



FEUC

Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra



"O QUE É QUE A BAIANA TEM?"

UM ESTUDO SOBRE CULTURA E IDENTIDADE

Dissertação de Mestrado em Sociologia

Orientador: Prof. Doutor João Arriscado Nunes

Maria Cleyber Negreiros Barbosa da Cunha

Coimbra, 2011



Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra



"O QUE É QUE A BAIANA TEM?" UM ESTUDO SOBRE CULTURA E IDENTIDADE

Dissertação de Mestrado em Sociologia

Orientador: Prof. Doutor João Arriscado Nunes

Dissertação de Mestrado em Sociologia "As sociedades nacionais perante os desafios da globalização" apresentada à Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra.

Maria Cleyber Negreiros Barbosa da Cunha

Coimbra, 2011

RESUMO

Este estudo focaliza a cultura e identidade das baianas na prática de "venda" de acarajé e de outras comidas, colocadas no seu tabuleiro. Trata-se da actividade exercida por mulheres que "vendem" acarajé, em Salvador, Bahia-Brasil. Estas são comidas sagradas que fazem parte de rituais nos Candomblés. Acarajé e abará são dois pequenos bolos de feijão preparados para oferenda aos deuses africanos. Escravas libertas, mulheres africanas e suas descendentes, devotas de Orixá, Inquice e Vodum saíram do Terreiro e levaram para o povo, nas ruas, estes bolos. Ao longo dos anos, essas mulheres tiveram a autorização da/do líder do Terreiro para confeccioná-los em casa. Elas continuaram levando nas suas gamelas e tabuleiros não só estes dois bolos mas também outras "comidas votivas", de acordo com as normas do Candomblé, predominantemente nagô-Queto. As baianas com os seus tabuleiros, actualmente, fazem parte do cenário do comércio informal da cidade do Salvador.

Palavras-chave: Salvador-BA, escravidão, Candomblé, acarajé, baiana, cultura e identidade.

Abstract

The aim of this article is baiana's culture and identity on acarajé and other foods' sale put on their tray. This article treats the activity performed by women who "sell" acarajé on Salvador, Bahia- Brasil. These are sacred foods which are part of Candomblé rituals'. Acarajé and abará are two little bean cakes, prepared for offering to african gods. Free slaves, african women and their descendents, Orixá's, Inquice's and Vodum's devoted, have gone out of Terreiro and took to people, on the streets, these cakes. During the years, these women were allowed by the Terreiro's leader to make them at home. They kept on taking on their bowls and trays not only these two cakes, but also other "devoted foods", according to Candomblé's rules, mostly nagô-Queto's. Baianas with their trays are nowadays part of informal sale's scenario of Salvador's city.

Key words: Salvador-BA, slavery, Candomblé, acarajé, baiana, culture and identity

Em memória de: Pierre Fatumbi Verger, um estudioso da cultura afro-baiana, Gley de Oliveira Negreiros, conhecido como Gley Noguchi, o filósofo baiano e Marlúcio Sapucaia, o divulgador dos cantos e encantos de Salvador.

AGRADECIMENTOS

Inicialmente, quero agradecer ao Professor Doutor João Arriscado Nunes, que me guiou com firmeza diante dos desafios encontrados na elaboração desta Dissertação. Meu orientador conduziu-me com segurança para que não perdesse de vista os objectivos deste estudo, o de falar sobre as baianas, sua cultura e identidade, sem que me perdesse pelos meandros da história destes sujeitos. Ouvi, certa vez, ele me dizer: "isto não é uma dissertação de História". Depois de reflectir sobre as suas palavras voltei a reelaborar o trajecto deste trabalho, tantas vezes feito e desfeito, por mim.

Ao Professor Doutor Boaventura de Sousa Santos, obrigada por ter me mostrado um novo mundo, o da globalização, que até então desconhecia. Com os ensinamentos deste ilustre Mestre pude ampliar os meus conhecimentos acerca deste tema.

Ao Professor Doutor José Manuel Pureza, meus agradecimentos por ter tido a oportunidade de ultrapassar muitas das minhas dificuldades e limitações numa nova cultura estudantil, em Coimbra, e de aprender como o Estado se transforma, num novo contexto, o da globalização.

À Professora Doutora Maria Ioanis Baganha, o meu muito obrigada por ter adquirido, também, novos conhecimentos pela disciplina, "Migrações, Mobilidade e Globalização".

À Nancy de Souza, que me fez entender a linguagem de algumas baianas, os meus agradecimentos. Também, ao senhor Antoniel Ataíde Bispo. Ambos conhecedores da doutrina do Candomblé de rito nagô-Queto, e da cultura afro-baiana.

Helena Craveiro foi o meu porto seguro, quando precisei de auxílio financeiro. Foi quem me auxiliou nesta minha jornada estudantil. Obrigada Helena.

Tive a honra de pertencer a uma turma de jovens estudantes em Coimbra, cujos líderes eram Erik Lobo e Dina Chaves, na Faculdade de Economia desta Universidade. Aos meus colegas agradeço todo o apoio e o carinho recebidos, apesar da nossa diferença de idade.

Ao Secretário da Pós-Graduação da Faculdade de Economia, senhor José de Almeida, agradeço pelos inúmeros esclarecimentos recebidos. Eu não saia deste Serviço buscando me inteirar sobre os meus deveres em relação a esta Faculdade.

À Andrea Gaspar, minha colega de curso, em Coimbra, pelo interesse neste trabalho. Suas críticas contribuíram para o meu fortalecimento. Busquei melhorar, cada vez mais, as questões deste estudo.

Meus sinceros agradecimentos ao Professor Doutor Marcelo Costa Maciel pelas observações feitas a esta dissertação.

À Professora Doutora Yeda Pessoa de Castro, à Professora Doutora Ângela Luhnig e ao professor Doutor Jeferson Bacelar o meu muito obrigada pelas orientações bibliográficas com relação à bibliografia específica utilizada neste trabalho.

A Raul Lody, autor de vários livros sobre a cultura afro-baiana, obrigada por ter me recebido, em Salvador, para falar sobre o tema deste estudo.

A Carlos Pereira dos Santos, vulgo Negrizu, funcionário da Fundação Pierre Verger. Obrigada pelas fotos cedidas e autorizadas, que foram utilizadas neste trabalho.

Aos demais funcionários desta Fundação, que me receberam com muita boa vontade, para fazer esta investigação. Conteí, sempre, com a simpatia de todos, nos seus diversos Sectores.

À Presidente Maria Leda, da Associação das Baianas e dos Baianos de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia, bem como à Vice-Presidente Rita Santos. Obrigada pela compreensão que tiveram em relação a este estudo.

Foi na Biblioteca do CEAO – Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia, que encontrei a maioria dos livros, que precisava, sobre a cultura afro-baiana. Encontrei, também, a gentileza em cada funcionário, para servir a todos e todas, igualmente. Obrigada.

A funcionária da limpeza e os Guardas de Segurança, no tempo em que me encontrava na Biblioteca do CEAO, deixaram-me saudade. Neste local, encontrei não só conhecimentos específicos para este estudo mas também a gentileza, que gera a paz. Paz que foi tão necessária para a elaboração de alguns resumos realizados. Obrigada aos funcionários e aos contratados desta Instituição.

À Aurilda Sanches e ao Christiano Fher pelos Postais e fotos que ilustram este estudo. Obrigada.

Nuno Teixeira, Ana Azevedo, Alfredo Rodrigues, João Ricardo de Souza Vieira, Ana Paula Rodrigues, Lucas Santos, Roberto Cardoso Telmo, Adriano Rosa, Miguel,

Conceição e Cloris foram os amigos que muito contribuíram com as suas observações. Agradeço o empenho dispensado por todos neste trabalho.

À, Arménia Nercessian, Rosilene Alvim, Zuleide Faria de Melo e Lúcia Radler dos Guarany's, - IFCS/UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro. Minhas professoras dedicadas, que me transmitiram os seus saberes com muita generosidade. Meus agradecimentos.

Ilda Lopes, minha professora na PUC-Rio, concedeu-me uma parcela valiosa de seu tempo lendo este trabalho. O meu muito obrigada.

Fernando Negreiros da Cunha Barbosa e Alexandre Negreiros da Cunha Barbosa nunca deixaram de me apoiar. Conteí, sempre, com a compreensão de ambos para levar adiante este trabalho. O que vale é que existem ONGs. Assim, pelo apoio recebido destes dois filhos, quero lhes dizer, obrigada.

ÍNDICE

RESUMO	v
AGRADECIMENTOS	vii
INTRODUÇÃO	13
PARTE I: ORIENTAÇÕES TEÓRICAS E METODOLÓGICAS	17
CAPITULO 1. METODOLOGIA	19
1.1 Objectivos	21
1.2 Técnicas de investigação.....	21
CAPITULO 2. A BAIANA NOS ESTUDOS SOCIAIS E CULTURAIS DA BAHIA	25
CAPÍTULO 3. QUADRO CONCEPTUAL	45
3.1 Tradição e modernidade: continuidade e ruptura.....	45
3.2 Cultura e os seus componentes: sentidos e significados.....	47
3.3 Construção de identidade: contextos e agentes	50
3.4 Globalizações: “localismo globalizado e globalismo localizado”	52
PARTE II: CONTEXTOS HISTÓRICO E SOCIAL DE SALVADOR DA BAHIA	55
CAPITULO 4. ORIGEM DA CIDADE DE SÃO SALVADOR	57
4.1 Da escravatura ao limiar do século XXI.....	62
4.2 Candomblés da Bahia: Candomblé nagô-Queto.....	66
4.2.1 Orixá em Salvador	72
4.2.2 Orixá e acarajé:.....	84
PARTE III: REFLEXÕES SOBRE A PRÁTICA DAS BAIANAS QUE VENDEM ACARAJÉ	93
CAPITULO 5. As baianas que vendem acarajé	95
5.1 Entrada no campo.....	95
5.2 Organização da “venda” de acarajé e suas “estratégias de acção”	105
5.3 Construção da identidade de baiana: contextos e agentes.....	144
5.3.1 Características da identidade da baiana tradicional	155
5.3.2 Características da baiana moderna ou ligada à tradição de família	165
5.3.3 Características da baiana referida à Prefeitura	172
5.3.4 Semelhanças e diferenças entre baianas	176
5.4 A Baiana autêntica	183
PARTE IV: O OLHAR DA PREFEITURA E DAS INSTITUIÇÕES SOBRE A “VENDA” DE ACARAJÉ	189
CAPITULO 6. O olhar da Prefeitura sobre a “venda” de acarajé	191
6.1 Olhar das instituições sobre a prática das baianas	194
BIBLIOGRAFIA	207
ANEXOS	219

Foto 1 - Xangô



Fonte: <http://taniawentzel.blogspot.com/2010/10/xango-manda-na-razao.html>

Foto 2 - Acarajé



Fonte: <http://africasaberesepraticas.blogspot.com/2009/11/oficio-da-baiana-de-acaraje.html>

Foto 3 - Iansã



Fonte: <http://mirhyam.multiply.com/journal/item/1474>

INTRODUÇÃO

Esta investigação se propõe a mostrar a existência de uma prática cultural entre algumas mulheres que vendem acarajé, além de outras comidas, pelas ruas de Salvador-Ba, tendo em mente a sua origem e os seus contextos de identidade.

A ideia deste trabalho surgiu da curiosidade de saber quem são essas mulheres, que todos vêem nas ruas vendendo acarajé, vestidas com um traje próprio, e que são chamadas de baianas, pelo povo desta cidade.

Os brasileiros sabem da existência das baianas, mas não conhecem a sua cultura. A justificativa para este estudo está baseada na necessidade de mostrar a prática de venda de acarajé, enquanto uma cultura local, relacionada à algumas das mulheres, as "mulheres do acarajé".

Conheci a primeira baiana, ainda criança, no Forte de São Pedro, um local, na Avenida Sete de Setembro, em Salvador. Centro da cidade Nessa época, residia em Salvador. Nesse ponto degustávamos, eu e minha mãe, acarajé (um bolo de feijão e frito no óleo de palma ou azeite-de-dendê). Algumas vezes, abará (a massa do acarajé, cozida), ou cocada-puxa, (um doce de côco). Observava a baiana sentada no seu banquinho, atrás do tabuleiro de comidas a esticar a sua mão, para nos ofertar acarajé, sempre sorridente e bem disposta.

Achava tudo diferente na baiana. O seu traje composto por várias saias, os colares coloridos e o pano amarrado à cabeça de um modo diferente, retorcido. Assim como os formatos ligeiramente arredondados ou compridos, também a cor avermelhada do acarajé diferia de outros bolos, como por exemplo, o bolo de fubá, de mandioca (uma raiz) ou o de farinha de trigo. O mólho de pimenta malaguêta, muito forte, acompanhava, quase sempre, este pequeno bolo.

No ponto, em torno dessa baiana tudo parecia obedecer a uma ordem. A sua apresentação, o local onde colocava o tabuleiro e o próprio comportamento. Parecia haver um planejamento. A baiana estava, sempre, no mesmo ponto, a

mesma hora, com o mesmo traje, o tabuleiro com as mesmas comidas, acompanhada do pequeno fogão e de alguns utensílios, frigideiras, panelas, colher de pau e cesto, além de outros. Tudo limpo, e muito bem organizado.

Mas, a maneira de vestir dessa baiana chamava a minha atenção. Era e é diferente daquela usada por qualquer pessoa que estivesse vendendo algum outro produto nas ruas de Salvador. Não era e não é uma roupa de uso comum. O modelo da roupa da baiana é diferente do de uma vendedora comum. As saias são imensas, franzidas. Muitas, colocadas por cima de outras. Compridas até ao tornozelo. Em geral, coloridas. A blusa é ampla, rodada, isto é, com folga no corpo. Solta. Às vezes, rendada. Os colares, sempre compridos, de contas coloridas. Muitas pulseiras e braceletes enfeitam os braços dessa baiana. Elas usam balangandãs, argolas ou brincos de determinados estilos, em forma de pitanga (uma flor de um fruto tropical) ou de barril (depósito de vinho). O torço, um pano retorcido amarrado à cabeça e ainda, um pano-da costa caído ao ombro. Este traje é acompanhado por chinelas brancas, fechadas à frente e abertas atrás ou por sandálias. Além disto, a baiana está, sempre, acompanhada de seu tabuleiro. Neste são encontradas, na maioria das vezes, as seguintes comidas: acarajé, abará, cocada puxa, queijadas, bolo de milho, bolinho de estudante, passarinha e bolo de carimã (feito de uma raiz chamada de aipim). O seu tabuleiro está, sempre, coberto por uma toalha branca.

Em qualquer lugar que passava, em Salvador, lá estava a baiana, no seu ponto, sentada, atrás de seu tabuleiro. Parecia cumprir uma missão. Notava que não se importava se não fosse procurada e se não vendesse nada. Não se queixava disso. Seu atendimento era o mesmo para todas as pessoas. Mantinha um mesmo comportamento, sorridente e alegre.

O tempo passou. Hoje, adulta, quando volto a esta cidade vejo as novas gerações de baianas nesse mesmo cenário e com um mesmo comportamento. A imagem e a prática dessas baianas parecem se repetir em diferentes locais da cidade do Salvador. No ponto, elas continuam a oferecer acarajé, as mesmas comidas e com o mesmo sabor.

Essas mulheres, que vendem acarajé e outras comidas, são encontradas, ainda hoje, em seus pontos, nas ruas, praças, pracetas, esquinas, em frente ao mercado ou ao lado de alguma Igreja, e na orla marítima da cidade do Salvador, E na minha memória continua a figura da baiana do Forte de São Pedro (na Av. Sete, local no Centro da cidade), com a sua roupa vistosa, torço e chinelas, acompanhada de colares, balangandãs, e sentada no seu pequeno banco, atrás do tabuleiro fritando e preparando acarajés.

Portanto, as motivações que me levaram à escolha deste tema devem-se a esse imaginário da minha infância. A curiosidade de saber quem são essas mulheres que vendem acarajé e outras comidas E esta continuou durante muitos anos. Afinal, quem é essa baiana, que não é mais a baiana do Forte de São Pedro, mas é encontrada em vários pontos da cidade, com "um pequeno fogão sobre o qual coloca uma panela de barro onde ela frita os pedaços de inhame ou filhós de feijão, os *acarajés*"? (Verger, 1999:163) e passa os dias a vender determinadas comidas, sentada atrás de um tabuleiro?

Existem factores religiosos que influenciam a prática dessas baianas. Mas, que factores contribuem para a organização dessa prática? Qual a origem da cultura dessas mulheres. Que tipos de baianas existem? Existem diferenças entre elas? O que é ser baiana? Qual a relação das baianas com as instituições e a globalização? Qual o impacto da globalização no grupo de baianas?

Estas e outras questões serão respondidas ao longo deste trabalho, cujo tema refere-se às baianas que vendem acarajé.

Existe uma motivação religiosa que fundamenta esse tipo de prática, a da venda de acarajé e outras comidas, entre algumas baianas da cidade do Salvador.

A primeira questão consiste em olhar para as baianas, "mulheres do acarajé", na tentativa de saber a que cultura e identidade pertencem. A segunda tenta mostrar a relação entre a sua cultura no grupo e fora deste, com outros actores sociais, no contexto da globalização.

Este trabalho encontra-se dividido em quatro partes: na primeira, constam as etapas e desenvolvimento desta investigação: o primeiro capítulo situa a metodologia, objectivos e técnicas. No segundo, contextualiza-se a baiana nos estudos sociais e culturais da Bahia, No terceiro capítulo, o quadro conceptual, com destaques para as teorias e conceitos utilizados neste estudo, tais como: tradição, modernidade, cultura, identidade e modos de globalização.

Na segunda parte do trabalho, o quarto capítulo refere-se aos contextos histórico e social da cidade do Salvador-Ba, bem como da escravidão, do Candomblé e de suas divindades e ancestrais, em relação à cultura local das baianas.

Na terceira parte, o quinto capítulo trata do estudo de caso sobre as baianas de Salvador. Entrada no campo. Organização da sua prática, a construção de suas identidades e a relação entre elas, semelhanças e diferenças. Em seguida, a construção do conceito de baiana autêntica.

Na última parte, o sexto capítulo analisa a relação do Estado-nação, na globalização, e a prática de "venda" do acarajé entre as baianas autênticas, bem como, o olhar das Instituições. Finalmente, as considerações, a bibliografia e os anexos.

***PARTE I: ORIENTAÇÕES TEÓRICAS E
METODOLÓGICAS***

CAPITULO 1. METODOLOGIA

Este trabalho está baseado no método de pesquisa de campo. Martins Júnior diz que:

"É aquela em que, para a sua realização, o pesquisador utilizará, além das fontes bibliográficas, a aplicação de testes e outros instrumentos (Junior, 2008) destinados a coletar os dados necessários, diretamente na população do estudo"
(Martins Junior, 2008:49)

Portanto, além do levantamento bibliográfico, geral e específico, foram aplicados questionários (anexo 1) a todas as mulheres que estavam no campo vendendo acarajé. Foram analisados, também, os dados de documentos oficiais e não oficiais pertinentes à prática dessas baianas.

Os critérios de escolha para proceder a este estudo basearam-se na selecção de mulheres que estivessem a vender acarajé, independente de estarem ou não com os trajes típicos de baiana, com tabuleiro, sentada ou em pé na barraca. O que era preciso é que estivessem a vender acarajé, porque existem mulheres, que circulam pelas ruas de Salvador, vestidas como baianas, mas sem o tabuleiro de comidas. Sem o acarajé. Estas não fazem parte deste estudo, assim como os homens, pouco encontrados no campo de investigação.

Os dados foram recolhidos de fontes escritas e orais. As escritas constaram de: fontes primárias e secundárias.

As fontes primárias buscadas foram os documentos oficiais da Prefeitura - Decreto 12.175/98 (Anexo 2) - e da SESP- Secretaria de Serviços Públicos - "Normas para o Comércio Exercido pelas Baianas de Acarajé". E entrevistas com as baianas, com os líderes de suas Instituições e a observação directa, no local de venda de acarajé, no ponto da baiana. As secundárias foram: publicações, periódicos, livros, artigos, dissertações, teses e fontes estatísticas do IBGE, fotos e ilustrações pertinentes a este estudo.

Como fonte escrita, consultei a bibliografia geral e específica sobre a cultura afro-baiana, além da análise de documentos cedidos pela Secretaria Municipal de Serviços Públicos de Salvador - SESP; pelo IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, assim como pela Bahiartursa e pela Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro.

O referencial teórico para este estudo está baseado nas teorias de tradição e modernidade (Giddens, 2005), para mostrar que a tradição continua na modernidade, na prática da baiana, embora esta possa evoluir. Na teoria da cultura, de (Swidler, 1986), enquanto um conjunto constituído por diversos elementos, que fundamente a prática de venda de acarajé enquanto uma prática cultural organizada. Na teoria de identidade, (Mendes, 2002), mostra os contextos de referência de baiana relacionados aos seus agentes e lugares específicos de construção. E na teoria dos modos de globalizações (Santos, 2001), o impacto da globalização na identidade de baiana e na própria venda do acarajé.

As fontes específicas consultadas, para a elaboração de alguns capítulos, foram baseadas em obras de autores nacionais e estrangeiros.

Sobre a origem da cidade de Salvador, capital da Bahia, foram consultados Cerqueira Silva, (1919; 1925;1933); Braz Amaral, (1941) e Verger (1999).

Para falar sobre escravidão, Nina Rodrigues (1933; 1977) Costa (1998); Mattoso (19876); Viotti da Costa, (1998); Dias Tavares (1999).

Sobre os escravos da Bahia os autores consultados foram: Nina Rodrigues (1933;1977); Ramos (1935); Carneiro (1948;1981); Vianna Filho, (1946); Campos (1946); Azevedo (1949); Querino (1951); Mattos (1961); Peres (1967); Cascudo (1964;1968);

Foi realizada a revisão da literatura sobre as primeiras mulheres, mercadoras de acarajé e abará pelas ruas da cidade do Salvador, na fase da escravidão. Sobre este tema os autores consultados foram: Vilhena, 1969; Vianna, 1973; Lody (1998,2003); Castro (2001); Verger, (1999;2002); Lima (1999;2002); Bacelar (2001).

Sobre o Candomblé, de modo geral, e especificamente sobre o de rito nagô-Queto foram consultados os seguintes autores: Lody (1998); Verger (1999,2002a,2002b); Bacelar (2001); Castro (2001) e Lima (1984;2003). Além do artigo sobre as baianas, no Jornal "A Tarde", o principal da cidade do Salvador.

As fontes orais, nas entrevistas, constaram de informações colectadas entre as baianas, os informantes e alguns líderes religiosos, bem como sobre as fotos e as ilustrações que complementam este estudo.

Este estudo justifica-se no sentido de conhecer a cultura e identidade da baiana que vende acarajé, durante tantos anos pelas ruas da cidade do Salvador. Conhecer o ser baiana, cuja prática de "venda" é exercida de geração em geração.

1.1 Objectivos

Esta investigação tem como objectivo geral conhecer a cultura e a identidade de baiana. Os objectivos específicos são:

Demonstrar a origem e a organização da cultura da baiana, enquanto uma prática cultural de sentido religioso;

Conhecer como são construídas as suas identidades e quais são os seus contextos de referências;

Relacionar as semelhanças e diferenças existentes entre as baianas, encontradas no campo, e que vendem acarajé;

Construir o conceito de baiana autêntica, relacionando-o com o ser baiana;

Registrar o impacto da globalização na cultura e na identidade de baiana, em Salvador-BA.

1.2 Técnicas de investigação

A técnica utilizada neste estudo foi a da entrevista individual semi-estruturada, isto é, sem nenhuma intervenção à fala das baianas. Os temas do questionário foram lançados e estas se expressavam, sem serem interrompidas. Este

instrumento teve o sentido de detectar expressões, ideias e pensamentos dessas mulheres ao longo de sua prática, além de proporcionar a observação de seus comportamentos.

Aliada a esta técnica, outras foram aplicadas, tais como a da observação participante, que ocorreu com a minha presença no ponto de venda da baiana. Esta observação pode ser entendida, aqui, como uma observação passiva, isto é, àquela em que tomei parte, no momento que a baiana fazia o seu atendimento. Nessa ocasião exerci uma observação passiva. Silenciosa e atenta a tudo que ocorria em torno daquele ambiente.

Assim, o processo de relacionamento entre essas mulheres foi pautado por um comportamento de respeito, paciência e discrição. Ser discreta é não chamar a atenção de ninguém, na rua, por ocasião da entrevista. É não atrapalhar o andamento realizado por essas mulheres ao povo.

E no momento da entrevista foi preciso esperar, que a baiana pudesse me atender. Era sempre, assim, em todos os pontos percorridos. A afluência de pessoas em torno de cada uma era grande. Desta maneira, não houve constrangimentos nem de um lado nem de outro, nessa ocasião.

Algumas mulheres falavam à vontade, mas não se aprofundavam sobre os "preceitos" do Candomblé. Falavam sobre a sua história de seus ancestrais, desde a escravidão, sobre as comidas confeccionadas a partir do Terreiro, de seu Candomblé, sobre a venda de acarajé e abara, em Salvador. Contavam a própria história e a do acarajé, um bolo de feijão, entre os escravos e escravas da Bahia.

As entrevistas com os líderes de Associações de baianas e com a informante privilegiada foram registadas em gravador. Foi utilizada, também, a máquina de tirar fotografias. E adquiridos postais de Orixá, nas lojas desta cidade.

As gravações realizadas com os líderes e a informante privilegiada obedeceram ao surgimento de categorias colocadas pelas baianas, em torno dos temas colocados, anteriormente nas entrevistas.

Assim, utilizando estes instrumentos dei início a este sobre as mulheres que vendem acarajé, na cidade do Salvador, no âmbito do Projecto Sociedades Nacionais Perante os Processos de Globalização.

Entrei no campo. O mesmo fora delimitado entre a Cidade Alta e a Baixa. Entre os bairros da orla marítima da cidade. Itapagipe, Ribeira, Barra, Rio Vermelho, Amaralina, Armação, Boca do Rio, Itapuã, Lagoa do Abaeté, Stela Maris, Praia do Flamengo. E no Centro Histórico desta cidade tais como: Praça da Sé, Pelourinho e Terreiro de Jesus, na Cidade Alta. Comércio (Mercado Modelo). na Cidade Baixa. Percorri todos este locais em busca de toda mulher que estivesse vendendo acarajé.

No quadro seguinte, os pontos percorridos encontram-se assinalados em vermelho. Como a cidade é no litoral, estes ficam próximo as praias da cidade, como se pode notar.

Mapa 1 Pontos percorridos



Fonte: Miguel Cerqueira

O período desta investigação ocorreu entre os meses de Janeiro a Julho de 2004, extensivo ao início do ano de 2005, no perímetro urbano da cidade de Salvador, no sentido de completar algumas entrevistas, cujas baianas não se encontravam nos seus pontos.

Algumas entrevistas foram realizadas durante a semana, a partir das 3h às 0h. Aos sábados, domingos e feriados das 10h da manhã, em algumas praias da orla marítima da cidade, até às 17h. O nosso horário era de acordo com o das actividades das baianas nas ruas de Salvador.

Portanto, depois de compilar as principais obras de autores baianos e estrangeiros, relacionadas à cultura afro-baiana, e utilizados diversos autores, como referência, os dados para esta dissertação foram recolhidos da prática, e aliados à teoria.

A elaboração desta dissertação teve momentos de avanços e recuos. Avanço em determinadas fases da própria investigação e recuos, quando me perdi nos caminhos da História. O próprio tema atraía diversos recortes. E os subtemas surgiam, muitas vezes, ofuscando o tema central. E diversos caminhos foram percorridos sem ter a noção de estar me distanciando do foco deste estudo. Porém, alertada por meu Orientador pude retornar, ao caminho principal, mesmo assim, tive de passar pela a história baiana, pela escravidão e pelo Candomblé. O que foi difícil. Um ritual de passagem, para adquirir novos conhecimentos e transitar pelos caminhos da prática de venda de acarajé. Mas, o tema assim o exigia.

A seguir a origem da baiana nos estudos sociais e culturais da Bahia.

Foto 4 Escrava baiana"



Fonte: http://gramaticadaira.blogspot.com/2009_02_01_archive.html

CAPITULO 2. A BAIANA NOS ESTUDOS SOCIAIS E CULTURAIS DA BAHIA

Não há quem não se encante com as baianas de Salvador. A imagem dessas mulheres impressiona pela postura majestosa, pelo vestuário atraente e incomparavelmente colorido e de variados matizes entre elas. *“Na indumentária da escrava baiana ficou característico o traço de origem bérberis”* (Calmon apud Freyre, 1937, p.22), e, também, oriental, africano e português. Tais como: Turbante, a túnica (bata), a chinela, nas pontas dos pés, chalé, saia franzida, comprida e farta. Este estilo de veste fez a diferença, na forma como as baianas se trajavam, em relação às escravas de outras Províncias brasileiras.

O objectivo deste capítulo é o de situar a baiana na sua cultura, mostrando a origem da prática da baiana na venda de acarajé, tendo em conta onde e como ela foi iniciada.

A origem da baiana encontra-se entre os escravos africanos trazidos para a Bahia, no período colonial brasileiro, no século XVI, para as plantações e a produção de açúcar, além dos serviços urbanos.

Os escravos eram aprisionados em África, principalmente, na parte Ocidental e trazidos para o Brasil para trabalharem nas áreas rurais e urbanas. Os primeiros escravos a povoar a cidade do Salvador foram os bantos. Em seguida, chegaram os iorubás, entre os séculos XVIII e XIX. Estes eram de origem sudanesa, chamados de Oeste-africanos (Castro, 2001) e tornaram-se maioria nessa época nesta cidade.

Na cidade ou no campo, na capital ou no interior da Bahia, os escravos deram continuidade ao culto às suas divindades africanas, onde estivessem. E, às escondidas de seus donos e donas, faziam as suas “festas”, como forma de agradarem aos seus deuses. Reuniam-se para louvá-los, na colônia.

Segundo Lima (2003:61), *“nas sociedades africanas, a religião permeia toda a organização social. Não há instituição que não participe, de uma maneira ou de outra, da influência dos sistemas religiosos”*

A crença em deuses africanos, entre os escravos, permeou toda a organização social, também no Brasil, de modo geral, em particular na Bahia. Bantos e sudaneses reorganizaram-se para realizarem cultos africanos, tanto em Salvador como nas cidades do interior do Estado da Bahia. Juntos continuaram a cultuar as suas divindades e ancestrais.

Os escravos mantiveram as suas crenças religiosas, de modo discreto, apesar de serem obrigados ao Sacramento do Baptismo na Igreja, assim que chegavam de África. Mesmo sendo baptizados, resistiram à fé católica. Organizaram cultos aos deuses africanos. No Brasil, criaram o “*Candomblé*”, na Bahia, *Xangô* em Pernambuco e *Tambor* no Maranhão” (Castro, 2001:80), dando forma às religiões afro-brasileiras.

¹ A palavra “candomblé” é de origem “bantu” e designa na Bahia as religiões africanas. (Verger, 2002:31)

Na Bahia, esses encontros religiosos dos escravos passaram a ser chamados, por eles, de *candomblé*. Que na língua banto, *kandombele* significa rezar, invocar, pedir pela intercessão dos deuses, e ao mesmo tempo, local onde se realiza o culto às divindades e ancestrais africanos (Castro, 2001).

Os bantos foram os primeiros escravos trazidos de África para Salvador. Estes faziam suas reuniões, chamadas de *candomblé*, na periferia desta cidade, quando os iorubás chegaram a esta cidade. A partir desses encontros religiosos, essas e outras etnias africanas foram-se unindo para louvarem os seus deuses africanos, originando os cultos a Vodum, *Orixá*, *Inquice*. Estas divindades foram chamadas de "Santos", entre as "nações"² de Candomblé: jeje-mina, nagô-Queto ou congo-angola (Castro, 2001), que, a partir de um determinado momento, passaram a cultuar essas divindades e ancestrais, particularmente.

No entanto, no início desses encontros religiosos, várias etnias africanas reunidas possibilitaram a criação de um modelo de Candomblé, por mútuas influências de carácter religioso. O modelo jeje-nagô, segundo Lima (2003), surgiu como resposta às contribuições de outras culturas religiosas africanas, em Salvador. Manteve-se como padrão ritual de candomblé. O grupo religioso dos iorubás-nagôs foi a "nação que melhor conservou a configuração africana original" (Lima, 2003:29). Este padrão ritual influenciou desde os rituais dos terreiros jeje-nagô até às casas de congo e angola, na Bahia.

No Candomblé nagô-Queto a especialista das cozinhas das divindades e ancestrais africanos, a "Iá-bassê", Lody (1998) é quem prepara o cardápio de Orixá. Esta culinária é composta por pratos específicos, baseados em receitas e formas ritualísticas de prepará-los e de servi-los a essas divindades e ancestrais. A oferenda é um rito religioso. Faz parte de todos os tipos de Candomblé. É neste ritual que se visualiza a culinária religiosa, dedicada aos deuses africanos, Orixá, Inquice e Vodum. Os deuses comem com os homens.

² De acordo com Costa Lima (2003), nação africana deixou de ter a conotação política, passando a ter um significado de padrão ideológico e ritual dos terreiros de candomblé da Bahia, fundados por africanos – angolas, congos, jejes, nagôs sacerdotes e iniciados.

As comidas que são preparadas especialmente para os "Santos", são chamadas de "comidas votivas", são as que têm como um dos objectivos o de manter os deuses "em feliz disposição para com os seres humanos" (Verger, 2002:163), numa convivência harmoniosa entre deuses e seres humanos no mundo natural.

Na perspectiva do Candomblé, o acarajé e o abará foram comidas utilizadas pelos escravos africanos, em rituais religiosos. São "comidas votivas" que servem para oferenda. Na Bahia, tiveram origem no Terreiro, como oferendas às divindades e ancestrais africanos, sendo ofertadas, também, em casa, nos altares domésticos, e nos tabuleiros das baianas, nas ruas, praças e esquinas da cidade do Salvador.

Assim, no Candomblé, de modo geral, é preciso que esses deuses "recebam oferendas de algumas comidas, da qual uma parte é depositada em frente ao altar e a outra ingerida comunitariamente por seus fiéis" (Idem). Essas comidas ofertadas são chamadas, popularmente, de "comidas do santo", Lody (1998). "Alimentos votivos", destinados às divindades" (Castro, 2001:210).

A oferenda é parte integrante dos rituais dos Candomblés da Bahia. Este ritual é constituído por comida para o "Santo", a "comida votiva", e por animal. Os "votivos", os preferidos por determinadas divindades e ancestrais africanos. Assim, essas oferendas são realizadas nos Terreiros, em casa e nas rua, nos tabuleiros de algumas baianas, onde determinadas "comidas votivas" são expostas.

Foram as mulheres nagôs, as primeiras religiosas a propagarem a "venda" de acarajé e de abará pelas ruas de Salvador. Elas organizaram a oferta destas "comidas votivas" a partir do seu Terreiro. Essa oferta era realizada, nos rituais de seu Candomblé. Em seguida essas mulheres passaram a formar as neófitas, aquelas que iriam se integrar à vida religiosa do seu Candomblé. Eram chamadas de "iniciadas". E tinha de cumprir "obrigação" religiosa, isto é, vender acarajé e abará, nas ruas da cidade do Salvador. Essas "iniciadas" saiam do Terreiro, como se fossem vendedoras, com panela, gamela ou tabuleiro, mercando acarajé e abará. Mas, na realidade cumpriam uma missão

religiosa, ou melhor o seu destino religioso, determinado por sua divindade ou ancestral africano.

No Candomblé, a "venda" do acarajé surgiu da vontade de Orixá. Nasceu da consulta aos búzios pela futura "iniciada". E é por este oráculo que as divindades ou ancestrais africanos dão o caminho a ser seguido pelo crente. Nesta perspectiva, as mulheres nagô foram as líderes da "venda" de acarajé e abará. Encaminharam as primeiras mulheres para o exercício desta prática, determinada, por Orixá. Com isto, foi possível manter não só o próprio Candomblé mas também a preparação de novos membros dessa "seita", como esta religião era chamada. E com esse tipo de prática conseguiram se manter e preservar os Terreiros de Candomblé, na Bahia.

"Vender" acarajé e abará foi a estratégia utilizada pelas mulheres nagôs para formarem as futuras "filhas-de-santo" (Lima, 2003), ao mesmo tempo em que subsistiam de um trabalho religioso, e participavam do calendário de "festas" de seu Terreiro.

É nessa estratégia de "venda" que o acarajé e o abará passaram a ser anunciados por essas mulheres que frequentavam Candomblé. Mulheres que cumpriam uma das etapas de seu rito de passagem para o mundo religioso do culto às divindades africanas, na Bahia. E um desses ritos era o de levar algumas comidas do cardápio de Orixá para serem ofertadas nas ruas, ao povo da cidade do Salvador.

Algumas dessas mulheres se vestiam de saias e foram integradas no comércio informal. Eram chamadas de "mulheres de saia", entre elas as "mulheres de gamela", "mulheres de tabuleiro" (Vianna, 1973) e as "mulheres do acarajé" (Bacelar, 2001). Muitas vendiam acarajé e abará em vários pontos da cidade do Salvador, desde a escravidão. E essa actividade lhes permitia uma dedicação exclusiva ao seu "Santo", isto, é à sua divindade ou ancestral africano. Assim, com essa missão religiosa, elas passaram a fazer parte do contexto do comércio ambulante. E de modo discreto, divulgavam as comidas ofertadas no Terreiro ou em suas casas. Por isto, Verger afirma que:

"As pessoas não iniciadas não sabem que, se compram e comem destas comidas adquiridas na rua, eles participam de uma homenagem a Xangô, deus do trovão, se comem caruru, chamado, também, amalá, a lansan, divindade das tempestades se pegam acarajé e a Omulu, deus da varíola se engolem pipocas" (Verger, 1999:163)

O povo participou e participa "sem saber" quando compram e comem destas comidas. Mas, todos foram incluídos nas "homenagens a Xangô, deus do trovão", a "lansan, divindade das tempestades" e a "Omulu, deus da varíola se engolem pipocas", divindades e ancestrais do Candomblé de culto a Orixá.

A exposição de "comidas votivas" nos tabuleiros, por essas mulheres, foi uma "estratégia de acção" (Swidler, 1986) para a oferenda de comidas aos deuses africanos nas ruas. Além de contribuir para a sustentabilidade dos Candomblés, para a formação religiosa de neófitas não só na crença no Orixá mas também em Vodum e Inquice, outras divindades, serviu, também, para selar a união entre as mulheres de várias "nações" de Candomblé (Lima, 2003).

Assim, as mulheres religiosas, as "mulheres do acarajé" (Bacelar, 2001) foram chamadas de baianas, quando, em 1938, Dorival Caymmi criou a letra da música "O que é que a baiana tem". (*Revista Orixás*, Ano II, nº 11, p.3). Da mesma forma, Ary Barroso com a música "No tabuleiro da baiana"). E essas mulheres de aspecto e postura diferentes, que vendiam comidas também diferentes, foram sendo chamadas de baianas pelo povo da cidade do Salvador.

Mas, antes de falar sobre a denominação de baiana, é necessário esclarecer que é chamado de baiano também quem nasce no Estado da Bahia. Porém, quem nasce em Salvador é chamado de soteropolitano. Baiana, também, pode ser quem se veste com os trajes específicos do Candomblé, e quem vende acarajé e abará, no tabuleiro, nas ruas da cidade de Salvador. No Carnaval; quem faz parte da Ala das Baianas de uma Escola de Samba ou Agremiação Carnavalesca, seja no Rio de Janeiro ou em outro Estado brasileiro.

A descrição de *baiana* de Castro (2001) é a seguinte: “baiana mulher vestida em traje típico do candomblé da Bahia, constituído de saia rodada, muitas anáguas, balangandãs, bata de renda, sandália, torço e pano-da-costa”... “baiana-do-acarajé – baiana pertencente ao candomblé, vendedora de acarajé em tabuleiros postos em ruas e esquinas da cidade” (Castro, 2001:165).

“Baiana” é aquela que se veste com “traje típico do candomblé da Bahia”. “Baiana-do-acarajé” é a que “pertence ao candomblé” e vende “acarajé em tabuleiros”, distribuídos pelas “ruas e esquinas da cidade”.

Para Lody (1998), as baianas são as “vendedeiras de tabuleiro” ou “vendedeiras tradicionais das ruas”. A “vendedeira, também chamada quituteira, baiana de rua, baiana de tabuleiro, baiana do acarajé, ou, simplesmente, baiana” (Lody, 1998:100).

Além dessas designações, o autor se refere às “novas quituteiras”, as que “substituem muitas que morreram ou, por idade, que não vendem mais”. (Lody, 1998:101). Estão ligadas às vendas de acarajé, também, embora tenham modificado esta tradição, no uso de algumas peças do traje e nos acompanhamentos do acarajé. Porém, tal como as “baianas-do-acarajé”, carregam nos tabuleiros as mesmas *comidas votivas* ofertadas anteriormente. Usam “traje típico do candomblé da Bahia”. E continuam a tradição de “venda” de acarajé, podendo ou não frequentar o Terreiro. Mas, acima de tudo, permanecem na crença no Orixá, seguindo os preceitos do Candomblé nesse tipo de “venda”.

A seguir, a foto do acarajé, comida que se encontra em todo tabuleiro da baiana, além do abará, e que surgiu nas ruas da cidade de Salvador levado por essas baianas.

Foto 5 acarajé



Fonte: Foto tirada por Maria Cleyber

Como se vê na foto acima, o acarajé é frito no azeite-de-dendê, conhecido como óleo de palma. Está colocado numa bandeja forrada com papel de embrulho, na cor verde, que se encontra sobre o tabuleiro, coberto por uma toalha branca.

Este bolo de feijão fradinho tem a cor do fogo. É semelhante a uma bola de fogo. É quente. Frito na hora da degustação. É a comida que simboliza Iansã, Orixá do acarajé, além do ancestral Xangô e demais divindades que aceitam oferenda deste tipo de comida. Em todo o tabuleiro são encontrados o acarajé e o abará. A diferença entre eles é que o abará é cozido e tem menos quantidade de azeite-de-dendê, na sua confecção, e o acarajé muito, tanto na sua confecção quanto na sua fritura.

Foto 6 – Acarajé e Abará



Fonte: Embratur.com.br

Esta foto mostra o abará, em segundo plano. O acarajé encontra-se cortado aos pedaços, modo não usual de encontrá-lo no tabuleiro da baiana. É tradição servi-lo inteiro. Mas a intenção é a de identificar o abará envolto em folha de bananeira ao fundo desta fotografia.

O uso da roupa de baiana surgiu do traje de roupa *sura*, nome que se dá a um tipo de roupa lisa, discreta, sem adornos, composta de *saia* e *camisa*. Chamada roupa de *ração*, um traje interno, de lidas quotidianas, “usada nos terreiros de candomblé, nas tarefas diárias” (Lody, 2003:05). Este traje foi uma das suas primeiras composições. A *roupa sura* é considerada como uma das primeiras composições do que se poderia, formalmente, entender como *baiana*.

Uma outra versão sobre o uso da "roupa de baiana" , segundo Vianna (1973), está referida ao uso da saia entre as mulheres que se encontravam no comércio. Antigamente, essas mulheres eram consideradas de baixa posição social. Era “uma mulher humilde, desempenhando tarefas subalternas ... entre elas “encontravam-se as “mulheres de gamela” e as “mulheres de tabuleiros”. “As mulheres de saia de ontem são as baianas de hoje”. (Vianna, 1973:146-160).

Para a autora acima referida, o uso da saia entre as baianas deveu-se ao traje das mulheres que estavam nas ruas exercendo algum tipo de actividade. Elas não usavam vestidos, mas saia e blusa, ou melhor, saia e bata. E com este traje iam para as ruas fazerem as suas ofertas. No seu ponto de vista, as "mulheres de gamela" e as "mulheres de tabuleiros" vestiam saia, o que deu origem à "roupa de baiana".

Porém, a saia já era uma peça usada pelas escravas e ex-escravas na fase da escravidão. Entre as africanas, as saias obedeciam a um certo comprimento. Além disto, traziam alguns símbolos, como por exemplo, o da marcação de umas tantas fitas, significando a sua posição na hierarquia social da "nação" a que pertenciam. E com o decorrer dos tempos, esta peça do vestuário da

escrava e ex-escrava tornou-se usual entre as mulheres que vendiam acarajé e abará pelas ruas da cidade do Salvador, sendo uma das características do traje de Baiana em Salvador.

Portanto, foi a partir do uso dessa peça, utilizada, também, por mulheres europeias, que as mulheres do acarajé fizeram adaptações nos modelos usados por elas, criando estilos de saia enfeitada com fitas e utilizando uma bata, como se pode observar na foto a seguir.

Foto 7 Traje tradicional



Fonte: Foto de Maria Cleyber

Na foto, uma escrava com sua saia de listra enfeitada com três seguimentos de fita. Estas aplicações (de fita) demarcavam a hierarquia social da escrava em seu grupo, na sua "nação". Além disso, a escrava não calçava chinelas. Uma das características visíveis entre as escravas é que andavam descalças. Calçavam chinelas, quando obtinham a liberdade, por emancipação ou pela abolição da escravatura.

Foto 8 – Mãe de Santo do Candomblé



Fonte: Foto Christian Fehr

Na foto acima, observa-se o traje de uma "Mãe-de-Santo", uma sacerdotisa do Candomblé. O seu traje é semelhante ao da baiana que vende acarajé, como pode-se notar pelo uso do o torço, da bata, da saia franzida, dos "fiões-de-contas", de argolas ou brincos, dos braceletes. A diferença está na cor e nas contas utilizadas. Além disto, a saia da baiana é mais curta, no tornozelo. O

pano-da-costa não é comum, assim como o uso de anel durante a "venda" de acarajé.

"A baiana é a base para as a roupa dos orixás, voduns e inquices, acrescidas de detalhamentos peculiares em cores, matérias e formatos, contando, também, com as ferramentas-símbolos funcionais dos deuses" (Lody, 2003:8). De modo que os detalhes do traje da baiana revelam, por uma série de símbolos religiosos, a sua pertença religiosa, seja frequentando ou não algum Terreiro de Candomblé.

Os detalhes mostrados na veste de baiana, entre outros, são: o dia do Orixá, pela cor da saia; a divindade ou divindades da baiana, pelos seus "fios-de-contas" ou "guias-de-santo"; o gênero das divindades, pela colocação do oujá. E, acompanhando esta veste, o tabuleiro com a comida dos seus "Santos", o principal e o *ajuntó*, entre elas, o acarajé e o abará.

Segundo Lody (2001):

"O *traje de crioula*, conhecido traje de baiana é formado por ampla saia rodada de tecido estampado ou em cor única, arrematadas as bainhas por bico de renda ou fitas de cetim. Anáguas engomadas que armam a saia, dizendo a tradição que são necessárias sete anáguas. A camisa de rapariga ou camisu, branca, bordada em *richelieu* ou acrescida com rendas de bilro ou renascença, é espécie de combinação, sendo complementada com a bata, sempre larga, quase sempre de tecido fino, podendo ser de brocado, em cores variadas, tradicionalmente suaves, como azul-claro, rosa ou o próprio branco" (Lody, 2001:51)

O "*traje de crioula*" ou traje de baiana consta de saia, anáguas, camisu e bata, além do calçolão. Acompanham esta veste o *oujá*, o pano-da-costa, as jóias do *traje de crioula* e as chinelas (Lody, 2001).

