
COMIDA, TRABALHO E PATRIMÔNIO. NOTAS SOBRE O OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ E DAS TACACAZEIRAS*

Daniel Bitter

Universidade Federal Fluminense – Brasil

Nina Pinheiro Bitar**

Universidade Federal do Rio de Janeiro – Brasil

Resumo: *Este artigo examina o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras, no contexto de seu processo de patrimonialização e salvaguarda pelo Iphan. Ao colocar uma lente sobre a produção e consumo do acarajé e do tacacá, à luz da noção de “sistemas culinários”, os autores revelam que distintas concepções de “patrimônio” circulam entre essas profissionais, seus clientes e agentes estatais, o que vem, muitas vezes, ocasionar conflitos em torno dos usos do espaço urbano por parte dessas profissionais. As descrições etnográficas apresentadas revelam como essas formas específicas de comida ocupam um lugar central na formação de vínculos sociais e cosmológicos, bem como de subjetividades individuais e coletivas. É objetivo também dos autores colocar em foco as múltiplas representações e apropriações que se fazem do acarajé e do tacacá, quando podem aparecer como comidas “típicas”, de “rua” ou de “santo”, nos processos de diferenciação e constituição de pertencimentos sociais.*

Palavras-chave: *comida, patrimônio, sociabilidades urbanas, trabalho.*

* Somos extremamente gratos pelas interlocuções estabelecidas com Luciana Carvalho, Maria Dina Nogueira Pinto e José Reginaldo Gonçalves, que enriqueceram as discussões aqui trazidas. A pesquisa de campo sobre as baianas de acarajé foi desenvolvida por Bitar (2011) no período de 2008 a 2010 na cidade do Rio de Janeiro e esporadicamente em Salvador. Os dados empíricos relativos ao ofício de tacacazeira foram obtidos através de trabalho de campo realizado na cidade de Belém, em janeiro de 2008, complementado por informações contidas no *Inventário Nacional de Referências Culturais: Tacacá em Belém* (Pinto, 2005). Daniel Bitter esteve envolvido com o processo de encaminhamento do pedido de registro do ofício de tacacazeira ao Iphan no período de 2007 a 2008.

**Doutoranda em Sociologia e Antropologia.

Abstract: *This paper examines the craft of baianas de acarajé and tacacazeiras in the context of Iphan's heritage and safeguarding process. Focusing on the production and consumption of acarajé and tacacá and using the concept of "culinary systems", the authors show that different conceptions of "heritage" circulate among these professionals, their clients and state agents, which has often lead to conflicts about the uses of urban space by these professionals. The ethnographic descriptions presented reveal how these specific forms of foods occupy a central role in the formation of social and cosmological ties as well as of individual and collective subjectivities. The aim of the authors is to focus on the multiple representations and appropriations that are made of acarajé and tacacá when these foods may appear as "typical", "street food" or "holy food" in the processes of differentiation and formation of social belonging.*

Keywords: *food, heritage, urban sociability, work.*

O acarajé e o tacacá são comidas altamente elaboradas e apreciadas nas ruas de certas cidades do Brasil em seus diversos pontos de venda. Ambos são percebidos de forma distinta da maior parte das demais comidas de rua por seus produtores e consumidores, e isso parece se dever ao fato de ocuparem um lugar central na produção e manutenção de intensas e significativas sociabilidades. Há muitas semelhanças e diferenças entre o acarajé e o tacacá e entre os "sistemas culinários"¹ nos quais estão integrados, mas o que os tornam igualmente importantes para certas pessoas é o fato de serem capazes de mediar diversos domínios sociais e cosmológicos, tais como natureza e cultura, homens e mulheres, casa e rua, pessoas e divindades, sujeitos e objetos, corpo e alma, e assim por diante.

O acarajé é basicamente um bolinho feito a partir do feijão fradinho, frito em azeite de dendê e servido juntamente com vatapá, caruru e camarão, além da pimenta. É preparado pelas chamadas "baianas de acarajé", personagens ligados à cidade de Salvador, na Bahia, mas encontradas também em outras cidades, como no Rio de Janeiro.

