

VI Encontro Nacional de Estudos do Consumo
II Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo
Vida Sustentável: práticas cotidianas de consumo
12,13 e 14 de setembro de 2012 – Rio de Janeiro/RJ

Tabuleiro da Baiana de Acarajé: as Práticas Sociais e os Elementos Simbólicos

Debora Simões de Souza.*

Resumo

O presente trabalho pretenderá apresentar os processos de consumo dos quitutes das Baianas de Acarajé tendo em vista, a importância desta prática para a cidade de Salvador. Serão apresentadas as redes de sociabilidades construídas entre os diferentes sujeitos históricos inseridos, desde o vendedor da Feira de São Joaquim, tradicional em Salvador, até a venda realizada pela baiana, no seu ponto. Destacando os elementos que compõe o tabuleiro e suas relações com o universo simbólico do candomblé, analisando as particularidades dos orixás associados ao acarajé: Oxum, Xangô e, principalmente, Iansã (Oiá). Neste contexto, a importância do dendezeiro, com suas funções e significados para os orixás e sua função no preparo do acarajé. Os elementos do tabuleiro da baiana de acarajé devem ser analisados como um símbolo da identidade baiana que contribuiu para a construção do Brasil, no processo de reconhecimento deste Ofício o mesmo recebeu, em 2004, o título de Patrimônio Cultural do Brasil, marcando um legado dessa culinária para a História do Brasil. O Registro é prova da significância da ancestralidade africana na comida brasileira, especificamente relacionada a identidade da baiana. Aqui o conceito de comida entendida como práticas de alimentação (MINTZ, 2001, p. 32). Enfim, este trabalho buscará apresentar a importância do Ofício da Baiana de Acarajé para as próprias baianas, e para as baianas e a sociedade e como pode ser estabelecida esta relação, tendo em vista, o grande incentivo do turismo cultural na cidade de Salvador, e os lugares de memória relacionados com a baiana, como o Memorial das Baianas e o Museu da Gastronomia Baiana.

Palavras-chave: Ofício das Baianas de Acarajé; Identidade; Culinária.

□ Mestranda pelo Programa de Pós-Graduação em História Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ-FFP) e bolsista CAPES. E-mail: debora.simoess@gmail.com

1 – Introdução

Em 2004 um ofício oriundo de mulheres negras foi reconhecido como Patrimônio Cultural Brasileiro um passo num amplo processo de valorização de práticas sociais e culturais das minorias que formaram o Brasil. O Ofício das Baianas de Acarajé recebeu o título de: Patrimônio Imaterial Brasileiro, registrado no Livro dos Saberes, marcando o reconhecimento da importância da herança dos ancestrais africanos na formação da sociedade brasileira e do valor patrimonial de um universo cultural situado nesse processo histórico. O processo de inventarização teve início no ano de 2002, com uma carta ao Ministro da Cultura, Gilberto Gil, elaborada pela Associação de Baianas de Acarajé, Mingaus e Receptivos do Estado da Bahia (ABAM), em conjunto com o “Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá e o Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia” (BRASIL, 2004, p. 1). Nesse contexto, este trabalho é desenvolvido por ter como fontes as próprias Baianas de Acarajé, trabalhando assim, com História Oral buscando compreender os símbolos e simbolismo utilizados pelas baianas de acarajé para construir suas relações sociais e formarem sua identidade, ou melhor, identidades.

A questão do patrimônio, no âmbito brasileiro, por si só já possui sua história¹, que está ligada a afirmação de uma identidade nacional. Para desenvolver políticas de salvaguarda e proteção foram criados órgãos estaduais e federais, como o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)². Neste primeiro momento, o de criação do SPHAN, as políticas de preservação estavam associadas a bens materiais; porém, com o decorrer das mudanças históricas novas formas de bens foram sendo valorizados, principalmente os de natureza imaterial, como por exemplo, o principal foco de estudo deste artigo: o Ofício das Baianas de Acarajé.

¹ Neste trabalho não conterá uma análise do processo das discussões do Patrimônio no Brasil, por causa da complexidade da temática.

² Segundo Julia Wagner Pereira (2009) o Serviço do Patrimônio e artístico Nacional (SPHAN) foi criado em 1937 este era previsto na Lei nº 25 também deste ano. Já em 1946 este órgão mudou de nome para Departamento do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (DPHAN) e por fim, no ano de 1970 recebeu o nome que conserva até hoje, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Segundo Maria Cecília Londres Fonseca (2003) a partir do Decreto 3.551³ do ano de 2000 o Brasil “insere-se numa trajetória a que se vinculam as figuras emblemáticas de Mário de Andrade e de Aloísio Magalhães, mas em que se incluem também as sociedades de folcloristas” (FONSECA, 2003, p. 62) e outros movimentos em defesa a minorias negras, indígenas e imigrantes o que autora denomina como os “excluídos”, que para ela estavam fora da “cena do patrimônio cultural brasileiro, montada a partir de 1937” (FONSECA, 2003, p. 62).

As minorias negras, assim apresentadas por Maria Cecília Fonseca estavam de fora e hoje fazem parte do conjunto de bens escolhido como detentores de significados para a população brasileira. A maioria das baianas de acarajé são negras, ou melhor, minorias negras e para tentar entender o processo de construção das identidades das baianas, tornou-se necessário, uma imersão no cotidiano destas realizada através de um trabalho de campo que teve início no mês de julho de 2012, na cidade de Salvador. Sendo assim, a maior parte das fontes, utilizadas aqui, são trechos de depoimentos apresentados na sua forma narrativa, que auxiliam na construção das relações sociais estabelecidas pelas baianas de acarajé no processo de valorização do seu ofício e a construção de suas identidades.

Para estudarmos o Ofício das Baianas de Acarajé deve-se compreender essa atividade como prática de um grupo, que tem seu surgimento num contexto histórico específico. Esse ofício mescla uma complexidade de elementos ligados ao candomblé e a um mundo alimentício mercadológico que sofreu inúmeras intervenções ao longo dos anos. O Registro desse Bem compreende mais que a baiana ou o próprio acarajé, abarcam os seguintes aspectos: as formas de preparo das comidas, com diferenciações da comida de oferta religiosa e da comida vendida nos pontos públicos; os elementos que compõem a indumentária própria da baiana; o preparo dos tabuleiros e dos pontos onde se instalam; e, sobretudo, “os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esses elementos simbólicos constituintes da identidade baiana” (BRASIL, 2004, p. 2).

³ Segundo o Decreto 3.551 “Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem Patrimônio Cultural Brasileiro (BRASIL, 2000, p. 1). Separando em livros específicos, delimitando os responsáveis pela indicação, eleição e registro do bem imaterial ou intangível. Neste decreto também especifica o que será feito depois que o bem for registrado, indica os documentos necessários para dar entrada no processo, e nas demais etapas. Ficando delimitado que o Bem deve ser reavaliado mesmo depois de ter adquirido o Registro.

