

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ

NOEME MARIA PASSOS XAVIER

**A BAIANA-DE-ACARAJÉ COMO SÍMBOLO IDENTITÁRIO DA
BAHIA E SUA APROPRIAÇÃO PELO TURISMO**

**ILHÉUS, BAHIA
2007**

Livros Grátis

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

NOEME MARIA PASSOS XAVIER

**A BAIANA-DE-ACARAJÉ COMO SÍMBOLO IDENTITÁRIO DA
BAHIA E SUA APROPRIAÇÃO PELO TURISMO**

Dissertação apresentada, para obtenção do título de mestre em Cultura e Turismo, à Universidade Estadual de Santa Cruz. Linha de Pesquisa: Linha A – Memória, Identidade e Representações Culturais.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria de Lourdes Netto Simões

ILHÉUS, BAHIA
2007
NOEME MARIA PASSOS XAVIER

A BAIANA-DE-ACARAJÉ COMO SÍMBOLO IDENTITÁRIO DA
BAHIA E SUA APROPRIAÇÃO PELO TURISMO

Ilhéus -Ba, 03/09/2007.

Maria de Lourdes Netto Simões, Dr^a
UESC / Mestrado em Cultura & Turismo
(Orientadora)

Milton de Araújo Moura, Dr.
UFBa

Gustavo Pereira da Cruz, Dr.
UESC

DEDICATÓRIA

A todas as almas dos negros que vieram nos porões,
que nos deixaram tanta herança e nos fizeram ser Brasil,
um país lindo, mas que esquece rápido...

Deixo minha pequena contribuição à sua memória...

A todos aqueles que não têm vergonha de dizer que são do candomblé...

Deixo minha admiração à sua coragem...

A todas aquelas que são Iansãs na vida...

AGRADECIMENTOS

À UESC, meu berço acadêmico e profissional...

A Pedro, meu filho, que me faz seguir em frente; e meu empurrão pra chegar até aqui.. e pela ajuda nas entrevistas, como ajudante de repórter...

A Martín, meu marido e mi amor, por toda a paternidade que tem uma tese e pela curiosidade pelo meu tema... gracias por tus palabras de apoyo y cariño...

A minha mãe e amiga, pelo exemplo de estudo e de batalha, e dando-me força à distância...

A Lola, minha segunda mãe, pela estímulo e carinho, me ajudando a realizar sonhos...

A Dinda e Dodô, pela torcida, pelo exemplo... meus ancestrais...

A Carlos e Cristina, mais que meus sogros, mi familia argentina...

A Iana, mãezona baiana, que ajudou a me criar, incutindo em mim a curiosidade pelo candomblé...

A minha vó Leny, cuja energia senti muitas vezes quando falava do assunto que tanto lhe encantava...

À Profª Nane Albuquerque, que sem saber me deu a idéia que me levou ao tema...

Ao Prof. Otávio Filho, cujos conselhos duros, mas carinhosos e conversas amigas, em tempos de orientador, nunca vou esquecer e de quem lembrei muito enquanto escrevia...

Aos Profs. Milton Moura e Albino Rubim, que, muito acessíveis, me enviaram material que me ajudou nesse trabalho...

Ao Prof. Helio Barroco, pelo estímulo a tentar na época da seleção...

Ao Prof. Joaquim, Renan, Alzira, e Carol, pelo apoio..

A Cris e Emiron Gouveia, pelo apoio técnico, na digitação e gravação dos materiais das entrevistas...

À minha turma de Mestrado, pelas discussões sem fim... inesquecíveis...

À Fapesb, pela bolsa no segundo ano do Mestrado, que me deixou sentir um pouco como é ser apenas estudante...

A Ruy Póvoas, co-orientador, ad hoc, desta dissertação, por passar-me conhecimento oral tão valioso sobre a cultura afro-brasileira, abrindo mais ainda as portas da minha curiosidade sobre o candomblé, seus costumes, sua história...

E pela acessibilidade, pela assessoria, pela maneira tranqüila e risonha de me ajudar a ver as coisas...

E a Tica, co-autora desta dissertação, em energia, tempo, conselhos, conhecimento... aceitando meus limites, dando-me apoio, escutando minha inexperiência...e sempre sorrindo... como boa baiana...

*A cultura e o folclore são meus
Mas os livros foi você quem escreveu
Quem garante que Palmares se entregou
Quem garante que Zumbi você matou
Perseguidos sem direitos nem escolas
Como podiam registrar as suas glórias
Nossa memória foi contada por você
E é julgada verdadeira como a própria lei
Por isso temos registrados em toda história
Uma mísera parte de nossas vitórias
É por isso que não temos sopa na colher
E sim anjinhos pra dizer que o lado mau é o candomblé*

*A energia vem do coração
E a alma não se entrega não
A energia vem do coração
E a alma não se entrega não*

*A influência dos homens bons deixou a todos ver
Que a omissão total ou não
Deixa os seus valores longe de você
Então despreza a flor zulu
Sonha em ser pop na zona sul
Por favor não entenda assim
Procure o seu valor ou será o seu fim*

*Por isso corres pelo mundo sem jamais se encontrar
Procura as vias do passado no espelho mas não vê*

*Que apesar de ter criado o toque do agogô
Fica de fora dos cordões do carnaval de Salvador*

Natiruts. Palmares 1999.

*Meu pai sempre me dizia, meu filho tome cuidado
Quando eu penso no futuro, não esqueço o meu passado.*

Paulinho da Viola. Dança da Solidão.

REFLEXÕES

Realizando um trabalho de uma disciplina, ministrada pela Prof^a Nane Albuquerque, no curso de Comunicação Social, intitulado “Acarajé com Catchup”, onde deveríamos escolher um objeto cultural que estava sofrendo alterações devido à globalização, escolhi esse tema de pesquisa. Estar entrevistando as baianas na cidade de Ilhéus e ver que já quase nenhuma usava roupas características e que muitas denominavam seu principal produto como acarajé de cristão ou evangélico foi um desafio. Sempre me encantou a cultura afro e sempre tive muita curiosidade e respeito pelo candomblé e me pareceu assustador que as pessoas que comessem esses acarajés me falassem que não comiam acarajé de baianas vestidas porque eram “coisa do diabo” e “tinham macumba”. Escrevi minha Monografia de Conclusão de curso sobre as alterações pelas quais passou o traje da baiana de acarajé. Mas ficou a vontade de voltar a escrever sobre o tema, aprofundando mais um pouco a questão histórica, que me interessava conhecer, especialmente sua forte ligação com o candomblé. Aqui está o resultado da minha curiosidade e esforço. E, embora saiba que não abrange tudo aquilo que eu gostaria ou poderia ter colocado, espero deixar uma contribuição a respeito do tema.

Muitas foram as reflexões que fiz nesse tempo de pesquisa. Uma delas conto a seguir e passou através de uma janela de ônibus, na estrada que liga Ilhéus a Itabuna. Por aí, por onde têm que passar todos aqueles que se dirigem à UESC, perto do Banco da Vitória (antigo Engenho da Vitória, onde viveram muitos escravos), observei barracas que vendem frutos típicos da região. São enormes jacas (duras e moles), cacau, coco (verde e seco), dentre outras coisas. Adornadas com folhas e frutos secos daí, a sua linda apresentação atraiu meu olhar. Fez-me pensar em como também deve chamar a atenção dos turistas que passam por aí, para quem essa frutas e folhas são “exóticas”. E então passei à reflexão de como é simples exibir algo exótico, desde que não esteja relacionado com os seres humanos ou, por outra ótica, com aquilo que se costuma entender como social ou, mais especificamente, cultural, já que comumente se entende este último termo como algo sempre ligado ao ser humano. Esse típico pode ser usado e analisado sem culpas, sem julgamentos. Já quando esse “exótico” está

diretamente relacionado às pessoas e seus hábitos e costumes, estes são continuamente alterados, (re)significados e, por aí passam todas as discussões relacionadas ao exótico no turismo, e aos pontos positivos e negativos desta exposição planejada. O que quero dizer aqui é que, à vista grossa, tudo o que é imaterial é alterado mais facilmente que aquilo que é material. Entretanto, embora este fosse um resumo de minhas primeiras reflexões sobre o tema, depois pude perceber que o material também se poderia alterar por fatores externos.

Geralmente quando pensamos em turismo, o exemplo de patrimônio material que nos vem à cabeça é arquitetônico. Participando em uma jornada para o estudo de bens culturais, percebi que muitos outros bens materiais podem relacionar-se com o turismo e sofrer, assim como os bens imateriais, influências externas. Estas podem ser dos mais diversos tipos. Podemos citar a pintura destrutiva que acontece com pedras de locais tombados como patrimônio — a famosa pixação. Esses locais também sofrem outras influências não muito fáceis de imaginar, como o aparecimento de determinadas plantas que são introduzidas sem planejamento, já que crescem a partir das sementes. Assistindo às apresentações sobre temas como esse, sítios arqueológicos ou conservação de obras de arte e livros, me dei conta de que, em realidade, todas as discussões passam pelo mesmo ponto. E, ao mesmo tempo que vi com outros olhos outras formas de cultura e de turismo, notei que esse ponto que pelo qual perpassam as discussões é a conservação.

Aí está toda a essência da concordância ou das divergências de todo pesquisador. E quais são os bens mais importantes? Que deve ser tombado? Quem escolhe? Considerando o passado, que escolhemos como antigo? Perguntas de velhas discussões sem novas respostas. E escutar muitas pessoas desde seus pontos de vista falarem sobre sua idéia de conservação — ainda quando não usavam essa palavra — me fez voltar a refletir sobre o eixo central desta dissertação: conservar ou não as baianas de acarajé? Por aí passaram sempre todos os meus questionamentos sobre as vantagens e desvantagens das leis de cultura e turismo que influenciam essas mulheres, as transformações pelas quais passaram, os motivos etc. E de fora (para dentro) pude ver minha própria postura egoísta de pesquisadora — confirmando aquilo de que já desconfiava — de cometer o erro principal que creio que pode cometer um pesquisador, que foi, em meu caso, olhar as baianas de acarajé não como pessoas, indivíduos (portanto com identidades), mas antes como “objetos” de pesquisa. Parece que o maior medo daquele que está investigando algo é que haja mudanças que prejudiquem a pesquisa em andamento ou o trabalho que realiza. Mas, quando se trata de pessoas como ele mesmo, que

passam por constantes mudanças, não há muita segurança em relação a isso. E, muito antes de García Canclini, Heráclito já dizia (e Otávio também) que um homem nunca se banha duas vezes num mesmo rio. Contam que um de seus discípulos lhe disse que nem mesmo uma só vez, já que, enquanto se banha, o rio corre.

SUMÁRIO

Resumo	xii
Resumen	xiii
Abstract	xiv
Lista de Figuras	xv
INTRODUÇÃO	1
1. CAPÍTULO I: O PRINCÍPIO E OS FINS.....	14
1.1. As negras de ganho	17
1.2. O akarã de lansã	30
2. CAPÍTULO II: A BAIANA COMO SÍMBOLO IDENTITÁRIO DA BAHIA	41
2.1. A baiana-de-acarajé	44
2.2. No tabuleiro da baiana tem	61
3. CAPÍTULO III: A APROPRIAÇÃO DA BAIANA PELO TURISMO	80
3.1. O turismo e a identidade da baiana-de-acarajé	82
3.2. A baiana-de-acarajé e as políticas públicas do Estado da Bahia	93
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	116
REFERÊNCIAS	122
APÊNDICES	128
ANEXOS	181
GLOSSÁRIO.....	197

A BAIANA-DE-ACARAJÉ COMO SÍMBOLO IDENTITÁRIO DA BAHIA E SUA APROPRIAÇÃO PELO TURISMO

Autora: Noeme Maria Passos Xavier

Orientadora: Profª Drª. Maria de Lourdes Netto Simões

RESUMO

Esta dissertação trata das baianas-de-acarajé de Salvador, Bahia. Símbolos desse Estado, elas são mulheres que vendem o acarajé, parte da sua gastronomia típica. O trabalho analisa as negras de ganho ou vendeiras, verificando sua origem histórica de africanas ou descendentes, que trouxeram esse ofício com o processo de escravidão; e a questão religiosa, com os rituais que envolvem o acarajé e sua venda. Focando a construção identitária e a sua relação com o turismo, discute as mudanças pelas quais têm passado, através dos processos de resignificação, hibridização e secularização, e como a apropriação de sua imagem pelo turismo contribuiu nesse sentido. Conclui que o turismo não é o único fator que gera alterações. Essas vêm ocorrendo há muito tempo e seguirão, como parte das transformações pelas quais passa a cultura.

Palavras-chave: baianas-de-acarajé; Bahia; cultura; políticas públicas; turismo.

**LA BAIANA-DE-ACARAJÉ COMO SÍMBOLO DE IDENTIDAD DE BAHIA Y SU
APROPRIACIÓN POR EL TURISMO**

Autora: Noeme Maria Passos Xavier

Directora: Profª Drª. Maria de Lourdes Netto Simões

RESUMEN

Esta disertación trata de las baianas-de-acarajé de Salvador, Bahia. Símbolos de ese Estado, ellas son mujeres que venden el acarajé, parte de su gastronomía típica. El trabajo analiza las negras de ganho o venderas, verificando su origen histórico de africanas o descendientes, que trajeron ese oficio con el proceso de esclavitud; y la cuestión religiosa, con los rituales que envuelven el acarajé y su venta. Focalizando en la construcción de identidad y su relación con el turismo, este trabajo discute los cambios que han pasado, a través de los procesos de resignificación, hibridización y secularización, y como la apropiación de su imagen por el turismo contribuyó en ese sentido. Concluye que el turismo no es el único factor que genera alteraciones. Esas vienen ocurriendo hace mucho tiempo y seguirán, como parte de las transformaciones por las cuales pasa la cultura.

Palabras-clave: baianas-de-acarajé; Bahia; cultura; políticas públicas; turismo

**THE BAIANA-DE-ACARAJÉ AS A IDENTITARY SYMBOL OF BAHIA AND ITS
APPROPRIATION BY THE TOURISM**

Author: Noeme Maria Passos Xavier

Advisor: Prof^a Dr^a. Maria de Lourdes Netto Simões

ABSTRACT

The aim of this thesis are the baianas-de-acarajé of Salvador, Bahia. Symbols of this State, they are women that sell the acarajé, part of its typical gastronomy. The work analyzes the negras de ganho or vendors, verifying on their historical origin of African or descendents, that brought this labor with the process of slaving; and the religious question, with the rituals that involve the acarajé and its sale. Focusing on the identitary construction and its relation with tourism, discuss the changes which they passed by, through processes of resignification, hibridization and secularization, and how the appropriation of their image by tourism contributed in this way. Concludes that tourism isn't the only factor that generates the modifications. These have been occurring since a long time and will keep on, as part of the transformations by which pass the culture.

Key-words: baianas-de-acarajé; Bahia; culture; public policies; tourism

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa do Brasil, com o Estado da Bahia.....	9
Figura 2: Salvador. Foto área	9
Figura 3: Mapa dos bairros de Salvador.....	10
Figura 4: O Pelourinho em 1900.....	18
Figura 5: O Pelourinho em 2006.....	18
Figura 6: Vendedores.....	20
Figura 7: Vendedores.....	20
Figura 8: Tabela de ocupações de libertas na freguesia de Santana.....	22
Figura 9: Debret. Negras vendedoras de angu. 1834-1839.....	26
Figura 10: Debret. Refrescos. Lago do Paço. 1834-1839.....	27
Figura 11: Vendedoras.....	28
Figura 12: Vendedoras.....	28
Figura 13: Xangô.....	33
Figura 14: Iansã.....	33
Figura 15: Iansã, em seu traje ritual.....	34
Figura 16: Iansã, em seu traje ritual.....	34
Figura 17: Acarajés fritando. Rio Vermelho.....	37
Figura 18: Oferenda (milho branco), sob o tabuleiro. Acarajé da Dinha, Rio Vermelho.....	37
Figura 19: Pedra de ralar. Memorial da Baiana, Salvador, Bahia.....	47
Figura 20: Largo de Sant'Ana, Rio Vermelho, com o Acarajé da Dinha.....	47
Figura 21: Baiana-de-acarajé do Largo de Amaralina.....	49
Figura 22: Ponto coberto por sombreiro. Largo de Amaralina.....	49

Figura 23: Cau, filha de Dinha. Largo de Sant'Ana, Rio Vermelho.....	51
Figura 24: Ponto de venda de Cau. Largo de Sant'Ana, Rio Vermelho.....	51
Figura 25: Ponto de venda, com ajudantes. Acarajé da Dinha. Largo de Sant'Ana, Rio Vermelho.....	52
Figura 26: Ponto de venda, com ajudantes. Acarajé da Dinha. Largo de Sant'Ana, Rio Vermelho.....	52
Figura 27: Tabuleiros com Arruda, Largo de Amaralina.....	53
Figura 28: Tabuleiros com Arruda, Largo de Amaralina.....	53
Figura 29: Fogareiro a gás. Largo de Amaralina.....	54
Figura 30: Fogareiro a gás. Largo de Amaralina.....	54
Figura 31: Fogareiro a carvão. Largo de Amaralina.....	54
Figura 32: Tabuleiros à maneira tradicional. Memorial da Baiana	54
Figura 33: Rio Vermelho. (Salvador, Brésil). 02.02.1947. Pierre Verger.....	55
Figura 34: Ouidah. (Bénin). 1948-1979. Pierre Verger.....	55
Figura 35: Negras do Rio de Janeiro. Rugendas.....	57
Figura 36: Negra e Negro da Bahia. Rugendas.....	57
Figura 37: Escrava do Rio de Janeiro. Julião.....	57
Figura 38: Traje da Baiana-de-acarajé.....	59
Figura 39: Tabuleiro de alumínio e vidro. Largo De Amaralina.....	64
Figura 40: Baiana-de-acarajé com tabuleiro de madeira. Praça da Sé, Pelourinho.....	65
Figura 41: Baiana-de-acarajé com tabuleiro de madeira. Itapuã.....	65
xvi	
Figura 42: Tabuleiro de madeira. Largo de Amaralina.....	66
Figura 43: Embalagem Vatapá em pó.....	67

Figura 44: Baiana-de-acarajé preparando os bolinhos com a massa. Rio Vermelho.....	68
Figura 45: Acarajés sendo frito no Azeite de dendê. Acarajé da Dinha. Rio Vermelho.....	71
Figura 46: Acarajés sendo frito no Azeite de dendê. Acarajé da Dinha. Rio Vermelho.	71
Figura 47: Acarajés sendo retirados, já prontos. Acarajé da Dinha. Rio Vermelho.....	71
Figura 48: Abará sendo servido. Largo de Amaralina.....	72
Figura 49: Vatapá. Largo de Amaralina.....	73
Figura 50: Vatapá. Largo de Amaralina.....	73
Figura 51: Caruru. Largo de Amaralina.....	73
Figura 52: Tabuleiro completo. Itapuã.	75
Figura 53: Cocadas branca (de coco) e de amendoim. Largo de Amaralina e Itapuã.....	76
Figura 54: Cocadas branca (de coco) e de amendoim. Largo de Amaralina e Itapuã.....	76
Figura 55: Queijada. Largo de Amaralina.....	76
Figura 56: Bolinhos de estudante e cocada-puxa. Largo de Amaralina.....	77
Figura 57: Bolinhos de estudante. Itapuã.....	77
Figura 58: Peixe frito e passarinha. Itapuã.....	77
Figura 59: Passarinha. Itapuã.....	78
Figura 60: Doce de tamarindo. Largo de Amaralina.....	79
Figura 61: Doce de tamarindo. Largo de Amaralina.....	79
Figura 62: Cuscuz de tapioca. Largo de Amaralina.....	79

Figura 63: Rita Santos dos Santos, Vice-Presidente da ABAM	179
Figura 64: Leda Marques, Presidente da ABAM, e outra baiana-de-acarajé da ABAM.....	179
Figura 65: Hilda Anunciação. Terreiro de Jesus.....	179
Figura 66: Valdicéa de Oliveira Santos. Praça da Sé.....	179
Figura 67: Raimunda de Oliveira. Largo de Amaralina.....	179
Figura 68: Jaciara Souza (Sissi). Largo de Amaralina.....	179
Figura 69: Jaciara Souza (Sissi). Largo de Amaralina.....	180
Figura 70: Largo de Amaralina.....	180
Figura 71: Gregório. Shopping Barra.....	180
Figura 72: Maria Santos da Hora. Itapuã.....	180
Figuras 73: Baiana de Receptivo. Pelourinho.....	180
Figura 74: Baiana de Receptivo. Pelourinho.....	180
Figura 75: Cláudia de Assis (Cau). Rio Vermelho.....	181
Figura 76: Restaurante da antiga baiana-de-acarajé Dinha, no Rio Vermelho, atrás do seu antigo ponto.....	181
Figura 77: Monumento de uma baiana, no Pelourinho.....	181
Figura 78: Carteira do SESP.....	181
Figura 79: Marcas étnicas	194
Figura 80: Negros brasileiros, segundo Rugendas.....	195
Figura 81: Mapa de rotas de navegação.....	196
Figura 82: Disposição dos escravos no interior de um navio negreiro.....	197

INTRODUÇÃO

Quando importante para a economia de uma região ou um país, o turismo torna-se um poderoso elemento de modificação da estrutura social da comunidade anfitriã, refletindo na identidade do grupo: nas manifestações de sua tradição cultural ou agindo sobre os seus valores sociais e sobre os seus comportamentos. Nesse contexto, as baianas estão, hoje, presentes do carnaval aos acontecimentos políticos, sendo personagens comuns em folderes de turismo. Atualmente, possuem uma associação representativa, a Associação das Baianas de Acarajé e Mingau (ABAM), que faz parcerias com órgãos como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), proporcionando cursos para a confecção das roupas, atendimento aos clientes e higiene alimentar. Além disso, a manutenção ou não de determinados hábitos — antes uma “obrigação” religiosa — passou a ser regulamentada por uma lei municipal, que determina as regras, na cidade de Salvador, desde o vestir até a distância entre os pontos de venda. E, à medida que o acarajé tornou-se um bom investimento, pessoas fora dos padrões anteriores começaram a vender o “bolinho dos deuses”.

O ofício da baiana-de-acarajé foi tombado como patrimônio cultural imaterial, colocando-a ainda mais sob o olhar da mídia, podendo receber, inclusive, selo de qualidade e gerando um projeto de fogão movido à energia solar — o acaraSol. Entretanto, ao que parece, o tombamento não conseguiu impedir o processo de secularização pelo qual tem passado, que caracteriza um outro processo — o de ressignificação dos aspectos em torno desse ofício. Esse processo de ressignificação já vem se formando ao longo do tempo, por influência de vários aspectos, como a mídia (desde Carmen Miranda) a música a literatura e, mais recentemente, o mercado e o turismo. As políticas de turismo no Estado de Bahia apropriaram-se da simbologia em torno da imagem dessas mulheres e as põem no centro de um processo cultural de ressignificação, transformando-as em parte inseparável do “produto” Bahia, articulando o imaginário social local sobre pessoas, tradição e cultura.

Sobre os aspectos culturais do turismo, nos fala Joana Magalhães (2003), relacionando as práticas de cultura e turismo da cidade de Ilhéus. Embora seu enfoque seja nas políticas de turismo no município, ela comenta a viagem como forma de (re)conhecer e observar as (re)significações daquelas cidades, antes visitadas através da leitura, onde se estabelecem ligações entre o imaginário e o real. Imaginação essa que navega entre o seu lugar de origem e o lugar para onde se imagina poder estar.

Passando aos aspectos sociais e econômicos em torno da baiana-de-acarajé, Tânia Dias (1997), em sua dissertação de Mestrado, fala sobre a organização baiana-de- acarajé, que trata como um empreendimento familiar, sendo reflexo da estrutura da própria organização familiar afro-baiana herdada do candomblé, inserida como elemento da paisagem urbana da cidade de Salvador. A autora analisa a baiana-deacarajé nos seus aspectos organizativos e de gestão, tendo em vista as suas peculiaridades que são, segundo ela, principalmente decorrentes da absorção dos traços culturais das suas origens étnicas. De acordo com Dias, essa organização

familiar passa, ao longo deste século, por transformações que a mantêm contemporânea sem, contudo, perder a sua identidade, criando inclusão econômica para uma parcela de excluídos. Ainda sobre aspectos econômicos em torno da baiana-de-acarajé, Karla Melo (2002) aborda os aspectos sócio-econômicos envolvendo as baianas-de-acarajé de Ilhéus, Bahia, onde considera que, a partir da década de 90, houve um crescimento no setor informal devido à queda do emprego formal, e onde se inserem, segundo ela, essas mulheres.

Outros trabalhos foram encontrados, que geralmente se referiam não exatamente às baianas-de-acarajé, mas a aspectos relacionados a elas, como as negras de ganho (origens), aspectos econômicos, ou ainda sobre o contexto onde estão inseridas, quando tratavam da baianidade ou políticas públicas da Bahia. Todo esse contexto foi percebido quando, em trabalho anterior (XAVIER, 2003), estudamos as alterações de significado da roupa da baiana, o seu processo de secularização. Pareceu-nos que havia espaço para a abordagem deste tema mais profundamente e isso fortaleceu a justificativa desta pesquisa.

Tendo em conta o cenário apresentado e a escassez da bibliografia sobre o assunto, interessou-nos analisar a baiana-de-acarajé como símbolo identitário da Bahia, verificando a sua apropriação pelo turismo e observando o seu lugar atual, entre a tradição e o mercado. Nesse sentido, investigamos as suas características — origens e ressignificações; e discutimos como as políticas públicas de turismo, no Estado da Bahia, se apropriam da imagem das referidas baianas.

Para a realização de tais discussões, partimos do princípio de que a cultura e a identidade não podem ser estáticas. Consideramos, a princípio, a cultura como mais do que simplesmente um conjunto de práticas, crenças, símbolos, objetos, valores e costumes; decorrente de um processo permanente de construção simbólica, que necessita muita argumentação e debate sobre representações do mundo que uma sociedade faz de si mesma (ALMEIDA, 2000, p. 8). E, ainda, como sendo aqueles sistemas entrelaçados de símbolos significativos, interpretados,

nos quais o homem encontra sentido para os acontecimentos, (GEERTZ, 1989); como uma dimensão do processo social, da vida de uma sociedade, que não se refere apenas ao conjunto de práticas e concepções, mas se refere a todos os aspectos da vida social (SANTOS, 1996).

A essas idéias, acrescentamos a de cultura como recurso (YÚDICE, 2004), onde a cultura é legitimada a partir da sua utilidade. Esse conceito fundamentou-nos para compreender a apropriação das baianas-de-acarajé pelo turismo. Nessa perspectiva, é cobrada da cultura a sua legitimidade e deslocada outras interpretações da mesma, não tendo, essa, mais valor transcendente nem operando como uma manifestação da criatividade popular. Passa, entretanto, a ser o meio de legitimação para o crescimento econômico e o desenvolvimento urbano, e até fonte de empregos. O papel da cultura se expande a âmbitos estranhos a ela para afetar espaços políticos e econômicos. Desse modo, o sentido da cultura adquire significações muito diferentes das tradicionais, seja por seus conteúdos, a distinção que propõe o estilo de vida. Por esse foco, a cultura serve como ferramenta de transformação econômica, política e social, o que contribui a seu maior protagonismo.

Também foi base para nossa pesquisa a idéia de culturas nacionais (HALL, 2004), que são compostas não apenas por instituições culturais, mas também por símbolos e representações; são discursos, modos de construir sentidos que influem e organizam, além de nossas ações, a concepção que temos de nós mesmos. Ao produzir sentidos sobre a nação, sentidos com os quais podemos identificar-nos, constroem identidades; “esses sentidos estão contidos nas estórias que são contadas sobre a nação, memórias que conectam seu presente com seu passado e imagens que dela são construídas. [...] a identidade nacional é uma comunidade imaginada” (HALL, 2004, p. 53). Nestas idéias que se formam e se reproduzem, são enfatizadas as origens, a continuidade, a tradição e a intemporalidade.

A esses conceitos, acrescentamos o pensamento de Néstor García Canclini (1999) sobre a identidade — que nos pareceu relevante para pensar as relações cada vez mais freqüentes

entre culturas, que o turismo ajuda a incrementar — como uma construção que é narrada, criada, retomada, redimensionada e dinamizada em diferentes circuitos de produção, desde espaços de interação face a face e de transmissão oral de saberes e experiências, até o domínio das mensagens midiáticas.

Complementando tal compreensão, as identidades foram ainda abordadas enquanto identidades culturais (HALL, 2004), “aqueles aspectos de nossas identidades que surgem de nosso ‘pertencimento’ a culturas étnicas, raciais, lingüísticas, religiosas e, sobretudo, nacionais” (Idem, p. 8). Ou seja, as identidades que emergem em todos os lugares; não são fixas, mas que estão em transição, suspensas entre diferentes posições, que se apropriam de recursos de diferentes tradições culturais e são produto de complicados cruzamentos e misturas culturais muito comuns num mundo globalizado.

Ao analisar essas misturas entre elementos, usamos o conceito de hibridização, entendendo esse termo como “processos sócio-culturais nos quais estruturas ou práticas discretas, que existiam de maneira separada, se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas” (GARCIA CANCLINI, 2003, p. 20).

Para subsidiar nossas reflexões sobre como têm sido alterados os aspectos tradicionais do ofício da baiana-de-acarajé, também tomamos o conceito de tradições inventadas, um conjunto de práticas, de natureza ritual ou simbólica, que buscam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, implicando continuidade com um passado histórico adequado (HOBSBAWM e RANGER, 1983, p. 1). Assim, pudemos notar que uma grande parte ou determinados aspectos de algo que é considerado tradicional, são, muitas vezes, de origem bastante recente e, algumas vezes, inventadas. Consideramos também que, mesmo quando se inventa uma tradição, acontecem processos de formalização e ritualização, que se caracterizam por referir-se ao passado, mesmo que seja somente pela imposição da repetição (GARCIA CANCLINI, 1998).

Utilizamos o conceito de turismo da Organização Mundial de Turismo – OMT, que o define como o conjunto de atividades que as pessoas realizam durante suas viagens e estadias em lugares distintos a seu entorno habitual por um período de tempo inferior a um ano, com fins de lazer, negócios e outros motivos não relacionados com o exercício de uma atividade remunerada no lugar visitado (CUENTA SATÉLITE DE TURISMO, 2001, p. 14, 39). E também como “o deslocamento para fora do local de residência por período superior a 24 horas e inferior a 60 dias, motivado por razões não-econômicas” (FERNANDES e COELHO, 2002, p. 19).

