



Ministério da Cultura
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN
Departamento do Patrimônio Imaterial
Gerência de Registro

PARECER nº R 002/2004

Assunto: Processo nº 01450.008675/2004-01 – referente ao Registro do Ofício das Baianas de Acarajé, a ser inscrito no Livro dos Saberes.

À Sra. Gerente de Registro do Departamento do Patrimônio Imaterial encaminho o seguinte PARECER:

Trata-se de parecer conclusivo da fase de instrução técnica do processo de Registro do Acarajé, em Salvador, BA, a ser inscrito no Livro dos Saberes, como patrimônio cultural brasileiro, em atenção à solicitação da Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia e Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, encaminhado ao Sr. Francisco Weffort, Ministro da Cultura, em 05 de novembro de 2002, Dia Nacional da Cultura.

Naquele ano, o então Departamento de Identificação e Documentação – DID abriu um Dossiê de estudos, R 13/02, referente à demanda apresentada pelos proponentes citados – o Registro do Acarajé, um bolinho de feijão fradinho, frito no



azeite de dendê; um saber e um modo de fazer tradicional, associado ao culto de divindades do candomblé e também consumido como alimento cotidiano em Salvador; um bem cultural de referência à identidade baiana e aos afro-brasileiros, de um modo geral. Tal pedido estava embasado em inventário de referências culturais, realizado com a metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC, no âmbito do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, então FUNARTE, com o apoio da então Secretaria de Patrimônio, Museus e Artes Plásticas do MinC.

De lá para cá ocorreram uma série de mudanças nas estruturas institucionais, tanto no IPHAN quanto no MinC e no Centro, hoje vinculado ao primeiro. Apesar disso, e com todas as dificuldades de manutenção da equipe de pesquisa pelo CNFCP, teve seguimento o processo de referenciamento e documentação do modo de fazer o acarajé, como também outras ações de apoio e valorização das baianas de acarajé e seus modos de ser, como parte dos programas regulares de fomento da cultura popular e de seus produtores que o Centro desenvolve desde sua criação.

Esses estudos e ações permitiram reunir e sistematizar os conhecimentos relacionados ao contexto cultural de produção, circulação e consumo deste bem cultural, ampliando o campo do seu entendimento e indicando que o acarajé é o alimento emblemático do universo dos saberes e modos de fazer das baianas de tabuleiro. Assim, o objeto do presente processo de registro foi redimensionado 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, BA.

Nesse sentido, o dossiê de estudos aberto anteriormente foi transformado no presente processo, em agosto de 2004, pelo atual Departamento do Patrimônio Imaterial - DPI, tendo como objeto de registro o Ofício das Baianas de Acarajé de Salvador, BA, constando de sua instrução o conhecimento e a documentação



gerados pelo Inventário realizado e demais ações mencionadas. O conhecimento reunido no processo engloba todos os aspectos referentes à atividade e sua ritualização: preparação, produção e comercialização dos diversos itens alimentares, entre os quais se destaca o acarajé; os elementos associados à venda, como a complexa indumentária da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam, a natureza informal do comércio e os locais mais costumeiros de 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. A documentação e o conhecimento reunidos no processo são, portanto, suficientes para a elaboração deste parecer e para apreciação e decisão do Conselho do Patrimônio Cultural.

A par disso, o foco do Registro no Ofício das Baianas de Acarajé, em Salvador, BA, é imprescindível à salvaguarda dessa tradicional ocupação, mais que do próprio acarajé. Ambos encontram-se ameaçados de fragilização, pela apropriação comercial para consumo massivo desse saber ancestral, associado às normas de controle sanitário do poder público, invariavelmente insensível quanto aos aspectos culturais dos fazeres populares tradicionais, questões suficientemente descritas no processo e adiante comentadas.

O ofício da baiana de tabuleiro em Salvador teve início com a feitura do acarajé, produto originário do continente africano. A feitura do acarajé foi trazida pelas escravas negras no período colonial e tem sido reproduzida no Brasil há vários séculos. Na maior parte do tempo foi transmitida oralmente de geração a geração. Para sua comercialização nas ruas, foi adicionado posteriormente à massa de feijão o recheio com porções de outros pratos típicos.