Por toda essa riqueza de detalhes será desenvolvida uma análise dos elementos que compõem a baiana e seu tabuleiro, pensando os elementos materiais e simbólicos que ligam as baianas a identidade destas. Por isso, foram utilizadas fontes orais para apresentar como é este lugar ocupado pela baiana de acarajé, sua relação com o espaço público, os espaços de socialização, a religião, entre outras questões discutidas a luz da História construindo uma relação com as demais Ciências Sociais, tal como, a antropologia⁴.

2- Identificando o campo: práticas e símbolos das baianas de acarajé

O consumo do acarajé pela população baiana é fator chave na construção do que é ser baiano. O passado, presente e futuro estão ali no tabuleiro da baiana de acarajé com transformações narradas pelas próprias. Num breve passeio pelas ruas de Salvador já é possível identificar um tabuleiro e uma simpática baiana de acarajé, há especificidades em Salvador por causa da prática dessas mulheres, como a fumaça e um cheiro oriundos da fritura do acarajé, o que alguns denominam de dendê queimando, mas que não necessariamente ele esteja queimando.

As baianas de acarajé compõem a paisagem da Bahia com suas saias, batas, turbantes ou torções, contas, entre outros objetos e não menos importante, com seus quitutes do tabuleiro, principalmente o acarajé. O acarajé⁵, abará, cocada puxa, bolinho de estudante serão tratados aqui como comida baiana, comida de tabuleiro, ou, simplesmente como comida, em detrimento a expressão alimento. O alimento é algo associado a todos os seres humanos é geral, necessário a sobrevivência, já comida representa uma seleção com certas predominâncias e rejeições, “manifesta especificidades, estabelece identidades. Comida é o alimento transformado pela cultura” (DA MATTA, 1987, 1997, *apud* AMON; MENASCHE, 2008, p. 15).

⁴ Segundo Lozano (2005) a antropologia foi o lugar de partida e de excelência dos estudos da oralidade, porém ultrapassou esse campo. Foram estudos da oralidade nas pesquisas dos processos de transmissão das tradições orais, sobretudo, em sociedades rurais. A tradição oral, como objeto, foi característico do “corpus teórico da antropologia” e, por conseguinte, uma forma de aproximação e análise das diferentes culturas.

⁵ O acarajé e seus complementos: camarão seco, vatapá, caruru, salada e pimenta. A inserção de tais complementos do acarajé é um fenômeno narrado por certas baianas como um processo, pois há uma ordem nessa inserção. Uma possível, porém, não única explicação para isso, seja a necessidade da população em consumir uma comida com um valor energético maior com o estreitamento da dimensão temporal no mundo agitado que se vive com todas as características da pós-modernidade. Em Salvador pude perceber que algumas pessoas consomem o acarajé ou abará como almoço.

Denise Amon e Renata Menasche (2008) no trabalho sobre as vivências alimentares cotidianas preparadas e imaginadas por imigrantes apresentam a relação entre comida e memória, compreendendo a comida e as práticas de alimentação fundamentadas numa dimensão comunicativa. Segundo elas “ideia de que se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias” (AMON; MENASCHE, 2008, p. 15). É esse valor de “contar histórias” que este artigo se fundamenta, pois a comida aqui é tratada na sua dimensão social, extrapolando uma análise dos ingredientes, formas de preparo e tentando compreender como se estabelece a relação da baiana de acarajé com suas comidas de tabuleiro.

A ideia central é entender a importância e o significado dessa comida baiana a partir das histórias narradas pelas próprias baianas de acarajé, e também, como essa comida conta a história ao mesmo tempo em que representa parte das identidades da baiana de acarajé. Por tanto, as comidas de tabuleiro não possuem apenas a função de saciar a fome e não são apenas símbolo de identidades, mas são “mediadores e constituidores da vida social, não existindo separadamente dos sujeitos” (BITAR, 2010, p. 12). Por isso os próprios sujeitos, as baianas de acarajé, são a base para este estudo.

Deste modo, iniciei um trabalho de campo na cidade de Salvador⁶, onde passei um mês acompanhando o dia-a-dia de determinadas baianas de acarajé: aquisição de matéria-prima realizada, principalmente, na Feira de São Joaquim⁷ ou na Sete Portas; produção das comidas de tabuleiro, chamada de “a venda”; a arrumação do ponto; o dia de venda e o final deste. As histórias de vida das baianas de acarajé foram fundamentais para o processo de compreensão da relação da baiana com o acarajé, para certas baianas o início no ofício está associado a um marco, como por exemplo, a entrada no candomblé ou a saída de sua mãe do tabuleiro.

⁶ Antes de ir para Salvador entrei em contato com a Associação de Baianas de Acarajé (ABAM) do Rio de Janeiro onde passei um tempo conversando com Analys Ramos, Analys a Nega do Acarajé atual presidente da instituição que busca dá assistência as baianas associadas. O intuito era perceber como as baianas estão se articulando nas diferentes esferas da sociedade depois de receber o título de Patrimônio Cultural do Brasil e também, compreender o dia-a-dia das baianas levando a necessidade do campo.

⁷ A Feira de São Joaquim fica localizada na Cidade Baixa, promove renda para cerca de 3.000 de feirantes agrupados em boxes dentro de um galpão, nas bancas e barracas. Ver: <http://www.setur.ba.gov.br/qualificacao-vai-beneficiar-33-mil-feirantes-e-empresarios-de-sao-joaquim/> Segundo Márcia Paim (2005), em seu estudo sobre as relações contidas no cotidiano de homens e mulheres na Feira de São Joaquim ela foi criada em 1973, a autora também destaca a importância da Feira de Água de Meninos que acabou em 1964 com um trágico incêndio. A feira das Setes Portas fica localizada no largo do bairro de mesmo nome e seu surgimento foi na década de 1940. Mais informações: <http://www.culturatododia.salvador.ba.gov.br>

Ao acompanhar as baianas percebi como as construções das narrativas de vida destas relacionam-se com a comida de tabuleiro, ou seja, o marco inicial de sentar no tabuleiro pela primeira vez, de aprender preparar o acarajé é sempre um destaque que acompanha as demais decisões ou questões que sucederam em suas vidas. A relação apresentada anteriormente é percebida também por Nina Bitar (2010) em seu trabalho⁸ de campo com as baianas de acarajé com pontos no Rio de Janeiro. Segundo ela quando as baianas de acarajé falavam do acarajé, de sua origem, o que representava, acabavam falando também de si. Para ela:

Ao interagirem [as baianas] cotidianamente com esse objeto (e com a rede de objetos articulada por eles, como os ingredientes e as roupas), estavam também formando-se como baianas de acarajé. Trata-se, portanto, de um processo tanto metafórico, em que o acarajé significa algo e representa algo, quanto metonímico, na medida em que as baianas ao fazerem e venderem o acarajé de uma determinada forma, estão, construindo si mesmas (BITAR, 2010, p. 4).