Como sujeito da pesquisa, foi escolhida a categoria baianas-de-acarajé. Assim, não interessou ao estudo as baianas de rua que não vendem acarajé — conhecidas como “de receptivo” — e nem os vendedores de acarajé que não vestem os trajes típicos; tampouco tratamos das mulheres nascidas na Bahia — adjetivadas de baianas. Por esse motivo, usaremos a expressão baiana-de-acarajé (ou baianas-deacarajé), assim, como substantivo composto. O neologismo parece-nos apropriado, já que categoriza as mesmas; até porque, na acepção em causa, a significação é sempre composta.

A escolha da cidade de Salvador como universo da pesquisa, dentre as demais cidades baianas, deveu-se por ser na capital onde ocorre o maior fluxo de turistas; onde está concentrado o maior número de baianas-de-acarajé; por lá haver uma ABAM; e, finalmente, por, naquela cidade, o ofício das baianas-de-acarajé estar regulamentado pelo Decreto Municipal Nº 12.175/19981. Outro dado relevante na escolha foi o fato de o Relatório de Tombamento do Ofício da Baiana de Acarajé, feito pelo IPHAN — Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional — se referir apenas às baianas-de-acarajé de Salvador. Além disso, as políticas de cultura do Estado da Bahia praticamente “resumem” a Bahia à capital.

A cidade de Salvador, localizada no Estado da Bahia, no Brasil, é um lindo exemplo de pluralidade, onde vários mundos disputam um mesmo espaço na construção de uma

identidade comum e, ao mesmo tempo, diferenciada. Comum, quando se sentem parte de uma comunidade — baianidade — dos baianos. E dizemos que é ao mesmo tempo diferenciada porque essa comunidade imaginada os destacaria do outro grupo do qual “fazem parte” — os brasileiros. Sua inscrição no mundo do turismo e do consumo planejou sua imagem com base no marketing, tornando visível, ainda que aparentemente, uma convivência harmônica entre elementos da cultura tradicional (com a espetacularização) e signos de modernidade. Salvador é a capital do Estado. Tem área de 706,8 km² e está situada na Microrregião de Salvador. É a terceira cidade mais populosa do Brasil, com 2.714.018 habitantes, de acordo com a estimativa de 2006 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística — IBGE, ficando apenas depois de São Paulo e Rio de Janeiro (IBGE, 2006).



Figura 1: Mapa do Brasil, com o estado da Bahia marcado em vermelho.
Fonte: Wikipedia, 2007.

¹ Alterado pelo Decreto Nº 12.467/99, de 11 de novembro de 1999.



Figura 2: Salvador. Foto área.
Fonte: JCDecaux.

O estudo foi do tipo exploratório e, na recolha dos dados, realizamos entrevistas semi-estruturadas, utilizando formulário pré-codificado (DENCKER, 1998: p. 142), cujo modelo está disponível (Apêndice A). As fotografias foram importantes para o registro de aspectos que não poderiam ser obtidos através das entrevistas. Por essa razão, quase em sua totalidade, foram tomadas durante as mesmas, quando também realizamos algumas filmagens. Assim, nas legendas, referimos somente as fontes daquelas que não foram de nossa autoria.

A amostragem foi feita por cotas (DENCKER, 1998: p. 179), entrevistando baianasde-acarajé dos bairros: Piatã, Itapoã, Rio Vermelho, Amaralina, Pelourinho e Barra, que foram escolhidos por terem sido utilizados na pesquisa do relatório de tombamento do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional — IPHAN, além de serem bairros que têm grande valor histórico para a cidade de Salvador e apresentarem grande frequência turística.



Figura 3: Mapa dos bairros de Salvador.
 Fonte: SEPLAM.

Foram entrevistadas oito baianas-de-acarajé. Além disso, entrevistamos: Gregório dos Santos Bastos, um baiano, que tem seu ponto localizado no bairro de Brotas (Barra), em frente ao Shopping Barra, pelo fato de ser homem e evangélico; e a Vice-presidente da ABAM, Rita dos Santos, para investigar dados da Associação, além de conhecer sua visão sobre as alterações, a lei e o tombamento. Foram encontradas algumas dificuldades nas entrevistas, já que muitas baianas-de-acarajé se negavam a fornecer dados pessoais e muitas delas alegavam que muitas pessoas vinham perguntar coisas e não se fazia nada por elas. Algumas também se negaram a dar entrevistas. Finalmente, para investigar a ligação do ofício da baiana com o candomblé, realizamos entrevistas com o babalorixá e pesquisador Ruy Póvoas, sobre a cultura religiosa do candomblé.

A pesquisa pretendeu uma abordagem qualitativa, o que permitiu a adoção de novos enfoques durante o trabalho; não se ateve à enumeração e utilização de meios estatísticos para tratamento dos dados. Realizamos análise interpretativa das entrevistas, especialmente com

relação à localização dos pontos e à maneira como se apresentavam visualmente as baiana-de-acarajé.

A dificuldade que tivemos de encontrar fontes bibliográficas sobre o tema, potencializou a contribuição que nos foi dada pelo babalorixá Ruy Povoas. Devido à sua relevância, a entrevista foi transformada em texto (revisado pelo entrevistado), que utilizamos na pesquisa. Pelas razões expostas, as referências das citações relativas a Póvoas, seguiram o sistema autor-data, adotado neste texto dissertativo. Vale também esclarecer que usamos, em alguns momentos, o recurso do apud, devido à falta de acesso a algumas fontes primárias, de maneira geral pela antiguidade dos livros. No entanto, pareceu-nos importante mencionar as referências dessas fontes (em notas), sempre que tivemos as informações, como forma de propiciar ao leitor mais esse dado.

A dissertação foi estruturada em três capítulos, que tentamos ordenar a partir dos nossos objetivos, partindo das origens (parte histórica), passando por situar a baiana de acarajé e os aspectos relacionados ao seu trabalho (ponto, produtos, etc) até chegar na sua apropriação pelo turismo, abordando as políticas públicas e a situação que ocupam hoje. Tentamos fazer a trajetória levando o tema desde a tradição até o mercado. Assim, no primeiro capítulo, O Princípio e os Fins, pretendemos demonstrar a origem do ofício da baiana-de-acarajé, passando pelas negras de ganho, assunto tratado no primeiro item e contando suas origens religiosas, com um item sobre o akará de Iansã.

O segundo capítulo, A Baiana-de-acarajé como Símbolo Identitário da Bahia, foi estruturado no sentido de identificar as características dessas mulheres em foco, agora no tempo presente, demonstrando seu lugar de símbolo e apresentando aspectos de seu ofício.

No último capítulo, A Apropriação da Baiana-de-acarajé pelo Turismo, discutimos como as políticas públicas de turismo do Estado da Bahia se apropriam dessas mulheres, comentando as políticas atuais e de que maneira estão sujeitas às mesmas.

Ao texto dissertativo foi acrescentado um Glossário, que construímos com os termos que foram usados no corpo do texto, relacionados ao candomblé e, outros, que dizem respeito ao tema.

Os Apêndices compreendem o material desenvolvido durante a realização da pesquisa: Questionários das entrevistas (Apêndice A), Entrevista com Ruy Póvoas (Apêndice B), um cronograma dos acontecimentos relacionados à escravidão (Apêndice C) as entrevistas feitas com as baianas-de-acarajé e a vice-presidente da ABAM (Apêndice D) as fotografias significativas para o tema, que registramos durante a pesquisa, mas que não integraram o corpo deste texto (Apêndice E).

Os Anexos, que complementam o material que compõe esta dissertação, têm objetivo ilustrativo em torno do tema: o Cordel Akará-jé: o mesmo que comer fogo (Anexo A), uma estória sobre Iansã (Anexo B), relatos do escravo Mahommah Baquaqua (Anexo C), imagens de diferentes negros que chegaram ao Brasil, de Rugendas (Anexo D), mapa de rotas de navegação do tráfico de escravos, no Oceano Atlântico (Anexo E) e uma imagem de como era feita a disposição dos escravos nos navios negreiros (Anexo F). A pesquisa buscou afirmar a hipótese de que o ofício da baiana-de-acarajé foi e está sendo ressignificado devido a aspectos econômicos e turísticos.

CAPITULO I — O PRINCÍPIO E OS FINS

Por isso corre pelo mundo sem jamais se encontrar

Procura as vias do passado no espelho mas não vê

E apesar de ter criado o toque do agogô

Fica de fora dos cordões do carnaval de salvador.

Natiruts

Talvez um turista tenha mais visão daquilo que acontece em Salvador com relação aos negros do que alguém que já acostumou os olhos à sua enorme presença naquela cidade. Desde os mais antigos relatos, já estava presente a perplexidade e o encantamento diante de negritude tão forte. Com o processo de escravidão, os negros trazidos para o Brasil (e aos outros lugares para onde foram levados) foram covarde e fortemente violentados em todos os seus direitos, inclusive em manter suas culturas de origem, seus modos de viver. E dizemos suas culturas porque não havia uma só etnia.

Ainda que a classificação geral usada fosse “negros”, os indivíduos trazidos para o Brasil eram provenientes de várias tribos de África, portanto nem sempre compartilhavam maneiras de ver o mundo, diferindo em características físicas, religiosas, sociais. Em entrevista concedida em dezembro de 2006 especialmente para esta pesquisa, o babalorixá Ruy Póvoas afirmou que para o Brasil “não veio apenas o povo de uma determinada tribo, mas também a elite da tribo: a família real, a casta de sacerdotes, os artistas, as pessoas de renome da tribo”. E, apesar da perseguição e repressão que sofreram, influenciaram fortemente a religião, música, dança, alimentação, a língua. Inclusive, graças a essa

perseguição, a partir da segunda metade do século XIX, brancos e mestiços começaram a participar da estrutura organizacional dos terreiros, como os ogãs honoríficos, nos candomblés baianos, que foi uma das maneiras encontradas por essas comunidades para adquirir respeitabilidade e proteger-se da repressão policial.

Ao serem juntados num mesmo navio, como se fossem um único produto de exportação, o processo da dinâmica da identidade dos negros acelerou-se uma vez que, como sabemos, as vivências ampliam o repertório de concepções sobre a vida, o mundo e a existência. Talvez naqueles navios “negreiros” e nas senzalas, os africanos tenham começado a vivenciar um processo que podemos chamar de sincretismo¹ ou ainda usar os conceitos de García Canclini de hibridização. Segundo Ortiz (1994, p.95), a ideologia do sincretismo exprime um universo sem contradições. Concordamos com Moura (1989), acreditando que esse termo expressa não uma incorporação da religião negra à católica, mas a estratégia encontrada pelos negros para sutilmente camuflar seus deuses, preservando-os da imposição religiosa. Assim, para manter o culto, os adeptos foram obrigados a ocultar suas crenças, sofreram perseguições e, em uma época, até era crime essa prática religiosa.

A luta dos escravos pela liberdade teve diferentes maneiras de se expressar, como revoltar-se, fugir ou armar quilombos. Entretanto, alguns conseguiam ser alforriados e, uma vez libertos, esses trabalhadores negros exerciam muitas profissões, como artesãos, mestres-de-obras, alfaiates, barbeiros, carpinteiros, marceneiros, joalheiros, dentre outras.

Uma dessas profissões foi a de vendedores, onde, seguindo uma tradição africana

¹ Alguns autores usam esse termo referindo-se à religião. Aqui neste trabalho o consideramos, no caso do candomblé, como uma estratégia que os negros encontraram para proteger sua cultura.

(ALBUQUERQUE e FRAGA FILHO, 2006, p.152), muitas escravas atuavam no pequeno comércio vendendo variados gêneros. Essas mulheres ficaram conhecidas como negras de ganho ou vendeiras, e muitas delas acumularam dinheiro para sua alforria através desse comércio de verduras, frutas, peixes, carnes e doces. Elas são o princípio de tudo, junto com o akará, “ancestral” do acarajé, nascido nos terreiros. Os fins desse ofício de baiana-de-acarajé vamos ver ao longo do nosso trabalho.

1.1. As negras de ganho

As baianas levam seus tabuleiros com comida e frutas num equilíbrio impossível!

[...] Quatro mulatos fortes levam um piano, outro um caixão de defuntos

[...] O povo continua levando a Bahia na cabeça

Robert Avé-Lallemant

Antes mesmo de ser fundada a cidade, a região de Salvador já era habitada; isso remonta a 1510, quando do naufrágio do navio francês, no qual estava Diogo Álvares, o Caramuru. Em 1534, foi fundada a capela em louvor a Nossa Senhora da Graça, porque ali viviam Diogo Álvares e sua esposa, a índia Catarina Paraguaçu. Em 1536, chegou na região o primeiro donatário, Francisco Pereira Coutinho, que recebeu capitania hereditária de El-Rei Dom João III e fundou o Arraial do Pereira, nas imediações onde hoje está a Ladeira da Barra.

Em 29 de março de 1549, chegaram Tomé de Sousa e sua comitiva, para cumprir ordens do rei de Portugal de fundar uma cidade-fortaleza, que se chamaria São Salvador. Assim nasceu Salvador, já como cidade e capital, sem nunca ter sido província. A cidade foi capital e sede da administração colonial do Brasil até o ano de 1763, quando a sede do vice-reino foi transferida para o Rio de Janeiro.



Figura 4: O Pelourinho em 1900.
Fonte: Wkipedia.



Figura 5: O Pelourinho em 2006.
Fonte: Samory P. Santos (Wikipedia).

Os primeiros escravos africanos que desembarcaram nos portos soteropolitanos vieram, a partir de 1550, da Nigéria, Angola, Senegal, Congo, Benin, Etiópia e Moçambique. Sua chegada impulsionou a cultura de cana-de-açúcar, algodão, fumo e a criação de gado, no Recôncavo. Salvador, à época, foi chamada de Roma Negra, por ser considerada a cidade de maior população negra fora da África.

Ao serem os negros desenraizados e juntados num mesmo navio, como se fossem um único produto de exportação, o processo da dinâmica das suas identidades acelerou-se, suprimindo algumas diferenças em decorrência da tentativa de sobrevivência em um mesmo espaço. Havia uma preocupação dos mercadores de escravos de, durante a compra dos negros, preferirem lotes oriundos de distintas tribos, para evitar a comunicação entre eles. Dessa maneira, em uma mesma senzala, conviviam indivíduos pertencentes a povos inimigos entre si, como, por exemplo, os haussá e os nagô (PÓVOAS, 2006).

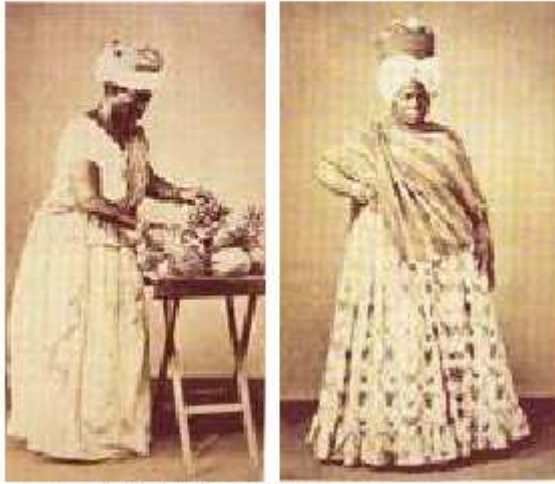
Esses africanos que aqui chegaram como escravos participaram fortemente do processo civilizatório do Brasil, ao transmitir à sociedade que se formava importantes elementos da sua cultura. Além disso, obrigados a conviver com suas diferenças, os negros começaram,

com o tempo, a buscar qualquer entendimento possível. Assim apareceu um linguajar chamado “dialeto das senzalas” — uma mistura de português com vários dialetos africanos (PÓVOAS, 2006). Vale ressaltar, ainda, o importante lugar que tiveram as danças, a religião, as artes a capoeira e a alimentação (onde entra o acarajé, junto a todas as comidas de dendê), grande legado deixado pelos africanos, especialmente à Bahia.

Estima-se que em torno de três milhões e meio de africanos foram traficados para o Brasil, sendo a metade desse número, durante os séculos XVI, XVII e XVIII. No século XVIII, o Brasil recebeu aproximadamente 1.700.000 escravos, vindos da costa ocidental, ou Costa da Mina, que enviou em torno de 600 mil escravos, e a costa centro-ocidental, Angola, que trouxe em torno de 1.100.000 escravos (SOARES, 2000, p. 71-72).

Para ser livre, o escravo necessitava uma “carta de alforria” ou “carta de liberdade”, que era escrita pelo senhor ou alguém que o representasse, era um documento que dava ao escravo a condição de liberto ou forro. Quando essa carta não era dada pelos senhores em troca de algo, o dinheiro necessário para seu pagamento podia ser conseguido através de empréstimo, herança ou doação. Mas, em geral, o escravo acumulava por anos as pequenas quantias que ganhava com serviços extras. Muitos estudos demonstram que as alforrias eram concedidas em maior número a crioulos e pardos que a africanos, e que, entre eles, as mulheres mais ainda. Segundo nos contam Albuquerque e Fraga (2006, p. 148), as vendedoras ambulantes, donas de barracas de feira e ganhadores podiam ficar com parte dos ganhos. Eram as negras de ganho.

Havia os negros de ganho, escravos que trabalhavam fora de casa, como jornaleiros, vendendo alguma coisa nos mercados ou, sobretudo, pelas ruas da cidade: água, frangos, comida e doces, louças, perfumes, tecidos e bagatelas (CUNHA, 1995, p. 32).



Figuras 6 e 7: Vendedoras.

Fonte: Cristiano Jr., www.unb.br.

Já nesse período se inicia a comercialização do acarajé pelas negras de ganho, também chamadas de negras de tabuleiro. Posteriormente tornou-se fonte de renda para os terreiros, quando as filhas de santo passaram a vender acarajé para o público (IPHAN, 2004, p. 3; ANDRÈS, 2004, p. 6).

Com efeito, as relações escravistas nas ruas de Salvador do século XIX caracterizavam-se pelo sistema de ganho. No ganho de rua, especialmente através do pequeno comércio, as mulheres negras destacavam-se no mercado de trabalho urbano. Cecília Soares aponta que havia tanto mulheres escravas colocadas no ganho por seus proprietários, como mulheres negras livres e libertas que lutavam para garantir o seu sustento e de seus filhos. As escravas ganhadeiras, como se chamavam, eram obrigadas a dar a seus senhores uma quantia previamente estabelecida, a depender de um contrato informal acertado entre as partes. O que excedesse o valor combinado era apropriado pela escrava, que podia acumular para a compra de sua liberdade ou gastar no seu dia-a-dia¹ (SOARES, 1996, p. 57).

De acordo com essa autora, de maneira geral, as regras desse jogo eram respeitadas pelos senhores, embora a legislação existente fosse omissa sobre tal assunto. Conta que somente a partir da Lei do Ventre Livre, em 1871, os escravos passaram a ter direito a acumular um pecúlio², o que veio a favorecer principalmente os escravos e escravas de ganho, que podiam, então, guardar economias graças à sua ocupação. Ainda que inseridos na economia monetária da época, não era fácil para os escravos e escravas, paralelamente, pagar a diária ou semana ao senhor. Sobre a rentabilidade, a autora afirma que variava de uma ocupação a outra, dependendo, também, de fatores como idade, saúde e habilidades pessoais (ANDRADE, 1988, p. 132).

A tabela a seguir, proveniente de um senso, apresentada por Soares (1996, p. 59), mostra os tipos de ocupação das escravas libertas, no ano de 1849, demonstrando que o ganho ocupava o terceiro lugar.

Figura 8: Tabela de ocupações de libertas na freguesia de Santana.
Fonte: SOARES, 1996. p. 59.

¹A autora sugere algumas referências acerca do tema escravos de ganho: GORENDER, Jacob. O escravismo colonial. São Paulo: Ática, 1978. p. 462; MATTOSO, Kátia. Ser Escravo no Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1982. pp. 140-143; MEZAN, Leila Algrant. O Feitor Ausente. Rio de Janeiro: Vozes, 1988. p. 49; SOARES, Luiz Carlos. "Os escravos de ganho no Rio de Janeiro do século XIX". In: Revista Brasileira de História. Nº 16, (1988). pp. 107-142; REIS, João José. Rebelião Escrava no Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1986. pp. 197-215.

² Coleção das Leis do Império do Brasil, Tomo XXXI, Parte I. Rio de Janeiro: Tipografia Imperial, 1871. pp. 197-215, artigo 4 (parágrafos 1 e 2).

Ocorriam variações quando se tratavam de mulheres libertas e suas ocupações.

Acrescenta Soares que as escravas ganhadeiras podiam residir ou não com os senhores, dependendo da vontade de ambos. Quando era permitido que vivessem fora da casa do senhor, elas se responsabilizavam por sua própria alimentação e moradia e, ainda assim, os senhores recebiam sem maiores preocupações a quantia estipulada, em dias pré-fixados.

No entanto, essa situação era interessante para essas mulheres, pois, em primeiro lugar, ainda que de certa maneira estivessem pagando por sua liberdade, por outro lado estavam mais livres de seu controle. Por outro lado, o ganho era, também, uma das principais maneiras de conquistar a alforria. Vale dizer que, embora desempenhassem a mesma função social, a situação também era diferente para as libertas e as escravas, pois no trabalho das primeiras não havia interferência dos senhores e os produtos que vendiam lhes pertenciam totalmente. Quanto ao lucro com as vendas de ganho, dependia da ocupação específica a que se dedicavam e das oscilações do mercado. Segundo um censo de 1849, da freguesia de Santana, em Salvador, a grande maioria das libertas se dedicavam ao pequeno comércio, sendo raras as empregadas no serviço doméstico. Com efeito, 71% das africanas libertas negociam, proporção que sobe para 79% se acrescentarmos aquelas que declararam vagamente viverem "do ganho" (SOARES, 1996, p. 59).

Segundo Vilhena (1969, p. 130-131 apud SOARES, 1996, p. 63) “das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos, e negociações de maior porte, saem oito, dez, e mais negras a vender pelas ruas a preção as cousas mais insignificantes, e vis [...]”, venda feita “em cabeça de negras mas em proveito das senhoras” (FREYRE, 1943). Vendiam mocotós, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, acaçás, abarás, arroz-de-coco, feijão-de-

coco, angus, pão-de-ló de arroz, pão-de-ló de milho, rolete de cana, queimados, isto é, rebuscados (FREYRE, 1943; Vilhena³, 1969, p. 130-131 apud SOARES, 1996, p. 63).

Arrumados por cima de folhinhas frescas de banana. E dentro de tabuleiros enormes, quase litúrgicos, forrados de toalhas alvas como pano de mesa. [...] Desses tabuleiros de pretas quituteiras, uns corriam as ruas, outros tinham seu ponto fixo, à esquina de sobrado grande ou num pátio de igreja, debaixo de velhas gameleiras (1943 apud DIAS, 1998, p. 54).

Uma outra versão mantém ainda que a escravidão migrou do campo para as cidades, tornando os escravos e escravas de ganho essenciais nas Províncias de São Paulo, Rio de Janeiro, Salvador e Minas Gerais. Esses escravos tinham que gerar renda para seu próprio sustento e daqueles que ainda não eram libertos, além de levar parte do ganho aos seus senhores. Comercializavam desde alimentos a utensílios domésticos. As mulheres escravas e forras que se dedicavam ao comércio eram, muitas vezes, consideradas inadequadas e imorais por se defenderem publicamente de agressões dos fiscais da Coroa Portuguesa.

Acrescenta Higgins⁴ (1999, apud MÓL, 2004, p. 5) que essas transações comerciais eram realizadas com certa “independência” por parte do escravo na negociação dos produtos vendidos. Dessa maneira, esse possuía mais autonomia em relação àqueles que trabalhavam sob a vigilância dos seus senhores.

³VILHENA, Luís dos Santos. A Bahia no século XVIII. Salvador: Itapuã, 1969. Vol I. p. 93, 127-130. 24

⁴HIGGINS, Kathleen J. Licentious liberty in a Brazilian gold-mining region, 1999. p. 65-66.

Mól (2004, p. 4-5) comenta sobre o monopólio da mulher africana sobre o mercado como um fenômeno comum na América Portuguesa, o que, segundo ela, seria explicado, também, pela tradição de comércio trazida por essas mulheres de África, que, por esse trabalho, eram chamadas de "negras de tabuleiro". Diz, ainda, que eram alvo das autoridades que tentavam coibir suas ações através de bandos e alvarás, acusando-as de causar desordem em torno de seus tabuleiros, desvio de ouro dos garimpos e prática da prostituição (MÓL, 2004, p. 4-5). Silva Dias (1984, p. 115) registrou, em São Paulo, a presença de "escravas de tabuleiro, vendendo quitutes e biscoitos e alternando-se com vendedoras (livres, caipiras, mestiças) de garapa, aluá, saúvas, fêmeas e peixes" .

Por isso, eram, tomadas muitas determinações que colocavam em primeiro plano a possibilidade de castigo com o fito de arrefecer os ânimos dos vendeiros, a exemplo de um bando de 1714 que enfatiza a possibilidade de aplicação de penas corporais para que nenhum [sic] negro ou pardo que seja escravo ou livre ande vendendo coisas de comer. Para além desses desvios de jornais essas vendeiras e negras de tabuleiro eram igualmente responsabilizadas pela cooptação de escravos fugidos, tornando seus estabelecimentos e caminhos um ambiente propício para ludibriar e imprimir mais uma forma de prejuízo aos proprietários, e como desdobramento elementar, à própria lógica do poder embutido nesta relação (NOGUEIRA e LAMAS, 2006, p. 6)

Com a abolição da escravatura, no final do século XIX, através da Lei 3.393, de 13 de maio de 1888, resultado de pressões das metrópoles européias, que almejavam o mercado das colônias para a expansão de seus produtos industriais, a nova ordem econômica do mundo começava a ser transplantada para o Brasil.

Era reconhecida a necessidade de adoção do trabalho livre, já que a ordem de dominação contratual, vigente na Europa, já estava viabilizada para ser aqui instalada.

Os escravos foram, então, eticamente libertos e econômica e socialmente lançados à marginalidade. Não houve um processo de humanização, ou qualquer melhoria econômica, política ou social para esses deserdados do sistema brasileiro, que não mostravam perspectivas para inserirem-se no novo modo de produção capitalista que se avizinhava. A abolição se efetivou sem permitir qualquer inserção econômica do ex-escravo (DIAS, 1998, p. 49).

Assim, os descendentes de africanos, recém-libertos, quando não permaneceram com seus senhores servindo como escravos, foram jogados nos centros urbanos, entregues à sua própria sorte, compondo uma população de analfabetos e mendigos, excluídos do processo econômico, social e político. Não tinham educação e não podiam integrar-se ao trabalho. Ainda segundo a autora, nesse contexto o setor informal da economia “organiza-se” no país, absorvendo esses trabalhadores.



Figura 9: Debret. Negras vendedoras de angu. 1834-1839.

Fonte: www.unb.br

A atividade ambulante, passa, então, a ser uma das poucas formas de inclusão social possível para esses negros. Sobre este segmento, a autora comenta a presença dos escravos de aluguel ou de ganho. Estes últimos, mais comuns nos centros urbanos, com mais liberdade de movimento, realizavam em lugar de seus senhores, vendas ambulantes dos quitutes que preparavam, como mingaus, peixes fritos, acarajé, abará, bolos, dentre outros. Além disso, também eram usados em diferentes atividades, como por exemplo, artesãos e carregadores. Os homens trabalhavam principalmente como carregadores, por sua força física, enquanto as mulheres usavam seus conhecimentos culinários, bastante apreciados pelos brancos, para sobreviver economicamente, vendendo comidas em tabuleiros, pelas ruas da cidade, como faziam antes da abolição... (Mãe Stella de Oxossi apud DIAS, 1998, p. 53).

Devemos lembrar que naquela época, os escravos e os negros alforriados, mesmo sendo maioria na população, não eram considerados indivíduos, muito menos cidadãos. Eram vistos como meros produtos ou instrumentos de produção, e os seus muitos vezes apropriavam-se do lucro de seu trabalho.



Figura 10: Debret. Refrescos. Lago do Paço. 1834
1839.

Fonte: www.unb.br

Segundo Verger, essas negras mulheres da Bahia possuíam um porte altivo, devido ao hábito de transportar na cabeça os mais diversos fardos que vão desde as trouxas de roupa para lavar até cestos repletos de mercadorias, passando pelos tabuleiros, bandejas enfeitadas com rendas sobre as quais elas dispõem para vender, nas ruas e esquinas das ruas, produtos alimentares e guloseimas (Verger, 1992 apud DIAS, 1998, p. 77).

A habilidade das negras de tabuleiro também havia impressionado, antes, a outros viajantes, como o príncipe Maximiliano Habsburgo⁵ (1982 apud SOARES, 1996, p. 65), que se admirou com sua facilidade para equilibrar aquelas "caixas" sobre o torso amarrado à cabeça, conseguindo atravessar toda a confusão da cidade. Segundo Soares (1996, p. 65), Wetherell, alguns anos antes, já verificava o hábito de sustentar, com destreza, objetos na cabeça, fato que, além de ajudar a tornar o corpo reto, deixava as mãos livres para o trabalho. Além de circularem com tabuleiros, gamelas e cestas equilibradas sobre as cabeças com grande habilidade, as ganhadeiras ocupavam ruas e praças da cidade destinadas ao mercado público e feiras livres. Um dado interessante é que, em 1831, algumas áreas urbanas foram destinadas ao comércio varejista, com tabuleiros fixos.

Os pontos de venda das negras estavam espalhados pela cidade em locais estratégicos, encontrando-se em áreas de bastante movimentação comercial,

como a praça do Comércio e o Caes Dourado, mas também em áreas de caráter residencial. [...] os mercados, de modo geral, eram dos lugares mais pitorescos da cidade, [com] montanhas de legumes, frutas [...], à sombra de esteiras, — algumas delas formando uma espécie de cabana e outras apenas amarradas a algumas varas e formando como teto (SOARES, 1996, p. 62).

⁵ HABSURGO, Maximiliano de. Bahia: 1860. Salvador, Bahia: Fundação Cultural do Estado, 1982. p. 125. 28

Sob esses toldos sentavam-se as vendedoras, que usavam trajes do mesmo modelo, mas de tecidos de cores variadas. Segundo salienta, algumas traziam seus filhos atados às costas com "panos da Costa" ou soltos entre tabuleiros, como na África — o que parece demonstrar que essas mulheres se sustentavam sozinhas.



Figuras 11 e 12: Vendedoras.
Fonte: Cristiano Jr., www.unb.br.

Desta maneira, nos parece que a presença dos escravos de ganho foi corrente entre os séculos XVIII e XIX. Além disso, esse é um dado interessante, pois demonstra que os primeiros a ter lucro com a venda dos quitutes, incluindo o acarajé, eram os senhores. Por outro lado, essa possibilidade permitiu que as mulheres (escravas e alforriadas) fossem além da prestação de serviços aos seus senhores, garantindo, muitas vezes, o sustento de suas próprias famílias. Ao que parece, portanto, a comercialização do acarajé teve início ainda no período da escravidão com as chamadas escravas de ganho que trabalhavam, nas ruas.

