



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
INSTITUTO DE HUMANIDADES, ARTES E CIÊNCIAS
PROGRAMA MULTIDISCIPLINAR DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM CULTURA E SOCIEDADE

VAGNER JOSÉ ROCHA SANTOS

O SINCRETISMO NA CULINÁRIA AFRO-BAIANA:
O ACARAJÉ DAS FILHAS DE IANSÃ E DAS FILHAS DE JESUS

Salvador

2013

VAGNER JOSÉ ROCHA SANTOS

**O SINCRETISMO NA CULINÁRIA AFRO-BAIANA:
O ACARAJÉ DAS FILHAS DE IANSÃ E DAS FILHAS DE JESUS**

Dissertação apresentada ao Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade, Instituto de Humanidades, Artes e Ciências, Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Cultura e Sociedade.

Orientador: Prof. Dr. Renato da Silveira

Salvador

2013

Sistema de Bibliotecas da UFBA

Santos, Vagner José Rocha.

O sincretismo na culinária afro-baiana: o acarajé das filhas de Iansã e das filhas de Jesus / Vagner José Rocha Santos. - 2013.

159 f.: il.

Inclui anexos.

Orientador: Prof. Dr. Renato da Silveira.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, Salvador, 2013.

1. Acarajé. 2. Culinária brasileira - Salvador (BA) - Influências africanas. 3. Cozinheiras - Salvador (BA). 4. Candomblé. 5. Pentecostalismo. 6. Sincretismo (Religião). I. Silveira, Renato da. II. Universidade Federal da Bahia. Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos. III. Título.

CDD - 641.598142
CDU - 641.5 (813.8)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

PROGRAMA MULTIDISCIPLINAR DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
CULTURA & SOCIEDADE

VAGNER JOSÉ ROCHA SANTOS
“O SINCRETISMO NA CULINÁRIA AFRO-BAIANA: O ACARAJÉ
DAS FILHAS DE IANSÃ E DAS FILHAS DE JESUS”.

Dissertação apresentada ao Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade da Universidade Federal da Bahia como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Cultura e Sociedade, na Linha de Pesquisa Cultura e identidade em 29 de maio de 2013, foi aprovada pela comissão formada pelos professores:

Prof. Dr. Renato da Silveira

Prof.ª Dr.ª Ligia Amparo da Silva Santos

Prof. Dr. Milton Araújo Moura

À minha amada mãe, que desde cedo me apresentou
o delicioso sabor das comidas que levam azeite-de-dendê.

À baiana Valquíria Pereira (Kiló), filha de Iansã que eu tive a oportunidade
de conhecer e entrevistar, mas que infelizmente faleceu no inverno de 2012,
no mesmo ponto onde vendeu acarajé por 34 anos.

AGRADECIMENTOS

A(os) Deus(es), pela vida e pela força para lutar por meus objetivos. Em especial, a Oiá-Iansã – senhora da minha cabeça e inspiração maior desta pesquisa.

À minha família, pelo amor, incentivo e preocupação constantes. Aos meus queridos pais que, mesmo sem entender porque eu precisava estudar tanto, sempre me apoiaram de forma incondicional.

Ao meu dengo, pelo amor e companheirismo, e pela tranquilidade que me transmitiu nos momentos mais tensos durante a realização deste trabalho.

Ao meu orientador Renato da Silveira, intelectual de primeira grandeza, pelo cuidado e atenção com que me acompanhou durante este período. Agradeço, de modo especial, por ter respeitado as minhas escolhas e me conduzido da melhor forma no caminho que eu decidi percorrer.

Aos professores Ligia Amparo e Milton Moura, pelo interesse, disponibilidade e entusiasmo demonstrados desde o exame de qualificação. Obrigado pelas “provocações”, questionamentos e sugestões, que foram tão úteis para o enriquecimento desta pesquisa.

À querida amiga (e professora) Ediane Lopes, “minha co-orientadora”, por sempre ter acreditado e acompanhado o desenvolvimento deste trabalho, mesmo quando ele era apenas um esboço de projeto. Agradeço também pela revisão cuidadosa da minha dissertação.

A Andrea Coutinho e Janaina Couvo, companheiras de Pós-Cultura nos estudos sobre comida, pela parceria e amizade demonstradas em nosso grupo de estudo, encontros gastronômicos e participação em congressos científicos.

Ao professor Leonardo Costa e todos os alunos da disciplina COM 132 – Marketing Cultural, do semestre 2012.1, pela oportunidade de aprendizado e troca de experiências durante o meu tirocínio docente.

A Jonas Nogueira, pelo cuidado com que realizou a tabulação dos dados da pesquisa de campo.

À minha parceira Lissandra Pedreira, pelo capricho com que construiu os mapas com a localização dos pontos das baianas de acarajé.

À ABAM, nas pessoas da presidente Rita Santos e do consultor Danilo Moura, que desde o começo se mostraram disponíveis para colaborar com o desenvolvimento da pesquisa. Agradeço por terem disponibilizado os contatos de algumas associadas, o que favoreceu o início do trabalho de campo.

Aos colegas, amigos e todas aquelas pessoas que me indicaram não somente bibliografia, mas também as baianas de acarajé do seu bairro, da sua rua, e me ajudaram para que eu chegasse até elas.

A todos os meus amigos que sempre me incentivaram e souberam compreender minhas ausências, quando as horas dedicadas ao estudo e à pesquisa de campo eram imprescindíveis.

Aos colegas do Pós-Cultura que se tornaram verdadeiros amigos, por terem compartilhado sonhos, conquistas e dificuldades, possibilitando um crescimento mútuo e transformando esta caminhada em um processo mais humano e prazeroso.

Agradeço à CAPES, pela bolsa de estudos que possibilitou a realização desta pesquisa.

Por fim, mas não por último, o meu respeito a todas as baianas de acarajé da cidade de Salvador, e os meus sinceros agradecimentos às entrevistadas na pesquisa de campo, por terem dividido comigo tantas histórias, segredos e sorrisos perante o ofício de ser baiana de acarajé.

RESUMO

Esta dissertação buscou analisar as diferenças culturais e simbólicas da preparação e comercialização do acarajé, em Salvador-BA, levando em conta: por um lado, a venda pelas baianas adeptas do candomblé, e, de outro, a venda pelas seguidoras das igrejas neopentecostais. Para tanto, alguns aspectos foram enfatizados, como: os estudos sobre a cozinha afro-baiana, o trabalho das ganhadeiras no século XIX, a intolerância neopentecostal e o surgimento do “bolinho de Jesus”. A importância deste trabalho é colaborar para uma maior reflexão sobre as apropriações e ressignificações em torno do acarajé, e suas implicações no reconhecimento do Ofício das Baianas de Acarajé como bem cultural de natureza imaterial do Brasil. Durante a investigação, foi realizada uma pesquisa de campo com 70 baianas evangélicas e de candomblé, observando os processos de construção de identidades culturais e representações sociais. A análise se estendeu à relevância do acarajé no cotidiano da cidade de Salvador, bem como sua fixação no imaginário popular.

Palavras-chave: Acarajé; baianas; candomblé; neopentecostalismo; sincretismo.

ABSTRACT

This thesis investigates the cultural and symbolic differences in the preparation and selling of acarajé in Salvador, Bahia, taking into account first, the sale by *baianas* who are Candomblé devotees, as well as the sale by followers of Neo-Pentecostal churches. Therefore, some aspects were emphasized, such as studies on African-Bahian cuisine, wage-laborers' work in the nineteenth century, Neo-Pentecostal intolerance and the appearance of the "little Jesus cake". The importance of this study is to collaborate for greater reflection on the appropriation and reinterpretation of acarajé, and possible implications in recognition of the *baianas*' work with acarajé as a cultural asset of immaterial nature to Brazil. During the research process, we conducted a field study with 70 Evangelical Protestant and Candomblé *baianas de acarajé*, observing the processes of construction of cultural identities and social representations. The analysis was extended to the relevance of acarajé to everyday urban life in Salvador, as well as their fixation in the popular imagination.

Keywords: Acarajé; baianas; Candomblé; Neo-Pentecostalism; syncretism.

SUMÁRIO

Introdução ou Arrumando o Tabuleiro	8
1. Esquentando o azeite-de-dendê: contexto teórico, panorama histórico e processos de reconhecimento do acarajé	10
1.1 O acarajé e os estudos sobre a cozinha afro-baiana	10
1.2 Das ganhadeiras na Bahia oitocentista até as baianas de acarajé do século XXI	22
1.3 O percurso até o reconhecimento do Ofício das Baianas de Acarajé como bem cultural de natureza imaterial do Brasil	36
2. Fritando os bolinhos: a intolerância neopentecostal e o surgimento do “acarajé do Senhor”	47
2.1 O novo pentecostalismo no Brasil e sua guerra contra o demônio	47
2.2 Apropriações e ressignificações dos elementos culturais afro-brasileiros pelos neopentecostais	62
3. Servindo o acarajé: uma análise das baianas filhas de Iansã e filhas de Jesus...	78
3.1 Os limites do universo empírico investigado, o(s) perfil(s) e as representações sociais das baianas de acarajé de Salvador: aspectos de gênero, classe, geração e religiosidade	78
À guisa de conclusão ou Desarmando o Tabuleiro	111
Referências Bibliográficas	117
Anexos	127

Introdução ou Arrumando o Tabuleiro

A música “No tabuleiro da baiana”, composta por Ary Barroso em 1936, ficou internacionalmente conhecida na voz de Carmem Miranda, mas não faz referência ao principal quitute do tabuleiro: o acarajé. Além disso, a letra da canção diz que “No coração da baiana tem: sedução, canjerê, ilusão, candomblé”. Se antes, todas as baianas de acarajé eram adeptas das religiões de matriz africana, hoje a realidade na cidade de Salvador-BA é bastante diferente. Foi a partir desse interesse na diversidade religiosa das mulheres que trabalham no tabuleiro, em especial as seguidoras do neopentecostalismo, que desenvolvemos esta pesquisa.

O resultado do trabalho foi sistematizado em três capítulos, divididos da seguinte forma. No primeiro capítulo, *Esquentando o azeite-de-dendê: contexto teórico, panorama histórico e processos de reconhecimento do acarajé*, apresentamos uma revisão bibliográfica acerca dos estudos sobre a cozinha afro-baiana, o contexto histórico do surgimento das ganhadeiras e a perpetuação deste ofício através das baianas de acarajé da atualidade.

Ao estudarmos o acarajé, foi indispensável revisitar os pesquisadores que desenvolveram trabalhos sobre a culinária afro-baiana. Desde Nina Rodrigues (final do século XIX) até Vivaldo da Costa Lima (início do século XXI), muitos estudiosos deixaram importantes legados para o campo da etnoculinária na Bahia. Por ser uma breve revisão bibliográfica sobre a cozinha afro-baiana, preferimos não abordar os autores internacionais da Antropologia da Alimentação contemporâneos, mas, ao longo do trabalho, será possível perceber alguns conceitos desenvolvidos por eles, como: a socioantropologia da alimentação, a modernidade alimentar, a desestruturação das refeições etc.

Discutimos ainda como os estudos sobre as chamadas “comidas de azeite” podem contribuir para a compreensão do contexto histórico que envolve o acarajé e a importância do azeite-de-dendê na construção de uma identidade afro-baiana, sintetizada através desse bolinho. O capítulo 1 também aborda os processos de valorização do acarajé que, em 2005, resultaram no reconhecimento do Ofício das Baianas como bem cultural de natureza imaterial pelo IPHAN/ MinC.

No segundo capítulo, *Fritando os bolinhos: a intolerância neopentecostal e o surgimento do “acarajé do Senhor”*, traçamos um panorama do surgimento e atuação do neopentecostalismo no Brasil para tentar entender como os elementos da cultura afro-brasileira foram assimilados por essas igrejas. Na verdade, abordamos questões relativas às apropriações e ressignificações dos elementos culturais de matriz africana pelos neopentecostais, em especial no que se refere ao acarajé.

O capítulo discorre inclusive sobre a intolerância religiosa neopentecostal e articula algumas noções de sincretismo, simbolismo e performatividade no processo de reconhecimento e legitimação de tais práticas. Ao fazer uma abordagem do discurso das igrejas neopentecostais, não perdemos de vista que as baianas de acarajé evangélicas não apenas reproduzem uma ideologia, mas também ressignificam esses valores no trabalho do tabuleiro.

O terceiro e último capítulo, *Servindo o acarajé: uma análise das baianas filhas de Iansã e filhas de Jesus*, é dedicado à pesquisa de campo realizada com as baianas de acarajé evangélicas e com as baianas seguidoras do candomblé, na cidade de Salvador-BA. A partir dos dados coletados durante o trabalho de campo, analisamos como os aspectos de gênero, classe, geração e religiosidade influenciaram as escolhas e posturas das entrevistadas perante o ofício de ser baiana de acarajé. Buscamos compreender também a influência dessas diferenças para os processos de construção de identidades culturais e representações sociais.

A decisão de nomear os capítulos com o passo-a-passo das baianas, na sua rotina diária de vender acarajé, foi tomada para destacar os aspectos do ofício das atrizes sociais da nossa pesquisa. O “modo de fazer” é uma característica bastante ressaltada no Dossiê de Registro do IPHAN¹ e optamos por trazer esta referência ao nosso trabalho, já que durante 11 meses acompanhamos de perto o dia-a-dia dessas mulheres. Nesse período, foi o cheiro do azeite-de-dendê fervendo que, muitas vezes, nos conduziu até os tabuleiros das baianas entrevistadas. Esperamos que esse cheiro que anuncia o acarajé fritando possa conduzir a apreciação deste trabalho!

¹ IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. MinC – Ministério da Cultura. **Dossiê IPHAN 6 – Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília, 2007.

1. Esquentando o azeite-de-dendê: contexto teórico, panorama histórico e processos de reconhecimento do acarajé

1.1 O acarajé e os estudos sobre a cozinha afro-baiana

É imprescindível, para o estudo do acarajé, iguaria das mais conhecidas na chamada cozinha afro-baiana, lançarmos mão dos estudos e pesquisas dos teóricos e pesquisadores da Antropologia da Alimentação, vertente da Antropologia Social denominada por alguns teóricos como etnoculinária. Abordaremos aqui a cozinha afro-baiana tratada desde o contexto de Nina Rodrigues (*Os africanos no Brasil*), passando por Manuel Querino (*A arte culinária na Bahia*), Artur Ramos (*A aculturação negra no Brasil*), Édison Carneiro (*Ladinos e Crioulos*) e tantos outros pesquisadores e estudiosos que se debruçaram sobre o tema, trazendo contribuições importantes para este campo de estudo/ pesquisa.

Antes de iniciarmos esta revisão bibliográfica, é preciso esclarecer o que queremos dizer aqui quando utilizamos a expressão cozinha baiana. Sabemos que a cozinha da Bahia contempla as culinárias do sertão, da chapada, do oeste e do sul do estado, além da famosa culinária do recôncavo e do litoral. Contudo, a cozinha baiana é comumente associada apenas ao comer soteropolitano, com suas “comidas de azeite”. Encontramos aí um grande equívoco, pois mesmo em Salvador, muitas comidas que não levam azeite-de-dendê fazem parte do cotidiano da cidade. Na capital e no interior, existe uma enorme variedade de pratos com cores e sabores marcantes que não possuem dendê.

São das frigideiras – de aratu, maturi, bacalhau, camarão seco com repolho – as versões baianas de cozido, feijoadas, mocotós, sarapatel e dobradinha, as maniobas do Recôncavo, os assados e cozidos de carne de boi, porco, e aves, os escaldados, pirões e farofas onde reinam a farinha de mandioca, peixes fritos ou de escabeche, quiabada, os tira-gostos como os bolinhos de bacalhau, lambreta, casquinha de siri, petitinga, as merendas e café da manhã como os beijus, cuscuz, bolos de tapioca, puba, carimã; os mingaus de milho, canjica, xerém, tapioca, mungunzá, o bolinho de estudante, os doces de frutas típicas, ambrosias, cocadas, quindins, enfim, há uma lista inesgotável de receitas e iguarias da cidade. (Amado, 2003; Vianna, 1994; Costa Pinto Netto, 1986 *apud*. SANTOS, 2008)

Já em nosso caso específico, ao falarmos de cozinha baiana, e não cozinha da Bahia, queremos denotar um estilo culinário marcadamente influenciado pelo azeite-de-dendê e demais produtos de origem africana. Na verdade, estamos construindo uma tipologia da cozinha baiana a partir do dendê. E para trabalhar com o conceito de cozinha baiana enquanto culinária afro-brasileira é relevante destacar a importância dos ingredientes/condimentos para a construção da identidade cultural dos baianos, sem deixar de considerar outros aspectos, como bem ponderou Vivaldo da Costa Lima (2010):

Não apenas um ingrediente básico identifica a origem de uma comida num país pluriétnico como o Brasil mas também as técnicas de preparo; as situações sociais, portanto, culturais, em que a comida é servida; a frequência e outras circunstâncias indicadoras de sua proveniência; a gama auxiliar dos condimentos, do uso prescritivo dos temperos; e, naturalmente, a nomenclatura dos ingredientes e dos pratos elaborados. (2010, p. 146)

Todos nós sabemos das influências africana(s), portuguesa(s) e indígena(s) na construção da cozinha brasileira, mas é necessário salientar que esse processo não se deu de forma harmônica e/ou homogênea. Em se tratando da cozinha baiana, acreditamos que até mesmo o cardápio dos orixás sofreu influência das tradições da cozinha portuguesa, numa histórica relação de dominação que alcançou a cozinha dos negros através das técnicas culinárias, sendo ressignificada pelos ingredientes da cozinha africana.

Cozinha africana dito aí como um termo que abrange naturalmente as variedades regionais correspondentes aos numerosos grupos étnicos africanos que ajudaram a formar a fisionomia racial e cultural do Brasil contemporâneo – a cozinha, portanto, das várias nações africanas introduzidas no Brasil pelo sistema de escravidão. (LIMA, 2010, p. 34)

E mesmo reconhecendo a importância e a contribuição dos diversos grupos étnicos da África na formação da cozinha afro-brasileira, é impossível negar o diferencial oferecido pelos nagôs para a cozinha baiana. Ainda de acordo com Lima,

[...] dos numerosos aportes que as diversas cozinhas africanas trouxeram à ‘cozinha afro-brasileira’, ressalta-se, indiscutível, o padrão iorubá-nagô, que se mantém cristalizado mas dinâmico, e não há contradição aí, mantido quase imutável pela atenta ideologia conservadora dos rituais do candomblé. (2010, p. 34-35)

Ingrediente mais evidente das comidas de azeite, o dendê funciona como uma marca da identidade baiana. As comidas que utilizam este óleo no seu preparo, por exemplo, situam-se justamente no *ethos* baiano, contribuindo de maneira significativa para a definição do que é baianidade – aqui entendida como um conceito que se refere mais expressivamente a Salvador, região do Recôncavo e o litoral sul do estado. A respeito disso, Ligia Amparo da Silva Santos diz que

Não é possível falar em acarajé sem falar em dendê, como também não é possível falar em Bahia sem falar em dendê. A participação do dendê na comensalidade baiana confere um *status* central no *ethos* da baianidade, compondo uma tríade simbiótica fundamental: acarajé-dendê-baianidade. (2009, p. 82)

Entretanto, ressaltamos que nossa compreensão sobre a baianidade diz respeito a um aspecto que está muito mais relacionado a características comportamentais do que, necessariamente, a questões geográficas, com o fato de nascer na Bahia. Nesse sentido, elementos da negritude são componentes importantes na construção do “*modus vivendi*” do baiano.

Importante na composição da baianidade, a afro-descendência é apresentada como expressão da mistura e da tolerância racial propaladas, mas a influência da tradição africana só ganha status privilegiado dentro do discurso identitário, construtor do consenso. São emprestados da negritude a cor (negra), a música (o toque do tambor), a estética (a exuberância corpórea, as cores das roupas, dos

balangandãs etc.) e o gingado que caracterizam a baianidade. No entanto, a prevalência não se expressa na realidade social do negro e do mestiço baiano, o que confirma a baianidade atual como fruto de uma construção imagética utilitária. (NOVA; FERNANDES, 2006, p. 1-2)

Ademais, a folclorização da preguiça e malemolência do baiano, aliados a sua predileção por comidas “carregadas” no azeite-de-dendê, sintetizam e estão no centro do *ethos* da baianidade. No rol das chamadas “comidas de azeite”, o acarajé é um dos alimentos rituais do candomblé que não ficou restrito apenas às oferendas a Iansã, orixá do fogo, mas alcançou as ruas de Salvador, suas festas profanas, chegando, até mesmo, às praias da cidade. E o acarajé das ruas é considerado “quente” quando acrescenta-se pimenta ao seu recheio. As pimentas, assim como o azeite-de-dendê, também são condimentos essenciais de uma cozinha marcada pelas cores vibrantes e cheiros peculiares.

As marcas dessa cozinha se apresentarão nesta revisão bibliográfica através de teóricos que estudam a alimentação pelo viés da antropologia simbólica, analisando, tanto as formas culinárias (*modus operandi*) como os aspectos simbólicos. Começaremos abordando a visão do médico legista, professor e antropólogo Raimundo Nina Rodrigues.

Desde o final do século XIX, Nina Rodrigues apontava para as mudanças sofridas na elaboração dos pratos de origem africana. Em seu clássico *Os Africanos no Brasil*, ele relatou que

[...] a Arte Culinária no Brasil também recebeu e conserva dos hábitos africanos uma feição muito especial. É ainda na Bahia que mais acentuada ela se revela. Grande é o número de pratos ou iguarias, de reputação feita, tomados aos negros, embora hoje muito alterados da sua simplicidade primitiva. (RODRIGUES, 1945, p. 200)

A obra de Nina Rodrigues, com estudos precursores sobre o negro e pesquisas em antigos terreiros de candomblé da Bahia, “foi fortemente influenciada pelas teorias etnocêntricas em voga nos países europeus. Segundo essas teorias, a raça negra era considerada inferior às outras, em contraposição à supremacia absoluta da branca” (NÓBREGA; ECHEVERRIA, 2006, p. 91). O pesquisador chegou, inclusive, a

defender a degenerescência e tendência dos negros e mestiços ao crime. Para Nina Rodrigues, a inferioridade do Brasil era culpa dos descendentes dos africanos.

Fortemente influenciado pelos estudos antropológicos de Franz Boas, pioneiro nas ideias de igualdade racial, Gilberto Freyre inaugurou, com o seu livro *Casa-grande e Senzala* (1933), uma das primeiras abordagens sobre alimentação e culinária no Brasil, ressaltando a importante participação dos negros na formação da sociedade brasileira. Seu trabalho transformou-se em uma obra-prima, uma etnografia que relaciona temas ligados à comida para construir uma análise histórica e sociológica da cultura alimentar no país.

Ao falar da cozinha baiana, “a melhor lembrança da Bahia” segundo o autor, ele destaca a origem do acarajé. Ouçamos o que Freyre nos diz:

Bem africano é também o acarajé, prato que é um dos regalos da cozinha baiana. Faz-se com feijão-fradinho ralado na pedra. Como tempero, leva cebola e sal. A massa é aquecida em frigideira de barro onde se derrama um bocado de azeite de cheiro. Com alguns quitutes baianos de origem africana, se come um molho preparado com pimenta-malagueta seca, cebola e camarão, tudo moído na pedra e frígido em azeite de dendê (2006, p. 545)

Segundo Vivaldo da Costa Lima, Freyre foi “o primeiro socioantropólogo brasileiro a resgatar (...) um assunto até então relegado às ‘categorias secundárias’ da investigação científica” (2010, p. 40). Entretanto, o próprio Lima reconhece em outro texto que o livro *A Arte Culinária na Bahia*, de Manuel Querino, é indubitavelmente a primeira monografia acerca dessa temática, já que foi escrita ou concluída em 1922, conforme a 1ª edição da obra, só publicada em 1928, após a morte do autor (LIMA, 2010).

As contribuições de Manuel Querino não se restringiram a esta obra. Em seu livro *Costumes Africanos no Brasil* (1988) – em que se incluiu *A Arte Culinária na Bahia*, ele abordou inclusive a predileção de muitos africanos pelo acarajé. “Segundo ele, em algumas localidades na África, durante o período de tráfico de escravos, os acarajés serviram como ‘iscas’, para atrair crianças para armadilhas. Uma vez capturadas, elas eram vendidas como escravas.” (BORGES, 2008, p. 12). Ao compreender a cozinha baiana como símbolo da formação étnica do país, Querino contribuiu para outra perspectiva de brasilidade, enfatizando a superioridade africana na relação com os demais povos que elaboraram os sistemas alimentares no Brasil.

O meu intuito foi apenas despertar os respeitos dos estudiosos desta tenda para a importância atualíssima que, nos meios cultos do velho e novo mundos, têm os estudos a cuja categoria pertence o trabalho do Prof. Manuel Querino. Ele é, no Brasil, e ao meu conhecimento, a primeira contribuição séria nessa província dos estudos histórico-geográficos. (QUERINO, 2006, p. 14) [trecho das Considerações lidas em sessão do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia pelo Prof. Bernardino José de Souza, a respeito do trabalho “A culinária bahiana”, do Prof. Manuel Querino].

No texto *A cozinha baiana: uma abordagem antropológica II*, Lima revela um aspecto importante para o trabalho de Querino ter se tornado um clássico dos estudos culinários baianos, ao declarar:

Neto de africanos, Querino teve informantes válidos para sua pesquisa, e isso se verifica quando analisamos as receitas dos pratos que ele classificou como ‘puramente africanos’, e em que se nota o laconismo, a precisão cautelosa, tão conhecida dos que praticam o candomblé, as pessoas de santo. (...) Imagino que os informantes de Querino eram velhas tias nagôs, possivelmente parentas suas, gente ligada ao terreiro de onde era certamente ogã, o Gantois. (LIMA, 2010, p. 54)

Depois dessa publicação de Querino, houve um hiato na produção e nos estudos sobre os africanos e os crioulos, retomada a partir da década de 1930, com as pesquisas do jornalista baiano Édison Carneiro e do médico alagoano Artur Ramos. Carneiro utilizava-se da sua coluna nos jornais para divulgar positivamente aspectos relacionados às matrizes africanas na Bahia. Ramos incluiu em seu livro *A aculturação Negra no Brasil* (1942) um trecho dedicado ao que ele chamou de “culinária negro-brasileira”, relacionando a cozinha afro-baiana com as comidas dos orixás. O alagoano analisou a culinária a partir das modificações introduzidas pelos africanos nas cozinhas portuguesa e indígena. Além de diferenciar as comidas de origem africana daquelas que faziam uso de técnicas africanas, ele foi pioneiro ao abordar a presença dessas comidas nos espaços públicos.

Arthur Ramos coloca pela primeira vez o problema referente à presença desta culinária nas ruas que será retomado por vários autores posteriormente. Ele está ciente todo tempo, que ao falar numa cozinha africana, está se referindo a uma comida cheia de “sentido religioso”. No seu tempo, já se observava a presença destas comidas em dois

espaços: dentro de um culto organizado, como comida de orixá e nas famílias, passando para a comercialização nas ruas. (SOUZA Jr., 2009, p. 50)

Nessa década também foi realizado o I Congresso Afro-Brasileiro, em Recife (1935). Pela primeira vez no Brasil e na América do Sul, acadêmicos e intelectuais fizeram um levantamento sistemático para mapear a influência africana no país. Esse congresso científico procurou contemplar a diversidade das religiões afro-brasileiras em todos os seus aspectos estruturantes. Naquele evento, dois babalorixás pernambucanos, Oscar Almeida e Apolinário Gomes, e a ialorixá Santa contribuíram para o Congresso escrevendo duas listas sumárias de comidas rituais. “O título ‘Receitas de Quitutes Afro-Brasileiros’ foi dado formalmente pelos organizadores dos anais do Congresso. As receitas dos pais de santo mostram interessantes aspectos etnolinguísticos” (LIMA, 2010, p. 55).

Após o I Congresso Afro-Brasileiro, organizado por Gilberto Freyre, a segunda edição do evento aconteceu na Bahia, no ano de 1937. Contou com a organização de Édison Carneiro e teve a participação de importantes representantes do candomblé local.

O babalaô Martiniano do Bonfim (1859-1943), conceituado chefe religioso de Salvador na primeira metade do século XX, por exemplo, ocupou a presidência de honra. Menininha, na altura de seus 43 anos, esteve lá ao lado de Aninha, na época, a mais importante mãe-de-santo da Bahia. Estavam também presentes Bernardino da Paixão, do terreiro Bate Folha, de nação angola, Procópio, do Ogunjá, e Manoel Falefá, da Formiga. (NÓBREGA; ECHEVERRIA, 2006, p. 94)

Mãe Aninha Obá Biyi, do Ilê Axé Opô Afonjá, enviou uma comunicação para esse Congresso onde listava vinte e cinco tipos de comidas e ingredientes básicos utilizados no preparo dos pratos, texto que foi incluído nos Anais do evento com o título *Notas sobre Comestíveis Africanos*. A ialorixá não descreveu o modo ritual de preparo nem indicou onde, como e quando essas comidas eram utilizadas nos rituais.

[...] esse despojamento nas “receitas” de Aninha indica claramente, no campo da comida ritual, o que significa para o povo de santo, a reserva nas “coisas de fundamento”. Pois as “comidas africanas” listadas por Aninha eram todas elas, comidas de santo, oferecidas nas obrigações aos orixás, que tem suas próprias preferências alimentares

sempre associadas a seus mitos e a uma complexa prescrição simbólica. (LIMA; OLIVEIRA, 1987, p. 60)

Apesar de não revelar os segredos por trás de cada prato, Mãe Aninha ofereceu uma lista vasta de comidas rituais que relacionava desde sete variedades de caruru, passando pelo açaçá, angu, bobó, abará, até chegar ao acarajé. No final da década de 1930, mais especificamente em 1939, Sodrê Viana escreveu *Caderno de Xangô: 50 receitas de cozinha baiana do Litoral e do Nordeste*, importante trabalho com abordagem socioantropológica. Em uma aula ministrada em setembro de 1988, Lima disse aos seus alunos que “esse e o livrinho de Querino são os dois únicos trabalhos de culinária baiana publicados, realizados com uma pesquisa de campo, como diríamos hoje em metodologia de pesquisa” (2010, p. 61).

Lima observou inclusive que a obra *A Cozinha Bahiana*, escrita por Darwin Brandão em 1948, elenca, de uma forma menos formal, receitas baseadas no livro de Sodrê Viana. Ressaltou também a importância de *A Cozinha Baiana: seu Folclore e suas Receitas* (1955), de Hildegardes Vianna, para as pesquisas sobre a culinária local, sem deixar de salientar que o livro tem

[...] uma visão saudosista, conservadora, da tradição culinária, não admitindo ela a mudança, a transformação, a invenção; é até mesmo severa com o resultado das pressões econômicas sobre a dieta popular. Hildegardes Vianna não se preocupou, quando escreveu seu tão importante trabalho, com o processo de secularização da comida ritual nem com as mudanças decorrentes do fator econômico atuando, como até hoje, sobre as ‘bairras’, do que ela, com certa rabugice, chama de ‘frege moscas’. Mas é, sem dúvida, uma referência indispensável, muito importante na bibliografia da culinária da Bahia – ou da Cozinha Baiana. (LIMA, 2010, p. 62)

Bem antes de Lima, em 1964, no livro *Ladinos e Crioulos*, Carneiro teceu críticas às obras de Sodrê Viana e Darwin Brandão. O escritor que em sua obra defendia que a comida da Bahia (e também do Recife e Maranhão) foi modificada pelo modo de fazer dos africanos e escreveu um capítulo exclusivo para falar do azeite-de-dendê, se posicionou sobre os livros de Viana e Brandão, dizendo:

Quanto à culinária, Sodré Viana e Darwin Brandão se limitaram a repetir o velho Querino, embora com certa dose de pesquisa pessoal. Ou seja, uma simples enumeração de receitas de doces e quitutes. Como surgiram estas comidas? A que circunstâncias devem elas o seu aparecimento? Que funções desempenham na Sociedade atual? Estas e muitas questões, não foram respondidas. (CARNEIRO, 1964, p. 110)

Já as contribuições de Artur Ramos para os estudos sobre a cozinha afro-baiana e demais assuntos que envolviam o negro ganharam força significativa no final dos anos 40. Em 1947, ao assumir a direção do Departamento de Ciências Sociais da UNESCO (Paris), Ramos desempenhou papel decisivo para a mudança na forma de abordagem dos estudos acadêmicos sobre o negro brasileiro. “Lá, implementou um programa de pesquisa sobre as relações raciais no Brasil. O programa financiou estudos e levou à Bahia pesquisadores americanos que, ao lado do baiano Thales de Azevedo, mergulharam no tema” (NÓBREGA; ECHEVERRIA, 2006, p. 93). A mudança na postura acadêmica ao tratar os estudos desta natureza pôde ser percebida, por exemplo, no I Congresso do Negro Brasileiro que aconteceu no Rio de Janeiro, em 1950.

Nesse mesmo ano, o sociólogo francês Roger Bastide publicou o artigo *A Cozinha dos Deuses*. Ao estudar as transformações das comidas readaptadas no Brasil, o que ele chamou de “sincretismo culinário”, o estudioso defendeu que o mais importante para os africanos não eram os ingredientes utilizados na preparação das comidas, mas os nomes dados a elas, o que faziam com que os negros se lembrassem da África. Alguns autores, entretanto, contestam a visão de Bastide. Vilson Caetano de Souza Jr. pondera que “às vezes, tentando explicar os pratos dos orixás, Bastide faz uma alegoria da comida. Comete muitos erros e se equivoca em grandes passagens. Se muitos pecaram por omissão, que não foi o seu caso, este pecou algumas vezes pelo excesso” (2009, p. 57). Sobre isso, Vivaldo da Costa Lima sentencia

Datado de 1950, o artigo “A Cozinha dos Deuses”, de Roger Bastide, é, como o autor não deixa de lembrar, “o único, àquela época, dedicado especialmente à cozinha dos orixás”. Artigo interessante, sobretudo porque consagrado especificamente à comida ritual, apresenta, entretanto, certos aspectos teóricos bastantes discutíveis. (...) Bastide freqüentemente baseia suas conclusões em dados

etnográficos obtidos de informantes não muito válidos, ou de casas em que o padrão de comportamento ritual se tenha sensivelmente afastado daqueles conservados pela maioria dos terreiros, ou pelos mais “ortodoxos” da nação. De todo modo, esse artigo é de leitura indispensável para a compreensão desse aspecto do simbolismo ritual dos candomblés, que é a dieta dos orixás. (2010, p. 55)

Segundo Bastide, não é possível dissociar a cozinha africana da sua relação estrita com a religião. Para ele, foi este caráter religioso que possibilitou que as comidas dos orixás pudessem ser conservadas na Bahia. “Se a cozinha africana pôde manter-se fielmente na Bahia, contra a cozinha portuguesa ou indígena, com base na mandioca, foi porque se encontrou ligada ao culto dos deuses e que os deuses não gostam de mudar de hábitos” (BASTIDE, 1960, p. 464).

Ainda na década de 1950, Odorico Tavares publicou a obra *Bahia – Imagens da Terra e do Povo* (1951), em que descreveu as festas populares, as tradições e a religiosidade do povo da Bahia. Sem esquecer a culinária, o escritor reservou parte do livro para discorrer sobre a cozinha baiana e seus maravilhosos quitutes. Tavares indicou inclusive os locais e horários onde era possível encontrar baianas vendendo acarajé.

Há as famosas pretas do acarajé. No azeite fervendo, no líquido dourado, fritando a massa saborosa do feijão fradinho, e, dentro em pouco, o acarajé está pronto. Come-se esta maravilha, com seu molho de pimenta e camarão seco. Ao pé do Elevador Lacerda, nas feiras, nas esquinas, há quituteiras que fazem ótimos acarajés. No Terreiro de Jesus, à tarde ou à noite, também se encontram “baianas” sentadas, às beiras dos passeios, com suas vestimentas próprias, sua higiene impecável, preparando seus quitutes, para transeuntes, para boêmios, altas horas da noite. (TAVARES, 1951, p. 69)

Escrito entre 1962 e 1963, *História da Alimentação no Brasil*, de Luís da Câmara Cascudo, também sinaliza para as recriações das comidas africanas na Bahia. Cascudo diz o seguinte:

Ter-se-ia verificado, na cidade de Salvador, uma concentração negra mais homogênea, mais íntima e possibilitadora da defesa das velhas comidas africanas que em outras paragens. Seria ao redor dos

candomblés, do culto jeje-nagô, que a cozinha pôde manter os elementos primários de sua sobrevivência (1983, p. 866).

Mesmo reconhecendo a importância do legado deixado por Cascudo para os estudos sobre alimentação no país, ao fazer uma revisão crítica da sua obra, Lima (2010) é enfático ao afirmar que

[...] o equívoco de Cascudo é precisamente confundir a presença, historicamente documentada, de pratos africanos com a comida ritual, ortodoxa, conservadora, dos ebós e das oferendas aos orixás e voduns. Os exemplos que Cascudo utiliza para provar a sua tese – o vatapá e o caruru -, a seu ver anteriores aos candomblés, o que é certo, não são comidas de santo no seu aspecto simbólico, isto é, na denominação, no nome jeje ou nagô e na apresentação e no preparo. (2010, p. 50-51)

No ano de 1977, duas pesquisadoras da Universidade Federal da Bahia (UFBA), Zahidê Machado Neto e Célia Braga, realizaram um estudo específico sobre as vendedoras de acarajé. Em *Bahianas de Acarajé: uma categoria ocupacional em redefinição*, as duas professoras da UFBA analisaram como o crescimento urbano de Salvador influenciou uma mudança no perfil das baianas, que passaram a vender o acarajé para ter retorno financeiro, não mais relacionando a venda aos rituais e obrigações religiosas.

Em 1979, Raul Lody escreveu um trabalho importante sobre as comidas dos orixás. *Santo também come* é um livro que apresenta pesquisas sobre os terreiros de candomblé (Bahia), as casas de Xangô (Alagoas, Sergipe e Pernambuco) e as casas das Minas e Nagô (Maranhão), demonstrando como as variações regionais são responsáveis pela diversidade da cozinha afro-brasileira. Depois desse livro, Lody escreveu outros trabalhos com esta temática, como: *Axé da Boca: temas de antropologia da alimentação* (1992), *Tem dendê, tem Axé: etnografia do dendezeiro* (1992), *Dendê: símbolo e sabor da Bahia* (2009), entre outros.

Em uma das suas aulas, no final dos anos 80, Vivaldo da Costa Lima já observava um crescimento na produção acadêmica sobre os aspectos que envolvem a comida, de uma forma geral, chegando a dizer que

[...] a alimentação tomada aí no sentido abrangente de todo um sistema que vai da produção ao consumo e envolve as formas de interação social, de expressão simbólica e de ritualização e que se acha hoje reavaliada, reconsiderada nos meios acadêmicos e científicos. (2010, p. 40)

Souza Jr. (2009) apresenta uma lista com alguns estudiosos que se dedicam (ou se dedicaram) aos estudos sobre a cozinha baiana, a partir do recorte que adotamos aqui, com merecido destaque para o professor Vivaldo da Costa Lima.

Nos últimos anos, vários pesquisadores vêm somando esforços aos já referidos acima, ocupando-se de estudos sobre as comidas de santo. Entre tantos outros, destacamos o professor Vivaldo da Costa Lima, que chegou a coordenar nos anos 90 um Programa de Estudos da Alimentação ligado ao Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia, José Flávio Pessoa de Barros, Roberto Mota, Arno Vogel, Monique Augras, Maria Thereza Lemos de Arruda Camargo, Fernando Giobellina Brumana, Ericivaldo Veiga dentre outros. (SOUZA Jr., 2009, p. 66)

Ao realizarmos uma breve revisão bibliográfica dos estudos sobre a cozinha baiana, na tentativa de compreender como essas produções colaboraram para a(s) imagem(s) que o acarajé tem hoje, podemos constatar que essas obras são muito importantes ao analisarmos as circunstâncias, as particularidades e a interpenetração dos contextos envolvidos e sintetizados através desse bolinho de origem africana.

Os tabuleiros das baianas, ou “essas pequenas cozinhas itinerantes, esses pequenos restaurantes verticais” (LIMA, 2010, p. 125) são os lugares onde o acarajé alcança sua maior capacidade de representar e simbolizar pela comida, fazendo-nos degustá-lo no plano material e imaginário. Prova disso é a importância da cor nas comidas com azeite-de-dendê. Uma comida sem cor nos parece insossa, sem sabor, sem atrativos. “Sem dúvida comer dendê é comer o que significa o dendê, maneira mito-endógena de comer e alcançar os ancestrais – e neles Exu – o mais dendê de todos” (LODY, 1992, p. 12). E, como bem observou Lima, “até mesmo aqueles pratos (...) que não ‘pegam’ azeite de dendê, estão com ele comprometidos: compromisso da ausência prescrita, da omissão enfatizada na receita que guarda o padrão das interdições rituais” (2010, p. 35).

O dendê carrega uma história que pode muito bem ser resumida no acarajé, ao tratarmos das comidas de azeite na Bahia. E mesmo preservando elementos da cultura africana há mais de três séculos, o bolinho de feijão fradinho frito no azeite-de-dendê sofreu certas alterações que ficaram mais evidentes nos últimos anos. Para Lima,

Há toda uma documentação recente da passagem do acarajé, comida eminentemente popular, para as celebrações das classes afluentes. (...) Os acarajés, servidos com a variada gama dos canapés, aparecem com o salmão, os patês e o caviar, como uma nota “típica”. Acarajé e uísque. Acarajé e batidas. Acarajé e champanhe... O acarajé acompanha esses drinques preparatórios da refeição, mais resistente do que outros pratos da cozinha regional baiana ou de iguarias da chamada “cozinha internacional”, que é, entre nós uma versão tropicalista da cozinha francesa. (2010, p. 124-125)

Algumas décadas antes de formular tais considerações, em 1972, Vivaldo da Costa Lima escreveu um artigo para a *Bahiatursa* – órgão oficial de turismo da Bahia, dizendo que “essa comida dos africanos [acarajé] passou, sem dúvida, para a mesa episódica dos senhores, mas, por complicada e difícil, e por estar associada à dieta dos deuses negros, não se profanizou inteiramente nem se modificou em demasia” (grifo nosso) (2010, p. 36). Sendo assim, constatamos que nos anos 70 já era possível observar certas modificações no acarajé. Transformações que não pararam de acontecer desde então e que apontam para a relevância do acarajé no cotidiano da cidade de Salvador – importância percebida desde o período da escravidão, através das negras vendedeiras de comida.

1.2 Das ganhadeiras na Bahia oitocentista até as baianas de acarajé do século XXI

“Dez horas da noite, na rua deserta, a preta mercando parece um lamento (...) Na sua gamela tem molho cheiro, pimenta da costa, tem acarajé...”² O trecho da música de Caymmi sintetiza a rotina das antigas vendedoras de acarajé da cidade de Salvador. Antes delas, durante o século XIX, o trabalho de comercialização de alimentos e outros produtos pelas mulheres negras nas ruas da Bahia favoreceu a construção de princípios de identificação daquelas mulheres, o que representou uma forma de sobrevivência, preservação (e reinvenção) de tradições e possibilidade de ascensão social.

Para tanto, fizemos uma revisão bibliográfica com estudiosos que discutem a condição da mulher negra no período oitocentista, dialogando com as ideias de Edward

² Música *A preta do acarajé*, de Dorival Caymmi (1939).

Said e Stuart Hall, pois vislumbramos a possibilidade de relacionar a posição de ‘entre mundos’/ ‘entre lugar’ de Said e Hall (que influenciou sobremaneira os estudos de ambos) com a vida das escravas-de-ganho, já que muitas se revezavam entre o trabalho doméstico e a venda nas ruas. Ambos os autores elaboraram representações discursivas sobre as minorias, buscando analisar como os processos de dominação interferem na construção da(s) identidade(s), o que é algo bastante enriquecedor para a nossa discussão.

