

{ Ofício das Baianas de Acarajé }



DOSSIÊ IPHAN 6 {Ofício das Baianas de Acarajé}



DOSSIÊ IPHAN 6 {Ofício das Baianas de Acarajé}



*“... Dez horas da noite,
na rua deserta
A preta mercando
parece um lamento (...)*

*Na sua gamela
tem molho cheiroso
Pimenta da costa, tem acarajé*

*Hum, hum, hum
Hum, hum, hum
Ô, acarajé eco
Ô lá lá iê ô
Vem benzer, hem
Tá quentinho*

*Todo mundo gosta de acarajé
O trabalho que dá pra fazer
é que é ...”*

A preta do acarajé (Dorival Caymmi)



PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA CULTURA
Gilberto Gil Moreira

PRESIDENTE DO IPHAN
Luiz Fernando de Almeida

CHEFE DE GABINETE
Luiz Fernando Villares e Silva

PROCURADORA-CHEFE FEDERAL
Lúcia Sampaio Alho

DIRETORA DE PATRIMÔNIO IMATERIAL
Marcia Sant'Anna

DIRETOR DE PATRIMÔNIO MATERIAL E FISCALIZAÇÃO
Dalmo Vieira Filho

DIRETOR DE MUSEUS E CENTROS CULTURAIS
José do Nascimento Junior

DIRETORA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
Maria Emilia Nascimento Santos

COORDENADORA-GERAL DE PESQUISA, DOCUMENTAÇÃO E REFERÊNCIA
Lia Motta

COORDENADOR-GERAL DE PROMOÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL
Luiz Philippe Peres Torelly

DIRETORA DO CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR
Claudia Marcia Ferreira

Departamento de Patrimônio Imaterial

GERENTE DE IDENTIFICAÇÃO
Ana Gita de Oliveira

GERENTE DE REGISTRO
Ana Cláudia Lima e Alves

GERENTE DE APOIO E FOMENTO
Teresa Maria Cotrim de Paiva Chaves

Projetos Celebrações e Saberes da Cultura Popular

CHEFE DO SETOR DE PESQUISA
Ricardo Gomes Lima

COORDENADORA-GERAL DO PROJETO CELEBRAÇÕES E SABERES
Leticia Vianna

PESQUISADORES RESPONSÁVEIS PELO INVENTÁRIO OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ
Elizabete de Castro Mendonça
Raul Lody

ASSISTENTES DE PESQUISA
Cecilia de Mendonça
Cleo Vieira

ESTAGIÁRIA
Gisele Muniz

APOIO TÉCNICO
Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro - Faperj
Museu da República - Projeto Cultura Republicana e Brasilidade
Fundação Universitária José Bonifácio
Laboratório de Pesquisas em Etnicidade, Cultura e Desenvolvimento
Universidade Federal do Rio de Janeiro

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL

SBN Quadra 2 Edifício Central Brasília

Cep: 70040-904 Brasília-DF

Telefone: (61) 3414.6176 Fax: (61) 3414.6198

www.iphan.gov.br webmaster@iphan.gov.br



Ministério da Cultura



Elaboração do Dossiê e dos anexos

PESQUISA E TEXTOS

Elizabete de Castro Mendonça
Letícia Vianna
Raul Lody

FOTOGRAFIAS

Ana Paula Pessoa
Christiano Júnior
Elisabete de Castro Mendonça
Luís Antônio Duailibi
Francisco Moreira da Costa

ICONOGRAFIAS

Carybé

INSTITUIÇÕES PARCEIRAS

Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia - Abam
Centro de Estudos Afro-Orientais - Ceao/
Universidade Federal da Bahia
Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá

Edição do Dossiê

GERENTE DE EDITORAÇÃO DO IPHAN

Inara Vieira

EDIÇÃO DE TEXTO

Lucila Silva Telles

REVISÃO DE TEXTO

Maria Helena Torres

COPIDESQUE

Maíra Mendes Galvão

PROJETO GRÁFICO

Victor Burton

DIAGRAMAÇÃO

Gerência de Editoração do Iphan:
Inara Vieira
Duda Miranda
Ana Lobo (estagiária)
João Gabriel Rocha Câmara (estagiário)

SELEÇÃO DE IMAGENS

Elisabete de Castro Mendonça
Rebecca de Luna Guidi

AGRADECIMENTOS ESPECIAIS

José Reginaldo dos Santos Gonçalves
Solange Barnabó
Jocélio dos Santos

Ficha Técnica Ofício das Baianas de Acarajé

REGISTRO DO OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ

Processo no. 01450008675/2004-01

PROPONENTES:

*Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia
Centro de Estudos Afro-Orientais
Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá*

DADOS DO PROCESSO:

*Pedido de Registro aprovado na 45a. reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em 01/12/2004
Inscrição no Livro dos Saberes em 21/12/2004.*

PÁGINA 2

TABULEIRO DE BAIANA,
LAVAGEM DO BONFIM. SÃO
CRISTÓVÃO (RJ), 2003.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

PÁGINA 4

GRAVURAS DO LIVRO "USOS
E COSTUMES DO RIO DE
JANEIRO NAS FIGURINHAS DE
GUILLOBEL". ORGANIZADO
POR CANDIDO GUINLE DE
PAULA MACHADO, 1978.



10 APRESENTAÇÃO

12 PREFÁCIO

14 IDENTIFICAÇÃO

- 15 Ofício das baianas de acarajé
- 19 Acarajé dos orixás
- 22 Comida de santo, comida de gente, meio de vida
- 25 Relação do Ofício com a Feira de São Joaquim
- 26 Modo de fazer e significados dos principais itens alimentares tradicionais que compõem o acarajé
- 32 Traje de baiana
- 36 Relação do ofício com as festas de largo
- 44 No tabuleiro da baiana tem...

52 O ACARAJÉ NA CONTEMPORANEIDADE

56 DINÂMICA E MUDANÇAS - O SENTIDO DO REGISTRO

60 O DESAFIO DA SALVAGUARDA

64 FONTES BIBLIOGRÁFICAS

65 REFERÊNCIAS FOTOGRÁFICAS E ICONOGRÁFICAS

66 ANEXOS

- 66 Atores sociais: os informantes
- 67 Decreto-lei Municipal nº 12.175 de 25 de novembro de 1998
- 72 Certidão de patrimônio imaterial nacional
- 73 Referências bibliográficas sobre o ofício das baianas de acarajé

APRESENTAÇÃO



BAIANA NA FESTA DE SANTA BÁRBARA, PADROEIRA DAS BAIANAS DE ACARAJÉ. IGREJA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DOS PRETOS, PELOURINHO. SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

O acarajé é um bolinho de feijão-fradinho, cebola e sal, frito em azeite-de-dendê. É uma iguaria de origem africana, vinda com os escravos na colonização do Brasil. Hoje está plenamente incorporado à cultura brasileira. É alimento do dia-a-dia – comida de rua – em Salvador e em tantas outras cidades, vendido com acompanhamentos como a pimenta, o camarão, o vatapá e, às vezes, molho de cebola e tomate... Também tem sentido religioso, é comida de santo nos terreiros de candomblé. É o bolinho de fogo ofertado puro, sem recheios, a Iansã e Xangô... e cheio de significados nos mitos e ritos do universo cultural afro-brasileiro.

Pela tradição que se afirmou ao longo de séculos quem faz o acarajé é a mulher, a filha de santo quando para uma obrigação, ou a baiana de acarajé quando para vender na rua. No período colonial as mulheres,

escravas ou libertas, preparavam acarajé e outras comidas e, à noite, com cestos ou tabuleiros na cabeça, saíam a vendê-los nas ruas de Salvador ou ofereciam aos santos e fiéis nas festas relacionadas ao candomblé. Hoje o ofício de baiana de acarajé é o meio de vida para muitas mulheres e uma profissão que sustenta muitas famílias.

O registro do Ofício das baianas de acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil, no Livro dos Saberes, é ato público de reconhecimento da importância do legado dos ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade e do valor patrimonial de um complexo universo cultural, que é também expresso por meio do saber dos que mantêm vivo esse ofício.

Com suas comidas, sua indumentária, seus tabuleiros e a simpatia acolhedora e carismática, as

PÁGINA 8

FESTA DE SANTA BÁRBARA, PADROEIRA DAS BAIANAS DE ACARAJÉ. MERCADO DE SANTA BÁRBARA, BAIXA DO SAPATEIRO EM SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

ABAIXO

RITUAL PARA XANGÔ.
ICONOGRAFIA: CARYBÉ.
(DETALHE)

baianas de acarajé são monumentos vivos de Salvador e do Brasil.

É o que a baiana tem! ■

Luiz Fernando de Almeida
Presidente do Iphan





PREFÁCIO

PROCISSÃO DE SANTA
BÁRBARA, PADROEIRA DAS
BAIANAS DE ACARAJÉ.
SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

ABAIXO
AJERÊ, RITUAL PARA XANGÔ.
ICONOGRAFIA: CARYBÊ.
(DETALHE)

Este livro é uma compilação ampliada dos artigos publicados ao longo dos cinco anos do projeto Implantação de Inventário: Celebrações e Saberes da Cultura Popular, patrocinado pelo Ministério da Cultura, do qual o processo de inventário e registro do ofício das baianas de acarajé foi um subprojeto. Conta ainda com textos do CD-ROM Festa de Santa Bárbara, resultado do inventário dessa festa, patrocinado pela Petrobras e do catálogo da exposição O que a baiana tem: pano-da-costa e roupa de baiana, além de verbetes retirados do Dicionário de arte sacra & técnicas afro-brasileiras. ■



IDENTIFICAÇÃO



ACARAJÉ DE IANSÃ, NO ILÊ
OXUMARÉ.
ICONOGRAFIA: CARYBÊ.
(DETALHE)

OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ

“Segundo vários depoimentos da primeira metade do século XX, anos 40 e 30, as famílias ficavam esperando, às sete horas da noite, a mulher do acarajé passar, e era uma espécie de cerimônia (...), porque sua voz era especialmente aguda e alta para anunciar de longe ‘Iê acarajé, iê abará’; aí o povo se preparava, pegava o dinheiro, ia às portas. Esse acarajé e esse abará iam nas portas, como se come ainda na Costa d’África. É acarajé, e não sanduíche; com pimenta, algum camarão, mas basicamente acarajé.” [Ubiratan Castro de Araújo, ex-diretor do Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia em entrevista realizada em 18/12/2001]

O acarajé, bolinho de feijão-fra-dinho (*Phaseolus angularis* Wild), cebola e sal, frito em azeite-de-dendê (*Elaeis guineensis* L), é de origem africana; seu nome original é, em locais do Golfo do Benim, África Ocidental, *acará*¹, que, em iorubá, significa “comer fogo” – acará (fogo) + *ajeum* (comer) – e advém do modo como era apregoado nas ruas: “*acará, acará ajé, acarajé*”². Sua tradição, na Bahia, vem do período colonial, quando as mulheres – escravas ou libertas – preparavam-no e, à noite, com cestos ou tabuleiros na cabeça, saíam a vendê-lo nas ruas da cidade.

Tal prática de comércio ambulante de alimentos já era realizada na costa ocidental da África como forma de autonomia das mulheres em relação aos homens, o que, com frequência, lhes conferia o papel de provedoras de suas famílias. No Brasil, desde tempos coloniais,

assim como na África, o *ganho*³ de comidas realizado por escravas permitia, além de prestação de serviços a seus senhores, maior sociabilização entre escravos urbanos, o que contribuiu para o cumprimento dos ciclos de festas-obrigações do candomblé e, muitas vezes, para a criação de irmandades religiosas. Após o período escravocrata e até nossos dias, com finalidade religiosa ou comercial, a venda de acarajé permite que as mulheres aprendam uma profissão que ainda sustenta grande parcela da população de Salvador, e que assumam seus múltiplos papéis⁴ como chefe de família,⁵ mãe e devota religiosa.

As histórias de vida das baianas de acarajé apresentam muitos pontos em comum. Em geral provenientes de estratos mais baixos das camadas médias da sociedade da Bahia, iniciam-se na atividade por instrução de suas mães e avós

GANHO DE COMIDA, SÉCULO
XIX.
FOTO: CHRISTIANO JR.

ou, ainda, de outras baianas, pois o ofício atualmente é organizado nos moldes de pequenas empresas domésticas e realiza-se como estratégia de sobrevivência ou de complementação de renda familiar.

Herdeiras dos *ganhos*, as *baianas de tabuleiro*, *baianas de rua*, *baianas de acarajé* ou simplesmente *baianas*, segundo o costume regional⁶, preservam receituários ancestrais africanos, sobretudo da costa ocidental, com destaque para os dos Iorubá. Verdadeiras construtoras do imaginário que identifica a cidade de Salvador — com suas comidas, sua indumentária, seus tabuleiros e suas maneiras de vender —, essas mulheres, monumentos vivos de Salvador e dos terreiros de candomblé, são um *tipo* consagrado, revelador da história da sociedade, da cultura e da religiosidade do povo baiano.

Ao estabelecerem elos entre os terreiros de candomblé e os espaços da





BAIANA DE ACARAJÉ EM SEU
TABULEIRO. SALVADOR (BA),
1983.
FOTO: LUIZ ANTÔNIO
DUALIBI.

cidade, as baianas de acarajé tornam públicos cardápios sagrados, geralmente desenvolvidos nos terreiros pelas *iabassês*, conhecedoras dos ingredientes e das maneiras ritualizadas de preparar comidas de santos. Assim, na mistura dos temperos, como pimenta-da-costa e outras pimentas, com azeite-de-dendê, quiabo, feijões, camarão seco e gengibre, por exemplo, transferem para os tabuleiros heranças simbólicas em forma de acarajé, abará, acaçá, bolinho-de-estudante, cocadas, bolos... Esses elos são reafirmados por utensílios de trabalho (*mocós*, *balaios*, *cestos*), indumentária e relações sociais que se estabelecem entre a baiana e aqueles que consomem o acarajé.

Enquanto testemunhos patrimoniais integrados à religião, à arquitetura, à população, ao turismo, as baianas de acarajé mantêm viva uma tradição ancestral, impor-

BAIANAS DE ACARAJÉ
 COMERCIALIZANDO EM
 SEUS PONTOS DE VENDA
 - TERREIRO DE JESUS,
 PELOURINHO.SALVADOR
 (BA), 2001.
 FOTO: ELIZABETE DE
 CASTRO MENDONÇA.

tante componente de um sistema culinário que, além de alimentar e satisfazer o paladar, articula diferentes dimensões da vida social: liga os homens aos deuses, o sagrado ao profano, a tradição à modernidade. Imerso na dinâmica cultural das grandes metrópoles brasileiras, sobretudo em Salvador, o acarajé está sujeito a variados processos de apropriações e ressignificações nos diferentes segmentos da sociedade,

sem, contudo, perder seu vínculo com um universo cultural específico e fundamental na formação da identidade brasileira. Nesse contexto, as baianas de acarajé integram e compõem o cenário urbano cotidiano e a paisagem social daquela cidade. Representam tradições afro-descendentes fundamentais das identidades da população que mora e transita nas áreas centrais e antigas, em que se destaca o con-

junto arquitetônico do Pelourinho. Assim, ao olhar patrimonial une-se o olhar cidadão, no intuito de identificar ou pontuar na geografia urbana lugares tradicionais – pontos de venda – onde, diariamente, é celebrado o hábito de provar comidas de santo e de gente. ■



“O acarajé, para mim, é um rapaz subjugado a uma mulher. Porque na realidade acará é uma bola de fogo, então acará era um segredo entre Oxum e Xangô. Só Oxum sabia preparar o acarajé, porque o acarajé é a forma figurada do agerê, que é aquele fogo que é feito na segunda obrigação de Xangô no dia do agerê, que vem representado de duas formas: primeiro, o orixá entra com suas esposas levando a panela do agerê, ou seja, a panela da comida dele, a famosa panela que Oxum preparava, tampava e dizia para Oiá que botasse na sua cabeça e levasse a Xangô. Oiá sempre levava e entregava a Xangô, e Xangô se retirava da frente de Oiá e depois ele vinha e devolvia a panela como se já tivesse comido o que tinha dentro.

Um dia, já estava cansada das incursões de Xangô (Oxum era mais sensual do que ligada a sexo), disse: eu vou dividir esse homem

com ela. Então preparou novamente o agerê e disse a Oiá: 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. Aí, na metade do caminho, Oiá olhou para os lados e viu que não estava sendo observada, abriu a panela e subiu aquela língua de fogo.

Então ela disse: Eu sei o que ele come, ele come acará. Tampou rápido a panela, botou na cabeça e se apresentou na frente de Xangô. Mas como todo o povo iorubá fala, os deuses sempre sabem o que o outro fez ou vai fazer, eles se entendem e se saem bem por suas astúcias. Então, quando ela chegou, Xangô olhou bem nos olhos dela e disse assim: Você viu o que eu como? Ela disse: Sim, acará. Aí ele disse: O que é o acará? Ela

ACARAJÉ DOS ORIXÁS

disse: 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. Aí ele disse para ela: Você meta sua mão aí e vai comer comigo agora. Aí ela olha o fogo e come acarajé, um jé que quer dizer comer em iorubá; acarajé quer dizer comer acará. Então ela passa a usar o acarajé também para ela (...) O que aconteceu? Ela passou a ser uma de suas esposas”. [Nancy Souza, ialaxé do Terreiro Ilê Axé Opô Aganju - Nação Kêtu em entrevista realizada em 2001.]

No universo do candomblé, o acarajé é comida sagrada e ritual, ofertada aos orixás, principalmente a Xangô (Alafin, rei de Oyó) e a sua mulher, a rainha Oiá (Iansã), mas também a Obá e aos Erês, nos cultos daquela religião.

OXUM: DEUSA DO RIO.

ICONOGRAFIA: CARYBÉ.



Seu formato e mistura são diferenciados de acordo com o orixá a que são ofertados. Assim, a Xangô são oferecidos os maiores e alongados, que podem encimar um prato de quiabos, dendê e pimentas, amalá; os ofertados a Oiá são menores, e podem ser servidos puros, com sete pimentas-da-costa ou enfeitados com camarões secos; os dos Erês são menores e redondos. As oferendas a Oiá e Oxaguiã, orixás ligados à ancestralidade, são colocadas no *bambuzal*, local por eles habitado.

Nos terreiros, para a oferenda dos alimentos votivos – entre eles o acarajé –, existem rituais específicos que correspondem ao orixá e à nação de origem a que o terreiro está filiado, por exemplo:

A cerimônia realizada no dia da festa de Xangô pelos terreiros vinculados à nação Kêtu e que representa seu agerê realizado, conforme o relato da ialaxé Nancy Souza.

Inicialmente uma filha de Oxum dança e carrega o fogo em memória da panela que Oxum levava todos os dias para Xangô. Em seguida, outra filha de Oxum carrega uma mesa, a mãe Yaquequere, um prato, e outra filha de Oxum, uma toalha. Arrumam a mesa, a toalha e o prato e colocam os acarajés embebidos em azeite sobre a mesa. Coloca-se fogo no azeite, entram Iansã e Xangô, pegam-nos com as mãos e os comem.

A cerimônia para Xangô realizada pelo Terreiro Casa Branca⁷, conforme relata o pesquisador Raul Lody, no artigo “O rei come quiabo, a rainha come fogo”, de 1998. O rito tem como momento solene a hora de organizar a roda de Xangô,

“(...) quando, inclusive, visitantes ilustres são convidados a dela participar. Nisso, um ogã vai até o peji de Xangô e apanha o xére –

instrumento musical, chocalho, geralmente confeccionado em cobre –, passando a agitá-lo, sempre tocando levemente o instrumento no solo, antes de voltar a utilizá-lo. A roda vai girando, cadencialmente, e todos aguardam, com ansiedade, as primeiras manifestações dos orixás. Em momento especial, começam a chegar os santos, iniciando por Xangô, em seguida Iansã, Oxossi, Oxum, outros e outros, todos chegam para a festa.

Os orixás são recolhidos ao *sabagi* – local para a troca das roupas rituais e colocação dos paramentos e ferramentas – havendo, assim, um breve intervalo. Passada uma hora, retomam os músicos os seus lugares e começam a executar o *daró*, popularmente chamado de *ilu* ou *agueré* de Iansã. Então aparecem no salão três Iansãs vestidas ritualmente, e, levando cada uma delas, na cabeça, uma bacia de cobre, comportando

quase uma centena de acarajés cada. Todas dançam, levantam ventos com a passagem rápida das saias amplas e rodadas. Todos de pé começam a gritar: “Eparrei, Eparrei Oiá”, saudando o orixá que retribui oferecendo acarajés para todos os presentes. É acarajé para comer, guardar ou passar pelo corpo e despachar limpando, purificando, fortalecendo compreensões desse orixá-mulher, mulher meio homem, que come fogo no *ajarê* de Xangô.

Antes, contudo, oferecem acarajés aos espaços sagrados do terreiro, quando cada Iansã, sedutora e viril, quase voa até as portas, em torno da pilastra coroada por Xangô, chegando com imagem de rainha até o público assistente”.

Nos terreiros do Engenho Velho, da Casa Branca ou da Casa de Oxumaré, vinculados às nações Kêtu e Nagô-Vodum, respectiva-

AJERÊ, RITUAL PARA XANGÔ.
ICONOGRAFIA: CARYBÊ.
(DETALHE)

mente, no dia da festa do orixá, as filhas de Iansã entram no centro do salão ou do barracão de festa com pequenos tabuleiros de acarajé, sentam-se em um *apotí* (pequeno banco ritual) e começam a servi-los como as baianas de acarajé.

Os terreiros, nessa perspectiva, além de lugares de sociabilidade e relação com o sagrado, são núcleos de repasse de saberes que mantêm ativas as técnicas relacionadas às tradições africanas e, assim, constituem-se como referências coletivas. ■





**COMIDA DE SANTO,
COMIDA DE GENTE,
MEIO DE VIDA**

“O mercado de acarajé é um grande mercado que os orixás deram para as mulheres de santo da Bahia”. [Ubiratan Castro de Araújo, ex-diretor do Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia em entrevista realizada em 18 de dezembro de 2001]

PÁGINA AO LADO

IAN SÃ, DEUSA DOS VENTOS
E DAS TEMPESTADES NO
CANDOMBLÉ DO PAIZINHO.
ICONOGRAFIA: CARYBÉ.

ABAIXO

BAIANA DE ACARAJÉ EM SEU
TABULEIRO. SALVADOR (BA),
1983.
FOTO: LUIZ ANTÔNIO
DUALIBI.

Presente em todas as festas de largo e no dia-a-dia da cidade, o acarajé vendido nas ruas pelas baianas de acarajé é frito na hora, diante dos fregueses, que, de pé, o comem com as mãos, dispensando o uso de talheres. Elemento do sistema culinário baiano, importante marca identitária e referência cultural, o acarajé, vindo das mãos de uma baiana, articula universos simbólicos relacionados à esfera da culinária votiva e às chamadas comidas de rua, onde se apresenta como meio de vida e fonte de renda para uma parcela da população.

A tradição da venda do acarajé na rua tem origem no universo do candomblé: a *obrigação do acarajé*, autorização para produção e venda pública por mulheres iniciadas nos padrões dos rituais tradicionais do candomblé e escolhidas por Oiá, tinha como objetivo angariar recursos para *fazer o santo*, isto é, cobrir



os gastos necessários às obrigações de iniciação. Segundo esse preceito religioso, tradicionalmente o acarajé era vendido em gamelas de madeira redondas, semelhantes às usadas nos terreiros de candomblé para oferecer aos orixás e adeptos o mesmo alimento sagrado.