As negras de ganho tornaram-se representantes típicas de um grupo de mulheres que permaneceu discriminado e oculto da História, conseguindo enfrentar de maneira peculiar as flutuações do mercado e as medidas de vigilância e controle social. Fugindo aos lugares a elas destinados na sociedade escravista, ascenderam a condição de pessoas de relativa importância na economia de Salvador, particularmente por realizarem a

circulação de bens alimentícios essenciais. Apesar da vigilância fiscal e policial imposta aos negócios exercidos por africanos, as mulheres, parecem ter se saído bem, ao ponto, inclusive, de poderem monopolizar alguns setores de comércio, como vimos anteriormente (SOARES, 1996, p. 70-71).

Assim, cabe concluir que as baianas-de-acarajé são as descendentes dessas ganhadeiras, que, embora mulheres livres do século XXI, guardam muitas dessas características. De maneira geral, continuam sustentando sozinhas suas famílias, mantendo os filhos à sua volta, sendo fiscalizadas e pagando altos impostos, enchendo as ruas da Bahia com suas roupas, sorrisos, cheiros e sabores.

.2. O akará de Iansã

Iansã comanda os ventos

E a força dos elementos

Na ponta do seu florim

É uma menina bonita

Quando o céu se precipita

És o princípio e o fim.

Caetano Veloso e Gilberto Gil.

Assim como dissemos anteriormente, por questões de sobrevivência nos cativeiros, os escravos buscaram reavivar maneiras de relacionar-se socialmente, que trouxeram de África; reinventaram outras — aqueles vínculos formados a partir do trabalho, família, grupos de convívio e da religião. A identidade étnica foi um importante fator de agregação desses indivíduos, através de línguas comuns ou parecidas, sendo em grande parte (re)construídas no Brasil — angola, congo, monjolo, cabinda, quiloa, mina, jeje, nagô, haussá etc. Cada um desses grupos era uma “nação”. A religião foi uma parte importante dessa identidade étnica. Na visão européia, uma das justificativas para o tráfico era que se constituía em um instrumento da missão evangelizadora dos infiéis africanos, fato que talvez tenha fortalecido o candomblé, religião que os negros trouxeram, ainda que os forçou a cultuar os seus deuses às escondidas.

A organização se dava em torno dos “terreiros”, uma espécie de comunidade religiosa, com suas construções, locais de orações e hierarquia. Aí, nas famílias de santo, criaram

redes sociais, com suas próprias regras de obediência e disciplina, proteção e assistência, gratificações e sanções, tensões e conflitos. Naqueles terreiros, cada um tinha seu lugar na família — pai e mãe de santo, filho(a) de santo, etc.

Existem diferentes versões do candomblé praticado no Brasil e o de África.

Segundo Couto, por exemplo, enquanto em África cada localidade cultuava um determinado orixá, no Brasil, com a perseguição e outras dificuldades encontradas pelos africanos escravizados para a realização dos cultos propiciaram a junção, num mesmo espaço, de diferentes orixás. Para a autora, de alguma maneira o ambiente tribal africano foi reconstruído na Bahia colonial por meio do terreiro, que “é formado por um conjunto de terrenos e casas onde se processam as cerimônias religiosas do candomblé e os preparativos para as mesmas” (COUTO, 2004, p. 141).

Para manter o culto, os adeptos foram obrigados a ocultar suas crenças, sofreram perseguições e em uma época até era crime essa prática religiosa. Como nos contou Ruy Povoas,

na verdade, durante os séculos de escravidão, não houve liberdade de culto. A Igreja Católica condenava, o Estado perseguia, a polícia prendia os praticantes que qualquer culto de origem africana, pois eram considerados satânicos. Por causa disso, além de condenados eram perseguidos. Então, outra vez, era necessário negociar. Como foi que a negociação aconteceu? Normalmente, na sala principal da residência, armava-se um altar com imagens católicas. Sob a toalha, debaixo da mesa, fazia-se o assento do orixá. A vela era acesa ao santo. Rezava-se a novena do santo católico para poder haver permissão de haver ajuntamento de pessoas dentro de casa. Rezava-se a novena de Santo Antônio. Por trás do culto a Santo Antônio, cultuava-se Ogum. Se assim não fosse, a polícia prendia os praticantes do culto (PÓVOAS, 2006).

Assim, o candomblé, religião de origem africana, sobreviveu ao catolicismo dos senhores, travestindo-se pelo sincretismo imposto pelo catolicismo e usado pelos negros como estratégia de dissimulação e conseqüente preservação dos seus mitos ancestrais. Na visão de Sônia van Dijck (2005, p. 11), com o encontro, no Brasil, das diferentes regiões de origem, somado ao ambiente hostil aqui vivenciado, souberam encontrar as semelhanças e respeitar as diferenças de culto.

Sábios, os mais velhos logo descobriram que podiam traçar semelhanças com os mitos e/ou as grandes figuras do cristianismo e encontraram os caminhos de aproximação, de modo que pudessem fazer coincidir suas celebrações com as festas do escravocrata católico.

Dançavam para Yansã chegar e falavam em Santa Bárbara [...]. Esse foi o mecanismo para salvar o culto primitivo africano e que terminou sendo traduzido por “sincretismo religioso”.

Há que considerar que o fenômeno do sincretismo ocorreu tanto entre as distintas práticas de candomblé, de diferentes origens, como entre elas e o catolicismo (BORBA, 2004, p. 214). Entendemos esse processo não como algo que é justo, uma mescla igualitária de elementos de duas ou mais religiões ou crenças. Nesse caso, essa mistura se deu do mais forte para o mais frágil nesse momento, um exemplo de que as características de uma das duas partes sempre é sobreposta à outra.

Essas mulheres, seja como ambulantes ou trabalhando em pequenas quitandas, harmonizavam as duras condições da maioria escrava e dos “desclassificados sociais”, compradores assíduos dos seus produtos. Vendedoras de comida nas ruas, tinham a seu lado fogareiros sempre acesos para cozinhar e assar “as gulodices que vendem a seus compatriotas” (SOARES, 1996, p. 64).

Do rito que demonstra a ligação entre dois orixás — Xangô e Iansã — vem o primeiro entendimento do significado religioso e simbolismo do akarajé. A fogueira de Xangô é numa celebração realizada em torno de uma fogueira colocada na porta de entrada do barracão. Aí, após as músicas em louvor aos Orixás, todos se dirigem ao lado de fora (SOUSA JÚNIOR, 2003, p. 128). Ainda segundo o autor, a palavra akará está diretamente ligada ao anjeré, cerimônia registrada na África pelo etnólogo Pierre Verger e registrada por outros autores como um teste de veracidade da divindade pelo qual alguns iniciados eram obrigados a passar.

“O ajeré (sic) consiste numa cerimônia onde Xangô carrega fogo na cabeça e juntamente com Oyá comem mechas de algodão embebidas em azeite em combustão, chamadas também de akará” (SOUSA JÚNIOR, 2003, p. 128).



Figura 13: Xangô



Figura 14: Iansã.

Fonte: www.hayehwathainstitute.org/institute/orixas.html

As representações de Iansã mostram uma mulher vestida de vermelho com uma coroa com franjas de contas que lhe esconde o rosto. Nas mãos traz um alfanje — espada de folha curta e larga que corta apenas de um lado — e um espanta-moscas feito de cauda de cavalo. Quando uma pessoa incorpora esse orixá, deve vestir-se e enfeitar-se da mesma forma. Sua dança é composta de movimentos sinuosos e rápidos, evocando os ventos e é nesse momento

que os fiéis fazem a saudação gritando: Epa Heyi Oyá! (COUTO, 2004, p. 135). Oyá ou Oiá são outros nomes pelos quais é conhecida.



Figura 15: Iansã, em seu traje ritual.
Fonte: FEHR, Christian. Pau Brasilis.



Figura 16: Iansã, em traje ritual.
Fonte: SANTOS, Francisco. RPC

Segundo conta o pesquisador Sousa Júnior, na África, alguns mitos apresentam Oyá como originária de Irá, outros como sendo a origem do rio Níger, que corta grande extensão da atual Nigéria. Diz que, de acordo com a segunda tradição, havia recaído a guerra sobre um reino Nupe. Seu Rei, encurralado e temendo a derrota, consulta Orunmilá, “a testemunha do destino”, a fim de prevenir sua invasão. Esse oráculo lhe fala que é necessário oferecer um pedaço de pano negro a uma virgem para que o rasque. O rei obedece a prescrição e escolhe a sua própria filha, que rasga o tecido na presença do seu pai e de toda a corte. E, ao tirá-lo ao chão, aparecem águas negras que formam o rio Níger ou Odo Oya e tornam aquele reino protegido por suas águas (SOUSA JÚNIOR, 2003, p. 126; POVOAS, 2006).

Há outros relatos que contam que Oyá teria se transformado no rio Niger depois de saber da morte trágica de Xangô, como aquele contado por Sousa Júnior (2003, p. 127), que conta que Xangô havia conhecido Oyá esfriando os instrumentos na forja de Ogun, o ferreiro incansável. Enquanto se ocupava do trabalho, sua esposa dava atenção a outro homem, que passou a visitar sua oficina com mais frequência, até o dia em que resolve levá-la para sua casa, fazendo-a sua amada preferida.

Iansã ainda aparece ligada às origens, à Oxóssi, axexê, origem de todas as origens, à terra virgem, aos ancestrais que originam a tudo e a todos. Suas cores são quentes, associadas ao fogo, vermelho, cobre e coral. Graças ao sincretismo, também é conhecida como Santa Bárbara.

No inventário realizado para o tombamento do ofício da baiana-de-acarajé, pelo IPHAN, há uma narrativa mística que também explica o akará de Iansã:

Porque na realidade acará é uma bola de fogo; então, o 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 em que Oxum preparava, tampava e dizia para Oiá que botasse em sua cabeça e levasse a Xangô. Oiá sempre levava e entregava a Xangô, e Xangô se retirava da frente de Oiá, depois vinha e devolvia a panela como se já tivesse comido o que tinha dentro. Um dia ela {Oxum} já estava cansada das incursões de Xangô (isto é, Oxum era uma mulher mais sensual do que uma mulher ligada ao sexo), disse: 'eu vou dividir este homem com ela {Oiá}. Então, prepara novamente o agerê e diz a ela: '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. Então ela disse: 'ela vai olhar para ver o que Xangô come'. Na metade do caminho ela 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 diziam minhas antigas e todo o povo Yorubá 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 acará?'. Ela disse: 'é

fogo, Xangô come fogo.’. Aí ele disse: ‘só minhas esposas podem saber do meu segredo, só as minhas esposas comem.’ Mas não era bem assim: Oxum preparava, mas não comia. Ele diz para ela: ‘você meta a sua mão aí e vai comer comigo agora’. Ela olha para o fogo e come acaráJÉ, um JÉ, que quer dizer comer em Yorubá; acarajé que 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 (IPHAN, 2004, p. 3; ANDRÈS, 2004, p. 6).

O candomblé provavelmente foi um dos fatores que influenciou na existência, até os dias atuais, na cidade de Salvador e em toda a Bahia, da cozinha negra com caráter ou origem religiosa. Nos terreiros de candomblé, essa comida é classificada como quente ou fria. Dentro dessa classificação, o azeite-de-dendê exerce papel fundamental. As comidas quentes são todas as comidas de azeite. As frias, ao contrário, não levam esse ingrediente. Há também aquelas consideradas muito quentes, que são as fritas, dentre as quais está o akará, iguaria de Iansã. Há, inclusive, alguns terreiros da Bahia que têm “um dia especial chamado ‘os acarajés de Iansã’. [...] apresenta também, uma variável culinária preparada com quiabos (talvez devido a Xangô que preza os quiabos) e que se chama acarajeilá — ilá é iorubá para quiabo” (LIMA, 1997, p. 4-5).

Além disso, na prática cotidiana do terreiro, a comida de santo também tem diferentes destinos, distinguindo assim três tipos de comida: aquela que fica nos pejis até que seja substituída por outra, a comida consumida somente pelos iniciados e a servida a todos.



Figura 17: Acarajés fritando. Rio Vermelho.

O antropólogo Vivaldo da Costa Lima (2000) defende que, antes, os santos africanos comiam a comida dos homens e, hoje, “os homens comem a comida estilizada dos santos”. Os tabuleiros das baianas-de-acarajé, presentes nas ruas de Salvador desde antes do século XIX e comentados pelos viajantes estrangeiros, sempre ofereceram quitutes também apreciados pelos orixás.



Figura 18: Oferenda (milho branco), sob o tabuleiro. Acarajé da Dinha, Rio Vermelho.¹

Oxóssi receberá aquelas feitas com o axoxó — milho amarelo com coco. Já Iemanjá, a senhora das águas, acrescenta mel e azeite doce. As raízes de inhame são oferecidas a Ogum. Conforme Couto, há ainda orixás que gostam de ebó, como Oxalá e Iemanjá. Para os Ibeji — sincretizados com São Cosme e São Damião —, além de Iansã, é oferecido o caruru. Iansã recebe ainda o akará como alimento ritual. Para a autora, “não se pode distinguir com precisão as fronteiras entre o sagrado e o profano” (COUTO, 2004, p. 12), mas, ao que parece, essas se encontram na forma de preparar os quitutes e no local onde estão dispostos os alimentos. São distintos os fins para os quais se prepara e, também, os meios para chegar a esses fins, pois, para aqueles ligados ao candomblé, o preparo dos alimentos para os orixás é distinto daquele relacionado aos alimentos que serão servidos ou vendidos nas ruas.

¹ Segundo a pesquisadora Edilece Couto (2004, p. 166), as comidas à base de milho e coco — mingau, mungunzá e xerém — estão presentes nas oferendas feitas a Oxalá, sendo preparadas com milho branco e sem sal.

Além disso, devemos considerar outros aspectos relacionados ao preparo, como o importante fato de que há muitos vendedores que não possuem qualquer ligação com essa religião, sendo nesse caso, os alimentos que vendem, aos olhos dos seus fiéis, totalmente profanos. Desta maneira, também discordamos de Dias, que nos parece exagerar ao afirmar que “comer acarajé é relacionar-se misticamente. Ainda hoje, o acarajé é um símbolo religioso afro-baiano, elemento ritual, alimento dos deuses” (DIAS, 1998, p. 58-59), pois já não se pode dizer que em todas as situações — especialmente considerando aquelas de venda desse quitute (e daqueles outros dos quais geralmente vem acompanhado) há uma carga religiosa afro-baiana ou qualquer ligação com os deuses ou, pelos menos, com os orixás.

Lembramos aqui da presença dos vendedores de “acarajé evangélico” ou “acarajé de cristão” (PINTO, 2003, p. 6), citada por alguns autores e que constatamos em pesquisa anterior, que mostrava curiosidades, como o fato de que alguns evangélicos viam no acarajé vendido pelas mulheres vestidas de baiana (independente de saberem se estas tinham ou não ligação com o candomblé) uma ligação com o diabo. Segundo Pinto (2003, p. 7), o paladar soteropolitano, acostumado ao dendê e à pimenta, extrapolou a religião e entrou no campo do mercado, deixando de lado a proibição que os evangélicos têm de comer qualquer comida que se relacione com o candomblé, especialmente, por serem consideradas enfeitiçadas ou do demônio. Além disso, quando perguntados sobre algum ritual que realizavam em seus pontos de venda, respondiam que rezavam seus pontos com orações evangélicas e água benta, o que é uma clara repetição de rituais daqueles ligados ao candomblé, mas alteradas “ao gosto do freguês”, e um claro exemplo da hibridação cultural. Esse fato também pode ser comparado com o oposto do que aconteceu no passado, com o candomblé. Aí, a religião ou religiões afro-brasileiras foram obrigadas a procurar nas

estruturas sociais que lhes eram impostas, “nichos”, por assim dizer, onde pudessem se integrar se desenvolver. Deviam se adaptar ao novo meio humano, e esta adaptação não se iria processar sem profundas transformações da própria vida religiosa (Bastide, 1971 apud DIAS, 1998, p. 56)

Agora — sendo o maior estímulo a questão econômica, provavelmente — pessoas de outras religiões, a exemplo dos evangélicos adaptam-se a costumes provenientes do candomblé, contradizendo discurso e prática e hibridizando gestuais, maneiras de ser e fazer. Afirmam que os acarajés feitos por aqueles do candomblé são amaldiçoados, como uma negação da própria origem desse. E falam isso usando turbantes na cabeça, como as iniciadas, e rezando seus pontos, mas com suas próprias orações. Roque Pinto (2003, p. 6), ao comentar as conseqüências deste fato nos planos simbólico, religioso e econômico, lembra que o marketing das igrejas evangélicas é centrado no combate às religiões afro-baianas, destacando que muitos dos seus novos fiéis são ex-adeptos daquelas religiões. E que, neste disputado mercado religioso quase não há espaço para a pluralidade ou tolerância, pois cada fiel que se converte é mais um consumidor buscando “bens de salvação”, que são exclusivos, já que uma pessoa só pode ser fiel a uma igreja.

Assim, além da origem das baianas-de-acarajé nas negras de ganho, deve ser considerado como importante fator o candomblé, já que podemos concluir que nem todas as negras vendeiras vendiam acarajé e, provavelmente, nem todas pertenciam ao candomblé. Entretanto, podemos afirmar que — se o acarajé é “comida de santo” em sua origem, saído de dentro dos terreiros — tinham ligação com o candomblé aquelas que vendiam esse produto, de onde traziam (talvez desde África) o conhecimento do seu preparo.

II. A BAIANA-DE-ACARAJÉ COMO SÍMBOLO IDENTITÁRIO DA BAHIA

Em toda fronteira há arames rígidos e arames caídos.

*As ações exemplares, os subterfúgios culturais,
os ritos são maneiras de transpor os limites por onde é possível.*

Néstor García Canclini

Para compreender a baiana-de-acarajé, é necessário ter claras as duas partes dessa expressão. Antes de tudo, entender o que é o acarajé, suas origens e significados, já que o ofício não teria a importância que tem se o acarajé fosse apenas um dos alimentos tradicionais. Além disso, o acarajé não pode ser separado de sua origem sagrada, bem como daqueles elementos relacionados à venda, como a complexa indumentária da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam, a natureza informal desse comércio e os locais de venda, além dos significados atribuídos a esse símbolo da identidade baiana pelas sociedades local e nacional, também representativo dos grupos afro-descendentes em outras regiões do Brasil.

Em segundo lugar, devemos compreender a situação social e econômica que deu origem à chamada baiana-de-acarajé. Queremos aqui pontuar três pontos destacados no Relatório de Tombamento do Ofício da Baiana de Acarajé, realizado pelo IPHAN (ANDRÈS, 2004, p. 2), que nos parecem relevantes para esta análise. São eles: 1. as baianas instalam seus tabuleiros em lugares que se parecem aos antigos cantos — pontos de escravos que comercializavam produtos no período colonial; 2. As baianas que são filhas-de-santo podem

ser definidas como agentes sociais que articulam campos vinculados ao sagrado e ao profano;

3. A prática tradicional está sendo alterada pelo surgimento recente da venda de acarajé no comércio normal, bares e supermercados, bem como pela sua apropriação por outros universos culturais, como o “acarajé de Jesus”, vendido pelos adeptos de religiões evangélicas.

Sabemos que a baiana vestida de maneira “característica”, não apenas aquela que vende acarajé, é tomada como símbolo da Bahia. Como comenta Osmundo Pinho (2004, p. 114), ser baiana-de-acarajé é uma “carreira” típica para mulheres negras em Salvador. As baianas são figuras folclóricas e, elas mesmas, representações da Bahia. Segundo o autor, a imagem da Bahia é a repetição da imagem da escrava crioula e, com a mulher que vende acarajés na rua, a descendência das negras ganhadeiras. Elas representam “a memória evocada da escravidão, preservada como um nicho profissional para mulheres negras” (Idem).

Das negras de ganho aos dias atuais, muitas alterações ocorreram com as baianas-de-acarajé em todos os seus aspectos. Agora são chamadas por alguns até de micro-empresas; e algumas realmente o são. Possuem desde pontos pequenos e simples, até grife com seus nomes, como em qualquer outro negócio, onde muitos fatores influenciam nas vendas. E se antes pensar em baianas-de-acarajé era pensar em mulheres do candomblé, vendendo frutas, flores, doces, mingaus, acarajés e abarás, hoje quem quer comprar seus produtos pode encontrar-se com um baiano, uma baiana-de-acarajé branca ou ainda uma evangélica. Além disso, pode levar a outros lugares o acarajé e o vatapá em pó, comer acarajé light, à quilo ou se soja. Mas, seguramente, nada ainda substitui a magia de ser atendido por uma linda baiana, com muito axé.

2.1. A baiana-de-acarajé

A verdadeira baiana é transafricana...

A verdadeira é baiana, a outra é falsa.

A falsa, falsa falta pedigree e axé.

A verdadeira baiana é a matriarca.

A menina homem, o Deus mulher.

Caetano Veloso.

O ofício das baianas-de-acarajé está sempre ao lado do binômio sagrado/profano, já que seus aspectos foram, ao princípio, definidos por sua origem religiosa; no seu presente, é regulamentado por leis e decretos. Isso vai desde a maneira de a baiana vestir-se, preparar e apresentar o ponto de venda até o fazer do acarajé e suas características. Segundo o babalorixá Ruy Póvoas (2006), nos primeiros tempos, as mulheres vendiam o acarajé como missão religiosa, cumprindo um preceito de seu orixá. Muitas, ao terminarem essa missão — que poderia durar um ano, três ou sete (determinado pelo orixá) — seguiam com seu ponto, mas então como meio de vida. Com o tempo, a missão vai desaparecendo e a venda do acarajé passa a ser, com poucas exceções, uma atividade econômica, desligada do candomblé. Com relação ao orixá, no início, somente as mulheres cujo orixá era Iansã podiam vendê-lo. Depois, mulheres de outros orixás; em seguida, de diversos orixás; e finalmente, sem missão alguma. E ainda apareceu um outro movimento, daquelas pessoas que não tinham nenhuma ligação com o candomblé e vendiam apenas por razões econômicas.

Na década de 1870, as baianas começaram a migrar para o Sudeste país buscando emprego. Assim, as "tias" baianas foram disseminando a cultura da Bahia, vendendo acarajés em seus tabuleiros e gamelas, fazendo festas onde se dançava samba de roda (depois transformado pelos cariocas no samba como se tornou conhecido), com suas batas e panos-da-costa pelas ruas da então capital federal.

Nos anos 20 do século passado, foi moda escrever músicas sobre as baianas; e, a partir dos anos 40, elas tornaram-se personagens dos romances de Jorge Amado e da etnografia de Pierre Verger. Tornadas em símbolo da identidade não apenas estadual, mas também nacional, transformadas em real, fizeram-se presentes nas ruas e esquinas de Salvador. Hoje, já não realizam uma atividade econômica marginal; mas uma atividade que vem gerando inclusão econômica e ascensão social para uma parcela daqueles que estão excluídos do processo produtivo formal.

As baianas foram descritas por Gilberto Freyre (1943, p. 84) como mulheres

vestidas de seda e cetim. Cobertas de quimbembèques. De jóias e cordões de ouro. Figas de Guiné... Fieiras de miçangas. Colares de búzios. Argolões de ouro atravessados nas orelhas... compridos xales de pano-da-costa. Por cima de muitas saias de baixo, de linho alvo, a saia nobre adamascada, de cores vivas. Os peitos gordos, em pé, parecendo querer pular das rendas do cabeção. Tetéias. Figas. Pulseiras. Rodilha ou turbante muçulmano. Chinelinha na ponta do pé. Estrelas marinhas de prata. Braceletes de ouro.

Há mais ou menos 50 anos, vender acarajé tornou-se um meio de vida para uma boa parcela da população afro-descendente de Salvador (embora não apenas haja afro-descendentes vendendo acarajé), ligada ou não ao candomblé. Dessa época para cá, as baianas passaram a trabalhar em pontos fixos, sendo os mais tradicionais os largos de Amaralina, Itapuã e o de Santana, no bairro do Rio Vermelho. Segundo dados da

ABAM, existem 4 mil baianas, inclusive homens, vendendo os bolinhos sobre tabuleiros, espalhados por quase todos os bairros da cidade.

A baiana-de-acarajé está incluída no rol dos “personagens” típicos do Brasil, representando a Bahia e sua cultura negra. Definidas por Lívio Sansone (2000, p. 91-92) como mulheres do acarajé,

[...] geralmente de compleição bastante negra, que vendem nas ruas doces e comidas afro-baianas típicas), têm sido, há séculos, o ícone mais visível do "africanismo" na vida pública. Viajantes estrangeiros, antropólogos, fotógrafos e turistas foram seduzidos por essas mulheres, vestidas com seus sofisticados e caros panos da costa (que, diz-se, é tão genuinamente africano que não se pode mais encontrar na África moderna) e conhecidas por sua relação com o candomblé (as baianas mais "autênticas" mostram seus laços com o alto candomblé usando cordões coloridos de uma deidade específica e separando em seus tabuleiros um pouco de comida para seus "santos" ou orixás pessoais). No passado, essas mulheres foram consideradas socialmente perigosas, fofoqueiras, perniciosas, por causa de seus poderes de magia negra, e mesmo uma fonte de preocupações relacionadas à higiene pública. Lembrança visível de quão forte era a presença africana na Bahia.

Todos os aspectos que a envolvem têm se modificado com o tempo. Muitos dos utensílios, por exemplo, foram se alterando por fatores como tempo e praticidade. Durante o preparo, já não usam a pedra de ralar para preparar o feijão, (LIMA, 1997, p. 10-13; ANDRÈS, 2004, p. 4), instrumento formado por uma pedra maior, de mais ou menos cinquenta centímetros por vinte e cinco de largura e dez de altura. Essa pedra era picada, com pequenas perfurações, ficando com um lastro crespo ou poroso e possuía superfície ligeiramente côncava.

Sobre ela agia um rolo de forma cilíndrica, da mesma pedra [...]. O fato é que, ainda hoje, nos candomblés, as comidas de santos feitas à base de grãos [...] são preparadas com a pedra de ralar. Nunca com os moinhos manuais do tempo de Querino e ainda hoje empregados, ou com os mais recentes moinhos elétricos [...]. A fidelidade à técnica antiga, à técnica africana — o uso da pedra de ralar — assegura o compromisso do ritual no preparo da comida sagrada. Essa fidelidade é mantida a todo custo nas cozinhas dos terreiros (ANDRÈS, 2004, p. 4)



Figura 19: Pedra de ralar. Memorial da Baiana, Salvador, Bahia.

Hoje — fora das celebrações do candomblé — as baianas são adeptas dos moinhos mecânicos e, as mais prósperas, dos modernos moinhos elétricos de uso doméstico (LIMA, 1997, p. 13). Segundo comenta Ruy Póvoas (2006), o candomblé adotou o progresso, e quem não adotou é porque não tem condição de comprar. Entretanto, nas oferendas, os alimentos ainda são preparados à maneira antiga, mas em pequena quantidade.

Já nos seus “pontos”, podem ser notadas outras alterações, como os diferentes tipos de tabuleiro e de fogareiro. Os pontos chegam, muitas vezes, a (con)fundir-se com os bares locais, como podemos notar na Figura 20.



Figura 20: Largo de Sant'Ana, Rio Vermelho, com o Acarajé da Dinha ao fundo.

Segundo Vivaldo Lima (1997, p. 21), as baianas já não são mais ambulantes. Cresceram em poder e desenvolveram seus processos de produção. Ocuparam, aos poucos, no espaço urbano, os lugares estratégicos, que hoje poderiam ser caracterizados como aqueles de grande movimento turísticos. Mas vale ressaltar que essa ocupação não se fez sem conflito e luta.

De fato, já não andam pela cidade com seus tabuleiros sobre a cabeça, mas, de acordo com o que pudemos constatar, elas ainda estão definidas pela Prefeitura local como ambulantes, que em turismo pode ser enquadrado na categoria “ambulantes de alimentação”, sendo fiscalizadas pela Secretaria de Serviços Públicos do Município de Salvador — SESP. Entretanto, há normas que devem seguir, que estão previstas no Decreto Nº 12.175, de 25 de novembro de 1998, que trata de diversos pontos relacionados à baiana-de-acarajé, como transmissão do ponto a herdeiros, produtos que têm permissão para comercializar, vestimenta que devem utilizar, direitos quando da regularização de sua situação através de alvará de autorização, locais onde é permitida a instalação dos pontos e distância entre os mesmos, obrigações, infrações e respectivas multas. De fato, seus pontos continuam nesses locais, muitas vezes tão próximos que disputam o mesmo cliente,

mas quase sempre sentadas, aguardando-os, pacientes e sorridentes, como muito inteligentemente as propagandas turísticas fazem questão de destacar.



Figura 21: Baiana do Largo de Amaralina.

Algumas utilizam sombreiros, que variam em tamanho; outras usam as árvores e sombras de edifícios, para suportar o forte sol da “cidade da Bahia”. Um fato interessante é que o Artigo 14 do referido Decreto (1998, p. 3) estabelece que as baianas devem guardar, entre elas, distância mínima de 50 metros; entretanto, o parágrafo único do referido artigo excetua dessa proibição aquelas que exercem suas atividades em quiosques, junto a barracas de praia, bares e restaurantes. No Largo de Amaralina, por exemplo, elas mantêm sob um grande quiosque, uma média de um metro de distância entre seus tabuleiros, já que o local é pequeno para a quantidade de baianas aí presentes — aproximadamente sete.



Figura 22: Ponto coberto por sombreiro. Largo de Amaralina.

Há ainda aquelas que, por possuírem pontos mais antigos e, geralmente mais valorizados — algumas herdeiras — privilegiadamente situados, possuem estruturas grandes dentro das quais se organizam, e às quais Lima (1997, p. 8) chama de “pequenos restaurantes verticais”. Essas baianas são geralmente aquelas que têm mais poder aquisitivo e mais clientes, não necessariamente nesta ordem, tornando, para essas, a venda de acarajé e dos produtos que o acompanham um negócio bastante lucrativo. Geralmente mantêm o nome original do ponto, que é quase sempre o da baiana que o tornou famoso.

Nessas “organizações” de acarajé, que podem ser consideradas empresas familiares, como acentua Dias (1998, p. 91), as gerações sucedem-se, permitindo a união de passado e futuro e a preservação de alguns “valores, visões e vocações dos fundadores, fortalecendo o espírito de lealdade dos colaboradores que se identificam com as pessoas concretas dos seus patrões”. Assim, o poder sucessor na empresa é legitimado pela hereditariedade. Um desses exemplos é Cláudia de Assis, — Cau, — filha da famosa baiana-de-acarajé Dinha, com ponto no Rio Vermelho — o Acarajé da Dinha. Formada em Ciências Contábeis, conta que não exerce a profissão porque ganha mais vendendo acarajé.