Neste sentido, priorizamos a utilização do termo identificação (e não identidade), pois temos noção de que no século XIX a identidade não era uma questão discutida, nem mesmo utilizada para analisar os vários aspectos da vida social. Dessa maneira, analisamos como as práticas de trabalho das ganhadeiras representaram princípios de identificação no processo de reconhecimento da importância das mulheres que vendem alimentos na rua; trabalho que, na Bahia, começou ainda no período escravista e continua sendo percebido nos dias atuais.

Nossa reflexão discute a questão da identificação (e identidade) nesse contexto histórico e político, pois, de acordo com Said, “*la cultura es siempre histórica, y siempre está anclada en un lugar, un tiempo y una sociedad determinados*” (2009, p. 52), constituindo fator importante para embasar a análise sobre o nosso principal objeto de estudo: o acarajé.

De acordo com a historiadora Kátia Mattoso (1978), no contexto do século XIX, a cidade de Salvador estava dividida em quatro categorias sociais. No topo da pirâmide, encontravam-se os senhores de engenho, os comerciantes ricos, funcionários de prestígio do Estado e da Igreja, e os oficiais militares com altas patentes. Logo abaixo, ficavam os profissionais liberais, os mestres artesãos, os funcionários públicos de nível intermediário, os demais membros da Igreja e das forças militares. O terceiro estrato social era composto pelos pequenos comerciantes e profissionais liberais, vendedores ambulantes e os demais funcionários públicos. Já a categoria da base da pirâmide era formada pelos mendigos, desocupados e, principalmente, por escravos.

O tráfico de pessoas (escravidão) evidencia como o fenômeno da globalização já podia ser percebido no século XIX, conforme aponta Edward Said (2009), no texto *Cultura, Identidad e Historia*. Ao citar o historiador Eric Hobsbawm, Said concorda que o sistema mundial do século XIX criou

[...] una economía global, que penetró de forma progresiva en los rincones más remotos del mundo, con un tejido cada vez más denso de transacciones económicas, comunicaciones y movimiento de productos, dinero y seres humanos que vinculaba a los países desarrollados entre sí y con el mundo subdesarrollado (HOBSBAWM, 1998, p. 71).

Cecilia C. Moreira Soares afirma que em Salvador, por volta de 1835, “a população escrava geral era de cerca de 27.500, para uma população global de 65.5000” (2007, p. 30). As estimativas populacionais nesse período variam muito. “Calcula-se que chegaram à Bahia, apenas nos cinco anos anteriores ao fim definitivo do tráfico em 1850, em torno de 46 mil escravos” (REIS, 1993, p. 8). O primeiro censo oficial, realizado em 1872, revelou, inclusive, que existiam áreas na cidade com maior concentração de negros, os cantos de trabalho³. Era nas freguesias da Cidade Baixa, próximas ao porto da cidade e aos locais de grande circulação comercial, que as mulheres negras estavam.

E lá também iam as vendedoras de mingau, aberém, acaçá, caruru, vatapá e outras delícias. E conversavam sobre fatos da terra em que estavam e notícias da terra de origem, chegadas de navios vindos da África. O canto era muito mais do que mera estação de trabalho. (REIS, 1993, p. 13-14)

A partir do século XIX, a Bahia (e o Brasil) acompanhou mudanças significativas nas suas configurações sociais através dos movimentos anti-portugueses (“mata-marotos”), a proibição inglesa de tráfico de escravos no Atlântico e o crescimento evidente de uma camada social composta por ex-escravos. A crise econômica do açúcar, a guerra pela independência na Bahia, a exportação de escravos do Nordeste para as lavouras de café e a ocorrência de secas periódicas foram alguns dos fatores que afetaram profundamente a economia baiana a partir de 1820.

³ Sobre a organização dos ganhadores em cantos de trabalho, consultar REIS, João José. **A greve negra de 1857 na Bahia**. Revista USP, nº 18, 1993.

Dentro desse contexto crônico de problemas sociais, econômicos e políticos se movimentava a mulher negra baiana, fosse escrava, livre ou liberta. Participava de quase todos os setores do mundo do trabalho, criando mecanismos para sobreviverem às adversidades. Os problemas refletiam-se no modo de viver e ganhar a vida dentro e fora da escravidão (SOARES, 2007, p. 33-34).

A principal atividade desenvolvida pelas negras era o trabalho doméstico. Elas precisavam ter habilidades para lavar, engomar, limpar e, principalmente, cozinhar. Algumas eram livres e vendiam o seu trabalho de doméstica, mas a maioria era escrava. Além da ocupação nas casas dos senhores, muitas realizavam serviços para terceiros e comercializavam produtos nas ruas da cidade. Diferentemente das crioulas (filhas de escravos nascidas no Brasil), que quase não desempenhavam a função de ganhadeira e dedicavam-se prioritariamente às atividades domésticas, a maioria das mulheres africanas trabalhava na rua.

Foi através delas que uma dieta marcadamente influenciada pelo azeite-de-dendê e demais produtos de origem africana ganhou dimensão pública, sendo introduzida na alimentação brasileira, através das comidas comercializadas nas atividades remuneradas que realizavam na condição de escravas-de-ganho, sendo o lucro auferido dividido em proporções negociadas com seus senhores. Naquele período, mulheres de todas as classes sociais só exerciam funções domésticas, visto que sair à rua desacompanhada era considerado ultrajante para as senhoras “de respeito”.

O trabalho doméstico era composto de diversos afazeres, desde cuidar da cozinha até engomar a roupa dos senhores. Pagava-se bem por uma escrava que, além das habilidades domésticas, fosse bem apresentável. Soares evidencia que

Os anos de serviço doméstico e pessoal, preenchendo o requisito de bom comportamento, podiam inclusive ser um dia recompensados com a alforria gratuita. Muitas vezes, deve-se admitir, esse comportamento não passava de tática de sobrevivência para ludibriar o senhor com uma lealdade fingida (2007, p. 39).

Saber cozinhar era uma qualidade doméstica exigida e muito valorizada pelos senhores. Nas casas ricas, por exemplo, existia uma negra exclusiva para cuidar da

comida. O trabalho das domésticas, de modo geral, era supervisionado pelas senhoras. As classes dominantes da Bahia consumiam uma dieta alimentar que mesclava pratos de origem europeia, indígena e africana, e o cardápio trivial dos baianos era composto por carne bovina, peixe, marisco, feijão e farinha de mandioca.

O português abastado destinava, de preferência, os escravos que adquiria aos trabalhos agrícolas; mas o comerciante, o capitalista, mandava-lhe ensinar as artes mecânicas, reservando sempre um africano ou africana para o serviço culinário, e daí as modificações modernas no arranjo das refeições à moda do Reino, com a carne, peixe, mariscos, aves e animais domésticos (QUERINO, 1988, p. 136).

Como pudemos perceber, Manuel Querino (1988) chama a atenção para a presença masculina na cozinha. Ao falar dos negros cozinheiros, Querino revela, até mesmo, que não foram apenas as africanas que ajudaram na formação da cozinha brasileira, como também os africanos que substituíram, por exemplo, o azeite de oliva das comidas por azeite-de-dendê.

Ao deixarem a cozinha da Casa Grande, as escravas inauguram, nos centros urbanos, a prática de comercialização de quitutes em via pública. Na cidade do Salvador, as atividades de ganho tanto eram desempenhadas por escravas (e escravos) como também por negras libertas. Conhecidas como escravas-de-ganho ou ganhadeiras, um percentual do trabalho diário – ou semanal – dessas mulheres era repassado para os senhores, conforme acordo prévio.

De acordo com Soares, “não era tarefa fácil para a escrava pagar a diária ou a semana do senhor e ao mesmo tempo poupar. A rentabilidade variava de ocupação para ocupação, e dependia também de fatores como idade, saúde e habilidades pessoais” (2007, p. 59). Morando ou não na casa dos seus senhores, no dia certo, as ganhadeiras tinham que pagar a quantia estabelecida. A depender da quantidade de escravos-de-ganho que um senhor possuísse, ele poderia viver apenas do dinheiro que recebia destes. Apesar de sofrerem coerção e serem exploradas, as escravas se interessavam pelo trabalho nas ruas, pois, além de ficarem longe da vigilância constante do senhor, elas

perceberam, na comercialização dos quitutes, entre eles, o acarajé, uma oportunidade para fazer economias e comprar a própria liberdade e a de seus familiares.

Podemos constatar que, com o passar do tempo, o trabalho daquelas mulheres foi legitimado pelos atores das diversas esferas sociais daquela época, resultando em importantes princípios de identificação para o reconhecimento do papel das mulheres que comercializavam alimentos nas ruas da Bahia. Ainda que reconheçamos a complexidade do conceito de identidade para as ciências sociais contemporâneas, podemos afirmar que, indiretamente, a postura dessas mulheres – ainda no século XIX, denotou aspectos de construção de uma identidade.

Mesmo não possuindo a figura do senhor para interferir e controlar o seu trabalho, as mulheres libertas que se dedicavam ao sistema de ganho estavam na mesma condição social das escravas-de-ganho, ou seja, mesmo libertas, o desempenho de atividades relacionadas à venda de comidas e congêneres congregavam as negras, mestiças e brancas em uma mesma categoria social. Podemos compreender, de acordo com Hall (2006), que essa identificação não era automática como pode parecer à primeira vista, mas variava de acordo com as diversas pertenças étnicas e dependia também da forma como as ganhadeiras desejavam ser vistas e reconhecidas.

Algumas delas alcançaram alguma prosperidade econômica com a venda de comidas, frutas, vegetais, utensílios e produtos afins. E, provavelmente, as ganhadeiras que alcançaram sucesso financeiro deixaram de ser vistas apenas como mulheres de ganho e passaram a ter certo prestígio social, tornando-se conhecidas na sociedade baiana, “especialmente no caso das ‘ganhadeiras’, que adquiriam escravas para trabalharem ao seu lado” (OLIVEIRA, 1995-6, p. 188). De fato, situações como esta puderam ser claramente observadas a partir da década de 1980, quando muitas baianas de acarajé tornaram-se empreendedoras. Isso corrobora o que dissemos anteriormente: a identificação pode ser ganha ou perdida de acordo com a identidade adotada pelo sujeito, sendo que essa identidade muda a depender da forma como o sujeito é interpelado e/ou representado.

Ao tratar das culturas nacionais, Hall indica que elas se constituem em uma das principais fontes de identidade cultural. “Aqueles aspectos de nossas identidades que surgem de nosso ‘pertencimento’ a culturas étnicas, raciais, lingüísticas, religiosas e, acima de tudo, nacionais” (2006, p. 8). Entendida enquanto discurso, enquanto modo de

construir sentidos sobre nós mesmos e nossas ações, podemos constatar como a cultura nacional dos africanos foi implantada na Bahia através da comercialização de produtos nas ruas. Pois, segundo Bastide, com o fim do tráfico negreiro, as nações desapareceram enquanto organizações étnicas, se preservando sob a forma de tradições culturais (SILVEIRA, 2008, p. 248).

A prática de venda em via pública não era uma novidade para as negras africanas. Soares relata:

Esse tipo de atividade não era estranho às negras importadas pelo tráfico negreiro, pois que em muitas sociedades africanas delegavam-se às mulheres as tarefas de subsistência doméstica e circulação de gêneros de primeira necessidade. Muitas ganhadeiras africanas eram provenientes da costa Ocidental da África, onde o pequeno comércio era tarefa essencialmente feminina, garantindo às mulheres papéis econômicos importantes. Esta explicação não exclui mulheres dos grupos bantos, que praticavam igualmente o comércio ambulante em suas terras. (2007, p. 62)

Durante a primeira metade do século XIX, as africanas dominavam o sistema de ganho, apesar de não terem total exclusividade sobre a venda nas ruas. A principal clientela das ganhadeiras era os outros escravos que compravam os produtos para si próprios ou para seus senhores. Saber negociar com os clientes, oferecer bons produtos e ter habilidade para os negócios eram características desejadas pelos senhores na hora de adquirir um bom ganhador ou ganhadeira. “Boas comerciantes, algumas enriqueceram e ostentaram seu sucesso cobrindo-se de jóias e vestimentas finas” (NÓBREGA; ECHEVERRIA, 2006, p. 30).

Com o tempo, as ganhadeiras começaram a monopolizar o comércio de perecíveis na cidade. Em verdade, desde o final do século XVIII, elas já controlavam essa atividade comercial. Com os tabuleiros apoiados na cabeça e contando com uma enorme variedade de produtos, elas chegaram até mesmo a determinar o preço de certas mercadorias, encontradas exclusivamente em suas mãos. Raul Lody ressalta que a comida era a principal fonte de renda das mulheres de ganho, chegando a detalhar o que elas vendiam: “O ganho feminino era o da comida. Vendiam, além dos acarajés, bolos, mingaus, angu de milho, além daquelas especialidades no comércio de fato – vísceras

de boi, miúdos, queixada, pés. Eram as mulheres de gamela de fato” (2008, p. 55). Sabemos que as negras e mulatas também mercavam açaçás, lelês, cocadas, frutas, verduras, uma infinidade de ervas, tecidos, entre outros produtos, conforme detalhou o professor de grego Luís Santos Vilhena, um cronista da Bahia do século XVIII:

Não deixa de ser digno de reparo ver que das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos e negociações de maior porte, saem oito, dez e mais negros a vender pelas ruas, a pregão, as coisas mais insignificantes e vis; como sejam, mocotós, isto é mãos de vaca, carurus, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, isto é, papas de milho, açaçás, acarajés, abarás, arroz de coco, feijão de coco, angus, pão-de-ló de arroz, o mesmo de milho, roletes de cana, queimados, isto é, rebuçados a oito por um vintém e doces de infinitas qualidades, ótimos, muitos, pelo seu asseio, para tomar como vomitórios; o que mais escandaliza é uma água suja feita com mel e certas misturas que chamam de aluá, que faz por vezes de limonada para os negros. (1921, p. 130).

Na década de 1830, a Câmara Municipal estabeleceu pontos de ganho específicos para os negros e negras. Em geral, foram pontos estratégicos de Salvador, em locais com intensa atividade comercial. Encontradas nas feiras e mercados, as ganhadeiras “vestiam trajes do mesmo modelo, mas de fazendas de variadas cores, colorindo o cenário urbano. Algumas traziam, como na África, seus filhos atados às costas com ‘pano da Costa’ ou soltos entre tabuleiros em meio a frutas e aves” (SOARES, 2007, p. 71). Interessante observar que nem sempre as negras dominaram a venda nas ruas de Salvador. Segundo Luiz R. B. Mott (1976), houve uma fase do período colonial em que apenas as mulheres brancas podiam explorar o comércio varejista, e só com o passar do tempo essa situação se modificou, deixando de ser privilégio das mulheres livres.

Em pontos fixos ou transitando com os tabuleiros na cabeça, as ganhadeiras foram importantes elos entre os habitantes que formavam a base da pirâmide social da cidade. Sua presença expressiva nas ruas de Salvador chamou a atenção do Estado, que criou medidas para controlar a liberdade das negras que viviam de ganho. Alguns historiadores como Luciano Figueredo e Ana Maria Malgadi (*Quitandas e quitutes: um estudo sobre rebeldia e transgressões femininas numa sociedade colonial*) e Maria Odila Leite da Silva Dias (*Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*) relatam

que essa atitude foi tomada não apenas por autoridades baianas, como também pôde ser percebida em Minas Gerais e São Paulo.

Ademais, os senhores que possuíam escravos-de-ganho e as vendedoras libertas precisavam solicitar uma licença municipal para a realização de atividades comerciais nas vias públicas. A Câmara Municipal determinava ainda os pesos e medidas que, quando não obedecidos, levavam as infratoras a pagar multa ou serem presas. Some-se a isso a cobrança de uma taxa de matrícula, da qual as crioulas estavam isentas.

Observe-se que a lei só menciona que os africanos pagariam esta taxa, em especial as africanas, porque elas controlavam este setor do comércio. Pelo texto da lei, os nascidos no Brasil, crioulas por exemplo estariam isentas. Trata-se, portanto, de uma legislação discriminatória, bem típica dos anos que se seguiram a revolta dos malês em 1835. Eram leis que procuravam dificultar a vida dos africanos libertos, considerados indesejáveis, buscando forçá-los a retornar à África. (SOARES, 2007, p. 75)

Entretanto, o comércio realizado por negros passou a ser tolerado, haja vista a escassez de alimentos em função dos períodos de seca ou de muita chuva, além do crescente processo de urbanização das cidades. De acordo com Mott, “sem as negras vendeiras das ruas, seria praticamente impossível viver no Rio de Janeiro, Salvador e Recife, durante os séculos XVIII e XIX” (1976, p. 100).

A facilidade de circulação das negras e sua importância para a economia local preocupavam as autoridades de Salvador. Temia-se que essas mulheres estabelecessem redes de tráfico proibido, contato com negros aquilombados e ajuda nos levantes e revoltas de escravos. Além disso, as medidas fiscalizatórias e as estratégias de controle utilizadas pelas autoridades não eram cumpridas à risca pelas ganhadeiras. Quando os fiscais descobriam certas irregularidades, as negras eram coagidas a pagar altas multas, que sempre eram contestadas por seus senhores e pelas próprias mulheres libertas, que alegavam não conhecer as leis ou serem paupérrimas.

Apesar de tudo, a vida no ganho era considerada mais vantajosa por possibilitar certa liberdade para essas escravas. Soares analisa que

Esta “regalia” possibilitou às negras a construção de um universo próprio, formado por elas mesmas, seus fornecedores e clientes africanos. Uma rede econômica que era também social e até política. Construir este universo dependeu das oportunidades oferecidas pelo mercado, do interesse do senhor e, sobretudo, da ousadia em lançar-se nas incertezas da vida quotidiana de uma sociedade escravista e discriminadora, e aí conquistar algum espaço. (2007, p. 81)

Neste contexto escravocrata, a carta de alforria era o único mecanismo legal que garantia a liberdade aos escravos. Mattoso (1988) indica a existência de diferentes tipos de cartas: gratuitas, pagas e condicionais. De modo geral, as cartas de alforria condicionais, conforme denota o próprio nome, estipulavam restrições específicas para a plena liberdade do escravo, comumente condicionadas à morte do seu senhor. E mesmo as alforrias pagas possuíam certas ressalvas. Na Bahia do século XIX, os negros africanos que residiam na cidade, especialmente as mulheres, tinham maior facilidade em conseguir suas alforrias, em relação àqueles escravos que viviam longe dos centros urbanos. A cidade de Salvador, por exemplo, presenciou diversos embates jurídicos entre senhores e escravos por causa dos valores referentes às cartas de alforria.

Talvez por possuir valor de mercado inferior ao escravo do sexo masculino, as mulheres tenham sido alforriadas em maior proporção. “Por outro lado, as escravas tinham mais oportunidades para estabelecer laços afetivos com os senhores, sendo estes bastante comuns nos textos das cartas de alforrias” (SOARES, 2007, p. 88). Razão pela qual, no início do século XIX, a ocorrência de cartas para as negras – que representavam a minoria da população escrava - superou a quantidade de escravos alforriados, mesmo na modalidade das cartas pagas.

A cor da pele também era um aspecto que favorecia (ou não) a conquista da liberdade. A mentalidade oitocentista acreditava que escravidão era coisa para negros e, os escravos de pele mais clara, pardos ou quase brancos, eram privilegiados nos processos de alforria. Os africanos tinham muito mais trabalho para alcançar a sonhada liberdade. A escrava baiana, “apoiada nas leis emancipacionistas não deixaram de influir nas relações senhoriais, barganhando concessões ou simplesmente apelando para atos decisivos de ruptura com a escravidão, como a fuga e até mesmo o suicídio” (SOARES, 2007, p. 91).

Imaginamos como não devia ser fácil a vida de escravo. No caso das mulheres então, além de sujeitas a trabalhos pesados, maus tratos e castigos, ainda eram comumente utilizadas como parceiras sexuais de seus senhores. A compra da liberdade era a forma de começar uma nova vida, longe dessa triste realidade. E as mulheres não só se articulavam para conseguir suas próprias liberdades, mas também batalhavam para ver seus filhos livres. Para tanto, as negras que trabalhavam nas ruas precisaram adotar um perfil mais sagaz, transformando-se em negociantes ousadas e ótimas articuladoras.

Os espaços públicos, para aquelas cujo trabalho era quase sempre na rua, permitia a ampliação dos contatos sociais. Ali era possível tecer redes de relações com pessoas dos diversos grupos sociais e étnicos, mas ao lado das alianças se acumulavam os conflitos. Estar nas ruas implicava numa conduta completamente diferente do estar nas casas. A negra típica de rua era aquela “de pavio curto”, ousada e até violenta, mas também hábil na arte de negociar, principalmente quando o assunto era sua própria liberdade. (SOARES, 2007, p. 124)

Desde o período colonial, a venda no tabuleiro também servia para financiar as festas e obrigações religiosas nos terreiros, e/ou ajudar na criação de irmandades religiosas católicas. De acordo com Renato da Silveira (2006), as irmandades de negros no Brasil colonial eram frequentemente dedicadas a Nossa Senhora do Rosário, São Benedito, Santo Antônio de Catageró, Santa Ifigênia. Sendo que, “na sociedade colonial portuguesa as irmandades destinadas aos negros eram particularmente vigiadas: como todas as demais, eram supervisionadas e inspecionadas pelas autoridades civis e eclesiásticas, porém ‘com maior zelo’” (SILVEIRA, 2006, p. 147).

Ainda assim, as confrarias de pretos conseguiram desenvolver estratégias paralelas de atuação para burlar a fiscalização oficial, adulterando, por exemplo, as prestações de contas da irmandade. Os recursos provenientes dessas transações financiavam a compra de cartas de alforria, auxiliavam na organização de revoltas armadas etc. Paralelo a isso, o lucro proveniente do ganho também contribuía para a realização dessas atividades. Segundo Lody,

O ganho com as comidas marcou a atividade econômica da mulher nas ruas, dando certa autonomia para cumprir os ciclos de festas-obrigações dos terreiros. O ganho financia o religioso, garante os

compromissos individuais para com o orixá, o vodum, o inquice, o santo. (2008, p. 383)

Mesmo sendo batizados na Igreja Católica, os negros mantiveram o culto às divindades africanas, sincretizando os orixás com os santos católicos. Identificaram Oxalá com Senhor do Bonfim, Oxóssi com São Jorge, Nanã Buruku com Senhora Santana, e assim por diante. “Desse modo, os negros que instituíram no Brasil as religiões afro-brasileiras eram, por força da sociedade da época, e da lei, também católicos” (PRANDI, 2011, p. 13). Muitos candomblés da Bahia foram fundados acobertados por uma irmandade de negros⁴.

Inventar novos santos foi pouco para os negros escravos. Eles queriam um espaço próprio em que pudessem se reunir discretamente, discutir estratégias de sobrevivência e conspirar por sua liberdade. Foram os crioulos, como eram chamados os descendentes de africanos nascidos na Bahia, e também escravos e emancipados que iniciaram a organização das irmandades negras católicas sob invocação de Jesus, Nossa Senhora ou de um santo. Estas confrarias, no entanto, abrigavam outras intenções. Funcionavam como sociedades de alforria e camuflavam a implantação e realização dos cultos aos deuses africanos. (NÓBREGA; ECHEVERRIA, 2006, p. 27)

Ao observar a relação sincrética estabelecida pelos negros para conseguir exercer sua religiosidade, podemos relacioná-la com o pensamento de Said, que ao discutir a questão da identidade chega a afirmar que:

Primero: ninguna identidad cultural aparece de la nada; todas son construidas de modo colectivo sobre las bases de la experiencia, la memoria, la tradición (que también puede ser construida e inventada), y una enorme variedad de prácticas y expresiones culturales, políticas y sociales. (SAID, 2009, p. 39)

⁴ Para mais informações sobre irmandades negras, consultar SILVEIRA, Renato da. **O candomblé da Barroquinha: processo de constituição do primeiro terreiro baiano de keto**. Salvador: Edições Maianga, 2006, cap. 2, p. 127-152.

Traçar um paralelo entre os orixás e os santos católicos, através da fundação de irmandades religiosas, foi uma forma dos escravos se organizarem para sobreviver e resistir ao poder local. Necessárias para permitir as expressões religiosas e culturais dos negros, essas estratégias demonstram como as relações que envolvem aspectos culturais se estabelecem em um contexto social em que existem profundas relações de poder, propriedade, classe e gênero (SAID, 2009).

Em diversas áreas de Salvador, como no Pelourinho, produtos africanos eram facilmente encontrados nas mãos das ganhadeiras. De certa forma, a atividade de mercar representava um reencontro com a África, com seus mercados e sua cultura. Vender comidas de origem africana, panos-da-costa, contas, entre outros, configurava-se em uma marca das religiões dos negros no dia-a-dia dos habitantes de Salvador. A partir dessa relação entre o continente de origem no processo de adequação e identificação com a vida urbana da cidade baiana, as culturas africanas entraram em contato com as culturas aqui existentes. Até mesmo porque, como declara Said,

Todas las culturas son híbridas; ninguna es pura; ninguna es idéntica a un pueblo racialmente puro; ninguna conforma un tejido homogéneo. Más aún, todas las culturas incluyen en su constitución una parte significativa de invención y fantasía – mitos, si se prefiere – que participa de la formación y la renovación de las diversas imágenes que una cultura tiene de si misma (2009, p. 50).

Ao longo dos séculos, a atitude de mercar para sobreviver representou mais do que uma forma de sobrevivência das negras africanas. Foi importante para ajudar a construir um intricado universo cultural em que a comida e o ofício de vendê-la tornaram-se uma herança dos ancestrais africanos que foi incorporada à cultura baiana.

Em geral, as ganhadeiras do século XIX tornaram-se as baianas de acarajé do século XXI. Atualmente, a venda do acarajé continua representando uma forma de sustento familiar para muitas baianas, em sua maioria, negras e de origem pobre. Em relação à venda do acarajé, é válido destacar uma peculiaridade apontada por Lody.

Os acarajés, tradicionalmente, eram comercializados nas ruas do Salvador em gamelas de madeira, gamelas redondas, semelhantes

àquelas usuais nos terreiros de candomblé para oferecer aos orixás e adeptos o mesmo alimento sagrado. Existe aí uma forte relação e projeção de significados e morfologias que transitam no âmbito das cozinhas e demais espaços dos terreiros e no âmbito público, da rua, da praça, da esquina – situações das vendas, dos ganhos de comidas. (2008, p. 384)

Ao contrário do período oitocentista, questões relacionadas à identidade cultural são fortemente debatidas no âmbito da teoria social contemporânea. Ao vislumbrar o comportamento das escravas-de-ganho, podemos estabelecer um paralelo com essas questões atuais e analisar a postura das negras e mestiças na Bahia do século XIX. Ser membro de uma nação africana na sociedade escravista brasileira era ganhar estatuto de pessoa política em uma sociedade hostil, conquistar uma identidade pública assumida e aceita pelas autoridades e pelos pares (SILVEIRA, 2008, p. 297-8). A postura adotada pelas ganhadeiras configurou princípios de identificação tão fortes que perpassou três séculos, apresentando-se hoje como uma questão que pode ser analisada a partir das mudanças nos conceitos de identidade e de sujeito propostas por Hall (2006).

O hábito de comercializar alimento nas ruas, inserido no cotidiano local pelas africanas, ganhou novos sentidos e contornos na Bahia, durante o século XIX. “*Lo interesante de una cultura es su relación con otras culturas y no sólo su interés en ella y su grandeza*” (SAID, 2009, p. 52).

Luiz Fernando de Almeida, presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), na apresentação do dossiê sobre o registro do ofício das baianas de acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil, no Livro dos Saberes, enfatizou essa relação entre as vendedoras do passado e do presente.

No período colonial as mulheres, escravas ou libertas, preparavam acarajé e outras comidas e, à noite, com cestos ou tabuleiros na cabeça, saíam a vendê-los nas ruas de Salvador ou ofereciam aos santos e fiéis nas festas relacionadas ao candomblé. Hoje o ofício de baiana de acarajé é o meio de vida para muitas mulheres e uma profissão que sustenta muitas famílias. (IPHAN, MinC, 2007, p. 11)

Os processos de valorização do acarajé, que resultaram na declaração do ofício das baianas como bem cultural de natureza imaterial, como veremos a seguir, demonstram um reconhecimento do legado cultural deixado pelas escravas africanas no processo de formação do povo brasileiro. Não é à toa que hoje o acarajé se apresenta como um símbolo cultural que pode ser apreciado e degustado nas ruas e esquinas da cidade de Salvador.

1.3 O percurso até o reconhecimento do Ofício das Baianas de Acarajé como bem cultural de natureza imaterial do Brasil

Conforme já ressaltamos, as baianas de acarajé são as herdeiras do ganho, personagens que resistiram ao tempo e aos preconceitos sofridos pela mulher, em especial a mulher negra, se estabelecendo nas ruas da cidade de Salvador e alcançando outras cidades da Bahia e até mesmo outros estados brasileiros, desde o século XIX. “A paisagem urbana de São Salvador, sem dúvida, é pontuada por um dos mais importantes personagens, tipo sociocultural e econômico, que é a baiana do acarajé” (LODY, 2002, p. 38).

No tabuleiro da baiana, o acarajé se destaca. Ao contrário do abará, que é cozido, o acarajé é frito no azeite-de-dendê. De acordo com Lody (1987), a ‘obrigação do acarajé’ era realizada pelas negras que vendiam acarajé nas ruas, em gamelas de madeira redondas, para custear os gastos com as obrigações de iniciação religiosa. Escolhidas por Oiá-Iansã, essas mulheres recebiam autorização para preparar e comercializar publicamente o alimento votivo da deusa poderosa, orixá dos ventos e tempestades.

Originário da África Ocidental, esse bolinho que compõe o cardápio de Iansã, era inicialmente conhecido como acará (“bola de fogo”) para *ajeum*⁵, servido puro ou, no máximo, com pimenta. “Entre os iorubás, o acarajé, conforme o tamanho, recebia nomenclaturas diversas. Os acarajés pequenos, entres os egbás eram denominados: acarakekere; já os maiores, típicos dos ilexás (ijexá), eram conhecidos como o acarájexá” (BORGES, 2008, p. 10).

⁵ *Ajeum*: verbo comer em iorubá (LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008, p. 418).

Ainda que a definição de acarajé como “comer bola de fogo” seja a mais aceita e difundida atualmente, alguns estudiosos desenvolveram explicações diferentes para a origem e significado do termo. Em seu trabalho intitulado *Akara, akra, acarajé: o gosto da África nas Américas*, o pesquisador Maximilien Laroche (2004) defendeu que

as palavras acarajé e akra derivam de akara, palavra iorubana que pode ser traduzida por: “nós compramos cantando” ou “bolinho que se compra cantando”, isto porque, decompondo o termo akara, onde a letra A pode significar nós ou é preciso, a partícula KA os verbos cantar ou ler e por último RA o verbo comprar. Enquanto que a palavra JÉ (que pronuncia-se “dje”), representa o verbo comer. Quanto ao termo brasileiro acarajé ele explica que significa “akara que se come”. (LAROCHÉ *apud*. BORGES, 2008, p. 15)

Já para Yeda Pessoa de Castro (2001), acará pode ter duas definições diferentes. A primeira hipótese é de que seja um termo de origem banto que pode variar entre substantivo e verbo, significando fogo, carvão, incendiar. Sua segunda hipótese considera acará um substantivo masculino que, nas religiões afro-brasileiras, quer dizer mecha de algodão embebida em azeite de dendê que é incendiada no rito de confirmação dos devotos de Iansã. Para a etnolinguista, acarajé é uma palavra da língua kwa, que no Brasil significa “bolo de feijão temperado e moído com camarão seco, sal e cebola, frito no azeite de dendê, serve-se quente, com molho nagô e vatapá” (2001, p. 139).

Ao defender que a palavra acarajé seja possivelmente uma abreviatura do pregão das antigas ganhadeiras: “Ô acará jé ecó olailai ó”, Vivaldo da Costa Lima concluiu que “a palavra iorubá-nagô para o nosso acarajé, e de que ele seguramente proveio, é akará” (2010, p. 162). Deste modo, podemos perceber que ainda que não exista um consenso entre os pesquisadores, todos concordam que o acarajé é um termo de origem africana, trazido para o Brasil pelos negros escravizados⁶.

Um mito africano narra que depois de se separar de Ogum e se casar com Xangô, Iansã foi enviada pelo novo esposo à terra dos baribas para buscar um preparado que, uma vez ingerido, lhe daria o poder de cuspir fogo. Ousada, Iansã desobedeceu Xangô e experimentou o preparado antes dele, também se tornando capaz de lançar

⁶ De acordo com Maria das Graças Rodrigué (2001), na cidade de Ilê Ifê, na Nigéria, “o acarajé representa os filhos gerados e não criados do Orixá que representa a rainha dos ventos, Iansã – *Ia Messan Orún* – mãe de nove filhos mortos. Mãe de Egun, mãe dos mortos. Fala do feto ainda em estado de formação, ainda envolvido no sangue” (2001, p. 96).

chamas de fogo pela boca. É graças a isso que nos rituais dos deuses do fogo, Xangô e Iansã disputam para engolir os acarás - mechas de algodão embebidas em dendê e acesas com fogo, numa cerimônia que lembra a origem do acarajé⁷.

Apesar deste mito (e suas variações) ser o mais conhecido, durante a realização do inventário do ofício das baianas, realizado pelo Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, Raul Lody registrou outro mito bastante interessante da origem do acarajé, relatado por Nancy da Souza:

O acarajé, para mim, é um rapaz subjugado a uma mulher. Porque, na realidade, acará é uma bola de fogo; então, *acará* era um segredo entre Oxum e Xangô. Só Oxum sabia preparar o acarajé, a forma figurada do *agerê*, que é aquele fogo feito na segunda obrigação de Xangô (o dia do *agerê*), representado de duas formas: primeiro, o orixá entra com suas esposas levando a panela do *agerê*, ou seja, a panela de sua comida, a famosa panela que Oxum preparava, tampava e dizia para Oiá que botasse em sua cabeça e levasse a Xangô. Oiá sempre levava e entregava a Xangô, e Xangô se retirava da frente de Oiá e depois voltava e devolvia a panela, como se já houvesse comido o que ela continha. Um dia, já cansada das incursões de Xangô (porque Oxum era uma mulher mais sensual do que ligada a sexo), pensou: eu vou dividir esse homem com ela. Então, na próxima vez que Oxum preparou o *agerê* e disse a Oiá que levasse para Xangô, recomendou-lhe também que não olhasse o que havia lá dentro. Ela botou na cabeça, como sempre, dando-se conta, entretanto, de que Oxum nunca tinha dito antes que não olhasse. Oxum, entretanto, pensara: ela vai olhar para ver o que Xangô come. Então, na metade do caminho, olhando para os lados e vendo que não estava sendo observada, Oiá abriu a panela, e subiu aquela língua de fogo. Então ela pensou: eu sei o que ele come, ele come acará. Tampou rapidamente a panela, colocou-a na cabeça e se apresentou diante de Xangô. Mas como diziam minhas antigas e, aliás, todo o povo Yorubá fala, os deuses sempre sabem o que o outro fez ou vai fazer, eles se entendem e se saem bem devido a suas astúcias. Então, quando Oiá chegou, Xangô olhou bem nos olhos dela e perguntou: você viu o que eu como? Sim, acará, ela respondeu. E ele continuou: o que é o acará? Ela disse: é fogo, Xangô come fogo. Então ele concluiu: só minhas esposas podem saber meu segredo, só minhas esposas comem. Mas não era bem assim; Oxum preparava, mas não comia. E ele lhe ordenou: meta a sua mão aí porque vai comer comigo agora. E ela olha o fogo e come acarajé – je significa comer em Yorubá; acarajé quer dizer, portanto, comer acará. Então Oiá passa a usar o acarajé também para ela, porque ela não pode, nessa época dessas histórias, dizer tempo; conta-se a história, mas não se conta o tempo, porque se a gente é de orixá e é bem com o nosso orixá, a gente vai durar muito, então não se pode

⁷ Além de Iansã e Xangô, em alguns terreiros de candomblé, o acarajé é comida ritual de Obá e dos Erês. Para Xangô, os bolinhos são maiores e alongados (formato fálico, masculino), e servidos com o amalá (comida preferida de Xangô). Já os acarajés oferecidos a Oiá-Iansã, são menores (formato redondo, feminino), enfeitados com pimenta-da-costa ou camarão seco, ou simplesmente servidos puro.

contar tempo entre os Nagô. O que aconteceu? Ela passou a ser uma das esposas de Xangô. (MENDONÇA; PINTO, 2002, p. 48)

Mesmo com o fim da escravidão, o acarajé continuou sendo vendido por obrigação religiosa ou com finalidade comercial, o que representou e ainda representa o sustento de muitas famílias soteropolitanas. Desse modo, podemos perceber como a trajetória do acarajé está cercada por um universo de ancestralidade, sacralidade e tradição, preservando assim elementos da cultura africana há mais de três séculos. Contudo, o acarajé também sofreu certas alterações, tais como: a inclusão de antigos e novos acompanhamentos no quitute (carne moída, siri catado, bacalhau, maionese etc.), a preparação do acarajé também por homens, o pó para preparo do acarajé, a modificação das vestimentas da baiana, o surgimento do acarajé “zen” (feito de soja), do acarajé de milho verde, do acarajé “light” (grelhado), entre outras mudanças.

Imerso na dinâmica cultural das grandes metrópoles brasileiras, sobretudo em Salvador, o acarajé está sujeito a variados processos de apropriações e ressignificações nos diferentes segmentos da sociedade, sem, contudo, perder seu vínculo com um universo cultural específico e fundamental na formação da identidade brasileira. Nesse contexto, as baianas de acarajé integram e compõem o cenário urbano cotidiano e a paisagem social daquela cidade. Representam tradições afro-descendentes fundamentais das identidades da população que mora e transita nas áreas centrais e antigas, em que se destaca o conjunto arquitetônico do Pelourinho. Assim, ao olhar patrimonial une-se o olhar cidadão, no intuito de identificar ou pontuar na geografia urbana lugares tradicionais – pontos de venda – onde, diariamente, é celebrado o hábito de provar comidas de santo e de gente. (IPHAN, MinC, 2007, p. 18)

Encontrado em muitas esquinas de Salvador e sempre presente nas festas de largo, o acarajé é consumido em plena rua, geralmente, sem o auxílio de pratos e/ou talheres. O aumento na venda de acarajé na capital baiana levou a prefeitura municipal a se preocupar com a qualidade desse produto que é um dos cartões postais da cidade. A divulgação na mídia de pesquisas que apontavam para a falta de qualidade e higiene dos acarajés vendidos na cidade fez com que, em 1998, fosse criada uma lei municipal regulamentando o ofício da baiana de acarajé. Apesar de não ser cumprido em todos os pontos de venda, o Decreto Municipal 12.175/1998 e portarias subsequentes determinam padrões para o traje das baianas (“vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira”), normas de higiene e preparação do quitute, além de

estabelecer regras para o tabuleiro e determinar uma distância mínima de 50 metros entre cada ponto de venda de acarajé.

A respeito dos desdobramentos oriundos desse decreto, Amanda Mello (2010) salienta que

O Estado, a partir de então, investiu na profissionalização com fiscalização, concessão de empréstimos e implementação de cursos de capacitação, como o “Acarajé 10”, que inicialmente era desenvolvido pelo Programa de Alimentos Seguros (PAS), coordenado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) e outras instituições mantenedoras como o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), Serviço Social do Comércio (SESC), Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequena Empresa (SEBRAE) e Serviço Social da Indústria (SESI), e hoje com apoio da prefeitura, está sendo ampliado para o programa “Mão na massa” (ANVISA, 2004). (2010, p. 27)⁸

Alguns anos antes da publicação desse Decreto Municipal, em 19 de abril de 1992, foi fundada a Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia (ABAM)⁹. Com estatuto próprio, a ABAM é uma entidade de classe com cerca de 2.700 associadas¹⁰. Seu objetivo é capacitar as vendedoras de acarajé para que ofereçam um serviço/ atendimento qualificado, sempre preocupado com a higiene, a qualidade dos produtos e a tradição.

Atendendo a uma reivindicação da ABAM, a valorização do ofício das baianas ganhou o âmbito federal com a criação do *Dia Nacional da Baiana de Acarajé*, que é comemorado, anualmente, no dia 25 de novembro. A Lei nº 12.206, de 19 de janeiro de 2010¹¹, demonstra a força que o acarajé possui, tanto no imaginário local quanto a nível nacional. Este decreto federal veio corroborar o processo de reconhecimento do trabalho das vendedoras de acarajé, já que, em 14 de janeiro de 2005, o Ministério da Cultura (MinC), através do IPHAN, havia registrado o Ofício das Baianas de Acarajé como bem cultural de natureza imaterial¹².

Foi diante destas descaracterizações e na tentativa de preservar a história e a herança cultural do acarajé que, em 2005, o ofício da baiana de acarajé se tornou

⁸ Desde 2005 o Programa “Acarajé 10” não é mais realizado.

⁹ No início, a associação era chamada apenas de ABA – Associação das Baianas de Acarajé da Bahia.

¹⁰ “Com decreto federal, baianas de acarajé ganham dia nacional”. Disponível em: <<http://noticias.uol.com.br/cotidiano/2010/01/23/ult5772u7147.jhtm>>. Acesso em: 03 dez. 2011.

¹¹ Publicada no Diário Oficial da União de 20.01.2010. Disponível em:

<<http://www.plenum.com.br/interna.php?cdNoticia=MTE0NTg=>>>. Acesso em: 11 ago. 2010.

¹² Bens registrados – 6. Ofício das Baianas de Acarajé. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 05 nov. 2012.

patrimônio imaterial. O pedido de registro de salvaguarda foi solicitado pela ABAM, pelo Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia (CEAO/UFBA) e pelo Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá. O MinC explica os motivos que levaram à aprovação desse registro:

O ofício das baianas é um saber tradicional enraizado no cotidiano dos soteropolitanos, profundamente vinculado aos grupos afro-brasileiros. Deve ser reconhecido não só por seu significado para a manutenção da diversidade cultural brasileira, mas pela iminência de descaracterização que hoje ameaça os ofícios tradicionais das baianas de Acarajé. O registro engloba os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam, além dos modos de fazer as comidas de baiana, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda nas ruas.¹³

A inscrição do ofício da baiana de acarajé no *Livro de Registros e Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão e dos Lugares* (IPHAN/MinC), na categoria Saberes, leva em consideração o modo de fazer e significados dos itens alimentares tradicionais que compõem o acarajé. Recentemente, em 26 de outubro de 2012, a pedido da ABAM, a atividade das baianas também foi registrada no *Livro Especial de Saberes e Modos de Fazer* do Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia (IPAC). Durante a cerimônia de assinatura do decreto, o governador Jaques Wagner garantiu que as baianas terão acesso à Arena Fonte Nova, pondo fim à polêmica sobre uma possível proibição da venda de acarajé no referido estádio, durante os jogos da Copa do Mundo de 2014¹⁴.

A preservação do acarajé enquanto um bem cultural que tem importância patrimonial valoriza também o contexto da baiana de acarajé e a transmissão permanente dos saberes relacionados a este universo material e simbólico. Segundo Vivaldo da Costa Lima (*apud*. MIRANDA, 1998, p. 17), Manuel Querino foi o primeiro a realizar uma descrição etnográfica dos modos de fazer acarajé, em seu livro *A arte culinária na Bahia* (1928).

¹³ Trecho da notícia “Patrimônios Culturais Preservados”, no site do MinC. Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br/site/2004/12/10/patrimonios-culturais-preservados/>>. Acesso em: 03 dez. 2011.

¹⁴ “Ofício é reconhecido como patrimônio imaterial do estado”. Publicado no Diário Oficial do Estado de 27 e 28 de outubro de 2012. Disponível em: <<http://www.egba.ba.gov.br>>. Acesso em: 27 out. 2012.

A receita de acarajé descrita por Querino não possui o acréscimo dos acompanhamentos atuais (salada vinagrete¹⁵, vatapá, caruru, camarão defumado e molho nagô), pois naquela época o acarajé era envolto por uma parte da folha de bananeira e servido puro ou, quando era solicitado, com molho de pimenta. “Ao acarajé acompanha um molho, preparado com pimenta malagueta seca, cebola e camarões, moído tudo isso na pedra e frígido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro” (QUERINO, 2006, p. 26).