A construção da narrativa da baiana Jurivina Silva⁹ receberá maior atenção neste artigo, sua história de vida é narrada associada a sua inserção na comercialização do acarajé e também no candomblé. A baiana Jurivina nasceu em 1960, na cidade de Salvador, seu ponto é na Praça da Igreja do Nosso Senhor do Bonfim e mora no bairro de Plataforma, no subúrbio¹⁰ da cidade. Jurivina senta no tabuleiro há 22 anos, mesmo período que ela começou sua vida no universo do candomblé. Deste modo, sua relação com os objetos, que representam a baiana de acarajé é construída a partir da sua história de vida, principalmente, com a sua entrada no candomblé e sua amizade com a baiana¹¹ de acarajé que a ensinou o ofício.

O ofício da baiana e a venda de acarajé são situados em Salvador ainda no período colonial, onde mulheres, escravas ou libertas, faziam os acarajés e quando caía a noite estes eram vendidos em cestos ou tabuleiros colocados na cabeça, as baianas

⁸ A autora realiza uma análise das concepções de patrimônio, principal como as próprias baianas de acarajé compreendem a noção de patrimônio, destacando as diversas dimensões semânticas que tal categoria tem a possibilidade de oferecer em diversos contextos socioculturais. Segundo Nina Bitar um dos objetivos do trabalho em questão foi realizar uma análise e apresentar uma descrição das consequências do processo de formar-se como “baianas de acarajé”. Ver: BITAR, Nina Pinheiro “*Agora, que somos patrimônio...*”: um estudo antropológico sobre as “baianas de acarajé”. Rio de Janeiro: UFRJ/IFCS/PPGSA, 2010. p. 11-12.

⁹ Jurivina da Silva concedeu sua entrevista no dia 13-07-12, no seu ponto, em frente a Igreja Nosso Senhor do Bonfim.

¹⁰ O termo subúrbio foi utilizado pela baiana Jurivina.

¹¹ Segundo a baiana Jurivina, na década de 1990 uma grande amiga a ensinou a preparar as comidas do tabuleiro e depois disso Jurivina passou a ser ajudante dessa amiga, porém, passado alguns anos Jurivina resolveu abrir seu próprio ponto de acarajé o que acarretou o fim da amizade e até hoje estas não se falam mesmo possuindo ponto na mesma praça.

andavam pela cidade na busca de compradores. Segundo o Dossiê do Ofício das Baianas de Acarajé (2007) a “prática de comercio ambulante de alimentos já era realizada na costa ocidental da África como forma de autonomia das mulheres em relação aos homens” isto, frequentemente, dava-lhes a função de provedoras da casa.

No período colonial no Brasil a venda pública, incluindo a de comida, realizada por escravos para seus senhores, ou simplesmente feita por libertas, possibilitava um contato maior entre escravos no ambiente urbano, e ainda segundo o Dossiê, isto “contribuiu para o cumprimento dos ciclos de festas-obrigações do candomblé, e muitas vezes, para a criação de irmandades religiosas” (BRASIL, 2007, p. 15). Para Cecília Moreira Soares (1996) as ruas da cidade de Salvador, no século XIX, caracterizavam-se pela relação de ganho tendo o papel fundamental a mulher negra em diversas condições: escravas, livres ou libertas que trabalhavam muito para proverem o sustento da sua prole.

O papel desempenhado por negras vendedoras de quitutes, principalmente o acarajé é narrado pela Baiana Jurivina¹² onde esta situa o surgimento do acarajé na África e sua chegada à Bahia, destacando o aspecto religioso dessa comida:

O acarajé veio da África, o acarajé veio da África, compreendeu? Depois da África veio para a Bahia, único lugar que ele se instalou foi na Bahia e era fechado só abria para colocar a pimenta e as mulheres que eram de Iansã levava dentro do tabuleiro já em cima da cabeça para pagar obrigação, pra pagar obrigação [...] as mulheres de Iansã botava a saia de ração que é essa aqui [mostrou a saia de baixo], uma saia de ração só. Amarava aqui em cima [aponta para em cima dos seios] não levava sutiã nem nada não, só a calçinha e a saia de ração aqui ô amarava aqui os contriguís [?] e as contas dela no pescoço. Levava o tabuleiro na cabeça só com pimenta, só com pimenta e saia em porta em porta vendendo, oferecendo ‘olha o acará, olha o acará quem vai querer?’ [cantando]. Aí saia vendendo assim para pagar obrigação, hoje em dia, virou uma profissão e sustento, para sua família.

A baiana Jurivina faz questão de demarcar a “origem” do acarajé, como ele era oferecido ou vendido e o papel das filhas de Iansã nas suas atividades que relacionavam o sagrado, na necessidade de fazer a obrigação ao orixá, com o profano, na necessidade de sair na rua vendendo o acarajé em cestos na cabeça. A construção da narrativa de Jurivina sobre o lugar do acarajé no universo do candomblé é montada numa relação de negação do Bolinho de Jesus, o acarajé vendido por baianas protestantes. Tal movimento de comercialização do bolinho de Jesus tem criado inúmeros debates e críticas das baianas, tendo críticas negativas e positivas. Das baianas que pude

¹² Segundo ela no mesmo largo há mais três baianas: Valdete, Maria e Tuca, porém, no dia que passei lá só Jurivina estava no ponto, pois nos dias anteriores havia chovido na cidade.

entrevistar as relacionadas ao candomblé eram contra, outras, que eram católicas e até a evangélica foram à favor, porém, o que foi unânime é a obrigatoriedade da baiana está com sua indumentária própria, que por si só já possui um significado no universo simbólico do candomblé.

No trecho apresentado anteriormente, Jurivina constrói a origem do acarajé com dois planos, o religioso e o étnico, no primeiro apresenta a relação das filhas de Iansã com o acarajé, já o segundo, o étnico o acarajé é apresentado como oriundo da “África”¹³. A construção de identidades feitas por esta baiana compreende o eixo de negação e de construção do verdadeiro acarajé, para isso, ela utiliza a África como algo geral, reduzido onde um objeto foi deslocado. A baiana Jurivina constrói a legitimidade de usar o acarajé a partir da origem deste, sendo ela geográfica e religiosa, acabando concedendo um valor primordial a fixação do acarajé na Bahia.

A forma de imaginar a África, presente na narrativa da baiana Jurivina, vai de encontro com o processo analisado por Stuart Hall (2011) no artigo onde o autor apresenta a complexidade de construir e de imaginar, num mundo cada vez mais globalizado, a nação e a identidade caribenha. A África construída no imaginário de Jurivina que compõem a origem do acarajé e a construção das identidades das baianas de acarajé pode ser apresentada como (HALL, 2011, p. 29):

Trata-se, é claro, de uma concepção fechada de tribo, diáspora e pátria. Possuir uma identidade cultural primordialmente em contato com um núcleo imutável e atemporal, ligando ao passado o futuro e o presente numa linha ininterrupta. Este cordão umbilical é o que chamamos de tradição, cujo o teste é o de sua fidelidade, às origens, sua presença consciente diante de si mesma, sua ‘autenticidade’. É, claro, um mito – com todo o potencial real dos nossos mitos dominantes de moldar nossos imaginários, influenciar nossas ações, conferir significado às nossas vidas e dar sentido a nossa história.