¹ A perspectiva de sistema insiste sobre a interdependência e pluralidade de seus elementos constituintes, os quais vão desde a classificação e obtenção do alimento (quem compra e com quem, o que é considerado um bom ingrediente para ser consumido, ou seja, como são feitas essas escolhas), a disposição de seus restos – como é fechado esse ciclo e reiniciado (Mahias, 1991; Verdier, 1969). Os sistemas culinários são conjuntos de práticas e representações fortemente integrados a determinadas cosmologias, que unem pessoa, sociedade e universo (Gonçalves, 2002).

O tacacá é um prato culinário produzido e consumido em diversas regiões da Amazônia brasileira. Trata-se de uma iguaria constituída por subprodutos da mandioca, entre os quais o tucupi e a goma, além de camarão seco, jambu e diversos temperos. É preparado e servido pelas tacacazeiras nos espaços públicos de certas cidades amazônicas.

Quando se nota o árduo e complexo processo envolvido na feitura dessas iguarias de paladar altamente valorizado, a forma ritualizada com que são produzidos e consumidos, os tabus, de que ocasionalmente são objeto, somos levados a reconhecer que é difícil aceitar a tese de que os alimentos visam unicamente atender a necessidades humanas objetivas, seguindo a lógica da maximização meios-fins, de acordo com uma “razão prática”. Contrariamente, os dados etnográficos apontam para uma compreensão da produção, circulação e consumo dessas comidas na perspectiva de uma outra lógica, a que Sahlins (2003) chamou de “razão cultural” ou “simbólica”. Como bem sinalizou o autor, é a cultura que constitui as necessidades e utilidades humanas. O foco aqui não está, portanto, no conteúdo nutricional do alimento, ou nas formas de apropriação e transformação de recursos naturais, mas no “paladar” (Gonçalves, 2002) de comidas que, muitas vezes, ocupam um lugar central como mediadoras de relações sociais.

O ofício das baianas de acarajé foi registrado como patrimônio imaterial brasileiro em 2004 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e o pedido de registro do ofício das tacacazeiras, por sua vez, está sendo avaliado pelo conselho consultivo dessa instituição. O processo de patrimonialização desses ofícios aponta, antes de tudo, para o fato de que as baianas de acarajé e as tacacazeiras, bem como sua rede de clientes, percebem que essas práticas são dotadas de um valor social e cosmológico particular. Pode-se talvez dizer que, antes mesmo do reconhecimento dessas práticas como “patrimônio” no sentido estritamente jurídico e ideológico, essas mulheres vêm há gerações transmitindo seus saberes e dando continuidade a práticas sociais e culturais singulares. “Patrimônio”, aqui, assume outros contornos semânticos, revelando-se indissociavelmente ligado ao corpo, à alma, às relações sociais, a certos lugares, ao modo com que essas comidas são servidas e consumidas, à sua estética, e assim por diante. As baianas e as tacacazeiras não são apenas cozinheiras capazes de produzir com competência certas comidas, são atores sociais que veiculam concepções de mundo. Ser baiana ou tacacazeira é uma forma específica de ser, estar e agir no mundo.

Além de responderem às necessidades do “paladar” essas comidas não se configuram exclusivamente como demarcadores identitários, embora possam vir a cumprir essa função também. Entretanto, não se trata de escolhas conscientes dos alimentos que vão nos representar coletivamente, pois a comida possui uma dimensão constitutiva. Assim, pode-se dizer que “na verdade não somos nós que escolhemos os alimentos; são os alimentos que nos escolhem” (Gonçalves, 2002, p. 9), pois quando os selecionamos, já estamos operando dentro de um dado sistema culinário com princípios e regras inconscientes, as quais nos constituem social e culturalmente.

As muitas aproximações que se podem fazer entre as baianas de acarajé e as tacacazeiras nos motivaram a explorar as especificidades dessas comidas e de seus contextos, considerando seus múltiplos significados, tendo como pano de fundo a ideia de que os patrimônios são, afinal, constituídos, reconstruídos e transformados cotidianamente por meio da ação das baianas de acarajé, tacacazeiras e clientes que se juntam ao redor de seus pontos de venda, como também pela ação de instituições patrimoniais e políticas culturais. Estamos convencidos de que os processos de patrimonialização são processos extremamente complexos que envolvem forças e interesses diversos.