Atualmente, a venda de acarajé não está mais ligada exclusivamente à tradição religiosa. Ampliou seu espaço nas ruas de Salvador e tor-

nou-se meio de vida para boa parte da população. Os vínculos com o candomblé, no entanto, permanecem ainda muito marcantes, o que se manifesta no modo ritualizado como algumas baianas de acarajé organizam seu espaço de venda na rua. O ritual de preparação caracteriza-se, primeiro, pela limpeza do ponto, varrido e lavado com água e seiva de alfazema; em seguida, colocam sobre o tabuleiro cabeças de alho, folhas, açúcar torrado com salsa e cobrem-no com papel manilha. Sobre o papel manilha colocam moedas, fogareiro, frasco (em geral de maionese) com água, arruda, guiné, pinhão-roxo, figa, contas de Ogum, de Exu, de Oxum, de Iemanjá e de Oxalá; depois, discretamente, incensam o local. Faz parte do ritual, também, colocar no tabuleiro imagens de metal de Santo Antônio ou de Santo Onofre e oferecer sete acarajés aos Ibejis (Erês), representados por sete

meninos que passem pelo local.

Seja como função sagrada ou meio de vida, a tradição do acarajé é encontrada em outras localidades do país, por exemplo, na Casa das Minas, ou Querebetã de Zomadonu, templo do culto aos voduns do Benim, em São Luís, no Maranhão, e no Terreiro Obá Ogunté e Sítio do Pai Adão, no Recife. Entretanto, existem especificidades em cada estado para a comercialização: em Recife, onde têm quase a metade do tamanho do acarajé baiano, com a medida de uma colher das de chá, e levam um pequeno camarão sobre a massa, são vendidos sem molho e consumidos vários de uma só vez; no Maranhão, o tamanho é o de uma colher das de sopa e são vendidos apenas com camarão seco e pimenta; e na Bahia, os acarajés são grandes, com recheio, e têm o formato de uma escumadeira. Nesse contexto, é em Salvador, sítio inventariado pelo

CNFCP/Iphan, que se revela de modo mais evidente a complexidade de seu universo e onde desempenha relevante papel identitário.

A comercialização do acarajé, em Salvador, está ligada a duas entidades: a Federação de Cultos Afro e a Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia (Abam). A Federação de Cultos Afro é entidade cultural a que pertencem algumas baianas de acarajé, uma vez que, inicialmente, para desenvolver essa atividade, tinham de ser vinculadas ao candomblé. Não apresenta caráter de associação ou cooperativa de classe. A Abam, fundada em 19 de abril de 1992, é entidade de classe, com estatuto próprio. Com quase três mil profissionais de tabuleiro associados, seu objetivo é qualificar e capacitar as baianas para que possam oferecer serviços melhores, com higiene, qualidade e, principalmente, tradição. ■

SEDE DA ASSOCIAÇÃO
DAS BAIANAS DE ACARAJÉ,
MINGAU, RECEPTIVOS E
SIMILARES DO ESTADO DA
BAHIA. SALVADOR (BA), 2002.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.



BARRACA DE CAMARÃO SECO,
MERCADO SÃO JOAQUIM,
SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.



RELAÇÃO DO OFÍCIO COM A FEIRA DE SÃO JOAQUIM

Considerando-se que a noção de sistema culinário (ou sistemas)⁸ compreende um conjunto estruturado de elementos que abrange tanto os processos de transformação de produtos como os universos simbólicos e as cosmologias a eles articulados, seus espaços de ocorrência também fazem parte desse conjunto. Nesse contexto, será dada ênfase à Feira de São Joaquim, tradicional de Salvador, como elemento cons-

titutivo desse sistema.

Trata-se de mercado onde é possível encontrar produtos característicos da Bahia; apresenta-se também como mediador entre a produção e o consumo dos principais ingredientes que fazem parte da culinária baiana: nessa feira, as baianas encontram os elementos necessários à preparação tanto das comidas domésticas quanto das que compõem seus tabuleiros, expostos no espaço da rua.

Lugar onde se realizam trocas econômicas e práticas culturais, representa importante ponto de referência local, como indicam as palavras do feirante Expedito Evangelista, para quem “a feira não é só um marco para a cidade, praticamente (...) é referência para o Brasil. Não existe outra feira fixa no Brasil do tamanho dessa, [cerca de] dois ou três mil boxes, fora as bancas que são praticamente fixas e que

[somam] quase esse número”⁹.

Representa também importante espaço de ocupação da mão-de-obra local, uma vez que ali trabalham, direta ou indiretamente, mais de 10 mil pessoas, boa parte com sua história de vida atrelada à feira, e muitos deles, empregados ou filhos de antigos feirantes, são hoje donos de barracas ou boxes, pequenos empreendimentos familiares.

Lá se encontram, em meio a outros produtos, as diferentes variedades de feijão – entre elas o feijão-fradinho – e o azeite-de-dendê, bases do acarajé e do abará. ■

*Dez horas da noite na rua deserta.
A preta mercando parece um lamento...*

(Iê abará)

*Na sua gamela tem molho cheiroso.
Pimenta-da-costa, tem acarajé.*

*(Ô acarajé eco olalai ó –
Vem benzê-ê-em, tá quentinho.)*

*Todo mundo gosta de acarajé
O trabalho que dá pra fazer é que é
Todo mundo gosta de acarajé
Todo mundo gosta de abará
Ninguém quer saber o trabalho que dá
Todo mundo gosta de abará*

*Dez horas da noite na rua deserta.
Quanto mais distante mais triste o lamento.*

(Iê abará)

(Dorival Caymmi A preta do acarajé)

MODO DE FAZER E SIGNIFICADOS DOS PRIMEIROS ITENS ALIMENTARES TRADICIONAIS QUE COMPÕEM O ACARAJÉ



BAIANA DE ACARAJÉ EM SEU
TABULEIRO. SALVADOR (BA), 1983.
FOTO: LUIZ ANTÔNIO DUALIBI.

PÁGINA AO LADO
BAIANA DE ACARAJÉ EDNA DA
CONCEIÇÃO FERREIRA LAVANDO O
FEIJÃO PARA O PREPARO DA MASSA
DO ACARAJÉ E ABARÁ, SALVADOR
(BA), 2002.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA
COSTA.

A canção de Caymmi reafirma o trabalho árduo de produzir e comercializar o acarajé. Durante muito tempo, seguindo a tradição dos terreiros e do período colonial, o feijão-fradinho, seu principal componente, era moído com um rolo cilíndrico em pilão de pedra áspera em uma face; comercializado no formato de uma colher de sopa, em tabuleiros ou balaies levados na cabeça¹⁰, era anunciado em pregões entoados pelas baianas.

Segundo Vivaldo da Costa (apud Miranda, 1998:17), a primeira descrição etnográfica dos modos de fazer acarajé é de Manoel Querino, no ensaio *A Arte Culinária na Bahia*, de 1916, publicado postumamente em 1928. Querino, “primeiro negro a publicar livros sobre a história e a cultura afro-brasileira”, baseou sua pesquisa em depoimentos de “informantes conhecedoras da cozinha africana, tias



suas, consangüíneas ou de parentes-
co ritual, pertencentes aos terreiros
nagôs mais tradicionais da Bahia”.
O autor cita o acarajé no tópico so-
bre “os alimentos puramente afri-
canos”, e descreve a receita sem os
acréscimos atuais, tais como vata-
pá, caruru e salada, já que o acara-
jé era consumido puro, protegido
por parte de uma folha de bananei-
ra, levando, no máximo, quando
era pedido, um pouco de “molho
preparado com pimenta malaguêta,
sêca, cebola e camarões, moído na
pedra e frígido em azeite de cheiro”
(Querino, 1954:31). Hoje, po-
rém, incorporam-se, na forma de
recheio, outros elementos da culi-
nária local (camarão seco, vatapá e
caruru). A salada de tomate e cebola
também foi introduzida recente-
mente. Esses recheios ampliaram
o tamanho do acarajé vendido nas
ruas e tornaram-no uma espécie de
sanduíche, chamado de “sanduíche

nagô” ou “acarajé-burguer”.

Segundo as baianas, o segre-
do do bom acarajé reside no modo
como a massa é preparada e batida
na panela, com colher de pau, antes
de se fritar cada porção no dendê
fervente. Clarice dos Anjos, ex-
presidente da Abam¹¹, explica como
prepara seu acarajé:

“cessa o feijão, tirando todo o
olho, para economizar água; para
lavar o feijão a gente gasta mui-
ta água, então no momento que
a gente cessa o feijão, pode ligar
o ventilador e sacudir o feijão na
frente do ventilador; automaticamente
vão cair todas as cascas e to-
dos os olhos que estiverem ali, vão
ficar as bandinhas todas inteirinhas,
só grudadas, o que vai sair quando
ele dilata. Bota de molho por duas
horas, ele vai inchar e solta toda a
palha que estava grudada nele; lava
trocando de água até ficar limpo

sem uma sujeirinha, porque mi-
nha massa é da cor de coco. Pega o
feijão, coloca numa peneira e deixa
escorrer por cerca de 15 minutos
(...) e depois passa [no moinho].

Para cada quilo de feijão, são
dois dentes de alho. A massa do
acarajé tem que ser massa grossa,
porque o acarajé tem que ser leve
e crocante (...) Depois você pega
e bate duas cebolas pequenas para
cada quilo [de feijão], acrescenta
na massa e bate bastante até ela fi-
car como clara de ovo. Bota o azeite
para fritar, coloca uma cebola gran-
de porque é o que chama o clien-
te, o cheiro vai longe e evita que o
azeite queime muito rápido. Vai
modelando o acarajé (...) e coloca
no fogo”. [entrevista realizada em
13/12/01]

E cada um dos recheios:

“existem dois tipos de vatapá: o



BAIANA TÂNIA PREPARANDO
O ACARAJÉ EM SUA COZINHA.
SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

que você usa para almoço, que leva amendoim, castanha, leite de coco — eu não aconselho baiana a levar esse tipo de vatapá para o ponto porque castanha é muito oleosa, azeda. Baiana trabalha muito ao sol, ao calor, então chega uma certa hora que isso vai estar ruim. O vatapá para o tabuleiro da baiana é feito com gengibre, cebola, camarão e um pouco de amendoim.

Bate tudo isso no liquidificador, coloca num recipiente com azeite, bota água para ferver e vem com a farinha de trigo, coloca dentro deste tempero, mexe para não embolar — você sabe a história do vatapá: se não mexe, ele embola mais no fogo; mas do meu jeito, é diferente: você bota a água para ferver, este tempero já está todo dissolvido, você vem com a água fervente, joga naquele tempero e bate, engrossa na hora, você não precisa perder tempo mexendo.

Engrossou, você coloca no fogo, passa a colher, ele já está fervendo; pouco tempo, ele já está cozido; o diferencial é a gente colocar uma pitadinha de açúcar, o leite de coco não é doce, o vatapá fica gostoso; como a gente não coloca o leite de coco porque esse material vai estar exposto ao sol, a gente coloca uma colher de chá de açúcar que fica equilibrado o sal e o açúcar, como se você estivesse fazendo ketchup; não tem o molho de macarrão que você equilibra o sal e o açúcar? A mesma coisa o vatapá.

(...) O camarão, é tirada a cabeça, os olhos, os cabelinhos da barriga, que junta muita areia, e o rabo, que tem o esporão que fura a garganta do cliente; coloca de molho cerca de 40 minutos, escorre na peneira (...) e refoga só com cebola e azeite, deixa mudar um pouco de cor. (...) A pimenta, de preferência seca, que dá aquela cor escura; se

não tiver, pode comprar a mistura-da, mas a maioria da vermelha, 80% da vermelha; estala, bate no liquidificador ou no multiprocessador com um pedaço de gengibre, um dente de alho e um pouco de sal; o gengibre é que dá aquele ardor (...) a flor do azeite, é ela que vai dar o caldo; bota em recipiente. Antigamente a pimenta era torrada (...) eu encontrei um outro meio que dá no mesmo: bato no liquidificador, boto o azeite para ferver, quando ele estiver fervendo, joga dentro.

(...) O caruru tem o mesmo tempero do vatapá (...) a gente coloca o azeite no fundo da panela; se ficar muito pesado, coloca meio copo de água, sal a gosto, quiabo picado”. [entrevista realizada em 13/12/01]



FEIJÃO: ELEMENTO BÁSICO

Consumido no país inteiro, o feijão constitui a base da alimentação brasileira, ocupa posição privilegiada em nossos sistemas culinários e desempenha importante papel na construção das identidades regionais, tendo em vista a diversidade de tipos domesticados e os usos singulares em cada região, seja no consumo cotidiano ou ritualizado.

Segundo Cascudo (1983:490), existem registros em documentos do século XIII da existência de feijões na Europa, apesar de ressaltar que, em Portugal, o feijão não tem “a procura, a indispensabilidade, a predileção com que é consumido no Brasil”. O autor insinua, ainda, que a tradição do uso dos feijões na cultura africana é “bem antiga”, embora não estabeleça datas, e lembra que não temos muitas referências da origem dessa leguminosa, cujas versões de origem e usos apontam para a Ásia e até mesmo o continente americano, o Brasil incluído.

Quanto às diversas hipóteses de origem e domesticação do feijoeiro, o portal da Embrapa Arroz e Feijão¹² também cita:

“Dados mais recentes, com base em padrões eletroforéticos de faseolina, sugerem a existência de três centros primários de diversida-

FEIJÃO-FRADINHO À VENDA
NA FEIRA DE SÃO JOAQUIM,
SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

de genética [de feijões], tanto para espécies silvestres como cultivadas: o mesoamericano, que se estende desde o sudeste dos Estados Unidos até o Panamá, tendo como zonas principais o México e a Guatemala; o sul dos Andes, que abrange desde o norte do Peru até as províncias do noroeste da Argentina; e o norte dos Andes, que abrange desde a Colômbia e Venezuela até o norte do Peru. Além destes três centros americanos primários, podem ser identificados vários outros centros secundários em algumas regiões da Europa, Ásia e África, onde foram introduzidos genótipos americanos (...). Os feijões estão entre os alimentos mais antigos, remontando aos primeiros registros da história da humanidade. Eram cultivados no antigo Egito e na Grécia, sendo, também, cultuados como símbolo da vida”.

Além do acarajé, que tem no



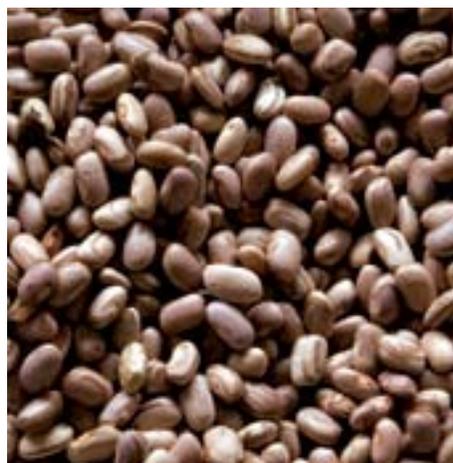
PIMENTA MALAGUETA E QUIABO, FEIRA LIVRE DE SÁBADO, CACHOEIRA (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

ABAIXO
FEIJÃO, MERCADO MUNICIPAL DE CACHOEIRA (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

feijão-fradinho (ou fradim) a base de sua massa, em diversas outras comidas votivas percebe-se a apropriação, levada para o espaço do cotidiano e do consumo geral, da influência africana no uso de alimentos produzidos com feijões, por exemplo, abará e feijoada.

Ernesto Lacerda (Ribeiro: s/d), diretor-executivo da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (Ebda), diz que o feijão-fradinho, embora mencionado como a base das receitas de acarajé, é apenas a denominação de uma das muitas variedades do feijão vigna, entre as quais estão o *massaca*, o *boca-preta* e o *caupi*.

O feijão comercializado na Feira de São Joaquim em Salvador – principal ponto de compra dos ingredientes para preparo dos alimentos que compõem o tabuleiro da baiana – é, em grande parte, originário de Irecê, localidade que concentra a maior produção de feijão de todo o



Nordeste e a segunda no país. Município baiano localizado na zona da Chapada Diamantina Setentrional e que abrange toda a área do Polígono das Secas, Irecê é conhecido como a Capital do Feijão.

DENDÊ: ATESTAÇÃO DO ACARAJÉ

O dendezeiro, palmeira africana (*Elaeis guineensis* Jacq. *palmácea*) trazida para o Brasil nos primórdios da es-

PÁGINA AO LADO
AZEITE-DE-DENDÊ À VENDA NA FEIRA DE SÃO JOAQUIM, SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

cravidão e aqui aclimatada, é abundante na Bahia e em outros estados do Nordeste. Do fruto (*igi opê*) dessa árvore, sagrada para os Iorubá, tira-se o azeite-de-dendê (*epô*). Sendo assim, ao ofertar o acarajé, oferta-se também o *epô*, azeite no qual se frita o acarajé e cuja cor se assemelha à do fogo, símbolo marcado pelo vermelho e marrom de Oiá.

O consumo ou não de dendê pelos orixás é marca identitária, caracteriza-se pelo uso de cores¹³, roupas, metais¹⁴, objetos sagrados, assentamentos, comidas e adornos corporais. Para o povo de santo, o dendê atribui a esses elementos característica ideológica que se reflete na ética, na hierarquia, no comportamento e em diversas posturas. É um tabu alimentar entre os filhos dos *orixás brancos*, também chamados de *orixás funfun*, em especial, Oxalá. ■



BAIANA NA FESTA DE SANTA
BÁRBARA, NA IGREJA
DE NOSSA SENHORA DO
ROSÁRIO DOS PRETOS,
PELOURINHO. SALVADOR
(BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.



TRAJE DA BAIANA

*O que é que a baiana tem?
Que é que a baiana tem?
Tem torço de seda, tem!
Tem brincos de ouro, tem!
Corrente de ouro, tem!
Tem pano-da-costa, tem!
Tem bata rendada, tem!
Pulseira de ouro, tem!
Tem saia engomada, tem!
Sandália enfeitada, tem!
Tem graça como ninguém (...)
(Dorival Caymmi *O que é que a baiana tem?*)*

A primeira e marcante identificação da baiana de acarajé ocorre pelo traje, rica e complexa montagem de panos. Turbante, tecido em diferentes formatos, texturas e técnicas de dispor, conforme intenção social, religiosa, étnica, entre outras; anáguas, várias, 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*¹⁵, geralmente rebordada na altura do busto; *bata*¹⁶ por cima e em tecido mais fino; *pano-da-costa*¹⁷ ou *pano-de-alaká* de diferentes usos, tecido de tear manual, outros panos industrializados, retangulares, de visual aproximado ao das peças da África. As expressões *estar de saia* ou *usar saia* podem referir-se ao elaboradíssimo conjunto que monta a roupa típica da baiana.

O turbante afro-brasileiro é de influência afro-islâmica, e tinha a função de proteger a cabeça do sol dos desertos ou de outras áreas tórridas do continente africano. Com seu uso e função ampliados, distingue a mulher em diferentes papéis sociais; compõe estéticas que informam as condições econômicas e as intenções de uso e exibe, muitas vezes, detalhes, sutilezas despercebidas pela maioria não iniciada.

De muitas formas pode-se

DETALHE DO SAPATO DA
BAIANA TÂNIA. SALVADOR
(BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.



amarrar o torço (turbante) na cabeça. Existem os torços amarrados de modo chamado de *orelha*, *orelhinha*, *sem orelha*, com pano branco, engomado, detalhado em bordado *richelieu* nas pontas, totalmente liso e discreto, ou em panos listrados de diferentes cores, em brocado, seda, lamê etc. O torço protege o *ori* (cabeça); para as mulheres iniciadas no candomblé, o *estar de torço* tem significados próprios, como também o *estar sem torço* em momentos religiosos especiais, nos quais se estabelece contato mais direto com o sagrado.

As saias armadas, volumosas e arredondadas são acréscimos das indumentárias européias – saias à francesa – e apóiam e complementam coreografias, uma vez que as roupas, além de identificar pessoas e personagens, atuam nos comportamentos que vão de liturgias ao teatro coletivo e de rua, cortejos e

TRAJES DE BAIANAS, SÉCULO
XIX.
FOTO: CHRISTIANO JR.

autos dramáticos.

Batas largas, frescas e cômodas são presenças muçulmanas, assim como o *changrim*, chinelo de ponta, de couro branco, lavrado.

Os fios-de-contas¹⁸, chamados de *ilequê* pelo povo de santo, especialmente os dos terreiros de candomblé Kêtu-Nagô, são distintivos de usos feminino e masculino, embora sua maior expressão e força estética estejam no domínio da mulher. Acrescenta-se aos fios-de-contas uma infinidade de objetos que buscam reforçar os sentidos simbólicos das cores e também dos materiais empregados.

Nos candomblés, as roupas de baiana ganham sentido cerimonial, e sua elaboração costuma manter aspectos tradicionais. Nos terreiros Kêtu e Angola, as roupas têm armações que arredondam as saias; já nos terreiros Jeje, as saias são mais alongadas e com menos armação.



ACESSÓRIOS DO TRAJE DE BAIANA (FIOS-DE-CONTAS E PATUÁ). PELOURINHO, SALVADOR (BA), 2004. FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.



Ainda em âmbito religioso, a roupa de baiana é base para a dos orixás, voduns e inquices, a que se somam detalhes peculiares em cores, matérias e formatos, tais como as ferramentas, símbolos funcionais das divindades.

O traje emblemático da baiana está disseminado em diferentes manifestações populares. Nos maracatus do Recife há a baiana rica, baiana pobre ou catirina – com este último nome, também nos autos do boi, em que é a mulher do vaqueiro; crioula é como a chamam em cortejos e danças como a de São Gonçalo, na localidade de Mussuca, Sergipe, em congadas, nas alas obrigatórias das escolas de samba. E no marketing brasileiro, com Carmem Miranda, em soluções visuais da baiana-rumbeira, verdadeira síntese de latinidade. As pencas ou molhos de balangandãs ou de amuletos podem ser incluídos

como adorno, e reforçam ideais de riqueza e poder.

Hoje ausentes da composição da roupa de baiana, alguns elementos visuais originais das pencas fixaram-se nos fios-de-conta, nas pulseiras e, assim, mantêm simbolicamente marcas sociais e religiosas: ofá, oxê, mão-de-pilão, saquinhos de couro ou tecido – patuás –, dentes encastoados e figas estão em fios de miçangas, correntes de ouro ou de prata, contas de louça, corais, languidibás, fios de búzios, entre outros.

A joalheria no traje de baiana é composta de brincos – argolas dos tipos pitanga ou barrilzinho – e pulseiras (ides), de búzios, contas, corais, marfim, prata, ouro, cobre, latão, ferro –, colares tipo trancilim, de argolas encadeadas, e os ilequês, com as cores simbólicas dos deuses pessoais, da família (ou nação) e terreiro. ■



FESTA DE SANTA BÁRBARA NA
IGREJA DE NOSSA SENHORA
DO ROSÁRIO DOS PRETOS,
PELOURINHO, SALVADOR
(BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

RELAÇÃO DO OFÍCIO COM AS FESTAS DE LARGO

tos sócio-culturais relevantes nos cenários devocionais urbanos, em especial na cidade de Salvador, no período de dezembro até o carnaval, com destaque para a padroeira das baianas de acarajé, Santa Bárbara, celebrada anualmente no dia 4 de dezembro.