De acordo com Hidelgardes Vianna (1963), no texto *Breve notícia sobre a cozinha baiana*, os acompanhamentos do acarajé começaram a ser incorporados ao bolinho a partir da década de 1950.

... Na Cidade Alta o acarajé aparece sendo feito à vista do consumidor, comida quente e complementado por uma variedade de molho. O costume de fringir e por vários molhos data de uns quinze anos, se tanto. O primeiro destes molhos toma o nome de vatapá... Este vatapá implica no encarecimento do bolinho e também no consumo de outros molhos: molho de camarão (camarão seco, cebola e azeite de dendê), molho de pimenta (pimenta, cebola, camarão-seco e azeite doce), molho de pimentão (pimentão, cebola, camarão-seco e azeite doce). Até molho com rodelas de tomate aparece numa prova de degenerescência da espécie culinária. (VIANNA, 1963, p. 38)

O azeite de cheiro ao qual Querino fez referência é popularmente conhecido hoje como o azeite-de-dendê. O azeite fervente que frita o acarajé tem a cor de fogo, símbolo que marca os tons marrons e vermelhos utilizados por Iansã, sincretizada como Santa Bárbara no catolicismo popular. É por isso que no dia dedicado à santa (04 de dezembro), os devotos comparecem à festa vestidos de vermelho. Também não por acaso, essa mártir católica é tida como a padroeira das baianas de acarajé; e alguns devotos da santa costumam distribuir acarajés na porta da Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, templo que celebra as missas festivas e de onde sai a procissão que percorre algumas ruas do Centro Histórico de Salvador. Durante a procissão, é muito comum ver adeptos do candomblé entrarem em transe diante do andor que leva a imagem de Santa Bárbara. A festa centenária foi oficialmente reconhecida como patrimônio imaterial da Bahia, em 2008.

A força desse orixá se expressa também na garra das vendedoras de acarajé. As baianas, com os seus tabuleiros, integram a paisagem da cidade de Salvador e servem

¹⁵ Na verdade, a salada vinagrete utilizada pela maioria das baianas é composta apenas por tomates verdes e maduros, que são cortados em cubinhos e misturados, dando o colorido da salada.

até mesmo como ponto de referência. O largo de Dinha (Rio Vermelho), o quiosque das baianas (Amaralina) e o acarajé de Cira (Itapuã) são apenas alguns exemplos de como essas mulheres estão inseridas no cotidiano das pessoas e da cidade, e como o bolinho é bastante consumido, inclusive pela classe média soteropolitana.

E para assegurar a manutenção do acarajé, suas respectivas clientela e fixação nas ruas de Salvador, as baianas precisaram fazer algumas adaptações no quitute mais famoso da Bahia. Se na época das escravas-de-ganho, o acarajé já chegava frito na rua e era vendido em gamelas ou tabuleiros equilibrados na cabeça, em meados do século XX, conforme relatou Vianna (1963), o bolinho começou a ser frito em via pública, nos pontos de venda onde cada baiana se estabeleceu.

O ritual de preparação caracteriza-se, primeiro, pela limpeza do ponto, varrido e lavado com água e seiva de alfazema; em seguida, colocam sobre o tabuleiro cabeças de alho, folhas, açúcar torrado com salsa e cobrem-no com papel manilha. Sobre o papel manilha colocam moedas, fogareiro, frasco (em geral de maionese) com água, arruda, guiné, pinhão-roxo, figa, contas de Ogum, de Exu, de Oxum, de Iemanjá e de Oxalá; depois, discretamente, incensam o local. Faz parte do ritual, também, colocar no tabuleiro imagens de metal de Santo Antônio ou de Santo Onofre e oferecer sete acarajés aos Ibejis (Erês), representados por sete meninos que passem pelo local. (IPHAN, MinC, 2007, p. 23-24)

Além desse ritual de arrumação do ponto e do acréscimo de recheios no acarajé, outra mudança significativa ocorreu na década de 70, quando o moinho de pedra utilizado para preparar a massa foi substituído pelo moinho elétrico. No documentário de Pola Ribeiro, *Axé do Acarajé ou A Quizila de Oxalá*, Makota Valdina Pinto (Terreiro Tanuri Junssara) declarou que a massa do abará e do acarajé feita na pedra era realmente muito melhor do que a atual porque possuía uma consistência mais fina, tornando o acarajé mais saboroso.

Ainda sobre a substituição da pedra de ralar, Florismar Borges (2008) observou que “esse apetrecho além de ser um eficiente triturador de grão, contribuiu para que as filhas de santo tivessem maior sincronia entre os braços e tronco no momento da dança” (p. 13). De acordo com as baianas de acarajé mais antigas, quando o orixá se manifestava na filha-de-santo era necessário “tremar bem o ombro”, diferentemente dos dias atuais em que a dança dos orixás se concentra no gingado dos quadris.

Dos anos 1970 para cá, muitas outras mudanças foram percebidas como o surgimento dos ‘baianos de acarajé’, a comercialização da massa pronta para fazer o

bolinho, o aparecimento das baianas evangélicas que vendem o “acarajé do Senhor” ou “bolinho de Jesus” etc. No mundo que preza tanto pela otimização do tempo, os acarajés que antes só eram encontrados no tabuleiro das baianas entraram na lógica dos *fast-foods* e agora também podem ser comprados em lanchonetes, *delicatessens* e restaurantes, além do acarajé *delivery*.

A respeito desse panorama de ressignificações e descaracterizações, em especial no que se refere às vendedoras de acarajé neopentecostais, o dossiê do IPHAN relatou o seguinte:

O crescimento de produção e consumo foi acompanhado de redimensionamento do universo simbólico e de configuração específica do campo de tensões, conflitos e controle. O bem que, inicialmente, era comercializado por mulheres pela “obrigação ou relação com o santo” passa a ser exercido não apenas pelas filhas-de-santo, mas por mulheres e homens sem interação religiosa com o candomblé. Observa-se mesmo a comercialização feita por indivíduos com outras convicções religiosas, como os evangélicos que comercializam o “acarajé de Jesus”. Notou-se que o processo de ressignificação do acarajé e dos bens associados por parte dos evangélicos passa pela desvinculação simbólica com o mundo do candomblé e afirmação de outra identidade. (2007, p. 57-58)

Em meio a esse contexto, o que nos causa mais estranhamento é a venda do acarajé por pessoas que não são do candomblé e que batizaram o quitute, conforme citado acima, como “bolinho de Jesus” ou “acarajé do Senhor”. Essa nova denominação parece representar uma ressignificação simbólico-religiosa do acarajé como produto de uma baianidade religiosa vinculada aos evangélicos, já que o bolinho de origem africana, amplamente consumido em Salvador, é associado a Jesus Cristo. Trataremos de forma mais aprofundada sobre isso nos próximos capítulos.

A recente preocupação com a preservação deste patrimônio cultural justifica-se pelo fato de a memória ser um fator importante para a formação cultural em qualquer sociedade. Estabelecida paralelamente às experiências vividas, a relação entre memória e cultura interage com os aspectos sociais e afetivos, remetendo-nos ao conceito de memória coletiva (HALBWACHS, 1990).

Os costumes e hábitos de uma população e de um lugar são conhecidos também através da culinária praticada, que contribui para a formação do seu patrimônio imaterial. De acordo com Margarita Barreto (2003), a noção de patrimônio cultural

abrange tudo aquilo que é produzido pelo homem, de forma simbólica e material. Esta concepção tem relação direta com as identidades coletivas, destacando a importância dos bens tangíveis e intangíveis, no nosso caso o acarajé, para a herança cultural do povo baiano (e brasileiro).

Para Lody, “elas [as baianas] não podem ser encaradas como camelôs que vendem simplesmente artigos de consumo. Elas representam o lastro de uma tradição de décadas de trabalho paciente e calmo, motivado pelos próprios procedimentos que a cozinha afro-brasileira impõe” (1998, p. 102). Na contemporaneidade, este acarajé adquire outra dimensão. Inclusive por razões econômicas, muitas pessoas começaram a buscar espaço nesse mercado do acarajé, contribuindo para o caráter profano da venda do bolinho. Em matéria veiculada pelo jornal A Tarde (06 de julho de 2008), Vilson Caetano de Sousa Junior alerta que hoje em dia nem todo acarajé é oferecido a Iansã. “Acarajé é comida de quem quer comer. Se alguém quer comer um acarajé do orixá, deve ir no terreiro. Acarajé vendido na rua não é, necessariamente, comida de santo”¹⁶, ressaltou o antropólogo.

Diante do contexto atual em que se encontra inserido o acarajé, podemos constatar que a valorização das baianas e do seu principal quitute ganhou força e legitimidade através da criação da ABAM, do Decreto Municipal 12.175/1998, do Dia Nacional da Baiana de Acarajé, do registro federal do Ofício das Baianas de Acarajé como bem cultural de natureza imaterial do Brasil e, finalmente, através do registro como bem imaterial da Bahia.

Não queremos dizer com isso que o acarajé é uma comida imutável. Até mesmo porque ele (o acarajé) precisou passar por determinadas adequações para chegar à atualidade. Hoje em dia, por exemplo, nenhuma baiana vende seu acarajé à maneira das ganhadeiras que anunciavam: “acará, acará ajé, acarajé”. Assim como os rituais, é impossível pensar nos alimentos como algo estanque, estagnado. Observando como o hábito de comer acarajé é uma prática recorrente a muitos soteropolitanos, percebemos como a vida cultural do ser humano abrange também as suas ações cotidianas, e que todas essas práticas culturais devem ser consideradas.

A maneira como cada sociedade prepara suas comidas define as singularidades das culturas e constitui um elemento identitário. Ou seja, cada comida é “parte

¹⁶ “Antropólogo contesta tese”. A Tarde, 06 jul. 2008, p. 36.

inseparável de um sistema articulado de relações sociais e de significados coletivamente partilhados” (GONÇALVES, 2002, p. 9). Assim como muitas baianas afirmam que o segredo do bom acarajé está no modo como a massa é preparada e batida com a colher de pau, acreditamos que esse quitute já se fixou no imaginário popular, de modo que continuará sendo chamado de acarajé, mesmo que os neopentecostais desejem o contrário.

2. **Fritando os bolinhos: a intolerância neopentecostal e o surgimento do “acarajé do Senhor”**

2.1 O novo pentecostalismo no Brasil e sua guerra contra o demônio

Os pentecostais chegaram ao Brasil no início da década de 1910. As primeiras igrejas protestantes pentecostais foram a Congregação Cristã no Brasil (1910) e a Assembleia de Deus (1911). A expansão do pentecostalismo pelo mundo encontrou na América Latina um ambiente propício para sua fixação e crescimento. O Brasil é o país latino americano com o maior contingente dessa forma de protestantismo popular, abrigando quase metade dos evangélicos do continente ¹⁷ (MARIANO, 2010, p. 10).

A nomenclatura “pentecostal” adotada por essa vertente evangélica faz referência a uma passagem bíblica (Atos 2, 1-13) quando, no dia de Pentecostes, os apóstolos receberam o Espírito Santo, sob a forma de línguas de fogo, e começaram a falar em outras línguas. O dom de falar em línguas e os demais dons do Espírito (curas, exorcismos, conversões etc.) são vivenciados pelos neopentecostais durante os cultos, quando, segundo os fiéis, Deus se manifesta de forma concreta através do seu Espírito Santo.

Nos primórdios do pentecostalismo brasileiro, muitas pessoas de camadas populares foram atraídas para essas igrejas, pois, de acordo com Cecília Mariz, “o protestantismo oferece certas vivências e valores aos pobres, o que os ajuda a melhor enfrentar suas dificuldades cotidianas, ou seja, essas igrejas ajudam na sobrevivência” (1996, p. 170).

Com relação ao perfil socioeconômico dos pentecostais e sua aproximação dessas igrejas, Ricardo Mariano salienta que

com o propósito de superar precárias condições de existência, organizar a vida, encontrar sentido, alento e esperança diante de

¹⁷ Ainda de acordo com Ricardo Mariano (2010), é importante esclarecer que, na América Latina, o termo evangélico abrange as denominações cristãs resultantes da Reforma Protestante europeia (séc. XVI), servindo para designar tanto as igrejas protestantes históricas como as pentecostais e neopentecostais. Em nosso caso específico, todas as vezes que o termo ‘evangélico’ for utilizado no texto, estaremos fazendo referência restrita aos neopentecostais.

situação tão desesperadora, os estratos mais pobres, mais sofridos, mais escuros e menos escolarizados da população, isto é, os mais marginalizados – distantes do catolicismo oficial, alheios a sindicatos, desconfiados de partidos e abandonados à própria sorte pelos poderes públicos -, têm optado voluntária e preferencialmente pelas igrejas pentecostais. Nelas, encontram receptividade, apoio terapêutico-espiritual e, em alguns casos, solidariedade material. (2010, p. 12)

Ao aproximar-se da realidade das pessoas, através do conteúdo carismático dos cultos (característica semelhante à Renovação Carismática Católica), com forte carga emocional e a participação ativa dos leigos, a Assembleia de Deus possibilitou o aparecimento de outros segmentos pentecostais no Brasil, a saber: Igreja Deus é Amor, Igreja Evangélica Pentecostal O Brasil Para Cristo, Igreja do Evangelho Quadrangular, Igreja Nova Vida, entre outras.

Ressaltamos que, no Brasil, a tipologia das formações pentecostais nunca foi homogênea. Trabalharemos aqui com a classificação adotada por Mariano (2010) que, baseado na categorização do movimento pentecostal em ondas (FRESTON, 1993), divide o pentecostalismo em três vertentes (pentecostalismo clássico, deuteropentecostalismo e neopentecostalismo)¹⁸, reunindo nesta última vertente as seguintes igrejas: Igreja Universal do Reino de Deus (IURD), Igreja Internacional da Graça de Deus, Cristo Vive, Comunidade Evangélica Sara Nossa Terra, Comunidade da Graça, Renascer em Cristo, entre outras igrejas protestantes surgidas a partir da segunda metade da década de 1970.

O contexto de expansão das igrejas pentecostais e o crescimento expressivo de leigos propiciaram que, nos fins dos anos 70, surgisse o segmento neopentecostal. “Representado especialmente pela Igreja Universal do Reino de Deus (IURD) partindo do Rio de Janeiro, [o neopentecostalismo] espalhou-se vigorosamente como um verdadeiro movimento inovador no campo religioso nacional” (SILVA, E., 2010, p. 112).

¹⁸ Pentecostalismo clássico (1910-1950), deuteropentecostalismo (1950-1970) e neopentecostalismo (a partir da segunda metade dos anos 1970). As duas primeiras vertentes são divididas pelo critério do corte histórico-institucional, sem grandes diferenças teológicas entre elas. Já o neopentecostalismo, possui um caráter renovado e será abordado de forma detalhada no decorrer deste capítulo. Sobre a divisão do movimento pentecostal em ondas, consultar FRESTON, Paul. **Protestantes e política no Brasil: da Constituinte ao impeachment**. Campinas, Tese de Doutorado em Sociologia, IFCH - Unicamp. 1993.

Ramo do cristianismo, o neopentecostalismo é uma vertente pentecostal mais dinâmica e que cresceu bastante nos últimos vinte anos, baseado nas doutrinas da Teologia da Prosperidade. O crescimento acelerado das igrejas neopentecostais levou muitos cinemas e teatros antigos, fábricas desativadas e casas de espetáculos fechadas a se tornarem templos evangélicos. A respeito da dinâmica e crescimento neopentecostal, Mariano observa:

Daí que, no cotidiano dos cultos e na vasta programação de rádio e TV dos neopentecostais, conhecer Jesus, ter um encontro com Ele e a Ele obedecer constituem, acima de tudo, meios infalíveis para o converso se dar bem nesta vida. Nos templos e na mídia, Cristo é propagandeado como panaceia para todos os males terrenos. (...) Baseiam-se em promessas e rituais para a cura física e emocional, prosperidade material, libertação de demônios, resolução de problemas afetivos, familiares, de crise individual e de relacionamento interpessoal. (2010, p. 9)

Os neopentecostais acreditam na contemporaneidade dos dons do Espírito Santo que, para eles, continuam agindo, falando em línguas (glossolalia), curando doenças, realizando milagres, expulsando demônios e distribuindo bênçãos. A atualidade da proposta neopentecostal pode ser percebida inclusive nos cultos, em que os fiéis chegam a cantar e dançar ao som dos grupos musicais evangélicos (bandas gospel) que tocam todos os ritmos possíveis: samba, rock, funk, axé music etc.

Observemos as novas formas e estratégias de evangelização utilizadas pelos neopentecostais, cujas principais práticas foram listadas por Mariano.

Prega-se no carnaval, nos bailes funk, nas zonas de meretrício, no exercício de mandato parlamentar e para os governantes, nas romarias a Padre Cícero e a Nossa Senhora Aparecida. Usam-se trios elétricos, técnicas publicitárias de marketing, filmes em vídeo, videogames, bonés, adesivos e camisetas com motivos cristãos, ritmos e estilos musicais da moda, shows de rock evangélico em templos e estádios de futebol. (2010, p. 228)

De acordo com Renato da Silveira (2011), o caráter espetacular dos cultos e rituais sempre desempenhou importante função social e papel de destaque no decorrer da história.

O rito espetacular religa os seres humanos às imensidões cósmicas, mas como que secreta um visgo afetivo que consolida os laços comunitários, religa-os também como semelhantes que acreditam nos mesmos princípios, dividem o mesmo espaço e as diversas responsabilidades. (2011, p. 101)

Sobre o surgimento e expansão do neopentecostalismo, mais precisamente a respeito da IURD, igreja neopentecostal brasileira de maior evidência no país e no mundo, Elizete da Silva relata:

Em 1975, oriundos da Igreja da Nova Vida, uma dissidência da Igreja Evangélica Pentecostal O Brasil Para Cristo, que por sua vez originou-se da Assembleia de Deus, Edir Macedo de Bezerra, Romildo Soares e Samuel da Fonseca fundaram, juntos, a Igreja da Benção, em um bairro popular do Rio de Janeiro. Em 1977, o nome do grupo foi modificado para Igreja Universal do Reino de Deus (IURD). Nessas três décadas, atingiu um crescimento nunca antes visto no seio do protestantismo brasileiro, estimando-se em 1991, no Brasil, 269 mil seguidores. Em 2000, segundo o IBGE, a IURD, contava nos seus quadros, 2 101 887 milhões de fiéis. Está presente em 80 países de todos os continentes (SILVA, V., 2007, p. 31) fazendo jus a sua busca de universalidade. Analisando o censo religioso no país, pode-se afirmar que tal crescimento permitiu que os 7 885 846 evangélicos contados pelo censo de 1980, crescessem para a cifra de 26 184 941 milhões de evangélicos em 2000 (IBGE, 2000). (SILVA, E., 2010, p. 112-113)

No ritmo do crescimento neopentecostal no Brasil, muitas empresas foram criadas para atender às novas demandas dos seus seguidores. No final dos anos 90, a revista *Veja* noticiou que cerca de 600 mil empregos eram gerados pelas empresas evangélicas (*Veja*, 02/07/1997)¹⁹. Passados mais de uma década, acreditamos que esse

¹⁹ De acordo com Ari Pedro Oro (2007, p. 39-40), a IURD possui duas redes de televisão (Record e Mulher), 62 emissoras de rádio no país, é proprietária de uma gráfica (Editora Gráfica Universal) e de uma editora (Universal Produções), além de empreendimentos no exterior e empresas de ramos diversos no Brasil (construtora, seguradora, agência de viagens, instituições financeiras etc.).

número tenha aumentado ainda mais, acompanhando o surgimento de novas denominações neopentecostais e o crescimento das igrejas existentes desde então.

Enquanto face mais recente do movimento pentecostal, o neopentecostalismo surgiu com o objetivo de dialogar com a cultura dos centros urbanos, ao contrário do protestantismo histórico. Isso parece justificar seu crescimento acelerado concomitantemente ao processo de urbanização das cidades brasileiras. Ao utilizar estratégias de marketing religioso, as igrejas evangélicas buscam atrair novos fiéis e atender suas demandas. Na verdade, procuram atender as demandas de dois públicos: o já existente na instituição e o público em potencial. Apresentando-se como uma alternativa às velhas tradições religiosas, as igrejas neopentecostais passaram a utilizar das práticas de fé populares, dialogando assim com crenças tradicionais e resignificando-as de acordo com os seus interesses.

É preciso observar que mesmo estabelecendo vínculos com a cultura popular, a fé neopentecostal não propiciou um diálogo ecumênico ou de tolerância religiosa com as diversas religiões. “Ao contrário, é um diálogo conflituoso que, ao mesmo tempo em que repudia e condena, resignifica práticas tendo como substrato as matrizes que estão sendo repudiadas” (SILVA, E., 2010, p. 114). Foi nesse contexto de tensão que, a partir da década de 90, as igrejas neopentecostais acirraram os ataques às religiões de matriz africana. Até mesmo porque essas igrejas recrutam seus seguidores

desenraizando, desterritorializando-os de seus assentamentos convencionais, desviando-os de suas rotas convencionais, desqualificando sistematicamente outros sistemas religiosos de crença e vida prática, criticando ou condenando sem pedir licença outras condutas de vida e pautas de comportamento, religiosas ou não, coletivas ou não, significantes ou não. (PIERUCCI, 2006, p. 122)

Mais do que se beneficiar da vitalidade das religiões que tiveram sucesso, o que ocorre é um processo de ‘canibalismo’, pois os evangélicos buscam devorar e reprocessar ritos, mitos e tradições, com o objetivo de aniquilar o inimigo. Ainda que tais atitudes não tenham justificativas plausíveis, sob a ótica neopentecostal, os motivos para os ataques são diversos: disputa por seguidores de uma mesma classe social e econômica, o investimento das igrejas neopentecostais em meios de comunicação de

massa para atrair um maior número de fiéis – os chamados “soldados de Jesus” – além do papel das religiões afro-brasileiras na cosmologia maniqueísta presente na estrutura ritual dos neopentecostais (sistema simbólico).

Podemos perceber como os interesses e motivos elencados acima estão presentes no livro (*best-seller*) *Orixás, caboclos e guias*, do bispo Edir Macedo, quando o líder da IURD chega a afirmar que

na igreja onde sou pastor, temos centenas de ex pais-de-santo e ex mães-de-santo que foram enganados pelos espíritos malignos (...) Depois de assistirem a uma de nossas reuniões, levados pelo programa de rádio ou televisão ou por alguém que já freqüentava nossos cultos, transformaram-se em novas criaturas. (MACEDO, 1993, p. 2)

Os neopentecostais dão ênfase à necessidade de guerrear espiritualmente contra o demônio e seus representantes no mundo, identificados muitas vezes com os orixás e seguidores das religiões afro-brasileiras. O exorcismo é a forma mais comum de expulsão do demônio²⁰. Ouçamos o que Paulo Bonfatti (2000) discorre a respeito dessa prática.

É importante deixar claro que, quando se fala em exorcismo, não há referência somente àqueles em que se observa o fenômeno da incorporação. Dentro desse corpo simbólico da IURD, tem-se sempre, como já foi dito, a possibilidade e oportunidade de todos experienciarem a tríade de exorcismo, conversão e cura. Especificamente, em relação ao exorcismo, este pode distinguir-se em dois tipos: o de incorporação e o sem incorporação. Basicamente, o de incorporação seria a partir de manifestações de entidades, em geral do panteão afro-brasileiro. O sem incorporação, sem tais manifestações, são realizados por via indireta, por meio de toda a riqueza ritualística da IURD. (2000, p. 49)

²⁰ Nos casos de exorcismo com incorporação, antes de expulsar o demônio, os pastores costumam entrevistá-lo, perguntando qual o seu nome, o que ele tem feito na vida do endemoninhado, como entrou na vida dele etc. Para mais informações sobre o assunto, consultar ALMEIDA, Ronaldo. “A Guerra das Possessões”. In: ORO, A. P.; CORTEN, A. & DOZON, J. P. Igreja Universal do Reino de Deus. Os novos conquistadores da Fé. São Paulo, Paulinas, 2003.

Outro aspecto importante durante o processo de exorcismo com incorporação é o uso da palavra pronunciada pelo pastor e também pela assembleia. Acerca disso, Vagner Gonçalves da Silva (2007) constatou a existência de um momento de êxtase coletiva quando, além do pastor, a membresia grita “Sai! Sai!” ou “Queima! Queima!”. “O uso do verbo ‘queimar’ remete, aliás, a um duplo simbolismo: o da ‘língua de fogo’ do Espírito Santo e o do poder que as palavras ditas com fé têm de realizar a coisa proferida, neste caso a destruição (queima) do demônio” (2007, p. 220).

A presença do demônio nos cultos neopentecostais é muito importante e constitui-se em um elemento essencial no processo de conversão/ transformação do fiel. A relação do seguidor evangélico com o discurso proferido pelo diabo pode ser melhor entendido a partir de mais um relato apresentado por Bonfatti.

Entende-se que, quando o fiel atribui todos os seus erros ao Demônio ou quando este revela as dificuldades e tropeços pessoais, ao ficar inconsciente numa incorporação, ele está, querendo ou não, lidando com seus próprios conteúdos. O fato de não assumir o discurso do Demônio como seu não quer dizer que isso não tenha uma eficácia psicológica como se o fosse. (...) O que observamos é que a trajetória de vida do membro é revista a partir de um novo elemento norteador, o Demônio. Notamos, nos membros com os quais conversamos, que, talvez pela primeira vez, eles conseguiram olhar para suas vidas e vislumbrar uma certa coerência. Conseguem falar do antes e do depois, de como e onde estavam, do que faziam e de como estavam errados ou perdidos. (2000, p. 125-6)

Para os evangélicos, a dor e o sofrimento (físico e/ou psíquico) não fazem parte da vontade de Deus, mas são armadilhas do demônio, estratégias desenvolvidas pelo diabo para desarmonizar a vida das pessoas. “*Todas as dores*, em todos os níveis, são causadas pelo demônio, e *todas as curas* são possibilitadas por Deus por intermédio da IURD, bastando para isso ter fé” (BONFATTI, 2000, p. 46-7).

Na visão neopentecostal, a pobreza também não faz parte dos planos de Deus. Para se curar dela, o fiel deve tomar posse da benção. A ideia de posse, na concepção da IURD, é um dos elementos fundamentais para afastar o demônio da vida dos seguidores evangélicos. Segundo Wilson Gomes,

estar em harmonia com a vontade de Deus diz-se, em linguagem da Igreja Universal, ser abençoado. Os indivíduos que possuem aquilo que [...] lhes é devido são, portanto, abençoados por Deus. Ao contrário, aqueles que, ao não possuir, frustram o designo [sic] da criação estão desprovidos das bênçãos divinas ou, como se diz em jargão, estão amarrados. (1994, p. 232)

Utilizando-se do conceito de *habitus* desenvolvido por Pierre Bourdieu (1983, p. 71), Bonfatti observa que “a vivência e a experiência da articulação de exorcismo, conversão e cura dentro da IURD funciona como um *habitus* para seus membros” (2000, p. 34). Nesse sentido, nascer de novo²¹ é um dos principais objetivos proselitistas das igrejas neopentecostais, sendo que todos os testemunhos de conversão são mediados pelos pastores.

Os relatos dos fiéis são sempre re-interpretados pelos pastores, mesmo quando dão testemunhos, durante as reuniões, os fiéis limitam-se a responder as perguntas do pastor, incorporando as categorias “oficiais” que definem os fenômenos (cura, libertação e prosperidade) que ocorrem dentro da Igreja. (BARROS, 1995, p. 182)

De acordo com Antônio Flávio Pierucci (2006), a salvação pregada pelas “religiões de conversão” passa pela transformação da pessoa – envolta em relações sociais já estabelecidas – em indivíduo, ou seja, em um sujeito disponível a abandonar a vida pregressa para assumir uma nova identidade, nascer de novo pela força do Espírito Santo. Ao desvalorizar a identidade e as relações de pertencimento das pessoas anteriores à sua conversão, a dinâmica religiosa neopentecostal dilui os sujeitos sociais.

Entretanto, conforme analisou Bourdieu (1999), a revelação profética só transforma as sociedades que estão em crise, quando a tradição perde espaço para que uma nova linguagem possa aparecer. Nesse sentido, a religião só funciona como solvente (PIERRUCCI, 2006) se a estrutura social está abalada, se os valores tradicionais começaram a perder sua força, a se arruinar. A contemporaneidade tem questionado muitos valores tidos como tradicionais, colocando em xeque “a moral e os bons

²¹ A fundamentação bíblica para a necessidade de “nascer de novo” encontra-se em João 3, quando Jesus afirmou que aquele que não renascesse pelo Espírito Santo não poderia entrar no reino de Deus. Ademais, o “nascer de novo” está presente em todos os processos de iniciação religiosa, pois, ao iniciar-se, o fiel assume uma nova identidade.

costumes” pregados pela religião católica, por exemplo. Assim sendo, ao revisar antigos valores, o movimento neopentecostal rompe com este padrão normatizador e apresenta novas possibilidades aos seus fiéis.

É justamente nesse contexto que as igrejas neopentecostais, na concorrência do mercado religioso, surgiram na vida das pessoas, propondo que elas abandonassem suas histórias de sofrimentos e derrotas, para se tornarem novas criaturas. De fato, o que há de específico no “nascido de novo” neopentecostal é a utilização do proselitismo midiático e oportunismo ritualístico. Não por acaso, nos primeiros anos de desenvolvimento e expansão, o pentecostalismo atingia principalmente áreas de vulnerabilidade social – ambiente propício para a conversão de fiéis. Acreditamos, todavia, que o crescimento dessas igrejas ultrapassa uma questão meramente social e financeira, pois, infelizmente, pobreza, desemprego e baixa escolaridade não são fenômenos recentes na história do país.

No caso do neopentecostalismo, em especial, esse processo de ruptura com o mundo se deu de forma plástica. As igrejas neopentecostais têm uma capacidade sincrética de adotar elementos de religiões ditas como rivais para desvalorizá-los, além de utilizar tais símbolos em sua guerra religiosa. “O diabo cristão é o elemento simbólico no qual se dá uma conversão de sentidos; uma espécie de ‘sincretismo às avessas’ que opera na lógica dos binômios negação/assimilação e inversão/continuidade dos conteúdos simbólicos” (ALMEIDA, 2007, p. 178). Para Ari Pedro Oro, a IURD é um modelo de “igreja religiofágica” (“comedora de religião”), pois “ela não somente ‘engole’ as crenças apreendidas de outros segmentos religiosos. Ela também as ‘digere’ e transforma de acordo com seu próprio ‘aparelho digestivo’” (2007, p. 37).

A pesquisadora Mariza Soares fala que

de tanto retirar encostos, exorcizar possessos, realizar rituais de descarrego e de fechamento de corpo, usar água benta, sal grosso, galhos de arruda, evocando sistematicamente a umbanda, a Universal do Reino de Deus e Internacional da Graça de Deus assimilaram crenças, práticas e características dos adversários. (SOARES, 1990 *apud*. MARIANO, 2007, p. 138)

Mesmo apresentando passagens bíblicas como justificativa para tais usos, é evidente que os neopentecostais manipulam conceitos e elementos dos sistemas afro-brasileiros e espíritas para alcançar sua eficácia simbólica (oportunismo ritualístico).

Também a polissemia dos símbolos é acionada por meio dos elementos litúrgicos utilizados para promover o trânsito de alguns significados nos vários sistemas religiosos, como o simbolismo das cores (uso do branco), dos números (sete, treze, 21, 318), dos elementos da natureza (água, fogo, azeite, óleo, flores, sal grosso, arruda) e produtos de suposta força mágico-religiosa (sabonetes para limpeza espiritual, chaves da fortuna, cajado para abertura dos caminhos, martelo para quebrar demandas, perfumes para limpeza de ambientes etc.). (SILVA, V., 2007, p. 251)

Percebemos em tais rituais um retorno das práticas das religiões tidas como pagãs, após séculos de depuração cristã. O resultado dessa ‘digestão’ torna-se produtos comercializados nos templos – uma evidência da natureza capitalista do neopentecostalismo, como veremos mais adiante.

Alguns autores (ORO, 1993; VALLE, 1998; CAMPOS; 1997) defendem que muitas igrejas neopentecostais, especialmente a IURD, utilizam-se da lógica capitalista neoliberal, desenvolvendo um modelo empresarial para crescer, disputar mercado, adquirir bens etc. Nesse contexto, o dinheiro possui um simbolismo muito forte. “O simbolismo, com efeito, é uma característica de todas as grandes ocasiões cerimoniais de qualquer cultura” (APPIAH, 1997, p. 163). Os neopentecostais enquanto cristãos pós-modernos, inseridos na cultura capitalista, adotaram o dinheiro como um dos seus principais aliados (ética da acumulação). O sacrifício do dinheiro configura-se no centro da teologia iurdiana, por exemplo.

“O dinheiro [no neopentecostalismo] é em si mesmo ‘fetichizado’ pelo ‘valor de fé’ que possui na ‘barganha’ com Deus. Nessa lógica dá-se a Deus, sobretudo nos desafios, o que se dá a César, para receber as coisas de Deus e de César...” (SILVA, V., 2007, p. 219). Contribuir com recursos financeiros para determinada igreja constitui-se em garantia de eficácia simbólica para ‘vencer na vida’. Neste sentido, a religião é tratada como mercadoria e os fiéis (consumidores) são impulsionados a adquirir produtos e mercadorias, através de formas de espetacularização e midiaticização diversas.

Seja através da compra dos referidos objetos simbólicos vendidos nos templos, pagamento do dízimo, campanhas de massificação ou doações espontâneas, os fiéis são impelidos a colaborar com a obra de Deus, representada no mundo pelas igrejas e templos evangélicos.

O aspecto econômico da eficácia simbólica aparece no fortalecimento do espírito de disponibilidade dos fiéis em contribuir financeiramente com uma Igreja, através da qual, diariamente Deus realiza milagres, e (...) na recordação que os pastores vão fazer do dever da reciprocidade, segundo a qual os fiéis precisam retribuir a Deus, através da Igreja, as graças alcançadas. (ORO, 1993, p. 313)

Podemos constatar que os mecanismos utilizados pelas igrejas neopentecostais para obtenção de recursos baseiam-se no princípio da reciprocidade, da troca com Deus. Em *Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas*, Marcel Mauss (1925) já havia assinalado que a tríade “dar-receber-retribuir” constitui um fundamento da vida social, um elemento importante no contexto das trocas.

O dinheiro adquire um simbolismo de um canal de comunicação com Deus, num universo em que nada é dado ou recebido gratuitamente, nem mesmo de Deus. Independentemente do questionamento da manipulação de seus pastores, fica claro que o dinheiro toma, para toda a comunidade de fiéis, uma conotação bem diferente da que estamos acostumados a ter. Ele continua sendo moeda, porém, passa a assumir conotações simbólicas distintas exclusivamente de poder de compra e venda, ou seja, assume um papel de barganha e intermediação com o sagrado. (BONFATTI, 2000, p. 75)

Na sociedade brasileira contemporânea, os fiéis das igrejas neopentecostais tornaram-se clientes que são orientados por uma lógica empresarial claramente desenvolvida para tal fim. Surgiram, inclusive, denominações neopentecostais dissidentes para atender nichos de clientes particulares²², que começaram a aceitar comportamentos tradicionalmente condenados pelas religiões cristãs. Mais uma vez,

²² Podemos citar as igrejas inclusivas direcionadas às comunidades LGBTTTT: *Comunidade Betel, Igreja Cristã Protestante, Reformada e Inclusiva e Igreja Cristã Contemporânea*, fundadas em 2006 no Rio de Janeiro; *Igreja Cristã Evangelho Para Todos*, fundada em 2004 em São Paulo, entre outras. Outro exemplo é a *Igreja Bola de Neve* fundada em 2000, para atender um público com idade entre 20 e 35 anos, de pessoas com “estilo alternativo”, praticantes de esportes radicais, universitários e artistas.

podemos constatar uma adequação da oferta para atingir determinados nichos mercadológicos. Sobre esse mercado religioso que utiliza técnicas de gestão empresarial, com fidelização do cliente, Mariano analisou que

até duas décadas atrás seria inconcebível que um crente pentecostal fosse ao templo para, em fervorosas correntes de oração semana após semana e por meio de barganhas cósmicas – tendo a igreja como intermediária e caixa registradora das transações -, desafiar a Deus com o fim de prosperar materialmente. (MARIANO, 2010, p. 7)

As novas posturas adotadas pelas igrejas neopentecostais nos levam a perceber que os conteúdos de conversão foram transformados. Hoje, mais do que abandonar o passado e renunciar sua história de vida, o fiel/ cliente aceita Jesus como seu único salvador, desde que possa negociar com Deus os bens desse mundo. Ou seja, ao contrário das religiões de negação do mundo, as igrejas evangélicas estimulam seus adeptos a barganhar com Deus, numa negociação sempre mediada pelo pastor, os bens de que necessita: dinheiro, amor, saúde etc.

Podemos comparar tal postura neopentecostal com o “vitalismo” afro-brasileiro²³, haja vista que os adeptos das religiões de matriz africana também apelam aos orixás para alcançar prosperidade na vida, porém sem desafiar os deuses, mas agradando-os para alcançar o que desejam. Seguindo a lógica de aceitação do mundo, o neopentecostalismo (assim com o candomblé) acolhe o indivíduo como ele é, já que a segmentação e a diversificação são os novos instrumentos de persuasão de novos adeptos e expansão da fé neopentecostal. “O neopentecostalismo, como estratégia proselitista, relativamente pouco exige dos adeptos. A exceção mais evidente fica por conta dos incessantes pedidos financeiros” (MARIANO, 2010, p. 234).

²³ Apesar do “vitalismo” afro-brasileiro se aproximar da ideologia neopentecostal em alguns momentos, existem diferenças marcantes entre os dois, principalmente quando comparamos os afro-religiosos com os iurdianos. Enquanto a IURD possui uma natureza contábil, o povo-de-santo dá ênfase ao axé; na Igreja Universal, há um enriquecimento sistemático dos dirigentes, ao contrário das lideranças afro-brasileiras que não cobram dízimo e enriquecem eventualmente. Alguns pais e mães-de-santo inclusive, não recebem dinheiro pelas consultas e trabalhos realizados, seguindo assim a determinação do seu orixá, vodun ou inkisse. Outro aspecto diferenciador é a grande representatividade política oficial dos evangélicos (lobbies), o que é visto esporadicamente entre os seguidores dos cultos afros. Ainda neste capítulo, abordaremos este assunto de maneira mais aprofundada.

A Teologia da Prosperidade adotada pelas igrejas neopentecostais ensina que basta o fiel pedir, ou melhor, tomar posse da graça divina e tudo acontecerá na sua vida. A vitória em nome de Jesus começa aqui e agora, não sendo mais necessário esperar a vida eterna, o fim dos tempos ou coisa parecida. Até mesmo porque atualmente alguns neopentecostais possuem boas condições financeiras e não desejam se privar das coisas boas do mundo. Foi atento a isso também que a doutrina neopentecostal se adequou às novas demandas dos seus adeptos. O desenvolvimento da Teologia da Prosperidade surgiu como uma maneira de reinterpretar os ensinamentos bíblicos para atender tanto os anseios dos fiéis mais pobres como também para legitimar o modo de vida dos seguidores mais abastados.

Com promessas de que o mundo seria *locus* de felicidade, prosperidade e abundância de vida para os cristãos, herdeiros das promessas divinas, a Teologia da Prosperidade veio coroar e impulsionar a incipiente tendência de acomodação ao mundo de várias igrejas pentecostais aos valores e interesses do ‘mundo’, isto é, à sociedade de consumo. (MARIANO, 2010, p. 149)

Nos EUA, a origem da Teologia da Prosperidade teve forte relação com a expansão do televangelismo. Ao chegar ao Brasil, as doutrinas da prosperidade encontraram nas igrejas neopentecostais o campo fértil para sua propagação, haja vista que os evangélicos brasileiros utilizam-se bastante do televangelismo. As promessas de que os dízimos e ofertas doados voltariam centuplicados para o fiel, que o crente tem poder de ordenar e fazer existir (para o bem ou para o mal) o que professa com a sua boca, que Deus conferiu ao cristão a possibilidade de modificar realidades através da palavra proclamada com fé, são apenas alguns exemplos do que é propagado por essa Teologia. “Os cristãos, em vez de implorar, devem decretar, determinar, exigir, reivindicar, em nome de Jesus, como Deus prescrevera, para ‘tomar posse das bênçãos’ a que têm ‘direito’. Mais que isso: eles devem crer *a priori* que já receberam as graças apesar de elas ainda não terem se concretizado no plano material” (MARIANO, 2011, p. 154).

Percebemos que as crenças da Teologia da Prosperidade corroboram a noção de que a felicidade, a prosperidade financeira e a saúde só são possíveis para quem acredita. O sucesso na vida é fruto da espiritualidade daquele (a) que crer. Só não é bem

sucedido o fiel que não tem fé, que vive uma vida de pecados, sendo escravo do diabo e preso às suas maldições. Segundo Paul Freston (1993, p. 105-106), ao contrário do cristianismo tradicional que prega o sacrifício e o sofrimento, a Teologia da Prosperidade segue a lógica da confissão positiva e enaltece o bem-estar do cristão ainda neste mundo²⁴.

Com a Teologia da Prosperidade, houve uma inversão no sistema axiológico pentecostal²⁵. A esse respeito, Mariano observou que

a Teologia da Prosperidade subverte radicalmente o velho ascetismo pentecostal. Promete prosperidade material, poder terreno, redenção da pobreza nesta vida. Ademais, segundo ela, a pobreza significa falta de fé, algo que desqualifica qualquer postulante à salvação. Seus defensores dizem que Jesus veio ao mundo pregar o Evangelho aos pobres justamente para que eles deixassem de ser pobres. Da mesma forma, Ele veio pregar aos doentes porque desejava curá-los. Deus não é sádico, tem grande prazer no bem-estar físico e na prosperidade material de seus servos. O contrário não tem respaldo nem sentido bíblico. Os reais servos de Deus não são nem nunca serão párias sociais. Durante muito tempo o Diabo obscureceu a visão dos crentes a respeito destas verdades, mas agora, conscientes da ardileza satânica, eles começam a tomar posse das promessas divinas. (2010, p. 159)

E para tomar posse das bênçãos é necessário, inclusive, fazer uma “sociedade com Deus”. Restabelecer essa sociedade que, segundo alguns pastores, foi rompida através do pecado original cometido por Adão e Eva. A melhor forma de voltar a ser sócio de Deus é pagando o dízimo fielmente. Quem paga o dízimo recebe bênçãos sem medida, já que no reestabelecimento dessa sociedade, a vida, a força e o dinheiro do crente passam a pertencer a Deus que, em troca, dá ao seu sócio/ fiel os dons da paz, saúde, felicidade, prosperidade etc.

Em um de seus livros, o bispo Edir Macedo (IURD) é enfático ao dizer que “O ditado popular de que ‘promessa é dívida’ se aplica também para Deus. (...) Quem é que tem o direito de provar a Deus, de cobrar d’Ele aquilo que prometeu? O dizimista!”

²⁴ Essa característica “vitalista” dos neopentecostais também está presente nos cultos afros.

²⁵ Em *A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo*, Max Weber (1904-05) atribuiu ao protestantismo essa mudança axiológica, mas, na verdade, ela se operou dentro do próprio catolicismo medieval, durante a Baixa Idade Média (séc. XI-XV). A opressão do capitalismo sobre o cristianismo começou bem antes do surgimento do pentecostalismo.

(1990, p. 36). Além disso, os pastores neopentecostais não escondem ou têm receio de falar abertamente sobre o interesse pelo dinheiro e de utilizar uma terminologia contábil com os fiéis; sempre justificando a destinação dos recursos para a ampliação/construção de novos templos, investimento em obras de caridade, evangelização através de programas de rádio e/ou televisão. A ressemantização do dinheiro através da monetarização na relação com o sagrado é uma característica muito presente em igrejas neopentecostais, como a IURD.