É nosso objetivo também colocar em foco as múltiplas representações e apropriações que se fazem do acarajé e do tacacá. O acarajé e o tacacá podem aparecer como comidas “típicas”, de “rua” ou de “santo”, por exemplo, e podem ser vistos também na perspectiva dos processos de negociação de diversos tipos de pertencimentos sociais, regionais, religiosos, etc., envolvendo, muitas vezes, disputas e conflitos. O acarajé é frequentemente associado a origens africanas ou afro-brasileiras, como também à Bahia e a seus terreiros de candomblé. O tacacá, por sua vez, é uma comida emblemática, ora da Amazônia, ora de regiões específicas do Norte do Brasil, referenciada como uma receita de origem indígena.

Partindo de nossas observações etnográficas, mostramo-nos igualmente sensíveis aos problemas enfrentados por baianas e tacacazeiras relativamente ao uso do espaço urbano, particularmente no que diz respeito à autorização para a instalação do ponto de venda. Nesse sentido, propomos pensar os modos como esses profissionais percebem o processo de patrimonialização como uma possibilidade de sensibilizar o poder público para a singularidade de suas práticas. Neste trabalho procuramos mostrar que os pontos de venda são constituídos por meio de vínculos sociais fundamentais. A relação entre as baianas

e tacacazeiras e seus clientes é marcada por uma certa proximidade e intimidade. Os espaços onde se fixam tornam-se lugares eivados de vida, sendo extremamente problemático para essas pessoas serem obrigadas a se deslocar para outros espaços em consequência de políticas públicas direcionadas a legalização de tais officios.

O caso das baianas de acarajé

As baianas de acarajé são figuras fortemente associadas à Bahia; entretanto, elas também se fazem presentes em diversas cidades do Brasil e exterior. Conforme o contexto, o acarajé é pensado a partir de diferentes perspectivas. Um bolinho de santo, uma comida típica, um quitute baiano, um meio de sobrevivência, uma comida africana, uma comida de rua. Nem almoço, nem jantar, pode-se dizer que o acarajé situa-se numa posição liminar.

Dessa forma, podemos pensar quais são os múltiplos significados das baianas e dos objetos, e compreender como agem. Concebendo os objetos não como suportes identitários ou representantes de algo, mas enquanto mediadores e constituidores da vida social, pode-se dizer que não são separados dos sujeitos.

Através desse viés, o acarajé aparece como relevante no sentido de buscar entender qual o motivo pelo qual essa comida, e não outra, é escolhida e, com isso, qual é o valor que assume. Pode-se dizer que há uma extensa rede social e simbólica envolvendo as baianas de acarajé, em que os objetos que as constituem não podem ser separados de sua noção de pessoa.

Além disso, a compreensão se torna mais abrangente ao pensarmos o que é “comida de rua”, associada a uma sociabilidade específica. Deve-se compreender quem consome, como consome e por qual razão consome o acarajé. É interessante observar que o acarajé não é uma comida formal, uma refeição; nem almoço, nem jantar, articula um tipo específico de sociabilidade. Os horários de consumo são bem variados, mas geralmente é consumido ao final da tarde, depois do trabalho, configurando-se também como um ponto de encontro de grupos, que usam esse espaço e essa comensalidade de forma específica, propiciando algumas redes de relações.

Em geral, o preparo do acarajé dura cerca de dois dias. Em casa é feita a massa de feijão fradinho do acarajé e os complementos (vatapá, caruru, camarão seco e salada de tomate). Cada baiana tem uma receita para esses

complementos, porém, o que invariavelmente aparece em todas as receitas é o dendê em grandes doses.

São quatro etapas para o preparo da massa: a primeira é lavar o feijão fradinho; a segunda é triturar o feijão e deixar de molho em torno de três horas; a terceira etapa é retirar a casca que envolve o grão; a última é moer esses grãos com o auxílio de um processador, formando uma massa branca compacta. A massa fica com uma textura de uma pasta grossa. Coloca-se a massa em sacos plásticos e ela é guardada no *freezer*, caso não seja consumida no mesmo dia.