3- Comida Baiana e Orixás: construindo uma narrativa

A comida baiana, cozinha baiana ou comida de tabuleiro são denominações da culinária construída e articulada por diferentes povos que formaram e formam o Brasil. Não deve-se apresentar um sistema básico: acarajé trazido da África, pois o próprio acarajé vem passando por um processo histórico de incorporação de outros ingredientes

¹³ “África” entre aspas para destacar a problemática que há entorno desse continente e como ele comumente é tratado como algo uno, sem suas particularidades pujantes de um grande continente. Segundo Hall (2011) “o termo África é, em todo caso, uma construção moderna, que se refere a uma variedade de povos, tribos, culturas e línguas cujo principal ponto comum situa-se no tráfico de escravos” (HALL, 2011, p. 31).

sofrendo assim, diferentes influências. Para Maria Eunice Maciel (2004) a formação da cozinha de um país colonizado, de forma geral, é feita com base nos deslocamentos de diferentes povos e das relações de trocas resultantes desses contatos. No deslocamento os povos, foram também um “conjunto de práticas culturais alimentares” (MACIEL, 2004, p. 27) que são técnicas e ingredientes e também preferências e proibições. Nas novas terras, em posse de “elementos locais, criaram sistemas alimentares e cozinhas novas” (MACIEL, 2004, p. 27).

A própria autora destaca os caminhos de erros que podem levar uma interpretação simplista de influências de diferentes povos na formação da cozinha brasileira, destacando que esta relação foi marcada por conflitos e negociações. Principalmente, a relação de opressão exercida pelo colonizador sobre os povos colonizados e sobre os povos escravizados. Quando a análise é restrita a cozinha baiana o foco principal é a influência de certas práticas culturais alimentares de determinados povos africanos.

O autor Vilvado da Costa Lima (2010) na sua análise do acarajé e sobre os escritos referentes a cozinha baiana com uma base da antropologia simbólica que abarca os aspectos gastronômicos e o simbolismo que envolve a culinária. Vivaldo Lima separa as diferentes cozinhas: brasileira, portuguesa, indígena, africana e baiana. Para ele a cozinha brasileira é o quadro mais amplo que envolve as cozinhas apresentadas anteriormente, com suas variações regionais, principalmente a cozinha africana¹⁴. Que segundo ele é fortemente ritualizada e simbólica e que compreende as variações regionais correspondentes aos diversos grupos étnicos africanos que auxiliaram a “formar a fisionomia racial e cultural do Brasil contemporâneo – a cozinha, portanto de várias nações africanas introduzidas no Brasil pelo sistema de escravidão” (LIMA, 2010, p. 34).

A complexidade da formação da cozinha brasileira é apresentada por Maria Maciel com suas implicações por tratar-se de um país que teve diversas contribuições, porém, a autora destaca que tal cozinha é dinâmica e sofreu interferências de diferentes povos, entretanto, não deve-se “essencializar a diversidade” o que denominam de contribuições, torna-se uma “legitimação de uma dada ordem social, profundamente desigual e hierarquizada” (MACIEL, 2004, p. 29).

¹⁴ No estudo em questão, Vivaldo Lima apresenta que a influencia da cozinha africana aqui na cozinha afro-brasileira, sobretudo, na cozinha baiana é resultante das influências da “cultura iorubá-nagô” (LIMA, 2010, p. 35).

O que se denominam de “cozinha brasileira” é o produto de um processo histórico, que apresenta-se com elementos de diversas origens que no Brasil foram modificados, mesclados e adaptados. Para alicerçar a ideia de cozinha brasileira a autora apresenta um exemplo, a de classificar o vatapá¹⁵ como “o mais brasileiro dos pratos, pois nele estariam as contribuições das três raças formadoras da identidade nacional: a farinha de trigo dos portugueses no pão, o azeite dendê dos africanos e o amendoim e a castanha de caju dos índios” (MACIEL, 2004, p. 29).

Retornando as divisões das cozinhas realizadas por Vivaldo Lima (2010) a cozinha baiana ou comida baiana e sua definição onde o vatapá enquadra-se nesse conjunto, que o autor também compreende como comida de azeite: “do azeite de dendê, das pimentas e de outros ingredientes e temperos, como o leite de coco e o camarão” (LIMA, 2010, p. 37), que o vatapá e o acarajé são fortes representantes. Para ele até as comidas que não levam o azeite de dendê, estão de certa forma, com ele comprometidas: “compromisso de ausência prescrita, da omissão enfatizada na receita que guarda o padrão das interdições rituais” (LIMA, 2010, p. 35).

Vivaldo Lima utiliza como exemplo de interdição na comida dos orixás no sistema religioso do candomblé: as comidas de Oxalá não levam sal nem azeite, são rejeitas nas oferendas a esse orixá e segundo Olga Caccioatore (1977) pode denominar-se *euó* que significa proibição, tabu ou *quizila* nos candomblés bantos, ou por eles influenciados. Outras especificidades que relacionam o dendê aos orixás são as categorias quentes e frias, apresentadas por Raul Lody (1992) na sua obra que analisa o dendezeiro e a utilização dos seus elementos na vida cotidiana e no universo dos cultos afro-brasileiros de diferentes nações em diferentes regiões do Brasil, seu estudo vai além da utilização culinária do azeite de dendê. Segundo ele “os deuses quentes são aqueles que incluem o dendê nos seus axés; os deuses frios, deuses do pano branco – funfun -, não o fazem” (LODY, 1992, p. 60). Para José Barros (1992), no prefácio da

¹⁵ Segundo Raul Lody (2009, p. 125) o vatapá é uma receita tradicional da Bahia, mas que também é famosa no Pará onde a mesma sofre alterações, como a ausência do amendoim. O vatapá é preparado com pão ou farinha de rosca. Há receitas que utilizam fubá, amendoim, castanha de caju, leite de coco, azeite de dendê, cebola e camarão seco. Pode ser preparado com camarões frescos inteiros ou com peixe, bacalhau e acompanhado de arroz braço ou de coco. O vatapá que compõem o tabuleiro da baiana é preparado batendo no liquidificador os seguintes ingredientes: com gengibre, cebola, camarão seco, sal, amendoim e açúcar. depois leva-se ao fogo com azeite, farinha de trigo e um pouco de água. O vatapá pode ser chamado também de ebatapá, pode ser encontrado no caruru de Cosme e em oferendas a Iansã, entre outros orixás. Ver: BRASIL. *Ofício das Baianas de Acarajé*. Brasília, DF: Iphan, 2007, p. 48.

obra citada anteriormente os orixás estão divididos entre os que possuem vínculo com o dendê e os que não o possuem.

