



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SAÚDE, AMBIENTE E TRABALHO



**O corpo obeso e o trabalho das *baianas de acarajé*: um
estudo de caso na cidade do Salvador**

Amanda Ornelas Trindade Mello

Dissertação de Mestrado

Salvador (Bahia) 2010

Mello, Amanda Ornelas Trindade

Xxxxx O corpo obeso e o trabalho das *baianas de acarajé*: um estudo de caso na cidade do Salvador-Bahia / Amanda Ornelas Trindade Mello – Salvador, 2010.

Vi, xx f.

Orientador: Prof. Dr. Ronaldo Ribeiro Jacobina

Dissertação (Mestrado) Universidade Federal da Bahia

Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da Faculdade de Medicina da Bahia.

1. Baianas de acarajé; 2. Obesidade; 3. Alimentação e cultura; 4. Saúde do trabalhador; 5. Trabalhador artesanal.

CDU



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SAÚDE, AMBIENTE E TRABALHO



O corpo obeso e o trabalho das *baianas de acarajé*: um estudo de caso na cidade do Salvador

Amanda Ornelas Trindade Mello

Orientador: Ronaldo Ribeiro Jacobina

Dissertação apresentada ao Colegiado do Curso de Pós-graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da Faculdade de Medicina da Bahia da Universidade Federal da Bahia, como pré-requisito obrigatório para a aprovação na atividade obrigatória “Defesa de Dissertação” do Curso de Mestrado.

Salvador (Bahia), 2010

Comissão examinadora

Membros Titulares

Vilson Caetano Souza Junior – Professor adjunto da Universidade Federal da Bahia na Escola de Nutrição. Membro Permanente da Comissão de Avaliação e Acompanhamento da Lei 10.639, participa do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior. Membro do Conselho de Cultura do Estado da Bahia. Doutor em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (2001). É pós doutor pela Universidade Julio Mesquita - UNESP.

Lígia Amparo da Silva Santos – Professora Adjunta da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia; coordenadora do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC-UFBA); Doutora pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP).

Maria do Carmo Soares Freitas – (co-orientadora) Professora Associada II da Escola Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Doutora em Saúde Coletiva pelo Instituto de Saúde Coletiva da Bahia (ISC-UFBA). Pós doutora pela ENSP – FIOCRUZ - RJ

Ronaldo Ribeiro Jacobina – Professor Associado II da Faculdade de Medicina da Bahia (FAMEB-UFBA) do Departamento de Medicina Preventiva e Social; Doutor em Saúde Pública pela Escola nacional de Saúde Pública (ENSP)-FIOCRUZ-RJ.

*... Dez horas da noite,
Na rua deserta
A preta mercando
Parece um lamento...*

(Iê abará)

*Na sua gamela
Tem molho cheiroso
Pimenta da costa,
Tem acarajé*

*(Ô, acarajé eco olalaí ó
- Vem benzê-ê-em, tá quentinho)*

*Todo mundo gosta de acarajé
Todo mundo gosta de acarajé
O trabalho que dá pra fazer é que é (bis)
Todo mundo gosta de acarajé*

*Todo mundo gosta de abará
Todo mundo gosta de abará
Ninguém quer saber o trabalho que dá
Todo mundo gosta de abará
Todo mundo gosta de acarajé*

*Dez horas da noite,
Na rua deserta
Quanto mais distante
Mais triste o lamento*

Dorival Caymmi, *A preta do acarajé* (grifos nossos).

(Disco: Caymmi Inédito, 1996)

A toda as baianas de acarajé.

Equipe:

- Aisi Anne Carvalho Santana – estudante do curso de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.

Instituições participantes

- Núcleo de Estudos sobre Alimentação e Cultura – NEPAC.

Fonte de financiamento:

1. Projeto CNPq: Edital MCT/CNPq/SPM-PR/MDA N° 57/2008

Agradecimentos

Agradeço a professora **Maria do Carmo Soares Freitas**, um exemplo de mulher, estudiosa, pesquisadora e minha mestra de todas as horas pelo ensino constante e por acreditar em mim muito mais do que eu mesma.

A **Aisi Anne Carvalho Santana** pelo estímulo de sempre.

Aos meus alunos em especial a **Tanie Barbosa Oliveira** pelo apoio imensurável e pela disposição ao aprendizado.

A companheira **Sara Emanuela Mota de Carvalho** pela luz dada ao final do curso e pela amizade de sempre, mesmo que em alguns momentos estivesse longe fisicamente.

Aos **Espíritos controles do Instituto de Cultura Espírita Carlos Bernardo Loureiro** e a companheira de ideal **Cristiane Amaral de Jesus**, pelo estímulo ao estudo e ao raciocínio. Aos amigos e companheiros **Alberto Carvalho e Patrícia Dias Carvalho** pela presença de sempre.

Aos meus familiares, minha mãe **Margarida**, meu pai **Augusto**, meus irmãos **Daniela, Rachel e João**, aos meus sobrinhos **Mateus, Marcos, Letícia** e o pequeno **Rafael** pelo apoio e por entender, muitas vezes, a minha ausência.

Ao meu companheiro **Alexandre**, o seu carinho, a sua paciência foram imprescindíveis para a finalização deste trabalho.

Aos meus colegas do MSAT, em especial a **Nara, Rafaela, Gizane, Mirella e Lindinalva** por esses dois anos de sorrisos, estresses e companheirismo.

A **Solange**, pelas broncas e conversas, um exemplo de competência.

Ao professor **Fernando Carvalho** pela presença, pelos desentendimentos. Nós crescemos muito no confronto.

Ao meu orientador **Ronaldo Ribeiro Jacobina** pelo apoio, pela fluidez nas orientações, principalmente ao final do trabalho.

Ao **Núcleo de Estudos sobre Alimentação e Cultura - NEPAC**, principalmente a Professora Lígia Amparo por mostrar possibilidade de trabalhar com as *baianas de acarajé*. Ao grupo de estudos, pelo debate e discussão de textos.

A **Associação de Baianas do Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia - ABAM** pela colaboração, apoio e paciência por possibilitar a realização desse trabalho.

A todas as **baianas de acarajé** que são exemplos de mulheres batalhadoras e resistentes.

Agradeço também a todos aqueles que ajudaram direta e indiretamente. Aos que nada fizeram, pois não ajudaram, mais também não atrapalharam. Aos que tentaram impedir, pois acredito que o ser cresce principalmente na diversidade.

SUMÁRIO

Lista de Siglas.....	p. 12
Lista de Figuras	p. 13
1. Resumo.....	p. 14
2. Apresentação.....	p. 15
3. Objetivos	p. 16
IV. Introdução.....	p. 17
V. Revisão da literatura.....	p. 19
V.1. As ganhadeiras: o surgimento das <i>baianas de acarajé</i> na Bahia.....	p. 19
V.2. As <i>baianas de acarajé</i> : patrimônio e tradição.....	p. 21
V.3. Ofício da <i>baiana de acarajé</i> : o corpo obeso e a saúde.....	p. 28
VI. Artigo I. A obesidade e o trabalho das <i>baianas de acarajé</i> na cidade do Salvador-Bahia.	
VI.1. Resumo e Abstract.....	p. 34
VI.2. Introdução.....	p. 35
VI.3. Aspectos metodológicos.....	p. 37
VI.4. Caracterização das <i>baianas de acarajé</i> do estudo	p. 38
VI.5. O Trabalho da <i>baiana de acarajé</i> na cidade de Salvador-Bahia..	p. 39
I - “É um trabalho muito duro”: o trabalho e a saúde da <i>baiana de acarajé</i>	p. 39
II – “Sinto muitas dores nos braços e na coluna”: o sofrimento gerado pelo processo de trabalho da <i>baiana</i>	p. 40
III – “Aparentemente não fumaça”: o cheiro do dendê.....	p. 43
IV – Gordura sadia x gordura doentia: o corpo das <i>baianas</i> e o trabalho.....	p. 46

V – “Todo mundo acha que <i>baiana</i> é gorda porque come acarajé o tempo todo”: as práticas alimentares no tabuleiro.....	p. 50
VI.5. Conclusão.....	p. 52
VI.6. Referências Bibliográficas.....	p. 54
VIII. Considerações finais.....	p. 58
<i>O que é que a Baiana tem</i> , Dorival Caymmi.....	p. 59
XIX. Referências Bibliográficas da dissertação.....	p. 60
XX. Apêndices	
A - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)	
B - Roteiro de entrevista semi-estruturado	

Lista de siglas

ABAM – Associação das Baianas de Acarajé, Mingaus, Receptivos e Similares do Estado da Bahia.

ABEPRO - Associação Brasileira de Engenharia de Produção.

ASGOBS - Associação dos Gordos e Obesos de Salvador.

CEAO - Centro de Estudos Afro-Orientais

CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas

CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

ENEGEP - Encontros Nacionais de Engenharia de Produção

HPA – Hidrocarboneto Policíclico Aromatizado

IPHAN. MINC – Instituto Patrimonial Humano Nacional

LER/DORT - Lesões por Esforço Repetitivo / Distúrbios Osteo-musculares Relacionados ao Trabalho

MinC – Ministério da Cultura

MSAT – Mestrado em Saúde Ambiente e Trabalho

NEPAC - Núcleo de Pesquisas sobre Alimentação e Cultura

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequena Empresa

SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SENAI – Serviço Nacional de Indústria

SESI – Serviço Social de Indústria

SUS – Sistema Único de Saúde

UFBA – Universidade Federal da Bahia

Lista de Figuras

Figura 1: Ganho de comida. Século XIX. Foto: Cristhiano Junior.

Figura 2: Baianas de acarajé comercializando em seus pontos de venda – Terreiro de Jesus, Pelourinho. Salvador (BA), 2001. Foto: Elizabete de Castro.

RESUMO

A *baiana de acarajé* é parte integrante do cenário turístico, social, econômico e cultural do estado da Bahia, principalmente na cidade do Salvador. Trata-se de um estudo de abordagem etnográfica, realizado no período de setembro a dezembro de 2009. O objetivo deste estudo é analisar as aceções sobre o fenômeno do corpo obeso das *baianas de acarajé* e suas condições de trabalho considerando o livre curso de suas narrativas a respeito de sua alimentação, seu corpo, suas condições de vida, saúde e meio ambiente no trabalho. O trabalho da *baiana* é desgastante e requer muita dedicação. Ao mesmo tempo em que é a forma de subsistência destas trabalhadoras, este tipo de atividade pode trazer prejuízos à saúde destas mulheres. O fogo e a fumaça e os movimentos repetitivos são apontados como possíveis riscos para a aquisição de enfermidades. Foi identificado que *as baianas* elegem um duplo corpo em relação ao modo de viver no mundo: obeso para o seu trabalho de *baiana* e magro para sua vida cotidiana. Neste sentido percebe-se também que a falta de tempo para a vida social possibilita a *baiana* a não cuidar do seu corpo e da sua alimentação.

Palavras Chaves: Obesidade; alimentação e cultura; saúde do trabalhador; trabalhador artesanal

Apresentação

Este trabalho sobre *baianas de acarajé* é o produto final do curso de mestrado que teve a duração de 24 meses. A idéia desse projeto nasceu quando fui convidada pela Profa Lígia Amparo Silva Santos do Departamento de Nutrição desta Universidade Federal da Bahia, para participar das reuniões do Núcleo de Pesquisas sobre Alimentação e Cultura - NEPAC. Há dois anos, o Núcleo estava trabalhando com aspectos sócio-antropológicos do acarajé e outros quitutes, no que tange a tradição e a modernidade.

Na primeira reunião que participei, foi colocado por Prof Lígia que era preciso ter uma maior atenção nas condições de trabalho das *baianas de acarajé* e que o MSAT (Mestrado de Saúde, Ambiente e Trabalho) poderia ajudar muito com a minha entrada no grupo. Foi exatamente neste momento que encontrei o objeto deste estudo. Coloquei esta possibilidade ao meu orientador e co-orientadora que aprovaram a mudança. Iria trabalhar com mulheres, negras, em sua maioria de baixa renda, na perspectiva do corpo obeso. Fiquei satisfeita por ser soteropolitana e viver na cidade do Salvador. Isso possibilita um convívio constante com estas trabalhadoras - *baianas de acarajé*, pois elas fazem parte do cenário da cidade e, inevitavelmente, de minha vida.

Vale ressaltar que os termos *baiana de acarajé*, *baianas de acarajé* ou simplesmente *baiana* será utilizado em itálico com o intuito de diferenciar dos indivíduos do sexo feminino que nasceram na Bahia.

Foi aberto um edital no CNPq - Edital MCT/CNPq/SPM-PR/MDA Nº 57/2008 que apresentava o seguinte objetivo: Apoiar projetos de pesquisa científica nas áreas de relações de gênero, mulheres e feminismos. Concorremos e fomos contemplados.

Assim, esta dissertação está sendo apresentada em forma de artigo, como produto final para publicação, esperando que a banca de defesa, caso o estudo seja aprovado, faça as devidas correções.

II. Objetivos

1 - Geral:

Analisar as acepções sobre o fenômeno do corpo obeso das *baianas de acarajé* e suas condições de trabalho considerando o livre curso de suas narrativas a respeito de sua alimentação, seu corpo, suas condições de vida, saúde e meio ambiente no trabalho.

2 - Específicos

- Analisar a percepção do corpo obeso para as *baianas de acarajé*;
- Observar e descrever as condições de trabalho, principalmente os riscos (no espaço de trabalho) das personagens envolvidas no que tange a sua saúde;
- Analisar as práticas alimentares das *baianas de acarajé* no ambiente de trabalho.

I. Introdução

A *baiana de acarajé* é considerada um cartão postal da cidade do Salvador. Mas comercialização do acarajé é antiga, tendo o seu início no período da escravidão, com as escravas de ganho que saíam pelas ruas vendendo os quitutes do tabuleiro. Este bolinho de feijão, frito no azeite de dendê quente é comercializado há, aproximadamente, 300 anos.

Primeiramente, o acarajé era vendido ou oferecido nas festas de terreiro de Candomblé como cumprimento dos deveres religiosos que necessitavam ser renovados com frequência. Posteriormente o acarajé deixa de ser apenas oferenda, passando a ser vendido como uma mercadoria nos terreiros, onde foram adicionados outros produtos como: abará, vatapá, caruru, salada de tomate verde, passarinha, bolinho de estudante, cocadas, peixe frito etc. Esta venda possibilitava a mulher o seu sustento e de sua família, além da permitir a compra da alforria dos maridos.