FESTA DE LARGO

As festas religiosas em homenagem aos santos católicos são tradição europeia cuja origem remonta à Idade Média. Realizadas, de modo geral, no espaço das igrejas e em seu entorno, caracterizam-se por intensa sociabilidade e pela presença simultânea de rituais religiosos – novenas, missas e procissões – e manifestações da vida cotidiana: barraquinhas, brincadeiras, música, danças, comidas e bebidas. Entretanto, quando trazidas para o Brasil pelos portugueses, aqui

*No dia quatro de dezembro
Vou no mercado levar
Na Baixa do Sapateiro (...)*

*Bárbara, santa guerreira
Quero a você exaltar
É Iansã verdadeira
A padroeira de lá (...)
(Tião Motorista Dia quatro de dezembro)*

As baianas de acarajé e as festas de largo em Salvador são referências culturais relevantes da Bahia a que o candomblé se relaciona intimamente. Onde tem festa de largo, tem baiana de acarajé.

Essas festas religiosas¹⁹ constituem-se de atividades rituais que articulam e relacionam universos simbólicos do catolicismo oficial e do candomblé; configuram, assim, o catolicismo popular²⁰. São aspec-

FESTA DE SANTA BÁRBARA
NO MERCADO DE SANTA
BÁRBARA, BAIXA DO
SAPATEIRO, SALVADOR (BA),
2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

se misturaram a outras tradições culturais, adquiriram características peculiares nas diferentes regiões do país e conferiram singularidades às manifestações da vida coletiva denominadas *festas de largo*. A noção de largo no Brasil, associada a esse contexto, refere-se, de modo geral, ao espaço circunscrito em torno da igreja, o adro.

Em Salvador e no recôncavo baiano, essas festas compõem rico calendário baseado no ano litúrgico católico, cujo ciclo festivo mais importante se estende dos primeiros dias de dezembro até o carnaval. A articulação entre a tradição européia e as tradições africanas mostra-se mais marcante nessas localidades, pois atribui à noção de festa de largo significados que não se restringem ao espaço sagrado da igreja, mas abrangem também o universo profano das ruas. Constituem um espaço simbólico representado por



um conjunto de práticas e rituais que, ao associarem santos católicos a orixás, relacionam o catolicismo oficial ao candomblé. Observe-se que a confluência dos rituais católicos e africanos na história urbana da Bahia é mencionada por missionários e viajantes desde o século XVII.

Muitos pesquisadores que estudam a história social urbana associam essas festas aos contextos da construção social do tempo,

da formação da esfera pública, da produção do sentido de comunidade, da operação de valores que se partilham, da cristalização dos ritmos da vida social, ou seja, no escopo da ordenação das práticas sociais mediante marcos de referência temporal no calendário local das festas religiosas populares.

Podemos citar, como exemplo, as festas de largo de Nossa Senhora da Conceição, de Santa Luzia, do



Senhor dos Navegantes, da Lapinha de Reis, do Bonfim, de São Lázaro, de Iemanjá e de Santa Bárbara, que será ressaltada em função de se tratar da padroeira das baianas de acarajé e ser associada a Iansã, orixá ao qual se oferta o acarajé.

FESTA DE SANTA BÁRBARA

O culto²¹ a Santa Bárbara foi trazido ao Brasil pelos portugueses, que invocavam a santa contra morte trágica, trovoadas, raios, perigo das armas de fogo, explosões e temporais, e, assim, fizeram-na padroeira dos artilheiros, bombeiros, fogueteiros, fabricantes de fogos de artifícios, mineiros que lidam com explosivos, encarcerados, pedreiros, arquitetos, sineiros, tecelões e chapeleiros. Na Bahia, também é protetora dos mercadores.

No contexto do candomblé, Santa Bárbara corresponde a Iansã



ou Oiá. A Igreja católica a celebra em 4 de dezembro, dia em que, no Brasil e especialmente em Salvador, ocorrem inúmeras manifestações: celebração de missas, distribuição de caruru e acarajés, toque de atabaques, uso de vestimentas e decorações nas cores vermelha e branca, que correspondem tanto à santa como ao orixá.

Existem versões distintas para a origem dessa celebração em Salvador. Anísio Félix (1982), no livro *Bahia pra começo de conversa*, afirma que os festejos originaram-se em 1912 por iniciativa de três mulheres que vendiam mercadorias no antigo Mercado de Santa Bárbara: Bibiana, Luzia e Pinda. Naquela época, o mercado estava situado na Praça da Inglaterra, de onde saía a procissão. Entretanto, segundo o artigo *Festas fixas*, publicado pela Bahiatur²² (2005), a festa se teria originado de maneira informal, graças a um

FESTA DE SANTA BÁRBARA NA IGREJA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DOS PRETOS, PELOURINHO. SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

IMAGEM DE SANTA BÁRBARA AO LADO DA SACRISTIA DA IGREJA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DOS PRETOS NO PELOURINHO. SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

grupo de capoeiristas e um peixeiro, e desse último seria a idéia de oferecer um caruru a Santa Bárbara e mandar celebrar uma missa. Pierre Verger, ainda, em *Notícias da Bahia – 1850* (1999:73), registra que, já naquela data, essa festa inaugurava o ciclo festivo de Salvador.

Sobre a participação de lideranças afro-descendentes na organização da festa, Josélio Santos, no artigo *Eparrei, Bárbara! Espetacularização e Confluência de Gêneros na Festa de Santa Bárbara em Salvador* (2005:34), localiza referências na memória oral que remetem a 1907, o que reafirma a origem da festa como anterior a 1912: “a participação do povo de santo na festa de Santa Bárbara ocorria desde a segunda metade do século XIX”.

Independentemente da origem – que no imaginário popular está mais relacionada ao Mercado de Santa Bárbara antes localizado na

área do Comércio, na Cidade Baixa —, essa festa que, antigamente, segundo crônica de Pierre Verger (op. cit.:73), passava “um pouco despercebida do grande público, pois ocorria em meio à novena de Nossa Senhora da Conceição, santa de maior devoção entre os baianos”, é hoje a que mais conquista adeptos em Salvador.

As cerimônias católicas da festa no Pelourinho são organizadas há quatro anos por um grupo de “irmãos de devoção de Santa Bárbara” na Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, com alvorada de fogos às quatro horas da manhã, seguida de missas às sete e às nove horas. Os cantos são entoados ao som de tambores. Em seguida, a imagem da santa sai em procissão acompanhada das imagens de Santo Antônio, São Cosme e São Damião, São Roque, São Miguel, São Jerônimo, São Benedito, Nossa Senho-



CAPELA DE SANTA BÁRBARA,
RIO VERMELHO, SALVADOR
(BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

ra da Conceição, São Lázaro e Nosso Senhor do Bonfim. O percurso do cortejo começa na Ladeira do Pelourinho, segue pela Rua Gregório de Matos, Rua João de Deus, Terreiro de Jesus, Praça da Sé, Rua da Misericórdia, Praça Municipal, Ladeira da Sé, Quartel do Corpo de Bombeiros, onde a procissão entra ao som de sirenas, e Mercado de Santa Bárbara, atualmente na Baixa do Sapateiro. Após esse trajeto, retorna à Igreja do Rosário dos Pretos. Logo em seguida à saída da procissão do Quartel do Corpo de Bombeiros, é feita a distribuição de caruru à população, e a procissão segue para o Mercado de Santa Bárbara, onde se repete a distribuição, mas não antes da ocorrência do Padê de Exu²³, ao som de atabaques. É comum a distribuição de acarajé feita por devotos na porta da igreja.

No dia 6 de dezembro é realizado o tradicional caruru da família

Sant’Anna²⁴, preparado e distribuído na rua, mais precisamente na esquina da Ladeira do Carmo com o Taboão, próximo ao Largo do Pelourinho e ao Mercado de Santa Bárbara.

Anteriormente, a Festa de Santa Bárbara era realizada durante três dias – de 4 a 6 de dezembro – no antigo Mercado de Santa Bárbara. No dia 4, acontecia a festa religiosa, com procissão e missa, no dia 5, samba-de-roda, capoeira e maculelê, e no dia 6, o caruru. Atualmente, apesar de a festa ter sido reduzida ao primeiro dia, permanece no dia 6 de dezembro a distribuição do caruru da família Sant’Anna.

Nesse período, muitos terreiros fazem suas festas em homenagem a Iansã. Sobre a referência a Iansã na festa de Santa Bárbara, Josélio Santos (op. cit.:44) afirma que

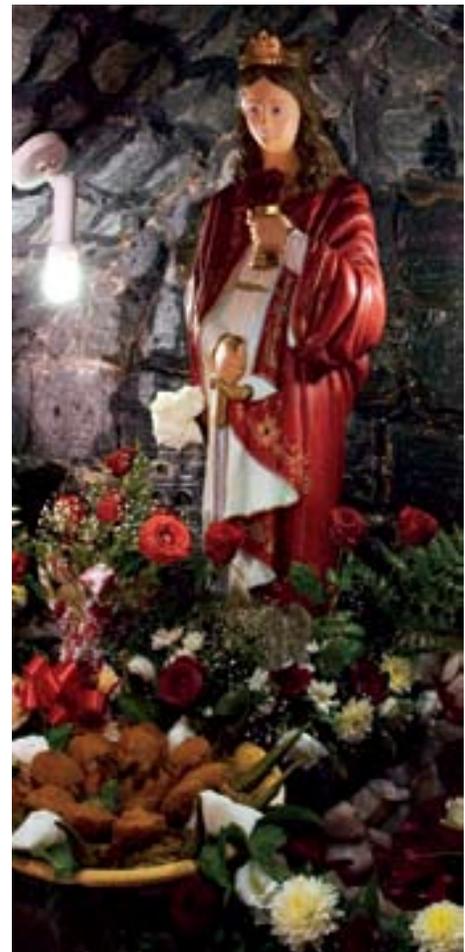
“A ritualização da reverência maior à santa/orixá durante a festa

sagrada não tem tempo determinado para acontecer. Entre saudações distintas – “Viva Santa Bárbara”, “Eparrei, Oiá”, “Eparrei, Bárbara” – e diante do andor que carrega a imagem da santa, muitos adeptos do candomblé entram em transe. A identificação Santa Bárbara/Iansã durante a festa (...) [demonstra que] as dimensões do sincretismo como mistura, paralelismo ou justaposição e convergência ou adaptação podem ocorrer em diferentes momentos rituais e/ou em um mesmo espaço”.

A singularidade dessa celebração caracteriza e traduz a vida cotidiana da capital baiana, marcada pela intensa sociabilidade que se expressa em diversas manifestações culturais; ao contrário das demais festas de largo – quase todas em declínio – a de Santa Bárbara atrai, a cada ano, novos adeptos para suas cerimônias e rituais.

FESTA DE SANTA BÁRBARA
NO MERCADO DE SANTA
BÁRBARA, BAIXA DO
SAPATEIRO, SALVADOR (BA),
2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

PÁGINA AO LADO
ACARAJÉ DE IANSÃ, NO
CANDOMBLÉ DO ENGENHO
VELHO.
ICONOGRAFIA: CARYBÉ.





IAN SÃ/SANTA BÁRBARA - A PADROEIRA DAS BAIANAS DE ACARAJÉ

Em “história narrada por Pai Cosme, um velho pai de santo da Bahia”, no livro *Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo* (1997:168), Pierre Verger descreve o orixá Iansã-Oiá (Oyá) que, na África, é

“divindade dos ventos, das tempestades e do Rio Níger que, em iorubá, chama-se Odò Oya. Foi a primeira mulher de Xangô e tinha um temperamento ardente e impetuoso. Conta uma lenda que Xangô enviou-a em missão na terra dos baribas, a fim de buscar um preparado que, uma vez ingerido, lhe permitiria lançar fogo e chamas pela boca e pelo nariz. Oiá, desobedecendo às instruções do esposo, experimentou esse preparado, tornando-se também capaz de

cuspir fogo, para grande desgosto de Xangô, que desejava guardar só para si esse terrível poder. Antes de se tornar mulher de Xangô, Oiá tinha vivido com Ogum. (...) Ela fugiu com Xangô e Ogum enfurecido, resolveu enfrentar o seu rival e lançou-se à perseguição dos fugitivos e trocou golpes de varas mágicas com a mulher infiel que foi então dividida em nove partes. Este número 9, ligado a Oiá, está na origem de seu nome Iansã (...) Esses nomes teriam por origem a expressão Aborimesan (“com nove cabeças”), alusão aos supostos nove braços do delta do Níger”.

Segundo a liturgia católica, Santa Bárbara era uma jovem natural da cidade de Nicomédia de Bitínia, na Ásia Menor. Como era dona de uma beleza fora do comum, seu pai, enciumado, mandou trancá-la numa torre,

para, assim, evitar a aproximação de qualquer pretendente. Durante uma viagem do pai, Bárbara pediu para ser batizada na fé cristã e, como na torre onde vivia existiam duas janelas, pediu que fosse aberta uma terceira, em homenagem à Santíssima Trindade. A atitude provocou a ira do pai e ela foi obrigada a fugir. Durante a fuga, os rochedos da torre abriram-se para que ela escapasse. Denunciada por um pastor, foi capturada, julgada e condenada a sofrer inúmeros suplícios, inclusive o de ser exibida nua por todo o país. Deus, compadecendo-se de sua sorte, vestiu-a com um manto vermelho. Depois dos castigos, foi executada por seu pai, que lhe cortou a cabeça com uma espada. Pouco depois de martirizá-la, ele morreu fulminado por um raio e, por causa disso, Santa Bárbara passou a ser invocada durante as tempestades.



FESTA DE SANTA BÁRBARA NA
IGREJA DE NOSSA SENHORA
DO ROSÁRIO DOS PRETOS,
PELOURINHO, SALVADOR
(BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

Dessa perspectiva, o mito de Oiá ou Iansã e a história de Santa Bárbara apresentam correspondência simbólica e se caracterizam pelos atributos de coragem, audácia, temperamento guerreiro e colérico, além de serem relacionados às tempestades.

Josélio Santos (op. cit.:37) afirma que, até a década de 1920, essa associação também era feita entre Xangô e Santa Bárbara. Entretanto, a partir dos anos 30, começou a desaparecer e, atualmente, não existe no Brasil referência à correspondência com o orixá masculino. No mesmo artigo, o autor afirma que

“Os papéis de incorporação dos gêneros masculino e feminino que a santa católica trazia, paulatinamente, deixaram de ser a ela associados no imaginário afro-brasileiro. É certo que as definições de gênero no plano simbólico do sincretismo afro-religioso se reportavam menos

a uma identidade sexual do que à correspondência de atributos, algo já assinalado, no início do século 20, por Nina Rodrigues, que se inquietava com a relação Xangô/São Jerônimo/Santa Bárbara”.

Lúcia França, uma das entrevistadas para o Inventário da Festa de Santa Bárbara realizado pelo CNFCP/Iphan, não estabelece relação com o orixá masculino e descreve as mulheres de Oiá/Iansã como

“muito batalhadeiras (...). Lutam pelos seus objetivos, pelos seus ideais, não têm medo do medo, sempre são mulheres, como diz assim, vistosas, dinâmicas (...) E suas personalidades mais fortes é amar e às vezes não ser amada. E às vezes pensam que são até volúveis (...) Porque não é amada e aí você parte pra outro (...) é uma característica que elas têm daquela dominação interior que é perso-

nalidade da cultura do orixá (...) mulheres de Iansã quase não choram. Eu tiro por mim (...) Eu não me deixo esmorecer com a situação (...) [Para mim] como [para] todas as mulheres de Iansã (...) tudo pra gente é novidade, tudo pra gente é muito bonito, sabe? É tudo lindo. E vai enfrentando, e se sente muito gostosa, se sente muito dinâmica. É um processo que a própria cultura, a própria personalidade das mulheres que recebem Oiá, que têm Oiá, têm essa performance de saída. Aí dizem – não tem sorte no amor. Não é questão de ter sorte no amor, tem muita sorte no amor. É amada, é muito desejada, é muito galantiossa, gostosíssima, “mulher de toda hora”, sabe como é que é? mas... é a situação que impõe dela ser tão forte assim que às vezes as pessoas ficam em conflito de compatibilidade. Mas que sabem amar, sabem ser excelentes mães, mulheres fantásti-



BAIANA NA FESTA DE SANTA BÁRBARA NA IGREJA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DOS PRETOS, PELOURINHO. SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

cas. Elas têm muito esse idealismo, mulheres idealistas, muito sonhadoras (...) E a mulher de Oiá é isso!” [entrevista realizada em 2005]

O arquétipo das mulheres filhas desse orixá também é descrito por Verger (1997:170):

“as mulheres de Oiá-Iansã são audaciosas, poderosas e autoritárias. Mulheres que podem ser fiéis

e de lealdade absoluta em certas circunstâncias, mas que em outros momentos, quando contrariadas em seus projetos e empreendimentos, deixam-se levar a manifestações da mais extrema cólera”.

Segundo o mesmo autor, no Novo Mundo, em especial no Brasil,

“as pessoas dedicadas a Iansã, nome sob o qual ela é conhecida no Brasil [usam] colares de contas de vidro grená. A quarta-feira é o dia da semana consagrado a ela, o mesmo dia de Xangô, seu marido. Seus símbolos são como na África: os chifres de búfalo e um alfanje, colocados sobre seu “peji”. Ela recebe sacrifícios de cabras e oferendas de acarajés (ākārà na África). Ela detesta abóbora e a carne de carneiro lhe é proibida.

Quando se manifesta sobre um dos iniciados, ela está ador-

nada com uma coroa semelhante à dos reis africanos, cujas franjas de contas escondem seu rosto. Ela traz um alfanje em uma das mãos e um espanta-moscas feito de cauda de cavalo na outra. Suas danças são guerreiras e, se Ogum está presente, ela se engaja num duelo com ele, lembrança sem dúvida de suas antigas divergências. Ela evoca também, através de seus movimentos sinuosos e rápidos, as tempestades e os ventos enfurecidos. Seus fiéis saúdam-na gritando: “Epa Heyi Oya!”.

Entretanto, existem praticantes tanto do catolicismo como do candomblé que negam a associação de santos católicos com orixás. Em número pequeno, tais grupos não comprometem, no imaginário popular, essa referência. ■

NO TABULEIRO DA BAIANA TEM...

O tabuleiro da baiana concentra e reproduz práticas culturais coletivas, entre elas, as técnicas de feitura de alimentos tais como abará, bolinho-de-estudante, cocada preta, cocada branca, passarinha (baço bovino frito), pé-de-moleque, doce de tamarindo, lelê (bolo de milho), queijada e o acarajé (de todos o mais emblemático), que também podem estar presentes nas cerimônias religiosas e na comercialização. Produzidos na cozinha do terreiro, para as cerimônias religiosas, e na cozinha da residência de quem comercializa, ao contrário do acarajé, os demais itens alimentares citados acima não são fritos no ponto de venda.

Os tabuleiros, assim como os pontos de comercialização, são parte integrante da paisagem de Salvador e recebem o nome de suas donas: o acarajé da Tânia, da Dinha, da Cida, da Regina, embora a pessoa

que está “sentada no tabuleiro”²⁵ não seja necessariamente a proprietária: pode ser sua filha, cunhada, irmã ou nora, pois trata-se de empreendimento familiar, cujos

“pontos mais tradicionais [estão localizados no] Bonfim, Mercado Modelo, Lagoa do Abaeté, Itapuã, Amaralina, Praça da Sé, Prefeitura, Praça Municipal, Castro Alves, Relógio de São Pedro, Barra, Ondina, Pelourinho, Terreiro de Jesus, o aeroporto, porto, vários pontos (...). A orla de Salvador, não existe orla sem acarajé”. [Clarice dos Anjos em entrevista realizada em 13/12/2001]

BAIANA DE ACARAJÉ TÂNIA BÁRBARA EM SEU PONTO DE VENDA NO FAROL DA BARRA, SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

PÁGINA AO LADO
BAIANA PREPARANDO ACARAJÉ, SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.



DEFINIÇÕES E SIGNIFICADOS DOS ITENS ALIMENTARES ASSOCIADOS AO TABULEIRO DA BAIANA

Abará. Sua massa é preparada com feijão-fradinho, que fica de molho até perder a casca, em procedimentos similares aos do acarajé. A massa é cozida em banho-maria, os bolinhos envoltos em folhas de bananeira “assada” (passada rapidamente pelo fogo, ganha qualidade especial). Cada bolinho leva um camarão seco. Os temperos de sal, cebola, azeite-de-dendê e camarões secos são os usuais para o abará de uso ritual religioso, sendo o de comércio nas vendas de rua – nos tabuleiros – acrescido de vatapá e do molho nagô. É também conhecido por *abala* ou *olelé*. Embora outros orixás (Obá e Ibeji) comam abará e acarajé, eles são mais populares como comida de Iansã.

Acaçá. Sua massa, à base de mi-

lho ralado na pedra, é preparada de maneira que fique tão fina quanto possível, pela utilização da *peneira de urupema*, designação comum no Nordeste. Após um dia inteiro em que é deixada na água para azedar, essa água é trocada e a massa é, então, cozida. O grosso mingau, retirado com colher de pau, é colocado em pedaços de folhas de bananeira previamente aquecidas no fogo para atingir a textura desejada. O acaçá é esfriado geralmente em utensílio de louça branca ou ágata. Esse é o acaçá branco. Segundo alguns preceitos, coloca-se azeite-de-dendê sobre os acaçás vermelhos prontos e mel de abelha nos acaçás brancos.

Acarajé. Preparado com feijão-fradinho, que fica de molho até soltar a casca e é depois passado em pedra ou moinho, resulta em massa que será temperada com cebola ralada e sal. A massa deverá ser misturada até a consistência deseja-



da, sempre com o uso da colher de pau para preparar a liga. No azeite-de-dendê fervente, em frigideira grande, panela rasa ou tacho, as porções da massa de feijão são fritas até tornarem-se douradas.

O acarajé para uso profano pode ser comido com o molho nagô, mas para as práticas sagradas é apenas frito. Seu tamanho e formato têm simbolismos próprios associados a divindades específicas.



O acarajé grande e alongado é de Xangô; os menores servem para as *iabás* como Iansã; Obá e os Erês têm em seus cardápios votivos os pequenos acarajés de formato bem redondo. Também é conhecido como acará.

Acarajé de azeite-doce. Preparado com os mesmos rigores do acarajé frito em azeite-de-dendê, esse tipo faz parte do cardápio das divindades que não utilizam o dendê ou fazem pouco uso dele, daí a fritura ocorrer em azeite-doce ou de oliva.

Bolinho-de-estudante. Preparado à base de tapioca, açúcar e leite de coco. Mistura-se primeiro a tapioca e o açúcar, acrescenta-se o leite de coco aos poucos até deixar essa massa bem ensopada: não pode ficar dura nem mole. Depois de enrolado, o bolinho é passado na tapioca, frito em azeite-doce e temperado com cravo e canela. Tã-

nia Bárbara Nery, baiana de acarajé que nos deu essa receita, explica sua receita do leite de coco: “ralo coco natural, boto bagacinho e tudo, completo com água, até dar o ponto para deixar inchar”.

Caruru. O caruru para o tabuleiro da baiana é feito com gengibre, cebola, camarão, sal e um pouco de amendoim e açúcar. Bate-se tudo no liquidificador, coloca-se numa panela com azeite e quiabo cortado; se ficar muito pesado, coloca-se meio copo de água. (Receita de Clarice Santos dos Anjos, baiana de acarajé.)

Para o caruru de almoço, utilizam-se quiabos cortados em pedaços pequenos, que são lavados para conter a “baba”. São temperados com sal, camarão seco, cebola, amendoim, castanha e podem, ainda, levar favas africanas. O caruru tradicional é bem mais complexo em sua feitura, e

QUIABOS À VENDA NA FEIRA DE SÃO JOAQUIM. SALVADOR (BA), 2004.

FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

ABAIXO

CARURU DA FESTA DE SANTA BÁRBARA NO MERCADO DE SANTA BÁRBARA, BAIXA DO SAPATEIRO, SALVADOR (BA), 2004.

FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.



há necessidade de ervas tais como a bertalha, unha-de-gato, capeba, bredo-de-santo-antônio, oió, almeirão, acelga, nabico, mostarda e espinafre. É comum a utilização de peixes, carne-seca e frangos que são sacrificados por matanças rituais em honra dos Ibejis ou Erês. Essas carnes são temperadas de modo comum e adicionadas à vasilha de quiabo, ervas e condimentos. É importante a fartura do dendê, feito

da flor, e assim está pronto o prato da predileção dos santos gêmeos. O caruru é servido em gamela de madeira ou tigela de barro redonda. Segundo os preceitos, as crianças comem com as mãos, sem utilização de talheres. Em pequenas nagés são retiradas porções especiais, que ocupam lugar nos pejis. É de tradição colocar três, sete ou doze quiabos inteiros no caruru, obrigação comum mesmo para carurus de uso profano realizados fora do ciclo de setembro.

Também conhecido como omalé de Ibeji e carirui, nomeia festas populares afro-brasileiras em que é o prato principal: caruru de Cosme, caruru das crianças, caruru dos erês, caruru de Santa Bárbara ou caruru, simplesmente.

Doce de tamarindo. Doce à base de tamarindo e açúcar. Coloca-se o açúcar para queimar e acrescenta-se o tamarindo lavado. (Receita



BAIANA TÂNIA PREPARANDO O ACARAJÉ EM SUA COZINHA. SALVADOR (BA), 2004. FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

de Tânia Bárbara Nery, baiana de acarajé.)

Lelé. Prato preparado com milho e leite de coco. Utiliza-se o milho miudinho do tipo chamado milho vermelho, além de canela, cravo, sal e açúcar. Todos os ingredientes vão ao fogo até tornarem-se massa consistente, à qual se adiciona sempre um pouco de leite de coco. O lelé, depois de pronto, esfria e fica bem durinho, pronto para ser oferecido. Também é conhecido como canjicão ou lelé-de-milho.

Molho nagô. Feito de limão, quiabo, jiló, pimenta e camarão seco. Algumas pessoas adicionam azeite-de-dendê. O mesmo que *molho guloso* ou *molho de lambão*. Uso extra-religioso.

Munguzá. Milho branco cozido e temperado com açúcar, coco, cravo, canela e leite de vaca. Alimento cotidiano e também de períodos festivos como o São João, é comida

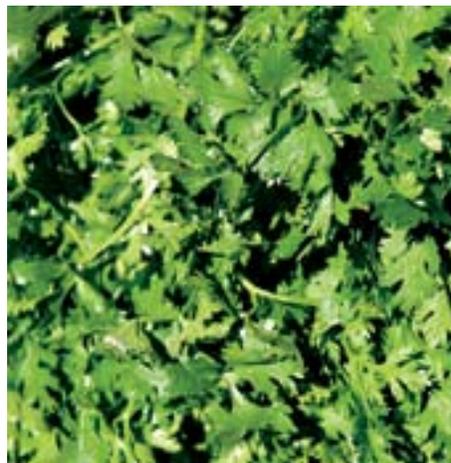


ritual de Oxalá em alguns terreiros de candomblé e de umbanda.

Passarinha. Depois de cozida e retirada sua pele, a passarinha (baço do boi) é temperada e frita. (Receita de Tânia Bárbara Nery, baiana de acarajé.)

Queijada. O coco descascado e picado é colocado no fogo com açúcar e um pouco de água. Podem ser acrescentadas frutas: goiaba, abacaxi, jenipapo. (Receita de Tânia Bárbara Nery, baiana de acarajé.)

Vatapá. Existem dois tipos de vatapá: aquele servido no tabuleiro da baiana é feito com gengibre, cebola, camarão, sal e um pouco de amendoim e açúcar. Bate-se tudo no liquidificador, coloca-se num recipiente ao fogo com azeite, farinha de trigo e um pouco de água, sem deixar de mexer sempre. Quando engrossar, continua-se o cozimento até ferver. (Receita de Clarice Santos dos Anjos, baiana de acarajé.)



O vatapá de almoço é um tipo de papa de pirão de peixe fresco, bacalhau e galinha. “A papa é cozida no leite de coco temperado com sal, camarão seco, pimenta e amendoim (facultativo). Para enriquecer o sabor, põem-se, todavia, pedaços de peixes (...), castanha-de-caju, gengibre, salsa e outros ingredientes (...). O vatapá pode ser feito com farinha-do-reino (trigo), farinha-de-guerra, flor de milho,

pó-de-arroz (creme de arroz) ou do próprio pão francês dormido, posto de molho e passado na peneira.” (Vianna, 1977:39)

O vatapá, também chamado ebatapá, encontra-se no cardápio do caruru de Cosme e em oferendas ao orixá Iansã, entre outros. ■



PÁGINA 48

PREPARAÇÃO DO CAMARÃO
PARA O RECHEIO DO
ACARAJÉ E ABARÁ. SALVADOR
(BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

TOMATES SECOS À VENDA
NA FEIRA DE SÃO JOAQUIM.
SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

PÁGINA 48

COENTRO À VENDA NA FEIRA
DE SÃO JOAQUIM. SALVADOR
(BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

CAMARÃO SECO, FEIRA LIVRE
DE SÁBADO, CACHOEIRA
(BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

PÁGINA 49

PREPARO DO VATAPÁ.
SALVADOR (BA), 2002.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA

NOTAS

1. *Akará olelé*, em iorubá.
2. As baianas também mercavam o acarajé falando “acarajé bem benzer”. Segundo Dorival Caymmi, em sua música *A preta do acarajé*, os gritos ecoavam como um lamento.
3. O *ganho* dizia respeito a qualquer espécie de venda pública, incluindo a de comidas, realizada por escravos para seus senhores (geralmente pequenos proprietários empobrecidos).
4. Nesse contexto, os mitos, as mo-dinhas e as canções populares que mencionam a baiana de acarajé ou o acarajé expressam sua importância no universo das representações simbólicas.

5. Segundo Maria Leda Marques, presidente da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia (Abam), 70% das baianas de acarajé vinculadas à associação são chefes de família.

6. Existem registros da denominação “baiana” ou “crioula” para as escravas e suas descendentes vendedoras de quitutes nas ruas de Salvador desde o período colonial.

7. Terreiro também vinculado “à nação *kêtu*, cujo nome próprio em língua africana, como dizem os adeptos do candomblé, revela um título relacionado a Xangô – Iá Nassô Oió Acalá Magbô Olodumaré” (Lody, 1998).

8. Devido à complexidade e amplitude do tema *alimentação*, verificou-se a necessidade de definir categorias que pudessem orientar os inventários a ele referentes. Nessa perspectiva, optou-se pela categoria sistema *culinário*, noção que será abordada no tópico 3 (Dinâmica e mudanças – o sentido do registro).

9. Entrevista realizada em dezembro de 2003.

10. Avé-Lallemant, viajante francês que passou pela Bahia em 1859, observou que “as baianas levam seus tabuleiros com comida e frutas num equilíbrio impossível! (...) O povo continua levando a Bahia na

cabeça” (apud Moura, 1998:31).

11. Na ocasião em que nos revelou sua receita, Clarice era presidente da Abam.

12. www.cnpaf.embrapa.br

13. Tais como: vermelho, verde, amarelo, azuis intensos e laranjas.

14. Em especial o cobre e o latão dourado.

15. Tipo de camisa de uso estritamente feminino, geralmente feita de algodão branco com o decote bordado em *richelieu*, crivo ou com aplicações de rendas de entremeio e de bico. O camisu vai até quase o joelho – serve também para compor a roupa de baixo – e sobre ele é usada a bata. É também usado nas roupas cerimoniais dos orixás, voduns e inquices; vê-se, conforme o santo, o uso de camisas, sempre brancas. A peça é às vezes chamada apenas de camisa, com algumas variações formais, como a presença de botões de ouro em mangas curtas.

16. Peça tradicional da indumentária de baiana. Lembra as roupas folgadas dos afro-islâmicos, é usada sobre o camisu ou camisa de rapariga. A bata pode ser branca, rendada, bordada ou de estampas miúdas e em cores preferencialmente claras. É também no candomblé um distintivo de alta hierarquia, prerrogativa das iniciadas que tenham cumprido sete anos de obrigações específicas.

17. Tecido confeccionado por processo artesanal ou de feitura industrializada, mantém características de padronagem e formato retangular. O pano pode ser bicolor, listrado ou em madras, ou totalmente branco, bordado – em crivo, *richelieu*, ponto cheio – ou com aplicação de renda de bilro e outras técnicas. É confeccionado em tiras que depois são costuradas – cada pano tem em média seis, oito ou mais tiras, de acordo com o uso – e explicita hierarquia, uso festivo, tipo ou qualidade do orixá, vodum ou inquice patrono.

18. Os fios-de-contas são, como o próprio nome diz, contas enfiadas em cordões ou fios de náilon. Convencionalmente, as contas eram enfiadas na palha-da-costa, em etapa posterior substituída pelo cordão feito de algodão, e recentemente pelo náilon. As cores e os materiais que formam cada fio-de-contas variam conforme a intenção, podendo marcar hierarquia, situações especiais, uso cotidiano, além da combinação de certas contas especiais, como canutilhos de coral, seguis e firmas africanas que servem como arremates dos fios.

19. Segundo o Tesouro de Folclore e Cultura Popular, festa religiosa é atividade ritual freqüentemente realizada em home-

nagem a divindades ligadas às religiões de um grupo social. Pode exaltar uma parte da existência do homenageado, um acontecimento ou outros aspectos. É caracterizada pelo poder associativo. Engloba, entre outras, as esferas de lazer, estética e tradição. Possibilita a aproximação entre indivíduos, divertimento que reaviva tradições, reforça laços de origem, mas também incorpora novos elementos e anseios. Acontece de modo extracotidiano, mas a partir de elementos característicos do dia-a-dia

20. Segundo Carlos Rodrigues Brandão (1987), em *O festim dos bruxos: estudos sobre a religião no Brasil*, catolicismo popular é um sistema quase autônomo de crenças e práticas de vivência popular da religião católica, que, em especial, enfatiza o caráter de culto aos santos. Núbia Gomes e Edimilson Pereira (1988), em *Negras raízes mineiras: os Arturos*, ressaltam que esse modelo popular é “permeável à influência de outras estruturas religiosas, que se amalgamam de maneira a formar um todo cuja autonomia se definirá sempre em relação às estruturas religiosas anteriores, que lhe forneceram elementos de representação”.

21. Segundo Émile Durkheim (1989), no clássico *As formas elementares da vida religiosa*, o culto é um sistema de idéias cujo objetivo

é exprimir o mundo, e as práticas do culto têm a função de estreitar os laços que unem o fiel a seu deus. Essas práticas também estreitam os laços que unem o indivíduo à sociedade de que é membro.

22. A Bahiatursa (Empresa de Turismo da Bahia S/A) é “o órgão oficial de turismo da Bahia sendo responsável pela coordenação e execução de políticas de promoção, fomento e desenvolvimento do turismo no Estado, de acordo com as diretrizes governamentais” (site <http://www.bahiatursa.ba.gov.br>).

23. Oferecimento de um alimento a Exu, caracteriza o início das cerimônias nos terreiros de candomblé. O padê é composto por farofa-de-dendê, farofa branca e água; pode ser complementado com acaçá e acarajé.

24. Almir Sant’Anna mantém a tradição iniciada por sua família junto com outros comerciantes do Mercado de Santa Bárbara, há 22 anos, quando o estabelecimento foi vendido para particulares que proibiram o caruru.

25. A expressão “sentada no tabuleiro” é nativa, utilizada para a mulher que bate e frita a massa do acarajé no ponto de venda, independente de estar ou não atendendo a clientela.



O ACARAJÉ NA CONTEMPORANEIDADE

ACARAJÉ FRITANDO NO
DENDÊ, CACHOEIRA (BA),
2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

PIMENTA À VENDA NA FEIRA
DE SÃO JOAQUIM, SALVADOR
(BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA
DA COSTA.

Ao longo dos anos, o processo de produção e comercialização do acarajé mudou. Se nos períodos colonial e imperial caracterizava-se por chegar ao espaço da rua já frito – quando recebia, no máximo, se solicitado, o acréscimo de pimenta – e por ser vendido por meio de ganhos em tabuleiros ou gamelas levados na cabeça, no século XX, passou a ser frito nas ruas, onde as baianas instalam seu ponto, que é demarcado por caixas de vidro ou tabuleiros. Posteriormente, foram introduzidos como recheios o vatapá, o caruru e a salada, o que, segundo Ubiratan Castro de Araújo, deve-se a três momentos e influências:

“Desde menino eu já comecei a ver o acarajé com a possibilidade de abrir e colocar o vatapá e camarão, pouco camarão, muito pouco camarão (...) Eu nasci em 1948, mas meu pai, que era da Marinha e fez a



guerra aqui, contava que foi de certa forma uma influência muito americana porque a chegada dos americanos em 43/44 mudou muita coisa (...). A cidade se americanizou muito, com gestos, costumes, namoro (...) e uma das coisas foi o acarajé ter essa relação com o cachorro-quente, como sanduíche, essa coisa de você abrir o acarajé e colocar coisas dentro: o vatapá e o camarão, que durante muito tempo foi o padrão; nos

anos 70 a influência dessas coisas de pizza, essas coisas, começaram a colocar salada que não tinha nada a ver (...). Era vatapá, camarão e pimenta, e mais recente, nos anos 80 para 90, começaram a colocar caruru já por conta do turismo, aí vem a pressão de fora, os turistas que querem provar a comida baiana, e aí o tabuleiro fica farto, um pouquinho de caruru, um pouquinho de vatapá, um pouquinho de cada coisa, e aí você começa a encher com uma série de coisas para dar a oportunidade aos turistas de provar essas comidas, e o acarajé passa a ser um continente, passa a fazer um papel de pão, todas essas adaptações foram adaptações que ajudaram a modificar o acarajé (...) mas ao mesmo tempo foi esse acaraburgue que assegurou a manutenção do acarajé e uma capacidade de competição com as esfihas e com os chamados sanduíches”. [entrevista realizada em 18/12/2001]



MOENDO O FEIJÃO PARA FAZER A MASSA DO ACARAJÉ. SALVADOR (BA), 2003. FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

PÁGINA AO LADO TABULEIRO DE BAIANA, LAVAGEM DO BONFIM, SÃO CRISTÓVÃO (RJ), 2003. FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

A principal mudança, entretanto, ocorreu na década de 1970, com a substituição do moinho de pedra pelo moinho elétrico e a introdução de novos equipamentos, quando o acarajé começou a ser visto com maior potencial de meio de vida. Os tabuleiros passaram a ser complementados por bolinhos-de-estudante, abará etc. Como outras grandes mudanças, podemos citar a participação dos homens como “baianos de

acarajé” e a introdução, no final da década de 1990, de evangélicos nesse tipo de comércio.

Tradicionalmente atividade ou *obrigação* feminina, como o próprio nome indica, nos últimos anos tem sido desempenhada também por homens que, não só assumem o ofício como incorporam os símbolos identitários, como as roupas de origem africana. Ainda segundo Clarice dos Anjos,

“assim como as mulheres conquistaram seu espaço de trabalho no [campo dito] masculino, os homens estão também (...) conquistando o espaço de trabalho deles. [É] preconceito [dizer] que ele não pode vender o acarajé porque é homem – a mulher não pode dirigir ônibus? (...) Isso hoje é mundo moderno, é trabalho. O acarajé nesse nível de comércio, de trabalho, não existe problema nenhum. Agora [o ho-

mem] também tem que respeitar a tradição de vestir uma indumentária específica para ele. Inclusive aqui na Associação tem um rapaz que é cristão e tirou a carteira e está comercializando o produto e se veste como tal. Ele fez entrevistas, apareceu em nível nacional, uma coisa assim maravilhosa, de mostrar que no local onde ele trabalha, ele é profissional, respeitando todas as regras da profissão; e saindo dali, não importa o que ele seja, se ele é católico ou evangélico, não importa... Por isso que eu falo da importância da profissionalização; tem que se capacitar para ser profissional, para ter normas e regras e disciplina. [A Abam tem] mais ou menos 25% de homens filiados”. [entrevista realizada em 13/12/01]

A opinião de Clarice, porém, não é compartilhada por todas as baianas de acarajé, principalmen-



te as que são ligadas ao candomblé, por acreditarem que a venda em tabuleiro deve permanecer restrita às mulheres.

No entanto, por razões econômicas, não só “baianos” de acarajé, mas também evangélicos buscaram espaço nesse mercado. Ignoram, assim, as questões religiosas que, inicialmente, atribuíam apenas à mulher “filha-de-santo do orixá Oiá” a obrigação e depois o direito de vender acarajé.

Os evangélicos, grupo cada vez mais crescente em todos os estados do país, têm entrado nesse mercado, o que lhe atribui novos significados e o vincula a outro universo religioso. Com esse caráter, atendem a uma clientela que compartilha suas crenças e recusa-se a consumir o acarajé relacionado ao candomblé. A esse produto dá-se o sugestivo nome de “acarajé de Jesus”. A resignificação elaborada pelos evangélicos gera dis-

puta no espaço simbólico entre eles e as baianas de acarajé, defensoras da tradição ancestral. Os dois grupos fazem uso do discurso religioso para defender suas crenças e sua reserva de mercado.

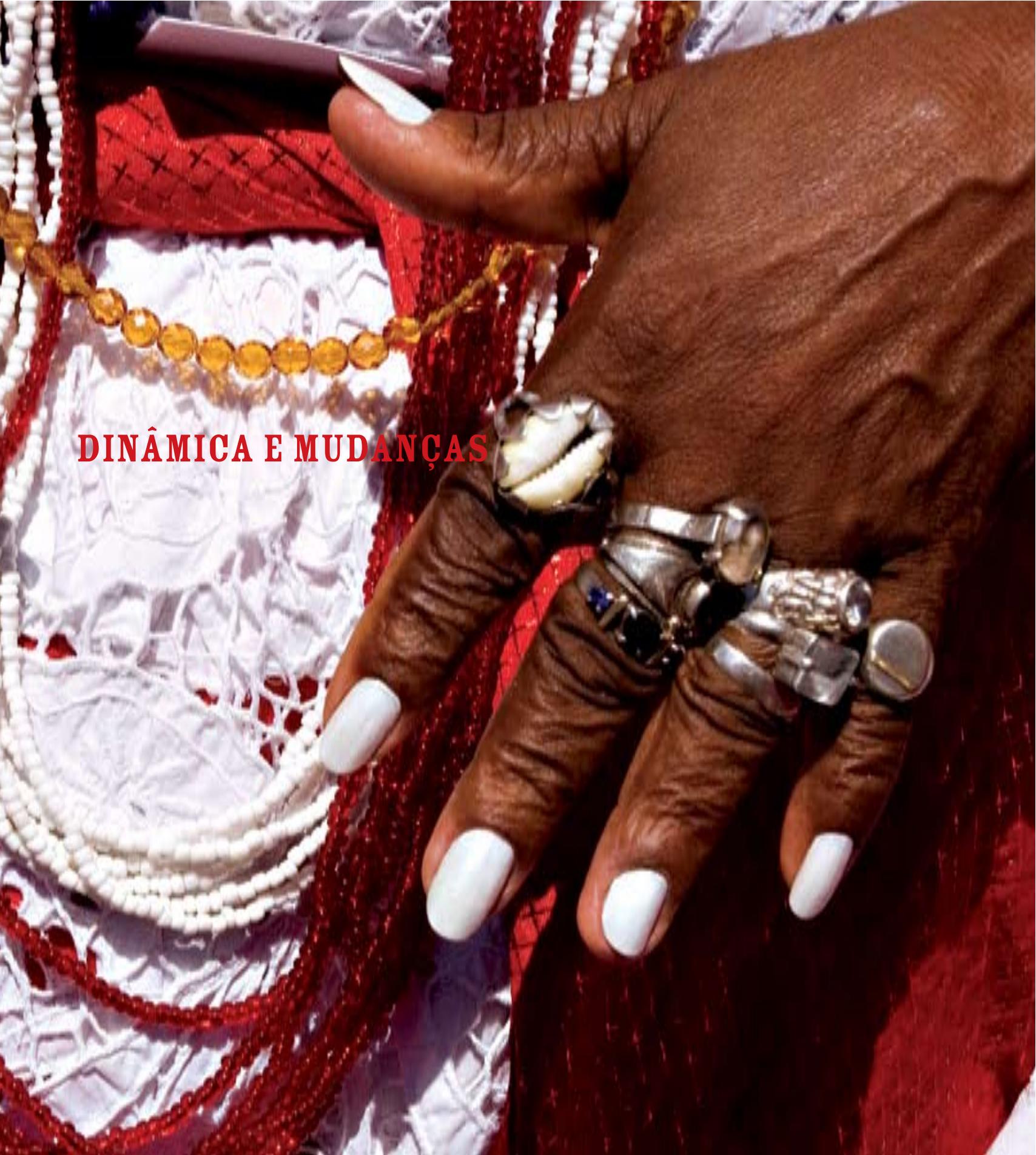
Para as baianas de acarajé, a venda do alimento em outros estabelecimentos parece invasão de seu espaço e, assim, fazem uso do mesmo discurso da tradição para defender sua reserva de mercado:

“Você vê que hoje tem acarajé em Perine, Supermercado do Acarajé & Cia., acarajé do não sei onde, isso tudo quer dizer que, se a gente não se cuidar, não tiver o pé no chão, de que isso é tradição, a gente perde o tabuleiro para os grandes empresários (...) e as baianas viram escravas no momento em que lavam feijão, catam camarão, fazem acarajé e eles pagam uma taxa irrisória para [elas] e eles ficam mais ricos (...). Mas os

clientes que respeitam isso [a tradição] só querem comer no tradicional tabuleiro da baiana (...). Eu estou, assim como as baianas e um vereador, reivindicando que o acarajé tem que ficar no tabuleiro da baiana”. [Clarice dos Anjos em entrevista realizada em 13/12/01]

O processo de produção e comercialização do acarajé, nas últimas décadas do século XX, diversificou-se muito. A introdução e/ou substituição de instrumentos de trabalho, o crescimento considerável do número de pessoas que o comercializam não só nos espaços da rua, mas também nos estabelecimentos comerciais, e o interesse que despertou em entidades civis e públicas apontam para inúmeras transformações. ■

DINÂMICA E MUDANÇAS



O SENTIDO DO REGISTRO

Esse modo de fazer o acarajé resalta os saberes e as práticas tradicionais enraizados no cotidiano da comunidade investigada, que se expressam de modo muito evidente nos tabuleiros das baianas, em Salvador. No contexto de irrefreável dinâmica cultural, é importante a atenção para a diversificação e as mudanças no modo de fazer e comercializar o acarajé. Nas últimas décadas, houve crescimento significativo na produção e no consumo de acarajé e alargamento das possibilidades simbólicas. A introdução de novos instrumentos de trabalho, ou a substituição dos antigos, tornou o trabalho mais rápido e menos árduo. O moinho elétrico, que substituiu o pilão de pedra na trituração do feijão, as vasilhas de plástico, as panelas de aço inoxidável, os fogareiros a gás, isopores, ventilador etc., representam algumas das inovações introduzidas. A

Prefeitura de Salvador possui instrumentos legais que buscam dispor sobre a localização e funcionamento do comércio exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos (Decreto nº 175 de 25/11/1998). Com a preocupação voltada para os padrões de higiene e qualidade, outras instituições, como o Instituto de Hospitalidade, em parceria com o Sebrae e o Senac, começaram a oferecer à Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia cursos de controle de qualidade, que atribuem um selo de qualidade denominado “Acarajé IO” a quem se enquadrar nos padrões definidos pela instituição (é importante observar que o enquadrar também pressupõe o excluir). Uma fábrica de panelas, empresa que pretende atingir esse segmento de público, oferece, em parceria com bancos locais, uma frente

BAIANA NA FESTA DE SANTA BÁRBARA, NA IGREJA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DOS PRETOS, PELOURINHO. SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

de financiamento para a compra de tabuleiros padronizados cujas panelas são o “principal atrativo”. Supermercados começaram também a vender a massa pronta e lojas que comercializam alimentos passaram a vender o acarajé pronto, subcontratando a baiana de acarajé.