Somente na esfera da rua a massa será batida e frita. Lá a baiana “monta” o acarajé com os seus complementos. Elas levam para o seu “ponto” o botijão, o tacho, o fogareiro e dois isopores (num isopor, as comidas – massa de acarajé, cebola ralada, sal, vatapá, caruru e pimenta – separadas em sacos e em potes de plástico; e, no outro, as bebidas). Também equipam o ponto com uma pequena estrutura de atendimento, com bancos de plástico, toldo e tabuleiro. Logo que chegam, arrumam o botijão e o fogareiro e montam o tabuleiro. Sobre ele, apoiam uma figa de madeira ou uma carranca. Arrumam as comidas em quatro panelas, uma para cada: vatapá, caruru, camarão e salada, e mais um potinho com pimenta. Fritam os sete bolinhos pequenos: começa a venda de acarajé.

A forma como as baianas lidam com os clientes também é específica. Fry, ao comentar sobre o trabalho de Vivaldo da Costa Lima (cf. Rial, 2005, p. 10), sublinha que este, quando compara a relação das baianas de acarajé com seus clientes e o comportamento em restaurantes, observa que, diferentemente do que ocorre nos restaurantes, na venda do acarajé quem se curva é o cliente, ao contrário do garçom, uma inversão que indica quase reverência do cliente à baiana de acarajé, ao se inclinar a ela. Vale acrescentar que é comum os clientes abraçarem ou beijarem a mão da baiana pedindo bênção. No caso de baianas ligadas à esfera religiosa afro-brasileira essa relação com os clientes é mais marcada, elas dão conselhos para um público que se torna cativo. Contudo, deve-se compreender que tipo de cliente é esse e como estabelece sua relação com as baianas e com o acarajé.

Embora o acarajé também possa ser consumido de forma rápida, sem que haja necessariamente uma ligação entre os clientes e a baiana, muitos deles tornam-se seus amigos, têm respeito por ela. Quando a baiana faz parte das religiões afro-brasileiras – muitas delas são “iniciadas” no candomblé e filhas de Iansã – eles se chamam mutuamente de mãe, pai, etc. Sempre que seus clientes vão embora, elas dizem: “que Iansã lhe proteja”, “muito axé”.

Segundo a baiana Ciça, que trabalha no Rio de Janeiro, a sua relação com os clientes e com a rua é pensada da seguinte forma:

Aqui você tem que dar amor, você tem que ouvir. Chega um e conta as choradeiras no seu ombro, você ouve e você não pode falar. *A baiana é igual padre – pior do que o padre, porque o padre, o que você fala com o padre, ele usa de sermão e ninguém sabe de quem é a história, não é? E a baiana não pode fazer isso, a baiana tem que ouvir e levar para si. A baiana não pode falar.* O que você falar com uma baiana, vai morrer com ela. Porque se ela falar, não é uma baiana. A baiana tem que manter segredo, é pior do que baú: morre, mas não fala. E ela sofre muito, porque ela participa da vida de todo mundo, não pode falar nada para ninguém. Tem que morrer dentro dela. Às vezes ela tem resposta para dar, às vezes ela não pode falar nada, porque se ela falar, vai lhe aborrecer, então ela não pode se meter, ela engole, fica para si. Bota você no colo, até nina para você se calar. Acalenta, mas não pode falar nada. Eu me sinto bem com o meu papel. (Entrevista concedida em novembro de 2009, em seu ponto).

Há uma certa regra conduta, segundo ela, para ser baiana de acarajé. Uma postura de “mãe”, ou de “mãe de santo”, aconselhando e confortando amigos e clientes que lhe pedem ajuda. Ela aponta não poder comentar sobre a vida das pessoas que confiaram seus segredos a ela – pois o tabuleiro é ponto de encontro de diversas redes sociais. Segundo ela, o comportamento indiscreto de comentar sobre a vida alheia não condiz com a atitude que uma baiana deve ter.

É curioso notar que a relação das baianas com o “povo da rua” é também específica. As baianas têm um grande respeito pelos moradores de rua, pessoas que para elas são os “donos da rua”. Segundo algumas baianas, ao trabalharem no espaço público, estão trabalhando na casa deles e, por isso, devem respeito a eles. Já as baianas que são ligadas às religiões afro-brasileiras associam esses moradores de rua à entidades como Exu, também considerado como o protetor das encruzilhadas – local por excelência escolhido pelas baianas para fazer o seu ponto. Segundo Martini (2007), Exu, por ser um mensageiro, uma entidade do domínio das ruas e também do fogo, é um dos deuses patronos da atividade de venda de acarajé. No contexto do candomblé, de uma forma geral, é o primeiro a ser saudado e alimentado. Por esse motivo, muitas baianas oferecem os primeiros bolinhos a ele.