Na foto seguinte, vê-se uma *saia* e um *calçolão*, peças bordadas em *richelieu*, (Lody,2002), um tipo de bordado aberto, feito em saias e batas de algumas baianas. O *pano-costa* é uma peça rectangular, utilizada no ombro ou no tórax, em volta do busto da baiana. Ela, também, usa chinela ou sandália brancas, conforme foto abaixo.

Foto 9- Saia bordada, calçolão, chinela e sandália



Fonte: <http://www.flickr.com/photos/patriciacarmo/301630640/in/set-1039719/>

Como se pode notar as sandálias podem ser abertas à frente e atrás. O salto é baixo, quase raso. Podem ser ornadas ou lisas em couro. Algumas baianas ainda usam chinelas, o *chagrim*, em cor branco, fechadas na frente e abertas, atrás. Antigamente, estas eram muito comuns entre elas. Hoje, não.

O "pano-da-costa", no entanto, raramente é visto entre as baianas. Somente, em ocasiões de festa. Por exemplo, em "festas" religiosas do Candomblé.

Porém, todas as peças da "roupa de baiana" podem ser encontradas em vários locais, em oficinas específicas ou em barracas instaladas em algumas ruas do centro da cidade do Salvador, no comércio informal. Como mostra a foto abaixo, em que um vendedor ou *camelô* está com algumas peças da "roupa de baiana" em mãos.

Foto 10 – Algumas peças da veste Baiana: Bata e Saia



Fonte: Foto de Maria Cleyber

Um outro complemento da veste de baiana é o torço, chamado no Candomblé de *oujá*. É uma tira de pano que cobre a cabeça, o *ori*. Ele é colocado de modo peculiar, para identificar a divindade da baiana. Se o seu *oujá* estiver amarrado com as pontas para fora mostra que, a sua divindade é uma *labá*, uma deusa. (Orixá feminino). Se estiver amarrado sem pontas, trata-se de um *Oboró*, “um santo macho”(Lody,2003:34).

A seguir, as fotos de baianas mostrando como seus *oujás* podem ser usados, de acordo com os seus "Santos".

Foto 11 – Oujás com pontas ou sem pontas



Fonte: Foto www.soperadores.com

O *oujá* amarrado com “orelha, orelhinha, sem orelha”. (Lody, op.cit. p.6). O *oujá* com "orelha" e sem "orelha" podem ser vistos na foto acima.

A baiana, normalmente, traz consigo mais de um “emblema social e religioso”. Além das cores de sua veste e da colocação de seu *oujá*, há também o seu “fio-de-contas”. Esta jóia simboliza, também, a sua divindade. Indica a as cores de sua divindade, de seu Orixá principal e de seu auxiliar.

O uso do “*fio-de-contas é emblema social e religioso que marca um compromisso ético e cultural entre o homem e o santo*” (Lody, 2001:59). Estes colares são signos sagrados que complementam a veste de baiana, assim como *as pulseiras, que pode ser de cobre, latão dourado, ferro, além de brincos dos tipos argola ou pitanga e barrilzinho*” (Lody, 2001:52).

Há uma história nesses *firos-de-contas*. Uma hierarquia de acordo com a história de seu portador ou portadora. Há fios que remetem à "nação" de candomblé a que pertence a baiana. Há outros que pertencem à *família-de-santo* da qual ela faz parte. E, ainda, os da sua própria iniciação e os de novos rituais de passagem, tais como os das "obrigações cíclicas" (Lody, 2001), sinalizando o desenvolvimento de uma vida religiosa da baiana no seu Candomblé.

Foto 12 – Baiana com fios de contas



Fonte: Foto de Maria Cleyber

Esta foto mostra uma baiana com seus “fios-de-contas” (Lody, 2001). Um destes é confeccionado com firmas vermelhas e azuis, entremeadas pela conta branca. Vermelho, cor que representa o fogo, trovoadas e raios, corresponde a Xangô. Vermelho também simboliza fogo, relâmpagos, fenômenos da natureza relacionados a Iansã. Azul-marinho, que representa o ferro, guerra, agricultura e estradas, corresponde a Ogum.

Esses fios possuem muitas particularidades. Podem ser grandes e de contas, umas redondas, outras compridas, além das retangulares, tais como as “firmas”. São popularmente conhecidos pelo povo como *colares*. As jóias das baianas são os *fios-de-contas*, *ilequês* ou “Guias de “Santo”, pulseiras, braceletes, brincos ou argolas. Símbolos religiosos que representam as suas divindades. Elas possuem um “dono-da-cabeça”, o Orixá principal, e, também, um “ajuntó”, isto é, o auxiliar.

As “baianas-do-acarajé” (Castro, 2001) ou as “baianas” (Lody, 1998) saem de casa ou do Terreiro. Vão para as ruas com os seus tabuleiros de comidas, que já foram ofertadas às divindades e ancestrais africanos. Vão trajadas com as cores de seus “Santos”, usando *oujá*, “jóias de axé” (Lody, 2001), isto é, os

fios-de-contas, brincos, argolas e braceletes, calçadas com chinelas ou sandálias, de preferência, branca.

Na foto seguinte, observa-se uma baiana atrás do seu tabuleiro, sentada num tamborete, no seu ponto, num bairro de Salvador, preparando o acarajé, para partilha-lo com o povo, em homenagem a Orixá. Nesse momento, a baiana participa dessa oferenda de "comidas votivas" ao povo nas ruas, no espaço, onde se encontra o seu tabuleiro, como se poder notar na foto abaixo.

Foto 13 Baiana com tabuleiro tradicional



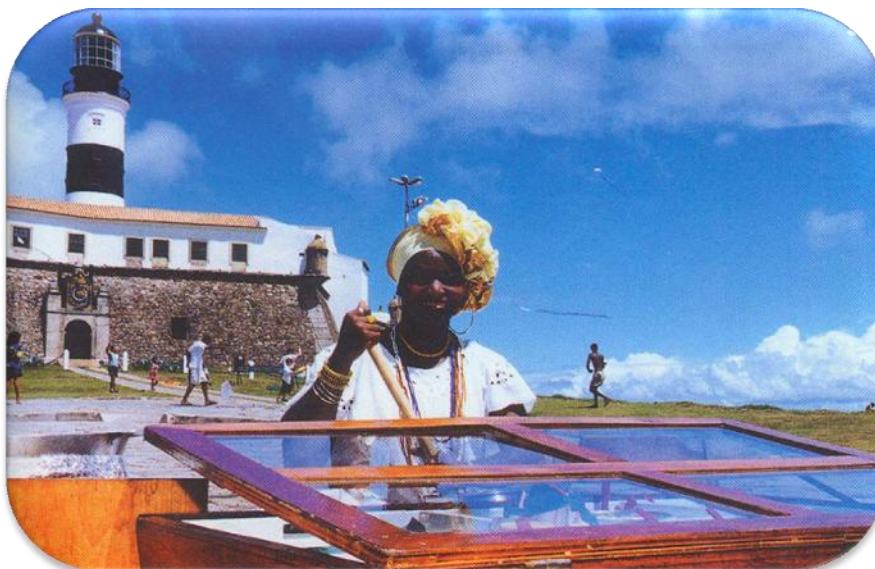
Fonte: Foto de Christian Fehr

Na foto anterior, observa-se a baiana colocando, dentro do acarajé, um de seus complementos, que poderá ser salada ou vatapá ou caruru ou camarão ou molho de pimenta, conformem o pedido feito.

O tabuleiro da baiana tem um formato rectangular. Está amparado por “uma armação de pau” em forma de X (Verger, 1999). Sobre ele se encontra uma toalha branca, onde estão expostas as seguintes comidas: acarajé, abará, bolinho de estudante, passarinha, queijada, cocada branca. Ao lado de seu tabuleiro, encontra-se o fogareiro. Uma frigideira contém azeite-de-dendê (óleo

de palma). Está coberta. E numa bacia, um recipiente de alumínio côncavo, encontram-se os acarajés preparados, fritos, para serem servidos.

Foto 14 - Baiana com Oujá moderno e tabuleiro com tampa de vidro



Fonte: Foto de Christian Fehr

Nesta foto, vê-se uma baiana moderna com um novo tipo de tabuleiro, com tampa de vidro (Exigência da Prefeitura³). Uma "nova quituteira" (Lody, 1998), com o seu *oujá* é colocado de uma forma moderna, sem deixar de ter os seus simbolismos, com "orelha", como se pode observar na foto acima.

As "novas quituteiras", uma nova geração de baianas, crêem no Orixá e continuam a tradição de venda do acarajé. Exercem a sua actividade religiosa, seguindo os "preceitos" do seu Candomblé ou o de sua família. Obedecem a todos os ritos necessários para oferta de acarajé e abará, além de outras comidas, que são colocadas no seu tabuleiro e levadas para as ruas da cidade do Salvador.

Mas existe um outro tipo de baiana encontrada no campo: a "baiana de acarajé", conforme o Decreto 12.175/98. Esta designação é uma denominação

³ Equivalente à Junta de Freguesia em Portugal.

popular apropriada pelo Estado. O povo de Salvador costuma chamar todas as mulheres que vendem acarajé de "baiana de acarajé" ou "baiana".

Foto 15 – "Baiana de Acarajé" ou da Prefeitura



Fonte: Foto de Maria Cleyber

A foto acima refere-se à imagem de uma "baiana de acarajé", de acordo com o referido Decreto. Este tipo de baiana tem como objectivo a venda do acarajé no comércio informal, além de outras comidas.

Estes foram os tipos de baiana encontrados no campo de investigação e que serão analisados, posteriormente.

A seguir, o Capítulo 3, que aponta o referencial teórico utilizado neste estudo.

CAPÍTULO 3. QUADRO CONCEPTUAL

As teorias e conceitos foram compilados no decorrer das leituras e entrevistas realizadas, quando determinadas categorias emergiam destas.

O referencial teórico utilizado está apoiado nas teorias de Giddens (2002; 2005), no que respeita à tradição e modernidade; de Swidler (1986), em relação ao conceito de cultura, de Mendes (2002), relativo à construção de identidade e em Santos (2002), ligados a alguns modos de globalização..

Portanto, os conceitos de tradição e de modernidade foram utilizados na análise das vendas de acarajé, no sentido de que a tradição continua na modernidade. Porque a tradição evolui (Hobsbawm & Ranger, 1984) na modernidade, que segundo (Giddens, 2002), está compreendida como, aproximadamente, equivalente ao 'mundo industrializado'.

O conceito de cultura utilizado neste estudo está fundamentado na teoria da "caixa de ferramentas". Nesta perspectiva utilizo o conceito de cultura de Swidler (1986).

Utilizo o conceito de Mendes (2002) para elaborar a construção de identidades de baiana em relação aos seus contextos e agentes socializadores.

Na análise dos impactos da globalização sobre a prática da baiana e do acarajé, bem como de suas transformações, utilizo a teoria dos modos de globalização de Santos (2002)

Portanto, para proceder a este estudo foi consultada uma bibliografia geral e uma específica, além de revistas, artigos, teses e outros documentos.

3.1 Tradição e modernidade: continuidade e ruptura

O objectivo deste capítulo é o de mostrar as considerações provenientes da teoria da tradição no que diz respeito à questão da continuidade ou da ruptura com a história da baiana, tendo em conta o passado e o presente, na modernidade e na globalização.

Neste trabalho, o conceito de tradição está apoiado na teoria de Giddens (2005) e o de invenção da tradição em Hobsbawm & Ranger (1984), no sentido da continuidade da história da baiana na modernidade, considerando as transformações da tradição e a ruptura com esta na globalização..

Tradição é partilha de sentimentos e crenças colectivas (Giddens, 2005). Deriva da palavra latina *tradere*, que significa transmitir, ou dar alguma coisa para guardar a outra pessoa. Tem o sentido de *proteger e conservar*, segundo Giddens (2005).

Nesta perspectiva a tradição vem condicionar a vida das pessoas durante uma boa parte da História da Humanidade. As tradições, sendo “necessárias, vão persistir sempre, pois são elas que dão continuidade e forma à vida” (2005:47). A tradição mantém formas de vida, por isso é necessária. Porém, tradição inteiramente pura não existe, apesar de reivindicar a sua “verdade” (Giddens, 2005). Embora ela não seja totalmente “pura”, não desaparece porque não se trata de uma convenção.

A tradição continua na modernidade, sendo inventada. Não obstante, ao ser modificada, não perde o foco da sua verdade. Continua a preservar o sentido da própria história. Porém, como verdade transformada que, com passar dos tempos, produz novos modos de vida, com um novo repertório de “capacidades culturais” (Swidler, 1986), numa constante mutação cultural, enquanto uma “*descontinuidade inquieta*” (Gilroy, 1993:2), um processo de mutação constante que não perde o seu eixo central.

Portanto, as tradições evoluem com a passagem do tempo. Podem ser transformadas ou alteradas, sendo inventadas (Giddens, 2005). Neste sentido, o pensamento de Giddens assemelha-se aos de Hobsbawm & Ranger (1984). Ambos vêem a tradição como algo renovado e inventado num conjunto de práticas do passado, continuadas no presente. Nesta perspectiva, a tradição evolui. É inventada pela própria mudança, do passado para o presente. Assim, actualiza-se na modernidade. Portanto, a tradição renova-se no presente. Torna-se uma invenção. Uma invenção da tradição na modernidade, devendo-se falar de uma invenção da tradição na modernidade.

Na globalização, no entanto, esta invenção da tradição pode trazer consigo o germe da ruptura com o passado, causando um vazio na continuidade da história no presente ao deixar de evoluir. E essa ruptura com a história do passado poderia provocar transformações de modos de vida e instituições, viabilizando um novo estilo de vida pessoal e social (Ianni, 2003).

Porém, essa ruptura com a história do passado afigura-se na globalização como um corte nessa continuidade, podendo iniciar uma outra história, uma outra forma de vida na modernidade, como por exemplo, em relação à prática das baianas que vendem acarajé.

Na globalização, apesar dessa ruptura com o passado, a história das baianas, configurada na sua prática cultural de "venda" de acarajé, continua na modernidade, mesmo (re)inventada por algumas mudanças iniciadas pelas baianas das novas gerações. Todavia, na contemporaneidade, a globalização poderia romper com essa continuidade da história, a da baiana, provocando um outro modo de ser e de viver a sua prática. Deste modo, a globalização desconsidera a cultura específica e particular de algumas baianas que vendem acarajé em Salvador. Desconhece as suas especificidades.

No próximo ítem, vamos analisar o conceito de cultura, seu sentido e os seus significados.

3.2 Cultura e os seus componentes: sentidos e significados

Segundo Swidler (1986), a cultura consiste na organização de componentes culturais. Determinadas acções são organizadas segundo valores que as orientam, o que lhes dá sentido e significados.

Segundo a mesma autora, toda cultura possui uma "caixa de ferramentas", cujo conteúdo é formado por elementos que revelam tipos de símbolos e signos, expresso por valores. Assim, determinados saberes são manifestados de acordo com esses elementos, limitados a um dado contexto. E o actor cultural é o sujeito de sua cultura. Representa a sua cultura, expressa de acordo com essa visão de mundo (Swidler, 1986).

Ter cultura é possuir conhecimentos específicos, num local específico. Nesta perspectiva, a cultura é constituída por componentes próprios e também por valores que a fundamentam e que são partilhados por todos.

A cultura pode ser mostrada e vista por suas "ferramentas", pelos seus símbolos, histórias, rituais, práticas e visões de mundo. Constituída por essas "ferramentas", que são diferenciadas entre uma e outra cultura, Swidler (1986) diz:

“Toda cultura contém, frequentemente, diferentes e conflituantes símbolos, rituais, histórias, guias para a acção. Uma cultura não é um sistema unificado de acção atractiva em uma direcção... é muito mais, é como uma caixa de ferramenta ou reportório” (Swidler, 1986: 277).

Portanto, toda cultura é diferente. Ela segue diferentes direcções, de acordo com as "ferramentas" que possui. Também possui um “reportório” de sentido com seus significados. A cultura é dinâmica, não estática.

Na prática do grupo de baianas que vendem acarajé, a cultura é organizada por um conjunto de acções ordenadas por princípios e valores do Candomblé de rito nagô-Queto. Para isto, as baianas desenvolveram uma “estratégia de acção”. Ofereceram comidas provenientes deste Candomblé, tais como acarajé e abará, pelas ruas de Salvador, com um determinado objectivo. Para Swidler (1986), ela é mais usos e costumes. Ela possui uma motivação, cuja prática está imbuída de valores e princípios religiosos que informam as acções desse grupo de baianas. E estas (acções) são encaminhadas em uma só direcção, neste caso, ao Candomblé, cujos valores religiosos são elementos de uma partilha simbólica, deste sistema religioso à prática de "venda" de acarajé.

Portanto, a "venda" de acarajé é uma prática cultural organizada e de sentido religioso, que está fundamentada em princípios e valores do Candomblé de rito nagô-Queto. Sendo assim, algumas baianas partilham não só da prática de venda de acarajé mas também dos valores religiosos de seu Candomblé. Os valores partilhados por elas são:

- A crença nas divindades e ancestrais africanos. Elas crêem que ancestrais e divindades africanas gostam de receber oferenda de comidas, como por exemplo, acarajé e abará;
- A oferta de comida aos "Santos". A oferenda de comida é um valor para elas, que partilham de determinados alimentos com os seus "Santos" ou divindades do seu Candomblé. Esta acção pode ser visualizada na oferenda, no Terreiro, em casa e no ponto, onde a baiana oferece pequenos acarajés aos "Santos";
- A "venda de acarajé" é um valor para a baiana que está se iniciando no Candomblé. Essa "obrigação" é um valor religioso, determinada por seu "Santo". Uma escolha da divindade da baiana por determinada acção desenvolvida por ela. Esse serviço religioso prestado pela baiana vai ser transferido para as novas gerações de acordo com a vontade de seu "Santo", e membros de sua família serão escolhidos por ela para continuarem esse serviço prestado à divindade ou ancestral africano, no seu Candomblé;
- A confecção, o preparo e o formato do acarajé dentro dos princípios do Candomblé de culto a Orixá;
- O preparo do traje litúrgico para o ritual de "venda" de acarajé. As peças da "roupa de baiana", as chinelas ou as sandálias brancas, as jóias próprias, o torço colocado de modo especial.
- A limpeza do chão, do lugar. A colocação e a preparação do tabuleiro no ponto e, por fim, o ritual de oferenda dos acarajés;
- O estar no ponto atrás do tabuleiro diante de comidas ofertadas aos "Santos", para servi-las ao povo.
- O ser uma baiana discreta e, ao mesmo tempo, bem-disposta, com alegria de servir ao seu Orixá.

Portanto, a visão de mundo da baiana está baseada nos valores e princípios religiosos de seu Candomblé. Deste modo, na prática de venda de acarajé estão implícitos valores partilhados pelas baianas.

Ofertar comida às divindades e ancestrais africanos, como foi dito anteriormente, é um dos valores do Candomblé. A comida é um dos meios de comunicação dos seres humanos com os seus "Santos". É uma das expressões da cultura religiosa dos Candomblés, uma vez que os "Santos", divindades e ancestrais africanos, gostam de receber oferenda de comida. Além disto, na crença do Candomblé, eles comem com os seres humanos e estão presentes nos alimentos.

Como se verá no próximo item, as baianas podem ser identificadas em seus contextos de referência.

3.3 Construção de identidade: contextos e agentes

No sentido de construção de identidades existem diferentes lugares de enunciação destas. Na modernidade, a construção de identidades de baiana pode estar referida a diferentes contextos de socialização, acompanhados de seus agentes socializadores.

O objectivo deste capítulo é o abordar a construção de identidades nos seus contextos de referência, tendo em conta seus agentes socializadores.

A globalização abalou a consistência e a eficácia das identidades, colocando em xeque, entre outros aspectos sociais, a soberania dos Estados-Nacionais quanto à sua autonomia e ao seu domínio no espaço de acção política. A identidade nacional estava associada a pressupostos comuns de "uma determinada população humana, que partilha um território histórico, mitos e memórias comuns, uma cultura pública de massas, uma economia comum e direitos e deveres legais comuns a todos os membros" (Smith, 1997:28).

No entanto, com a globalização, o eixo de construção da identidade nacional como única e homogénea foi deslocado em consequência do seu impacto na

política, enfraquecendo o papel do Estado-Nação enquanto unidade privilegiada de iniciativa económica, social e política, para novos contextos.

Actualmente, a construção das identidades mudou o foco de antigas discussões sobre a existência de identidades naturais, determinadas pela raça ou grupo étnico, pela nação ou pelos ancestrais para uma nova perspectiva que vislumbra o carácter precário e mutante das identidades. Nessas discussões, as identidades são consideradas enquanto construções sociais. Elas não são naturais. São artificiais. São novas. São produzidas historicamente, em determinadas épocas e lugares. Nesta perspectiva, deixaram de ser focalizadas no âmbito do Estado-Nação e passaram a ser vistas no âmbito das relações sociais, entre contextos e agentes sociais, sendo consideradas construções sociais artificiais.

A identidade define o indivíduo no seu lugar de origem, tendo uma história situada, específica e com um agente socializador. Ela poderia ser construída em diferentes contextos de enunciação na sua relação com o outro. Ela está composta por uma multitude de elementos, que não se limitam aos que figuram nos registos oficiais. Supõe identificação entre pessoas, semelhança entre elas ou não, porque toda identidade implica diferença.

Posto isto, a identidade encontra-se nas relações sociais. Está ligada a diversos lugares, à diversas pertenças, nas suas relações entre a oposição do Eu e do "Outro", o que constitui "diferentes agentes e lugares de socialização". E essa diferenciação informa que nenhuma identidade é idêntica a outra. A identidade, para existir, depende de outra. Depende de algo fora dela. Assim, ela é relacional. Existe na sua relação com o "Outro".

Porém, as identidades encontram-se ligadas a "lugares históricos e institucionais específicos, em formações prático-discursivas específicas e por estratégias enunciativas precisas" (Mendes, 2002: 506). Nesses lugares e instituições, as identidades são expressas contendo elementos constituintes específicos destes.

A construção da identidade refere-se não só a diferentes lugares e instituições mas também a agentes socializadores, em contextos da própria enunciação, que

possuem uma linguagem específica. Um discurso que é proveniente do lugar ou da instituição. Para Gilroy (1993), a construção de identidade depende do seu lugar de pertença e de suas circunstâncias. A identidade pode ser circunstancial. Nesta perspectiva, o referido autor fala sobre o discurso da identidade do africano escravizado, dizendo que não é absoluto. Ele é relativo às suas circunstâncias políticas, económicas, religiosas e culturais, enquanto escravo. Ele (o escravo) fala a partir de seu lugar, da escravidão. Seu discurso é relativo à esta circunstância e às instituições escravagistas. Daí a existência de uma identidade circunstancial, relacionada não só ao outro, mas também ao seu lugar.

Nesta perspectiva, para Hall (1991 e 1993), as identidades podem ser construídas em vários lugares de socialização. Por isto, estas produzem diferenças, contradições, segmentações e fragmentações. Podem se opor umas às outras e entrarem em conflito.

Portanto, buscarei fundamentos na teoria de Mendes (2002) para ressaltar as diversas identidades entre as baianas encontradas no campo. Para isto, levo em conta os seus diferentes contextos de enunciação, as diferentes instituições e os agentes socializadores existentes, com os seus discursos.

No próximo item, veremos o impacto da globalização, com alguns de seus modos, na prática de "venda" de acarajé e na imagem da baiana.

3.4 Globalizações: "localismo globalizado e globalismo localizado"

Este capítulo tem como objectivo mostrar o impacto dos modos de globalização, "localismo globalizado e do globalismo localizado" (Santos, 2002), na prática de "venda" de acarajé e na imagem da baiana.

O impacto da globalização na modernidade pode transformar ordens sociais passadas, tradicionais e religiosas. Pode transformar, também, práticas culturais, como por exemplo, a da baiana que "vende" acarajé, abará e outras comidas, transformando-as em simples mercadorias.

Segundo Santos (2001), "não existe globalização genuína"; a condição de existência para a globalização pressupõe uma "raiz local"; uma condição de origem de um fenómeno local. Toda globalização tem como pré-requisito uma "raiz local".

A globalização desdobra-se em quatro modos: "Localismo globalizado", "globalismo localizado", "Cosmopolitismo" e "património comum da humanidade" (Santos, 2001). Os dois primeiros actuam em conjunto, por estarem afectos a práticas colectivas locais. Os outros dois são movimentos de resistência à globalização.

O localismo globalizado e o globalismo localizado são modos de produção de globalização cujas posições se encontram hierarquizadas. A primeira, na posição de fenómeno dominado e a segunda, dominante. Estes dois modos de globalização resultam no que (2011) chama de "localismo" (quando um fenómeno ou uma expressão cultural é globalizado) e num "globalismo" (em virtude de sua "translocalização"). A lógica do "localismo globalizado" traduz-se nos termos da "integração, da competição e da inclusão" (Santos, 2002), mas de modo subordinado à lógica global. O acarajé e a prática da baiana podem aí ser incluídos, estando subordinados a este fenómeno.

Na lógica do "globalismo localizado", a "venda de acarajé", pelas baianas vem a sofrer o impacto na continuidade de sua tradição cultural ao ser cooptada pelas regras do mercado global, com as normas das "práticas e imperativos transnacionais", pensadas sob os auspícios do Estado, que passa a regular a prática da "venda" de acarajé, ao mesmo tempo que a reestrutura sob um "quadro legal", orientado a partir de uma política pro-mercado, proveniente do Consenso de Washington

Nestes dois modos de globalização estão os exemplos da existência do acarajé e da prática de "venda", apropriados pela globalização. Em Nova York o acarajé é vendido num restaurante. A baiana e o acaraje podem responder aos anseios de transformação da globalização sobre a prática cultural das baianas, na medida que procura integrar o acarajé à economia global. Assim, essa transformação desestrutura a própria cultura local das baianas, retirando-

as de seu contexto, fazendo sobressair a importância do acarajé para o mercado.

Neste caso, a Prefeitura responde à globalização com a organização de uma nova cultura do acarajé e uma nova identidade de baiana ligadas ao comércio. Integra a baiana e numa nova cultura, subordinada ao fenómeno da globalização. Para isto acontecer regula "a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos" (Decreto, 12.175/98, Diário Oficial do Município, Salvador, 26 de Novembro de 1998, p.2) Desta forma esta Instituição passa a ser um agente da globalização, servindo para transformar a cultura local das baianas em favor do mercado, sob a orientação de um "quadro legal" pensado pelos executivos de países centrais e adaptado pelos periféricos a seu favor.

***PARTE II: CONTEXTOS HISTÓRICO E SOCIAL DE
SALVADOR DA BAHIA***

Foto 16 Salvador



Fonte: <http://cenariodavida.blogspot.com/>

CAPITULO 4. ORIGEM DA CIDADE DE SÃO SALVADOR

O objectivo deste capítulo é mostrar o início da cidade do Salvador, para onde vieram os escravos africanos no período colonial. Cidade que deu origem às baianas.

O Brasil foi descoberto pelos portugueses a 22 de abril de 1500, conforme o mais antigo documento sobre a História do Brasil (a célebre carta de Pêro Vaz de Caminha), "escrivão da armada portuguesa de 13 navios da qual era capitão Pedro Alvares Cabral, em viagem para a Índia" (Braz do Amaral, 1941:6-7).

No litoral, armadores e negociantes estrangeiros negociavam o pau-brasil com os seus habitantes: os "tupis e tapuias". Os que habitavam as terras da Baía de Todos os Santos⁴ eram "Quinimuras". Além destes, existiam os "Tabajaras, Amoipiras, Orises, Paiaiases, Cariacas, Mertis, Croás ou Acoroases, Piocases,

⁴ Na expedição de 1501, Américo Vespúcio fala sobre a baía descoberta no litoral baiano e chama-a de "Baía de Todos os Santos", por ter sido, exactamente, encontrada no dia 1º de Novembro do citado ano.

Rodelas, Abatirás, Cariris, Mungurús, Mavões, Guerens, Mocoazes, Mongoiás, etc." (Braz do Amaral, 1941), tribos indígenas da costa baiana.

Perante esse comércio efectuado no Brasil, a coroa portuguesa optou por povoar e colonizar essa terra. Deslocou funcionários e concedeu domínios consideráveis de terra a particulares, com a condição de povoarem o seu território, baseando-se no exemplo holandês.

Portugal resolveu implantar na sua colónia da América o sistema de capitánias, com características dos feudos da Idade Média. E em 1534, a Colónia portuguesa foi dividida em "dezassete" lotes (Tavares, 1999), as Capitánias Hereditárias, terras doadas pelo rei de Portugal, D. João III, aos seus súbditos. Estas eram transmitidas por herança, em caso de falecimento de seu donatário, ao seu herdeiro.

A Capitania da Bahia foi concedida a um português, Francisco Pereira Coutinho, que chegou a esta terra em 1536, trazendo família, agregados e colonos. Fundou uma povoação próxima à de Diogo Álvares Corrêa, o Caramurú, um português residente nesse local..

Mas, em 1548, foi estabelecido, por Dom João III, um governo directo, sendo enviado de Lisboa um Governador-geral, Tomé de Sousa. Este chega à Baía de Todos os Santos, com seis embarcações, trezentos homens, quatrocentos degredados e trezentos colonos, em 1549 (Braz do Amaral, 1941). Fundeou sua esquadilha em frente a Vila Velha, onde já se encontravam uns quarenta moradores, além de Caramurú, e próximo desse lugar surgiu a "Província da Bahia" (Accioli, 1919). Neste local foi instalada a sede do Governo-Geral do Brasil. E foram anexadas à Província da Bahia as Capitánias de Porto Seguro e de Ilhéus.

Salvador foi a capital do Brasil de 1549 até 1763. Esta cidade está situada numa colina e dividida em dois planos, um alto e outro baixo. A Cidade Alta e a Baía. "A primeira com suas casas residenciais e suas igrejas ricamente ornamentadas, a segunda com seus depósitos de mercadoria e sua intensa atividade comercial" (Verger, 2002:82), principalmente perto do cais do porto.

O primeiro núcleo desta cidade surgiu no bairro da "Vitória, segundo Accioli (1925) e Braz do Amaral (1941).

O novo governo era composto por um Governador-geral, um Ouvidor, para distribuir justiça, um Provedor-mor, para os negócios da Fazenda, um Capitão-mór da Costa, um escrivão, para a Alfândega, Provedoria e defuntos, um Mestre-de-obras, para as Fortalezas, artífices, oficiais, mecânicos, etc. (Braz do Amaral, 1941). Além de funcionários do governo, vieram com o Governador-geral, também, "seis padres jesuítas, entre eles Manoel da Nóbrega" (Braz do Amaral, 1941:18).

A sociedade colonial estava organizada em diversos grupos sociais: proprietários de terra ou senhores de engenho, lavradores, criadores de gado, mercadores, artesãos livres (Couto, 1995).

Salvador recebeu várias etnias africanas. Os escravos vieram para esta Província para o trabalho rural nas plantações. Mas trabalharam também nas cidades, nos serviços públicos, como por exemplo, acendendo os lampiões, e nos sobrados de seus senhores e senhoras. Eram encomendados e comprados em praça pública, e mantidos por quem tivesse poder aquisitivo.

Assim que eles chegavam à Colônia eram batizados. Padrinhos e madrinhas eram arranjados para este fim. Eles eram obrigados a professar a fé Católica, única religião permitida na Colônia. Religião oficial do colonizador.

Na Igreja, alguns escravos participavam de algumas Ordens religiosas, como membros das seguintes Irmandades de: "Nosso Senhor da Cruz", "Nosso Senhor Bom Jesus da Paciência", "Nossa Senhora da Conceição do Boqueirão", "Nossa Senhora do Rosário", "Nosso Senhor das Necessidades e da Redenção", "Nossa Senhora da Boa Morte" e "Senhor Bom Jesus dos Martírios". E nesse ambiente religioso os escravos participavam não só dos ritos mas também das suas festas. Contudo, eles não deixavam de cultuar as suas divindades e ancestrais africanos, na Bahia. Faziam suas reuniões e as mulheres vendiam acarajé pelas ruas da cidade do Salvador, apesar de serem obrigados a frequentar a Igreja Católica.

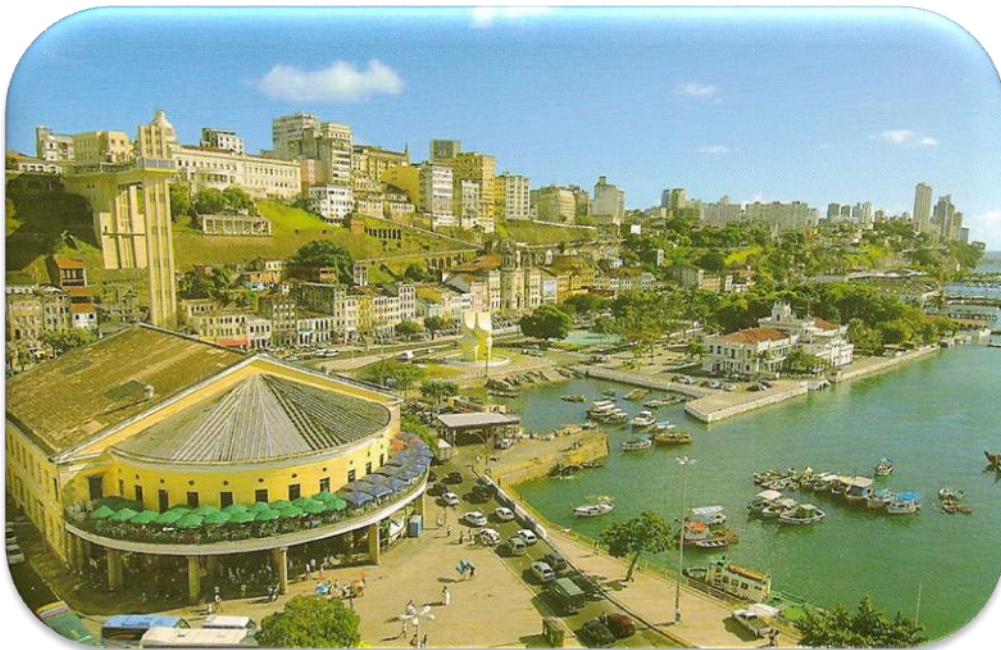
Essa participação dos escravos da Bahia nas Irmandades foi a única forma de sua inserção social, uma vez que eles não faziam parte da estrutura social. Eram considerados um factor de produção, uma máquina, principalmente para a indústria açucareira.

Na Colónia, a Justiça era uma atribuição particular, implementada no ambiente doméstico, apesar de existir um "Ouvidor", encarregado de distribuir justiça (Braz do Amaral, 1941). Era implementada por senhores e senhoras do lugar. O julgamento e a condenação dos escravos cabiam aos seus donos e donas. Não havia legislação civil ou canónica relativa ao escravo.

Portanto, os senhores detinham o direito de vida ou morte sobre os escravos, o de conceder-lhe a liberdade, quando lhes conviessem.

A seguir, vê-se a foto da referida cidade, em dois planos, um alto e o outro, baixo.

Foto 17 Cidade de Salvador



Fonte: Foto de Christian Fehr

Na foto acima, a cidade do Salvador, capital do Estado da Bahia. O seu território está dividido entre as chamadas Cidade Alta e Baixa, que se encontram ligadas por vias urbanas e por elevadores, equipamentos destinados a transportar a população residente e os turistas de um nível para o outro, como se observa pela existência de um enorme prédio, o *Elevador Lacerda*, que é o principal meio de transporte entre as cidades Alta e Baixa. Existem outros meios de ligação entre estes dois níveis, o Plano Inclinado, além de várias linhas de ônibus, que circulam por esta cidade.

Salvador está constituída, maioritariamente, por afro-descendentes, numa percentagem de 79,9%, a mais elevada entre as cidades brasileiras, sendo 19,0% de cor branca; 22,8% de cor preta; 57,1% de cor parda e 1,1%, de cor amarela e indígena. Sua população é de 2.480.790 habitantes (IBGE, 2010).

A religião predominante é a Católica, com um total de 1.479.101 adeptos, sendo 11.959 das religiões do Candomblé e da Umbanda (Censo de 2000 do IBGE).

No contexto da globalização, Salvador vê-se na contingência de impulsionar actividades turísticas, uma vez que perdeu a capacidade de gerar receitas perante a crescente taxa de urbanização e a incipiente de industrialização.

Esta cidade tem sofrido transformações na paisagem urbana. Houve a migração de algumas actividades comerciais e financeiras para outros espaços urbanos, devido à decadência do velho centro, o que propiciou o surgimento de novas funcionalidades nesses antigos espaços, tais como os do Pelourinho, os da Praça da Sé, outrora locais de residência e de pequeno comércio. Estes foram revitalizados e as suas habitações colocadas à disposição dos comerciantes e turistas. Passaram a ter outras funções. Transformaram-se em pontos de atracção turística devido à localização de suas Igrejas, seus bares e restaurantes, suas lojas, principalmente as de artesanato, além das de jóias. E, em pontos estratégicos, as baianas que vendem acarajé foram colocadas.

A população residente, principalmente a do Pelourinho, foi deslocada para outros espaços da cidade do Salvador. E essa reorganização espacial afastou

a população residente deste ponto, que foi transformado em Centro Histórico, para longe dos olhares dos turistas.

As baianas também foram "retorializadas", isto é, deslocadas de seus pontos em face dessa transformação urbana realizada. Seus pontos foram escolhidos em face à regulação de sua prática de "venda" de acarajé e outras comidas, junto às autoridades competentes da Prefeitura. Provavelmente, para proporcionar uma paisagem mais atractiva para o turista em Salvador.

A cidade do Salvador crescia, ampliava os seus equipamentos públicos e, também, o próprio comércio. Novos centros comerciais foram estabelecidos em áreas nobres deste município, dando ensejo a uma multipolarização de funções, com especializações redistribuídas e controladas pelo fluxo de viajantes e turistas, além dos residentes. Nessa dinâmica de reorganização espacial, novos bairros surgiram com a construção de imensas torres, arranha-céus por todos os lados, em bairros antes constituídos por casas com jardins em ruas pacatas.

A paisagem de Salvador foi modificada. As baianas permanecem neste novo cenário. Elas continuam a sua história através da prática de "venda" de acarajé e outras comidas, de geração em geração, desde a escravidão até os dias actuais, como se pode notar pela a história de sua origem e de sua prática entre povos africanos na Bahia, no próximo ítem.

4.1 Da escravatura ao limiar do século XXI

O objectivo deste capítulo é o mostrar os principais povos africanos enviados como escravos para a Bahia, a fim de situar a origem da história das baianas.

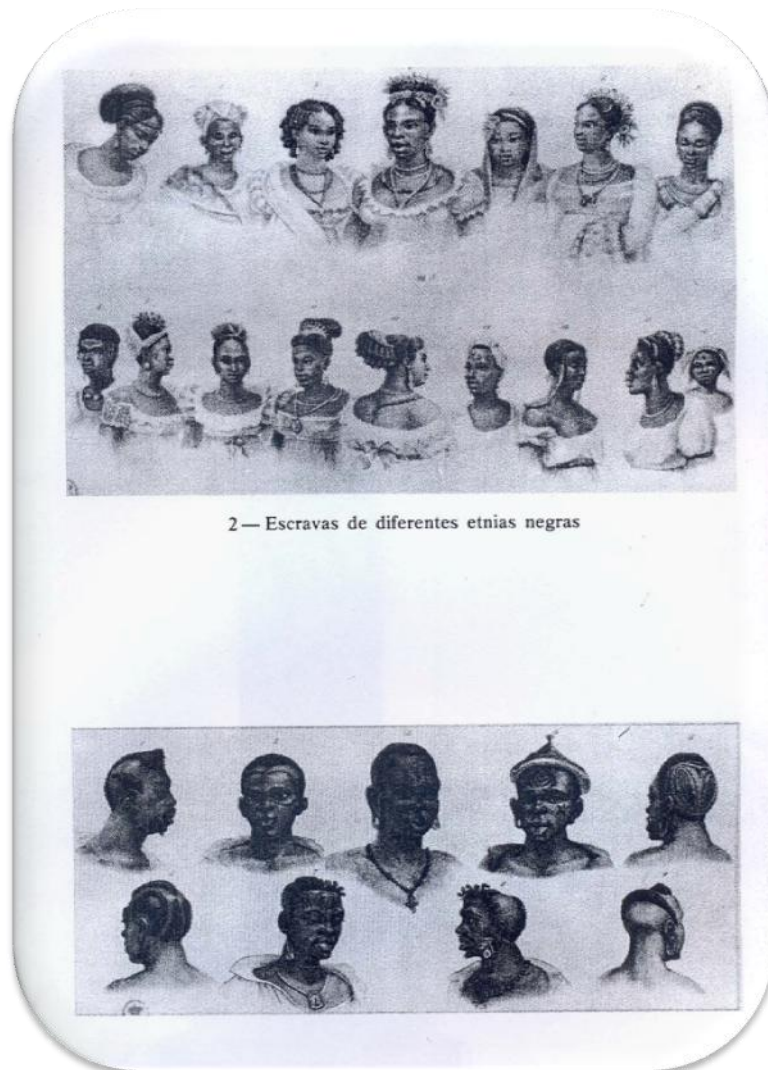
Os africanos, procedentes das mais diversas regiões de África, principalmente da parte Ocidental, foram comprados por diferentes países das Américas e Antilhas, um comércio que se convencionou chamar de tráfico de escravos.

Os estudiosos da origem dos escravos africanos indicam uma sucessão de ciclos ligados às regiões geográficas de onde saíram os escravos. Entre os escravos enviados para a Bahia, encontravam-se os procedentes da Guiné, no

século XVI; de Angola, no século XVII; da Costa da Mina no século XVIII e os da fase da ilegalidade, no século XIX (Viana Filho, 1946; Verger, 2002).

Os escravos deveriam ser distribuídos entre as diversas localidades da colônia portuguesa na América do Sul (o Brasil) a fim de prevenir resistências e sublevações entre eles. Por isso, a entrada destes em diversos portos brasileiros obedeceu a um plano de distribuição de escravos pelas Capitânicas e Províncias brasileiras, de modo a evitar a aglomeração de determinadas etnias africanas. Essa diversidade étnica pode notar-se na foto abaixo, que mostra escravos de diversas etnias transportados para o Rio de Janeiro.

Foto 18 – Escravos de diversas etnias africanas



2 — Escravas de diferentes etnias negras

Fonte: Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro

Portanto, o tráfico de escravos foi planejado no sentido de evitar rebeliões. Os povos africanos trazidos para o Brasil foram escolhidos e distribuídos, de modo a evitar a concentração de algumas etnias. Alguns escravos, ao desembarcarem no porto de Salvador, permaneceram nesta cidade. Outros eram levados para as fazendas, extensas terras plantadas com cana-de-açúcar.

Os escravos chegaram à Bahia após a criação dos primeiros engenhos (fábricas de açúcar), “depois de 1550” (Tavares, 1999:72), o que corresponde ao primeiro "ciclo da Guiné, durante a metade do século XVI" (Verger, 2002).

Os primeiros escravos transportados para a Bahia desembarcaram num dos principais portos do Brasil, o de Salvador. No século XVI chegaram os escravos da Guiné; no XVII, vieram os de Angola e do Congo; no XVIII, os da Costa da Mina e, entre 1770 e 1850, os da Baía do Benin (Verger, 2002)

Os daomeanos, chamados de jejes no Brasil, vieram durante "os dois últimos períodos" e, ainda, os "nagô-iorubás", “sobretudo no último período” (Verger, 2002: Introdução).

Os povos africanos que vieram para a Bahia foram classificados como bantos e sudaneses (Rodrigues, 1933; Ramos, 1935; Vianna Filho, 1946; Carneiro, 1948). Segundo Castro (2001), os sudaneses são chamados de Oeste-africanos.

Inicialmente, os bantos vieram para Salvador em grande número. Foram os primeiros escravos africanos a chegar a esta cidade. Eram povos provenientes, também, da Contra-Costa, de Moçambique e Quelimane (macondes, macuas, rongas). Uns foram levados para as plantações de cana-de-açúcar, outros, para as fábricas rudimentares de açúcar, chamadas engenhos. Alguns permaneceram nesta cidade.

Segundo Castro (2001), os Oeste-africanos chegaram a partir de 1830, “em levadas numerosas e sucessivas” de Queto, um império iorubá de Oió. Por isto, os “Oeste-africanos” tornaram-se maioria em Salvador, mesmo porque eles

continuaram a vir para esta cidade até o período que antecedeu a abolição da escravatura no Brasil, em 1888.

Salvador foi povoada, também, por povos trazidos do Golfo de Benim, entre os quais os iorubafones (Castro, 2001). Povos bantos já se encontravam nesta cidade Mas, no século XVIII, Salvador estava repleta de escravos iorubás. E entre estes predominava uma cultura, iorubá-nagô, que foi conservada até a metade do século XIX nesta cidade.

Os escravos falantes de língua iorubá, procedentes da Nigéria ocidental (*egbás, oiós, ijexás, ijebus, ifés, ondos, ibadãs, oxobôs*), e do Reino de Queto, no Benim oriental, onde se concentravam os chamados “*ànàgòs*”, conhecidos como *nagôs*, foram transportados para a Bahia “com a destruição do Império de Oió, em 1830. Foram empregados, na sua maioria, em trabalhos urbanos e domésticos na cidade do Salvador” (Castro, 2001:39-41). Chegaram, também, de África Ocidental, falantes de língua *ewe-fon*, de Gana, Togo e Benim, denominados pelo tráfico de: *jejes minas, ardras* ou *aladas, uidás, mahis, mundubis, savalus, anexos, pedás*, trazidos no final do século XVII, para várias partes do Brasil, inclusive para o Recôncavo da Bahia (Castro, 2001). Estas etnias organizaram-se, aqui, em “nações”. Cada qual pertencia a uma “nação religiosa dos *candomblés*” (Lima, 2003:29)

Os escravos foram distribuídos para os serviços tanto nas cidades quanto no campo. Os que permaneceram nas cidades foram divididos entre os que trabalhavam nas ruas, como vendedores, os “negros de ganho”, e os que exerciam funções de carregadores de barricas, cadeirinhas de arruar, sacos de café, piano, entre outras cargas. Eram os “escravos da cidade”. Entre estes, encontravam-se os “escravos de casa” e os “escravos da rua”. Estes eram escolhidos pelas suas qualidades de resistência ao trabalho (Verger, 1999). Trabalhavam vendendo as mais diversas mercadorias: frutas, legumes, animais de pequeno porte e comidas cozidas, tais como doces e salgados, preparados pelas senhoras, as chamadas *sinházinhas*. Porém, alguns escravos vendiam *acarajé*, entre essas comidas, em seus tabuleiros. As mulheres escravas vendiam o que as suas senhoras lhes permitiam vender.

Nos campos, os escravos tanto trabalhavam na agricultura e no engenho quanto no pastoreio do gado. As escravas serviam às suas senhoras e senhores no ambiente da casa, fosse no campo ou na cidade.

Segundo Moura (2000), havia uma divisão sexual do trabalho escravo na cidade de Salvador. O trabalho masculino consistia nas seguintes actividades: “aguadeiros, pagens e moleques, canoeiros e remeiros, carregadores de cadeirinhas, palanquins, redes e serpentinas, carreiros, cangueiros, ambulantes, carregadores de balaios, etc.”. O feminino era constituído por: “quitandeiras e quituteiras, mucamas, vendedoras de frutas, lavadeiras, amas-de-leite, vendedoras de doces, vendedoras de bebidas, costureiras, bordadeiras e de mineração” (Moura, 2000:38).

