

BITAR, Nina Pinheiro. *Baianas de acarajé: comida e patrimônio no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Editora Aeroplano, 2011, 258pp.

OBJETOS, SISTEMA CULINÁRIO E CANDOMBLÉ: O PATRIMÔNIO DAS “BAIANAS DE ACARAJÉ”

Roberta Sampaio Guimarães

Ao ser registrado como “patrimônio imaterial brasileiro” pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 21 de setembro de 2004, o “ofício das baianas de acarajé” foi descrito como a “prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto do candomblé, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia” (*apud* Bitar 2011:242).

Foi buscando compreender esse ato governamental que a antropóloga Nina Pinheiro Bitar realizou sua pesquisa de mestrado, defendida pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da UFRJ e publicada no livro *Baianas de Acarajé: comida e patrimônio no Rio de Janeiro*. Como indica o prefácio de José Reginaldo Santos Gonçalves, orientador da pesquisadora, apesar de seu ponto de partida ter sido o registro do ofício, ela não se ateve apenas aos aspectos jurídicos e ideológicos do processo de patrimonialização. Preocupou-se, outrossim, em compreender os demais aspectos – religiosos, fisiológicos, morais, estéticos, econômicos, sociais etc. – envolvidos na produção, comercialização e consumo de acarajés.

Para tanto, acompanhou durante um ano três baianas e um baiano de acarajé na cidade do Rio de Janeiro. E, através da elaboração de uma etnografia detalhada, trouxe um conjunto de questões contemporâneas e analiticamente criativas para a reflexão sobre as relações entre objetos, sistemas culinários e candomblé. Sua hipótese era a de que os objetos materiais que compunham o “mundo” das baianas de acarajé não desempenhavam apenas funções utilitárias ou de suportes identitários: eles eram, principalmente, mediadores simbólicos entre indivíduos, grupos, sociedades e divindades; não existindo, portanto, separados dos sujeitos.

Na narrativa que construiu para apresentar e analisar os dados coletados, a antropóloga buscou explicitar os aspectos interativos das relações que estabeleceu com seus interlocutores, mesclando seu percurso de pesquisa às atividades que

observava. E mostrou ainda como as trajetórias de vida das baianas confundiam-se às biografias dos objetos que constituíam material e simbolicamente o ofício, agindo sobre suas próprias noções de “pessoa” durante a confecção e organização do tabuleiro, a colocação dos trajes, a manipulação dos acarajés e os rituais de sacralização do espaço público.

No primeiro capítulo, “O mundo das Baianas de Acarajé”, foram apresentados os quatro “pontos” pesquisados, expressão utilizada pelas baianas de acarajé para se referirem tanto ao espaço de comercialização quanto às relações de dádiva e contradádiva que estabeleciam com orixás, clientes e “povo da rua”. Sua observação, descrição e análise se concentrou em como o ofício das baianas de acarajé era parte componente de um “sistema culinário” ligado à religiosidade afro-brasileira, que incluía desde a classificação e obtenção dos ingredientes até sua transformação em comida e a disposição de restos não consumidos. Sendo que desse sistema participavam ainda os “clientes” do acarajé, que em torno dos “tabuleiros” formavam uma sociabilidade urbana específica do “povo do santo”.

Em comum, todos os comerciantes de acarajé pesquisados pela autora eram nascidos na Bahia ou descendentes de baianos e haviam aprendido a preparar o acarajé e outras comidas relacionadas à culinária afro-brasileira através de relações familiares. Possuíam também suas trajetórias de vida vinculadas ao candomblé, seguindo determinados fundamentos religiosos para manipular a comida e se relacionando com o espaço público através da mediação de Iansã, orixá associada ao acarajé, e outros orixás como Exus e Erês, associados aos moradores e crianças de rua. Todos tinham ainda uma concepção de vestimenta referenciada no “traje de baiana”, composto por saia longa e bordada, bata e torso. No entanto, cada qual operava o ofício, a comida, o espaço público e a religiosidade de forma particular.

