



## **PROCESSO Nº 01450.008675/2004-01**

REGISTRO DO OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ EM SALVADOR, BA.

Após a projeção de audio-visual, a palavra foi concedida ao Conselheiro Roque Laraia para a apresentação do seu parecer, interrompido por minutos pela chegada do Ministro de Estado da Cultura, Gilberto Gil, e do Secretário-Executivo do Ministério, João Luiz Silva Ferreira, transcrito integralmente a seguir: "O pedido do registro do Acarajé com bem cultural de natureza imaterial foi proposto ao Exmº Sr. Ministro da Cultura, em 5 de novembro de 2002, pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, conjuntamente com o Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá e o Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia. O processo foi encaminhado inicialmente à Diretoria do DID, em 12 de novembro de 2002, pela Srª Adalgiza Maria Bonfim d'Eça, responsável pela 7ª Superintendência Regional do IPHAN. Consta da solicitação as declarações de apoio da comunidade, assinadas pela Srª Clarice Santos dos Anjos, Presidente da Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia e pela Srª Maria Estela de Azevedo Santos, Ialorixá do terreiro Ilé Axé Opô Afonjá. Em 24 de agosto de 2004, a Srª Claudia Márcia Ferreira, diretora do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular encaminhou ao Departamento de Patrimônio Imaterial, dirigido pela Drª Márcia Sant'Anna, o texto de instrução apropriado para o Registro do ofício da Baiana de Acarajé, no Livro dos Saberes, de acordo com o Decreto 3551, de 4 de agosto de 2000. Em 28 de outubro de 2004, foi apensado ao parecer da Srª Ciane Gualberto Feitosa Soares, técnica do Departamento de Patrimônio Imaterial, que esclarece ter sido o objeto inicial do processo "redimensionamento de modo a contemplar a totalidade do bem cultural que importa reconhecer e preservar, como patrimônio cultural brasileiro, o Ofício das Baianas de Acarajé, em Salvador, Bahia". A referida técnica justifica esta transformação em função dos dados gerados pelo Inventário realizado. Ficou demonstrado que o acarajé faz parte de um conjunto cultural mais amplo. Ele não pode ser separado de sua origem sagrada bem como dos "elementos associados à venda, como a complexa indumentária da baia, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam, a natureza informal do comércio e os locais mais costumeiros de sua venda, os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local, e nacional, a esse símbolo da identidade baiana, que também é representativo dos grupos afro descendentes em outras regiões do Brasil". Baseando-se no Inventário, a parecerista chama a atenção para alguns pontos que destacamos em seguida: 1. "As baiana instalam seus tabuleiros em lugares que lembram os antigos cantos, pontos de escravos que comercializavam produtos no período colonial". 2. "As baiana de acarajé que são filhas de santos podem ser definidas como agentes sociais que articulam campos vinculados ao sagrado e ao profano". 3. A prática tradicional