Entre as actividades desenvolvidas por algumas africanas ou afro-descendentes, libertas e ex-escravas, encontravam-se a das mulheres que vendiam acarajé e abará pelas ruas da cidade do Salvador. Este tipo de "venda" permitiu que algumas mulheres religiosas pudessem trabalhar por conta própria depois de alforriadas. A liberdade definitiva só foi concedida ao escravo em 1888, no final do regime da Monarquia. E na instauração da República, em 1889, essas mulheres continuaram exercendo essa mesma actividade. Tornaram-se cidadãs perante a Constituição de 1891, e continuaram vendendo acarajé e abará, em Salvador. Permaneceram honrando as suas divindades e ancestrais africanos, vivenciadas nos seus Candomblés, principalmente no de rito nagô-Queto, item que será abordado a seguir.

4.2 Candomblés da Bahia: Candomblé nagô-Queto

O objectivo deste capítulo é o situar o Candomblé nagô-Queto, enquanto culto a Orixá e origem da cultura de sentido religioso de algumas baianas que vendem acarajé em Salvador.

Nas várias sociedades africanas, as religiões acessíveis da África Ocidental partilhavam de um espírito criador. Os espíritos e ancestrais dirigiam a vida dos seus povos. E, assim, parte de África encontrava-se, e ainda se encontra,

dividida por vários pensamentos religiosos. Porém havia, e há, uma base comum, a da crença numa divindade, entre os povos africanos. Segundo Iliffe (1999), existiam "sociedades iniciáticas *Poro* e *Sande*", destinadas aos homens e as mulheres. Estas mantinham a coesão de comunidades sem Estado"⁵ (Iliffe, 1999:104).

Portanto, a religião perpassava o modo de pensar, de ser e de agir dos povos africanos, nos mais diversos territórios. Estes eram ligados a uma divindade ou ancestral protector, em sua cidade natal, em sua tribo e em sua casa. Estas instituições religiosas eram tão coesas, em torno de suas divindades, que dispensavam a figura de um Estado, com uma autoridade política. Conseguiram manter uma base comum religiosa entre os seus povos, apesar da existência de ideias e práticas sociais diferentes entre eles.

A organização dos ritos africanos a estes deuses foi mantida, o mais próximo possível, de suas origens, pelos escravos. Na Bahia, como Salvador era chamada, fizeram muitas reuniões dominicais, nas praças públicas, no bairro da Graça e do Barbalho. Nestes locais, e com a permissão de seus donos, eles permaneciam até à hora da "Ave-Maria", às 18h. Festejavam e homenageavam aos seus "Santos". Nessas reuniões, "alguns destes batuques contribuíram para manter vivo o culto dos *orixás*, dos *nagô-yorubá*, dos *voduns*, dos *fons*, do *Daomé* e dos *inquici*, dos *bantu* do Congo e de Angola" (Verger, 1999:225).

Castro (2001) refere que desses cultos surgiram "as religiões afro-brasileiras – Candomblé da Bahia; Xangô em Recife e Tambor no Maranhão – cada uma com um tipo de organização sócio-religiosa, tendo em comum as tradições africanas, com seu sistema de crenças, modos de adoração e língua.

Ramos (1935), na Bahia, identifica três religiões africanas introduzidas no Brasil. "As religiões sudanesas – fetichismo *gêge-nagô*; – culto *malê* – e as religiões *batus* – fetichismo *angola* e *conguez*".

⁵ Povos sem estado eram os povos da floresta localizados na região dos iorubas, Edo, Nupe e Jukun, tendo como capital Ifé, (Iliffe, 1999).

Alguns bantos residiam num quilombo, comunidade de africanos e afro-descendentes. Este encontrava-se num bairro afastado do centro da cidade do Salvador, o Cabula. Neste quilombo surgiu a palavra *candomblé*, que é de origem bantu (Verger, 1999 e 2002; Castro, 2001). Além disto, surgiu um templo religioso. "No ano de 1826, em Salvador, em um quilombo, surgiu uma casa chamada de 'casa do Candomblé'" (Verger, 1999: 227-228).

Residentes e frequentadores desse quilombo, escravos e escravas reuniam-se para louvarem as suas divindades e ancestrais africanos. Realizavam, periodicamente, ritos africanos. E foi nessas reuniões religiosas que surgiu o vocábulo *Candomblé*, como chamamento dos escravos para esses encontros religiosos, naquele quilombo.

O termo *Candomblé* tem origem no vocábulo *kandoombele* ou *kandoombe* do verbo *loomba* e quer dizer pedir, rezar, cultuar. Traduzido para o português, tem o sentido de casa ou local de culto. "*Candomblé*, do banto *kandómbilé*, de *kandombélé*, acção de rezar, pedir pela intercessão de (os deuses), derivado do verbo "kudomba, kulomba", rezar invocar... designa os grupos sócio-religiosos dirigidos por uma classe sacerdotal" (Castro, 2001: 82). Significa assim, culto, louvor, invocação.

"*Candomblé* é a manifestação de religiosidade afro-brasileira de origem banto... Expressão muito usada em refrão de cânticos de base banto... *kandombe lele*, vamos à louvação...Local de adoração e de práticas religiosas afro-brasileiras da Bahia; o culto ou o conjunto de crenças religiosas dedicadas a divindades africanas" (Castro, 2001: 53-196). É ainda conhecido também como um local de práticas religiosas dedicadas "a divindades africanas". É, hoje, uma religião afro-brasileira reconhecida pelo governo brasileiro.

Há várias versões sobre o significado da palavra *Candomblé* entre vários autores. Segundo Carneiro (1981), *candomblé* pode ser o próprio terreiro. Para Lody (1998), um lugar de festas religiosas africanas ou um espaço de culto e local de fé. Segundo Verger (1999), o *Candomblé* pode ser a reunião de cerimónias africanas de diversas origens e, de acordo com Pierson (1942), a organização de rituais e de crenças. "As cerimónias africanas que levam este

nome são de diversas origens, tendo sido trazidas pelos escravos de diferentes regiões da África" (Verger, 1999: 228).

Em diversas cidades e entre alguns povos africanos, Orixá é uma divindade de origem iorubá; Vodum pertence à "nação⁶" jeje, e a de Inquice a Angola. E estes foram os deuses africanos trazidos pelos escravos para o Brasil de modo geral, particularmente para a Bahia, invocados no Candomblé.

O Terreiro é um espaço onde se encontram esses grupos religiosos, com seus sistemas de crenças, e onde se realizam cerimônias. O Barracão é uma construção ampla, uma grande sala, um salão. Neste local são realizadas cerimônias e eventos públicos em louvor de "Santos" ou "Orixás", como pode-se observar na foto a seguir.

Foto 19 Barracão em festa



Fonte: Foto do arquivo da Fundação Pierre Verger

Na foto acima, observa-se uma “festa” no ⁷Barracão, situado dentro de um Terreiro de Candomblé, em Salvador. As *filhas-de-santo* estão no meio do Barracão servindo a comida ofertada ao “Santo” do dia, e que está sendo festejado por essa comunidade religiosa.

Jejes e nagôs, reunidos em Salvador, serviram-se de um vocabulário de origem ewe-fon para grupos de iniciação, e de vocábulos assimilados pelos iorubás, que fizeram e fazem parte de rituais nagô-Queto no culto a Orixá, fazendo com que o Candomblé jeje-nagô predominasse no século XIX nesta cidade. Organizaram um modelo de culto, apesar dos outros.

Os modelos nagôs e jejes das casas-de-santo tiveram uma influência marcante em relação aos de outras "nações", em cujas casas de Candomblé são cultuados Orixá (Nagô), Nkise (Angola), Voduns (jeje) e Encantado (Caboclo). Contudo, os jejes e nagôs também assimilaram outras contribuições de outros Candomblés, como por exemplo os termos para a constituição de sua “língua-de-santo” (Castro, 2001: 82), cujos aportes linguísticos foram tomados aos Candomblés do Congo e Angola

Portanto, nos rituais das “nações” nagô-Queto, segundo Castro (2001), há termos de base banto, de base ewe-fon e de base iorubá, como por exemplo, nos rituais de iniciação iorubá e no "ritual e na tecnologia subsidiária do cerimonial jeje” (Idem.p.16). Nesta perspectiva não se pode considerar os ritos de seus Candomblés rigorosamente puros, isto é, sem as contribuições de outras "nações" de Candomblé. É uma utopia considerar a pureza ritual iorubá nos seus ritos porque existem "dados linguísticos" (Castro, 2001) que atestam para as evidências de um vocabulário religioso de origem ewe-fon neste Candomblé.

Em Salvador, a organização dos Candomblés da “nação” nagô-Queto está baseada na autoridade da “Mãe-de-Santo” ou “Pai-de-Santo”, *lalorixá* ou

⁷ Barracão é o local onde as louvações aos "Santos" acontecem. É o lugar onde as "festas" se realizam com a presença do público.

Babalorixá, na crença em uma divindade, Orixá, e na existência de uma *língua-de-santo* da “nação” nagô-Queto.

A estrutura e funcionamento deste tipo de Candomblé observam, resumidamente, a seguinte ordem de entrada: o/a postulante recebe o nome de *abiã*, uma “pré-noviça” (Castro, 2001), uma *pessoa* que irá ser iniciada no culto. Para iniciar, a *abiã* toma banho de ervas específicas, chamadas *abô*, usa contas da cor do seu Orixá, previamente lavadas com folhas litúrgicas pertencentes a esta divindade, marcando o *ebó*, o sacudimento, afastamento de elementos desordeiros, um ritual que envolve espécies vegetais, animais e alimentos preparados e passados no corpo da *abiã*, com um ritual de cânticos específicos, com pedidos para afastar os males e alcançar a abertura de caminhos. Faz-se uma oferenda para Exú. O primeiro Orixá a comer colocado nos braços da(o) iniciada(o), o *contra-egum*, para afastar a presença de qualquer energia contrária. A segunda etapa é chamada de *Bori*, que significa dar comida à cabeça. Uma cerimónia realizada em lugar reservado, chamado *ronkó* ou *camarinha*, onde as(os) postulantes passam por uma série de ritos de iniciação (banhos rituais, rapar a cabeça, etc.). Elas ou eles reaprendem a viver num novo mundo, segundo as normas do Candomblé, obedecendo a um código que incorpora os valores do culto a Orixá. Depois deste ritual, o *abiã* ou a *abiã* tornam-se participantes de cerimónias ao Orixá, divindades cultuadas no Terreiro. Depois de meses ou de anos, se o (a) iniciante estiver preparado (a), passará à etapa seguinte, que consiste em rapar a cabeça, num lugar sagrado, fazer oferendas e um pacto com o seu Orixá. Nessa ocasião, são feitos os assentamentos (lugares ou vasilhames) da nova morada dos deuses, enquanto energia. Dentro desses vasilhames (*ibá*), está o *ota*, um objecto inanimado e não morto, que possui um baixo nível de consciência, mas possui energia (Buonfiglio, 2004). Por ocasião do processo de “*possessão e transe*”, recebem a divindade cultuada por eles no seu Candomblé e são chamados (as) filhos (as)-de-santo. Estes ou estas estarão submetidos (as) à vontade de seu Orixá e à liderança do "Pai-de-Santo" ou da "Mãe-de-Santo" de seu Terreiro.

No item seguinte, encontram-se as características das divindades e ancestrais mais conhecidos, dentro e fora do Candomblé nagô-Queto, em Salvador, pelo povo.

4.2.1 Orixá em Salvador

O objectivo deste item é o de apresentar Orixá e suas características, apresentadas nas diferentes divindades e ancestrais africanos, levadas pelos escravos para a Bahia.

Em África, são inúmeras as divindades cultuadas em várias cidades ou reinos. Além disto, nas casas, cada família cultua a sua. E uma série de divindades são homenageadas como protectoras de diversos lugares e ambientes.

Em Queto, um antigo reino iorubá, a divindade cultuada é *Òrìsà*, em iorubá, Orixá, em português. Palavra no singular. Entidade de origem divina proveniente do Órum, Orixá é o deus dos iorubás em África Ocidental. Essa etnia iorubá organizou esse tipo de culto entre os integrantes do reino de Òyó.

Na Bahia, Orixá foi cultuado pelos escravos e ex-escravos, principalmente entre esses iorubás, chamados pelos jejes de nagôs⁸, em Salvador.

"O orixá é uma força pura, àse⁹ imaterial que só se torna perceptível aos seres humanos incorporando-se em um deles, o Elégùn aquele ou aquela que se torna veículo que permite ao orixá voltar à terra para saudar e receber as provas de respeito de seus descendentes que o evocaram" (Verger, 2002: 19).

Orixá é força. É energia que se materializa tanto no corpo humano, permitindo que a divindade ou o ancestral se manifeste na terra, saudando e recebendo louvação de todos. Orixá está, também, na natureza, em todos os seus domínios e em todos os seus elementos.

⁸ "Designação dada às comunidades religiosas afro-brasileiras que cultuam os orixás e utilizam uma língua litúrgica de base nagô" (Castro, 2001: 295)

⁹ Asé, palavra iorubá que significa "todo objecto sagrado da divindade; o fundamento, o alicerce mágico do terre(i)ro, em geral situado em espaço aberto, do lado de fora do barracão". (Castro, 2001: 161).

Tudo tem energia. Em tudo existe uma força interior, uma espécie de vida, um espírito. Em todos os corpos vivos ou inertes existe energia. No corpo humano, esta energia é a própria divindade. É Orixá, ou outra divindade de outros Candomblés. Algumas dessas divindades e ancestrais africanos são conhecidas, no Candomblé de culto a Orixá, sob as seguintes denominações, segundo Ornato (1988):

Exu, Ogum, Oxossi, Ossain, Omolu, Oxumarê, Xangô, Logun Edé, Oyá, Ioba, Oxum, Iemanjá, Nãã, Oxalá, Ogyan, Orumila.

Segundo Lody (1998), sob as denominações de Exu, Ogun, Oxóssi, Oxum, Logun-Edé, Iansã, Euá, Obá, Xangô, Nanã, Oxumarê, Omolu, Iemanjá, Oxalá, Iroco, Ossãe, Baine ou Baianim, Ibeji.

Vários autores, tais como Prandi (2001), mencionam na sua classificação de Orixá: Exu, Ogum, Oxossi, Logun Edé, Ossaim, Iroco,¹⁰ Nana, Obaluaê, Oxumarê, Euá, Xangô, Obá, Oxum, Oiá, Iemanjá, Oxaguiã, Oxalá. Verger (2002) relaciona as seguintes divindades e ancestrais: Exu, Ogun, Oxóssi, Inlé ou Erinlè, Logunedé, Ossain, Orunmilá, Xangô, Oiá-Iansã, Oxum, Obá, Iemanjá, Oxumaré, Obaluaê ou Omolu, Nana Buruku, Oxalá, Oxalufã, Oxaguiã.

Como se pode notar, nem sempre os autores destacam, nas suas listas, as mesmas divindades e ancestrais africanos. Lody (1998) coloca na sua Euá, Iroco¹¹, Baine ou Baianim e Ibeji. Prandi (2001), Euá. E Verger (2002), além de Oxalá, cita Oxalufã e Oxaguiã, Inlé ou Erinlè.

A divindade Orunmilá¹² está incluída na mesma classificação anterior de alguns autores. Iroco consta da lista de Ornato (1988). *Tempo* é uma divindade que só aparece entre as divindades relacionadas pela Federação Nacional do Culto

¹⁰ Segundo (Lody, 1998: 112), nos Candomblés Angola-Congo encontra-se o Inquice Tempo-Quitente, responsável pelas mudanças climáticas e fenómenos meteorológicos. O seu culto é realizado junto ao pé de gameleira, genipapeiro, cajazeira, onde são colocados oferenda e sacrifício, assim como objectos de metais e utensílios em cerâmica.

¹¹ Inquice cultuado entre os iorubás, divindade dos Candomblés Angola-Congo (Lody, 1998).

¹² Divindade da adivinhação (Verger, 2002).

Afro-Brasileiro. Trata-se de um Inquice, representado por uma árvore sagrada, a cajazeira, gameleira ou genipapeiro, no Brasil.

O Inquice Iroco ou Loco (Lody, 1998: 112) é o mesmo que *Tempo*. Esta é cultuada nos terreiros e pertence ao Reino Vegetal. Baine ou Baianim é um ancestral citado por Lody (1998) e pode ser representado por uma coroa.

Nos postais de Aurilda Sanches, encontram-se representadas as seguintes divindades e ancestrais: Exú, Ogum, Oxossi, Ossain, Oxum, Logunedé, Oxumarê, Omolu, Obá, Nanã, Yemanjá, Oxalá -Oxaguiã, Oxalá – Oxalufan, Yansã, Xangô. São quinze. Além destas, foram incluídas mais três, conforme pesquisa na Internet. São Ewá, Ibeji e Erinlè ou Inlé, num total de dezoito divindades.

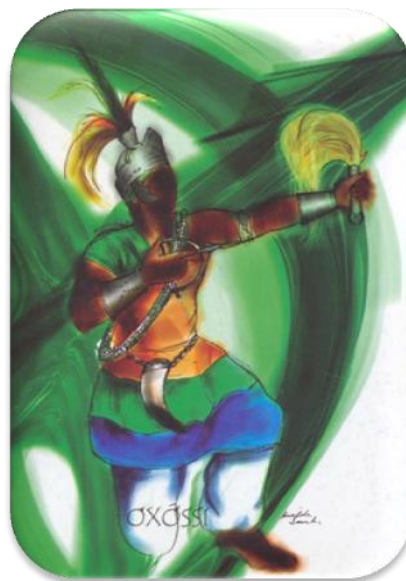
O primeiro da lista é Exú, e em seguida: Ogum, Iemanjá, Oxossi, Ossain, Oxum, Logunedé, Oxumaré, Omolu ou Obaluaê, Obá, Nanã, Iansã, Xangô, Oxalá- Oxalufan e Oxalá- Oxaguiã, Ewá, Erinlè ou Inlé e Ibeji (Postais de Aurilda Sanches, Salvador-BA).



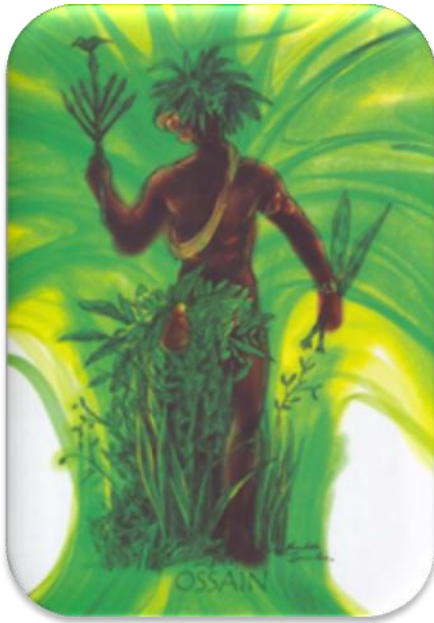
Divindade: 1- EXU – Mensageiro do Orixá



Divindade: 2- OGUM – Senhor do Ferro



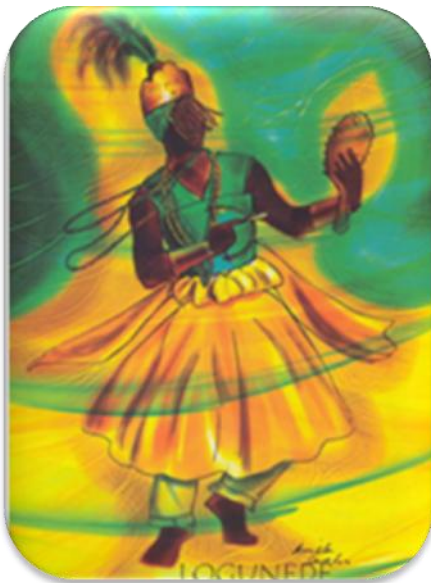
Divindade: 3- OXÓSSI – Senhor da Caça



Divindade: 4- OSSAIN – Divindade da Medicina



Divindade: 5- OXUM – Divindade dos rios e de todas as águas doces



Divindade: 6- LOGUNEDÉ – Divindade das matas
caça e rios



Divindade: 7- OXUMARÉ – Divindade da riqueza



Divindade: 8- OMOLÚ – Divindade da saúde, doença e cura



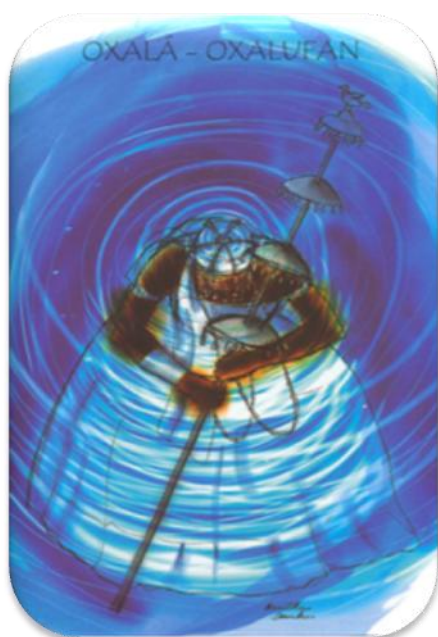
Divindade: 9- OBA – Divindade das quedas de água e redemoinhos



Divindade: 10- NANÃ – Divindade das águas paradas, dos lagos e águas lamacentas



Divindade: 11- YEMANJÁ – Divindade dos mares



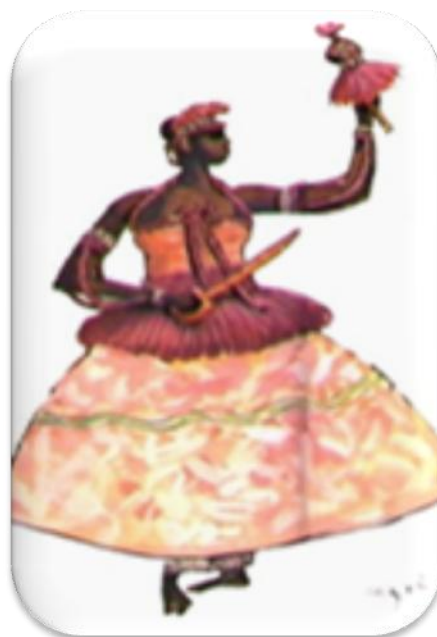
Divindade: 12- OXALÁ – Divindade da suprema criação. Pai de todas as divindades.



Divindade: 13- YANSÃ – Divindade dos ventos e tempestades; do fogo e do trovão



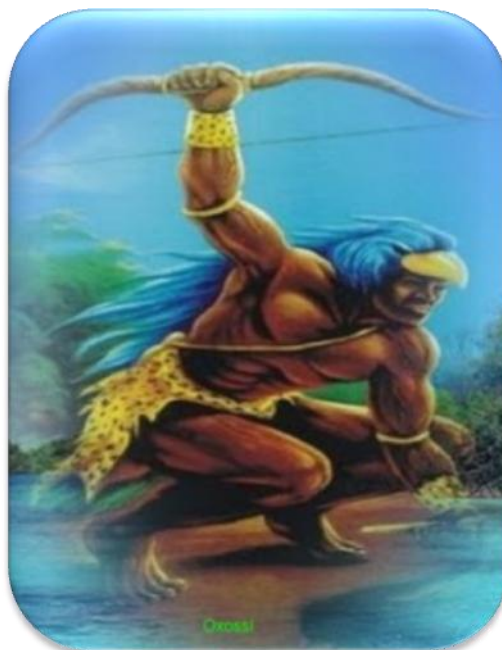
Divindade: 14- XANGÔ – Divindade dos raios, trovão e do fogo



Divindade: 15- EWÁ – Divindade feminina das águas. Vive na água e no mato. É divindade caçadora também. Fonte: <http://varzeacap.byethost7.com/ewa.htm>



Divindade: 16- IBEJI – Divindade protectora do parto duplo. Fonte:
<http://blogdogutemberg.blogspot.com/2010/02/ibeji-o-orixa-crianca.html>



Divindade: 17- INLÉ – Divindade da caça em Ijexá. Um caçador. Fonte:
<http://ebomealessandraosun.blogspot.com/2008/07/lenda-de-erinl.html>

Além dos Postais de Aurilda Sanches, fazem parte desta exposição as ilustrações de Ewá, Ibeji e Inlé, divindades também cultuadas no rito nagô-Queto, seleccionadas na Internet, como já foi mencionado.

Estas são algumas das ilustrações da presença de Orixá na ordem natural das coisas, isto é, na "physis", que no pensamento pré-socrático encerra a realidade e a totalidade do ente. A participação dos deuses do Candomblé na realidade do mundo das coisas e do ente é a mesma que a dos deuses gregos. Nesta perspectiva, o pensamento mítico na Grécia Antiga) compreendia os deuses num mundo natural. Neste sentido, os deuses eram reconhecidos na ordem do mundo. Numa ordem natural das coisas. Orixá, por sua vez, faz parte de uma realidade que engloba a totalidade do próprio ente, seja animado ou inanimado. Encontra-se nas seguintes ocorrências: nascimento e morte, saúde e doença, assim como nos fenómenos da natureza: as chuvas e o orvalho, nas árvores, nas matas, nas florestas, nas folhas, nos rios, cachoeiras, fontes e mangues. Nos elementos: fogo, ar, terra, água; nos três estados físicos dos corpos: sólido, líquido e gasoso e nos três reinos: mineral, vegetal e animal, além dos princípios masculino e feminino. É a presença de força, energia e vibração sobrenatural que se encontram nos entes.

Portanto, o pensamento religioso do Candomblé assemelha-se ao pensamento mítico dos gregos antigos. Orixá, fundamenta a ordem natural das coisas. Uma ordem do mundo, que encerra em si tudo o que existe, homem e natureza, numa totalidade, que encerra uma dada realidade.

A seguir, as características de cada deus africano, no mundo natural, segundo uma ordem das coisas. E esta classificação contém: designação do Orixá, domínio, cores, divindade, dia, ferramentas, qualidade, género, contas, comida e quizila (tabu, coisa proibida).

"O QUE É QUE A BAIANA TEM?"
UM ESTUDO SOBRE CULTURA E IDENTIDADE

ORIXÁ	DOMÍNIO	CORES	DIVINDADE	DIA	FERRAMENTAS	QUALIDADE	GENÉRO	CONTAS	COMIDA	QUIZILAS ¹³
Exu	Caminhos e Encruzilhadas	Vermelho, preto, branco; verde e amarelo	Mensageiro de todos os Orixá. O mais humano de todos os seres humanos	Segunda-feira	Ogó e Ôbe fará	Comunicação	Masculino	Vermelho preto, amarelo verde ou todo branco,	Epo, farofa com azeite-de-dendê, <i>âkârâ, âkàsà, obi</i> , feijão, inhame, água, aguardente	<i>Àdin</i>
Ogum	Ferro, tecnologia, guerra, caminhos, estradas de ferro e viagens	Azul-escuro. Algumas vezes verde,	Do ferro	Segunda e Terça-feira	<i>Adá</i> ou <i>Ifá</i> , alfange obé	Guerreiro(a)	Masculino	Azul-escuro ou verde	Feijão, inhame, boi de inhame, milho, <i>âkàsà, êkuru, ôlèlè, amia</i> e vinho de palma	Manga espada, Assobio e de siri
Oxóssi	Matas, caça	Azul, azul -claro ou azul-turquesa	Da caça. Senhor dos animais e das plantas	Quinta-feira	Ofá, alforje Irùexin ou Irùkéré ou Iruquerê	Guerreiro	Masculino	Azul claro e verde-claro	Axoxô, <i>âbârâ</i> , feijão preto ou fradinho com miúdos de carne, <i>eran patere</i>	Mel, Tangerina
Ossain	Floresta, folhas e ervas	Verde-escuro E branco	Da medicina	Terça-feira	Cinturão de palha, com cabaças. Ferramenta em forma de pilão. Ferro de sete pontas em forma de leque, com um pássaro no centro	Tem o poder da cura das plantas	Masculino	Verde-escuro alternado com branco ou verde-escuro riscado com branco. Colares de búzios	Milho com azeite-de-dendê, camarão e cebola; arroz e feijão	Peixe de pele e raízes
Oxum	Rios, cachoeiras, fontes e maternidade	Amarelo ouro, azul-claro e marfim	Dos rios e da água doce e, também, da maternidade	Sábado	Abèbè, leque; Adá, alfange; Iba, correntes de peças douradas e espada	Guerreira e solidária	Feminino	De vidro, tipo murano, amarelo-gema, com corais e âmbar	Abará, Ipeté, Omolókun, <i>âkàsà</i>	Ìgbín, pato, tangerina e pombo
Logun Edé	Matas, rios, cachoeiras e caça	Azul-turquesa com Amarelo ou verde	Das matas, caça e rios	Terça e Quinta-feira	Ofá (arco e flecha), abebê (espelho) e espada e erukerê	Jovem caçador e deus do amor.	Masculino/Feminino. Vive seis	Azul-turquesa e cor de ouro	Carne ou peixe, omolokum, feijão	Água doce

¹³ "Tabu, interdição"(Castro, 2001:329).

"O QUE É QUE A BAIANA TEM?"
UM ESTUDO SOBRE CULTURA E IDENTIDADE

Oxumaré Obaluaê ou Omolu Obá ¹⁴ Naná Iemanjá Oxalá ou Obátálá		amarelado			Cupido	meses na terra e seis nas águas do rio. É andrógino		fradinho torrado, camarão e azeite-de-dendê		
	Mensageiro da chuva. Senhor do Arco-íris.	Tons de azul, verde-claro e branco, com <i>Ojá</i> amarrado no peito. As cores do Arco-íris	Da riqueza	Terça-feira	Kaune, <i>Ejá</i> ou Dan, <i>Ìbàjà</i> , <i>Lágídígà</i> , <i>Ebiri</i> e <i>apato</i>	Dirige as forças que produzem movimento	Masculino/Feminino.	Azul (iorubá); amarelo e verde; amarelo riscado de preto ou preto com amarelo	Feijão, milho, e camarões cozidos no azeite-de-dendê; <i>Omolókun</i> , <i>Lelê</i>	Carneiro, maça e siri
	Senhor do interior da terra e das doenças contagiosas	Branco, preto e Vermelho; marrom riscado de preto e branco	Da saúde, doença e cura	Segunda-feira	Xaxará, insígnia feita com nervuras do dendezeiro, com búzios. <i>Okó Sáworo</i> e <i>Lágídígà</i> , colar de chifre de búfalo	Senhor das doenças terríveis	Masculino	Pequenos discos pretos (<i>Lagiba</i>) ou colar de contas marrons com listras pretas	Pipocas, <i>aberem</i> , milho cozido, <i>àkàsà</i> , <i>latipa</i> , <i>adum</i> , <i>inhame</i>	Carneiro, peixe de água doce de pele lisa, caranguejo, frutos de trepadeiras
	Águas revoltas, queda-d'água e matas	Vermelho e branco. Branco com manchas vermelhas	Das quedas-d'água e dos redemoinhos	Quarta-feira	<i>Adá</i> , <i>Ofá</i> e <i>Asà</i>	Poder e protecção	Feminino	Amarelo e vermelho ou marron riscado de branco	<i>Abará</i> , <i>àkàsà</i> , feijão fradinho, com farofa de azeite e ovos, <i>Àmàlà</i>	Taioba (verdura)
	Pântanos, águas paradas e lamacentas	Lilás, branco rajado de azul ou branco	Das águas paradas, dos lagos e águas lamacentas	Segunda-feira e Sábado	<i>Ìbiri</i> , feixe de nervuras de dendezeiro envolto em búzios	Calma e benevolência; dignidade e gentileza	Feminino	Branco com listra azul	<i>Àdó</i> , <i>Efó</i> , feijão preto, arroz, <i>inhame</i> . Comidas sem sal	Carneiro, carambola e siri
	Mares (Brasil) Rio (África)	Branca e azul-claro ou verde-claro ou azul-escuro transparente	Dos mares	Sábado	<i>Abèbè</i> , (leque); <i>Adá</i> , pequena espada e alfange de metal branco	Instinto maternal	Feminino	Transparente, branca, verde ou azul-claro	<i>àkàsà</i> , milho branco, peixe, arroz,	Mariscos, peixe de pele, melancia
	Criação do Universo.	Branca.	Da suprema criação. Pai de todo Orixá.	Sexta-feira	<i>Òpá osorò</i> , ou <i>paxoró</i> ; <i>abèbè</i>	Pureza	Masculino	Branco	<i>àkàsà</i> , <i>canjica</i> , <i>èkuru</i> , arroz. Tudo sem sal	azeite-de-dendê, sal, café, roupa escura,

¹⁴ Obá é a *lansá* de uma orelha conforme a lenda deste mito

"O QUE É QUE A BAIANA TEM?"
UM ESTUDO SOBRE CULTURA E IDENTIDADE

Iansã										cachorro, montar a cavalo e sujeira
	Ventos e tempestades	Vermelho, branco, rosa, azul-claro, coral com branco	Dos ventos e tempestades; do fogo e do trovão	Quarta-feira	<i>Irúkéré</i> (espada de cauda de cavalo ou de búfalo) Chifres de búfalo, Adé, adaga e alfange	Guerreira e obstinada	Feminino	Marron com coral, grená, vermelho e coral	Acarajés, feijão fradinho, ekuru, àbàrà	Abóbora, carneiro e arraia
	Trovão, raios e fogo	Vermelho e branco	Dos raios, do trovão e do fogo	Quarta-feira	Oxé (machado como duas pontas nos dois lados); <i>Làbà</i> (sacola de couro); Odó (pilão) <i>Xeré</i>	Justiça e riqueza	Masculino	Vermelho com branco; marron e branco; corais vermelhos, vermelho com rosa e branco	Àmàlà, ajabo, àkàrà, obegiri, orógbó	Feijão branco, mariscos, peixe de pele e melancia
	Água e mãe. A parte branca do Arco-íris	Rosa e azul; branco e rosa ou amarelo e vermelho	Feminina das águas. Vive na água e no mato. É divindade caçadora, também.	Sábado	Espada, cobra, arpão, arco e flecha, cabaça, cetro de pelos de boi ou de búfalo e alfange	Poder da visão. Guerreira.	Feminino	Colares e pulseiras de búzios	Feijão fradinho cozido, camarão, milho pilado com coce, pudim de inhame	Galinha
	Tudo o que nasce, brota e cria.	Todas	Protectora do parto duplo	Domingo	Não têm	Dualidade Gémeos	Masculino/Masculino Feminino/Masculino Feminino/Feminino	Azul, amarelo e coral	Àmàlà de Ibeji, acarajé, acaçá, abará, mel, roletes de cana, doces, farofa de azeite-de-dendê	Não tem
Erinlè ou Inlé	Matas, caça e rio Erinlè (Ijexá)	Azul	Da caça em Ijexá. Um caçador	Quinta-feira	Ofá (arco de metal) e Irúkéré	Combatente de adversários	Masculino	Azul-água	Acarajé, inhame., milho, feijão	Cabeça de animais

Fonte 1 - levantamento entre os seguintes autores: Lody, 1998; Castro, 2001; Beniste, 2003 e Buonfiglio, 2004.

Ressalto que duas divindades relacionadas nestes quadros são também cultuadas pelos povos jejes: Nanã e Obaluaê. “O lugar de origem de Obaluaê é incerto” (Verger, 2002: 212). Para Frobenius, “Nanã Buruku é conhecida no Novo Mundo como a mãe de Obaluaê-Xapanã” (Verger, 2002: 240). Tanto Nanã quanto Obaluaê são divindades cultuadas na Bahia no Candomblé de rito nagô-Queto.

Outra divindade cultuada é Tempo. Trata-se de uma árvore: a gameleira, que representa o Orixá Iroco. Os símbolos desta divindade são a grelha e o fogareiro e demais utensílios de ferro. A grelha é chamada de orelha do Tempo. No Candomblé de Angola, a árvore cajazeira representa o Vodum Looko, e a (árvore) jaqueira o “encantado do juremeiro”, no ritual Caboclo.

Para os Candomblés, o ser humano possui características de personalidade, arquétipos, semelhantes às divindades, Orixá, Vodum ou Inquice.

No próximo item, será analisada a relação do Orixá com a comida no Candomblé de rito nagô-Queto.

4.2.2 Orixá e acarajé:

O objectivo deste item é o de mostrar a origem do acarajé e a sua história. O acarajé é uma das comidas ofertadas a Orixá. Era uma das oferendas aos deuses iorubás na Nigéria. Conta a lenda que “*Oyá (Oiá) é a divindade dos ventos, das tempestades e do rio Níger que, em iorubá chama-se Odò Oyá. Foi a primeira mulher de Xangô e tinha um temperamento ardente e impetuoso. Conta a lenda que Xangô enviou-a em missão na terra dos baribas, a fim de buscar um preparado que, uma vez ingerido, lhe permitiria lançar fogo e chamas pela boca e pelo nariz. Oiá, desobedecendo às instruções do esposo, experimentou esse preparado, tornando-se também capaz de cuspir fogo, para grande desgosto de Xangô, que desejava guardar só para si esse terrível poder*” (Verger, 2002:168).

Esta estória entre Oiá e Xangô envolve o segredo de um determinado "preparado". Oiá, desobedecendo a Xangô, ingeriu essa comida, obtendo o

poder de lançar "fogo e chamas pela boca e pelo nariz". O *acará* tornou-se o símbolo do poder de Oiá-lansã de "cuspir fogo".

Baseado nessa lenda, o acarajé foi representado na Bahia: frito no azeite-de-dendê, uma comida quente, como fogo. O acarajé representa uma bola de fogo. Mas a comida de lansã e de Xangô é chamada, neste Candomblé, de *acará*. É o *acará* que é ofertado a Orixá. Na região de Ijexá, entre os povos iorubás, era uma comida ofertada a Orixá. No Brasil, comida preparada e ofertada a lansã e a Xangô. O povo come acarajé, um *bolo de comer*, no dialecto iorubá. O acarajé tem a cor semelhante à do fogo e é quente como ele.

Uma outra lenda narra a existência de nove filhos de lansã, dos nove acarás ofertados a Oiá-lansã. São oito pequenos e um maior, ao centro do prato, para Xangô. Segundo Verger (2002), a lenda é a seguinte: *"Antes de se tornar mulher de Xangô, Oiá tinha vivido com Ogum... Ela fugiu com Xangô, e Ogum enfurecido, resolveu enfrentar o seu rival; mas este último foi à procura de Olodumaré, o deus supremo, para lhe confessar que havia ofendido Ogum. Olodumaré interveio junto ao amante traído e recomendou-lhe que perdoasse a afronta. E explicou-lhe: "Você, Ogum, é mais velho do que Xangô! Se, como mais velho, deseja preservar sua dignidade aos olhos de Xangô e aos dos outros Orixás, você não deve se aborrecer nem brigar; deve renunciar a Oiá sem recriminações. Mas Ogum não foi sensível a esse apelo, dirigido aos sentimentos de indulgência. Não se resignou tão calmamente assim, lançou-se à perseguição dos fugitivos e... trocou golpes de varas mágicas com a mulher infiel, que foi, então, dividida em nove partes"* (Verger, 2002: 168).

Assim, os nove acarás ofertados a Oiá-lansã estão na origem de seu nome, que tem referência com Avesan ou Abesan em África. *"Esses nomes teriam por origem a expressão Aborimesan ("com nove cabeças"), alusão aos supostos nove braços do delta do Níger"* (Verger, 2002). No entanto, este número pode ter relação também com outra lenda que fala sobre os filhos de lansã, que é a seguinte, segundo Verger (2002): *"Oiá lamentava-se de não ter filhos. Esta situação era em consequência da ignorância a respeito das suas proibições alimentares. Embora a carne de cabra lhe fosse recomendada, ela comia a de carneiro. Oiá consultou um babalaô, que lhe revelou o seu erro, aconselhando-a a fazer oferendas, entre as quais deveria haver um tecido vermelho. Este pano,*

mais tarde, haveria de servir para confeccionar as vestimentas dos Egúngún. Tendo cumprido essa obrigação, Oiá tornou-se mãe de nove crianças, o que se exprime em iorubá pela frase: 'Iyá omo mésàn', origem de seu nome Iansã", Verger (2002: 168-169).

Mais uma vez, está presente nesta lenda a simbologia do número nove, das "oferendas" de nove acarajés e de um "tecido vermelho", como a principal cor da veste de Iansã, da "obrigação" e da recompensa, uma vez que Iansã foi "mãe de nove crianças".

Assim, a filha de Iansã oferece oito acarás e um grande no prato. Estes *acarás* simbolizam a expressão "*Iyá omo mésàn*, "mãe de nove crianças" ou a mãe dos nove pedaços (Beniste, 2003). Veste-se de vermelho, quase sempre, e faz "obrigação". Iansã, como esta divindade é conhecida no Brasil, recebe oferenda de nove *acarás*, nome que se dá aos acarajés preparados para ela ou demais divindades, em rituais de Candomblé de rito nagô-Queto.

O acarajé teve origem entre povos iorubás. É o "alimento-símbolo" de Iansã, nos terreiros Ketu-Nagô. Também é um alimento da divindade Matamba ou Bamburucema, nos "terreiros Angola-Congo" (Lody, 2003: 58). Na Bahia, inicialmente, esta comida saiu dos Terreiros de Candomblé, preparada pela Mãe-de-Santo. Esta transmitiu às suas filhas e filhos o modo como preparar o acarajé e o abará, para serem ofertados às suas divindades e ancestrais africanos..

Os acarajés e abarás eram confeccionados no Terreiro pela líder de um grupo religioso. As "iniciadas" iam para as ruas com estas comidas em panelas de barro e gamelas, para cumprirem "obrigação". Ofereciam ao povo *acará jé*, bolo de comer. Em troca, recebiam um auxílio. Com o tempo, e sob a estratégia de "venda", essas mulheres passaram a circular pelas ruas da cidade de Salvador, uma "uma estratégia de acção religiosa" (Swidler,1986) para prosseguirem no culto ao seu Orixá, no seu Terreiro.

Essa "venda" possibilitou que a própria "iniciada" pudesse fazer parte de um determinado grupo religioso de Candomblé, subsistindo e ajudando o seu Terreiro. Assim motivada, ela continuou exercendo essa actividade religiosa, a

da "venda" de acarajé, além de outras comidas ofertadas aos seus Santos, nas ruas.

"Acarajé, axoxó, acaçá, abará, lelé e outros têm seus lugares seguros junto aos assentamentos das divindades, que recebem, em primeiro lugar, suas comidas rituais, importantes laços que unem o iniciado ao deus protector, tutelar da vida e do seu destino" (Lody,1998: 101).

Portanto, o acarajé e outras comidas fazem parte da oferenda aos "Santos" nos Candomblés da Bahia. O acarajé é um dos elementos que une o "iniciado" ao seu "Santo" protector, como por exemplo Iansã ou Xangô.

Foto 20 – Acarajé com Camarão



Fonte: Foto de Maria Cleyber

Na foto acima, um acarajé, colocado numa folha de papel, na cor verde, e servido com camarão e salada, alguns de seus complementos actuais. Antigamente, era apresentado com um camarão e oferecido com molho de pimenta, o molho nagô.

Nos ritos dos Candomblés da Bahia, não há oferenda sem comida. E não há comida sem oferenda. As iniciadas homenageavam suas divindades, fazendo "oferendas", no Terreiro, e em casa sob as ordens de sua "Mãe-de-Santo" ou

de seu "Pai-de-Santo". Em princípio, muitas mulheres foram iniciadas para lansã e para Xangô no rito nagô-Queto.

Divindade e ancestral ligadas à lenda do acarajé



Fonte: Postais de Aurilda Sanches

Nos postais acima, encontram-se as representações de lansã e de Xangô, para quem o *acarajé* foi ofertado, inicialmente, pelas mulheres religiosas de Candomblé.

lansã está com as suas *ferramentas*: uma espécie de espada de cobre, o *afindijá* ou *agadá*. Uma pequena espada de cobre, que significa que ela é uma guerreira: o *Ìrùexin*, rabo-de-cavalo, ou *iruquerê*, rabo-de-boi, e o chifre. Os chifres de boi são também ferramentas que acompanham lansã. Diz a lenda que quando ela sopra estes chifres, Oxossi vem ao seu encontro e os dois seguem juntos para a guerra. Assim, toda vez que ela tiver necessidade da presença de Oxossi, sopra o chifre, invocando a sua protecção. Significa, também, a sua importância como Orixá, que domina os espíritos dos mortos.

Xangô é apresentado com um machado de duas pontas, o oxé. Xangô representa a realeza e a justiça.

Portanto, estas duas entidades foram as homenageadas, inicialmente, pelas mulheres nagôs, pelas ruas de Salvador, ainda na fase da escravidão.

As "iniciadas" ou "iaôs" "vendiam" acarajé para serem formadas na doutrina do seu Candomblé. Elas cumpriam uma "obrigação". Segundo Lima (2003), *"a palavra 'obrigação', usada pelo povo de santo, define compromisso, compulsório quase, da submissão à ordem dos santos"* (Lima, 2003: 70). Elas atendiam a um "compromisso" religioso. Cumpriam a vontade de seu "Santo", ao mesmo tempo que adquiriam os bens necessários para o seu rito de passagem para a sua consagração à Orixá. E muitas mulheres de Iansã e de Xangô foram iniciadas "vendendo" acarajé e abará.

Essas mulheres aprendiam a viver no mundo religioso de seu Candomblé. Aprendiam a viver em comunidade e a homenagear as suas divindades. E entre essas actividades estava a de preparar acarajé e abará. Comidas da dieta de Orixá confeccionadas, inicialmente, no Terreiro, pela "Mãe-de-Santo, e que foram levadas para as ruas.

Verger (2002: 32) afirma:

"Quando as pessoas compravam e comiam acarajé, participavam, sem saber, de uma comida em comum com Iansã; e se era caruru, também chamado amalá nos terreiros de candomblé, era com Xangô que comungavam. Assim, por consideração aos gostos dos orixás, nasceram e perpetuaram-se os vários quitutes da Bahia".

Portanto, o povo comunga com Orixá das suas *comidas votivas*. Participava com Iansã, comendo "acarajé" e com Xangô, comendo "caruru". Orixá partilha com o povo de seus pratos predilectos e, assim, devido "aos gostos dos orixás" por comidas, "nasceram" "os vários quitutes da Bahia": são comidas sagradas, alimento dos deuses, que é colocado em tabuleiros, em pequenos altares de oferta de comidas escolhidas pelo Orixá da baiana. O "espírito dos alimentos", para o povo de santo, está presente em determinados pratos confeccionados

para os deuses africanos. Estes representam o gosto e a preferência de cada divindade ou ancestral.

Verger (1999: 163) afirma que:

“Alguns destes pratos fazem parte do ritual das religiões africanas onde os deuses não se contentam com orações, louvores e defumação... Cada Deus tem gostos particulares e gosta que as comidas sejam preparadas de acordo com certas receitas. É pois cumprindo seus deveres religiosos que todos estes segredos da cozinha africana foram assim transmitidos de mães a filhas.”

Portanto, os deuses africanos, além de receberem “orações, louvores e defumação”, recebem comidas “preparadas de acordo com certas receitas”. “Acarajé, axoxó, acaçá, abará, lelé e outros têm seus lugares seguros junto aos assentamentos das divindades” (Lody, 1998: 101) e nos tabuleiros das baianas que vendem acarajé. Assim como pipocas, mingau, cuscuz, mungunzá e acaçá são oferendas de outro tipo de tabuleiro de baiana.

Segundo Verger (1999), a oferenda de comidas aos deuses serve:

“Para mantê-los em feliz disposição para com os seres humanos; é preciso que recebam oferendas de algumas comidas, das quais uma parte é depositada em frente ao seu altar e a outra ingerida comunitariamente por seus fiéis” (Verger, 1999: 163).

