as festas e obrigações religiosas nos terreiros, e/ou ajudar na criação de irmandades religiosas católicas. De acordo com Renato da Silveira[2], as irmandades de negros no Brasil colonial eram frequentemente dedicadas a Nossa Senhora do Rosário, São Benedito, Santo Antônio de Catageró, Santa Ifigênia. Sendo que, "na sociedade colonial portuguesa as irmandades destinadas aos negros eram particularmente vigiadas: como todas as demais, eram supervisionadas e inspecionadas pelas autoridades civis e eclesiásticas, porém 'com maior zelo".[3]

Ainda assim, as confrarias de pretos conseguiram desenvolver estratégias paralelas de atuação para burlar a fiscalização oficial, adulterando, por exemplo, as prestações de contas da irmandade.

1 Cecilia C. Moreira Soares. *Mulher negra na Bahia no século XIX*. Salvador: EDUNEB, 2006.

2 Renato da Silveira, *O candomblé da Barroquinha: processo de constituição do primeiro terreiro baiano de keto*. Salvador: Edições Maianga, 2006.

3 *Idem.*

Os recursos provenientes dessas transações financiavam a compra de cartas de alforria, auxiliavam na organização de revoltas armadas etc. Paralelo a isso, o lucro proveniente do ganho também contribuía para a realização dessas atividades.

Em diversas áreas de Salvador, como no centro antigo da cidade, produtos africanos eram facilmente encontrados nas mãos das ganhadeiras. De certa forma, a atividade de mercar representava um reencontro com a África, com seus mercados e sua cultura. Vender comidas de origem africana, panos-da-costa, contas, entre outros, configurava-se em uma marca das religiões dos negros no dia-a-dia dos habitantes de Salvador.

Ao longo dos séculos, a atitude de mercar representou mais do que uma forma de sobrevivência das negras africanas. Foi importante para ajudar a construir um intricado universo cultural em que a comida e o ofício de vendê-la tornaram-se uma herança dos ancestrais africanos que foi incorporada à cultura baiana.

No século passado, "era ao redor dos tabuleiros que se sabia das coisas: lá que se construía toda uma rede de relações que informava, amparava, divertia e ampliava os contatos".[4] Atualmente, ainda é possível constatar esses laços de sociabilidade propiciados a partir do tabuleiro. As ganhadeiras do século XIX tornaram-se as baianas de acarajé do século XXI.

No tabuleiro da baiana é o acarajé que se destaca. Ao contrário do abará, que é cozido, o acarajé é frito no azeite-de-dendê. De acordo com Raul Lody,[5] a 'obrigação do acarajé' era realizada pelas negras que vendiam o bolinho nas ruas, em gamelas de madeira redondas, para custear os gastos com as obrigações de iniciação

4 Mônica Velloso, "As tias baianas tomam conta do pedaço... Espaço e identidade cultural no Rio de Janeiro". *Revista Estudos Históricos*, vol. 2, nº 6, 1990, p. 218. Disponível em: <http://virtualbib.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2303/1442>. Acesso em 10 de setembro de 2015.

5 Raul Lody, *Candomblé: religião e resistência cultural.* Ática: São Paulo, 1987.

religiosa. Escolhidas por Oiá-Iansã, essas mulheres recebiam autorização para preparar e comercializar publicamente o alimento votivo da deusa poderosa, orixá dos ventos e tempestades. Originário da África Ocidental, esse bolinho que compõe o cardápio de Iansã, era inicialmente conhecido como acará ("bola de fogo") para *ajeum*,[6] servido puro ou, no máximo, com pimenta.

Segundo Ferreira Filho, durante o século XIX, os produtos encontrados nos tabuleiros e gamelas das ganhadeiras seguiam os preceitos do orixá de cada vendedora. "De acordo com o orixá, a atividade variava. Assim, as filhas de Iansã e Xangô vendiam acarajés; as de Ogum, vísceras de boi; as de Omolú, sarapatel e moqueca de peixe. Já Oxalufã, Oxaguiã e Oxalá prescreviam acaçá, o cuscuz, o mingau e a cocada branca".[7]

Mesmo com o fim da escravidão, o acarajé continuou sendo vendido por obrigação religiosa ou com finalidade comercial, o que representou e ainda representa o sustento familiar para muitas baianas, em sua maioria, negras e de origem pobre. Desse modo, podemos perceber como a trajetória do acarajé está cercada por um universo de ancestralidade, sacralidade e tradição, preservando assim elementos da cultura africana há mais de três séculos.

Ingrediente mais evidente das chamadas "comidas de azeite", o dendê funciona como uma marca da identidade baiana. As comidas que utilizam azeite-de-dendê no seu preparo situam-se justamente

---

6 *Ajeum:* verbo comer em iorubá (Raul Lody. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008, p. 418). Ainda que a definição de acarajé como "comer bola de fogo" seja a mais aceita e difundida atualmente, alguns estudiosos desenvolveram explicações diferentes para a origem e significado do termo. Para mais informações, consultar: Yeda Pessoa de Castro, *Falares africanos na Bahia: um vocabulário afro brasileiro.* Rio de Janeiro: Topbooks, 2001; Vivaldo da Costa LIMA, *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010; e Maximilien Laroche, "Akara, akra, acarajé: o gosto da África nas Américas". In: Laroche, M; Scheinowitz, C. Oliveira, H (orgs.). *Haiti 200 anos de diáspora e utopias de uma nação americana*. Feira de Santana: UEFS, 2004.

7 Alberto Heráclito Ferreira Filho, *Quem pariu e bateu que balance!: Mundos femininos, maternidade e pobreza em Salvador, 1890-1940*. Salvador: CEB. 2003, p. 47.

no *ethos* baiano, contribuindo de maneira significativa para a definição do que é baianidade – aqui entendida como um conceito que se refere mais expressivamente a Salvador, a região do Recôncavo e ao litoral sul do estado. Entretanto, ressaltamos que nossa compreensão sobre a baianidade diz respeito a um aspecto que está muito mais relacionado a características comportamentais do que, necessariamente, a questões geográficas, ou com o fato de nascer na Bahia.

No rol das comidas de azeite, o acarajé é um dos alimentos rituais do candomblé que não ficou restrito apenas às oferendas a Iansã, orixá do fogo, mas alcançou as ruas de Salvador, suas festas profanas, chegando, até mesmo, às praias da cidade. E o acarajé das ruas é considerado "quente" quando se acrescenta pimenta a seu recheio. As pimentas, assim como o azeite-de-dendê, também são condimentos essenciais de uma cozinha marcada pelas cores vibrantes e cheiros peculiares.

Os tabuleiros das baianas, ou "essas pequenas cozinhas itinerantes, esses pequenos restaurantes verticais"[8] são os lugares onde o acarajé alcança sua maior capacidade de representar e simbolizar a comida, fazendo-nos degustá-lo no plano material e imaginário. Prova disso é a importância da cor nas comidas com azeite-de-dendê. Uma comida sem cor nos parece insossa, sem sabor, sem atrativos. "Sem dúvida comer dendê é comer o que significa o dendê, maneira mito-endógena de comer e alcançar os ancestrais – e neles Exu – o mais dendê de todos".[9] E, como bem observou Vivaldo da Costa Lima, "até mesmo aqueles pratos [...] que não 'pegam' azeite de dendê, estão com ele comprometidos: compromisso da ausência prescrita, da omissão enfatizada na receita que guarda o padrão das interdições rituais".[10]

8 Costa Lima, *A anatomia do acarajé*, p. 125.

9 Raul Lody, *Axé da Boca: temas de antropologia da alimentação*. Rio de Janeiro: ISER, 1992, p. 12.

10 Vivaldo da Costa Lima, *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010, p. 35.

O dendê carrega uma história que pode muito bem ser resumida no acarajé, ao tratarmos das comidas de azeite na Bahia. E mesmo preservando elementos da cultura africana há mais de trezentos anos, o bolinho de feijão fradinho frito no azeite-de-dendê sofreu certas alterações que ficaram mais evidentes nos últimos anos.

A inclusão de antigos e novos acompanhamentos no quitute (carne moída, siri catado, bacalhau, maionese etc.), a preparação do acarajé também por homens, o pó para preparo do acarajé, a modificação das vestimentas da baiana, o surgimento do acarajé "zen" (feito de soja), do acarajé de milho verde, do acarajé "light" (grelhado), são algumas mudanças percebidas no preparo e/ou comercialização do bolinho.

Foi diante destas descaracterizações e na tentativa de preservar a história e a herança cultural do acarajé que, em 2005, o ofício da baiana de acarajé se tornou patrimônio imaterial. O pedido de registro de salvaguarda foi solicitado pela ABAM, pelo Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia - CEAO/ UFBA, e pelo Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá.

A inscrição do ofício da baiana de acarajé no *Livro de Registros e Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão e dos Lugares* (IPHAN/MinC), na categoria Saberes, leva em consideração o modo de fazer e os significados dos itens alimentares tradicionais que compõem o acarajé.

O azeite fervente que frita o bolinho tem a cor de fogo, símbolo que marca os tons marrons e vermelhos utilizados por Iansã, sincretizada como Santa Bárbara no catolicismo popular. É por isso que no dia dedicado à Santa (4 de dezembro), os devotos comparecem à festa vestidos de vermelho. Também não por acaso, essa mártir católica é tida como a padroeira das baianas de acarajé; e alguns devotos da Santa costumam distribuir acarajés na porta da Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, templo que celebra as missas festivas e de onde sai a procissão que percorre algumas ruas do

Centro Histórico de Salvador. Durante a procissão, é muito comum ver adeptos do candomblé entrar em transe diante do andor que leva a imagem de Santa Bárbara. A festa centenária foi oficialmente reconhecida como patrimônio imaterial da Bahia, em 2008.

Nos terreiros de candomblé, a comida é uma das principais maneiras de comunicação com os orixás e de renovação do axé. Acreditamos que as baianas seguidoras do candomblé renovam o seu axé enquanto preparam a massa do acarajé. O longo período de confecção da massa é um momento oportuno para a baiana rezar aos deuses, pedindo boa venda e para que possa fritar muitos bolinhos, retornando para casa com a panela da massa vazia.

É interessante observar como essa comida-patrimônio não aparece na letra da música *No tabuleiro da baiana*, composta por Ary Barroso em 1936 e que ficou internacionalmente conhecida na voz de Carmem Miranda. Além disso, a letra da canção diz que "No coração da baiana tem: sedução, canjerê, ilusão, candomblé". Se antes, todas as baianas de acarajé eram adeptas das religiões de matriz africana, hoje a realidade na cidade de Salvador é bastante diferente.

O surgimento da baiana de acarajé evangélica e sua postura ao chamar o quitute de "acarajé do Senhor" ou "bolinho de Jesus" denotam uma prática de legitimação de uma identidade sócio-religiosa – oposta a das baianas adeptas do candomblé, num processo de luta de representações que objetivam a definição da existência de um grupo que seja reconhecido pelos neopentecostais.

Esta atitude implica, inclusive, em um total esvaziamento do termo, tendo em vista que a palavra acarajé, que teve origem nos cultos afro-brasileiros, significa comer bola de fogo e está ligada a Iansã, divindade pertencente ao candomblé. Contudo, acreditamos que poucas pessoas sabem o real significado da palavra acarajé e não dão importância ao aspecto etimológico, apesar de o bolinho ser tão apreciado pelos soteropolitanos. Ainda assim, essa nova

denominação parece representar uma ressignificação simbólico-religiosa do acarajé como produto de uma baianidade religiosa vinculada aos evangélicos. Segundo Silveira,[11] atitudes como esta são importantes para que haja um reconhecimento por parte dos membros da comunidade.

Nesse contexto, para alcançar um patamar de superioridade é necessário utilizar-se de atitudes performativas, percebidas através das advertências dos pastores com relação às baianas de acarajé, a postura adotada pelas vendedoras evangélicas, o perigo de ingerir um acarajé 'enfeitiçado' etc. A(s) identidade(s) das vendedoras de acarajé evangélicas parecem se apresentar aqui através do reconhecimento da alteridade: "nós somos diferentes delas".

Não obstante, acreditamos que as baianas evangélicas não são apenas ressonantes dos discursos das igrejas neopentecostais. Até mesmo porque as práticas não pertencem às instituições religiosas, mas às pessoas – ainda que os líderes religiosos queiram moldar e controlar os fiéis (e suas práticas) de acordo com os seus interesses.

Além do aparecimento das baianas evangélicas, dos anos 1970 para cá, outras mudanças foram percebidas, como o surgimento dos 'baianos de acarajé' e a comercialização da massa pronta para fazer o bolinho. Segundo a Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia - ABAM, a aquisição de massa pronta não se configura em um aspecto que vai de encontro à tradição, e pondera que o diferencial de um bom acarajé está no "bater a massa".

Percebemos que este posicionamento da ABAM se apresenta como uma reconfiguração do discurso da tradição para incluir um processo de modernidade. No mundo que preza tanto pela otimização do tempo, os acarajés que antes só eram encontrados no tabuleiro das baianas

11 Renato da Silveira, "O espetáculo e seu contexto através dos tempos: por uma abordagem multidisciplinar". In: Edilene Matos (org.). *Arte e Cultura: memória e transgressão.* Salvador: Edufba, 2011, p. 79-120.

entraram na lógica dos *fast-foods* e agora também podem ser comprados em lanchonetes, *delicatessens* e restaurantes, além do acarajé *delivery*.

Não queremos dizer com isso que o acarajé é uma comida imutável. Até mesmo porque ele (o acarajé) precisou passar por determinadas adequações para chegar à atualidade. Hoje em dia, por exemplo, nenhuma baiana vende seu acarajé à maneira das ganhadeiras que anunciavam: "acará, acará ajé, acarajé". Assim como os rituais, é impossível pensar nos alimentos como algo estanque, estagnado. Observando como o hábito de comer acarajé é uma prática recorrente a muitos soteropolitanos, percebemos como a vida cultural do ser humano abrange também as suas ações cotidianas, e que todas essas práticas culturais devem ser consideradas.