Desde as primeiras incursões em campo, para o exercício etnográfico justificou-se a escolha de *gênero* neste estudo, que elegeu a mulher trabalhadora como a protagonista de maior risco de obesidade do que os homens. Associado a isso, estas mulheres estão em um lugar mais vulnerável, uma vez que além de trabalhadora, apresentam múltiplas jornadas de trabalho que proporcionam as mesmas maiores dificuldades no enfrentamento da vida diária.

A escolha pela categoria das *baianas de acarajé* se deu pelo sentido destas trabalhadoras, como diria Luiz Fernando de Almeida, presidente do IPHAN, serem monumentos vivos da cidade do Salvador e se apresentar como parte inerente desta. Estas mulheres estão espalhadas por muitas partes da cidade. Nesta cena de comércio e religiosidade, estas trabalhadoras com suas roupas e indumentárias de rendas e contas coloridas, chamam atenção seu corpo gordo e volumoso.

Os valores que cercam o tema da obesidade ainda não são conhecidos, principalmente em comunidades originalmente tradicionais como as *baianas de acarajé*. Nesse aspecto, pergunta-se: Como percebem a obesidade e o trabalho? Que analogias fazem sobre estas situações entre o corpo e o ambiente de trabalho? Como dialogam a sua profissão e as suas práticas

alimentares no trabalho? Será o trabalho da *baiana* determinante da obesidade?

III. Revisão da Literatura

1 - As ganhadeiras: o surgimento das *baianas de acarajé* na Bahia

No século XIX, as relações escravistas na cidade do Salvador eram caracterizadas pelo sistema de ganho. As escravas ganhadeiras eram mulheres, negras, que ocuparam, naquela época, lugar destacado no mercado de trabalho urbano. Poderiam ser encontradas escravas, colocadas nas ruas pelos seus proprietários ou mulheres libertas que lutavam para garantir o sustento de sua família (IPHAN. MINC. MINC, 2004).

As ganhadeiras escravas eram obrigadas a dar aos seus senhores uma quantia previamente estabelecida, a depender de um contrato acertado entre as partes. Caso houvesse excedente, esta trabalhadora poderia juntá-lo para pagar a alforria dela e do marido ou gastá-lo no seu dia-a-dia. Porém, muitas vezes, os lucros da venda que lhes sobravam eram poucos, trazendo maiores dificuldades para guardar o dinheiro. Apesar disso, o ganho era uma das principais portas para a alforria (SOARES, 1996).

Tal prática de comércio ambulante de alimentos já era realizada na costa Ocidental da África como forma de autonomia das mulheres em relação aos homens, o que, com frequência, lhes conferia o papel de provedoras de suas famílias.

Os principais itens vendidos pelas ganhadeiras eram os gêneros de primeira necessidade, em sua maioria, alimentícios, como hortaliças, verduras, peixes, frutas, comidas pronta (caruru, vatapá, mingau, acarajé, bobó); em segundo plano, tecidos e miudezas.

Os tabuleiros poderiam ser fixos em pontos estratégicos das ruas (áreas mais movimentadas como a praça do Comércio e o Cais Dourado, em Salvador), mas, em sua maioria, eram carregados na cabeça (HASBURGO, 1982). Este ato de equilibrar o tabuleiro na cabeça ajudava a tornar o corpo ereto, deixando as mãos livres para o trabalho (Wetherell *apud* SOARES, 1996).



Figura1: Ganho de comida. Século XIX
Fonte: IPHAN, 2004

O mesmo autor afirma que as ganhadeiras se vestiam dos mesmos trajes, de variadas cores, colorindo o cenário urbano. Algumas levavam seus filhos junto a elas, indicando que estas mulheres trabalhavam sozinhas pela sobrevivência.

Atualmente, a ida das crianças ao local do trabalho pode evidenciar a manutenção da tradição ao propiciar as mesmas um momento para o aprendizado do ofício, mesmo que nas tarefas menos especializadas.

Estas mulheres equilibravam em suas cabeças tabuleiros, gamelas e cestas, ocupando ruas e esquinas das cidades dedicadas ao mercado público e feiras livres, onde vendiam quase tudo (SOARES, 1996). Porém era à noite, a partir das 19 horas, que as famílias esperavam as ganhadeiras passarem, numa espécie de cerimônia, em que sua voz era aguda e alta anunciando a sua chegada: “lê acarajé, iê abará” ou ainda “acará, acará ajé, acarajé” (IPHAN. MINC, 2004)

Segundo Mott (1976), o comércio permaneceu por muito tempo a única atividade aberta às mulheres livres na sociedade escravista. Porém, devido a presença expressiva, o Estado passou a estipular critérios que limitavam a liberdade de movimento das negras vendadeiras, como pagamento de licença ao Estado, fiscalização da qualidade dos alimentos, entre outros. No entanto,

mais tarde, após muita luta e resistência, estas mulheres puderam voltar a comercializar seus produtos sem maiores dificuldades (SOARES, 2007).

Mesmo depois do período escravocrata e até os dias atuais, com finalidade religiosa ou comercial, a venda de acarajé permite que as mulheres aprendam uma profissão que ainda sustenta grande parcela da população soteropolitana, e que assumam múltiplas jornadas como chefe de família, mãe e devota religiosa (CANTARINO, 2005).

Segundo Ferreira Filho (2003), Salvador era uma cidade de mulheres guerreiras e resistentes apesar destas não o reconhecerem e, constantemente, esperarem um salvador.

2 - As *baianas de acarajé*: patrimônio e tradição

Herdeiras dos *ganhos*, as *baianas de tabuleiro*, *baianas de rua*, *baianas de acarajé* ou simplesmente *baianas*, preservam receitas ancestrais africanas, sobretudo da Costa Ocidental, com destaque para os dos lorubá.

Estas mulheres, negras e vendedoras, resistiram ao longo dos tempos à discriminação, devido a sua origem, sua cor e sua condição social, porém conseguiram ocupar um lugar no espaço cultural brasileiro, principalmente na Bahia, na cidade do Salvador.

Pertencentes a um universo cercado pela ancestralidade, pela tradição, pela cultura culinária, a *baiana de acarajé*, é parte integrante do cenário da cidade do Salvador. Elas são monumentos vivos da cidade e dos terreiros de candomblé, fazendo parte da história da sociedade, e da cultura do povo baiano (IPHAN. MinC, 2004).

Os alimentos, principalmente as comidas prontas, que eram vendidos nos seus tabuleiros, apresentavam características oriundas da nação africana, de cultura marcante. A religião, a culinária, a dança formam uma teia de significados trazidos por estes escravos que tiveram que adaptá-los como forma de sobrevivência e manutenção das suas raízes.

Cascudo (1983), afirma que os pratos baianos ditos de origem africana são uma reinvenção da culinária africana uma vez que outros estados brasileiros como Minas Gerais, e países como Cuba, tiveram a presença da

mesma nação de escravos, e hoje não apresentam características na sua culinária como a da Bahia. Na verdade, aqui no Brasil, muitos pratos de azeite de dendê são reconhecidos como africanos, porém na África os mesmos pratos são caracterizados como brasileiros ou identificados com outros nomes. A cozinha baiana é a mais famosa cozinha do Brasil, a de maior caráter (BRANDÃO, 1948).

A cozinha baiana, como formação étnica do Brasil, também representa a síntese do português, do indígena e do africano, porém foi este último que introduziu o azeite cheiro (azeite de dendê), a pimenta malagueta, o camarão seco, o leite de coco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições da Bahia (QUERINO, 2006). Como eram as mulheres negras que dominavam a cozinha africana não demorou para que as receitas fossem introduzidas à mesa brasileira (CASCUDO, 1983).

Nos terreiros de Candomblé, a comida ocupa um lugar fundamental. Ela significa força vital, energia, princípio criativo e doador de algo. Através da comida oferecida aos Orixás, se estabelecem relações entre o devoto, a comunidade e o Orixá. Sendo assim, cada Orixá apresenta um tipo de comida que lhe é oferecido (Ebó) pelo seu *filho*, como forma de manutenção deste elo (SOUZA JUNIOR, 1999), como por exemplo, o *akarajé* tipo de comida de santo oferecido a Xangô e a Oyá, mais conhecida como *lansã*, que, segundo a tradição do Candomblé, foi o título dado por Xangô (BASTIDE, 2001).

Com o objetivo angariar recursos para *fazer o santo*, ou seja, cobrir os gastos necessários às obrigações de iniciação, era realizado, pelas mulheres, a *obrigação do acarajé*. Isto significava uma autorização para produção e venda pública por mulheres, escolhidas por Oyá, iniciadas nos padrões dos rituais tradicionais do candomblé. Segundo esse preceito religioso, tradicionalmente o acarajé era vendido em gamelas de madeira redondas, semelhantes às usadas nos terreiros de candomblé para oferecer aos orixás e adeptos o mesmo alimento sagrado (LODY, 1987).

Dentre os quitutes, trazidos pelas escravas, um dos mais conhecidos e apreciados é o acarajé. Esta palavra é originada do lorubá e significa “comer bola de fogo” (*akará* – bola de fogo; *jê* – comer). Nos terreiro de candomblé, o verbo *jê* é acompanhado de preceitos, fórmulas, palavras, cantigas e histórias que ilustram seu profundo significado (SOUZA JUNIOR, 2003).

A origem deste bolinho é explicada por um mito sobre a relação de Xangô com suas esposas Oxum e Iansã. O bolinho se tornou um alimento sagrado, uma oferenda a esses orixás (VERGER, 1981), principalmente a Oyá (Iansã), a deusa africana que controla os ventos, as tempestades e os relâmpagos e tem poder sobre o fogo (BARBARA, 2002).

Neste sentido, quase imperceptível, foi originada a designação da profissão destas mulheres e a partir de então, chamadas *baianas de acarajé*. Não há na literatura uma explicação do termo *baiana*. Deixaram de ser nomeadas como ganhadeiras ou mulheres do ganho para serem *baianas* com seus tabuleiros e quitutes e dendê.

A resposta mais óbvia é a de que prevaleceu a naturalidade dessas mulheres, sendo que a expressão “de acarajé”, explicada acima, estabelecia a especificidade de seu trabalho.

No final da década de 40, as *baianas* começaram então a “arriar” seus tabuleiros da cabeça para um ponto fixo no chão, diminuindo o peso do deslocamento, mas aumentando a quantidade de instrumentos, como: fogareiro, tachos, cestas de comida, panelas, banco e o tabuleiro de madeira. Sentadas durante anos no mesmo lugar, adquiriram freguesias e não mais necessitaram ir em busca do cliente. Este sai em busca do acarajé num processo cuja digestão se inicia antes mesmo de ver o bolinho de feijão e dendê. O lugar do acarajé fica como uma referência para quem passa e para quem vem de longe degustar. Tudo depende da fama da *baiana*. Não há como separar o acarajé da sua sacralidade, ainda que muitos fregueses não sejam adeptos do Candomblé, mas este alimento nunca será comparado a um lanche qualquer da cidade do Salvador (RIAL, 2007).



Figura 2: Baianas de acarajé comercializando em seus pontos de venda – Terreiro de Jesus, Pelourinho. Salvador (BA), 2001.

Fonte: IPHAN, 2004

Espalhadas por toda cidade do Salvador, as *baianas* apresentam um ofício que requer força física e atenção a todo o processo de produção do acarajé. Para a jornalista Agnes Miranda, em entrevista (OLIVEIRA, 2009), o ofício de *baiana de acarajé*: “é um trabalho difícil e significa assumir o compromisso de ser incansável e ter coragem o tempo todo, assim como lã, a dona do acarajé”.

Como artesã, a *baiana* domina todo o processo de trabalho, e vive desse produto. A divisão das etapas do trabalho é rudimentar e a regulação do tempo é distinta de outros serviços. A *baiana* chega ao ponto comercial no momento em que os fregueses procuram o produto. Em geral, nas ruas da cidade se come o acarajé a partir do meio dia. Na praia pode ser mais cedo.

O trabalho da *baiana de acarajé* é tradicionalmente artesanal derivado de uma forma individual, em que a trabalhadora, em geral, é a proprietária do seu material (instrumentos de trabalho), e vende o seu produto final (PENA, 2005). Embora seja artesã, já se identifica um processo de assalariamento em algumas atividades, mas isso persiste na esfera do trabalho informal, pois não há contratação por meio de carteira assinada, conforme os ditames da Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT). Há uma transição incipiente do artesão típico para a micro-empresa. Porém, atualmente, percebe-se uma modernização e ampliação do processo de trabalho possibilitando a criação de “pequenas empresas do acarajé.”

Estas micro-empresas estão relacionadas ao processo de modernização que vem se apresentando na forma de “fazer-acarajé”. As inovações e os arranjos que são feitos servem para agilizar a produção dos produtos, como a adaptação do motor ao moinho de moer o feijão ou até mesmo a aquisição da massa pronta e congelada. Porém, segundo Xavier (2007), esta modernização não pode acontecer de forma que descaracterize a história da *baiana*, baseada em uma estrutura familiar permeada pela ancestralidade.

O ofício destas *baianas* é fundamentado em uma organização familiar, onde o aprendizado começa ainda na infância, em casa, com as atividades mais fáceis, como catar o camarão. Os filhos, sobrinhas, agregados, cunhadas, vizinhos formam um contingente de possibilidades para assumir o cargo de ajudantes ou auxiliares dessas *baianas*. Por muitas vezes não ter onde deixar as crianças, as *baianas* as levam ao ponto do acarajé e, neste espaço, possibilita o aprendizado do ofício pelas mesmas, permitindo a manutenção da

tradição (MARTINI, 2007). Este fato demonstra a ascensão da mulher no mercado informal adicionada a condição de mães-solteiras e a responsabilidade da casa uma vez que, segundo informação obtida diretamente na Associação de Baianas de Acarajés, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia (ABAM), setenta por cento (70%) das associadas são chefes de família.

Dentre as atividades realizadas pelas *baianas de acarajé* estão: lavar, tirar a casca e moer o feijão fradinho para a preparação da massa do acarajé e abará; preparar o vatapá, caruru; catar camarão; cortar quiabo; cortar tomate, preparar o bolinho de estudante, as cocadas, o molho de pimenta. Além disso, estas trabalhadoras são donas de casa, mães e esposas, caracterizando múltiplas jornadas de trabalho.