Para este autor, a oferenda tem a função de "manter" os deuses felizes e bem-dispostos com os "seres humanos" porque é preciso agradá-los. Não só agradá-los mas também agradecê-los no momento em que esses crentes obtêm uma resposta mais positiva de seus pedidos.

Essas "iguarias de diversas qualidades" entre elas “o acarajé”, “acaçá” “roletes de cana” (Vilhena, 1969: 130). passaram a ser vendidas nas ruas de Salvador, não só por "mulheres do acarajé" (Bacelar, 2001) mas também por escravos de outras "nações". Provavelmente, as mulheres nagôs influenciaram outras

mulheres, de outras "nações", algumas provenientes da "nação congo-angola", com relação a essa prática, a de levarem essas comidas para serem ofertadas ao povo, nas ruas de Salvador, como se pode notar pelo relato de uma baiana, a seguir.

"S", uma baiana tradicional, fala o seguinte:

"Minha família pertencia ao Candomblé. Era da "nação" Angola" ("S", baiana tradicional. Praça da Sé. Salvador-BA).

Essa família da "nação" angola foi influenciada pela mulheres nagôs para venderem acarajé?

Membros da família de "S" pertenciam ao Candomblé Congo-angola. "Venderam" acarajé durante muitos anos. E essa tradição foi transmitida de geração em geração, até chegar a vez de "S".

O acarajé pode ser uma comida da dieta do Orixá ou de outras divindades, tais como: Inquice Bamburucema, Vungi e Mukumbe. A família de "S" poderia ter pertencido ao culto a Vungi, por exemplo, que é uma divindade situada no mesmo nível dos Ibejis, e ela ao culto a Orixá. Vungi "gosta" de acaçá, bolo de arroz, abará, acarajé, boboru, vatapá, entre outras comidas rituais.

Embora a maioria das mulheres encontradas no campo cultuem Orixá, no passado, houve a participação de outras mulheres de Candomblé na prática de "venda" de acarajé. Aqui fica este registro. "Iniciadas" para Iansã e Xangô anunciavam acarajé e abará. Circulavam à noite pelas ruas da cidade, com panelas e gamelas, contendo acarajé e abará.

Lody (1998: 100) afirma que:

"O ato de vender comida na banca ou caixa é de forte vínculo religioso, ligado às Casas de Candomblés. As comidas dos santos, os amuletos que compõem a venda, projetam o rigor da culinária dos templos, incluindo seus simbolismos e sentidos sagrados".

Oferecer ou "vender" comida não significam a mesma coisa. Oferecer acarajé e abará é um "ato religioso", que não implica na obtenção de lucro. Está ligado "às Casas de Candomblés". A "venda" de acarajé e de outras comidas em tabuleiro foi empreendida por escravas e ex-escravas e suas descendentes. O acto de "vender" acarajé foi uma estratégia que as primeiras mulheres de Candomblé desenvolveram para que pudessem exercer a sua prática religiosa, a de agradarem e homenagearem a Orixá, servindo a sua divindade ou ancestral africano. Para essas mulheres tornava-se uma "obrigação", uma prática formal constituída por um conjunto de acções religiosas, por "estratégias de acção" (Swidler, 1986) voltadas para o culto a Orixá. Assim, elas precisavam estar devidamente paramentadas, isto é, vestidas com roupas próprias, acompanhadas de gamelas ou de tabuleiros, onde eram expostas determinadas comidas. E com o pôr-do-sol iam para as ruas anunciarem ao povo essas comidas, anteriormente ofertadas a seu Orixá.

Portanto, "vender" acarajé é uma prática cultural de origem religiosa constituída por elementos portadores de significados. Nesta prática, existem os "veículos simbólicos de significados" (Swidler, 1986), aqueles que expressam, também, a cultura das baianas. No próximo capítulo, descreveremos a prática das baianas que vendem acarajé.

***PARTE III: REFLEXÕES SOBRE A PRÁTICA DAS
BAIANAS QUE VENDEM ACARAJÉ***

Foto 21 de baianas saindo da Igreja



Fonte: <http://www.flickr.com/photos/marinapalmeira/319714515/>

CAPITULO 5. As baianas que vendem acarajé

5.1 Entrada no campo

Todos os dias de manhã, por volta das 7h, eu entrava no autocarro e ia ter com a senhora "N.S", a informante privilegiada, no seu local de trabalho. Lá recebia todas as informações no campo. Na parte da tarde, consultava a bibliografia específica em várias bibliotecas da cidade de Salvador, como por exemplo a do Arquivo Público do Estado da Bahia, recolhendo dados para compor a história das baianas junto aos outros dados das entrevistas. Ia a campo por volta das 15:30m.

Foram realizadas visitas às seguintes entidades: Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia; Associação Nacional do Culto Afro-Brasileiro; a Fundação Pierre Verger; Centro de Estudos Afro-Orientais – CEAO, da Universidade Federal da Bahia; Fundação Jorge Amado; Museu da Cidade; Museu Temporal; Museu Costa Pinto; IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; Fundação Palmares; Universidade do Estado da Bahia – UNEB; Bibliotecas Municipal e Estadual e a do Arquivo Público do Estado da Bahia – APEB. E de visitas a alguns Terreiros, tais como: Ôpo Afonjá; Ôpo Aganju; Casa Branca e Oxumarê. A maioria destes está situada na cidade de Salvador, com excepção do Ôpo Aganjú, que fica no Município de Lauro de Freitas, muito próximo à cidade do Salvador.

Nunca havia entrado num Terreiro, num local de Candomblé. Por conta deste estudo, fui visitar alguns, em dias comuns, sem "festas", e em dias especiais, com "festa". Porém, não pude contactar nenhuma "Mãe-de-Santo", apesar de ter tentado uma aproximação com uma líder religiosa no seu Terreiro, no dia de uma "festa", o que foi impossível pela azáfama da organização do próprio culto.

Ir a um Terreiro foi uma experiência inusitada. Todo o mundo material está envolvido por outro espiritual. Neste, as entidades governam as acções dos seres humanos na terra. E tudo o que existe em torno do ser humano e de seu mundo tem ligação com as divindades e ancestrais africanos dos Candomblés.

O Terreiro é um lugar onde existem muitas árvores, com uma edificação principal, o Barracão, e diversas outras casas. O Barracão encontra-se numa área onde pode ser visível. À sua volta, as casas dos "Santos", em pontos estratégicos, além daquelas destinadas aos seus moradores. O Barracão é o lugar onde as "festas" e eventos acontecem. Lugar frequentado pelo público, crente e não crente.

No Terreiro da Casa Branca, há uma grande entrada e diante desta, uma colina. Em baixo, há uma pequena construção, lá dentro um poço, em homenagem a Oxum. A morada de Oxum. Em cima, o Barracão à vista de todos e uma imensa escada para se chegar lá. Pelo caminho, ao lado, árvores sagradas "vestidas" de panos brancos, acompanhadas de algumas de suas "ferramentas". E no final desta, o Barracão composto de um salão enfeitado com bandeirinhas, papéis coloridos presos por um cordão elevado ao tecto. Neste local havia enormes bancos, uns atrás de outros, assentos para o público. Em frente a estes, um grande espaço vazio. O local para realizar a "festa", com cantigas e danças executadas pelas *filhas* e *filhos-de-santo*. E num espaço visível, a cadeira da líder da casa, a "Mãe-de-Santo". Esta sacerdotisa preside a cerimónia religiosa, tendo em frente tambores e atabaques.

Fui a uma festa no Terreiro da Casa Branca. Cheguei a este local às 22 h. O Barracão estava repleto de crentes e não crentes, os convidados. Todas as pessoas estavam sentadas nos bancos. Outras em pé. Fiquei em pé. Em seguida, os tambores rufaram. Os cânticos iniciaram e as *filhas-de-santo* entraram no salão. Dançava e catavam circulando em torno da coroa de Xangô, uma grande coroa colocada num mastro no centro do salão. As cantigas começaram, homenageando a cada divindade, segundo o seu toque nos tambores. Depois de muita dança e de muita música, algumas *filhas-de-santo* começam a entrar em *transe*, isto é, receber o seu "Santo". Incorporam a sua divindade. A *equede*, uma pessoa preparada para ajudar as mulheres em estado de transe, está no salão, protegendo a cada uma, para evitar alguma ocorrência. Por isto, cada uma é amparada, quando preciso, pela *equede* e levada por ela para um outro cômodo, lugar onde cada uma será preparada

para vestir a roupa de seu Orixá. Em seguida, essas mulheres retornam ao salão possuídas pelo seu "Santo" e continuam a dançar e a cantar. Depois de algum tempo, fez-se um intervalo. É hora da distribuição da comida. O "Santo" homenageado já recebeu a sua oferenda. Agora é a vez do povo da casa e do público comerem. Essa comida é servida por alguns membros da comunidade do *povo de santo* (Lima, 2003). Depois de todos serem servidos, a "festa" recomeça. As filhas e filhos-de-santo cantam e dançam no centro do Barracão até a última cantiga determinada. É madrugada e todos saem do Terreiro, silenciosamente.

Em outra ocasião, fui a outro Terreiro de Candomblé, numa "festa". O evento teve a participação das *filhas e filhos-de-santo* da Casa e a distribuição de comidas ao público presente. Desta vez, o líder era um "Pai-de-Santo", um sacerdote do Candomblé de rito nagô-Queto.

Num dia normal da semana, visitei com a minha informante o Terreiro Oxumarê. Nessa ocasião, tive a oportunidade de conhecer de perto um sacerdote do Candomblé, também de rito nagô-Queto. Tive a oportunidade de conhecer um "Iaô", um "iniciado", um postulante a esse Candomblé. Um noviço.

"Iaô é o primeiro grau do longo caminho da iniciação. A palavra *iaô* provém do iorubá (*iyauô*), que significa esposa mais nova" (Lima, 2003: 73). Portanto, o "iniciado".

Vi a maneira como esse "iniciado" se portava diante do "Pai-de-Santo", da informante e de mim mesma. De cabeça baixa, não olhava diretamente para nós. Mantinha uma posição de humildade diante de todos. Nessa ocasião, foi requisitado, pelo "Pai-de-Santo", para que nos servisse um sumo de frutas. Tarefa realizada por ele com o olhar fixado na bandeja onde trazia os copos com sumos. Em nenhum momento, vi a cor de seus olhos ao entrar e sair dessa sala, onde estávamos. E todas vezes que isto acontecia, ele fazia reverências à minha informante e ao "Pai-de-Santo", dobrava os seus joelhos, como se fosse rezar. Fiquei surpresa. Nunca tinha visto tal comportamento. Tanta humildade e obediência! Porém, entendi que se tratava de formatar um

novo homem, com um novo comportamento espiritual, segundo as regras desse Candomblé. O "iniciado" teria um novo comportamento e uma outra visão de mundo. Estaria se preparando para uma nova vida, diferente da do mundo em que se encontrava, anteriormente.

No campo, pude sair, muitas vezes, para visitar algumas das instituições, anteriormente. Mesmo assim, quando iniciei os contados com as baianas, fui surpreendida pela realidade de uma outra cultura. Não consegui entender a linguagem da baiana. Não entendia nada, mesmo. Sua língua era e é diferente da minha. Pensava que, por ter nascido na Bahia, podia entender a linguagem da baiana pelo facto dela estar no mesmo local que eu, em Salvador. Afinal, cresci vendo as baianas com o seu tabuleiro ofertando acarajé e abará, no seu ponto. Mas, naquele momento, vi que não conhecia as baianas. Foi impossível entender o que a primeira entrevistada dizia, logo na primeira pergunta, como se pode notar a seguir:

"As "Iaôs" vendiam acarajé e abará. Prestavam contas no Terreiro de Iansã e Xangô, Orixás quentes" ("T", baiana. Farol da Barra. Salvador, 02.03.2004).

Não consegui perceber nada: *iaô*, Iansã, Xangô, Orixá. Que linguagem diferente! Fiquei surpresa. E a baiana continuava falando:

- *"Acará é o bolinho, a massa. Dje vem do iorubá, significa comer. Acarajé significa bola de fogo aos Orixás. Comida para as festas nas senzalas. Iaô é o guardador de segredo, a iniciada".* Neste ponto, comecei a entender o que ela dizia sobre a "iniciada". Anteriormente, vira um "iaô".

Mas, de resto, não conseguia ligar nada com nada. Houve um bloqueio entre a minha comunicação e a da baiana. Fiquei em silêncio. Percebi que não entendia nada que dizia. Sua linguagem era diferente da minha. Nem se passava pela minha cabeça que não pudesse entender uma baiana. Pensava que por ter nascido na Bahia pudesse perceber a história desse tipo de baiana. Engano meu. Nessa primeira entrevista, percebi que a sua cultura era e é diferente da minha. Tem uma outra forma de comunicação, uma "língua de Santo". Fiquei surpresa com esta ocorrência. Mas os imponderáveis

acontecem. Naquele momento, não sabia como continuar a entrevista. A baiana percebeu e começou a falar sobre os nomes de dois especialistas na doutrina do Candomblé. Senhor "A" e a senhora "C". Concordei em procurá-los. Ela me forneceu o telefone dos dois. Tratava-se de "N.S" e de "A.B", ambos pertencentes ao Candomblé e residentes em Salvador. Além destes, forneceu-me o endereço de várias Instituições ligadas à cultura afro-baiana.

No dia seguinte, fui à procura dos dois senhores indicados e das Instituições referidas. Inicialmente, entrei em contacto com a senhora "C" e com o senhor "A". Nossas entrevistas foram planejadas em dias alternados entre os dois. Eles se tornaram os informantes deste estudo. Ela, a informante privilegiada. E nas nossas conversas surgiam perguntas esclarecedoras sobre os temas colocados nas entrevistas com as baianas, o que facilitou, e muito, o meu entendimento da história dessas mulheres que vendem acarajé durante anos na cidade do Salvador.

A senhora "C", cujo nome começa com "N", empenhou-se em sanar todas as minhas dúvidas. Colocou-se à minha disposição para o que fosse preciso. Da mesma forma o senhor "A". Ambos estavam determinados a me ajudar na composição dessa história.

"C", que passo a chamar de "N", tornou-se presente neste estudo do princípio ao fim. Acompanhou todos os meus passos no campo e fora dele muito mais que "A". "N" indicou-me uma imensa bibliografia a respeito dos escravos e de sua cultura na Bahia. E com o seu apoio incondicional pude adquirir novos conhecimentos a respeito da baiana. E, assim, retornei a campo. Agora reforçada pelos conhecimentos fornecidos por dois intelectuais da cultura afro-baiana, senhor "A" e a senhora "N" ou dona "C".

De volta ao campo, nas primeiras entrevistas, as baianas diziam que poderiam falar sobre a sua história e a do acarajé, mas não falariam sobre os "preceitos" de seu Candomblé, sobre os fundamentos de sua religião. Acordo fechado. Não estava ali para desvendar os segredos do Candomblé, mas para estudar a prática da baiana, relacionada à sua cultura e identidade. Estava ali para saber o que é ser baiana que vende acarajé. Assim reiniciei as entrevistas.

No campo, ao reiniciar as entrevistas, encontrei baianas de todo tipo. As trajadas de forma tradicional e as modernas. Algumas sem essas vestes próprias. Encontrei marido e mulher vendendo acarajé, e algumas baianas de "Eventos" ou de "Receptivo", aquelas destinadas a receber os turistas e que não carregam o tabuleiro porque não vendem acarajé. Além dessas, algumas baianas chamadas de "afro-receptivo", principalmente no Centro Histórico de Salvador, as que estão nas lojas de artigos da terra, os "souvenirs". Como previsto, somente foram entrevistadas as baianas com tabuleiro de acarajé e outras comidas.

Nos dias da semana, chegava ao campo às 15:30h e percorria o vários pontos de determinado bairro. Nos fins-de-semana, começava esse trabalho às 10:30h. Pela manhã, ia ao encontro da minha informante privilegiada, "N". Durante a tarde, ia ter com o senhor "A". Essas reuniões eram, previamente, marcadas.

O meu tempo foi todo planejado. Foi dividido em entrevistas, encontros, seminários e visitas às Instituições e Bibliotecas, tais como a do Arquivo Público do Estado da Bahia - APEB, a do Estudos Afro-Orientais - CEAO, a do Estado da Bahia, além de outras.

As visitas foram realizadas aos Terreiros e Associações de baianas. Participei, como ouvinte, de Seminários sobre a cultura afro-baiana. Para esses lugares não dispensei o meu Diário de Campo. Esses e outros acontecimentos eram registrados, a cada dia, neste caderno.

Todos os dias chegava ao ponto, cumprimentava a baiana e esclarecia o motivo da minha presença no seu local de trabalho. Em geral, a reação da baiana era positiva, de aprovação. Saía do campo, dia de semana, depois da meia-noite. Mas, no dia seguinte, estava bem disposta e entusiasmada para ir ter com a minha informante. E ela passava a esclarecer as minhas dúvidas sobre aquilo que as baianas falavam, dentro do contexto religioso do Candomblé de rito nagô-Queto.

Assim, a linguagem de algumas baianas foi sendo traduzida pela minha informante privilegiada, e passei a compreender as suas expressões e sentimentos, com esta valiosa colaboração. Assim, continuei em campo, entrevistando as baianas. Estas falavam com muita disposição sobre a história do acarajé, situando familiares e algumas instituições, tais como: Memorial das Baianas, a ABAM - Associação das Baianas e dos Baianos de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia, uma ONG, e a da Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro, entidade que orienta, também, as baianas, bem como grupos religiosos pertencentes aos Candomblés.

No campo, durante a entrevista, quase sempre, era interrompida. Chegava algum conhecido ou conhecida da baiana. Outras vezes, algumas pessoas paravam no local só para conversarem com a baiana. Interrompia a entrevista. Esperava que a conversa terminasse. E o tempo ia passando, e eu esperando. Não conseguia continuar a entrevista. Confesso que foi difícil esperar, com tanta coisa para fazer. Minha permanência em Salvador estava limitada a uns três meses. Fiquei mais que isto, para terminar o meu caminho neste campo, que se apresentou inusitado, como por exemplo, com estes acontecimentos.

Um outro obstáculo às entrevistas foi o facto de não encontrar a baiana no ponto, quando passava por determinado bairro da cidade. Via que algumas baianas conhecidas estavam ausentes de seu ponto. O que me fez refazer esse mesmo caminho para encontrá-las. Fiz e refiz a caminhada possível por essa área delimitada, uma vez que os pontos existiam, e as baianas também.

As baianas encontradas falaram com entusiasmo sobre a sua prática e sobre o acarajé. A maioria contou uma mesma história do acarajé, desde a escravidão, assim como deste tipo de venda em família, e ligado ao Candomblé.

Para saber a respeito do Candomblé dessas baianas, marquei um encontro com o senhor "A" na Federação Nacional do Culto Afro-brasileiro, entidade que trata dos interesses das baianas em Salvador, bem como um horário com a presidenta da ABAM - Associação das Baianas e dos Baianos de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia.

Apresentei-me à ABAM como estudante da Universidade de Coimbra para, com uma carta de apresentação de meu Orientador. E assim as visitas foram realizadas.

De volta ao campo, com os dados colectados das entrevistas, pude elaborar os critérios de selecção das baianas. A baiana tradicional estava ligada ao culto a Orixá, ao Candomblé, ao Terreiro, ao tabuleiro com as comidas tradicionais, aos ingredientes para a confecção do acarajé, à tradição de "venda" de acarajé, à roupa, à história cultural dos escravos africanos e à escravidão. Esta baiana estava empenhada em transmitir os seus conhecimentos às novas gerações.

Critérios de selecção da baiana moderna foram: crença no Orixá, pertença indirecta ao Candomblé, pela venda de acarajé; possuir a tradição afro-descendente; continuar a vender acarajé de acordo com a tradição; saber apresentar-se com a "roupa de baiana" e com as comidas expostas no tabuleiro ou em barraca; saber fazer o acarajé tradicional e pertencer a uma mesma história cultural dos seus antepassados.

As baianas da Prefeitura foram seleccionadas ante os seguintes critérios: possuem o tabuleiro com as mesmas comidas; usam a "vestimenta típica", mas não pertencem ao Candomblé; não pertencem à tradição de venda de acarajé em família; não possuem conhecimentos sobre os preceitos do Candomblé para o exercício da prática de venda de acarajé; não possuem um líder espiritual; não mantêm a crença no Orixá, nem em outra divindade do Candomblé; recebem esses ensinamentos de terceiros, ligados ou não ao Candomblé; não possuem a tradição afro-descendente e estão inseridas no contexto do comércio informal. São procedentes de vários estados brasileiros. Porém, devem estar registadas na SESP- Secretaria de Serviços Públicos de Salvador a fim de serem incluídas na sigla "baianas de acarajé", por o Decreto 12.175/98. Devem ter formação profissionalizante a fim de obterem o "Selo de Qualidade". Devem ainda estar inscritas na ABAM - Associação das Baianas e dos Baianos de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia.

Estes e os demais grupos de "bairanas" foram encontrados no campo, vendendo acarajé e outras comidas. A maioria estava com o traje de baiana.

No campo foram encontradas os seguintes tipos de bairanas: as bairanas tradicionais, vinte e uma (21), as bairanas modernas, trinta e três (33) e as bairanas do Estado, nove (09). Total de bairanas: 63.

Foram encontradas, também, no campo vendedoras e vendedores de acarajé. Vendedoras de acarajé, sem tabuleiro e sem vestimenta, três (3) e um (1) vendedor de acarajé. Duas destas vendedoras eram da Igreja Universal. Não quiseram dar entrevista. Observei que não estavam com a "roupa de baiana", assim como o casal que vendia acarajé ao lado de uma pequena geladeira portátil, contendo bebidas alcoólicas, na praia.

Esses vendedores não estavam com o traje de baiana, nem se enquadravam nas características de baiana. São vendedores de produtos confeccionados, exclusivamente, para serem consumidos no mercado de gênero alimentício. Provavelmente, estavam habilitados pela repartição competente para venderem acarajé também.

A respeito das "vendas" de acarajé, transcrevo os dados de uma entrevista com uma baiana, para mostrar que essa prática foi exercida tanto por mulheres nagôs como por outras de diversas "nações" religiosas dos Candomblés" (Lima, 2003), isto é, o padrão ritual de determinados terreiros de Candomblé fundados por angolas, congos, jejes e nagôs, cujos sacerdotes foram iniciados nos seus antigos cultos.

"J", uma baiana moderna, diz o seguinte:

"Minha avó era da nação – Queto" ("J", Praia da Pituba, Salvador).

Portanto, a avó da baiana, acima referida, pertencia ao "padrão ideológico e ritual" "nagô-Queto", de seu Terreiro de Candomblé. Isto significa que ela pertencia a um determinado sistema de ritos nos Candomblés. Pertencia ao Candomblé de culto a Orixá.

Sobre o início desse tipo de "venda", transcrevo os dados das entrevistas com algumas baianas.

"LD", uma baiana tradicional, diz o seguinte:

"Minha família era da "nação iorubá". Minha avó e minha mãe venderam acarajé, abará, doces e peixe frito neste mesmo local durante cinquenta anos. Estou há quarenta e seis anos neste ponto" ("LD", baiana tradicional). Largo de Santana, Rio Vermelho, Salvador).

"Nação iorubá" ou "padrão ideológico e ritual" nagô-Queto. Este fora transmitido, de geração em geração, de avó para filha e da filha para a neta, há quase cem anos. Isto porque a família desta baiana passou "cinquenta anos", no ponto, vendendo "acarajé, abará, doces e peixe frito". Ela continuou no mesmo local, vendendo as mesmas comidas, e permanece aí "há mais de quarenta e seis anos".

"SL", baiana moderna, diz:

"-Minha avó era africana, da nação-Angola. E minha mãe vendia acarajé e abará. Fui iniciada aos cinco anos de idade." ("SL", Terreiro de Jesus, Salvador).

A avó desta baiana "era africana" pertencia ao padrão ritual da "nação-Angola". A sua mãe, também, "vendia acarajé e abará", mas esta baiana "foi iniciada aos cinco anos de idade" no sistema do culto a Orixá.

Nota-se que as divindades africanas eram cultuadas entre os escravos e ex-escravos africanos. Porém, o rito nagô-Queto exerceu grande influência na vida da maioria das vendedoras de acarajé, alcançando as mulheres de outras "nações", nessa actividade religiosa.

Na entrevista com "M", uma baiana tradicional, ouvi e passo a registar o seguinte trecho:

"Minha bisavó era da nação jeje. E alguns membros de minha família pertenciam a este Candomblé. Minha mãe vendia acarajé, abará, bolinho de estudante." ("M", baiana tradicional. Largo de Amaralina, Salvador).

A "bisavó" desta baiana era da "nação jeje" e os membros de sua família pertenciam "a este Candomblé", de forte influência nagô-Queto. Porém, a mãe dela "vendia acarajé, abará, bolinho de estudante, entre outras comidas. Ela vende as mesmas comidas que a sua "mãe vendia" no tabuleiro.

Portanto, a "venda" de acarajé e abará, iniciada por mulheres nagôs, foi-se expandindo entre as demais "nações" religiosas de Candomblé (Lima, 2003), cujas mulheres passaram a vender as mesmas *comidas votivas*, ofertadas por elas: o acarajé e o abará.

As histórias dessas mulheres de várias "nações" de Candomblé, que exerceram a prática de "venda" de acarajé em vários locais da cidade de São Salvador.

5.2 Organização da "venda" de acarajé e suas "estratégias de acção"

A prática de "venda" de acarajé está organizada por alguns elementos culturais, fundamentados no Candomblé de rito nagô-Queto.

O objectivo deste capítulo é o de mostrar como está organizada a prática cultural das baianas, enumerando os seus elementos constituintes (Swidler, 1986).

Candomblé, uma religião afro-brasileira, é visto neste estudo, enquanto uma cultura mais ampla, da qual faz parte uma outra, a de "venda" de acarajé, uma prática exercida por algumas baianas ligadas a esse padrão cultural religioso, enquanto um "pedaço de cultura" (Swidler, 1986) do Candomblé de culto a Orixá.

No conceito de cultura desta autora está implícito também o de "estratégias de acção" (Swidler, 1986). Uma acção ordenada para efectuar a oferta de comidas sagradas nas ruas. A estratégia de colocar comidas sagradas em tabuleiro diante do povo pode ser visualizada numa prática denominada de

"venda" de acarajé, que na realidade não deixa de ser ritual religioso de oferenda de comidas sagradas, por algumas baianas, em público e ao povo, nas ruas. Um compromisso religioso assumido por algumas mulheres crentes em divindades e ancestrais africanos. Mulheres de Orixá que continuam a tradição de uma cultura, a da baiana.

Porém, nem sempre essa baiana está nas ruas "vendendo" acarajé por "obrigação". Ultrapassada essa fase, a da "obrigação", ela continua "vendendo acarajé", atendendo à vontade do seu Orixá. Além disto, ela continua a tradição dessa "venda", iniciada na sua família.

Nesta perspectiva, a "venda" de acarajé foi, e é, uma "estratégia de ação" ordenada por algumas baianas, que continuam a servir as suas divindades africanas, não só em Salvador mas também em alguns estados brasileiros. Além do que os valores do Candomblé continuam a orientar as ações dessas baianas no exercício da chamada "venda" de acarajé.

Assim, nessa cultura das baianas, na prática cultural de "venda" de acarajé são encontradas "ferramentas" e "estratégias de ação", além de valores.

A imagem da prática cultural das baianas pode ser vista na própria baiana, nos elementos de sua cultura, que podem estar representados no seu visual, pelos símbolos que ela porta. Também, no visual de seu tabuleiro, nas comidas que leva, e na sua apresentação, no seu comportamento, pelos seus valores. "A cultura consiste de veículos simbólicos de significados" (Swidler, 1986: 273).

A baiana com o seu tabuleiro é um veículo de significados. Sua prática cultural tem um sentido religioso, advém da religião do Candomblé. Vender acarajé é um "pedaço de cultura" (Swidler, 1986) do Candomblé.

Essa "venda" de acarajé é uma prática formal de sentido religioso, que contém símbolos, lendas, rituais de oferenda, insígnias, utensílios, comidas, vestes e complementos. Neste conjunto de ações encontram-se os elementos da prática das baianas tradicionais e modernas, visualizados na "estratégia de ação" (Swidler, 1986) de oferta de comidas sagradas ao público, nas ruas de

Salvador, sob a forma de "venda" de acarajé, de natureza religiosa, cujos valores são encontrados dentro do Candomblé.

Os elementos que compõem a prática cultural destas baianas são:

- 1) A crença nas divindades e ancestrais africanos;
- 2) A linguagem do Candomblé na prática das baianas;
- 3) A lenda do acarajé;
- 4) A oferenda do *acará*;
- 5) A origem do acarajé;
- 6) A receita do acarajé;
- 7) A "obrigação" de vender acarajé;
- 8) A roupa especial e complementos;
- 9) O tabuleiro, fogareiro e demais utensílios;
- 10) A tradição de "venda";
- 11) O ritual de oferenda no ponto;
- 12) As comidas no tabuleiro;
- 13) O ponto;
- 14) Atendimento da baiana;
- 15) A prestação de contas.

Os elementos acima citados organizam a "venda" de acarajé, enquanto uma prática cultural de sentido religioso.

A seguir, destaque para cada um destes elementos, na visão das baianas, fundamentados em autores específicos da cultura afro-baiana.

1) Crença no Orixá. A fé no Orixá dá significado à vida da baiana, dentro do Candomblé e da sua tradição familiar.

"D" fala sobre a sua divindade dizendo o seguinte:

"Meu Orixá é Iansã. Seu domínio são os ventos e as tempestades" ("D", Boca do Rio. Salvador).

Segundo Verger (2002), "Oya (Oiá) é a divindade dos ventos, das tempestades e do rio Níger que, em Iorubá, chama-se *Odò Oya*. Foi a primeira mulher de Xangô e tinha um temperamento ardente e impetuoso" (Verger, 2002: 168).

Esta divindade é representada, na comida, pelo *acará*, *acarajé* para o povo, assim como pelas suas vestes e ferramentas próprias. Oiá, em África, Iansã no Brasil, divindade dos Iorubás, cujos domínios são os ventos e as tempestades".

Iansã é considerada, pelo "povo de santo" (Lima, 2003) e pelas baianas, como a dona do *acarajé*. "Sua atividade é a de ser guerreira e obstinada a conseguir o que deseja" (Beniste, 2003: 128).

Segundo o Candomblé de culto a Orixá, a mulher de Iansã tem as características da divindade.

2) As baianas se expressam numa linguagem proveniente do Candomblé de rito nagô-Queto, uma língua-de-santo, cujos termos são utilizados por elas, na sua prática.

As baianas tradicionais e modernas partilham de uma mesma "língua-de-santo" na sua prática de "venda" de *acarajé*, nas ruas de Salvador. A sua comunicação é realizada numa "língua religiosa afro-brasileira" (Castro, 2001), mas baseada num determinado repertório linguístico de uma "nação-de-candomblé", a nagô-Queto, como se pode notar neste trecho da entrevista realizada com "T", uma baiana tradicional, que fala o seguinte:

"Já fui iniciada. Não rapei a cabeça. Não fiz o santo. Mas já fortaleci a cabeça. Já dei "bori". Que quer dizer: Bo, comida; ori, cabeça".

Esta baiana deu início ao seu processo de "indiciação", dando *bori*. Segundo Verger (2002), o primeiro passo do futuro "iniciado" é a colocação de um colar de contas de vidro nas cores simbólicas do seu Orixá. O segundo é o de "fazer um *bori*, oferendas à cabeça do *abian*" (Verger, 2002: 45), isto é, do futuro "iniciado".

A expressão "dei bori" significa purificar a cabeça e renovar as suas forças espirituais, "fazendo oferendas à cabeça", isto é, fortalecer a cabeça, dando comida ao "dono-da-cabeça" (Castro, 2001: 179), ao seu "Santo".

Bori é uma expressão que pertence a um repertório linguístico de base africana do Candomblé de rito nagô-Queto. É uma oferenda à cabeça (Castro, 2001).

A língua é um elemento constituinte da sua prática cultural religiosa, a da "venda" de acarajé.

Portanto, as baianas possuem uma língua, utilizada na sua prática de "venda" de acarajé, e esta provém dos Candomblés da Bahia.

A história do acaraje está fundamentada numa lenda. O mito do *acará* surge de uma história fabulosa, com a seguinte explicação:

3) A lenda do acarajé

Esta lenda é uma alegoria da origem do acarajé, além do poder de Xangô e de Iansã. É a partir desse mito que o acarajé torna-se símbolo de Iansã e de Xangô juntos, tendo um determinado formato para um e para outro, na representação do fogo.

4) A oferenda do *acará*. É uma *comida votiva* semelhante ao fogo. O fogo soprado por Iansã, "Orixá do fogo", e por Xangô, deus do trovão. É preparado para Iansã e para Xangô de modo especial, na cor de fogo, frito no azeite-de-dendê e regado com molho nagô, de pimenta malaguêta, para quem quiser. Para Iansã, ele é ligeiramente redondo, para Xangô, sob a forma alongada. Esta comida faz parte do ritual de oferenda, aos "Santos" ou divindades, nas Casas de Candomblé, da Bahia. Oferenda do *acará* aos "Santos" no Terreiro. Acarajé, para o público, nas ruas.

O acará é ofertado nos assentos dos "Santos" nos Candomblés, em casa, nos altares domésticos e nas ruas no tabuleiro da baiana. É uma oferenda de comida.

5) Sobre a origem do acarajé. As baianas tradicionais e modernas partilham de mesmos conhecimentos e de uma mesma experiência cultural. Por isto, possuem conhecimentos sobre a história do acarajé na Bahia, como se pode notar num trecho da entrevista com "T", uma baiana tradicional, que diz o seguinte:

" A origem do acarajé é a África". Nasceu na nação iorubá ("T", baiana tradicional. Largo do Farol da Barra. Salvador-BA).

Portanto, o acarajé é proveniente de África Ocidental, nasceu na "nação iorubá", e foi trazido para a Bahia pelos escravos iorubás.

"B", baiana moderna, em outro ponto, diz:

"O acarajé veio da África" ("B", baiana moderna. Ondina. Salvador - BA).

O acará é procedente da Nigéria, assim como acaçá (feito de milho branco, moído). "No Brasil *acará jé*" (Casculo, 1964: 16).

"J", baiana tradicional, fala sobre a existência do acarajé, dizendo:

- "O acarajé existe desde a escravidão" ("J", baiana tradicional. Praia da Pituba. Salvador-BA).

Esta baiana refere-se ao surgimento do acarajé no período da escravidão, no Brasil. Segundo Vilhena (1969), o acarajé e outros quitutes eram vendidos na cidade de Salvador pelos escravos "à pregão", de acordo com a seu livro, "A Bahia no século XVIII". Ele escreveu esta obra em 1802.

Assim, provavelmente, antes de 1802, o acarajé, abará e o acaçá e outras comidas africanas estariam sendo vendidas pelas ruas desta cidade.

Em outra entrevista "J", uma baiana tradicional fala sobre o surgimento do acarajé no Terreiro assim:

"O acarajé veio do Terreiro. Veio de uma comida de Orixá, comida de Iansã. Saiu das cozinhas dos Terreiros e foi para as ruas, sendo comida de povão (J, baiana tradicional. Pituba. Salvador-BA).

"O escuro dos candomblés baianos esconderia as comidas rituais dos orixás. Não podiam ser muitas, mas foram suficientes para a sementeira futura, vinda à luz do sol, quando o horizonte clareou e os engenhos de açúcar o alargaram na Abolição de maio de 1888" (Cascardo, 1968: 150).

Muitas dessas comidas ofertadas tornaram-se populares, como por exemplo, o acarajé e o abará.

O acarajé está sempre acompanhado do abará. Surgiu nas ruas dentro de uma panela de barro como fala "E", uma baiana moderna:

- "Antigamente, o acarajé era vendido em panelas de acarajé, gamelas e alguidares" ("E", baiana moderna. Largo de Santana. Salvador-BA).

Em seguida, essas panelas foram sendo substituídas por gamelas e tabuleiros, de acordo com as declarações na entrevista com "M", uma baiana tradicional. Ela diz o seguinte sobre a oferenda do *acará*:

- "O acarajé era vendido na gamela. O *acará* é oferecido à Iansã. O acarajé é o bolinho que a pessoa come. *Acará* é comida de Iansã" ("M", baiana de Candomblé. Amaralina. Salvador).

Portanto, o acarajé era vendido na gamela e o *acará* ofertado no ritual de Candomblé, enquanto comida ritual dos orixás (Cascardo, 1968). Uma oferenda a Iansã e a Xangô.

Sobre a oferenda do *acará*, "T", uma baiana tradicional diz o seguinte:

- "*Acará* é o bolinho, a massa. *Je* vem do iorubá, que significa comer. O acarajé significa bolo de comer". (Entrevista 1 com T, baiana de tradição religiosa. Farol da Barra, Salvador).

Portanto, o *acará*, em iorubá, é o "bolinho", "je" comer". Acarajé, "bolo de comer", levado do Terreiro para o povo nas ruas de Salvador. *Acará*, na *língua-*

de-santo, significa fogo, carvão, tocar fogo, incendiar. "Acará 'torcida que o santo come..., rito de confirmação dos devotos de Iansã" (Castro, 2001: 139). *Acará* é oferenda para o "Santo". É a "bola de fogo", que Iansã come. É a comida votiva, isto é, preparada para Orixá, ofertada à Iansã nos terreiros nagô-Queto e de Matamba ou Bamburucema nos terreiros Angola-Congo..Sobre a forma de ofertar o *acará*, "I", uma baiana tradicional fala:

- "O *acará* grande é para Iansã e o comprido para Xangô. A gamela de Iansã é redonda" ("I", baiana tradicional. Terreiro de Jesus. Salvador-BA).

Existem duas formas de fazer o acarajé para oferenda, uma para Iansã e a outra para Xangô.

O *acará* ofertado a Iansã tem um formato, para Xangô, outro. Sobre esses formatos, "V", baiana moderna, diz o seguinte, em outro ponto:

- "Há um formato de acarajé para o povo e há um de *acará* para Xangô, comprido, e para Iansã redondo" ("V", baiana moderna. Amaralina, Salvador).

"E", uma baiana moderna, fala sobre a pertença do acarajé, dizendo:

- "O Orixá do acarajé é Iansã" ("E", baiana moderna. Itapoã, Salvador-BA).

As divindades alimentam-se da energia contida na comida, segundo a crença do Candomblé. Cada Orixá tem seu prato predilecto e a sua energia.

Os escravos "supõem que o espírito dos alimentos seja aproveitado pelo Orixá" (Carneiro, 1981: 51).

. A este respeito, "N.S" diz o seguinte:

- "O Orixá que sempre ... que é ligado ao acarajé, propriamente, dito é Oiá (Iansã). Mas o acarajé também faz parte das comidas e do culto de Xangô. O acarajé faz parte da *comida votiva* também de Ewá". ("N".S", informante) .

Portanto, o acarajé tem um Orixá. Acarajé tem energia. É uma comida que possui uma energia especial, concentrada.

Da mesma forma, em outro ponto, "AL", baiana moderna, fala sobre o Orixá do acarajé dizendo:

- "O Orixá do acaraje é Iansã (Santa Bárbara) e Xangô" (AL, Jardim de Aláh, Salvador).

Portanto, para a oferenda, o *acará* deve ser preparado com um determinado formato. Para oferecer a Iansã, deverá ser redondo, para Xangô, comprido. No entanto, o formato do acarajé vai depender da mão de quem está fazendo essa comida. Poderá ser arredondado ou comprido. Depende de seu "Santo", se for Iansã ou se for Xangô.

O acarajé é a imagem do fogo. A cor do acarajé tem um significado. É a imagem do fogo, o fogo que representa o Orixá Iansã. Por isto, ele é oferecido sempre quente e com pimenta. Porém, a maioria das pessoas preferem não ter a sensação de estar engolindo fogo. Muitas preferem o acarajé frio, ao invés de quente.

6) A receita do acarajé. Surgiu no Terreiro de Candomblé e foi trazida na memória dos escravos iorubás. "Veio de uma comida de Orixá, comida de Iansã", uma divindade cultuada por estes povos. Da cozinha do Terreiro "foi para as ruas", levado por mulheres nagôs, e foi ofertado ao povo. Acarajé é "comida de povão", comida popular, e tem uma receita racional.

A receita do acarajé, segundo a informante, "N.S", é a seguinte:

- *"Ele é feito de feijão fradinho machucado, passado na pedra. Actualmente num moinho. E... leva um pouco de água, que se escorre, né? Quando se passa no moinho. Quando não se passa no moinho ele é na pedra. Então, a gente tem que por um pouco d'água na massa, que é passado para um tacho ou uma gamela ou uma panela. E é batido com uma colher de pau". E continua dizendo: "E o único tempero que se põe é a cebola branca e um pouco de sal. Ele é bem batido, batido, até ficar uma massa homogênea. Em seguida se coloca numa gamela, numa frigideira de barro, azeite-de-dendê até ficar pela metade. E, então se pega a colher que bateu o acarajé...pega-se um bocado e com uma segunda colher se molha na água e faz o bolo e se põe para fritar. Vira-se de um lado, vira-se do outro. Porém, pode parecer fácil, mas para se catar os grãos precisa-se de paciência. Porque, dentro da minha cultura diz-se que a massa*

do acarajé é uma massa cismada. Se a pessoa chega e pergunta: o que é isso? Ele pára de passar". (Transcrição da entrevista com "N.S", nº 26. Salvador, 10.05.2004).

Na visão da informante " a massa do acarajé é uma massa cismada". O que significa que ela pode não chegar ao ponto certo de consistência da massa. Esta pode se tornar aguada. "Ele pára de passar" e não dá o ponto para a fritura.

Outras receitas do acarajé encontram-se na literatura afro-baiana, entre diversos autores nacionais. E Querino (1951) dá a seguinte receita do acarajé:

"Feijão fradinho, depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior do fruto ralado na pedra...Revolve-se a massa com uma colher de madeira, e, quando a massa toma a forma de pasta, adiciona-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados. Depois de aquecida uma frigideira de barro, aí se derrama certa quantidade de azeite de cheiro (azeite-de-dendê), e, com a colher de madeira vão se deitando pequenos nacos da massa...Ao acarajé acompanha um molho, preparado com pimenta malaguêta seca, cebola e camarão moído, tudo isso na pedra e frigido em azeite de cheiro em outro vaso de barro" (Querino, 1951: 53).

Antigamente, a massa do acarajé era preparada na "pedra" de ralar. "O acarajé ralava-se na pedra ou no moinho" (Querino, 2000: 181). A pedra de ralar era uma peça áspera e media 50cm de comprimento por 23cm de largura e 10cm de altura. Sua face era plana, mas picada, de modo a ficar porosa. O rolo utilizado para essa moagem tinha forma cilíndrica. A sua superfície era áspera também e media 30cm.

Actualmente, a pedra de ralar já não é mais usada. Tornou-se uma peça rara. Peça de museu. No seu lugar ficou o moinho, inicialmente, manual. Hoje, eléctrico, tipo processador de alimentos, e é o que se usa para triturar o feijão deixado de molho.

O "azeite de cheiro" era colocado em "vaso de barro", para frigir tanto o acarajé quanto o molho do acarajé.

O "azeite de cheiro", segundo Querino (1951), é o mesmo que azeite-de-dendê utilizado na cozinha africana da Bahia. Este azeite é extraído da "palmeira *Elaeis Guineensis*", que se estende pelas orlas Ocidental e Oriental africanas. Uma palmeira, segundo Cascudo (1968), que "veio de Angola, onde a dizem ndende em kimbundo e umbundo, dendém, vulgarmente. Pelas primeiras décadas do século XVI fornecia o vinho de palma. Havia, pois, o óleo de dendê alimento no Congo ao final do século XVI, mas não na Guiné." (Cascudo, 1968: 212-213).

Portanto, a palmeira do dendê é proveniente de Angola, vizinha ao Congo. Na Bahia, ela é encontrada na Costa do dendê, nas cidades do Recôncavo, terras situadas em torno da Baía de Todos os Santos, em frente à cidade de Salvador.

Segundo Castro (2001), acarajé é um "bolo de feijão fradinho, temperado e moído com camarão seco, sal e cebola, frito em azeite-de-dendê; serve-se quente com molho-de-nagô e vatapá... acará vermelho, frito no dendê... e que se oferece às divindades" (Castro, 2001: 139). Simboliza "um alimento ritual" dos fiéis dentro e fora do Terreiro de Candomblé de culto ao Orixá.

A autora acima citada faz a diferença entre o acarajé, que é um "bolo de feijão fradinho", "frito em azeite-de-dendê", e servido "quente com molho-de-nagô e vatapá", e o "acará vermelho, frito no dendê", que é o bolo "que se oferece às divindades". É preciso saber fazer o *acará*, uma oferenda a Orixá, e o acarajé, uma oferta ao público, nas ruas. É preciso saber sobre estas diferenças, entre *acará* e acarajé, conhecer a receita tradicional do acarajé para "vendê-lo" nas ruas.

Assim, a receita é mais um elemento dessa prática cultural de "venda" de acarajé.

A seguir, transcrevo os seguintes dados sobre a receita do acarajé, extraídos das entrevistas com as baianas, abaixo relacionadas, em diferentes pontos da cidade de Salvador.

"M", uma baiana tradicional diz o seguinte:

- "O acarajé é feito com feijão fradinho, cebola e sal". ("M", baiana de Candomblé. Largo de Amaralina. Salvador).

"J", baiana moderna, fala na entrevista como faz o acarajé:

- "Tiro as palhas do feijão. Passo no moinho, com sal e cebola. Bato por 10 a 15m". ("J", baiana moderna. Pituba. Salvador-BA).

Na entrevista com "SL", baiana tradicional, ela refere o seguinte sobre a receita do acarajé:

- "Lavo feijão e tiro as cascas. Tempero com cebola e sal. Bato bem até ficar fofinho" ("SL", baiana tradicional. Praça da Sé. Salvador-BA).

"S", uma baiana moderna, fala o seguinte:

- "Faço acarajé com feijão fradinho, cebola e sal. Frito em azeite-de-dendê" ("S", baiana tradicional. Farol da Barra. Salvador).

"DJ", uma baiana tradicional, dá a sua receita de acarajé:

- "O acarajé é feito com a massa de feijão, cebola, sal e azeite-de-dendê". ("DJ", baiana tradicional. Boca do Rio. Salvador-BA).

"D", uma baiana tradicional diz:

"Faço acarajé com feijão, cebola e sal" ("D", baiana tradicional. Terreiro de Jesus, Salvador).

"S", uma baiana tradicional, fala sobre o ingrediente principal do acarajé:

"O acarajé é feito com feijão descascado, passado no moinho com cebola e sal" ("S", baiana de Candomblé. Terreiro de Jesus, Salvador).

"I", outra baiana tradicional, fala onde o acarajé era preparado, inicialmente:

- "O acarajé é feito em casa. Antes a avó (da baiana) preparava no Terreiro de "B". O feijão era ralado na pedra. Não havia tabuleiro. Era vendido na gamela.

Depois veio a tábua e o cavalete" ("I", baiana tradicional. Terreiro de Jesus. Salvador).

Acarajé e baiana estão directamente ligados à oferenda, nos Candomblés. As baianas tradicionais e as modernas seguem os "preceitos" do Candomblé, na "venda" de acarajé. Portanto, sabem fazer um acarajé tradicional.

No entanto, algumas baianas, bastante jovens, acrescentam à receita tradicional novos produtos, tais como cebola e alho. Outras colocam gengibre.