O crescimento de produção e consumo foi acompanhado de redimensionamento do universo simbólico e de configuração específica do campo de tensões, conflitos e controle. O bem que, inicialmente, era comercializado por mulheres pela “obrigação ou relação com o santo” passa a ser exercido não apenas pelas filhas-de-santo, mas por mulheres e homens sem interação religiosa com o candomblé. Observa-se mesmo a comercialização feita por indivíduos com outras convicções religiosas, como os evangélicos que comercializam o “acarajé de Jesus”. Notou-se que o processo de ressignificação do acarajé e dos

GRAVURAS DO LIVRO "USOS E COSTUMES DO RIO DE JANEIRO NAS FIGURINHAS DE GUILLOBEL". ORGANIZADO POR CANDIDO GUINLE DE PAULA MACHADO, 1978.



bens associados por parte dos evangélicos passa pela desvinculação simbólica com o mundo do candomblé e afirmação de outra identidade.

Destaca-se, assim, além do valor patrimonial que remete à história e riqueza de um universo cultural específico, o valor do bem como alimento cotidiano. E ainda o potencial que o ofício oferece como complementação ou principal fonte de renda familiar para uma parcela

da população local, que busca nessa prática não só estratégia de sobrevivência, mas também espaço de afirmação de crenças e visões de mundo.

Lévi-Strauss, em *O Triângulo Culinário* (1968:25), diz que o domínio da cozinha “constitui uma forma de atividade humana verdadeiramente universal”, pois não existe sociedade que não tenha desenvolvido formas de preparar seus alimentos. Essa atividade universal, porém, apresenta-

se de maneiras distintas em sociedades particulares. O modo como cada uma classifica, prepara e consome os alimentos expressa a diversidade de culturas singulares e apresenta-se, também, como elemento constitutivo de suas identidades. Nesse sentido, a alimentação desempenha relevante papel na produção de identidades nacionais, regionais, étnicas e religiosas; assim, pode-se dizer que, na medida em que congrega um conjunto de práticas, relações e representações sociais, revela a estrutura social dos diferentes grupos humanos e apresenta-se como importante “instrumento de identificação social” (Gonçalves, 2002:8). Assim, para os grupos humanos, a alimentação não se restringe aos aspectos biológicos da nutrição nem tampouco à satisfação individual de necessidades básicas; ao contrário, apresenta um complexo caráter multidimensional, que se manifes-

ta no processo de transformação de produtos da natureza em alimentos e na transformação dos alimentos em comida. Assim, opera-se a passagem do natural ao cultural, do biológico ao social, a ligação do indivíduo à sociedade. Ao tornar-se comida, o alimento deixa de ser considerado por si mesmo e passa, então, a integrar um sistema culinário, ou seja: torna-se “parte inseparável de um sistema articulado de relações sociais e de significados coletivamente partilhados” (Gonçalves, 2002:9), cujos códigos reproduzem valores fundamentais da sociedade.

A partir desse ponto de vista, a categoria “sistema culinário” foi o eixo condutor que orientou a pesquisa para este dossiê. Essa noção, por apresentar de modo estruturado os itens constitutivos da alimentação e permitir que se apreendam as várias etapas de um mesmo processo, como o modo de obtenção,

seleção, classificação e preparo dos alimentos, assim como os modos de servi-los e até mesmo de comê-los, mostrou-se a mais adequada para dar conta da complexidade do universo do acarajé.

O uso dessa categoria tornou possível perceber a articulação das diferentes dimensões desse universo, tanto na esfera da culinária votiva (presente na prática religiosa do candomblé), em que se configura como bolinho de feijão frito em azeite-de-dendê sem recheio, ofertado aos orixás (em especial a Xangô e Oiá), quanto na esfera comercial – presente em cada esquina da cidade de Salvador – em que é recheado com vatapá, caruru, salada, camarão seco, e está relacionado à culinária local. Articulam-se, ainda, aspectos relacionados às diferentes etapas de sua produção, comercialização e consumo, sua importância na alimentação popular e na construção de identida-

des regionais, no caso, em Salvador.

Embora na cidade de Salvador o acarajé já tenha sido instituído como patrimônio cultural, de acordo com o Projeto de lei municipal n^o 229/OI, o registro do Ofício das Baianas de Acarajé no Livro de Saberes do Iphan significa o reconhecimento de sua dimensão mais ampla. É perceptível o fato de a preservação do valor patrimonial desse bem estar relacionada à atenção ao universo da baiana de acarajé, à valorização e transmissão permanente dos saberes associados a esse universo. E entendemos que o registro do bem enquanto patrimônio cultural nacional poderá mobilizar a sociedade a reconhecer, recolher, sistematizar, proteger e salvaguardar esses saberes tradicionais sem frear o fluxo natural das re-apropriações simbólicas que se processam inevitavelmente na dinâmica das culturas. ■

A close-up, low-angle portrait of a woman with a warm complexion, looking upwards and to the right. She is wearing a large, elaborate headpiece featuring a central, multi-layered flower made of light-colored fabric, surrounded by vibrant blue fabric petals. Her hair is covered by a white headscarf with a black paisley pattern. She is wearing a large, circular, light-colored earring with a gold-colored center. Her clothing is white with intricate lace or cutout patterns. The background is a clear, bright blue sky.

O DESAFIO DA SALVAGUARDA

BAIANA TÂNIA. SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

ABAIXO
ACESSÓRIOS DE BAIANAS (FIOS-DE-CONTA, ANÊIS, PULSEIRAS). SALVADOR (BA), 2002.
FOTO: ANA PAULA PESSOA.

PÁGINA 62
CARURU DE SANTA BÁRBARA, PROCISSÃO DO RIO VERMELHO, SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: FRANCISCO MOREIRA DA COSTA.

PÁGINA 63
PROCISSÃO DE SANTA BÁRBARA, SALVADOR (BA), 2004.
FOTO: ANA PAULA PESSOA.

O registro do Ofício das Baianas de Acarajé como Patrimônio Imaterial Brasileiro, no Livro de Saberes do Iphan, aponta para a relevância de tradições afro-brasileiras que integram a cultura brasileira, em especial esse ofício, como importante símbolo de identidade étnica, regional e religiosa. Portanto, trata-se também de um instrumento de reconhecimento oficial da riqueza e do enorme valor do legado de ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade.

Esse instrumento estimula a necessidade de ampliar as oportunidades e condições para elaboração e implantação de políticas de salvaguarda de saberes e difusão de conhecimentos sobre as tradições relacionadas e, sobretudo, de envolver e gerar benefícios diretos para os segmentos sociais integrados ao Ofício das Baianas de Acarajé

nos universos simbólicos afro-brasileiros. Para tanto, projetos com tais objetivos devem ser apoiados por leis e programas de incentivo à cultura, bem como devem ser simplificados os meios de acesso direto dos segmentos sociais aos benefícios de tais instrumentos.

É bem-vinda, portanto, a formação de grupos de trabalhos constituídos por e em diálogo com instituições governamentais ou

não-governamentais locais.

Assim, as ações de salvaguarda subseqüentes e complementares ao Registro desse bem estão sendo implantadas pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/Iphan no sentido de proporcionar apoio oficial às entidades relacionadas às baianas de acarajé, para que tenham condições de manter e promover a transmissão dos saberes relacionados ao bem cultural em questão.





O Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular tem convicção da viabilidade de políticas nesse sentido, tendo como base a experiência acumulada de políticas de salvaguarda das culturas populares, em que se destacam os resultados obtidos nos recentes projetos desenvolvidos em parceria com o Programa Artesanato Solidário, Governo do Estado da Bahia, Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Re-

ceptivos e Similares e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá. Nessa perspectiva, na fase de implantação do plano de salvaguarda do ofício, estão sendo desenvolvidas propostas pautadas em três linhas de ação: direito, patrimônio e educação. No âmbito do direito, pretende-se oferecer suporte jurídico para: formação/instrumentalização de quadros da Abam; demandas de implementação e obrigatoriedade do decreto,

em paralelo com estatutos municipais e estaduais que visem à promoção de igualdade social, do trabalho e da identidade cultural e discussão com órgãos de vigilância sanitária. No âmbito do patrimônio e da educação, discutir questões relacionadas a gênero, bens associados e religião, com prioridade na valorização, difusão e divulgação junto à sociedade mais ampla. ■



FONTES BIBLIOGRÁFICAS

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *O festim dos bruxos: estudos sobre a religião no Brasil*. São Paulo: Ícone; Unicamp, 1987.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983. v. 2.

CENTRO Nacional de Folclore e Cultura Popular. *Festa de Santa Bárbara*. Rio de Janeiro: CNFCP/Iphan/MinC, 2006. (CD-ROM)

CENTRO Nacional de Folclore e Cultura Popular. *Tesouro de Folclore e Cultura Popular*. Rio de Janeiro: CNFCP/Iphan/MinC; Brasília: Unesco, 2004. (CD-ROM)

DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Paulinas, 1989.

FÉLIX, Anísio. *Bahia pra começo de conversa*. Salvador: Prefeitura Municipal, 1982.

GOMES, Núbia; PEREIRA, Edmilson. *Negras raízes mineiras: os Arturos*. Juiz de Fora: MinC; UFJF, 1988.

GONÇALVES, José Reginaldo dos Santos. *A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica*. In: *Alimentação e cultura popular*. José Reginaldo Santos Gonçalves e outros. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002:7-16. (Encontros e estudos; 4).

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O triângulo culinário*. In: *L'arc Documentos*. São Paulo: Editora Documentos Ltda., 1968.

LODY, Raul. *Pencas de balangandãs da Bahia: um estudo etnográfico das jóias-amuletos*. Rio de Janeiro: Funarte; Salvador: Museu Carlos Costa Pinto, 1988. 167p.

_____. *Dicionário de arte sacra & técnicas afro-brasileiras*. Rio de Janeiro: Pallas, 2003.

_____. *No tabuleiro da baiana tem... pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro*. In: GONÇALVES, José Reginaldo Santos e outros. *Alimentação e cultura popular*. Rio de Janeiro: Funarte/CNFCP, 2002:37-40. (Encontros e estudos; 4).

_____. *O povo do santo: religião, história e cultura dos orixás, voduns, inquices e caboclos*. Rio de Janeiro: Pallas, 1995.

_____. *O que que a bahiana tem: pano-da-costa e roupa de baiana*. Rio de Janeiro: Funarte/CNFCP, 2003. Catálogo de exposição. [Sala do Artista Popular; III/II2.]

_____. *O rei come quiabo e a rainha come fogo*. In: *Leopardo dos olhos de fogo*. São Paulo: Ateliê Editorial, 1998.

MENDONÇA, Elizabete; LODY, Raul; NOGUEIRA, Maria Dina; VIANNA, Letícia. *O ofício de baianas*

de acarajé: patrimônio cultural. In: FALCÃO, Andréa (org.). *Registro e políticas de salvaguarda para as culturas populares*. Rio de Janeiro: Iphan, CNFCP, 2005. p. 55-74. [Encontros e estudos; 6.]

MENDONÇA, Elizabete; PINTO, Maria Dina Nogueira. *Sistema culinário e patrimônios culturais: variações sobre o mesmo tema*. In: GONÇALVES, José Reginaldo Santos e outros. *Alimentação e cultura popular*. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002. p. 41-50. [Encontros e estudos; 4.]

_____. *Feiras e comidas: espaço e tempo em movimento*. In: LONDRES, C. et al. *Celebrações e saberes da cultura popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectiva*. Rio de Janeiro: Funarte, Iphan, CNFCP, 2004. p. 35-54. [Encontros e estudos; 5.]

MIRANDA, Nadja. *O texto e a fala da etnocologia; o acadêmico e o praticante*. In: *Cadernos do GIFE-CIT: Etnocologia: a teoria e suas aplicações*. Bahia: Universidade Federal da Bahia/Escola de Teatro/Programa de Pós-Graduação, 1998. p. 14-19.

MOURA, Milton. *Etnocologia e etnoculinária do acarajé*, de Vivaldo da Costa Lima. In: *Cadernos do GIFE-CIT: Etnocologia: a teoria e suas aplicações*. Bahia: Universidade Federal da Bahia/Escola de Teatro/Programa de Pós-Graduação, 1998. p. 29-32.

ORIGEM e História do Feijão. <http://www.cnpaf.embrapa.br/feijao/historia.htm>. Acesso em: novembro de 2006.

QUERINO, M. *A Arte Culinária na Bahia*. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1954.

RIBEIRO, S. *A comida dos orixás ganha ares de indústria*. <http://www.valoronline.com.br/valoreconomico/materia.asp?id=1787079>. Acesso em: janeiro de 2004.

SANTOS, Jocélio Teles dos. *Eparrei, Bárbara: espetacularização e confluência de gêneros na festa de Santa Bárbara em Salvador*. In: *Seminário Eparrei, Bárbara: fé e festas de largo do São Salvador*. Rio de Janeiro: Iphan, CNFCP, 2005:33-50. (Encontros e estudos; 8).

VERGER, Pierre Fatumbi. *Notícias da Bahia—1850*. Salvador: Corrupio, 1999.

_____. *Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo*. Salvador: Corrupio, 1997.

VIANNA, H. *Breve notícia sobre a cozinha baiana*. In: CASCUDO, Luís da Câmara (org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977, 254 p (Raízes do Brasil).

REFERÊNCIAS FOTOGRAFICAS E ICONOGRAFICAS

GUILLOBEL, Joaquim Cândido. *Usos e costumes do Rio de Janeiro nas figurinhas de Guillobel*. S.l.: Candido Guinle de Paula Machado, 1978. s. p. il. color.

AZEVEDO, Paulo César de; LISOVSKY, Mauricio (org.). *Escravos brasileiros do século XIX na fotografia de Cristiano Jr.* São Paulo: Ex Libris, 1988.

CARYBÉ. *Iconografia dos deuses africanos no candomblé da Bahia*. Textos de Jorge Amado, Pierre Fatumbi Verger e Waldeloir Rego. Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, Universidade Federal; Brasília: INL, 1980. 301 p.

ANEXO 1

ATORES SOCIAIS: OS INFORMANTES

Avelina Santos (Preta), baiana de acarajé, aprendeu o ofício com a sogra; atualmente não comercializa em função de doença.

Clarice Santos dos Anjos, baiana de acarajé, foi uma das fundadoras da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia (Abam) e a presidia no período de realização do inventário. Aprendeu o ofício com a mãe, assim como suas quatro irmãs. Atualmente trabalha com receptivos.

Consuelo Pondé de Senna, presidente do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia, forneceu explicações sobre o panorama histórico do ofício.

Dário Gonçalves Nascimento, marceneiro que confecciona tabuleiro de baiana.

Diva Pacheco, presidente da Devoção de Santa Bárbara sediada na Irman-

dade de Nossa Senhora do Rosário.

Dulce Mary de Jesus (Mary), baiana de acarajé, aprendeu o ofício com a mãe.

Edmeire Barbosa Oliveira (Meire), baiana de acarajé, aprendeu o ofício com a sogra.

Edna da Conceição Ferreira (Dinha), baiana de acarajé, aprendeu o ofício com a mãe.

Eliana Anunciação Ferreira, baiana de acarajé.

Expedito Evangelista Correia, feirante e proprietário de um box na Feira de São Joaquim.

Fernando Manoel da Cruz, marceneiro que confecciona tabuleiro de baiana.

Firmino Ribeiro Rocha, presidente da Associação de Comerciantes do Mercado do Peixe, prestou informações sobre a festa de Santa Bárbara realizada anualmente no Mercado do Peixe, Rio Vermelho.

Gregório dos Santos Bastos, baiano de acarajé, aprendeu o ofício com a mãe.

Ilda Anunciação Santos, baiana de acarajé.

Ivone do Carmo, baiana de acarajé, aprendeu o ofício por sua ligação religiosa com o candomblé; atualmente não comercializa em função de doença.

Janete Souza Santos, baiana de acarajé, baiana de pipoca e mãe-de-santo.

Lúcia Maria França de Santana, devota de Santa Bárbara, deu informações sobre a festa de Santa Bárbara realizada anualmente no Mercado de Santa Bárbara.

Lurdinalva de Assis (Dinha), baiana de acarajé, aprendeu o ofício com a mãe.

Maria Leda Marques Nascimento da Silva, baiana de acarajé, presidente da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia (Abam) desde 2003.

Maria Neuma Santana (Neuma ou Macota Neuma, no candomblé), administradora financeira da Abam, prestou informações sobre a festa de Iansã no terreiro.

Nailton Barbosa Santana (Mestre Cuca), baiano de acarajé.

Nancy da Silva e Souza (Sissi), ialaxé do Terreiro Ilê Axé Opô Aganju (Nação Kêtu), mantém relação com a prática religiosa do preparo do

acarajé por cuidar do axé do terreiro; deu informações sobre a questão religiosa da oferenda e da venda por obrigação do acarajé.

Rita Maria dos Santos, baiana de acarajé, vice-presidente da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia (Abam) desde 2003.

Tânia Bárbara Nery, baiana de acarajé, aprendeu o ofício com a avó.

Ubiratan Castro de Araújo, diretor do Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia no período em que foi realizado o inventário Acarajé em Salvador. O CEAO/UFBA é um dos parceiros nesse pedido de registro.

Valdemir de Souza Neves (Irmão Valdemir), baiano de acarajé, evangélico que utiliza o traje determinado pela Abam.

Wagner Prandi, membro da Devoção de Santa Bárbara sediada na Irmandade de Nossa Senhora do Rosário.

ANEXO 2 DECRETO LEI MUNICIPAL Nº 12.175, DE 25 DE NOVEMBRO DE 1998

Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouro público e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DO SALVADOR, CAPITAL DO ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições.

Art. 1 – A exploração de atividade

de comércio informal exercida pela baiana de acarajé ou de mingau depende de alvará de autorização, que será outorgado a título precário, em caráter pessoal e intransferível, em conformidade com as normas estabelecidas no presente Decreto e demais legislação aplicável.

Parágrafo único – No caso de morte da titular poderá ser liberado novo alvará de autorização para o herdeiro legalmente habilitado, ressalvado em qualquer hipótese o interesse público para efeito da outorga.

Art. 2 – A baiana de acarajé tem como característica essencial e exclusiva a comercialização de acarajé, abará e complementos, queijada, cocada branca e preta, bolinho de estudante, admitindo-se, de forma secundárias, a venda de peixe e passarinha fritos.

Art. 2, § 1º – Para assegurar qualidade dos produtos comercializados, previstos no caput deste artigo, e proteger a saúde da população, as baianas de acarajé e de mingau, além da obrigatoriedade de renovação anual da carteira de saúde, terão suas iguarias periodicamente submetidas a inspeções da Vigilância Sanitária, que coletará amostras para realização de exames laboratoriais específicos.

Art. 2, § 2º – As baianas de acarajé, no exercício de suas atividades em logradouro público, utilizarão vestimenta típica de acordo com a tradição da culinária afro-brasileira.

Art. 3 – A baiana de mingau tem como característica exclusiva a comercialização de mingau, bolos e pamonhas, utilizando como traje típico guarda-pó e torço.

Art. 4 – O pedido de autorização de uso será feito através de requerimento próprio, dirigido a SESP, com indicação do local do equipamento, e instruído com os seguintes documentos:

- Documentos de identidade;
- Comprovante de residência;
- Carteira de saúde;
- (duas) fotos 5x7.

Art. 4, § 1º – Fica facultado à baiana de acarajé ou de mingau, quando

da formulação de requerimento de regularização, permanecer no ponto onde habitualmente desenvolve sua atividade, desde que, em vistoria realizada pela SESP, não se constate riscos à segurança das pessoas, do trânsito, nem implicações ao meio ambiente e à estética da cidade.

Art. 4, § 2º – A autorização será outorgada observando-se a ordem cronológica de entrada dos pedidos, vistoria técnica do setor competente da SESP, condicionada ainda a não saturação do logradouro público e comprovação de pagamento de taxa e preços públicos municipais.

Art. 4, § 3º – A autorização outorgada não habilita o titular para o exercício de atividade durante os períodos previstos no Calendário de Festas Populares do Município, que observarão normas específicas.

Art. 5 – A exploração de atividades econômicas do comércio pelas baianas de acarajé ou de mingau será permitida, exclusivamente à pessoa física, vedando-se a exploração de mais de um equipamento por uma mesma pessoa, ainda que em lugares distintos.

Art. 6 – As hipóteses de isenção do pagamento de taxa estão estabelecidas no Código Tributário e de Rendas do Município de Salvador.

Art. 7 – O equipamento deverá ser instalado dentro do prazo de 30 (trinta) dias contados da data de expedição do respectivo alvará de autorização e mantido em pleno funcionamento.

Parágrafo único – no caso do equipamento não ser instalado no prazo previsto no caput deste artigo, o alvará de autorização perderá a validade.

Art. 8 – A renovação do alvará de autorização será exigida anualmente, mediante apresentação da Carteira de Saúde atualizada e dos respectivos comprovantes de quitação da taxa e preços públicos do exercício anterior.

Art. 9 – Os equipamentos utilizados pelas baianas de acarajé e de mingau deverão ser instalados diariamente para funcionamento no horário fixado no alvará de autorização, vedada a colocação de engenhos publicitários, salvo os referentes às logomarcas da PMS e entidades representativas da categoria.

Art. 10 – O equipamento utilizado para o exercício da atividade do comércio pela baiana de acarajé ou de mingau não pode ser localizado:

I. em áreas que possam perturbar a visão dos condutores de veículos;

II. em passeios fronteiros a monumentos em geral ou prédios tombados pela União e junto a organização de segurança;

III. em frente, fundos e laterais, em um raio de 50m (cinquenta metros), de colégios, hospitais, repartições públicas, quartéis e entradas de instalações residenciais, salvo autorização, por escrito, do responsável por qualquer um desses estabelecimentos, atendida, entretanto, a conveniência pública;

IV. em calçadas, onde a faixa livre de circulação de pedestre, após a implantação do equipamento, seja inferior a 1m (um metro);

V. em locais em que, a critério do poder público municipal, comprometam a estética urbana, histórica, paisagística, a higiene, a preservação do meio ambiente, a tranquilidade

pública e a segurança da população;

VI. em vias expressas com elevado fluxo de veículos.

Art. 11 – A SESP poderá alterar, em caráter provisório ou definitivo, a localização do equipamento utilizado pela baiana de acarajé ou de mingau, caso o seu funcionamento se torne prejudicial ao trânsito de veículos ou circulação de pedestres, à estética dos logradouros ou por outros motivos considerados de interesse público.