Na sua narrativa a baiana Jurivina apresentou a relação das comidas de tabuleiro com seus respectivos orixás, para ela:

O caruru que no candomblé é amalá, o vatapá que no candomblé é ambu, o camarão que no candomblé se chama peixe e o acarajé que se chama acará, que se chama acará e o abará. Tudo são os trabalhos dos orixás [...]. Isso tudo foi um trabalho que deu a algum [orixá] para fazer. A queijada, mesmo de amendoim, pertence a Iemanjá, aquela cocada de coco ali pertence a Obaluaiê, Obaluaiê por causa do coco seco, coco verde é Oxossi, cada um (...) esse bolo aqui [Bolinho de estudante¹⁶], o bolo aqui pertence a Oxalá, o bolinho de tapioca é de Oxalá, cada um recebeu uma tarefa no candomblé para fazer, nenhum orixá é preguiçoso a matéria mesmo que é preguiçosa.

Não será apresentada uma vigorosa análise sobre as associações realizadas pela baiana Jurivina se estas são corretas ou não, tanto pela complexidade e singularidade que cerca uma casa de candomblé com variações de ritos e liturgias quanto pelo sentido que a verdade ou mentira adquire num trabalho de história oral, como é o caso. Desse modo, as narrativas das baianas não são apresentadas aqui como verdades, nem como a história o que merece destaque é o processo de rememoração com suas seleções, que indicam o que deve e o que não deve ser lembrado e contado, o que Thomson (2005) apresenta como “distorções da memória”.

Para este autor certos historiadores da história oral no desejo de acabar com as críticas e os preconceitos, não levaram em conta as razões que direcionaram os indivíduos a ordenar suas memórias de determinada forma, e deixaram de compreender como o método de relembrar poderia ser uma forma de explorar “os significados subjetivos da experiência vivida e a natureza da memória coletiva e individual” (THOMSON, 2005: 67). O autor ainda aponta que as “distorções” da memória poderiam funcionar como um recurso, além de uma dificuldade.

A baiana Jurivina selecionou elementos do seu tabuleiro, seu lugar de trabalho, com o universo simbólico do candomblé onde a comida possui significado importante. Significado este buscado por Raul Lody (1979) no trabalho de campo em terreiros afro-brasileiros, em Salvador, Rio de Janeiro, Aracaju, Maceió, Recife e Maranhão onde ele

¹⁶ A receita de bolinho de estudante foi concedida a mim em depoimento pela baiana de acarajé Tânia Bárbara Nery, no dia 20 de julho, em sua casa no bairro de Cosme de Faria, em Salvador, seu ponto é no largo do Farol da Barra um ponto que já está há cerca de 85 anos com a família começando com a sua avô, mãe, ela e agora seus filhos. O bolinho de estudante é preparado com tapioca, coco ralado, açúcar e leite de vaca mistura tudo com um pouco de água deixa inchar até o ponto que a tapioca estiver bem macia, faz os bolinhos e passa na farinha de tapioca, fritando no óleo bem quente e por fim, passa o bolinho numa mistura de açúcar com canela.

acompanhou pessoas responsáveis pelas comidas de terreiro, vendedores de rua, seguidores de cultos afro-brasileiros¹⁷. Para Lody a alimentação dos terreiros é fator essencial para a união e a preservação das ações dos orixás, sendo as comidas importantes símbolos de culto e da presença dos princípios religiosos. A ligação social dos terreiros possui base nas comidas compartilhadas que são “verdadeiros prolongamentos das alimentações secretas dos pejis¹⁸, quando os deuses satisfazem seus desejos de dendê, mel, carnes, farinha, frutas, pejerucum, bejerecum, iru, cozimentos, frituras e papas” (LODY, 1979, p. 17). Segundo Lody é por meio da alimentação comum dos deuses e dos seus seguidores que o culto tem mantido sua sobrevivência.

Em outra parte da mesma obra Raul Lody apresenta as relações estabelecidas entre as quituteiras que podem ser denominadas também como: vendedeira, baiana de rua, baiana de tabuleiro ou apenas baiana. E sobre este trabalho e seu lugar nos terreiros, o autor complementa: (LODY, 1979, p. 17):

As práticas rituais e procedimentos dos terreiros norteiam as atividades das vendedeiras de tabuleiro que observamos nas ruas e praças das cidades do Rio e Salvador. O ato de vender comida na banca ou caixa é de forte fundamento religioso ligado às casas de candomblé. As comidas dos santos, os amuletos que compõem a “venda”, projetam o rigor da culinária votiva dos templos, incluindo seus simbolismos e sentidos sagrados.

A partir da citação pode-se destacar o lugar ocupado pelos objetos¹⁹ que fazem parte do tabuleiro da baiana do candomblé, incluindo a indumentária da baiana. Segundo o Dossiê Ofício da Baiana de Acarajé (2007) os termos “estar de saia” ou “usar saia” fazem referência a roupa completa e típica da baiana que é a primeira vista, a marca de identificação da baiana de acarajé, que pode conter:

Turbante, tecido em diferentes formatos, texturas e técnicas de dispor, conforme intenção social, religiosa, étnica, entre outras; anáguas, várias,

¹⁷ Ver prefácio da obra: LODY, Raul. *Santo também come: estudo sociocultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros*. Prefácio de Gilberto Freyre. Recife, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1979. p. 11.

¹⁸ Para Olga Cacciatore (1977) o peji é o altar dos orixás onde ficam todos os símbolos dos mesmos, incluindo suas comidas. Nos candomblés tradicionais o peji situa-se numa peça especial (ilê-axé), no dentro da casa do terreiro, apenas o chefe do mesmo e a auxiliares imediatos e filhos de santo com licença especial possuem acesso. Nos cultos mesclados, há um peji reservado e, no espaço de festas públicas, um altar de estilo católico, com imagens de santos católicos sincretizados, velas, entre outros. Sobre o peji na tradição Jeje Gisèle Cossard (2008) o apresenta como uma parte das construções principais do terreiro sendo este espaço “os assentamentos de todos os voduns da casa” (COSSARD, 2008, p. 76).

¹⁹ No decorrer do trabalho de campo algumas baianas citaram que as baianas de acarajé protestantes deixam a Bíblia aberta em cima do tabuleiro, utilizam o “óleo da Igreja”. É interessante como os dois grupos alicerçam suas crenças em bens materiais que expressam as identidades que estas querem passar para os clientes e estes acabam por se identificarem com um grupo ou com outro. Estas relações merecem um aprofundamento num trabalho futuro.

engomadas, com rendas de entremeio e de ponta, espécie de segunda saia; saia, geralmente com cinco metros de roda tecidos diversos, com fitas, rendas, entre demais detalhes na barra; camisu, geralmente rebordada na altura do busto; bata por cima e em tecido mais fino; pano-da-costa ou pano-de-alaká de diferentes usos, tecido de tear manual, outros panos industrializados, retangulares, de visual aproximado ao das peças da África (BRASIL, 2007, p. 32).