Transcrevo, a seguir, os dados das suas entrevistas sobre a receita do acarajé.

"F", uma baiana de família de Candomblé, diz a este respeito:

- "O acarajé é feito com feijão fradinho, com cebola e alho. É uma massa batida" ("F", baiana moderna. Itapagipe, Salvador).

A baiana acima referida dá a receita de acarajé, acrescentando aos ingredientes tradicionais o "alho.

Na entrevista "B", uma baiana moderna, fala sobre os ingredientes da receita do acarajé:

- "O acarajé é feito com feijão fradinho, gengibre, cebola e alho" ("B", baiana moderna. Praia do Flamengo. Salvador-BA).

Esta baiana confecciona seu acarajé com "gengibre" e "alho", além de colocar os ingredientes tradicionais da receita do acarajé.

Da mesma forma "R", baiana moderna, diz como faz o acarajé:

- " O acarajé é feito com feijão fradinho, sal, gengibre, cebola e alho" ("R", baiana moderna. Pelourinho. Salvador-BA).

"R" é uma jovem da terceira geração de baianas que vendem acarajé e também coloca "gengibre" e "alho", além do sal e da cebola na massa do feijão fradinho.

Sobre o mesmo assunto "BL", uma baiana moderna, acrescenta:

-*"O acarajé é feito com feijão fradinho, azeite, gengibre, alho e cebola"* ("BL", baiana moderna. Pelourinho. Salvador-BA).

Portanto, algumas baianas da nova geração estão acrescentando outros ingredientes à receita do acarajé, o que não é usual entre a maioria das baianas tradicionais e modernas. Apesar disto, "D", uma baiana tradicional, fala sobre a receita do acarajé, dizendo:

"A receita do acarajé é de meus ancestrais" ("D", baiana tradicional. Amaralina, Salvador-BA).

Isto significa que a receita do acarajé pertence ao povo africano, aos escravos da etnia iorubá, levados para a Bahia. Portanto, ancestrais de "D", a baiana acima referida.

Sobre as receitas africanas, Verger (1980) fala que, *"deus tem gostos particulares e gosta que as comidas sejam preparadas de acordo com certas receitas. É pois cumprindo seus deveres religiosos, que todos estes segredos da cozinha africana foram assim transmitidos de mães a filhas"* (Verger, 1999: 163).

A receita do acarajé é africana, mas reelaborada no Brasil, com os ingredientes da nova terra, da Bahia.

A "venda" de acarajé surgiu como forma de custear os materiais necessários à formação da noviça, da *iaô*, que contribuía também para a sua manutenção no seu Terreiro, durante o tempo em que lá permanecia até à finalização desse processo iniciático.

7) A "obrigação" de vender acarajé era e é uma regra para proceder a "iniciação" entre aqueles ou aquelas pessoas que necessitem de recursos para tal finalidade. "Obrigação... herança ritual; oferendas rituais e obediência aos preceitos da feitura-de-santo" (Castro, 2001: 299).

Em resumo, a "obrigação" é um ritual e, ao mesmo tempo, "obediência aos preceitos de cada Candomblé".

Para Lima (2003), este conceito encerra as características de: compromisso, submissão e autoridade da divindade em ordenar o que é necessário para à "feitura" do "santo" daquela iniciada ou iniciado.

"N", a informante privilegiada, afirma:

- "A própria venda do acarajé já é um preceito. Porque uma mulher de Oxalá, todo mundo sabe que ela não vende acarajé nem abará, por causa do azeite. Então, ela ia sobreviver do tabuleiro de doce. Não pode. A pessoa de Oxalá não vende essas coisas. É... às vezes, dentro de uma comunidade de pessoas é... que cultuam Orixá há preceitos para grupo... tem preceitos próprios, que não se passam de um para o outro. Tem preceitos próprios, até de não se passar em determinados lugares e de nem se sentar em determinados lugares, porque o que para a pessoa pode ser normal, para um grupo de baianas vai ser perigoso e para outro não. Então, a própria venda de acarajé... a própria venda de tabuleiro é por preceito".

"SL.", uma baiana tradicional, fala sobre a "obrigação", dizendo o seguinte:

- *"O acarajé surgiu dentro do Candomblé, porque, quando tinha que fazer a "obrigação, tinha que vender acarajé para comprar as coisas do "Santo. Vendia-se na gamela"* (SL, baiana de Candomblé. Praça da Sé, Salvador).

Quer dizer, o acarajé está ligado ao dever religioso da "obrigação", no Candomblé. "Quando tinha que fazer "obrigação", era necessário "vender" acarajé para "comprar as coisas do "Santo", o material necessário para realizar o acto da oferenda.

Ofertar acarajé nas ruas, enquanto "obrigação", sob a forma de "venda", foi uma "estratégia de acção", já que os escravos e ex-escravos não possuíam autorização de seus donos de terem a própria religião, nem realizarem nenhum acto público religioso. Este é mais um elemento da prática cultural das baianas.

A este respeito, destaco os dados da entrevista com "VR", uma baiana tradicional, que diz o seguinte acerca da "obrigação" e o acto de "vender" acarajé:

- "Quem era feito no Candomblé era obrigado a vender acarajé. Orixá falou para a Mãe-de-Santo para eu vender os acarajés, feitos em casa. Eu passei a me sustentar com as vendas dessas comidas" (Entrevista nº 7b, com "VR, uma baiana de Candomblé. Terreiro de Jesus, Salvador).

Portanto, "quem era feito no Candomblé", a "filha-de-santo" (Lima, 2003), deveria cumprir esse ritual, num local público, oferecendo, ou melhor "vendendo", acarajé ao povo. Em troca receberia um pequeno auxílio pecuniário, para custear as suas despesas, subsistindo e mantendo uma comunicação com a sua divindade e com o seu Terreiro.

Em outra entrevista com uma baiana moderna, em um ponto diferente, reafirma esse compromisso. "S" diz o seguinte sobre o acarajé e a "obrigação":

"O acarajé era "obrigação" que a baiana tinha para vender. Vendia acarajé quem era da seita. Vender acarajé era uma obrigação. O acarajé se mantém vivo, porque conseguiu atrair o povo e essa propagação do acarajé se deu por ser uma comida de lansã" ("S", baiana de família de Candomblé. Farol da Barra. Salvador).

Assim, só vendia acarajé quem estava cumprindo "obrigação". Quem estava a preparar-se para receber a divindades, para tornar-se uma "filha-de-santo". "Quem era da seita". Quem estava dentro do Terreiro de Candomblé. As mulheres que se iniciavam e as que estavam no Candomblé tinham e têm de cumprir esses "preceitos", assim como as que não estão a frequentar o Terreiro, mas vendem acarajé por tradição de família.

Deste modo, quem vende acarajé, abará e outras *comidas votivas* também se encontrava a serviço de Orixá, tanto faz se dentro do Terreiro ou fora dele, em casa. Todas devem cumprir "os preceitos" para esse tipo de venda de comidas sagradas.

Sobre o significado de "preceito", a informante "N.S" continua falando:

"Fundamento é o que a gente diz. É uma série de preceitos de coisas secretas que se usam dentro de qualquer religião. Preceitos são coisas que só as

peças "iniciadas" podem ter conhecimento. Seria...O que poderiam ser preceitos? Seriam formas...Posições de se usar os materiais necessários para fazer uma oferenda. Mas, antes de passar para a pessoa que será o objectivo do trabalho...então existem os preceitos fundamentais, que são coisas secretas, formalidades secretas, que só as pessoas "iniciadas" podem participar."

Portanto, existem preceitos para a venda de acarajé. "São coisas secretas", existentes em "qualquer religião". São normas que orientam as vendas de *comidas votivas* pelas ruas da cidade. Dentro desses "preceitos", podem ser encontrados maneiras de serem colocados os "materiais necessários" para serem utilizados em determinados ritos. São "formalidades secretas" em determinadas situações dentro do Candomblé de culto a Orixá.

O acarajé era uma "obrigação". Esta "obrigação" já era um preceito do Candomblé para as mulheres. Uma "obrigação" a ser cumprida na fase da iniciação das postulantes ao Candomblé de culto a Orixá, como se pode notar pelos dados da entrevista com uma baiana tradicional que diz o seguinte a este respeito: *"No Terreiro as filhas-de-santo, quando saíam do quartinho, onde ficavam, o ariaxé eram esclarecidas pelo Pai ou Mãe-de-Santo sobre a comida que poderia vender nas ruas para pagar o "Santo" e subsistirem dessa actividade"*. (L., baiana tradicional. Terreiro de Jesus, Salvador).

Portanto, o acarajé era vendido pelas "filhas-de-santo", pelas mulheres que saíam às ruas, com a finalidade de "pagar o "Santo"; isto é, as suas despesas de "iniciação". Ao mesmo tempo, a baiana poderia subsistir "dessa actividade", continuando a vender acarajé e abará. Desta maneira, ela permanecia em contacto com o seu Candomblé, servindo as suas divindades. Logo, "vender" acarajé significa prestar um serviço religioso a ancestrais e divindades do Candomblé. Significa manter a crença nos deuses africanos. Assim, o sentido desta prática é de um trabalho religioso, o de "venda" de *comidas votivas*. Comidas sagradas, ofertadas, geralmente, a Orixá.

"L", outra baiana tradicional, acrescenta que:

-“ *Antigamente, as mulheres vendiam fato, acarajé e abará na gamela. Os homens fato. Os quitutes eram preparados pela Mãe-de-Santo, no Terreiro. As receitas eram ensinadas no Candomblé, utilizando os produtos da própria terra. A prestação de contas era feita a Orixá e para mim*”.

"Vender" acarajé era, e é, , uma "obrigação" entre as mulheres, ligadas ao Candomblé. Este é mais um elemento desta prática cultural das baianas.

Ainda hoje, existem baianas que vendem acarajé por "obrigação". A palavra "obrigação" não é imposição. Tem o sentido de servir a divindade da baiana, no seu Candomblé, como explica a informante "N.S".:

-"No conceito do Candomblé, a pessoa ouve dizer obrigações da Casa. Parece imposto. Mas, quando se faz as oferendas do Orixá, é um conceito de felicidade, alegria. Uma dia de agradecer, de alegria pelo que se recebeu o ano todo. Então a senhora também, agradece de alguma forma" (N.S. informante).

Portanto, fazer "obrigação" é oferecer algo a uma divindade. É servi-la e agradecê-la por ter recebido algum benefício. Trata-se de "um conceito de felicidade, alegria". É "agradecer" à divindade "pelo que se recebeu o ano todo".

Mais tarde, este tipo de venda promoveu a própria subsistência da "iniciada" e ela passou a dedicar-se integralmente à sua divindade, vendendo acarajé e outras comidas típicas no seu tabuleiro, fazendo com que pudesse garantir a sua presença em eventos no Terreiro.

Assim, a oferta de acarajé e de abará nas ruas de Salvador, inicialmente, não só atendia às "obrigações da Casa" mas também à necessidade de comprar o material necessário à "iniciação" da aspirante ao Candomblé e ajudando, também, a sobrevivência da sua comunidade religiosa de Candomblé.

Outro elemento da prática das baianas é a sua veste. Existe uma roupa especial para "vender" acarajé.

8) Roupa de baiana e os seus complementos.

Para vender acarajé existe uma "roupa de baiana" (Lody, 2003). O traje de baiana e seus complementos.

Lody (2003) afirma que:

“A roupa de baiana é uma rica e complexa montagem de panos. Anáguas várias, engomadas, com rendas, entremeios e de ponta; saia, geralmente com cinco metros de roda, tecidos diversos, com fitas, rendas entre demais detalhes na barra; camizu, geralmente rebordada na altura do busto, bata por cima e em tecido mais fino; pano-da-costa de diferentes usos – pano-de-alaká, africano, tecido de tear manual, outros panos industrializados, retangulares, visualmente próximos das peças da África” (Lody, 2003: 7).

"N", a informante privilegiada, diz que:

- “As mulheres nagôs se vestiam com uma saia...o comprimento da saia, sempre, acima do tornozelo, às vezes um palmo acima, quase no meio da canela, para facilitar a caminhada. Elas viviam de caminhar, trabalhando, não é? Mercado. As saias tinham uns babados pequeninhos. Babadinho pequeno. O oujá era diferente na forma de amarrar na cabeça. Eram amarrados de forma redonda. Usavam, também, conta de coral, de âmbar. As mulheres nagôs iam com cores, com roupas de cores, que chamavam a atenção. Em dias de festa usavam quatro anáguas, que eram esmeradas, belíssimas, ricamente bordadas”. (N.S)

Todo o “traje de baiana” é composto de complementos. Usar saia requer uma bata, pano amarrado à cabeça, oujá, e colares, os *fiós-de-contas*. Tudo isto vem de uma tradição entre as mulheres africanas e as suas filhas, que circulavam pelas ruas de Salvador, “vendendo” acarajé.

O “traje de crioula” pode ser visto no Candomblé. Mostra a imagem da baiana referida no Candomblé, na sua prática formal religiosa, na “venda” de acarajé, nas ruas de Salvador, por meio dos seus símbolos, inclusive nas cores utilizadas por cada baiana.

A respeito da sua roupa, "S", uma baiana moderna, diz o seguinte na entrevista, cujos dados passo a transcrever:

- "Há um traje próprio de baiana. A bata, saia, chagrin, torço e argola. Uso para trabalhar: Segunda-feira, branco; Terça-feira, azul; Quarta-feira, vermelho; Quinta-feira, amarelo ou verde; Sexta-feira, branco; Sábado, colorido e Domingo, vermelho, branco ou colorido" ("S", uma baiana tradicional. Farol da Barra. Salvador).

A baiana acima referida, além de vestir o "traje próprio de baiana", "bata" e "saia", com suas *anáguas*, calça o "*chagrin*", uma espécie de chinelas fechadas à frente e abertas atrás, com uma pequena sola, em forma de salto, na parte traseira. Além disto, usa o "torço e a argola", como complementos de sua veste de baiana. Durante a semana, veste-se com as cores do dia de cada divindade de seu Candomblé. Segunda-feira é dedicado a Exu, Nanã. Terça, a Ogum. Quarta, a Iansã, Obá e Xangô. Quinta, a Oxossi. Sexta-feira, a Oxalá. Sábado, a Ewá. Domingo, a Ibeji.

"S", trazia pendurado ao pescoço os seus "fios-de-contas" com as cores do seu Orixá, além de estar vestida com a "roupa de baiana".

Na entrevista "C", uma baiana tradicional, fala sobre a sua veste para vender acarajé e outras comidas, dizendo:

"O que faz uma baiana típica é a roupa. Houve mudança nos trajes, mas se veste para vender, camisa de crioula, bata, pano-da-costa, calçolão e oujá" ("C", baiana tradicional. Amaralina. Salvador).

Esta baiana refere-se ao "calçolão". Este quase não é visto entre as peças de roupa usadas pelas baianas para venderem acarajé na rua, assim como o "pano-da-costa" e o "oujá", um torço.

Na entrevista com "D", ela fala a respeito de sua veste para vender acarajé:

-"Para vender acarajé e outras comidas uso saia, bata, oujá e chinelo." ("D", baiana tradicional. Amaralina. Salvador).

A baiana acima referida, além da roupa de baiana, fala no uso do “chinelo”, como elemento importante dessa indumentária. São as chinelas de couro cru ou brancas, muito usadas, antigamente.

“G”, baiana tradicional, também fala sobre a procedência da “roupa de baiana”, dizendo:

- “Há um traje próprio para quem vende acarajé, bata, saia, torço ou *oujá*, dentro do Candomblé. Iaô é quando a pessoa sai da camarinha. Fica iaô durante três anos. Enquanto é iaô veste camisa de crioula. Depois disto, pode usar a bata. Eu não vestia rechilieu (a bata), enquanto estava nova de santo. Só depois de sete anos é que passei a usá-la”.

Assim, a baiana acima define, pelas vestes da baiana, as fases do rito de “iniciação”, relacionando o uso de determinadas peças da indumentária de baiana.

A “camisa de crioula” é usada pela iaô, quando ela sai da “camarinha”, do recolhimento. Esta peça é usada por ela durante três anos ou mais, depende de seu processo ascensão dentro da hierarquia do Candomblé. A “bata” só se usa depois das “obrigações” de três anos. A bata bordada com “rechilieu”, depois de ter feito as “obrigações” de sete anos (Entrevista n ° 4b, com “G”, baiana de Candomblé. Abaeté. Salvador).

Quanto ao *oujá*, Lody (2001) diz o seguinte: “*na cabeça, o turbante é feito de oujá, tira de pano branco arrematado de renda larga e engomada. Também, oujás em richelieu, algodão de várias cores*” (Lody, 2001: 109).

O pano da cabeça, que compõe a roupa de baiana é o *oujá*, chamado pelas baianas de *ojá*. Uma tira de pano amarrado à cabeça, que pode ser feito de “pano branco arrematado de renda”, de “pano bordado, de “rechilieu ou de “algodão de várias cores”. Tem uma maneira peculiar de amarrá-lo. Com pontas ou sem pontas para fora ou para dentro, com *orelha* ou *orelhinha*.

Sobre a roupa que veste, “DL”, uma baiana moderna, diz o seguinte:

- *"Visto-me com roupa de baiana, mas não com as "obrigações". Não totalmente à carácter".* ("DL", baiana moderna. Praça da Sé. Salvador).

A baiana acima citada veste-se com a "roupa de baiana". Porém, sua veste não está completa. "Não totalmente à carácter" porque ela não fez as "obrigações".

Assim, na sua visão, seu traje está incompleto, como uma "roupa de baiana". Só depois de cumprir suas "obrigações" é que este estará completo, com todas as peças do traje de baiana.

Ainda sobre este tema, "V", baiana tradicional, fala o seguinte:

- *"Me visto com o traje de baiana, com camisa do santo do dia, camisa de crioula, saia e uso torço e missangas, desde quando comecei a vender acarajé"* ("V", baiana tradicional. Terreiro de Jesus. Salvador).

Esta baiana veste-se com a "roupa de baiana". Usa a "camisa do santo do dia", para identificar o dia da semana dedicado a determinada divindade. A "camisa de crioula". Usa o torço, *oujá* no Candomblé, as "missangas, os "fios-de-contas", representando as suas divindades.

Os "fios-de-contas" podem remeter à nação religiosa do Candomblé da pessoa, à sua "família-de-santo", à sua iniciação e aos novos rituais de passagem, às "obrigações" (Lody, 2001: 63). São chamados, popularmente, de colares.

Sobre o traje de baiana "V", outra baiana tradicional, diz o seguinte:

- *"Há um traje próprio de baiana. Consta de bata, saia, oujá, contas. Anel não pode."*

Esta baiana além de relacionar os elementos do "traje" da baiana, destaca que "não pode" usar anel. Realmente, entre os adornos utilizados pelas baianas não consta o anel e sim os "fios-de-contas", pulseiras, argolas ou brincos. "Contas" é uma designação geral para tudo que é processado por enfiamento com a finalidade de ser um fios-de-contas" (Lody, 2001: 63). São chamadas pelas baianas de "Missangas", "Guias-de-Santo" ou "Contas".

"Contas" ou "guias" são colares sagrados cujas cores das contas representam o Orixá e seus domínios. Segundo Lody (2001), *"Fios-de-contas são, como o próprio nome diz, contas enfiadas em cordões ou fios de náilon. Convencionalmente eram enfiadas na palha-da-costa que, em etapa posterior, foi substituída pelo cordão feito de algodão e, recentemente, pelo náilon. As cores e tipos de materiais que formam cada fio-de-contas variam conforme a intenção, podendo marcar hierarquia, situações especiais, uso cotidiano, além de identificar os deuses"* (Lody, 2001: 33).

Um outro símbolo da prática cultural da baiana está na colocação do oujá, símbolo do gênero de sua divindade. Se é um "santo macho" (Lody, 2003), ou se é uma "labá", uma deusa, orixá feminino.

O anel não é uma jóia usada pela baiana que vende acarajé, abará entre outras comidas. No entanto esta peça pode ser vista nos dedos de algumas mulheres que frequentam o Candomblé.

Assim, o traje de baiana é composto de várias peças, e é acompanhado de um pano amarrado à cabeça, o *oujá*, chinelas ou sandálias, e de jóias, "fios-de-contas", argolas, brincos e pulseiras. Algumas baianas observam o uso das cores que representam o Orixá do dia.

9) Tabuleiro, fogareiro e utensílios usados para levar o acarajé para as ruas. As panelas de barro e gamelas (peça torneada na própria madeira, em forma de um grande prato) foram os primeiros recipientes onde eram colocados os acarajé e abarás.

Sobre esses utensílios "D", uma baiana tradicional, diz o seguinte na entrevista:

- *"Para fazer acarajé utilizo moinho, peneira, panelas, colher de pau. Para vender o acarajé, fogareiro de carvão, cadeira, tabuleiro, caixa de isopor, carrinho de mão, aparador de vento, cortador de lata de querosene para colocar o botijão, cesta de alça e balde de lixo* (D, baiana tradicional. Boca do Rio, Salvador).

A massa de feijão, depois de ser passado no “moinho”, vai ser batida com o auxílio de uma grande colher de pau, até que fique no ponto, airado, com bolhas de ar. Em seguida, alguns bocados são colocados na frigideira, com azeite-de-dendê, por meio de uma colher de sopa. E os acarajés são fritos no “fogareiro a carvão”, usualmente..

Após o uso de panelas e gamelas, para levarem os acarajés para as ruas, vieram os tabuleiros, de madeira, em forma rectangular. Inicialmente, o tabuleiro era pequeno. Tinha um tamanho apropriado para ser levado à cabeça. Mas, com o surgimento de novos pratos ofertados aos "Santos", tornou-se necessário ampliar o tamanho desta peça e a baiana que circulava pela cidade com a sua gamela e um tabuleiro pequeno passou a utilizar um tabuleiro com novas dimensões e assim fixou-se num ponto para expor as suas comidas.

O tabuleiro tem uma apresentação especial. Ele é, normalmente, forrado com toalha branca e parece um pequeno altar onde as comidas dos "Santos" são colocadas. Estas, de modo geral, são preparadas pelas baianas nas suas residências, onde fazem o ritual de preparação do próprio tabuleiro. Depois saem de casa ou do Terreiro e vão para as ruas "vender" com essas comidas ofertadas aos deuses africanos.

O tabuleiro é um dos símbolos dessa prática cultural. Surgiu entre os escravos, possivelmente no século XVIII, como uma peça valiosa para carregar à cabeça as comidas preparadas ou semi-preparadas para serem vendidas. Serviu, também, para levar vísceras de animais, fato, frutas, verduras e legumes. Tudo o que pudesse ser carregado à cabeça pelos escravos.

“Hoje, são maiores, medem aproximadamente 1m por 0,70cm de comprimento por 0,40cm de largura... E as mulheres vendiam acarajé e abará...Aí... elas faziam as coisas que elas podiam levar...Quando elas levavam na cabeça não tinha (o tabuleiro) o tamanho grande...Agora, quando elas eram estabelecidas num lugar que elas podiam guardar (o tabuleiro) ...que já tinham um ponto...Aí aumentavam o tamanho (do tabuleiro), de acordo com as coisas (com as comidas) que elas cresciam, além do acarajé no tabuleiro delas. Mas,

primeiramente é o tabuleiro do acarajé. Ele não era grande. Ele era pequeno. Ela mesma carregava" ("N.S". Informante. Salvador-BA).

Todos esses tabuleiros eram abertos, isto é, sem a tampa de vidro. Hoje, alguns continuam abertos, como antes, outros fechados, com uma tampa de vidro, conforme imposição da autoridade local.

O fogareiro é outro utensílio muito utilizado pelas baianas. Segundo Beniste (2003), "fogo a carvão, panelas de barro dispensam aparelhos eléctricos. A maior parte da preparação é inteiramente manual, sob rezas apropriadas" (Beniste, 2003: 50). Actualmente, algumas baianas trituram o feijão fradinho ou o feijão macaço no moinho eléctrico.

10) A tradição da "venda" de acarajé e abará no tabuleiro da baiana. Ao homem cabia vender um tipo de comida, à mulher, outro. Acerca deste tema, transcrevo as declarações da informante privilegiada, "N", que diz o seguinte:

- "Antigamente, tinham os homens que vendiam acaçá. Eram mais homens que mulheres. O acaçá era vendido num tabuleiro. Um tabuleiro, digamos de 1mx0,70cm de largura.

No Candomblé, é Orixá quem escolhe a pessoa a vender acarajé. Anteriormente, os búzios eram jogados pelo "babalaô", o sacerdote de Ifá, o "olhador". Hoje, é pelo líder ou pela líder do Terreiro, "Pai ou Mãe-de-Santo". O jogo de búzios é interpretado de acordo com essas pequenas conchas marinhas. Trata-se de um jogo divinatório que vem acompanhado de respostas da divindade à consulente."

Acerca deste assunto "N.S", a informante privilegiada, esclarece: "Era preciso ver se a pessoa tinha cabeça para vender e qual a comida que ela poderia vender, sem que esta azedasse, quando botasse o tabuleiro na cabeça".

Assim, os búzios eram consultados e a "laô" ficava a saber qual a comida que poderia vender na rua e obtinha a permissão da líder ou do líder do Terreiro para sair às ruas, vendendo a comida indicada pelo seu "Santo".

Havia uma divisão entre quem vendia o quê nas ruas de Salvador. Os homens saíam do Terreiro para venderem determinadas comidas e cabia às mulheres venderem acarajé e abará.

11) Ritual de colocação do tabuleiro na rua. *“As vendedeiras crêem em todos esses procedimentos que compõem, com os demais, o panorama mágico do ato de vender publicamente os alimentos sagrados que fazem parte do cardápio ritual”* (Lody, 1998: 102).

Algumas baianas, as tradicionais e modernas, fazem o ritual de colocação do tabuleiro no seu chão, no ponto e, de acordo com as informações da informante “N.S”, elas procedem da seguinte maneira:

-“Primeiro a baiana faz a sua oração, depois toma banho. Em seguida, vai para a rua. Varre o local onde vai colocar o tabuleiro. Joga água no ponto. Joga algum perfume. E joga nove acarajés pequenos. Instala o tabuleiro de comidas” (Informante "N").

Assim procedem algumas baianas quando chegam ao ponto com o tabuleiro, com as comidas e os seus utensílios. Elas fazem o ritual de colocação do tabuleiro.

Sobre este ritual “L”, uma baiana tradicional, diz na entrevista:

-“A oferenda é os acarás. São sete acarajés feitos e jogados nas ruas, para pedir proteção a Orixá Iansã, dona da trovoada. Estes acarajés têm o mesmo tamanho e a mesma quantidade de massa” (“L”, baiana tradicional. Barra Avenida. Salvador).

As baianas tradicionais e as modernas fazem oferenda de pequenos acarajés no ponto. Esses acarajés são ofertados com o objectivo de abrir os caminhos para essa "venda", mantendo os deuses africanos “em feliz disposição para com os seres humanos”. Por isto, “é preciso que recebam oferenda de algumas comidas”, acompanhadas de “orações, louvores e defumação” (Verger, 1999). Elas lavam o ponto com água de cheiro, água perfumada, e fazem oferenda no local, antes da colocação do tabuleiro.

"M", baiana tradicional, diz o seguinte a respeito da oferenda:

- "Os búzios diziam que tinham de ofertar primeiro a Orixá" ("M", baiana tradicional. Praça da Se. Salvador-BA.).

A baiana, ao ir para as ruas com o seu tabuleiro de comidas, já sabe o que deve "vender". Sabe da vontade de seu Orixá porque, ao levar essas comidas sagradas, depende de seu "olhador", oluô, àquele a " quem dirá, com as suas técnicas de consultar o destino e o futuro, qual é o orixá protector e o que deve ser feito para ajudá-lo" (Lima, 2003: 66), inclusive nesse tipo de "venda".

Actualmente, essa consulta aos oráculos é realizada pelas *mães e pais-de-santo*. Quando é preciso, estes são confirmados ou não pelo "oluô".

Assim, quando a baiana chega ao ponto, depois de tudo preparado, ela faz o seu ritual de oferenda, primeiro ao mensageiro de Orixá, Exú, em seguida às crianças.

A este respeito, passo a transcrever os dados da entrevista com "L" que diz:

"Ofereço três acarajés a São Cosme e Damião" ("L", baiana tradicional. Abaeté. Salvador-BA).

No Candomblé de rito nagô-Queto, Cosme e Damião são identificados como gémeos. "Representam os espíritos infantis (*erês*) que também são cultuados pelos iniciados, ao lado do culto à divindade particular a que cada um tenha sido consagrado" (Castro, 2001:248).

Portanto, no ponto, isto é, no chão da baiana, é realizada essa oferenda aos seus "Santos", depois de o local ser preparado com limpeza, louvores e pedido, além do tabuleiro organizado para esse tipo de "venda", com os seus "amuletos" (Lody, 1998), que podem ser identificados ou não pelo público. Forrados com toalha alva, com as comidas expostas e algumas ervas ou alguns "amuletos à vista", alguns tabuleiros parecem um pequeno altar móvel, no espaço público da rua, onde se encontra Orixá e a sua comida.

Uma outra baiana tradicional, "I", noutra ponto, completamente diferente, fala na entrevista sobre este ritual:

"A oferta de acará ao Orixá é sete bocadinhos de massa de acarajé ao Povo da Rua e, também, às crianças, para ter sucesso nas vendas antes de começar a vender" ("I", baiana de Candomblé. Terreiro de Jesus. Salvador).

A baiana acima referida oferece, também, "sete bocadinhos de massa de acarajé" ao Orixá que está nas ruas, nas encruzilhadas. Oferece, também, às crianças homenageando o Orixá que representa as crianças. Tudo isto "para ter sucesso nas vendas antes de começar a vender" as comidas de seu tabuleiro.

Na entrevista "D", uma baiana moderna, diz o seguinte sobre o ritual que faz:

"Antes de vender acarajé faço oferenda de sete acarajézinhos" ("D", baiana moderna. Pelourinho. Salvador).

Portanto, as baianas ligadas, de uma forma ou de outra, ao Candomblé fazem o ritual de colocação de tabuleiro nas ruas, nos seus respectivos pontos. Oferecer comidas nas ruas é uma extensão da oferenda do Terreiro às ruas. A oferenda pode ser realizada no Terreiro, em casa ou na rua, pela baiana.

12) Comidas no tabuleiro da baiana. Ofertar comidas possui um sentido propiciatório; isto é, elas "funcionam para agradar, aplacar, inovar ou cultuar os deuses africanos" (Lody, 1998:33), no Terreiro, em casa e nas ruas, nos pontos onde as baianas colocam os seus tabuleiros.

No Candomblé, a divindade escolhe a comida para a baiana "vender". São as divindades e ancestrais africanos quem escolhem o tipo de comida e quem vai vendê-la nas ruas. Escolhem quem pode e quem não pode vender determinadas comidas, quem pode carregar o tabuleiro na cabeça sem que elas se deteriorem e possam ser vendidas.

Essas comidas, portanto, são escolhidas de acordo com a vontade do "Santo" da pessoa e com o passar dos anos outras comidas foram sendo incorporadas no tabuleiro da baiana.

Assim, no tabuleiro da baiana são encontradas, de modo geral, as seguintes comidas: acarajé, abará, bolinho de estudante, cocadas, queijada, lelê, bolos (de milho, de aipim ou carimã), doce de tamarindo, peixe frito e passarinha. Além dos acompanhamentos: salada, vatapá, camarão, caruru e molho de pimenta, molho nagô.

Estas não são, necessariamente, encontradas em todos os tabuleiros mas fazem parte da maioria deles. Em todos eles o que não pode faltar é o acarajé e o abará. A presença destas comidas no tabuleiro da baiana é uma tradição.

Portanto, não existe baiana somente ligada à Iansã, nem somente a Xangô. A baiana pode pertencer a outro "Santo", por exemplo, pertencer a Oxum.

Sobre esta pertença, "T", uma baiana tradicional, diz o seguinte a este respeito:

"Meu Orixá é Oxum com Ogum" ("T", baiana tradicional. Farol da Barra, Salvador-BA).

Significa dizer que o seu Orixá principal é Oxum e o auxiliar Ogum. No tabuleiro desta baiana tem acarajé, abará, cocada, bolo de mandioca (uma raiz descoberta pelos nativos brasileiros), doce de tamarindo, peixe frito e passarinha.

Numa outra entrevista, "I", uma baiana tradicional, fala sobre as comidas que "vende":

"Vendo no meu tabuleiro acarajé, abará, cocada, lelê, bolinho de estudante e passarinha. Acarajé é comida de Iansã; abará de Xangô; caruru é de Erê; fato é de Obaluaê, bolinho de estudante é de Iemanjá e cocada de Erê". (I., baiana tradicional. Terreiro de Jesus, Salvador).

Esta baiana, além de citar o que "vende", explica-me para quem são ofertadas. "Fato" são as tripas, também conhecidas na Bahia como o bucho.

Ela "vende" quase todas as comidas encontradas em tabuleiros espalhados pela cidade, com exceção de peixe frito e de queijada; "vende" comida preparada para os "Santos", embora saiba que acarajé seja "comida de Iansã".

Em outra entrevista, acerca da "venda" de comidas no tabuleiro ", "S", baiana tradicional, diz:

"Vendo acarajé, abará, bolinho de estudante, cocada, passarinha e lelê (Um creme de milho de consistência dura)." ("S", baiana tradicional. Pelourinho. Salvador).

Segundo informações desta baiana, o seu "Santo" é "Naná com Xangô" ("S", baiana tradicional. Pelourinho. Salvador).

Significa que ela poderia vender mingau pela manhã e acarajé a tarde porque estas são as comidas de seus "Santos".

Em outro ponto, muito distante deste acima, encontra-se "G", baiana tradicional, que fala sobre as comidas que vende no seu tabuleiro, dizendo:

"Meu Orixá é Iansã. Vendo acarajé, abará, bolinho de estudante, passarinha, queijada e cocada ("G", baiana tradicional. Abaeté. Salvador-BA).

Esta baiana vende "acarajé e abará", além disto, "passarinha, cocada", "bolinho de estudante e queijada". Bolinho de estudante é feito com polvilho, uma farinha retirada da raiz da mandioca. É assado no forno no formato oval. É branco. Uma homenagem a Iemanjá, de acordo com a declaração de "I", anteriormente. "Passarinha" um miúdo. A "cocada", um doce de côco, provavelmente oferta para Ibeji, as crianças.

A respeito das comidas que "vende" no seu tabuleiro, "V", baiana de Candomblé, diz o seguinte:

"Meu Orixá é Omolu. Vendo acarajé, abará, bolinho de estudante, cocada passarinha e peixe frito" ("V", baiana tradicional. Ondina, Salvador-BA).

Esta baiana continua:

"Arreio um balaio de flor" para Omolu. Seu dia é 16 de Agosto" ("V", baiana tradicional. Ondina, Salvador-Ba).

Portanto, esta baiana pode "vender" acarajé, "arrear um balaio de flor" para o seu "Santo" principal, Omolu, em determinadas ocasiões, de festa por exemplo.

Neste tabuleiro encontram-se, também, "acarajé, abará", e mais: "bolinho de estudante, cocada e passarinha" e "peixe frito". O peixe, segundo Lody (1998), simboliza as divindades aquáticas. Representa vida nas águas. É preparado na forma de fritura e pode ser encontrado no tabuleiro da baiana.

Peixe e passarinha são duas comidas tradicionais, que compõem o tabuleiro e que também são importantes nessa apresentação de comidas típicas do Candomblé pelas baianas.

Essas comidas, colocadas no tabuleiro da baiana, são ofertadas, em altares situados em Terreiros ou em casa, os *pejis* dos "Santos".

Em casa, a maioria das baianas mantêm "*pejis particulares, onde colocam parte das comidas que serão vendidas para o público, sempre obsequiando seus deuses patronos antes de saírem com seus quitutes*" (Lody, 1998: 101).

Assim, depois de realizada a oferenda aos "seus deuses patronos", as baianas vão para as ruas preparar a oferenda no seu chão, no seu ponto, onde colocam o tabuleiro.

"O ato de vender comida na banca ou caixa é de forte vínculo religioso, ligado às Casas de Candomblé. As comidas dos santos, os amuletos que compõem a venda, projetam o rigor da culinária dos templos, incluindo seus simbolismos e sentidos sagrados" (Lody, 1998: 100).

Desta maneira este tipo de "venda" possui os "seus símbolos", cada um com seu significado religioso ligado ao Candomblé. Assim como a oferenda de comida é dos elementos da prática cultural das baianas.

13) O ponto é o local escolhido pela baiana para colocar o tabuleiro com as suas comidas. Esta escolha está baseada nos preceitos do Candomblé. Segundo Verger (1999), o ponto pode estar numa "esquina de algum sobrado grande ou num pátio de igreja, debaixo de velhas gameleiras... "Nestes locais elas instalam um pequeno fogareiro sobre o qual coloca uma panela de barro

onde frita os pedaços de inhame ou filhós de feijão, os acarajés” (Verger, 1999: 162-163).

O ponto é escolhido pela divindade. Neste caso, é o Orixá que aceita ou não o ponto para a colocação do tabuleiro de acarajé. É a divindade quem manda mensagem para a sua adepta ou adepto a respeito do que pode ou não pode fazer, especificamente, quanto à venda de comidas colocadas no tabuleiro para serem levadas para as esquinas, debaixo de gameleiras, praças e orla marítima da cidade.

Transcrevo os dados da entrevista com a informante “ N.S”, que diz o seguinte a este respeito:

- “O ponto, a pessoa tinha que saber se tinha alguém ou não naquele lugar e saber se ele tinha fluxo de pessoas. Depois que ela escolhia o ponto, ia no jogo p'ra saber se ela poderia ou não se sentar naquele lugar. Então, é através do jogo que se fazia que a senhora tinha essa resposta. Porque a pessoa p'ra vender na rua ...não é qualquer pessoa que pode vender na rua. As pessoas...umas das pessoas que não pode vender na rua são as pessoas de Oxalá, por causa do Orixá. Quanto mais o Orixá é calmo, silencioso, mais distante a pessoa tem que estar de encruzilhada, esquina. Por exemplo, as pessoas de Oxalá podem vender dentro de uma Pracinha, na porta de uma Escola e as pessoas de Ogum podem vender em esquina, perto de encruzilhada. As pessoas de Xangô não dão muito certo. As pessoas de Iansã podem. As pessoas de Omolu podem. As pessoas de Nanã podem. As pessoas de Iemanjá têm de procurar um lugar calmo. Isso sai no jogo. Então, a gente acha, primeiro, o ponto e depois vai perguntar se Orixá aceita. Se aceitar é o que a senhora fica. Se não aceitar, a senhora vai procurando outro até achar. Ou o Orixá não vai querer que a senhora venda acarajé. Vai-lhe dar outro caminho” (Entrevista transcrita nº 88, com a informante “N.S”. Salvador, 20.05.2004).

Portanto, a escolha do ponto possui seus pré-requisitos. Depende de saber se existe alguém ou não naquele lugar. Se o local tem fluxo de pessoas. E, acima de tudo, consultar um jogo divinatório a fim de obter a aprovação da divindade da pessoa que gostaria de "vender" acarajé. Por isto, “não é qualquer pessoa que pode vender na rua” em determinados pontos. Na visão do Candomblé, a venda de comida no tabuleiro, principalmente do acarajé, depende do Orixá da

pessoa. Assim, para vender acarajé depende da escolha de Orixá. Escolha da divindade da baiana quanto ao lugar adequado para vender esta comida *votiva*, se for para vender acarajé. Se não, Orixá “vai-lhe dar outro caminho”, outra opção de venda de comida. Por isto é que existem diversos tipos de baianas vendendo comidas votivas, inclusive o acarajé.

E continuando a conversa com a minha informante, ela diz o seguinte sobre a escolha do ponto por alguma Instituição:

-“Ela (a baiana) vai pegar esse ponto. E se ela tiver necessidade ela vai saber se o “Santo” dela aceita ou não. O “Santo” dela diz que não é bom p'ra ela. Não diz que não é bom para outra pessoa. Não é bom p'ra ela. Então, ela vai ver se tem algum filho ou algum sobrinho que ela vai botar no ponto. Ela vai ser a responsável pelo ponto. E a pessoa vai vender p'ra ela”.

Passo a transcrever os dados da entrevista com “R”, uma baiana moderna, que diz o seguinte:

-“Sou ajudante da tia “R”. Estou neste local há sete anos” (“R”, baiana de família de Candomblé. Largo de Santana. Salvador).

Actualmente, mesmo que o ponto seja determinado por alguma autoridade política, a baiana vai submetê-lo à apreciação de sua divindade, para saber se ela pode ou não vender nesse local. Se o lugar for aceite, ela permanecerá no ponto. Se não for, nomeará um familiar para seu lugar mas, continua a ser a “responsável pelo ponto” diante da autoridade local e da divindade.

É de tradição a baiana escolher ou receber o ponto como herança da família. A escolha do ponto de venda de acarajé é realizada sob orientação da sua Mãe ou Pai-de-Santo, de acordo com a vontade de seu Orixá. A sua divindade tem que dar o “aceite”. O ponto pode ser transmitido, por herança, a novos membros de família de Candomblé. Pode até ser cedido, no caso de impossibilidade da baiana de exercer sua função em determinado local, escolhido por uma autoridade legal.

Passo a transcrever os dados das entrevistas com diversas baianas, abaixo referidas sobre a escolha do ponto e a sua transmissão.

"D", uma baiana de Candomblé, refere o seguinte:

"Escolhi o ponto. Cheguei e parei" ("D", baiana tradicional. Boca do Rio. Salvador).

Esta baiana escolheu o ponto e permaneceu no local. Significa que o ponto escolhido foi aceite pelo seu Orixá.

"V", outra baiana de Candomblé, diz o seguinte:

"Cheguei e fiquei" ("V", baiana de Candomblé. Terreiro de Jesus. Salvador).

Esta baiana chegou e ficou no local de venda. Significa que sua divindade aceitou de imediato o local escolhido por ela, já que continua no ponto, sem problemas.

"M", baiana tradicional, fala o seguinte na entrevista:

"A pessoa escolhia o ponto" ("M", baiana de Candomblé. Amaralina. Salvador).

Portanto, "a pessoa escolhia o ponto". Porém, essa escolha dependia de saber se ela poderia ou não permanecer no local escolhido; dependia da orientação da sua divindade.

O ponto também podia ser transmitido por herança. A baiana podia herdar local de venda em que estiveram sua bisavó, avó e mãe ou outro parente, vendendo acarajé, abará e outras comidas. O ponto era uma herança de família.

O ponto pode ser transmitido por herança. *"Os pontos são os locais de venda"* (Lody, 1998: 101) de acarajé e de outras "comidas dos santos".

Sobre este tema "I", uma baiana de Candomblé, fala o seguinte:

"Adquiri o ponto. Herdei este ponto da minha mãe. Era de minha avó. Estou neste local há dezoito anos" (Baiana de tradição. Terreiro de Jesus. Salvador).

Esta baiana não escolheu o ponto. Ela herdou o "local de venda" da sua mãe. "Era" da sua "avó". Fora escolhido pela sua avó. Ela recebeu-o como herança, da tradição de "venda" de acarajé, não só o tabuleiro com as comidas (as receitas), mas também o local para proceder esse tipo de venda de comidas, nas ruas da cidade de Salvador. Por isto, ela se encontra "neste local há dezoito anos".

Falando sobre o mesmo assunto", uma baiana tradicional, diz o seguinte:

"Herdei este ponto de minha mãe. Estou neste local há trinta e cinco anos" ("L", baiana tradicional. Barra, Salvador).

Esta baiana também herdou o ponto da sua "mãe" e está a vender acarajé, no mesmo local que a sua progenitora "há trinta e cinco anos".

Portanto, algumas baianas, antigamente, escolhiam o ponto de "venda" de acarajé ou herdavam de membros de suas famílias. Além disso, não havia uma distância entre eles. Hoje existe: é de 50m entre um e outro.

No entanto, as baianas, sempre, souberam como e onde poderiam colocar seus tabuleiros de comidas. Eram orientadas para isto. Mas, actualmente, os pontos são organizados pela Prefeitura, em parceria com outras Instituições. Assim, novos pontos vão surgindo e novas baianas também.

Em relação à distância entre os pontos, transcrevo os dados da entrevista com "B", baiana de família de Candomblé, que diz:

-“Não tinha essa distância de 50m entre as baianas. Hoje é de 50m. E quem organiza é a ABAM" ("B", baiana moderna. Pelourinho. Salvador).

A baiana acima citada faz o seu desabafo: "não tinha essa distância de 50m entre as baianas" antigamente, e hoje tem. "Quem organiza esses pontos é a ABAM" - Associação das Baianas e dos Baianos de Acarajé, Mingau, receptivo e similares do Estado da Bahia. Trata-se de uma Associação que trata dos interesses das "baianas e dos baianos" que vendem acarajé e outras comidas em determinados pontos da cidade de Salvador.

As modificações na prática das baianas, implementadas pelos artigos do Decreto 12.175/98 mostram o impacto da globalização na cultura local das baianas modernas e tradicionais, quando promove a ruptura da continuidade de sua história, e permite o ingresso de novos actores sociais numa cultura específica.

Continuando, transcrevo os dados da entrevista com "MR", uma baiana de Candomblé, que fala o seguinte:

-“Tem uma distância entre os pontos. Tem de registrar o pedido de ponto na A.B.A. (MR., baiana de Candomblé. Jardim de Aláh, Salvador).

Sobre o mesmo tema, "S", baiana tradicional, diz o seguinte:

“Tiraram a gente e arranjaram o ponto, autorizado pela Prefeitura” (“S”, baiana tradicional. Praça da Sé. Salvador).

A baiana desabafa, dizendo que fora deslocada de seu antigo ponto: "Tiraram a gente e arranjaram o ponto, autorizado pela Prefeitura". Nota-se que, actualmente, o ponto dever ter a autorização da "Prefeitura" ou de outra Instituição autorizada por ela, para que a baiana possa escolher o seu ponto de "venda".

Contudo, no Largo de Amaralina, no Abrigo, essa distância entre os pontos das baianas não se efectua. O espaço não é muito grande e não permite que seja aplicada essa nova regra da Prefeitura.

Na entrevista sobre este assunto com "M", baiana tradicional, ela diz o seguinte:

-“Aqui não tem distância” (“M”, baiana tradicional. Amaralina. Salvador).

Ainda sobre o ponto, "T", uma baiana tradicional, fala sobre a sua organização por uma Instituição ligada à vendedora de acarajé, dizendo o seguinte:

-“Os pontos eram distribuídos pela Federação do Culto Afro. Não havia distância”. (“T”, baiana tradicional. Farol da Barra. Salvador).

Mais uma vez, "ML", uma baiana de família de Candomblé, fala a este respeito:

"Os pontos eram organizados pelo "Culto Afro" ("ML", baiana moderna. Itapagipe. Salvador).

Esta baiana refere-se à organização dos pontos pelo "Culto Afro", Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro.

Portanto, os pontos já estavam organizados entre as baianas modernas e tradicionais. Eram e continuam a ser supervisionados por uma Instituição que trata dos seus interesses religiosos, a Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro.

14) Atendimento da baiana. Presenciei o atendimento desta baiana a um pai que chegara com duas crianças, seus filhos, muito tarde ao ponto, umas 10:30h, para comerem acarajé. Esta baiana atendeu-os e enquanto pai e filhos comiam acarajé a baiana disse-me o seguinte:

- "Este é meu freguês há mais de dez anos. Ele começou a comer acarajé com doze anos. Agora, trouxe em sua companhia os dois filhos e um sobrinho".