O ato de moer o feijão é tradicionalmente realizado na pedra de ralar, como descreve Manoel Querino (1851-1923), numa obra original e saborosa sobre a culinária baiana (QUERINO, 2006), idealizada desde sua adolescência, concluída em 1916, mas publicada postumamente em 1928 (MIRANDA, 1998; NORONHA, 2004). Segundo depoimento de Vivaldo da Costa citado por Miranda (1998), este ensaio foi a primeira descrição etnográfica dos modos de fazer acarajé. Querino, provavelmente o primeiro negro a publicar livros sobre a história e a cultura afrobrasileira, baseou sua pesquisa em depoimentos de informantes conhecedoras da cozinha africana, parentes (tias) consangüíneas ou por consideração religiosa, pertencentes aos terreiros nagôs mais tradicionais da Bahia. O autor cita o acarajé no tópico sobre “os alimentos puramente africanos” e descreve sobre a produção do acarajé, que o feijão fradinho é ralado na pedra, frito no azeite de cheiro (de dendê) e servido sem os acréscimos atuais, tais como vatapá, caruru e salada. O acarajé era consumido puro, protegido por parte de uma folha de bananeira, levando, no máximo, quando era pedido, um pouco de molho preparado com pimenta malagueta, seca, cebola e camarões, moído na pedra e frigido em “azeite de cheiro” (QUERINO, 2006).

Em geral, esta atividade de ralar não é mais comumente vista entre as *baianas* devido ao aumento do trabalho gerado e falta de tempo. No entanto, há algumas *baianas* que, pela tradição, ainda preferem a pedra de ralar às máquinas de moer cereais.

Mesmo com a introdução de algumas dessas inovações, o processo de trabalho destas *baianas* continua árduo. Requer dedicação, pois devido à alta demanda de atividades, esta emerge em um universo em que o tempo é dedicado quase que exclusivamente, para o processo de elaboração do acarajé.

A principal atividade da *baiana* é preparar e vender os quitutes (caruru, bolinho de estudante, vatapá, abará, passarinha, peixe frito etc.), que podem ser chamados de comida de tabuleiro, comida de baiana (comida baiana) ou comida de azeite (OLIVEIRA, 2009).

Desde 1998, há uma norma municipal – Decreto municipal 12.175/1998 (SALVADOR, 1998) e outras portarias que regulamentam a profissão de *baiana de acarajé*. A documentação regulariza a indumentária, padroniza o tabuleiro e estipula regras de higiene e manuseio. De fato, as *baianas* são caracterizadas por seus trajes (anáguas, saias, batas, torço) e indumentárias, com colares e pulseiras de contas, a simpatia e o sorriso constante.

Hoje o acarajé é largamente comercializado pelas ruas de Salvador por *baianas* originadas do candomblé ou de outras religiões, como a evangélica e as pentecostais. Apesar disso, algumas *baianas* referem que este alimento sagrado não pode ser dissociado do candomblé (CANTARINO, 2005). Neste sentido há um aumento de *baianas* nas ruas de Salvador, não só pelas mulheres oriundas de outra religião, mas como a presença de homens e também de mulheres que encontraram no acarajé uma forma de manutenção da sua renda.

Segundo Martini (2007), a entrada do homem neste ramo se deu pela falta de herdeiras da tradição em uma empresa familiar de Salvador. Assim, as *baianas* autorizaram o primeiro representante masculino na atividade, no intuito de inseri-lo no mercado de trabalho. Isto só ocorria em casos de morte de parentes mulheres na família. Para o candomblé, é uma transgressão, uma vez que suas regras diferenciam os ofícios masculinos dos femininos.

Devido ao aumento da comercialização do acarajé nas ruas de Salvador, o Estado passou a se preocupar com a qualidade deste produto, principalmente, no início do novo milênio, após a publicação de pesquisas divulgando a falta de higiene no preparo do acarajé e sua divulgação na mídia. Uma dessas pesquisas, publicada em 2000, avaliou a qualidade higiênico-sanitária de 23 amostras de acarajé e de seus complementos, comercializados

por *Baianas* em diferentes pontos turísticos de Salvador e seguindo padrões microbiológicos específicos para cada um dos alimentos, segundo a Portaria 451/1997 do Ministério da Saúde, seguindo-se a metodologia da *American Public Health Association* – APHA obteve os seguintes resultados: 39,13% dos acarajés; 82,6% das saladas; 95,65% dos vatapás; e 100% dos camarões-secos encontraram-se em condições impróprias para consumo, por apresentarem contaminações acima dos padrões legais vigentes, para Coliformes fecais, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Clostrídium* sulfito redutores e *Salmonella*. (LEITE *et al.*, 2000)

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).

Carvalho Filho, Guimarães & Sobral (2005), avaliaram o Programa Acarajé 10 através de questionários que identificavam os conhecimentos e as práticas de manipulação e higiene dos alimentos antes e depois do programa e identificaram a sua eficácia.

A partir deste período, o ofício da *baiana de acarajé* foi reconhecido como patrimônio cultural de Salvador, pelos vereadores, em 2004 ocorreu o tombamento histórico das *baianas de acarajé* como patrimônio imaterial nacional, pelo Programa Nacional do Patrimônio Imaterial - PNPI, instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. O registro do “Ofício da Baiana do Acarajé” (inscrito no *Livro de Registros e Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão e dos Lugares*) não reconhece apenas o acarajé, como uma representação da culinária histórica, mas também outros saberes e fazeres tradicionais aplicados na produção e na comercialização das chamadas comidas da Bahia, feitas com dendê (IPHAN. MINC, 2004).

Vale ressaltar, porém, que apesar deste reconhecimento para a profissão de *baianas*, continuam precárias suas condições de trabalho. Na grande maioria, são mulheres negras, visivelmente com sobrepeso ou obesas,

trabalham nas ruas, sentadas em pontos *apropriados*. Não há condições sanitárias para atender as demandas pessoais da *baiana* e nem higienização do ambiente ou do *ponto* do trabalho.

3 - O corpo obeso e o universo do trabalho feminino

A obesidade é uma enfermidade que aparece na história há mais de vinte mil anos em obras nas quais mulheres obesas eram pintadas e esculpidas. Provavelmente é a enfermidade metabólica mais antiga que se conhece (REPETTO, 1998).

É uma doença integrante do grupo de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (DCNT), sendo o acúmulo excessivo de gordura corporal em extensão tal, que acarreta prejuízos à saúde dos indivíduos. A etiologia da obesidade é um processo multifatorial que envolve aspectos ambientais e genéticos (PINHEIRO, 2004). Esta enfermidade representa o problema nutricional de maior ascensão entre a população, sendo considerada uma epidemia mundial, presente nos países desenvolvidos e os de economia periférica como o Brasil (MARIATH, 2007).

A projeção dos resultados de estudos efetuados nas últimas quatro décadas é indicativa de um comportamento claramente epidêmico do problema alimentar em que se observa uma mudança de hábitos e a ocorrência de efeitos danosos à saúde, como o aumento ao sedentarismo, maior produção de alimentos industrializados e a globalização. Estabelece-se, dessa forma, um antagonismo de tendências temporais entre desnutrição e obesidade, definindo uma das características marcantes do processo de *transição* nutricional do país (BATISTA FILHO, 2003).

Em Salvador foi observado que 26,9% dos adultos soteropolitanos são portadores de sobrepeso e 13,6% deles de obesidade. (ASSIS, *et al.*, 2002), mostrando um percentual relevante desta enfermidade na cidade.

O termo “obesidade” é para Medicina uma doença multifatorial caracterizada pelo ganho de peso excessivo com o Índice de Massa Corpórea (IMC) acima de 35 Kg/m², sendo caracterizado hoje como um dos maiores problemas de saúde pública. Porém as características do corpo com a

enfermidade pode não representar para algumas classes, principalmente as populares, uma “doença” e sim uma escolha de ser.

Neste sentido, o estudo sobre o corpo, e neste caso sobre corpo obeso, vem crescendo pelos profissionais de saúde trazendo uma abordagem mais voltada para as ciências humanas.

No livro *Saúde e Doença: um olhar antropológico*, Ferreira (1994) apresenta algumas discussões sobre o significado de corpo. Para o autor o corpo se reveste de interpretações e significados. Ao “corpo se aplicam sentimentos, discursos e práticas que estão na base de nossa vida social”. Segundo Fischler (1995), é através do corpo que os indivíduos se manifestam no mundo e revelam sua posição na sociedade. Dentro dessa perspectiva, o corpo se sobrepõe aos limites do biológico, às condições materiais de vida, e assume também dimensões socioculturais fundamentais.

Em diferentes contextos históricos, valores socioculturais relacionados à obesidade podem, por conseguinte, variar de uma sociedade para outra. Nesse sentido, a corpulência que, no passado, esteve associada à idéia de saúde no imaginário coletivo hoje tem seu significado transformado (FOUCAULT, 1997). Corpos obesos, que um dia inspiraram obras de arte, são hoje condenados pelo contexto sócio-cultural e pela biomedicina (MEURER & GESSER, 2008). O corpo magro combina-se com a juventude, a leveza, ao gosto light, produzindo um conjunto de novos prazeres, sensações e sensibilidades corporais (SANTOS, 2008). Para Dejours (1991), esta idéia de leveza pode e deve estar atribuída a agilidade no trabalho.

O corpo também pode ser percebido pelos seus cuidados em diferentes classes sociais. Segundo Boltanski (1979), a preocupação que os indivíduos têm pelo corpo cresce com a ascensão social. Nas classes sociais privilegiadas é maior o cuidado estético com o corpo e a preocupação com hábitos de vida mais saudáveis. Estas ações podem ser explicadas em função do melhor nível educacional e intelectual presente neste segmento. Contrariamente, nas classes populares a preocupação com o corpo é menos freqüente em relação à saúde oficial e a estética da elite dominante. Porém, esta visão de cuidado com o corpo em diferentes classes sociais está ultrapassada, pois percebe-se que as mulheres pertencentes a classe populares se apropriam do seu corpo de forma diferente.

A idéia de corpo “pesado” ou “leve” também pode estar relacionada ao local em que este corpo está alocado. Neste sentido ser gordo em Salvador não necessariamente seria o mesmo em outras localidades (SANTOS, 2008). Como na Bahia, nas cidades que estão localizadas no interior do Estado, o “corpo gordo” pode ser considerado “forte”, porém na capital, ele pode ser visto como obeso, doente.

Os meios de comunicação têm sido instrumentos disseminadores do movimento da globalização corporal. Estes divulgam indiscriminavelmente o padrão de beleza ideal para mulheres proporcionando um culto ao corpo na tentativa de alcançar um modelo estético homogêneo.

Segundo Sá (2002) não há mais espaço para tantos excessos ou tanta gordura. Os obesos experimentam além da exclusão social e da falta de poder, uma baixa auto-estima que potencializa ainda mais à compulsividade, à ansiedade, às insatisfações sexuais e ao medo de se expor, tão presentes nesse processo de "engordamento".

Fischler (1995), estudando a obesidade na França, identificou que as pessoas percebem esta enfermidade de forma ambivalente. Neste estudo o autor encontrou um duplo estereótipo do gordo: um é um homem roliço, extrovertido, brincalhão, bem relacionado, que sofre pela sua obesidade, mas não deixa transparecer. O outro é um doente depressivo, egoísta sem controle de si mesmo. O primeiro seria um obeso benigno e o segundo um obeso maligno. Acrescenta o autor que através da nossa corpulência são passados significados sociais muito profundos. Devido a tal fato o indivíduo obeso deve desempenhar papéis sociais para que eles sejam aceitos pela sociedade, caso não consigam emagrecer.

Em estudos com mulheres das classes populares, com obesidade, foi identificado que as mesmas não se percebiam obesas. Neste caso, para essas mulheres, o corpo é visto de forma utilitária para o trabalho e representa a necessidade de força física para as funções que desempenham (FERREIRA, 2005). Tais representações revelam as noções de corpo, pessoa e trabalho, cujas analogias enfatizam a idéia do corpo utilitário, apto à execução das atividades rotineiras e do trabalho informal (FERREIRA, 2006).

A relação entre o trabalho, o indivíduo e o seu corpo tem significados diferentes na medida em que o mesmo se torna consciente desta relação. Devido a sua condição econômica, o corpo é usado intensamente e, portanto a

atenção dada a ele é restringida e conseqüentemente há uma redução da quantidade e qualidade do trabalho que este fornece (BOLTANSKI, 1979).

Atualmente, no Brasil, as mulheres no trabalho, independentemente de seus pesos, estão mais sujeitas a vulnerabilidade social. Não raro estão inseridas em postos de trabalho de menor prestígio e remuneração, submetidas a longas jornadas, muitas vezes sem vínculos trabalhistas e são as mais afetadas pelo desemprego (LAVINAS, 2001). De acordo com Bulport (1987), o assalariamento no qual as mulheres se inserem de forma significativa é um fato histórico. A diferença em favor dos homens é grande, estes recebem 40% a mais, um hiato social que se torna maior em relação aos domicílios chefiados por mulheres. A proporção de mulheres chefes de família tem crescido no Brasil e isso provavelmente tem um impacto enorme no aumento da pobreza e da exclusão social (MELO, 2005).

As altas taxas de desemprego levaram muitas mulheres a se instalarem em atividades informais. Apesar da diminuição da desigualdade de gênero no mercado de trabalho, na década de 90, há uma nítida relação entre a divisão de trabalho e a pobreza das mulheres. A inserção feminina aconteceu em paralelo com o crescimento das atividades informais e tem menor presença sindical e desta maneira encontram-se mais expostas ao desemprego (MELO, 2005).

Neste sentido, estas mulheres se inserem no mercado informal com o intuito de proporcionar uma condição digna a sua família e não raro vão as ruas vender, principalmente, alimentos. Na cidade do Salvador existe uma gastronomia muito sedutora e provavelmente isto faz com as mulheres soteropolitanas escolham o acarajé para trabalharem. Este movimento se concretizou, além de outros fatores, com a criação de cursos para o aprendizado do acarajé e outros quitutes, como o Projeto “Mão na massa” realizada com o apoio da Prefeitura de Salvador, resultou em um aumento do número de *baianas* na cidade do Salvador.

Apesar de haver uma mudança, mesmo que sorrateira para o consumidor, da tradicionalidade que cercam as *baianas de acarajé*, no que tange a religiosidade e dificuldades financeiras, esta modalidade de trabalho apresenta aspectos que podem contribuir para o agravamento de patologias, bem como aquisição de novas enfermidades.

Segundo Pena (2005), todo trabalho humano pode ser compreendido tanto como um processo de manutenção da saúde (enriquecimento biopsíquico, social, cultural e condições de viabilidade social), quanto antagônico à preservação da saúde (trabalho realizado de forma fragmentada, repetitiva, em ambiente insalubre e perigoso).