Figura 23 Cau, filha de Dinha. Largo de Sant'Ana, Rio Vermelho.



Figura 24: Ponto de venda de Cau. Largo de

A mãe, Dinha do acarajé, como é chamada, tem, agora, um restaurante localizado no mesmo Largo onde antes vendia seu acarajé. A tradição de obediência e respeito hierárquico tem

muito peso e é característica da religião afro-baiana. Além disso, nos terreiros de candomblé a aprendizagem se dá por assistir e ajudar a fazer, e “o treinamento sempre feito no locus, começando de baixo, como ajudante, como aprendiz; é também a forma de profissionalização usada pelas baianas-de-acarajé: — só se aprende a ser “baiana” com outra “baiana”. Outro fato importante é que nessas microempresas, aquela que funda é o símbolo da cultura da organização, e se transforma num mito que muitas vezes chega a confundir-se com a própria organização.

Estas baianas, mais “privilegiadas”, também já não chegam sozinhas. Agora vêm acompanhadas do que Vivaldo Lima chama de “acólitos — este deve ser o termo — pois há nesse chegar toda uma ritualização a que não faltam elementos religiosos, e começam a ‘arrumar’ seu tabuleiro” (LIMA, 1997, p. 9).



Figuras 25 e 26: Ponto de venda, com ajudantes. Acarajé da Dinha. Largo de Sant'Ana, Rio Vermelho.

Concordando, Moura (2001, p. 30) os define como “pequenos ajudantes da baiana, que a auxiliam na arrumação de seus equipamentos”. Segundo ele,

a coreografia desliza entre o sagrado da origem, do significado e da composição do alimento e, por outro lado, da sua feição mercadológica atual, adaptando-se a novos gostos com o incremento do turismo. Novos complementos, antes desconhecidos, e hoje reprovados pelos mais ciosos zeladores da tradição na sua acepção mais conservadora.

Conforme Ruy Póvoas, elas têm, mesmo, verdadeiros lacaios; sendo que as mais ricas têm sub-empregados. No momento da arrumação do ponto, as baianas mais comprometidas com o candomblé realizam alguns ritos de purificação e sacralização do seu espaço. Algumas preparam pequeninos acarajés, que são lançados por terra — numa oferenda a Exu — o orixá que é dono das ruas (PÓVOAS, 2006). No tabuleiro há, muitas vezes, em jarros de cerâmica, folhas de plantas às quais se atribui o poder de proteger do “mau-olhado”, como a “espada de Ogum” (*Sansevieria guineensis*, L., uma liliácea) e/ou um pequeno ramo de arruda (*Ruta graveolans*, L., uma rutácea, de cheiro forte). Acendem, então, o fogareiro, que também está rodeado de cuidados (LIMA, 1997, p. 8-9).



Figuras 27 e 28: Tabuleiros com arruda, Largo de Amaralina.

Com relação aos fogareiros, algumas utilizam os antigos, à base de carvão e, outras, os movidos à gás. As primeiras, em geral, alegam que os que usam gás são muito dispendiosos. Talvez haja alguma motivação religiosa, mas nenhuma baiana declarou. Note-se que as mesmas, ainda quando apresentam símbolos de ligação com o candomblé, negam, na maioria das vezes, tal ligação, ou dizem que são católicas e frequentadoras do candomblé. Estes fogareiros variam em seus aspectos, com respeito aos materiais de que

são feitos, sendo sempre adaptações de objetos, como bancos de madeira, estruturas de metal, parte interna de pneus, bacias de alumínio esmaltadas, latas de tinta.



Figura 29: Fogareiro a gás.
Largo de Amaralina.



Figura 30: Fogareiro a gás.
Largo de Amaralina.



Figura 31: Fogareiro a carvão.
Largo de Amaralina.

Sobre isso, Lima (1997, p. 13-14) comenta que um dos pontos ditados pela tradição é que, para a boa qualidade da comida, o fogo deve ser de carvão vegetal ou lenha; e a frigideira, de barro. Note-se que na foto do antigo tabuleiro (Figura 31), registrada no Memorial da Baiana, as panelas são de barro, mas as frigideiras, não.



Figura 32: Tabuleiros à maneira tradicional.
Memorial da Baiana.

Dado que pudemos observar durante a pesquisa e que Vivaldo Lima (2000) sustenta é que, atualmente, entretanto, com a difusão dos fogões a gás, apenas nos terreiros é que essa recomendação é obedecida.

Mesmo as baianas que fritam nas ruas e praças o seu acarajé estão cada vez mais utilizando pequenos botijões de gás — e a frigideira de alumínio. São as mudanças que a tecnologia vai impondo e que estão sendo absorvidas pelas baianas que, inclusive, louvam a modernidade. Essas mesmas mulheres, entretanto, ao cozinhar para seus orixás, nem pensariam em usar esses novos equipamentos na comida ritual (LIMA, 1997, p. 14).

As baianas-de-acarajé, muito ativas, como já comentava Pierre Verger,

[...] vendem nos mercados e nas ruas alimentos cozidos, idênticos aos da África, tais como os acarajés... que são o orgulho da cozinha da Bahia... descendentes de negros, preservam o mesmo espírito de iniciativa que na África e as mesmas tendências dominadoras, tanto na família como nas suas relações com os outros (1992 apud DIAS, 1998, p. 70),

Hoje, esses alimentos, mais chamados de produtos, já não são tão idênticos aos de outros tempos, assim como já não são idênticos muitos outros aspectos relacionados à baiana — inclusive a própria baiana, se é que se pode dizer assim. O fotógrafo Pierre Verger registrou suas presenças em Salvador e Benin.



Figura 33: Rio Vermelho. (Salvador, Brésil). 02.02.1947. Pierre Verger.
Fonte: Fundação Pierre Verger.



Figura 34: Ouidah. (Bénin). 1948-1979.
Pierre Verger.
Fonte: Fundação Pierre Verger.

Dorival Caymmi, compositor e poeta, autor da música A preta do Acarajé, explica, em seu livro “Cancioneiro da Bahia” como se inspirou para compor tal canção:

Eu era menino e já me impressionava o pregão da negra vendedora de acarajé. Quanto mais distante mais parecia um lamento. O pregão era em nagô, na língua geral dos negros e enchia-se os ouvidos de música e de

nostalgia: “Ô acarajé ecô olalai oô” e continuava em português: “Vem bezêê, tá quentinho”. Não havia noite que eu não ouvisse. A negra era pontual com seu tabuleiro pela minha rua: dez horas ela passava. E, além do pregão, ela, ao descansar o tabuleiro para vender o acarajé apimentado e abará, costumava dizer aquilo que, anos depois, eu tomaria como motivo para a letra da música que fiz sobre esse motivo. Era quase um resmungo (grogement): “Todos mundo gosta de acarajé mas o trabalho que dá pra fazer é que é.” O lamento do pregão eu o deixei tal qual, palavra e música. Em verdade, essa canção é muito mais daquela preta que vendia acarajé na minha rua do que mesmo minha... (Caymmi apud LIMA, 1997, p. 20-21).

Hoje, podemos notar sua presença nas ruas de Salvador — e, mesmo sem muita frequência, de alguns outros lugares do Brasil, inclusive¹. A maioria continua enfrentando muitas dificuldades para chegar ao seu ponto todos os dias e vender, sorridentes ou não, seus produtos, garantindo, geralmente sozinhas, o sustento de suas casas. Vale considerar que, as alterações sofridas são conseqüências das leis do mercado que àquelas divinas, e uma de suas causas é a motivação desse ofício que, se antes era religiosa, hoje é secularizada. As baianas-de-acarajé de hoje estão bastante hibridizadas, tendo distintas visões sobre o candomblé, diferentes maneiras de lidar com a venda do acarajé e vestindo-se de muitos modos, com grande variação nos aspectos. Como bem lembra Moura (2001, p. 30), é também uma questão de tempo. “A venda nas ruas, sobretudo em eventos de aglomeração, demanda rapidez.

Não haveria tempo para uma preparação tão exigente como nas antigas casas de santo”.

¹ É citada a presença de baianas-de-acarajé, vestidas a caráter, em Brasília, Rio de Janeiro e Minas Gerais.



Figura 35: Negras do Rio de Janeiro. Rugendas.



Figura 36: Negra e Negro da Bahia. Rugendas. Fonte: LARA, 2000.



Figura 37: Escrava do Rio de Janeiro. Julião. Fonte: LARA, 2000.

Lara (2000, p. 5) comenta que encontramos o mesmo padrão de vestuário (o modo de amarrar o turbante, a faixa atada à cintura) e de outros usos (como a forma de carregar a criança atada às costas) nas imagens de Julião e Rugendas, que seriam sinais de distinção, se comparados aos apresentados pela “negra da Bahia”, com turbante mais armado e pano da costa. Assim, consideramos que a roupa tradicional das baianas é, provavelmente, uma mistura das roupas dessas negras de tabuleiro — já se podia notar o uso do tabuleiro, os torsos na cabeça, que tinham a função de sustentar os mesmos, a característica de venda ambulante, as batas, as saias — com as roupas das filhas de santo, roupas típicas do candomblé.

Às descrições de baianas, podemos acrescentar a de Gilberto Freyre (1943, p. 53-54):

mulheres quase sempre imensas de gordas [...] sentadas à esquina de uma rua ou à sombra de uma igreja [...]. Sua majestade era às vezes a de monumentos. Estátuas gigantescas de carne. E não simples mulheres iguais às outras. [...] Muitas envelheceram [...] vendendo, no mesmo pátio ou na mesma esquina, doce ou bolo a três gerações de meninos e até de homens gulosos. Algumas ficaram famosas pelos seus traies de cor [...]. Outras, ainda, pelos seus cabeções picados de rendas.

pelos seus panos da Costa, pelas suas chinelas, pelos seus turbantes, pelas suas tetéias, pelo seu ar de princesas ou de rainhas não de maracatus, mas de verdade.

Essa descrição concorda com a música de Caymmi, "O que é que a baiana tem?" e brevemente caracteriza os trajes dessas mulheres, podendo ainda ser completada, utilizando as palavras de Gilberto Freyre (1943, p. 274-5), em "Casa Grande e Senzala", onde diz que essas mulheres, muitas vezes amantes de ricos mercadores portugueses, eram por eles vestidas com sedas e cetins e cobertas com enfeites, jóias e argolas de ouro, amuletos de Guiné contra o mau olhado (segundo ele de culto fálico), correntes, colares, pulseiras. O autor ainda cita seus longos xales (ou panos da Costa, suas muitas blusas brancas — sobrepostas por uma outra, com "fortes matizes". Turbantes e sandálias também são características dessas mulheres "conhecidas como baianas". Foi essa baiana que se fixou no imaginário popular, com letra de Caymmi e voz de Carmen Miranda, uma portuguesa que ficou conhecida não apenas como símbolo da Bahia, mas de todo o nosso continente. Nesse período, com a Política da Boa Vizinhança — programa instaurado pelo governo americano para tornar próximas as relações com a América Latina — os interesses políticos se sobrepujam aos culturais, transformando a artista no estereótipo da mulher latino-americana (SOUZA, 2002, p. 161).

Assim, a secularização é um processo que atinge o ofício da baiana como um todo, mas especialmente se faz notar pela sua imagem, através do traje, e não é tão recente como possa parecer. Suas motivações hoje já não são (apenas) provenientes dos terreiros de candomblé. Muitas vezes ela nem existe; foi substituída por roupas comuns, algumas vezes consideradas mais baratas, práticas e/ou higiênicas" (XAVIER, 2003, p. 3).



Figura 38: Traje da Baiana.
 Fonte: <http://www.terrabrasileira.net/folclore>

E, embora o Artigo 2 do Decreto Nº 12.175/98, no seu parágrafo 2º, refira que as baianas-de-acarajé, “no exercício de suas atividades em logradouro público, utilizarão vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira” (Decreto Nº 12.175/98, Diário Oficial do Município de Salvador, 26.11.1998, p. 2), o que há, sim, são muitas variações nessas vestimentas, tomando diferentes partes da mesma, hibridizando cada aspecto e mostrando como a cultura e a identidade estão, mesmo, em constante mudança. Observamos, também, que de todas as partes componentes do traje chamado “tradicional”, as que mais aparecem sozinhas são a saia, a bata e o torso — que também aparecem em duplas entre elas.

o que há, sim, são muitas variações nessas vestimentas, tomando diferentes partes da mesma, hibridizando cada aspecto e mostrando como a cultura e a identidade estão, mesmo, em constante mudança. Observamos, também, que de todas as partes componentes do traje chamado “tradicional”, as que mais aparecem sozinhas são a saia, a bata e o torso — que também aparecem em duplas entre elas.

O certo é que ainda há um quê de encanto na cena da venda do acarajé, mesmo com toda modernização e urbanização da cidade, já que esse quitute continua sendo frito ao momento, em frente ao cliente. Elas sentadas em seus banquinhos, parecem rainhas africanas — e um dia muitas foram.

2.2. No tabuleiro da baiana tem

*No tabuleiro da baiana tem
Vatapá, caruru, mungunzá, tem umbu
Pra loiô
Se eu pedir você me dá
O seu coração, seu amor
De laiá*

*No coração da baiana também tem
Sedução, canjerê, candomblé, ilusão
Pra você.
Ary Barroso*

No século XVIII, o mestre régio Vilhena, na Bahia, protestava contra os quitutes africanos que eram vendidos, em tabuleiros, pelas ruas de Salvador. Entretanto, os quitutes africanos foram ganhando, não tanto a sobremesa, como a mesa, das casas-grandes e dos sobrados patriarcais, principalmente na Bahia. Até que, no século XIX, o caruru, o vatapá, o acarajé já se podiam considerar pratos nacionais.

A cozinha dos negros, no Brasil, se formou no Nordeste, tendo origem no Recôncavo Baiano¹. E, nessa região, foi se formando a "cozinha baiana", "também chamada de 'comida de azeite', numa referência ao azeite-de-dendê, um de seus ingredientes básicos, o óleo extraído da polpa do fruto da palmácea *Elaeis guineensis*" (LIMA, 2000). Entretanto, há que considerar que não apenas um ingrediente identifica a origem de uma comida num país pluriétnico como o Brasil, mas também suas técnicas de preparo, as situações sociais e, portanto, culturais, em que estão contextualizadas, nas quais a comida é servida. Também a frequência

¹ Referimo-nos ao local onde começou a manifestar-se no Brasil, já que sabemos que a sua origem é africana.

e características de suas origens, os condimentos, o uso dos temperos, e o nome que se dá aos ingredientes e pratos elaborados.

De acordo com esse autor, a cozinha africana vem se fixando na dieta do brasileiro desde o século XVIII, quando muitos dos pratos africanos já eram freqüentes na alimentação popular, quando eram vendidos nas ruas da Bahia pelos escravos de ganho. Segundo Luís dos Santos Vilhena, um cronista da época, que escreveu uma série de cartas a um amigo Portugal²,

não deixa de ser digno de reparo ver que das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos e negociações de maior porte, saem oito, dez e mais negros a vender pelas ruas, a pregão, as coisas mais insignificantes e vis: como sejam, mocotós, isto é, mãos de vaca, carurus, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, isto é, papas de milho, acassás, acarajés, abarás, arroz de coco, feijão de coco, angus, pão-de-ló de arroz, o mesmo de milho, roletes de cana, queimados, isto é, rebuçados a oito por um vintém e doces de infinitas qualidades, ótimos, muitos pelo seu aceio (sic), para tomar por vomitórios; o que mais escandaliza é uma água suja³ feita com mel e certas misturas que chamam aluá que faz por vezes de limonada para os negros (Vilhena, 1922⁴ apud LIMA, 2000 e SOUZA JÚNIOR, 2003).

Dentre as comidas vendidas nas ruas da Bahia em fins deste século, estavam presentes alimentos indígenas, doces de origem portuguesa, e pratos já bem "brasileiros", e uma amostra considerável de pratos típicos africanos, como o acarajé, o acassá, o vatapá e o abará. E, segundo o historiador, nessa época foram (re)criadas muitas das comidas cotidianas de homens e santos. "Pois que os santos comem o que os homens comem. [...] Elaboradas, requintadas na forma, no ordenamento do preparo, ou na simplicidade aparente de um despojamento

² VILHENA, S. L. Notícias Soteropolitanas e Brasíliaicas. Bahia: Imprensa Oficial do Estado, 1922, p. 131.

³ Podemos notar o preconceito presente nas frases e palavras utilizadas, como "insignificantes e vis", "escandaliza" e chamar a bebida aluá de "água suja".

⁴ 1ª edição: 1802.

prescrito pelo mito" (LIMA, 2000), já que por trás de cada oferenda de alimentos está o mito que a determina através das práticas divinatórias.

Hoje, os produtos vendidos nos tabuleiros das baianas-de-acarajé — tradicionais ou modernos — estão presentes dos hábitos alimentares dos soteropolitanos ao imaginário dos seus visitantes, que querem conhecer de perto a "comida de santo", ou o "acarajé quente"⁵. O Decreto Nº 12.175/98 regulamenta esses produtos:

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 secundária, a venda de peixe e passarinha fritos (DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE SALVADOR, 1998, p. 2).

Os tabuleiros "apresentam uma característica curiosa: os clientes é que ficam de pé, a cozinheira é que está sentada" (LIMA, 1997, p. 9). Além disso, fazem parte do "conjunto" da baiana-de-acarajé e é sobre ele que expõem aquilo que vendem. Esses tabuleiros, que hoje ocupam pontos estratégicos da cidade, são os mesmos que as antigas vendedoras traziam à cabeça. Neles estão, sempre, a panelas e colheres de pau e, em alguns, objetos rituais, como as figas, dandás e colares de conta (IPHAN, 2004, p. 3-4; ANDRÈS, 2004, p. 7), além de plantas como a arruda, que consideram protetoras, como veremos a seguir. Além da religião, há outros fatores determinantes na escolha dos utensílios, como a disponibilidade de recursos, a associação a entidades e o recebimento ou não de auxílio do município.

Segundo contam as baianas-de-acarajé entrevistadas nesta pesquisa, na primeira tentativa de profissionalização feita pela Prefeitura de Salvador — e é claro,

⁵ Como é pedido, pelos clientes, o acarajé apimentado. Note-se que já tratamos este tema no capítulo anterior, explicando a classificação das comidas de santo em quentes e frias.

também, de padronização —, foram distribuídas gratuitamente entre as participantes. As adeptas dos tabuleiros com vidro alegam que são mais higiênicos, pois protegem os produtos — lições que aprenderam nos cursos — que estão sob os vidros. Entretanto, nota-se que a maioria continua colocando alguns produtos sobre o tabuleiro, pois, ao que parece, essa é a maneira que melhor os expõem.



Figura 39: Tabuleiro de alumínio e vidro. Largo de Amaralina.

Entretanto, nem todas participaram do referido curso, alegando, de maneira geral, falta de informação, interesse ou recursos⁶; e, algumas, queixaram-se de que a Prefeitura prometeu que depois seriam distribuídos tais utensílios a todas, mas que isso não foi cumprido. Dessa maneira, algumas continuam usando tabuleiros de madeira, mais tradicionais, os quais geralmente são cobertos por toalhas ou panos, por higiene. Segundo o Diário Oficial do Município de 26 de novembro de 1998 (p. 1), nesse mesmo dia, foi assinado um protocolo de intenções entre Prefeitura, Governo do Estado e Banco do Nordeste, que previa treinamentos diversos para as baianas-de-acarajé e financiamentos para compra de equipamentos, como

⁶ O curso custou, segundo elas próprias, 5 e 10 reais.

tabuleiros, sombreiros e indumentárias. O Decreto Nº 12.175⁷ prevê, em seu artigo décimo terceiro (DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE SALVADOR, 2004, p. 3), multa para utilização de tabuleiros abertos ou com dimensões superiores a 1,20 por 0,60 metros.



Figura 40: Baiana-de-acarajé com tabuleiro de madeira. Praça da Sé, Pelourinho.



Figura 41: Baiana-de-acarajé com tabuleiro de madeira. Itapuã.

⁷ Decreto Nº 12.175, de 25 de novembro de 1998, publicado no Diário Oficial do Município de Salvador, e que trata de diversos pontos relacionados à baiana de acarajé.



Figura 42: Tabuleiro de madeira. Largo de Amaralina.

Em Salvador, talvez seu maior exemplo ou, pelo menos, o mais popular dessa apimentada cozinha, seja o acarajé. Junto ao abará, o acarajé segue dividindo o gosto popular local e também de todos que visitam a Bahia, recheado com vatapá, camarão e muita história. Carregado de simbolismo — ao menos para alguns — o acarajé vem crescendo em venda e em publicidade e conquistando, cada vez mais, novos mercados. Tem variações em produtos:

acarajé de soja, acarajé *light*, acarajé em pó (que também pode ser servido acompanhado do vatapá em pó); e em serviços: acarajé a quilo, disk acarajé; além de suas versões mais polêmicas, como o acarajé de cristão (DIAS, 1998, p. 86; PINTO, 2003, p. 8).



Figura 43: Embalagem Vatapá em pó.

Embora haja sido encontrada uma descrição da palavra acarajé como sendo composta por duas palavras do vocabulário iorubá — *acará*, que significa *pão*; e *jê*, que é o verbo *comer* — a maior parte das descrições etmológicas, inclusive aquela que consta no relatório do IPHAN, consideram diz que seu nome "significa acará (bola de fogo) + comer. Acarajé é pois igual 'comer bola de fogo'" (IPHAN, 2004, p. 2). Elemento de oferenda, comida dos deuses

africanos, de orixá, em especial Iansã, mulher de Xangô, como já falamos anteriormente.

Segundo Moura, tem-se a impressão de que

uma etnocoerografia subjaz à etnoculinária traçada para o acarajé. Logo no início, instala o acarajé no binômio clássico sagrado/profano. Comida ritual de orixás, elemento importante nas festas do candomblé e, não por contrariedade, mas por oposição complementar, comida de rua, de jantares festivos, inaugurações... e a merenda mais freqüente nas esquinas, praças e praias (MOURA, 1998, p. 29).

Ainda segundo afirma o autor, a iguaria já era citada há precisamente duzentos anos, nas Cartas de Vilhena, vendida, a pregão, nas ruas de Salvador. Já era, também, oferecida às divindades nagôs nos terreiros de candomblé que aí emergiam começo do século XIX (LIMA, 1997, p. 4-5). Quando feito pelas filhas de santo, transforma-se em oferenda a Xangô e à sua mulher Oiá. "Seu formato e misturas são diferentes de acordo com os orixás a que são ofertados. Os de lansã são os menores podendo ser oferecidos puros, com sete pimentas-da-costa ou enfeitados com camarões secos" (IPHAN, 2004, p. 3; ANDRÉS, 2004, p. 4).



Figura 44: Baiana-de-acarajé preparando os bolinhos com a massa — Rio Vermelho.

Longe dos rituais do candomblé, os acarajés são vendidos nos tabuleiros das baianas-de-acarajé em praças, ruas e praias da capital baiana. Trazidos de casa com os demais produtos que o acompanham no tabuleiro, o acarajé é frito, ali, depois de um ritual que, se já nem sempre é sagrado, é pelo menos um ritual de gestos e etapas até que seja servido ao cliente. Segundo conta Lima, é uma das poucas 'comidas de azeite' que fazem parte da dieta cotidiana do povo. De acordo com sua descrição, é um bolinho feito com massa de feijão fradinho, temperado com sal e cebola ralada, moldado de forma arredondada, às vezes mais ovalada. Lima afirma que "esta distinção morfológica está associada a certos mitos e tradições regionais da cultura iorubá-nagô" (LIMA, 1997, p. 6). Ai então, são fritos no azeite fervente de dendê. Conta ainda o autor que, esse bolinho dos deuses, chegou ao Brasil com os escravos nagôs das regiões iorubás da Nigéria e do atual Benin. E que foi aí, no Benin — então Daomé — que o padre Pierre Bouche⁸ o encontrou e descreveu, chamando-o de "*un hors d'oeuvre, presque une friandise*"⁹ (LIMA; 1997, p. 7).

Este caráter de 'hors d'oeuvre' — tão grato à *gourmandise* francesa, o acarajé conserva na Bahia, onde é comido [...] como uma *entrada* — ou como uma *merenda* (grifos do autor) entre as refeições maiores. Hoje, também serve como um verdadeiro substituto dessas refeições — do almoço ou do jantar — retardado ou distante. E encontramos atualmente o acarajé oferecido, como 'tira-gosto', nas recepções oficiais e nas casas de famílias burguesas. [...] Nessas casas os 'cronistas sociais' anotam a presença de 'baiana', fritando seus acarajés num canto das enormes varandas ou à borda das piscinas das mansões. [...] Os acarajés, servidos com a variada gama dos canapés — aparecem, com o *salmon*, os patês e o caviar — como uma nota 'típica'. [...] Nos restaurantes turísticos servem, às vezes o acarajé com os aperitivos. Nesses casos, como os acarajés são encomendados pelo *maitre-d'hotel* — eles são feitos em miniaturas, menores do que seu tamanho comum. (Quando isto não é possível, os acarajés são cortados ao meio, ou mesmo em quatro partes, antes de serem apresentados à mesa (LIMA, 1997, p. 8)

⁸ BOUCHE, Pierre. Costa dos Escravos e o Daomé. 1885.

⁹ "um exterior abre, quase uma delicadeza."

Esse autor, que nos dá excelente contribuição para o tema¹⁰, apontando que o acarajé foi primeiramente descrito etnograficamente por Manuel Querino, um etnógrafo baiano, estudioso dos costumes e das tradições de seu povo. Neto de escravos, se tornou um conceituado escritor e professor e foi membro do Instituto Geográfico e Histórico. No capítulo A Arte Culinária na Bahia, parte de um de seus trabalhos, "Costumes Africanos na Bahia"¹¹, Querino propunha uma classificação das comidas baianas em duas categorias: a primeira de um sistema alimentar da Bahia, de influência ou origem portuguesa, e, depois, aqueles alimentos que chama de "puramente africanos", ou seja, aqueles que mantinham, na Bahia, a forma, a constituição e o nome dos pratos africanos de origem jeje-nagô (LIMA, 1997, p. 10-13; ANDRÉS, 2004, p. 4). Sua receita para o acarajé diz que a principal substância empregada é o feijão fradinho, que é depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior, sendo o fruto ralado na pedra.

Isto posto, revolve-se a massa com uma colher de madeira, e quando a massa toma a forma de pasta, adicionam-se-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados. Depois de bem aquecida uma frigideira de barro, aí se derrama certa quantidade de azeite de cheiro (azeite de dendê) e, com a colher de madeira, vão deitando pequenos nacos da massa. O azeite é renovado todas as vezes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a cor do azeite. [...] Ao acarajé acompanha por um molho preparado com pimenta malagueta seca, cebola e camarão, moído tudo isso na pedra e frígido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro (LIMA, 1997, p. 10-13; ANDRÉS, 2004, p. 4).

¹⁰ LIMA, Vivaldo da Costa. Etnocenologia e Etnoculinária do Acarajé. **II Colóquio Internacional de Etnologia**. Universidade Federal da Bahia. Set., 1997. (mimeog.)

¹¹ Segundo Lima, a Memória original é de 1916 e foi publicada em 1928.



Figuras 45 e 46: Acarajés fritos no azeite de dendê. Acarajé da Dinha. Rio Vermelho.



Figura 47: Acarajés sendo retirados, já prontos. Acarajé da Dinha. Rio Vermelho.

O azeite utilizado aqui é apenas o azeite de dendê, extraído da palmeira *Elaeis Guineensis* e há séculos aclimatada nas costas brasileiras. Vale ressaltar que, ao contrário do Brasil, na África se utiliza o azeite de dendê (azeite de palma) e também azeite de amendoim. Segundo Lima (1997, p. 19), os livros de culinária nigerianos para a cozinha ioruba descrevem o acarajé da mesma maneira e com os mesmos ingredientes com que ele é feito no Brasil, notando-se apenas essa diferença com relação aos azeites utilizados na fritura.

Mas o acarajé tem sua versão cozida, que é o abará, que já citamos anteriormente. A massa é a mesma¹²; entretanto, em lugar de ser frita em azeite, é cozida, envolta num pedaço de folha de bananeira, que é dobrada, formando um pequeno pacote/embrulho, com as pontas dobradas para baixo. As baianas-de-acarajé já trazem os abarás cozidos para seus pontos de venda. Sua forma também é diferenciada, sendo um pouco mais longilíneos. Ao servir o abará, a baiana-de-acarajé, diante do cliente, tira-o da folha e parte-o pelo meio, colocando aí os recheios solicitados. É servido com os mesmos complementos que o acarajé. Esses recheios, que no referido Decreto são tratados como complementos, são os mesmos do acarajé e os descreveremos mais adiante.



Figura 48: Abará sendo servido. argo de Amaralina.

Sobre o vatapá e o caruru, são, hoje, molhos ou recheios das comidas secas dos tabuleiros das baianas-de-acarajé. Nota-se, ainda, o aumento do tamanho dessas comidas, verificando que o acarajé tem, hoje, o dobro do tamanho tradicional, isto é, o dobro do tamanho com que era feito pelas baianas-de-acarajé e com que se faz para as obrigações rituais do candomblé. Mas é

¹² Embora muitas vezes a massa contenha camarão. Também pode ser feito com farinha de trigo, inhame, etc. Algumas baianas usam gengibre na massa do acarajé, mas não do abará.

importante notar que sempre houve, na Bahia, variação neste tamanho, provavelmente graças às diferenças entre os grupos étnicos. "Mulheres da nação egbá, por exemplo, faziam acarajés bem menores, chamados de *acarakere* em Abeocutá. O povo de Ilexá, por sua vez, fazia um acarajé bem maior, chamado de *acarajexá*" (LIMA, 1997, p. 17). Os acarajés também são feitos em tamanhos menores em três ocasiões: para oferenda aos orixás, nos terreiros, para os rituais de "limpeza" do ponto¹³ e também quando é servido em restaurantes e hotéis — nos três casos é servido sem recheio.



Figuras 49 e 50: Vatapá. Largo de Amaralina.



Figura 51: Caruru. Largo de Amaralina.

O vatapá é espécie de pasta, onde se mistura de farinha de trigo, peixe e camarão secos, um pó de amendoim, dendê, leite de coco. Já o caruru tem

¹³ Quando se distribui sete pequeninos acarajés, geralmente a crianças.

como principal ingrediente o quiabo, cortado em pequenas rodela e temperado com cebola ralada, camarões pilados, pó de castanha de caju e de amendoim, sal e azeite de dendê.