Fiz um aceno para o homem, cumprimentando-o e sorri. Quando ele terminou de comer acarajé com os filhos, despediu-se. Foi-se embora. Em seguida, continuei a entrevista com essa baiana.

Observei o modo gentil com que a baiana o tratou, falando desse "freguês", que frequenta o seu ponto desde os doze anos de idade. Agora esse senhor aparenta uns quarenta e cinco anos.

Seja a hora que for, de noite ou de dia, com doze ou com quarenta e cinco anos de idade, as baianas tradicionais e as modernas estão sempre bem-dispostas e sorridentes nos seus pontos para fazerem um atendimento agradável aos seus fregueses, mesmo que esteja na hora de retornarem a casa depois de um dia intenso de trabalho.

"A", baiana moderna, fala sobre os seus dias e horário de trabalho no seu ponto, dizendo:

-“Trabalho todos os dias. Chego às 16:00h e permaneço até 00:30h no ponto” (“A”, baiana moderna. Amaralina. Salvador).

Esta baiana trabalha todos os dias vendendo acarajé e outras comidas de seu tabuleiro. Termina o seu trabalho quando não há mais freguês para atender.

Sobre o mesmo tema “R”, uma baiana moderna, fala:

-“Trabalho três dias na semana. Das 17:00h às 3:00h da madrugada” (“R”, baiana moderna. Pelourinho. Salvador).

Algumas baianas não trabalham a semana toda, somente alguns dias. Outras, todos os dias como se pode ver no exemplo abaixo.

“B”, baiana moderna, diz:

-“Trabalho todos os dias, de 15h às 23:00h, às vezes até 00:30h”.

A baiana acima inicia seu trabalho à tarde, como a maioria das baianas, com a exceção daquelas que possuem ponto nas praias no entorno da cidade.

Outras baianas chegam no seu ponto mais cedo, como se pode notar pela entrevista com “B”, uma baiana moderna que diz:

-“Estou no ponto de Segunda a Sábado, de 13:00h às 18:30h” (“B”, baiana moderna. Ondina. Salvador).

Noutro ponto, na praia, “D”, uma baiana de família de Candomblé, diz:

-“Estou no ponto Sexta, Sábado e Domingo, entre 10:30h e 11:30h até o último freguês” (“D”, baiana moderna. Itapuã. Salvador).

Algumas baianas, tradicionais e modernas, frequentam a orla marítima de Salvador. Estão nas praias, aos fins-de-semana, em geral, das 10h às 17h. Outras mantêm os seus pontos em determinados bairros desta cidade. Chegam a esses locais, a partir das 15h, e lá permanecem enquanto tiverem atendimento a fazer. Apesar desse desgaste e do esforço físico despendido, elas conservam a alegria de servir ao seu Orixá, nesse tipo de prática.

15) Prestar contas a Orixá do resultado dessa "venda" é mais um elemento da prática cultural de "venda" de acarajé entre as baianas.

A baiana presta contas do resultado da "venda" de acarajé à sua divindade. Este é um outro valor desta cultura. O resultado d e seu trabalho religioso, antigamente, era prestado à "Mãe" ou ao "Pai-de-Santo", líder de seu Terreiro, em seguida à sua divindade e à própria baiana. Hoje, a baiana presta contas ao seu Orixá e a ela mesma. Considerando que ela obteve essa autorização de sua líder ou de seu líder espiritual para fazer essa prestação de contas.

Para mostrar como isto acontece, passo a relatar os dados da entrevista com "I", uma baiana de Candomblé, que diz:

- "As prestações de contas eram feitas no Terreiro ao Pai-de-Santo ou à Mãe-de-Santo, aos Orixás e a mim mesma" ("I", baiana de Candomblé. Terreiro de Jesus, Salvador).

Isto acontecia, antigamente. E o resultado desse trabalho religioso foram supervisionados por líderes religiosos e pelas divindades do Candomblé, além da própria religiosa. Hoje, essa prestação de contas é feita, directamente, a divindade, neste caso, a Orixá.

Portanto, a "venda" de acarajé é um trabalho religioso, do princípio ao fim. Uma actividade que envolve um ritual desde que a baiana leva o acarajé para as ruas até o seu retorno à casa, com o resultado dessa "venda".

Continuando as entrevistas, "T", uma baiana tradicional, diz o seguinte:

- "As laôs, as "iniciadas", normalmente, vendiam o acarajé e o abará. Prestavam contas no Terreiro de Iansã, Xangô, Orixás quentes" (T, baiana tradicional. Farol da Barra, Salvador).

Complementando as entrevistas acima, "L", uma baiana de tradição religiosa, fala a este respeito, dizendo:

- "A prestação de contas era feita ao Orixá e para mim" (L, baiana tradicional. Barra Avenida, Salvador).

Mas, antigamente, essa prestação de contas era feita no Terreiro, a um de seus líderes, à Mãe ou ao Pai-de-Santo, à divindade e à iniciada. Hoje, ela é realizada, somente, a Orixá e á própria baiana.

Assim, estes são os elementos que fazem parte da prática cultural de algumas baianas que "vendem" acarajé, as tradicionais e as modernas. E estes são acompanhados de alguns valores, que são partilhados entre essas baianas. Valores que são oriundos do Candomblé de rito nagô-Queto, e que fundamentam a prática de "venda" de acarajé, enquanto uma prática cultural de sentido religioso, isto é, fundamentado nos valores do Candomblé.

Assim, essa prática cultural de algumas baianas está organizada por elementos religiosos relacionados a um sistema de crenças, cujos valores fazem parte da visão de mundo das mesmas, que é a visão do "mundo de outrem" (Viveiros de Castro, 2002). Este "mundo de outrem", ou seja o mundo das baianas autênticas, é o mundo de mulheres religiosas e tradicionais que estão ligadas, directa ou indirectamente, ao Candomblé, e que se dedicam à "venda" de comidas sagradas pelas ruas da cidade de Salvador; isto é, à prática cultural de "venda" de acarajé e de outras comidas ofertadas aos seus "Santos".

Assim, essas baianas estão ligadas a determinados contextos de referência, tendo um elo comum o de um "grupo ligado pela fé nos Orixás" ou pela fé em "Matamba", "Bamburucema", divindades de outros tipos de Candomblé da Bahia.

No próximo item, a construção de identidade de baiana e suas relações com os seus contextos de referência.

5.3 Construção da identidade de baiana: contextos e agentes

Existem diferentes lugares e diversos agentes socializadores para a construção de identidade da baiana que vende acarajé. Foram encontradas no campo desta investigação vários tipos de identidade de baiana: uma referenciada ao Candomblé e a outra ao contexto da casa, ao ambiente de uma família de Candomblé. Ambas são remetidas à mesma história cultural e à mesma crença

religiosa. Uma outra é referida à Prefeitura, mas construída no contexto da globalização da economia. Este grupo opõe-se aos outros dois.

Segundo Mendes (2002), "o indivíduo forma a sua identidade não pela reprodução pelo idêntico, oriunda da socialização familiar, do grupo de amigos, etc., mas sim do ruído social, dos conflitos entre os diferentes agentes e lugares de socialização" (Mendes, 2002: 505).

O mesmo autor nota que a identidade é "socialmente distribuída, construída e reconstruída nas interações sociais..." reproduzidas pelo "ruído social dos conflitos entre diferentes agentes e lugares de socialização... as identidades são, assim, relacionais e múltiplas, baseadas no reconhecimento por outros actores sociais e na diferenciação" (Mendes, 2001: 490).

O grupo de baianas divide-se em "baianas-do-acarajé" (Castro, 2001) e as "novas quituteiras" (Lody, 1998). As "baianas-do-acarajé" são referidas neste trabalho como baianas directamente ligadas ao Candomblé. São chamadas aqui de baianas tradicionais.

As "novas quituteiras" estão ligadas ao Candomblé, mas normalmente fazem os seus cultos domésticos às suas divindades. Seguem os padrões da tradição de "venda" de acarajé determinados pelos "preceitos" do Candomblé, neste caso de culto a Orixá. São, aqui, denominadas de baianas modernas. Estão ligadas à tradição religiosa do Candomblé e são orientadas por membros das suas famílias, a partir de casa, no culto doméstico às divindades. Elas são preparadas a assumir a função de baiana, vendendo acarajé e outras comidas colocadas no tabuleiro.

A baiana tradicional e baiana moderna fazem parte da prática cultural religiosa de "venda" de acarajé (A expressão acarajé envolve as demais comidas colocadas no tabuleiro da baiana). Elas fazem parte da cultura do Candomblé, uma cultura religiosa mais ampla.

O lugar de socialização das baianas tradicionais é o Candomblé de rito nagô-Queto e o agente socializador é Orixá. O do segundo grupo, o das baianas modernas, é a casa, o ambiente religioso, onde acontece o culto doméstico a

Orixá. O agente socializador desta baiana é um membro da sua família, um parente que transmite os "preceitos" de seu Candomblé à herdeira da sua prática de "venda" de acarajé e de outras comidas.

E o grupo constituído por baianas e baianos de todos os credos religiosos e que se encontra organizado por Decreto é um grupo referenciado à lei: o grupo formado pelas "baianas de acarajé e mingau", de acordo com o Decreto 12.175/98.

Santos (2001) afirma que "as identidades culturais não são rígidas nem, muito menos, imutáveis. São resultado sempre transitórios e fugazes de processos de identificação, que são referenciadas a determinados contextos. Essas identidades são, pois, identificações em curso" (Santos, 2001: 135), isto é, as identidades estão sempre, em constante movimento. São fluidas.

Portanto, as identidades são construções artificiais e não naturais, produzidas nas relações sociais e pelas relações sociais num determinado contexto socializador.

O contexto de construção da identidade de baiana deste novo grupo é a Prefeitura e o agente socializador, o Decreto 12.175/98.

Todavia, os novos membros do grupo de baianas da Prefeitura observam apenas os artigos e parágrafos do Decreto 12.175/98. Esta lei dá o direito à qualquer pessoa de "vender" acarajé. Neste sentido, não há discriminação religiosa. Por isto, neste novo contexto legal estão a surgir as novas baianas da globalização. Baianas que têm o direito de comercializar o acarajé. O novo grupo de baianas encontra-se na fronteira do grupo tradicional de vendas de acarajés. A sua identidade de baiana está em oposição à dos outros dois grupos. O seu contexto de enunciação é completamente diferente destes.

No entanto, na globalização, as baianas tradicionais e modernas devem ser registadas, na repartição competente, para serem integradas nas normas do referido Decreto. Por isto, algumas estão a ser registadas no órgão competente, ligado à Prefeitura de Salvador, embora continuem a observar os preceitos do seu Candomblé para a prática de "venda" de acarajé.

Portanto, a identidade é uma construção social e produzida “entre diferentes agentes e lugares de socialização”

Novas identidades podem ser enunciadas no contexto da globalização, como por exemplo, a enunciada por um "quadro legal", por um Decreto, a baiana da Prefeitura.

Assim, existem entre as baianas, vários tipos de identidades. Uma referida ao contexto do Candomblé, cujo agente socializado é Orixá. Outra, ligada ao contexto da casa, cujo agente socializador é um membro da família de Candomblé. Por fim, uma nova identidade de baiana construída por Decreto, que está remetida à Prefeitura, dentro de um "quadro legal" cujo agente socializador é a própria lei, no contexto da globalização.

Cada identidade está, também, remetida ao seu discurso: o discurso do seu contexto de enunciação porque “as identidades constroem-se no e pelo discurso, em lugares históricos e institucionais específicos, em formação prático-discursivas específicas e por estratégias enunciativas precisas”, além de memórias reproduzidas (Mendes, 2002: 506).

Portanto, os discursos dessas identidades são produzidos por seus “lugares históricos e institucionais”, como por exemplo, na prática das baianas de "venda" de acarajé. O discurso da baiana referenciada no Candomblé é um discurso baseado nos valores religiosos do Candomblé nagô-Queto. Um discurso que define o lugar de sua história cultural.

Em um ponto, “A”, uma baiana tradicional, fala:

“Estou no Candomblé há quarenta e dois anos. Quem dirige o Terreiro sou eu. Eu sou a Mãe-de-Santo” (“A”, baiana de Candomblé. Praça da Sé, Salvador).

A baiana acima citada pertence ao Candomblé “há quarenta e dois anos”. Lugar de sua cultura, de sua história como líder, como “Mãe-de-Santo”. Mas, continua nas ruas, vendendo acarajé, abará e outras comidas sagradas em razão dos valores de sua cultura religiosa.

A seguir, transcrevo os dados das entrevistas com algumas baianas pertencentes ao Candomblé, cujo agente socializador é Orixá.

“V”, uma baiana tradicional, fala sobre a sua pertença ao Candomblé, dizendo:

- “Pertencço ao Candomblé há trinta anos. Fiz o ‘Santo’ com vinte anos de idade”. (“V”, uma baiana de tradição religiosa. Terreiro de Jesus, Salvador).

Esta baiana pertence ao Candomblé e a determinado "Santo". Fez o ‘Santo’ com vinte anos de idade. Significa dizer, também, que fazer o Santo é um valor religioso assumido por "V", no Candomblé.

“M”, uma baiana tradicional fala sobre essa pertença:

“Continuo no Candomblé há vinte e cinco anos. Meu Orixá é Nanã com Obaluaê. Minha mãe vendeu acarajé durante quarenta anos. E estou no mesmo ponto há trinta e sete anos” (“M”, baiana de Candomblé. Amaralina, Salvador).

A baiana acima referida está no Candomblé “há vinte e cinco anos”. O contexto de construção da sua identidade. "Meu Orixá é Nanã com Obaluaê". Significa que "M" crê no Orixá. O seu "Santo" principal é Nanã, o auxiliar Obaluaê. Ela crê em Orixá Segue os "preceitos" do Candomblé e a tradição da "venda" de acarajé em família. Conserva os valores de sua cultura religiosa e tradicional.

Em outro ponto, “VG” diz:

- “*Estou no Candomblé há trinta anos. Meu Orixá é Ogum com Iansã*” (“VG”, baiana tradicional. Terreiro de Jesus, Salvador).

"VG" está referida ao Candomblé. O seu Orixá principal é “Ogum”, o auxiliar ou “ajuntó”, “Iansã”. Assim, o contexto de construção da sua identidade é o Candomblé e os agentes socializadores são Orixá “Ogum” e “Iansã”.

“M”, uma baiana tradicional, em outro ponto, completamente diferente, fala:

- “*Pertencço ao Candomblé há dezassete anos. Meu Orixá é Xangô com Iansã*” (“M”, baiana de Candomblé. Jardim de Aláh, Salvador).

A baiana acima citada está referida ao contexto do Candomblé, cujo agente socializador é o ancestral divinizado, "Xangô" e o Orixá "Iansã".

As baianas acima referidas pertencem ao contexto do terreiro de Candomblé. Ela é socializada neste contexto institucional religioso, cujo agente socializador é o líder ou a líder de seu Terreiro.

O discurso destas baianas emerge de um contexto, o religioso, que tem origem no Candomblé de culto a Orixá.

Chamo a "baiana-do-acarajé" (Castro, 2001) de baiana tradicional àquela referida ao Candomblé que frequenta o Terreiro.

A baiana tradicional é aquela que pertence à história dos escravos africanos na Bahia, principalmente à história dos iorubás. Possui uma origem afro-descendente. Mantém a memória e a tradição das práticas religiosas africanas. Pertence ao Candomblé. Pertence ao Orixá. Segue os preceitos do Candomblé nagô-Queto, para a prática de "venda" de acarajé, entre outras comidas. Sabe fazer o acarajé. Sabe como deve ser vestir. Usa um traje próprio para esse tipo de "venda", a "roupa de baiana", veste oriunda do Candomblé. Exerce a sua função religiosa com alegria de estar a servir a sua divindade ou ancestral africano, mesmo que esteja nas ruas de Salvador.

O discurso da sua prática é um discurso voltado para o seu contexto, o do Candomblé. Trata-se do discurso religioso do Candomblé para a "venda" de acarajé.

A baiana moderna ou "nova quituteira" tem a sua identidade voltada para o contexto do ambiente religioso da casa, onde familiares cultuam seus deuses africanos. É socializada neste contexto. O seu agente socializador é um de seus parentes, avó, mãe ou tia, anteriormente, ligados ao Candomblé.

Esta baiana recebe as mesmas instruções religiosas como se estivesse dentro do Terreiro do Candomblé, para "vender" acarajé, só que em casa. Pertence à mesma história cultural da baiana tradicional. É afro-descendente. Mantém a tradição da prática de "venda" de acarajé. Crê nas divindades africanas. Possui um "Santo". Segue os preceitos do Candomblé. Oferece comida a Orixá, em

casa. Vai para o seu ponto. Faz o ritual de colocação do tabuleiro e oferece os pequenos acarajés às divindades.

A baiana moderna segue os padrões dessa prática cultural religiosa como fizeram seus antepassados. Segue a tradição de "venda" de acarajé e abará. Sabe fazer o acarajé tradicional, embora algumas já utilizem novos ingredientes. É fruto da própria invenção da tradição (Hobsbawm & Ranger, 1984).

O discurso desta identidade é também um discurso tradicional e religioso. Provém do Candomblé e do ambiente familiar, cujos ensinamentos religiosos são transmitidos por um membro ou de todos os membros da sua família que cultuam divindades e ancestrais africanos, na Bahia. A baiana segue, assim, os preceitos de seu Candomblé, e os padrões dessa cultura de sentido religioso.

Esta baiana observa os valores religiosos do Candomblé de culto a Orixá. Mantém o foco da tradição, por exemplo, na forma e na cor do acarajé, no ritual de oferenda em casa, nas ruas e nas comidas próprias do tabuleiro de uma baiana, além da veste e dos seus complementos.

O seu discurso emerge do seu contexto de referência, do ambiente religioso de sua casa. Este vem impregnado de religiosidade e de tradição africanas.

Mendes (2002), que diz: “apelarei a uma concepção dinâmica da problemática da identidade, salientando que a identidade é socialmente distribuída, construída e reconstruída nas interações sociais” (Mendes, 2002:504). E continua: “o indivíduo forma a sua identidade não da reprodução pelo idêntico oriunda da socialização familiar, do grupo de amigos, etc., mas sim do ruído social, dos conflitos entre os diferentes agentes e lugares de socialização” (Mendes, 2002:505).

Sobre os diferentes lugares e agentes, mais uma vez a continuidade da tradição de venda de acarajé está ligada ao ambiente doméstico de famílias religiosas, pertencentes ao Candomblé. A seguir alguns dados são relevantes para exemplo da identidade de baiana moderna.:

“J” diz o seguinte:

“Minha avó vendia o acarajé por “obrigação”; isto é, para pagar as oferendas para o Orixá. Ela era de Oxossi. Minha mãe era de Oxum. Minha tia era de Iansã. Frequentava o Terreiro de “A”, onde meu pai era Ogan. Minha avó vendia acarajé a partir das 17:00h, na porta da Igreja de Brotas, na escadaria. Trabalhei em Brotas com minha avó e minha mãe. O ponto foi herança. Iniciei as vendas de acarajé com vinte e seis anos. Estou neste local há trinta anos”. (“J”, baiana moderna. Praia da Pituba. Salvador).

A baiana acima referida foi socializada num ambiente doméstico e religioso. Sua família pertencia ao Candomblé, sua avó, mãe e tia. Todos continuaram a tradição de venda de “acarajé e abará”, em família. Sua avó “vendia acarajé” por obrigação”; isto é, por dever religioso, para “pagar as oferendas para o Orixá”. Os seus pais eram de Candomblé. A sua tia também. Todos frequentavam Terreiro de Candomblé. Em casa aprendeu a fazer acarajé, abará e outras *comidas* ofertadas aos “Santos” para serem colocadas no tabuleiro. Iniciou este tipo de “venda” com a sua mãe. Herdou o ponto e neste local encontra-se *“há trinta anos”*, vendendo as mesmas comidas que a sua família.

“D” fala o seguinte:

“Minha avó e minha mãe venderam acarajé no ponto, em frente ao Elevador Lacerda, durante muitos anos. Adquiri o ponto da minha mãe. Vendo no meu tabuleiro: cocadas, bolinho de estudante, acarajé, abará, passarinha e complementos. Antes de vender acarajé ofereço sete acarajézinhos” (“D”. Pelourinho. Salvador).

Portanto, a baiana acima citada pertence à terceira geração de vendedoras de acarajé. Ela adquiriu “o ponto” da sua mãe, por herança, embora esteja num outro local de vendas, o Pelourinho. No seu tabuleiro estão as comidas vendidas pelos seus familiares. Porém, com os “complementos”, o vatapá, caruru, salada, além do molho tradicional de pimenta que acompanham o acarajé, ao gosto do freguês.

“DM” diz o seguinte sobre o início da prática de venda de acarajé:

“Vendo acarajé desde os vinte anos de idade. Minha mãe me ensinou a fazer o acarajé. Ela era de Terreiro”. (“DM”, Itapuã, Salvador).

Assim, a baiana acima referida foi socializada em casa pela sua mãe, que lhe “ensinou a fazer o acarajé”. A sua mãe, “era de Terreiro”. Pertencia ao Candomblé de culto a Orixá.

“E” fala que:

“Minha bisavó, avó, mãe venderam acarajé. Minha avó vendeu acarajé no ponto da Graça, depois a minha tia. Comecei a trabalhar com quatorze anos de idade, como auxiliar. Estou neste ponto há seis anos. Antigamente, o acarajé era vendido em panela, gamela ou alguidar. Ele é feito com feijão fradinho vermelho, cebola e sal” (“E”. Largo de Santana. Salvador)

Esta baiana é da quinta geração. A sua bisavó vendeu acarajé assim como sua avó, mãe e, actualmente, a sua tia. Ela informa que o acarajé começou a ser vendido em “panela”, em seguida na “gamela” e no “alguidar”, depois no tabuleiro junto a outras comidas. É feito com “feijão fradinho, cebola e sal”, ingredientes da receita tradicional proveniente do Candomblé.

“J” diz o seguinte:

“Minha avó vendia acarajé nas ruas. Vendeu acarajé em tabuleiro durante cinquenta anos. Adquiri o ponto por herança. Estou neste local há cinco anos. Vendo no meu tabuleiro, cocadas, bolinho de estudante, acarajé, abará e passarinha” (“J”. Largo da Mariquita. Salvador).

Esta baiana pertence à terceira geração de baianas. A sua avó vendeu acarajé “durante cinquenta anos” em Salvador. Ela adquiriu o ponto de sua mãe, por “herança” de sua avó”. Vende acarajé “há cinco anos” vende no seu tabuleiro: cocadas, bolinho de estudantes, acarajé, abará e passarinha”, comidas encontradas na maioria dos tabuleiros, salvo aqueles em que são vendidos, apenas, acarajé e abará. Apesar de esta baiana pertencer à terceira geração de baianas, ela é proveniente da tradição de “venda” de acarajé e pertence ao culto doméstico em casa, ao ambiente familiar religioso. O seu agente socializador foi um membro da sua família, sua “mãe”, que herdou essa prática

de sua "avó". Esta baiana tem como responsabilidade transmitir esses mesmos conhecimentos recebidos acerca das vendas de acarajé às suas descendentes ou aos seus descendentes. Assim, a venda de acarajé, abará e outras comidas continua de geração em geração. É uma tradição nessa prática.

Porém, na fronteira do grupo de baianas tradicionais e modernas existe uma outra identidade de baiana que emerge no contexto da globalização, com uma nova referência de identidade, a baiana da Prefeitura, que tem origem na lei. As baianas da Prefeitura. Possuem autorização para venderem acarajé. Encontram-se registadas na Repartição competente, ligada à Prefeitura local. Este grupo de baianas, de modo geral, não pertence aos Candomblés, nem à tradição de "venda" de acarajé, em família de Candomblé. São denominadas por lei de: "baianas de acarajé e de mingau"¹⁵ e são todas aquelas que se enquadrarem nos artigos do Decreto nº12.175/98, que dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas "*baianas de acarajé e de mingau*" em logradouros públicos da cidade do Salvador, bem como sobre as comidas de tabuleiro e as vestes de baiana. Os membros deste grupo devem estar registados na Secretaria Municipal de Serviços Públicos – SESP, órgão público que organiza o comércio ambulante de Salvador.

Contudo, entre essas baianas da Prefeitura podem estar as baianas tradicionais e as baianas modernas, por motivo de obrigatoriedade de registo nessa Repartição. O que não significa que elas tenham deixado de pertencer aos seus contextos de origem. Elas, apenas, obedecem à lei.

Retornando ao assunto, as baianas da Prefeitura são autorizadas a utilizar o vestuário das baianas tradicionais. Podem levar o tabuleiro com as mesmas comidas vendidas por elas., porque a lei concede-lhes o direito de ser uma "baiana de acarajé", aquela que vende acarajé e outros quitutes. Não há nenhuma restrição neste sentido, nem pode haver. Todas as baianas são iguais perante a lei.

¹⁵ Um creme de milho ou da raiz da mandioca ou aipim. Trata-se de um creme ralo que se pode comer de colher ou beber no copo.

Porém, os compromissos dessa baiana são com a lei, com a sua profissionalização e com a comercialização do acarajé. Diante da lei, qualquer pessoa pode ser uma “baiana de acarajé”, desde que esteja devidamente documentada para exercer essa atividade.

Discurso da baiana da Prefeitura pode ser visto no depoimento de “Oz”, baiana da Prefeitura, que diz o seguinte:

“A tradição exige o traje tradicional de baiana de acarajé, que é saia, bata e torço. Mas, eu me considero uma baiana de acarajé, porque faço acarajé. Sou uma vendedora ambulante, que trabalha nas ruas. Existe Baiana de mingau, Baiana de feijoada, Baiana de pipoca, Baiana de São Lázaro e Baiana de Eventos” (Entrevista nº 57, com “O”, “Baiana de Acarajé”. Amaralina. Salvador-BA).

A baiana acima referida veste-se como uma baiana, porque “a tradição exige o traje tradicional de baiana de acarajé”. Por isto, ela usa “saia, bata e torço”, algumas peças da “roupa de baiana”, Lody (2003) e considera-se uma “baiana de acarajé”, porque faz “acarajé”. Além disto, “existe Baiana de mingau, Baiana de feijoada, Baiana de pipoca, Baiana de São Lázaro e Baiana de eventos”. Ela é uma “baiana de acarajé”, mais um tipo de baiana entre estes. Porém, nas ruas de Salvador, ela considera-se uma “vendedora ambulante”.

Como se nota, o discurso deste tipo de baiana está baseado nos artigos do Decreto, anteriormente, citado. O sentido da sua prática está na comercialização do acarajé

Portanto, este tipo de baiana ora se vê como “baiana de acarajé”, ora como “vendedora ambulante”. Nota-se que o seu discurso não tem uma raiz. É vazio de uma história cultural, mas pleno de normas ditadas pela lei da “baiana de acarajé”, uma referência de identidade de baiana, que é organizada pela Prefeitura.

Cada tipo de baiana possui as suas características, que serão relacionadas a seguir, no próximo item.

5.3.1 Características da identidade da baiana tradicional

Os critérios de selecção da baiana tradicional estão baseados na sua origem cultural, pertença, directamente ao Candomblé e à crença no Orixá.

A identidade da baiana referenciada ao Candomblé ou baiana tradicional religiosa distingue-se por aquilo que ela não é: uma vendedora de mercadorias comestíveis, uma vendedora ambulante de produtos alimentícios. Ela é uma vendedora de comidas especiais, comidas oferecidas às divindades e ancestrais africanos na Bahia. Ela é uma religiosa que tem a missão de vender a comida escolhida pelas divindades do seu Candomblé e vendê-las nas ruas da cidade de Salvador.

Os compromissos da baiana tradicional são com o seu Candomblé, com a sua divindade, Orixá, Inquice ou Vodum e com a "obrigação" de "vender" acarajé e abará, por vontade de seu "Santo".

A motivação para a oferta de acarajé e abará, chamada de "venda" de acarajé, pelas ruas da cidade de Salvador é dada pelo facto de mulheres crerem nas divindades e ancestrais africanos. Por isto, elas servem as suas divindades. Muitas tornam-se "filhas-de-santo" (Lima, 2003), uma "iniciada". Essa motivação é religiosa e não comercial.

A baiana tradicional tem as seguintes características:

- Pertence ao Candomblé de culto a Orixá;
- Crê no Orixá. Esta divindade recebe oferenda de comida, também;
- Sabe fazer o acarajé segundo a receita tradicional;
- Faz oferenda aos "Santos", em casa e no Terreiro;
- Participa de oferenda de comidas e de animais nos rituais do seu Candomblé, no Terreiro;
- Prepara e oferece comidas no seu tabuleiro, para as divindades em casa e na rua;

- Oferta pequenos acarajés no ponto, onde coloca o tabuleiro com as comidas;
- Usa uma vestimenta própria para a prática de "venda" de acarajé, acompanhada de símbolos religiosos;
- Oferece acarajé e abará no tabuleiro ao povo, nas ruas;
- Escolhe ou herda o ponto de membros da família;
- Utiliza o fogareiro a carvão, geralmente;
- Observa o formato tradicional do acarajé.
- Apresenta as mesmas comidas no tabuleiro colocadas, anteriormente, pelos membros de suas famílias.
- Observa os dias e horário de "venda" de acarajé;
- Está sempre no ponto nesses dias e no mesmo horário;
- Conhece e usa uma linguagem do Candomblé para esse tipo prática, a da "venda" de acarajé;
- Faz o ritual de colocação do tabuleiro no ponto. Oferece às divindades pequenos acarajés antes de iniciar o movimento no seu ponto;
- Arranja o seu tabuleiro com toalha branca e com um pequeno jarro com algumas folhas, além de outros símbolos utilizados no seu Candomblé;
- Senta-se no seu tamborete e espera a chegada das pessoas;
- Assume uma postura agradável no atendimento ao povo. Está sempre bem-disposta e alegre.
- Está presente no ponto nos dias e horários determinados por ela. Mas, se faltar a esse compromisso religioso com o seu Orixá é porque foi cumprir alguma "obrigação" no seu Terreiro, adoeceu ou faleceu. A baiana não se ausenta do seu ponto. Quando acontece faltar, é porque houve um motivo sério.

Na entrevista com "T", baiana tradicional, ela fala da sua pertença no Candomblé:

- *"Minha religião é o Candomblé. Frequento o Terreiro de "B"... de Oxossi"* ("T". Baiana Tradicional. Farol da Barra. Salvador-BA).

A baiana acima referida pertence ao Candomblé de culto a Orixá. Ela frequenta um Terreiro, cujo patrono é Oxossi, Orixá.

Outra baiana, em outro ponto diz:

"Pertença ao Candomblé. Meu Santo. Meu "Santo" é Iansã" ("G". Baiana Tradicional. Abaeté. Salvador-BA).

"G", é uma baiana tradicional. Pertence ao Candomblé. Tem como divindade principal, Iansã, a "dona do acarajé". Orixá.

Numa outra entrevista, "A", uma baiana tradicional, fala sobre a sua religião dizendo:

"Minha religião é o Candomblé. Sou eu que dirijo o Terreiro. Meu Orixá é Oxum" ("A", baiana tradicional. Praça da Sé. Salvador-BA).

Esta baiana está ligada ao Candomblé. É "Mãe-de-Santo", sacerdotisa do Terreiro. O seu "Orixá" é "Oxum", divindade da "água doce", no Candomblé nagô-Queto, de culto a Orixá.

Sobre a venda de acarajé, "I", baiana tradicional, fala a este respeito dizendo:

"As vendas começaram na gamela. As comidas eram colocadas na gamela. Depois vieram as comidas colocadas no tabuleiro. A baiana andava muito, mercando. Um dia sentou num local e começaram a aparecer os compradores" ("I". Baiana tradicional. Terreiro de Jesus. Salvador-BA).

"I" fala sobre a história das vendas de acarajé e abará. Estas comidas foram, inicialmente, colocadas em gamelas. Depois, outras foram acrescentadas ao tabuleiro. "Vieram as comidas colocadas no tabuleiro". A baiana circulava pelas ruas anunciando acarajé e abará, "mercando" e, cansada de andar, sentou-se e "começaram a aparecer os compradores". Foi assim que o ponto surgiu.

Quanto à receita do acarajé, esta provém das cozinhas dos Terreiros da Bahia. É uma receita tradicional, utilizada pelos escravos no rito de oferenda nos Candomblés. Esta receita foi transmitida entre mulheres africanas e as suas

descendentes. De modo que o acarajé obedece a uma receita, a um determinado formato e cor.

Na entrevista com "D", baiana tradicional, ela fala sobre a receita do acarajé, dizendo:

- *"A receita do acarajé vem dos meus ancestrais. É uma oferenda a Iansã".* ("D", baiana tradicional. Amaralina. Salvador-BA.)

Assim "a receita do acarajé" tem origem na África, entre os ancestrais desta baiana. É "uma oferenda a Iansã". Uma comida ofertada a Iansã, divindade dos iorubás. Orixá.

Em outra entrevista "L." fala sobre a origem do vocábulo acarajé, do surgimento do acarajé na Bahia e de ser uma oferenda, dizendo:

"A origem da palavra acarajé veio de acará. O acarajé nasceu no Terreiro. É uma oferenda à Iansã" ("L", baiana tradicional. Barra. Salvador-BA).

De acordo com "L", "a palavra acarajé vem de *acará*". Um vocábulo africano. Na Bahia, "o acarajé nasceu no Terreiro". O acarajé surgiu no Candomblé, como uma "oferenda à Iansã". É uma comida preparada para ser ofertada a Orixá.

Na entrevista "G", baiana tradicional, noutro ponto distante, ela fala sobre a forma do acarajé e para quem ele é ofertado:

"O pão de Xangô é o acarajé comprido; o redondo é de Iansã" ("G", baiana tradicional. Abaeté. Salvador-BA).

Portanto, o acarajé é chamado de "pão de Xangô". Tem a forma comprida. O acará para Iansã é "redondo". Há duas formas de acarajé para oferenda: uma comprida e a outra redonda. Quem pertence ao Candomblé ou à tradição de venda de acarajé sabe disto.

Noutro ponto, "T" esclarece o significado do acarajé:

- *"O acarajé significa bola de fogo oferecida aos Orixás. Comida feita para as festas nas senzalas"* ("T", baiana tradicional. Farol da Barra. Salvador-BA).

A baiana acima referida fala sobre a representação do acarajé: "bola de fogo oferecida aos Orixás", que significa uma comida que serve de oferenda às divindades, nas "festas nas senzalas", isto é, na casa de escravos, na fase da escravidão, no período colonial.

Assim, a oferenda era feita às suas divindades e ancestrais africanos nas suas "festas".inicialmente, estas eram realizadas em frente às suas cabanas, em espaços vazios, os terreiros. Em outras oportunidades essas "festas" eram realizadas dentro das senzalas.

Os escravos africanos da Bahia ofereciam vários tipos de comidas preparadas, para os seus "Santos", dentro ou fora dos limites do Terreiro de Candomblé. As comidas eram preparadas para o ritual de oferenda, que obedeciam aos ritos africanos de determinadas Casas de Candomblé.

No Candomblé de rito nagô-Queto acarajé e o abará eram ofertados a Iansã e a Xangô. Estas comidas sagradas foram preparadas no Terreiro, inicialmente. Foram levadas para as ruas pelas mãos de mulheres nagôs. Mulheres que acreditavam que Iansã e Xangô gostavam de receber *acará*, acarajé, para o povo. E para oferecerem acarajé e abará ao povo era preciso continuar observando os preceitos deste Candomblé. Era preciso, também, que as mulheres que fossem para as ruas com panelas ou gamelas de acarajé pertencessem à "seita", como o Candomblé era chamado.

Assim, muitas mulheres iniciadas para Iansã e para Xangô tinham de cumprir a vontade de sua divindade ou ancestral. Tinha de cumprir uma "obrigação", a de vender acarajé e abará, pelas ruas da cidade do Salvador. E essas mulheres religiosas, cumprindo a sua "obrigação", iam para as ruas, para oferecerem estas duas comidas ao povo da cidade do Salvador. Circulavam pelas ruas desta cidade trajadas, sempre, com as cores representativas de sua divindade ou de seu ancestral, com saia, bata, pano-da-costa, torço amarrado à cabeça, colares, argolas e chinelas.

O traje das mulheres que ofereciam acarajé e abará sofreu várias influências, e uma delas está relacionada às vestes usadas neste Candomblé, que se tornou na "roupa de baiana".

A "roupa de baiana" (Lody, 2003) é utilizada por mulheres que vendem acarajé, abará, além de outras comidas, em vários pontos de Salvador. Essas baianas podem ou não frequentar o Candomblé. Ir a todos os eventos de seu Terreiro. Também podem expressar a sua crença nos seus "Santos", em determinados rituais que praticam no ambiente doméstico, junto aos seus parentes.

Mas, essas mulheres ao levarem acarajé e abará, comidas sagradas, para as ruas é necessário que usem um tipo de veste composto de saia e anáguas, camizu, bata, chinelas ou sandália, oujá (torço) e as "Guias-de-Santo", isto é, os colares, que representam as cores de seus "Santos". Além de pulseiras e brincos ou argolas, os complementos desse traje. Chinelas ou das sandálias.

Sobre o traje de baiana "V", uma baiana tradicional fala o seguinte:

- *"Há um traje próprio de baiana, composto de torço, camisa do santo do dia, camisa de crioula, saia e missangas"*. ("V", baiana tradicional. Terreiro de Jesus. Salvador)

Portanto, esta baiana diz que "há um traje próprio de baiana", que inclui o "torço", a "camisa do santo do dia, camisa de crioula", além da "saia" e "missangas".

Segundo Lody (2003) "os camizus ou camisas de crioula, usados sob as batas, geralmente de tecidos mais finos em peças largas à muçulmana, são feitos com richelieu¹⁶ bem aberto" (Lody, 2003:34)

Em uma outra entrevista uma outra baiana diz: "Enquanto for nova no Candomblé, uma *laô*, usará a "camisa de crioula". ("G", baiana tradicional. Abaeté. Salvador).

Este tipo de roupa confere uma identidade a pessoa que a veste, que é *laô*, um neófito do Candomblé.

¹⁶ Richelieu é um bordado aberto, que é feito à máquina de costurar.

Sobre a roupa de baiana, "C", uma baiana tradicional diz o seguinte:

- *"O que faz uma baiana típica é a roupa"* ("C", uma baiana tradicional. Amaralina. Salvador).

Para a baiana acima referida a "roupa" identifica a baiana no exercício de sua prática religiosa.

Sobre as peças que compõem a "roupa de baiana" "I", uma baiana tradicional fala sobre algumas que são utilizadas para a saída do ariaxé no seu Terreiro.

- *"As baianas saiam do ariaxé com aquelas roupas: saia, bata, ojá e "guias"* ("I", baiana religiosa. Terreiro de Jesus. Salvador).

A baiana acima, refere-se as peças da "roupa de baiana" e à um de seus complementos, as "Guias" ou "fios-de-contas" (Lody,2001).

As vestes da baiana, segundo Lody (2003), constam de anáguas, saia, camizu, bata, pano-da-costa e ojá. Existem algumas baianas que usam todas estas peças, o que é raro, actualmente.

Portanto, esta baiana, além da veste, usa "Guias" ou "contas" que simbolizam a presença da sua divindade. Sobre o uso desses colares coloridos especiais, uma baiana fala o seguinte: *"Vermelho é para Iansã, a dona do acarajé". Azul, para Ogum. Branco para Oxalá e amarelo para Oxum* ("I", baiana tradicional. Terreiro de Jesus. Salvador).

O uso desses "fios-de-contas" está condicionado a um ritual, o da "lavagem de contas", primeiro dos ritos de integração ao Candomblé. Estas "jóias de axé" são utilizadas como complemento da "roupa de baiana", Lody (1998).

O ojá ou oujá como é, também, chamado o torço, é um complemento desta "roupa". Trata-se de um "pano de cabeça" Lody (2003), que é amarrado à cabeça da baiana. Pode vir com pontas para fora ou sem pontas, estando enroladas em torno da cabeça. A maneira de colocar o ojá simboliza o género do Orixá da baiana, se feminino ou masculino.

A "roupa de baiana" vem acompanhada por chinelas ou sandálias de pequeno salto.

As chinelas são usadas com a veste de baiana são, em geral, são fechadas à frente. Podem ser de couro cru ou brancas. Também são usadas as sandálias com um pequeno salto.

O avental é outro complemento utilizado por algumas baianas, como pode se notar no que diz "S", uma baiana tradicional, que diz o seguinte:

"As vestes de uma vendedora de acarajé são o torço, bata, saia e avental" ("S", baiana tradicional. Terreiro de Jesus. Salvador).

Assim, o avental é uma peça utilizada, também pela baiana para vender acarajé. Esta peça era usada pela baiana, antigamente, conforme informações de "N.S"., que fala: "no bolso desta peça ela colocava o dinheiro dessas vendas". Actualmente, é raro o uso de avental entre as baianas, mas ele existe.

As comidas expostas nos tabuleiros saíram das cozinhas dos Terreiros. Estas começaram a ser levadas dos Terreiros para as ruas por mulheres religiosas e pelas postulantes ao Candomblé. Eram comidas confeccionadas e ofertadas aos "Santos". Sobre esta questão, passo a citar os dados da entrevista com "V", baiana tradicional, que fala o seguinte:

- "As comidas dos santos pertencem ao Candomblé. São comidas que a gente oferece como obrigação. É alguma comida que se oferece para conseguir alguma coisa. Para reforçar o Candomblé ou ajudar as pessoas" ("V", baiana tradicional. Ondina. Salvador).

A baiana acima define "as comidas dos santos" como aquelas que fazem parte do Candomblé. Acará e abará são símbolos da cultura de alimentos ofertados às divindades e ancestrais africanos.

Em relação à comida sagrada oferecida às divindades e ancestrais africanos, "I", uma baiana tradicional, esta diz o seguinte:

- "A acarajé é comida de Iansã e o abará de Xangô, caruru para Erê. Para Iansã o àkàrà grande, colocado na gamela redonda. Para Xangô, é servido o acará comprido numa gamela comprida.

O que é típico na venda de acarajé é o azeite e a pimenta" ("I", baiana tradicional. Terreiro de Jesus. Salvador).

A baiana acima citada dá alguns exemplos de comidas, tais como "acarajé", "abará", "caruru", preparadas e oferecidas especialmente ao "Santo". Porém, acarajé é especialmente feito para Iansã, também, para Xangô. "Caruru para Erê". "I" continua dizendo: "O que é típico na venda do acarajé é o azeite e a pimenta. Estes dois condimentos fazem do acarajé, cujo significado é uma bola de fogo. Fazendo parte desta representação, bola de fogo, estão no tabuleiro o azeite-de-dendê e a pimenta."

A respeito das comidas vendidas pelas baianas em seus tabuleiros "V", uma baiana tradicional fala o seguinte:

"Vendo no meu tabuleiro peixe, passarinha, acarajé, abará cocadas e lelê" ("V", baiana tradicional. Terreiro de Jesus. Salvador).

A baiana acima referida vende, além de acarajé e abará, "cocadas, peixe, passarinha e lelê (um creme de milho de consistência dura). Comidas presentes na maioria dos tabuleiros das baianas.

O tabuleiro da baiana é uma peça que leva as comidas sagradas da casa das baianas ou do Terreiro onde elas moram para as ruas. Este é preparado por elas. É forrado com toalha branca, podendo ou não conter alguns amuletos, tais como: "figas, galhos de arruda, pequenos cifres contendo ervas, contas, fitas e outros objectos mágicos" (Lody, 1998:100), depois de colocadas as comidas oferecidas anteriormente aos "Santos". Além do tabuleiro, acompanham a baiana os utensílios para essa "venda".

Quanto às comidas expostas no tabuleiro "I", baiana tradicional, fala o seguinte:

- "Quando a filha-de-santo saía do ariaxé, a Mãe-de-Santo dizia para ela vender de acordo com o santo dela" ("I", baiana tradicional. Terreiro de Jesus. Salvador).

Assim, a baiana começava a vender a comida escolhida pelo seu "Santo", além do acarajé e abará.

“T”, uma baiana tradicional, fala sobre este assunto, dizendo: *“vendo no meu tabuleiro, acarajé, abará, cocadas – branca, de côco queimado, cocada puxa, de amendoim, de côco com goiaba, com abacaxi e de doce de leite –; doce de tamarindo, passarinha, bolinho de estudante e bolos de tapioca, carimã e de aipim”* (“T”, baiana tradicional. Farol da Barra. Salvador).

O tabuleiro desta baiana, além do acarajé e do abará, tem *“cocadas – branca, de côco queimado, cocada puxa, de amendoim, de côco com goiaba, com abacaxi e de doce de leite –, doce de tamarindo, passarinha, bolinho de estudante e bolos de tapioca, carimã e aipim”*. Comidas que ela aprendeu a fazer com os seus familiares, e que fazem parte do ritual de oferenda, no seu Candomblé, em casa e na rua, no seu ponto.

No ponto, o tabuleiro da baiana é colocado dentro de uma barraca ou debaixo de um sombreiro, quando chove. Este é o chão é sagrado da baiana. Lugar onde ela faz as suas oferendas e partilha a comida de seus "Santos".

O fogareiro e a grelha são peças de ferro utilizadas para a finalização do acarajé, que é frito na hora de servi-lo. Este pequeno fogão pode ser a carvão ou a gás.

A grelha colocada em cima do fogareiro é chamada no Candomblé de rito nagô-Queto de *“orelha do Tempo”*. Fogareiro simboliza o fogo, assim como o acarajé e o mólho nagô. Estes elementos identificam Iansã e Xangô.

Assim, para vender acarajé é preciso estar vestida com a *“roupa de baiana”*. Trazer as comidas sagradas, expostas no tabuleiro e estar acompanhada do fogareiro e da grelha.

Para exercer essa actividade religiosa toda baiana deve estar preparada para atender ao povo, dentro dos "preceitos" de seu Candomblé.

Sobre o modo de ser da baiana, passo a transcrever os dados de algumas entrevistas, a seguir:

“EL”, baiana moderna, diz o seguinte:

- *"Todas as baianas têm de tratar todo mundo bem"* ("EL", baiana moderna. Largo de Santana. Salvador)

Este é um dos primeiros deveres de baiana. "tratar todo mundo bem".

"C", baiana tradicional, fala:

"Há muito tempo que estou na área de baiana junto com minha mãe, me sinto satisfeita com o que faço. Tenho orgulho de ser reconhecida hoje, porque o que faço é com amor e satisfação" ("C", baiana tradicional. Itapuã. Salvador).

Um outro dever é o de exercer "com amor e satisfação" o exercício de baiana, isto é, o de "vender" acarajé, além de outras comidas colocadas em seu tabuleiro.

Esse "amor e satisfação" são componentes simbólicos de um comportamento humano (Velho & Castro, 1977).

Sobre um desses componentes simbólicos "T", uma baiana tradicional, fala o seguinte:

"A baiana, além do tabuleiro de comidas e dos trajes deve ter muita alegria" ("T", baiana tradicional. Farol da Barra. Salvador)

Portanto, a "alegria" é um dos símbolos do comportamento dessa baiana, da baiana acima referida. Trata-se de um comportamento especial, proveniente das orientações, sobre a prática das baianas, de seu Candomblé.

A seguir a descrição das características das baianas modernas, no próximo item.