O oferecimento é um dos pontos centrais da liturgia dos cultos, e por meio desta estratégia as igrejas neopentecostais têm se sustentado e se proliferado. (...) Na lógica desse “mercado divino” (que opera com “bens” e “bênçãos”), a oferta é, portanto, uma subtração de valor financeiro em relação aos bens, ganhos, salário etc. do ofertante. O “avalista” (Deus) é quem mensura essa subtração, cotando-a em termos do que ela representa como fé (confiança) do ofertante na eficácia da transação. (SILVA, V., 2007, p. 210)

Podemos observar como a Teologia da Prosperidade relaciona as bênçãos à oferta. Dar para receber é uma expressão recorrente entre os neopentecostais²⁶. Sendo que o fiel não deve dar o que sobra, mas sim tudo o que tem. Até porque quanto mais ele der, mais receberá (lógica do quantitativo). “Cumprir frisar que, no âmbito da Teologia da Prosperidade, pagar o dízimo e dar ofertas constituem duas das principais formas pelas quais o crente prova a sua fé” (MARIANO, 2010, p. 168). De acordo com a lógica neopentecostal, quem não oferta, está roubando a Deus e colaborando com o demônio.

Por todo o exposto, constatamos como o diabo possui papel de destaque no contexto neopentecostal brasileiro; o poder do demônio é superdimensionado pelos seguidores desta vertente pentecostal. Como bem sintetizou Wilson Azevedo Júnior, “de modo bastante incômodo para os demais protestantes, o Diabo é referência constante no discurso, no ritual e na cosmologia Neopentecostal [...] A crença no Diabo e em sua ação maligna [...] alcança o status de um fundamento teórico-teológico” (1996, p. 2).

²⁶ Essa expressão remete-se claramente ao adágio franciscano que diz: “É dando que se recebe”.

A seguir, trataremos de modo mais detalhado como a presença do diabo no mundo tem sido relacionada com os cultos de matriz africana, o que, nos últimos anos, tem gerado sérios casos de intolerância religiosa; além de abordar a forma encontrada pelos neopentecostais para ‘purificar’ os símbolos afro-brasileiros, através de processos de apropriação e ressignificação que resultaram no surgimento de produtos como o “acarajé do Senhor”.

2.2 Apropriações e ressignificações dos elementos culturais afro-brasileiros pelos neopentecostais

Para o Bispo Edir Macedo (IURD), “vivemos em plena era do demonismo” (s. d., p. 117). Já vimos que a ‘guerra santa’ foi a estratégia encontrada pelos neopentecostais para combater o diabo que, segundo eles, está no mundo e quer dominá-lo. “A luta contra o Demônio é eterna, não se pode esmorecer; quando se acha que ele não tem mais poder, ele pode voltar” (BONFATTI, 2000, p. 145).

Desde a década de 1960, através da publicação do livro *Mãe-de-santo* (1968), do canadense Walter Robert McAlister, fundador da Igreja Pentecostal de Nova Vida, no Rio de Janeiro, os principais temas da guerra santa puderam ser percebidos. Na obra de McAlister, constatamos a identificação dos deuses africanos com o demônio, a libertação pelo poder do sangue de Jesus (ao contrário do sangue “seco” ou “fétido” da iniciação ou oferendas) e a posterior conversão (SILVA, V., 2007, p. 196).

Vagner Silva, a partir da leitura do livro de McAlister, observou que as religiões de matriz africana que, a princípio, eram folclore para o missionário canadense adquiriram outra conotação.

Essa seria então a quarta característica importante dessa batalha espiritual: não se trata de ver as religiões afro-brasileiras como folclore, credence popular, ignorância ou imaginação, mas reconhecer que suas divindades “existem” mas que “na verdade” são “espíritos demoníacos” que enganam e ameaçam o povo brasileiro. (SILVA, V., 2007, p. 196)

Desse modo, além de acreditarem na presença do demônio no mundo, algumas denominações neopentecostais creem na existência de *religiões demoníacas* (FERNANDES et alii, 1996; 50). Para o líder da IURD, as religiões espíritas, afro-brasileiras e orientais fabricam loucos e funcionam como agências onde se tira o passaporte para a morte, numa viagem rumo ao inferno. (MACEDO, 2002, p. 75). De acordo com os evangélicos, as religiões afro-brasileiras e o catolicismo estão à mercê dos planos do diabo²⁷. “Esse negócio de acender vela pro santo, de fazer promessa... os católicos não sabem, mas tão acendendo pro diabo... é ele que atende o que for pedido” (JUNGBLUT, 1992, p. 49).

Entretanto, contraditoriamente,

a IURD também se apropria, em seus ritos, de aspectos destas mesmas religiões [tidas como demoníacas]. (...) Apenas a título de ilustração, podem-se citar, em relação aos cultos afro-brasileiros, entre muitos, o uso de sal grosso, do galho de arruda, fechamento de corpo, distribuição da bala ungida para as crianças no dia de Cosme e Damião e a invocação das entidades para que se manifestem. (BONFATTI, 2000, p. 89)

Ao associar as entidades dos cultos de matriz africana com o diabo, as igrejas neopentecostais acabam por reconhecer e legitimar as religiões rivais. A ressignificação dessas religiões com uma conotação demoníaca implica também num processo de supervalorização, pois há o reconhecimento da força diabólica das suas práticas e rituais. Mariza Soares (1990) observou como se processa a reafirmação dessas religiões e concluiu:

(...) os pastores “acatam” todo o panteão afro-brasileiro: falam com eles, dão credibilidade a sua existência. Seria bastante ineficaz chegar para uma pessoa que durante anos recebeu um determinado guia dizendo que tais coisas não existem. O que o pastor faz é mostrar que elas existem, mas que ele tem poder sobre elas (...) no momento em que o pastor invoca uma entidade e ela se manifesta (...). Esse poder é reforçado quando o pastor se mostra capaz não só de invocá-las mas

²⁷ Ao contrário da tradição judaico-cristã, nas religiões afro-brasileiras, não existe uma distinção entre bem e mal, pois o sistema africano que fundamentou os cultos afros no Brasil não era maniqueísta e sempre considerou que as duas forças estão juntas, são faces da mesma moeda.

também de fazê-las falar, confessar sua origem demoníaca e, por fim, numa prova incontestada de sua força, expulsá-las. (1990, p. 87)

Segundo Bonfatti, “a IURD legitima e incorpora sincreticamente elementos das crenças, dos ritos e da visão de mundo da Umbanda, Candomblé e do Catolicismo popular, formando, com isso sua própria identidade” (2000, p. 55). Essa é uma característica historicamente comum a todas as religiões, acostumadas a se adaptar a novas circunstâncias. E isso não acontece aleatoriamente, já que os referenciais religiosos do brasileiro são historicamente multifacetados e expressam-se através das práticas religiosas sincréticas. “É-se, por exemplo, concretamente católico e filho-de-santo, pajé e católico” (SANCHIS, 1995, p. 132). Observemos a lista de práticas e rituais seguida por muitos brasileiros, conforme aponta Bonfatti:

Consegue-se, ao mesmo tempo, crer em demônios, ter medo de pisar em trabalhos de Macumba, usar as fitas do Senhor do Bonfim e fazer três pedidos para que se realizem, colocar carrancas nas entradas das casas, elefantes de costas para as portas, deixar moedas para o Buda para trazer mais dinheiro, soltar fogos no dia de Nossa Senhora Aparecida, virar santo Antônio de cabeça para baixo para se obter um casamento, não comer carne nas sextas-feiras santas, ir à missa aos domingos e acreditar em reencarnação, tomar banho de descarrego e benzer-se com água benta, acender incensos, acreditar em olho gordo, cristais, gnomos... (2000, p. 56).

O que Oro (2007) denomina de religiofagia, Bonfatti (2000) considera uma espécie de ‘efeito esponja’. “Dessa maneira, ela [a IURD] cria em torno de si o *efeito esponja*, que *absorve* as inúmeras vertentes da religiosidade brasileira que granjearam popularidade no país, coadunando aspectos pré-modernos e modernos que compõem o *ethos* identitário brasileiro” (2000, p. 60). E todos esses elementos da cultura popular, depois de serem ressignificados, costumam ser comercializados em igrejas evangélicas. A partir de promessas miraculosas, esses produtos são bastante vendidos para os fiéis que confiam em seu poder de cura e libertação contra todo tipo de mal.

Muitas igrejas neopentecostais acreditam que todas as doenças têm origem espiritual²⁸. O demônio, além de habitar o mundo espiritual, está presente nas mazelas humanas: doenças, vícios, problemas mentais, depressão etc. Sendo assim, o exorcismo é a forma mais indicada para tratar tais mazelas. Os olhos, ouvidos, sola dos pés e a boca são tidas como as principais portas de entrada para o demônio no corpo do fiel.

Sobre isso e sua correlação com os cultos afros, Vagner Silva fez uma importante ressalva.

Para que tais espíritos entrem no corpo das pessoas como exus e saíam como demônios é preciso uma operação em que os dois sistemas de referência (neopentecostal e afro-brasileiro) se sobreponham e forneçam previamente seus significados, um a serviço da eficácia simbólica do outro. (...) Antes que os termos sejam trocados de lugar de um sistema para outro, é preciso estabelecer equivalências entre eles a partir dos lugares que ocupam em seus próprios sistemas e nos sistemas que os recebem. (2007, p. 209)

E prossegue dizendo que “nas sessões constantes de exorcismos, o pastor, freqüentemente vestido de branco à moda de um pai-de-santo, procura vencer não apenas o exu-demônio incorporado no adepto, mas a imagem do pai-de-santo nele refletida como um jogo de espelhos” (SILVA, V., 2007, p. 216). Tanto o gestual do pastor quanto a postura corporal dos encostos demonstram a importância da performatividade dos corpos em igrejas neopentecostais, especialmente percebida nas sessões de exorcismo.

Com relação à contaminação diabólica a partir da boca, o bispo Macedo adverte que as baianas de acarajé vendem comidas enfeitadas, comidas oferecidas aos orixás. Os fiéis não devem comê-las, já que todos os quitutes são enfeitados para ter “boa saída” (MACEDO, 2002, p. 42). Ele ainda elenca as reações adversas que uma pessoa pode ter após ingerir tal comida.

²⁸ No candomblé, nem todas as doenças têm origem espiritual e muitas enfermidades são tratadas com o auxílio de uma rica farmacopeia tradicional. No neopentecostalismo, o que é uma técnica terapêutica transforma-se em manipulação ideológica.

Todas as pessoas que se alimentam dos pratos vendidos pelas famosas baianas estão sujeitas, mais cedo ou mais tarde, a sofrer do estômago. Quase todas essas baianas são filhas-de-santo ou mães-de-santo que “trabalham” a comida para ter boa venda. Algumas pessoas chegam a vomitar as coisas que comeram, mesmo que isso tenha sido há muito tempo. (MACEDO, 2002, p. 42)

De acordo com informações colhidas por Borges (2008), as maneiras mais utilizadas para “enfeitiçar” o acarajé são através do ‘pó de pemba’ e do ‘dedo de anjo’.

Não faltam relatos sobre as formas de “enfeitiçar” o acarajé. Conforme nos informaram, as substâncias mais usadas são o “pó de pemba” ou o “dedo de anjo”. A “pemba” é um pó mágico feito de cal ou giz, já o “dedo de anjo” é mais elaborado e muito mais nocivo, pois é feito de ossos humanos, de preferência de crianças. Segundo nossa informante, os ossos devem ser retirados dos cemitérios após a meia noite, daí lavados e triturados para a preparação da magia. Tanto a “pemba”, quanto o “dedo de anjo” quando misturados à massa do acarajé servem para aumentar a clientela da vendedora, mas como consequência trazem moléstias físicas e espirituais para o consumidor. Uma informante que se declarou conhecedora do “acarajé preparado” deu a seguinte dica: “... é difícil reconhecer a “olho nu” o acarajé preparado com “pemba”, para isso é preciso prová-lo. O acarajé ou abará ficam com gosto amargo. Eu reconheço de longe”. (2008, p. 25)

Diante de relatos como este e das afirmações do líder da IURD, podemos encontrar uma das razões para o surgimento do “bolinho de Jesus” ou “acarajé do Senhor”, pois uma das maneiras de desqualificar os símbolos e objetos de origem africana é incorporando-os às práticas religiosas evangélicas, para dissociar tais símbolos das religiões afro-brasileiras. Foi a partir desta conjuntura que, no interior das igrejas neopentecostais, surgiram expressões como “capoeira de Cristo”, “acarajé do Senhor” e “bolinho de Jesus” (SILVA, V., 2007). “Na mesma medida em que combatem o culto afro, [os neopentecostais] resgatam a linguagem dos terreiros nas suas liturgias e reuniões: a exemplo de oração (reza) forte, está amarrado, correntes etc.” (SILVA, E., 2010, p. 116). Não apenas a linguagem, mas também as práticas religiosas são abarcadas pelos neopentecostais que adotam desta maneira um princípio geral “vitalista”.

Leiamos o que Vagner Silva nos diz a respeito desses novos símbolos:

Efetivamente, alguns símbolos das religiões africanas presentes em outras manifestações, religiosas ou não, da cultura brasileira têm sido

ostensivamente negados ou substituídos por uma “versão pentecostal”. É o caso, entre outros, da proibição do aprendizado da música de percussão, associada ao demônio, ou a prática da capoeira, que é substituída pela capoeira gospel ou evangélica na qual são retiradas das letras das cantigas as referências religiosas ao candomblé e aos santos católicos, substituindo-as por referências a Jesus. Também o acarajé, tradicionalmente uma comida votiva de Iansã, vendido nas ruas pelas “bairanas” quituteiras, associadas às filhas-de-santo do candomblé, pode ser alvo dessa restrição, sendo substituído pelo “acarajé do senhor”, feito pelas evangélicas que negam tais vínculos. Nesse processo, até os livros escolares que abordem a importância das religiões afro-brasileiras na constituição da sociedade nacional podem ser contestados. (SILVA, V., 2007, p. 255)

Em alguns casos, além de criar uma ‘versão pentecostal’ para os símbolos de origem africana, percebemos um ataque explícito às religiões afro-brasileiras, a exemplo desta ladainha de capoeira que responsabiliza o candomblé pelo sofrimento dos negros e dos mestres ancestrais:

Atenção minha gente, essa ladainha que eu vou cantar agora é muito importante, ela fala a respeito do motivo da escravidão no Brasil, porque os negros sofreram tanto, presta atenção.

[...] iêêê, na história do negro, muitas coisas estão erradas, se macumba fosse bom o negro não seria escravo. Tudo isso eles sofreram por desprezar o criador, acreditavam em espírito, espírito enganador. Faziam oferendas dia e noite, chamavam por Santo Antônio, mas o chicote na senzala não saía do seu lombo, veja a história do Bimba, de Pastinha e Waldemar, acabaram foi na mungua sem ninguém pra lhes ajudarem, eram bons capoeiristas, mas tinham fama de mandingueiros, nada disso adiantou, por isso também sofreram. Eu canto com autoridade e de ninguém eu tenho medo, muitos dizem que têm Deus, mas vivem dentro do terreiro, mas Deus só anda em lugar limpo, ele não vive em chiqueiro! (mestre Roberval). (BRITO, 2011, p. 71)

É a partir de exemplos desse tipo que, ao tratarmos do aparecimento do “acarajé do Senhor”, precisamos ter em mente que questões como essa lidam diretamente com

conflitos e tensões e que estes processos de representação social²⁹ constituem-se em embates (muitas vezes silenciosos) que só ganham real existência a partir do momento em que começam a comandar atos, a mostrar superioridade. Assim sendo, o “bolinho de Jesus” apresenta-se como uma mercadoria tangível que remete a uma dimensão intangível, e vice-versa. “É nesse sentido que a fronteira se torna o lugar a partir do qual *algo começa a se fazer presente* em um movimento não dissimilar ao da articulação ambulante, ambivalente” (BHABHA, 2007, p. 24).

Nesse contexto, para alcançar um patamar de superioridade é necessário utilizar-se de atitudes performativas, percebidas através das advertências dos pastores com relação às baianas de acarajé, a postura adotada pelas vendedoras evangélicas, o perigo de ingerir um acarajé ‘enfeitado’ etc. A(s) identidade(s) das vendedoras de acarajé evangélicas parecem se apresentar aqui através do reconhecimento da alteridade: “nós somos diferentes delas”.

Com a demarcação de uma alteridade, o evangélico como o “outro” da baiana, há uma busca por marcar a especificidade do acarajé com “origem” nos terreiros, enquanto comida de orixás. Assim, categorias que no cotidiano aparecem dissolvidas, quando colocadas frente a uma ressignificação do acarajé pelos evangélicos, assumem um contorno religioso mais específico. (BITAR, 2010, p. 50)

Como o surgimento das baianas vinculadas ao neopentecostalismo é um fato recente e ganhou mais visibilidade apenas nos últimos anos, infelizmente, não encontramos pesquisas e/ou dados que contextualizassem historicamente essas vendedoras evangélicas. Por esse motivo, optamos por delinear um panorama da presença e atuação do neopentecostalismo no Brasil, já que não conseguimos traçar um percurso histórico dessas atrizes sociais, da mesma forma como situamos historicamente as baianas seguidoras do candomblé.

Não obstante, acreditamos que as baianas evangélicas não são apenas ressonantes dos discursos das igrejas neopentecostais. Até mesmo porque as práticas não pertencem às instituições religiosas, mas às pessoas – ainda que os líderes religiosos

²⁹ Utilizamos aqui a concepção de representação social desenvolvida por Roger Chartier (1990), na abordagem da História Cultural. No próximo capítulo, este conceito será trabalhado de maneira mais aprofundada.

queiram moldar e controlar os fiéis (e suas práticas) de acordo com os seus interesses. Na tentativa de minimizar as implicações dessa questão, no próximo capítulo, utilizaremos os depoimentos colhidos durante a pesquisa de campo para dar voz às baianas evangélicas, ressaltando suas individualidades.

Estes embates religiosos no cenário soteropolitano remetem-nos ao conceito de campo em Pierre Bourdieu (1989), pois ele propôs “uma construção do campo religioso como *estrutura de relações objectivas* que pudesse explicar a forma concreta das interações” (1989, p. 66). Neste campo, o que está em jogo é a produção de uma realidade social que sofre influência de diversos fatores e onde os agentes (as baianas) travam uma concorrência por interesses específicos³⁰.

Compreender a gênese social de um campo, e apreender aquilo que faz a necessidade específica da crença que o sustenta, do jogo de linguagem que nele se joga, das coisas materiais e simbólicas em jogo que nele se geram, é explicar, *tornar necessário*, subtrair ao absurdo do arbitrário e do não-motivado os atos dos produtores e as obras por eles produzidas e não, como geralmente se julga, reduzir ou destruir. (BOURDIEU, 1989, p. 69)

Ainda que as fronteiras do campo religioso sejam bem definidas, elas sofrem mudanças constantes, influenciadas pelas dinâmicas internas e externas. Analisando questões relativas às diferenças culturais, Homi Bhabha salientou a importância da performatividade nas tensões fronteiriças e observou que

os termos do embate cultural, seja através de antagonismo ou afiliação, são produzidos performativamente (grifo nosso). (...) Os embates de fronteira acerca da diferença cultural têm tanta possibilidade de serem consensuais quanto conflituosos; podem confundir nossas definições de tradição e modernidade, realinhar as fronteiras habituais entre o público e o privado, o alto e o baixo, assim como desafiar as expectativas normativas de desenvolvimento e progresso. (2007, p. 20-1)

³⁰ Através das experiências vivenciadas na pesquisa de campo, voltaremos a abordar este assunto, de forma pormenorizada, no capítulo seguinte.

O modo como elementos de matriz africana, a exemplo do acarajé, são simbolizados pelos evangélicos não é arbitrário. “O empréstimo aproxima as religiões em termos de linguagem e reforça sua eficácia mágica. Se um fiel encontra na sua religião elementos presentes também em outras, a outra religião nunca lhe é inteiramente estranha” (PRANDI, 2011, p. 12). É justamente o tratamento simbólico que é dado a esses elementos que lhes conferem sentido dentro da lógica neopentecostal. Conforme salientou Appiah,

[atos simbólicos ritualísticos] não são signos arbitrários, como as palavras ou as continências; são atos que extraem seu sentido da importância não ritualística de práticas pertinentemente similares. O que os torna simbólicos é o reconhecimento, por parte dos agentes, de que esses atos, nos contextos ritualizados, não funcionam de maneira padronizada. (1997, p. 161)

Tudo que é assimilado pelos neopentecostais das religiões inimigas adquire uma conotação negativa ou, mais que isso, é ressignificado como elemento positivo desde que ganhe novos sentidos, sendo referenciado como um elemento que tem sua origem atrelada a Deus. A IURD, um dos mais impressionantes fenômenos neopentecostais brasileiros, não nega a existência das entidades de matriz africana, mas comumente transforma os seus significados. Um exemplo claro dessa ressemantização pode ser percebido no caso do nosso objeto de estudo: o “bolinho de Jesus”.

Esta atitude implica, inclusive, em um total esvaziamento do termo, tendo em vista que a palavra acarajé teve origem nos cultos afro-brasileiros, significa comer bola de fogo, e está ligada a Iansã, deusa pertencente ao candomblé. Contudo, acreditamos que poucas pessoas sabem o real significado da palavra acarajé e não dão importância ao aspecto etimológico, apesar de o bolinho ser tão consumido pelos soteropolitanos. Ainda assim, essa nova denominação parece representar uma ressignificação simbólico-religiosa do acarajé como produto de uma baianidade religiosa vinculada aos evangélicos. Segundo Silveira (2011), atitudes como esta são importantes para que haja um reconhecimento por parte dos membros da comunidade.

Pela maneira como se apresentam publicamente, pelas roupas que vestem, (...) pelos discursos que se espera que pronunciem, pelos cânticos que entoam e os instrumentos que tocam, os grupos e indivíduos exibem publicamente a própria identidade e são reconhecidos, legitimados pela comunidade. (SILVEIRA, 2011, p. 101)

O surgimento da baiana de acarajé evangélica e sua postura ao chamar o acarajé de “bolinho de Jesus” denotam uma prática de legitimação de uma identidade sócio-religiosa – oposta a das baianas adeptas do candomblé, num processo de luta de representações que objetivam a definição da existência de um grupo que seja reconhecido pelos neopentecostais. “O sincretismo das religiões afro está se transferindo para o seu rival evangélico no campo religioso (...), retomando um antigo tema da hermenêutica sobre o patamar comum dos conflitos, radicado na esfera da linguagem” (LEWGOY, 2011, p. 8). Esse é um aspecto que não nos causa espanto já que, conforme assinalado anteriormente, igrejas como a IURD sempre se apoiaram e continuam utilizando elementos da cultura sincrética para entrar e ganhar espaço no mercado religioso brasileiro.

“Por mais que demonizassem as religiões afro-brasileiras e espíritas, as lideranças dessas igrejas pentecostais não as atacavam direta, pública, sistemática e até fisicamente como veio a ocorrer a partir dos anos de 1980” (MARIANO, 2007, p. 135). Nos últimos 20 anos, os casos de intolerância religiosa ganharam uma dimensão pública e atualmente a reação das vítimas alcançou os processos criminais levados por pessoas físicas ou instituições públicas³¹. Tudo isso porque, como já vimos, as igrejas neopentecostais costumam afirmar que a causa dos problemas do mundo é culpa do demônio, geralmente associado aos deuses do candomblé – em especial, Exu, o orixá mensageiro por excelência. “Tal processo de demonização é mediado pela intolerância religiosa travestida de pureza doutrinária, que não é novo no cristianismo brasileiro” (SILVA, E., 2010, p. 114). E para afastar tais demônios, a IURD, por exemplo, reatualizou o exorcismo (uma antiga prática do cristianismo), realizando as sessões

³¹ Segundo Vagner Silva (2007), o caso mais emblemático de reação diz respeito à ialorixá baiana Gilda, do Axé Abassá de Ogum, que, de acordo com seus familiares, teve um infarto fulminante e morreu após a veiculação de um foto sua em uma publicação da IURD (*Folha Universal*, ano VII, n. 390, set.-out. 1999), que falava sobre “macumbeiros charlatões” e a invasão do seu terreiro por membros da Igreja Deus é Amor, que desejavam exorcizá-la. O processo judicial condenou a IURD a indenizar a família da mãe-de-santo em R\$ 960.000,00, valor do teto praticado pelo Tribunal de Justiça do Estado (A Tarde, 07/07/2005).

espirituais de “descarrego”, momento propício para libertar as pessoas possuídas por espíritos obsessores/ malignos.

Assim, o combate aos cultos afro-brasileiros, suas entidades – exus, guias, pretos-velhos, orixás – e suas práticas religiosas tornou-se uma constante nos cultos públicos da Igreja Universal do Reino de Deus, bem como, mas em menor grau, na dissidente Internacional da Graça de Deus. (MARIANO, 2007, p. 136)

“A IURD estabelece uma afinidade significativa, para não dizer simbiótica, entre o modo de estruturar os elementos de sua crença com o habitus (BOURDIEU, 1983) pelo qual se estruturam e se estruturaram as crenças religiosas no Brasil: o sincretismo!” (BONFATTI, 2000, p. 54). O caráter sincrético da IURD deve-se ao fato de que seus cultos e rituais exorcistas constituem-se em atividades que visam quebrar feitiços, desfazer macumbas, reverter a magia negra etc.

Ademais, os membros dessas igrejas chegam a invadir terreiros para destruir altares e objetos sagrados do candomblé, além de ‘exorcizar’ seus seguidores. “Para [Edir] Macedo, a melhor defesa contra os demônios é o ataque” (SILVA, V., 2007, p. 137). Na maioria das vezes, este tipo de atitude termina em brigas e agressões físicas. Ao incentivar a batalha contra o povo-de-santo, os líderes neopentecostais desejam converter os seguidores do candomblé, acabando assim com seus terreiros e agregando mais fiéis à sua denominação religiosa (interesses proselitistas, expansionistas e institucionais).

A eleição de políticos evangélicos tem colaborado na batalha contra as religiões afro-brasileiras, a partir do momento que os neopentecostais possuem forte representação política, ao contrário dos seguidores dos cultos afros, que têm muita dificuldade para eleger representantes. Exemplo dessa desigualdade pode ser percebido no fato de que o primeiro deputado federal da IURD foi eleito em 1986. De acordo com Mariano (2007), no final dos anos 2000, a bancada evangélica era representada por 60

deputados na Câmara Federal. Em 2002, o bispo Marcelo Crivella foi eleito senador da República pelo Rio de Janeiro, com mais de três milhões de votos³².

Entre outros fatores, a forte representatividade política dos neopentecostais corrobora o ataque às religiões afro-brasileiras e acaba por acentuar o preconceito e a discriminação contra os negros, embora não tenha, a princípio, este objetivo. O desenvolvimento das religiões afro-brasileiras no Brasil sempre foi marcado pela necessidade de criar estratégias de sobrevivência diante da perseguição de outros segmentos religiosos.

Atualmente, os contextos social e religioso são bastante diferentes dos séculos passados. Contudo, a perseguição aos cultos afro-brasileiros permanece, mas adquiriu nova roupagem³³.

Nutrir-se tão fartamente daquilo que combate com tanto empenho resultou na incorporação e transmutação de crenças e práticas dos grupos combatidos e vilipendiados e na conformação de uma identidade religiosa demarcada pela reação agonística com os adversários identificados com o diabo. (JUNGBLUT, 1992 *apud*. MARIANO, 2007, p. 138)

A “violência simbólica” sofrida pelos adeptos das religiões de matriz africana é superior às retaliações direcionadas aos seguidores do kardecismo. Uma das explicações pode ser encontrada no fato de que o primeiro grupo é composto por pessoas com menor renda e escolaridade, além de baixo prestígio e aceitação social. Somado a isso, a capacidade limitada de reação aos ataques deve-se também ao fraco poder econômico dos afro-brasileiros (comparado aos neopentecostais) e a informalidade de muitos terreiros. “Heranças do passado escravista e da satanização católica contra os grupos afros, suas entidades, crenças e práticas religiosas, tais estigmas e preconceitos continuam vivos e fortes na mentalidade tupiniquim” (MARIANO, 2007, p. 140).

³² Em 29 de fevereiro de 2012, o Palácio do Planalto anunciou que o senador Marcelo Crivella (PRB-RJ) era o novo Ministro da Pesca e Aquicultura do país, permitindo “a incorporação ao Ministério de um importante partido aliado da base do governo”. Disponível em: <<http://g1.globo.com/politica/noticia/2012/02/senador-marcelo-crivella-assume-ministerio-da-pesca-anuncia-planalto.html>>. Acesso em 07 abr. 2012.

³³ No processo de perseguição ao povo-de-santo, os neopentecostais utilizam a mesma mentalidade das cruzadas medievais, em que a melhor forma de mobilização militar era a existência de um bom inimigo.

Para reeditar a demonização dos cultos de matriz africana, os evangélicos utilizam-se desses preconceitos na tentativa de reforçar a eficiência da sua atuação. “No campo de força das religiões no Brasil, a Igreja Universal apela à liberdade religiosa em relação à Igreja Católica enquanto o seu procedimento com os afro-religiosos é de escárnio das entidades” (ALMEIDA, 2007, p. 187). A esse respeito, Mariano sentencia:

Isto é, para conferir plausibilidade à demonização da umbanda e do candomblé e, com isso, ampliar a eficácia da evangelização focada no combate aos demônios e a seus agentes terrenos, [os neopentecostais] adotam a estratégia de reavivar, reiterar e reforçar preconceitos e estigmas há muito difusos no imaginário e na cultura populares sobre o chamado “baixo espiritismo”. (2007, p. 142)

Um dos maiores obstáculos para a reação dos cultos afros encontra-se na quantidade reduzida de seguidores das religiões afro-brasileiras em comparação aos neopentecostais. De acordo com Reginaldo Prandi (2003), entre as décadas de 1980 e 2000, os adeptos da umbanda e do candomblé passaram de 678.714 para 571.329 (em números absolutos). Em abril de 2010, o Datafolha divulgou que 25% dos brasileiros eram evangélicos, sendo 19% seguidores de denominações pentecostais³⁴. Esse número não para de crescer e, atualmente no Brasil, existem apenas 600 mil fiéis das religiões de origem africana em oposição a cerca de 30 milhões de neopentecostais³⁵ (SILVA, V., 2007).

É impossível falar em igualdade de condições haja vista que os neopentecostais detêm, além de um maior número de fiéis, poderes midiático, político, empresarial etc. “Os meios de comunicação da Igreja Universal funcionam como uma arena para sua legitimação e operam também a serviço da desqualificação de outras ideias e práticas religiosas” (ALMEIDA, 2007, p. 184).

³⁴ “Segundo o Datafolha, 25% dos brasileiros são evangélicos” Folha de S. Paulo. (26 de abril de 2010). Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/indices/inde26042010.htm>>. Acesso em: 17 out. 2011.

³⁵ Não podemos afirmar realmente a existência de apenas 600 mil seguidores das religiões afro-brasileiras no país, pois sabemos que muitos adeptos dos cultos afros não o admitem publicamente.

Sobre o mercado editorial direcionado ao público neopentecostal, Vagner Silva constatou que

Livros como *Mãe-de-santo* e *Orixás, Caboclos e Guias*, entre muitos outros, parecem mesmo “manuais de feitiçaria” que primeiro apresentam com detalhes os sistemas religiosos afro-brasileiros e espíritas, com informações extraídas preferencialmente de seus ex-participantes, e depois os condenam com base na Bíblia, finalmente ensinando o leitor convertido a se distanciar desses sistemas com a ajuda dos pastores e seus ritos. (2007, p. 208)

Nas programações da Rede Record e Rede Mulher (redes de televisão da IURD), são exibidos programas como o “Ponto de Luz” e “Sessão Descarrego”, que sempre proferiam ataques às religiões afro-brasileiras. Essa situação só mudou em 2005, quando o Ministério Público Federal moveu uma ação contra esses programas ofensivos, obrigando-os a exibir o direito de resposta dos representantes das religiões afro-brasileiras em sua programação³⁶. No Rio de Janeiro, a IURD e a Editora Gráfica Universal foram condenadas a pagar R\$ 120 mil pelo uso indevido da imagem de um adolescente, na época uma criança, no livro *Orixás, caboclos e guias: deuses ou demônios?* (do bispo Edir Macedo), tocando atabaque no terreiro de sua avó³⁷.

“A Bahia é o Estado onde existe atualmente um número maior de casos registrados de reação” (SILVA, V., 2007, p. 19); e mesmo com todas as dificuldades, as ações jurídicas começam a surtir efeito, concedendo pareceres favoráveis aos adeptos do candomblé. Em 2000, teve início na Bahia o Movimento Contra a Intolerância Religiosa, em articulação com instituições como o CEAO/ UFBA e a Federação Baiana de Culto Afro. A Câmara de Vereadores de Salvador estabeleceu a data de falecimento da ialorixá Gilda (caso relatado anteriormente) como o “Dia Municipal de Combate à Intolerância Religiosa” (21/ 01/ 2000)³⁸.

Para os neopentecostais, Salvador é a “capital da macumbaria” ou a “Sodoma e Gomorra da magia negra” (SILVA, V., 2007, p. 12). Na capital baiana, a intolerância

³⁶ Folha de São Paulo, 27/ 05/ 2005.

³⁷ O Dia, 31/ 03/ 2004.

³⁸ Para mais informações sobre os processos de reação e combate à intolerância religiosa na Bahia e no Brasil, consultar SILVA, Vagner Gonçalves da (org.). **Intolerância Religiosa: Impactos do Neopentecostalismo no Campo Religioso Afro-brasileiro**. São Paulo: Edusp, 2007.

religiosa se expressa também através de ataques a símbolos das religiões afro-brasileiras colocados em espaços públicos, como os orixás do Dique do Tororó³⁹ e ao não compartilhamento de locais ou transportes públicos com pessoas adeptas do candomblé. E ainda que não sejam exatamente religiosos, os símbolos que remetam à herança africana no Brasil são alvos dos neopentecostais.

Pode-se dizer então que algumas denominações neopentecostais (o exemplo da IURD é o mais citado) e grande parte da indústria simbólica de bens evangélicos estabeleceram uma cultura de “predação”, no sentido em que “predam” todos e quaisquer símbolos que possam contribuir no seu projeto de expansão, atraindo a maior quantidade de novos adeptos possível, vindo de origens e experiências sociais as mais diversas, alargando assim o mercado de consumo para futuros clientes. (CORTÊS, 2011, p. 5-6)

De modo geral, os cultos afro-brasileiros não são apenas intolerados como também sofrem com a discriminação das igrejas neopentecostais. O bispo Edir Macedo (IURD) e seu cunhado R. R. Soares (Igreja Internacional da Graça de Deus) fazem questão de demonizar os cultos afros e kardecistas em seu programas de televisão.

Os programas religiosos televisivos, notadamente aqueles ligados às igrejas neopentecostais, são useiros em ridicularizar, satanizar e desqualificar as religiões afro-brasileiras, incutindo o preconceito e a intolerância religiosa, e induzindo os telespectadores a discriminarem essas religiões e seus membros. (SILVA Jr., 2007, p. 315)

De acordo com Mariano, não é possível associar tranquilamente discriminação e intolerância, pois “ambas não são sinônimas, não significam a mesma coisa, não se recobrem” (2007, p. 123). Mais do que serem tolerados, os líderes e seguidores do candomblé, umbanda e demais expressões de fé afro-brasileira desejam ter suas práticas e cultos respeitados e reconhecidos de forma positiva.

A história de luta e resistência do povo africano, que reconstruiu no Brasil hábitos, práticas e tradições, demonstra a força de uma herança cultural que se expressa não apenas na cor da pele da maioria dos brasileiros, mas também através do

³⁹ Em seu artigo *Configurações Históricas do Campo Religioso Brasileiro*, Elizete da Silva relatou o discurso de um pastor da IURD, no bairro da Pituba (Salvador-Ba), em 1997, que ela presenciou durante sua observação participante. Exatamente neste ano, a prefeitura de Salvador estava construindo seis orixás no Dique do Tororó. De acordo com a autora, o pastor do templo da Pituba disse aos fiéis presentes que o prefeito estava construindo “seis orixás, isto é, seis diabos às custas do nosso dinheiro. Isto não é preservar a História, é coisa diabólica, não devíamos permitir” (SILVA, E., 2010, p. 116).

vocabulário, da religiosidade, das comidas e de tantas outras características e símbolos latentes no povo brasileiro.

Appiah, concordando com a visão de Émile Durkheim sobre símbolo, declarou que “um símbolo é sempre um símbolo de alguém: é algo que significa alguma coisa para alguém” (1997, p. 160). Sendo assim, podemos afirmar que o acarajé tem um significado muito importante para os afro-religiosos e, diante do contexto ora apresentado, a sua ressignificação como “bolinho de Jesus” ou “acarajé do Senhor”, pelos neopentecostais, demonstra uma tentativa de renegar a história e se apropriar de um elemento simbólico que traduz um legado cultural com raízes marcadamente africanas.

No próximo capítulo, poderemos compreender melhor o discurso das vendedoras neopentecostais sobre esse acarajé com uma identidade própria, cristã. A partir da pesquisa de campo realizada com as baianas de candomblé e evangélicas, na cidade de Salvador-BA, veremos como elas se relacionam com esta questão e com os demais aspectos inerentes ao ofício de ser baiana de acarajé.

3. Servindo o acarajé: uma análise das baianas filhas de Iansã e filhas de Jesus

3.1 Os limites do universo empírico investigado, o(s) perfil(s) e as representações sociais das baianas de acarajé de Salvador: aspectos de gênero, classe, geração e religiosidade

Durante 11 meses (novembro de 2011 a outubro de 2012), realizamos visitas a 170 pontos de venda de acarajé, na cidade de Salvador – Bahia. No momento das visitas de campo, após esclarecermos que se tratava de uma pesquisa acadêmica, questionamos qual o credo religioso de cada baiana de acarajé. Das 170 vendedoras abordadas, 100 informaram ser católicas, espíritas (apenas duas baianas), não possuem religião ou então se recusaram a responder a pergunta; 40 disseram ser evangélicas e 30 informaram ser seguidoras do candomblé (ANEXO A).

A partir desta informação, aplicamos um questionário – com 25 perguntas objetivas e subjetivas – com as 70 baianas que responderam ser evangélicas e adeptas do candomblé. O questionário de pesquisa utilizado contemplou questões de ordem pessoal e sobre o ofício das baianas de acarajé (ANEXO B). É importante salientar que todas as entrevistas foram realizadas no local de venda, durante o horário de funcionamento do ponto, para investigar estas atrizes sociais e os contextos em que estavam inseridas, desde a localização do ponto de venda até o perfil da freguesia.

Logo no primeiro contato com as baianas de acarajé, constatamos que a maneira mais eficiente para aplicar o questionário seria lendo as perguntas e transcrevendo as respostas. Essa escolha nos pareceu bastante eficiente visto que otimizou o tempo de aplicação dos questionários e minimizou a interferência na rotina das informantes, já que muitas baianas responderam às perguntas enquanto “batiam a massa” ou fritavam os bolinhos. Ainda assim, não raras vezes, foi necessário interromper a aplicação dos questionários para que as baianas pudessem atender seus clientes, destocar um dinheiro e/ou retirar os bolinhos do tacho com azeite fervente.

À primeira vista, a escolha do questionário como o instrumento para a coleta de dados pode parecer incipiente, se comparado às técnicas de entrevistas livres com

gravações. Entretanto, para alcançar o objetivo aqui proposto, achamos mais adequado trabalhar desta forma – o que possibilitou uma diversidade de visões e opiniões sobre um mesmo tema, inclusive entre vendedoras que seguem a mesma religião. Por este motivo, sabendo que o instrumento utilizado poderia causar certa reserva das interlocutoras, tivemos bastante cuidado com a forma de abordagem para que a pesquisa pudesse se aproximar de uma conversa, de um bate-papo.

Esta constante negociação com as entrevistadas foi a melhor metodologia encontrada para que conseguíssemos realizar o trabalho de campo sem causar constrangimentos às baianas. Ademais, o questionário foi utilizado apenas como um ponto de partida para iniciar o diálogo. Em muitos casos, a partir da disponibilidade da informante e das peculiaridades percebidas no ponto de venda, fizemos perguntas e anotamos informações que não estavam contempladas no questionário, mas que consideramos importantes para enriquecer o trabalho.

A escolha dos bairros para a realização da pesquisa de campo foi feita de forma aleatória, a fim de contemplar a maior diversidade de perfis e coletar diferentes visões sobre a temática abordada. Alguns pontos de venda foram visitados em função da sua notoriedade no cenário (midiático) soteropolitano, a exemplo das baianas do Rio Vermelho, Amaralina e Itapuã. Entretanto, a maior parte das vendedoras abordadas são bastante conhecidas e populares somente nos bairros onde atuam, graças aos clientes assíduos e à propaganda “boca-a-boca”.

Conforme ponderou Lima (2010), “Existe todo um mapeamento gastronômico na cidade da Bahia, não necessariamente determinado pelos órgãos oficiais de turismo, mas pela tradição oral, que transmite a fama da qualidade, da limpeza, da simpatia das baianas” (2010, p.132-133). Ao final da pesquisa, contabilizamos mais de 50 bairros mapeados durante o trabalho (ANEXOS C e D).

Inicialmente, pretendíamos visitar 100 pontos de venda para registrar a maior variedade de situações acerca do tema. Todavia, a realização da pesquisa nos levou a caminhos não previstos a partir do momento que constatamos a existência de baianas com diversos credos religiosos. Principalmente por esse motivo, visitamos um número maior de pontos de venda e utilizamos a ‘saturação’ como um critério preponderante para a conclusão desta etapa, interrompendo a pesquisa de campo quando percebermos

que as últimas visitas não estavam trazendo mais informações novas e relevantes à pesquisa.

Obedecendo aos limites do universo empírico investigado, só conversamos com as baianas que tinham pontos de venda estabelecidos em via pública⁴⁰. As *delicatessens*, restaurantes e lanchonetes que comercializam o quitute, além dos “baianos de acarajé” e das mulheres que vendem o bolinho fora do tabuleiro, não foram o foco do trabalho. O maior número de entrevistadas evangélicas não foi proposital, mas consequência de uma realidade constatada durante a pesquisa. Em muitos bairros visitados era mais comum encontrar baianas neopentecostais do que vendedoras de acarajé seguidoras do candomblé.

Antes de iniciarmos a análise dos dados coletados, faz-se necessário salientar que optamos por construir uma tipologia das baianas de acarajé. Mais do que classificar as baianas apenas pelo seu vínculo religioso, decidimos estabelecer tipos teóricos como referenciais para auxiliar nossa discussão. Ao longo do capítulo, será possível perceber a diferença entre a baiana com práticas mais tradicionais e a baiana com práticas mais modernas.

Utilizaremos esta classificação tipológica, arbitrária, para nortear a análise, mas sabemos que essas classificações são muito mais complexas a começar, por exemplo, pelos diferentes depoimentos que ouvimos sobre os percursos das baianas entrevistadas até chegarem ao tabuleiro de acarajé. Deste modo, desenvolveremos uma análise que visa entender as especificidades de cada informante, buscando elementos em comum que as aproximem de uma das categorias de análise aqui estabelecidas, sem excluir suas particularidades.

Como não pretendemos desenvolver uma análise meramente quantitativa, a sequência das perguntas do questionário não necessariamente será seguida, pois muitas questões, ao serem cruzadas, nos possibilitará uma discussão mais aprofundada acerca de determinados aspectos, a exemplo dos vínculos religiosos. De forma secundária, a discussão aqui proposta levou em consideração os dados numéricos e estatísticos resultantes da pesquisa de campo (ANEXOS E e F).

⁴⁰ Todas as entrevistadas durante a pesquisa afirmaram ser a baiana de acarajé daquele ponto. Como veremos neste capítulo, mesmo as baianas que consideramos “empresárias do acarajé”, foram entrevistadas enquanto trabalhavam no tabuleiro. Sendo assim, não entrevistamos nenhuma funcionária e/ou ajudante das baianas abordadas.