Art. 12 – A baiana de acarajé ou de mingau fica obrigada a manter os utensílios de trabalho e área onde se encontra instalada em perfeito estado de limpeza e conservação e a recolher, em recipiente apropriado e especificado pela LIMPURB, os detritos provenientes do exercício da atividade.

Art. 13 – São infrações puníveis com multa, aplicada de forma cumulativa, as seguintes:

I. Instalar-se no logradouro público, sem o respectivo alvará de autorização - 40 UFIRs

II. Comercializar produtos diversos dos especificados no alvará de autorização - 40 UFIRs

III. Comercializar bebida alcoólica e refeição em geral - 40 UFIRs

IV. Utilizar tabuleiro com dimensões superiores a 1,20x0,60 ou tabuleiros abertos - 30 UFIRs

V. Usar vestimenta em desacordo com a tradição da baiana de acarajé ou de mingau - 30 UFIRs

VI. Não manter o equipamento em perfeito estado de conservação e

higiene - 30 UFIRs

VII. Deixar de manter no equipamento recipiente apropriado ao recolhimento de detritos provenientes do exercício da atividade, inclusive para coleta de azeite fervido, óleos e gorduras - 30 UFIRs

VIII. Ceder, locar ou transferir para terceiros a autorização obtida - 30 UFIRs

IX. Fazer uso externo de banco, caixotes, tábuas, mesas e cadeiras de qualquer tipo ou similar - 20 UFIRs

X. Alterar a localização do equipamento, sem prévia e expressa autorização da SESP - 20 UFIRs

XI. Utilizar aparelhagem de som, de qualquer tipo, que venha a causar perturbações à tranquilidade da população - 20 UFIRs

Colocar copos, garrafas e cigarros dentro do tabuleiro - 20 UFIRs

Art. 14 – As baianas de acarajé ou de mingau deverão guardar, entre si, uma distância mínima de 50m (cinquenta metros).

Art. 15 – A administração, quando entender conveniente, expedirá Notificação Preliminar, visando alertar ou esclarecer situações relativas a este Decreto, junto ao titular da autorização.

Art. 16 – As infrações às normas deste Decreto sujeitarão os infratores às seguintes penalidades, independentemente de aplicação de multas previstas no Artigo 13:

I. Em caso de irregularidade constatada pela 1ª vez, advertência e concessão de prazo de até 03 (três dias) úteis para a regularização após expedição de Notificação Preliminar;

II. Quando for verificada a reincidência, ou uma 2ª irregularidade, o alvará de autorização será suspenso por até 30 (trinta) dias úteis corridos, mediante embargo da atividade;

III. Após expirado o prazo do inciso anterior e permanecendo a irregularidade, a autorização será cassada pela SESP;

IV. Em caso de instalação de equipamento sem autorização prévia da SESP, o infrator ficará sujeito à apreensão do mesmo.

Parágrafo único – Em caso de aplicação de penalidade, o infrator terá o prazo máximo de 10 dias para apresentação de defesa junto à SESP, contando-se o prazo a partir do 1º dia útil da data da notificação.

Art. 17 – A SESP fiscalizará a fiel execução das normas estabelecidas

neste Decreto, competindo-lhe, inclusive, apurar eventuais infrações e lavrar os respectivos autos, quando for o caso.

Parágrafo único – Os autores de infração serão julgados, em primeira instância, pelo Coordenador da CLF, e, em grau de recurso, desde que apresentado no prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da ciência da decisão, pelo titular da SESP.

Art. 18 – A taxa municipal e os preços públicos devidos para instalação e funcionamento da atividade serão cobrados conforme as disposições do Código Tributário e de Rendas do Município de Salvador e demais normas específicas.

Art. 19 – A baiana de acarajé ou de mingau deve portar o respectivo alvará, os comprovantes de pagamento devidos e a prova de identidade

da titular ou cópia, para apresentação aos prepostos da SESP.

Art. 20 – Fica estabelecido o prazo de até 360 (trezentos e sessenta) dias para que as baianas de acarajé e de mingau se adequem às normas estabelecidas neste Decreto e demais legislação aplicável.

Art. 21 – Compete ao titular da SESP baixar normas complementares às disposições do presente Decreto, inclusive quanto à definição de modelos de equipamentos padronizados, vestimenta típica e decidir sobre os casos omissos.

Art. 22 – Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 23 – Revogam-se as disposições em contrário, especialmente o Decreto n. 10.928/95.

ANEXO 3

CERTIDÃO DE PATRIMÔNIO IMATERIAL



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

CERTIDÃO

CERTIFICO que do Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, instituído pelo Decreto número três mil quinhentos e noventa e um, de quatro de agosto de dois mil, consta à folha seis e seguintes “negotio número três: bem cultural: Ofício das Baianas de Acarajé. Descrição: é a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiros, das chamadas comidas de baiana, feitas com acete de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia. Dentre as comidas de baiana destacam-se o acarajé, bolinho de feijão fadinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é cozido em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e posteriormente frito no acete de dendê fervente. Sua receita tem origem no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de escravos dessa região. No início, todas as pessoas que produziam e comercializavam o acarajé eram iniciais no candomblé, como prática restrita a mulheres, em geral libertas em ato dedicado ao culto de Iajogê e Ojá (Iansã). Para cumprir suas “obrigações” com os orixás, durante o período colonial, as negras libertas ou negas de ganho preparavam os quitutes e saíam às ruas de noite para vendê-los, dando origem a esse costume. A atividade de produção e comércio é predominantemente feminina, e acontece nos espaços públicos de Salvador, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e vila murumba, como também nos fechos de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade. A indumentária das baianas, característica dos ritos do candomblé, constitui também um forte elemento de identificação desse ofício, sendo composta por turbantes, pernele e colares de contas que simbolizam a intenção religiosa das baianas. Os bolinhos de feijão fadinho, destituídos do seu caráter religioso para o comércio, são, inclusive atualmente, oferecidos nos cultos às divindades do candomblé, especialmente a Iajogê e Ojá (Iansã). A produção do acarajé e das outras comidas no universo religioso do candomblé é uma das razões pela qual a receita do acarajé se mantém sem muitas alterações, visto que há uma série de cuidados com a preparação do alimento que é ofertado aos orixás e sua, mesmo como produto comercializado para o público em geral, mantém o seu elo de conexão simbólica com as divindades. Para sua comercialização são utilizadas vatapá, laceru e camação seco como recheio e o tabuleiro no qual é vendido também é composto



por outros quitutes tais como abará, pasteleiro (dojo boiro fita), moqueca, léle, bolinho de estufante, cocada, pé de moleque e outros. Os aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização compreendem o modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em lugares como supermercados; os elementos associados à venda como a indumentária própria de baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se misturam os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esse elemento simbólico constituinte da identidade baiana. A leitura das comidas de baiana constitui uma prática cultural de longa continuidade histórica, referida no cotidiano dos ritos do candomblé e constituinte de forte fator de identidade na cidade de Salvador. Esta descrição corresponde à análise do conteúdo do processo administrativo nº 01453.00075/2004-01 e Anexo, no qual se encontra reunido o mais completo conhecimento sobre este bem cultural, contido em documentos textuais, bibliográficos e audiovisuais. O presente Registro está de acordo com a decisão proferida na quadragésima quinta reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada em primeiro de dezembro de dois mil e quatro. Data do Registro:.....” e por ser verdade, eu, Marta Gerázi Sarrá, diretora do Departamento de Patrimônio Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, lavrei a presente certidão que vai por mim ditada e assinada. Brasília, Distrito Federal, vinte e um de dezembro de dois mil e quatro.

ANEXO 4 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS SOBRE O OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ

LIVROS E OUTRAS PUBLICAÇÕES NÃO SERIADAS

A *COZINHA* baiana no restaurante Senac do Pelourinho. Bahia: Departamento Regional da Bahia/ Senac, 1997. [Livro de receitas sobre a cozinha baiana. Cita receitas, entre elas, de abará, acarajé, caruru, vatapá, doces variados etc.]

ALIMENTAÇÃO ritual. *Ciência & Trópico*, Recife, v. 5, n. 1, p. 37-47, jan./jun. 1977. [Aspectos das relações sociais e a alimentação.]

ALMANACHS – O Almanaque do Centro Histórico de Salvador. Movimento Brasil de Turismo e Cultura. Dezembro/2004. [Aborda festa de Santa Bárbara no Pelourinho, sincretismo Santa Bárbara/Iansã, relação da festa com a devoção do Corpo de Bombeiros e as comidas da festa.]

BOLAFFI, G. Antepastos e tiragostos. In: _____. *A saga da comida: receitas e história*. Rio de Janeiro: Record, 2000. Cap. 3, p. 88-90. [Histórias e receitas da comida no Brasil. Receita de acarajé.]

BRANDÃO, D. *A cozinha baiana: origens, erudição, tradições populares e estudos*. Rio de Janeiro: Letras e Arte, 1965. [Estudo histórico e social da comida baiana e receitas.]

CARNEIRO, E. *Ladinos e crioulos – estudos sobre o negro no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964. [Capítulo sobre azeite-de-dendê.]

CARYBÉ. *Iconografia dos deuses africanos no candomblé da Bahia*. Textos de Jorge Amado, Pierre Fatumbi Verger e Waldeloir Rego. Salvador: Funda-

ção Cultural do Estado da Bahia, Universidade Federal; Brasília: INL, 1980. 301 p.

[Iconografia. Cenas, desenho do acarajé de Iansã, no Candomblé do Engenho Velho (p. 182-183) e desenho do acarajé de Iansã, no Ilê Oxumaré (p. 184-185).]

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983. v. 1 e 2. [Estudo folclórico. Os hábitos alimentares brasileiros de influência indígena, africana e portuguesa.]

_____. *Made in Africa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1965. 193 p. [Estudo folclórico.]

_____. *A cozinha africana no Brasil*. [S.l.]: Luanda, 1964. [Estudo folclórico. A influência africana na culinária brasileira e na cozinha baiana.]

_____. *Dicionário do folclore brasileiro*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1988. [Estudo folclórico. Verbetes sobre lendas e alimentos do folclore brasileiro. Verbetes sobre acará, acarajé, azeite-de-dendê.]

CASTRO, J. *A geografia da fome*. Rio de Janeiro: O Cruzeiro, 1946. [Problemas gerais sobre a alimentação no Brasil. A cozinha baiana, seus

principais ingredientes (pimenta, dendê) destaca o açaçá, acarajé, abará como ricos em vitaminas A e C.]

CAYMMI, D. *Cancioneiro da Bahia*. São Paulo: Livraria Martins, [s.d.]. [Canções de Caymmi. Trecho que fala em acarajé, "...Todo mundo gosta de acarajé, o trabalho que dá pra fazer é que é!...".]

COSTA LIMA, V. *As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro*. In: CARDOSO, C; BACELAR, J (org.) *Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida*. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador: CEAO, 1999. p. 319-326. [Estudo de antropologia da alimentação. Expõe a presença dos pratos de origem africana que participam do sistema alimentar brasileiro desde o século XVIII e define a expressão cozinha baiana, o azeite-de-dendê e as pimentas.]

DIAS, T. M. C et alii. *Ambulantes: história das gentes e de seus negócios no Carnaval da Bahia*. In: *O carnaval baiano, negócios e oportunidades*. Brasília: Sebrae, 1996. p. 27-34. [Estudo em administração. Fala sobre o comércio ambulante em Salvador durante o carnaval: descreve a venda de acarajé, de churrasquinho de gato, de queijinho na brasa, cerveja, refrigerante, amendoim e pipoca.]

DIAS, T. M. C. *A baiana de acarajé, uma empresa familiar de sucesso*. 1997. Dissertação (Mestrado em Administração) – Escola de Administração, Universidade Federal da Bahia, Salvador. [Estudo em administração. Sobre o acarajé como uma pequena empresa familiar que conseguiu sobreviver e alcançar o sucesso mantendo-se fiel aos seus padrões de origem afro-baiana.]

EPEGA, S. M. *Comida de orisá* CONGRESSO AFRO-BRASILEIRO (4: 1994). Anais... Recife: Fundaj, Massangana, 1996. v. 4, p. 50-65. [Os orixás e suas comidas correspondentes em vários países latino-americanos e na África. A tradição iorubá e a relação com as palavras para comidas. Ex: je akará que deu origem ao acarajé.]

FERNANDES, C. *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: Senac, Estúdio Sônia Robatto, 2000. [O acarajé como alimento da cozinha africana que é vendido nas ruas da Bahia desde o século 18.]

FERRETTI, S.F. *Querebetan de Zomadonu: etnografia da Casa das Minas*. São Luís: Universidade do Maranhão, 1985, 324 p. [Estudo etnográfico. Descrição e explicação de alimentos rituais.]

FREYRE, G. *Açúcar: em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce*

no Nordeste canavieiro do Brasil. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969, 286 p.

[Estudo sociológico sobre os doces no Nordeste brasileiro. Receitas, entre elas, algumas típicas baianas como: quindins de Yayá, queijadinhas, munguzá.]

INSTITUTO Brasileiro de Geografia e Estatística. *Enciclopédia dos Municípios Brasileiros*. v. XXI. Rio de Janeiro: IBGE, 1958. p. 182-272. [Descrição e explicação dos municípios do Brasil.]

LODY, R. *A culinária baiana*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1977. 130 p. [Estudo de antropologia da alimentação. O livro introduz o amplo campo da cozinha baiana e reúne receitas.]

_____. *Ao som do adjá*. I. Ed. Salvador: Departamento de Cultura da SMEC, 1975, 101p.

[Estudo etnográfico. Vários temas afro-descendentes. Destaca-se capítulo sobre a culinária dos terreiros.]

_____. *Baianas de tabuleiro*. Rio de Janeiro: Prefeitura Municipal, 1977. [Estudo etnográfico. Sobre as baianas que vendem publicamente suas comidas, destaca o tipo na cidade do Rio de Janeiro.]

_____. *Bordados de Mel: arte e técnica do richelieu*. Texto de Raul Lody. Rio de

Janeiro: Funarte, CFCP, 1995. 20p. il. (Sala do Artista Popular; 54). [Técnica de confecção do *richelieu*.]

_____. *Eparrei, Bárbara: fé e festas de largo do São Salvador*. Curadoria e texto de Raul Lody. Rio de Janeiro: Iphan, CNFCP, 2004. [Catálogo de exposição. Sobre as festas de largo em Salvador, estabelece um paralelo entre a festa de Santa Bárbara e as baianas de tabuleiro.]

_____. *O atabaque no candomblé baiano*. Rio de Janeiro: Funarte/INF, 1988, 59 p. [Estudo etnográfico. Atabaque e seus significados simbólicos no candomblé, com destaque para a alimentação ritual dos atabaques rum, rumpi e lé, segundo tradições dos terreiros de candomblé.]

_____. *O povo do santo: religião, história e cultura dos orixás, voduns, inquices e caboclos*. Prefácio de Peter Fry. Rio de Janeiro: Pallas, 1995, 260 p. [Estudo etnográfico. O universo religioso afro-descendente, destaque para os capítulos "Mulheres de gamela, caixa e tabuleiro" e "Ibejis: orixás gêmeos e infantis".]

_____. *O rei come quiabo e a rainha come fogo*. In: *Leopardo dos olhos de fogo*. São Paulo: Ateliê Editorial, 1998. [Estudo de antropologia da alimentação. Semiologia do amalá de Xan-

gô e do acarajé de Iansã e aspectos da etno-estética ritual do candomblé.]

_____. *Pencas de balangandãs da Bahia: um estudo etnográfico das jóias-amuletos*. Rio de Janeiro: Funarte; Salvador: Museu Carlos Costa Pinto, 1988. 167p. [Estudo etnográfico das pencas de balangandãs pertencentes ao Museu Carlos Costa Pinto.]

_____. *Santo também come: estudo sócio-cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros*. Rio de Janeiro: Artenova; Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1979. 135 p. [Estudo de antropologia da alimentação. Cardápios rituais dos terreiros de candomblé da Bahia, de mina do Maranhão, do xangô de Pernambuco, Alagoas e Sergipe, com destaque para o capítulo que reúne 100 alimentos integrados ao âmbito religioso afro-descendente.]

_____. *Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992, 120p. (Raízes, v. 2). [Estudo etnográfico. O dendezeiro como um dos símbolos mais determinantes da África no Brasil; situa diferentes aspectos sociais, culturais e religiosos.]

MEIRELES, C. *Batuque, samba e macumba*. Nova Iguaçu: Funarte, INF, 1983. 104 p. il. [Livro de pinturas de Cecília Meire-

les, estudos de gestos e ritmos afro-brasileiros, retratados a baiana, seus trajes típicos e seu tabuleiro.]

NETTO, J. C. P. *Cadernos de comidas baianas*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro; Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1986. [História do azeite-de-cheiro e sua inserção na cozinha.]

OTT, C. B. *Formação e evolução étnica da cidade do Salvador: o folclore bahiano*. Salvador: Tip. Manu, 1955-1957, 2 v. il. (Evolução hist. da cid. do Salvador; 5). [Estudo folclórico sobre a cidade de Salvador. O autor trabalha a questão da cultura material: O vestuário e a alimentação baiana. Há desenho mostrando o sistema de fiar pano-da-costa de Mestre Abdias e ainda duas fotos de baianas, uma com o tabuleiro.]

QUERINO, M. *A arte culinária na Bahia*. Série ensaios miniatura. [S.l.]: Progresso, 1957. [Estudo antropológico.]

_____. *A raça africana e seus costumes*. Salvador: Progresso, 1955. [Estudo antropológico.]

_____. *Costumes africanos no Brasil*. Prefácio, notas de Artur Ramos. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938. 351p. (Btheca. de divulgação científica, v. 15) [Estudo antropológico.]

RAMOS, A. *As culturas negras no Novo Mundo*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1937.
[Estudo antropológico.]

RIBEIRO, J. *Comida de santo e oferenda*. Rio de Janeiro: ECO/UFRJ, [s.d.].
[Verbete sobre acarajé e acarajé. Relação na acarajé com Iansã e o destaca como comida especial dessa divindade.]

_____. *Amalás: a cozinha africana*. Rio de Janeiro: Espiritualista, 1969, 109 p.
[Estudo sobre as comidas de santo, referências a comidas de azeite-de-dendê e em ordem alfabética, várias comidas de santo, suas receitas e os orixás correspondentes.]

SANTOS, A. *Tempero da Dadá*. Salvador: Corrupio, 1998.
[Biografia de Dadá e suas receitas.]

SANTOS, J. E. *Os nagô e a morte: pãde, asèsè e o culto Egum na Bahia*, 2 ed. Petrópolis: Vozes, 1977.
[Estudo antropológico.]

SELJAN, Z. *Influência da alimentação brasileira na Nigéria*. Colóquio sobre as relações entre os países da América Latina e da África (1963: Rio de Janeiro). Anais... Rio de Janeiro: Unesco, Ibecc, 1963. p. [90-93]
[Relaciona sabores do acarajé baiano e africano.]

SIDNEY, D'Oxossi (babalorixá). *Sabores da África no Brasil. Ilustrações de Sérgio Soares*. Belo Horizonte: Mazza, 2002, 63 p.

[O mito dos principais orixás e suas comidas correspondentes, com receitas.]

SOUTO MAIOR, M. *Comes e bebes do Nordeste*. Recife: Bagaço, 1955.

[Estudo folclórico. A cozinha nordestina, verbetes sobre as comidas, com seus modos de preparo, suas origens e seus usos religiosos.]

SOUZA JR, V. C. *Usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite: notas sobre a comida de orixá no terreiro de Candomblé*. 1997. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Pontificia Univ. Católica, São Paulo.

[Dissertação em Ciências Sociais. O acarajé como comida de santo e sua relação com as baianas de tabuleiro e a comida baiana.]

TEIXEIRA, M; LODY, R. *La présence des symboles judéo-chrétiens dans pesoterisme d'une religion afro-brasilienne*. In *Le Dêfi Magique: esoterism de recherches et d'études anthropologiques*, v. 1. France: Presses Universitaires de Lyon, 1994.

[Estudo antropológico. Situa o imaginário multicultural judaico-cristão em âmbito religioso, especialmente nos candomblés, aponta para a culinária votiva dos terreiros.]

VARELLA, J. S. C. *Cozinha de santo (culinária de umbanda e candomblé)*. Rio de Janeiro: Espiritualista, 1972, 113 p. il.
[Estudo sobre os orixás e suas comidas correspondentes, a preparação, a maneira de servir. Entre outros, Iansã (acarajé e abará), Ogum (vata-pá), Abaluaiê (cuscuz de tapioca) e Oxalá (munguzá).]

VERGER, P. *Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo*. Salvador: Corrupio; São Paulo: Círculo do Livro, 1981, 295p.
[Estudo etnográfico.]

_____. *Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo*. Tradução de Maria Aparecida da Nóbrega. 5. ed. Salvador: Corrupio, 1997. 295p.
[Estudo etnográfico.]

VIANNA, H. *A Bahia já foi assim*. Salvador: Itapuã, 1973.
[Estudo folclórico.]

_____. *Breve notícia sobre a cozinha baiana*. In: CASCUDO, Luís da Câmara (org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977, 254p. (Raízes do Brasil).

[Descrição de várias comidas baianas. Aborda, também, o cheiro de azeite-de-dendê nas esquinas de Salvador e os vários quitutes presentes no tabuleiro da baiana.]

_____. *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas*. S/L: Fundação Gonçalo Moniz, 1955, 151p.

[Estudo folclórico. A culinária baiana, preceitos alimentares, as mulheres de mingau e mulheres de cuscuz, receitas de várias comidas da culinária baiana.]

_____. *Breve notícia da alimentação na Bahia*. Aracaju: Fundação Estadual de Cultura, [1995]. p. 63-71. Encontro Cultural de Laranjeiras – 20 anos.

[Estudo sobre a alimentação na Bahia (recôncavo, sul e sertão baianos). Em relação a Salvador e ao recôncavo aborda a influência das comidas de azeite-de-dendê.]

_____. *Folclore brasileiro: Bahia*. Rio de Janeiro: Funarte, INF, 1981, 94p.

[Estudo folclórico sobre a Bahia. Na parte culinária, trata do que é típico na culinária baiana. O cardápio baseado no azeite-de-dendê e no leite de coco, o acarajé e o abará.]

VILHENA, L. S. *A Bahia no século XVIII*. Salvador: Itapuã, 1969. v. I. [Crônicas do século 18.]

PUBLICAÇÕES SERIADAS

“BAIANA” divide opinião dos moradores da Graça. *A Tarde*, Salvador, 17 jun. 1997.

[Dois abaixo-assinados de moradores do bairro da Graça, um para manter, outro para tirar a baiana

Regina do ponto onde vende acarajé há 13 anos. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

“BAIANAS” concluem curso sobre noções de higiene. *A Tarde*, Salvador, 11 abr. 1992.

[Curso de higiene para manipuladores de alimento oferecido a 538 baianas de acarajé. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

“BAIANAS” condenam discriminação na vendagem de comida típica. *A Tarde*, Salvador, 31 jan. 1978.

[Baianas de acarajé reagem desfavoravelmente à determinação da Federação do Culto Afro-Baiano de que elas tenham que estar vinculadas a terreiros de Candomblé.

Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

“BAIANAS” explicam razão do alto preço do acarajé. *A Tarde*, Salvador, 02 dez. 1977.

[Venda de acarajé. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

“BAIANAS” pedem apoio de uma cooperativa. *A Tarde*, Salvador, 06 fev. 1985.