O acarajé constitui um saber e um modo de fazer enraizado no cotidiano dos seus produtores, seja em seu uso religioso - um alimento sagrado, oferecido às divindades nos rituais do candomblé - seja em seu uso profano, inicialmente



também relacionado a esse universo religioso, por força das obrigações de iniciação das filhas-de-santo.

O acarajé era comercializado no período colonial pelas chamadas escravas de ganho ou negras libertas, que circulavam à noite pelas ruas e outros logradouros da cidade com essa finalidade. No decorrer dos séculos, a produção e venda do acarajé, que representava um elemento de identidade de grupos afro-brasileiros, passou a marcar toda a sociedade baiana como um valor alimentar integrado à culinária regional.

Como já mencionado, o acarajé emerge do inventário realizado como alimento emblemático, destacado dentre as comidas que são produzidas e vendidas pelas baianas no tabuleiro, também chamadas de comidas de dendê ou comidas de azeite, sendo que algumas delas como o caruru, o vatapá e o camarão também integram, como recheio, o acarajé comercializado nas ruas. Os itens alimentares comumente dispostos à venda no tabuleiro são, além do acarajé, o abará, bolinho-de-estudante, cocada preta, cocada branca, passarinha (baço bovino frito), pé-de-moleque, doce de tamarindo, mingaus, lelê (bolo de milho), queijada.

Da leitura do texto de instrução depreende-se que ocorrem atualmente apropriações diferentes do acarajé, no que toca às formas de comercialização, formal ou informal, e aos seus produtores e vendedores. No início, todas as pessoas que produziam e comercializavam o acarajé eram iniciadas no candomblé, numa prática restrita a mulheres, em geral filhas de santo dedicadas ao culto de Xangô ou Oiá (Iansã).

Embora hoje em dia este alimento seja produzido e vendido também por homens, ainda é, predominantemente, um ofício de mulheres, que estrutura pequenas organizações familiares. A predominância do gênero feminino se



destaca no próprio nome da associação das baianas que as congregam: Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia.

O comércio do acarajé e das demais comidas de tabuleiro pelas baianas em Salvador proporcionou a sobrevivência de mulheres negras depois da abolição da escravatura, bem como de seus familiares, enfrentando a discriminação imposta na sociedade brasileira, estruturada pelas desigualdades e marcada pelo racismo.

A venda de comidas de azeite não está restrita aos logradouros de Salvador, porém os locais onde mais freqüentemente encontram-se as baianas de acarajé ainda são os espaços públicos, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que assinalam a cultura da cidade.

As baianas instalam seus tabuleiros principalmente em lugares que lembram os antigos cantos, pontos dos escravos que comercializavam produtos no período colonial. Os sabores dessas comidas, que para muitos é impossível de se reproduzir, e o modo de comercializar das baianas de acarajé configuram lugares ou pontos de encontro importantes na rede de sociabilidade formada pelas baianas e pelos consumidores de comidas de rua.

As baianas de acarajé foram reconhecidas e valorizadas mais amplamente na sociedade nacional a partir dos anos quarenta do século passado. Na medida em que se processou a aceitação social do seu ofício, essas baianas transformaram-se em ícones da cultura soteropolitana, juntamente com outras expressões culturais, como o jogo da capoeira ou as festas de largo. Em vista disso, a baiana de tabuleiro tem sido apresentada nas últimas décadas, em estratégias de desenvolvimento turístico, como símbolo da simpatia e da hospitalidade baiana, e até mesmo como um símbolo da Bahia no mundo.

Porém nem sempre foi assim. Como grupo social integrante das camadas populares, as baianas de acarajé sofreram marginalizações e vivenciaram perseguições em razão de opções religiosas. Ao longo do tempo e com maior ou menor intensidade também receberam questionamentos quanto à qualidade e às condições de higiene de seus produtos.

A partir do reconhecimento da sociedade baiana do valor do acarajé e de outras comidas baianas como parte do sistema culinário regional, bem como da ocorrência de sucessivas crises econômicas no país que geraram a expansão imoderada do comércio informal, ocorreu uma significativa ampliação do número de produtores e vendedores desse ofício.

Atualmente, conforme já mencionado, os grupos sociais que vendem as comidas de baiana são compostos por filhas de santos, no contexto religioso do candomblé e por baianos e baianas de acarajé, no contexto da comercialização como meio de vida. Assim, as baianas de acarajé que são filhas-de-santo poderiam ser definidas como agentes sociais que articulam campos vinculados ao sagrado e ao profano.