5.3.2 Características da baiana moderna ou ligada à tradição de família

O critério de classificação das baianas modernas ou de tradição cultural religiosa é o da pertença à tradição de "venda" de acarajé na família de Candomblé, isto é, cujos membros estão ligados ao Candomblé. As características da baiana moderna são as seguintes:

- Mantêm a crença nas divindades e ancestrais africanos, em Orixá;

- Continuam a tradição da “venda” de acarajé e abará, mantendo um compromisso com a sua divindade;
- Sabem fazer acarajé. Conservam a receita tradicional do acarajé, de modo geral;
- Usam a “roupa de baiana” e os seus complementos;
- Preparam o tabuleiro antes de saírem de casa;
- Instalam o tabuleiro ou as barracas no ponto, onde expõem as comidas ofertadas pelas suas antecessoras;
- Utilizam no ponto o fogareiro a carvão ou a gás;
- Escolhem ou mantêm a tradição de herança do ponto, e nos mesmos horários;
- Fazem o ritual de colocação do tabuleiro no ponto;
- Oferecem pequenos acarajés às divindades;
- Utilizam uma linguagem do Candomblé;
- Observam os “preceitos” do Candomblé na prática da “venda” de acarajé;
- Continuam a transmitir os conhecimentos dessa prática do Candomblé de culto a Orixá às novas gerações;
- Estão sempre presentes no ponto de "venda" de acarajé;
- Permanecem sentadas num pequeno banco, atendendo o transeunte;
- Seguem o padrão de comportamento das suas antecessoras. Estão sempre bem-dispostas e alegres, vendendo acarajé e outras comidas.

Este tipo de baiana mantém um compromisso religioso com a sua divindade, em geral, com Orixá, e com a continuidade da tradição da “venda” de acarajé, segundo os "preceitos" do Candomblé de rito nagô-Queto. A este respeito, transcrevo os dados retirados das entrevistas com as algumas baianas acerca da tradição da “venda” de acarajé em família.

"P" diz o seguinte:

"Minha mãe vendia acarajé no Terreiro de Jesus. Vendeu durante quarenta anos" (P, Terreiro de Jesus. Salvador).

A baiana referida anteriormente segue a tradição de "venda" de acarajé entre os membros de sua família. E ela continuou esta prática, seguindo os "preceitos" do Candomblé frequentado por sua mãe, durante todos esses anos.

Sobre a continuidade da tradição de "venda" de acarajé, "R" fala:.

- "Minha avó pertencia ao Candomblé. Vendeu acarajé no Pelourinho durante quarenta anos. As baianas ficavam afastadas umas das outras" (B, Pelourinho, Salvador).

A baiana acima continuou a tradição de "venda" de acarajé, iniciada em família por sua avó, que exerceu essa prática "durante quarenta anos".

Portanto, estas baianas exercem também uma actividade religiosa. Estão a serviço de seu Orixá ou de outra divindade de seu Candomblé. Seguem os seus "preceitos".

A baiana moderna usa a "roupa de baiana", mas não utilizam todos os seus complementos. Alguns são modificados. Por exemplo, o oujá. Este pode ser amarrado, surgindo várias pontas ou "orelhas".

Sobre o uso da roupa das primeiras mulheres africanas, que circulavam pelas ruas de Salvador, a informante "N.S", conhecedora da doutrina do Candomblé, diz o seguinte: "as mulheres comerciantes muçulmanas... elas tinham uma forma diferente da das mulheres nagôs e das mulheres da Costa da Mina de se vestirem, porque tinham certas características diferentes." ("N.S", informante, em 19.05.2004).

Portanto, entre as mulheres das diferentes "nações" haviam diferenças. E as mulheres nagôs influenciaram com o seu modo de vestir-se as mulheres que vendiam acarajé.

Sobre a sua veste, "R" fala o seguinte:

"Uso saia, bata, colar, argolas e torço. As vestes representam a tradição da baiana de acarajé" ("R", Largo de Sant'ana. Salvador-BA).

Sobre a existência de um traje próprio de baiana, "D fala o seguinte:

"Há um traje próprio para a vendedora de acarajé: saia branca, bata, oja e as contas" ("D", Itapuã. Salvador-BA).

A baiana acima referida fala sobre o traje específico de baiana, composto por algumas peças, tais como. "saia branca, bata, oja e as contas". As "contas", isto é, os "fios-de-contas", representam as cores de suas divindades e ancestrais do seu Candomblé ou do Candomblé de sua família, onde foi socializada. E o uso da saia branca pode simbolizar a veste de lansã, que também usa branco.

"D" diz:

"Visto a roupa de baiana, mas não com as obrigações. Não totalmente à carácter" ("D", Praça da Sé. Salvador-BA).

Esta baiana não realizou todas as "obrigações" que teria de fazer para vestir-se com a "roupa de baiana". Por isto, não se veste "totalmente à carácter", com todas as peças desta "roupa".

"F" diz o seguinte:

"Há um traje próprio de baiana de acarajé: saia, bata, contas, avental e torço" ("F", baiana moderna. Itapagipe. Salvador-BA).

A baiana acima citada, além de usar as peças da "roupa de baiana", utiliza o "avental", uma peça usada, antigamente, pelas baianas.

De modo geral, tanto as baianas tradicionais quanto as modernas usam a "roupa de baiana". Umas utilizam todas as peças desta veste. Outras, usam saia, bata, oja e fios-de-contas. As tradicionais usam chinelas e as modernas, sandálias.

Na "roupa de baiana", as "contas" são símbolos que identificam os "Santos" das baianas, assim como as cores de suas vestes mostram o "Santo" cultuado em determinado dia da semana.

No tabuleiro da baiana, encontram-se várias comidas, que são ofertadas aos "Santos", entre elas, o acarajé e o abará. Portanto, não existe baiana sem acarajé e abará.

Há uma ligação religiosa entre a baiana e o acarajé e abará. A baiana está para o acarajé, assim como o acarajé está para o Candomblé. Por isto, no tabuleiro de toda baiana, tradicional ou moderna, existem estas duas comidas.

No entanto, o tabuleiro da baiana pode conter outras comidas ofertadas, além do acarajé e do abará. Comidas preparadas e oferecidas aos "Santos", em casa, antes de proceder a "venda", na rua.

Na entrevista com "C", ela fala o seguinte:

-"Vendo acarajé, abará, passarinha, bolinho de estudante, cocada, queijada e doce de tamarindo" ("C", Itapuã. Salvador-BA).

"C", além do "acarajé e abará", vende "passarinha, bolinho de estudante, cocada, doce de tamarindo e peixe". Comidas que são, geralmente, colocadas num tabuleiro de baiana.

A baiana acima citada faz parte da quarta geração. Ela vende as comidas que foram colocadas nos tabuleiros entre vários membros da sua família. Portanto, ela continua a tradição desse tipo de prática, mantendo as mesmas comidas em seu tabuleiro.

Em diferentes pontos da cidade do Salvador, entre várias baianas são encontradas, quase sempre, as mesmas comidas, tais como: acarajé, abará, cocadas (doce de côco), queijada (doce de amendoim), peixe frito, passarinha, lelê, bolinho de estudante, cocada puxa, bolos de aipim e de milho, doce de tamarindo, além dos complementos do acarajé e do abará, que são: vatapá, caruru, salada e molho de pimenta malaguêta, o "molho nagô".

Em alguns tabuleiros, existem mais variedade de comidas que em outros. Mas, o acarajé e o abará são encontrados em todos.

As baianas sabem o que devem vender em seus tabuleiros. Sabem quais os tipos de comidas que devem apresentar para serem vendidas nas ruas. "Exu é uma divindade muito bem tratada, pois, ao dominar as ruas e a comunicação, por excelência, é aquele que irá proporcionar o dinheiro da venda" (Lody, 1998: 101).

As baianas utilizam, na rua, um fogareiro. Este serve para fritar os acarajés, para servi-los quentes ao povo. Ele é colocado ao lado da baiana. Em cima dele encontra-se uma frigideira com azeite-de-dendê, sempre em ebulição.

Toda baiana tem um ponto. Lugar certo onde instala o seu tabuleiro. Além disto, tem um horário regular. Todos os dias ela chega ao seu ponto, sempre às mesmas horas, no fim da tarde. O acarajé costuma ser vendido ao findar da tarde, início da noite, mas isto não impede que algumas baianas estejam no ponto uma hora mais cedo para prepararem o local, o tabuleiro e a oferta de acarajés a Exu e Iansã, a "dona dos acarajés" (Lody, 1998), além de outras divindades homenageadas por algumas baianas, como por exemplo, Ibeji.

Acerca do horário para proceder a "venda" de acarajé, "B" diz:

- *"Chego no ponto às 15:00h e volto para casa às 23:00h. Estou neste local há dezassete anos"* ("B", Pelourinho. Salvador-BA).

Nas praias da orla marítima da cidade do Salvador são encontradas, também, baianas em seus pontos. "M", que tem um ponto na praia, fala sobre o seu horário, dizendo:

"Trabalho neste ponto das 9:00 às 17:00h. Sábado e Domingo" ("M", Praia de Itapuã. Salvador-BA).

O ponto é uma herança de família. É transmitido de geração em geração. É o local de "venda" de acarajé, abará além outras comidas, que são ofertadas aos "Santos" do Candomblé.

Sobre a aquisição do ponto, "F" fala o seguinte:

- *"Adquiri este ponto como herança de minha mãe"* ("F", Itapagipe. Cidade Baixa. Salvador-BA).

Os pontos, de maneira geral, são transmitidos de geração em geração. De mãe para filha. Dificilmente, eram adquiridos de outra forma a não ser esta. Quando a baiana era substituída por falecimento ou por doença, ocupava o seu ponto um membro de sua família, a sua sucessora natural, quase sempre sua filha, a fim de continuar a sua prática.

"D" fala sobre o seu ponto, na Cidade Alta, dizendo:

"Herdei o ponto de minha mãe. Ela vendia acarajé" ("D", Praia de Itapuã. Salvador-BA).

Esta baiana herdou o "ponto" da sua mãe, que "vendia acarajé" nesse mesmo local em que se encontra hoje. Provavelmente, ela estará preparando a sua sucessora na "venda" de acarajé para ocupar o ponto de sua família.

Faz parte da tradição de "venda" de acarajé a herança do ponto pelos familiares da baiana. E, assim, essa "venda" continua entre as baianas ao longo dos anos, sem contendas e sem conflitos familiares.

A baiana moderna mantém a mesma atitude no acto da "venda" de acarajé diante das regras implícitas do seu Candomblé. Além de observar essas regras, segue a filosofia de sua crença, a de servir o seu Orixá com alegria e satisfação, em trabalhar para a sua divindade, ofertando comidas sagradas ao povo. É discreta e transmite simpatia durante o atendimento que faz.

"B" fala o seguinte:

- *"Sou simpática e cativante"* ("B", Pelourinho. Salvador-BA).

Assim, a baiana acima sabe que deve ser "simpática e cativante" para tratar o povo porque ela segue os "preceitos" de seu Candomblé.

"R" diz a este respeito:

"A baiana deve ser alegre e tratar as pessoas bem. Nunca decepcionar aos fregueses" ("R", Largo de Sant'ana. Salvador-BA).

A baiana acima referida segue as normas de seu Candomblé, a de saber lidar com as "pessoas". Ser simpática com todas as pessoas, que atende no seu ponto.

Porém, um outro grupo de baianas está surgindo. É o de "baianas de acarajé e de mingau". O Município de Salvador criou um outro tipo de identidade de baiana. Segundo Hall (1993), as identidades podem ser mobilizadas no contexto da globalização.

"Assim, um novo grupo de baianas está sendo mobilizado, cuja identidade está a ser reorganizada por uma instituição política, a Prefeitura local").

A lei caracteriza a "baiana de acarajé" segundo os artigos do Decreto nº 12.175/98, no "Ato do Poder executivo" decretado pelo "Prefeito Municipal de Salvador, Capital do Estado da Bahia", em 25 de Novembro de 1998.

A seguir, as características da baiana da Prefeitura.

5.3.3 Características da baiana referida à Prefeitura

Todas as mulheres que vendem acarajé são reconhecidas pela Prefeitura como "baianas de acarajé", de acordo com o Decreto 12.175/98. É "baiana de acarajé" quem estiver dentro das normas deste Decreto, uma vez que ela tem o direito de vender acarajé, portar o tabuleiro e de vestir-se como uma baiana. Para a Prefeitura, vender acarajé é um comércio como outro qualquer. E este deve ser organizado por lei. Nesse sentido, esta instituição política passa a reorganizar o que já estava organizado pelo Candomblé, com os seus preceitos, fazendo uso de seu poder legal. Assim, o poder executivo baixou o referido Decreto, o 12.175/98, publicado em Diário Oficial, da cidade do Salvador, criando o grupo de "baiana de acarajé e de mingau que deve seguir as normas para vender acarajé, abará e outras comidas colocadas em seu tabuleiro. Inclusive, usar a "roupa de baiana" e colocar as "comidas típicas" nos tabuleiros.

Assim, os critérios de classificação da baiana da Prefeitura são:

- Querem vender acarajé e demais comidas do tabuleiro da baiana;

- Estar registada na repartição competente para vender acarajé;
- Possuir autorização da Prefeitura para vender acarajé;
- Observar os artigos do Decreto 12.175/98 que “dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos e dá outras providências”. Assim, esse tipo de baiana deve:
- Estar munida do "Alvará de autorização" para o exercício da actividade de "baiana de acarajé" (Artº1º);
- Possuir novo "alvará" em caso de morte da "titular", da baiana (Parágrafo Único);
- Portar a "Carteira de Saúde", renovável de ano em ano (Parágrafo 1º, Artº 2º);
- Comercializar "acarajé, abará e complementos, queijada, cocada branca e preta, bolinho de estudante, admitindo-se de forma secundária, a venda de peixe e passarinha” (Art.º 2º, do Decreto 12.175/98. Diário Oficial do Município, p.2. Salvador, 26 de Novembro de 1998);
- Usar "vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira" (Parágrafo 2º, Artº 2º);
- Requerer à SESP a autorização de uso do solo, indicando o" local do equipamento", munida dos documentos solicitados (Artº 4º);
- Renovar o alvará, anualmente e quitar a taxa e preços públicos do exercício anterior (Artº 8º);
- Obedecer a um horário fixado no "Alvará de autorização" (Artº 9º);
- Guardar entre si uma distância mínima de 50m (cinquenta metros) entre os pontos (Artº 14);
- Estar "legalmente habilitada".

- Submeter-se à fiscalização da SESP - Secretaria de Serviços Públicos (Artº17);
- Pagar a "taxa municipal e os preços públicos devidos para a instalação e funcionamento da atividade" (Artº 18);
- Portar o "Alvará", "os comprovantes de pagamento devidos" e a identidade da titular ou cópia (Artº 19);
- Observar as normas complementares às disposições do presente Decreto, baixadas pelo titular da SESP, "inclusive quanto à definição de modelos de equipamentos padronizados, vestimenta típica e decidir sobre os casos omissos" (Artº 21).

Deste modo, o presente Decreto confere somente às "baianas de acarajé e de mingau" o direito de exercerem o comércio de acarajé. A lei confere este direito para o exercício da prática da baiana que vende acarajé, mas como uma "atividade de comércio informal" (Artº 1º).

Portanto, no contexto da globalização, surge um "quadro legal" que efectua transformação de uma prática cultural religiosa para uma actividade comercial desempenhada pela mesma "baiana de acarajé", assim chamada e conhecida pelo povo, agora "reconhecida e regulamentada" pela Prefeitura. Neste sentido, esta lei iguala em direitos e obrigações uma prática cultural de sentido religioso a uma actividade puramente comercial. E cria uma nova identidade de baiana, a da Prefeitura, ao reconstruir uma antiga identidade numa outra, legal, conferida por esta instituição.

Assim, essa "nova" identidade de "baiana de acarajé" poderia ser integrada à cultura das baianas tradicionais e modernas, proporcionando uma integração na política social previdenciária. Nada mais justo, se todas elas tivessem a mesma história cultural e os mesmos contextos identitários. Assim, seriam considerados os elementos que organizam essa cultura, bem como os valores que a fundamentam.

No entanto, a baiana da Prefeitura considera que o acarajé é um prato que antecede o principal num restaurante, conforme o que diz "A", baiana da Prefeitura, sobre as comidas expostas no seu tabuleiro:

"Vendo em meu tabuleiro acarajé, abará, cocada, queijada, peixe, bolinho de estudante, passarinha e bolo. O acarajé é o melhor tira gosto. Aprendi a fazer o acarajé com outra baiana há uns vinte anos" ("A", baiana da Prefeitura. Lagoa do Abaeté. Salvador-BA).

Portanto, "A" considera que o acarajé é o "melhor tira gosto". É uma entrada que antecede o prato principal. Além disto, ela aprendeu a fazê-lo com "outra baiana há uns vinte anos". Mas está autorizada por lei a comercializar acarajé e demais comidas, como demais baianas, tradicionais e modernas.

A Prefeitura organiza a venda de acarajé e qualquer pessoa poderá exercer a actividade do comércio de acarajé, desde que utilize a "vestimenta típica" de baiana, conforme o Artº 2, parágrafo 2º do Decreto nº 12.175/98, que diz:

"As baianas de acarajé, no exercício de suas atividades em logradouro público, utilizarão vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira" (Diário Oficial do Município, p.2. Salvador, 26 de Novembro de 1998).

Momentaneamente, as pessoas mudam de identidade ao utilizarem a "roupa de baiana". Tornam-se "baianas de acarajé". Desta forma, passam a ser consideradas como as demais baianas, sem nenhuma diferença.

Sobre a "roupa de baiana", "E", baiana da Prefeitura, diz o seguinte:

- "As vestes de baiana são o torço, para cobrir o cabelo, bata, saia, argolas, colar. As roupas representam a tradição da Bahia. A baiana é a parte importante para a Bahia, porque as pessoas de fora vêm por causa das baianas, por causa do acarajé. O melhor acarajé do mundo é o da Bahia" ("A", baiana da Prefeitura. Lagoa do Abaeté. Salvador-BA).

"A" dá um outro significado ao torço, o de "cobrir o cabelo". Usa "argolas" e "colar". Não sabe que estes são "jóias de axé". São símbolos da cultura religiosa das baianas tradicionais e modernas, e mesmo assim, ela se vê como representante da "tradição da Bahia". Para ela, "a baiana" e o acarajé atraem

os turistas, "porque as pessoas de fora são atraídas pelas "bainas" e "por causa do acarajé".

O sentido e o significado que esta baiana dá a sua prática é bastante diferente do inferido pelas bainas tradicionais e modernas. O seu ponto de vista é outro. Ela tem um olhar voltado para o comércio em torno do acarajé. Uma vez que está preparada para vender acarajé de acordo com as exigências da lei, conforme os artigos do Decreto 12.175/98.

A lei é para todos e todas, até mesmo para as crentes da Igreja Universal do Reino de Deus, para as Testemunhas de Jeová e religiões protestantes ou crentes em Buda ou Maomé. O referido Decreto, apenas, define a "baiana de acarajé", mas começa a regulamentar a sua actividade no comércio informal desta cidade, incluindo qualquer cidadão ou cidadã nesta categoria, sem que exija um vínculo com o Candomblé. Portanto, qualquer indivíduo poderá vender acarajé. Para isto, basta registar-se na Repartição competente, para ser incluído nesse regulamento.

Assim, as futuras bainas poderão ser integradas numa política de protecção social da Prefeitura. Neste sentido, este Decreto criou uma categoria de baiana para que esta possa ser integrada à essa política.

No entanto, as bainas tradicionais e as modernas possuem uma mesma origem cultural, apesar de seus contextos identitários serem diferenciados. E as bainas da Prefeitura estão longe de serem semelhantes a este dois grupos, pelos motivos já colocados. Contudo, as semelhanças e diferenças entre todos estes tipos de bainas serão analisados no próximo item.

5.3.4 Semelhanças e diferenças entre bainas

Existem semelhanças e diferenças entre as bainas tradicionais, modernas e as da Prefeitura.

A baiana tradicional e a moderna se assemelham quanto a:

- Crença no Orixá ou em outra divindade do Candomblé. Não só a baiana tradicional mas também a moderna crêem em Orixá;

- Raiz africana, embora ligada a diversas etnias, provenientes de África Ocidental;
- Descendência africana. Ambos os tipos de baianas são afro-descendentes;
- Oferta de acarajé. Elas oferecem as comidas colocadas nos seus tabuleiros aos "Santos" tanto no Terreiro (se forem residentes) como em casa;
- Realização do ritual do tabuleiro. Ambas as baianas fazem o ritual de colocação de tabuleiro nos seus pontos, como já foi explicado.
- "Roupa de baiana". Ambas as baianas vestem-se com um traje próprio para essa tipo de "venda", que é chamado de "roupa de baiana". Usam oujá e outros símbolos que acompanham esta indumentária de baiana, tais como "fios-de-contas", pulseiras, brincos ou argolas;
- Comida sagrada colocada nos seus tabuleiros. Ambas as baianas "vendem acarajé e abará", além de outras comidas, tradicionalmente, colocadas nos seus tabuleiros;
- Apresentação, ao formato e o sabor do acarajé. É apresentado por estas baianas o acarajé tradicional, isto é, com os ingredientes provenientes da receita original, proveniente do Terreiro de Candomblé;

Ambas as baianas são semelhantes nas suas tradições, quanto à aparência, às vestes e às comidas colocadas nos tabuleiros. Todas usam os símbolos do Candomblé nas suas vestes. As comidas também são as mesmas, em conteúdo, formato e cor, presentes nos seus tabuleiros.

O ponto, para estas baianas, é uma escolha, sob a vontade de seu Orixá, ou uma herança de família, também sob a vontade da divindade ou ancestral africano.

O ritual de colocação de tabuleiro é realizado por elas, assim como a oferta de pequenos acarajés nas ruas às divindades.

Elas possuem uma mesma maneira de ser muito agradável. São simpáticas e tratam com cortesia o povo em busca das suas comidas.

Ambas as baianas dão o mesmo significado ao acarajé e à sua prática. Têm os mesmos pontos de vista, como se pode notar pelas entrevistas com membros destes dois grupos de baianas. A este respeito, "J", uma baiana moderna, diz o seguinte:

"O acarajé veio do Terreiro. Veio de uma comida de Orixá. Comida de Iansã. Saiu das cozinhas dos Terreiros e foi para as ruas, sendo comida de povão. Ele representa para a Bahia a tradição, e a baiana também, porque foi através dela que ele começou a ser vendido" ("J", baiana moderna. Pituba. Salvador-BA).

Nesta perspectiva, o acarajé representa a tradição de uma cultura de sentido religioso, vivida pelos escravos e ex-escravos da Bahia e transmitida ao povo pela baiana.

Na entrevista com "S", baiana moderna, ela diz o seguinte sobre o acarajé:

"O acarajé representa o alimento da Bahia. É uma comida baiana que faz parte do seu dia-a-dia. Foi passado para a rua do Terreiro. Não ficou restrito ao povo do Candomblé ("S", baiana moderna. Farol da Barra. Salvador-BA).

Portanto, acarajé significa um alimento sagrado, ofertado às divindades e ancestrais africanos, partilhado com o povo do Candomblé e com o povo da rua.

Acarajé não é mercadoria, é um alimento que simboliza a união de quem o recebe e a divindade ou ancestral africano, cujo espírito está presente na referida comida.

Na entrevista com "D", baiana tradicional, ela diz o seguinte sobre a baiana e o acarajé:

"Ser baiana de acarajé é representar a Bahia. O acarajé é o símbolo da Bahia" ("D", baiana tradicional. Amaralina. Salvador-BA).

Assim, “ser baiana de acarajé” é representar uma cultura localizada na Bahia, porque o “acarajé é o símbolo” desta. O acarajé só poderia ser representado por quem fizesse parte desta cultura, a “baiana de acarajé”, como ela se vê.

Em outra entrevista com “L”, baiana tradicional, fala o seguinte sobre a denominação de “baiana de acarajé”:

“Sou chamada de baiana de acarajé, porque as pessoas me chamam de baiana de acarajé. Baiana de acarajé é tradição, e nunca foi considerada profissão” (“L”, baiana tradicional. Abaeté. Salvador-BA).

Portanto, o povo chama aquela que vende acarajé de “baiana de acarajé” e não de vendedora ambulante de acarajé ou vendedora de acarajé, porque “baiana de acarajé” representa a oferta de acarajé, uma tradição da Bahia. Por isto, ela “nunca foi considerada profissão”. A “baiana de acarajé” faz parte de uma cultura de sentido religioso que foi desenvolvida na Bahia pelos escravos africanos na fase da colonização do Brasil.

Na entrevista com “T”, baiana tradicional, mas que se encontra registada na SESP, revela a sua rejeição quanto a ser uma vendedora de acarajé. Ela diz o seguinte sobre o ser baiana:

“As baianas não são vendedoras ambulantes, mas sim baianas de acarajé” (“T”, baiana tradicional. Farol da Barra. Salvador-BA).

Esta é uma designação popular, que designa as baianas tradicionais e modernas conhecidas em Salvador.

Assim, “T”, uma baiana tradicional, considera que “as baianas não são vendedoras ambulantes” de acarajé, abará entre outras comidas, mas são “baianas de acarajé”, aquelas dedicadas à oferta de acarajé, abará e outras comidas cuidadosamente colocadas nos seus tabuleiros e ofertadas anteriormente aos seus “Santos”, em casa ou no Terreiro.

Quanto às diferenças entre as baianas tradicionais e as modernas, considero que:

“As tradições evoluem com a passagem lenta do tempo, mas também podem ser transformadas ou alteradas de maneira bastante rápida. Se assim posso dizer, são inventadas e reinventadas” (Giddens, 2005:48). Por isto, algumas baianas modernas podem ou não frequentar o Terreiro. Podem ir ao Terreiro, ocasionalmente, diferentemente das baianas tradicionais, que mantêm, na medida do possível, essa frequência. Isto não quer dizer que toda a jovem baiana seja uma baiana moderna. Existem jovens que são baianas tradicionais. Que convivem de perto com a sua crença no Orixá, frequentando todos os eventos religiosos de seu Terreiro.

Outra diferença entre a baiana tradicional e a moderna está no modo como se vestem. As saias são mais curtas e com pouco franzido. O *oujá* é amarrado de forma diferente, com "orelhas" em forma de franja, dando um toque moderno. Eles também podem ser coloridos. As chinelas são substituídas pelas sandálias de salto raso. A maioria usa argolas, e não brincos em forma de pitanga ou de barril. O tabuleiro mudou. Hoje, é com tampa de vidro, por determinação da autoridade local. As baianas modernas aderiram com mais frequência a este novo formato de tabuleiro. O acarajé aumentou de tamanho: antes era do formato de uma colher de sopa. E, a partir da década de 50, ele passou a ser acompanhado de complementos, tais como, salada, caruru, vatapá e camarão. Antes era servido somente com molho nagô, um molho feito com pimenta malagueta, e era acompanhado por um camarão em cima dele.

As baianas tradicionais e as modernas são semelhantes quanto à crença no Orixá, ao culto aos seus "Santos", mesmo que algumas não frequentem, assiduamente, o Terreiro, à manutenção da receita tradicional do acarajé, ao seu formato, à "roupa de baiana", aos seus complementos, suas jóias, às comidas colocadas nos tabuleiros, aos rituais de colocação de tabuleiro, no ponto, a escolha e transmissão dos pontos, às oferendas em casa, no Terreiro e nas ruas aos seus "Santos". Enfim, todas seguem os "preceitos" do Candomblé nessa prática religiosa de "venda" de acarajé.

As semelhanças entre estas baianas e as da Prefeitura estão formalizadas por Decreto, e são as seguintes:

- Todas mantêm o uso das vestes e as mesmas comidas, nos seus tabuleiros.
- A apresentação da baiana da Prefeitura deve obedecer a um padrão de "vestimenta típica" exigido o Decreto 12.175/98, dentro da "cultura afro-brasileira". Também um mesmo padrão de comidas expostas nos tabuleiros, tais como: "acarajé, abará e complementos, queijada, cocada branca e preta, bolinho de estudante, peixe e passarinha" (Dec.12.175/98, artº 2º).
- Outro ponto de semelhança entre elas é a apresentação do acarajé, que à primeira vista pode ser visto como semelhante, se não forem observados o seu tamanho e forma.
- Assim padronizadas, as baianas da Prefeitura são semelhantes às baianas tradicionais e as modernas. No entanto, na sua origem cultural elas são diferentes.

Mas, por incrível que pareça, o acarajé tornou-se o elo de união entre estes tipos de baianas, oriundas de contextos identitários diferenciados. No entanto, as diferenças entre estes grupos existem. A começar por suas motivações para exercerem esse tipo de "venda".

Para a baiana da Prefeitura, o acarajé poderá tornar-se um atractivo para o turismo baiano, conforme pode se notar pela expressão de "C", uma baiana da Prefeitura, que diz o seguinte:

- "O acarajé representa o cartão postal da Bahia" ("C", baiana da Prefeitura. Piatã. Salvador-BA).

Portanto, o acarajé é visto como "cartão postal da Bahia". É visto como um objecto de propaganda para atrair turistas para este Estado brasileiro. Uma comida diferente, que pode interessar ao mercado turístico.

Outra diferença está patente quanto ao uso da "roupa de baiana". "AU", baiana da Prefeitura, diz o seguinte:

“No Verão me visto de baiana para me apresentar para os turistas” (“AU”, *baiana de acarajé*. Baiana da Prefeitura. Praia do Flamengo. Salvador-BA).

Assim, “AU” veste-se “de baiana”, temporariamente, no “verão”, o que torna possível ela encarnar o personagem de baiana, “para os turistas”. Para ela, não existe um sentido religioso nesse tipo de veste. A “roupa de baiana” representa um chamamento ao turista somente.

Continuando a falar sobre as diferenças entre as baianas da Prefeitura, as tradicionais e as modernas, pode-se dizer que as primeiras não pertencem ao Candomblé nem à tradição de “venda” de acarajé, mas simplesmente estão autorizadas pelas autoridades competentes a ingressarem no comércio informal como “ambulantes-tabuleiro” conforme Listagem de Equipamentos”. “Estão autorizadas por Decreto para serem “baianas de acarajé”; e ingressarem no mercado.

Uma baiana da Prefeitura fala sobre como aprendeu a fazer acarajé para vender. “R” diz o seguinte:

“Aprendi a fazer acarajé com uma senhora. Era filha de santo. Há um traje próprio para a baiana de acarajé, mas me visto normal” (“R”, Baiana da Prefeitura. Jardim de Aláh. Salvador-BA).

Portanto, “R” aprendeu a fazer acarajé forra dos limites do Terreiro e do ambiente religioso de sua casa. Aprendeu a confeccioná-lo com uma “senhora” que era “filha-de-santo”. Em nenhum momento ela fez referências ao Candomblé. Assim, ela vende o acarajé, mas não se veste com a vestimenta “típica”, embora saiba que existe “um traje próprio para a baiana de acarajé”. Ela prefere se vestir “normal”, isto é, com a roupa que usa no seu cotidiano.

A denominação de “baiana de acarajé”, apropriada por Decreto, tenta abranger todos os tipos de baianas. Por isto, todas as baianas devem estar integradas num só contexto legal, no âmbito do processo de globalização da cultura e no da reinvenção de identidades.

Assim, a lei deixa de considerar a cultura e a identidade das baianas tradicionais e modernas, tornando invisível a presença da baiana autêntica, na prática de "venda" de acarajé. Diante desta constatação, no próximo item serão relacionadas as características da baiana autêntica.

5.4 A Baiana autêntica

O objectivo deste capítulo é o de mostrar as características da baiana autêntica em contraste com a baiana da Prefeitura.

Os critérios de selecção para a definição de baiana autêntica foram baseados nos seguintes aspectos: crença nas divindades e ancestrais africanos; posse de uma história cultural comum; pertença ao Candomblé ou à tradição de "venda" de acarajé; escolha realizada pelo "Santo", no Terreiro ou em casa, para exercer a prática de "vender" acarajé e outras comidas.

A baiana autêntica caracteriza-se por:

- Crer nas divindades ou ancestrais africanos;
- Pertencer ao Candomblé nagô-Queto;
- Servir a Orixá;
- Crer que a divindade está presente em alguns alimentos que lhes são atribuídos;
- Crer na sintonia existente entre ser humano e divindade por meio do alimento;
- Fazer oferenda de *comida votiva*;
- Partilhar uma mesma história cultural entre gerações de baianas;
- Cultuar a divindade ou ancestral africano no Terreiro ou em casa;
- Pertencer à tradição de "venda" de acarajé;
- Observar os preceitos do Candomblé também para a "venda" de acarajé;

- Transmitir conhecimentos sobre a "venda" de acarajé em família;
- Observar os ingredientes da receita do acarajé tradicional;
- Preparar e apresentar o acarajé de acordo com a tradição;
- Vestir-se com um traje específico de baiana, com as cores de seu Orixá;
- Usar as "Guias-de-Santo", os "fios-de-contas", símbolo de suas divindades;
- Organizar o tabuleiro segundo os conhecimentos do Candomblé de culto a Orixá;
- Realizar rituais de oferenda, em casa e nas ruas;
- Preparar o ponto para colocar o tabuleiro;
- Escolher e transmitir o ponto às herdeiras;
- Preparar as herdeiras para o exercício de "venda" de acarajé, transmitindo os seus conhecimentos;
- Ter um comportamento simpático, caracterizado pela alegria de servir aos seus "Santos" como religiosas, intermediárias entre divindades e o povo, pela prática exercida nas ruas de Salvador.

O grupo das baianas autênticas está subdividido em dois subgrupos, o das baianas tradicionais e o das modernas.

Portanto, para "vender" acarajé é preciso ter motivação religiosa. E esta é partilhada com a descendência da baiana, que continua mantendo a crença nos deuses africanos e seguindo os padrões dessa prática de "venda" de acarajé, de geração em geração.

A seguir, transcrevo os dados de uma entrevista com "T", baiana tradicional, que rejeita a condição de vendedora ambulante. Ela diz o seguinte sobre este assunto:

"Baianas não são vendedoras ambulantes, mas sim baianas de acarajé. Sou baiana porque vendo acarajé na rua. Sento atrás do tabuleiro. Meu Orixá é Oxum – amarelo e Ogum -azul" ("T", Baiana tradicional. Farol da Barra. Salvador-BA).

A baiana acima referida não relaciona a sua prática à de uma "vendedora ambulante". Ela se considera uma "baiana de acarajé", ligada a Orixá "Oxum" e ao Orixá "Ogum". Na sua prática, está contida a motivação religiosa, tão importante para o desenvolvimento desta actividade.

Portanto, ser uma baiana autêntica é não ser uma "vendedora ambulante" ou uma comerciante de acarajé, além de outras comidas. É crer no Orixá. Fazer oferenda de comidas. Usar vestes próprias para este fim. É comprometer-se com Orixá ou uma outra divindade do Candomblé. Enfim, é pertencer aos seus "Santos", que se tornam os seus patronos e protectores. Além disto, de acordo com os dados obtidos na entrevista com "L", que fala o seguinte:

- "As pessoas me chamam de baiana de acarajé. Baiana de acarajé é tradição e nunca foi considerada profissão" ("L". Baiana tradicional. Abaeté. Salvador-BA).

Esta baiana não se vê como uma profissional do acarajé. Ela é uma baiana de acarajé, que é uma tradição na Bahia. Uma tradição proveniente do Candomblé e de famílias religiosas, que praticaram a "venda" de acarajé e abará pelas ruas da cidade do Salvador, desde a escravidão até alcançar os novos tempos, na modernidade.

Por isto, ser baiana é crer na escolha e na vontade do seu Orixá. É seguir o caminho traçado por esta divindade, "vendendo", especificamente, acarajé, abará, além de outras comidas, tendo a consciência de que estas comidas fazem parte do ritual de oferenda nos Candomblés da Bahia.

Sobre a relação do acarajé com o Candomblé, "M", uma baiana tradicional, fala o seguinte:

"Acará está ligado ao Candomblé. Acarajé é alimentação do povo. O acarajé é um meio de sustento da baiana" ("M", baiana tradicional. Amaralina. Salvador-BA).

“M” esclarece que o acarajé pertence ao Candomblé. “Acará está ligado ao Candomblé” e o acarajé é o alimento para o povo. É um meio de sustento para a baiana. Ela vive do acarajé e para o acarajé. Ele é seu suporte material e espiritual.

De um outro ponto, bem distante, VR, baiana tradicional, fala sobre quem poderia "vender" acarajé:

- “Quem era “feito” no Candomblé era obrigada a vender acarajé. Orixá falou para a minha Mãe-de-Santo para eu vender os acarajés feitos em casa. E passei a me sustentar com as vendas dessas comidas” (VR. Baiana tradicional. Terreiro de Jesus, Salvador-BA).

- “O acarajé nasceu no Terreiro. É uma oferenda à Iansã”. (“L”. Baiana tradicional. Barra. Salvador-BA)

Significa dizer que: quem entrasse no Candomblé “era obrigada a vender acarajé”, porque era desejo de “Orixá”. A vontade de Orixá era transmitida pelo “babalaô” ou pela “Mãe” ou “Pai-de-Santo”, o líder ou a líder religiosa do Terreiro. Assim, depois da consulta aos búzios, as mulheres saíam para as ruas com a missão de oferecerem acarajé e abará. “Acontecia às vezes que, antes de sair de casa, elas faziam oferendas de parte das comidas nos altares de seus orixás” (Verger, 2002: 32). Em seguida, colocavam a outra parte dessas comidas no tabuleiro para serem levadas para as ruas.

A baiana autêntica sabe o que motiva esse tipo de "venda". O Orixá. Sabe da existência de divindades e ancestrais africanos. Além disto, ela sabe o significado de seus símbolos religiosos. Sabe como se vestir, como se apresentar e quais as comidas que deve levar em seu tabuleiro para serem apresentadas nas ruas da cidade do Salvador.

No grupo das baianas da Prefeitura, estão as "baianas de acarajé", designação popular utilizada no referido Decreto. A grande diferença é que a religião não é o contexto de construção de identidade deste grupo. Este encontra-se referido à Prefeitura e está socializado no contexto da lei. O ser "baiana de acarajé" da Prefeitura é motivado pela necessidade de profissionalização desta baiana e pela comercialização do acarajé, enquanto mercadoria.

No grupo de baianas autênticas, como já foi dito, encontram-se as baianas tradicionais e as modernas. Este grupo exerce uma prática cultural de sentido religioso. E esta prática contém elementos que a organizam. Além disto, as identidades das baianas que se encontram no interior deste grupo são construídas a partir de seus contextos de referência.

Abaixo, as fotos de baianas autênticas, tanto as tradicionais quanto as modernas. Elas se encontram em seus pontos, com os seus tabuleiros de comidas e com trajes semelhantes.

Baiana autêntica tradicional



Fonte: <http://verdadesdemaie.blogspot.com/2010/11/acaraje-e-praia.html>

Baiana autêntica moderna



Fonte: <http://www.cafecomnoticias.com.br/25-de-novembro-e-instituido-o-dia-nacional-das-baianas-de-acaraje/>

***PARTE IV: O OLHAR DA PREFEITURA E DAS
INSTITUIÇÕES SOBRE A "VENDA" DE ACARAJÉ***

CAPITULO 6. O olhar da Prefeitura sobre a "venda" de acarajé

O objectivo deste capítulo é o de mostrar como a Prefeitura vê a prática de "venda" de acarajé e a baiana.

O olhar da Prefeitura sobre a "venda" de acarajé" é direccionado pelo prisma da lei. O Decreto 12.175/98 normatiza a prática da "baiana de acarajé", sob os princípios legais contidos nos seus artigos e parágrafos. A Prefeitura considera a "venda" de acarajé uma prática comercial. Porém, não se pode negar que esta prática está constituída por elementos fundamentados nos princípios religiosos do Candomblé, e que informam a esse tipo de "venda".

A baiana que "vende" acarajé está ligada ao Candomblé e/ou à sua tradição em família. Porém, a Prefeitura baseada no discurso da globalização, sobre o do "primado do direito e do sistema judicial" cria um "quadro legal", que interliga o local ao global. Quando se apropria da prática cultural local de "venda" de acarajé, produz o fenómeno do "localismo globalizado" e, quando determina que o acarajé se torne uma mercadoria promove a transformação desta prática cultural numa actividade puramente comercial, o que causa um impacto na prática cultural local das baianas autênticas.

Portanto, essa integração da prática da "venda" de acarajé passa a ser possível, na economia global, pela existência de um "quadro legal", que abre caminho para a comercialização do acarajé, como por exemplo, no Restaurante "M" em Long Island - New York - Estados Unidos da América, onde esta comida sagrada é servida, retirando-lhe o sentido de um símbolo religioso de uma cultura específica e localizada no Brasil..

A "baiana de acarajé", por Decreto, é, apenas, uma designação dada a toda aquela que queira vender acarajé. Não tem nenhuma conotação religiosa com a sua prática. Para a Prefeitura todas as baianas são iguais perante a lei, e estão inseridas numa actividade de comércio, unicamente, conforme se pode observar no "Artº 1 - que diz: "a exploração de atividade de comércio informal exercida pela baiana de acarajé ou de mingau depende de alvará de autorização, que será outorgado a

título precário, em caráter pessoal e intransferível, em conformidade com as normas estabelecidas no presente Decreto e demais legislação aplicável" (Diário Oficial do Município. Decreto 12.175/98, p.2, Salvador, 1998).

As baianas fazem parte do "comércio informal", exercendo a sua actividade de "baiana de acarajé". Assim, todas elas, por lei, têm o direito de vender acarajé. Para isto é necessário que a "baiana de acarajé" observe a lei e use a "vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira" (Artº 2º, Parágrafo 2º, Decreto 12.175/98, Diário Oficial do Município, p.2, Salvador, 1998), vendendo as tradicionais comidas expostas nos tabuleiros, de acordo com o "artº 2º - "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, Decreto 12.175/98, p.2, 1998).

Neste caso, a Prefeitura reconhece um tipo de traje, que é a "vestimenta típica" da baiana. Um traje necessário para vender acarajé. E, por Decreto, determina que todas as mulheres que queiram vender acarajé usem esta "vestimenta típica", para a "comercialização de acarajé" e de outras comidas tradicionais encontradas nos tabuleiros das baianas autênticas.

Portanto, o traje e as comidas são os dois dos elementos constituintes da prática cultural de "venda" de acarajé que são utilizados pela lei para integrar as baianas numa só designação de "baiana-de-acarajé".

Assim, para a Prefeitura é "baiana de acarajé" quem usa a "vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira" e quem comercializa acarajé, abará e complementos, queijada, cocada branca e preta, bolinho de estudante ,peixe e passarinha fritos. Na óptica desta lei este tipo de "baiana de acarajé", por Decreto, pode preservar a tradição dessa prática e assumir as acções de uma baiana autêntica. Como se pode notar "C" fala sobre a sua profissionalização, dizendo::

“Aprendi a fazer acarajé com minha tia. Mas, me profissionalizei no SENAI, aprendendo a fazer a manipulação de alimentos, para poder ter o selo “Acarajé 10”. A

qualidade é o que levo para o meu tabuleiro. Como tratar o alimento" ("C", baiana da Prefeitura, Piatã. Salvador-BA).

Portanto, "C" tornou-se uma "baiana de acarajé" com diploma, aprendendo a manipular o "alimento", o acarajé, segundo as normas do SENAI, embora tenha aprendido a "fazer acarajé" artesanalmente, com a sua "tia".

Assim, o controle exercido à actividade da "baiana de acarajé" traduz-se num modo de ela servir ao mercado, e não a Orixá.

Na entrevista "S", uma baiana moderna ou de tradição cultural religiosa, diz o seguinte:

"Vendia acarajé quem era da seita. Vender acarajé era uma "obrigação". Hoje, o acarajé é comércio. Essa propagação do acarajé se deu por ser uma comida de Iansã" ("S", Baiana Moderna. Farol da Barra. Salvador-BA)

Portanto, "quem era da seita", isto é, do Candomblé, vendia acarajé, por "obrigação", por compromisso com a sua divindade, no sentido de preparar-se para fazer a sua "iniciação" no Candomblé de rito nagô-Queto, embora essa "iniciada" fosse para o contexto do comércio informal para ofertar acarajé ao povo.

Porém, essa motivação religiosa, entre as baianas da Prefeitura não existe. O que existe é uma motivação económica. Vender acarajé passou a ser mais uma actividade encontrada no comércio informal. O acarajé passou a ser mais uma mercadoria, um produto integrado ao mercado local, e com vistas a alcançar os mercados nacional e internacional Marx constata que no capitalismo, tudo adquire "valor-de-troca", tudo se torna mercadoria, podendo as relações sociais, inclusive no âmbito da religião e da cultura, ser reduzidas à lógica da mercadoria. (Marx,1989).

No entanto, o grupo das baianas autênticas continua fazendo oferenda de comidas a seu Orixá, dentro e fora de casa (Incluindo o Terreiro), no ponto. Nas ruas, este grupo oferece comidas sagradas, expostas no tabuleiro, cuja utilidade é a de servir aos objectivos religiosos do Candomblé, partilhando com

o povo do ritual de oferenda no espaço urbano, ao mesmo tempo que provê o seu sustento, segundo a sua crença, às custas da vontade de seus "Santos".

Mas, para a Prefeitura, qualquer pessoa poderá ser "baiana de acarajé". Basta que se cadastre na repartição competente e providencie os documentos necessários para poder vender acarajé. Porém, se algum supervisor ouvir algumas dessas baianas anunciar a venda do "acarajé de Jesus", não se espante. Vender acarajé é um direito outorgado por lei a qualquer cidadã, conforme Decreto, independente de sua crença religiosa. Não há artigo que fale sobre a forma de anunciar o acarajé. Assim, a suposta "baiana de acarajé" poderá nomear o seu acarajé como quiser. Ninguém pode impedir que uma "baiana de acarajé" possa chamar o seu produto de "acarajé de Jesus". Ela anuncia como quiser, não está na lei, a questão da propaganda do acarajé. O que ela não pode deixar de fazer é usar "vestimenta típica" e expor as "comidas típicas", em seu tabuleiro, de acordo com as regras de "funcionamento do comércio informal exercido pelas "baianas de acarajé" (Decreto nº 12.175/98, de 25 de novembro de 1998).

A Prefeitura vê na prática da "baiana de acarajé" um sentido apenas comercial, que atende aos anseios do mercado. Realmente, a "baiana de acarajé" encontra-se no comércio informal. E um "quadro legal" é criado no sentido de determinar a actividade da baiana. Porém, o sentido da prática da baiana autêntica não é apenas comercial, embora ela "venda" acarajé no comércio informal. O sentido não revelado é o religioso. Ele está baseado na crença da baiana na vontade de Orixá. Trata-se de um sentido religioso que sustenta esse tipo de prática. E esta tem o seu fundamento na religião afro-brasileiro, o Candomblé de rito nagô-Queto.

A seguir, como as Instituições vêem a "baiana de acarajé" e a sua prática.

6.1 Olhar das instituições sobre a prática das baianas

O objectivo deste item é o de mostrar como as Instituições vêem as baianas e a prática de "venda" de acarajé.

Existem duas Instituições específicas que tratam dos interesses das baianas em Salvador: a Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro e a Associação das Baianas e dos Baianos de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia. Ambas com sede em Salvador-Bahia.

A Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro é uma "entidade que representa a religião afro no Brasil. Durante alguns tempos, nós éramos a representação na Bahia. Hoje, nós somos representação nacional" (Entrevista nº 1, gravada em 23-03-2004. Salvador-BA).

A Federação teve início sob a denominação FEBACAB – Federação Baiana do Culto Afro-brasileiro. Fundada em 24 de Novembro de 1946, com o objectivo de coordenar, amparar e fiscalizar as “casas-de-culto”, e posteriormente, organizar as “vendedoras de acarajé e comidas típicas” (Barbosa, 1984). Não tem fins lucrativos e luta pela preservação dos Candomblés, dos seus Terreiros e da prática das "baianas vendedoras de acarajé e comidas típicas", não só na Bahia mas também no Brasil.