Deve-se notar que, ambos, são comidas que se preparam como típicas, na Bahia, ainda que desacompanhadas do acarajé e abará, nas casas dos baianos de maneira geral, nos restaurantes e, principalmente nas casas daqueles que são devotos, por exemplo, de Cosme e Damião — os Ibeji, como já dissemos — onde são servidos com frango cozido e farofa de dendê — comida feita da mistura entre a farinha de mandioca torrada e azeite de dendê — e outros alimentos. O fato de adotar essas duas comidas como molhos de acompanhamento foram inovações decorrentes da venda. E estas foram adotadas por todas as baianas-de-acarajé, mesmo as mais presas à ideologia do candomblé, sendo legitimadas pelo uso e pela demanda da clientela. Ruy Póvoas (2006) chama de "acaramburguer", onde "saem colocando coisas: tomate verde, vatapá, caruru, catado...".

Por sua vez, vale lembrar que, como afirma o pesquisador Roque Laraia, um dos relatores do processo de tombamento do ofício da baiana-de-acarajé, quaisquer que sejam as transformações ocorridas no contexto do profano, elas são mais lentas no contexto sagrado, mais difíceis, e, por isso, o acarajé continuará sempre a ser um elemento importante nas cerimônias do candomblé, principalmente durante o agerê (sic) (Laraia, 2004 apud ANDRÈS, 2004, p. 9).

Segundo define o relatório de tombamento do ofício da baiana-de-acarajé, do IPHAN, "O tabuleiro faz parte do conjunto. Ele contém outros bens que são associados às baianas de candomblé: abará, lelê, cocada branca, cocada preta, pé-de-moleque, passarinha e bolo de estudante, além dos adubos do acarajé (vatapá e camarão seco)" (IPHAN, 2004, p. 3; ANDRÈS, 2004, p. 7). Assim, além do acarajé e abará e seus complementos, também são vendidos no tabuleiro, como já citamos, outros produtos, que descreveremos a seguir:



Figura 52: Tabuleiro completo. Itapuã.

Cocadas branca e preta. As cocadas são feitas com coco em pedaços ou ralado de diferentes formas — mais fino ou mais grosso —, cozido com açúcar e água. Dependendo da quantidade de açúcar, consegue-se diferentes "pontos" da mesma: cocadas mais duras ou cocadas-puxas, como são chamadas, por sua consistência elástica. Também são utilizados outros ingredientes no seu preparo¹⁴, dos quais, entre as baianas-de-acarajé, o mais comum é o amendoim. Além do ponto, também se conseguem variações nas

¹⁴ Maracujá, goiaba, cupuaçu, banana, chocolate, abacaxi, etc.

cores da cocada, usando, por exemplo, açúcar queimado, que dá coloração mais escura, em diversos tons. Há, ainda, um outro tipo de cocada, chamado queijada, porque leva queijo em sua composição. Vale notar, aqui, que na Bahia há também as vendedoras de cocadas apenas, especialmente nas praias de outros locais além de Salvador, como Ilhéus e Olivença.



Figuras 53 e 54: Cocadas branca (de coco) e de amendoim. Largo de Amaralina e Itapuã.



Figura 55: Queijada. Largo de Amaralina.

Bolinho de estudante. Bolinho também chamado de punheta¹⁵ pelas baianas-de-acarajé, é feito com farinha de tapioca molhada em leite de coco, com açúcar. Têm tamanho médio de 10 centímetros.

¹⁵ Em referência ao ato de masturbar-se, provavelmente pela sua semelhança, na forma, com o pênis.



Figura 56: Bolinhos de estudante e cocada-puxa. Largo de Amaralina.



Figura 57: Bolinhos de estudante. Itapuã.

Os peixes fritos são, geralmente, peixes pequenos, vendidos como porções, arrumados em assadeiras cobertas com papel. Como no ponto as baianas não têm muitos espaço e facilidades para o preparo dos alimentos, são trazidos fritos de casa, assim como todos os produtos, dos quais se excetua o acarajé.



Figura 58: Peixe frito e passarinha. Itapuã.

A "passarinha" frita (Figura 59) é feita com o baço do boi, temperado com limão, e depois frito. Também é trazida pronta de casa. É dividida em cortes longitudinais, formando marcas que, no momento da venda, são cortadas, constituindo, cada "tira", uma porção. De acordo com as baianas-de-acarajé que vendem esses dois últimos

produtos, os mesmos muitas vezes dão prejuízos porque não têm muita saída e depois "se perdem", não podendo ser conservados.



Figura 59: Passarinha. Itapuã.

Vale destacar que, durante a pesquisa, encontramos esses produtos descritos até aqui, que, exceto pelo acarajé e abará — e seus complementos — não estão descritos no Decreto. Alguns, como nos contou a vice-presidente da ABAM, não podem ser vendidos pelas baianas-de-acarajé porque concorrem com a venda das barracas de praia, que, por sua vez, estão proibidas de vender acarajé, de acordo com o Decreto.

O doce de tamarindo aparece no tabuleiro de muitas baianas-de-acarajé e é parecido com as cocadas em sua confecção, entretanto mais pastoso, feito à base de tamarindos e açúcar, como uma espécie de geléia, mas com pedaços da fruta.



Figuras 60 e 61: Doce de tamarindo. Largo de Amaralina.

Um outro prato típico da comida baiana, muito presente em cafés da manhã e lanches, principalmente, é o cuscuz de tapioca, que é feito da mesma massa do bolinho de tapioca, sendo que não é frito. Quando a farinha de tapioca já está inchada o suficiente, o cuscuz está pronto e é desenformado, sendo servido em pedaços, assim como fatias de bolo, sem passar por nenhum cozimento.



Figura 62: Cuscuz de tapioca. Largo de Amaralina.

Assim, no tabuleiro da baiana-de-acarajé continuam tendo todos os quitutes que, mesmo modificados em muitos aspectos, têm sua origem no candomblé. Aí, em seus cantinhos, continua um ramo de arruda, ainda que não seja para o candomblé. Se abrem sobre pontos que são rezados, ainda que com outras orações.

CAPÍTULO III — A APROPRIAÇÃO DA BAIANA PELO TURISMO

*Eu gosto de ti
Minha Bahia,
Porque és tu u'a morena educada,
Que tudo sabe e tudo faz.
[...] Ai minha Bahia, que coisa gostosa é acarajé!...*
Eurico Alves

Antes de tratar da apropriação da baiana pelo turismo, temos que tratar de sua apropriação pela nação ou por aqueles que definem o quê significa esse substantivo. Sabemos que, há muito tempo, a baiana está presente nos livros de história como figura típica do Brasil, junto ao gaúcho, índio e outros personagens que constroem nossa idéia de nação e de identidade nacional. Aparece como um dos símbolos da alegoria de nação, que "serve" à distinção dos Estados, onde também entra o acarajé, na relação de comidas "típicas" do Brasil, nesse caso da Bahia. Podemos dizer que essa seria a primeira apropriação que se faz da baiana, que posteriormente está presente, com o crescimento do turismo, no *marketing* que se faz do Brasil — enquanto produto turístico — e não apenas da Bahia.

A baiana-de-acarajé é um símbolo, sem dúvida. Símbolo da força do seu gênero, do crescimento econômico de uma atividade informal, da presença da tradição, da descendência africana. Mas o que queremos aqui analisar é a baiana como símbolo do turismo, da imagem que está colada à própria imagem de Bahia que se divulga. A

começar pelo próprio nome, baiana. Imagem que veio se fortalecendo com a literatura, especialmente com Jorge Amado, com a arte de Carybé, com as fotografias de Pierre Verger, as músicas de Caymmi, a extravagância de Carmen Miranda, valendo citar que, desses, três não eram baianos. Segundo Pinho (1998), essa imagem da Bahia é composta por traços que "são atualmente tomados como naturais e evidentes, como se emanassem a vida popular 'autêntica'." e essa idéia de Bahia é uma abstração reificada, "um discurso construído em torno da articulação específica entre povo, tradição e 'cultura', ideologicamente definidos." E trazer para o turismo "esses aspectos culturais da literatura e da culinária se, por um lado, contribui para a nossa economia, por outro lado, é forma de fazer uma atividade turística de valorização cultural, estratégia de preservação da nossa cultura, da nossa identidade" (SIMOES, 2002, p.32).

Por isso é que nossa identidade já não pode ser definida apenas pela associação a uma comunidade nacional, quando a circulação cada vez mais livre e freqüente de pessoas, capitais e mensagens nos relaciona com outras culturas. Por isso, não se deve estudar somente a diferença, mas também a hibridização. Nessa perspectiva, as nações passam a ser cenários multideterminados, nos quais diversos sistemas culturais se interpenetram e se cruzam continuamente. Atualmente a identidade, em qualquer setor, é poliglota, multiétnica, migrante, feita com elementos mesclados de várias culturas. Com base nessas considerações, não podemos analisar a baiana-de-acarajé de outra maneira que não seja considerando os diversos aspectos que a envolvem e tentando compreender e descrever as mudanças pelas quais passou, conscientes de que, hoje, não poderiam ser as mesmas que foram em algum outro momento do passado.

3.1. Turismo e identidade da baiana-de-acarajé

*E não importa se os olhos do mundo inteiro
Possam estar por um momento voltados para o largo
Onde os escravos eram castigados
E hoje um batuque um batuque
Com a pureza de meninos uniformizados de escola secundária
Em dia de parada
E a grandeza épica de um povo em formação
Nos atrai, nos deslumbra e estimula.
Caetano Veloso e Gilberto Gil*

Sabemos que não apenas o turismo cria imagens para um povo, mas talvez o faça com mais força e em um espaço de tempo mais curto. Essa imagem, socialmente aceita, está construída sobre traços de identidade consensuais, já que em sua maioria os mesmos são aceitos e vivenciados pelos indivíduos de uma sociedade. Entretanto, alguns tipos de sociedades têm maior tendência a assumir uma teatralidade.

Além dos lugares, o turismo também trabalha com "personagens" locais, tanto dos Estados, como dos países ou regiões — como a baiana-de-acarajé, de Salvador, ou da Bahia, ou mesmo do Brasil. Os lugares, ao serem, com o tempo — devagar ou repentinamente — transformados em turísticos, vão aceitando e (re)significando as imagens que lhes são atribuídas. Claro que há também estratégias políticas que, embora não sejam de conhecimento geral, atuam sobre as maneiras de expressar essas (re)significações, fazendo com que determinadas características visíveis aparentem como naturais. No caso da nossa pesquisa, um exemplo disso é o Decreto que obriga as baianas-de-acarajé a se apresentarem de acordo com as determinações, sob pena de serem retiradas dos seus pontos de venda e pagarem

multa. Acreditamos que Salvador é um dos lugares que aceita as alcunhas, como Terra da Felicidade, com símbolos que perpassam a imaginação popular, orientam as políticas — públicas e privadas — e alimenta a fantasia dos estrangeiros. É uma forte teatralidade, também chamada de baianidade — a identidade dos baianos.

O turismo cultural destaca a importância das representações sociais locais, que o turista vai buscar na literatura, na culinária, no teatro e na interação com as pessoas da localidade. A gastronomia, por exemplo, passa por uma combinação entre a tradição e a inovação. Santos (2003, p. 64) afirma que ao turista, que se desloca pelo turismo cultural ou gastronômico, interessa saborear aquilo que é considerado típico ali. A baiana-de-acarajé é mais que o acarajé, principal produto que vende, no sentido da importância que adquiriu sua imagem. O turista não necessariamente busca a baiana-de-acarajé para comer, mas, muitas vezes, para apenas tirar fotos, conhecê-la. No entanto, ela é, também, o acarajé que vende, sem o qual provavelmente deixaria de existir.

Desse modo, a estruturação do turismo de qualquer local passa pela construção do real, como espaço da oferta turística, e pela construção do espaço virtual, pela produção da imagem do lugar visitado — objeto do imaginário, constituído por imagens, sonhos e mitos. Pode ser feita uma crítica quanto à transformação do patrimônio em bem de consumo, já que, neste caso, deixa de ser valioso por sua significação na história ou na identidade local, passando a ter valor porque pode ser vendido como atrativo turístico (BARRETTO, 2000, p. 32). Essa noção de mercado simbólico, de acordo com Ortiz (1994, p. 82), aparece num momento em que a esfera cultural adquire certa autonomia em relação ao mundo material, que se

localizaria por volta do início da sociedade burguesa, com a troca, no mercado, de produtos materiais. Além disso, percorrer os itinerários urbanos seria "um modo de entretenimento associado à mercantilização moderna e sua espetacularização no consumo" (GARCÍA CANCLINI, 1999, p. 150-151).

O turismo é, assim, parte desse mundo de símbolos, idéias, sonhos e representações, já que, antes de tudo, é um conjunto de pré-concepções e percepções de imagens e valores de significado cultural, construído por quem viaja, antes mesmo da concretização da viagem. Cada turista, antes de chegar ao destino, elabora mentalmente representações dos lugares que pretende visitar. Essas representações mentais ocorrem a partir do momento da intenção da viagem, constituindo um universo elaborado pelo imaginário, que se confirma ou não durante a realização dessa viagem, quando também se constroem novas representações (CORIOLANO, 2002, p. 59). O passeio, segundo García Canclini (1999, p. 151), "é uma operação de consumo simbólico que integra os fragmentos em que já se despedaça essa metrópole moderna".

É sabido que muitas pesquisas demonstram que os comportamentos de consumo apenas servem para dividir. Entretanto, se os membros de uma sociedade não compartilhassem os sentidos de determinados bens e esses fossem compreensíveis somente para as elites (ou para a maioria que os utiliza) não serviriam como instrumentos de diferenciação. Nesse raciocínio, García Canclini (1999, p. 80), comenta que um carro importado ou um computador com novas funções, por exemplo, distinguem seus proprietários porque aqueles que não os podem possuir conhecem o seu significado sociocultural. Por outro lado, o artesanato ou as festas

indígenas, cujo sentido é propriedade daqueles que pertencem à etnia que os gerou, tornam-se elementos de distinção ou discriminação quando outros setores da mesma sociedade passam a ter interesse por eles e compreendem, em algum nível, o seu significado. Logo, diz o autor: "devemos admitir que, no consumo, se constrói parte da *racionalidade integrativa e comunicativa de uma sociedade*" (GARCÍA CANCLINI, 1999, p. 80, grifo do autor).

Na idéia de uma nação como uma comunidade, considera-se que os habitantes de um espaço deveriam pertencer à mesma cultura, única, homogênea, tendo uma identidade comum, distintiva e coerente. A própria cultura seria formada em relação a um território e sua organização conceitual e prática se daria devido à formação de coleções de objetos, textos e rituais, que afirmariam e reproduziriam os signos de distinção de cada grupo. Ter essa identidade seria pertencer a uma nação,

uma *entidade* espacialmente delimitada, onde tudo aquilo compartilhado pelos que a habitam — língua, objetos, costumes — os diferencia dos demais de forma nítida. Esses referentes de identificação, historicamente mutáveis, foram embalsamados pelo folclore em um estágio 'tradicional' de seu desenvolvimento, e foram declarados essências da cultura nacional (GARCÍA CANCLINI, 1999, p. 145).

E, ainda segundo o autor (1999, p. 24), a América Latina tem bastantes fundamentalismos nacionalistas e etnicistas, que ajudam a promover autoafirmações excludentes, absolutizando um único patrimônio cultural, que acreditam ser puro, para resistir à hibridização.

Nessa consideração, o Brasil foi definido, classificado, sendo considerado uma pluralidade de culturas e uma diversidade de regiões. Sobre o mesmo assunto, em relação ao Nordeste, Gilberto Freyre comenta que essa região é uma das partes dessa diversidade que definiria a unidade nacional. O elemento da mistura étnica

conteria justamente os traços que naturalmente definiriam a identidade brasileira na fórmula ideológica "unidade na diversidade", que condensaria duas dimensões: a variedade de culturas e a unidade do nacional. A cultura brasileira seria decorrente

do sincretismo¹ de diferentes manifestações que hoje podemos identificar como caracteristicamente brasileiras, traduzindo-se num sentido que, embora nacional, tem peculiaridades regionais. A idéia de pluralidade encobre, no entanto, uma ideologia de harmonia, característica do modelo de pensamento de Gilberto Freyre (ORTIZ, 1994, p. 93).

Vale refletir que, segundo comenta García Canclini (1999, p. 173), as identidades nacionais e locais só persistem quando as situamos numa comunicação multicontextual e, ao tornarem-se um relato que (re)construímos incessantemente, a identidade é uma co-produção. Além disso, ocorrem muitos conflitos pela convivência de etnias e nacionalidades nos âmbitos de trabalho e consumo, "daí as categorias de *hegemonia* e *resistência* continuarem sendo úteis" (GARCÍA CANCLINI, 1999, p. 175).

Digamos que essas identidades nacionais são construções — uma idéia homogeneizadora, imposta pelos governos e elites do país — e escondem diferenças, dando a cada um o sentimento de ter seu lugar "especial" nessa classificação, naturalizando e neutralizando as diferenças culturais e sociais. Assim, as narrativas de identidade elaboram um modelo de nação, buscando uma suposta coesão social, que pressupõe a não existência de problemas como os conflitos inter-étnicos e os discursos de resistência. Atuando no sentimento de pertencimento, essas narrativas fazem que, aparentemente, indivíduos de diferentes raças e classes sociais sejam protagonistas de uma mesma história, sentindo-se e

¹ Lembrar o conceito que entendemos para este termo, como já descrito anteriormente, sem descurar a idéia de hibridismo.

percebendo-se como parte integrante de uma mesma comunidade nacional: brasileiros.

Na formação desses símbolos da nação — muitas vezes folclorizações — é utilizado o recurso da alegoria. Esse recurso remete a um tipo de discurso que ultrapassa a literalidade e atinge dimensões metafóricas. Segundo Souza, "com base na dialética do fragmento e da particularidade, a alegoria é construída por pedaços de sentido que ou tendem a conseguir um efeito teleológico e totalizante ou se reduzem à representação do mesmo, como unidade significativa que se basta" (2002, p. 154).

Passando pelas identidades nacionais, nos parece importante fazer alguns comentários, na consideração da baiana-de-acarajé como um deles. A idéia de nação se aproxima da de etnia, especialmente quando se considera o conceito de nação baseado na raça, língua, laços pessoais hierarquizados e na aceitação dessa hierarquia por aqueles de um determinado território. Também a moderna concepção de nação, mantém um certo sentimento de comunitarismo ao renovar o laço com a etnia e subordinando as vivências da comunidade a uma espécie de aspiração comum, à crença em sua unidade e ao sentimento da existência de uma certa originalidade. A soberania e o Estado — com características político-jurídicas —, associados à base territorial, colocam em nível superior a etnia em relação à nação. Uma outra característica da distinção entre etnia e nação é a relação existente entre cidadania e nação, onde nação implica a idéia de cidadão, como um indivíduo abstratamente definido por um conjunto de direitos e deveres, independentemente de todas as suas características particulares. Assim, a nação moderna se distancia

da etnia através da cidadania e da existência de um aparelho de Estado caracterizado pela intenção de instaurar uma sociedade política que, pela cidadania, transcenda os enraizamentos concretos e fidelidades particulares. Há que reconhecer, entretanto, que toda nação é única e continuamente reforça sua singularidade. Em cada país, a nação toma formas singulares em função do projeto político que está na origem de sua existência. Com o tempo, também, os diversos projetos políticos instalam-se, acrescentando e/ou eliminando traços que lhes convêm, tanto dentro da idéia da nação como um todo, como de cada Estado em particular (talvez, por isso, chamados Estados-nação). Essas idéias podem ser valorizadas através da diversidade ou da singularidade, a depender de que característica se deseja destacar no momento.

Outro elemento de distinção entre nação e etnia é a forma de identificação. A etnia tende a ser exclusivista em seus pertencimentos. Na comunidade étnica, o sentimento de identificação etno-religiosa, etno-racial ou etno-lingüística é essencialmente cumprido e reconhecido, enquanto que, na nação, esses sentimentos exclusivistas não são fundamentais. Isso se dá porque a nação pluriétnica não apenas pode aceitar particularidades religiosas, raciais e lingüísticas, como também é capaz, por uma política de inclusão (integração, assimilação) ou de reconhecimento, de gerir a diversidade dos pertencimentos independentemente do seu nível de expressão. Sabemos que o fato de que convivam distintas etnias não significa dizer que tenham os mesmos direitos e lugares na sociedade. Assim, a nação mostra também que o aparelho de Estado pode ser utilizado para fazer prevalecer a identidade nacional sobre as identidades étnicas particulares, com o

objetivo de enfraquecer o sentimento de identidade dos grupos étnicos dominados e de desmontar seu poder de contestação.

Por um lado, as interligações entre os conceitos de nação e de etnia poderiam impulsionar o Estado a tomar medidas que visassem favorecer ou promover indivíduos provenientes de grupos menosprezados. Por outro, permitiriam que associações e instituições ligadas às etnias desfavorecidas questionassem e pressionassem abertamente o Estado, exigindo medidas concretas para reverter as desigualdades que atingem os seus membros, como acontece com a ABAM.

Outro aspecto que se relaciona a esse tema, envolto em grande simbolismo, é a dicotomia da exaltação entre o arcaico e o moderno, o campo e a cidade, quando se faz a distinção dos Estados, e onde a Bahia entra como arcaico, lugar das tradições. Um fator interessante a esse respeito é o fato de que, de acordo com dados do IBGE (2003, p.34), a maioria dos turistas internos que visitam a Bahia é proveniente de São Paulo². Esse Estado também possui o maior índice de gastos com viagens não-rotineiras. Além do poder aquisitivo do referido Estado, vale considerar as diferenças culturais que afastam aqueles turistas da Bahia: a valorização do tradicional que se supõe ser característica do Nordeste e a modernização característica do Sudeste. Sem dúvida, é aí, no imaginário do turista, que sempre busca alguma realidade diferente da sua, que o turismo mais ganha em números. Salvador e São Paulo têm grande distância cognitiva.

² Além disso, com relação à participação das Unidades da Federação, no total dos gastos com viagens não-rotineiras das famílias no Brasil, destacam-se os Estados de São Paulo (27,78%), Minas Gerais (12,51%) e Rio de Janeiro (10,19%), responsáveis, assim, por 50,48% do total dos gastos com essas viagens no País (IBGE, 2003: p. 34).

Vale ressaltar, por exemplo, a recorrente diferenciação que se faz entre a Bahia e São Paulo, que aparece desde as obras de Gilberto Freyre (no contraste entre Nordeste e São Paulo), por exemplo, onde estabelece uma distinção entre cultura e técnica, tendendo, por um ponto de vista mais ideológico que conceitual, vincular a técnica a um conjunto de valores que corresponderiam ao progresso material e à economia. Gilberto Freyre coloca em oposição o movimento modernista do Sul e o regionalismo e as tradições nordestinas, onde São Paulo é locomotiva, cidade, e o paulista é burguês, industrial, gosta de trabalhar, é arrogante por suas realizações técnicas e econômicas. De outro lado, o Nordeste é terra, campo, e seus habitantes são tradicionais, mais "brasileiros" na conduta do que qualquer outro tipo regional (FREIRE, 1947). Assim, Nordeste/São Paulo representariam — simbolicamente — uma oposição entre o tradicional e o moderno.

Tais considerações fazem-nos lembrar que, de acordo com as ciências sociais e as humanidades, as identidades são historicamente constituídas, imaginadas e reinventadas, passando por processos constantes de hibridização e transnacionalização, que gradativamente diminuem suas antigas ligações territoriais.

Um outro aspecto interessante que queremos ressaltar é que as identidades pós-modernas são transterritoriais e multilingüísticas, estruturando-se mais pela lógica dos mercados do que pela dos Estados.

A clássica definição *socioespacial* de identidade, referida a um território particular, precisa ser complementada com uma definição *sociocomunicacional*. Tal reformulação teórica deveria significar, no nível das políticas 'identitárias' (ou culturais), que estas, além de se ocuparem do patrimônio histórico, desenvolvam estratégias a respeito dos cenários informacionais e comunicacionais onde também se configuram e renovam as identidades (GARCÍA CANCLINI, 1999, p. 59-60).

Dessa maneira, perdem força os referentes jurídico-políticos da nação, que se formaram num momento em que a identidade estava vinculada exclusivamente com territórios próprios. Passamos por mudanças e, em contato (físico ou não) com outras culturas, em espaços de tempo cada vez mais curtos e novas maneiras de conhecer, atualmente,

esvaem-se as identidades concebidas como expressão de um ser coletivo, uma idiossincrasia e uma comunidade imaginadas, uma vez para sempre, a partir da terra e do sangue. A cultura nacional não se extingue, mas se converte em uma fórmula para designar a continuidade de uma memória histórica instável, que se reconstrói em interação com referentes culturais transnacionais (GARCÍA CANCLINI, 1999, p. 60).

Também podemos considerar que hoje, plano simbólico e territorialidade estão realçados pelo entretenimento-turismo, que lhes confere teor étnico-histórico. Assim, muitas vezes ocorre, como parece que é o caso da Bahia, um processo de re-traditionalização, em cujo contexto gera muitas ambigüidades, devido à assimetria entre a manutenção de determinadas disposições, que estão na contrapartida da distribuição desigual dos recursos para imputar sentidos legítimos. E

a adaptação ou indiferença às razões do grupo dar-se-á no reforço ou não do potencial das imagens coletivas de adquirirem graus elevados de coesão e visibilidade, interferindo na plausibilidade das diferentes formações discursivo-categoriais em tornar algo inteligível e aceitável (FARIAS, 2004, p. 196).

Essa mercantilização cada vez maior no turismo afeta os agentes envolvidos nas representações da cultura. Esse processo pode reforçar determinados aspectos dessas manifestações, como também alterar mais rapidamente tais características. Assim, após uma etapa em que a homogeneização foi vista como oposta ao local, a universalização (global) e as particularizações regionais (local) começaram a ser vistas como complementares. Dessa maneira, o turismo é, em certo sentido, o próprio mercado de identidades, já que faz uso das mesmas, muitas vezes

(re)inventando-as. Entretanto isso não quer dizer que as identidades são algo estático, que o turismo veio alterar. O turismo é apenas mais um fator, e talvez mais rápido e mais consciente das modificações que impõe.

3.2. As políticas de turismo e as baianas-de-acarajé

*Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades
Muda o ser, muda-se a confiança
Todo o mundo é feito de mudança,
Tornando-se sempre novas qualidades.
Camões*

Sabemos que o Estado e o mercado são dois dos principais agentes formuladores e realizadores de políticas culturais em nossa sociedade. O Estado sempre atuou no campo cultural, mesmo antes de autonomizarem-se a religião e a política; e, com a modernidade, ele é obrigado, pelas demandas da sociedade, a desenvolver inúmeras atividades no campo cultural. Já o mercado passou a ter relevância como agente cultural a partir do final do século XVIII.

Já na época do Brasil Colônia, os senhores estavam proibidos de colocar seus escravos no ganho sem autorização expressa da Câmara Municipal. Isso também valia para as mulheres libertadas que desejassem comercializar qualquer gênero. Para instalar-se no pequeno comércio, era necessário pedir licença municipal e pagar uma taxa de matrícula. Nas leis de orçamento provincial, encontra-se a evolução das taxas que pagavam para ter licença os "africanos livres ou libertos de ambos os sexos para poderem mercadejar"¹ (ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA PROVINCIAL, 1845 apud SOARES, 1996, p. 66). A taxa, em 1848, é estabelecida

¹ **Colleção de Leis e Resoluções.** Assembléia Legislativa Provincial, Bahia, Typografia Constitucional, 1845, passim e Lei no. 344 de 5.08.1848.

em 10 mil réis, passando a 20 mil em 1850. Pode-se observar que a lei apenas menciona que os africanos pagariam tal taxa, em especial as africanas, porque elas controlavam aquele setor do comércio. Eram as negras de ganho ou vendeiras. De acordo com a lei, os nascidos no Brasil, como as crioulas, por exemplo, estariam isentos. Pode-se notar que se trata de uma legislação discriminatória, como era típico nos anos posteriores à Revolta dos Malês, em 1835. Essas leis buscavam dificultar a vida dos africanos libertos, considerados indesejáveis, buscando forçá-los a retornar a África. A única concessão registrada é de 1848, quando o governo procuraria fazer com que a taxa não recaísse sobre aqueles que tivessem um negócio muito pequeno. Tais informações nos fornece Soares (1996, p. 63), a partir "Colleção de Leis e Resoluções", publicada pela Assembléia Legislativa Provincial da Bahia, Typografia Constitucional, em 1845. A lei a que se refere é a Lei nº 344, de 05/08/1848.

Ainda segundo a autora, as vendeiras eram obrigadas a manter seus instrumentos de trabalho, particularmente pesos e medidas, de acordo com a regulamentação municipal. Quando os fiscais da Câmara constatavam irregularidades, as mesmas eram punidas com multa ou cadeia. A política de fiscalização daquele pequeno comércio remonta ao período colonial, quando da criação das feiras livres. Segundo Luiz Mott (1976, p. 93 apud SOARES, 1996, p. 67)², esta fiscalização poderia ser vista por dois lados: primeiro como uma tentativa de evitar que os compradores fossem ludibriados pelos lavradores ou comerciantes desonestos ou como um recurso que a Câmara utilizava para aumentar sua arrecadação, já que, além das multas, a cada aferimento cobrava-

² Mott, Luiz. Subsídios à história do pequeno comércio no Brasil. In: **Revista de História**. Vol. 53, n. 105, (1976).

se uma taxa da qual uma parte era destinada aos funcionários e outra aos cofres públicos. A mesma legislação tentava proteger os consumidores e pequenos comerciantes contra atravessadores e grandes monopolistas (Idem, p. 99).

Entretanto, já durante o século XIX, podemos notar a insistência do poder público em restringir a atividade comercial dos negros e mulatos — forros e escravos —, especialmente africanos. Qualquer tipo de atividade comercial tinha que passar pelo foro da Tesouraria Municipal, responsável pela arrecadação tributária e pelo controle e fiscalização das ocupações desta economia informal, podendo conceder ou negar licenças para a prática de tais negócios (SOARES, 1996, p. 66-67).

Hoje, o Governo continua legislando para regulamentar as substitutas dessas negras vendeiras — as baianas-de-acarajé. Elas estão enquadradas como vendedoras ambulantes, mesmo com suas peculiaridades, inclusive o fato de que não são ambulantes. Regem seu trabalho as leis aplicadas para esses trabalhadores, além daquelas que lhes são específicas. Essas trabalhadoras são parte não apenas do comércio de rua de Salvador, atendendo àqueles que saem do trabalho, passeiam ou querem comer um quitute rápido e típico, mas também são parte do comércio que trabalha com o turismo.