A partir dessa compreensão, a *baiana de acarajé* tem, por um lado, o controle de grande parte do processo de trabalho, a propriedade dos instrumentos de trabalho e comercializa diretamente o seu produto, socialmente valorizado, vide o reconhecimento como patrimônio cultural em 2004; por outro lado, apesar de toda a valorização, em especial, pela visibilidade turística para degustação de seu produto, este trabalho está sujeito a acidentes e outros riscos; e, como trabalhadora informal, sem direitos trabalhistas e previdenciários, ela não pode adoecer, pois isto resulta nas perdas das vendas e no menor rendimento no final do mês.

ARTIGO I

**OBESIDADE E TRABALHO DAS *BAIANAS DE ACARAJÉ* NA
CIDADE DO SALVADOR-BAHIA, BRASIL**

OBESITY AND WORK OF THE "BAIANAS DE ACARAJÉ" IN THE
CITY OF SALVADOR-BAHIA, BRAZIL.

**AMANDA ORNELAS TRINDADE MELLO
RONALDO RIBEIRO JACOBINA
MARIA DO CARMO SOARES FREITAS**

RESUMO

Trata-se de um estudo de caráter qualitativo cujo objetivo é analisar as acepções sobre o fenômeno do corpo obeso das *baianas de acarajé* e a relação com sua saúde, ambiente e práticas alimentares no trabalho. O trabalho da *baiana* é desgastante e requer muita dedicação. Ao mesmo tempo em que é a forma de subsistência destas trabalhadoras, este tipo de atividade pode trazer prejuízos à saúde destas mulheres. O fogo, a fumaça e os movimentos repetitivos são apontados como possíveis riscos para a aquisição de acidentes e enfermidades. Foi identificado que as *baianas* elegem um duplo corpo em relação ao modo de viver no mundo: obeso para o seu trabalho de *baiana* e magro para sua vida cotidiana. Neste sentido percebe-se também que a falta de tempo para a vida social possibilita à *baiana* a não cuidar do seu corpo e da sua alimentação.

Palavras chave: obesidade; saúde do trabalhador; alimentação e cultura; trabalhador artesanal

ABSTRACT

This is a qualitative study aiming to examine the meanings of the phenomenon of the obese body of the "*baianas de acarajé*" and the relationship with their health, environment and eating habits at work. The work of the "*baiana de acarajé*" is exhausting and requires much dedication. While that is the livelihood of these workers, this kind of activity can bring harm to the health of these women. The fire, smoke and repetitive movements are mentioned as possible risks for the acquisition of accidents and illnesses. It was identified that the "*Baianas de acarajé*" elect a double body regarding the way of living in the world: obese for their work and lean to your daily life. In this sense it is perceived that the lack of time for social life allows them to not take care of their body and their food.

Keywords: obesity, health worker, food and culture, handicraft worker.

Introdução

“Verdadeiras construtoras do imaginário que identifica a cidade de Salvador – com suas comidas, sua indumentária, seus tabuleiros e suas maneiras de vender –, essas mulheres, monumentos vivos de Salvador e dos terreiros de candomblé, são um tipo consagrado, revelador da história da sociedade, da cultura e da religiosidade do povo baiano.” Ofício das Baianas de Acarajé (IPHAN. MINC. MINC, 2004)

A cidade soteropolitana da Bahia no Brasil tem três milhões de habitantes e existe cerca de cinco mil comerciantes do acarajé (ANVISA, 2004). São personagens femininas e nomeadas “*baianas de acarajé*”. Espalhadas por toda cidade (também na zona urbana do interior do Estado da Bahia), formam um cenário estético-visual próprio (SANTOS, 2008).

Estas *baianas* têm o ofício de preparar e vender os produtos do tabuleiro, principalmente, o acarajé em pontos de vendas *apropriados*, bem como se vestir de forma adequada, com as indumentárias brancas (batas, torços, anáguas) e colares de contas coloridos, no candomblé, chamados de “*guia*” (MARTINI, 2007).

A comercialização do acarajé teve início no final do período da escravidão (século XIX), com as escravas de ganho (ou ganhadeiras). Estas trabalhadoras eram negras que ocupavam um lugar destacado no mercado de trabalho urbano e que poderiam ser tanto mulheres escravas colocadas no ganho pelos seus proprietários, como mulheres libertas que lutavam para garantir o seu sustento e de seus filhos. (SOARES, 1996). As ganhadeiras trabalhavam nas ruas com quitutes em tabuleiros ou produtos da terra e do mar que compravam para revender. Isto possibilitou a estas mulheres negras de herança escrava, a compra da alforria dos maridos, a criação de irmandades religiosas e manutenção do candomblé (CANTARINO, 2005).

Nessa tradição de “ganhar a vida”, o acarajé - um dos símbolos da comida de santo na Bahia - deixa de ser apenas uma oferenda, passando a ser vendido como uma mercadoria dos terreiros de candomblé, onde também foram acrescentados outros produtos como: abará, vatapá, caruru, salada de tomate verde, passarinha (baço de boi), bolinho de estudante (massa de tapioca frita), cocadas, peixe frito etc.

Recentemente, ocorreram algumas conquistas, em especial, o seu tombamento histórico, em 15 de agosto de 2005, como patrimônio imaterial nacional, pelo Programa Nacional do Patrimônio Imaterial - PNPI, instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. O registro do “Ofício da Baiana de Acarajé” (inscrito no *Livro de Registros e Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão e dos Lugares*) não reconhece apenas o acarajé, como uma representação da culinária histórica, mas também outros saberes e fazeres tradicionais aplicados na produção e na comercialização das chamadas comidas da Bahia, feitas com dendê (IPHAN. MINC, 2004). Outras conquistas foram a inauguração, em 9 de junho de 2009 do “Memorial da Baiana do Acarajé”, situado na Praça da Cruz Caída, Salvador, Bahia (IPHAN. MINC, 2009); e o estabelecimento, por lei federal (DOU, 20/01/2010), do dia 25 de Novembro como o “Dia Nacional da *Baiana do Acarajé*” (IPHAN. MINC, 2010).

Porém, vale ressaltar que, apesar deste reconhecimento para a profissão de *baiana*, continuam precárias suas condições de trabalho. Não há condições sanitárias para atender as demandas pessoais da *baiana* e nem higienização do ambiente ou do *ponto* do trabalho.

Desta forma, o trabalho dessas mulheres se torna invisível às políticas públicas e às relações sociais em seus cotidianos, uma vez que possuem uma árdua jornada de trabalho entre todo o processo de preparação do acarajé somado à responsabilidade com a casa e a família. Esta condição produz uma fadiga crônica, que pode ser afrontada pelo sobrepeso e a obesidade. As enfermidades associadas à obesidade, como a hipertensão e a diabetes, aparecem como parte de seus destinos ali embotados cuja sobrevivência previsível é permanentemente ameaçada pelo meio ambiente do posto de trabalho insalubre.

As primeiras incursões em campo, para o exercício etnográfico, justificam a escolha de *gênero* neste estudo, vez que inicialmente elegem a mulher e trabalhadora como a protagonista do risco de obesidade.

No livro *Baía de Todos os Santos: guias de ruas e mistérios*, Jorge Amado (1977) traz alguns trechos de caracterização das *baianas*: “*Maria de São Pedro (...) serviu no alto de sua dignidade de preta gorda, famosos atores. [...] Maria José é gorda e risonha. Mulata de olhos dengosos*”.

Estas mulheres são nomeadas como *baianas* pelo seu trabalho, sua identidade profissional que se confunde com a originalidade. Para o trabalho

usam vestimentas do candomblé, como se transferissem para as ruas um rito sagrado que está em si mesmas. Para elas, conforme nossa observação inicial, o Santo protege sua *filha* para vender o produto, envolve seu tabuleiro, seu posto de trabalho, seu corpo em que o movimento de mãos e braços da *baiana* faz analogia com a dança no terreiro de candomblé.

Nesta cena de comércio e crença, estas trabalhadoras com suas indumentárias de rendas brancas e contas de muitas cores chamam a atenção do público, em sua maioria, pelo seu corpo volumoso e tantas vezes em sobrepeso e obeso.

Diante do corpo em opulência, enquanto uma visível representação desse profissional, no mercado da Bahia, este estudo tem como objetivo analisar as acepções sobre o fenômeno do corpo obeso das *baianas de acarajé*, considerando o livre curso de suas narrativas a respeito de seu corpo, suas condições de saúde e práticas alimentares no trabalho.

Aspectos metodológicos

Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa, realizado no período de setembro a dezembro de 2009, em Salvador, com dez *baianas de acarajé* que trabalham em vários pontos da cidade. A inserção nesta comunidade se deu a partir da escolha dessas trabalhadoras que mais se destacam nas vendas do acarajé, conforme informação da ABAM (Associação de Baianas do Acarajé, Mingaus e similares). Esta instituição indicou as *baianas* que poderiam ser entrevistadas, levando em consideração os bairros que trabalham, locais turísticos ou que apresentam uma característica histórica na construção da profissão como os bairros de Liberdade, Rio Vermelho e Comércio, onde surgiram as primeiras *baianas de acarajé*.

Por se tratar de uma cidade histórica, turística e com a forte presença cultural, em toda a cidade há o contato com uma *baiana de acarajé*. Este fato facilitou os instrumentos metodológicos utilizados como a observação participante e os registros em diário de campo, ainda que o foco mais importante se deu em dez pontos da cidade, nos seguintes bairros: Barris,

Canela, Itapuã, Barra, Praça da Sé, Pelourinho, Campo-Grande, Federação, Rio Vermelho e Liberdade.

Nesse sentido, foram realizadas entrevistas com estas *baianas* cujos encontros foram marcados diretamente com elas. As entrevistas foram feitas no próprio local de trabalho, com o uso do gravador, seguindo um roteiro semi-estruturado de questões que abrangeram três blocos relacionais: o cotidiano do trabalho; a obesidade e as práticas alimentares. As entrevistadas participaram de modo voluntário, assinando o termo de consentimento livre e esclarecido.

Os critérios para eleição dos sujeitos deste estudo foram: ser mulher; ser *baiana de acarajé*; e trabalhar ao menos cinco dias na semana.

As entrevistas foram transcritas e analisadas identificando termos analíticos como palavras e sentenças significantes, as quais foram agrupadas em categorias que revelaram similitudes e diversidades do tema estudado. Para a categorização foi construído um quadro analítico com fragmentos das falas e comentários conjugados (MINAYO, 2006). A partir deste momento realizou-se a escrita do texto.

Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA em 18 de setembro de 2009 (parecer de número 20/09) e financiado pelo CNPq (edital nº57/2008).

Caracterização das *baianas de acarajé* do estudo

As *baianas* entrevistadas são mulheres organizadas, associadas a ABAM que fica situada no bairro do Pelourinho. Para elas, as verdadeiras baianas são aquelas que apresentam uma geração de mulheres que seguiram o ofício de *baiana de acarajé*. Denominam-se *baianas* “Patrimônio”, ou seja devem aprender o ofício desde a infância no tabuleiro da mãe ou avó e seguir na profissão também perpetuando o mesmo para os filhos e netos.

Neste sentido, para este estudo foram entrevistadas apenas as “baianas patrimônio”.

O Trabalho da *baiana de acarajé* na cidade de Salvador, Bahia

As *baianas de acarajé* são mulheres, em sua maioria, negras, que fazem parte do cenário estético-visual da cidade soteropolitana, na Bahia - Brasil. Elas trabalham vestidas com trajes próprios, sentadas com seus tabuleiros e estão espalhadas por todo país, vendendo os quitutes trazidos na época da escravidão, como o acarajé e o abará.

I - “É um trabalho muito duro”: O trabalho e a saúde da *baiana de acarajé*

Todo o processo de trabalho da *baiana* acontece em três espaços distintos. Estes espaços fazem parte de um ritual que transcende a originalidade de um trabalho artesanal, uma vez que este rito abrange uma relação com o divino sacralizando todas as etapas do “fazer-acarajé”.

O primeiro espaço do trabalho é a feira. A presença da *baiana* neste momento é imprescindível para a aquisição dos melhores gêneros alimentícios; o segundo espaço é a cozinha, onde será realizado o pré-preparo e preparo dos quitutes dos tabuleiros; e o terceiro espaço é o ponto de venda dos quitutes. Este ponto é um ambiente apropriado pela *baiana* e pode ser localizado, principalmente, nas esquinas das ruas da cidade do Salvador.

Tanto o ponto de venda como o ofício destas trabalhadoras são passados de forma hereditária para as filhas, sobrinhas ou *agregadas*. Apesar de, algumas vezes, haver a presença do homem, este trabalho fica centrado na figura feminina. Estas aprendem desde criança algumas atividades, menos específicas, tornando um espaço de aprendizagem e destinação.

Todo este processo é tradicionalmente artesanal, derivado de uma forma individual, em que a trabalhadora, em geral, é a proprietária do seu material (instrumentos de trabalho), a *baiana* domina todas as etapas do trabalho e vende o seu produto final para a sua subsistência (PENA, 2005). Apesar de haver características que demonstrem uma transição para o mercado formal, uma vez que existe o assalariamento dos ajudantes que realizam algumas atividades, esta organização ainda se situa no mercado informal, uma vez que não há contratação por meio de carteira de trabalho assinada conforme os ditames da Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT). No entanto em uma das

baianas entrevistadas foi identificada a eminência de registro (pessoa jurídica) do seu estabelecimento, com o intuito de obter maiores benefícios, como aquisição de créditos e planos de saúde para os funcionários, além do serviço de entrega em domicílio com o *disk-acarajé*.

Por ser artesã, a *baiana de acarajé* está presente em todas as etapas de preparação e venda dos quitutes. Este trabalho torna, para ela, árduo e desgastante, além de estar exposta a todos os riscos provenientes das atividades realizadas. Todas as exigências demandadas no processo de fabricação do acarajé podem proporcionar às *baianas* problemas de saúde provocados pelas ações geradas na atividade laboral (dores, cansaço, fadiga) e pelas condições insalubres que este tipo de trabalho proporciona.

O artesanato no Brasil, de uma forma geral, não apresenta uma regulamentação específica para a proteção a saúde e a segurança no trabalho. O artesão, em geral, não tem direito ao seguro acidentário. Com isso, o adoecimento ou afastamento implica ao não trabalho destas mulheres e, conseqüentemente, a perda de vendas, pois esta atividade, muitas vezes, é a principal renda destas famílias.