Desse modo, a feitura das comidas de baiana que constitui uma prática cultural de longa continuidade histórica, reiterada no cotidiano dos ritos do candomblé, vem sendo transformada e atualizada, na dinâmica cultural da metrópole de Salvador, como também apropriada por outros universos culturais, como na versão conhecida como "acarajé de Jesus", vendida pelos adeptos de religiões evangélicas.

A isso, soma-se o surgimento recente da venda de acarajé no comércio formal, bares e supermercados. A agregação do ofício realizado pela baiana de acarajé a outros universos culturais tem gerado disputas de mercado, que concorrem para a fragilização da prática tradicional.

A apropriação e re-significação do produto cultural, que não podem ser refreados, com sinais de mercantilização e domesticação, embora possam trazer benefícios econômicos e ascensão social significativa para algumas das baianas, trazem consigo uma ameaça de homogeneização de uma prática, que durante muito tempo, teve as baianas de tabuleiro como únicas transmissoras.

Apresentam ainda o risco de uma certa limpeza de traços culturais indesejáveis pelos setores dominantes da sociedade, bem como de banalização consumista das comidas de baiana.

Diante do exposto, consideramos premente proteger o ofício tradicional das baianas de acarajé com medidas de salvaguarda, como as elencadas no dossiê, bem como reafirmar os laços desse sistema culinário com os cultos afro-brasileiros, que vêm preservando esse modo de fazer através dos séculos.

De fato, a produção do acarajé e das outras comidas no universo religioso do candomblé, certamente, é uma das razões pela qual a receita do acarajé se mantém sem muitas alterações, visto que há uma série de cuidados com a preparação do alimento que é ofertado aos orixás e que, mesmo como produto comercializado para o público em geral mantém o seu elo de comunicação simbólica com as divindades.

Ressalte-se ainda que o ofício da baiana de acarajé pode ser considerado um dos marcos da história e da resistência do povo negro e em especial, da mulher negra no Brasil.

Em conclusão, apresentamos as seguintes considerações:

O Ofício das Baianas de Acarajé, em Salvador, BA, constitui-se de saberes e fazeres tradicionais aplicados na produção e comercialização das chamadas

comidas de baiana, entre as quais se destaca o acarajé, seja para oferenda às divindades do candomblé, em rituais religiosos, seja para consumo popular nos espaços públicos da cidade.

Desde sua origem africana, a produção e consumo das comidas de baiana constituem práticas culturais reiteradas, atualizadas e profundamente enraizadas no cotidiano da população de Salvador. As Baianas de Acarajé, ou Baianas de Tabuleiro, são um “tipo” consagradamente revelador da história da sociedade, da cultura e da religiosidade do povo baiano.

Os elementos essenciais do Ofício das Baianas de Acarajé, detalhadamente descritos e documentados no Processo nº 01450.008675/2004-01, compreendem os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam; os modos de fazer as comidas de baiana, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda nas ruas de Salvador – acarajé, com seus recheios habituais, abará, acaçá, fato, bolinho de estudante, cocadas, bolos, mingaus; o uso de tabuleiro para venda das comidas; a comercialização informal em logradouros, feiras e festas de largo; o uso de indumentária própria das baianas, como marca distintiva de sua condição social e religiosa, presente especialmente nos panos da costa, nos turbantes, nos fios de contas e outras insígnias.

Por fim, destaca-se a importância do reconhecimento oficial dos saberes referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé por seu significado para a manutenção da diversidade cultural brasileira, por seu enraizamento no cotidiano da população de Salvador e ainda pelos riscos de fragilização deste ofício tradicional, promovidos pelas novas apropriações e formas de comercialização do acarajé.



Frente ao exposto, somos favoráveis ao Registro do Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, BA, recomendando sua inscrição no Livro dos Saberes e conseqüentemente o seu reconhecimento como um Patrimônio Cultural do Brasil.

S.M.J. é este o nosso parecer.

Brasília, 28 de outubro de 2004.

Ciane Gualberto Feitosa Soares
Ciane Gualberto Feitosa Soares
Técnica DPI/IPHAN

De acordo. À Sra Diretora do DPI, para os devidos encaminhamentos.

Ana Claudia Lima e Alves
Ana Claudia Lima e Alves
Gerente de Registro