Isso atesta o caráter profano que a venda do acarajé em Salvador adquiriu, principalmente nos últimos anos, com a expansão desse mercado através de pessoas que vislumbram no tabuleiro uma fonte de renda, ainda que sejam adeptas de religiões diferentes dos cultos afros ou não possuam nenhum vínculo religioso. "Devido às boas perspectivas de lucro, esse mercado se expandiu e ultrapassou as fronteiras dos tabuleiros das baianas tidas como tradicionais, negras, do candomblé, idosas e vestidas com a indumentária típica".[12]

Uma das principais reivindicações da ABAM é que todas as baianas de acarajé, independentemente da sua profissão religiosa, utilizem o traje típico para trabalhar no tabuleiro. Sobretudo para elas, a farda se apresenta como uma identidade do ofício, já que a aparição pública é um dado identitário. "É na rua onde a baiana se constitui, relacionando-se com o espaço público de uma forma específica".[13]

---

12 Rivea P. de Lima; Samira C. Figueiredo; Juliede de A. Alves; Ligia A. da S. Santos,"Baiana artesã e baiana empresária: retrato sobre a tradição e a modernidade no âmbito do comércio de acarajé em Salvador-BA", p. 3. Disponível em: <http://www.cult.ufba.br/wordpress/?page_id=998>. Acesso em: 10 de setembro de 2015

13 Nina Pinheiro Bitar, "Agora, que somos patrimônio...": Um estudo antropológico sobre as "baianas de acarajé". Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia - UFRJ. Rio de Janeiro, 2010, p. 161.

A indumentária típica completa é composta de várias peças, como bem descreveu Lody:

> Como manda o costume, a roupa de trabalho, roupa do ofício de fazer e de vender comida no tabuleiro segue o tipo consagrado que inclui: saia, bata, camizu, torço ou ojá de cabeça, fios de conta, brincos entre outros símbolos que notabilizam e identificam a baiana, a "baiana de acarajé".[14]

O professor Vivaldo da Costa Lima[15] definiu a venda de acarajé como uma verdadeira etnocenologia, em que o tabuleiro se transforma em uma espécie de palco para o espetáculo da baiana. Fazendo uma análise desse texto de Lima, Milton Moura ressaltou que:

> O próprio traje da baiana aponta para o movimento. Sentada em um banquinho, ela é senhora de seu ponto, movimentando-se com desenvoltura entre dezenas de apetrechos, atendendo aos fregueses sem perder o tom. O charme da baiana invadiu o receituário das festas de granfino, constando em recepções oficiais e empresariais.[16]

A tradição, assim como a cultura, é dinâmica e para se manter viva precisa ser ressignificada pela criatividade dos atores sociais ao longo do tempo. Mesmo sem perceber, quando afirmamos que o acarajé é uma comida tradicional, estamos inconscientemente constatando que ele tem atualidade e que até hoje continua nos oferecendo sentidos. Por isso mesmo, todas estas transformações não podem perder de vista o contexto histórico-cultural do acarajé, ou correremos o risco de apagar importantes fragmentos da nossa memória coletiva.

---

14 Raul Lody, "A arte bem temperada". In: Raul Lody (org.), *À mesa com Carybé: o encantamento dos sabores e das cores da Bahia*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007, p. 26.

15 Vivaldo da Costa Lima, *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.

16 Milton Moura, "Etnocenologia e Etnoculinária do Acarajé, de Vivaldo da Costa Lima (Resenha)". In: Etnocenologia: a teoria e suas aplicações. Cadernos do GIPE-CIT, nº 1, 1998, p. 29. Disponível em: <http://www.teatro.ufba.br/gipe/publica/caderns/cad_01/index.html>. Acesso em: 10 set. 2015.

> Neste jogo entre sagrado e profano, o tradicional e o moderno, o acarajé se estabelece em uma linha tênue de se manter nos tabuleiros ou descer deles e tomar conta da cidade com o seu caráter simbólico e típico, mas se secularizando, embranquecendo e se elitizando.[17]

Em alguns pontos de venda já é possível comprar acarajé utilizando cartão de débito e crédito. Além das novas tecnologias, como já dito anteriormente, houve também o surgimento de novos ingredientes para preparar o bolinho, a exemplo do acarajé de soja, além de inovações como o "abaralhau" (abará feito com bacalhau, ao invés de camarão) e os novos recheios para acompanhar o acarajé.

A globalização alcançou os tabuleiros, mostrando às baianas a importância dos cuidados na preparação dos quitutes e a preocupação com a concorrência, a partir do surgimento das vendedoras evangélicas, do acarajé *delivery,* dos baianos de acarajé etc.

"Na rua os evangélicos, os católicos e o 'povo de santo' dividem o mesmo espaço e disputam o mesmo mercado, cada qual se valendo da estratégia e marketing que lhe é possível".[18] Conforme ponderou Lima, "Existe todo um mapeamento gastronômico na cidade da Bahia, não necessariamente determinado pelos órgãos oficiais de turismo, mas pela tradição oral, que transmite a fama da qualidade, da limpeza, da simpatia das baianas".[19]

No Brasil, o caráter sincrético da comida é um legado histórico. Uma cultura tão específica como essa que encontra na comida, sagrada e profana, os elementos cruciais da sua representação cultural tem no acarajé um dos principais elos entre o passado e

17 Ligia Amparo da Silva Santos, *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador* – Bahia. Salvador: EDUFBA, 2008, p. 252 .

18 Florismar Menezes Borges, *Acarajé: tradição e modernidade*. Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Estudos Étnicos e Africanos - UFBA. Salvador, 2008, p. 118.

19 Vivaldo da Costa Lima, *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010, p.132-133.

a contemporaneidade. No século XIX, as mulheres vendedoras de rua não eram conhecidas como baianas de acarajé, mas sim como ganhadeiras, já que através do ganho abasteciam a cidade com diversos produtos, principalmente comidas de origem africana. Como vimos, as baianas de acarajé de hoje são as herdeiras do ganho e continuam representando o sustento de muitas famílias soteropolitanas.

Evangélicos, católicos, espíritas, candomblecistas, pessoas sem religião... Em Salvador, independentemente do credo religioso, muitas pessoas comem acarajé diariamente. Diferente de muitos estados brasileiros, os soteropolitanos consomem frequentemente seus pratos típicos, inclusive o quitute mais famoso da Bahia. Comer acarajé é um elemento construtor dessas marcas identitárias contemporâneas. Nesse sentido, nem a globalização conseguiu modificar determinados hábitos da comensalidade baiana.

Encontrado facilmente em qualquer esquina de Salvador, o quitute pode ser consumido sem horário preestabelecido, em qualquer local público, enquanto se caminha etc. Apesar das transformações nos hábitos alimentares contemporâneos e da imagem do acarajé como um alimento de elevado valor calórico, de modo geral, grande parte dos soteropolitanos continua comendo acarajé. Talvez seja por conta desse bolinho que a comida afro-baiana ficou conhecida como uma "comida pesada". Ainda que o discurso do saudável venha modificando a relação dos sujeitos com a comida, o acarajé permanece no cardápio soteropolitano, sendo degustado uma vez na semana, uma vez no mês, ou através de suas versões mais *light*, como o acarajé frito no óleo de soja.

Atualmente, o acarajé é um alimento que tanto pode ser considerado um lanche como uma refeição; mas também não deixou de ser uma comida de preceito – na forma de acará - nos terreiros de candomblé da Bahia e do Brasil. O reconhecimento nacional do acarajé como patrimônio imaterial do país levou em consideração todos

esses aspectos históricos, apresentando-se como um elemento de fortalecimento da culinária brasileira.

Além da presença cotidiana na vida dos soteropolitanos, as baianas de acarajé chamam a atenção em campanhas publicitárias, como um atrativo turístico da cidade de Salvador. Através da ABAM, temos verificado uma preocupação crescente com as normas para trabalhar no tabuleiro. Em verdade, desde que alcançou uma dimensão pública, o acarajé sofreu alguma regulação. Antes, a venda era referenciada pelas religiões de matriz africana; hoje, o ofício das baianas de acarajé é regulado pela legislação (apesar da falta de fiscalização).

O acarajé sintetiza bem a história de luta e resistência do povo africano, que reconstruiu no Brasil hábitos, práticas e tradições, demonstrando a força de uma herança cultural que se expressa não apenas na cor da pele da maioria dos brasileiros, mas também através do vocabulário, da religiosidade, das comidas e de tantas outras características e símbolos latentes no povo brasileiro. Não é à toa que até hoje o acarajé se apresenta como um símbolo cultural que pode ser degustado nas ruas de Salvador e em várias cidades do Brasil.

Referências

BITAR, Nina Pinheiro. “Agora, que somos patrimônio...”: Um estudo antropológico sobre as “baianas de acarajé”. Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia - UFRJ. Rio de Janeiro, 2010.

BORGES, Florismar Menezes. Acarajé: tradição e modernidade. Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Estudos Étnicos e Africanos - UFBA. Salvador, 2008.

FERREIRA FILHO, Alberto Heráclito. Quem pariu e bateu que balance!: Mundos

femininos, maternidade e pobreza em Salvador, 1890-1940. Salvador: CEB. 2003.

LIMA, Rivea P. de; FIGUEIREDO, Samira C.; ALVES, Juliede de A.; SANTOS, Ligia A. da S. “Baiana artesã e baiana empresária: retrato sobre a tradição e a modernidade no âmbito do comércio de acarajé em Salvador-BA”. Disponível em: <http://www.cult.ufba.br/wordpress/?page_id=998>. Acesso em: 10 set. 2015.

LIMA, Vivaldo da Costa. A anatomia do acarajé e outros escritos. Salvador: Corrupio, 2010.

LODY, Raul. “A arte bem temperada”. In: LODY, Raul (org.) À mesa com Carybé: o encantamento dos sabores e das cores da Bahia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007. p. 24-29

_____. Axé da Boca: temas de antropologia da alimentação. Rio de Janeiro: ISER, 1992.

_____. Candomblé: religião e resistência cultural. Ática: São Paulo, 1987.

MOURA, Milton. “Etnocenologia e Etnoculinária do Acarajé, de

Vivaldo da Costa Lima (Resenha)". In: Etnocenologia: a teoria e suas aplicações. Cadernos do GIPE-CIT, nº 1, 1998. Disponível em: <http://www.teatro.ufba.br/gipe/publica/caderns/cad_01/index.html>. Acesso em: 10 set. 2015.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador – Bahia. Salvador: EDUFBA, 2008.

SILVEIRA, Renato da. O candomblé da Barroquinha: processo de constituição do primeiro terreiro baiano de keto. Salvador: Edições Maianga, 2006.

_____. "O espetáculo e seu contexto através dos tempos: por uma abordagem multidisciplinar". In: MATOS, Edilene (org.). Arte e Cultura: memória e transgressão. Salvador: Edufba, 2011, p. 79-120.

SOARES, Cecilia C. Moreira. Mulher negra na Bahia no século XIX. Salvador: EDUNEB, 2006.

VELLOSO, Mônica. "As tias baianas tomam conta do pedaço... Espaço e identidade cultural no Rio de Janeiro". In: Revista Estudos Históricos, vol. 2, nº 6, 1990. Disponível em: <http://virtualbib.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2303/1442>. Acesso em 10 set. 2015.

BAIANAS DO ACARAJÉ: NOBRES GUERREIRAS

Jaime Sodré

"[...] Tem bata rendada, tem! Pulseira de ouro, tem!
Tem saia engomada, tem! Sandália enfeitada, tem!
Só vai ao Bonfim quem tem
O que é que a baiana tem?
Só vai ao Bonfim quem tem
Um rosário de ouro, uma bolota assim
Quem não tem balangandãs não vai ao Bonfim [...]"

(O que é que a baiana tem? Dorival Caymmi)

Historicamente, as mulheres que hoje conhecemos como "baianas do acarajé" podem ser consideradas responsáveis, assim como os terreiros de candomblé, pela perpetuação de um ingrediente importante da culinária sacrossanta afro-brasileira. Do ponto de vista linguístico, a palavra acarajé significa, em uma expressão composta, "acará", bola de fogo, e "jê", comer.

Do ponto de vista literal, estamos dizendo que o ato de comer esta saborosa iguaria significa dizer que "estamos comendo uma bola de fogo", cuja origem mítica, religiosa afro-brasileira, paira sobre a relação do orixá Xangô e suas esposas, Oxum e Iansã, sendo o acarajé a comida votiva do orixá Iansã. Deste modo, a iguaria se tornou uma oferenda ritual a esses orixás.

Embora tendo a sua venda efetuada nas ruas, entendida como um espaço profano, o acarajé ainda é considerado pelos "fiéis" e, principalmente, pelas autênticas baianas de acarajé, como uma "comida sagrada", perfeitamente vinculada à tradição

religiosa de matriz africana, tendo como ingrediente básico o feijão do tipo fradinho, preparado com temperos especiais e frito no azeite de dendê. Esses elementos são vinculados a mitos religiosos africanos e por esse motivo o acarajé não pode, sob pena de descaracterização, ser alienado do contexto dos rituais votivos do candomblé.

No período colonial, o espaço público era ocupado por mulheres negras, que instalavam seu "ponto de venda" para, honestamente, efetivar o ganho financeiro que repercutia numa melhor assistência às suas famílias. Este contato diário, efetuando a venda dos seus quitutes, fez com que estas mulheres transformassem clientes, frequentadores de seus pontos, em verdadeiros amigos, os quais eram chamados, e até hoje é assim que se diz: "de fregueses".