Mas, embora o turismo se aproprie de símbolos, ele é apenas uma parte de todos os aspectos que são influenciados pelas políticas e pelo mercado. A apropriação se dá, por exemplo, através do ressaltado de traços culturais que incrementam o fluxo e, conseqüentemente, os lucros com o turismo. Esses traços são aqueles

que lhes convêm ressaltar. A saber: 1) aqueles relacionados com uma festividade permanente; 2) o exótico, especialmente através do étnico, trazendo à tona o componente negro, africano; e 3) a idéia de nação e tipos característicos.

As políticas são causa e conseqüência dessa apropriação, na medida em que as geram e que determinam as ações a partir do que é definido como importante.

Dessa maneira, se no parágrafo anterior explicamos alguns dos fatores que transformaram as baianas em símbolos e não podemos negar que as políticas atuais continuam (re)significando e mantendo esse lugar através de ações em vários campos. Nacionalmente, podemos citar o registro do ofício das baianas-de-acarajé no Livro dos Saberes do IPHAN, tombando-o como patrimônio imaterial. A nível municipal, podem ser considerados: o tombamento do acarajé como bem imaterial, o apoio às Associações, a criação do Memorial da Baiana, a implantação do Programa Acarajé 10, além da participação das mesmas em eventos políticos e da instituição de um Dia da Baiana. Neste tópico, comentaremos mais detalhadamente cada um desses aspectos.

Sobre os aspectos econômicos em torno da baiana-de-acarajé, Tânia Dias, em sua dissertação de Mestrado em Administração, trata essas mulheres enquanto elementos da paisagem urbana da cidade de Salvador — às quais ela chama “empreendimento baiana de acarajé” — nos seus aspectos organizativos e de gestão. Dias aborda as peculiaridades desse negócio tradicional que, segundo ela, “vem passando por transformações para manter-se contemporâneo e capaz

de aproveitar as oportunidades que o mercado oferece para expandir-se” (DIAS, 1997, p. 113).

O Ofício da Baiana de Acarajé é considerado Bem de Natureza Imaterial, inscrito no Livro dos Saberes, como patrimônio cultural brasileiro, em 10 de dezembro de 2004. Consiste em uma prática tradicional de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas de baiana, dentre as quais a principal é o acarajé. Esse, por sua vez, foi instituído como Patrimônio Cultural de Salvador pela Prefeitura Municipal, através da Lei Nº 6.138/2002, de 18 de junho de 2002.

Segundo Sant’Anna (2000, p. 13), a preservação dos bens culturais imateriais se desenvolve a partir de três focos principais, as ações de inventário e registro, o que diz respeito à implementação das ações de promoção e apoio à continuidade da expressão cultural, e o que se refere à proteção de direitos coletivos ou difusos que se vinculam a determinado patrimônio (SANT’ANNA, 2000, p. 13).

No passado, outros órgãos já tiveram o papel que hoje cabe ao IPHAN no campo da preservação do patrimônio, como o antigo Centro Nacional de Referência Cultural e a Fundação Nacional Pró-Memória, ambos criados nos anos de 1970 e extintos em 1990. De acordo com Sant’Anna (2000, p. 4-5), através dessas instituições se implementaram ações experimentais de registro de expressões culturais imateriais, que propiciaram importantes reflexões sobre o tema, além da consolidação de uma noção mais ampla de patrimônio cultural. A Constituição Federal, promulgada em 1988, expressa um pouco dessa noção em alguns dos seus artigos. No Artigo 215, Parágrafo 1º, está dito que “o Estado protegerá as

manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e as de outros grupos participantes do processo de civilização nacional”; e, no artigo seguinte, que constituem patrimônio cultural brasileiro aqueles bens de natureza material e imaterial, individualmente ou em conjunto, que façam referência à identidade, à ação ou à memória dos diferentes “grupos formadores da sociedade brasileira” (grifo nosso), nas quais se incluem: as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, identificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; e os conjuntos urbanos e locais de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. Ainda se refere ao Poder Público, admitindo que esse, com a colaboração da comunidade, deverá promover e proteger o patrimônio cultural brasileiro, através de inventários, registros, vigilância, tombamento e outras formas de prevenção e preservação (SANT’ANNA, 2000, p. 4-5). Assim, o IPHAN, órgão vinculado ao Ministério da Cultura, cumpre o papel que se espera como instituição, com uma visão que, pelo visto, não tem mudado muito.

As baianas estão presentes nas festas populares, foram até mesmo tema do carnaval, tiram fotos com governantes e turistas, e são “personagens” dos folhetos turísticos. Para elas, inclusive, criou-se um Decreto Municipal, na cidade de Salvador, do qual tratamos anteriormente, que determina regras que vão desde o vestir³ à distância entre os tabuleiros. E digo “personagens” porque seu ofício — desde a aparência até a maneira como preparam seus pratos — quase

³ Segundo o Art. 2º, § 2º, “As baianas de acarajé, no exercício de suas atividades em logradouro público, utilizarão vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira”. Para o descumprimento dessa regra, a multa é de 30 UFIR’s, segundo o Art. 13.

já não é motivado, como era de costume, por preceitos do candomblé. À medida que ser baiana virou negócio e, dizem, um bom negócio, evangélicos, homens e outras pessoas fora dos padrões anteriores passaram a vender acarajé. Ao que parece, essa é uma das maiores causas das alterações que têm se dado nos vários aspectos que envolvem a baiana.

Há, segundo pudemos averiguar, duas associações representativas das baianas — ABAM e FEBACAB (Federação Baiana dos Cultos Afro-brasileiros). De acordo com García Canclini (1999, p. 285), a história recente da América Latina demonstra que, se ainda existe algo como um desejo de comunidade, é cada vez menos relacionado a entidades macrossociais, como nação ou classe, mas sim dirigido a grupos religiosos, agrupações esportivas, “solidariedades generacionais e círculos de consumidores de comunicação de massa. Um traço comum a essas ‘comunidades’ atomizadas é que elas se organizam em torno de consumos simbólicos do que em relação a processos produtivos” (GARCÍA CANCLINI, 1999, p. 285).

A ABAM foi criada em 19 de abril de 1992, por Clarisse dos Santos. Segundo nos contou a vice-presidente Rita dos Santos⁴, a mãe de Clarisse era baiana-de-acarajé associada a uma outra entidade e, quando precisou, a entidade não estava pronta para servi-la. No começo eram 20 a 30 associados e hoje a associação está com 2.600, entre mulheres e homens, dentre os quais aproximadamente 30% são homens. Aqueles que fazem parte da ABAM, devem seguir as normas estabelecidas Decreto Lei. Segundo Rita, a associação respalda

⁴ Informação oral, fornecida em entrevista, realizada em fevereiro de 2005 (Apêndice D).

as baianas, ajuda a conseguir benefícios. E, estando associada, a baiana-de-acarajé participa do que é promovido pela parceria com o INSS, com os banco, recebendo orientação. A ABAM funciona no Pelourinho, no mesmo local onde também está o Memorial da Baiana de Acarajé.

Em sua visão, o Decreto é positivo, pois mantêm o traje, que considera importante e, ao ser fiscalizada pela SESP, também recebe ajuda, como por exemplo, de tabuleiros. Para isso, a baiana-de-acarajé tem que possuir a carteira da ABAM e estar associada à SESP, que dá autorização para que trabalhe na rua.

A outra entidade organizativa das baianas, a FEBACAB, segundo dados de Tânia Dias (1998, p. 32), em 1996, tinha 2.731 baianas registradas. Conforme seu presidente, a entidade seria responsável pelos interesses das vendedoras de acarajé, além de definir pontos de vendas e prestar treinamentos informativos sobre higiene e relações com os clientes. A opinião corrente é que a Federação

tem uma posição conservadora com relação às transformações que têm ocorrido no processo de produção e distribuição do acarajé.

No ano de 2002, foram feitos exames laboratoriais, a partir de amostras dos produtos vendidos nos tabuleiros de acarajé. O resultado apontou contaminação microbiológica de diversas amostras da típica iguaria baiana, colhidas nos mais variados pontos da cidade. A partir daí, foi criado o programa Acarajé 10, que reúne 900 baianas filiadas à ABAM. Todas foram treinadas para preparar a iguaria de forma higiênica, segura e, o melhor, com o mesmo irresistível e característico sabor. Segundo constatamos através desta pesquisa, as filiadas à

ABAM integram algumas turmas que receberam a certificação do programa Acarajé 10, desenvolvido pelo Programa Alimentos Seguros do SENAI Nacional, em parceria com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Confederação Nacional da Indústria (CNI), Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), Sebrae, Associação Brasileira de Anunciantes (ABA), Serviço Social do Comércio (SESC), Sistema Confederação Nacional da Indústria (SESI) e pelo Instituto de Hospitalidade. Nos meses de maio a junho de 2003, por exemplo, cento e sessenta baianas-de-acarajé participaram de ciclos de palestras e adequação de processos, das quais, 90 foram certificadas.

Essa ação teve impacto positivo, ao proporcionar às baianas-de-acarajé tomarem consciência da importância da higiene no exercício de seu ofício, além de permitir que participassem de cursos de *rechelieu*⁵ e atendimento ao cliente, dentre outros. Das baianas entrevistadas, aquelas que participaram, demonstravam que se sentiam valorizadas e estimuladas por poder participar dos cursos proporcionados. Outro fator positivo foi que, para a realização dos mesmos, era cobrada uma taxa simbólica de cinco reais. Ainda assim, essa taxa foi vista como um aspecto negativo por algumas delas, junto à queixa de que houve promessas de entrega de panelas e tabuleiros dentro dos padrões estabelecidos, além de reformas em suas cozinhas, para atender aos mesmos critérios de higiene e que isso aconteceu apenas com algumas poucas, como já comentamos anteriormente.

⁵ Técnica de bordado, onde aprenderam a fazer roupas.

O papel do Estado na apropriação das baianas, que comentamos brevemente no início deste tópico, é fortemente influenciado pelo mercado e, ao lado desse, se utiliza de mecanismos de reinterpretação, apropriando-se de práticas populares e apresentando-as como expressões da cultura nacional. Assim,

o candomblé, o carnaval, os reisados, etc são apropriados pelo discurso do Estado, que passa a considerá-los como manifestação da brasilidade. Outro exemplo típico deste gênero de operação é realizado pela indústria do turismo, que procura vender, a brasileiros e estrangeiros, a identidade nacional manifestada nas produções populares (ORTIZ, 1994, p. 141).

Ortiz comenta que há um processo de racionalização, manifestado principalmente no planejamento das políticas governamentais (especialmente a cultural), que não é apenas uma técnica eficaz de organização, mas corresponde a um momento de desenvolvimento do capitalismo brasileiro. Essas técnicas de planejamento são, a princípio, aplicadas na área econômica e, aos poucos, difundidas por todas as esferas governamentais. Todas essas transformações pelas quais passa a sociedade brasileira têm conseqüências imediatas no domínio cultural, podendo-se afirmar que, “no período em que a economia brasileira cria um mercado de bens materiais, tem-se que, de forma correlata, se desenvolve um mercado de bens simbólicos, que diz respeito à área da cultura” (ORTIZ, 1994, p. 81). Considerando que o Estado deve estimular a cultura como meio de integração, mas sob o controle do aparelho estatal, tem-se que as ações governamentais “tendem a adquirir um caráter sistêmico, centralizadas em torno do Poder Nacional” (ORTIZ, 1994, p. 82-3). Como nos aponta Sahlins (2003, p. 177), o “totemismo moderno” não é negado por uma racionalidade de mercado, mas sim “promovido precisamente na medida

essas decisões giram em torno da significação social de contrastes concretos entre produtos" (SAHLINS, 2003, p. 177). Além disso, devemos considerar que seria muito inocente crer que houvesse um financiamento da cultura sem motivações financeiras, concordando com Yúdice (2002, p. 29), em que "a cultura pela cultura, qualquer que seja esta, nunca será financiada, a menos que proporcione uma forma indireta de ganância".

Assim, há interesse do Governo, com fins turísticos, em ressaltar a cultura e a identidade que são tomadas como nacional que, de acordo com Renato Ortiz (1994, p. 8), "está profundamente ligada a uma reinterpretação do popular pelos grupos sociais e à própria construção do Estado brasileiro. [...] ou de sua autenticidade". A identidade é uma construção simbólica necessária, fato que elimina as dúvidas sobre a autenticidade ou a falsidade daquilo que é produzido. Isso corresponderia a dizer que não existe uma identidade autêntica, mas sim uma pluralidade de identidades, que se constroem a partir de diferentes grupos sociais, em distintos momentos históricos. Ortiz lembra ainda que "falar em cultura brasileira é falar em relações de poder" (ORTIZ, 1994, p. 8). O turismo trabalha a favor dessa identidade numa via de mão dupla. Ao mesmo tempo que reforça as identidades nacionais e símbolos da nação, gera entrada de capital. Assim, não se pode falar em turismo sem ter em conta todos os aspectos relacionados — econômico, social, político e cultural. Além do mais, de um lado, quanto mais diversificado seja um país em tipos e identidades que possam ser vendidas como produtos turísticos, mais recursos conseguirá.

Tais procedimentos visam lucrar com a distância cognitiva, formada por processos psico-sociais e que pode ser definida como as crenças das pessoas sobre as distâncias entre lugares, os quais estão separados e escondidos o suficiente para não serem visíveis uns pelos outros. "É uma representação mental de distância atual moldada pelas experiências sociais, culturais e gerais de um indivíduo" (ANKOMAH et al., 1996, p. 140, tradução da autora); segundo os autores, um número substancial de pesquisadores registrou achados que indicam que as estimativas de distância cognitiva diferem significativamente das medidas de distância atual. Essa distância cognitiva é muito explorada nas políticas de turismo, inclusive nas baianas, considerando que a Bahia, além de receber grande parte da preferência do turismo interno, tem muitas chances com o internacional, especialmente aquele oriundo de nações européias. Em uma publicação do então Secretário de Cultura e Turismo da Bahia, demonstra essa visão, ao afirmar que "essa possibilidade não está somente em sol e praias, mas, acima de tudo, no seu legado cultural, na sua vida ligada aos costumes atrobrosos que a individualiza no Brasil" (GAUDENZI, 1999, p. 91).

Um dos principais pontos de destaque dessa distância cognitiva é o uso que se faz da imagem, e, por conseguinte, do traje característico da baiana. Segundo Sahlins (2003, p. 179), as roupas possuem vários níveis de produção semântica. Para o autor, a vestimenta como um todo é uma manifestação, que se desenvolve "a partir da combinação específica de partes de roupas e em contraste com outras vestimentas completas" (SAHLINS, 2003, p. 202) e o sistema do vestuário repete na sociedade ocidental as funções do chamado totemismo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Quando começamos esta pesquisa, tínhamos a idéia de uma baiana-de-acarajé pura: que estava sendo alterada pelo mercado, pelo turismo e pela economia, principalmente, corrompida pelas leis o regem, onde não se respeita religião, cor ou história. Pensamento não muito diferente de alguns pesquisadores, já o turismo é visto por vários deles como um causador de impactos culturais, além de reduzir seus povos e cultura a meros objetos de consumo, causando grandes consqüências às comunidades receptoras.

Hoje vemos que tudo isso é, em parte, verdadeiro. Talvez o turismo diminua em espaço e tempo a dificuldade do contato com diferentes culturas e incentive valores capitalistas. No entanto, concluímos que essas alterações não se devem apenas ao turismo, mas ao processo inevitável e constante de mudança pelo qual passa a cultura.

Percebemos, ao longo do trabalho, que essa pureza que esperávamos encontrar nunca existiu. Ao chegar de África, os negros já traziam misturas e continuaram a mesclar-se aqui em muitos aspectos, ao longo de tempo, como ocorre até os dias

atuais. Esse é um processo inevitável, especialmente olhando-o a partir dos conceitos que adotamos neste trabalho. Assim, as negras de ganho não foram uma categoria uniforme e o candomblé, por sua vez, também já chegou aqui hibridizado, já que a religião, como qualquer outro aspecto da cultura, passa por constantes transformações.

É consenso considerar que a globalização — processo que acelera todos os movimentos do mercado — propicia o encontro de diversas tradições, de modo que já não se pode examinar as culturas como ilhas de um arquipélago. Essa aproximação favorece a performatividade. Além disso, surgem novos estilos de vida, novas culturas baseadas em elementos de outras. E já não se pode questionar se essas culturas híbridas são inautênticas. Isso demonstra uma relação de convivência entre globalização e cultura.

As baianas-de-acarajé, como qualquer indivíduo, estão expostas a muitos fatores que alteram seus modos de viver, como a necessidade de sobrevivência, ambições, contatos com outras culturas, etc, já que a questão religiosa é apenas um **fator** dos muitos fatores culturais dos quais fazem parte os indivíduos. Sua apropriação não se deu somente por causa do turismo, mas pelo mercado de maneira geral. O turismo, sim, ajuda a difundir a imagem que se quer manter. O tradicional hoje pode ser visto como uma forma de evocação do passado, mas não um passado como fim em si mesmo, pois atua sobre o presente ao contribuir para a afirmação da identidade, que é flexível e sujeita a transformações. E que, ainda que saibamos que as políticas colocam as coisas de maneira muito estática, pois que as colocam em forma de leis, sabemos também que talvez se não houvesse essas políticas, já não poderíamos ver uma baiana-de-acarajé tal como hoje é possível nas ruas.

Seus produtos, na verdade, "continuam" a passar por alterações, que já ocorriam desde o princípio de sua comercialização. O mercado sempre existiu e não há como uma sociedade capitalista negar que todos estamos inseridos neste contexto. O principal desses produtos, o acarajé, continua sendo vendido por baianas-de-acarajé, agora distintas "baianas", e também com diferentes versões e significados.

Deste modo, não queremos afirmar que as políticas para o turismo são boas ou más para as baianas-de-acarajé. Pode-se perceber que elas já vinham sofrendo alterações em seus aspectos desde quando apareceram. Não há problema em concluir que essas mulheres mudaram (se consideramos a idéia de que a identidade é realmente dinâmica), ao longo do tempo, através de processos inconscientes, existindo sempre algo imaginário ou fantasiado sobre sua unidade, permanecendo

sempre incompleta, em constante formação. Além disso, há que considerar que, como parte da cultura, as baianas-de-acarajé são influenciadas por diferentes elementos, provenientes da mesma cultura ou de outras, proporcionando novas combinações, ao longo do tempo.

As políticas estaduais de incentivo ao turismo não chegam a reescrever a história oficial, mas sempre escolhem a versão da história e da cultura mais adequadas aos interesses de promoção da venda de seu produto turístico. Dessa maneira, a representação da cultura privilegia o exótico e acentua aquilo que é tradicional através do lado pitoresco. Entendemos, portanto, que o Decreto que trata do ofício das baianas-de-acarajé, foi feito para regulamentar aqueles aspectos que parecem importantes para cumprir com os planos de turismo e manter a imagem que se quer que seja encontrada pelo turista.

Durante a pesquisa, questionamo-nos se as baianas-de-acarajé, divulgadas na mídia, nas propagandas turísticas, são as mesmas que estão nas ruas, lutando diariamente contra os problemas que enfrentam em seu trabalho. Pareceu-nos que para isto existem os decretos e as outras maneiras de fiscalização e ordenação, que pretendem moldar essas mulheres àquela baiana-de-acarajé do folheto turístico, ainda que em muitos casos fique somente na aparência, já que cada um faz as interpretações e combinações daquilo que lhe é mais conveniente.

Talvez falte um olhar mais de perto, com mais cuidado, para essas mulheres, pessoas, antes de vê-las como personagens apenas; escutar as suas necessidades antes de pensar que o mais importante é tombar seu ofício ou determinar como devem vestir-se ou apresentar-se, já que, embora algumas tenham conseguido prosperar, a realidade de muitas delas é cheia de limitações, especialmente financeiras. Um outro aspecto é que, por um lado se regulamenta como se comportam, mas não se demonstra muito interesse em regulamentar a profissão, de maneira que as baianas-de-acarajé continuam sendo fiscalizadas e regulamentadas como ambulantes, autônomas e tendo que buscar, sozinhas, seus direitos.

Concluimos que não se pode dizer que a baiana-de-acarajé ocupa um determinado lugar. Elas ocupam diferentes lugares. Mas pudemos tirar algumas conclusões sobre de onde vieram. Não sabemos exatamente até onde podem chegar. Estão aí, transitando entre tradição e mercado, sempre um pouco mais. Cada vez são mais mercado e menos tradição, o que não quer dizer menos cultura. E não basta a preservação das receitas ou o tombamento do seu ofício, pois essas providências, assim como os sentidos de tudo que envolve essas baianas de acarajé, tudo que levam dentro dos seus tabuleiros, está em processo de formação, desde sempre e até onde cheguem.

Ainda que hoje a cultura negra na Bahia se constitua, sem nenhuma dúvida, num grande diferencial para o turismo, não podemos afirmar que foi valorizada, mas sim que foi destacada com fins, principalmente, econômicos. Além disso, cada vez mais a cultura é considerada um produto que, como qualquer outro, deve ser vendido cada vez mais.

Percebemos que há muito ainda por ser pesquisado, especialmente com relação às suas origens religiosas, já que essa secularização pela qual passou seu ofício, e que está cada vez mais forte, oculta o importante legado cultural que nos deixaram os negros. Também interessante é a reprodução dos valores trazidos no candomblé e que são adaptados à venda do acarajé, como os de família de santo, por exemplo. Além disso, fica por pesquisar todo o mercado que tem sido formado a partir das baianas-de-acarajé, nas venda de produtos industrializados relacionados ao acarajé, as novas tecnologias relacionadas ao seu trabalho, a venda de roupas, bonecas, acessórios, postais e tudo que se relaciona com esses símbolos de Bahia.

A hipótese de que o ofício da baiana-de-acarajé foi e está sendo ressignificado devido a aspectos econômicos e turísticos foi, portanto, confirmada. Claro que isso não se deve apenas às políticas de turismo, mas também à maneira como os sujeitos se apropriam das significações produzidas e as vão reproduzindo e modificando.

Assim, consideramos que a tradição continua presente, mas apenas em alguns aspectos. Muitos costumes perduram, mas já não conseguem exercer coerção de grupo. E, se o padrão do ser e fazer da baiana-de-acarajé vem de dentro dos terreiros de candomblé, atualmente há uma outra padronização — a imposta pela mídia, pelas leis, pelas políticas, pela economia, pelo turismo. Enfim, as regras continuam existindo, mas são outros deuses — talvez, um deles, o deus-mercado — quem as determinam.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, Wlamyra R. de; FRAGA FILHO, Walter. **Uma história do negro no Brasil**. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais; Brasília: Fundação Cultural Palmares, 2006.
- ALMEIDA, Gilberto. Estado, Televisão e Construção de Identidade na Bahia. **XXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**. Banco de Papers. Manaus, AM. (2000). Disponível em <<http://www.intercom.org.br/papers/xxiii-ci/gt09/gt09a1.pdf>> Acesso: 03/12/2002. < >
- ANDRADE, Maria José. **A mão-de-obra escrava em Salvador: 1800-1888**. São Paulo: Corrupio, 1988.
- ANDRÊS, Luiz Phelipe de Carvalho Castro. **Relatório referente ao Processo nº 01450.008675/2004-01** — Proposta de Registro do Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, BA. 2004.
- ANKOMAH, Apul K.; CROMPTON, John L. e BAKER, Dwayne. Influence of Cognitive Distance in Vacation Choice. **Annals of Tourism Research**, Vol. 23, Nº. 1: pp. 138-150. 1996. Elsevier. Printed in Great Britain.
- BORBA, Denísia Martins. Ilê Wopo Olojukan: experiência da religião na construção da identidade cultural. p. 214-220. In: TEIXEIRA, João Gabriel L. C., et al (org.). **Patrimônio Imaterial, Performance Cultural e (Re)Tradicionalização**. Brasília: ICS-UnB, 2004.
- CARNEIRO, Edson. **Candomblés da Bahia**. 8ª edição. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1991.
- CORIOLOANO, Luzia Neide Menezes Teixeira. A Produção da Imagem dos Lugares Turísticos. **Veredas Revista Científica de Turismo**. Ano I, nº 1. jul./2002. p. 59-70. Disponível em <http://www.iesp.edu.br/labtur/veredas_01_p_059_070.pdf> Acesso: 05/12/2002.
- COUTO, Edilece Souza. **Tempo de Festas: Homenagens a Santa Bárbara N. S. Da Conceição e Sant'Anna em Salvador (1860-1940)**. Assis, UNES 2004. Tese (Doutorado em História), Universidade Estadual Paulista.
- CUENTA satélite de turismo**: recomendaciones sobre el marco conceptua Nueva York: Naciones Unidas; Madrid: Organización Mundial del Turismo, 2001.
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

DIAS, Tania Maria da C. **A Baiana de Acarajé, uma empresa familiar de sucesso**. Dissertação de Mestrado, Escola de Administração da Universidade Federal da Bahia. Núcleo de Pós-Graduação em Administração. Salvador, 1998.

FEHR, Christian. **Iansã**. Cartão Postal. Editora Pau Brasilis.

FERNANDES, Ivan Pereira e COELHO, Márcio Ferreira. 2ª reimpressão **Economia do Turismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1943.

_____. **Interpretação do Brasil**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1947.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. **Consumidores e cidadãos**. Conflitos multiculturais da globalização. 4ª edição. Rio de Janeiro, Ed. UFRJ: 1999.

_____. **Culturas híbridas**. São Paulo: Edusp, 1998.

GAUDENZI, Paulo. **Operário do Turismo**: retalhos, idéias e pensamentos. Salvador: Omar G. Editora, 1999.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.

GIL, Gilberto. Leia a íntegra do discurso de posse de Gilberto Gil. **Folha Online**. 02 jan. 2003. Disponível em <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/brasil/ult96u44344.shtml>> Acesso: 06/08/2004.

HALL, Stuart. **A identidade Cultural na Pós-modernidade**. 9ª ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2004.

_____. **Da Diáspora**: identidades e mediações culturais. Belo Horizonte: UFMG, Brasília: Unesco, 2003.

IBGE. **Área Territorial Oficial**. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/default.php>> Acesso: 09/05/2007.

IBGE, Coordenação de Contas Nacionais. - Rio de Janeiro: IBGE, 2006. **Economia do turismo**: análise das atividades características do turismo 2003 / 62 p. – (Estudos e pesquisas. Informação econômica, ISSN 1679-480X; n. 5). Disponível em: <http://200.189.169.141/site/arquivos/dados_fatos/Conta%20Satelite/economia_turismo_dados_de_2003.pdf> Acesso: 02/04/2007.

ICONOGRAFIA dos deuses africanos no candomblé da Bahia. Salvador: Raizes Artes Gráficas, 1980. 300 p.

IPHAN. **Parecer do Processo 01450.008675/2004-01:** Registro do Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, Bahia. p. 1-5. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do;jsessionid=D3265812DEE.B9DFE58F8B438BDA9151?id=361>> Acesso: 05/03/2005.

IPHAN. **Processo de tombamento do Ofício da Bahiana de Acarajé, como bem imaterial, no Livro dos Saberes do Iphan.** (2004). (mimeog.)

IPHAN. **Certidão do Registro do Ofício da Baiana no Livro dos Saberes.** p. 1-5. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do;jsessionid=A5A6FA2500317B348AF41EDF0B6559E5?id=550>> Acesso: 05/03/2005.

JCDECAUX. **Imagem aérea de Salvador.** mapa_salvador.jpg. Disponível em <http://www.jcdecaux.com.br/in_conteudo/in_salvador_foto_aerea.htm> Acesso: 15/06/2007

JÚNIOR, Cristiano. **Negras vendedoras de angu: 1834-1839.** Disponível em <www.unb.br> Acesso: 06/02/2007.

LARA, Sílvia Hunold. Mulheres Escravas, Identidades Africanas. **I Simpósio Internacional: O Desafio da Diferença**, 2000. Disponível em <http://www.lpp-uerj.net/olped/documentos/ppcor/0248.pdf>
Acesso: 08.09.2006

LIMA, Vivaldo da Costa. As Dietas Africanas. In: **Viagem Gastronômica através do Brasil.** FERNANDES, Caloca. São Paulo: Editora Senac, 2000. Disponível em <http://www.unica.com.br/pages/sociedade_cultura3e.asp> Acesso: 03/07/2006

LIMA, Vivaldo da Costa. Etnocenologia — e Etnoculinária — do Acarajé. **III Colóquio Internacional de Etnologia.** Universidade Federal da Bahia. Set., 1997. (mimeog.)

LONDRES, Cecília. Patrimônio e performance: uma relação interessante. pp. 19-30. In: TEIXEIRA, João Gabriel L. C., et al (org.). **Patrimônio Imaterial, Performance Cultural e (Re)Tradicionalização.** Brasília: ICS-UnB, 2004.

MAGALHÃES, Joana Fialho. 2003. **A Relação entre as Políticas de Cultura e Turismo na Cidade de Ilhéus.** Projeto Experimental em Comunicação. Faculdade de Comunicação da UFBA.

MELO, Karla Adriana A. de. **O desenvolvimento sócio-econômico promovido pelo setor informal da economia a partir da década de 90: o caso das baianas de acarajé do centro da cidade de Ilhéus, Bahia.** Monografia Especialização em Turismo. Universidade Estadual de Santa Cruz. Ilhéus: UESC, 2002 55f. Orientador: Antonio Joaquim Bastos da Silva.

MÓL, Cláudia Cristina. Vendendo Desordens e Comprando Liberdade: a inserção das mulheres forras em Vila Rica, 1750-1800. Acessado em 08.09.2006. **Anais do XI Seminário sobre a Economia Mineira**. Diamantina, MG. 24 a 27 de agosto de 2004. Cedeplar — Centro de Desenvolvimento e Planejamento Regional. Universidade Federal de Minas Gerais. Disponível em <http://www.cedeplar.ufmg.br/diamantina2004/textos/D04A002.pdf> Acesso:

MOURA, Clovis. **História do Negro Brasileiro**. São Paulo: Ática, Série Princípios, 1989.

MOURA, Milton. **Carnaval e Baianidade**. Arestas e Curvas na Coreografia de Identidade do Carnaval de Salvador. Tese de Doutorado. 2001. Programa de Pós-graduação em Comunicação e Culturas Contemporâneas. Faculdade de Comunicação / Universidade Federal da Bahia. Salvador; Bahia; Brasil. 336 pp. Cap. 4: O Texto da Baianidade (p. 114 a 177)

_____. Resenha de LIMA, Vivaldo. Etnocenologia e Etnoculinária do Acarajé. In: **Cadernos do GIPE-CIT**. Nº 1. Etnocenologia: a teoria e suas aplicações. p. 29-32. Nov. 1998. Disponível em http://www.teatro.ufba.br/gipe/files/cadern_01.doc Acesso: 28/07/2006.