Por fim, antes de detalharmos o universo empírico investigado, é importante salientar que os resultados desta pesquisa não são conclusivos, pois não atingimos a totalidade das baianas de acarajé existentes em Salvador. Segundo a ABAM, somando-se as vendedoras não associadas com cerca de 2.700 baianas cadastradas, o número de baianas de acarajé de Salvador gira em torno de 5.000 vendedoras.

De acordo com o Censo Demográfico de 2010, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em junho de 2012, houve um crescimento da diversidade dos grupos religiosos no país. Mesmo sendo o grupo majoritário, a população de católicos continua reduzindo – fenômeno já observado nos últimos 20 anos. Em contrapartida, o número de evangélicos não parou de crescer (de 15,4% em 2000 para 22,2% em 2010). O Censo 2010 apontou ainda para um crescimento no total de espíritas e dos que se declararam sem religião. Já o percentual de adeptos da umbanda e do candomblé se manteve em 0,3%⁴¹.

O Brasil de hoje, em termos relativos, é religiosamente menos afro-brasileiro do que foi há vinte ou trinta anos. Nesta que é hoje, além de predominantemente católica, a maior nação pentecostal do mundo, o espaço relativo das religiões afro-brasileiras vem diminuindo dramaticamente. (MARIANO, 2001; PRANDI, 2005 *apud*. PRANDI, 2011, p. 20)

Conforme mencionado anteriormente, durante a pesquisa de campo, encontramos baianas de acarajé de diversos segmentos religiosos: seguidoras do candomblé, evangélicas, católicas, espíritas e sem religião, além das que não quiseram responder. Em consonância com os resultados apresentados pelo Censo 2010, em nosso universo empírico, a quantidade de vendedoras católicas (47) superou o número de baianas evangélicas (40). Porém, percebemos que muitas baianas afirmaram ser católicas como uma forma de se enquadrar na religião que ainda hoje é considerada “oficial” no Brasil, e algumas chegaram inclusive a dizer que eram católicas não

⁴¹ “Censo 2010: número de católicos cai e aumenta o de evangélicos, espíritas e sem religião”. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=2170&id_pagina=1>. Acesso em 12 dez. 2012.

praticantes. Apenas uma vendedora relatou ter frequentado o candomblé antes de se converter ao catolicismo.

Abordamos muitas baianas que traziam no pescoço guias de orixá (que se distinguem dos colares de contas), além de possuírem figas de madeira, jarro com folhas de arruda, guiné, espada de Ogum etc., e pequenos acarajés sob o tabuleiro. Apesar de estarem cercadas desses elementos alusivos às religiões de matriz africana, elas afirmaram categoricamente serem seguidoras do catolicismo. E, de fato, não podemos descartar a possibilidade de essas mulheres serem católicas, mas adotarem práticas sincréticas. Até mesmo porque “um em cada cinco brasileiros costuma frequentar cultos ou serviços religiosos de alguma religião diferente da que professa” (PRANDI, 2011, p. 12).

Entretanto, um caso vivenciado durante a pesquisa nos mostrou que um determinado percentual das vendedoras que se declararam católicas devem ser realmente seguidoras do candomblé. Em visita a um tabuleiro no bairro da Lapinha, a baiana que afirmou ser católica não praticante, nos informou que dividia o ponto com a irmã que era iniciada no candomblé e que trabalhava no local em determinados dias da semana. Numa quarta-feira, voltamos ao ponto e encontramos a referida baiana trajada de vermelho, com as guias de orixá no pescoço e as marcas da “cura” (cicatrizes da feitura de santo) no braço. Quando questionamos sua religião, ela afirmou ser católica. Tentamos ainda argumentar que sua irmã havia nos indicado para a pesquisa, mas ela voltou a afirmar: “Eu sou católica” e sorriu, encerrando a conversa.

Como bem observou Reginaldo Prandi (2011),

Só muito recentemente as religiões de origem negra começaram a se desligar do catolicismo, já numa época em que a sociedade brasileira não precisa mais do catolicismo como a grande e única fonte de transcendência que possa legitimá-la e fornecer-lhe os controles valorativos da vida social. Mas isso é um projeto de mudança nos referenciais de identidade que mal começou e que exige, antes, outras experiências de situar-se no mundo com mais liberdade e direitos de pertença. (2011, p. 14)

Outro aspecto que nos chamou bastante atenção foi o grande número de vendedoras de acarajé sem religião (44). Isso atesta o caráter profano que a venda do acarajé em Salvador adquiriu, principalmente nos últimos anos, com a expansão desse mercado através de pessoas que vislumbram no tabuleiro uma fonte de renda, ainda que sejam adeptas de religiões diferentes dos cultos afros ou não possuam nenhum vínculo religioso. “Devido às boas perspectivas de lucro, esse mercado se expandiu e ultrapassou as fronteiras dos tabuleiros das baianas tidas como tradicionais, negras, do candomblé, idosas e vestidas com a indumentária típica” (LIMA; FIGUEIREDO; ALVES; SANTOS, 2011, p. 3).

Na visão de Santos (2008), a questão atual concernente à venda do acarajé inclui também aspectos de classe, gênero e etnia.

O acarajé está no centro de um intenso debate político-cultural entre o tradicional e o moderno, imbricando relações de classe, de gênero e de etnia. (...) Nada mais típico para ilustrar esta movimentação como o ponto do “Acarajé da Lôra”, que se situa na entrada do Horto Florestal, bairro nobre de Salvador, comandada por uma mulher, evangélica e surfista. (2008, p. 252)

Apenas duas baianas abordadas informaram ser seguidoras do espiritismo. Como veremos no decorrer deste capítulo, de forma geral, as baianas de acarajé não possuem renda elevada e têm baixo nível de instrução. O percentual mínimo de baianas espíritas corrobora os índices do Censo 2010, que afirma que a população espírita possui os melhores indicadores de educação e os mais elevados indicadores de rendimento. Acreditamos ser essa a razão para a baixa ocorrência de vendedoras de acarajé espíritas.

Com relação às baianas que não quiseram dizer qual seu vínculo religioso ou se negaram a responder o questionário mesmo sendo evangélicas ou seguidoras do candomblé, percebemos que essa resistência foi ocasionada pela desconfiança. Mesmo informando se tratar de uma pesquisa acadêmica, muitas baianas ainda nos perguntaram se trabalhávamos na fiscalização da prefeitura ou em outro órgão regulador/fiscalizador. Optamos por não insistir para que respondessem o questionário, a fim de não causar um mal estar ou situação incômoda para ambos.

Das 30 entrevistadas que informaram ser adeptas do candomblé, encontramos filhas de vários orixás do panteão afro-brasileiro, a saber: Iansã, Oxum, Xangô, Oxalá, Obaluaê, Ossaim, Iemanjá, Nanã, Oxumarê, Ogum e Logum Edé. Apenas duas baianas não disseram qual o seu orixá; uma por ainda não ter a confirmação e a outra que preferiu não informar. Os orixás mais recorrentes foram Iansã (9), Oxum (8) e Xangô (3), sendo que somente uma das filhas de Oxum afirmou ser de Oxum Apará. Entre as qualidades de Oxum, a Apará (ou Opará) é a mais guerreira, aquela que tem forte ligação com Iansã e que come omolocum (comida votiva de Oxum) com bastante azeite-de-dendê. A característica guerreira de Oxum Apará vincula-se a Oiá Onira, uma qualidade de Iansã ligada às águas de Oxum. De acordo com a mitologia dos orixás, foi Oiá Onira, a rainha da cidade de Irá, quem ensinou Oxum Apará a lutar.

Segundo Ferreira Filho (2003), durante o século XIX, os produtos encontrados nos tabuleiros e gamelas das ganhadeiras seguiam os preceitos do orixá de cada vendedora. “De acordo com o orixá, a atividade variava. Assim, as filhas de Iansã e Xangô vendiam acarajés; as de Ogum, vísceras de boi; as de Omolú, sarapatel e moqueca de peixe. Já Oxalufã, Oxaguiã e Oxalá prescreviam acaçá, o cuscuz, o mingau e a cocada branca” (2003, p. 47).

Diferente do que acontecia no passado, podemos constatar que, atualmente, mesmo entre as seguidoras do candomblé, a venda de acarajé não está restrita às baianas filhas de Iansã e/ou Xangô. Contudo, não podemos deixar de registrar o fato de uma filha de Oxalá vender o bolinho já que “as comidas rituais de Oxalá, todos sabem, ‘não pegam sal nem azeite’, que esses são tabus alimentares da dieta sacrificial daquele santo” (LIMA, 2010, p. 35). Como, hipoteticamente, todos os filhos de Oxalá obedecem a essa interdição alimentar, imaginamos que seja raro encontrar filhas desse orixá lidando com azeite-de-dendê. No caso dessa entrevistada, acreditamos que ela solicitou permissão ao orixá para comercializar o acarajé e não sofrer retaliações.

No decorrer da pesquisa de campo, observamos que todas as entrevistadas de candomblé possuem um grande respeito e reverência a Iansã, já que ganham a vida trabalhando com a “comida dela”. Algumas chegaram a nos informar que quem não é filha de Iansã, tem que pedir permissão a esse orixá para poder trabalhar no tabuleiro. Foram poucas as baianas adeptas dos cultos afros que disseram já ter frequentado outra religião e todas afirmaram que foram católicas apenas por terem estudado em colégios

administrados por congregações religiosas católicas e/ou terem feito os primeiros sacramentos cristãos (Batismo e Primeira Eucaristia).

No universo das baianas de acarajé evangélicas, encontramos mais de 15 denominações religiosas frequentadas por elas. As vendedoras da Igreja Universal do Reino de Deus (IURD) foram as mais recorrentes (11), seguidas das fiéis de Igrejas Batistas diversas: Igreja Batista Renovada, Primeira Igreja Batista, Igreja Batista Missionária da Independência, Igreja Batista Lírio dos Vales e Igreja Batista Missionária Ministério Shammah. Seguidoras da Assembleia de Deus⁴² (8) e Igreja Internacional da Graça de Deus (3) também foram entrevistadas, além de adeptas de outras igrejas neopentecostais que apareceram com menos frequência.

Conversamos ainda com uma baiana que informou ser evangélica, mas que na época da entrevista não estava frequentando nenhuma igreja; e outra vendedora que respondeu congregar em uma igreja que ainda não possuía nome. A nosso ver, esses dois fatos apontam para a ressignificação da identidade evangélica na contemporaneidade e para o constante surgimento de novas igrejas neopentecostais, respectivamente.

Antes de iniciarmos o trabalho de campo, uma das nossas hipóteses era de que o surgimento do “acarajé evangélico” no mercado poderia ser o resultado da falta de oportunidade de trabalho e renda das ex-filhas de Iansã que, convertidas ao neopentecostalismo, encontraram na apropriação sincrética do acarajé uma alternativa de sobrevivência. No entanto, das 11 baianas evangélicas que afirmaram já ter frequentado outra religião, somente duas foram adeptas do candomblé. E destas, apenas uma baiana informou vender acarajé desde a época em que era do candomblé, motivada pela tradição familiar, pois possui uma irmã e um irmão que vendem acarajé.

Ao longo deste capítulo, trataremos mais detalhadamente sobre os motivos que levaram as informantes até o ofício das baianas de acarajé. Ainda sobre os trânsitos religiosos das evangélicas entrevistadas, a maior parte das que disseram já ter professado outra religião declarou ter sido católica (não praticante). Encontramos ainda

⁴² Conforme abordado no capítulo 2, a Assembleia de Deus foi uma das primeiras igrejas pentecostais do país (fundada em 1911), não se enquadrando no movimento neopentecostal (igrejas surgidas a partir da segunda metade dos anos 1970). Ainda assim, devido a grande ocorrência de adeptas desta igreja durante o trabalho de campo, decidimos incluí-la na análise. Ademais, muitas igrejas evangélicas “clássicas” possuem vertentes mais modernas, popularmente conhecidas como igrejas renovadas.

uma vendedora que frequentou a Igreja das Testemunhas de Jeová e outra que era da IURD. A partir desse último exemplo, podemos observar a existência de mudanças religiosas inclusive no interior das igrejas neopentecostais.

De acordo com os dados coletados, uma parcela majoritária das baianas se considera negra. Somado ao percentual das que se afirmaram pardas, alcançamos quase a totalidade do universo pesquisado. Pouquíssimas baianas se autodeclararam branca ou indígena e apenas uma vendedora afirmou ser amarela/oriental, apesar de ter a pele negra. Acreditamos que essa discrepância entre a cor da pele e a resposta da informante foi ocasionada pelo não entendimento da pergunta.

De modo geral, a renda mensal das entrevistadas oscila entre um e dois salários mínimos. Constatamos que as baianas que alcançam um faturamento superior a dois salários mínimos têm seus pontos instalados em locais turísticos (Mercado Modelo, Praça da Sé e Pelourinho), de classe média (Costa Azul e Imbuí) ou de grande circulação de pessoas (Canela, Liberdade, Paralela etc.). Somente três baianas informaram ganhar entre 4 e 6 salários mínimos, o que demonstra que, mesmo exigindo bastante empenho e dedicação, a venda de acarajé é uma profissão que não traz grandes lucros e ascensão social, com algumas exceções.

Neste aspecto, concordando com a análise de Borges (2008), é possível afirmar que “a única certeza que temos é que o mercado do acarajé é muito competitivo, e às vezes muito cruel, visto que grande parte das vendedoras arrecada ganhos limitados. Tal afirmação se baseia em depoimentos e observações colhidas no contato direto com as vendedoras” (2008, p. 41).

Ao contrário do que imaginávamos inicialmente, o rendimento mensal das baianas não tem relação direta com o seu grau de escolaridade, pois apenas uma das vendedoras com a maior renda encontrada possui nível superior completo. As outras duas entrevistadas, com renda equivalente, não concluíram o nível médio, tendo estudado até o 1º ano.

O grau de instrução das baianas concentra-se nos níveis fundamental incompleto (22) e médio completo (20). Das 70 entrevistadas, somente quatro baianas chegaram ao nível superior, sendo que duas não concluíram o curso, uma ainda está cursando a faculdade e apenas uma concluiu a graduação. Os cursos superiores escolhidos por essas

mulheres foram os mais diversos: Licenciatura em Pré-escola, Engenharia de Produção, Gastronomia e Ciências Contábeis.

Só uma baiana nos informou que nunca frequentou uma escola. Em geral, percebemos que muitas entrevistadas abandonaram os estudos porque tiveram que começar a trabalhar desde cedo. Prova disso é que a baiana mais jovem que entrevistamos, no Farol da Barra, tem apenas 13 anos de idade e começou a vender acarajé aos 11. Ela nos afirmou que frequenta a escola pela manhã e trabalha no tabuleiro durante a tarde e à noite, juntamente com sua mãe.

Ao contrário da maioria das baianas, conversamos com uma vendedora que, além de concluir o nível superior, fez pós-graduação (especialização) em Produção de Eventos. O caso dela e de sua irmã – também entrevistada nesta pesquisa - são bem específicos, pois ambas concluíram o ensino superior e uma delas chegou a cursar uma especialização, graças ao apoio financeiro da mãe, que se tornou famosa e internacionalmente conhecida por causa do seu acarajé. Elas são filhas da baiana Dinha, falecida em maio de 2008, e não só herdaram o ofício da mãe como também tiveram a oportunidade de ascender socialmente.

Hoje, Cláudia (filha mais velha, formada em Ciências Contábeis), além de estar à frente do tabuleiro no Largo de Santana (popularmente conhecido como o Largo de Dinha), no bairro do Rio Vermelho, administra o Restaurante Casa da Dinha. Já Elaine (filha mais nova, pós-graduada em Produção de Eventos), coordena o tabuleiro no estacionamento do supermercado G Barbosa, no bairro do Costa Azul. Recentemente, ela inaugurou um novo ponto de acarajé na Rua Maranhão, no bairro da Pituba, e também administra sua produtora, a Agô Eventos e Produções.

Diferentemente delas, quase todas as baianas entrevistadas não possui outra atividade remunerada, além do ofício no tabuleiro de acarajé. As raras informantes que afirmaram ter outra fonte de renda trabalham no mercado informal como domésticas, vendedoras de feijoada ou revendedoras de Avon/Natura (produtos cosméticos). Com exceção das filhas de Dinha, apenas uma baiana relatou que tem um trabalho formal como professora do Estado, há mais de 30 anos.

A pesquisa de Borges (2008) também constatou o baixo grau de instrução das baianas. Na realidade, desde a década de 1970, pesquisas já sinalizavam para a escolaridade reduzida das vendedoras de acarajé.

Em 1977 as pesquisadoras Zahidê Machado Neto e Célia Braga haviam constatado que as baianas de acarajé representavam uma população “‘incapacitada’ para se enquadrar no sistema produtivo formal da economia” (MACHADO NETO e BRAGA, 1977, 2), visto que a maioria não tinha escolaridade suficiente para disputar no mercado de trabalho funções mais especializadas. Passados trinta anos, a situação é bem semelhante, pois, apenas 17, 5% conseguiram concluir o ensino médio, ou seja, têm o segundo grau completo, contra um percentual de 82,5 % de vendedoras com baixa escolaridade. Vale ressaltar, que essas 17,5% com o segundo grau completo, não têm garantia alguma de conseguir desempenhar no mercado de trabalho uma atividade mais especializada, visto que hoje as exigências de escolaridade do mercado de trabalho são muito maiores. (BORGES, 2008, p. 61-62)

Os baixos níveis de escolaridade somados ao longo tempo de dedicação necessário para confeccionar a massa do acarajé e os demais quitutes vendidos pelas baianas podem ajudar a explicar porque a maior parte das entrevistadas não possui outra atividade remunerada. Como bem cantou Dorival Caymmi, “Todo mundo gosta de acarajé/ O trabalho que dá pra fazer é que é/ Todo mundo gosta de acarajé/ Todo mundo gosta de abará/ Ninguém quer saber o trabalho que dá”⁴³.

A partir da questão referente sobre quantos anos cada baiana vende acarajé, identificamos a primeira diferença entre as baianas evangélicas e as seguidoras do candomblé. Enquanto praticamente todas as baianas de candomblé vendem acarajé há mais de 10 anos, um grupo de vendedoras neopentecostais trabalha no tabuleiro entre 1 e 5 anos e outro grupo de mulheres já vende o bolinho há mais de 10 anos.

Constatamos aí duas situações diferentes: por um lado, observamos o surgimento de novas baianas evangélicas já que encontramos, inclusive, uma vendedora no bairro de São Caetano que tinha começado a trabalhar com o acarajé há apenas dois meses. Por

⁴³ Trecho da música *A preta do acarajé*, de Dorival Caymmi (1939).

outro lado, percebemos a existência de baianas que vendiam o quitute muito tempo antes de se converterem ao neopentecostalismo, permanecendo neste ofício após o processo de conversão. A vendedora evangélica que trabalha há mais tempo possui 38 anos vendendo acarajé.

No universo das baianas de candomblé, foram entrevistadas mulheres que já trabalham no tabuleiro há 20, 30, 40, 50 e até 64 anos. Ao contrário de muitas vendedoras evangélicas, somente uma baiana de candomblé vende o quitute há apenas 03 anos. Ao mesmo tempo em que essa informação pode demonstrar que as baianas de candomblé são as herdeiras legítimas do ganho e que, através delas, algumas tradições afro-brasileiras foram/são perpetuadas, é preocupante observar que não está havendo uma renovação das baianas adeptas do candomblé, da mesma forma que foi constatado entre as vendedoras evangélicas. Vale ressaltar que muitas entrevistadas declararam que não desejam que seus filhos comecem ou continuem a trabalhar neste ofício, pois é uma profissão muito desgastante e pouco rendosa.

Outro fator que pode nos ajudar nessa análise refere-se aos motivos que levaram cada baiana a vender acarajé. Muitas vendedoras de candomblé foram motivadas pela tradição familiar para trabalhar com isso. Essas mulheres disseram ter aprendido o ofício com suas mães e/ou avós, que transmitiram a tradição do tabuleiro para suas filhas e netas. Algumas informaram que o ofício das baianas surgiu na família a partir da tataravó, que passou os ensinamentos para a bisavó e assim sucessivamente, até chegar à geração das entrevistadas. Nesse sentido, notamos claramente que, no caso dessas interlocutoras, o trabalho no tabuleiro seguiu uma herança e tradição familiar matrilinear.

Apenas quatro baianas responderam que foi por obrigação religiosa que iniciaram a venda do acarajé. Curiosamente, nenhuma delas é filha de Iansã, mas sim de Oxum (3) e Xangô (1). Destas, duas filhas de Oxum disseram que foi por “ordem do orixá” e por “obrigação de meu santo” que começaram a comercializar o bolinho. Diante de tais afirmações, acreditamos que os laços entre Iansã e Oxum (seja Apará ou não) vão muito além do nosso conhecimento, até mesmo porque “associada com a água e a chuva, [Iansã] é considerada filha de Oxum” (THEODORO, 2010, p. 103). Já a filha de Xangô afirmou que estava com um problema espiritual que só foi resolvido depois que ela passou a vender o quitute.

Uma baiana filha de Iansã, do bairro da Ribeira, relatou que foi por causa da dificuldade financeira que ela chegou ao tabuleiro. Na verdade, ela estava desempregada e recebeu um aviso que lhe dizia o seguinte: “Só quem vai te ajudar é Iansã!”. Imediatamente, ela compreendeu a mensagem e começou a vender acarajé com sua mãe que já estava adoentada e que passou o ponto definitivamente para a filha.

Um pequeno percentual de baianas evangélicas respondeu que foi motivado pela tradição familiar para trabalhar vendendo acarajé. Algumas aprenderam o ofício com a avó e a mãe, mas outras foram encaminhadas pelos irmãos, tios, primas e até pela sogra. Somente uma baiana evangélica que trabalha no Quiosque das Baianas, em Amaralina, assumiu que aprendeu o ofício com as mulheres da sua família e que todas são de candomblé, exceto ela. Diante desse contexto, notamos como a transmissão familiar feminina do ofício de ser baiana de acarajé tem sido comprometida.

A maior parte das vendedoras evangélicas alegou que a dificuldade financeira/modo de sobrevivência foi o principal motivo para vender acarajé. Algumas entrevistadas apontaram também outros motivos para a sua entrada no mercado do acarajé: distração/ terapia, questão racial e desejo desde criança. Essas diversas motivações demonstram como o ofício da baiana de acarajé pode auxiliar no bem-estar e qualidade de vida da vendedora, além de apontar para questões étnicas e para a imagem da baiana que pode despertar o imaginário infantil. No século passado, “era ao redor dos tabuleiros que se sabia das coisas: lá que se construía toda uma rede de relações que informava, amparava, divertia e ampliava os contatos” (VELLOSO, 1990, p. 218). Atualmente, ainda é possível constatar esses laços de sociabilidade propiciados a partir do tabuleiro.

Ainda que várias baianas não tenham indicado a tradição familiar como um fator preponderante para terem começado a trabalhar no tabuleiro, a maioria delas informou que possui algum familiar que também vende ou já vendeu acarajé. Apenas duas baianas afirmaram que o pai e/ou irmão desenvolvem essa atividade, e pouquíssimas relataram a presença de tios, primos e cunhados comercializando o bolinho. Isso comprova que mesmo com o surgimento dos ‘baianos de acarajé’, a atividade ainda é predominantemente desenvolvida por mulheres.

Foram poucas as baianas que disseram comprar a massa pronta (feijão fradinho lavado e processado) para fazer o acarajé e o abará. Em geral, os procedimentos

utilizados no preparo da massa são parecidos e praticamente todas as entrevistadas afirmaram que não seguem nenhuma técnica diferente da receita convencional para preparar a massa do bolinho. Com exceção de uma baiana de candomblé, todas as vendedoras (8) que disseram comprar massa pronta são evangélicas. Segundo a ABAM, a aquisição de massa pronta não se configura em um aspecto que vai de encontro à tradição, e pondera que o diferencial de um bom acarajé está no “bater a massa”⁴⁴. Parece que as baianas de candomblé têm uma preocupação maior com relação à procedência dos ingredientes para preparação da massa, não admitindo fazer uso da massa pronta.

Nesse caso, dar o ponto envolve tanto a forma de fazer a massa – branca, “sem os olhinhos” – como a forma de bater, dando a textura necessária para ficar crocante e leve. [As baianas de candomblé] Concebem também que é através dessa massa que o *axé* da baiana será passado. (BITAR, 2010, p. 164)

Inclusive, uma das baianas de candomblé que informou adotar um procedimento particular revelou que só ela ou algum familiar pode lavar o feijão da sua massa. A outra baiana de candomblé que admitiu seguir um procedimento específico não quis relevar a sua forma de aprontar a massa e apenas disse: “Segredo...”⁴⁵.

Além dessas duas vendedoras de candomblé, uma evangélica afirmou ter um procedimento diferente do usual na preparação da sua massa. A baiana que trabalha na movimentada Avenida Sete de Setembro, próximo ao Relógio de São Pedro, em tom de confidência nos falou: “Eu coloco um pouquinho de óleo unguento na massa”. E depois de nos questionar se sabíamos o que era o referido óleo, completou: “E você sabe por que eu faço isso? Pra afastar o mau olhado, o olho gordo, a ziquizira...”.

Enquanto uma baiana de candomblé não revela o seu “segredo”, a vendedora evangélica assume que acrescenta um “ingrediente especial” à sua massa. O mais espantoso não é a revelação em si, mas a motivação para a baiana tomar tal atitude.

⁴⁴ Percebemos que este posicionamento da ABAM acerca da massa pronta se apresenta como uma reconfiguração do discurso da tradição para incluir um processo de modernidade.

⁴⁵ Não podemos precisar se este “segredo” diz respeito a um procedimento exclusivamente culinário ou se está vinculado ao candomblé. De todo modo, para não hipertrofiar os sujeitos, procuramos ter cautela para não atribuir todas as vinculações do sujeito à sua religião.

Como foi relatado no capítulo anterior, de tanto exorcizar demônios, realizar sessões do descarrego, utilizar sal grosso, arruda e diversos produtos conhecidos por seus “poderes mágicos”, os cristãos neopentecostais acabaram assimilando práticas e crenças das religiões rivais. O relato dessa baiana é um exemplo claro disso, além de evidenciar “processos de identificação capazes de colocar em xeque a própria noção de sincretismo” (ISAIA, 2011, p. 47).

Já o “segredo” não declarado pela vendedora do candomblé pode significar algum preceito na preparação da massa, como o daquela baiana em que só ela ou algum familiar pode lavar o feijão, e que só faz sentido se não for revelado; ou ainda o acréscimo de algum ingrediente especial, como faz a vendedora evangélica. “No caso do acarajé ‘preparado’, o objetivo principal não é trazer danos a quem o consome, e sim prosperidade a quem o vende. Daí o fato de se comentar que o sucesso de algumas vendedoras de acarajé, ser fruto desse tipo de magia” (BORGES, 2008, p. 25).

Com exceção de três baianas evangélicas que afirmaram só utilizar a massa pronta e não incluir mais nenhum ingrediente para preparar o acarajé, todas as demais (inclusive as que também adquirem massa pronta) acrescentam, pelo menos, cebola ralada e sal à massa. Na verdade, metade das entrevistadas confirmou só utilizar a cebola e o sal como temperos para a massa do quitute, conforme a receita descrita por Manuel Querino (1928).

Apenas uma baiana de candomblé assinalou que não acrescentava cebola à sua massa, mas fazia uso do alho e do gengibre. Todas as informantes que, além do feijão fradinho, cebola e sal, utilizam mais algum ingrediente, responderam acrescentar alho e gengibre, ou apenas um desses dois temperos, na preparação da massa. Uma vendedora adepta do candomblé informou ainda que não só adicionava gengibre, mas também acrescentava “axé” à sua massa.

Nos terreiros de candomblé, a comida é uma das principais maneiras de comunicação com os orixás e de renovação do axé. Acreditamos que essa e muitas outras baianas seguidoras do candomblé renovam o seu axé enquanto preparam a massa do acarajé. O longo período de confecção da massa é um momento oportuno para a baiana rezar aos deuses, pedindo boa venda e para que possa fritar muitos bolinhos, retornando para casa com a panela da massa vazia.

Entre todas as entrevistadas, somente uma vendedora evangélica declarou que preferia utilizar o feijão macaço para aprontar sua massa, só empregando o fradinho quando não encontrava o feijão de sua preferência. Segundo Borges (2008), “o feijão fradinho produz uma massa mais branca, já o feijão macaço a massa é mais escura, porém mais resistente ao calor” (p. 93). De acordo com os comerciantes de feijão, o macaço rende mais que o fradinho, é mais barato e tem maior resistência ao calor, sendo preferido pelas baianas de acarajé que trabalham na praia, pois é mais difícil de azedar. A única desvantagem desse tipo de feijão é que a retirada da sua casca vermelha é mais trabalhosa e, se não for tirada totalmente, deixa a massa com uma tonalidade roxa (BORGES, 2008).

Acreditamos que a ocorrência de um único relato sobre o uso do feijão macaço deve-se ao fato de não termos entrevistado as baianas que vendem nas praias de Salvador. Optamos por não conversar com as vendedoras da praia porque percebemos diferenças marcantes entre estas e as baianas da nossa pesquisa, já que, ao contrário das vendedoras de rua, as baianas da praia deslocam-se do tabuleiro e caminham pela praia em busca de fregueses, além de trabalharem mais assiduamente em períodos específicos do ano, como o verão.

As respostas dadas para a questão relativa à realização de alguma oração, ritual ou oferenda antes de iniciar a venda do acarajé, apontaram para uma segunda diferença entre as baianas de candomblé e as seguidoras do neopentecostalismo. Todas as baianas evangélicas que responderam “sim”, informaram realizar alguma oração com o intuito de apresentar e/ou entregar a Jesus Cristo para vender toda a mercadoria, abençoar os fregueses, pedir a Deus para abrir as portas etc. Uma vendedora nos disse ainda que sempre agradece a Deus pela primeira venda e outra afirmou: “Eu leio a Bíblia primeiro, o Salmo”.

Muitas baianas evangélicas que disseram não fazer nenhuma oração antes de iniciar o trabalho no tabuleiro afirmaram ter o hábito de rezar em casa antes de sair para trabalhar ou logo cedo, ao acordar. Todas foram enfáticas em declarar que não realizavam nenhum tipo de ritual ou oferenda, pois isso era coisa do “inimigo de Deus”. Algumas chegaram a declarar que tudo isso estava “repreendido em nome do Senhor Jesus!”. Notamos, no discurso dessas entrevistadas, a preocupação constante com o demônio. Para elas, é preciso ter muito cuidado para que o acarajé não se torne um

instrumento do diabo. Implicitamente, o discurso do saudável aparece nesta relação que as vendedoras evangélicas estabelecem entre a comida, o corpo e a religião.

Já a maior parte das baianas de candomblé afirmou realizar orações, rituais e/ou oferendas antes de começar a vender acarajé. Ao serem questionadas sobre tais práticas, duas delas nos disseram: “Segredo...”. Mais uma vez, o segredo volta a ser referendado em uma nítida demonstração de que muitas coisas no candomblé não podem, não devem ou não precisam ser faladas. Deste modo, observamos como ainda hoje o sigilo em torno dos preceitos e rituais do candomblé é importante e resguardado, como forma de preservação do axé.

Mais que isso, Prandi (2011) considera que o histórico preconceito racial no Brasil desdobrou-se em preconceito contra a religião trazida pelos negros escravizados e, durante mais de um século, terreiros foram destruídos, objetos sagrados profanados, pais e filhos de santo presos etc.

Isso obrigou o candomblé a se esconder, buscando lugares distantes, às vezes no meio do mato, para poder realizar suas cerimônias em paz. Transformou-se numa religião de muitos segredos, pois tudo tinha que ocultar dos olhares impiedosos da sociedade branca e da sanha policial (grifo nosso). (PRANDI, 2011, p. 19)

Algumas baianas, ao responderem sobre seus rituais, explicitaram a influência do catolicismo e do sincretismo religioso em suas práticas. Uma delas afirmou que não começava a trabalhar antes de se benzer e dizer: “Com fé em Deus e Iansã, eu vou ter uma boa vendagem!”. Houve aquela que afirmou rezar e chamar por Deus, os anjos da guarda, guias e orixás. Outra contou que sempre rezava um Pai Nosso para o orixá. “Eu chamo por Deus e por Tempo pra abrir os caminhos”, nos relatou uma filha de Nanã. Ainda teve uma baiana que descreveu que primeiro saudava São Cosme, para depois as Iansãs e os orixás.

Das baianas que fazem oferenda em via pública, algumas despacham sete acarajés pequenos e outras jogam nove bolinhos na rua, como nos relatou uma delas: “Frito nove acarajezinhos pequenos porque sou filha de Iansã e tenho meu ritual normal: minhas orações, guias e preceitos”. Algumas nos disseram que fazem isso para

agradar as crianças, os Ibejis; já outras fazem isso para pedir licença a Exu. “A gente oferece o que a gente carrega ao dono da rua. A gente não pode esquecer dele”, nos confidenciou a baiana que trabalha na Avenida Princesa Isabel, há 64 anos.

Conforme salientou Lima (2010),

As baianas mais comprometidas com o sistema religioso do candomblé, nesse momento, fazem alguns ritos discretos de purificação e de sacralização do seu espaço. Algumas mesmo preparam pequenas amostras do acarajé e as lançam por terra numa oferenda aos ancestrais, mas também a Exu, o orixá ambíguo, das primícias. De certa maneira, o espaço da baiana se transforma, então, como diriam os fenomenologistas, numa hierofania alimentar. (LIMA, 2010, p. 126)

Em Salvador, a venda do acarajé é responsável pelo sustento de muitas famílias. Em geral, as pessoas envolvidas no comércio do tabuleiro são membros de uma mesma família e/ou agregados. Principalmente por esse motivo, com algumas exceções, as relações trabalhistas configuram-se de modo informal. A maior parte das entrevistadas afirmou contar com a ajuda de um familiar ou do companheiro (esposo) para auxiliar nas atividades. Desta forma, o trabalho em torno do tabuleiro funciona como um mecanismo de agregação e geração de renda para essas famílias.

Apesar deste dado, um número considerável de baianas informou trabalhar sem o auxílio de ninguém (16). Comumente, as baianas que vendem acarajé em locais distantes do seu bairro guardam o tabuleiro em locais próximos ao ponto de venda, num ritual diário de montagem e desmontagem dos tabuleiros. Vale ressaltar que praticamente todas as baianas têm um ajudante para transportar as comidas e/ou o tabuleiro, mas que a questão restringia-se apenas ao processo de venda dos quitutes. Vivaldo da Costa Lima apelidou esses ajudantes de “acólitos”, já que para ele, “este deve ser o termo, pois há nesse chegar toda uma ritualização a que não faltam elementos religiosos” (2010, p. 125).

Boa parte das nossas informantes possui seu ponto de venda próximo ao bairro onde mora. Em geral, as baianas que não trabalham próximo às suas residências armam seus tabuleiros em pontos turísticos ou em locais de grande circulação de pessoas, como

o bairro do Comércio e a Avenida Sete de Setembro. Várias baianas nos contaram que o ponto de venda foi herança da mãe, que por sua vez o tinha herdado da avó. De acordo com Nina Bitar (2010), “a denominação do local de trabalho das baianas de acarajé como ‘ponto’ também pode ser associada aos pontos de candomblé, que são as canções ou ‘toques’ dos atabaques” (2010, p. 163).

Contabilizamos poucos casos em que a baiana é ajudada por algum amigo (a). Por outro lado, encontramos algumas baianas que são auxiliadas por funcionárias contratadas. Em verdade, apenas as filhas de Dinha nos informaram claramente que suas funcionárias são contratadas com carteira assinada. As demais entrevistadas apenas nos disseram que suas ajudantes eram funcionárias, evidenciando que não existia nenhuma ligação familiar entre elas, mas sem deixar claro se a prestação de serviço era estabelecida de acordo com as leis trabalhistas.

De modo geral, as baianas que têm funcionárias trabalham com dois ou três ajudantes, mas há aquelas que chegam a ter 04 pessoas auxiliando no atendimento aos clientes. Somente uma baiana entrevistada afirmou necessitar do auxílio de 05 ajudantes no processo de venda – todos membros da mesma família. Ao contrário dessas baianas que têm grandes tabuleiros em pontos turísticos ou movimentados da cidade, a maioria das entrevistadas conta exclusivamente com um ajudante ou trabalham sozinhas, conforme relatado anteriormente.

Apenas 15 baianas trabalham todos os dias da semana. Grande parte das entrevistadas tira folga no domingo e algumas só armam o tabuleiro até a sexta-feira. Antigamente, os soteropolitanos mais velhos costumavam afirmar que era difícil encontrar acarajé na cidade às segundas-feiras, pois as baianas não trabalhavam em respeito ao dia dedicado a Exu, o orixá das ruas e esquinas. Este costume de outrora foi observado nas vendedoras mais idosas, pois muitas baianas que disseram não trabalhar às segundas-feiras são as filhas-de-santo mais antigas e que já vendem acarajé há muitas décadas.

A rotina de trabalho composta de cinco ou seis dias da semana, com folga aos sábados e/ou domingos, demonstra a relação comercial que muitas baianas têm estabelecido com a venda do acarajé, tornando o tabuleiro um ambiente apenas profissional. Outro aspecto que coaduna com esta observação é o horário de funcionamento do ponto de venda.

Enquanto o maior percentual de baianas vende acarajé e demais quitutes do tabuleiro nos períodos da tarde e noite, sendo o intervalo de horário mais frequente das 16h às 22h, existem baianas que trabalham o dia inteiro fritando acarajé. Encontramos vendedoras que iniciam sua jornada de trabalho às 08h e só desmontam o tabuleiro às 19h, e outras que trabalham das 13h até 01h da manhã.

Os dias e horários de trabalho das baianas variam de acordo com a rotina dos locais onde estão localizados seus pontos de venda, conforme notou Borges (2008).

O horário de trabalho dos vendedores é influenciado pela localização do tabuleiro, ou seja, depende do tipo de comércio que está em seu entorno. Na Avenida Sete de Setembro e no Comércio, por exemplo, existem vendedoras que começam a vender no turno da manhã, por volta das 10:00/11:00 horas e se recolhem, entre as 19:00/20:00 horas. Outras que chegam à tarde e permanecem até no máximo às 21:00/22:00, nesse caso, os tabuleiros estão localizados nas imediações de bares. (2008, p. 64-65)

A indumentária utilizada por essas mulheres é um elemento que associado a outros fatores pode se modificar a depender do local do ponto de venda da baiana, como abordaremos a seguir. A questão do traje das vendedoras apresentou-se como mais um ponto para a identificação da terceira diferença entre as vendedoras de candomblé e as baianas evangélicas. Com exceção de cinco baianas de candomblé, todas as demais filhas-de-santo declararam utilizar o traje típico para trabalhar no tabuleiro. A indumentária típica completa é composta de várias peças, como bem descreveu Lody (2007).

Como manda o costume, a roupa de trabalho, roupa do ofício de fazer e de vender comida no tabuleiro segue o tipo consagrado que inclui: saia, bata, camizu, torço ou ojá de cabeça, fios de conta, brincos entre outros símbolos que notabilizam e identificam a baiana, a “baiana de acarajé”. (2007, p. 26)

Das filhas-de-santo que não utilizam a indumentária típica, duas não possuem um traje específico para vender acarajé e acabam trabalhando com qualquer tipo de

roupa. As outras duas utilizam um avental (e uma delas também faz uso da touca) para trabalhar. Já a baiana filha de Logum Edé, que trabalha em frente a um bar do final de linha do bairro do Garcia, utiliza um traje ‘híbrido’ composto por turbante, camisa padronizada do bar e avental.

Destas cinco vendedoras, uma das que utilizam apenas avental e touca, é filha de uma baiana de acarajé, trabalhando em dias alternados no mesmo ponto de sua mãe. Esta filha de Obaluaê nos informou que não achava necessário usar todas aquelas saias e torço para vender acarajé, ao contrário de sua mãe que trabalha devidamente trajada. A justificativa dessa vendedora é que o traje típico é desconfortável e causa bastante calor.

Algumas baianas evangélicas foram entrevistadas utilizando a indumentária típica, com exceção dos fios de conta/ guias. A maioria delas trabalha em pontos turísticos e uma vendedora do Terreiro de Jesus declarou, inclusive, ter consciência de que a utilização do traje típico acarretava maior credibilidade junto aos clientes e turistas. Outra baiana evangélica também alegou que só trajava a indumentária típica porque seu ponto é um local turístico e se justificou, dizendo: “Deus não tá pra observar a roupa, mas o coração. Deus opera do mesmo jeito”.

Uma parcela das vendedoras evangélicas adotou o avental (ou guarda-pó) e a touca como seu uniforme de trabalho. Não identificamos nenhuma baiana trabalhando com luvas. Outra parcela das baianas seguidoras de igrejas neopentecostais utiliza touca e camisa padronizada ou ainda um traje ‘híbrido’ composto de touca e bata; ou turbante, saia e camisa padronizada. Algumas camisas padronizadas possuem frases como “Jesus te ama” ou então versículos bíblicos. O uso da touca e do avental pelas evangélicas, associado a outros fatores, parece uma tentativa de caracterizar esse acarajé como mais asseado do que o vendido pelas baianas de candomblé.

Somente uma vendedora evangélica informou utilizar saia preta para trabalhar no tabuleiro. Em sua tese de doutorado, intitulada *Baianas do Acarajé: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira*, Gerlaine Torres Martini relatou a presença de baianas evangélicas vestindo roupas e lenço preto, pois o preto é uma cor refutada pelo candomblé (MARTINI, 2007). No universo das nossas entrevistadas, só encontramos essa vendedora seguindo tal prática.

Uma das principais reivindicações da ABAM é que todas as baianas de acarajé, independentemente da sua profissão religiosa, utilizem o traje típico para trabalhar no tabuleiro. Sobretudo para elas, a farda se apresenta como uma identidade do ofício, já que a aparição pública é um dado identitário. “É na rua onde a baiana se constitui, relacionando-se com o espaço público de uma forma específica” (BITAR, 2010, p. 161).

A maior parte das baianas que respondeu não utilizar nenhum traje específico para vender acarajé é cristã/neopentecostal, sendo que algumas delas usam touca por uma “questão de higiene”, conforme explicaram. De acordo com o decreto nº 12.175, de 25 de novembro de 1998, “As baianas de acarajé, no exercício de suas atividades em logradouro público, utilizarão vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira”.

A recusa na adoção dos trajes típicos é interpretada por muitos como uma atitude desrespeitosa, uma afronta às raízes da cultura afro-baiana. Conservadorismo à parte, o fato é que do ponto de vista jurídico, a não adoção do traje vai de encontro ao decreto de nº 12.175, que estabelece o uso da vestimenta como obrigatória. (BORGES, 2008, p. 26)

Para além da obrigatoriedade, não podemos deixar de destacar como uma baiana trajada tipicamente até hoje desperta o encanto não apenas dos turistas, mas também dos baianos. Vivaldo da Costa Lima (2010) definiu a venda de acarajé como uma verdadeira etnocenologia, onde o tabuleiro se transforma em uma espécie de palco para o espetáculo da baiana. Fazendo uma análise desse texto de Lima, Moura (1998) ressaltou que

O próprio traje da baiana aponta para o movimento. Sentada em um banquinho, ela é senhora de seu ponto, movimentando-se com desenvoltura entre dezenas de apetrechos, atendendo aos fregueses sem perder o tom. O charme da baiana invadiu o receituário das festas de granfino, constando em recepções oficiais e empresariais. (1998, p. 29)

Além dos tradicionais acarajé e abará⁴⁶ - vendidos em todos os tabuleiros pesquisados - o bolinho de estudante, a passarinha e as cocadas diversas também são encontrados em muitos pontos de venda de acarajé. Poucas baianas relataram vender peixe frito e doces, como o de tamarindo. Ainda segundo o decreto nº 12.175/ 1998, os produtos que podem ser vendidos pelas baianas são: acarajé, abará e complementos, queijada, cocada branca e preta, bolinho de estudante, admitindo-se de forma secundária, a venda de peixe frito e passarinha.