Este gesto estabelecia uma relação muito além da de vendedor e clientes; vínculos afetivos eram produzidos nos pontos de venda, além dos e conselhos espirituais e das "fórmulas mágicas" para resolver as dificuldades da vida cotidiana de alguns clientes. Eram chás, banhos de folhas e outras benesses do mundo religioso afro-brasileiro, fruto do vínculo entre a baiana do acarajé e suas respectivas casas de culto, ou seja, os terreiros de candomblé. Esses "pontos" constituíam-se em poderosos espaços de exibição e representação de um invulgar ícone de identidade baiana, "a preta do acarajé", acolhida pelo povo e procurada pelos turistas.

Em decorrência de sua representatividade, de sua força cultural e histórica, o ofício das baianas de acarajé obteve o seu reconhecimento como patrimônio cultural brasileiro no ano de 2005. Sendo que, posteriormente, em 2012, efetivou-se em nível estadual o reconhecimento deste símbolo de africanidade baiana, como uma prática cultural que expressa as raízes africanas do nosso repertório culinário, reforçando a luta dessas mulheres para conquistar a sua afirmação e o seu espaço.

Mulheres guerreiras que de geração em geração fazem dos tabuleiros a marca da presença africana, da vitalidade da religiosidade afro-baiana, mas, acima de tudo, uma marca de constante luta por reconhecimento e, por que não dizer, por merecido respeito.

Essas “nobres guerreiras”, baianas de acarajé, organizadas em um grupo de resistência contra as dificuldades, articulam-se habilidosamente através de diferentes alianças, objetivando se estruturar, fortalecer e crescer, criando as condições que propiciem o reconhecimento dos seus direitos, enquanto mulheres religiosas e comerciantes, servindo de exemplo para a sustentabilidade de uma tradição herdada de seus antepassados africanos e afro-brasileiros.

Do ponto de vista das articulações, o registro do ofício das baianas de acarajé, na condição de um patrimônio cultural imaterial, reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), é considerado, além de uma qualificada vitória,

um aspecto importante na história deste ofício, como um instrumento de legitimação e consolidação da luta dessas mulheres frente às dificuldades enfrentadas no dia a dia. Registro este que pode ser entendido como um elemento absolutamente estratégico e um instrumento eficaz das lutas das baianas de acarajé.

As baianas, provando o seu senso de coletividade e de união para reforço de sua estratégia reivindicatória, orgulham-se de construírem um instrumento de identidade e luta, ou seja, uma associação com caráter agregador, vigilante e atuante, objetivando a conquista de seus ideais e de seus planos.

A Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similar do Estado da Bahia (ABAM), que tem a honra de ser presidida pela senhora Rita Santos, tem funcionado como uma instituição atenta, proponente de um elenco de salvaguardas para otimização do ofício das baianas, além da função de organizar e motivar as

baianas em prol de seus direitos, como também de clarificar os seus deveres.

A Abam se empenha na qualificação, dentre outras iguarias, do acarajé, considerado como o principal atrativo do tabuleiro. Como sabemos, este “bolinho” é um importante elemento característico da mitologia e prática ritual do candomblé que se perpetua através das baianas, conhecedoras da culinária de base africana, preservando a sua prática tradicional. Portanto, este aspecto passa a constituir-se na garantia da qualidade, do sabor e da autenticidade do seu preparo, culminando com o especial atendimento ao público.

Mas, para as baianas de acarajé, apesar de que determinadas mudanças sejam normalmente efetivadas, fruto da evolução dos tempos, as alterações dos aspectos religiosos vinculados à matriz africana são inadmissíveis. Algumas baianas, do ponto de vista tecnológico, acham natural a substituição da pedra de ralar o feijão, que representava grande sofrimento no trato do “feijão fradinho”, para o uso contemporâneo do moinho elétrico ou até mesmo do liquidificador, desde que não se altere frontalmente o seu sacrossanto sabor.

Convém destacar a importância dessas mulheres, como agentes econômicos, na efetivação regular da compra dos ingredientes absolutamente necessários para o preparo do acarajé, exigindo qualidade e bom preço dos seus fornecedores para manter o valor do acarajé como um produto acessível à sua clientela. A busca desses ingredientes é um trabalho árduo e, por vezes, diário.

Levantar cedo e ir à feira livre, buscar produtos, selecionar estes por sua qualidade, exigir preços acessíveis e transportar esta mercadoria até a sua residência constituem-se na luta cotidiana da baiana de acarajé. Elas discutem o preço do camarão e o preço do azeite de dendê, ambos são imprescindíveis ao preparo, além de outros ingredientes. Vão para casa produzir as iguarias e deverão, mais tarde, estar lindamente trajadas de

"baiana de acarajé", com seu tabuleiro vistoso e suas iguarias saborosas ao dispor dos seus fregueses, pessoas da terra e turistas brasileiros e estrangeiros.

As dificuldades enfrentadas por estas mulheres para o exercício deste ofício são muitas, mas não têm o poder de abatê-las, pois elas reagem com fibra e resistência típicas dessas baianas que se empenham no dia a dia para a perpetuação deste inestimável patrimônio.

Quem quiser vatapá
Que procure fazer
Primeiro o fubá
Depois o dendê...
(Vatapá – Dorival Caymmi)

O ofício das baianas de acarajé se relaciona com "a comida de orixás". Há quem pergunte: como seria a Bahia sem as baianas? O dia 25 de novembro é o dia consagrado à baiana de acarajé, na qualidade de símbolo da cultura popular baiana, em especial, no campo gastronômico, funcionando como um verdadeiro cartão postal da Bahia, apreciado por brasileiros e estrangeiros.

A baiana de acarajé, por ser um suporte institucional da identidade baiana, possui ligações obvias com a indústria do turismo, na cidade do Salvador. Este "ícone cultural", historicamente, remete à venda de alimentos pelas ganhadeiras, negras africanas escravizadas em terras brasileiras, que mercavam pela cidade diversos produtos, levando para seus senhores grande parte do resultado de seu trabalho.

Nas pinturas magnificamente produzidas pelo pintor francês Debret, encontramos o registro iconográfico destas mulheres negras, vendedoras de rua, com seu traje característico,

Jean-Baptiste Debret

conduzindo os seus tabuleiros ou fixadas nos “pontos de venda”. Hoje, nestes pontos realiza-se a venda do acarajé, ou seja, “a bola de fogo” oriunda do dendê fervente, com sua coloração que remete ao fogo, símbolo ancestral marcado pelo vermelho e o marrom de uma divindade feminina, o orixá Iansã.

De igual modo, o vermelho também está ligado ao orixá Oiá, mulher guerreira, de um vermelho quente, que na mitologia era devotada sexualmente ao seu marido, o orixá Xangô, Alafin, rei de Oió. Assim, os acarás integram o cardápio da predileção de Oiá. Dendê, quiabo e pimenta integram esse cardápio.

O acarajé, o abará e o caruru constituem um complexo de oferendas votivas até hoje levado às ruas nos tabuleiros das baianas. Essas comidas, como já vimos, fazem parte do ritual dos candomblés de Salvador. Embora estivesse relacionada a “obrigações” exigidas no campo religioso, a venda do acarajé pelas baianas, se constituindo numa comida votiva, não ficaria restrita a este ato religioso, passando a representar o instrumento comercial fundamental da independência social e financeira destas mulheres. Em vista disso, podemos afirmar que, desde o seu início, o ofício da baiana de acarajé transita com seus conteúdos simbólico e comercial, agregados um ao outro.

Como resultado do registro das baianas de acarajé, estabeleceram-se diferentes níveis de comunicação, colocando instituições, atores sociais, associações, além de agentes governamentais, empenhados num útil processo de negociações para efetivação deste comércio. Para Nina Pinheiro Bitar, “o principal objetivo para a realização do registro era o reconhecimento do valor simbólico do ‘ofício’ das baianas de acarajé. Tal valor simbólico estaria vinculado ao modo de fazer o acarajé, às roupas, à etnicidade e, principalmente, às religiões afro-brasileiras. O ‘ofício’ aparece como o representante de um legado étnico e religioso”.[1]

1 Nina Pinheiro Bitar. “Agora que somos patrimônio... Um estudo antropológico sobre as ’baianas de acarajé’”. Dissertação de Mestrado Antropologia e Sociologia, Universidade Federal do

Do ponto de vista do patrimônio, quer como forma de expressão de uma identidade ou como uma espécie de extensão de uma experiência, especial e particular, deverá ser levado em conta que as baianas se inserem em uma complexa rede social, comercial e simbólica, que o registro não deverá se tratar de um "registro do acarajé", e sim de um "sistema cultural" que envolve a sua totalidade, como pensa Letícia Vianna (2004), com o qual concordamos.[2]

Ainda no entendimento de Vianna,

> Assim, para preservação da referência cultural, não basta a preservação das receitas; faz-se necessária a atenção a todo um sistema cultural que envolve muitos universos interligados, tais como os interiores do terreiro de candomblé; os cantos e pontos dos tabuleiros das baianas nas ruas das cidades; as receitas e sentidos dos demais quitutes que vão dentro desses tabuleiros e sobretudo os sentidos que vão dentro das cabeças de quem faz e de quem come, de quem vende e de quem compra esse 'bolinho de fogo'.[3]

Assim sendo, entendemos que na observação desta nova abordagem, o bolinho de fogo, ou seja, o acarajé foi evidenciado tanto a partir de sua concretude física, levando em conta todo um complexo conjunto que envolve a preparação do tabuleiro, a indumentária típica da baiana e a estruturação do ponto de venda, as crenças, posturas e significados que essas baianas admitem como características deste ofício.

No campo da atuação das baianas, representadas por sua associação, elas entendem que carece este oficio das baianas de acarajé de um Plano de Salvaguarda a ser conquistado como um conjunto de ações imprescindíveis e necessárias à promoção e a continuidade deste oficio. Na qualidade de patrimônio cultural do país, esta

Rio de Janeiro, IFCS/UFRJ, 2010.

2 Letícia C. R. VIANNA. "O patrimônio Imaterial: legislação e inventários culturais. A experiência do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular". In: Celebrações e Saberes da Cultura Popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectivas. Rio de Janeiro: Funarte, Iphan, CNFCP, 2004.

3 Idem.

Salvaguarda seria pensada para ser elaborada junto aos grupos produtores dessas manifestações, além de instituições públicas e/ou privadas.

O registro do ofício da baiana de acarajé baseou-se, principalmente, na observação dos aspectos étnico-religiosos e na especificidade de gênero. Documentos referentes a um inventário e ao registro primam por atribuir a esta prática comercial o caráter de uma comida sagrada, há muito utilizada nos rituais do candomblé, com a particularidade de ser uma atividade lucrativa, tradicionalmente feminina.

Roque de Barros Laraia, em documento que atesta a legitimidade do registro do ofício das baianas de acarajé como patrimônio imaterial, expressa seu parecer sobre o nosso tema do seguinte modo:

> Pode parecer que estamos dando uma importância maior ao acarajé do que ao Ofício das Baianas de Acarajé, mas este fato tem um sentido: neste complexo cultural o acarajé é o elemento central. O ofício não teria a importância que tem se o acarajé fosse apenas um dos alimentos tradicionais. Portanto, ao recomendar o registro do ofício das baianas de acarajé estamos reconhecendo a importância de ambos. Que as baianas continuem a enfeitar o mundo multicolorido da Bahia, que o cheiro e o sabor do acarajé continuem a atrair a todos, ao som dos pregões que as baianas não cansam de repetir: Ê abará, ô abará, acarajé, acarajé.[4]

Podemos registrar que a partir do século XX, o ofício em questão passaria por transformações, fruto dos novos modelos de urbanização das cidades, além dos códigos de conduta que alteraria drasticamente a paisagem da cidade do Salvador. Mas, a partir da década de 1960, temos a construção de uma nova visão sobre as baianas de acarajé como resultado da criação, em 1968, da Bahiatursa, desde então encarregado de fomentar o turismo no estado da Bahia.

Enfatizada como uma imagem de representação da afro-baianidade, é a “baiana de acarajé” considerada como um ícone de uma

4 Roque de Barros Laraia. Registro do ofício das baianas de acarajé em Salvador, Ba. Processo no. 01450.008675/2004-01. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, 2004. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/BaianasdeAcarajeParecer.pdf>.

especial baianidade, representada por seu ofício. Neste particular, Gerlaine Martini acredita que:

> [...] o lugar que ocuparam permanentemente durante quatro séculos transformou-se em um lugar privilegiado do ponto de vista turístico [...]. No entanto, embora a perseguição uniformizadora do progressismo do início do século tivesse cessado pelo fato de a baiana típica ter se transformado subitamente em promotora de uma imagem que propiciaria uma atividade estratégica altamente rentável para o município e o estado, o controle público não deixou de tributar e cercear essas artesãs.[5]

Com o advento da indústria do turismo criou-se a necessidade de que as baianas de acarajé se adequassem às novas exigências, não só econômicas como também de profissionalização que este comércio e o seu público consumidor exigiam. Mesmo assim, esta forma de vender acarajé continuou sendo caracterizada como um trabalho informal, fundamentalmente estruturado a partir de uma base familiar. O trânsito entre o aspecto simbólico e o comercial, além de distinções entre baianas de tabuleiro, baianas de evento, entre outras categorias, revelam a dinâmica desta atividade.

No cotidiano, é possível observar as transformações registradas no modo de servir o acará, na arrumação dos tabuleiros e ampliação do espaço do ponto de venda que requerem outro olhar sobre este oficio. Atividade esta que não mais se restringe apenas às ruas de Salvador, sua ocorrência se expande para outras cidades baianas e brasileiras.

Contudo, apesar de novos personagens na prática da venda do acarajé, a atividade de preparação, instalação do ponto e comércio é predominantemente feminina, encontrada nos espaços públicos de Salvador, praças, ruas, feiras e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade.