“Fazer o ponto” significa estabelecer uma clientela específica, que se torna cativa. A legalização do ponto é um processo difícil, que implica requerer

autorização junto à prefeitura local para o exercício do trabalho. A relação com o candomblé pode aparecer também com a apropriação do espaço público pelas baianas. No caso da baiana Ciça, por exemplo, ela conseguiu a legalização do seu ponto a partir de uma promessa para os santos Cosme e Damião. Ela conta que eles falaram para ela descer do ônibus e ir até onde hoje é seu ponto de venda. Eles guiaram Ciça para esse local, mostrando por onde ir. Ela era recém-chegada da Bahia, não conhecia nada, mas eles mostraram o caminho, segundo conta. Seguiu na direção que indicavam e encontrou o lugar onde hoje tem o ponto. Quando chegou na esquina, olhou para o local e disse que iria ser ali o seu ponto de venda de acarajé. Para conseguir a licença da prefeitura, a baiana falou para Cosme e Damião irem na frente para “amansar”, “preparar” a mulher responsável pela licença com a qual iria conversar.² Segundo ela:

Eu passei ali de ônibus, quinta-feira. Eu vi do ônibus este ponto. Vinha eu e meu marido. Perguntei: “Tem ponto [de ônibus] aqui?”, ele disse: “Tem, ali.” Eu falei: “Desce”, “Para quê?”, respondi: “Eu quero ver o ponto.” Ele: “Que ponto, menina?!” Eu desci doida, aquele prédio [Bolsa de Valores] ainda estava no chão, não tinha nada ali, tinha uns mendigos, sei lá o que foi. E eu olhando para um lado e para outro. Ele disse: “O que é que você quer?” Respondi: “Quero esse ponto.” Ele falou: “Mas não tem nada aqui, o ponto está morto.” Falei: “A gente ressuscita ele”, ele riu. Ressuscitei ou não ressuscitei? Aqui não parava quase ninguém, eu tinha quatro banquinhos. Esse prédio não tinha. Eu chegava aqui onze horas do dia, saía daqui oito horas da noite. Às vezes vendia tudo, às vezes não vendia, porque eu estava *fazendo o ponto*. (Entrevista concedida em novembro de 2009, em seu ponto).

É na rua que a categoria baiana de acarajé se constitui. E por isso a importância dos trajés para exercer o seu trabalho. Pode-se dizer que os trajés e as comidas compõem essas baianas, são parte de sua cosmologia. Usar determinadas roupas, com suas guias, torços, saias, batas, sandálias, o que chamam de “baianas” – nome que dão aos trajés que usam –, é construir a si próprias. É interessante observar que o mesmo nome de sua roupa é também o de seu ofício: baiana.

² Em agradecimento e obrigação, Ciça faz todo ano o Caruru de Cosme e Damião no dia 27 de setembro para o seu “povo da rua”, no centro do Rio de Janeiro.

A presidente da Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia (Abam)³ apontou que há uma reivindicação das baianas para serem consideradas uma categoria profissional: baianas de acarajé. Ela expôs que, ao tirar passaporte, não queria preencher o campo profissão como “cozinheira”, mas sim como “baiana de acarajé”, pois, segundo a presidente, “cozinheiro cozinha em casa”. Desse modo, revela que a característica constituidora da categoria baiana de acarajé é diretamente ligada ao espaço público, à esfera da rua, já que ela não seria baiana de acarajé dentro de uma cozinha doméstica. Tal concepção nos leva a pensar que na esfera da casa não aparece a concepção “baiana de acarajé”, mas de “cozinheira”. Enfim, há um tipo de reivindicação de reconhecimento profissional através de sua concepção de rua.

O registro do “ofício das baianas de acarajé” pelo Iphan como bem imaterial foi também uma forma de valorização profissional das baianas de acarajé. Ele teve como proponentes a Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, o Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá e o Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia. Foi inscrito no Livro dos Saberes do Patrimônio Imaterial como patrimônio cultural brasileiro em 2004.