Porém, atualmente, muitas outras comidas podem ser encontradas no tabuleiro da baiana. Pimenta em conserva, amendoim cozido e torrado, beiju, torta, trufa de chocolate, frango assado, salada de frutas e até cachorro-quente foram listados pelas vendedoras como produtos disponíveis em seus pontos de venda. Observamos que a ocorrência desses produtos, principalmente os mais exóticos ao tabuleiro da baiana, foram citados por vendedoras evangélicas. “Vale destacar que, em um dos tabuleiros observados era vendido kibe, enquanto que, na Liberdade, podem-se encontrar tortas, produtos que além de não pertencerem tradicionalmente ao tabuleiro, também não são de origem africana” (LIMA; FIGUEIREDO; ALVES; SANTOS, 2011, p. 9).

A maioria das baianas comercializa refrigerante e algumas também vendem cerveja. Das vendedoras que relataram vender cerveja, apenas duas são cristãs/neopentecostais. Muitas baianas evangélicas afirmaram não comercializar cerveja em seus tabuleiros, pois não consomem bebidas alcólicas e nem gostariam de estimular o consumo junto aos seus fregueses.

Mesmo que a comercialização de bebidas no tabuleiro tenha sido proibida pela legislação, várias baianas vendem refrigerante associado à compra do acarajé ou abará, já que o cliente pode comer o quitute e beber um copo de refrigerante por um preço diferenciado. Percebemos que esse tipo de promoção é uma estratégia que serve para alavancar as vendas de muitas baianas. “Há os [tabuleiros] que possuem cardápios em banners com os preços, remetendo a lanchonetes. Muitas baianas já acoplam ao

⁴⁶ Uma baiana da Assembleia de Deus, com ponto no bairro da Calçada, utiliza o papel alumínio para enrolar o abará, pois, segundo ela, é mais prático do que a folha de bananeira. De acordo com Emanuel Braga (2008), na cidade de Jequié-BA, muitas baianas de acarajé já adotaram essa prática. “Questionadas sobre a mudança da ‘embalagem’ do abará, todas responderam que era uma questão de praticidade, mas que tiveram que *‘apurar bastante no ponto para não ficarem nem tão secos, nem tão molhados’*, uma vez que o papel alumínio não permite que o líquido, natural da massa, ultrapasse para o exterior” (BRAGA, 2008, p. 49).

tabuleiro freezers para a venda de bebidas e espalham mesas e cadeiras padronizadas ao redor do seu tabuleiro” (LIMA; FIGUEIREDO; ALVES; SANTOS, 2011, p. 10).

Com relação aos recheios para colocar no acarajé, quase a totalidade das entrevistadas informou disponibilizar a salada, o vatapá, o caruru, o camarão e o molho de pimenta. Somente nove vendedoras afirmaram não trabalhar com o caruru. Uma baiana nos contou que, por pedido de alguns clientes, só faz caruru para acompanhar o acarajé às sextas-feiras. Segundo Borges (2008), muitos consumidores não apreciam o caruru como um complemento do bolinho, o que tende a fazer com que essa opção de recheio desapareça dos tabuleiros. Só o tempo poderá confirmar (ou não) essa opinião da pesquisadora.

O valor cobrado por um acarajé em Salvador varia muito a depender do tamanho do bolinho, localização do ponto e valor agregado ao quitute. O preço mais barato do acarajé encontrado foi de R\$ 1,00 (sem camarão), em três tabuleiros da cidade – dois no bairro do Uruguai e um no bairro da Liberdade. Já o acarajé mais caro custa R\$ 6,00 (com camarão). Podemos afirmar que as três baianas que cobram esse valor mais alto fizeram do seu acarajé um produto de grife, pois existe um valor agregado à marca da sua iguaria (LIMA; FIGUEIREDO; ALVES; SANTOS, 2011). Duas delas são as filhas de Dinha, que além de terem herdado o ofício do tabuleiro da mãe, fazem questão de utilizar a marca “Acarajé da Dinha”, como uma maneira de reforçar sua tradição familiar na venda do quitute e evocar o imaginário popular com relação à figura de Dinha e sua fama em preparar um dos acarajés mais gostosos da cidade.

A outra baiana, que cobra R\$ 6,00 em um acarajé com camarão, é frequentadora da Igreja Internacional da Graça de Deus, e também pode ser considerada uma empresária do acarajé. Ela possui um tabuleiro no estacionamento do supermercado Extra, no bairro da Paralela, e um quiosque no Salvador Shopping. A vendedora também mantém um site onde é possível conhecer sua história, além de aceitar encomendas e participação em eventos diversos. Um dos seus principais diferenciais é o serviço de acarajé *delivery*⁴⁷.

Ainda que não haja um valor padrão, em geral, o soteropolitano precisa desembolsar entre R\$ 2,00 e R\$ 4,00 para comer um acarajé sem camarão na cidade. Se

⁴⁷ O endereço para consultar o site dessa baiana de acarajé é: www.acarajedeolga.com. Acesso em 21 dez. 2012.

for adicionado este complemento ao bolinho, o preço do acarajé oscilará, em média, entre R\$ 2,50 e R\$ 4,50. Outro fator que influencia sobremaneira no preço do quitute é o tamanho do acarajé. Como bem observou Lima (2010),

Quero crer que a expansão da cidade, o trabalho urbano, as dificuldades dos transportes para os bairros distantes, o preço da comida nos restaurantes, tudo isso vem transformando o acarajé, como o abará, de um *hors-d'oeuvre*, ou uma *friandise* (guloseima), num quase almoço, numa “merenda”, como se diz na Bahia, num prato completo, mínimo necessário às necessidades calóricas de um trabalhador do comércio, de um operário, de um funcionário público, de um estudante. E isso será tanto mais certo quando também se nota o aumento do tamanho dessas comidas: o acarajé tem hoje o dobro do tamanho tradicional, isto é, o dobro do tamanho com que era feito pelas baianas e com que ainda se faz para as obrigações rituais dos candomblés. (2010, p. 130)

Geralmente, os acarajés vendidos por um preço mais barato costumam ser menores do que o tamanho médio encontrado em muitos tabuleiros. No bairro de Cajazeiras, é possível comprar o bolinho a partir dos referenciais utilizados para medida de roupas, já que há a opção dos acarajés nos tamanhos P, M e G. “Ainda comentando os tamanhos dos acarajés, há pouco tivemos notícias de um acarajé gigante, que pesa 500g, que é vendido no bairro da Liberdade. Segundo os degustadores, ele, com todos os acessórios, pesa quase um quilo” (BORGES, 2008, p. 77). Além dessas variações, conforme ressaltado por Lima (2010), “encontramos atualmente o acarajé oferecido como ‘tira-gosto’, nas recepções oficiais e nas casas de famílias burguesas (...) como uma nota ‘típica’” (p. 124-125).

Contudo, é no tabuleiro da baiana, nas ruas e esquinas da cidade, que o acarajé continua se destacando. A grande maioria das vendedoras conhece seus fregueses, mas a partir dos tipos de vínculos estabelecidos identificamos a quarta diferença entre as baianas evangélicas e as seguidoras do candomblé. Quase todas as baianas responderam que a relação mantida com os fregueses deve-se à assiduidade com que os mesmos frequentam seus tabuleiros. Entretanto, no decorrer da pesquisa de campo, constatamos que os cristãos neopentecostais só comem acarajé vendido por baianas evangélicas.

No bairro de Vila Laura, por exemplo, uma baiana que frequenta a IURD interrompeu a entrevista para atender uma freguesa também evangélica. A mulher depois de fazer seu pedido nos disse o seguinte: “O [acarajé] dela é abençoado porque ela é serva de Deus. Esse eu posso comer!”. Da mesma forma que os evangélicos, muitos seguidores do candomblé escolhem o local para degustar o acarajé de acordo com o credo religioso da baiana.

Os evangélicos, que são consumidores mais radicais, também o comem, porém, recorrem aos tabuleiros de vendedores evangélicos. Os adeptos do candomblé, também preferem comprá-lo em vendedoras pertencentes à religião. Já os demais consumidores, fazem sua escolha baseada na qualidade e no preço, sem observar a vinculação religiosa da vendedora. (BORGES, 2008, p. 116)

De todas as entrevistadas, apenas dez vendedoras disseram não conhecer a origem do acarajé e o significado da palavra. Apesar disso, muitas não sabiam realmente a definição do termo e outras disseram ainda que sabiam o significado, mas tinham esquecido naquele momento. A resposta mais divergente foi dada por uma vendedora evangélica, com ponto no bairro de Ondina. Segundo ela, a palavra acarajé veio do grego ou do latim e sua origem estava vinculada aos escravos ou indígenas.

Além das baianas que afirmaram que o significado do acarajé é “comer bola de fogo”, ouvimos também outras respostas, como: “raça negra”, “uma comida como outra qualquer”, “acarajé é África, capoeira, candomblé”... Muitas vendedoras evangélicas já iniciavam sua resposta da seguinte maneira: “Dizem que veio da África...”, “O povo fala que é comida típica...”, “Como muitos falam, veio do candomblé...” Percebemos na fala dessas baianas um tom de descrédito, como forma de deslegitimar a origem do acarajé atrelada aos africanos e/ou ao candomblé. Na visão delas, a justificativa para tal resposta é que tudo foi criado por Deus ⁴⁸. “Na verdade, o acarajé veio pra matar a fome de quem tem fome”, nos explicou uma vendedora evangélica. Outra baiana neopentecostal afirmou que “Dizem que veio da África, mas eu acredito em outra coisa: Deus fez todas as coisas e deixou aqui pra gente”.

⁴⁸ A maneira que muitas vendedoras evangélicas encontraram para trabalhar com o acarajé sem pecar é associando seu surgimento a Deus, em uma clara tentativa de refundação de um mito de origem.

Em algumas situações, a identidade religiosa se constitui como definidora predominante de identidades. Os militantes desta linha normalmente assumem posturas fundamentalistas – tudo é explicado, compreendido ou experimentado a partir de alguns princípios de fé inquestionáveis, que garantem a manutenção de referências tradicionais de identificação. (MOURA, 2005, p. 89)

As respostas das vendedoras evangélicas para essa questão parecem apontar para a construção de um campo religioso das baianas de acarajé cristãs/neopentecostais onde o que está em jogo é a forma que elas estabeleceram para lidar com a alteridade. Conforme detalhou Bourdieu (1989), um campo é formado pela crença que o sustenta e o jogo de linguagem que nele se joga, a partir de bens materiais e simbólicos. Ao constituir este campo, essas baianas explicitam os modos que escolheram para lidar com o outro, ou melhor, a(s) forma(s) de se relacionar com as vendedoras de candomblé.

No caso dessas baianas de acarajé evangélicas, identificamos o quanto a elaboração desses textos identitários, que pouco variam de uma evangélica para outra, possibilitaram que os discursos (semelhantes) fossem repetidos e reiterados, consolidando assim uma identidade religiosa que autoriza as evangélicas a venderem acarajé. Elas parecem reivindicar para si uma parcela de “baianidade” que, à sua maneira, as legitima no trabalho do tabuleiro. A relação que as vendedoras cristãs/neopentecostais estabelecem com esse quitute, todavia, é muito mais complexa do que os aspectos relacionados à origem e/ou significado do bolinho, como veremos a seguir.

De todas as mulheres entrevistadas, somente a baiana que trabalha em frente à Catedral da Fé da IURD, no bairro do Iguatemi, afirmou chamar o acarajé de “bolinho de Jesus”. Esta vendedora foi a mesma que participou do programa Esquentando, da Rede Globo, no dia 01 de janeiro de 2012⁴⁹. No programa televisivo, depois que Rita Santos (presidente da ABAM) falou sobre a obrigatoriedade da utilização do traje típico, independente do vínculo religioso da vendedora de acarajé, a referida baiana disse o

⁴⁹ “Polêmica entre Baianas e Evangélicos – Acarajé Pentecostal – Esquentando 01.01.2012”. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=7WZldxyWIG8>>. Acesso em 25 dez. 2012.

seguinte: “Eu tenho a baiana como uma profissão, entendeu? Eu vendendo acarajé é pra eu ganhar o pão de cada dia para os meus filhos, entendeu? Eu vendo na frente da igreja. Todos os fiéis compram em minha mão. O que vale é o alimento que você tá comprando, não a roupa. Você vai comprar a roupa ou vai comprar a comida que você tá comendo?”.

Ou seja, além de chamar o acarajé de “bolinho de Jesus”, a vendedora afirmou não utilizar o traje típico, como foi constatado durante a pesquisa de campo. Apesar de a polêmica ter continuado durante o programa, com convidados sendo a favor e outros sendo contra a venda do acarajé sem a indumentária típica, algumas falas ressaltaram a importância do ofício das baianas de acarajé como patrimônio imaterial do Brasil e seu processo de revisão, a cada dez anos. De acordo com nossa pesquisa, a maior parte das entrevistadas faz uso do traje típico, o que não ameaçaria a perda do título de patrimônio imaterial nacional em função deste aspecto.

A postura dessa vendedora evangélica ao chamar o acarajé de “bolinho de Jesus” parece denotar uma tentativa extremada de reconhecimento de uma identidade sócio religiosa – oposta a das baianas adeptas do candomblé, num processo de luta de representações que objetiva a definição da existência de um grupo. Ao modificar o nome do quitute, a atitude dessa baiana evidencia claramente seu interesse em afastar seu ofício de qualquer referência às religiões de matriz africana.

Entretanto, com exceção dessa vendedora, todas as baianas evangélicas afirmaram chamar o bolinho de acarajé, ainda que algumas tenham ressaltado que vendem “acarajé abençoado por Deus”. Outras vendedoras recorreram à tradição como justificativa para não terem modificado o nome e declararam: “Por que eu vou trocar uma coisa que é tradição da Bahia?” ou “O evangélico não muda o nome desse quitute aqui porque é nossa cultura”. Uma baiana frequentadora da IURD, com ponto no bairro dos Mares, relatou que só os fiéis da Assembleia de Deus chamam acarajé de “bolinho de Jesus” ou “acarajé do Senhor” e nos disse que “Os cristãos não estão mais como antigamente, não... Só guardam o coração. Isso é coisa de assembleiano!”.

Ao contrário do que declarou tal vendedora, todas as baianas seguidoras da Assembleia de Deus afirmaram denominar o bolinho como acarajé. Outra baiana nos disse que só bastava não oferecer o acarajé que não teria problema, já que “tudo é do

Senhor”. Houve ainda uma vendedora que alegou: “Eu ganho dinheiro é com acarajé”, demonstrando assim sua relação exclusivamente comercial com o tabuleiro.

Muitas baianas de candomblé, ao ouvirem as possibilidades de nome para o quitute, disseram chamar o bolinho de “acará” ou “acarajé de Iansã”, como forma de demarcar sua crença e, ao mesmo tempo, refutar as demais nomenclaturas para a comida de origem africana que deu independência a muitas mulheres negras da Bahia.

Para além das respostas dadas pelas entrevistadas, sabemos que o acarajé é um dos cartões postais de Salvador e faz parte do imaginário popular. Acreditamos que mesmo aquelas pessoas que consomem o quitute sem se preocupar com a religião da vendedora rejeitariam a ideia de chamar o acarajé de “bolinho de Jesus”. Imaginamos que essa nova denominação nunca seria aceita pelos soteropolitanos, pois soaria como algo estranho às suas referências culturais. Deste modo, o “acarajé do Senhor” ou “bolinho de Jesus” se configura em um objeto sincrético. De acordo com Massimo Canevacci (1996), “o objeto sincrético, por fim, resultará perturbador no *jogo-da-mistura* entre o familiar e o estrangeiro” (p. 22).

A quinta e última diferença constatada entre as baianas evangélicas e as seguidoras do candomblé diz respeito ao tabuleiro. Como já dito, na época das escravas-de-ganho, os tabuleiros eram feitos de madeira e sustentados na cabeça enquanto as ganhadeiras mercavam seus produtos pelas ruas da cidade. Com o tempo e a fixação dos pontos de venda, esses tabuleiros começaram a ser apoiados em suportes de madeira entrecruzados. Atualmente, de acordo com a ABAM, o tabuleiro tradicional deve ser da seguinte forma:

O tabuleiro consagrado pela Abam - uma referência à “taboleta”, espécie de vitrine móvel tradicional que podia ser carregada na cabeça - é feito de fibra de vidro ou acrílico e madeira e foi uma das primeiras providências na tentativa de padronização e melhoria do trabalho com acarajé por parte da associação. (MARTINI, 2007, p. 214)

A maioria das baianas de candomblé entrevistadas faz uso do tabuleiro de alumínio e vidro; algumas poucas, ainda utilizam o tabuleiro de madeira. Entre as vendedoras evangélicas, encontramos aquelas que utilizam o tabuleiro de alumínio e

vidro, mas existem várias baianas neopentecostais que juntaram uma vitrine de alimentos com as gôndolas de restaurantes de comida a quilo e transformaram em tabuleiro de acarajé. Nestes casos, cada compartimento é utilizado para colocar um recheio específico do bolinho, já que essas vendedoras não utilizam panelas ou vasilhas plásticas para acondicionar os acompanhamentos do acarajé e abará⁵⁰.

Além disso, recorrentemente, visualizamos adesivos com versículos bíblicos e frases como “Deus é fiel”, “Jesus, este nome tem poder” ou “Tá amarrado a inveja” afixados nos vidros dos tabuleiros/ vitrines. Encontramos também pontos de venda com aparelhos de som executando músicas gospel e outros onde as vendedoras distribuía panfletos com mensagens de conversão. Muitas baianas evangélicas colocam uma bíblia aberta sobre o tabuleiro. “A bíblia e adesivos com frases evangélicas são utilizadas por baianas para se distinguirem de baianas pertencentes ao candomblé” (LIMA; FIGUEIREDO; ALVES; SANTOS, 2011, p. 7).

Outro elemento diferenciador utilizado pelas vendedoras neopentecostais é a expressão “irmã” nas faixas e placas de identificação do ponto de venda. “Point do Acarajé das Irmãs”, “Acarajé da Irmã Nalvinha” e “Acarajé da Irmã Ceicinha” são apenas alguns exemplos percebidos durante a pesquisa de campo. Um ponto de venda, no bairro do Imbuí, é chamado de “Acarajé Rosa de Sarom”, em uma alusão à passagem bíblica que diz “sou a rosa de Saron, o lírio dos vales” (Ct. 2,1). Encontramos ainda um tabuleiro cuja faixa tinha o nome do presbítero e do diácono da igreja frequentada pela baiana, além da inscrição “Apoio: Jesus de Nazaré”.

Estas atitudes simbólicas, nas formas de apresentação do tabuleiro e na venda do acarajé pelas vendedoras evangélicas, influenciam diretamente questões ligadas à construção de identidade(s) culturais e representações sociais. De acordo com Roger Chartier (1990), uma História Cultural não pode estar desconectada de uma História Social, já que suas representações são produzidas a partir de papéis sociais. Representações sociais entendidas como “esquemas intelectuais, que criam as figuras graças às quais o presente pode adquirir sentido, o outro tornar-se inteligível e o espaço ser decifrado.” (CHARTIER, 1990, p.17).

⁵⁰ Em muitos tabuleiros pesquisados, as panelas de barro foram trocadas por panelas de inox ou vasilhas plásticas. Encontramos poucas baianas que ainda utilizam panelas de barro. A substituição por panelas de inox nos pareceu uma forma da baiana demonstrar maior atenção com a limpeza e o acondicionamento dos recheios do acarajé. As vasilhas plásticas aparecem como uma alternativa mais econômica para alcançar tal objetivo.

Ainda que as vendedoras evangélicas desejem distanciar o acarajé do seu vínculo com os cultos afros, é impossível negar a influência da religiosidade afro-brasileira para que o acarajé alcançasse a esfera pública. Na contemporaneidade, este acarajé adquiriu outra dimensão. Observamos que o problema não está no simples comércio do acarajé, mas no discurso utilizado pelas baianas neopentecostais, constituindo assim um embate ideológico.

O ofício de baiana está imbricado a venda do acarajé e este possui elementos da religiosidade afro-brasileira. A venda tradicional implica no uso do traje típico, a arrumação dos tabuleiros, os tipos de quitutes, os pontos, tradicionalmente rua, por representarem a natureza informal desse comércio. Isso porém não significa que a tradição é algo imodificável, é dinâmico, passível de modificações. Porém questiona-se até que ponto essas alterações não interferem no que se tem por tradicional? (LIMA; FIGUEIREDO; ALVES; SANTOS, 2011, p. 11).

O confronto entre a tradição e a modernidade parece algo perene. No campo do sagrado, o desejo é que a tradição não seja modificada, mas ela muda porque os sujeitos mudam. No discurso das baianas de candomblé mais conservadoras fica evidente o interesse de que a venda do acarajé, a produção desse bem simbólico comercializável seja mantida como nos tempos de outrora. Contudo, não encontramos nenhuma baiana que ainda hoje utiliza a pedra de ralar para moer o feijão fradinho, por exemplo.

A tradição, assim como a cultura, é dinâmica e para se manter viva precisa ser ressignificada pela criatividade do tempo e dos atores sociais. Mesmo sem perceber, quando afirmamos que o acarajé é uma comida tradicional, estamos inconscientemente constatando que ele tem atualidade e que até hoje continua nos oferecendo sentidos. Por isso mesmo, todas estas transformações não podem perder de vista o contexto histórico-cultural do acarajé, ou correremos o risco de apagar importantes fragmentos da nossa memória coletiva.

Neste jogo entre sagrado e profano, o tradicional e o moderno, o acarajé se estabelece em uma linha tênue de se manter nos tabuleiros ou descer deles e tomar conta da cidade com o seu caráter simbólico e

típico, mas se secularizando, embranquecendo e se elitizando. (SANTOS, 2008, p. 252)

Diante de tal panorama, pudemos observar a existência de dois tipos referenciais de vendedoras de acarajé: a baiana com práticas mais tradicionais e a baiana com práticas mais modernas. Atualmente, a venda de acarajé possui uma forte relação com o mercado, já que nos dias de hoje a comercialização do bolinho não é motivado apenas por questões religiosas. Por todos esses motivos, no decorrer do capítulo, apontamos características que nos possibilitaram identificar as baianas entrevistadas com uma dessas categorias analíticas. Quando necessário, as particularidades de determinadas vendedoras foram explicitadas para não incorrerem em generalizações apressadas. Na realidade, em muitos casos, as práticas tradicionais e modernas convivem no mesmo tabuleiro.

Em alguns pontos de venda mapeados já é possível comprar acarajé utilizando cartão de débito e crédito. A globalização alcançou os tabuleiros, mostrando às baianas a importância dos cuidados na preparação dos quitutes e a preocupação com a concorrência, a partir do surgimento das vendedoras evangélicas, do acarajé *delivery*, dos baianos de acarajé etc. “Na rua os evangélicos, os católicos e o ‘povo de santo’ dividem o mesmo espaço e disputam o mesmo mercado, cada qual se valendo da estratégia e marketing que lhe é possível” (BORGES, 2008, p. 118).

Com a globalização, há um apelo pela homogeneização do gosto alimentar, em detrimento da culinária doméstica, do saber transmitido para gerações futuras. Por outro lado, em oposição a isso, houve também um fortalecimento das comidas locais (regionais, típicas), como uma forma de resistência cultural (SANTOS, 2008). Segundo Marcos Amaral, gerente de mercado da McDonald’s em Salvador, o Big Mac - sanduíche mais famoso do mundo - tem um consumo médio diário de 450 unidades, na capital baiana. Apesar de não existir dados precisos, estima-se uma venda diária de acarajé que ultrapassa bastante a quantidade consumida diariamente do referido

sanduíche da McDonald's⁵¹. Para se ter uma noção, somente no tabuleiro da baiana Cláudia (filha de Dinha) é vendido, em média, 500 acarajés por dia.

Como vimos, mesmo atentas às novidades do mercado de acarajé, algumas baianas, por exemplo, não compram massa pronta e preferem elas mesmas lavarem e processarem o feijão fradinho. Além das novas tecnologias, houve também o surgimento de novos ingredientes para preparar o bolinho, a exemplo do acarajé de soja, além de inovações como o “abaralhau”⁵² (abará feito com bacalhau, ao invés de camarão) e os novos recheios para acompanhar o acarajé.

Ao contrário de boa parte das baianas de candomblé, muitas vendedoras evangélicas não utilizam o traje típico - mesmo sendo de uso obrigatório pela legislação - adotando uma farda mais prática para comercializar no tabuleiro. Encontramos ainda uma vendedora de candomblé que prepara sua própria massa, mas não utiliza a indumentária típica. Uma baiana evangélica revelou que acrescenta um pouco de óleo ungido à massa, com o objetivo de afastar o mau olhado. A partir desses e de outros exemplos aqui relatados, percebemos como, mesmo estabelecendo tipos teóricos para auxiliar nossa análise, cada vendedora assume uma postura particular diante do ofício de ser baiana de acarajé.

⁵¹ Dados extraídos da reportagem “O que é que o acarajé tem?”. Disponível em: <<http://conteudosjob.blogspot.com.br/2008/10/reportagem-25.html>>. Acesso em 27 dez. 2012.

⁵² Pouquíssimas baianas entrevistadas afirmaram vender “abaralhau” em seus tabuleiros. Algumas delas só comercializam esta versão do abará em um dia específico da semana, como a sexta-feira.

À guisa de conclusão ou Desarmando o Tabuleiro

Acarajé ou “bolinho de Jesus”? Foi a partir deste questionamento inicial que desenvolvemos esta dissertação, com o objetivo de analisar as diferenças culturais e simbólicas existentes nos processos de preparação e comercialização do acarajé, contrapondo a venda do bolinho realizada pelas baianas adeptas do candomblé com a venda realizada pelas vendedoras cristãs/neopentecostais, na cidade de Salvador-Bahia. Para tanto, traçamos um panorama histórico da participação das mulheres baianas nos espaços públicos soteropolitanos, especialmente, as atrizes sociais da nossa pesquisa: as baianas de acarajé.

No século XIX, as mulheres vendedoras de rua não eram conhecidas como baianas de acarajé, mas sim como ganhadeiras, já que através do ganho abasteciam a cidade com diversos produtos, principalmente comidas de origem africana. Como vimos, as baianas de acarajé de hoje são as herdeiras do ganho e continuam representando o sustento de muitas famílias soteropolitanas. Além disso, fizemos uma revisão bibliográfica acerca dos estudos sobre a cozinha afro-baiana, desde Nina Rodrigues, passando por Manuel Querino e sua primeira descrição etnográfica sobre os modos de fazer acarajé, até os pesquisadores mais contemporâneos, com destaque para o professor Vivaldo da Costa Lima.

Com base nesse panorama, percebemos a necessidade de compreender também a presença do neopentecostalismo no Brasil, a fim de evidenciar os processos históricos que permitiram o encontro dos elementos da cultura afro-brasileira com as igrejas neopentecostais. Verificamos que o neopentecostalismo possui a capacidade de adotar muitas práticas sincréticas de religiões consideradas rivais, além de utilizar tais símbolos em sua guerra santa. Como não foi possível localizar dados e/ou pesquisas que abordassem o surgimento e atuação das vendedoras de acarajé evangélicas, fizemos a escolha de delinear o movimento neopentecostal brasileiro, buscando apontar as atitudes performativas seguidas pelas baianas evangélicas para comercializar um acarajé “não enfeitado”.

Desde o início, percebemos que as vendedoras neopentecostais não apenas reproduzem os discursos das igrejas que frequentam, mas também estabelecem uma maneira particular de lidar com o tabuleiro e o ofício de ser baiana de acarajé. Apesar de

muitas baianas evangélicas adotarem práticas e posturas semelhantes, é possível notar discursos identitários que tanto apontam para correspondências como para afastamentos entre elas.

A questão da identidade é um processo complexo e com as baianas de acarajé não seria diferente. Ao invés de falarmos na construção de uma identidade, deveríamos optar pela conformação de identidades que interagem em diversas esferas: cultural, política, religiosa etc. Os discursos identitários produzidos por algumas baianas evangélicas e adeptas do candomblé demonstram claramente elementos de uma relação sincrética com a venda do acarajé. No Brasil, o caráter sincrético da comida é um legado histórico. Uma cultura tão específica como essa que encontra na comida, sagrada e profana, os elementos cruciais da sua representação cultural tem no acarajé um dos principais elos entre o passado e a contemporaneidade.

A noção conservadora de sincretismo enquanto uma categoria fechada, relacionada à impureza e resumida a fusões ou trocas, em que uma matriz cultural subalterna utiliza-se de mecanismos de disfarce para resistir ao contato com uma cultura dominante, nunca nos pareceu suficiente e eficaz na compreensão das construções identitárias religiosas, principalmente ao tratarmos de um contexto que envolve uma comida típica da Bahia. Para auxiliar na análise da problemática deste trabalho, preferimos adotar a visão de sincretismo “como proposta de uma nova antropologia híbrida, (...) como conflito criativo e proposicional no plano dos novos cenários transcomunicativos” (CANEVACCI, 1996, p. 8).

Após um hiato temporal na utilização do termo sincretismo e apesar de todas as tensões em torno do seu uso, alguns autores como Massimo Canevacci (1996) têm defendido a possibilidade de utilizar este conceito para analisar vários aspectos da vida social, além das dinâmicas do campo religioso. Por isso mesmo, a partir desta capacidade de passar de um contexto a outro, buscamos aqui fazer uso da categoria sincretismo para pensar os processos de mudanças e permanências, as continuidades e descontinuidades envolvendo o acarajé e seu vínculo com o sagrado. Desta forma, durante todo o trabalho, mais do que apresentar os diversos conceitos e as divergências na utilização deste termo, procuramos utilizar o sincretismo como mais um elemento esclarecedor nos processos político-religiosos de construção de identidades das baianas evangélicas e seguidoras do candomblé.

Evangélicos, católicos, espíritas, candomblecistas, pessoas sem religião... Em Salvador, independentemente do credo religioso, é raro encontrar alguém que não goste de acarajé. Diferente de muitos estados brasileiros, os soteropolitanos consomem frequentemente seus pratos típicos, inclusive o quitute mais famoso da Bahia. Comer acarajé é um elemento construtor dessas marcas identitárias contemporâneas. Nesse sentido, nem a globalização conseguiu modificar determinados hábitos da comensalidade baiana. A nosso ver, isso também decorre do fato de o acarajé se enquadrar em muitos aspectos da modernidade alimentar, como a desestruturação das refeições, a americanização do comer, o conceito de *comfort food* etc.

Encontrado facilmente em qualquer esquina de Salvador, o quitute pode ser consumido sem horário preestabelecido, em qualquer local público, enquanto se caminha etc. Apesar das transformações nos hábitos alimentares contemporâneos e da imagem do acarajé como um alimento de elevado valor calórico, de modo geral, grande parte dos soteropolitanos continua comendo acarajé. Talvez seja por conta desse bolinho que a comida afro-baiana ficou conhecida como uma “comida pesada”. Ainda que o discurso do saudável venha modificando a relação dos sujeitos com a comida, o acarajé permanece no cardápio soteropolitano, sendo degustado uma vez na semana, uma vez no mês, ou através de suas versões mais *light*, como o acarajé frito no óleo de soja.

Atualmente, o acarajé é um alimento que tanto pode ser considerado um lanche como uma refeição; mas também não deixou de ser uma comida de preceito – na forma de acará - nos terreiros de candomblé da Bahia e do Brasil. O reconhecimento nacional do acarajé como patrimônio imaterial do país levou em consideração todos esses aspectos históricos, apresentando-se como um elemento de fortalecimento da culinária brasileira.

Ao longo do trabalho não quisemos estabelecer uma relação dicotômica, maniqueísta entre a modernidade (como algo ruim) e a tradição (como algo bom), ou vice-versa. Tomando de empréstimo as expressões de Santos (2008, p. 59), procuramos identificar os “elementos tradicionais existentes na modernidade” e os “elementos de modernidade presentes nas tradições” de fazer e vender acarajé em Salvador. Até mesmo porque constatamos que as práticas tradicionais e modernas coexistem em muitos tabuleiros. Além disso, é impossível desconsiderar que a venda de acarajé não se configura mais como um ofício exclusivamente feminino e nem está restrito às seguidoras do candomblé.

À medida que o trabalho de campo foi se desenvolvendo, a diversidade religiosa das baianas abordadas revelou-se como um aspecto que não poderia ser menosprezado. Daí a ampliação do número de vendedoras mapeadas, na tentativa de compor um painel representativo do objeto de estudo. Todavia, entrevistamos apenas 70 baianas das 170 abordadas, pois, caso contrário, poderíamos alargar sobremaneira a proposta inicial e ultrapassar os limites desta pesquisa.

Constatamos, no universo empírico investigado, que as baianas adeptas do candomblé se aproximam mais do tipo referencial de baiana com práticas mais tradicionais, já que a maioria delas possui uma herança familiar na venda do acarajé e preferem preparar a massa do quitute de forma artesanal, em suas residências. Além disso, praticamente todas as baianas de candomblé utilizam o traje típico para trabalhar e fazem uso do tabuleiro tradicional, de madeira ou alumínio. Acreditamos também que outro motivo para as baianas de candomblé entrevistadas adotarem as práticas mais tradicionais encontra-se no fato de, com raríssimas exceções, elas trabalharem no tabuleiro há várias décadas.

Já as vendedoras cristãs/neopentecostais podem ser mais bem identificadas com a categoria da baiana com práticas mais modernas, pois muitas compram a massa pronta para fazer acarajé e abará, reduzindo bastante o tempo de preparação dos quitutes, além de poucas terem uma tradição familiar na venda do acarajé. Ademais, muitas vendedoras evangélicas utilizam avental, touca e/ou camisa padronizada para trabalhar, ao invés da indumentária típica da baiana. Várias delas também adaptaram as gôndolas de restaurantes de comida a quilo como tabuleiro de acarajé e algumas vendem até produtos bastante exóticos ao tabuleiro, como torta, salada de frutas e cachorro-quente.

Uma categoria importante para nos auxiliar na compreensão das baianas evangélicas como as que adotam as práticas mais modernas é a questão da geração. Ao contrário das baianas de candomblé, as entrevistadas mais jovens foram as neopentecostais e muitas delas começaram a trabalhar no tabuleiro há poucos anos, favorecendo assim uma maior aceitação das novidades do mercado de acarajé.

Foi bastante enriquecedor investigar como os aspectos de gênero, classe, geração e religiosidade influenciaram as escolhas e posturas dessas mulheres perante o ofício de ser baiana de acarajé. Por terem ingressado mais recentemente no mercado de acarajé, as vendedoras evangélicas demonstraram a necessidade (ainda que implícita) de

construir um campo religioso das baianas de acarajé evangélicas, afastando-se de tudo que possa remeter ao candomblé.

Além de descaracterizar o tabuleiro e não utilizar o traje típico, através do discurso, pudemos notar como muitas evangélicas constroem representações sociais do que é ser uma baiana de acarajé cristã. Ao tentarem desvincular a origem do acarajé da África e seu significado atrelado a uma comida votiva de Iansã, várias evangélicas procuram consolidar uma identidade religiosa que as legitima a venderem acarajé. Como vivemos em uma realidade fragmentada, as vendedoras neopentecostais sentem a necessidade de se prender a certas dimensões identitárias como estratégia política de reconhecimento.

De acordo com o Decreto nº 3.551/2000, do IPHAN, a inscrição de um bem cultural de natureza imaterial em um ou mais Livros de Registro será reavaliada, no máximo, a cada dez anos. Tendo em vista que o ofício das baianas de acarajé foi inscrito no Livro dos Saberes em 2005, no período máximo de 02 anos, esse registro será reavaliado. Apesar de somente uma evangélica ter afirmado chamar o acarajé de “bolinho de Jesus”, algumas atitudes adotadas por muitas baianas neopentecostais e algumas baianas de candomblé podem ameaçar a perda do título de patrimônio imaterial.

A não utilização da indumentária típica, a substituição do tabuleiro convencional por gôndolas de restaurantes de comida a quilo, a venda de produtos estranhos ao tabuleiro e a tentativa de afastar o acarajé da sua origem africana foram os principais elementos percebidos durante a pesquisa que distanciam o ofício da forma como foi registrado pelo IPHAN, além de desconsiderar todo o percurso até o reconhecimento do Ofício das Baianas de Acarajé como bem cultural de natureza imaterial do Brasil. Mesmo não tendo sido o foco deste trabalho, também não podemos deixar de registrar que a comercialização do bolinho em bares, restaurantes e *delicatessens* é outro aspecto que afasta o acarajé do seu caráter informal no comércio do tabuleiro.

A relevância deste trabalho pode ser percebida na presença do acarajé entre os assuntos que estão em pauta na sociedade. A polêmica em torno da proibição da venda de acarajé pelas baianas de tabuleiro, durante os jogos da Copa do Mundo de 2014, é apenas um exemplo da força que esta comida possui. Além da presença cotidiana na vida dos soteropolitanos, as baianas de acarajé chamam a atenção em campanhas

publicitárias, como um atrativo turístico da cidade de Salvador. Através da ABAM, temos verificado uma preocupação crescente com as normas para trabalhar no tabuleiro. Em verdade, desde que alcançou uma dimensão pública, o acarajé sofreu alguma regulação. Antes, a venda era referenciada pelas religiões de matriz africana; hoje, o ofício das baianas de acarajé é regulado pela legislação (apesar da falta de fiscalização).

Importante salientar que os resultados aqui apresentados não são conclusivos, pois não entrevistamos todas as baianas de acarajé de Salvador, nem aprofundamos todos os aspectos que envolvem o acarajé e as inovações deste mercado, a exemplo dos “baianos de acarajé”. Certamente, outros pesquisadores interessados na temática poderão explorar este vasto campo em trabalhos e pesquisas futuras.

Assim sendo, esperamos que este trabalho possa auxiliar à ABAM a encontrar saídas para conscientizar as baianas (de todas as religiões) sobre a importância de não descaracterizar o tabuleiro e a necessidade da utilização do traje típico para garantir a manutenção do registro do Ofício das Baianas de Acarajé como patrimônio imaterial do país. Este reconhecimento oficial é fundamental para que a associação possa solicitar melhorias nas condições de trabalho e uma maior valorização desta profissão que atravessou os séculos.

Respondendo ao nosso questionamento inicial, pudemos constatar que as baianas de acarajé devidamente trajadas se destacam na paisagem e no cotidiano da cidade de Salvador e podemos arriscar, a partir das investigações desta pesquisa, que o principal quitute vendido por elas continuará sendo chamado de acarajé, pois é desta forma que ele sempre foi reconhecido no imaginário popular como símbolo de uma identidade afro-baiana. E como brilhantemente assinalou Lima (2010, p.126), os fregueses continuarão de pé, se curvando diante das baianas que reinam soberanas nos tabuleiros, com seus acarajés cor de bronze!

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Ronaldo de. “Dez anos do “chute na santa”: a intolerância com a diferença”. In: SILVA, Vagner Gonçalves da (org.). **Intolerância Religiosa: Impactos do Neopentecostalismo no Campo Religioso Afro-brasileiro**. São Paulo: Edusp, 2007. p. 171-189.

APPIAH, Kwame Anthony. Velhos deuses, novos mundos. In: **Na casa de meu pai: A África na filosofia da cultura**. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.

AZEVEDO JÚNIOR, Wilson. **Guerreiros do Senhor: um esboço da cosmologia neopentecostal**. Mimeogr. 1996.

BARRETO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural: As possibilidades do planejamento**. 4. ed. Campinas: Papirus, 2003.

BARROS, Monica do Nascimento. “**A batalha do Armagedom**”: uma análise do repertório mágico-religioso proposto pela Igreja Universal do Reino de Deus. Belo Horizonte, UFMG. Dissertação de mestrado em sociologia. 1995.

BASTIDE, Roger. “A Cozinha dos Deuses”. In: *Cultura e Alimentação*, n. 1, p. 30-31, mar. 1950; e em *Alimentação e candomblé*. Rio de Janeiro: SAPS, 1952. 27 p.

_____. “Cozinha africana e cozinha baiana.” In: *Anhembi*. São Paulo., fev., 1960, p. 462-71

BHABHA, Homi K. Introdução: Locais da Cultura. **O local da Cultura**. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2007, p. 19-42.

BITAR, Nina Pinheiro. “**Agora, que somos patrimônio...**”: Um estudo antropológico sobre as “bairras de acarajé”. Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia - UFRJ. Rio de Janeiro, 2010.

BONFATTI, Paulo. **A expressão popular do sagrado: uma análise psico-antropológica da Igreja Universal do Reino de Deus**. São Paulo: Paulinas, 2000. (Coleção: Religião e Cultura).

BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé: tradição e modernidade.** Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Estudos Étnicos e Africanos - UFBA. Salvador, 2008.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas.** São Paulo: Perspectiva, 1999.

_____. A gênese dos conceitos de habitus e de campo. **O poder simbólico.** Trad. Fernando Tomaz. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989. p. 59-73.

_____. **Esboço de uma teoria da prática.** Sociologia. Ortiz, Renato (org.). São Paulo, Ática. 1983 (Coleção Grandes Cientistas Sociais).

BRAGA, Emanuel Jorge Leal. **Baiana do acarajé: o que resta do mito africano no comércio dos tabuleiros jequiense.** Monografia de Especialização em Antropologia com ênfase em Cultura Afro-brasileira – UESB. Jequié, 2008.

BRANDÃO, Darwin. **A Cozinha Bahiana.** Salvador: Livraria Universitária, 1948.

BRITO, Celso de. “A mobilização dos símbolos religiosos na capoeira: sincretismos e antissincretismos.” In: LEWGOY, Bernardo (org.) *Debates do NER - Sincretismo Revisitado.* Porto Alegre, ano 12, nº 19, jan./ jun. 2011. p. 53-75.

CAMPOS, Leonildo Silveira. **Teatro, templo e mercado: organização e marketing de um empreendimento neopentecostal.** Petrópolis, São Paulo, Vozes/ Simpósio Editora/ Universidade Metodista de São Paulo. 1997.

CANEVACCI, Massimo. **Sincretismos: uma exploração das hibridações culturais.** São Paulo: Studio Nobel, 1996.

CARNEIRO, Édison. **Ladinos e Crioulos.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** Belo Horizonte/ São Paulo: Editora Itatiaia/ Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CHARTIER, Roger. **A História Cultural: entre práticas e representações.** Tradução Maria Manuela Galhardo. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990.

CORTÊS, Mariana. **A Configuração Flexível da Expansão Neopentecostal na Sociedade Brasileira Contemporânea.** Salvador, 2011. Disponível em: <http://www.xiconlab.eventos.dype.com.br/resources/anais/3/1308352894_ARQUIVO_

Artigo-CongressoLusoAfroBrasileiro-2011-MarianaCortes.pdf>. Acesso em: 08 nov. 2011.

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

FERNANDES, Ruben César et alii. Coord. **Novo Nascimento, os evangélicos em casa, na igreja e na política, relatório de pesquisa**. Rio de Janeiro, ISER. Mimeogr. 1996.

FERREIRA FILHO, Alberto Heráclito. **Quem pariu e bateu que balance!:** Mundos femininos, maternidade e pobreza em Salvador, 1890-1940. Salvador: CEB. 2003.

FRESTON, Paul. **Protestantes e política no Brasil:** da Constituinte ao impeachment. Campinas, Tese de Doutorado em Sociologia, IFCH - Unicamp. 1993.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala:** formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. São Paulo: Global, 2006.

FIGUEREDO, Luciano; MALGADI, Ana Maria. “Quitandas e quitutes: um estudo sobre rebeldia e transgressões femininas numa sociedade colonial”. In: *Cadernos de Pesquisa*, 1985, p. 177-186.

GOMES, Wilson. Nem anjos nem demônios. In: ANTONIAZZI, Alberto (coord.). **Nem anjos nem demônios:** interpretações sociológicas do pentecostalismo. Petrópolis: Vozes., 1994, p. 225-270.