---

5 Gerlaine Torres Martini. Baianas do Acarajé: a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira. Brasília: UNB, 2007. 291 f. Tese de Doutorado em Antropologia Social, Universidade de Brasília - UNB, 2007.

Embora possamos registrar que esse ofício se estrutura tradicionalmente em um universo feminino, presenciamos, na contemporaneidade, esta atividade ser realizada por homens. Incluídos no processo de comercialização do acarajé, em diversos momentos, quer como um ajudante ou no transporte, e mesmo em alguns casos como organizador do tabuleiro, outrora as atividades reservadas aos homens não ultrapassavam as acima citadas.

Como sinal dos tempos, atualmente é possível encontrar homens na comercialização nos tabuleiros, os quais a população identifica como “baianos do acarajé”. Juntamente com o aparecimento do “baiano de acarajé”, a comercialização do acará vem experimentando novos e diferentes significados e concorrentes, a exemplo do que chamam de “acarajé de Jesus”, associado aos fiéis de outra organização religiosa que se contrapõe frontalmente a esfera religiosa do candomblé.

Ainda trazendo à tona Bitar: “Podemos afirmar inicialmente, que o registro desse bem imaterial se configurou como uma demarcação de fronteiras entre as baianas e os seus ‘outros’: os ambulantes e os evangélicos. Para elas, tornar-se patrimônio significou marcar uma alteridade, ora associando o acarajé às religiões afro-brasileiras ora ao que entendem por tradição”.[6]

Em meio a esses processos de transformações, perpetuações, substituições e outras dinâmicas culturais, a baiana do tabuleiro deverá ser exclusivamente reconhecida como a legítima detentora dos saberes ancestrais de base afro-religiosa. As mudanças que o ofício da baiana de acarajé vem sofrendo devem ser conhecidas e avaliadas com o propósito de um esforço vigoroso na preservação da sua autenticidade, repelindo qualquer tipo de descaracterização.

Observamos serem sempre possíveis novas alterações, porém é fundamental resguardar os sentidos, os ritos e os significados

6 Bitar. “Agora que somos patrimônio”.

imprescindíveis que mantêm a marca da autêntica baiana do acarajé como também o sabor autêntico, particular e especial deste bolinho de fogo que tem a benção dos orixás.

Na Bahia de outros tempos, em Salvador, encontrava-se a *kitanda*, expressão que na língua quimbundo designa feira, mercado, lugar de comércio. Personagens marcantes no período colonial e do imperial, as quituteiras ou vendedeiras, ou até mesmo ganhadeiras, eram identificadas como mulheres negras laboriosas que vendiam suas mercadorias. No entendimento de Silva Correa, quitanda era "como um mercado de fazendas, quinquilharias, fubás, fruta, verdura, peixes, óleo de dendê, ginguba [pimenta], fritadas e guisados. As figuras das quitandeiras povoaram, durante esses séculos [XVII ao XIX], as ruas de Luanda". [7]

Tanto lá quanto aqui, a quitanda era o espaço onde as mulheres negras ganhavam o seu dinheiro para o sustento da sua família. Tanto em Lisboa quanto neste lado do Atlântico, mulheres negras reorganizaram sociedades, articulavam resistência, negócios e, sempre que possível, trajaram suas vestes e adereços lembrando as suas etnias; saias, batas, túnicas, contas, pano-da-costa, balangandãs, um verdadeiro desfile de expressão estética, cujo objetivo era revelar sua procedência e autoestima. As senhoras dos tabuleiros diferenciavam-se das escravizadas pela autonomia resultante de seus negócios, cuja renda, por vezes, era para si própria.

Essas mulheres, apesar de experimentarem as vicissitudes do sistema escravocrata, conseguiam ao final de sua jornada ou semana de trabalho nas ruas e feiras pagar aos seus senhores os valores combinados, e ainda restava-lhes capital para a sua sobrevivência.

7 Citado por Schuma Schumaher; Érico Vital Brazil. Mulheres negras do Brasil. São Paulo: Editora Senac, 2007.

O caso da copa do mundo - as trabalhadoras do dendê e a copa

O repertório do genial Dorival Caymmi recomenda: “quem quiser vatapá, oi, que procure fazer, primeiro o fubá, depois o dendê, procure uma negra baiana oi, que saiba mexer, que saiba mexer...”. Nesta composição diz o poeta-cantor que a cozinha afro-baiana é coisa de gente competente, daí a necessidade da autêntica Baiana do Acarajé. Mais além, em outra canção, Dorival cantarolava: “todo mundo gosta de abará, todo mundo gosta de acarajé o trabalho que dá pra fazer é que é...” e quem tem esse “trabalho são as Baianas do Acarajé”, “geniais trabalhadoras do dendê”, que reúnem gastronomia, tradição e luta.

O ano de 2014 foi de comemorações do centenário de Caymmi, com certeza a Abam prestaria homenagens a este difusor da figura da “Baiana” e divulgador da nossa culinária de base africana. Dentre muitas outras qualidades artísticas.

O ano de 2014 foi também de Copa do Mundo; tratemos agora do tema a Copa e as baianas, logo, do acarajé. A Abam deveu-se o empenho para colocação da venda do acarajé na Arena Fonte Nova, estádio recém-inaugurado, evidentemente contando com importantes apoios. O fato é que a “baiana presidente” Rita juntamente com suas companheiras foram à luta, articulando parcerias para a garantia do direito de saborearmos o nosso cardápio famoso, em pleno estádio.

Na Bahia, o acarajé faz tabela com o futebol, e seria desastroso marcar “impedimento” desta feliz “linha de passe”. Diz o jornal *A Tarde*, na matéria intitulada “Do quibe ao acarajé”, da ansiedade do meia Camacho, contratado pelo E. C. Bahia, vindo das arábias para comer o “quitute baiano”: “Espero matar logo o desejo de comer um acarajé quentinho. Sempre gostei”, alegando não ter problemas com a comida árabe, acrescenta: *“mas nada como a comida da nossa terra, né?”.*

O acarajé foi sucesso, e na Copa das Confederações o secretário Ney Campello disse, quanto às “baianas do acarajé”, que: “as baianas deram um show à parte, com absoluto sucesso de vendas, comercializando os quitutes da gastronomia baiana, caso único entre as seis sedes. E os prognósticos eram que não teríamos acarajé na Arena”.

Dizia Caymmi: “Dez horas da noite na rua deserta a preta mercando parece um lamento, eh abará, eh acarajé. Vem benzer tá quentinho”, são tempos de outrora, mas, dignos de uma atividade de quem tem fé e orgulho do que faz, por isso de forma clara e verdadeira as baianas deverão avaliar o exercício do trabalho realizado na Arena Fonte Nova e idealizar a melhor forma, não só de representar a cultura afro-baiana, como também continuar a colorir o estádio com a sua graça, beleza e carinho.

“Senhora das nuvens de chumbo
Senhora do mundo
Dentro de mim
Rainha dos raios
Rainha dos raios
Tempo bom
Tempo ruim
Senhora das nuvens de junho
Senhora de tudo
Dentro de mim...”

(Iansã – música de Gilberto)

Referências

BITAR, Nina Pinheiro. “Agora que somos patrimônio...”: um estudo antropológico sobre as “baianas de acarajé”. Rio de Janeiro: UFRJ, 2010. 194 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Sociologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, IFCS/UFRJ, 2010.

LARAIA, Roque de Barros. Registro do ofício das baianas de acarajé em Salvador, Ba. Processo no. 01450.008675/2004-01. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, 2004. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/BaianasdeAcarajeParecer.pdf>.

MARTINI, Gerlaine Torres. Baianas do Acarajé: a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira. Brasília: UNB, 2007. 291 f. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília - UNB, 2007.

SCHUMAHER, Schuma; BRAZIL, Érico Vital. Mulheres negras do Brasil. São Paulo: Editora Senac - São Paulo, 2007.

VIANNA, Letícia C. R. “O patrimônio Imaterial: legislação e inventários culturais. A experiência do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular”. In: Celebrações e Saberes da Cultura Popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectivas. Rio de Janeiro: Funarte, Iphan, CNFCP, 2004.

BAIANAS DO ACARAJÉ: DAS AMARRAS DO GANHO A EMPRESÁRIAS DE SUCESSO

Florismar Menezes Borges

Não podemos falar no trabalho feminino no comércio de alimentos em Salvador sem relacioná-lo aos *cantos* e ao trabalho de ganho exercido por muitos escravos nos séculos XVIII e XIX. Sabe-se que, a princípio, os ganhadores (os carregadores) ficavam estabelecidos nas cidades em *cantos* (locais de aglomeração de negros para o trabalho) à espera dos clientes. Até então, participavam dos cantos, homens que trabalhavam como carregadores. Segundo João Reis, *os cantos* podem ter surgido inspirados nos grupos de trabalhos voluntários que existiam na África Ocidental, conhecido como *oro* entre os iorubás. Sobre os cantos de Salvador ele explica: "os cantos baianos tinham nome de ruas, lagos, ladeiras, ancoradouros: canto da Calçada, do portão de São Bento, da Mangueira, do cais Dourado".[1]

O trabalho dos ganhadores, mesmo sendo de suma

1 João José Reis. "A greve negra de 1857 na Bahia". *Revista USP*, Dossiê Brasil\ África, 1993, p. 13.

importância para a economia baiana, muitas vezes causavam atritos com comerciantes locais que alegavam serem prejudicados por conta de roubos e algazarras. A rede de serviços prestados pelos africanos abrangia também os ambulantes e as quitandeiras. Segundo apurou o censo de 1849, a maioria das mulheres libertas declarou "mercadejar diversos gêneros", outras mais especificas citaram: mingau, acaçá, abarém, frutas, verduras, feijão, arroz, milho, pão e peixe. Elas já monopolizavam o pequeno comercio de gêneros alimentícios que abastecia a cidade.

A importância dessas mulheres era tamanha que em 1835, após a Revolta dos Malês, foi sugerido por uma comissão de juízes que os africanos fossem proibidos de comercializar alimentos, mas o chefe de polícia, discordou da proibição, lembrando a "carestia repentina" gerada pela proibição que já ocorrera anteriormente.

Segundo Katia Matoso, o sistema de ganho, mesmo dentro do contexto escravocrata, foi o mecanismo que permitiu que os escravos urbanos tivessem mobilidade e se mantivessem a maior parte do tempo distante das vistas dos seus donos, trabalhando nas ruas, portos e construções.[2] Em alguns casos, os proprietários até permitiam que eles morassem fora de casa, em quartos alugados e só retornassem para "pagar a semana", a quantia acordada com os seus donos.[3] Dessa forma, o grupo dos "ganhadores" e "ganhadeiras" se constituíram num "grupo. materialmente mais privilegiado".[4]

Conforme Matoso, os alimentos vendidos pelas ganhadeiras alimentavam a população dos cantos: "Essa população que ficava a espera de ganhar o pão cotidiano era alimentada por negras ganhadeiras que desde as primeiras horas da manhã lhes vendiam canjica e mingaus de tapioca, acaçás, arroz e carne seca, carne de baleia,

2 Kátia Queiroz Matoso. *Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado no século XIX*. São Paulo: HUCITEC/Salvador: Secretaria Municipal de Educação e Cultura,1978.

3 Reis,"A greve negra".

4 Matoso, *Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado*, p.,165.

inhames cozidos, carurus etc.".[5] Além desses pratos quentes elas comercializavam nas feiras livres artigos como frutas, verduras e carne.

Essas mulheres tiveram um papel muito importante na vida política e econômica da cidade, pois além de abastecerem o comércio de alimentos, visto que serviam de ponte entre o produtos e consumidor, elas transitavam entre diversos grupos considerados perigosos para a elite governante Por conta dessa acessibilidade em alguns estados como: Bahia, São Paulo e Minas Gerais foram adotadas medidas repressivas, com o intuito de controlar a circulação delas pela cidade. Tendo como exemplo a restrição às vendas após a Ave Maria (18 horas) e o controle estabelecido pelo Código de Postura, que aplicava rigorosa regra de controle na qualidade, nos preços e até na medida. Ou até mesmo a necessidade uma licença, emitida pelo Município, mediante pagamento da taxa de matricula.

Com o fim da escravidão e o advento da República, o projeto de urbanização da cidade de Salvador para o século, pensado pelos governantes, principalmente José Joaquim Seabra (1912-1916) e Góes Calmon (1924-28), incluía a ampliação do centro urbano, demolições de prédios antigos, e principalmente "desafricanização" das ruas com a retirada dos negros e negras que segundo as autoridades faziam das ruas da cidade uma feira livre e restaurantes ambulantes. O "Centro Histórico" de Salvador mereceu especial atenção, e lá foram construídas a Avenida Sete de Setembro, o Teatro Municipal e o Mercado Modelo (inaugurado em 1912), este foi criado com o objetivo de implementar um novo modelo de organização das feiras, substituindo as que funcionavam na cidade.

Contudo, os projetos pensados por eles não levavam em consideração que a cidade de Salvador tinha sua especificidade, como explica Bacelar:

> Numa sociedade que importava quase tudo que se consumia, havia um grande espaço para a produção local e venda de produtos orientados para as necessidades

5 Matoso, Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado, p. 173.

> da massa pobre e trabalhadora. Assim, ao lado do segmento das casas estabelecidas, desenvolvia-se um amplo comércio nas ruas e praças, fixo e ambulante: verdureiros, peixeiros, fateiros, vendedoras de fruta, balas e doces, cozinheiras, "as mulheres do acarajé". Comércio de pouco investimento que permitia a uma considerável parcela da população, sobretudo negra, viver e sobreviver.[6]

A reforma adotada por Seabra não era apenas física, material, envolvia também uma transformação moral. Significa dizer a moralização das ruas, com a retirada principalmente das vendedoras, geralmente taxadas como mal-educadas, briguentas e desarrumadas. Para reprimir a permanência das ambulantes nas ruas, a Comissão de Posturas do Conselho Municipal publicou em 1912, um decreto em que condicionava a liberação de licença para o trabalho na rua a uma autorização prévia dos maridos (se casadas). Como a maioria delas não oficializava a união ou eram mães solteiras, essa medida não teve eficácia. Entretanto, a proibição de trabalhar na rua acompanhadas de crianças menores de 14 anos ou a colocação dos tabuleiros em calçada levou muitas delas a abandonar a mercadoria ou trabalhar na clandestinidade.