Ao longo do trabalho de campo percebi o quanto o traje da baiana chama atenção, principalmente dos clientes turistas que em certos pontos de acarajé são maioria. Como por exemplo, as baianas²⁰ do Pelourinho, um lugar que circula diariamente milhares de turistas²¹, as baianas com a indumentária completa acabam chamando mais atenção e conseqüentemente mais clientes ou até mesmo turistas que querem levar de recordação uma fotografia da baiana ou com a baiana, o que é muito comum neste espaço do Pelourinho, sobretudo o espaço que compreende o Largo do Terreiro de Jesus e a Praça da Sé.

Em relação a outros objetos que compõem as baianas de acarajé são contas, que a baiana Jurivina apresentou-as para mim explicando a qual orixá correspondia:

Minha conta de Xangô partiu era desse modelo aqui [...] assim [apontando para uma de suas contas] [...] Oxum Apará é duas cores cor de ouro, Ogun que é azul, branco é Oxalá, aqui são os Erês que são os Ibejis e aqui são os Ibejis que foi eu que fiz. [é um cordão com algumas bonequinhas de plástico pressas]. [apontando para as contas de duas cores] Aqui são seis meses Iansã seis meses Oxum.

A complexidade das relações dos orixás com suas comidas é enorme o que levará uma apresentação superficial, pois, o perigo reside na diversidade das nações²² de candomblé presentes na Bahia e nas peculiaridades que cercam os diversos terreiros. Deste modo, foi escolhido utilizar como referência os da nação *ketu* que segundo Gisele

²⁰ Percebi quanto a indumentária da baiana chama atenção quando comparei duas baianas com pontos próximos. A baiana Luzia e a Mary, ambas com o ponto na Praça da Sé, no Pelourinho, por mais que a primeira estivesse numa posição mais privilegiada, seu ponto é do lado da entrada do Memorial da Baiana e a Mary estivesse um pouco mais distante esta tinha mais movimento de clientes ou apenas pessoas que desejassem uma fotografia pois a mesma utilizava sempre o traje completo, só não a vi com o pano-de-costa.

²¹ Concentrei alguns a maioria dos meus dias em Salvador no bairro do Pelourinho, por ter sido identificado, no Dossiê, como um lugar tradicional de pontos de baianas de acarajé, por ter uma grande circulação de pessoas, pelas sedes da Associação das Baianas de Acarajé e Receptivos da Bahia e a Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro e por concentrar dois lugares de memória das Baianas o Memorial das Baianas de Acarajé e Museu da Gastronomia Baiana. Em relação aos turistas escutei diferentes sotaques e diversos idiomas: inglês em grande maioria, espanhol, francês, italiano e até alemão.

²² Sobre uma discussão sobre o significado de nação nas religiões de origem africana ver: LIMA, Vivaldo da Costa. O conceito de "nação" nos candomblés da Bahia. *Revista Afro-Ásia*, Salvador, n. 12, p. 67-90, 1976.

Cossard (2008) predominam os terreiros dessa nação na Bahia, proporcionalmente em 1998, eram “18 terreiros de jeje para 282 ketu e 137 angola” (COSSARD, 2008, p. 32). Para a autora os terreiros de candomblé do Brasil agruparam “aspectos diversos, não só em razão de suas nações de origem, mas pelas condições materiais de cada fundador, a evolução do terreiro e o processo de urbanização da área onde esteja localizado” (COSSARD, 2008, p. 70).

O primeiro orixá presente no trecho da narrativa da baiana Jurivina foi Xangô que segundo Gisele Cossard “adora o vermelho, as nozes de cola orobô, os galhos vermelhos e os carneiros de chifres grandes” (COSSARD, 2008, p. 47), já Oxum usa uma coroa dourada com chorão (franja) de contas douradas, ou, o que a baiana denominou “cor de ouro”. Segundo Cossard os Oguns se vestem de verde, com a exceção de Ogun Oraniã que se veste de azul e Oxalá branco, correspondendo, de certa forma, a narrativa da baiana, pois em outro trecho a esta afirma que na terça-feira que é dia de Ogun usa-se verde.

Ainda sobre a relação das cores e dos orixás, perguntei a baiana Jurivina, numa sexta-feira porque ela estava de roupa branca e o que isso significava, segundo ela:

Tem que respeitar oxalá porque é sexta aí tem que respeitar, porque eu trabalho em frente a igreja e a igreja é Oxalá, aí tem que respeitar hoje. Mas amanhã eu boto amarelinho, boto a bata amarela saia amarela ou branco ou verde. No domingo pode vestir colorido, na segunda é branco por causa de Obaluaiê, quem é de Obaluaiê vesti preto e branco, mas, quem não é, não é obrigado a vestir aí vesti branco, todo de branco. Na terça é Ogun que é azul ou verde cor de folha [...]. Na quarta, vermelho e branco ou marrom e branco por causa de Xangô e Iansã na quinta é Oxossi e veste como assim [?] e na sexta, é esse aqui e amanhã pode vestir azul, cor das águas por causa de Iemanjá ou amarelo.

A associação das cores com os dias da semana feitas pela baiana Jurivina corresponde com a apresentada por Gisele Cossard quando a autora trata das oferendas dos orixás que são comidas específicas e pode ou não incluir sacrifício de animais podendo ser feitas em qualquer dia da semana. Porém, o dia da semana “consagrado ao Orixá será o mais favorável”, sendo que: segunda-feira, Exu, Obaluayê e Oxumarê; terça-feira, Ogun; quarta-feira, Xangô e Oyá; quinta-feira, Odé e Ossaim; sexta-feira, Oxalá; sábado, Oxum e Yemanjá e domingo, todos os Orixás e Ibejis (COSSARD, 2008, p. 104).

As relações apresentadas anteriormente que compreenderam os objetos que buscam reforçar os sentidos simbólicos das cores no universo do candomblé e a importância da indumentária da baiana de acarajé, estes aspectos, somados com outros, exemplificam que o que está sendo abordado é um “sistema culinário” (MAHIAS,

1991, *apud*, GONÇALVES, 2007, p. 163-165). O conceito de sistema culinário torna-se necessário por oferecer uma análise das relações dos objetos com suas representações e por levar em conta as relações de sociabilidade estabelecidas para e por meio das comidas e refeições.

Segundo José Gonçalves (2007) o sistema culinário transfere nossa concentração para o “caráter estruturado desse sistema e para a interdependência dos seus elementos constitutivos” (GONÇALVES, 2007, p. 163) sendo estes: processos de aquisição de alimentos e de preparação destes, saberes culinários, maneiras de apresentar e servir, métodos corporais essenciais ao consumo de alimentos, quem dá e quem recebe, entre outros elementos. Tais operações culinárias compõem:

Um lugar de interação de técnicas, relações sociais e representações, seja qual for a variedade do seu conteúdo empírico. A seleção dos alimentos [...] está fundada em classificações ligadas a um ordenamento simbólico do mundo, a uma cosmologia que liga a pessoa, a sociedade e o universo, e situando os seres humanos em termos de lugar e conduta. Em outras palavras, os sistemas culinários supõem sempre sociabilidades e cosmologias específicas. (MAHIAS, 1991, *apud*, GONÇALVES, 2007, p.164-165).