II - “Sinto muitas dores nos braços e na coluna”: o sofrimento gerado pelo processo de trabalho da *baiana*

As condições de trabalho das *baianas* proporcionam as mesmas uma espécie de fadiga crônica decorrente do processo de trabalho desgastante. Casos graves e prolongados de fadiga são atualmente caracterizados como um quadro sindrômico, a síndrome de *burnout* (burn out = queimar por completo), quando há esgotamento físico e mental intenso ligado à vida profissional, com perda de interesse pela atividade, que surge principalmente nas profissões que trabalham em contato direto com pessoas em prestação de serviço, como conseqüência desse contato diário no seu trabalho (FREUDENBERGER, 1974).¹ Este é um bom tema para pesquisa, pois, embora o trabalho da *baiana* seja artesanal, ela vive pressionada a se manter permanentemente neste processo fatigante.

¹ Um dado curioso: o estudante Juliano Moreira, em sua tese inaugural de 1891, já caracterizava a fadiga crônica ocupacional e a relacionava com a gravidade e precocidade da sífilis (MOREIRA, 1991, p.75).

São dois espaços de trabalho da *baiana*, a cozinha e o ponto de venda dos quitutes. Em ambos, diversos fatores podem contribuir para um processo de adoecimento desta trabalhadora.

No trabalho da cozinha, as *baianas* passam em média sete horas, em pé, preparando os quitutes. Dentre as atividades estão o pré-preparo dos alimentos e a preparação dos acompanhamentos como vatapá e caruru, e de outros quitutes do tabuleiro, como as cocadas e os doces.

Sinto muito as pernas porque a gente fica em pé o dia todo, é difícil a gente sentar, só na hora de almoçar mesmo, aí senta um pouquinho, almoça. Na hora de cortar a salada, a gente senta também meia hora e mais ou menos, mas o que dói mais são os braços e as pernas (*Baiana Ana*).

Por outro lado, no ponto, estas mulheres ficam nove horas sentadas, fritando, vendendo e despachando os produtos, totalizando 16 horas de trabalho. “*Ficar sentada por muito tempo. Sinto dores na coluna*” (*Baiana Joana*).

Por ser um trabalho centrado na *baiana*, estas mulheres sentem o peso das atividades realizadas em seu corpo, em forma de cansaço, dores e doenças. Das atividades mais desgastantes em todo o processo de trabalho, o ato de lavar o feijão e bater a massa do acarajé foi apresentado de forma mais relevante para as *baianas*. “... *tem um rapaz que lava o feijão porque nós em casa temos uma quantidade grande de feijão, a coluna não agüenta (risos)*” (*Baiana Isadora*)

Isto proporciona às mesmas um desgaste que se agrava, uma vez que, esta profissão não apresenta regulamentação específica no Brasil em relação a sua saúde e segurança no trabalho, em que as doenças e os acidentes gerados pela atividade laboral ou os acidentes ocupacionais passam despercebidas pela Previdência Social. Eis um exemplo de acidente de trabalho:

Ontem fui comer acarajé, mas a *baiana* não estava no ponto. Disseram que ela está internada há 15 dias porque o tacho cheio de dendê quente virou em cima dela (Anotações do Diário de Campo).

O fazer-acarajé associado ao uso de equipamentos, muitas vezes improvisados, pelas *baianas* pode resultar em situações adversas, ocasionando em adaptações nocivas do corpo ao trabalho. Atividades exaustivas, prejudiciais a saúde, constituindo riscos para Lesões por Esforço Repetitivo / Distúrbios Osteo-musculares Relacionadas ao Trabalho (LER/DORT).

As narrativas demonstram que muitas destas mulheres já apresentam enfermidades relacionadas ao trabalho, uma vez que a exposição às atividades que geram movimentos repetitivos acontece desde a infância, quando já iniciam algumas atividades. *“Toda a baiana tem [lesões]. No começo eu não tinha, mas agora vai chegando aos quarenta, vai começando a aparecer tendinite, busite [sic], LER, por causa da movimentação repetitiva”* (Baiana Isadora).

Em outros estudos realizados com trabalhadores artesanais também foi identificada a presença de movimentos que possibilitem o aparecimento de doenças relacionadas ao trabalho, principalmente, as LER/DORT. Pena (2008), ao estudar as marisqueiras, tipo de trabalho artesanal com extração de mariscos, da Ilha de Maré, Salvador-Bahia, identificou nove casos de LER/DORT entre as mesmas. Silva *et al.* (2006), estudando rendeiras, em uma comunidade em Fortaleza-Ceará, identificou a presença de esforços repetitivos entre estas trabalhadoras, porém nenhum caso da doença foi diagnosticado a época.

Estas e outras questões relacionadas a saúde da *baiana* se agrava quando as mesmas priorizam o trabalho e os afazeres em detrimento de prevenção da saúde, como a ida a um serviço de saúde, *“você fica escrava de si própria”* (Baiana Solange). Além disso, justificam que não apresentam plano de saúde e esperar pelo Sistema Único de Saúde (SUS) demandariam muito tempo. Além disso, a ida a um serviço público não garante o atendimento adequado. Em estudo com mulheres obesas, Silva (1995) constatou que os profissionais de saúde apresentam limitações para o atendimento à estas mulheres, uma vez que este profissional tem dificuldade de enxergar a mulher fora do seu papel de mãe. Devido ao fato da maioria das mulheres brasileiras e, neste caso, as *baianas* acumularem várias funções (mãe, trabalhadora, dona de casa) como forma inerente para a sua sobrevivência, demanda um

atendimento que percebesse estes múltiplos espaços ocupados pela mulher hoje.

Em 2003, o Ministério da Saúde lança a Política Nacional de Humanização da Atenção e Gestão do SUS, conhecido como *HumanizaSUS* que apresenta como um dos conceitos de humanização do SUS: “Luta por um SUS mais humano, porque construído com a participação de todos e comprometido com a qualidade dos seus serviços e com a saúde integral para todos e qualquer um.” Apesar deste avanço no serviço público, isto não atinge a *baiana*, pois a mesma não prioriza a sua saúde, porque o seu trabalho é a sua principal fonte de renda, e este tempo para a realização das atividades é sagrado.

Ademais da exigência do seu trabalho e a escravização no tempo, as *baianas* utilizam de manobras para evitar a dor proveniente do processo de trabalho: “As vezes eu uso *doutorzinho* (para as dores no corpo), as vezes eu faço *massagem*. No outro dia alivia, e pronto” (*Baiana Ana*).

Neste sentido, é de extrema importância um olhar atento das políticas públicas para esta categoria profissional, no que tange os possíveis danos causados pelo processo de trabalho. Porém, além deste fator, existem outros que também proporcionam possíveis causadores de enfermidade, como o cheiro do dendê.

III - “*Aparentemente não fumaça*”: o cheiro do acarajé

Uma das atividades realizadas pelas *baianas de acarajé* é o ato de fritar os bolinhos de feijão, em tachos com azeite de dendê aquecido, podendo este chegar a mais de 200°C.

Em alguns estudos foram evidenciados que a cocção de alimentos, principalmente, a fritura pode originar compostos orgânicos prejudiciais à saúde como os Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos (HPAs) (Pereira Neto *et al*, 2000).

Os HPAs pertencem a uma família de compostos que possuem dois ou mais anéis aromáticos fundidos. São substâncias que podem ser encontradas em todos os compartimentos ambientais, em misturas complexas e sua

importância se deve ao fato de ter um potencial carcinogênico (Pereira Neto et al, 2000).

A exposição dos alimentos a altas temperaturas (acima de 200°C) gera a formação de HPAs, principalmente através da pirólise das gorduras. Estes também podem ser produzidos por queima de outras fontes orgânicas como as proteínas e os carboidratos (Camargo & Toledo, 2002).

Segundo a Portaria 3214/78 NR1, anexo nº 13 – Agentes químicos, acrescentada pela Portaria 14 de 20/12/95: “*Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos e seus compostos carbono são considerados substâncias cancerígenas*” (Brasil, 1978; Brasil, 1995). O contato desta substância com os olhos pode provocar irritação com vermelhidão das conjuntivas. O risco está mais associado à ingestão e aspiração dos hidrocarbonetos, em que a partir daí não só a *baiana*, mas também os consumidores podem estar expostos.

Em pesquisa na cidade do Salvador com análise de hambúrgueres foi identificado uma elevada quantidade de HPA's nestes alimentos que podem contribuir para a aquisição de doenças. Este fato se agrava uma vez que ainda não há estipulado a quantidade mínima deste componente que pode ser ingerida pelo ser humano sem lhe trazer prejuízos a saúde (Santana, et al., 2009).

Nas entrevistas com as *baianas*, muitas referiram que a fumaça do dendê era prejudicial a saúde, apesar delas não apresentarem nenhum respaldo científico, o trabalho diário proporciona o aparecimento de alguns sintomas:

“E outra coisa que me prejudica no acarajé é o azeite. Tem dias que eu sinto muita rouquidão. Agora mesmo estou sendo encaminhada para um oftalmologista para fazer um exame (das vistas) devido a fumaça” (*Baiana Maria*).

“Porque aparentemente não fumaça, mas isso aqui esse cheiro todo dia bate em cima de você e aí pode vir um prejuízo sim, como para muitas *Baianas* já vieram” (*Baiana Helena*).

“A fumaça incomoda um pouco, a fumaça do azeite que eu trabalho. A gente não pode ficar tomando essa fumaça toda hora, mas a gente tem que tomar, essa fumaça prejudica muito a saúde da gente. Fica todo dia tomando essa fumaça não é bom. A maioria das *baianas* começa a ter problemas cardíacos devido a essa fumaça” (*Baiana Ana*).

Além dos aspectos patológicos que esta fumaça pode proporcionar às *baianas*, existe uma particularidade simbólica, encontrada na intersubjetividade destes sujeitos que atribui a sua obesidade, o seu corpo gordo ao confronto diário com o “cheiro do dendê”, resultante da fritura do acarajé. “*Misericórdia, eu digo, só esse cheiro de acarajé aqui me engorda (...) é possível, porque antes de eu trabalhar com o acarajé eu não tinha esse corpo*” (*Baiana Helena*);

Eu tenho pra mim que o que engorda a *baiana* é o dendê, a satura do dendê, a fritura. Aquilo ali constante [aponta para a fumaça do dendê fritando acarajé], você engorda. Não tem *baiana* que não engorde (*Baiana Sara*).

O seu corpo pode até estar emagrecido pela falta de uma alimentação adequada, mas, ao se inserir no universo do acarajé como uma *baiana*, seu corpo se encontra, a partir de então, destinado a ser um corpo obeso.

Segundo a Teoria dos Miasmas, estudado por muitos pesquisadores (Laín Entralgo, 1978; Machado, 1978; Czeresnia, 1997), no século XVIII, muitas das enfermidades que assolavam os indivíduos, naquela época, eram causadas pelo mau cheiro ou odores. Estes continham os miasmas e eram transmitidos pelo ar. Enquanto a teoria do contágio estava relacionada ao tato, a teoria miasmática enfatizava o olfato. Eram relatados que as pessoas que estivesse em locais com mau cheiro e o aspirassem poderiam ser contaminados e desenvolver qualquer tipo de doença. Os miasmas seriam todas as emanações nocivas, as quais corrompiam o ar e atacavam o corpo humano. A atmosfera podia ser infectada por eflúvios resultantes da alteração e da decomposição de substâncias orgânicas, vegetais, animais ou humanas (Chernoviz, 1890, p. 421). Para a 'teoria miasmática', tanto o meio físico quanto o social seriam produtores de miasmas. Essas emanações eram combatidas pela renovação e circulação do ar. Tudo que estivesse parado, estagnado poderia ser um elemento perigoso à saúde pública, um produtor de miasmas. Inicialmente, supunha-se que a doença estava no ar e que, portanto, era necessário fazê-lo circular (Martins, 1997).

Pode-se realizar uma analogia aos miasmas de proveniência espiritual que também são nocivos à saúde incorpórea. Estes seriam todas as sujidades associadas ao profano que ficariam “presas” ao corpo imaterial (ou Espírito) podendo também ocasionar enfermidades. Segundo Carrel (2005) quando os

sinais e sintomas de uma doença se fazem presentes no corpo, indicam que a causa desta manifestação já se encontra no Espírito.

Em ambos os casos deve haver uma “higienização” do corpo ou do Espírito em que evitaria certos tipos de enfermidades.

Em Salvador, nas festas de largo, pode ser percebido, as “limpezas” que são realizadas através dos banhos de folhas, banho de pipoca, banho de sal grosso, que são preceitos, oriundos do Candomblé, realizados para retirar o *mau olhado* proveniente das relações interpessoais e espirituais.

Segundo Souza Junior (2003), o equilíbrio que existe entre o fiel e o orixá é designado pelo “fechamento do corpo”. Segundo o autor *“Fechar o corpo é o mesmo que passar por uma série de prescrições rituais capazes de garantir a sua proteção. Ter o corpo fechado significa ter axé, ter força, força que pode aumentar ou diminuir. É ter poder, sucesso, realizações. Significa estar sadio.”* Afirma também que o corpo se abre em situações específicas *“quando o axé diminui e o corpo fraqueja, o que se expressa na doença.”*

Há nas falas das *baianas* uma combinação entre a teoria química da mudança de estado (do líquido – azeite de dendê - para o gasoso – representado pela fumaça na fritura do bolinho no azeite – e a idéia da teoria miasmática de que, pelo olfato, aspirando a fumaça de modo contínuo, a quituteira fica obesa (“só esse cheiro... me engorda”, “aquilo ali constante, você engorda”).

As falas acima também expressam uma visão tradicional do adoecer – a visão ontológica, onde “doença entra e sai do homem como por uma porta” (Canguilhem, 2006, p.19). A herança, os aspectos dinâmicos da pessoa não têm importância, ou, pelo menos, não têm tanto importância como os agentes externos, em particular a fumaça, relacionada a tantos valores simbólicos pelos saberes religiosos.

IV - Gordura sadia x gordura doentia: o corpo das *baianas* e o trabalho

Diante das narrativas, foi identificada uma diferença entre o corpo para o trabalho de *baiana* e o corpo para a vida social. O corpo para estas mulheres é mais do que um instrumento de execução do trabalho. Ele faz parte de um

campo estético em que este corpo volumoso adicionado às suas roupas, suas vestimentas, seus adereços se apresentam como uma condição para suas vendas. É como se o encontro do freguês com um corpo gordo e caracterizado se apresentasse de forma positiva, trazendo a idéia defendida há tempos atrás em que gordura seria significado de poder e ostentação. “*Porque o corpo da gente representa mais a baiana, a gente meio magrinha fica meio estranha. A gente fortizinha já sai mais, a baiana sai mais, representa mais um pouco a baiana*” (Baiana Ana, grifo nosso).