> Diversos mercadores ambulantes de verdura, ovos, galinhas, peixe, etc. que encontrados negociando sem a devida licença e intimados pelos respectivo, não o fizeram abandonando as mercadorias as quais enviei para o Asilo de Mendicidade.[7]

Como se não bastasse a perseguição por parte dos órgãos de fiscalização do município, os sanitaristas e médicos da época divulgavam que os produtos comercializados por elas eram fontes de transmissão de doenças por serem contaminados por micróbios, vírus e bactérias originarias do suor do preto (grifo meu). As comidas também eram condenadas por serem preparadas com as partes "não recomendáveis" (pés e vísceras) do boi, e estas continham um teor exagerado de gorduras, além do excesso de condimentos.

---

6 Jéferson Bacelar. *A hierarquia das raças. Negros e brancos em Salvador.* Rio de Janeiro: Pallas, 2001,p. 66.

7 Relatório da Fiscalização Municipal, n.49 de 1917, Arquivo Público Municipal.

Com o crescimento da cidade veio a expansão do comércio e o ordenamento dos espaços públicos. Restrições impostas pelo código sanitário afetaram atividades tradicionais, como a venda de vísceras e fatos, em tabuleiros e gamelas foram proibidas, salvo cumpridas as exigências estabelecidas pela lei. As vendedoras de comida e quitutes, também não ficaram imunes à fiscalização, mas eram respaldadas pelos consumidores, inclusive, por pessoas de prestígio social, pertencentes à elite soteropolitana. Tal fato foi notícia em 11 de junho de 1916 no jornal *A Tarde*. A reportagem denunciava que pessoas de ascendência nobre estavam entre os consumidores dessas iguarias: "uma freguesia oculta de pessoal de categoria elevada, descendência nobre e estirpe dos engenhos, cujas aias sabiam os segredos desses quitutes".[8]

Em 1920, o folclorista Antonio Vianna, resumiu de modo irônico a tentativa da administração de "desafricanizar", dizendo que apesar de as igrejas irem "mudando de lugar" para dar espaço para a modernização da cidade, as "pretas" continuavam a exercer o seu comércio, melhor ainda, com direito a sucessão familiar "de mãe para filhas, de filhas a neta, vizinha, a quem quisesse tentar a vida no gênero", isso porque era "o gosto", e "a feitura" que garantiam a permanência do negocio. "A comida é boa? Bem feita? Como as de Eva? De Pompília? De Vicência? De Mãezinha? De Dóu? Vai adiante. Se não presta o pitéu despede-se sumariamente a intrusa".[9]

> Joguem Benta para detrás do Mercado Modelo, para praia do Peixe, para Rua Manoel Vitorino, se quiserem. Os freqüentadores irão à cata do caruru de cata-soés, do efó incomparável, do acarajé fofo a lembrar sonhos e pão-de-ló, do vatapá afamado, do abará macio, quase canjica. Quanta gente aprenderia a nadar se a Benta fosse localizada no Forte do Mar, para não se privar das delicias do seu tempero.[10]

8 *A Tarde*, 11 de julho de 1916 *apud* Alberto Heráclito Ferreira Filho. *Quem pariu e bateu que balance!: mundos femininos, maternidade e pobreza em Salvador, 1890-1940*. Salvador: CEB. 2003, p. 108.

9 Vianna *apud* Ferreira Filho, 2003, p.111-12.

10 Hidelgardes Vianna. *A Bahia já foi assim*. (crônicas e costumes). Salvador. Itapuã, 1973, p. 19-20.

Em 1930, nos escritos de intelectuais como Jorge Amado e Afrânio Peixoto, as comidas de origem africanas já eram descritas como uma forma de afirmação da identidade cultural baiana, porém, não faziam parte do cardápio oficial das famílias de classe média e alta. Por isso, consumi-las só nos mercados populares e nas ruas. Nesse mesmo ano, Odorico Tavares comenta a visita do poeta Manoel Bandeira a "Casa de Pasto" no Mercado Modelo para saborear os pratos preparados por Eva: "Preta Eva, quase mágica Preta Eva. Uma grã mestra da culinária, senhora toda poderosa, quase fazendo manjares do céu, embora um céu negro, um céu afro-brasileiro".[11]

Nessa categoria de vendedoras de comida de rua há um destaque especial para as mulheres que vendiam acarajés, denominadas inicialmente de "preta do acarajé", agora conhecidas como baianas do acarajé. Vale salientar que a venda do acarajé surgiu inicialmente vinculada ao candomblé, pois esse incorporava a venda em tabuleiros e gamelas como estratégia para que as "filhas de santos" custeassem suas obrigações com o seu orixá e garantissem o seu sustento. Ferreira Filho explica: "De acordo com o orixá, a atividade variava. Assim, as filhas de Iansã e Xangô vendiam acarajés; as de Ogum, vísceras de boi; as de Omolú, sarapatel e moqueca de peixe. Já Oxalufã, Oxaguiã e Oxalá prescreviam acaçá, o cuscuz, o mingau e a cocada branca".[12]

O fato de a venda do acarajé estar vinculada inicialmente a prescrição religiosa não impediu que mulheres sem vínculos com o candomblé incorporasse a venda como meio de sustento. A venda do acarajé, mesmo sendo um trabalho de pouca rentabilidade, ainda era considerada por muitas mulheres a melhor opção. Isso porque trabalhar como ganhadeira ou vendedeira era melhor que prestar serviços domésticos em casas de família, evocando de certo modo

11 Odorico Tavares. *Bahia da Terra e do Povo*, 1951, 2 ed. Revisisis. Livraria José Olympio Editora, p. 131.

12 Ferreira Filho. *Quem pariu e bateu que balance!*, p. 47.

memórias dos tempos de escravidão e do trabalho na casa grande.

Tomando como base as informações contidas nos escritos de Odorico Tavares, que faz referência a presença de mulheres comercializando acarajé trajadas com roupas típicas "baianas" no Terreiro de Jesus em 1951, a figura da 'baiana do acarajé' conforme conhecemos hoje já estava construída e consolidada como símbolo cultura da Bahia.[13]

Apesar da incorporação cultural da "baiana do acarajé" como símbolo oficial da Bahia mística e turística, pouco se sabia a respeito do cotidiano dessas mulheres. Somente em 1977, com o trabalho de Zahidê Machado Neto e Célia Braga, se pôde traçar um perfil dessas protagonistas. No período da pesquisa, o Departamento de Folclore de Salvador, órgão responsável por registar a atividade, contava com 166 inscrições.

No trabalho *"Bahianas de Acarajés: uma categoria ocupacional em redefinição"*, elas analisaram o desenvolvimento urbano de Salvador e sua influência na mudança do perfil das vendedoras de acarajés.

13 Tavares. *Bahia da Terra e do Povo*. Na tese de Ericivaldo Veiga de Jesus, intitulada de: "A cozinha baiana do restaurante escola do SENAC do Pelourinho-Bahia: mudança de contexto e atores", publicada em 2002. No capitulo II: "Retratos da Bahia: a construção da Mística Baiana", O autor explica como os poetas e escritores brasileiros contribuíram para que se criasse a imagem mística da Bahia, terra de encanto e felicidade. Segundo ele, no século XIX já se identificava em escritos de viajantes estrangeiros descrições que se referiram a Salvador como terra da alegria e da felicidade. Autores como Gregório de Matos, Castro Alves, Pierre Verger, Jorge Amado, Caymmi e outros ajudaram com suas obras a difundir a Bahia, destacando aspectos da culinária, da mestiçagem, da sexualidade, o candomblé e acima de tudo a simpatia do povo. Para ele as obras de Jorge Amado foram a principal responsável pela divulgação da Bahia: "O escritor Jorge Amado, através dos romances traduzidos para dezenas de idiomas que a Bahia se fez e se faz conhecida; Negros mestiços e brancos interagem dentro de conflitos e situações que sugerem integração. O baiano na Bahia de Amado é mais tolerante; o candomblé e suas divindades compartilham a vida com os humanos porque estes incorporados em forma de orixá, inquiços, voduns e caboclos. A Bahia é universal e os baianos são receptivos A cidade é colorida e sua mesa exótica está associada a sensualidade do seu povo." (Jesus. *A cozinha baiana do restaurante do SENAC,* p. 74). Referindo-se as quituteiras ele escreveu: "A comida de origem africana é tema e marca da Bahia. Nas receitas de como fazer um vatapá, um acarajé ou abará destaca-se, para além da festa do sentido gustativo, o empenho físico que a baiana vendedora emprega para produzir a iguaria. A baiana embora esgotada pelo trabalho, não deixa de, na hora de vender as comidas, tratar os clientes com sorrisos e o "dengo da baiana"". (Jesus. A cozinha baiana do restaurante do SENAC, p. 75).

As autoras constataram que a venda do acarajé, atividade considerada tradicional, devido ao crescimento da cidade deixou de ser um meio de vida ligado aos ritos e obrigações do candomblé para se tornar uma atividade produtiva, atrativa principalmente para as mulheres mais pobres. Segundo elas, esse aumento de contingente ocorreu por haver um grande número de pessoas despreparadas, incapazes se enquadrarem nos setores produtivos formais da economia. Essa "incapacidade" de adaptação a esse modelo econômico foi reflexo da falta de inserção da população na educação formal que a preparasse para enfrentar um novo mercado de trabalho. Nesse contexto, a mulher de classe pobre foi obrigada a buscar na informalidade, no subemprego, ou desemprego disfarçado, o sustento da sua família.

Além disso, o avanço tecnológico e o encarecimento do custo de vida obrigaram a classe média a reduzir o orçamento familiar, diminuindo assim, o volume da mão de obra doméstica empregada. Sem alternativa, algumas mulheres da classe popular recorreram à venda do acarajé como fonte de renda. Como resultado disso surgiram novos pontos de venda, alguns próximos aos pontos mais antigos, outros em bairros distantes do centro.

> A mulher ingressa no mercado de trabalho, recrutada quase sempre por força "despreparado recurso de compensação à queda dos salários dos chefes de família". Mas, vale observar que no mercado informal ela está imersa, quase sempre compelida pela simples vontade de sobreviver.[14]

Outra particularidade é que naquele período as vendedoras de acarajé traziam quitutes prontos de casa.[15] e por isso eles eram vendidos

14 Zahidê Machado Neto; Célia Braga. "Bahianas de Acarajé: uma categoria ocupacional em redefinição". Salvador: UFBA, 1977 (mímeo), p. 5.

15 Hidelgardes Vianna no texto "Breve notícia sobre a cozinha baiana", escrito em 1963, distingue a venda do acarajé da Cidade Alta da Cidade Baixa. Segundo a autora, na Cidade Baixa as vendedoras tinham a prática de trazer o acarajé já frito de casa, por isso ele era servido frio. Já as vendedoras da Cidade Alta além de fritá-los à vista dos clientes, os serviam acompanhados de uma variedade de molhos (vatapá, camarão, pimentão, pimenta e de tomate).

frios, expostos nos tabuleiros ao lado de amendoim cozido ou torrados, cocadas e bolinho. As pesquisadoras concluíram que o crescimento da rede de venda do acarajé estava levando a uma remodelação da atividade que iria influenciar na fidelidade dos padrões de produção, no afastamento das obrigações religiosas do candomblé também na preservação dos trajes típicos.

Empresários e empresárias do acarajé

De acordo com a ABAM, o número de pessoas que comercializam acarajé é de aproximadamente cinco mil e duzentas por todo o Brasil, sendo que destas, três mil em Salvador. Não se tem ideia de quantos quitutes são vendidos diariamente, nem quanto lucro essa venda gera. Diante disso as especulações são muitas, como, por exemplo, a Emtursa divulgou que no período de carnaval do ano 2000 o ganho com a venda do acarajé chegou a seis milhões de reais. Em 2005 estimava-se que o quantitativo de acarajés vendidos diariamente pelos dos quatro maiores quituteiros da época (Cira, Dinha, Regina e Gregório) estava na casa de dez mil unidades.[16] Nesse mesmo período, segundo o site da *Agencia Baiana de Notícias*, a receita mensal de Cira do acarajé chegava à casa dos R$ 150.000,00 com a venda do bolinho. Especulações a parte, não podemos desconsiderar a injeção na economia local gerada pela venda do quitute. Nesse cenário têm destaque alguns empreendimentos com mais de 20 anos de história: Acarajé da Cira, Acarajé da Dinha, Acarajé do Gregório e Acarajé do Luís.

16 Segundo a matéria de Nádia de Jesus, publicada pelo site da A*gencia Baiana de Noticia* em 2005, a venda do acarajé em Salvador, consegue superar a venda diária do Big Mac, o sanduíche mais vendido do mundo. De acordo com Marcos Amaral, gerente de mercado do Mc Donald's, em Salvador eram vendidos diariamente apenas 450 unidades do sanduíche (http:www.agenciabaiana.com, publicada em 12\10\2005).