[Pedido de implantação de uma cooperativa para adquirir os gêneros alimentícios e peças de vestuário a preços baixos. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

“DIA da baiana do acarajé” para estimular o turismo. *A Tarde*, Salvador, 21 nov. 1982.

[Dia criado para difundir a culinária, cultura e costumes baianos pela

Bahiatursa. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

A RICA história da freguesia da esquina. Gazeta do Turista, Bahia, abr. 1992.

[Breve histórico da venda de acarajé. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

A RICA história da freguesia da esquina.

Jornal da Bahia, Salvador, 1983.

[A baiana de tabuleiro como parte da cidade de Salvador e seus quitutes como consumo obrigatório e diário dos baianos e turistas. Venda de acarajé como ritual. Palavra-chave: acarajé.]

ACARAJÉ: tradição assassinada. [S.n.], [s.l.], jun. 1988.

[A desfiguração do acarajé com a introdução de outros elementos, ex.: miolo de pão na massa, devido à crise econômica. Palavra-chave: acarajé.]

ALICE, S. *Acarajé: quitute abençoado por todos os santos e orixás*. *O Globo*, Rio de Janeiro, 30 mai. 1991.

[Matéria jornalística. Origem do termo acarajé, sua introdução no Brasil, suas mudanças, preparo e ritual para a venda do acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

ALIMENTAÇÃO ritual. *Ciência & Trópico*, Recife, v. 5, n. 1, p. 37-47, jan. / jun. 1977.

[Aspectos das relações sociais e a alimentação.]

ALMEIDA, R. *O Lorogum num candomblé baiano*. Diário de Pernambuco. Recife, 13 jun. 1954, 2^o cad., p. 1 e 2. [Fala do cerimonial Lorogum que acontece no 1^o domingo da quaresma. Neste dia faz-se uma festa de fechamento dos trabalhos nos terreiros. No artigo o autor chama atenção para as indumentárias usadas na festa, entre elas estão o pano-da-costa. Palavra-chave: pano.]

ANDRADE, C. D. *Defesa da baiana*. A Tribuna, Santos, 14 jan. 1968. [Baiana de tabuleiro como elemento constitutivo da paisagem urbana do Rio de Janeiro. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

ANGRA dos Reis vai reavivar folclore. O fluminense, Niterói, 21/22 jul. 1968. Supl. 1. [O rico folclore em Angra dos Reis, a venda de acarajé presente na encenação de “As pastorinhas”. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

ANTROPOLOGIA da alimentação. A Tarde, Salvador, 28 jan. 1996. Cad. 2, Seção Comes e bebes, p. 10. [Trabalho de antropologia da alimentação desenvolvido no CEAQ/UFBA e relação do acarajé com divindades no Candomblé.]

AS MARAVILHOSAS festas da Bahia. O Jornal, [s.l.], 28 set. 1969. [As festas da Bahia, em destaque a

festa da Ribeira e a presença do acarajé nesta festa. Palavra-chave: acarajé.]

AS MARAVILHOSAS festas da Bahia. O Jornal, Rio de Janeiro, 28 set. 1969. [As festas da Bahia, a presença do acarajé nelas. Palavra-chave: acarajé.]

As Vestes da baiana de Acarajé... O Globo, Rio de Janeiro, 10 abr 1953. [Nota de jornal. Secretária de Saúde defende-se por nota que estaria obrigando as vendedoras a trocar os trajes típicos por capa e gorro branco; só estaria exigindo proteção contra moscas e poeira nos tabuleiros. Palavra-chave: acarajé.]

Ascenso Ferreira e sua Contribuição à Antropofagia. Jornal Universitário, Recife, ago. [Reportagem sobre o poema “Bahia” de Ascenso Ferreira, que fala das comidas baianas e sua repercussão na época. Palavra-chave: Abará.]

ASPECTOS gerais do nosso folclore. Diário Popular, São Paulo, 28 ago. 1983. [Origem da palavra folclore. Exemplos típicos de aspectos imateriais. A lavagem do Bonfim. O acarajé como uma das comidas que chegou com os africanos e se transformou em tradição brasileira. Palavra-chave: acarajé.]

AUGUSTO, J. *Como as baianas colocam o torço*. A Tarde, Salvador, 9 jan 1972. [Matéria jornalística sobre a publicação do livro *O torço da baiana*,

de José Valadares, com desenhos de Carybé. Palavra-chave: baianas.]

BAHIA, as cores de todos os santos. O Globo, Rio de Janeiro, 07 out. 1971. [Primavera marca o fluxo turístico para Salvador e dá início ao ciclo dos Orixás, acarajé servido nas festas dos santos. Palavra-chave: acarajé.]

BAHIA faz hoje homenagem à mulher do tabuleiro. A Tarde, Salvador, 25 nov. 1993. [Comemoração do dia da baiana. Palavra chave: baiana de tabuleiro.]

BAHIA, todos os santos chamam para a festa. Jornal do Comércio, Porto Alegre, 05 nov. 1976.

[Influência africana na comida e nos rituais populares. A oferta das baianas de tabuleiro do primeiro acarajé do dia ao santo. Palavra-chave: acarajé.]

BAHIA. Lei n. 5.454 de 25 de novembro de 1998. Dispõe sobre a localização, o funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de tabuleiro e de mingau em logradouros públicos e dá outras providências. Diário Oficial do Município, Salvador, BA, 25 nov. 1998.

BAHIA: o retrato de uma época de riquezas. Jornal do Brasil, Rio de Janeiro, 02 dez. [As festas da Bahia, entre elas, cita a festa de Iansã. O acarajé presente na festa do cachimbo. Palavra-chave: acarajé.]

BAIANA de acarajé inova para vencer concorrência. A Tarde, Salvador, 13 set. 1996. [Venda a quilo, refrigerante gratuito etc., modernizam a forma de venda do acarajé. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

BAIANA de acarajé será cadastrada pela Prefeitura. A Tarde, Salvador, 16 jul. 1975, p. 5. [Cadastro de baiana de tabuleiro pela Prefeitura de Salvador. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

BAIANA de acarajé, a reconquista da fama. A Tarde, Salvador, 02 dez. 1998. Seção Turismo, p. 3. [A evidência na mídia local e nacional da baiana de acarajé depois de briga entre Dinha e Regina. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

BAIANA é aquela de blusa rendada e saia rodada. Jornal do Brasil, Rio de Janeiro, jan. 1969. Suplemento Especial, Bahia Turismo. [Considera as baianas como símbolo internacional do Brasil e as autênticas como aquelas que são vistas também nas esquinas da cidade de Salvador com seus tabuleiros vendendo acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

BAIANA vai à Justiça para ficar no Largo de Santana. A Tarde, Salvador, 21 out. 1998, p.7. [Briga entre duas baianas de tabuleiro (Dinha e Regina) por distân-

cia entre tabuleiros. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

BAIANAS: o acarajé pela hora da morte. Jornal Universitário, Recife, set. 1977. n. 1. [A venda de acarajé na Bahia como obrigação contraída com os santos. Palavra-chave: acarajé.]

BANDEIRA, C. Baianas querem resgatar o antigo perfil. A Tarde, Salvador, 11 fev. 2000, p.7. [O acarajé como comércio. A Abam lutando contra a venda em restaurantes e bares e a luta pelo traje e pela qualidade. Cita Pelourinho, Itapuã, Rio Vermelho, Pituba e Amaralina como *points* do acarajé. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

BANDEIRA, C. Decreto acaba com “guerra do acarajé” em Salvador. A Tarde, Salvador, 25 nov. 1998. [A assinatura do decreto que regulamenta o uso e ocupação do solo pelas baianas de tabuleiro. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

BANDEIRA, C. Sabor do acarajé fascina os turistas. A Tarde, Salvador, 19 jan. 2001, p.7. [O encanto do acarajé sobre os turistas. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

BARRETO, A. C. Profissão de fé: baianas de acarajé fazem festa no Pelourinho. Correio da Bahia, Bahia, 26 nov. 1997. Cad. Aqui Salvador. [Comemoração do Dia da Baiana.

Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

BARRETO, F. A humilhação de um “malé” criou o traje das baianas. A noite, Guanabara, 19 dez. 1957. [Lenda do traje das baianas usado durante a venda. Palavra-chave: acarajé.]

BARROS, J. R. O que é que a baiana tem. Diário Carioca, 21 fev 1960. [Aborda a roupa de baiana tradicional, de influência maometana, utilizada pelas baianas de tabuleiro e sua estilização, por meio do carnaval, do turismo e da figura de Carmem Miranda. Palavra-chave: acarajé.]

BASTIDE, R. A cozinha dos deuses. Nova Iguaçu: SAPS, 1952. 27 p. (Ensaio e debate alimentar ; 8). [Estudo Antropológico. As comidas nos candomblés, usos rituais, os modos de preparo, a maneira de servir, os tabus alimentares.]

BASTOS, W. L. Alimentos de receita folclórica. Gazeta Comercial, Belo Horizonte, 9 dez. 1973. [Verbetes de comidas folclóricas, entre elas o acarajé. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

BOLOGNINI, D. Comidas e bebidas: um estudo da alimentação no folclore brasileiro. Folclore, Guarujá, n.22, p. 11-19, 1997. [Cita acarajé de Iansã.]

BOLOGNINI, D. S. *Comidas e bebidas: um estudo da alimentação no folclore brasileiro*. Folclore, Guarujá, n. 22, p. 11-19, 1997.

[Estudo Folclórico. A alimentação no folclore brasileiro. A culinária votiva, a comida de santo e sua relação com a culinária baiana. Referência à Festa de Santa Bárbara, onde são servidos acarajés.]

BRAGA, I. *População rejeita "reserva de mercado" para o acarajé*. A Tarde, Bahia, 8 abr. 2000. 1. Cad., p. 5. [Matéria jornalística. População da Bahia não concorda com a venda de acarajé restrita às filhas de santo.]

CAETANO, S. *Jornal de Brasília*. Brasília, 18 jan 1976, Caderno Especial, página 20. [Aborda a festa da Lavagem das Escadarias do Bonfim que conta com a presença das baianas, mães de santo, usando as indumentárias típicas – saias rodadas, panos da costa, colares etc. Palavra-chave: pano.]

CAMELLO, N. *Folclore – Ciência do Povo*. O Povo, Fortaleza, 2 jun 1961. [Trata da origem e tradução da palavra folclore e de pratos típicos de cada estado, abordando, assim, a culinária baiana e consecutivamente o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

CANDOMBLÉS saem à rua por Omolu enquanto etnólogo diz que há desvirtuamento.

Jornal do Brasil. Rio de Janeiro, 17 jul. 1972.

[Aborda as festas das baianas de terreiros, que ocorrem em julho, em homenagem a Omolure. Palavra-chave: tabuleiro.]

CARNEIRO, E. *O caruru de Cosme e Damião*. In: *Província de São Pedro*, n. 5. Rio de Janeiro: Livraria do Globo, 1940. [Cosme e Damião, os Ibejis nagôs de culto familiar. Acarajé como parte constitutiva do "caruru dos meninos". Palavra-chave: acarajé.] Hemeroteca da Biblioteca Amadeu Amaral do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular

CARVALHO, N. *Baianas do acarajé são românticas e integram folclore mas não tem asseio*. [s.n.], [s.1], p. 1 e 2, [s.d.]. [Discussão sobre a relação baiana de tabuleiro e os problemas sociais da Bahia. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

CASCUDO, L. C. *Conversa para o estudo afro-brasileiro*. Cadernos Brasileiros, Rio de Janeiro, v. 12, n. 57, p. 65-76, jan./fev. 1970. [Estudo folclórico. Artigo sobre Salvador; entre outros aspectos, fala da influência africana na cozinha baiana, o hábito de oferecer comidas aos transeuntes, as comidas, e ainda a baiana e sua indumentária.]

CAXIAS capital do nordeste. O Jornal, Rio de Janeiro, 23 mar. 1969. 1. cad, p. 8-9.

[Grande feira realizada em Caxias-RJ, aos domingos. Acarajé citado como fonte de sustento de uma mulher mãe de seis filhos. Palavra-chave: acarajé.]

CELESTINO, M. *Tabuleiro promocional*. Correio da Bahia, Salvador, 04 mar. 2002. Seção Aqui Salvador, p. 1. [Promoção de acarajé depois do carnaval e criação do certificado de qualificação.]

CIDADE homenageia baianas do acarajé com muito samba. A Tarde, Salvador, 24 nov. 1985, p. 3.

[Homenagem às baianas de acarajé. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

COLOMBO, S. *Africanos foram forçados a reinventar sua culinária*. Folha de São Paulo, São Paulo, 02 abr. 2000. Seção Tradição.

[Influência africana na culinária brasileira. Transformação da culinária africana pela brasileira. Cita o acarajé como hit da cozinha afro-brasileira. Palavra-chave: acarajé.]

COMEÇAM a aparecer as inéditas de Lupicínio. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 2 ago. 1982. Caderno B.

[Músicas inéditas de Lupicínio. Transcrição dos versos de uma música do compositor onde aparece a palavra acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

COMEMORAÇÃO do Mês do Folclore. Diário da Noite. São Paulo, 8 ago. 1967. [Dia do Folclore. Exposição. Iguarias da Bahia servidas na exposição, entre elas o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

COMIDAS à base de feijão. O Globo, Rio de Janeiro, 19 fev. 1999. Caderno Rio Show, p. 14-15. [Comidas à base de feijão, entre elas o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

COMIDA baiana: um roteiro sem preconceitos. O Globo, Rio de Janeiro, p. 1, 12 set. 1974. [Mapeamento dos considerados melhores vendedores de comida e bebida típica da Bahia, incluindo a venda de acarajé feito segundo os costumes ortodoxos. Palavra-chave: acarajé.]

COMIDAS e bebidas de santo. Revista Mironga – Anuário de 1970, Guanabara/R.J., p. 52 e 53. Edição Especial. [Comidas rituais da cultura africana, usadas em nossos dias. Explica o preparo e identifica o santo para o qual se oferta; cita o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

CONDE, A. P. *A mesa com os santos: livro ensina a fazer as receitas que agradam às entidades do Candomblé.* O Dia, Rio de Janeiro, 29 ago. 1998. Caderno D+ Mulher, Seção Culinária. [Importância da comida nas cerimônias religiosas afro-brasileiras. Receita de acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

CONTAMINAÇÃO de acarajé e abará é acima do aceitável. A Tarde, Salvador, 30 nov. 1998, p.9. [Pesquisa no Laboratório de Microbiologia de Alimentos da Faculdade de Farmácia da UFBA. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

CORDEIRO, N. C. *O que o negro africano nos legou.* Gazeta Comercial, Belo Horizonte, 10 set. 1967. [Contribuição da cultura africana (crenças, festas e comidas) na cultura brasileira. Entre as comidas, cita o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

CORDEIRO, T. *Acarajé de Cristo.* Época, Rio de Janeiro, 25 fev. 2002. Seção Tradição, p. 63. [A venda de acarajé por evangélicos que se recusam a usar a indumentária de baiana.]

CÔRTEZ, C. *Cardápio de santo: antropólogo ensina como associar receitas da culinária africana à devoção das entidades religiosas.* [s.n.], São Paulo, n. 1496, 13 jun. 1998. Seção Tradição. [Relação entre a comida e celebração religiosa. Receita de acarajé e sua relação com Iansã. Palavra-chave: acarajé.]

Cozinha. O Globo, Rio de Janeiro, 3 jul. 1974. [Reportagem jornalística sobre a comida baiana. Palavra-chave: acarajé.]

CRISE já chegou ao comércio das baianas, em Salvador. O Globo, Rio de Janeiro, 09 set. 1984.

[Dificuldade de lucro na venda de acarajé, pelo aumento do custo dos ingredientes e pela exigência da Federação do Culto Afro-Baiano do uso do traje típico. Palavra-chave: Baiana de tabuleiro.]

CULINÁRIA baiana. Boletim da Casa da Bahia, Rio de Janeiro, n. 54, out/nov/dez 1960. [Culinária baiana, apresenta receita de acarajé.]

CULINÁRIA folclórica. [S.n.], [s.l.], [s.d.]. [Culinária baiana, apresenta receita de acarajé.]

DANNEMANN, M. F. *“Baianas-empresárias” esquecem tradição.* A Tarde, Salvador, 22 set. 1997. Seção Local, p.7. [A venda de acarajé por homens, entre eles Gregório, e a não utilização do traje típico no tabuleiro de Cira. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

DANTAS, C. *O Senhor dos Navegantes: uma tradição da Bahia.* Correio da Manhã, Rio de Janeiro, 12 mar. 1967. 5 cad., p. 2. [A procissão marítima de Nosso Senhor do Bonfim. A venda de acarajé nesta festa. Palavra-chave: acarajé.]

DELICATESSEN invadida por baiana de acarajé. A Tarde, Salvador, 04 fev. 1996, p.6.

[A venda de acarajé na delicatessen Perine Master no bairro Vasco da Gama. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

DIÁRIO Popular. São Paulo, 22 jun. 1969.

[Fala de um batizado de capoeira realizado em São Paulo onde esteve presente Dona Maria Raimunda, baiana famosa pelos quitutes que faz. Foi dado enfoque ao traje típico das baianas de tabuleiro da parte baixa da Bahia. Palavra-chave: tabuleiro.]

DIAS, T. M. C. *Baianas de acarajé, negócios locais, negócios globais*. In: Pré-textos para discussão. UNIFACS, UFBA, Coord. de Pesquisa, Ano I, v. I, n.1 (jul/dez 1996). Salvador: UNIFACS/ UFBA, 1996. p. 27-34. [Estudo de administração. Aborda a baiana de tabuleiro como uma pequena empresária local de sucesso.]

Efegê, J. *O ouro e o Luxo das Baianas exaltadas com poesia e música*. O Globo, 24 abr 1977.

[Aborda a representação das baianas em músicas populares compostas por Dorival Caymmi, Ary Barroso e outros. Palavra-chave: baianas.]

ENFEITE vivo da Bahia numa praça da cidade. Diário de São Paulo, São Paulo, 09 dez. 1977. n. 1.

[Reportagem sobre uma filha de santo de Iansã, Tânia, que foi iniciada com babalaôs aos 10 anos

no candomblé da Bahia; entre seus quitutes, destaca o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

ESTUDOS do Folclore Brasileiro: Origem dos Trajes Regionais Baianos. Vamos ler, Rio de Janeiro, 3 abr 1948.

[Reportagem sobre as pesquisas da Comissão Nacional de Folclore acerca da origem do traje de baiana, a tradição malê, e a especulação de seu significado: profissional, profano ou infame. Palavra-chave: baianas.]

FESTA para a baiana de acarajé. Jornal da Bahia, Salvador, 25 nov 1983.

[A baiana de tabuleiro como parte da cidade de Salvador e seus quitutes como consumo obrigatório e diário dos baianos e turistas. Venda de acarajé como ritual. Palavra-chave: acarajé.]

FESTAS e presentes para Xangô, o deus do ouro. Diário da Tarde, Belo Horizonte, 01 out. 1974.

[A festa de Xangô e a doação das comidas típicas do santo, venda de acarajé e de pipoca, sem sal e sem tempero. Sincretismo de Xangô com Nosso Senhor do Bonfim. Palavra-chave: acarajé.]

FOLCLORE e Curiosidade do Brasileiro Fantástico. A Tribuna Jovem, 13 jun 1976.

[Reportagem sobre tipos populares brasileiros: padeiro flutuante, negra baiana, lavadeiras e jangadeiros. Palavra-chave: acarajé.]

FRAZÃO, H. *Baianas combatem evangélicos: para quituteiras, acarajé é negócio privativo de orixás*. Jornal do Brasil, Rio de Janeiro, 20 mar. 2000.

[Comércio de acarajé. Disputa de mercado entre filhas de santo e evangélicas. Acarajé como meio de subsistência. Atividade feminina. Palavra-chave: acarajé.]

FREYRE, G. *Pratos típicos brasileiros*. Casa Grande Sabor, n. 3, p. 22-23, jan/fev. 1975.

[Pratos típicos baianos. Cita o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

GASPAR, L. *O sabor da terra: uma bibliografia sobre a culinária brasileira*. Ciência & Trópico, Recife, v. 25, n. 2, p. 327-393, jul./dez. 1997.

[O artigo traz uma bibliografia sobre a culinária brasileira, contendo algumas referências sobre a culinária baiana.]

GOMES, O. *A lavagem do Bonfim*. Jornal do Brasil, Rio de Janeiro, 17 jan. 1974.

[A lavagem do adro e da escadaria da Igreja do N. Sr. do Bonfim. As baianas do acarajé participando da procissão. Palavra-chave: acarajé.]

GUERRA do acarajé na disputa de ponto no Largo de Santana. A Tarde, Salvador, 16 out. 1998, p. 2.

[Disputa entre as baianas de tabuleiro Dinha e Regina por ponto no Largo de Santana. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

GUIMARÃES, G. *Caruru de São Cosme*. A Tarde, Salvador, 13 set. 1966. [A oferta de caruru. Palavra-chave: acarajé.]

GUIMARÃES, R. *Os Pregões*. Jornal do Brasil, Guanabara, 20 jan. 1957. [Pregões entoados na venda de alimentos na rua. Palavra-chave: acarajé.]

Jornal do Brasil. Rio de Janeiro, 28 ago. a 03 set. 1998. Revista Programa, p.26. [Entrevista com o antropólogo Raul Lody. Ingredientes (pimenta e dendê). Comida baiana, entre elas o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

LACERDA, L. *Dinha do acarajé: 20 anos de luta e muita garra para vencer*. Shopping News da Bahia, Salvador, 31 ago. 1992, p. 4. [Entrevista com a baiana de tabuleiro Dinha. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

LEANDRO, P. *Decreto regulamenta comércio de acarajé nas ruas de Salvador*. Estado de S. Paulo, São Paulo, 01 dez. 1998. [Prefeito de Salvador assina decreto-lei determinando distância mínima entre tabuleiros devido a briga entre duas baianas de tabuleiro (Dinha e Regina). Palavra-chave: Baiana de tabuleiro.]

LESSA, C. *Imperatriz do acarajé*. Correio da Bahia, Bahia, 29 mar. 1996, Folha Perfil.

[História de vida e ascensão da baiana de tabuleiro Dinha. Palavra-chave: Baiana de tabuleiro.]

LIMA, J.J.T. *Santos também têm comida*. Jornal de Piracicaba, Piracicaba, 24 dez. 1967.

LIMA, N.C. *À mesa com os orixás do Candomblé: como os pratos de terreiros brasileiros influenciaram os hábitos alimentares*. Gazeta Mercantil, Belo Horizonte, 04, 05 e 06 ago. 2000. Seção Tradição. [Relação comida e santo. Relação religião afro-brasileira e mitologia grega (deuses quase humanos em suas paixões, carregadas de ciúmes, traições e vinganças). Quadro relacionando entidade, sincretismo e comida predileta. Palavra-chave: acarajé.]

LIRA, M. *São Cosme-São Damião*. Correio da Manhã, Rio de Janeiro, 30 set. 1951. [A história e o culto a São Cosme e São Damião, a oferenda de acarajé a estes Ibejis. Palavra-chave: acarajé.]

LIZA, M. *Miss Brasil e o traje de "Baiana"*. Correio da Manhã, Rio de Janeiro, 7 ago de 1955. [Especulação sobre o traje de baiana, sua origem, suas diferenças. Palavra-chave: baianas.]

LODY, R. *Candomblé: religião e resistência cultural*. São Paulo: Ática, 1987. 87 p. (Princípios; 108).