Segundo Meurer & Gesser (2008), existe um elo entre a beleza e o poder retratados pelos corpos esculpidos da sociedade contemporânea, sugerindo a idéia de que pessoa obesa, que um dia inspirou obras de arte, é hoje condenada pelo contexto sócio-cultural e pela medicina e responsável por sua obesidade, devido à falta de vontade de se exercitar/disciplinar e de autocontrole. No entanto, neste estudo, a mulher enquanto trabalhadora, esse elo se apresenta situado em seu corpo volumoso, centrado na *baiana de acarajé* como um cartão postal da cidade do Salvador.

Este fato pode ser observado na *baiana* Cecília. Seu ponto é localizado no coração do Pelourinho, onde há muita passagem de turistas. Porém a mesma não permite que lhe tirem uma foto sem que lhe paguem uma quantia de R\$10,00 ou comprem o seu acarajé. A partir daí corpo e beleza passam a ser atributos do mercado como um objeto de consumo.

Em estudo de Ferreira (2006), realizado no Rio de Janeiro, com mulheres obesas, a autora identificou um corpo obeso apto para o trabalho. Entre um corpo magro e ágil e um magro e doente este último parecia ser ameaçador para o trabalho. Particularmente neste grupo, o uso do corpo pode compreender uma visão mais utilitária, fruto da importância da força física nas ocupações desempenhadas (trabalhos informais).

No século XIX, um pouco de adiposidade era sinal de *status* e riqueza e conseqüentemente prestígio social. Em contraponto a essa idéia do século retrasado, hoje o mínimo sinal de *gordura* é rechaçado. Além disso, os referenciais de obesidade e magreza podem mudar com o tempo. No passado, era “preciso ser bem mais gordo para ser julgado obeso e bem menos magro para ser considerado magro”. (Fischler, 1995, p 79). Porém este referencial pode também mudar com o lugar, o ambiente que ele está alocado. “Ser gordo em Salvador, não necessariamente implica o mesmo em outras localidades

(Santos, 2008 p, 98). O termo *obeso* é para o doente, portador de uma patologia, mas o termo *gordo* não necessariamente se refere a uma doença. Há em Salvador, com sede no Pelourinho, uma “Associação dos Gordos e Obesos de Salvador (ASGOBS)”. Distinção não é separação e, não por acaso, ela foi adotada para nomear esta organização da sociedade civil.

Segundo Tonial (2001) o corpo magro está relacionado entre as classes mais populares enquanto corpo fraco, inapto para enfrentar as tarefas diárias de trabalho. Porém nas classes mais altas, o corpo magro representa um padrão utilizado como forma de ascensão ou promoção social, como requisito de inserção no mercado de trabalho e como símbolo de status social.

No Brasil, o estudo de Zaluar (1985) revelou que para as mulheres das classes populares, a obesidade era por vezes valorizada como elemento de força. Silva (1995) verificou em seu estudo com mulheres obesas de baixa renda que a obesidade era um atributo sexual importante no grupo. Freitas (2002) realizou um estudo em um bairro popular de Salvador, onde a obesidade, nesta comunidade, não é considerada uma doença, mas antes uma escolha de ser, em que a estética corporal representa saúde e atrativo sexual. Em outros momentos históricos ser obeso significava beleza, grandiosidade e feminilidade (Meurer & Gesser, 2008). O corpo erótico e sensual era representado pelas formas arredondadas.

Neste sentido há um paradoxo existente nos discursos destas mulheres que elegem um corpo obeso para o trabalho de *baiana* e um corpo mais magro para a vida cotidiana.

Que as *bianas* magras me perdoem, mas a gordura em si, eu tô falando aquela gordura sadia, que você fica bem na roupa. Aquela gordura doentia não, não serve, nem pra mim nem pra ninguém. Pelo menos a minha ela é sadia (*Baiana Helena*).

Baiana magra é feinha, *baiana* magra é feia (risos). Eu reclamo assim: eu sou gorda para meu marido, quando eu tiro a roupa aquele negócio, mas eu gorda para o meu trabalho? Eu me acho o máximo. Há 13 anos eu era um palitinho, vestia as roupas, ficava tudo balançando em mim, e agora não, eu to chique, eu me acho um máximo (*Baiana Joana*).

Este corpo obeso para a vida social não é satisfatório, pois quando não estão em seus pontos de trabalho, o referencial de corpo referido por estas trabalhadoras é o padrão de beleza divulgado pela mídia: corpos magros,

esculpidos e belos. *“Eu queria perder uns quilinhos”* (Baiana Helena). Adicionado a isso, este corpo obeso é sempre relacionado com a estética que apresenta a *baiana de acarajé*, mas não como um corpo doente que pode ser adquirir outras enfermidades. *“Porque tem pessoas que é gorda demais por doença né? E tem aquelas pessoas gordinhas, cheinhas, que é uma gorda cheinha, mas a saúde tá inteira* (Baiana Helena).

Eu sou uma pessoa que eu gosto de tudo de mim, eu não sinto complexo de nada, eu não me acho feia de nada, tudo para mim está confortável, eu to achando agora que eu estou com uma barriguinha, estou caminhando todos os dias pela manha e fechando a boca, só tenho colesterol alto.
Baiana Maria

Segundo Gonçalves (2004), estas mulheres podem achar a sua corpulência “normal”, por exemplo, pelo fato de que algumas doenças atualmente associadas à obesidade pela Medicina como hipertensão arterial, diabetes, colesterol elevado e muitas outras, não apresentarem sintomas nas fases iniciais, o que pode tornar mais difícil a busca pelo tratamento, pois não sente a doença (dor, por exemplo). Este fato pode ser agravado quando se sabe que existe por detrás de todo o processo de trabalho um ritual de oferenda. Neste sentido, agradar o orixá pode trazer uma sensação de prazer e satisfação, mascarando todo processo de dor e sofrimento que pode gerar este tipo de trabalho.

No candomblé, os corpos mais aceitos são os volumosos, corpulentos, por existir uma relação destes com os rituais desta religião. Estes corpos significam saúde e beleza. Neste sentido, um freqüentador desta religião não deve realizar nenhum tipo de dieta, ou regime, pois quem determina as formas anatômicas do seu corpo é o “Santo que faz sua cabeça”, ou seja, o Orixá” e isso é determinado desde o seu nascimento.

Nas narrativas percebe-se uma relação com as formas do corpo e o Candomblé. *“Vou logo dizer, numa roda de samba, quando tá todo mundo vestido, as gordinhas ressaem mais até. Porque a roupa combina mais, cai melhor a roupa”* (Baiana Helena).

Neste sentido, o conhecimento do corpo, das percepções sensoriais, para o Candomblé é um aspecto importante para a inicialização, e à

possibilidade de dançar no rito público desta religião (Barbara, 2002). A gestualidade e a dança podem ser entendidas como uma linguagem ou como uma outra possibilidade da palavra, pois é o corpo que fala ao grupo social (Leite, 1996).

O corpo volumoso da *baiana* e os movimentos de suas mãos e braços se apresentam de forma inerente ao trabalho, não mais como um instrumento apenas para a execução das tarefas. A movimentação do seu corpo na batida da massa e fritura dos acarajés remete a um ritual presente nas festas de Terreiro que é a dança dos Orixás. Com o corpo movimentando de forma cadenciada, ombros levemente arqueados, seus braços seguram forte a colher de pau, como quem segurasse o chicote de lansã. Seus braços levantam e abaixam a colher na massa, em um movimento circular de fora para dentro, como quem puxasse o alimento para si. Ao formar o bolinho com a colher e colocá-los em pequenas quantidades nos tachos para fritar, as *baianas* realizam mais um movimento, agora, lateralizado. Com os braços arqueados, na altura dos ombros, estas mulheres afastam e aproximam seus membros do corpo em um movimento típico da dança africana.

Um momento de naturalização das relações com o sagrado ao colocar a panela no meio de suas pernas estas mulheres estabelecem um elo com a fertilidade representada por cada bolinho retirado do seu ventre. Assim com sua mãe lansã.

Este ritual se encerra na venda do acarajé para o cliente, sempre aberto ou furado, nunca fechado, com o intuito de impedir que o utilizem de forma prejudicial à *baiana*, uma vez que a sacralização com o divino deve ocorrer da mãe para a filha. É o sagrado e o profano que se encontram no universo do acarajé.

V - “*Todo mundo acha que baiana é gorda porque come acarajé o tempo todo*”: as práticas alimentares no tabuleiro

O trabalho da *baiana* apresenta muitas atividades e isto requer dedicação desta trabalhadora à sua atividade laboral. Devido a isto, a *baiana*

prioriza o seu trabalho em detrimento de outras atividades como, por exemplo, o lazer, a alimentação e o cuidado com o corpo.

Em muitas narrativas foi referido que a quantidade de trabalho que elas realizam é muito grande impossibilitando a ida a serviços de lazer como ir ao teatro, ao cinema, à praia, e também a prática de atividade física, como caminhadas, pois o tempo que se apresenta é para o trabalho e para o descanso.

Adicionado a *escravização* no tempo, estas trabalhadoras não apresentam uma rotina alimentar, principalmente, em seu ambiente de trabalho. Em sua maioria elas não se alimentam enquanto estão trabalhando, pois referem não ter tempo para isto. *“Aqui eu não como. Porque eu não sinto fome por causa das coisas que eu faço. Uma vez na vida e só como metade (o acarajé) porque não desce, enjoa”* (Baiana Sara).

Além disso, o acesso aos alimentos pode conduzir os grupos menos favorecidos a diferentes arranjos de sobrevivência. Nessa perspectiva, as estratégias de consumo alimentar são caracterizadas pela seleção de gêneros básicos e de alta densidade calórica como as gorduras e açúcares através dos quais os indivíduos conseguem as calorias necessárias para a tentativa de reproduzir a força de trabalho de que necessitam.

Os alimentos que se fazem presentes em seu ambiente de trabalho são os que são vendidos por elas e os que são vendidos nas ruas pelos vendedores ambulantes, como beiju de tapioca, milho verde cozido, amendoim. Porém, apesar de algumas narrativas identificarem a aquisição destes alimentos esporadicamente, não foi percebido na observação participante o consumo dos mesmos no ambiente de trabalho.

Neste sentido, muitas vezes, no senso comum, algumas pessoas acreditam que as *baianas* engordam devido ao alto consumo dos bolinhos de feijão. Porém nas observações realizadas nas ruas da cidade não foi identificado nenhum consumo de acarajé pelas *baianas*. Segundo algumas narrativas, o ato de comer acarajé ocorre mais na “prova” da massa, na quantidade de tempero e qualidade do produto e que o contato direto com o acarajé possibilita uma sensação de enjôo perante o confronto diário com o bolinho. *“[...] Muitas pessoas acham que as baianas engordam porque comem o acarajé todos os dias, mas a gente não come o acarajé todo dia, não, porque a gente enjoa”* (Baiana Isadora).

Em tempos do discurso sobre alimentação saudável, estas mulheres não identificam que este “movimento” pode ser prejudicial às suas vendas. Elas acreditam que o acarajé, quer dizer, as comidas de azeite, ou comidas baianas, apesar de serem vistas como um alimento calórico, pesado, não deixam de serem consumidas pela população. Independentemente da classe social, crença, estado de saúde, as comidas de tabuleiro sempre serão vendidas, pois fazem parte da história da cidade do Salvador.

Já existem *baianas* que, reconhecendo a natureza calórica de seus produtos, utilizam manobras para tornar mais *light* as suas preparações:

Eu quero o melhor para o meu cliente. Se eu não faço pra mim também não vou querer para ele. O meu camarão eu não frito mais no azeite por muito tempo. O vatapá e o caruru, eu coloco o azeite quando eles já estão quase prontos. No abará só utilizo a flor do azeite, pois é mais saudável. E o meu azeite que frito o acarajé, eu troco todo dia. Utilizo 75 litros na semana (*Baiana Margô*).

Conclusão

Neste estudo foi constatado que as *baianas de acarajé* representam um ícone da cidade do Salvador, porém o seu trabalho desgastante lhe trás problemas de saúde agravados com o sobrepeso e a obesidade. As atividades demandadas pelo trabalho árduo promovem uma fadiga recorrente que se agrava na repetição dos movimentos gerados no processo de produção dos bolinhos.

Apesar do reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial, a profissão não obteve melhoras em relação as condições de trabalho uma vez que o seu trabalho proporciona atividades com esforços repetitivos, além das dores de coluna, nas pernas e braços. Porém, ser *baiana* em Salvador significa um conjunto de possibilidades permeadas pela tradição, ancestralidade, ritual, e também modo de subsistência.

O corpo da *baiana* é seu instrumento de representação no mundo sagrado e profano, uma vez que é através dele que a sua santidade se manifesta, como um transe. Neste sentido a *baiana* trás para as ruas de

Salvador este ritual de comidas e objetos sagrados, além das roupas e da movimentação do corpo como uma dança.

Apesar de toda ancestralidade e tradição presente nesta trabalhadora artesanal (ou categoria profissional), é preciso que haja uma atenção especial, para elas uma vez já existe um precedente de sintomas que se manifestam nas *baianas* e que podem estar sendo silenciado ou passado despercebido pelos serviços de saúde e pela Previdência Social.

Faz-se necessário um estudo, mais detalhado, sobre as condições de trabalho e riscos presentes neste espaço, tão disputado e polêmico que é o do acarajé.

Referências Bibliográficas

Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2004). Estados apóiam produtores e investem em segurança alimentar. **Revista de Saúde Pública**, v. 38, n. 5, p. 745-747.

Brasil. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho (1978). Portaria n. 3.214 de 8 de junho de 1978. "Aprova as Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas a Segurança e Medicina do Trabalho", Anexo 13 – Agentes químicos cancerígenos. Brasília, suplemento, jul, 1978

Brasil. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho (1995). Portaria n. 14, de 20 de dezembro de 1995. Alterar o item "Substâncias Cancerígenas" do Anexo 13, da Norma Regulamentadora n.º 15 - Atividades e Operações Insalubres, da Portaria MTb n.º 3.214, de 08 de junho de 1978. Brasília, págs. 21.865 e 21.866, dez, 1995

Brasil.MinC.IPHAN (2009). Departamento do Patrimônio Imaterial. "Memorial da Baiana do Acarajé" **Notícia do MinC**, 8 de junho. Extraído em: <http://www.cultura.gov.br/site/2009/06/08/memorial-da-baiana-de-acaraje>. Acesso em 30 de janeiro de 2010.