Jaciara de Jesus Santos, proprietária do "Acarajé da Cira", conta que começou a vender acarajé há quase 40 anos, no bairro de Itapuã, em um tabuleiro herdado de sua mãe, D. Odete, foi assim que entrou para o ramo do acarajé. Segundo ela seu marketing foi construído através do "boca a boca", só posteriormente houve divulgação nos meios de comunicação. Sua equipe de trabalho é composta de cerca de sete pessoas, dentre elas seus cinco filhos. Além do tabuleiro de Itapuã, ele tem mais dois pontos, um localizado no Rio Vermelho e outro no município de Lauro de Freitas.Seu acarajé foi por 14 vezes eleito pela revista *Veja* (comer & beber) como o melhor acarajé de Salvador. A fama da empresaria foi tão influente que em 2003 o Ministério Público do Estado da Bahia lançou a cartilha "Cidadania no dia-a-dia" onde a "Cida Cidadã", uma baiana bem informada, dá aos seus clientes aula de cidadania. Em relação à receita gerada pela venda do acarajé, a Agência Baiana de Notícias divulgou em 2005 que seus ganhos estavam na faixa de 150 mil reis mensais. Recentemente segundo o jornal *Correio da Bahia* o ponto do Rio Vermelho gera cerca de R$ 45 mil por mês, salientando que esse faturamento é por conta da reforma que tem prejudicado as vendas.

Lindinalva de Assis (1951-2008), conhecida popularmente como Dinha, adentrou no ramo do acarajé aos 10 anos por conta de problemas de saúde da avó D. Ubaldina Assis. Segundo contam, com os ganhos do tabuleiro a quituteira chegou a sustentar 46 pessoas. Ela mesma reconheceu que sucesso do seu acarajé, além do sabor e qualidades, foi em grande parte por causa da sua amizade com pessoas famosas como: o ex. jogador de futebol Sócrates, Dr. Diocleciano, Wilson Lins, Jorge Amado e Nizan Guanais que fizeram publicidade do seu produto. O sucesso proporcionou a mudança de residência do Engenho Velho da Federação para o Rio Vermelho e a abertura do restaurante "Casa da Dinha", também no Rio Vermelho.

Em 1998 ela protagonizou uma das mais famosas disputas de território com outra quituteira famosa, Regina. A celeuma entre as

duas baianas aconteceu quando Regina, que comercializava apenas no bairro da Graça, decidiu expandir seus negócios para o Rio Vermelho, próximo ao tabuleiro de Dinha que inconformada com a concorrência protestou, reivindicando sua senioridade no local. Depois de muita polêmica e manchetes nos jornais, a "guerra das baianas" foi resolvida com a partilha do espaço, e as duas empresárias passaram a conviver no mesmo bairro cada qual com a sua clientela. Após o seu falecimento o ponto foi assumido pela filha Claudia Assis, formada em Ciências Contábeis pela Faculdade Visconde de Cairú. Conforme matéria publica no jornal Correio da Bahia a empresaria fatura aproximadamente R$ 115 mil por mês.

Além do Acarajé da Cira e da Dinha outros "acarajés" aparecem no ranking dos maiores faturamentos mensais publicado pelo jornal *Correio da Bahia* em junho de 2015. Segundo o jornal são eles: O "Acarajé da Nide" no Aeroporto Internacional Luis Eduardo Magalhães com renda estimada de 33 mil por mês, "Acarajé da Tânia", no Farol da Barra R$ 28 mil e Acarajé da Meire em Brotas com faturamento aproximado de 64 mil reais mensais.

Gregório dos Santos Bastos (filho de uma baiana de acarajé) está no ramo há mais de trinta anos. O "Acarajé do Gregório" fica localizado próximo ao Shopping Barra. Gregório é cuidadoso e se preocupa com o visual, por isso, ele está sempre trajado com indumentárias inspirada na moda afro: calça, batas e chapéu confeccionados com tecidos de cores a desenhos exóticos. Segundo ele, esse cuidado com a aparência é devido à exigência legal do uso de trajes típicos associados à cultura afro-brasileira. Durante a ampliação e reforma do shopping, Gregório passou por grandes dificuldades e quase teve seu ponto desapropriado, mas, felizmente tudo foi resolvido e ele continua administrando seus negócios.

Não tão publicizado quanto Gregório, Luís Conceição dos Santos, o "Luís do Acarajé" há aproximadamente 25 anos vende seu acarajé no bairro da Mouraria. Sua primeira experiência com o acarajé foi na

infância, no Pelourinho, onde auxiliava algumas baianas, lavando, catando feijão e cortando tempero, mas foi em Minas Gerais que ele adentrou de vez nesse ramo. Para atender a legislação e ser fiel às tradições do candomblé ele procura usar trajes com cores associadas ao orixá do dia. Quanto ao seu faturamento Luís afirmou que qualquer especulação que já tenha sido feita não corresponde a realidade.

Conquistas

Uma das mais importantes e principais conquistas alcançadas pela categoria foi a criação de uma Associação. Além de proporcionar reconhecimento jurídico, permitiu que a representação da atividade se desvinculasse da Federação do Culto Afro Brasileiro. A Associação das baianas de acarajé, que nasceu com o nome de ABA e posteriormente foi chamada de ABAM - Associação das Baianas do Acarajé, Mingau e Receptivo do Estado da Bahia, foi criada em 1997, pela vendedora de acarajé Clarisse dos Anjos, com objetivo de agregar a categoria, que em sua opinião, “estava desamparada, marginalizada pelo poder público e entregue a própria sorte”. Inicialmente a Associação conseguiu agregar apenas 80 vendedoras. A primeira ação da entidade foi estabelecer parceria com o SEBRAE, com objetivo de fornecer às suas associadas, formação na área de empreendedorismo, gestão de negócios e qualidade de atendimento, o primeiro curso aconteceu em 1999 e atingiu 68 baianas.

Não é claro se por influência direta da Associação ou não, mas em 1998 a Prefeitura Municipal de Salvador, publicou o decreto 12.175 sobre a organização e funcionamento do comércio do acarajé e mingau. O decreto serviu como mecanismo regulador na padronização de indumentárias e tabuleiros, higienização e uso do solo. No ano 2000, a entidade, em parceria com o governo federal, participou do

Programa “Capacitação Solidária”, voltado para o treinamento de novas baianas de acarajé (filhas das vendedoras).

Em 2002, fruto da parceria entre a ABAM e o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) a receita do acarajé foi tombada como patrimônio imaterial. Anos mais tarde, em 2014, através de uma nova parceria com o Centro de Estudos Afro-Orientais de Universidade Federal da Bahia e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, o oficio das baianas de acarajé foi inscrito no Livro dos Saberes, como patrimônio cultural brasileiro. Reconhecimento que dá abertura para que sejam implementadas políticas públicas que visem salvaguardar os saberes e espaço cultural da categoria.

Em 2012, no governo de Jaques Wagner saiu o decreto que considerou o ofício das baianas de acarajé como “Patrimônio Cultural Imaterial da Bahia”. Recentemente, em 2015, foi criado o Mapa Digital da Baianas ou Oyá Digital, um instrumento que permite localizar informações sobre a vendedora e dados como gênero, cor/raça, idade, religião, tipo de produto produzido, grau de escolaridade e até dias e horários de trabalho.

Considerações finais

O caminho trilhado pelas ganhadeiras até se tornarem uma categoria profissional respeitada e reconhecida não tem sido de fácil enfrentamento. Muitos dessas dificuldades foram criadas pelos poderes públicos, quando através dos aparatos governamentais produziram leis e pareceres que as impediam de negociar suas mercadorias. Outros pela própria dinâmica do sistema capitalista que nos afasta da nossa identidade e nos impele a reproduzir e incorporar hábitos e costumes globais.

Há muito tempo, vender acarajé não é mais uma atividade delimitada por vínculos religiosos com o candomblé, mas foi por causa desse

vínculo que a venda do acarajé ganhou os moldes que tem hoje. É nessa força histórica e religiosa que a baiana do acarajé segue empreendendo, buscando seus direitos e mostrando a potencialidade e importância do seu trabalho para economia local e nacional.

As vitórias foram muitas, mas ainda são grandes os desafios a serem vencidos. A história mostra que além de boas quituteira as baianas são também boas estrategistas, e com certeza superarão o desafio de manter viva a sua identidade, mesmo diante de uma economia globalizada.

Referências

Thais Borges. “Veja quanto faturam algumas das principais baianas de acarajé em Salvador”, *Correio da Bahia*. http://www.correio24horas.com.br/detalhe/noticia/veja-quanto-faturam-algumas-das-principais-baianas-de-acaraje-em-salvador/?cHash=c7f0a43122fda7e86412f76b5e7b31. Acesso em 13/11/2015

“’Baianos’ de acarajé ganham espaço nos tabuleiros em ruas de Salvador”. Disponível em http://www.tribunadabahia.com.br/2013/11/22/baianos-de-acaraje-ganham-espaco-nos-tabuleiros-em-ruas-de-salvador. Acesso em13/11/2015

Veja, Comer & Beber. Disponível em: http://vejabrasil.abril.com.br/salvador/comidinhas/cira-28100.

Acesso em 13/11/2015

Val Rodrigues. “Governo decide reconhecer ofício das baianas de acarajé como Patrimônio Cultural Imaterial da Bahia”. Disponível em: http://www.guanambinoticias.com.br/bahia/governo-decide-reconhecer-oficio-das-baianas-de-acaraje-como-patrimonio-cultural-imaterial-da-bahia. Acesso em 13/12/2015.

Ubaldo Filho, “Dinha do acarajé”, 2009. http://www.ubaldomarquesportofilho.com.br/paginas.aspx?id=348&tipo=2 . Acesso em 10/11/2015

BACELAR, Jéferson. *A hierarquia das raças. Negros e brancos em Salvador*. Rio de Janeiro: Pallas, 2001

DAVID, Maria Lenilda Carneiro. “A Baiana do acarajé: imagens do real e do ideal”. Revista da Biblioteca Mário de Andrade, v. 57, 1999, p. 147-155, disponível em: http://blogs.abril.com.br/lenidavid/2008/10/baiana-acaraje-imagens-real-ideal-iii.html.

FERREIRA FILHO, Alberto Heráclito. *Quem pariu e bateu que balance!: Mundos femininos, maternidade e pobreza em Salvador, 1890-1940*. Salvador: CEB, 2003.

JESUS, Ericivaldo Veiga. *A cozinha baiana do restaurante do SENAC do Pelourinho- Bahia: Mudança de contexto e atores*. Tese de Doutorado em Ciências Sócias, PUC\SP. 2002.

MACHADO NETO, Zahidê; BRAGA, Célia. "Bahianas de Acarajé: uma categoria ocupacional em redefinição". Salvador: UFBA, 1977(mímeo).

MATOSO, Kátia Queiroz. *Bahia do Século XIX: uma província no Império*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.

MATOSO, Kátia Queiroz. *Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado no século XIX*. São Paulo: HUCITEC/Salvador: Secretaria Municipal de Educação e Cultura,1978.

REIS, João José. "A greve negra de 1857 na Bahia". *Revista USP*, Dossiê Brasil\ África, 1993.

RELATÓRIO da Fiscalização Municipal. Arquivo Público Municipal, n.49 de 1917.

TAVARES, Odorico. *Bahia da Terra e do Povo*, 1951, 2 ed. Revisisis. Livraria José Olympio Editora.

VIANNA, Hidelgardes. *A Bahia já foi assim. (crônicas e costumes)*. Salvador. Itapuã, 1973.

VIANNA, Hidelgardes. "Breves notícias sobre a cozinha baiana". In: Luís da Câmara Cascudo (org.). *Antologia da Alimentação no Brasil.* Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

OFÍCIO DA BAIANA DE ACARAJÉ: PATRIMÔNIO DO SABOR E DO SABER FAZER

Reportagem: Meire Oliveira Freitas
Fotos: Elói Correa

Antes de alimentar o corpo, encanta os olhos ver o bolinho de feijão, formado por mãos habilidosas, mudar de cor durante a fritura em azeite de dendê fervente no grande tacho. É o acarajé, o rei do cardápio oferecido pelas chamadas baianas. Delícias como o abará, a cocada, o bolinho de estudante, o mingau e a passarinha são outras iguarias que seduzem ao exalar seus cheiros saídos dos tabuleiros onde são arrumados seguindo as regras de uma estética de apresentação exigente. Um jarro com galhos de arruda é o toque da proteção no lugar sagrado do ofício que elas souberam transformar em patrimônio e um dos símbolos da Bahia.

Esse conjunto traduz uma história de resistência. As "baianas de acarajé" de hoje são herdeiras de uma linhagem de mulheres que traçaram estratégias de resistência em meio à escravidão e que, por meio dos seus saberes em preparo de comida, garantiram a alforria própria, de filhos e em, alguns casos, dos companheiros.

"As mulheres do tabuleiro, hoje chamadas de baianas, continuam como legítimas representantes das ganhadeiras que fizeram da alimentação um modo de enfrentar a exclusão", diz a historiadora Cecília Soares, doutora em antropologia e autora do livro *Mulheres Negras na Bahia do Século XIX*. O trabalho feminino no comércio de alimentos em Salvador, também esteve relacionado aos cantos — locais de aglomeração de negros para o trabalho — e aos chamados "ofícios de ganho" exercido por alguns escravos.

> **"Olhe o acarajé que tá quentinho"**

Os registros iniciais do comércio do acarajé datam do século XIX. O primeiro sobre a venda é de 1802 e foi feito por Luís dos Santos Vilhena. Trata-se de uma crítica ao comércio de alimentos de origem africana pelas ruas no livro *A Bahia no século XVIII*. Já o primeiro relato sobre o preparo da iguaria está em *A arte culinária na Bahia,* de autoria de Manuel Querino, lançado em 1928. Com o tempo, a prática se solidificou como atividade econômica e virou meio de sustento de várias famílias. Também passou a ter pontos fixos o que legitimou a prática do ofício.

"Muitas dessas mulheres permaneceram na profissão por dificuldade de inserção no mercado de trabalho. Faz parte da vida delas arranjar meios para seu sustento e da sua família quase sempre numerosa", explica a historiadora Cecília Soares.