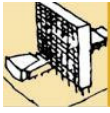
está sendo ameaçada pelo surgimento recente da venda de acarajé no comércio normal, bares e supermercados, bem como pela sua apropriação “por outros universos culturais, como na versão conhecida como “acarajé de Jesus”, vendida pelos adeptos de religiões evangélicas”. Finalmente, a parecerista conclui pela recomendação do Registro do Ofício das Baianas do Acarajé, em Salvador, Bahia, e sua inscrição no Livro dos Saberes e conseqüentemente o seu reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil. Em 5 de novembro de 2004, a Sr<sup>a</sup> Procuradora Geral do IPHAN, Dr<sup>a</sup> Sista Souza dos Santos, emitiu o Parecer 17/2004 que considerou correta a instrução processual, entendendo que a matéria está apta a ser submetida à apreciação do Egrégio Conselho Consultivo, de acordo com o parágrafo 4º do Artigo 3º do Decreto 3551. Seguindo a recomendação da Sr<sup>a</sup> Procuradora foi publicado no Diário Oficial da União de 8 de novembro de 2004 o Aviso nº 4, de 5 de novembro de 2004, a fim de permitir que no prazo de 30 dias, a contar da data da publicação, qualquer interessado possa apresentar a sua manifestação em contrário. A peça central do processo é o Inventário “Celebrações e Saberes da Cultura Popular: acarajé em Salvador” realizado pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, órgão do IPHAN, tendo como pesquisadores os antropólogos Raul Giovanni Motta Lody e Elizabeth de Castro Mendonça e como supervisora a Dr<sup>a</sup> Leticia Costa Rodrigues Viana. O trabalho foi iniciado em 3 de setembro de 2001 e finalizado em 15 de abril de 2004. Basicamente o Inventário constitui na definição das localidades a serem estudadas; nas entrevistas detalhadas com os atores sociais; no levantamento de bibliografia sobre o tema; bem como em registros audiovisuais e de acervos museológicos. As localidades escolhidas foram Bonfim, Pelourinho e a orla marítima (Barra, Ondina, Rio Vermelho e Piatã), por serem pontos significativos da história de Salvador e pontos de grande concentração de turistas. Foi incluída, ainda, a localidade de Brotas, por ser onde está situado o ponto de venda de um baiano de tabuleiro, que apresenta duas características pouco comuns: ser homem e evangélico, enquanto as vendedoras tradicionais são mulheres ligadas ao candomblé. O excelente material apresentado pelos pesquisadores do Centro Nacional de Folclore e Cultura popular, produz enfim os argumentos necessários para justificar o Registro em discussão. Como Relator do presente processo, a partir da análise do material que o compõem, temos a honra e o prazer de apresentar o seguinte Parecer: O acarajé é muito mais do que um simples alimento tradicional. O seu nome significa acará (bola de fogo) + comer. Acarajé é pois igual “comer bola de fogo”. Faz parte de um complexo cultural que se inicia pela sua origem, como se pode ver na seguinte narrativa mítica extraída do inventário: “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 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 a 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 a minhas esposas comem". Mas não era bem assim: Oxum preparava, mas não comia. Ele diz para ela: "você meta sua mão aí e vai comer comigo agora". Ela olha para o fogo e come acarajÉ, um JÉ, que quer dizer comer em Yorubá; acarajé que quer dizer comer acará. Então ela passa a usar o acarajé também para ela, porque ela não pode nessa época dessas histórias dizer tempo; se conta a história e a gente não conta o tempo, porque se a gente é de orixá e bem com nosso orixá, agente vai durar muito, então não pode contar tempo entre os Nagôs. O que aconteceu? Ela passou a ser uma de suas esposas. O alimento dos deuses quando produzido pelas filhas de santo transforma-se em oferenda. O alimento sagrado e ritual é ofertado a Xangô e a sua mulher Oiá (Yansã). Seu formato e misturas são diferentes de acordo com os orixás a que são ofertados. Os de Yansã são os menores podendo ser oferecidos puros, com sete pimentas-da-costa ou enfeitados com camarões secos. A comercialização do acarajé iniciou-se, ainda, no período da escravidão por "negras de ganho". Tornou-se posteriormente uma fonte de renda para os terreiros quando as filhas de santo passaram a vender acarajé para o público. Durante a venda, as baianas de acarajé usam as suas vestimentas tradicionais, cuja peça mais importante é a saia. A expressão "estar de saia" significa estar vestida de baiana. "A saia faz parte da coreografia". As anáguas de goma, a bata, o camisu, os ojá, o pano da costa complementam a sua vestimenta e estão bem descritos nas páginas 33 e 34 do processo. As vestimentas identificam a que candomblé a usuária pertence. Por exemplo: "Toda pessoa que é nagô, a bata é curta e não bota ojá na cabeça; se bota borboleta, tem que ser o tradicional, e quando a bata é comprida, tem uma história que diz assim: quanto maior a bata, maior a burrice. Então, se você observar no dia da baiana, você vai ver que as nagô estão muito diferentes, em pequeno número". O tabuleiro faz parte do conjunto. Ele contem 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). Guardam, também, as panelas e as colheres de pau, além dos objetos rituais, como as figas, dandás e colares de conta. A receita do acarajé é acessível a todos, por isto ele pode ser consumido em outros contextos, como vimos. Mas o consumidor tradicional prefere adquiri-lo no tabuleiro da baiana, contemplando o ato do fervimento do acarajé. Admirando a sua habilidade, a sua coreografia e os seus gestos ritualizados, que não permitem a confusão do acarajé com “fast food” qualquer. Segundo Paloma Jorge Amado, em seu livro “A comida baiana de Jorge Amado” (Editora Record, Rio de Janeiro, 2003), “antigamente fazia-se a massa do acarajé descascando o feijão fradinho, grão a grão, e ralando na pedra. Manoel Querino descreveu assim a *pedra*: “A *pedra de ralar, como vulgarmente lhe chamam, mede cinqüenta centímetros de comprimento por vinte três de largura, tendo dez centímetros de altura. A face plana em vez de lisa é ligeiramente picada por canteiro., de modo a torná-la porosa ou crespá. Um rolo de forma cilíndrica, da mesma pedra de cerca de trinta centímetros de comprimento, apresenta toda superfície também áspera. Esse rolo, impelido para frente e para traz, sobre a pedra, na atitude de quem mói, tritura facilmente o milho, o feijão, o arroz, etc”.* meu compadre Aurélio Sodré teve um vizinho que era afiador de pedra: com um martelo bicudo dava pancadinhas na pedra, que pelo excesso de uso estava ficando lisa, refazia assim sua aspereza”. A pedra descrita pelo grande Manoel Querino desapareceu, tornou-se um instrumento ritual. As informantes do Inventário falam “em descascar o feijão e socar em um pilão de pedra”. Uma delas se referiu-se ao uso do liquidificador. Com efeito, transformações têm ocorrido. As baianas vendiam acarajé para pagar as obrigações dos Santos, hoje as vendas complementam as receitas domésticas. Sabem que os seus fregueses são os que respeitam as tradições ou os turistas que se encantam com estas mesmas tradições. Ambos gostam de degustar o alimento dos deuses, diante do tabuleiro da baiana, assistindo a fervura do óleo de dendê, que transforma o bolo de feijão em uma bola de fogo, o alimento de Xangô. Quaisquer que sejam as transformações ocorridas no contexto do profano, no contexto sagrado estas transformações são mais lentas, mais difíceis, por isso o acarajé continuará sempre a ser um elemento importante nas cerimônias do candomblé, principalmente durante o agerê. Pode parecer que estamos dando uma importância maior ao acarajé do que ao Ofício das Baianas de Acarajé, mas este fato tem um sentido: neste complexo cultural, o acarajé é o elemento central. O Ofício não teria a importância que tem se o acarajé fosse apenas um dos alimentos tradicionais. Portanto, ao recomendar o registro do Ofício das Baianas de Acarajé estamos reconhecendo a importância de ambos. Que as baianas continuem a enfeitar o mundo multicolorido da Bahia, que o cheiro e o sabor do acarajé continue a atrair a todos, ao sons dos pregões que as baiana não cansam de



repetir: 'I abará, ô abará, acarajé, acarajé'. Salvador 1º de dezembro de 2004. Roque de Barros Laraia. Relator.