GONÇALVES, José Reginaldo dos Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. GONÇALVES, José Reginaldo Santos e outros. **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCO, 2002. p. 7 – 16.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HOBBSAWM, Eric. **La era del imperio**. Buenos Aires: Crítica, 1998.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. MinC – Ministério da Cultura. **Dossiê IPHAN 6 – Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília, 2007.

ISAIA, Artur Cesar. “Religiões afro-brasileiras, sincretismo e representação triádica da nacionalidade no discurso católico brasileiro pré-conciliar”. In: LEWGOY, Bernardo (org.) *Debates do NER - Sincretismo Revisitado*. Porto Alegre, ano 12, nº 19, jan./ jun. 2011. p. 29-51.

JUNGBLUT, Airton Luiz. “Deus e nós, o diabo e os outros: a construção da identidade religiosa da Igreja Universal do Reino de Deus”. In: *Cadernos de Antropologia*, Porto Alegre, UFRGS, (9), 1992, p. 45-61..

LAROCHE, Maximilien. Akara, akra, acarajé: o gosto da África nas Américas. In: LAROCHE, M; SCHEINOWITZ, C. OLIVEIRA, H (orgs.). **Haiti 200 anos de diáspora e utopias de uma nação americana**. Feira de Santana: UEFS, 2004.

LEWGOY, Bernardo. “Apresentação”. In: LEWGOY, Bernardo (org.) *Debates do NER - Sincretismo Revisitado*. Porto Alegre, ano 12, nº 19, jan./ jun. 2011. p. 7-9.

LIMA, Rivea P. de; FIGUEIREDO, Samira C.; ALVES, Juliede de A.; SANTOS, Ligia A. da S. “Baiana artesã e baiana empresária: retrato sobre a tradição e a modernidade no âmbito do comércio de acarajé em Salvador-BA”. Disponível em: <http://www.cult.ufba.br/wordpress/?page_id=998>. Acesso em: 12 dez. 2012.

LIMA, Vivaldo da Costa. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Corrupio, 2010.

LIMA, Vivaldo da Costa; OLIVEIRA, Waldir Freitas de. **Cartas de Arthur Ramos a Edson Carneiro**. Salvador: Corrupio, 1987.

LODY, Raul. A arte bem temperada. In: LODY, Raul (org.) **À mesa com Carybé: o encantamento dos sabores e das cores da Bahia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007. p. 24-29

_____. **Axé da Boca: temas de antropologia da alimentação**. Rio de Janeiro: ISER, 1992.

_____. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

_____. **Candomblé: religião e resistência cultural**. Ática: São Paulo, 1987.

_____. **Dendê: símbolo e sabor da Bahia.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

_____. No tabuleiro da baiana tem... pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro. In: GONÇALVES, José Reginaldo Santos e outros. **Alimentação e cultura popular.** Rio de Janeiro: Funarte, CNFCO, 2002. p. 37- 40.

_____. **Tem dendê, tem Axé: etnografia do dendezeiro.** Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

_____. **Santo também come.** [ilustrações Raul Lody]. 2 ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

MACEDO, Edir. s. d. **A libertação da teologia.** Rio de Janeiro, Gráfica Universal Ltda.

_____. **Orixás, caboclos e guias: deuses ou demônios?** 15. ed. Rio de Janeiro: Universal Produções, 2002.

_____. **Vida com abundância.** Rio de Janeiro: Universal Produções, 1990.

MACHADO NETO, Zahidê; BRAGA, Célia. **Bahianas de Acarajé: uma categoria ocupacional em redefinição.** Salvador: UFBA, 1977 (mimeo).

MARIANO, Ricardo. **Neopentecostais: Sociologia do Novo Pentecostalismo no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Loyola, 2010.

_____. Pentecostais em Ação: A Demonização dos Cultos Afro-brasileiros. In: SILVA, Vagner Gonçalves da (org.). **Intolerância Religiosa: Impactos do Neopentecostalismo no Campo Religioso Afro-brasileiro.** São Paulo: Edusp, 2007. p. 119 – 147.

MARTINI, G. T. **Baianas do Acarajé: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira.** 2007. 291 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília. 2007.

MARIZ, Cecília. Pentecostalismo e a Luta Contra a Pobreza no Brasil. In: **Na força do espírito os pentecostais na América Latina: um desafio às igrejas históricas.** São Paulo, AIPRAL, 1996.

MATTOSO, Kátia. **Ser escravo no Brasil**. 2ª Ed. São Paulo: Brasiliense, 1988.

_____. **Bahia**: a cidade de Salvador e seu Mercado no século XIX. São Paulo: HUCITC, 1978.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas - *Essai sur le don: forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, *L'Année Sociologique*, (número de 1923–1924), 1925.

MCALISTER, Robert. **Mãe-de-santo**. 4. ed. Rio de Janeiro, Carisma. 1983.

MELLO, Amanda Ornelas Trindade. **O corpo obeso e o trabalho das baianas de acarajé**: um estudo de caso na cidade do Salvador-Bahia. Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da Faculdade de Medicina da Bahia - UFBA. Salvador, 2010.

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

MOTT, Luiz R. B. “Subsídios à história do pequeno comércio no Brasil.” In: *Revista de História*, Vol. 53, nº 105, 1976.

MOURA, Milton. “Etnocenologia e Etnoculinária do Acarajé, de Vivaldo da Costa Lima (Resenha)”. In: **Etnocenologia**: a teoria e suas aplicações. *Cadernos do GIPE-CIT*, nº 1, 1998. Disponível em: <http://www.teatro.ufba.br/gipe/publica/cadernos/cad_01/index.html>. Acesso em 04 jan. 2013.

_____. Identidades. In: RUBIM, Antonio (org.). *Cultura e Atualidade*. Salvador: EDUFBA, 2005. p. 77-91.

NÓBREGA, Cida; ECHEVERRIA, Regina. **Mãe Menininha do Gantois**: uma biografia. Salvador: Corrúpio; Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.

NOVA, Luiz; FERNANDES, Taiane. **Mais definições em trânsito:** Baianidade. Disponível em: <<http://www.cult.ufba.br/maisdefinicoes/BAIANIDADE>>. Acesso em: 27 nov. 2012.

OLIVEIRA, Maria Inês Côrtes de. “Viver e morrer no meio dos seus: nações e comunidades africanas na Bahia do século XIX”. *Revista USP*, nº 28, 1995-6.

ORO, Ari Pedro. “Intolerância religiosa iurdiana e reações afro no Rio Grande do Sul”. In: SILVA, Vagner Gonçalves da (org.). **Intolerância Religiosa:** Impactos do Neopentecostalismo no Campo Religioso Afro-brasileiro. São Paulo: Edusp, 2007. p. 29 – 69.

_____. “Podem passar a sacolinha: um estudo sobre as representações do dinheiro no pentecostalismo autônomo brasileiro atual”. In: *Revista Eclesiástica Brasileira*, n. 53, p. 301-323. 1993.

PESSOA DE CASTRO, Yeda. **Falares africanos na Bahia:** um vocabulário afro brasileiro. Rio de Janeiro: Topbooks, 2001.

PIERUCCI, Antônio Flávio. “A religião como solvente – Uma aula.” In: *Novos Estudos Cebrap*, 75, julho 2006. p. 111-127.

PRANDI, Reginaldo. “As Religiões Afro-brasileiras e seus Seguidores”. *Civitas: Revista de Ciências Sociais*, 3 (I). p. 15-33.

_____. **Sincretismo afro-brasileiro, politeísmo e questões afins.** In: LEWGOY, Bernardo (org.) *Debates do NER - Sincretismo Revisitado*. Porto Alegre, ano 12, nº 19, jan./ jun. 2011. p. 11-28.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia.** Salvador: P555 Edições, 2006.

_____. **Costumes africanos no Brasil.** 2ª Ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/ Massangana, 1988.

RAMOS, Artur. **A aculturação negra no Brasil.** São Paulo: Nacional, 1942. 376 p. (Biblioteca Pedagógica Brasileira. Série 5, Brasiliana, 224).

REIS, João José. “A greve negra de 1857 na Bahia”. *Revista USP*, nº 18, 1993.

RIBEIRO, Pola. **Axé do Acarajé ou A Quizila de Oxalá**. Documentário. Salvador, 2006.

RODRIGUÉ, Maria das Graças Santana. **Orí Àpéré Ó: o ritual das águas de Oxalá**. São Paulo: Summus, 2001.

RODRIGUES, Raimundo Nina. **Os africanos no Brasil**. São Paulo: Nacional, 1932.

SAID, Edward. Cultura, Identidad e Historia. In: SCHRODER, Gerhart y BREUNINGER, Helga (org.) **Teoria de La Cultura**. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2009.

SANCHIS, Pierre. “As tramas sincréticas da história”. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais, Associação nacional de pós-graduação e pesquisa em Ciências Sociais*, (28), p. 123-138. Ano X, junho. 1995.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Acarajé, dendê, modernidade e tradição no contexto soteropolitano. In: LODY, Raul (org.). **Dendê: símbolo e sabor da Bahia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. p. 81 – 92.

_____. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador – Bahia**. Salvador: EDUFBA, 2008.

SILVA, Elizete da. Configurações Históricas do Campo Religioso Brasileiro. In: DIAS, André Luis Mattedi; COELHO, Eurelino; LEITE, Márcia M. S. B (orgs.). **História, Cultura e Poder**. Feira de Santana: UEFS Editora; Salvador: EDUFBA, 2010. p. 105-123.

SILVA, Vagner Gonçalves da. Prefácio ou notícias de uma guerra nada particular: Os Ataques neopentecostais às religiões afro-brasileiras e aos símbolos da herança africana no Brasil e Entre a Gira de Fé e Jesus de Nazaré: Relações Socioestruturais entre Neopentecostalismo e Religiões Afro-brasileiras. In: SILVA, Vagner Gonçalves da (org.). **Intolerância Religiosa: Impactos do Neopentecostalismo no Campo Religioso Afro-brasileiro**. São Paulo: Edusp, 2007. p. 9-28 e p. 191-260.

SILVA Jr., Hédio. Notas sobre sistema jurídico e intolerância religiosa no Brasil. In: SILVA, Vagner Gonçalves da (org.). **Intolerância Religiosa: Impactos do**

Neopentecostalismo no Campo Religioso Afro-brasileiro. São Paulo: Edusp, 2007. p. 303 – 323.

SILVEIRA, Renato da. “Nação africana no Brasil escravista: problemas teóricos e metodológicos.” *Revista Afro-Ásia*, nº 38, 2008.

_____. **O candomblé da Barroquinha:** processo de constituição do primeiro terreiro baiano de keto. Salvador: Edições Maianga, 2006.

_____. O espetáculo e seu contexto através dos tempos: por uma abordagem multidisciplinar. In: MATOS, Edilene (org.). **Arte e Cultura:** memória e transgressão. Salvador: Edufba, 2011, p. 79-120.

SOARES, Mariza de Carvalho. Guerra santa no país do sincretismo. In: LANDIM, Leilah (org.). **Sinais dos tempos:** diversidade religiosa no Brasil. Cadernos do ISER, Rio de Janeiro, ISER, 23, 1990. p. 75-104.

SOARES, Cecília C. Moreira. **Mulher Negra na Bahia no Século XIX.** Salvador: EDUNEB, 2006.

SOUZA Jr., Vilson Caetano de. **O banquete sagrado:** notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé. Salvador: Atalho, 2009.

TAVARES, Odorico. **Bahia – Imagens da Terra e do Povo.** [ilustrações Carybé]. Rio de Janeiro: Ediouro, 1951.

THEODORO, Helena. **Iansã:** rainha dos ventos e das tempestades. Rio de Janeiro: Pallas, 2010.

VALLE, Edênio. “A “Universal”: fenômeno mercadológico x fenômeno religioso – uma reflexão sócio-pastoral.” In: *Revista Eclesiástica Brasileira*, Petrópolis, Vozes, 58, (230), p. 350-384, junho. 1998.

VELLOSO, Mônica. “As tias baianas tomam conta do pedaço... Espaço e identidade cultural no Rio de Janeiro”. In: *Revista Estudos Históricos*, vol. 2, nº 6, 1990. Disponível em: <<http://virtualbib.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2303/1442>>. Acesso em 19 dez. 2012.

VIANA, Sodré. **Caderno de Xangô:** 50 receitas de cozinha baiana do Litoral e do Nordeste. Bahia: Livraria Editora Bahiana, 1939. p. 37. Ilustrações de Santa Rosa.

VIANNA, Hildegardes. **A Cozinha Baiana: seu Folclore e suas Receitas**. Salvador: Fundação Gonçalo Muniz, 1955; 2. Ed. São Paulo: GRD, 1987. Apresentação de José Calazans.

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

VILHENA, Luís Santos. **Notícias Soteropolitanas e brasílicas**. Imprensa Oficial do Estado. Bahia, Vol. 1, 1921.

WEBER, Max. **A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo**. 11. ed. São Paulo: Pioneira, 1996 [1904-05].

Periódicos:

Jornal A Tarde. Salvador, 07 jul. 2005.

Jornal Folha de São Paulo. São Paulo, 27 mai. 2005 e 26 abr. 2010.

Jornal O Dia. Rio de Janeiro, 31 mar. 2004.

Revista Veja. Rio de Janeiro, 02 jul. 1997.

ANEXO A – Relação das baianas de acarajé abordadas na pesquisa de campo

(Período: 23 de novembro de 2011 a 29 de outubro de 2012)

Nº	Nome	Ponto de venda	Religião	Data da entrevista
1	Adriana dos Santos	Ondina	Evangélica	23/11/2011
2	Marinalva da Paixão	Garcia	Candomblé	23/11/2011
3	(não informado)	Ondina	Sem religião	23/11/2011
4	(não informado)	Garibaldi	Católica	23/11/2011
5	Valquíria Pereira (Kiló) *falecida – junho/2012	Corredor da Vitória	Candomblé	24/11/2011
6	Ernestina (Tina)	Canela	Candomblé	24/11/2011
7	(não informado)	Corredor da Vitória	Sem religião	24/11/2011
8	(não informado)	Garcia	Sem religião	24/11/2011
9	(não informado)	Garcia	Sem religião	24/11/2011
10	Erenildes	Praça Castro Alves	Candomblé	29/11/2011
11	Mary	Praça da Sé	Candomblé	29/11/2011
12	Sueli	Terreiro de Jesus	Candomblé	29/11/2011
13	Solange	Praça Municipal	Candomblé	29/11/2011
14	(não informado)	Terreiro de Jesus	Sem religião	29/11/2011
15	(não informado)	Terreiro de Jesus	Sem religião	29/11/2011
16	(não informado)	Terreiro de Jesus	Sem religião	29/11/2011
17	(não informado)	Terreiro de Jesus	Sem religião	29/11/2011
18	(não informado)	Praça Municipal	Sem religião	29/11/2011
19	(não informado)	Pelourinho	Católica	29/11/2011
20	(não informado)	Pelourinho	Católica	29/11/2011
21	(não informado)	Pelourinho	Sem religião	29/11/2011
22	Meire	Praça da Piedade	Não respondeu	01/12/2011
23	(não informado)	Relógio de São Pedro	Não respondeu	01/12/2011
24	(não informado)	Campo Grande	Sem religião	04/12/2011
25	(não informado)	Bonfim	Espírita	06/01/2012
26	(não informado)	Caminho de Areia	Católica	18/01/2012
27	(não informado)	Bonfim	Sem religião	19/01/2012
28	(não informado)	Bonfim	Sem religião	19/01/2012
29	(não informado)	Bonfim	Sem religião	19/01/2012
30	(não informado)	Boa Viagem	Sem religião	19/01/2012
31	(não informado)	Boa Viagem	Sem religião	19/01/2012
32	Sirlene (Acarajé de Jandira)	Bonfim	Evangélica	19/01/2012
33	Valdete Pereira	Bonfim	Candomblé	19/01/2012
34	Siana	Bonfim	Candomblé	19/01/2012
35	(não informado)	Bonfim	Sem religião	20/01/2012

Nº	Nome	Ponto de venda	Religião	Data da entrevista
36	(não informado)	Bonfim	Católica	20/01/2012
37	(não informado)	Caminho de Areia	Sem religião	20/01/2012
38	(não informado)	Caminho de Areia	Sem religião	20/01/2012
39	(não informado)	Caminho de Areia	Sem religião	20/01/2012
40	Tatiane	Mercado Modelo	Candomblé	25/01/2012
41	Ana Paula (Acarajé da Tia Leli)	Mercado Modelo	Evangélica	25/01/2012
42	Mira	Praça da Sé	Candomblé	25/01/2012
43	Conceição (Largo Quincas Berro D'água)	Pelourinho	Candomblé	25/01/2012
44	Cris (Maria Cristina)	Campo Grande	Evangélica	25/01/2012
45	(não informado)	Terreiro de Jesus	Sem religião	25/01/2012
46	(não informado) - Mosteiro de São Bento	Av. Sete de Setembro	Católica	29/02/2012
47	Gilmária	Av. Sete de Setembro	Candomblé	07/03/2012
48	Alaíde Matos	Terreiro de Jesus	Candomblé	07/03/2012
49	Lígia Cardoso	Pituba	Candomblé	10/05/2012
50	Dilza	Comércio	Candomblé	03/07/2012
51	Ana Cristina	Terreiro de Jesus	Evangélica	03/07/2012
52	Sinhá	Comércio	Católica	03/07/2012
53	Cláudia de Assis (Acarajé da Dinha)	Rio Vermelho	Candomblé	04/07/2012
54	(não informado)	Lapa	Católica	05/07/2012
55	(não informado)	Lapa	Sem religião	05/07/2012
56	(não informado)	Lapa	Não respondeu	05/07/2012
57	(não informado)	Carlos Gomes	Católica	05/07/2012
58	(não informado)	Piedade	Católica	05/07/2012
59	Lourdes	Politeama	Sem religião	05/07/2012
60	Neinha	Politeama	Não respondeu	05/07/2012
61	(não informado)	Campo Grande	Sem religião	05/07/2012
62	Naira (Acarajé da Tânia)	Farol da Barra	Evangélica	09/07/2012
63	Mislen (Acarajé da Mara)	Farol da Barra	Evangélica	09/07/2012
64	Sônia	Farol da Barra	Católica	09/07/2012
65	Adriana	Mares	Evangélica	12/07/2012
66	Juciara (Rua Henrique Dias)	Bonfim	Sem religião	12/07/2012
67	Luciana (Acarajé da Joilma)	Comércio	Evangélica	13/07/2012
68	Rosângela (Rô)	Comércio	Evangélica	13/07/2012
69	Rita	Rio Vermelho	Candomblé	13/07/2012
70	Regina	Rio Vermelho	Católica	13/07/2012
71	Maria	Rio Vermelho	Católica	13/07/2012
72	Tânia (Acarajé da Alminda)	Iguatemi	Evangélica	17/07/2012

Nº	Nome	Ponto de venda	Religião	Data da entrevista
73	Cláudia	Roma	Espírita	17/07/2012
74	Efigênia	Barra	Candomblé	18/07/2012
75	Neide	Porto da Barra	Católica	18/07/2012
76	Joselice	Amaralina	Evangélica	18/07/2012
77	Jaciara (Cici) *Ex-candomblé	Amaralina	Católica	18/07/2012
78	Mônica	Comércio	Candomblé	19/07/2012
79	Suzete	Comércio	Católica	19/07/2012
80	Bete	Caminho de Areia	Católica	20/07/2012
81	Renilce	Uruguai	Evangélica	25/07/2012
82	Edna	Uruguai	Evangélica	25/07/2012
83	Ana	Uruguai	Candomblé	26/07/2012
84	Madalena (Madá)	Uruguai	Candomblé	26/07/2012
85	Tânia	Calçada	Candomblé	26/07/2012
86	Sueli	Calçada	Sem religião	26/07/2012
87	Cenira	Calçada	Sem religião	26/07/2012
88	Ruti (Acarajé da Cláudia)	Lapa	Evangélica	30/07/2012
89	Nalvinha (Acarajé da Irmã Nalvinha)	Av. Sete de Setembro	Evangélica	30/07/2012
90	Carmem (Carminha)	Lapa	Católica	30/07/2012
91	Isabela	Lapa	Sem religião	30/07/2012
92	Maria Francisca	Dois de Julho	Não respondeu	30/07/2012
93	Florinda	Av. Sete de Setembro	Católica	30/07/2012
94	Dinha	Av. Sete de Setembro	Católica	30/07/2012
95	Rai	Av. Sete de Setembro	Católica	30/07/2012
96	Duda	Av. Sete de Setembro	Evangélica	31/07/2012
97	Roseni (Acarajé da Sofia)	Av. Sete de Setembro	Candomblé	31/07/2012
98	Jovelina	Av. Sete de Setembro	Católica	31/07/2012
99	(não informado)	Av. Sete de Setembro	Católica	31/07/2012
100	Lucia	Massaranduba	Católica	01/08/2012
101	Sônia	Ribeira	Candomblé	01/08/2012
102	Maria do Socorro	Ribeira	Católica	01/08/2012
103	Eli	Ribeira	Católica	01/08/2012
104	Iêda	Ribeira	Sem religião	01/08/2012
105	Marilene	Ribeira	Católica	01/08/2012
106	Rita	Barroquinha	Evangélica	02/08/2012
107	Célia	Barroquinha	Católica	02/08/2012
108	Vanessa	Av. Joana Angélica	Evangélica	02/08/2012
109	Maria Jussá	Mouraria	Sem religião	02/08/2012
110	Rose	Mouraria	Católica	02/08/2012
111	Rosa dos Santos	Barris	Evangélica	17/08/2012

Nº	Nome	Ponto de venda	Religião	Data da entrevista
112	Célia	Liberdade	Católica	21/08/2012
113	Jane	Liberdade	Evangélica	21/08/2012
114	Del	Pero Vaz	Evangélica	21/08/2012
115	Lígia	Liberdade	Sem religião	21/08/2012
116	Mara	Liberdade	Católica	21/08/2012
117	Cida (Acarajé Gostinho da Gente)	Liberdade	Evangélica	21/08/2012
118	Tânia (Acarajé da Binha)	Liberdade	Evangélica	21/08/2012
119	Lú	Liberdade	Evangélica	21/08/2012
120	Gorete	Liberdade	Não respondeu	21/08/2012
121	(não informado) - Acarajé da Sol	Jardim Baiano	Sem religião	23/08/2012
122	Dedel	Nazaré	Evangélica	23/08/2012
123	Nena	Nazaré	Candomblé	23/08/2012
124	Rosemeire Ferreira	Lapinha	Católica	24/08/2012
125	Ceicinha	Brotas	Evangélica	27/08/2012
126	Tieta	Brotas	Católica	27/08/2012
127	(não informado)	Brotas	Sem religião	27/08/2012
128	Ducarmo	Brotas	Candomblé	27/08/2012
129	Maria de Lourdes	Brotas	Católica	27/08/2012
130	Magda (Acarajé da Meire)	Brotas	Evangélica	27/08/2012
131	(não informado)	Itapuã	Não respondeu	03/09/2012
132	Rosana	Itapuã	Sem religião	03/09/2012
133	Graça	Itapuã	Católica	03/09/2012
134	Ariana (Acarajé da Tânia)	Itapuã	Católica	03/09/2012
135	Didiu (Acarajé da Cira)	Itapuã	Sem religião	03/09/2012
136	Luzia	Itapuã	Sem religião	03/09/2012
137	Vanderléia	Caminho de Areia	Evangélica	03/09/2012
138	Amália	Itaigara	Católica	10/09/2012
139	Jó (Ponto do Dendê)	Imbuí	Católica	12/09/2012
140	Lurdinha	Imbuí	Católica	12/09/2012
141	Branca	Imbuí	Evangélica	12/09/2012
142	Maria Neuza	Imbuí	Sem religião	12/09/2012
143	Adrielle (Acarajé da Eliene)	Imbuí	Católica	12/09/2012
144	Sueli Neri (Acarajé Rosa de Sarom)	Imbuí	Evangélica	12/09/2012
145	Isabel	Largo do Tanque	Evangélica	09/10/2012
146	Tatiana	São Caetano	Evangélica	09/10/2012
147	Daniela (Point do Acarajé das Irmãs)	São Caetano	Evangélica	09/10/2012
148	Rafaela	São Caetano	Evangélica	09/10/2012

Nº	Nome	Ponto de venda	Religião	Data da entrevista
149	Su (Acarajé da Su)	São Caetano	Católica	09/10/2012
150	Verusca	Lapinha	Católica	15/10/2012
151	Agléia	Vale dos Rios	Sem religião	16/10/2012
152	Priscila	Stiep	Sem religião	16/10/2012
153	Elaine Cruz (Acarajé da Dinha)	Costa Azul	Candomblé	16/10/2012
154	Silene	Calçada	Sem religião	17/10/2012
155	Sandra	Calçada	Evangélica	17/10/2012
156	Leila (Acarajé Dois Irmãos)	Largo do Tanque	Sem religião	17/10/2012
157	Márcia	Largo do Tanque	Sem religião	17/10/2012
158	Marisa	Lapinha	Católica	17/10/2012
159	Sisi	Pero Vaz	Católica	17/10/2012
160	Marina Santana	Vila Laura	Evangélica	23/10/2012
161	Luísa (Acarajé da Lú)	Vila Laura	Sem religião	23/10/2012
162	Máxima (Acarajé do Vila)	Vila Laura	Católica	23/10/2012
163	Nita	Vila Laura	Candomblé	23/10/2012
164	Camila (Acarajé da Lourdes)	Politeama	Evangélica	24/10/2012
165	Rosa	Garcia	Católica	24/10/2012
166	Cristiane Marques	Garcia	Candomblé	24/10/2012
167	Cleide	Garcia	Católica	24/10/2012
168	Carla Fernanda	San Martin	Sem religião	25/10/2012
169	Mariana	Liberdade	Evangélica	25/10/2012
170	Olga	Paralela	Evangélica	29/10/2012

ANEXO B – Modelo do questionário de pesquisa

PROGRAMA MULTIDISCIPLINAR DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CULTURA E SOCIEDADE – IHAC/UFBA

PESQUISA DE CAMPO COM BAIANAS DE ACARAJÉ EM SALVADOR-BA

Ponto de venda (local): _____ Data da entrevista: ____/____/____

1. **Bairro onde mora:** _____ **2. Idade:** _____
3. **Possui outra atividade remunerada?** () não () sim - Qual? _____
4. **Religião:** () candomblé - Qual o seu orixá? _____ () cristã/neopentecostal - Qual igreja? _____
5. **Você já teve/ frequentou outra religião?** () não () sim - Qual? _____
6. **Raça/cor:** () amarela/oriental () branca () indígena () parda () preta
7. **Renda mensal (individual):**
 () não informado () até 1 s.m./ R\$ 622 () 1 a 2/ R\$ 622 a 1.244 () mais de 2 a 4/ R\$ 1.244 a 2.488
 () mais de 4 a 6/ R\$ 2.488 a 3.732 () mais de 6 a 10/ R\$ 3.732 a 6.220 () mais de 10/ R\$ 6.220
8. **Escolaridade:**
 () Fundamental: [] completo [] cursando [] incompleto
 () Médio: [] completo [] cursando [] incompleto
 () Superior: [] completo [] cursando [] incompleto
 () Pós-Graduação: [] completo [] cursando [] incompleto - () especialização () mestrado () doutorado
9. **Há quanto tempo você vende acarajé?**
 () menos de 1 ano () 1 a 2 anos () 2 a 5 anos () 5 a 7 anos () 7 a 10 anos () mais de 10 anos _____
10. **Qual(is) o(s) motivo(s) que te levaram a vender acarajé? (Cite até 2 opções):**
 () tradição familiar () obrigação religiosa () dificuldade financeira/modo de sobrevivência () renda extra () outro _____
11. **Na sua família há mais alguém que vende ou já vendeu acarajé?**
 () não () sim - Quem? _____
12. **No momento do preparo da massa do acarajé, você segue alguma técnica/ procedimento diferente do usual?**
 () não () sim - Qual? _____ () não se aplica (compra massa pronta)
13. **Quais ingredientes você utiliza na preparação da massa do acarajé?**
 () feijão fradinho () cebola () sal () outro _____ () não se aplica (compra massa pronta)
14. **Você realiza alguma oração, ritual ou oferenda antes de iniciar a venda do acarajé?**
 () não () sim - Qual? _____
15. **Quem te auxilia na venda do acarajé?**
 () ninguém () companheiro () família/parente () amigo(a) () outro _____
16. **Qual o número de ajudantes no processo de venda?** _____
17. **Você vende acarajé todos os dias da semana?** () sim () não - Quais dias você não trabalha? () segunda
 () terça () quarta () quinta () sexta () sábado () domingo
18. **Qual o horário de funcionamento do seu ponto de venda?** _____
19. **Você utiliza um traje específico para vender acarajé?**
 () não () sim - Qual?
 () traje típico: turbante, saia rodada, colares/guias, etc. () avental, touca, luvas, etc. () outro _____
20. **Além do acarajé, o que mais é vendido no seu tabuleiro?** () abará () bolinho de estudante () passarinha
 () cocada () refrigerante () cerveja () outros _____
21. **Quais os recheios disponíveis para colocar no acarajé?**
 () salada vinagrete () vatapá () caruru () camarão defumado () molho de pimenta - nagô () outro _____
22. **Qual o preço do seu acarajé?** Com camarão R\$ _____ Sem camarão R\$ _____
23. **Você conhece seus fregueses/ tem algum tipo de vínculo com eles?**
 () não () sim - Qual? () frequentadores da mesma igreja ou terreiro () familiares () vizinhos () amigos
 () clientes assíduos () outros _____
24. **Você conhece a origem do acarajé? Sabe o significado da palavra?**
 () não () sim - Qual? _____
25. **Como você denomina o acarajé? (Cite 1 opção)**
 () acarajé () acarajé do Senhor () bolinho de Jesus () outro _____

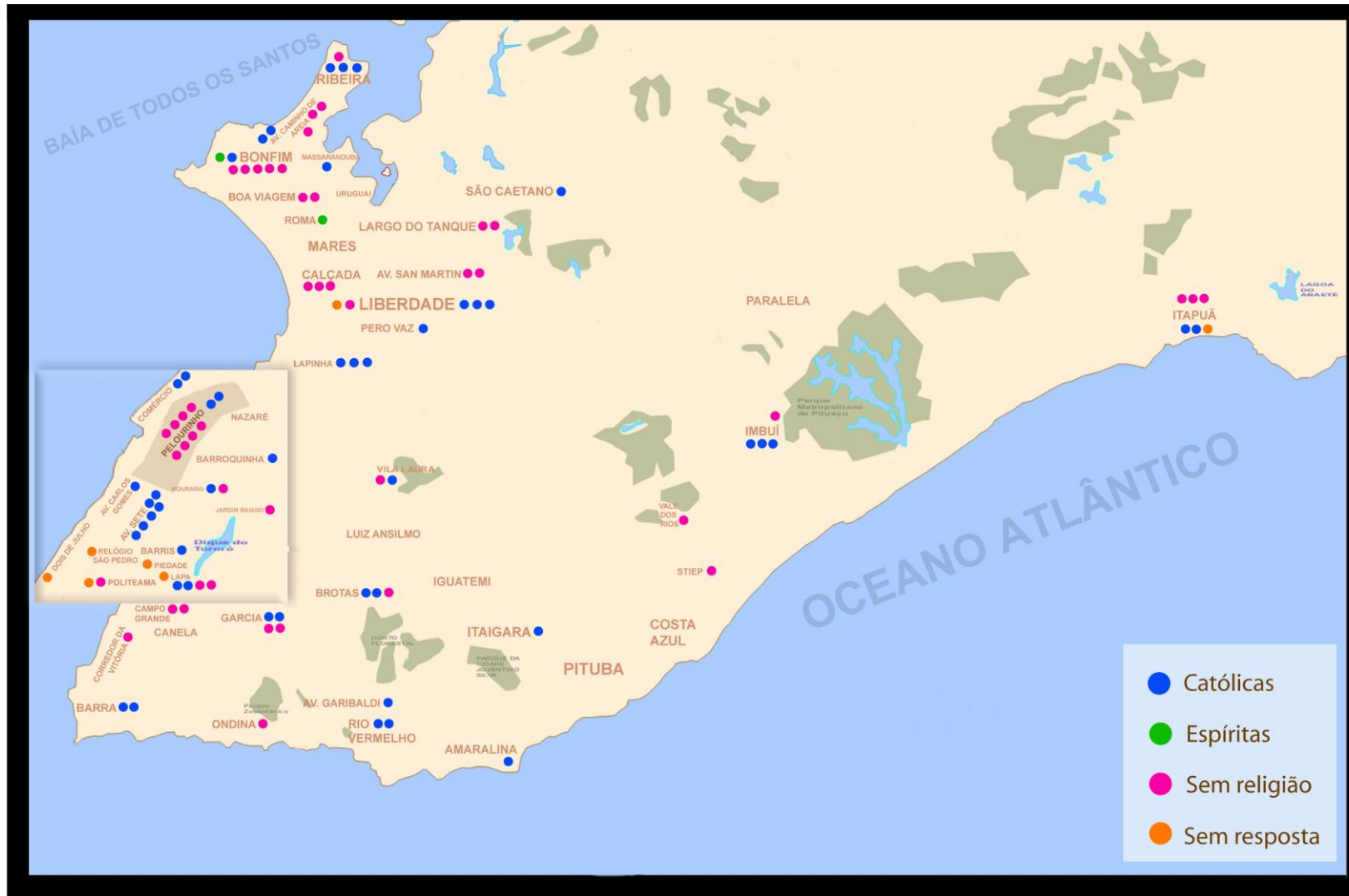
* Nome/ apelido: _____ Telefone/ e-mail (opcional): _____

ANEXO C – Mapa com a localização dos pontos das baianas entrevistadas



(Design: Lissandra Pedreira)

ANEXO D – Mapa com a localização dos pontos das demais baianas abordadas



(Design: Lissandra Pedreira)

Obs.: Os mapas são meramente ilustrativos e por este motivo não possuem escala cartográfica.

ANEXO E – Tabulação da pesquisa de campo com as baianas de acarajé
(dados numéricos)

1. O ponto de venda é próximo ao local onde mora?

- Sim (27)

- Não (43)

2. Idade:

- Até 20 anos (3)

- De 21 a 30 anos (6)

- De 31 a 40 anos (28)

- De 41 a 50 anos (17)

- Mais de 50 anos (16)

3. Possui outra atividade remunerada?

- Sim (7)

- Não (63)

Se sim, qual?

- Professora do Estado
- Administradora do Restaurante Casa da Dinha
- Vendedora de feijoada
- Doméstica (2)
- Revendedora Avon/Natura
- Promotora de eventos

4. Religião:

- Candomblé (30):

- Iansã (9)
- Oxum (8)
- Xangô (3)
- Oxalá (1)
- Obaluaê (1)
- Ossaim (1)

- Iemanjá (1)
- Nanã (1)
- Oxumarê (1)
- Ogum (1)
- Logum Edé (1)
- Não informado (2)

- Cristã/neopentecostal (40):

- IURD (11)
- Igrejas Batistas (diversas) (11):
 - Igreja Batista Renovada (4)
 - Primeira Igreja Batista (1)
 - Igreja Batista (3)
 - Igreja Batista Missionária da Independência (1)
 - Igreja Batista Lírio dos Vales (1)
 - Igreja Batista Missionária Ministério Shammah (1)
- Assembleia de Deus (7)
- Assembleia de Deus Chama Viva (1)
- Igreja Internacional da Graça de Deus (3)
- Igreja Pentecostal Missionária Atos dos apóstolos (1)
- Igreja Unigênito do Pai (1)
- Igreja Pentecostal Missionária Primitiva da Graça (1)
- Igreja Evangélica Pentecostal Deus que Restaura (1)
- Igreja Pentecostal Avivamento de Deus (1)
- Outros: Não frequenta no momento/ igreja sem nome (2)

5. Você já teve/frequentou outra religião?

- Sim (18)

- Não (50)

- Não respondeu (2)

Se sim, qual?

- Católica (14)
- Candomblé (2)
- IURD (1)
- Testemunhas de Jeová (1)

6. Raça/cor:

- Amarelo/oriental (1)
- Branca (3)
- Indígena (1)
- Parda (19)
- Preta (46)

7. Renda mensal:

- Não informado (3)
- Até 1 s.m. /R\$ 622 (20)
- 1 a 2/ R\$ 622 a 1.244 (26)
- Mais de 2 a 4/ R\$ 1.244 a 2.488 (18)
- Mais de 4 a 6/ R\$ 2.488 a 3.732 (3)

8. Escolaridade:

- Nunca estudou (1)
- Fundamental (29)
 - Completo (6)
 - Cursando (1)
 - Incompleto (22)
- Médio (35)
 - Completo (20)
 - Cursando (5)
 - Incompleto (10)
- Superior (4)
 - Completo (1)
 - Cursando (1)
 - Incompleto (2)
- Pós-graduação (1)

- Completo (1)

9. Há quanto tempo você vende acarajé?

- Menos de 1 ano (3)
- 1 a 2 anos (5)
- 2 a 5 anos (8)
- 5 a 7 anos (3)
- 7 a 10 anos (7)
- Mais de 10 anos (44)

10. Qual(is) o(s) motivo(s) que te levaram a vender acarajé?*

- Tradição familiar (25)
- Obrigação religiosa (4)
- Dificuldade financeira/modo de sobrevivência (39)
- Renda extra (1)
- Outro (3)

*Nesta questão, a soma das respostas ultrapassou o número total de baianas (70) porque as entrevistadas poderiam assinalar até duas opções.

11. Na sua família há mais alguém que vende ou já vendeu acarajé?

- Sim (49):
 - Bisavó (2)
 - Avó (9)
 - Mãe (28)
 - Pai (2)
 - Irmã (24)
 - Irmão (2)
 - Outros familiares (tias, primas, cunhadas, etc.) (24)
- Não (21)

12. No momento do preparo da massa do acarajé, você segue alguma técnica/ procedimento diferente do usual?

- Não (58)
- Sim (3)
- Não se aplica (compra massa pronta) (9)

13. Quais ingredientes você utiliza na preparação da massa do acarajé?

- Feijão fradinho (64)
- Cebola (65)
- Sal (66)
- Outro (31)
- Não se aplica (compra massa pronta) (6)

14. Você realiza alguma oração, ritual ou oferenda antes de iniciar a venda do acarajé?

- Não (26)
- Sim (44)

15. Quem te auxilia na venda do acarajé?*

- Ninguém (16)
- Companheiro (11)
- Família/parente (30)
- Amigo (a) (4)
- Outro (12)

*Nesta questão, a soma das respostas ultrapassou o número total de baianas (70), pois algumas entrevistadas informaram duas opções.

16. Qual o número de ajudantes no processo de venda?

- Ninguém (16)
- 01 pessoa (26)
- 02 pessoas (15)
- 03 pessoas (10)
- Mais de 03 pessoas (3)

17. Você vende acarajé todos os dias da semana?

- Sim (15)
- Não (55)

Quais dias você não trabalha?

- Segunda-feira (10)
- Terça-feira
- Quarta-feira
- Quinta-feira (3)
- Sexta-feira (2)
- Sábado (22)
- Domingo (47)

18. Qual o horário de funcionamento de seu ponto de venda?

- Tarde/noite (54)
- Dia inteiro (manhã à noite) (16)

Intervalo de horário mais frequente: **16h – 22h**

Horários extremos: **8h – 19h / 13h – 01h**

19. Você utiliza um traje específico para vender acarajé?

- Não (11)
- Sim (59)

Se sim, qual?

- Traje típico: turbante, saia rodada, colares/guias, etc. (37)
- Avental, touca, luvas, etc. (11)
- Outros (11)

- **Além do acarajé, o que mais é vendido no seu tabuleiro?**

- Abará (70)
- Bolinho de estudante (44)
- Passarinha (30)
- Cocada (34)
- Refrigerante (54)
- Cerveja (14)
- Outros (24)

20. Quais os recheios disponíveis para colocar no acarajé?

- Todos (61)
- Todos, exceto caruru (9)

21. Qual o preço do seu acarajé?

- Com camarão:
 - R\$ 1,50 a 2,50 (16)
 - R\$ 3,00 a 4,00 (33)
 - R\$ 4,50 ou mais (21)
- Sem camarão:
 - R\$ 1,00 a 2,00 (29)
 - R\$ 2,50 a 3,50 (22)
 - R\$ 4,00 ou mais (19)

22. Você conhece seus fregueses/ tem algum tipo de vínculo com eles?

- Não (7)

- Sim (63)

Se sim, qual?

- Frequentadores da mesma igreja ou terreiro (4)
- Familiares (3)
- Vizinhos (2)
- Amigos (4)
- Clientes assíduos (57)

23. Você conhece a origem do acarajé? Sabe o significado da palavra?

- Não (10)

- Sim (60)

24. Como você denomina o acarajé?

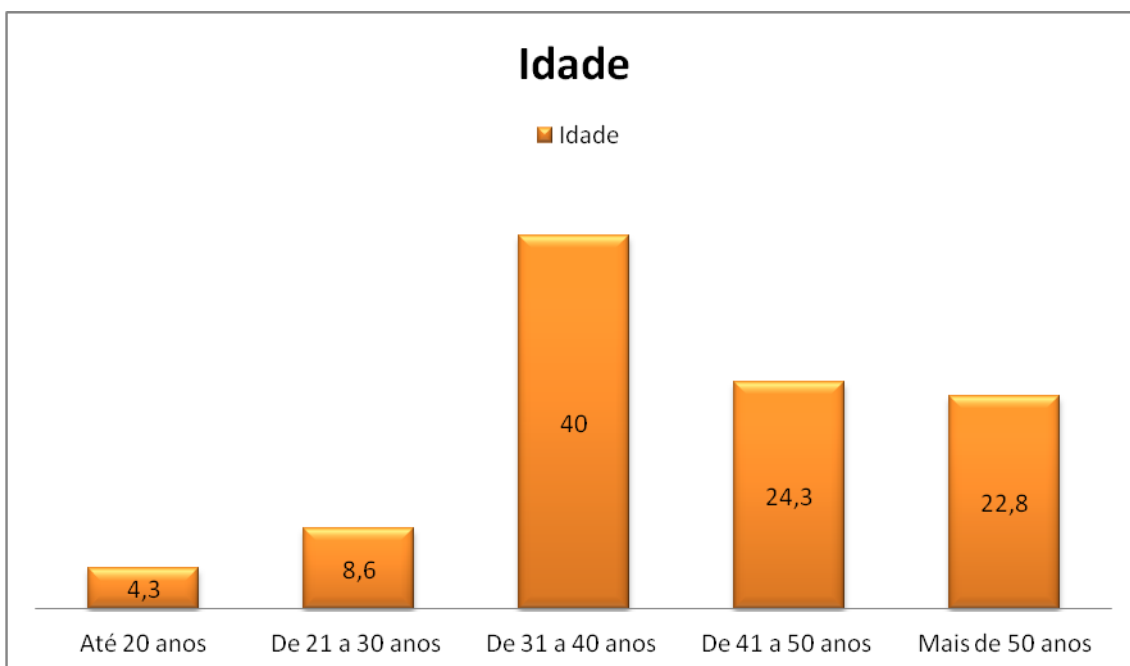
- Acarajé (69)

- Acarajé do Senhor

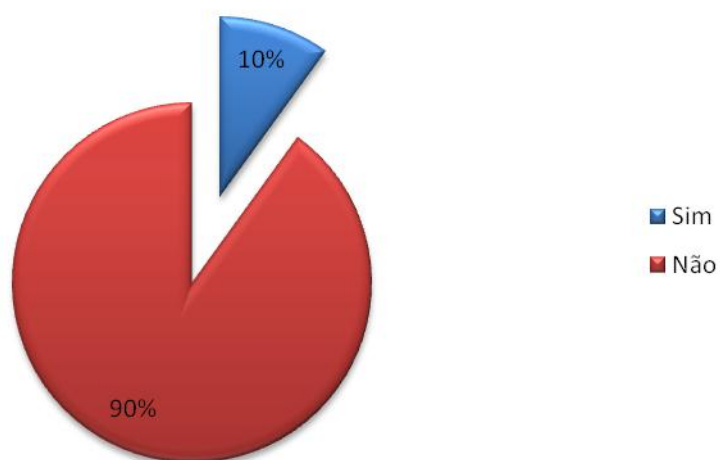
- Bolinho de Jesus (1)

- Outro

ANEXO F – Tabulação da pesquisa de campo com as baianas de acarajé
(dados estatísticos)



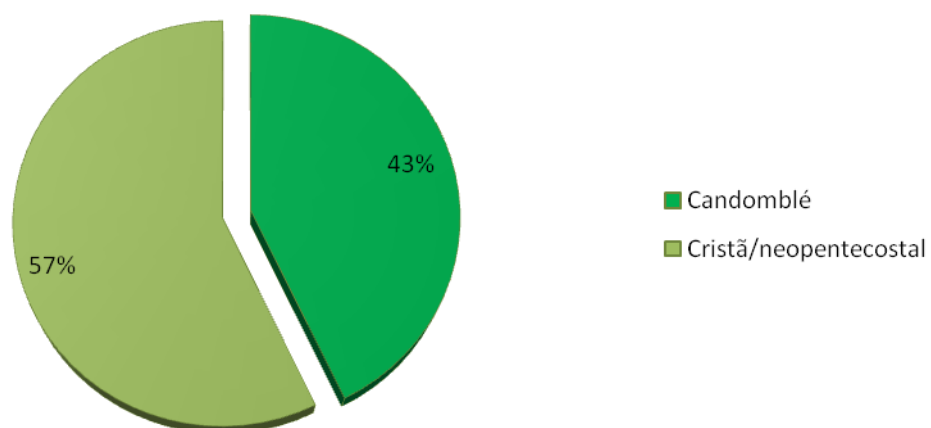
Possui outra atividade remunerada?