Com o tabuleiro ou gamela sobre a cabeça, inicialmente como ambulantes, as negras libertas e algumas escravas e ganho mercavam o acarajé em meio a outras iguarias que alimentavam a parcela mais pobre da população. Sempre ao final da tarde, o chamado: “Olhe o acarajé que tá quentinho”, se somava ao cheiro levado pelo vento, elemento de domínio da divindade Iansã/Oyá a qual ele é consagrado no candomblé. E como acontece com boa parte da culinária típica da cidade, é impossível desatrelar o perfil gastronômico local dos elementos formadores a cultura africana.

Foto: José Christiano Júnior

Foto: Elói Correa. GOV-BA

Fé

As religiões de matriz africana, que formaram o candomblé, tiveram um papel fundamental, afinal a comida que serve para alimentar os deuses é a que fortalece os homens. O acarajé, por exemplo, é o "akará" – comer fogo: acará (fogo) + ajeum (comer) em ioruba–, a comida que se oferece a orixá Iansã, senhora dos raios e tempestades.

"O acarajé é um alimento sagrado, mas que pode sair do espaço do terreiro. Assim como o abará de Oxum ou o mungunzá e o mingau, que são comidas de Oxalá. Existem outras iguarias que não são oferecidas fora dos terreiros", conta o religioso do candomblé, Jaime Sodré.

Na capital baiana, era mais comum a presença das vendedoras em locais como Centro Histórico, Saúde e Baixa dos Sapateiros, áreas onde era intenso o fluxo de pessoas. Com o passar do tempo, mais mulheres passaram a enxergar a venda do alimento como atividade produtiva e rentável.

"Elas territorializaram o espaço de venda na cidade e não são comuns as disputas por determinado local. Há um código de ética que, embora não escrito, todas conhecem e seguem. Isso acaba auxiliando na proteção do ofício, garantia de que estarão em toda parte da cidade", explica a historiadora Cecília Soares.

> *"É um tipo de empoderamento destas mulheres. Normalmente, são elas que dominam as suas famílias e levam isso para o seu domínio nas ruas"*

O cheiro do dendê também foi saindo das ruas e conquistou o paladar de grupos de classes sociais mais privilegiadas. O ofício foi se consolidando e ganhou até nome específico com status de profissão: baiana de acarajé.

Com os pontos fixos, as baianas ampliaram a oportunidade de fidelizar a sua clientela. A iguaria também nutre a alma, pois não é raro as baianas se tornarem confidentes e conselheiras de quem desabafa em meio a uma mordida e outra do bolinho, inicialmente recheado com molho de pimenta (mistura frita no azeite de pimenta malagueta, cebola e camarão), mas

depois outros complementos foram agregados como vatapá, salada, camarão e caruru.

"É uma rede de solidariedade e assistência em termos de compartilhamento de alimentos, pois quando não há dinheiro, quem tem fome é alimentado. Não se escuta falar de confusão nas imediações de um tabuleiro. É um tipo de empoderamento destas mulheres. Normalmente, são elas que dominam as suas famílias e levam isso para o seu domínio nas ruas", explica Jaime Sodré.

A partir desse pacto de fidelidade com base no paladar e no afeto, os pontos ganham a denominação da dona do tabuleiro. É comum em Salvador se marcar encontros no "Acarajé de Cira" ou o "de Dinha" e "de Regina" para citar algumas. Cada geração tem as suas baianas de acarajé de referência como Adalgisa do Gantois, Hilda d´Oxum, Edite d´Oxum e Gaiaku Luiza.

As extensas filas antes de sair a primeira remessa do tacho é o sinal de que a baiana já alcançou o topo da qualidade em sua atividade. A essência empreendedora, aliada à disposição e perseverança, em uma rotina árdua é essencial. "Elas souberam perpetuar a tradição cultural e culinária sozinhas. São exímias administradoras e têm uma visão apurada de marketing. Sabem lidar com o negócio, criaram filhos, enfrentaram a repressão. É a sabedoria para a sobrevivência", conta Jaime Sodré.

Foto: Elói Correa. GOV-BA

Foto: Elói Correa. GOV-BA

Empresa familiar

É extensa a quantidade de pessoas envolvidas na rede formada no entorno desse ritual que envolve o preparo e a venda e se repete há séculos. São gerações de famílias protagonistas na história da preservação da profissão. Tem sido assim há 92 anos na família de Tânia Bárbara Nery, 49 anos. O comando do tabuleiro, montado na região do Farol da Barra, iniciado pela

bisavó Maria Antônia Nogueira chegou à quarta geração. Após Antonieta, veio Beatriz dos Santos, Avelina Santos, 79 anos, que só parou de atuar quando teve uma das pernas amputadas e, agora, Tânia.

O tabuleiro é a fonte de sustento de três famílias. Como na maioria dos casos, o mercado do acarajé é composto essencialmente de mão de obra familiar. "Aqui em casa a família inteira está envolvida desde o início na profissão. Na época da minha avó só tinha baiana em algumas áreas da cidade. Lembro bem de Amaralina, Barra e Terreiro de Jesus. Ainda se tinha o costume de deixar os tabuleiros dormir no ponto e ninguém mexia", conta Tânia enquanto prepara todo o aparato de caixas térmicas e panelas do ponto que comanda no largo do Farol da Barra, do meio-dia às 23 horas. O tabuleiro impõe que a baiana coordene o trabalho de dez pessoas (a depender do dia e da demanda).

> *"Aqui em casa a família inteira está envolvida desde o início na profissão."*

Ana Kássia Pereira Nery, 32 anos, filha de Tânia, já assume o posto na ausência da mãe. Seu irmão, Anderson Luiz Pereira Nery, 29 anos, ajuda na montagem do tabuleiro. Ele também tem a função de lavar o feijão, passo inicial para o preparo da massa do acarajé, e até já buscou uma forma de facilitar o trabalho da mãe acoplando um motor na máquina que tritura o grão. "Hoje para moer o feijão é bem diferente da época em que se usava um conjunto de pedras [a substituição do moinho de pedra pelo moinho elétrico só ocorreu partir da década de 1970] que foi utilizado até a geração de minha mãe", relata Tânia.

Preparação

Lavar e descascar o feijão, catar o camarão, cortar os quiabos para o caruru, as cebolas e os tomates ainda são atividades que Tânia delega aos ajudantes ou filhos. Mas, o tempero ainda é responsabilidade da baiana que toda manhã prepara o que será levado para o ponto às 11h30.

"O comando da panela é meu. Tem dia que não consigo dormir ou só cochilo por conta das coisas para fazer. Às vezes tenho também que lavar as panelas e cortar os temperos quando não tem ninguém por perto", conta a baiana enquanto espera a cocada "dar o ponto", frita o bolinho de estudante e olha a consistência do abará no fogo.

Foto: Elói Correa. GOV-BA

Apenas a fritura dos bolinhos da massa de feijão-fradinho, temperado com cebola e sal, é feita na hora de vender, pois parte expressiva dos clientes gosta do acarajé quentinho. Nessa dinâmica se forma a rede de fornecedores: feirantes, serviço de carreto, ajudantes, lavadeiras, costureiras, comerciantes de utensílios de cozinha. Tem também a equipe de apoio envolvida no funcionamento do tabuleiro. Selecionar os produtos, cuidar das finanças e da família são algumas das funções que fizeram essas mulheres aprenderem a ser líderes na prática.

Já no ponto, Tânia não esquece os ritos ligados à sua espiritualidade. “Tudo que vai no tabuleiro é oferecido a orixá. Então entrego meu dia a eles e sigo”, informa a baiana que agora está no 2º semestre do curso de gastronomia na Faculdade Regional da Bahia (Unirb). Assim como Tânia, outras baianas não abrem mão dos rituais religiosos antes de começar o atendimento ao público.

É comum se colocar a venda do dia sob a proteção de Exu, divindade que é considerada o mensageiro e senhor dos caminhos. “São colocados pequenos acarajés ao redor do tabuleiro para Exu, pois ele é que vai a busca da garantia do fluxo de clientes. Muitas colocavam uma quartinha no canto com plantas como a espada de Ogum”, conta Jaime Sodré, que tem o posto de xicarangoma (sacerdote músico) no terreiro Tanuri Junçara e oloê (conselheiro) no Bogum.

“São colocados pequenos acarajés ao redor do tabuleiro para Exu, pois ele é que vai a busca da garantia do fluxo de clientes”

E, pelo menos, mais duas gerações da família de Tânia estão garantidas para perpetuar o nome da família no ofício. Além dos filhos Ana Cássia e Anderson,

a neta Isís Sophia Barbosa Nery, 7 anos, dá indícios de que vai honrar a tradição. “Ela se arruma sozinha e quer ir a todos os eventos. Tem dia que lava a tampa da panela para mim e já disse que quer continuar a contar nossa história”, conta Tânia que reserva um quarto da casa onde mora só para guardar as quase 250 peças (turbantes, anáguas, saias, camisus, batas, pano da costa) que formam a primeira identificação de uma representante da profissão: o traje.

No comando do tabuleiro desde os 16 anos, ela, como a maioria dessas mulheres, aprenderam a profissão ainda na infância pela necessidade de auxiliar a mãe no ofício. No entanto, mesmo com a obrigação imposta pela vida, é perceptível o amor pela atividade que desempenha. “Tenho muito orgulho. Continuo me dedicando e desejo que meus filhos, netos e outras gerações permaneçam nesse ofício. Ser baiana de acarajé é a minha profissão e uma tradição familiar”, diz Tânia que não abre mão de mudar a fachada do seu tabuleiro duas vezes ao ano. “Tem que surpreender o cliente”, conta a baiana que também é proprietária de um buffet.

Foto: Elói Correa. GOV-BA

Inovações

Resgatando as origens itinerantes do ofício, Ana Virgínia Batista dos Santos, 53 anos, criou uma espécie de tabuleiro adaptado com caixas térmicas. Diariamente, a partir das 16horas, ela segue o roteiro em busca da freguesia pela Federação, Engenho Velho da Federação e Avenida Vasco da Gama.

Conhecida pelo torço sempre incrementado, Ana Virgínia conta com a propaganda boca a boca, que ratifica a qualidade do abará. No trajeto, onde boa parte das residências são apartamentos em prédios, os porteiros alertam os moradores, ao avistarem o carrinho de Virgínia, para que eles tenham o tempo hábil para chegar ao térreo e garantir seus quitutes.

"Levo o vatapá, o camarão e a pimenta em vasilhas, além dos pratos e garfos e o papel para embalar. Do mesmo jeito que fazia quando tinha um ponto. Comecei pela necessidade e é uma vida difícil, mas lutar e superar as dificuldades e os desafios faz parte da vida da gente", avalia Virgínia.

> *"Viver do ofício e preservar a tradição também exige dedicação e persistência"*

A trajetória de luta não muda muito para os homens que passaram a integrar esse universo antes exclusivamente feminino. Viver do ofício e preservar a tradição também exige dedicação e persistência. Segundo dados da Associação de Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos da Bahia (Abam), eles correspondem a 2% do total dos profissionais associados à entidade.

Ajudante de baianas que atuavam no Pelourinho na década de 70. Foi nessa função que Luiz Conceição dos Santos, 54 anos,

aprendeu as técnicas de preparo. Carregando equipamentos e panelas, Luiz aproveitava para olhar a dona do tabuleiro em ação até o dia de receber a primeira prova de confiança e de iniciação na profissão. “Quando elas me mandavam comprar os ingredientes, significava que eu já sabia alguma coisa. Depois era só esperar o dia de ser chamado para bater a massa ou fritar o acarajé”, conta Luiz.

Há 21 anos na Rua da Mouraria, no bairro de Nazaré, ele teve que superar desafios para se manter na profissão. “Tive que fazer o primeiro registro no nome de uma ex-esposa, sem contar o preconceito por ser homem que existe até hoje”, afirma o marceneiro de formação que todos os dias se sente realizado com a fila diária que se forma pela rua enquanto ainda arma o equipamento.

Ameaças

Superação sempre esteve presente na trajetória de luta para preservar o ofício e manter a tradição com suas características essenciais ao longo dos anos. Cada época traz seu desafio específico, o que leva a baiana de acarajé a estar sempre alerta para colocar em prática a capacidade de reformular suas estratégias de afirmação para assegurar o posto de símbolo de ícone da identidade baiana.

A venda em estabelecimentos comerciais, as formas industrializadas e a venda por pessoas que não têm relação com as religiões de matrizes africanas são as questões que mais afetam as fieis representantes do ofício. “Comer acarajé é, também, comer cultura. Todos os alimentos que formam o cardápio de um tabuleiro são consagrados e, portanto, não podem ser desvinculados dessa origem. Sem essa composição, não há valor simbólico e passa a ser outro tipo de alimento que não pode ser chamado de acarajé”, afirma Jaime Sodré.

Entender a relação do alimento nas religiões de matriz africana é adentrar no universo litúrgico que forma a base ritual da crença. "O ato de comer e beber no Candomblé transcende a ação biológica e se constitui na principal maneira de renovar e estabelecer o axé", reitera o antropólogo Raul Lody, que em parceria com a também antropóloga Elizabeth de Castro Mendonça, formulou o inventário do Ofício da Baiana de Acarajé para o Iphan.

A possibilidade de boa renda é o principal atrativo para quem não tem vínculo religioso com a venda do acarajé. Ainda mais quando essa era a única saída para uma parcela da população de baixa renda. Com o tempo, para alguns, o acarajé virou apenas uma "mercadoria" perdendo muito da sua carga simbólica.

"Quando se nega a relação religiosa, perde-se o significado cultural porque atende a uma atividade comercial. Deixa de responder a um princípio sagrado que determinou o produto a ser comercializado e os rituais de manuseio", explica a historiadora Cecília Soares.