A principal argumentação para o registro foi pela a relação conflituosa entre as baianas de acarajé e os evangélicos com o seu “acarajé de Jesus”, pois tais evangélicos estariam “descaracterizando” o acarajé ao associá-lo a Jesus e à Igreja Evangélica, opondo-se à esfera religiosa do candomblé. Nesse contexto, o acarajé é ressignificado, objeto de rivalidade entre as baianas que concebem a “origem” do acarajé nos terreiros e aquelas da Igreja Evangélica.

Elas apontam que os evangélicos não usam, por exemplo, os trajes e guias para a comercialização do acarajé por serem associados às religiões afro-brasileiras. A presidente da associação frequentemente fiscaliza se as baianas estão trabalhando com os trajes adequados, pois, segundo ela, “também foram tombados”.⁴ Entretanto, os evangélicos, por reconhecerem os significados a que esses objetos remetem, não os utilizariam. Os trajes aparecem de forma

³ Vídeo do Seminário de Avaliação do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura (26/01/2007). Disponível no Museu do Folclore Edson Carneiro, Rio de Janeiro.

⁴ Vale ressaltar que no decreto nº 12.175 de 25 de novembro de 1998, da Prefeitura Municipal de Salvador, anterior ao registro, instituía que “As baianas de acarajé, no exercício de suas atividades em logradouro público, utilizarão vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira”; já “a baiana de mingau tem como característica exclusiva a comercialização de mingau, bolos e pamonhas, utilizando como traje típico guarda-pó e torso” (Salvador, 1998).

recorrente para a construção de uma “particularidade” das baianas de acarajé, buscando diferenciá-las dos chamados “ambulantes”.

Em fevereiro de 2002 uma reportagem que a Rede Globo exibiu no *Fantástico* denunciou as baixas condições “higiênico-sanitárias” em 100% dos acarajés produzidos no estado da Bahia.⁵ Como resultado, o Senac Bahia criou o programa “Acarajé 10”, cujo objetivo era promover a capacitação das baianas de acarajé através de “seminários de sensibilização das vendedoras ambulantes, de cursos de noções básicas de segurança alimentar, de análises microbiológicas de amostras dos alimentos vendidos nas ruas e da certificação profissional, propriamente dita” (Baianas do Acarajé 10..., 2003). Além do curso, foram feitas provas e visitas da vigilância sanitária na casa dos vendedores. Caso fossem aprovadas, as baianas receberiam o certificado e o selo “Acarajé 10”. No entanto, como afirma Elizabete Mendonça,⁶ a maioria das baianas não conseguiu o certificado, ou por não passarem na prova de “múltipla escolha”, ou por não possuírem as suas cozinhas equipadas segundo as especificações da higiene sanitária.

Cerca de mil baianas participaram do curso, entretanto, o grau de aprovação foi baixo, sendo reprovada, inclusive, a presidente da Abam. Muitas das baianas com quem conversamos foram contra a metodologia do curso.

As solicitações alvo de críticas das baianas foram: painéis de alumínio para armazenar o vatapá e caruru, ao invés de potes de barro ou de plástico; verificação da temperatura dessas comidas com termômetro; revestimento da cozinha com azulejos (o que endividou muitas baianas); utilização de luvas. Já a utilização de touca pôde ser substituída pelo torço.

O baiano de acarajé Jay recebeu o que chama de “certificado de qualidade”, o selo “Acarajé 10”, por ter sido aprovado no programa. Para ele, foi fundamental ter feito o curso e afirma buscar sempre fazer o acarajé conforme essas regras. Entretanto, vale ressaltar que, apesar de ter o “certificado”, ele foi o único baiano de acarajé do período da pesquisa que não tinha o seu “ponto” legalizado pela Prefeitura no Rio de Janeiro.⁷

⁵ Cf. Acarajé 10 (2005).

⁶ Na palestra “Comida é a palavra”, realizada pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular em julho de 2008, Rio de Janeiro.

⁷ Atualmente ele possui o seu ponto legalizado em Copacabana, Rio de Janeiro. As atuais políticas implementadas pela prefeitura da cidade são de criação de um curso similar ao “Acarajé 10”, o qual poderá ser pré-requisito para a concessão do ponto.