Sônia Baiana, por exemplo, compreendia o ofício principalmente como uma afirmação social e cultural da etnicidade africana e escrava, utilizando a categoria “cooperação de quilombolas” para se referir à sua rede de relações e às ações que seus “parceiros” – comerciantes de elementos étnicos como roupas, colares e comidas – desenvolviam no espaço público. Já para Ciça a principal fonte de autenticidade do acarajé era a sua ligação com o universo religioso: a baiana comumente agregava em torno de seu tabuleiro frequentadores de casas de candomblé, alguns em busca de conselhos e da escuta de seus problemas. A relação de Jay do Acarajé com o ofício, por sua vez, era fortemente marcada pelas dificuldades de não ter conseguido legalizar seu ponto, que fazia com que ele se sentisse estigmatizado como vendedor “ambulante”, e também por ser um homem em um ofício tradicionalmente dominado por mulheres. E Baiana Nicinha narrava o seu envolvimento com o ofício a partir de uma complexa rede de parentesco consanguíneo e “de santo” existente na cidade desde a década de

1940, quando sua mãe Esmeralda havia estabelecido moradia junto com outras baianas.

As formas como comercializavam o acarajé também eram distintas: Sônia armava barracas em duas feiras livres da cidade; Ciça armava três vezes por semana seu tabuleiro de alumínio em uma praça; Jay, por não estar legalizado como vendedor na prefeitura e ter que fugir constantemente das ações fiscais da guarda municipal, vendia diariamente as comidas não em uma barraca ou tabuleiro, mas em uma “carroça” com rodas; e Nicinha vendia acarajé em uma grande barraca auxiliada por Almerinda e sua filha Nanance, em ponto que havia herdado de sua mãe em uma feira de artesanato.

Embora todos oferecessem um “trabalho” para Iansã para começar o dia de venda, alguns seguiam rituais específicos de trocas com outros orixás. Ciça agradecia ao ponto estabelecido e à licença de comercialização adquirida junto à prefeitura oferecendo todo o ano o “Caruru de Cosme e Damião”, onde compareciam amigos, clientes, moradores de rua e comerciantes das proximidades que ampliavam e renovavam suas relações de reciprocidade. Jay também ofertava esse caruru, mas na sua cidade natal, não no local de comercialização. E Nicinha, que era *ekedi* de Obaluaiê, além de ofertar comida para Exu, Iansã e os Erês, fazia também um pote de pipoca para Obaluaiê, o “dono da barraca”.

As baianas Sônia, Ciça e Nicinha seguiam as receitas que consideravam “tradicionais” do candomblé na feitura das comidas afro-brasileiras, mas possuíam locais diferentes de compra de ingredientes e técnicas corporais próprias para produzi-las. Ciça, por exemplo, batia a massa de seu acarajé “no tempo do ijexá”, ritmo percussivo lento e repetitivo marcado pelo toque do agogô. Justificava essa batida afirmando que “devagar também é pressa” e que se fosse acelerada a batida a massa não prestaria. Diferentemente das demais baianas, Jay tinha uma disposição de “inovar a tradição”, propondo um “paladar jovem” aos consumidores com a adição de temperos mais fortes na comida e se preocupando de forma distinta com a “higiene”, ao cozinhar o abará não na folha de bananeira, mas no papel alumínio, que considerava mais prático e seguro de manter limpo.

No segundo capítulo, “Orixás, santos e baianas: sobre comida, religião e obrigação”, a autora abordou as relações que esses baianos e alguns de seus clientes estabeleciam entre o preparo e o consumo das comidas, e os preceitos religiosos do candomblé. Em suas narrativas, ficavam então aparentes como a presença das “tias baianas” no espaço público constituía havia décadas focos de sociabilidade do “povo do santo” na cidade. Segundo o *ogan* Wilson, frequentador do ponto da Ciça, a Bahia era o espaço simbólico de referência para os praticantes das religiões afro-brasileiras no Rio de Janeiro e os tabuleiros das baianas eram uma forma de extensão de suas casas de candomblé. Já o relato do *babalorixá* Oswaldo expunha que muitas das baianas de acarajé com as quais tinha convivido na década de 1960 haviam começado a se tornar mães de santo ao serem

procuradas para realizar banhos e *ebós*. Mas que, após virarem *ialorixás*, era comum que abandonassem os pontos de venda e se dedicassem exclusivamente às casas de *candomblé*.