NOGUEIRA, André e LAMAS, Fernando Gaudereto. **Algumas considerações sobre a repressão e a punição nas Minas setecentistas**. Artigo publicado na edição nº 10 de maio de 2006. Disponível em <http://www.historica.arquivoestado.sp.gov.br/materias/anteriores/edicao10/materia02/texto02.pdf> Acesso: 08.09.2006.

ORTIZ, Renato. **Cultura Brasileira e Identidade Nacional**. 5ª edição, 1994. São Paulo: Brasiliense, 1985.

PINHO, Osmundo S. de Araújo. A Bahia no Fundamental: Notas para uma interpretação do Discurso Ideológico da Baianidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 13, n. 36, 1998. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69091998000100007&lng=en&nrm=iso Acesso: 06/08/2006.

PINTO, Roque. Cocina Bahiana. La cocina como elemento diferenciador de mercado. In: Gandara, J. M. y Schülter, R. (coord.). **Gastronomía y Turismo: una introducción**. Buenos Aires: CIET, 2003.

PÓVOAS, Ruy do Carmo. **A Linguagem do Candomblé: níveis sociolinguísticos de integração afro-portuguesa**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1989.

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

PREFEITURA Municipal do Salvador – Bahia. **Diário Oficial do Município**. Decreto Nº 12.175/98, de 25 de novembro de 1998 — Dispõe sobre a

localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos e dá outras providências. Atos do Poder Legislativo. Ano XII, Número 2.370. 26.11.1998, p. 2-3.

PREFEITURA Municipal do Salvador – Bahia. **Diário Oficial do Município**. Decreto Nº 12.467/99, de 11 de novembro de 1999 — Altera dispositivos do Decreto nº 12.175/98 e dá outras providências. Atos do Poder Legislativo. 12.11.1999, p. 2.

PREFEITURA Municipal do Salvador – Bahia. **Diário Oficial do Município**. Le Nº 6.138/2002 — Institui o Acarajé, como Patrimônio Cultural de Salvador. Atos do Poder Legislativo. p. 2.

SAHLINS, Marshall. Capítulo "La pensée bourgeoise". In: **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2003

SANSONE, Livio. Os objetos da identidade negra: consumo, mercantilização, globalização e a criação de culturas negras no Brasil. **Mana**. Apr. (2000), vol.6, nº 1. p.87-119. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/mana/v6n1/1972.pdf>>. ISSN 0104-9313. Acesso: 10/06/2002.

SANT'ANNA, Márcia (recop.) **Informe sobre el Estado de la Protección del Patrimonio Cultural Inmaterial en el Brasil**. Texto recopilado por Marcia Sant'Anna, Directora del Departamento del Patrimonio Imaterial, Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (Iphan) en base al material producido por la institución a partir del año 2000. 15 pp.

SANTOS, Francisco. Cartão Postal. **Iansã**. Editora RCP.

SANTOS, José Luis dos. **O que é cultura?** São Paulo: Ed. Brasiliense, 1994.
SEPLAM. **Regiões Administrativas**. RA_S.png. Disponível em <http://www.seplam.salvador.ba.gov.br/ssadados2004/textos/cidade_da_bahia/regioes_admin.htm> Acesso: 06/04/2007.

SILVA DIAS, Maria Odila Leite da. **Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX**. São Paulo: Brasiliense, 1984.

SIMÕES, Maria de Lourdes Netto. Identidade Cultural e Turismo - cravo e canela na terra da Gabriela. **Revista Espaço Acadêmico**. Ano II, Nº 18. Nov 2002. Mensal.

SOARES, Cecília Moreira. As Ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. In: GUIMARAES, Antônio Sérgio A. e REIS, João José Reis (editores). **Revista Afro-Ásia**. Universidade Federal da Bahia. Nº 17. 1996. pp. 57-61. Disponível em <http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n17_p57.pdf> Acesso: 11/09/2006.

SOARES, Mariza de Carvalho. **Descobrimo a Guiné no Brasil Colonial**. RIHGB, Rio de Janeiro, 161 (407) 71-94, abr./jun. 2000. p. 71-94. Disponível em: <<http://sitemason.vanderbilt.edu/files/fz4lrO/RIHGB.pdf>> Acesso: 05/06/2007.

SOFIATI, Arthur. Caderno Virtual de Turismo. Vol. 2, nº 3. 2002. **A Proteção da Cultura Imaterial e Seus Impasses**. p. 17-20. Disponível em <www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/ojs/include/getdoc.php?id=69&article=20&mode=pdf> Acesso: 06/08/2003.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Akarajé: a representação do dia em que o mundo pegou fogo. In: **Textos e Contextos**. Faculdade Integrada da Bahia. Vol. 1. n. 1 (2003). Salvador: Editora da Faculdade Integrada da Bahia. p. 123-131.

SOUZA, Eneida Maria de. Nem samba nem rumba. p. 161-168 In: **Crítica Cult**. Belo Horizonte, UFMG, 2002.

SOUZA, João Cláudio e SOUZA, Licia Soares de. **Turismo Sustentável: cultura — relações públicas — qualidade**. Salvador: SCT — SCT, 2002. 124 p. Coleção Selo Turismo.

TERRA BRASILEIRA. **Traje da Baiana**. t-baiana. jpg. Disponível em <<http://www.terrabrasileira.net/folclore/manifesto/trajes/baiana.html>> Acesso: 09/08/2006

van DIJCK, Sônia. Patrimônio Cultural no Tabuleiro da Baiana. **Arena de idéias**, Maceió, 1 jan. 2005, p. 11. Suplemento de O jornal. Correio das artes, João Pessoa, ano 54, n. 93, 8-9 jan. 2005, p. 7. Disponível em <<http://www.soniavandijck.com/acaraje.htm>> Acesso: 06.09.2006.

VERGER, Pierre. **Ouidah. (Bénin). 1948-1979 e Rio Vermelho. (Salvador, Brasil). 02.02.1947**. Fundação Pierre Verger. Disponível em <www.pierreverger.org.br> Acesso: 05/07/2005.

VIEIRA, Antônio. **Akará-je — o mesmo que comer fogo**. Literatura de Cordel. Jan/2003.

XAVIER, Noeme. **O que é que a roupa da baiana tem? — alterações de significado no vestir da baiana de acarajé**. 2003. Monografia de conclusão de curso, Comunicação Social, UESC, Ilhéus, BA .

WIKIPEDIA. SALVADOR. <[http://pt.wikipedia.org/wiki/Salvador_\(Bahia\)](http://pt.wikipedia.org/wiki/Salvador_(Bahia))> Acesso: 03/05/2007.

YUDICE, George. **A conveniência da cultura: usos da cultura na era global**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004.

_____. **El Recurso de la Cultura**. Barcelona, Editorial Gedisa, 2002.

APÊNDICES

APÊNDICE A — Formulários de Entrevistas com Baianas de Acarajé.....	129
APÊNDICE B — Entrevistas com o babalorixá Ruy Povoas	135
APÊNDICE C — Cronograma de fatos relacionados à Escravidão no Brasil	164
APÊNDICE D — Entrevistas com as baianas-de-acarajé	168
APÊNDICE E — Fotos	179

APÊNDICE A — Formulários de Entrevistas com Baianas de Acarajé

FORMULÁRIO ENTREVISTA BAIANAS DE ACARAJÉ
Local da Pesquisa: Salvador, Bahia, Brasil

Nome _____

Endereço

Endereço ponto

1) PRODUTOS

- Diversidade: acarajé abará vatapá salada cocada passarinha
- bolinho de estudante refrigerante salada molho de camarão refrigerante
- outros -

- Quantos em média vende por dia: acarajé abará vatapá salada cocada passarinha bolinho de estudante refrigerante salada molho de camarão outros = _____
- Preços dos produtos? Acarajé _____ abará _____ vatapá _____ salada _____ cocada _____ passarinha _____ bolinho de estudante _____ refrigerante _____ salada _____ molho de camarão _____ refrigerante _____ outros _____
- Quanto ganha, em média, por dia? _____
- Quanto gasta por mês em média? _____
- Acha que tem lucro: pouco médio grande
- Como defini(u) seu preço?

- O preço varia durante o ano? Sim Não De que maneira e por quê?
- O que acha sobre vender outros produtos além do acarajé? bom ruim não sabe responder. Por quê?

- Vende estes e não outros por que motivações? Associação leis/fiscalização
- candoblé atendimento ao cliente outra religião, qual

- Apresentação (observações) -

- Quantos: _____ funcionários _____ ajudantes da família Não possui
- Quais os dias que há mais movimento? 2ª 3ª 4ª 5ª 6ª sábado domingo
- Há algum mês que acha que tem mais movimento?

- Acha que é por quais motivos?

- Como frita? carvão gás outro _____ dendê outro
- Tem equipamentos que ajudam? Não Sim
- Se sim, comprou com ajuda de quem? crédito _____ ninguém ajudou Sebrae Banco _____ Associação
- Sempre preparou da mesma maneira? Sim
- Não (como era antes e como é)

2) ASSOCIAÇÃO

- É associada? Sim Não
- Motivações: religião (qual? _____) econômico higiene proteção facilidade leis/fiscalização
- Acha importante? Sim Não.

Por quê?

- Vantagens que vê

- Desvantagens que vê
-

3) LIGAÇÃO COM O ACARAJÉ

- Há quanto tempo vende? _____ anos _____ meses
 - Sempre no mesmo ponto? Sim Não. Por quê?
-
-

Ponto atual _____

Ponto anterior _____

- Sempre trabalhou com isso? Sim Não. Por quê?
-
-

Empregos / profissões anteriores

- Mãe era baiana? Sim Não
 - Vó era baiana? Sim Não
 - Motivações: religião (qual _____) econômico descendência familiar
 - Quem ensinou? Mãe Vó Outro parente Terreiro Curso outro
-

- Aprendeu com quantos anos? _____
 - É de alguma religião? Sim Não
 - Qual? candomblé católica evangélica outra _____ nenhuma não quer responder
 - Frequenta a religião? É praticante? Sim Não
 - Há: _____ anos _____ meses
 - Sempre foi da mesma religião? Sim Não, e mudou porque
-

- Sabe qual é seu santo? Não Sim,
-

- Acha importante saber? Sim Não
 - Reza o ponto? Sim Não
 - Segue mais algum preceito? Sim Não
 - Preceitos de que religião e por quê?
-
-

- Como enxerga a ligação do candomblé com o acarajé?
- Como enxerga a ligação do turismo com o acarajé e com a baiana? _____

- Sabe da lei? Sim Não
- Acha a lei importante? Sim Não
- Vantagens da lei

- Desvantagens da lei

4) ROUPAS

- Como é? bata torso saia sandália outros -

colares (se sim, tem significado religioso leis beleza turismo)

- Quem faz as roupas? ela própria outras baianas costureira compra pronta

- Motivações das roupas religião (qual? _____) higiene facilidade

leis praticidade beleza turismo

- Vantagens

- Desvantagens

- Acha importante? Sim Não. Por quê?

5) HIGIENE

- Há preocupação com a higiene? (observar) Preparo: sim não // roupa: sim não // Tabuleiro: Sim Não // Entorno: Sim Não

- Fator de escolha do ofício / motivações Associação lei outros

6) DADOS

- Idade _____
- Quantos filhos _____

- Casada: Sim Não ▪ Sustenta a casa sozinha:
 Sim Não
 - Quantas pessoas na família trabalham fora? _____
 - Quantas pessoas na família trabalham com o acarajé? _____
 - Quantas pessoas sustenta com o negócio do acarajé? _____
 - Quem são? ____ filhos ____ marido ____ irmãs outros: _____
-
- Já tomou algum curso ()
 - Tomou algum curso que ajudou (roupas, preparo etc). Não Sim
 - inglês espanhol confecção de roupas bordado preparo
 - higiene oferecido(s) por/pelo(a) _____
-
- Foi: pago gratuito
 - Conseguiu através de quem? Associação Baianas Sebrae
 Iniciativa própria
 - Achou importante? Sim Não

**FORMULÁRIO ENTREVISTA ENTREVISTA ASSOCIAÇÃO DAS BAIANAS DE
ACARAJÉ E MINGAU**

- 1) Há quanto tempo existe? _____ anos
- 2) Desde quando (data)? _____
- 3) De quem foi a iniciativa de criar?

- 4) Quantos eram associados no começo? _____
- 5) Hoje, quantos associados:
 - a. Mulheres _____
 - b. Homens _____
- 6) Deveres / exigências

- 7) Direitos / vantagens

8) Tem a lei e as portarias?

9) Quem pode se associar?

10) Tem que se vestir da mesma maneira em qualquer bairro? Sim Não

11) Como é fiscalizado e por quem?

12) Quem é responsável hoje pela Associação?

13) Como é indicado o/a responsável?

14) Alguma vez já foi um homem?

APÊNDICE B — Entrevistas com o babalorixá Ruy Povoas

Estas entrevistas foram realizadas em dezembro de 2006, como parte da pesquisa dessa dissertação. As notas de rodapé são comentários que o entrevistado fez, em um momento posterior, ao ler o material, esclarecendo dúvidas que nos pareciam importantes para nossa compreensão e a do leitor. Tomaremos como base as seguintes abreviaturas para guiar as mesmas:

Noeme Xavier: NR

Ruy Póvoas: RP

Entrevista realizada em 13/12/06

RP: Na orientação que você me pede para a sua dissertação de Mestrado, você levanta uma série de itens para os quais você busca esclarecimento. O primeiro da fila é onde você me pergunta sobre o percurso histórico do negro. Antes de falar deste percurso histórico do negro no Brasil é preciso que nós nos voltemos para as origens do negro. Encarar a África não como um território uniforme, mas como um grande território continental, habitado àquela época por povos de línguas diferentes, de costumes diferentes, religiões diferentes, sistemas políticos diferentes, concepções do universo, da vida, às vezes, totalmente oponentes. Muitos desses povos eram inimigos entre si. Era uma prática comum fazer do derrotado prisioneiro e vende-lo como escravo. Sempre que um povo era derrotado, o derrotado era vendido pro Novo Mundo. Assim, para o Brasil não veio apenas o povo de uma determinada tribo, o povaréu, mas também a elite da tribo: a família real, a casta de sacerdotes, os artistas, as pessoas de renome da tribo. Então todos eram nivelados como derrotados e com isso eram vendidos para o Novo Mundo. Por isso muitas

casas, muitos terreiros de candomblé, no Brasil, tiveram ascendência real. A mulher da qual eu sou descendente em quinta geração era alta sacerdotisa de Oxum e Ilexá¹. Era ela que consultava a Oxum através do jogo dos búzios para saber do destino da nação. Então, ela não era uma pessoa qualquer. Era uma ministra. Nada se fazia sem consultá-la. E essa mulher veio ser escrava do Engenho de Santana, em Ilhéus. Eu sou desceute dela em quinta geração. É preciso considerar essa complexidade da origem para se entender o que é que acontece no Brasil frente a uma outra complexidade que o negro vai encontrar aqui. Como é essa outra complexidade? Primeiro, uma série de diferenças de terra, de sistema político, de língua. Vamos lembrar que o traslado foi uma coisa que aconteceu obrigado. O indivíduo vinha amarrado. Vinha a pulso. Não era um convite. Ele não vinha fazer uma turnê. Ele passava a ser considerado uma peça viva que ia movimentar o sistema de produção da colônia. Não era considerado gente, ser humano. Não estava se comprando ser humano. Estava se comprando peça de trabalho, peça orgânica. Você quando vai implantar uma indústria não compra não sei quantas

dezenas de computadores, não sei quantas mesas de escritório? Então, compravam-se dezenas, centenas, milhares de negros, para movimentar a economia do país. No caso particular do Brasil, quem comprava os negros tinha a preocupação de não comprar um lote oriundo da mesma tribo, para evitar entendimento lingüístico. Então os negros eram comprados por povos, por origens diferentes. E muitas vezes, para a mesma senzala, iam indivíduos pertencentes a povos inimigos figadais entre si. Por exemplo, os haussá e nagô, que eram inimigos entre si. Pense o que é colocar o americano e o terrorista muçulmano juntos! E os negros foram obrigados a conviver com suas diferenças, e com o tempo arranjar um

¹ Ilexá, cidade-estado da África, cujo povo é denominado de Ijexá.

mínimo possível de entendimento, de condições mínimas de entendimento, uma vez que agora eles estavam nivelados diante da mesma condição. Eles agora eram iguais. Pouco importava ao senhor saber se eles eram de origens inimigas entre si. O importante era que eles não se entendessem. Isso que era importante para o senhor. Nisso, convivendo nessa condição de escravos, os negros na senzala terminam por construir uma possibilidade de entendimento lingüístico através de um linguajar chamado dialeto das senzalas, que era uma mistura de português com vários falares africanos. Uma outra complexidade, é que esse negro não veio para um único lugar do Brasil, mas para vários lugares onde as realidades eram diferentes. Por exemplo, na zona de mineração, a realidade era uma. Na zona da cultura da cana-de-açúcar, a realidade era outra, completamente diferente. Aquele que ia para o trabalho doméstico enfrentava uma outra realidade. Então eles foram encaminhados para realidades sócio-culturais diversas e diferentes. Uma outra complexidade é que essa compra de escravos não se deu num único ponto de África, nem aconteceu num único tempo. Deu-se, na verdade, ao longo do tempo, ao

longo de séculos e em pontos diferentes de África. Então gerações diferentes foram trazidas para o Brasil, inclusive do mesmo povo. Então você imagine um escravo trazido pra cá em 1700, do povo X, e um outro escravo, trazido desse mesmo povo cem anos depois. Era o mesmo povo, mas que já tinha passado por diferenças na sua própria terra. Então a gente tem que entender essa complexidade toda porque falar da escravidão não é fácil. Uma outra complexidade: o país era dominado por uma elite de origem européia, católica apostólica romana. O jesuíta estava aqui com a função de batizar. Catequizar índio e batizar negro. Porque era a crença da Igreja Católica que era preciso espalhar a *boa nova*, nem que para isso precisasse matar. Mas a *boa nova tinha* que ser espalhada. Isso determinou com que os engenhos, naturalmente católicos, observassem os mandamentos da Igreja, inclusive guardar os domingos e festas, dias santos. Então, em dias santos, os engenhos paravam para render culto católico ao santo que fosse seu padroeiro. Nesse dia, no engenho, aconteciam batizados, casamentos, confissões, comunhões. Era um acontecimento e os moradores da redondeza vinham para a sede do engenho, onde geralmente havia uma capela. O padre não morava no engenho, mas ele vinha ao engenho, para as celebrações. Nesse dia os negros tinham a oportunidade de se divertir. Então com o passar do tempo, os negros aproveitavam esse dia santo para fazer sua "diversão", pois era assim que o branco via: os negros fazendo uma brincadeira em louvor ao santo padroeiro. Por isso, a brincadeira era permitida. Aos olhos do negro, no entanto, isso não era uma brincadeira: era um ritual religioso que ele estava fazendo à sua divindade africana e não à divindade branca. E isto era permitido porque os brancos imaginavam que o folgado ou a brincadeira fossem um louvor de Nossa Senhora, São Jerônimo, São Pedro, Santo Antônio, São Jorge... Daí, o costume de se entender que o candomblé esteja festejando Santo Antônio,

Nossa Senhora da Conceição, ou qualquer outro santo católico. E foi bom para o negro que assim fosse, porque salvaguardou a herança, e os rituais puderam ser preservados. Mas o negro não estava festejando o santo católico: estava festejando o santo africano. E nas cidades praianas, e principalmente na capital, isto era muito mais acentuado. Na cidade do Salvador, por exemplo, Nossa Senhora da Conceição é festejadíssima. Senhor do Bonfim, cujo templo fica no alto de uma colina é o festejadíssimo Pai da Misericórdia. Nada mais apropriado do que, no dia dele, festejar Oxalá, que é o pai da misericórdia dos negros. Nossa Senhora da Conceição, além de ser da Conceição, ela é da Praia. Isso possibilitou aos negros e seus descendentes festejar lemanjá. Então, há a missa, mas também há o Presente de lemanjá, a grande festa na praia. A festa para o branco é de Nossa Senhora da Conceição, mas para o negro é de lemanjá. Então o negro elaborou uma negociação.

NX: Que é o que chamam de sincretismo?

RP: É... As pessoas dizem que é o sincretismo. Na verdade, durante os séculos de escravidão, não houve liberdade de culto. A Igreja Católica condenava, o Estado perseguia, a Polícia prendia os praticantes que qualquer culto de origem africana, pois eram considerados satânicos. Por causa disso, além de condenados eram perseguidos. Então, outra vez, era necessário *negociar*. Como foi que a negociação aconteceu? Normalmente, na sala principal da residência, armava-se um altar com imagens católicas. Sob a toalha, debaixo da mesa, fazia-se o assento² isso mesmo, o assento, conjunto de objetos que representava o orixá] do orixá. A vela era acesa ao santo. Rezava-se a novena do santo católico para poder haver permissão de haver ajuntamento de pessoas dentro de casa. Rezava-se a novena de Santo

Antônio. Por trás do culto a Santo Antônio, cultuava-se Ogum. Se assim não fosse, a polícia prendia os praticantes do culto.

NX: Rui, o quarto de santo que tem em algumas casas.

RP: Em todas as casas. Você fala residência ou terreiro?

NX: Em casas de pessoas que são do candomblé, que têm, às vezes, um quarto de santo. É devido a isso ou é uma coisa do candomblé?

RP: Não. É uma coisa do candomblé. Bom. Então você veja como a coisa é complexa pra ser examinada, não é? E onde estava a maior parte dos negros? Eles estavam nas cidades, na zona de mineração e na zona agrícola. E também nas

idades fazendo o trabalho doméstico, o trabalho pesado, porque era ideológico no europeu não trabalhar. O trabalho manual, o trabalho pesado, era coisa de gente pobre; não era para a nobreza. Só a gentinha trabalhava no ganho, trabalhava na coisa pesada; a nobreza não. Era indicativo de falta de nobreza trabalhar. Não se devia trabalhar porque era uma demonstração de pobreza. Por isso alguns até destituídos de recursos maiores também tinham seus escravos, para demonstrar que não eram pobres, porque ser pobre era ser amaldiçoado. Dentro do sistema, era ser rejeitado. Então precisava haver uma ostentação de riqueza e uma das maneiras de ostentar riqueza era não trabalhar. Daí ser necessário ter escravos dentro de casa. Mesmo depois da liberdade se contratava pessoas a troco de mil réis, a troco de qualquer decá-esta-palha. Então houve uma desfaçatez e as pessoas continuaram sendo escravas e o salário indigno, mas os brancos continuavam com o ideário de não trabalhar, para não dar demonstração de pobreza, que era uma maldição. Ai onde estavam os negros? Mas onde eles estavam desde os tempos de senzala, quando foi ocorrendo o primeiro momento de liberdade? O primeiro momento de liberdade não se deu com a abolição. Deu-se com algumas leis. Lei do Ventre Livre, Lei do Sexagenário. Até mesmo alguns escravos conseguiram juntar dinheiro para comprar sua própria alforria. Alguns senhores, antes de morrer, libertavam seus escravos. Muitas vezes, escravos eram deixados de herança para a sinhá moça e ela, romântica, bondosa, libertava, dava carta de alforria. Quando se deu a libertação final, em 1888, já havia muito escravo forro, já havia muito ex-escravo. E com a libertação dos escravos, se acentuou a questão dos escravos, dos negros se juntarem para organizar o culto religioso. A princípio, no mato, por causa da perseguição. Na mata. Mestre Didi, que tem oitenta e tantos anos, me disse: quando se comprou a chácara onde hoje funciona o Opô Afoniá, em São Gonçalo do

Retiro, sair do centro da cidade de Salvador para ir a São Gonçalo do Retiro levava-se um dia andando. Salvador era uma grande mata e um miolinho de cidade na beira da praia. Tudo era muito distante: o meio de transporte mais rápido era o cavalo. E as pessoas andavam a pé. O sistema de comunicação era através de recados. Por isso o candomblé cultuou durante muito tempo a figura do sarapebé. Sarapebé era uma pessoa de confiança que levava recados, que dava as notícias. Pois bem. Então o culto se organizou primeiro no mato, onde a polícia não tinha acesso, onde a zoadá da cantoria, o barulho de atabaques morria por lá, dentro do mato mesmo. Com o tempo, os negros foram se aproximando do núcleo populacional, pelas periferias, pelas quebradas dos morros, os desvãos da periferia, fazendo pequenos núcleos onde eles se juntavam para realizar seus rituais. E é nesse momento que nasce o terreiro.

Entrevista realizada em 13/12/2006

RP: Esses negros eram ex-escravos, recém-forros, recém-libertos, filhos de escravos já libertos, que se reuniam para organizar o culto religioso às suas divindades. Com o desenvolvimento dos terreiros, vai surgir dentro do terreiro uma novidade: a missão religiosa de se vender acarajé. Já existia a vendedora de ganho, essa figura da vendedora existiu desde antanho. Ela vendia vísceras de boi. Havia mulheres que vendiam fato de boi na gamela. Saía pela periferia para vender o fato do boi. Outras, para vender iguarias, do tipo acaçá, espécie de bolo feito à base de amido de milho com leite de coco. E as vendedoras — normalmente eram mulheres — para manter seus filhos, seus lares, e se manter, se tornaram vendedoras. E isso não tinha nada a ver com religião. Eram as mulheres do povo, negras, que procuravam, em determinados pontos da cidade, às vezes, se fixar.

Outras, não. Preferiam andar pelas ruas com gamelas ou com tabuleiros. E com o passar do tempo essas gamelas e esses tabuleiros foram variando a oferta. Aparecem não só o acaçá, mas também a cocada, os doces variados, o doce de caju, o doce de banana, beiju. Outras conseguiam certo apadrinhamento do poder instituído: eram comadres do fiscal ou era uma negra do candomblé que ajudou o fiscal a salvar a vida de um filho ou de uma filha que era muito doente. Então certas *autoridades* recebiam um ou outro benefício de negras benzedoras e davam a elas um ponto fixo de venda. Aquelas assim beneficiadas passavam a ser economicamente superiores àquelas que vendiam percorrendo as ruas. Surgem, assim, as vendedoras com um lugar fixo. Essas de lugar fixo já faziam fogo. Não necessariamente como uma coisa religiosa, mas como meio de vida. Então entra o terreiro aí...

NX: Embora elas tivessem ligação com o candomblé?

RP: Normalmente a maioria dos negros dos negros tinha ligação, viviam com o pensamento africano. E o pensamento quando se vive africanamente, vive-se de um modo mítico. Concebe-se o universo e a vida de um ponto de vista mítico. Aí o candomblé começa a fornecer também mulheres que vão vender, mas vão vender com um outro objetivo: cumprir uma missão religiosa. Normalmente filhas de Iansã³, que iam para aqueles pontos, determinados locais, vender acarajé para poder pagar despesas de suas obrigações. No primeiro momento em que o acarajé sai de dentro do terreiro através das mulheres para vender é para a filha-de-santo pagar as despesas religiosas, ter dinheiro para contribuir com as despesas do terreiro, para a manutenção do ritual. E novamente aparecem as duas qualidades de vendedoras. Aquela que vai com o tabuleiro ou gamela na cabeça, de rua em rua, vendendo o

³ Iansã, orixá do raio, do vento e da tempestade

acarajé e aquela que, com um apadrinhamento, arranja um lugar fixo, ou bota a sua gamela ou o seu tabuleiro no ponto certo e começa a fazer freguesia certa. Há uma diferença a considerar: aquela que percorria a rua, além de se cansar pela andança e de gritar, mercar, como se dizia, dependia do movimento da rua em que ela passasse; aquela que estava sentada num ponto estratégico começava a fazer uma freguesia fixa e normalmente vendia muito mais. Então ter um ponto fixo passou a ser o sonho, o ideal da baiana de acarajé. E isto determina com que se estabeleçam uma série de negociações entre gente do candomblé e gente da Prefeitura. A vendedora do acarajé estabeleceu, assim, os primeiros tempos, como uma missão religiosa. Muitas, ao terminar a missão religiosa, que podia ser de um ano, de três ou de sete — quem determinava isso era o orixá — continuavam com o ponto não mais como missão, mas como meio de vida comum. Outras pessoas, inclusive mesmo ligadas a culto de orixás — outras mulheres — começaram a fazer seus pontos de vendagem não por missão, mas como ganha-pão. Com o passar do tempo, essa missão vai se arrefecendo, ao tempo que vender acarajé passa a ser uma atividade econômica desligada da missão, não mais obrigada pelo orixá. A princípio, só as mulheres de Iansã é que iam vender os acarajés. Depois, mulheres de outros orixás. Em seguida, mulher de qualquer orixá, com missão. Mais tarde, sem missão mesmo. E depois, um outro movimento: pessoas que não têm nada a ver com terreiro começam também a vender acarajé porque aí perpassa a complexidade das relações econômicas. É quando entra a Bahiatursa no meio e a história passa a ser outra.

A missão durava, a depender da casa, isto é, do terreiro, a depender da vontade do orixá, até sete anos, que era o tempo que a iniciada continuava sendo

iaô. Uma missão que durava sete anos coincidia com o tempo de noviciado⁴. Assim que a mulher era iniciada e saía do roncó, assumindo sua condição de iaô, que durava sete anos, a iaô vendia acarajé, que era sua missão dada pelo orixá. Quando ela se tornava ebômi, a missão acabava. Aí muitas deixavam de vender. Outras continuavam vendendo, não mais como missão, mas como atividade econômica.

Quando surge o ponto, surge também a demanda, surge também a guerra, a disputa, pois o ponto possibilitava maior lucro, e por isso era disputado com unhas e dentes. Inclusive disputado no feitiço também. Então diziam assim: "o ponto foi queimado". O que era "o ponto foi queimado"? A freguesia caía, a vendagem diminuía. Então admitia-se isso a uma força maligna oriunda de um antagonista que veio e fez um feitiço no ponto para fechar os caminhos. Então aquele ponto precisava passar por um ritual de limpeza. Aí os mais velhos da casa, o pai-de-santo ou a mãe-de-santo, iam ao local, nas caladas da noite, fazer uma "assepsia", uma limpeza para tirar a coisa maligna que foi posta ali, para poder a vendagem fluir de novo. E o ponto, para as que vendiam sobre a forma de missão, alguém da casa, mais velho na hierarquia, ia preparar o ponto nas caladas da noite. Preparar o ponto significava varrê-lo com folhas rituais, defumar, soprar os pós mágicos. Aquilo tinha que ser preparado para poder aquela pessoa se estabelecer no ponto, porque a rua pertencia a Exu. Para o nagô não se pode tomar nada, sem pedir licença ao dono. Era preciso que Exu desse a licença. Além da licença da Prefeitura, era preciso a licença de Exu, que é o dono da rua.