Qual?

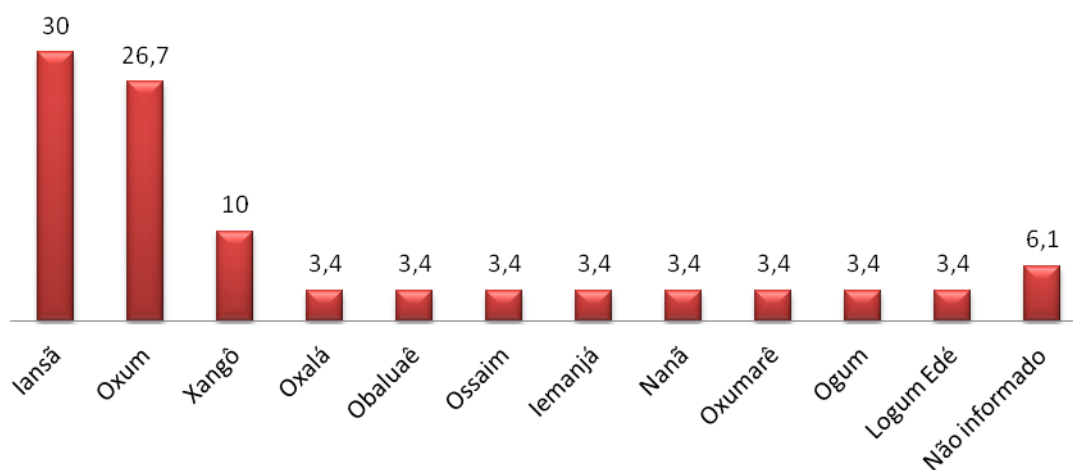
- Professora do Estado
- Administradora do Restaurante Casa da Dinha
- Vendedora de feijoada
- Doméstica (2)
- Revendedora Avon/Natura
- Promotora de eventos

Religião

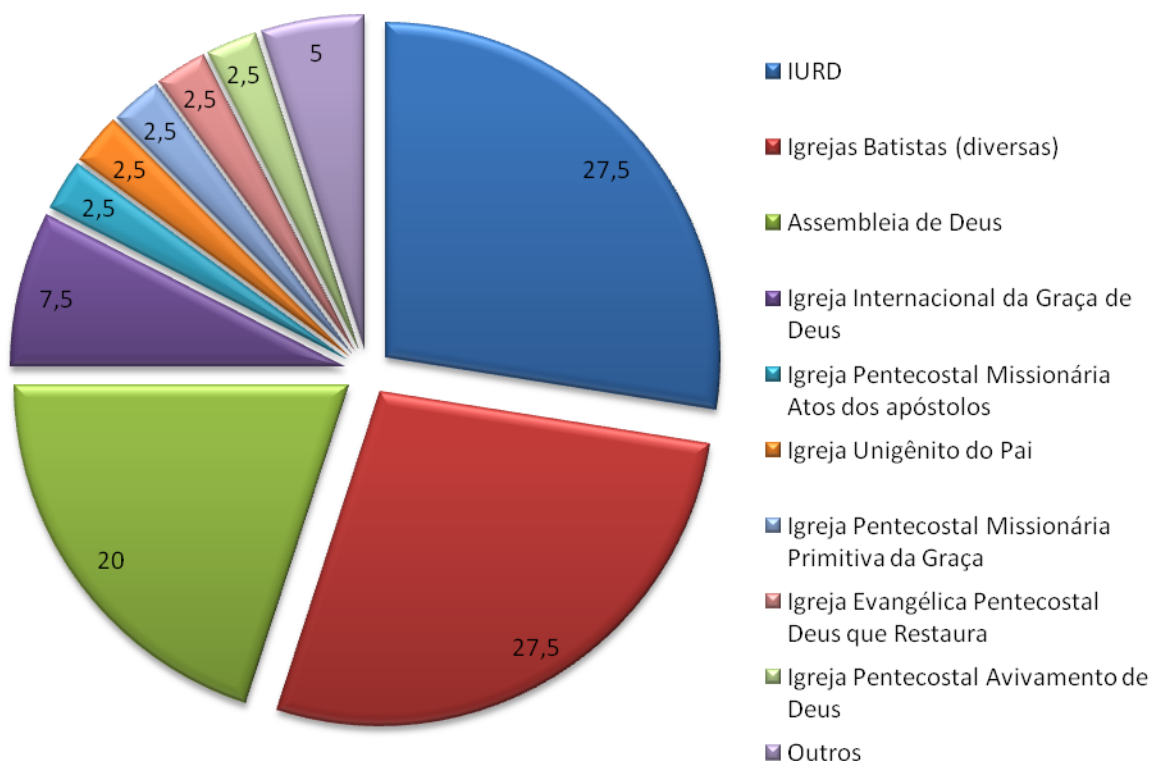


Das 43% de candomblé, qual orixá?

■ Das 43% de candomblé, qual orixá?

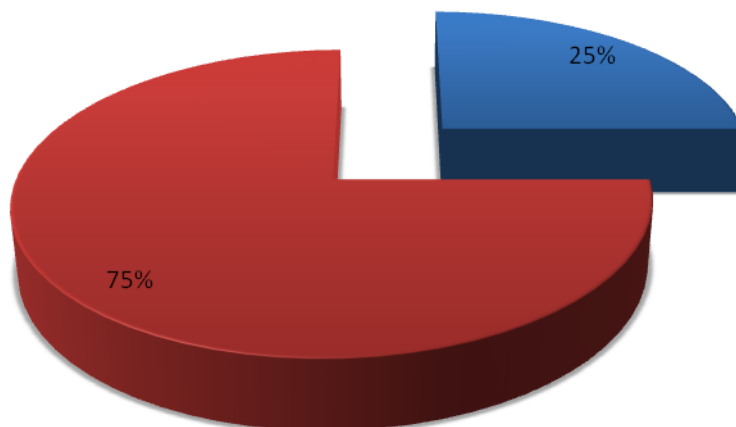


Das 57% cristãs/neopentecostais, qual igreja?



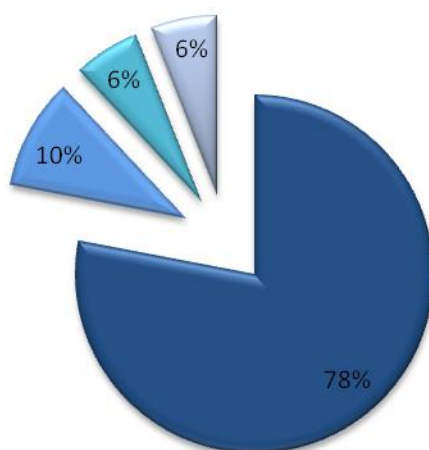
Você já teve/ frequentou outra religião?

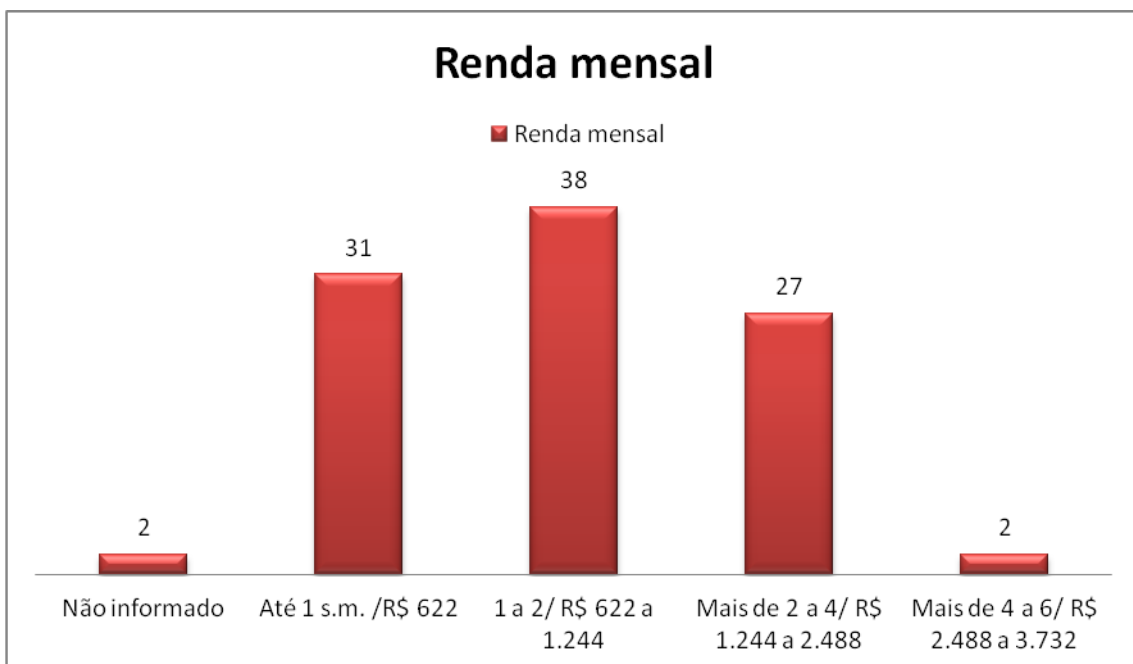
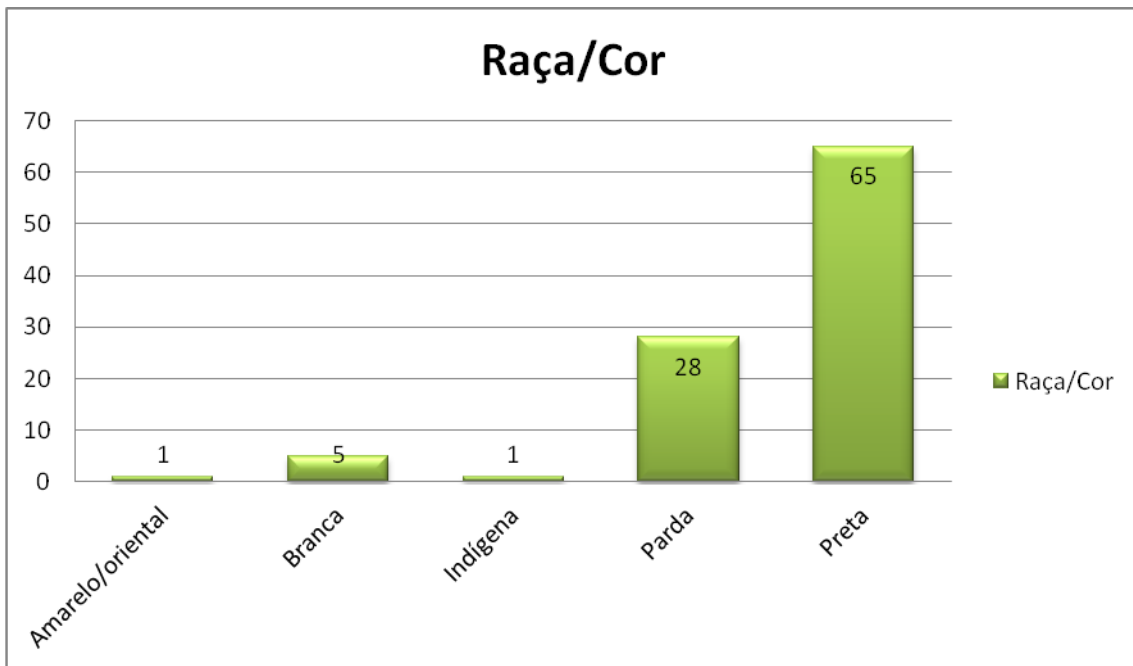
■ Sim ■ Não

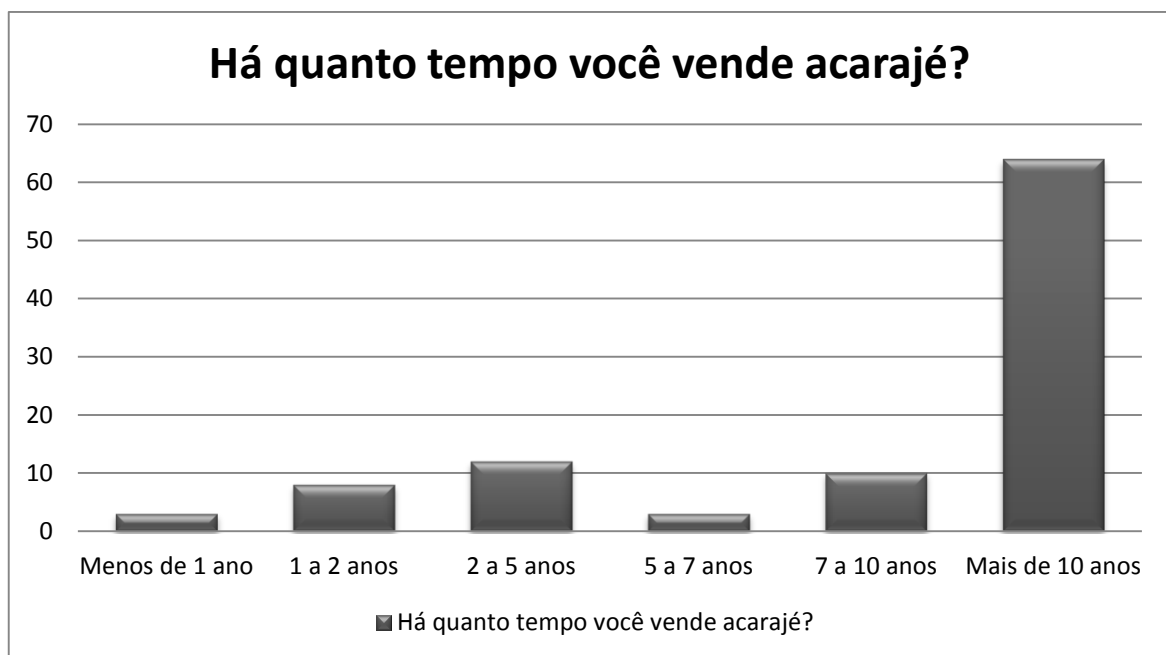
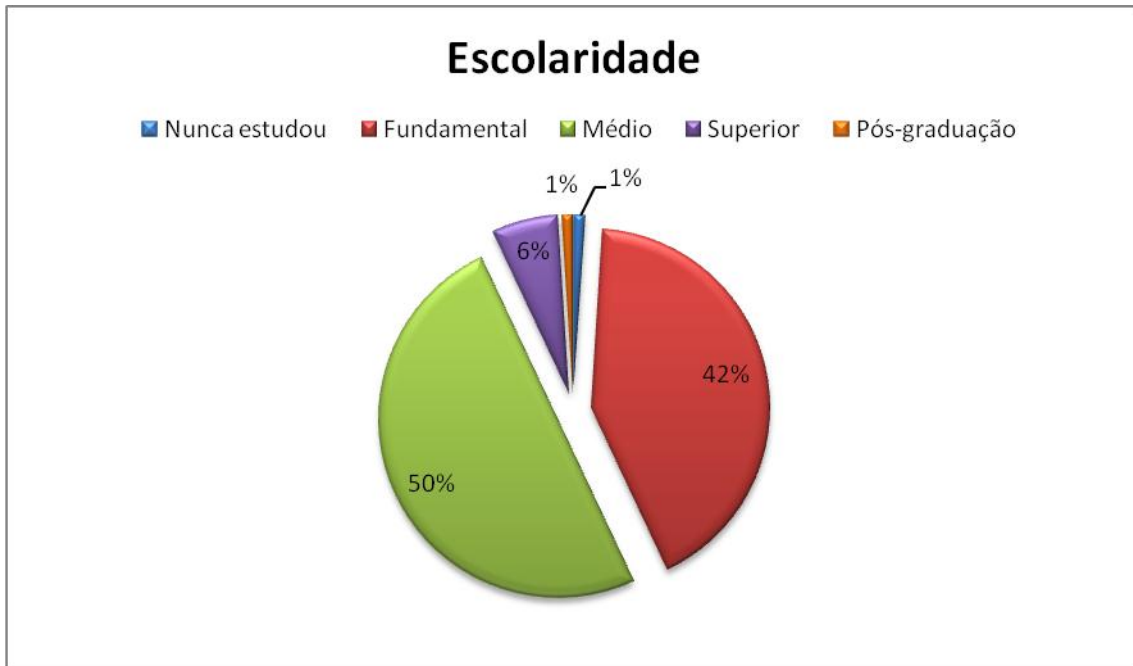


Das 75% que já frequentaram, qual religião?

■ Católica ■ Candomblé ■ IURD ■ Testemunhas de Jeová

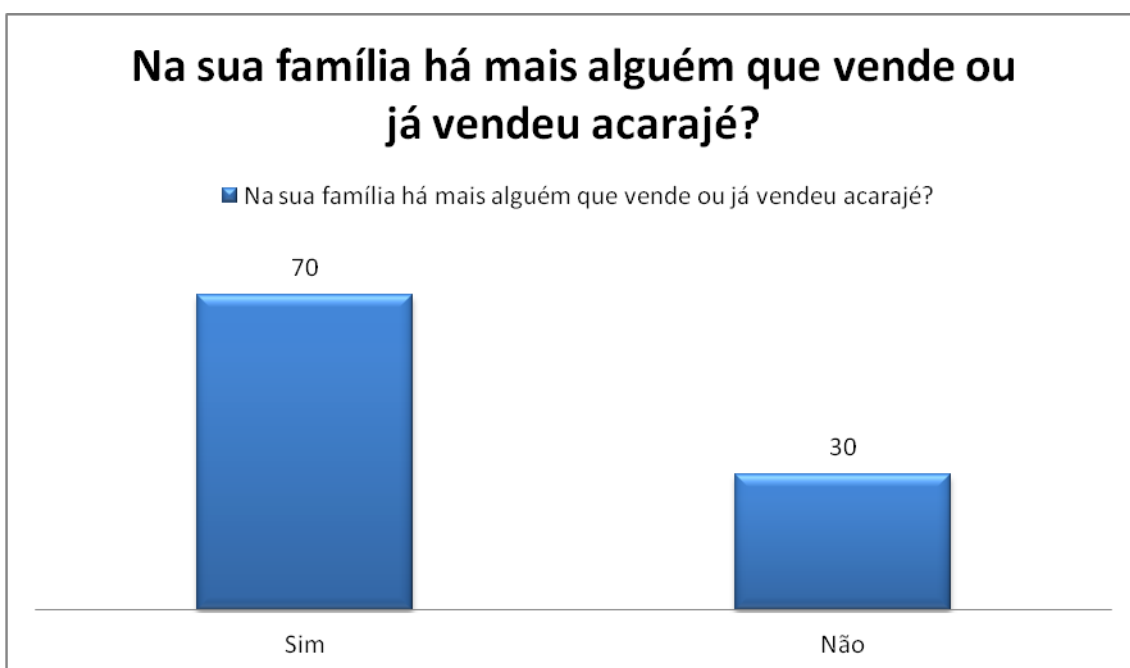




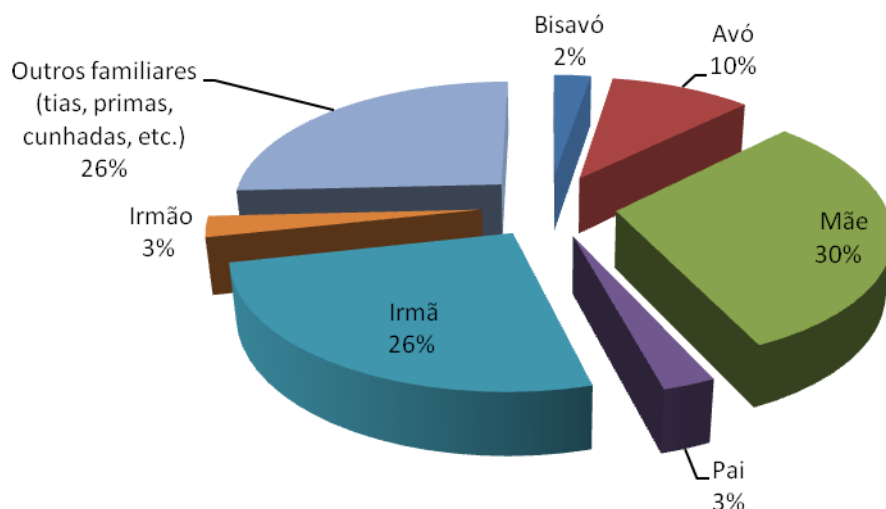




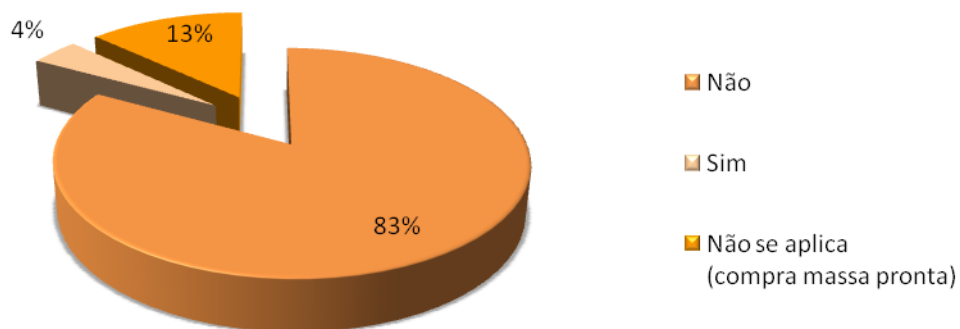
*Neste gráfico, o universo de respostas ultrapassou 100% porque as entrevistadas poderiam assinalar até duas opções.



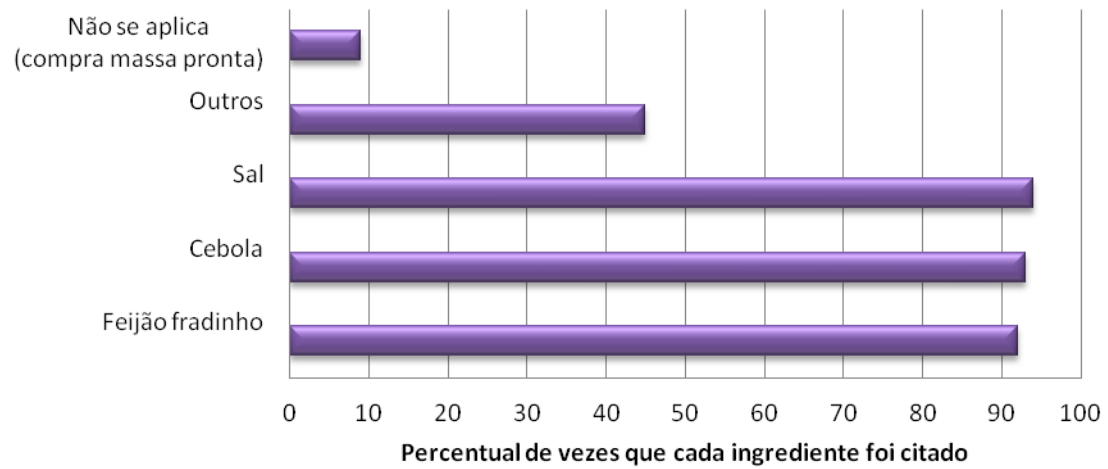
Das 70% que responderam sim, qual membro?



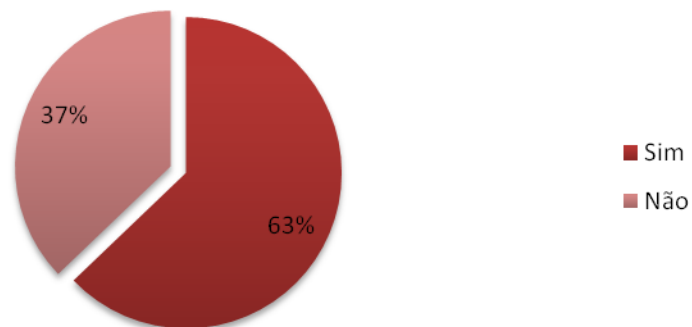
No momento do preparo da massa do acarajé, você segue alguma técnica/procedimento diferente do usual?



Quais ingredientes você utiliza na preparação da massa do acarajé?

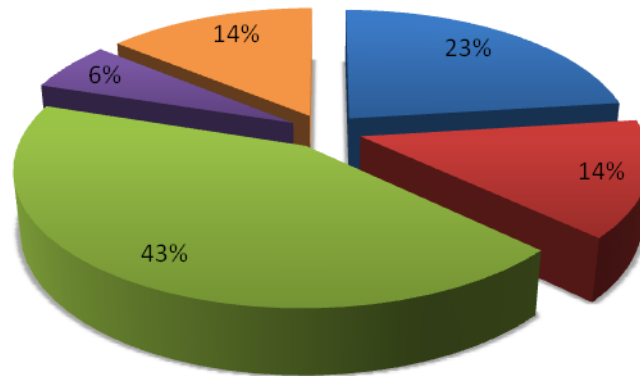


Você realiza alguma oração, ritual ou oferenda antes de iniciar a venda do acarajé?

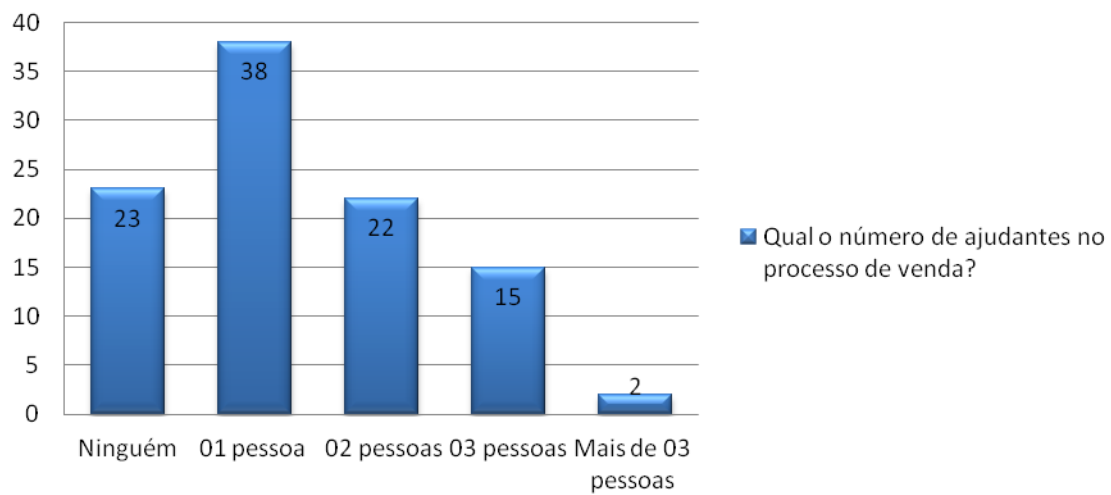


Quem te auxilia na venda do acarajé?

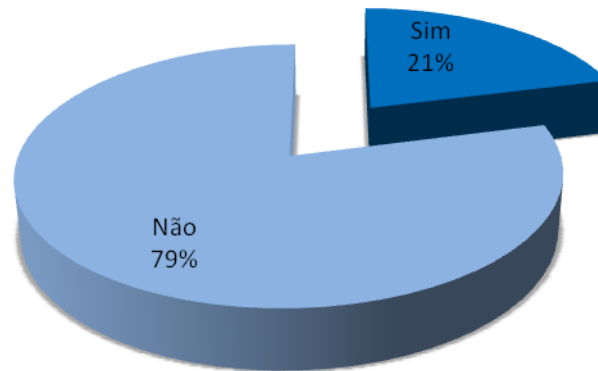
■ Ninguém ■ Companheiro ■ Família/parente ■ Amigo(a) ■ Outros



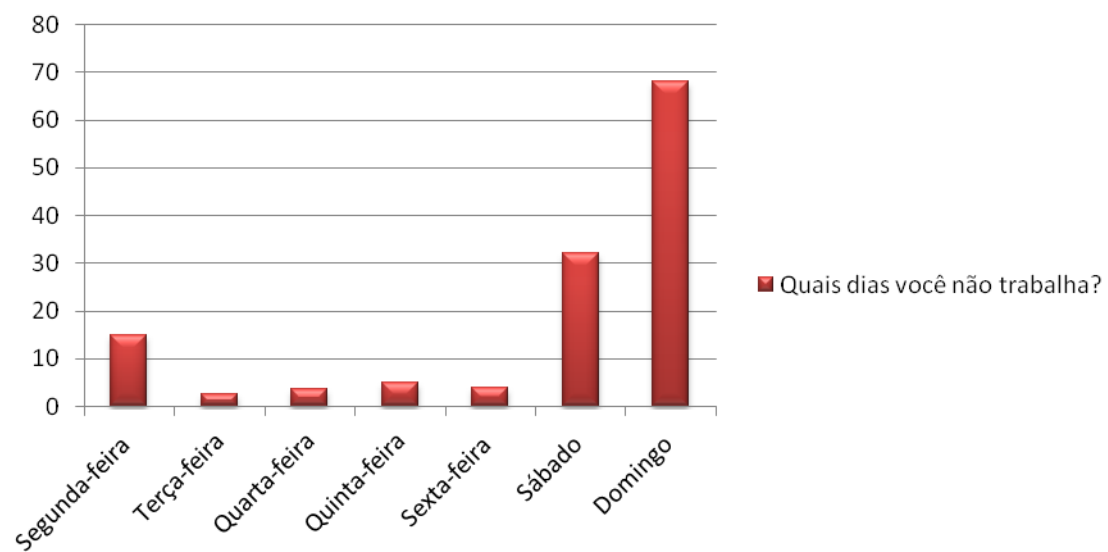
Qual o número de ajudantes no processo de venda?



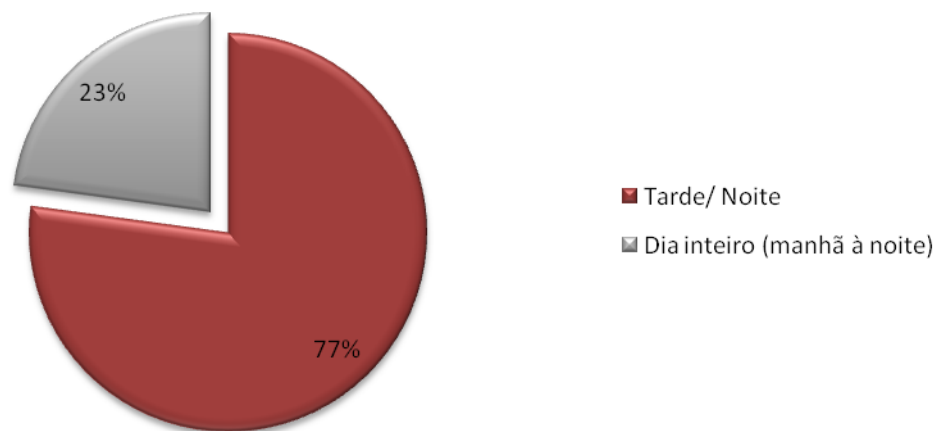
Você vende acarajé todos os dias da semana?



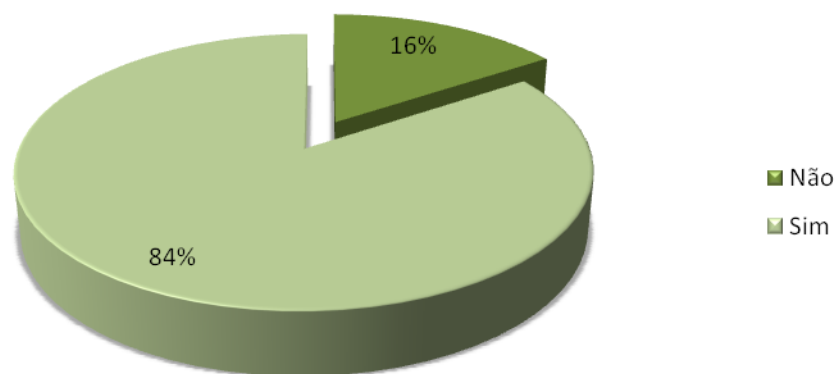
Quais dias você não trabalha?

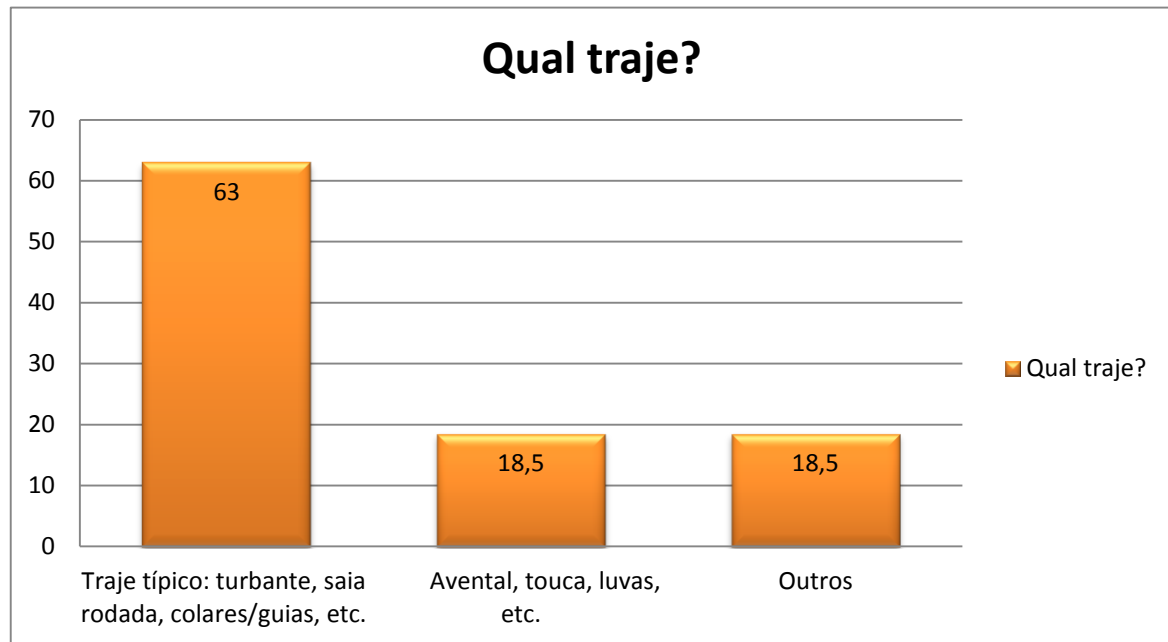


Qual o horário de funcionamento de seu ponto de venda?



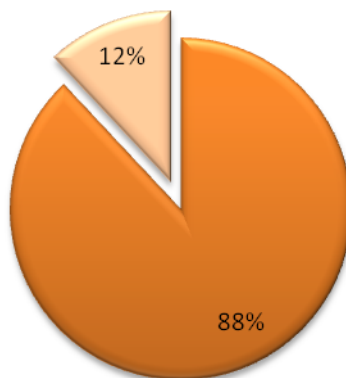
Você utiliza um traje específico para vender acarajé?



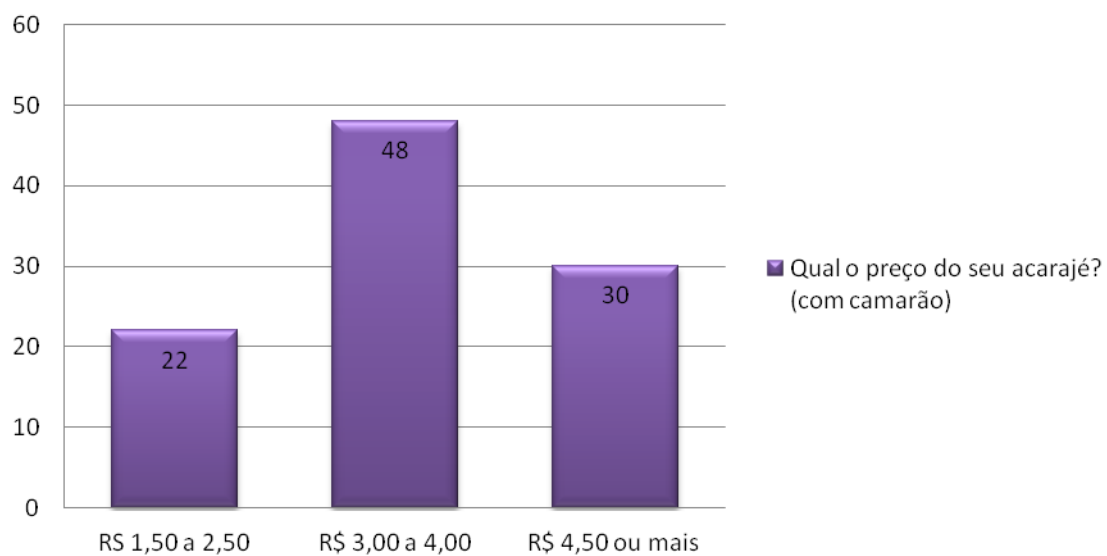


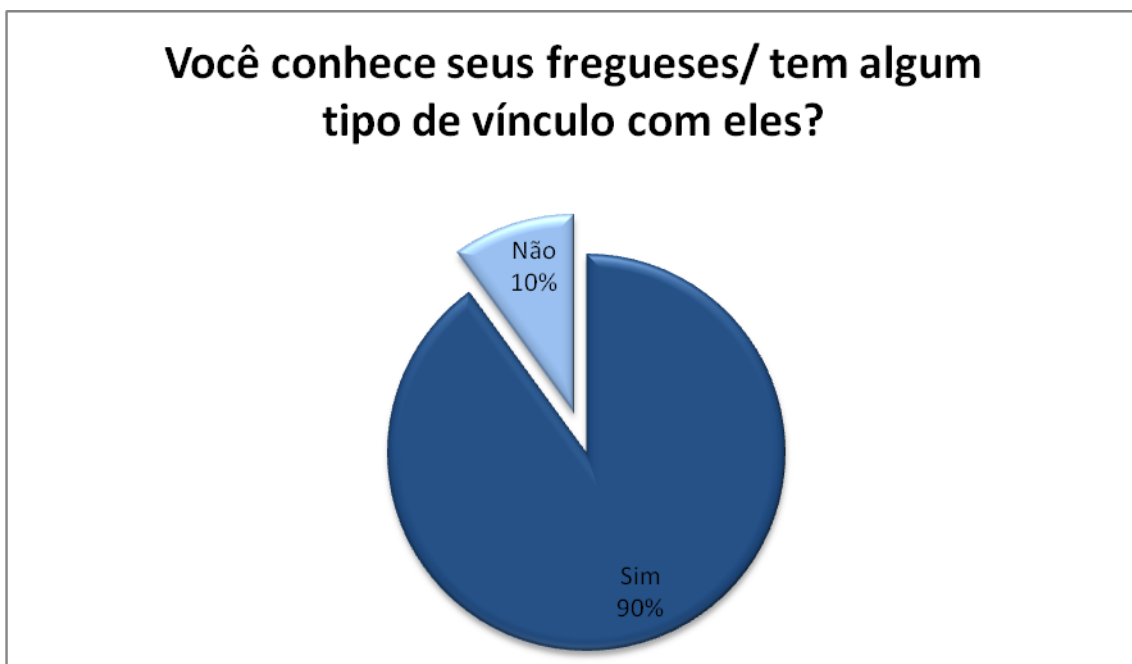
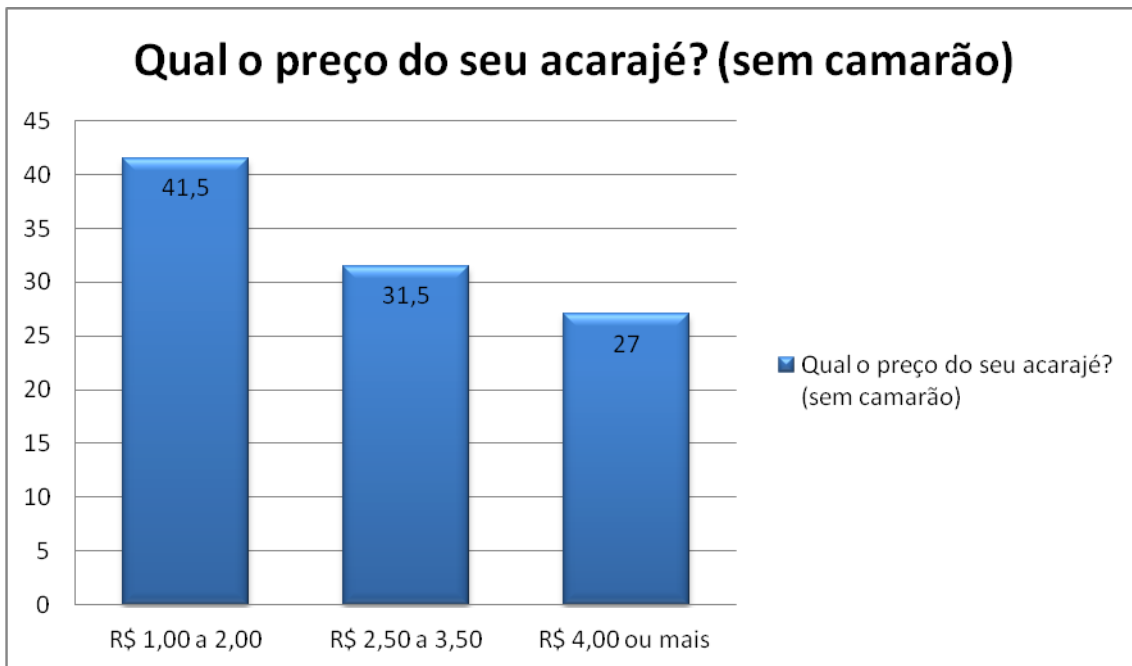
Quais os recheios disponíveis para colocar no acarajé?

■ Todos ■ Todos, exceto caruru

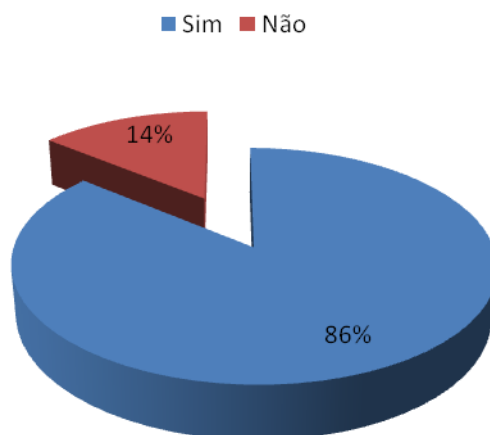


Qual o preço do seu acarajé? (com camarão)





Você conhece a origem do acarajé? Sabe o significado da palavra?



Como você denomina o acarajé?