Brasil.MinC.IPHAN (2010). Departamento do Patrimônio Imaterial. "Baiana do Acarajé. Presidente da República sanciona lei instituindo data comemorativa no calendário nacional." **Notícia do MinC**, 20 de janeiro. Extraído em: <http://www.cultura.gov.br/site/2010/01/20/datas-para-celebrar>. Acesso em 02 de fevereiro de 2010.

Barbara, R. (2002). **A dança das labás: dança, corpo e cotidiano das mulheres do candomblé**. Tese de doutorado em Sociologia. Universidade de São Paulo. São Paulo.

Brandão, D. (1948). **A cozinha baiana**. 2ed. Salvador: Editora Ediouro.

Camargo, M. C. R & Toledo, M. C. F. (2002). Avaliação da contaminação de diferentes grupos de alimentos por hidrocarbonetos policíclicos aromáticos. **Brazilian Journal of food technology**, v. 5, p.19-26. Extraído de: <http://www.ital.sp.gov.br/bj/artigos/bjft/2002/p0276.pdf>. Acesso em 8 de novembro de 2008.

Canguilhem, G. (2006). **O normal e o patológico**. 6 ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária.

Cantarino, C. Baianas do Acarajé: uma história de resistência. **Revista Patrimônio**, n. 13, p. 117-21, 2005.

Carrel, A. (2005). **O homem, este desconhecido**. Porto: Editora Educação Nacional.

Chernoviz, P. L. N. (1890). **Dicionário de Medicina Popular**. Paris: Roger & F. Chernoviz.

Czeresnia, D. (1997). Do contágio à transmissão: uma mudança na estrutura perceptiva de apreensão da epidemia. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p.75-94, maio -jun.

Ferreira, V. A. (2006). O corpo cúmplice da vida: considerações a partir dos depoimentos de mulheres obesas de uma favela carioca. **Ciências e Saúde Coletiva**, v.11, n. 2, p. 483-490.

Fischler, C. (1995). Obeso Benigno, Obeso Maligno. In: Sant' Anna, D.B (org.) **Políticas do corpo: Elementos para uma história das práticas corporais**. São Paulo: Estação Liberdade.

Freitas, M. C. S. (2002). Mulher *Light*: corpo, dieta e repressão. In: Nascimento, E.R.; Ferreira, S.L. (Orgs.). **Imagens da Mulher na Cultura Contemporânea**. Salvador: UFBA/Coleção Bahiana, p. 23-34.

Freudenberger, H. J. (1974). Staff burn-out. **Journal of Social Issues**, v. 30, n. 1, p.159-165.

Gonçalves, C. A. (2004). O “peso” de ser muito gordo: um estudo antropológico sobre obesidade e gênero. **Mneme – Revista Virtual de Humanidades**, n. 11, v. 5, jul./set.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. (2004). MinC – Ministério da Cultura. **Dossiê IPHAN 6 – Ofício das Baianas de Acarajé. Brasília.**

Laín Entralgo, P. (1978). **Historia de la Medicina**. Barcelona: Salvat.

Leite, F. (1996). Valores civilizatórios em sociedades negro-africanas. **África**, vols. 18-19 n.1, p. 103-117.

Machado, R; Loureiro, A; Luz, R & MURICY, K (1978). **Danação da norma. Medicina Social e constituição da Psiquiatria no Brasil**. Rio de Janeiro: Graal.

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

Martins, R. de A. (1997). Tradição e inovação na microbiologia: Lemaire e os miasmas. In: ALVES, I.M & GARCIA, E.M. **Anais do VI Seminário de História de Ciência e Tecnologia. Sociedade Brasileira de História da Ciência**, p. 53-59.

Meurer, B. & Gesser, M. (2008). O corpo como *locus* de poder: articulações sobre gênero e obesidade na contemporaneidade. **Fazendo Gênero 8 - Corpo, Violência e Poder**, Florianópolis, agosto. Extraído de: <http://>

www.fazendogenero8.ufsc.br/sts/ST39/Meurer-Gesser_39.pdf. Acesso em: 30 de novembro de 2009.

Minayo, M. C. S. (2006). **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 9. ed. Revista e aprimorada. São Paulo: HUCITEC, 2006.

Pena, P. G. L.; Reis, E. J. F. B dos & Barbosa, A. M. G. (2005) **Relação trabalho e saúde: tópicos iniciais**. Texto didático para a disciplina Introdução à Medicina Social. Departamento de Medicina Preventiva e Social. Faculdade de Medicina da Bahia-UFBA, maio.

Pena, P. G. L.; Freitas, M. C. S. & Cardim, A. (2008). Trabalho artesanal, cadências infernais e lesões por esforços repetitivos: estudo de caso em uma comunidade de mariscadeiras na Ilha de Maré, Bahia. **Revista Ciência & Saúde Coletiva da Associação Brasileira de Pós-Graduação e Saúde Coletiva**, 2008. Extraído em: http://www.abrasco.org.br/cienciaesaudecoletiva/artigos/artigo_int.php?id-artigo=3269. Acesso em 30 de novembro de 2009.

Pereira Netto, A. D.; Moreira, J. C.; Dias, A. E. X. O; Arbilla, A, G.; Ferreira, L. V.; Oliveira, A. S. & Barek, J. (2000) Avaliação da contaminação humana por hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPAs) e seus derivados nitrados (NHPAs): uma revisão metodológica. **Química Nova**, Química Nova, São Paulo, v.23, n.6, p.765-773.

Santos, L. A. S. (2008). **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo cotidiano**. Salvador: Edufba.

Santana, G. R. de., et al. (2009). Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos em Hambúrgueres comercializados na cidade de Salvador, Bahia. *Revista Ciência e Saúde Coletiva*. Número Suplementar. Anais do IX Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva.

Silva, D. O. (1995). O fiel da balança na história do corpo obeso em mulheres de baixa renda [Dissertação de Mestrado]. Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.

Silva, A. L. da; Gurgel, A. M.; Silva, J. L da; Dantas, S de T. A. Martins Junior, M. & Saldanha, M. C. W. (2006). Rendeiras da Vila: resgate cultural e da cidadania através do trabalho artesanal cooperativo. Trabalho apresentado no XXVI ENEGEP - Fortaleza, CE, Brasil, 9 a 11 de Outubro de 2006. Extraído em: http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENEGEP2006_TR500332_8119.pdf. Acesso em 30 de novembro de 2009.

Soares, C. M. (1996) "As ganhadeiras": mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. *AFRO-ÁSIA Salvador*, CEAO/UFBA, n. 17.

Sousa Junior, V. C. (1999). A Cozinha e os truques: usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite. In: Jeferson Bacelar. (Org.). **Faces da Tradição afro-brasileira**. 1 ed. Rio de Janeiro: Pallas.

Sousa Junior, V. C. As Representações do Corpo no Universo Afro-Brasileiro. Projeto História (PUCSP), São Paulo, v. 25, p. 125-144, 2003.

Tonial, S. (2001). **Desnutrição e Obesidade: Faces contraditórias na miséria e na abundância.** Recife: IMIP.

Zaluar, A. (1985). **A máquina e a revolta: as organizações populares e o significado da pobreza.** 2 ed. São Paulo: Brasiliense.

Considerações finais

- O trabalho da *baiana de acarajé* é extremamente fatigante, pois apresenta muitas atividades infaustas;
- O trabalho das *baianas* proporciona as mesmas condições insalubres e prejudiciais à saúde como a presença constante da fumaça do azeite de dendê; dores no corpo, principalmente, as pernas, os braços e a coluna; possibilidade de aquisição de doenças ocupacionais como a LER/DORT devido aos movimentos repetitivos;
- As *baianas* percebem seu corpo obeso de forma ambivalente: ideal para o trabalho de *baiana*, pois chama atenção dos clientes com as suas roupas e indumentárias, porém prejudicial para a sua imagem na vida cotidiana, pois se vêem fora dos padrões impostos pela sociedade;
- Estas trabalhadoras se vêem escravizadas no tempo, em que tudo que fazem é voltado para o universo do acarajé, por isso, não vão com frequência ao serviço de saúde e também não apresenta rotina alimentar o que pode trazer prejuízos a sua saúde;
- Por ser um trabalho artesanal, estas trabalhadoras não apresentam nenhum tipo de vínculo com a Previdência Social, pois não apresentam regulamentação específica no Brasil em relação a sua saúde e segurança no trabalho;
- É necessário uma atenção maior a esta classe trabalhadora no sentido de proporcionar as mesmas um acesso ao serviço de saúde com profissionais habilitados, no que tange as especificidades do seu trabalho.
- O compositor baiano de música popular Dorival Caymmi tem razão quando canta: “Todo mundo gosta de acarajé, / O trabalho que dá pra fazer é que é”. Mas, não tem toda razão, quando ele generaliza: “Todo mundo gosta de abará / Ninguém quer saber o trabalho que dá”. Esta pesquisa quis saber ‘o trabalho que dá’. E pelas falas de quem trabalha, daquela que faz e vende o acarajé e o abará: a *baiana de acarajé* que, apesar do trabalho fatigante, “tem graça como ninguém”.

*O que é que a baiana tem?
 Que é que a baiana tem?
 Tem torço de seda, tem!
 Tem brincos de ouro, tem!
 Corrente de ouro, tem!
 Tem pano-da-costa, tem!
 Tem bata rendada, tem!
 Pulseira de ouro, tem!
 Tem saia engomada, tem!
 Sandália enfeitada, tem!
 Tem graça como ninguém.*

Como ela requebra bem...

*Quando você se requebrar
 Caia por cima de mim...
 Caia por cima de mim...
 Caia por cima de mim...*

*O que é que a baiana tem?
 Que é que a baiana tem?*

*Tem torço de seda, tem!
 (...)*

*Só vai no Bonfim quem tem...
 Só vai no Bonfim quem tem
 Um rosário de ouro
 Uma bolota assim
 Quem não tem balangandãs
 Não vai no Bonfim
 Oi, não vai no Bonfim
 Oi, não vai no Bonfim...*

Dorival Caymmi, *O que é que a baiana tem?*

Referências bibliográficas (da dissertação)

AMADO, J. *Bahia de Todos os Santos: guias de ruas e mistérios*. 27. ed., Editora Record: Rio de Janeiro, 372p., 1977.

ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Estados apóiam produtores e investem em segurança alimentar. *Revista de Saúde Pública*, v. 38, n. 5, p. 745-747, 2004.

ASSIS, de A. M. O. et al. *Perfil alimentar e nutricional de adolescentes, adultos e idosos da cidade do Salvador*. Relatório Técnico, Salvador: Ministério da Saúde. Secretaria de Saúde do Estado da Bahia, 2002.

BARBARA, R. *A dança das labás: dança, corpo e cotidiano das mulheres do candomblé*. Tese de doutorado em Sociologia. Universidade de São Paulo. São Paulo, 2002.

BASTIDE, R. A cozinha dos deuses. In: *O candomblé da Bahia: Rito Nagô*. Companhia das letras: São Paulo. 331-38p., 2001.

BATISTA FILHO, M & RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. *Caderno de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 19 (Sup. 1):S181-S191, 2003.

BRANDÃO, D. *A cozinha baiana*. 2. ed., Editora Ediouro: Salvador, 199p., 1948.

BRASIL.MinC.IPHAN. Departamento do Patrimônio Imaterial. "Memorial da Baiana do Acarajé" **Notícia do MinC**, 8 de junho de 2009. Extraído em: <http://www.cultura.gov.br/site/2009/06/08/memorial-da-baiana-de-acaraje>. Acesso em 30 de janeiro de 2010.

BRASIL.MinC.IPHAN. Departamento do Patrimônio Imaterial. "Baiana do Acarajé. Presidente da República sanciona lei instituindo data comemorativa no calendário nacional." **Notícia do MinC**, 20 de janeiro de 2010. Extraído em: <http://www.cultura.gov.br/site/2010/01/20/datas-para-celebrar>. Acesso em 02 de fevereiro de 2010.

BULPORT, A. K. Trabalho feminino, trabalho das mulheres: forças em jogo nas abordagens dos especialistas. In: *O sexo do trabalho*. São Paulo: Paz e Terra, p.13, 1987.

CAMARGO, M. C. R & TOLEDO, M. C. F. Avaliação da contaminação de diferentes grupos de alimentos por hidrocarbonetos policíclicos aromáticos. **Brazilian Journal of food technology**, v. 5, p.19-26, 2002. Extraído de: <http://www.ital.sp.gov.br/bj/artigos/bjft/2002/p0276.pdf>. Acesso em 8 de novembro de 2008.

CANGUILHEM, G. *O normal e o patológico*. 6 ed. Forense Universitária: Rio de Janeiro, 2006.

CANTARINO, C. Baianas do Acarajé: uma história de resistência. *Revista Patrimônio*, n. 13, p. 117-21, 2005.

CARREL, A. *O homem, este desconhecido*. Porto: Editora Educação Nacional, 2005.

CARVALHO FILHO, C. D.; GUIMARÃES, A. G & SOBRAL, N. A. T. Avaliação do Programa Acarajé 10, em Salvador, Bahia. *Revista Higiene Alimentar*. Volume19 (133): 15-19, jul. 2005

CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. Editora Itatiaia: Belo Horizonte, 1983.

CHERNOVIZ, P. L. N. *Dicionário de Medicina Popular*. Paris: Roger & F. Chernoviz, 1890.

CZERESNIA, D. Do contágio à transmissão: uma mudança na estrutura perceptiva de apreensão da epidemia. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p.75-94, maio -jun.1997.

DEJOURS, C. *A loucura do trabalho – estudo de psicopatologia do trabalho*. 4. ed., Cortez. São Paulo, 1991.

FERREIRA FILHO, A. H. *Quem pariu e bateu, que balance! Mundos femininos, modernidade e pobreza. Salvador, 1980-1940*. Edufba: Salvador, 2003.

FERREIRA J. O corpo sígnico. In: MINAYO M. C. S & ALVES P. C, organizadores. *Saúde e doença: um olhar antropológico*. Fiocruz: Rio de Janeiro, p. 101-12, 1994.

FERREIRA, V. A. & MAGALHÃES, R. Obesidade e pobreza: o aparente paradoxo. Um estudo com mulheres da Favela da Rocinha, Rio de Janeiro, Brasil. *Caderno de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, vol. 21, nº 6, p. 1792-1800, nov-dez, 2005.