[Estudo etnográfico. O imaginário do candomblé, destacando os capítulos: A comida do dono da terra; Acarajé de Iansã; O feijão; Caruru de Cosme; Dia do Pilão.]

LODY, R. *No tabuleiro da baiana tem... pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro*. Seminário Alimentação e Cultura. (2001: Rio de Janeiro). Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002. (Encontros e estudos; 4) p. 37-40.

[Aborda o acarajé e as suas representações e significados ligados aos orixás.]

LODY, R. *O dendê e a comida afro-brasileira*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, Departamento de Antropologia. (Micro-monografia folclórica; 43), 1977. [Estudo de antropologia da alimentação. Dendezeiro e seus produtos, especialmente o azeite-de-dendê.]

LODY, R. *Tem dendê, tem axé*. Revista da Bahia, Salvador, v. 3, n. 16, mar./jun. 1990.

[A importância do dendê no universo afro-descendente.]

LODY, R. *Tudo come e de tudo se come: em torno do conceito de comer nas religiões afro-brasileiras*. In: Congresso Afro-Brasileiro (4.: 1994). Anais. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Massangana, v.4, p. 44-49.

[Estudo de antropologia da alimenta-

ção. Diferentes conceitos sobre alimentação em âmbito sagrado dos terreiros.]

LODY, R. *Um mês com sabor de milho*. Diário Pernambucano, Recife, 24 jun. 1992.

[Fala das receitas e comidas feitas de milho para o ciclo junino, chama atenção para um dos doces típicos do tabuleiro, o lelé ou lelé de milho. Palavra-chave: tabuleiro.]

LOURDES, M. I. G; RIBEIRO, G. C., HORTA, L. C. *Comidas Brasileiras*. Gazeta Comercial, 10 mar 1968. [Glossário de alimentos da culinária brasileira. Palavra-chave: acarajé.]

LUEDY, M. *O que é que a baiana tem*. A Tarde, Salvador, 08 jul. 1977. [O preparo e a venda de acarajé, o modo de as baianas se relacionarem com seus clientes e a quantificação de tabuleiro por área. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

MAGALHÃES JUNIOR, R. A *Fantasia de Baiana*. Diário de Notícias, Rio de Janeiro, 28 fev 1954. [A vulgarização da fantasia de baiana por meio da música e do cinema, a nacionalização da roupa das negras quituteiras, diferentes de outros trajes como vaqueiro, gaúcho e caipira, que mantiveram sua característica regionalizada. Palavra-chave: baianas.]

MATTOS, F. *Exposição da Bahia abafou São Paulo ao som de berimbau e cheiro de acarajé*. Diário de Notícias. Salvador, 25 set. 1956.

[Exposição. Acarajé servido como arte baiana ao governador Carvalho Pinto e ao Presidente Kubitschek. Palavra-chave: acarajé.]

MENDONÇA, E.; PINTO, M. D. N. *Sistema culinário e patrimônios culturais: variações sobre o mesmo tema*. Seminário Alimentação e Cultura. (2001: Rio de Janeiro). Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002. (Encontros e estudos; 4) p. 37-40.

[Apresenta uma reflexão sobre os ofícios e modos de fazer dos atores sociais envolvidos com a produção, comercialização e consumo do acarajé e da farinha, assim como seus universos.]

MENDONÇA, J. *Missa para homenagear as baianas revela sincretismo*. A Tarde, Salvador, 26 nov. 1998, p. 2.

[Sincretismo presente na festa em homenagem às baianas de acarajé. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

MENEZES, B. *Cira dá mais o que falar na briga entre as baianas instalando-se em Rio Vermelho*. A Tarde, Salvador, 17 nov. 1998, p. 7.

[Cira entra na briga entre as baianas Dinha e Regina, instalando-se em Rio Vermelho. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

MIRANDA, G. *Os quitutes da Bahia*. Diário de São Paulo, São Paulo, 03 mar. 1956.

[O lançamento do livro "A cozinha baiana: seu folclore, suas receitas" de Hildegardes Vianna, que aborda a culinária folclórica e, entre as comidas, o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

MONTEIRO, A. *O culto a Exu*. A Tarde, Salvador, 12 jan. 1956, 1 cad., p. 5 e 9.

[O culto a Exu, a lenda africana sobre Exu, o ritual para a venda de acarajé e a oferenda a Exu. Palavra-chave: acarajé.]

MONTEIRO, A; CABRAL, O. *Propagadores da tradição: o folclore*. [s.n.], [s.l.], [s.d.].

[Manifestações folclóricas, entre elas, os pregões das negras do acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

MONTEIRO, J. *Lendas, Mitos e Crenças do Brasil*. Folha da Tarde, São Paulo, 15 ago 1959.

[Jerônimo Monteiro dá duas receitas de pratos afro-baianos: o abará e o acaçá. Palavra-chave: abará.]

MOREIRA, P. *Fábrica de acarajé poderá ser realidade até o fim do ano*. A Tarde, Salvador, 16 mai 1996.

[A possibilidade da criação de uma fábrica de acarajé.]

MOSCOSO, N. S. *Crendices e superstições dentro do folclore brasileiro*. Correio Popular, Campinas, 16 ago. 1969. 10 cad., p. 2.

[As baianas de tabuleiro com suas cocadas e seus acarajés no folclore brasileiro. Palavra-chave: acarajé.]

MOURA, D. *Memórias de uma alma em movimento*. Revista Palavra, Belo Horizonte, v. 1, n. 7, p. 66-72, out./1999. il.

[Reportagem sobre as baianas, seus tabuleiros de acarajé, a ABA (Associação das Baianas de Acarajé), os cursos de capacitação, a profissionalização das baianas. Aborda, também, os panos africanos e turbantes das baianas.]

MUNIZ JR, J. *A baiana com seus balangandãs e turbantes simboliza o folclore*. 1975.

[Reportagem sobre os trajes de baiana, única indumentária feminina tipicamente do Brasil, e a figura da baiana, nacional e folclórica, relacionada ao samba e ao carnaval. Palavra-chave: baiana.]

MUTARI, M. *Acarajé, negócio baiano*. A Tarde, Salvador, 04 mar. 1998. Cad. 2.

[Entrevista com a professora Tânia Dias, que lançou a tese “A baiana do acarajé: um empreendimento familiar de sucesso”. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

NA CULTURA brasileira, as tradições do negro. Diário de São Paulo. São Paulo,

12 mai. 1972.

[Influências da cultura africana, entre as comidas cita o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

Na mesma praça no mesmo lugar. Diário de Notícias, Rio de Janeiro, 22 dez 1970.

[Matéria jornalística. Atividades comerciais nas praças: lambe-lambe, baiana, pequenas barracas de verduras. Palavra-chave: acarajé.]

NÃO há mês sem festa no calendário baiano. [S.n.], Rio de Janeiro, 1972. 1. cad. da Bahia.

[Festas no calendário baiano, a culinária baiana, suas influências e as comidas preparadas com dendê e pimenta. Palavra-chave: acarajé.]

NOVELA das baianas pode render novos capítulos. A Tarde, Salvador, 24 out. 1998, p. 7.

[Disputa entre as baianas de tabuleiro Dinha e Regina por ponto no Largo de Santana. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

O protesto das fadas do dendê. O Globo, Rio de Janeiro, 3 abr 1967.

[Movimento das baianas de tabuleiro do Rio de Janeiro contra o projeto de acabar com os tabuleiros de acarajé e outros quitutes tradicionais nas esquinas cariocas. Palavra-chave: Baiana.]

O torço da baiana. O jornal, Rio de Janeiro, 27 mar 1966.

[O uso do torço no traje das baianas, sua origem, seus usos. Palavra-chave: baianas.]

OLIVA, F. *Expedição Culinária*. Folha de São Paulo, 5 fev 1997.

[Reportagem sobre a série de TV “Uma Expedição Culinária pela História do Brasil”, dirigida por Ricardo Miranda; um dos programas dedicados à influência do negro africano na cozinha, acarajé, abará, caruru, vatapá... Palavra-chave: acarajé.]

OLIVEIRA NETO. *A penca e o 'barangandan': as vestimentas das mulatas e crioulas bahianas*. Cadernos Antonio Vianna, Salvador, n. 1, p. 13-19, 1968. [Estudo sobre as vestimentas das baianas, em especial as pencas e balangandãs. Glossário sobre a simbologia dos amuletos.]

OLIVEIRA, F.H. *Além do cacau, do petróleo, da mamona: folclore é também uma das riquezas da Bahia*. A Tarde, Salvador, 13 jan. 1978.

[A origem étnica do folclore na Bahia. A culinária baiana e o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

OLIVEIRA, M.T.C. *Cultura popular baiana*. O Globo, Rio de Janeiro, [s.d.].

[A culinária baiana e o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

OLIVEIRA, S.M. *Candomblé: magia ou religião*. [S.n.], [s.l.], [s.d].
[Cultura afro-brasileira, culinária, sincretismo, relação com a natureza. Acarajé como comida para Egum (cerimônia de desligamento do espírito de uma pessoa que faleceu). Palavra-chave: acarajé.]

OLIVEIRA, W. F. *A África à procura de si mesma*. A Tarde, Salvador, 21 mai. 1966.
[Participação brasileira no Colóquio realizado em Dacar sobre a função e a significação da Arte Negra. Abordagem da culinária baiana. Palavra-chave: cozinha baiana.]

OLUBAJÉ. *O Fluminense*. Rio de Janeiro, 17 ago. 1975.
[Ritual do orixá Omolu nos terreiros de candomblé.]

OS PRINCIPAIS eventos da temporada. [S.n.], [s.l.], 28 nov. 1975.
[As principais festas religiosas da Bahia. Comemoração do dia de Santa Bárbara, sua associação com Iansã e a oferenda de acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

PESQUISADOR faz estudos sobre influências do idioma Yorubá. O Globo, Rio de Janeiro, 30 ago. 1990. Seção Barra, p. 52-53.
[Influência do idioma iorubá no português do Brasil. Palavra-chave: acarajé.]

PESQUISADOR lança livro sobre culinária afro-

brasileira. Folha de Pernambuco, Recife, 19 nov. 1998. Seção Programa.
[Entrevista com o antropólogo Raul Lody. Importância da comida nas cerimônias religiosas afro-brasileiras. Palavra-chave: acarajé.]
Hemeroteca da Biblioteca Amadeu Amaral do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular

PINHEIRO, I. *Folclore – Expressão primitiva e autêntica da vida de um povo*. O Povo, Fortaleza, 22 ago. 1974.
[Define folclore e suas formas de expressão, entre elas o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

PINHEIRO, R. *Comida para santo e gente*. O Extra, Rio de Janeiro, 12 ago. 1998. Sessão Extra.
[Divulgação do livro “Santo também come” de Raul Lody, derivado de uma pesquisa sobre a culinária nas religiões afro-brasileiras. Cita o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

PINTO, M. D. N.; MENDONÇA, E. *Feiras e comidas: espaço e tempo em movimento*. In: LONDRES, C. [et al.] *Celebrações e saberes da cultura popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectiva*. Rio de Janeiro: Funarte, Iphan, CNFCP, 2004. (Encontros e estudos; 5)
[Reflete sobre as feiras de São Joaquim, o Mercado Ver-o-Peso, o tabuleiro da baiana e a barraca de tacacazeira.]

PREFEITURA não exigirá das baianas o traje típico. A Tarde, Salvador, 05 set. 1977.
[A liberação do uso do traje típico. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

PROCÓPIO, M. *Folclore, a raiz cultural de um povo*. [S.n.], Belo Horizonte, 25 jun. [19--]. Sessão Extra.
[Folclore. Comidas folclóricas, entre elas, cita o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

Quem não tem balangandãs... A Tarde, Salvador, 9 jan 1969.
[A música de Dorival Caymmi aborda as baianas e a Festa do Bonfim, o significado de balangandã e penca. Palavra-chave: baianas.]

RAMULPHO, W. *Mãe Menininha do Gantois no carnaval de milhões da Mocidade Independente*. Última Hora, Rio de Janeiro, 22 jan. 1976.
[Enredo da Escola de Samba Mocidade Independente de Padre Miguel. Cita os santos do Candomblé e seus gostos, entre eles os de Iansã, conseqüentemente o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

REGINA mantém tabuleiro próximo ao de Dinha no Largo de Santana. A Tarde, Bahia, 22 out. 1998, p. 5.
[Briga sobre a distância entre duas baianas de tabuleiro (Dinha e Regina). Palavra-chave: Baiana de tabuleiro.]

REGO, V. *A chegada dos primeiros escravos*. O Globo, Rio de Janeiro, 03 jul. 1973.

[O tráfico de escravos, a cultura africana, a força maior da religião, os orixás, suas descrições, suas oferendas, sincretismo. Palavra-chave: acarajé.]

RIBEIRO, G. C. *Folclore: a festa da cultura popular*. O povo na Rua, Rio de Janeiro, 23 ago. 1993. p. 7-10. [Folclore, comemorações, origem da palavra. Museu do Folclore. Comida como folclore. Palavra-chave: acarajé.]

RIBEIRO, J. *Folclore baiano*. Rio de Janeiro: MEC, Serviço de Documentação, 1956, 59 p. il. (Os cadernos de cultura ; 90). [Estudo Folclórico. A baiana, seus trajes, seu papel religioso, seu papel sócio-econômico. A doceira e a baiana de acarajé. Em outro capítulo, fala da culinária e do fato de estar presente nas ruas, nas praças, nas esquinas.]

RITA, C.S. *Êsse folclore dinâmico e abandonado*. A Tribuna, Santos, 20 ago. 1967. [Exemplos de "evolução" dos fatos folclóricos, entre eles a colocação do molho no acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

ROCHA, L. "Guerra das baianas" esquentada. Correio da Bahia, Bahia, 24 out. 1998, p. 6. [Briga entre duas baianas de tabu-

leiro (Dinha e Regina) por espaço. Palavra-chave: Baiana de tabuleiro.]

SABBAG, D. *A maior quituteira da Bahia*. Diário Popular, São Paulo, 01 nov. 1969. Caderno Folclorando. [Maria Raimunda dos Santos, citada por Jorge Amado no livro "Gabriela, Cravo e Canela", e seus quitutes, entre eles o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

SABBAG, D. *Salvador já tem centro folclórico*. Diário Popular, São Paulo, 24 jan. 1970. Caderno Folclorando. [Criação do Centro Folclórico da Bahia e inauguração do restaurante Acarajé do Norte, de propriedade da baiana Maria Raimunda dos Santos, citada por Jorge Amado no livro "Gabriela, Cravo e Canela", tida como a "melhor quituteira da Bahia". Palavra-chave: acarajé.]

SABBAG, D. *O que é que a baiana tem?* Diário Popular, São Paulo, 22 mai 1971. [Reportagem sobre a figura da baiana, suas roupas e seus costumes, hábitos culinários e tradições da Bahia, o tabuleiro e a renda. Palavra-chave: baiana.]

SALDANHA, J. *Acarajé bom não leva mistura*. A Tarde, Salvador, 27 out. 1996. Seção Lazer e Informação. [Entrevista com a baiana de tabuleiro Dinha. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

SALDANHA, M. E. F. *Calunga para atrair a sorte*. O Globo. Rio de Janeiro, 28 nov 1968.

[Traje e acessórios das baianas, seus usos evocativos e devocionais. Palavra-chave: baianas.]

SALLES, V. *Alguns aspectos do folclore da alimentação*. Cultura, Brasília, v. 3, n. II, p. 90-103, out./dez. 1973. il. [Estudo Folclórico sobre alimentação. Destaque para a quituteira, vendedora de doces.]

SAMPAIO, H. *O verdadeiro acarajé*. A Tarde, Bahia, 23 ago. 1998, I. Cad., p. 3. [Levantamento sobre a forma tradicional de fazer o acarajé e a necessidade de se manter a qualidade no momento em que aumenta o número de profissionais de acarajé. Palavra-chave: culinária.]

SANTOS, F. *Os Pregões da Bahia*. Jornal do Comercio, Rio de Janeiro, 24 jan 1965.

[Reportagem sobre os pregões entoados pelos vendedores de rua da Bahia: vendedora de beiju, de mingau, jornaleiro e outros. Palavra-chave: Mingau.]

SANTOS, R. R. *Tabuleiro de acarajé*. O Estado de S. Paulo, São Paulo, 12 fev. 1955.

[Preparo e venda de acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

SÃO COSME e São Damiano: *viva a criança, vivam os Ibejis*. Última Hora. Rio de Janeiro, 27 set. 1980. 1. ed.
[Cosme e Damiano são Ibejis nos candomblés, a eles se oferece o caruru no qual está presente o acarajé.]

SÃO PAULO comemora o Mês do Folclore. Diário da Noite. São Paulo, 17 ago. 1967. 1. ed.
[Dia do Folclore. Exposição. Acarajé servido na exposição. Palavra-chave: acarajé.]

SCHNEIDER, R. *Benção tempera Vatapá*. Correio da Manhã, Rio de Janeiro, 12 fev. 1967.
[Fala sobre a baiana Helena, cozinheira de restaurante, e seus pratos. Cita o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

SILVA, M. T. *Culinária. Seminário de Culinária promovida pela Bahiatursa*. Material não publicado.
[Influência cultural no Brasil. Valor nutritivo da cozinha baiana. Acarajé com 300 calorias por unidade. Palavra-chave: culinária.]

SOFISTICAÇÃO já chegou à "república dos acarajés". A Tarde, Salvador, 01 set. 1995.
[A modernização do instrumental para a fabricação do acarajé. Palavra-chave: baiana de tabuleiro.]

SOUTO MAIOR, M. *Coco: sua importância na cozinha do Nordeste*. Boletim da Comissão Catarinense de

Folclore, Florianópolis, v. 26, n. 39-40, p. 138-139, dez. 1988.
[Estudo Folclórico. O coco, também chamado de coco da Bahia, seus usos no nordeste brasileiro, sua importância na cozinha, tanto em pratos salgados como o vatapá e em pratos doces, quindins de iaiá, cuscuz etc.]

SOUZA, J. *A festa de Iemanjá na enseada do Rio Vermelho da Baía de Todos os Santos*. Revista AABB, Rio de Janeiro, 33(1/2): 96-97, abr./mai. 1967.
[Festa de Iemanjá. A venda de acarajé nesta festa. Palavra-chave: acarajé.]

Tipos e aspectos brasileiros: folclore e curiosidades do brasileiro fantástico. A Tribuna Jovem, [s.l.], p. 6 e 7, 13 jun. 1976.
[Tabuleiro como tipo folclórico brasileiro. Palavra-chave: Baiana de tabuleiro.]

TOURINHO, E. *As "Fadas do dendê"*. A Tribuna, Santos, 6 jul 1958.
[Reportagem sobre o uso do dendê e da pimenta no preparo das comidas típicas da Bahia. Palavra-chave: baiana.]

UMA das mais requintadas culinárias do mundo é certamente a baiana. Jornal da Bahia/Shell, Salvador/BA., p. 5, 21 abr. 1978.
[Requinte da culinária brasileira. Influência luso-afro-ameríndia que a diversifica. Cita autores como Jorge Amado, que aborda a comida baiana em suas obras e destaca o acarajé. Palavra-chave: acarajé.]

VALADARES, J. *Culinária*. [S.n.], [s.l.], [s.d].
[Alimentação dos baianos. Trecho do livro "Beabá da Bahia" – Guia Turístico, 1961 p. 99. Palavra-chave: acarajé.]

VEIGA, A. *Mistura Muito: comida também é cultura, e nova fornada de livros pesquisa o caldeirão multicultural que resultou na bem temperada culinária brasileira*. Veja, n. 1585, 17 fev. 1999. Seção Gastronomia.
[Influência estrangeira na culinária brasileira. Cita o acarajé como influência africana. Palavra-chave: acarajé.]

VIANNA, H. A. *A cozinha goiana*. A Tarde, Salvador, 23 jan. 1968. 1 cad., p. 14.
[Cita a presença do acarajé na culinária goiana. Palavra-chave: acarajé.]

VIANNA, H. *Baianas da Conceição*. A Tarde, Salvador, 5 dez 1967.
[Artigo fala sobre a Festa da Conceição da Praia e a roupa da baiana, em especial as rendas e barafundas. Palavra-chave: baianas.]

VIANNA, H. *O tempo do Açaçá*. A Tarde, Salvador, 8 nov 1971.
[Reportagem sobre o Açaçá vendido nas ruas por mulheres, suas formas de comer, sua receita, sua forma de preparo. Palavra Chave: Açaçá.]

PEQUENOS IMPRESSOS (FOLDERS, CARTAZES ETC.)

CARTA, M. *Bahia: o caminho e a cidade* [Folheto] / Mino Carta [e outros]; fotos de Oswaldo Palermo. [São Paulo]: Abril, 1963, [50] p. il. Separata da revista Quatro Rodas, v. 4 n. 41, dez. 1963. [Folheto turístico sobre Salvador. O tabuleiro da baiana, o acarajé, o abará, onde encontrar, fala da mudança de situação de ambulantes para pontos fixos.]

LODY, R. *Axé da boca: temas de antropologia da alimentação*. Rio de Janeiro: ISER, 1992. 37 p. [Estudo de antropologia da alimentação. Coletânea de artigos sobre elementos como pimenta-da-costa, dendê.]

LODY, R. *Cozinha brasileira: uma aventura de 500 anos*. In: *Formação da culinária brasileira*. Rio de Janeiro: Sistema CNC, SESC, SENAC, 2000. p. 9-21. [Estudo de antropologia da alimentação. Introdução histórica e antropológica da cozinha brasileira.]

LODY, R. *Devoção e culto a Nossa Senhora da Boa Morte: pesquisa sócio-religiosa*. Rio de Janeiro: Altiva, 1981. 30 p. [Estudo etnográfico. Irmandade feminina na cidade de Cachoeira, Bahia, destacando as ceias rituais e demais cardápios festivos.]

LODY, R. *Pimenta-da-costa: da costa da África à costa do Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. do Autor, 1990. 4 p. [Comunicado aberto; 7.] [Estudo de antropologia da alimentação. A pimenta-da-costa nos trajetos África/Brasil e seus diferentes significados na culinária ritual dos terreiros de candomblé.]

O QUE que a bahiana tem: pano-da-costa e roupa de baiana [Folheto]/Pesquisa e texto de Raul Lody. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2003, 40 p. il [Sala do Artista Popular; III/II2.]

Catálogo da exposição realizada no período de 27 de março a 27 de abril de 2003. [Os panos-da-costa, seu modo artesanal de fazer; a baiana e sua roupa multicultural, a criação do Memorial da Bahiana em Salvador.]

TEXTOS INÉDITOS, RELATÓRIOS TÉCNICOS E MANUSCRITOS

PROGRAMA de organização, modernização e capacitação do comércio de acarajé. Salvador: Damicos Consultoria e Negócios, jul. 1998. 35 p. [Programa não publicado.] [Projeto. Desenvolvimento de um programa de capacitação profissional para baianas de tabuleiro.]



*Este livro foi produzido
no inverno de 2007 para o
Instituto do Patrimônio Histórico
e Artístico Nacional*

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA
BIBLIOTECA ALOÍSIO MAGALHÃES

O32 Ofício das Baianas de Acarajé. –
Brasília, DF : Iphan, 2007.
104 p. : il. color. ; 25 cm. + CD ROM. – (Dossiê
Iphan ; 6)

ISBN : 978-85-7334-056-3

I. Patrimônio Imaterial. 2. Acarajé. 3. Patrimônio
Cultural. I. Instituto do Patrimônio Histórico e
Artístico Nacional. II. Série.

Iphan/Brasília-DF

CDD – 394.1



IPHAN