"Quando se nega a relação religiosa, perde-se o significado cultural porque atende a uma atividade comercial"

Na pesquisa para construir a sua dissertação de mestrado intitulada *Acarajé: tradição e modernidade*, a pedagoga Florismar Borges também endossa a motivação da prática por pessoas que não seguem a tradição religiosa de origem africana. "É uma questão de mercado. Viram a oportunidade, mas não se importam com a questão da tradição nem com a religiosidade que permeia o processo", relata a estudiosa.

Organização

Seguir as normas seria a solução, segundo Rita Santos da Associação de Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos da Bahia (Abam). “O problema é desrespeitar a tradição quando escrevem ‘Bolinho de Jesus’ numa placa, mesmo sabendo a origem daquilo tudo. A associação não é contra nenhum profissional, desde que use bata, saia e torço seguindo e respeitando as tradições”, afirma.

No âmbito municipal, o Decreto nº 175 de 25/11/1998 estabelece normas para a atividade exercida pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos como a obrigatoriedade de vestimenta típica de acordo com a tradição da culinária afro-brasileira, além da padronização do tabuleiro e demais regras de higiene e manuseio.

A venda em estabelecimentos comerciais como delicatessens, restaurantes é outra prática que incomoda a categoria. “Se quer vender, que siga as regras. É gente que vende acarajé em pó na caixa, congelado e até com outra receita e novos ingredientes, mas ainda chamando de acarajé. Acarajé com história e cultura só no tabuleiro da baiana do jeito que sempre foi”, afirma a presidente da Abam, Rita Santos, que integra a entidade há 15 anos.

Foto: Elói Correa. GOV-BA

Defesa

Na contramão da descaracterização, está em andamento o processo de formação de um documento, denominado plano de salvaguarda, previsto no processo de reconhecimento como patrimônio pelo Instituto do Patrimônio Histórico Nacional (Iphan). Este ano, a inclusão do Ofício das Baianas do Acarajé no Livro dos Saberes como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, pelo Iphan, completa uma década. O título de Patrimônio Imaterial da Cultura do Estado da Bahia, pelo Instituto do Patrimônio Artístico Cultural da Bahia (Ipac), veio em outubro de 2012.

O Conselho Gestor da Salvaguarda do Ofício de Baiana de Acarajé, uma comissão composta por representantes de 16 entidades e órgãos das três esferas, foi instalado no início de setembro deste ano e vem se reunindo para elaborar um plano de ação com propostas que visem proteger a profissão.

"A intenção é definir diretrizes para que o bem se perpetue, seja preservado. Que mesmo com as mudanças e adequações necessárias por conta da dinâmica da sociedade, a originalidade seja preservada. Criar condição para que os detentores do bem tenham

Foto: Elói Correa. GOV-BA

autonomia para participar desse processo", diz o técnico de patrimônio imaterial do Iphan, Edson Miranda.

No processo de consolidação do plano está incluído o fomento à produção, reprodução, transmissão, divulgação e práticas dos saberes a ele associados. As iniciativas consistem na oferta de cursos de formação em diversas áreas, capacitando as baianas de acarajé para adequações necessárias ao cumprimento de determinações previstas na regulamentação da profissão. Além da criação de políticas públicas que gerem benefícios e atendam às demandas das representantes da categoria. Elas serão classificadas em ações de curto, médio e longo prazo.

Informação

Outra iniciativa do Iphan, lançada em setembro deste ano, é a plataforma digital Oyá tem em seu cadastro baianas e baianos em 20 estados brasileiros e cinco países (Portugal, Itália, EUA, Espanha e Áustria). O dispositivo foi desenvolvido pelo Iphan em parceria com o Instituto Palmares e a Abam. Os dados são resultado do cruzamento dos cadastros da Abam, da Secretaria Municipal de Ordem Pública (Semop) e da Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro (Fenacab).

No endereço eletrônico *www.oyadigital.com.br* constam informações de 5.261 mil profissionais e possibilita a localização, em um mapa, com ferramentas de pesquisa para obter dados a partir do gênero, cor/raça, idade, afiliação religiosa, tipo de produto produzido, grau de escolaridade, além do perfil socioeconômico.

Outra frente que também tem o propósito de somar forças no processo de valorização e continuidade do

fazer tradicional do acarajé é a união das representantes culturais da prática. A Abam conta com 3 mil associadas, mas a estimativa é que existam cerca de 6 mil no país. A intensificação da associação para catalogar a quantidade de baianas mais próxima da realidade, tem ocorrido com a criação de filiais e núcleos.

Ainda segundo Rita Santos, localidades como Itaparica, Mar Grande, Santo Antônio de Jesus, Santo Amaro da Purificação, Caetité, Fortaleza, Lauro de Freitas, Camaçari, Jaguaquara, Ilhéus, Maragogipe, Alagoinhas, Cruz das Almas e Saubara já contam com núcleos da entidade. Unidades como esta também foram instaladas em João Pessoa, Manaus, Brasília e Porto Alegre. Já cidades como Rio de Janeiro, São Paulo e Fortaleza já contam com a estrutura de associações como a Abam.

“A instituição cresceu e aumentaram também as demandas para organizar e preservar a prática do nosso ofício. Assim, é importante garantir estruturas de organização em várias regiões. A luta é contínua e difícil para garantir os direitos e obter mais benefícios”, avalia Rita Santos, da Abam. Em um contexto diferenciado de tempo e espaço, as representantes de um dos ícones da identidade cultural da Bahia demonstram mais um componente do legado africano no processo histórico de formação da nossa sociedade. Criando estratégias para vencer os desafios e garantir que o cheiro e o sabor do seu ofício continuem adentrando novos espaços.

RITA SANTOS

ENTRE VISTA

Fotos: Elói Correa

Dirigir uma associação com quase quatro mil associados não é tarefa fácil. É coisa para uma mulher acostumada a lutar, organizar e que sabe se mexer, além, é claro, de saber mexer muito bem a massa do acarajé. Essa mulher é **Rita Maria Ventura dos Santos**, que há mais de dez anos dirige a ABAM - Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos da Bahia. Nesta entrevista ela nos conta um pouco dessa trajetória, fala da relação entre o acarajé e o candomblé e sobre os dez anos do reconhecimento do ofício das baianas como patrimônio imaterial e cultural do Brasil.

Bahia tem Dendê – Com tantas lutas e conquistas, o que o Memorial das Baianas representa para as baianas de acarajé no estado?

Rita Santos – O Memorial é um centro de referências do ofício. É onde as pessoas têm uma referência do que ele é. Recebemos 25 mil pessoas por mês, e é onde você vai achar diversos artefatos que contam a história do ofício. Por exemplo, a pedra onde era moído o feijão antigamente, a sinhá, a baiana vestida, a baiana de passeio, a baiana da Boa Morte, fotos do Benin e de outros países que mostram a relação que a gente tem com os outros países. E a gente conta tudo isso, com vídeos fotos e todo esse acervo. Ele é um ponto de cultura, a gente recebe gente de todos os países, todo mundo quer entrar e olhar e fica encantado com o que vê.

Bahia tem Dendê – Nos fale sobre a Associação, a ABAM e como ela surgiu em defesa dos direitos das baianas de acarajé.

Rita Santos – Aí eu preciso contar uma historinha. Clarice e a mãe dela, Dona Clotilde, eram baianas de acarajé de Itapuã, e nessa época só existia uma entidade de cuidava das baianas de acarajé que era a Federação Nacional do Culto Afro Brasileiro (Fenacab). Todas as baianas de acarajé eram ligadas à Federação, porque eles cuidavam dos terreiros, e era predominante que as baianas que vendiam acarajé fossem de terreiro. Após alguns problemas administrativos, que passaram a prejudicar as baianas, Dona Clotilde se juntou a mais 17 baianas lá em Itapuã e criou a ABA – Associação das Baianas de Acarajé – na laje da casa dela na Rua da Mangueira. Lá ela começou a dar curso, ensinar outras mulheres, e a ABA cresceu e veio aqui para o Pelourinho. Eu entrei em 2001 e passei a ser voluntária. Trocamos o nome de ABA para ABAM e agregamos as mulheres do mingau. Hoje nós promovemos muitos cursos por meio de parcerias que colaborem na formação destas profissionais, a exemplo do trabalho que visa recolher e reciclar o óleo. Então, esse é o trabalho que a ABAM vem fazendo para difundir e colaborar para o ofício das baianas de acarajé, mingau, beiju, e agora também as moquequeiras de Saubara. Estamos em 15 municípios baianos e já temos a ABAM oficialmente também no Rio de Janeiro, São Paulo, Fortaleza. Temos núcleos em Manaus, Brasília, Paraíba, Rio Grande do Sul, além de Portugal, Espanha, Áustria e Nigéria.

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 que diz que para você vender acarajé em logradouro público você tem que estar de bata, de saia e de torço. Se elas estiverem vestidas, 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.

“Existe um decreto municipal que diz que para você vender acarajé em logradouro público você tem que estar de bata, de saia e de torço.”

Bahia tem Dendê – Como a religiosidade afro-brasileira se integra à atuação da ABAM?

Rita Santos – A gente trabalha em função disso. Eu sou de terreiro, e muitas mulheres aqui também são. Em Fortaleza, por exemplo, a associação foi criada dentro de um terreiro, mas não de Candomblé, e sim de Umbanda, que eles conhecem a nossa tradição e a associação funciona lá. Em São Paulo, funciona em um terreiro em Hortolândia. Estamos tentando alinhar os núcleos e as associações justamente dentro dos terreiros que é para preservar a nossa cultura e a nossa essência, porque o acarajé, querendo ou não, ele é uma oferenda de terreiro, é uma oferenda para Oyá, é uma oferenda para Xangô. Então, a gente não pode perder isso. Ele se tornou comercial, mas a essência dele vem da religião, então a gente tem que preservar isso. A gente quer é respeito, pois a religião está no coração.

Bahia tem Dendê – O que o mapeamento das baianas indicou como resultado?

Rita Santos – Achávamos que os homens representariam mais de 10% do quantitativo que vende acarajé, mas vimos que é 1% apenas em relação às mulheres. Pode ser que existam muitos homens fora, mas que a gente não tem o conhecimento. E a outra surpresa é uma baiana que é peruana. Ela nasceu no Peru e é baiana de carajé, trabalhando no Rio de Janeiro.

"outra surpresa é uma baiana que é peruana. Ela nasceu no Peru e é baiana de carajé, trabalhando no Rio de Janeiro."

Bahia tem Dendê – Nos fale do que é, para você o projeto "A Bahia tem Dendê", o que ele representa para a ABAM neste momento.

Rita Santos – Estou feliz da vida, porque a gente ainda não tinha o site. O que a gente tem é uma página no Facebook, e agora com esse site, se a gente já estava ano mundo, vai melhorar ainda mais. E eu espero que esse site dê certo, é um presente que nós estamos recebendo. É o único presente que estamos recebendo pelos 10 anos de patrimônio. Temos pessoas de outros países que querem pesquisar sobre baiana de acarajé, e vai ser muito mais fácil a gente ter esse contato com essas pessoas através desse site.

Bahia tem Dendê – O acarajé é o símbolo maior de toda esta luta das baianas, da ABAM, um ícone na cultura afro-brasileira. O que não pode faltar no verdadeiro acarajé da Bahia?

Rita Santos – 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.

SOBRE OS AUTORES

Vagner José Rocha Santos

Especialista em Gestão Cultural (FUNDAJ/MinC/UFBA, 2014), mestre pelo Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade (UFBA/IHAC, 2013) e graduado em Comunicação - Produção em Comunicação e Cultura (UFBA/FACOM, 2008). Foi coordenador de editais da Secretaria de Cultura do Estado da Bahia (janeiro/2013 a junho/2015). Como produtor cultural, trabalha com criação e formatação de projetos culturais para editais e leis de incentivo, além de atuar nas áreas de gestão cultural, planejamento, captação de recursos e produção executiva.

Jaime Santana Sodré Pereira

Graduado Desenho e Plástica pela Escola de Belas Artes (1975), mestrado em Teoria e História da Arte pela mesma Escola (1996) na Universidade Federal da Bahia (UFBA). Ensina no curso de graduação em Desenho Industrial / Design na UNEB. Pesquisador de Candomblé, arte, religiosidade, mídia, historicidade, design e direitos humanos.

SOBRE OS AUTORES

Florismar Menezes Borges

Graduada em Pedagogia pela Universidade do Estado da Bahia (1999), com estágio na Università degli Studi de Padovaltália. Mestre em Estudos Étnicos e Africanos (UFBA). Atualmente atuando da área de Coordenação Pedagógica na Prefeitura Municipal de Salvador.

Lucimeire Oliveira Freitas

Pesquisadora, jornalista e escreve para o jornal A Tarde desde 2009, onde atua no primeiro caderno como repórter e na subcoordenação, edição e reportagem dos cadernos especiais veiculados no dia 20 de novembro. Agraciada com os prêmios: Abdias Nascimento, na categoria Mídia Impressa (edição 2013), e Banco do Nordeste, nas categorias Mídia Impressa Regional I e Mídia Impressa Nacional, edição 2010.

Este e-book foi produzido no mês da consciência negra de 2015 e pode ser impresso a qualquer momento por quem assim o desejar.

A Bahia tem Dendê

Ofício das baianas, patrimônio imaterial do Brasil

Este e-book foi organizado pela Biblioteca Virtual Consuelo Pondé/ Sistema de Bibliotecas Públicas do Estado da Bahia/Fundação Pedro Calmon/Secretaria de Cultura do Estado da Bahia, com recursos do Programa Iberoamericano de Bibliotecas Públicas – Iberbibliotecas.

Iberbibliotecas
FUNDAÇÃO PEDRO CALMON
SECRETARIA DE CULTURA
BAHIA GOVERNO DO ESTADO