FERREIRA, V. A. O corpo cúmplice da vida: considerações a partir dos depoimentos de mulheres obesas de uma favela carioca. *Ciências e Saúde Coletiva*, v.11, n. 2, p. 483-490, 2006.

FISCHLER, C. Obeso Benigno, Obeso Maligno. In: Sant' Anna, D.B (org.) *Políticas do corpo: Elementos para uma história das práticas corporais*. São Paulo: Estação Liberdade, 1995.

FOUCAULT, M. *Vigiar e punir: nascimento da prisão*. Petrópolis: Vozes, 1997.

FREITAS, M. C. S. Mulher *Light*: corpo, dieta e repressão. In: Nascimento, E. R. & Ferreira, S. L. (Orgs.). *Imagens da Mulher na Cultura Contemporânea*. UFBA/Coleção Bahiana: Salvador, p. 23-34, 2002.

FREUDENBERGER, H. J. Staff burn-out. *Journal of Social Issues*, v. 30, n. 1, p.159-165, 1974.

GONÇALVES, C. A. O “peso” de ser muito gordo: um estudo antropológico sobre obesidade e gênero. *Mneme – Revista Virtual de Humanidades*, n. 11, v. 5, jul./set. 2004.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. MinC – Ministério da Cultura. *Dossiê IPHAN 6 – Ofício das Baianas de Acarajé*. Brasília, 2004.

LAÍN ENTRALGO, P. *Historia de la Medicina*. Salvat: Barcelona, 1978.

LAVINAS, L. *Empregabilidade no Brasil: inflexões de gênero e diferenciais femininos*. Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada; 2001. (Texto para Discussão n. 826).

LEITE, F. Valores civilizatórios em sociedades negro-africanas. *África*, vols. 18-19 n.1, p. 103-117, 1995-1996.

LEITE, C. C.; SANT’ANNA, M. E. B.; ASSIS, P. N. & MARIANO, A. P. M. Qualidade higiênico - sanitária do acarajé e seus complementos, comercializados em diferentes pontos turísticos de Salvador, BA. *Revista Higiene Alimentar*, v. 14, n.34, p.50-54, julho, 2000.

LODY, R. *Candomblé: religião e resistência cultural*. Ática: São Paulo, 1987. 87 p. 1987.

MACHADO, R; LOUREIRO, A; LUZ, R & MURICY, K. *Danação da norma. Medicina Social e constituição da Psiquiatria no Brasil*. Graal: Rio de Janeiro, 1978.

MARIATH, A. B. *et al.* Obesidade e fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis entre usuários de alimentação e nutrição. *Caderno de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, Vol 23, suplemento 4, abr, 2007.

MARTINI, G. T. *Baianas do Acarajé: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira*. Tese de Doutorado em Antropologia Social. Universidade de Brasília. Brasília, 2007.

MARTINS, R. de A. Tradição e inovação na microbiologia: Lemaire e os miasmas. In: ALVES, I.M & GARCIA, E.M. *Anais do VI Seminário de História de Ciência e Tecnologia. Sociedade Brasileira de História da Ciência*, p. 53-59, 1997.

MELO, H. P. de. *Gênero e pobreza no Brasil*. Relatório Final do Projeto “Governabilidade Democrática de Gênero em América Latina y el Caribe”. CEPAL e SPM. Brasília, 2005.

MEURER, B. & GESSER, M. O corpo como *lócus* de poder: articulações sobre gênero e obesidade na contemporaneidade. *Fazendo Gênero 8 - Corpo, Violência e Poder*, Florianópolis, agosto, 2008. Extraído de: http://www.fazendogenero8.ufsc.br/sts/ST39/Meurer-Gesser_39.pdf. Acesso em: 30 de novembro de 2009.

MINAYO, M. C. S. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 9. ed., Revista e aprimorada. HUCITEC: São Paulo, 2006.

MIRANDA, N. *O texto e a fala da etnocenologia; o acadêmico e o raticante*. In: *Cadernos do GIPE-CIT: Etnocenologia: a teoria e suas aplicações*. Salvador: Universidade Federal da Bahia/Escola de Teatro/Programa de Pós-Graduação, p. 14-19, 1998.

MOREIRA, J. *Etiologia da sífilis maligna precoce*. [Tese inaugural de doutoramento]. Salvador: Faculdade de Medicina da Bahia, 1891.

NORONHA, S. Mão Negra: Saber negro e popular. In: *Memórias da Bahia II*. Salvador: Empresa Baiana de Jornalismo, p. 18-21, 2004.

OLIVEIRA, R. *Ofício das Baianas de Acarajé*. Disponível em: <http://www.culturabaiana.com.br/oficio-da-baiana-de-acaraje/> Acesso em 22 de setembro de 2009.

PENA, P. G. L.; REIS, E. J. F. B dos & BARBOSA, A. M. G. *Relação trabalho e saúde: tópicos iniciais*. Texto didático para a disciplina Introdução à Medicina Social. Departamento de Medicina Preventiva e Social. Faculdade de Medicina da Bahia-UFBA, maio, 2005.

PENA, P. G. L.; FREITAS, M. C. S. & CARDIM, A. Trabalho artesanal, cadências infernais e lesões por esforços repetitivos: estudo de caso em uma comunidade de mariscadeiras na Ilha de Maré, Bahia. **Revista Ciência & Saúde Coletiva da Associação Brasileira de Pós-Graduação e Saúde Coletiva**, 2008. Extraído em: http://www.abrasco.org.br/cienciaesaudecoletiva/artigos/artigo_int.php?id_artigo=3269. Acesso em 30 de novembro de 2009.

PEREIRA NETTO, A. D.; MOREIRA, J. C.; DIAS, A. E. X. O ARBILLA, G.; FERREIRA, L. V.; OLIVEIRA, A. S. & BAREK, J. Avaliação da contaminação humana por hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPAs) e seus derivados nitrados (NHPAs): uma revisão metodológica. *Química Nova*, Química Nova, São Paulo, v.23, n.6, p.765-773, 2000.

PINHEIRO, A. R. de O. *et al.* Uma abordagem epidemiológica da obesidade. *Revista de Nutrição*, Campinas, Vol 17 suplemento 4, out-dez, 2004.

QUERINO, M. *A arte culinária na Bahia*. Editora P555: Bahia, 2006.

REPETTO, G. Histórico da obesidade. In: HALPERN, A. et al. (Org.). *Obesidade*. São Paulo: Lemos 1998. p. 3-13.

RIAL, C. De acarajés e hamburgers. In: *Vivaldo da Costa Lima: intérprete do Afro-Brasil*. Salvador: Edufba, p.59-75, 2007.

SÁ, D. *Exclusão social do obeso*. Centro de Estudos e Tratamento para Obesidade Mórbida – CETOM – 2002.

- SANTANA, G. R. de., et al. Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos em Hambúrgueres comercializados na cidade de Salvador, Bahia. *Revista Ciência e Saúde Coletiva*. Número Suplementar. Anais do IX Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva, 2009.
- SANTOS, L. A. S. *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo cotidiano*. Edufba: Salvador, 2008.
- SILVA, D. O. *O fiel da balança na história do corpo obeso em mulheres de baixa renda*. [Dissertação de Mestrado]. Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz; 1995.
- SILVA, A. L. da; GURGEL, A. M.; SILVA, J. L. da; DANTAS, S. de T. A. MARTINS JUNIOR, M & SALDANHA, M. C. W. Rendeiras da Vila: resgate cultural e da cidadania através do trabalho artesanal cooperativo. Trabalho apresentado no XXVI ENEGEP - Fortaleza, CE, Brasil, 9 a 11 de Outubro de 2006. Extraído em: http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENEGEP2006_TR500332_8119.pdf. Acesso em 30 de novembro de 2009.
- SOARES, C. M. "As ganhadeiras": mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. *AFRO-ÁSIA Salvador, CEAO/UFBA*, n. 17, p.????, 1996.
- SOARES, C. M. *Mulher negra na Bahia do século XIX*. EDUNEB: Salvador, 2007.
- SOUSA JUNIOR, V. C. A Cozinha e os truques: usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite. In: Jeferson Bacelar. (Org.). *Faces da Tradição afro-brasileira*. 1. ed., Rio de Janeiro: Pallas, 1999.
- _____. As Representações do Corpo no Universo Afro-Brasileiro. *Projeto História (PUCSP)*, São Paulo, v. 25, p. 125-144, 2003.
- TONIAL, S. *Desnutrição e Obesidade: Faces contraditórias na miséria e na abundância*. Recife: IMIP, 2001.
- VERGER, P. *Orixás*. Corrupio: São Paulo, 1981.
- XAVIER, M. P. N. *A baiana-de-acarajé como símbolo identitário da bahia e sua apropriação pelo turismo*. Dissertação de mestrado, Universidade Estadual de Santa Cruz, ILHÉUS, BAHIA 2007.
- ZALUAR, A. *A máquina e a revolta: as organizações populares e o significado da pobreza*. 2 ed., Brasiliense: São Paulo, 1985.

APÊNDICES



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA
DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA E SOCIAL
MESTRADO EM SAÚDE, AMBIENTE E TRABALHO**



TERMO DE CONSENTIMENTO

Eu, _____, participarei voluntariamente da pesquisa intitulada “Baiana do Acarajé e a obesidade: um estudo de caso na cidade do Salvador - Bahia”, sob a responsabilidade da mestrandia Amanda Ornelas Trindade Mello e sob a orientação do prof^o. Dr^o. Ronaldo Ribeiro Jacobina. Fui esclarecido que:

Este trabalho se justifica devido ao aumento de doenças, principalmente a obesidade, em mulheres de classe populares. Neste sentido, o estudo tem como objetivo analisar o aparecimento da obesidade e as condições de trabalho entre as Baianas de acarajé e suas práticas alimentares privilegiando o discurso destas mulheres a respeito de sua alimentação, bem como suas condições de vida e meio ambiente.

Você irá responder a uma entrevista, no seu local de trabalho, que apresenta perguntas sobre: ambiente e rotina de trabalho; corpo e trabalho; corpo e saúde; e práticas alimentares. Haverá também visitas da pesquisadora em seu local de trabalho para observar sua rotina.

As entrevistas serão gravadas em um gravador e copiadas para um caderno específico do estudo.

Não será utilizado nenhum outro método de coleta mais invasivo ou que traga danos a sua saúde e também à comunidade.

Esta pesquisa não trará nenhum risco à minha saúde, pois não apresenta nenhum tipo de intervenção, porém poderá trazer algum desconforto devido a presença da pesquisadora em seu local de trabalho.

Os resultados obtidos serão divulgados para a comunidade científica, apresentados na dissertação do referido mestrado e retornados à comunidade. As transcrições estarão disponíveis para análise em qualquer tempo;

Informo que a sua participação na pesquisa é voluntária e a recusa bem como a aceitação não trará prejuízo ou constrangimento juntos aos pesquisadores da Universidade.

Os resultados obtidos serão divulgados para a comunidade científica e as entrevistas estarão disponíveis para análise em qualquer tempo.

Sua identidade ficará em sigilo e sob a responsabilidade da pesquisadora e não será divulgada, será adotado nome fictício;

Você terá a liberdade de desistir a qualquer momento ao longo da pesquisa, não tendo nenhuma consequência à minha vida, conforme a resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 196/96, de 10 de outubro de 1996;

Sua participação não trará benefícios financeiros;

A pesquisadora estará disponível para esclarecer todas as dúvidas sobre o projeto antes e durante o tempo de pesquisa.

Em caso de dúvidas ou maiores esclarecimentos, fui informado (a) que poderei entrar em contato com a pesquisadora Amanda Ornelas Trindade Mello no Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho na Faculdade de Medicina da Universidade Federal da Bahia sediado no Terreiro de Jesus, Pelourinho, Centro Histórico, pelo telefone (71) 3283-5573 ou (71) 8124-8272 ou e-mail Amanda.mello@ig.com.br. Como também com o Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA pelos telefones (71) 3283-7700/7704 e e-mail: cepnut@ufba.br.

Salvador, _____ de _____ 2009

Ass.: _____

Digital

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA
MESTRADO EM SAÚDE, AMBIENTE E TRABALHO
PROJETO: BAIANAS DE ACARAJÉ E OBESIDADE: UM ESTUDO DE CASO NA
CIDADE DO SALVADOR-BAHIA**

Roteiro de entrevista (Baianas de Acarajé)

Bloco Inicial – Dados de identificação

- Apresentação do propósito da entrevista, do termo de consentimento e acordos (tempo, uso de gravador e a utilização de material produzido);
- Dados gerais: nome, idade, escolaridade, religião, estado civil, bairro onde mora e onde trabalha.

Bloco I – Ambiente e cotidiano no trabalho

- Relate o seu dia de trabalho (deve ser relatado todo o processo de trabalho: a produção da massa, ida ao local de trabalho, cocção e venda dos quitutes, retorno para casa); Observar a presença de ajudantes e horários das atividades.
- Tempo de trabalho como Baiana de Acarajé;
- Verificar se a baiana identifica algum problema no seu ambiente (ou espaço) de trabalho (saúde e ambiente). Quais e como ela percebe este problema identificando o principal.

Bloco II – Corpo e trabalho

Neste bloco é importante identificar durante o relato da baiana se há outros problemas de saúde.

- E no final do dia, como a senhora sente o seu corpo (explorar estas sensações)
- Você sente algum desconforto em seu corpo? (Atentar para a relação que faz entre o corpo e o trabalho).
- Como a baiana vê o seu corpo; E o que acha dele;

Bloco III – Corpo e Saúde

- Quando se pensa em baiana de acarajé pensa-se em uma corpulência, o que a senhora acha disso?
- E em relação ao seu corpo (explorar a relação entre o corpo dela e o corpo da baiana).
- A baiana de acarajé e a cultura baiana (Explorar as dimensões estéticas em relação a ter um corpo saudável e a corpulência da baiana como ícone da Bahia)
- O que você entende por corpo obeso/obesidade? (esta pergunta só será feita se algum momento a entrevistada fizer alguma referência à obesidade);
- Relação entre o corpo e a sua profissão.
- Como cuida do corpo do seu corpo no cotidiano
- O que você entende por saúde?

Bloco IV – Concepções e práticas alimentares

- Conte-me sobre a sua alimentação.... (identificar os alimentos que fazem parte do seu hábito alimentar, se costuma comer durante o trabalho, se já fez ou já fez algum tratamento dietoterápico, se como o próprio acarajé)