As comidas de tabuleiro encontram-se em duas esferas: a sagrada, utilizadas no candomblé em oferendas e festas e a profana, levadas para o ambiente da rua com objetivo de comercialização. Entretanto, essas duas esferas estão relacionando-se mutuamente num processo que é sempre dinâmico por envolver práticas de um sistema culinário. Ocorrem interações entre as práticas de comercialização e os ritos das religiões afro-brasileiras, como por exemplo, algumas baianas fazem certos ritos para dá início o dia de venda no ponto. A baiana Jurivina costuma jogar alguns acarajés: “Aqui eu jogo três, jogo sete, depende do dia hoje é sexta-feira eu joguei três” quando perguntei para quem a mesma logo respondeu: “para os invisíveis que estão com fome aí”. Os ritos realizados no ponto são diversos e dependem de inúmeros fatores, que geralmente, estão associados com os orixás de cabeça das baianas, o horário, o espaço que a baiana possui, entre outras variáveis.

4- O tabuleiro da baiana: o lugar do acarajé

No complexo universo do candomblé, o acarajé é comida sagrada, “ofertada aos orixás, principalmente a Xangô (Alafin, rei de Oyó) e sua mulher, a rainha Oiá (Iansã), mas também a Obá e aos Erês” (BRASIL, 2007, p. 19). O acarajé varia de forma e de

complementos dependendo do orixá que é ofertado. O mito de surgimento do acarajé no universo dos orixás.

Segundo o que consta no parecer de Ciane Gualberto Feitosa Soares (2004) as baianas de acarajé em sua maioria são também filhas de santos, estas devem ser vistas como agentes sociais que ligam campos vinculados “ao sagrado e ao profano” (BRASIL, 2004, p. 2). O depoimento de Nancy Souza, em entrevista no ano de 2001 para o processo de patrimonialização do Ofício das Baianas de Acarajé, evidencia o papel das mulheres no começo da atividade de comercialização do acarajé, e também, do surgimento deste alimento na vida social e sua ligação com o universo ritual do candomblé, apresentando uma leitura do que poderia ser o mito de surgimento desse alimento.

Sua fala remete a relação de Oxum esposa de Xangô, Oiá criada de Oxum, e também, utiliza a terminologia da palavra: acarajé. Para Nancy Souza apenas Oxum tinha o segredo de fazer o acarajé, complementando que o acarajé é uma forma simbólica do agerê²³. Oxum preparava a comida em uma panela sempre tampada e pedia para que Oiá levasse na sua cabeça para Xangô, isso era um costume, e como sempre, Xangô nunca se alimentava na frente da última.

Uma vez quando Oxum já estava cansada das invasões de Xangô, pensou em dividir seu homem com Oiá. E como de costume deu a panela para Oiá, mas complementou dizendo: “Você vai levar para ele, mas não olha o que tem dentro. Aí ela botou na cabeça o que ela sempre levou, mas Oxum nunca tinha dito antes que ela não olhasse e, então, pensou: ela vai olhar para ver o que Xangô come” (BRASIL, 2007, p. 21). Como de esperado Oiá abriu a panela e observou, imediatamente “subiu aquela língua de fogo” (BRASIL, 2007, p. 21).

O que passa entre o povo iorubá é que os deuses sempre sabem o que o outro fez ou o que planeja fazer. Logo, quando ela chegou, Xangô perguntou: Você viu a minha comida? E ela afirmou o que tinha feito, e continuou: acará, e ele perguntou o que seria isso e a mesma complementou: “É fogo, Xangô come fogo. Aí ele disse: Só minhas esposas podem saber meu segredo, só as minhas esposas comem. Mas não era bem assim; Oxum preparava, mas não comia” (BRASIL, 2007, p. 21). Depois de tudo isso Xangô ordenou que ela comesse com ele, e ela come acarajé, em iorubá *jé* significa comer logo acarajé quer dizer comer fogo. Assim, Oiá torna-se uma esposa de Xangô.

²³ Agerê é o fogo que é feito na segunda obrigação de Xangô no dia do agerê, que pode ser representado com a entrada do orixá com suas esposas levando a panela do agerê, a comida prepara por Oxum levada por Oiá para que Xangô comesse.

A apresentação do depoimento de Nancy Souza foi necessária para o reconhecimento da construção do ponto de nascimento da utilização do acarajé nos ritos do candomblé. A memória individual de Nancy Souza relaciona-se com um discurso repetido por outras baianas e serve para indicar a origem e a importância desse alimento. Para Michel Pollak (1989) nenhum grupo social, tem “sua perenidade assegurada” (POLLAK, 1989, p. 9). Porém, a memória do grupo, de forma geral, adquire o formato de um mito por não ter base na realidade política da atualidade sustentando-se em “referências culturais, literárias ou religiosas” (POLLAK, 1989, p. 9). O passado distante tem a possibilidade de se tornar promessa de futuro e, em certas circunstâncias, torna-se desafio lançado à ordem instituída.

As baianas de acarajé ligadas ao candomblé utilizam-se da relação de Iansã com o acarajé para construir suas identidades em oposição as baianas protestantes e também para se diferenciarem dos vendedores ambulantes. As baianas de acarajé apropriam-se de símbolos que as ligam a um passado que é uma herança de tabuleiro. Sobre a relação dos orixás com as comidas de tabuleiro a baiana Jurivina apresenta:

Porque o acará é de Iansã, o abará é de Xango, Ogun o vatapá, é de Oxum o caruru que inventou foi muito depois, depois da pimenta foi o camarão, depois do camarão o vatapá, depois a salada e o último foi o caruru muito depois.

No trecho exposto anteriormente, a baiana Jurivina além de destacar a ligação de cada comida com seu orixá também apresenta as mudanças ocorridas no consumo do acarajé, com inclusão de diferentes comidas e sua ordem. O consumo do acarajé segue uma lógica mercadológica, pois gera renda familiar para milhares de baianas que muitas vezes sustentam famílias com o trabalho do tabuleiro. Na conjuntura de dinâmica cultural, “é importante a atenção para a diversificação e as mudanças no modo de fazer e comercializar o acarajé. Nas últimas décadas, houve acréscimo significativo na produção e no consumo de acarajé e alargamento das possibilidades simbólicas” (BRASIL, 2007, p. 57). Por isso, as comidas de tabuleiros são referências fundamentais na vida das baianas de acarajé por fornecerem sustento financeiro e por representarem identidades que são construídas no contexto do universo do candomblé e no ambiente público, principalmente no ponto de venda.