A pesquisa do consumo das comidas do tabuleiro trouxe ainda a observação de que alguns ingredientes eram recusados pelos clientes, com a justificativa de que seu “santo não gosta” e por isso podiam lhes fazer mal. Alguns, por exemplo, não comiam dendê, outros camarão ou abará. Essas proibições culinárias eram chamadas pelos filhos de santo de “quizilas” e explicadas como sendo específicas ao “caminho de santo” de cada pessoa, traçado no momento da iniciação no *candomblé*. Mas o consumo das comidas do tabuleiro também podia ser transmissor de “axé”, bem-estar associado às qualidades culinárias e religiosas da baiana. Assim, através das noções de “axé” e “quizila”, a comida do tabuleiro movimentava tanto dádivas quanto interdições mágicas.

A autora também percebeu que, no sistema culinário das religiões afro-brasileiras, existiam três formas distintas de conceber a comida: a “comida de rua”, comercializada no espaço público; a “comida de santo”, preparada no contexto ritual da cozinha do *candomblé*; e o “sacrifício”, quando o sangue e determinadas partes animais eram ofertados aos orixás. E que era através dos diferentes usos de “temperos” que baianas e clientes construam a oposição entre a “comida de santo” chamada acará e a “comida de rua” chamada acarajé. Assim, embora todos os acarajés e acarás fossem preparados com feijão fradinho, cebola, camarão, azeite de oliva e de dendê, somente os acarajés podiam levar alho, tomate, pimentão e outros temperos.

No terceiro capítulo, “Agora que somos patrimônio...”, a autora finalizou o livro explicando como o processo de registro do ofício da baiana de acarajé havia sido criado a partir de uma demanda de reconhecimento social das próprias baianas. E analisou que a noção de “patrimônio imaterial” estava historicamente ancorada à atuação da UNESCO, à valorização da noção de “cultura popular” pelos movimentos folclórico e modernista brasileiros e ao diálogo com as teorias antropológicas que problematizavam as políticas de preservação do “patrimônio de pedra e cal”.

Ao serem descritos os atores sociais envolvidos no registro do ofício das baianas de acarajé – a Associação da Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares, o Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá e o Centro de Estudos Afro Orientais da UFBA –, foi então apontado que tal iniciativa envolveu uma disputa mais ampla: o confronto do “acarajé de Jesus”, venda que havia surgido dissociada dos objetos e rituais do *candomblé* e que estava sendo realizada por evangélicos em Salvador. Assim, para seus proponentes, a principal motivação do registro era o reconhecimento do acarajé como um legado étnico e religioso afro-brasileiro.

Segundo a análise da autora, havia ainda entre as baianas de acarajé ligadas aos fundamentos do *candomblé* uma demarcação dos espaços da “rua”

e da “casa”, que fazia com que se percebessem de forma diferenciada das “cozinheiras”. Para essas baianas, seu ofício não poderia ser desenvolvido dentro de uma cozinha doméstica: ele só existia em sua manifestação no espaço público das cidades e das relações estabelecidas com clientes, divindades e demais usuários da rua. Mas essa rua, como narrada pelos baianos pesquisados, precisava ser sempre domesticada através de rituais como a oferenda para Exu, Iansã, Erês e outros orixás.

Por fim, Nina Pinheiro Bitar concluiu que os baianos de acarajé pesquisados haviam percebido na patrimonialização do ofício uma forma de valorizar seu trabalho e tradição e de acentuar o contraste com ambulantes e evangélicos. Para eles, a patrimonialização havia sido, assim, a demarcação social de uma alteridade, que tinha como base suas concepções religiosas, seu sistema culinário e os objetos que constituíam suas percepções de autenticidade. Mas, em suas concepções sobre o cotidiano do ofício, o “patrimônio” da baiana de acarajé já era ressonante antes de seu reconhecimento oficial devido aos aspectos totais que movimentava, onde as relações entre o axé das baianas, seus acarajés e os orixás eram indissociáveis.

Roberta Sampaio Guimarães (guimaraes_45@yahoo.com.br)
Professora Adjunta do Departamento de Ciências Sociais da UERJ.