NX: Mas isso era apenas quando começava o ponto, não é?

⁴ Período antecede a conclusão dos ritos de iniciação.

RP: Sim. Isso era só quando começava o ponto. Por isso os pontos que eram muito cheios de axé eram deixados por herança. As vezes a mulher terminava a sua missão e não queria continuar, passava aquele ponto, que já estava lá ungido e sacramentado, licenciado não só pela Prefeitura, como por Exu. E ali era um ponto de ganho, então não podia ser abandonado. Passava por sucessão a alguém, geralmente um familiar.

NX: E além desse ritual, tinha um ritual diário que elas seguiam antes de arrumar o ponto?

RP: Normalmente, a mulher, ao chegar ao ponto, arrumava suas coisas, arrumava o tabuleiro, dispunha os objetos de venda, as iguarias, de maneira que fossem vistas, acendia o fogo, essa coisa toda. Mas aí era preciso todas as vezes pedir licença ao dono da rua. Teria que prestar homenagem a Exu jogando umas iguarias em direção à encruzilhada, porque geralmente os pontos privilegiados eram esquina. Então havia um ritual para saudar Exu e pedir licença para começar o trabalho. Isso era diário.

NX: E os sete acarajés de oferenda?

RP: Isto. Era a primeira porção: fritava-se sete acarajés pequenos, ou apenas três e jogava em direção à encruzilhada. E como eram as exigências para manter o ponto? Era assim, antes dessa coisa muito ligada ao turismo, quando era coisa apenas do fluxo de compra e venda ou mesmo da missão do terreiro. A modernização foi surgindo com o tempo. O tabuleiro não surgiu já pronto. Começou apenas com a venda de acarajé. Uma vendia apenas acarajé, outra vendia apenas acaçá. Enquanto o acaçá já ia pronto, o acarajé era preparado e frito no ponto. O acaçá é comido, e era muito vendido por mulheres em gamelas enormes. Então com o tempo, à medida que o ponto era muito freqüentado e a freguesia ia se diversificando, algumas mulheres, em alguns pontos privilegiados, começaram a diversificar a oferta. Então não só o acarajé, mas também o abará. Acolá, não só o abará, mas também a cocada, a depender do fluxo, do movimento do ponto.

NX: Então isso não tinha relação com o orixá que determinava algo?

RP: Foi o comércio que determinou, e a criatividade dessas ambulantes muito sagazes, que foram dando conta que ali também se colocasse isto também seria vendido. Então essa variedade aumentava, na medida em que a freguesia do ponto era boa. Havia pontos muito ruins em que mal se vendia o acarajé, mas havia pontos em que o movimento da própria cidade fazia com que a vendedora fosse vista de longe. Por exemplo, em Ilhéus, havia uma mulher que vendia em frente ao IME⁵. Então ela trazia o tabuleiro repleto de manhã e ao meio-dia ela já tinha vendido tudo. A filha trazia uma segunda camada para vender à tarde. Então era o ponto profundamente privilegiado. O IME ali, vendia merenda — como se chamava — a todos os alunos, a ponto de estabelecer freguesia que tinha caderneta do fiado.

de tanto estudante que comprava. Essa mulher já morreu. Chamava-se Morenita. Então essa variação do tabuleiro se desenvolveu de acordo com o privilégio de determinados pontos. O ano passado eu estava em Salvador, lá em Itapuã, defronte ao tabuleiro da Dinha. E aí tinha uma coisa inusitada acontecendo. Junto de Dinha tinha uma mulher vendendo acarajé. A fila para o tabuleiro de Dinha fazia um caracol. Enquanto isso, a vendedora cochilava. Eu passei mais de uma hora lá, olhando. O único acarajé que foi consumido foi pela própria dona. E a outra tinha um

⁵ Instituto Municipal de Ensino, antiga escola pública de Ilhéus, localizada em ponto estratégico, próxima de outras escolas e de diversas paradas de ônibus. E antes, inclusive, parada de trem.

caracol, a fila fazia um caracol. É um outro aspecto, que não se prende exclusivamente ao ponto ser bom ou ruim de vendagem, mas ao carisma que determinadas vendedoras criaram, fosse pelo seu visual, fosse pelo seu porte, fosse pelo seu tempero. Há vendedoras que fazem iguarias muito gostosas. Outras, com a mesma quantidade de material e o mesmo tipo de tempero, não conseguem o mesmo feito. Então apenas os quitutes mais saborosos sempre conseguiram conquistar um número maior de consumidores. Foi o que aconteceu a respeito de Dinha. O resto é "crie fama e deite-se na cama". Exemplos claros são Maria de São Pedro ou Dadá, famosas cozinheiras. Ambas começaram nos esconsos do Mercado Modelo.

NX: E isso também é parte da política da Bahia, que faz um *marketing*..

RP: Sim! Aí colocaram o *marketing* no meio e aí, já se sabe no que deu, não precisa eu contar, pois você já sabe mais sobre isso do que eu. Então as exigências para manter um ponto são muito maiores no tempo de hoje, dessa política da Bahiatursa, da mídia, do que realmente da questão da baiana do acarajé que vem do candomblé.

NX: E a questão dos pratos de barro etc?

RP: É a questão do poder aquisitivo. O barro era barato. Os pratos najé, que custavam tostão. Eram vendidos baratíssimos, aos montes. O alumínio é que era caro. Então os objetos, recipientes, essas coisas todas era tudo em função do poder aquisitivo, daquela mulher que vendia acarajé. Hoje não; há um padrão estabelecido por outros critérios, que é o critério da mídia.

O padrão da baiana de acarajé tem sua origem no terreiro de candomblé. Seu traje é cópia do traje ritual da mulher do candomblé: as anáguas engomadas, as saias rodadas, o pano da costa, o camisu, o turbante, e os colares coloridos. A depender da posição da filha-de-santo no terreiro, as peças de seu vestuário vão se modificando. Existe uma peça, por exemplo, chamada bata, que só é usada pelas mulheres após o sétimo ano de iniciação. O modo de amarrar o pano da costa para as mulheres do terreiro é diferente de uma mulher abiã — isto é, aquela que não foi iniciada — de uma iaô, até os sete anos, e depois, que ela se transforma em ebômi, após o sétimo ano de iniciação. Esta disposição de peças, o uso ou não de uma ou outra, ensaia uma relação direta com os rituais do candomblé. Quando isso passa para a mídia, acontece uma uniformização. Então, de um modo geral, as baianas do acarajé de hoje vestem uma indumentária padronizada. E as cores daqueles colares, na estilização, não estão mais ligadas ao ritual do candomblé. São apenas colares vistosos.

NX: Mas nesse primeiro momento, quando era missão, elas tinham que se vestir todas de branco e usar o colar da cor do orixá correspondente?

RP: Não. Vestir assim de branco só se ela fosse filha de Oxalá ou filha de qualquer orixá num dia de sexta-feira. Então não era obrigatório se vestir de branco.

NX: Então não era obrigatório se vestir de branco?

RP: Não. De branco, não. Não era obrigatório. Só era obrigatório para mulheres cabeça de Oxalá ou pra qualquer tipo de cabeça no dia de sexta-feira.

NX: Mas também não era obrigatório vestir outra cor, ou sim?

RP: Não.

NX: Era livre? Poderia ser colorida?

RP: Era livre. Poderia ser colorida. Normalmente era colorida com os tons do orixá da cabeça da pessoa.

NX: E aí lansã seria vermelho?

RP: É. Oxum, amarelo. Oxossi, verde. Xangô, vermelho e branco. Por aí vai, de acordo com as cores litúrgicas do candomblé. Quanto ao acarajé, os livros narram uma porção de histórias da origem do acarajé. Na verdade, o akará⁶ funcionava para o nagô como funciona o nosso pãozinho: ao invés de ser de trigo, era de feijão e, ao invés de ser assado no forno, era frito no dendê. Todo mundo comia *akará onjé*. E como é costume do nagô, daquilo que ele come, a primeira porção pertence ao orixá. Então a primeira porção era de Oiá, que foi quem inventou o akará, porque a explicação que um nagô tinha do mundo era a explicação mítica. A agricultura foi ensinada ao humano por Ogum; a caça foi ensinada por Oxóssi. E por aí vai. Cada conhecimento foi trazido à humanidade por um ser divino. Então tudo que o

indivíduo tinha desenvolvido no conhecimento, a explicação era mítica. O akará foi invenção de Oiá, invenção de Iansã. É por isso que é um dos alimentos preferidos dela. Não se faz nada pra Iansã sem oferecer akará, acarajé. E isso caiu também no gosto da população. Primeiro da população pobre, depois dos estudantes, dos comerciários, e hoje é uma unanimidade, embora tenha saído do povo do terreiro como comida de santo. Mas toda comida de terreiro não é só de santo, porque não

⁶ A palavra designativa original, pois *acarajé* vem de *akará onjé*.

há essa separação, como nós os ocidentais fazemos, entre o universo dos homens e o dos orixás.

NX: E ainda há missão de vender acarajé dentro do terreiro?

RP: Ainda pode ser encontrada num ou noutro terreiro. Seria preciso visitar muitos terreiros para se saber sobre tal realidade. Eu não sei se algum terreiro ainda considera essa missão.

NX: Outra coisa. Eu achei umas fotos de baianas antigas, de baianas. Não de baianas de acarajé, mas de baianas que, hoje, em Salvador, se chamam baianas de receptivo. É a nomenclatura que dão. São fotos muito antigas, do Farol da Barra, e elas vestidas. Parece-me que isso não tinha nenhuma relação com o candomblé, já era visando ao turista, pensando em ganhar dinheiro? Em algum momento o candomblé tinha alguma maneira de colocar essas baianas que não seja para a

venda de acarajé?

RP: As relações são complexas. Os terreiros começam a ganhar cidadania e estabelecer relações com instituições formais, começa a haver uma solicitação folclórica — que era assim que a coisa era vista — de baianas de determinados terreiros para participar de determinadas festividades, do tipo lavar átrios de igrejas, receber determinadas autoridades, acompanhando cortejos. Isso começa a acontecer no momento em que os terreiros vão ganhando cidadania, embora dhados como folclore. Algumas baianas saem do terreiro para participar de cortejos solicitados por autoridades políticas, para mostrar o que era que a Bahia tinha. A Bahia tinha também o folclore. E o que é que era o folclore? A baiana. Ela vai participar disso, embora considerada, recebida e aceita como produto do folclore e não como produto religioso. Muitos terreiros não admitiam esse tipo de atitude, não participavam disso. Preferiam não receber nenhum benefício a participar disso e ser considerado como algo folclórico. Daí, é provável que as fotografias que você viu, que eu não sei qual é a data, tenham sido de muitas baianas assim. No Ilê Axé Ijexá, onde exerço o cargo de babalorixá, aparecem pessoas pedindo baianas vestidas pra lavar a Prefeitura, lavar a igreja de São Sebastião, receber políticos no aeroporto. Cada um que vem convidar recebe um chabu e volta com o rabo entre as pernas. Às vezes, alguns se tornam até inimigos. A primeira pergunta é: por que você não vai chamar o padre para levar as beatas e lavar a sua Prefeitura? Por que você não vai chamar os espiritas? Por que você não vai chamar os protestantes? Por que vem chamar o povo do candomblé? Por que é a ralé? Aí as pessoas se estremecem e se sentem ofendidas.

Certa vez, fomos visitados por profissionais de uma determinada TV local. Disseram que estavam ali, para eu jogar os búzios e fazer as previsões do ano que

estava prestes a se iniciar. Determinaram: "Você senta em uma mesa, bota uns colares..." Foi o suficiente para minha indignação. E convidei-os a se retirar. E eles voltaram mudos e de mãos vazias.

NX: É a alegoria da religião.

RP: Evidentemente eu considero que consegui construir neste momento inimigos férreos. Inimigos sérios no sentido de ter poder para tapar caminhos.

NX: Tem uma coisa que é interessante. Na lei que obriga a baiana a se vestir de baiana, tem um artigo, o Artigo 2º, que diz: "As baianas de acarajé, no exercício de suas atividades, em logradouro público, utilizarão vestimentas típicas de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira."

RP: É. Porque aí eu já acho que não é pra condenar. É uma tradição afro-brasileira. Eles não falam em religião. Há uma tradição. Uma tradição que está aí, é pública. Existe, sim, uma tradição afro-brasileira.

NX: E com relação à cor da roupa, a roupa tem que ser branca.

RP: Ah, sim. A Bahia tem uma tradição afro-brasileira da vestimenta branca, por causa do Senhor do Bonfim, que é Oxalá, o orixá da paz, o pai do amor, o orixá do branco. Essas coisas estão muito entremeadas. E eu nem sabia que as baianas do acarajé, hoje em dia, devem se vestir necessariamente de branco...

NX: E com os colares, não que tenham algum significado.

RP: Claro. Porque é um traje típico, não um traje religioso.

NX: O acarajé aqui no Brasil sempre foi frito com dendê, não é?

RP: Sempre. Há um outro acarajé, que é restrito ao terreiro de candomblé, e que

não saiu para as vendas, o acarajé frito no óleo branco, que é oferecido a Oxum. Esse nunca se transformou iguaria, porque não é de todo terreiro; só do povo da nação ijexá⁷

NX: E aí é óleo de quê?

RP: Óleo de oliva, porque Oxum não vai querer óleo barato.

NX: Porque Vivaldo Lima comenta sobre o uso do óleo de amendoim, que era usado na África e aqui no Brasil não foi utilizado.

⁷ Etnia africana, um dos ramos do nagô.

RP: Não é do meu conhecimento. Podia ser de terreiros, dos primeiros terreiros nagôs... e esse costume não sobreviveu. Hoje a gente nem fabrica mais dendê. Você vai ali, no mercado, e compra quantos litros de dendê você queira, tanto do grosso quanto do fino. Então os terreiros também se atualizaram. Acompanharam o desenvolvimento das coisas, dos costumes.

NX: E no terreiro o acarajé continua sendo servido à maneira tradicional?

RP: Sim. Continua.

NX: E no terreiro ainda se rala na pedra de ralar?

RP: Só pra certas obrigações de fundamento. Mas o que a gente consome não é mais ralado na pedra.

NX: Pode usar o liquidificador?

RP: Deve! Porque não se pode jogar o progresso pela janela. É ficar para trás, dentro do navio negreiro ou na senzala. Só maluco vai fazer isso. Existe momentos muito específicos, onde se exige o fabrico artesanal, mas aquilo é só um pouquinho, para colocar no peji. O liquidificador, o moinho, a eletricidade... O candomblé adotou

o progresso. Quem não adotou é porque não tem condição de comprar. Ou então se perde o trem da história.

NX: E outra coisa também é que tem uma fotos de Pierre Verger onde ele mostra baianas na África e aqui. Então quer dizer que essa missão não é uma coisa do Brasil, dos terreiros daqui, essa missão de vender acarajé?

RP: Não. Não foi inventada no Brasil.

Ao lado dessas mercadorias todas que eram vendidas, havia também o mingau. O mingau de puba, o mingau de tapioca, o mingau de milho. E essas vendedoras tinham ponto fixo. Elas não saíam com a mercadoria na cabeça. Havia as que saíam na cabeça, mas já um tempo posterior, quando se pôde comprar caldeirões de alumínio, algumas vendedoras carregavam o caldeirão dentro de uma gamela, e a gamela na cabeça e elas saíam vendendo de porta em porta. Mas em geral, elas tinham um ponto fixo e chegavam nesse ponto de madrugada, para vender a iguaria, que era apenas o mingau. Depois, ao mingau foi se acrescentando, por exemplo, o pãozinho, esquentado no fogo, ali, na hora, a garrafa de café, que antes era no caneco de esmalte e passou a ser no copo descartável... Em Itabuna, por exemplo, hoje você tem vendedores de mingau defronte à rodoviária, defronte à Igreja de Santo Antônio. Defronte, não, na porta, no passeio da igreja de Santo Antônio. É gente ligada à igreja de Santo Antônio, ao catolicismo. E essas vendedoras de mingau atenderam a uma necessidade da população, aquele povo que saía pra trabalhar de manhã cedo, ia cedo, em jejum para trabalhar. Sem tempo, nem condições pra fazer a primeira refeição do dia, iam pra as barracas, que normalmente era uma mesinha tosca com um caldeirão de alumínio em cima, e às vezes com um pano ou uma lona servindo de cobertura. Depois, evoluiu para

plástico. Mais tarde, para uma barraquinha padronizada, e as pessoas passam por aquele ponto para fazer a primeira refeição do dia. Em Itabuna, houve uma vendedora famosa, que era protestante — Lourdes do Mingau. A sua clientela era enorme.

NX: Mas essas baianas de mingau em algum momento se vestiram de baianas e tiveram alguma ligação com o candomblé?

RP: Não. Normalmente, tratava-se de um comércio civil; não eram um comércio religioso. Podia ser até que pessoas do candomblé vendessem mingau, mas não iam trajadas com suas vestes rituais como para o acarajé. Não era uma atividade religiosa.

NX: Existe alguma missão, além de vender o acarajé, que a mulher sai para vender outra coisa que não seja o acarajé?

RP: Flor. Muitas pessoas receberam ordens para vender flores; outras, para vender doces. Havia baianas que só vendiam doces. Não vendiam acarajé, porque há orixás que têm proibição do azeite de dendê. Então havia vendedoras só pra comida branca. [isso mesmo: comida branca – açaçá, arroz doce, mungunzá de talhada, bolo-de-estudante, amoda branca etc] Podiam ser necessariamente pessoas de Oxalá. Essas só podiam vender coisas brancas.

NX: E também tinham as exigências do traje?

RP: Tinham as exigências do traje, com certeza. E outras eram para tabuleiro de flor. Isso com o tempo, à proporção que os mais velhos foram morrendo, o pessoal do candomblé foi arranjanado outro tipo de emprego, mais rentável, empregos no

comércio, então esse tipo de missão para ganhar dinheiro, a fim de sustentar as obrigações foi desaparecendo.

NX: Então a obrigação não era vender para o orixá, era vender para ter o dinheiro pra suas obrigações com o orixá. Então era por isso que não necessariamente teve que se manter, não é?

RP: Isto.

NX: Então aí entra o doce no tabuleiro, já que hoje tem tudo misturado.

RP: É. Hoje, o tabuleiro resume toda essa trajetória, toda essa complexidade. Toda essa diversidade está reunida praticamente hoje num tabuleiro só. Então o acarajé, hoje, o vatapá, é um *acaramburguer*. Saem colocando coisas: tomate verde, vatapá, caruru, catado e o diabo a capote.

Entrevista 3 — 18/12/06 (sobre os adereços da Baiana de Acarajé, principalmente)

R – No conjunto de adereços é preciso que nós pensemos em argolas, colares, braceletes, pulseiras... Há um padrão, saído dos terreiros de candomblé, onde esses objetos compõem um conjunto harmonioso e é adequado ao culto aos orixás. Exemplo: mulher cabeça de santo homem não usaria argola com pingente, mas argolas coladas na orelha. As suas anáguas gomadas não poderiam ser muito rodadas, nem cobrir os tornozelos, porque isto é típico das aiabás, os orixás femininos. Então assim há uma compatibilidade. Certos orixás masculinos, como Xangô, usam adornos e enfeites excessivamente. Um orixá como Ogum é de um despojamento singular: usa um colar azul, uma pulseira de aço, um cordão de aço no pescoço e nada mais do que isso. Então era preciso que houvesse uma

no pescoço e nada mais do que isso. Então era preciso que houvesse uma adequação de adereços com o tipo de cabeça que o filho ou filha-de-santo era. Quando isto se torna público e copiado, já não é copiado dentro deste padrão. Então

^a **labá** – orixá feminino.

o padrão é um outro, aleatório, que não se liga ao tipo da cabeça do filho, da filha, independentemente de a pessoa ser de cabeça masculina ou feminina, se é uma iabá ou se é um orixá guerreiro. Esse padrão se rompe. E aí, além de se romper com o perfil traçado do terreiro, esses adereços incorporam um visual africano, mas que não é religioso. Colares muito grossos, muito compridos, uma mistura de cores, que para o candomblé seria uma incompatibilidade, do tipo estar misturando cores do fogo com cores da água. Então esse padrão se rompe e o adereço se constrói em uma outra categoria.

NX: O que é que você acha, por exemplo, dessa imagem que foi difundida com Cármen Miranda, com aquela música "O que é que a baiana tem?", que vai cantando esses adereços?

RP: Ali se trata de uma estilização, de uma recriação, tomando por base alguns elementos de africanidade do terreiro. Eu achei que a Cármen Miranda foi muito feliz, porque ela não fez a cópia do adereço religioso. Porque no Brasil e

principalmente na Bahia houve e ainda há muito disto: a cópia do ritual mostrada como arte, fosse na escultura, na pintura, fosse em que caminho artístico fosse. Por isso eu supervalorizo o trabalho de Inacyra Falcão, que é uma cantora lírica. Não sei se você já ouviu o CD dela. Se ainda não ouviu, quando tiver oportunidade, não perca. Ela é soprano e ela grava músicas religiosas do candomblé. Mas que não são músicas ao pé da letra, tal qual elas são cantadas ou recitadas no terreiro. Ela faz uma recriação. Pega o elemento básico da cultura e recria. Então o CD é um espetáculo, uma maravilha de arte. Goca Moreno, em Ilhéus, nas esculturas metálicas dele: não é uma cópia, uma fotocópia do orixá; é uma recriação. Os santos barrocos em barro de Osmundinho. Só estou apontando algumas coisas. Então, no meu entender, o estilista que vestiu Cármen Miranda naquela época era alguém muito criativo, que entendia de arte e que soube beber na cultura afro-brasileira certos elementos simbólicos no aspecto do visual religioso, mas que ele recriou tudo.

Maria de Lourdes Netto Simões: Mas o fato de Carmen Miranda ser uma pessoa branca e portuguesa (RP: — de estereótipo europeu...) já mostra a questão do hibridismo.

NX: Inclusive ela pode ser considerada como um símbolo da América Latina, e não só do Brasil.

RP: Por isso eu sempre admirei aquele sapato de Cármen Miranda, aquele visual dela. Quem construiu aquilo sabia das coisas. Muitos balangandãs. Os balangandãs antigos tinham que ser arquivados porque já não tinha mais como você fazer balangandãs de prata ou de ouro. Eu ainda herdei da minha ancestral, Inês Mejigã,

significado.

RP: Tinha um significado.

NX: E era um pagamento dos senhores às escravas?

RP: Era. Havia duas coisas, dois fatores aí. Uma delas era: a senhora de escravos ostentar a sua riqueza recamando a sua escrava de ouro e prata. Então ela fazia da escrava uma árvore de natal, para mostrar ao público que ela era tão rica e poderosa que a sua própria escrava saía derreada de ouro e prata. Esse era um aspecto. Outro aspecto é que este enfeite que as senhoras ricas colocavam nas suas escravas eram enfeites que seguiam uma estética africana e não europeia. Por isso os colares eram muito grossos, as pulseiras eram verdadeiras correntes, como hoje você prende animal furioso. Então a estética do objeto era uma estética tirada da africanidade. Só que esta estética no terreiro não se tratava de mero enfeite, porque no terreiro você não separa a vida civil da vida religiosa. Você sai com o seu colar lhe enfeitando, mas aquele colar é ritual. E cada coisa contida naquele colar tem um simbolismo da sua posição hierárquica e da sua caminhada no terreiro. Você vai encontrar pessoas com o colar que é um fio de contas de uma perna só, outras com três, outras com sete, outras com catorze, dezesseis, vinte e um. Colares constituídos das continhas enfiadas e amarradas simplesmente. Outros colares você vai encontrar com uma conta mais grossa que faz o fecho. Em outros colares você tem em vez de uma conta grossa, você tem três. Então tudo isso é

colares você tem em vez de uma conta grossa, você tem três. Então tudo isso é simbólico, não é aleatório. Só que quando passa para a cópia mal feita cá pela Bahiatursa, *et caterva*, esses sinais desaparecem, porque eles não são compreendidos, uma vez que se perde a visão própria do terreiro.

NX: Eles são ressignificados.

RP: É. Então passou a ser mero componente estético e não mais, além de estético, um objeto simbólico da caminhada ou da hierarquia que o indivíduo ocupa dentro do terreiro. É muito interessante lembrar disso. E alguns colares custam hoje os olhos da cara porque são importados da Nigéria, do tipo monjolô ou outros chamam monjolô, que é uma conta específica para fazer os colares das filhas de Oiá. O lagdibá: o legítimo é feito com o chifre do boi búfalo macho, para cuja confecção exigia-se tirar o chifre em determinadas luas, em determinada época do ano, e só quem usava eram os filhos de Omolu ou de Obaluaiê. Então atualmente, vende-se o lagdibá feito de plástico preto. E para o candomblé isso é uma profanação.

NX: Então dentro do candomblé isso ainda continua sendo seguido?

RP: É. Pelo menos nas casas tradicionais. Porque sempre quando eu falo isto eu tenho o cuidado de dizer assim: que o candomblé do Brasil não é uma coisa uniforme, como a origem do negro — o negro escravo brasileiro — não é uma origem uniforme. A escravidão se deu através dos séculos e essas pessoas vinham dos mais diversos pontos da África, das mais diversas gerações, falando línguas diferentes, com sistema político diferente, com religião diferente, muitos deles inimigos fígados entre si. Então isto foi caldeado no Brasil, naturalmente, como dizem os antropólogos, foi necessária muita negociação, para que se pudesse fazer, construir isso com certa harmonia possível, esse ajuntamento de comunidades, que

terminou criando o terreiro.

NX: Além das identidades, também, individuais.

RP: Individuais, sim. Porque sempre há o aspecto individual e o aspecto coletivo.

NX: E outra coisa: a imagem da baiana, eu acho que sempre foi muito forte no Brasil, no turismo, com a baiana e o malandro carioca.

RP: Sim. É porque são tipos exóticos. Aos olhos do europeu, se tratavam de exotismos. É um visual gostoso de ser visto, porque ele é muito diferente. Até porque o traje típico da baiana já é resultante da confluência de elementos de culturas africanas diferentes.

NX: Você diz da baiana, essa da Bahiatursa?

RP: Da Bahiatursa, claro. Não só uma cópia de um traje sócio-religioso de um determinado local da África. Entende? Algumas peças eram utilizadas até como *status*, símbolos de poder na comunidade africana. Exemplo: o pano amarrado na cabeça pelas mulheres nagô não podia deixar à mostra o da cabeça. As mulheres que usavam, no meio dos nagôs, o pano amarrado na cabeça com o cocuruto aparecendo eram as prostitutas. Mas esse mesmo visual para o povo de Angola era da realeza. Então no Brasil, até hoje, se conserva esse entrechoque em terreiros. Então, quando o povo nagô vê aquele povo de Angola com o pano amarradinho, o cocuruto aparecendo, tem uma raiva dos diabos. Até hoje se preserva isso. Então o visual da baiana foi composto na Bahia com elementos das mais diversas origens africanas. Tudo isto, Brasil, é resultado de uma mistura, embora haja pessoas

lutando por preservar uma pureza africana que nunca existiu, porque nem na África existia essa pureza: trata-se de fenômeno sociocultural. Exemplo prático, factual: como os nagôs foram trazidos para a Bahia como escravos, em terras de África, em tempos anteriores eles tinham conquistado o Daomé, o povo jeje. E nessas guerras tribais o povo nagô terminou incorporando certos valores sócio-religiosos do povo vencido, que era o povo jeje. Assim, por exemplo, as histórias de Omolu, Oxumarê e Nanã têm origem jeje. Até os símbolos que se utilizam no culto desses três orixás são identificados com palavras de origem jeje. Quando o nagô chegou à Bahia, já trazia esta incorporação e hoje todo candomblé, em qualquer origem, no Brasil, reverencia Omolu, Obaluaiê, Nanã e Oxumarê. Muitos deles já sem a idéia de que isto foi trazido pelo nagô, mas era uma herança jeje. Então essa pureza pela qual essa gente batalha não existe.

NX: E tem uma teoria que fala da invenção das tradições. Então na verdade eu acho que isso também foi inventado, essa baiana de acarajé...

RP: Até porque o negro para sobreviver, construindo sua identidade na nova terra, tinha que "reinventar" as coisas. Até porque este conhecimento religioso dos nagô nunca esteve depositado numa única cabeça. Até hoje o terreiro funciona assim: as pessoas detêm conhecimentos, parte do conhecimento. E quando elas se juntam forma o conhecimento todo.

Entrevista 4 — 18/12/06

RP: A construção da identidade do negro africano e do afro-descendente no Brasil dependeu de muita negociação e "reinvenção". Pensar um indivíduo ser arrancado do seu povo, da sua terra, da sua gente, passar mais de um mês no bojo de um navio e de repente estar numa outra terra. Ele que era um príncipe e agora é um

escravo, para ter a capacidade de recuperar todo o conhecimento sócio-religioso. Então muita coisa se perdeu, pois não podia ser preservada.

NX: E quando a gente fala em tradicional seria, então, considerar tradicional o que é ligado à religião? Porque tem determinados aspectos, porque esses aspectos poderiam variar e continuar tendo ligação com a religião?

RP: Isto.

NX: E ele deixa de ser tradicional no momento que ele deixa de ter relação com a religião?

RP: Com a religião e, conseqüentemente, perdendo a relação com a terra-mãe.

NX: E eu estou perguntando isto porque, por exemplo, na lei que obriga a vestir de baiana, eles tratam como "vestir o traje de baiana tradicional", como se fosse tradicional e na verdade não é. Eles tomaram o traje de determinado momento...

RP: Em determinado momento.. É como a língua culta no Brasil. Até hoje a língua padrão no Brasil, a oficial é o português culto do Rio de Janeiro falado nos antanhos. Pegou-se a utilização da língua portuguesa num determinado momento, numa determinada sociedade e tornou isso oficial. Então o traje da baiana, o traje tradicional, aquele oficializado pela mídia é mera estilização, embora se pense que é cópia do traje religioso.

NX: Porque geralmente trata como tradição e modernidade, só que entre esses dois...

RP: Tem muita coisa para se pensar, para se aprender, para se estudar. Muito jogo. Muita jogada. Muita pressão, inclusive, econômica.

Livros Grátis

(<http://www.livrosgratis.com.br>)

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)
[Baixar livros de Matemática](#)
[Baixar livros de Medicina](#)
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)
[Baixar livros de Meteorologia](#)
[Baixar Monografias e TCC](#)
[Baixar livros Multidisciplinar](#)
[Baixar livros de Música](#)
[Baixar livros de Psicologia](#)
[Baixar livros de Química](#)
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)
[Baixar livros de Serviço Social](#)
[Baixar livros de Sociologia](#)
[Baixar livros de Teologia](#)
[Baixar livros de Trabalho](#)
[Baixar livros de Turismo](#)