Continuando a entrevista com o Director Secretário da Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro, ele fala sobre as baianas que vendem acarajé por "obrigação", dizendo que:

"Os tempos se passaram. Hoje, eu posso dizer que não tem mais ninguém que venda. Não digo que não tenha ninguém. Poucas são as baianas que vendem por obrigação. Vendem por comércio e por sustento. E cada dia a coisa está ficando pior" (Director Secretário da Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro, em 10.05.2004, entrevista nº 48).

Assim, o território das baianas autênticas está sendo ocupado por outras baianas, as registadas, que não têm nada a ver com o Candomblé nem com a sua tradição de "venda" de acarajé. Parece, que o número de baianas que vendem por "obrigação" está diminuindo. São "poucas são as baianas que vendem por obrigação", segundo "A", da Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro, de Salvador Como a maioria das baianas parece não mais exercer a actividade por "obrigação", nessa oportunidade a Prefeitura surge para

reorganizar a prática dessas baianas, partilhando a sua autoridade com as instituições locais, as que tratam dos interesses das mesmas, e decide com elas sobre a "venda" de acarajé.

A Prefeitura e a Federação formulam um acordo para a prática das baianas. Criam normas em conjunto, tais como as "Normas para o Comércio Exercido Pelas Baianas de Acarajé", um documento assinado pelo Secretário da SESP e pelo Presidente da FEBACAB, em 18 de Setembro de 1987, em Salvador, cujas regras encontram-se abaixo mencionadas:

1. "A atividade deverá ser desenvolvida em locais onde sejam preservados os seus aspectos estéticos, paisagísticos, bem como a funcionalidade relativa ao trânsito de veículos e pedestres.
2. O equipamento para o exercício da atividade deverá ser o tabuleiro com dimensões de 1,00x0,60m.
3. A exposição dos produtos comercializados não deverá exceder os limites do equipamento, assim como não deverá ser acumulado junto ao tabuleiro, bancos, caixotes, saco de carvão, etc.
4. Manter rigorosa higiene pessoal e de vestuário. Quando no exercício da atividade, trajar-se de acordo com a tradição, sendo obrigatório o uso de branco, nas sextas-feiras.
5. Manter o equipamento e instrumentos de trabalho em perfeito estado de limpeza, higiene e conservação.
6. Manter recipiente apropriado para a coleta de todos os detritos decorrentes do exercício de sua atividade.
7. Utilizar recipiente e utensílios adequados e higienizados para a comercialização de seus produtos.
8. Utilizar recipiente para a coleta de azeite fervido ou óleos e gorduras, de modo a não despejá-los nos logradouros.

9. Utilizar proteção sob o fogareiro, objetivando preservar a limpeza do local e segurança dos transeuntes.

10. Deverá sempre e após a utilização da área de comercialização, retirar todo o equipamento e seus instrumentos de trabalho, promovendo a limpeza da respectiva área.

Tais normas serão fiscalizadas pela SESP e FEBACAB. O não cumprimento implicará em penalidades previstas no decreto número 6.254 de 13.07.81.

Salvador, 18 de Setembro de 1987.

Assinatura do Secretário da SESP

Assinatura do Presidente da FEBACAB”

A primeira assinatura é a da Secretária de Serviços Públicos, ligada à Prefeitura Municipal do Salvador, e a segunda, da Federação Baiana do Culto Afro-Brasileiro.

Este documento trata da “necessidade de ordenar e disciplinar, bem como manter as características e tradição do comércio exercido pelas Baianas de Acarajé,”. Por meio dele, a Secretaria de Serviços Públicos (SESP), juntamente com a Federação Baiana de Culto Afro Brasileiro – FEBACAB, estabeleceram as normas acima citadas, a fim de evitarem o ingresso de pessoas estranhas a essa prática. E, assim, a Prefeitura chama à participação instituições específicas das Baianas em seu projecto de "ordenar e disciplinar" a práticas das baianas que vendem acarajé e outras comidas, mantendo a "tradição do comércio" exercido por elas.

Inicialmente, FEBACAB – Federação Baiana do Culto Afro-brasileiro integra nos seus quadros adeptos e simpatizantes dos Candomblés da Bahia e dá orientações às "casas-de-culto e às "baianas vendedoras de acarajé". Além disto, esta Associação tem sido procurada por todos os que necessitam aprofundar os conhecimentos sobre o Candomblé , como é o caso de muitos investigadores que procuram esta Entidade.

Apesar de esta Associação ser "consultada" e atraída pela Prefeitura para participar de um de seus projectos, ela se mantém firme nas suas convicções: vê a baiana inserida num contexto religioso e tradicional dos Candomblés, e nesta situação, mostra-se preocupada com as transformações que estão ocorrendo na sua prática, como se pode notar pela expressão do seu Director-Secretário, que diz o seguinte:

"Estão transformando tudo. O pessoal da Igreja Universal, vendendo. E vão dizendo que é acarajé de Jesus" .

A preocupação dessa entidade é a de preservar a cultura da "baiana vendedora de acarajé e comidas típicas", ou seja, da "baiana de acarajé", designação popular. Esta baiana pode ser reinventada e a sua prática transformada, porque a mudança é da natureza mesma de toda cultura. Não há cultura estacionária. A cultura muda devido à interacção com outras culturas e também devido à sua dinâmica interna. Preservar uma cultura não é congelá-la, mas garantir a sua autonomia sobre si própria. É garantir que a mudança obedeça à dinâmica da própria cultura, mas sem perder o seu foco, a sua verdade.

Na entrevista seguinte, o mesmo Director diz:

"Vender acarajé, durante um período muito grande, foi actividade... É... (pausa). Compromisso por ser iniciada. Por isso, a vendedora de acarajé e comidas típicas da cidade de Salvador tem obrigação de ser filiada a Federação Nacional do Culto Afro-Brasileiro. Ela está fazendo parte do contexto religioso"...

Portanto, esta baiana tem um "compromisso por ser iniciada". Ela deveria integrar uma instituição que faz parte de sua comunidade religiosa. Ser filiada à esta Instituição, de acordo com a expectativa deste Director.

Outra associação, a das Baianas e Baianos de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia – ABAM - orienta as baianas e também os baianos que vendem acarajé. Foi fundada em 1992 sob a denominação de Associação das Baianas de Acarajé – ABA. Transformou-se numa ONG e continua a orientar e a tratar dos interesses das baianas, agora também dos

baianos, que vendem acarajé, entre outras comidas. Esta Instituição também está preocupada em manter a tradição da prática de baiana. Luta pelos interesses daqueles que vendem acarajé e vivem dessas vendas. Luta não só pelas baianas mas também pelos baianos.

Existem baianos que vendem acarajé em Salvador mas são raros os que estão nas ruas com tabuleiro. Estes não foram aqui contemplados porque este estudo se refere ao universo das baianas que vendem acarajé em Salvador

No Candomblé nagô-Queto, no culto a Orixá, os homens também podem ser filhos, não só de Iansã mas também de outras divindades que recebem acarajé como oferenda. A participação destes neste ou em outro rito de Candomblé lhes concede o direito a essa prática, desde que seja da vontade de sua divindade. "Todos os adeptos de Iansã, homens e mulheres, vão cultuar a divindade dos ventos e das tempestades oferecendo também o acarajé, alimento principal do orixá" (Lody, 1998: 108).

Portanto, no quadro de filiados desta ONG fazem parte a "baiana de acarajé" e o "baiano de acarajé". Mas, outros tipos de baianas, tais como "de mingau, receptivo e similares do Estado da Bahia", são também recebidas por esta Instituição.

Sobre a criação da Associação, a Presidenta destaca o seguinte:

"Tendo em vista a necessidade de uma baiana que encontrava uma série de dificuldades, por vender, por muito tempo o acarajé, e se viu no direito de buscar seus benefícios. Não sabendo ela, que ela não tinha direito, porque ela não tinha contribuído. E aí, surgiu a necessidade de se fundar uma Associação, para melhor orientar, ajudar, buscar condições p'ra ela. Qualificar, capacitar e, também, valorizar a profissional do acarajé. Por esta razão no dia 19 de abril de 1992, se criou a Associação de baiana de acarajé, situada aqui em Salvador, no Estado da Bahia" ("L", Presidenta da Associação das Baianas e dos Baianos de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia. No Memorial das Baianas, em 24.05.2004.Salvador-BA).

Portanto, a motivação para o prosseguimento dos trabalhos anteriores realizados pela ABA expandiu-se para a "necessidade" de a baiana "buscar

seus benefícios", agora na ABAM. Na perspectiva da Presidenta é preciso "valorizar a profissional do acarajé Assim, os: "direitos dessas baianas devem estar relacionados à sua cultura, observando as suas peculiaridade e preservando a tradição dessa sua actividade, sem que o mercado torne invisíveis "tais peculiaridades".

Continuando a Presidente diz o seguinte:

"Eu acredito que a partir do momento em que ela tem conhecimento de seus direitos e deveres, ela pode desempenhar com mais tranquilidade a sua actividade" ("L", Presidente da Associação das Baianas e dos Baianos de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia. No Memorial das Baianas, em 24.05.2004. Salvador-BA).

Como crente em Orixá ou outra divindade, a baiana, devidamente documentada, "pode desempenhar com mais tranquilidade a sua atividade" de venda de acarajé. A lei não impede práticas religiosas exercidas nas ruas. Cultos são realizados nas ruas e, também, em Igrejas, que são abertas ao público, onde são realizadas festas aos seus santos, dentro ou fora de seus limites, em calçadas ou passeios, todos os anos. Toda espécie de guloseimas são vendidas. A diferença é que a baiana oferece acarajé e outras comidas, para o seu "Santo" todos os dias, antes de sair de casa. E o acarajé é considerado, dentro do Candomblé, uma comida sagrada.

Segundo "R", Vice-presidente, o "acarajé, ele é uma comida do Candomblé. É uma oferenda para um Orixá. O acarajé está para o Candomblé como a hóstia está para a Igreja Católica. Entendeu? Então o acarajé é uma oferenda no Candomblé" ("R", Vice-presidente da Associação das Baianas e dos Baianos de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia).

A comparação que "R" faz entre o acarajé e a hóstia é a seguinte: o acarajé é um símbolo sagrado na oferenda de comida, nos cultos de Candomblé. No rito nagô-Queto, ele é ofertado a Iansã, também a Xangô, além de outras divindades, em outros tipos de Candomblés da Bahia. Portanto, o acarajé tem o mesmo sentido divino que a hóstia tem para o Catolicismo, o de ser oferta a

um Deus. E por isto, as baianas autênticas, “elas não podem ser encaradas como camelôs, que vendem simplesmente artigos de consumo” (Lody, 1998: 102). Elas são religiosas. São crentes ligadas directa ou indirectamente ao Candomblé, uma vez que há uma motivação religiosa nesse tipo de prática. Elas servem as divindades e ancestrais africanos, que são os seus deuses e deusas, *oborós* e *iabás*. Deste modo, as baianas autênticas continuam a exercer sua prática de "venda" de acarajé, além de outras comidas, pelas ruas da cidade do Salvador. Lutam para conservarem os "preceitos" do Candomblé e a tradição dessa "venda".

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Algumas baianas fazem parte de uma cultura de sentido religioso. Estas se encontram ligadas ao Candomblé de rito nagô-Queto e à tradição da prática de “venda” de acarajé, enquanto uma comida sagrada. Esta prática é motivadas pela sua crença no Orixá.

As baianas que vendem acarajé, à primeira vista, parecem todas iguais. No entanto, existe uma diversidade de tipos baianas, diferenças entre elas. Entre algumas, há uma cultura de sentido religioso, uma cultura, cujas "ferramentas" organizam a sua prática, chamada de "venda" de acarajé.

Portanto, existem factores religiosos que influenciam a prática cultural de "venda" de acarajé, de algumas baianas. Estes são provenientes de uma cultura religiosa mais ampla, a do Candomblé.

Entre as identidades de baiana, foram encontradas três tipos: a de baiana tradicional, a de baiana moderna e a de baiana da Prefeitura.

A baiana tradicional está referida directamente ao Candomblé. Está ligada ao Terreiro. Ela é socializada dentro do Terreiro de Candomblé. Uma frequentadora assídua de todos os seus cultos, as "festas".

A baiana moderna está remetida às tradições religiosas de "venda" de acarajé em família. Em geral, ela é socializada no culto a Orixá, no ambiente doméstico, mantendo a tradição de "venda" de acarajé, além de outras

comidas. Pode, eventualmente, frequentar o Terreiro. Mas, acima de tudo, mantém sua crença no seu Orixá.

As baianas tradicionais e modernas formam o grupo das baianas autênticas. Elas têm como característica principal a crença no Orixá. Elas seguem os "preceitos" do Candomblé de rito nagô-Queto. Observam seus "preceitos" e continuam a tradição de "venda" de acarajé, abará e outras comidas, entre gerações, transmitindo conhecimentos e saberes específicos ao longo de suas vidas, obedecendo e servido as suas divindades e ancestrais africanos.

Mas, um outro tipo de identidade está surgindo, o da baiana referida a um Decreto, o 12.175/98. Existe um "quadro legal" onde este tipo de identidade está enquadrado. Um tipo de identidade de baiana encontrado somente no comércio local.

Porém, entre as baianas da Prefeitura e as autênticas há uma contradição. As suas motivações são diferentes. As da Prefeitura estão motivadas pela comercialização do acarajé; as autênticas são motivadas pela crença religiosa, no Orixá. Nesta perspectiva, as baianas da Prefeitura exercem uma prática puramente comercial, enquanto que as autênticas exercem uma prática cultural, de sentido religioso.

Por um lado, a baiana da Prefeitura, ou por Decreto, não tem em comum a cultura e identidade existentes entre as baianas autênticas. O contexto da sua identidade é a lei, e a sua cultura tem origem num novo Direito, imposto pela globalização, criado por Decreto, o 12.175/98. Por outro, a Prefeitura criou um ponto de convergência entre o grupo das baianas autênticas e o da Prefeitura, fazendo surgir um novo "quadro legal", cujo vínculo viria a proporcionar uma certa semelhança entre estes dois grupos de baianas. Contudo, há uma contradição entre eles, no que respeita ao aspecto religioso existente entre as baianas autênticas. Este grupo encontra-se organizado por uma cultura religiosa, ligada ao Candomblé nagô-Queto. E possui contextos específicos de identidades, cuja forma de comunicação está baseada numa "língua-de-santo", um de seus elementos culturais.

Portanto, trata-se de uma prática cultural motivada por um sentido religioso. "Vender" acarajé é um "pedaço de cultura" (Swidler, 1986) do Candomblé nagô-Queto, que encerra elementos culturais e valores partilhados por essas baianas, apesar de estarem em diferentes pontos da cidade do Salvador, em diferentes épocas, com os seus tabuleiros de comidas sagradas. Segundo Lody (1998), "o ato de vender comida na banca ou caixa é de forte vínculo religioso, ligado às Casas de Candomblé...Invariavelmente, essas mulheres são iniciadas nos terreiros" (Lody, 1998: 100-101). Trata-se de uma prática cultural única fundamentada nos valores da religião do Candomblé.

Portanto, ser baiana autêntica é ser crente numa divindade de seu Candomblé. É ser ofertante de comidas sagradas aos seus "Santos" e partilhadas com o povo, em honra de suas divindades. É ser uma praticante da vontade de seu Orixá, cumprindo sua "obrigação" ou a tradição religiosa de seu Candomblé. É estar vinculada às Casas de Candomblé. É possuir um "forte vínculo religioso" com o Candomblé. É estar ligada à continuidade da tradição na modernidade, de um determinado grupo de baianas, cujas identidades não são essências fixas, mas evocam uma origem que reside em um passado histórico e localizado. A identidade de baiana autêntica define-se por aquilo que ela não é. E não estar ligada ao contexto do Decreto, à lei.

Por isto, ser uma baiana autêntica é não ser uma "ambulante-tabuleiro" ou uma comerciante de acarajé ou de "comidas típicas" de Salvador. Além disto, é não romper com a história do passado, fazendo um corte na continuidade para iniciar uma outra história de baiana, sob uma nova forma de vida.

Essa história, linguagem e cultura produziram uma identidade cultural, entre essas mulheres que venderam e vendem acarajé, tornando-as em baianas, "baianas-do-acarajé" (Castro,2001) ou baianas-de-acarajé, como o povo as denomina.

Mas, ser "baiana-de-acarajé",para a lei, é estar ligada à Prefeitura por um Decreto, uma vez que no contexto da globalização o "consenso" neoliberal propõe que o Estado-Nação tenha uma função normativa, em favor da economia. E neste sentido o Estado-nação torna-se em um "Estado fraco"

(Santos,2001), que tem de deixar de submeter-se a um "novo quadro legal" adequado às políticas nacional e internacional da globalização da economia.

Assim, o ser baiana-de-acarajé, para a Prefeitura, está amparado pelo "quadro legal", representado pelo referido Decreto. Nesta perspectiva o Estado cria um novo tipo de baiana, e o acarajé, um símbolo da religião do Candomblé, é transformado numa mercadoria. A baiana autêntica passa a ser vista como uma "ambulante-tabuleiro", segundo a **SESP. Secretaria de Serviços Públicos**

E, assim, nota-se que, em Salvador, há uma diversidade de baianas, vendendo acarajé. Segundo o jornal *A Tarde*, existe cerca de “cinco mil baianas que trabalham na capital” (*A Tarde*, 13 de Junho de 2004, p.9). E neste número, muitas baianas autênticas podem estar incluídas. Certamente, não integradas ao aspecto, puramente, comercial do acarajé. Para elas o acarajé é um símbolo religioso. É uma oferenda às divindades e ancestrais africanos, dos Candomblés da Bahia. O acarajé pertence à Iansã, no culto a Orixá.

Ofertar determinada comida no tabuleiro da baiana é uma "obrigação". Deve-se ao chamado de sua divindade para esse tipo de missão. O crente ou a crente atende à vontade de seu Orixá, neste caso, para ir para a rua, em determinado ponto, partilhar com o povo das comidas colocadas em seu tabuleiro.

Portanto, para essas mulheres ofertar comidas às divindades e ancestrais africanos é um dos valores de seu Candomblé. E, também, nas ruas, que elas participam dessa oferenda em homenagem às suas divindades ou ancestrais africanos, colocando em seus tabuleiros acarajé, abará, bolinho de estudante, cocadas, queijada, passarinha, peixe frito, bolos e doces.

A "venda" de acarajé encerra a essência de uma prática cultural, que revela um sentido religioso. Ela está ligada à crença em divindades e ancestrais africanos. E encontra-se envolvida por valores religiosos, provenientes dos Candomblés da Bahia, de modo geral, em particular do Candomblé nagô-Queto, cuja divindade é Orixá.

A cultura possui sua "caixa de ferramentas" (Swidler,1986). Um conteúdo, organizado por elementos próprios. Bem como, uma imagem que é representada por seus símbolos. A prática do acarajé é uma prática cultural de sentido religioso e as baianas, com suas vestes, tabuleiro, comidas, linguagem e ideologia, representam a imagem desta cultura. Portanto, a identidade cultural deste grupo de baianas (as autênticas) está marcada pela singularidade e autenticidade de uma história, que teve origem na escravidão e no Candomblé, localizados em Salvador.

BIBLIOGRAFIA

- Alexander, Jeffrey C. & S. Sudman (1990), (Eds), *Culture and society: Contemporary Debates*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Amaral, Braz (1941), *Resenha histórica da Bahia*. Bahia: Tipografia Naval.
- Almeida, Miguel Vale de (2000), *Um Mar Cor da Terra: Raça, Cultura e Política da Identidade*, Oeiras: Celta Editora.
- Appiah, Kwame Anthony (1997), *Na Casa de Meu Pai: A África na Filosofia da Cultura*. Rio de Janeiro: Contraponto Editora.
- Azevedo, Thales (1949), *Povoamento da cidade do Salvador*. Bahia: Tipografia Beneditina Ltda.
- Bacelar, Jeferson (2001), *A Hierarquia das Raças: negros e brancos em Salvador*. Rio de Janeiro: Pallas.
- Barbosa, Luiz Sérgio. A Federação Baiana do Culto Afro-Brasileiro. In: *Encontro de Nações de Candomblé – Salvador-Bahia, 1.6.81 a 5.6.81*, Salvador, 1981, p.71.
- Bastide, Roger (2001), *O Candomblé da Bahia*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Bauman, Zygmunt (2005), *Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi/Zygmunt Bauman*. Tradução, Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora.
- Bhabha, Homi (1998), *O Local da Cultura*, Belo Horizonte: UFMG.
- Beniste, José (1977), *Òrun, Àiyé: o encontro de dois mundos: o sistema de relacionamento nagô-yorubá entre o céu e a Terra*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
- Bobbio, Norberto (2002), *Igualdade e Liberdade*, Rio de Janeiro: Ediouro, trad. Carlos Nelson Coutinho.

- Bosísio Jr., Arthur (1983), *O comércio e suas profissões: imagem do Brasil - 1500-1946*. SENAC: Rio de Janeiro
- Bourdieu, Pierre, *O Poder Simbólico*, Lisboa: Difel, 1989.
- Braz do Amaral (1941) *Resenha Histórica da Bahia*, Bahia: Tipografia Naval
- Boxer, C.R. (1969), *O Império Marítimo Português: 1415-1825*. Lisboa: Edições 70.
- Campos, J. da Silva (1946), *Ligeiras Notas sobre a vida íntima, costumes e religião dos africanos na Bahia*, in *Anais do Arquivo Público da Bahia*: v.29, Bahia: Imprensa Oficial, pp.289-309.
- Carita, Alexandra (2004), "Pelo direito à diferença: UNESCO discute em Paris protecção à diversidade cultural", *Revista Actual do Jornal Expresso*, nº 1664, 18 de Setembro de 2004, p.08.
- Carneiro, Edison (1981) *Religiões Negras: notas de etnografia religiosa e de folklore*, 2ª Edição, Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, INL
- Castells, Manuel (1997), *The Power of Identity*. Reprinted. Malden, Massachusetts. Blackwell Publishers Inc.
- Castells, Manuel (1976), "O conceito de 'nação' nos Candomblés da Bahia". Departamento de Antropologia, FFCH-UFBA. Salvador: Centro Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia
- Castro, Yeda Pessoa de (2002) *A Língua Mina-Jeje no Brasil: um falar africano em Ouro Preto do século XVIII*, Belo Horizonte, Fundação João Pinheiro, Secretaria de Estado da Cultura
- Castro, Yeda Pessoa de (2001) *Falares Africanos na Bahia: Um vocabulário afro-brasileiro*. Rio de Janeiro: Topbooks.
- Cascudo, Luís da Câmara (1964), *A cozinha africana no Brasil*. Luanda
- Caymmi, Dorival. (Internet – vagalume.uol.com.br/dorival-caymmi/no-tabuleiro-da-baiana)

- Costa Lima, V. (2003), "*A família de Santo nos candomblés jejes-nagôs da Bahia: um estudo de relações intragrupo*". 2ª ed., Salvador: Corrupio.
- Costa, Emília Viotti (1998), *Da senzala à colônia*. 4ª edição. São Paulo: Fundação Editora da UNESP
- Chomsky, Noam (2000), *O Neoliberalismo e a Ordem Global: crítica do lucro*, trad. António Cruz Belo, Lisboa: Editorial Notícias.
- Cuche, Denys (1999), *A Noção de Cultura nas Ciências Sociais*. Lisboa: Fim de Século.
- Diário Oficial de Salvador, de 09 de Junho de 1998, Decreto 12.016/98. Prefeitura de Salvador.
- Diário Oficial de Salvador, 26 de Novembro de 1998, Decreto nº 12.175/98 da Prefeitura de Salvador,
- Diegues Jr., Manuel (1963), *Etnias e Culturas do Brasil*. 3ª Edição. Rio de Janeiro: Editora Letras e Artes.
- Donald, Pierson (1942), "*O Candomblé da Bahia*". Curitiba: Editora Guaíra.
- Edgerton, Robert B.(2002), "Crenças e Práticas Tradicionais: algumas são melhores do que outras?" in Harrison & Huntington (Orgs), "*A Cultura Importa*", pp.192- 208.
- Falk, Richard (1999), *Globalização Predatória: Uma crítica*, Lisboa: Instituto Piaget;
- Featherstone, Mike (1999),*Cultura Global: Nacionalismo, globalização e modernidade*. Petrópolis/RJ: Editora Vozes.
- Fortuna, Carlos (Org.) (2002), *Cidade, Cultura e Globalização*, 2ª edição, Oeiras: Celta Editora.
- Fortuna, Carlos & Silva, Augusto S. (2001), "A cidade ao lado da cultura: espacialidades sociais e modalidades de intermediação cultural" In

- Boaventura de Sousa Santos (Org.) *Globalização: Fatalidade ou Utopia?* Porto, Afrontamento, pp.409-4456.
- Freyre, Gilberto (1992), *Casa-Grande & Senzala*. 28ª Edição. Rio de Janeiro: Record.
- Foot-Whyte, William (1990), "Treinando a observação participante" in Alba Zaluar Guimarães (Org) *Desvendando Máscaras Sociais*. Rio de Janeiro. Livraria Francisco Alves Editora S.A., pp. 77-86.
- Geertz, Clifford (1989), *A Interpretação das Culturas*, Rio de Janeiro: Editora Guanabara.
- Giddens, Anthony, (2001), " O Mundo da Era da Globalização" 3ª edição. Lisboa: Editorial Presença.
- Giddens, Anthony (1994), *Modernidade e Identidade Pessoal*. Oeiras: Celta Editora.
- Giddens, Anthony (1992), *As Consequências da Modernidade*, São Paulo: Unesp.
- Gilroy, Paul (2000), *Against Race. Imagining Political Culture Beyond the Color Line*. Cambridge, Mass: Harvard University Press.
- Grinberg, León e Grinberg, Rebeca (1998), *Identidade e mudança*. Climepsi Editores, Lisboa.
- Hall, S. (1993), "The Local and the Global: Globalization and ethnicity" in Anthony D. King (Org.), *Culture, Globalization and the world-system: Contemporary conditions for the Representation of identity*. Reprinted. New York, The Macmillan Press, Ltd & Department of Art History, State University of New York at Binghamton; pp.18-39.
- Hall, S. (1993) "Old and New Identities, Old and New Ethnicities" in Anthony D. King (Org.), *Culture, Globalization and the world-system: Contemporary conditions for the representation of identity*. Reprinted New York, The

Macmillan Pres., Ltd & Department of Art History, State University of New York at Binghamton, pp 40.67.

Harding, Sandra (1998), *Is Science Multicultural?* Bloomington and Indianapolis. Indiana University Press.

Held, David. & A. McGrew (2001). *Prós e contra da globalização*, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor.

Held, David. (1999;), et al. *Global transformations*, Cambridge, Polity Press.

Held, David. (1991), "Aprofundando e Globalizando a Democracia". Rio de Janeiro, Revista Lua Nova nº 23, março, pp.17-22.

Hirst, Paul & Thompson, Grahame (1998), *Globalização em Questão: A economia intertacional e as possibilidades de governabilidade*, Petrópolis/RJ: Editora Vozes.

Ianni, Octávio (2003), *A Era do Globalismo*, 5ª edição, Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira

King, Anthony D. (1993) (Edited by) *Culture Globalization and world-system: Contemporary Conditions for representation of identity*. Reprinted. New York, The Macmillan Press, Ltd & Department of Art History State University of New York at Binghamton

Kurt Wolf. (Org.) (1950) *The Sociology of Georg Simmel*. Nova Iorque: Free Press.

Lima, Vivaldo Costa (2003), *A Família de Santo nos Candomblés Jejes-Nagôs da Bahia: um estudo de relações intragrupais*, 2ª ed., Salvador: Corrupio.

Lima, Vivaldo Costa (1999), "Dietas africanas no sistema alimentar brasileiro" , in, Carlos Caroso, C. & Jeferson Bacelar, J.(Orgs.) *Faces da Tradição Afro-Brasileira: Religiosidade. Sincretismo. Anti-sincretismo. Reafricanização, Práticas Terapêuticas. Etnobotânica e comida*. Rio de Janeiro: Pallas. Salvador, BA: CEAO, pp.319-325.

- Lima, Vivaldo Costa (1976), O Conceito de "nação" nos Candomblés da Bahia. Departamento de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia. Salvador. Junho de 1976, nº 12. UNESCO
- Lody, Raul (2001), *Jóias de Axé: fios-de-contas e outros adornos do corpo*, Rio de Janeiro: Bertrand Brasil
- Lody, Raul (1998), *Santo Também Come*, Rio de Janeiro: Pallas Editora
- Lody, Raul (1995), *Povo do Santo*. Rio de Janeiro: Pallas Editora.
- Lucas, Ana Glória (2003), "A imensa dívida do Ocidente", *Revista Além-Mar*, 515:pp.17-21.
- Maalouf, Amin (2009), *As Identidades Assassinas*. Tradução de Susana Serras Pereira. 3º Edição. Lisboa Difel.
- Maalouf, Amin (1978), *Ser escravo no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Brasiliense.
- Magalhães, Elyete Guimarães de (1973), *Orixás da Bahia*. Salvador, Bahia. Editora: Apresentação Mensageiro da Fé Ltda.
- Mattos, Waldemar (1961), *Panorama econômica da Bahia: 1808-1960*. Edição comemorativa do sesquicentenário da Associação Comercial da Bahia.
- Matoso, Kátia M. de Queiroz (1976), "Para uma história social seriada da cidade de Salvador no século XIX: Os testamentos e inventários como fontes de estudo da estrutura social e de mentalidades *in Anais do Arquivo do Estado da Bahia*. V.42.
- Marx, Karl (1989) : "A mercadoria" *in, O Capital - Crítica da Economia Política*. Tradução de Reginaldo Sant'Anna. 13 Edição, Rio de Janeiro. V. I ,Cap.I, pp.41-54..
- Mendes, José Manuel Oliveira (2001), "O Desafio das Identidades" *in Boaventura de Sousa Santos, (org.) Globalização Fatalidade ou Utopia?* Porto: Afrontamento, pp.489-518.

- Moura, Roberto (1995), *Tia Ciata e a pequena África no Rio de Janeiro*. 2ª edição. Rio de Janeiro. Secretaria Municipal de Cultura. Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural. Divisão de Editoração.
- Moura, Carlos Eugênio Marcondes de (2000), *A travessia da calunga grande: três séculos de imagens sobre o negro no Brasil (1637-1899)*. São Paulo: EDUSP, Editora da Universidade de São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo.
- Munanga, Kabengele (1983), "Algumas reflexões críticas sobre o conceito de negritude no contexto afro-brasileiro". Rio de Janeiro: Estudos Afro-Asiáticos, nº 8-9. Publicação do Centro de Estudos Afro-Asiáticos - CEAA- Conjunto Universitário Cândido Mendes. Comunicação apresentada na XIII Reunião da Associação Brasileira de Antropologia.
- Nonneman, Gerd, (1996), "Economic Liberalization: The Debate in Political and Economic Liberalization: Dynamics and linkages" *in*, Lynne Rienner Publishers, *Comparative Perspective* ,Boulder: London.
- Nunes, João Arriscado (2001) "Teoria crítica, cultura e ciência: O (s) espaços e o (s) conhecimento (s) da globalização", *in* Boaventura de Sousa Santos (org) *Globalização: fatalidade ou Utopia?* Porto: Afrontamento, pp. 297-338.
- Nunes, João Arriscado (2002), *As dinâmicas da (as) ciência (s) no perímetro do centro: Uma cultura científica de fronteira?* Revista Crítica de Ciências Sociais, 63, Outubro, pp.189-198.
- Oliveira, Maria Inês Côrtes de (1997), Quem eram os "negros da Guiné"? A origem dos africanos na Bahia. Afro-Ásia- Centro de Estudos Afro-Orientais FFCH/UFBA, 19-20, pp.37-73.
- Peres, Fernando da Rocha (1967), *Negros e Mulatos em Gregório de Matos*. Publicação semestral do Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia. Salvador, Junho e Dezembro, nº 4-5, pp.59-75.

Pierson, Donald (1942), *O Candomblé da Bahia*. Curitiba. Editora Guaíra.

População da cidade do Salvador-BA.

http://www.censo2010.ibge.gov.br/dados_divulgados/index.php?uf=29

Portal Família Negra Brasil. Internet.

Http://www.familianegrabrasil.com.br/canal_familia/cult/cultura.htm

Pureza, José M. (2001), *Para uma cultura da Paz*. Coimbra: Quarteto Editora

Querino, Manuel (1951), *A arte culinária na Bahia*. Salvador: Livraria Progresso Editora.

Ramos, Arthur (1935), *O negro brasileiro*. Rio de Janeiro: Biblioteca de Divulgação Científica.

Ramos, Arthur (1935), *O Folk-lore Negro do Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, v.iv.

Ramos, Celeste (2005), *Mitos: Perspectivas e Representações*. Rio de Janeiro,

Rodrigues, Nina (1977), *Os Africanos no Brasil*, 5ª Edição, São Paulo, Companhia Editora Nacional

Rego, Waldeloir (1980), "Mitos e ritos africanos da Bahia in Caribé, Iconografia dos deuses africanos no Candomblé da Bahia. Ministério da Cultura. Raízes. São Paulo.

Rocha, Agenor Miranda (1994), *Os candomblés antigos do Rio de Janeiro: a nação Ketu: origens, ritos e crenças*. Ilustrações, José Carlos de Ogiyán. Rio de Janeiro. Topbooks.

Rosenau, J. (2000), "Governance in a globalizing world" in D. Held e McGrew (orgs.) *The global transformations reader*, Londres, Polity Press,

Revista Orixás: Candomblé e Umbanda. São Paulo. Editora Minuano, ano II, nº 11.

- Revista Candomblé: mitos e lendas. São Paulo. Editora Minuano, ano I, nº 1.
- Sahlins, Marshall (1992), "Cosmologias do Capitalismo: O sector transpacífico do sistema mundial?" Revista Religião e Sociedade, 16:pp.1-2.
- Santos, Boaventura de Sousa (2003), *Reconhecer para libertar: Os caminhos do cosmopolitismo multicultural*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- Santos, Boaventura de Sousa & Nunes, João Arriscado (2003), "Introdução: para ampliar o cânone do reconhecimento da diferença e da igualdade" in Boaventura de Sousa Santos (Org.) *Reconhecer para libertar: Os caminhos do cosmopolitismo multicultural* Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; pp25-67.
- Santos, Boaventura de Sousa (2002), *Um discurso sobre as Ciências*. 13^o ed., Porto: Edições Afrontamento.
- Santos, Boaventura de Sousa (2002), *Democratizar a democracia: os caminhos da democracia participativa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- Santos, Boaventura de Sousa & Avritzer, Leonardo (2002), "Introdução: Para ampliar o cânone democrático", in Boaventura de Sousa Santos (Org), *Democratizar a democracia: Os caminhos da democracia participativa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- Santos (2002), "Direito e Democracia: Reforma Global da Justiça" in José Manuel Pureza e António Casimiro Ferreira (Orgs.), *A Teia Global: movimentos sociais e instituições*. Porto: Afrontamento, pp. 125-174.
- Santos, Boaventura de Sousa (2001a), *Globalização: fatalidade ou utopia?* Porto: Afrontamento.
- Santos, Boaventura de Sousa (2001b), *Pela Mão de Alice: O social e o político na pós-modernidade*. 8^a ed., São Paulo: Cortez.
- Santos, Boaventura de Sousa (2000), *A crítica da razão Indolente: contra o desperdício da experiência. Para um novo senso comum: A ciência, o direito e a política na transição paradigmática*. 2^a ed., São Paulo: Cortez

- Santos, Boaventura de Sousa (1997), "Por uma concepção multicultural de direitos humanos. *Revista Crítica de Ciências Sociais*, 48, Junho, pp.11-32.
- Santos, Helena & Abreu, Paula (2002) "Projecto e circunstância: culturas urbanas em Portugal *in* Carlos Fortuna e Augusto Santos Silva (Orgs.), *Hierarquias, fronteiras e espaços: O (os) lugares das produções intermédias*. Porto: Afrontamento, pp.218-250.
- Schwartz, Stuart B, (1985), *Sugar plantations in the formation of brazilian society: Bahia, 1550-1850*. Cambridge University Press. Department of History. University of Minesota.
- Sena, Consuelo Ponde de (1977), *Portugueses e africanos em Inhambupe 1750-1850*. Salvador: Universidade Federal da Bahia, Centro de Estudos Baianos, nº 79.
- Silva, Ignácio Accioli de Cerqueira (1919, *Memórias históricas e políticas da Província da Bahia*. Bahia: Imprensa Oficial do Estado, v. 1 (Anotador: Braz do Amaral).
- Silva, Ilda Lopes Rodrigues da (2004), *Mary Richmond: um olhar sobre os fundamentos do serviço social*. Rio de Janeiro: CBCISS
- Silva, Marilene Rosa Nogueira da (1988), *Negro na rua: a nova face da escravidão*. São Paulo: Hucitec. Brasília: CNPQ.
- Silva, Tomaz Tadeu da (Org) (2000), *Identidade e diferença - A perspectiva dos Estudos Culturais*, 4ª Edição, Petrópolis, Rio de Janeiro, Editora Vozes
- Sousa Jr., V.C. (2003), *Orixás, Santos e Festas: Encontros e desencontros do sincretismo afro- católico na cidade de Salvador*. Salvador: Editora UNEB, Tese de Doutorado
- Spix, von & Martins, V. (1916), "Através da Bahia. Traslados a português por Dr. Manuel A. Pirajá da Silva e Paulo Wolf. Trabalho apresentado no 5º Congresso Brasileiro de Geografia.

- Swidler, Ann (1986), *Cultura em acção: símbolos e estratégias*, Stanford, CA, Revista de Sociologia Americana, V.51, abril, pp.273-286.
- Tavares, Luís Henrique Dias (1987), *História da Bahia*. São Paulo. Editora Ática.
- Teixeira, Maria Lina Leão (1999), "Candomblé e a (Re) invenção de tradições", in Carlos Caroso & Jeferson Bacelar, *Faces da Tradição afro-brasileira: Religiosidade, sincretismo. Anti-sincretismo. Reafricanização. Práticas terapêuticas. Etnobotânica e comida*. Rio de Janeiro: Pallas. Salvador, BA:CEAO, pp.131-136.
- Vansina, Jan. (1965), *Oral traditions, a study in historical methodology*". Londres: Routledge & Kegan Paul.
- Verger, Pierre Fatumbi (2002), *Orixás*, 6ª Edição, Salvador: Corrupio.
- Verger, Pierre (2002), Fluxo e refluxo: do tráfico de escravos entre o Golfo do Benin e a Bahia de Todos os Santos, dos séculos XVII e XIX. Tradução Tasso Gadzanis. 4ª edição. Salvador: Corrupio.
- Verger, Pierre (1999), *Notícias da Bahia – 1850*. 2ª Edição. Salvador: Corrupio.
- Vianna Filho, Luís (1946), *O Negro na Bahia*. Rio de Janeiro e São Paulo: José Olympio Editora
- Vianna, Hildegardes (1973), *A Bahia já foi assim*. Salvador, Bahia: Editora Itapuã.
- Vilhena, Luís dos Santos (1969), *A Bahia no Século XVIII*, Editora Itapoã. V.1, Salvador, p.130
- Warde, Alan (2002), *Intermediação Cultural e alteração do Gosto*, in Carlos fortuna (Org.) Cidade, Cultura e Globalização, Porto: Afrontamento, pp.121-133.
- Wallerstein, Immanuel (1995), *Mudança Social? "A mudança é eterna. Nada muda, nunca"*.

Wallerstein, Immanuel (1990). *Cultura como batalha básica do sistema-mundial moderno* In *Global Culture: Nationalism, Globalization and Modernity*, Edited by Mike Featherstone: Sage.

Williams, Thomas R. (1957), *Field Methods in the study of culture*. Nova York: Holt Rineheard and Winston.

Wolton, Dominique (2004), *A outra globalização*. Difel, Algés. Portugal.

ANEXOS

1. Questionário - Mulheres que vendem acarajé
2. Decreto 12175/98

Anexo 1

Estudo realizado em 2004, sobre as Baianas de Acarajé e os processos de globalização, em Salvador-Ba, com vistas ao Mestrado em Sociologia da Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra.

Questionário nº
Parte I

Identificação

Nome
Ponto Bairro Sexo Naturalidade Religião
Residência Casa própria Escolaridade Est. civil Nº de filhos...
Idade dos filhos Fam. afro-descendente Etnia Fam. é de Candomblé.....
E você Continua ou não Tempo no Candomblé Quem dirige seu
Terreiro É iniciada Idade que foi iniciada Qual o nome de seu *Santo*.....
Qual é o seu Orixá Qual é o seu domínio

Parte II

Ambulantes e gamelas; Baianas e tabuleiros nas ruas de Salvador-Ba

Quem de sua família vendia nas ruas O que vendiam Como e
onde Durante quanto tempo venderam nas ruas Como adquiriu o
ponto Está há quanto tempo neste local Quais os seus dias de
trabalho Qual o seu horário Quantos ajudantes você tem Qual o
seu meio de transporte Quanto você ganha por mês.....
Quantas pessoas você sustenta O que é que você vende no seu tabuleiro
Como você se veste para vender
Quais as cores de seu Orixá Qual a origem do acarajé.....

Salvador, de de 2004.
Comentários das entrevistadas:

Anexo 2

Boletim Oficial do Município Página 2

ATOS DO PODER LEGISLATIVO

LEI Nº 5.454/98

Art. 2º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DO SALVADOR, em 25 de novembro de 1998.

Considera de Utilidade Pública Municipal o Centro Comunitário Vida, Justiça e Caridade.

ANTONIO IMBASSAHY
Prefeito

GILDÁSIO ALVES XAVIER
Secretário Municipal do Governo

JOSÉ CABRAL FERREIRA
Secretário Municipal da Administração

JORGE LINS FREIRE
Secretário Municipal da Fazenda

O PREFEITO MUNICIPAL DO SALVADOR, CAPITAL DO ESTADO DA BAHIA,
Faço saber que a Câmara Municipal decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica considerado de Utilidade Pública Municipal o Centro Comunitário Vida, Justiça e Caridade, com sede e foro nesta Capital.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Decreto Nº 12.175 de 25 de novembro de 1998.

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

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

DECRETA:

Art. 1º - A exploração de atividade de comércio informal exercida pela baiana de acarajé ou de mingau depende de alvará de autorização, que será outorgado a título precário, em caráter pessoal e intransferível, em conformidade com as normas estabelecidas no presente Decreto e demais legislação aplicável.

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

Art. 2º - 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.

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

§ 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.

Art. 3º - A baiana de mingau tem como característica exclusiva a comercialização de mingau, bolos e pamonha, utilizando como traje típico guardapo e torso.

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

I. Documento de identidade.

II. Comprovante de residência;
III. Carteira de saúde;
IV. (duas) fotos 5x7.

§ 1º - Fica facultado à baiana de acarajé ou de mingau, quando da formulação de requerimento de regularização, permanecer no ponto onde habitualmente desenvolve sua atividade, desde que, em vistoria realizada pela SESP, não se constate riscos à segurança das pessoas e do trânsito, nem implicações ao meio ambiente e à estética da cidade.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Salvador, 26 de novembro de 1998.

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

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

IV. em calçadas, onde a faixa livre de circulação de pedestre, após a implantação do equipamento, seja inferior a 1,00m (um metro);

V. em locais que, a critério do poder público municipal, comprometam a estética urbana, histórica, paisagística, a higiene, e a preservação do meio ambiente, à tranquilidade pública e a segurança da população;

VI. em vias expressas com elevado fluxo de veículos.

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

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

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

I. Instalar-se no logradouro público, sem o respectivo alvará de autorização;	40 UFIR's
II. Comercializar produtos diversos dos especificados no alvará de autorização;	40 UFIR's
III. Comercializar bebida alcoólica e refeições em geral;	40 UFIR's
IV. Utilizar tabuleiro com dimensões superiores a 1,20x0,60m ou tabuleiros abertos;	30 UFIR's
V. Usar vestimenta em desacordo com a tradição da baiana de acarajé ou de mingau;	30 UFIR's
VI. Não manter o equipamento em perfeito estado de conservação e higiene;	30 UFIR's
VII. Deixar de manter no equipamento recipiente apropriado ao recolhimento de detritos provenientes do exercício da atividade, inclusive para coleta de azeite fervido, óleos e gorduras;	30 UFIR's
VIII. Ceder, locar ou transferir para terceiros a autorização obtida;	30 UFIR's
IX. Fazer uso externo de banco, caçotes, tábuas, mesas e cadeiras de qualquer tipo ou similar;	20 UFIR's
X. Alterar a localização do equipamento, sem prévia e expressa autorização da SESP;	20 UFIR's
XI. Utilizar aparelhagem de som, de qualquer tipo, que venha a causar perturbações à tranquilidade da população;	20 UFIR's
XII. Colocar copos, garrafas e cigarros dentro do tabuleiro;	20 UFIR's

Art. 14 - A baiana de acarajé ou de mingau deverá guardar, entre si, uma distância mínima de 50m (cinquenta metros).

Parágrafo único - Excetuam-se da vedação prevista no caput deste Artigo, as baianas que exercem suas atividades em quiosques, junto às barracas de praia, bares e restaurantes.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 17 - A SESP fiscalizará a fiel execução das normas estabelecidas neste Decreto, competendo-lhe, inclusive, apurar eventuais infrações e lavrar os respectivos autos, quando for o caso.

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

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

Art. 19 - A baiana de acarajé ou de mingau deve portar o respectivo alvará, os comprovantes de pagamento devidos e a prova de identidade da titular ou cópia, para apresentação aos prepostos da SESP.

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

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

Art. 22 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 23 - Revogam-se as disposições em contrário, especialmente o Decreto nº 10.928/95.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DO SALVADOR, em 25 de novembro de 1998.

ANTÔNIO IMBASSAHY
Prefeito

GILDÁSIO ALVES XAVIER
Secretário Municipal de Governo

RICARDO ANTÔNIO CAVALCANTI ARAÚJO
Secretário Municipal de Serviços Públicos

Decreto nº 12.176 de 25 de novembro de 1998.

Abre ao Orçamento Fiscal, na Superintendência de Transporte Público - STP, o Crédito Adicional Suplementar, na forma que indica e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DO SALVADOR, CAPITAL DO ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições, com fundamento no artigo 52, inciso XXVII da Lei Orgânica vigente, na Lei Municipal nº 2.184/69, na Lei Federal nº 4.320/64, e devidamente autorizado pela Lei Orçamentária Anual nº 5.326/97, em seu art. 8º, inciso I, alínea "a",

DECRETA:

Artigo 1º - Fica aberto ao Orçamento Fiscal, na Superintendência de Transporte Público - STP, o Crédito Adicional Suplementar, no valor de R\$ 236.000,00 (duzentos e trinta mil reais), na forma indicada no anexo a este Decreto.

Artigo 2º - A Unidade Orçamentária abrangida por este Decreto e a Controladoria Geral do Município, deverão fazer as anotações das modificações resultantes do presente ato.

Artigo 3º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º - Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DO SALVADOR, em 25 de novembro de 1998.

ANTONIO IMBASSAHY
Prefeito

JORGE LINS FREIRE
Secretário Municipal da Fazenda

MARCOS ANTONIO MEDRADO
Secretário Municipal de Transportes Urbanos

Salvador, 26 de novembro de 1998.