Conclusão

A baiana de acarajé é um sujeito histórico que articula diferentes práticas e símbolos em seu ofício. O modo de fazer as comidas de tabuleiro; a riqueza dos ingredientes que compõem as comidas de tabuleiro, com contribuições de elementos de diferentes lugares; método corporal da baiana de estar sentada enquanto o cliente fica em pé, a maneira que o acarajé é servido, geralmente, em um guardanapo²⁴; a ocupação do espaço público pela baiana, todos estes e outros elementos são características que diferenciam as baianas de acarajé das demais vendedoras.

A dinâmica espacial da cidade de Salvador é organizada pela localização das baianas de acarajé, determinadas vezes, os pontos de acarajé tornam-se referência para se chegar ou identificar certos lugares. As baianas que acompanhei, no trabalho de campo, possuíam uma rede de sociabilidade que só era possível por causa do seu ofício, como por exemplo, contatos com guias turísticos que chegam até a baiana para pedir que a mesma abrisse as panelas havendo uma reciprocidade nessa atividade, de um lado a guia melhora seu trabalho utilizando algo físico que enriquece sua apresentação oral e do outro lado os turistas consomem a comida do tabuleiro o que aumenta o lucro da baiana de acarajé.

Outras redes de sociabilidades são criadas como entre as baianas de acarajé e seus fornecedores, geralmente, da Feira de São Joaquim ou Sete Portas. Nas narrativas das baianas foi constante afirmarem que compram sempre com os mesmo feirantes. Outro ponto importante dessa rede é a estabelecida com os clientes, a relação das baianas com seus clientes variam e depende de diversos fatores, principalmente com o perfil do ponto. Se for um ponto num bairro turístico, ou se for na praia, ou num bairro residencial, essa relação pode oscilar bastante.

Pude passar um tempo no ponto da baiana Maria, ponto pequeno, localizado no bairro da Vila Laura, um local residencial onde presenciei uma cliente da baiana Maria a chamando por apelido e dando presente, a cliente tinha feito uma viagem para Buenos Aires e trouxe presente para Maria, seu filho e seu marido. Nos pontos com grande circulação de turistas a relação é diferente, há pedidos para fotografias, perguntas sobre

²⁴ A forma que o acarajé é servido sofreu modificações, em certos pontos onde estes são servidos em pratos, o bolinho fica vazio e os complementos ficam ao redor, tal maneira pode ser encontrada, por exemplo, no ponto Acarajé da Dinha, já falecida, mas, sua filha, a Baiana Claudia mantém a comercialização. A família possui um empreendimento que abarca “um restaurante e dois tabuleiros” o ponto principal e o restaurante ficam no Largo de Sant’Ana, Bairro de Rio Vermelho, em Salvador e o outro ponto fica dentro do estacionamento de um supermercado, no bairro de Costa Azul, Salvador. Informações concedidas em entrevista realizada no dia 11 de julho de 2012.

o que é o acarajé e como é feito. Os exemplos são de relações que só são possíveis por causa da posição que a baiana de acarajé se encontra: no espaço público.

Há atualmente, momentos de encontros promovidos pela Associação das Baianas de Acarajé da Bahia (ABAM), como reuniões²⁵ de planejamento e cursos de capacitação e reciclagem que servem para discussões, tomadas de decisões que abrangem articulações com outras esferas da sociedade, como apoio de representantes de prefeituras, dialogo junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), entre outras.

As relações citadas nos parágrafos anteriores estão no caminho do que a baiana de acarajé representa para a sociedade. O processo do significado do que a baiana de acarajé trás de carga cultural que é um conjunto de saberes e fazeres que envolvem as comidas de tabuleiro. Sobre essa relação, referindo-se aos Bens registrados nos Livros de Saberes do IPHAN, como é o Ofício das Baianas de Acarajé, Ana Claudia Alves (2011) apresenta que: “todos remetem ao universo cultural desses saberes e fazeres, aos processos de transmissão oral de mestres e aprendizes, e aos sentidos de identidade atribuídos a esses fazeres por seus produtores e pela sociedade de que fazem parte” (ALVES, 2011, p. 77). É um processo dinâmico onde as baianas constroem suas identidades numa relação constante com a sociedade, com o grupo que está inserida, com seus objetos, principalmente com as comidas de tabuleiro pois, “o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (MINTZ, 2001, p. 31).

Referências Bibliográficas

ALVES, Ana Claudia Lima e. A comida como patrimônio. *Revista de economia agrícola*. São Paulo, A. 58, nº 1, 2011.

AMON, Denise; Renata, MENASCHE. Comida como narrativa da memória social. Sociedade e cultura, *Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal*. A.11, nº001, 2008.

BITAR, Nina Pinheiro. “Agora, que somos patrimônio...”: um estudo antropológico sobre as “baianas de acarajé”. Rio de Janeiro: UFRJ/IFCS/PPGSA, 2010.

²⁵ Nos dias 3 e 4 de julho de 2012, ocorreu em Salvador reuniões de planejamento e análise organizada pela ABAM, com a presença de baianas de acarajé, da Bahia, do Rio de Janeiro, Pernambuco e São Paulo.

- BRASIL. Ministério da Cultura *Decreto nº3.551* de agosto de 2000. Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Brasília, DF: Iphan, 2000.
- BRASIL. *Ofício das Baianas de Acarajé. Livro de Registro dos Saberes*. Brasília, DF: Iphan, 2004.
- BRASIL. *Registro do Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, BA*. Processo nº 01450.008675/2004-01. Relator Roque de Barros Laraia. Salvador, 2004.
- BRASIL. *Ofício das Baianas de Acarajé*. Brasília, DF: Iphan, 2007.
- FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma ampla concepção de patrimônio cultural. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. (Org.). *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *Antropologia dos Objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007.
- HALL, Stuart. *Da diáspora: identidades e mediações culturais*. Organ. Liv Sovik; Tradução Adelaine La Guardia Resende et al. , 1º edição atualizada, Belo Horizonte: Editora UFMG, 2009.
- LIMA, Vivaldo da Costa. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.
- LODY, Raul. *Santo também come: estudo sociocultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros*. Prefácio de Gilberto Freyre. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1979.
- _____. *Tem dendê, tem axé: A etnologia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Editora Pallas, 1992.
- _____. *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, nº 33, 2004.
- MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia. *Revista Brasileira de Antropologia e Ciências Sociais*. São Paulo, A. 16, nº 47, 2001.
- NERY, Tânia Bárbara. *Entrevista* concedida a Debora Simões de Souza no dia 20 de julho de 2012.
- POLLAK, Michel. Memória, Esquecimento, Silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, A. 2, nº. 3, 1989.
- SILVA, Jurivina. *Entrevista* concedida a Debora Simões de Souza. Salvador, 13 de julho de 2012.
- SOARES. Cecília Moreira. AS GANHADEIRAS: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. *Revista Afro- Ásia*. Salvador: CEAO, nº17, 1996.
- THOMSON, A.; FRISCH, M.; HAMILTON, P. Os debates sobre memória e história: alguns aspectos internacionais. In: AMADO, J; FERREIRA, M.M. (Org.). *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.