As baianas de acarajé frequentemente fazem uso do registro do “ofício das baianas de acarajé” como uma forma de legitimar o seu trabalho. Ser reconhecida como “patrimônio” repercutiu de forma positiva para elas, já que isso facilita a legalização de seu ponto.⁸ Entretanto, podemos dizer que as baianas concebem a patrimonialização de seu saber como um processo construído por elas, anterior ao registro. Diferentemente da categoria jurídica “patrimônio”, expressa pelo “ofício”, há uma multiplicidade de fatores que constituem as baianas e os seu acarajé.

Podemos pensar o evento do registro do “ofício das baianas de acarajé” realizado pelo Iphan, em 2004, como parte de uma estrutura (Sahlins, 2004), sendo o resultado de ação dessa instituição e, sobretudo, fruto da atuação das baianas de acarajé. Assim, o registro pode ser apreendido como um evento histórico gerado pelas baianas, além de ser um resultado de políticas públicas. É interessante compreender o que entendem pela categoria “patrimônio imaterial” e qual a utilização que elas fazem disso. O que podemos afirmar é que o registro desse “bem imaterial” se configurou como uma demarcação de fronteiras entre as baianas e os seus “outros”: os ambulantes e os evangélicos. Para elas, tornar-se patrimônio, significou marcar uma alteridade, ora associando o acarajé às religiões afro-brasileiras, ora à “tradição” afro-brasileira. Para além da demarcação de uma alteridade, torna-se interessante pensar como esse “patrimônio” é incorporado em seu sistema cosmológico, através da relação de dádiva e contradádiva (Mauss, 2003) estabelecida pelas baianas através da sua apropriação do espaço público.

O caso do ofício de tacacazeira

Caminhando pelas ruas e praças de Belém, Santarém, Rio Branco, Manaus, Porto Velho e outras cidades da região Norte do Brasil, somos surpreendidos pelo movimento de gente que se reúne aos fins das tardes em torno das barracas das tacacazeiras. O tacacá se tornou uma comida de rua,

⁸ O prefeito da cidade vem reconhecendo publicamente o registro como uma legitimação do trabalho das baianas, permitindo a legalização do ponto de venda de acarajé nas ruas. Entretanto, existem novas regras para a legalização de tal ofício. O ponto é concedido apenas para as baianas que são filiadas à Associação das Baianas de Acarajé do Rio de Janeiro e que participaram do curso de manipulação de alimentos promovido pelo Senac Rio. Muitas baianas discordam desse processo, afirmando já desenvolver por longo tempo sua atividade sem ter que atender a essas exigências.

fortemente associada a identidades e pertencimentos sociais, e essas representações parecem ter sido construídas com base em sua relevância cultural e social, mas também em sua suposta antiguidade e origem indígena.

O tacacá pode estar ligado a costumes de povos indígenas, fato esse reiterado por algumas tacacazeiras, mas o prato que se toma hoje nas cidades da região Norte é, sem dúvida, produto de contatos entre diversas categorias sociais e trocas culturais. Como costumam relatar as tacacazeiras, o tacacá foi inventado pelos índios, mas aperfeiçoado por elas. Embora também seja feito em casa, para consumo doméstico, especialmente em datas comemorativas, o tacacá é sobretudo uma comida de rua, consumida nos finais das tardes, após as chuvas, nos pontos de venda espalhados em algumas das grandes e pequenas cidades do Norte do Brasil. As mulheres que o preparam e comercializam tiram desse ofício o sustento ou o complemento da renda familiar. As tacacazeiras são encontradas em bairros nobres e populares, em pontos turísticos, nas proximidades dos mercados, nas praças, largos e em certas esquinas. Em torno das barracas, quiosques, carrinhos e restaurantes caseiros juntam-se pessoas de diversos extratos sociais, quando se reafirmam relações sociais e vínculos afetivos, ainda que se verifique também alguma segmentação da clientela distribuída pelos diversos pontos de venda, que oferecem o produto a preços variados.

Os saberes envolvidos no preparo do tacacá vêm sendo transmitidos entre gerações e atualizados segundo particularidades regionais. As tacacazeiras de hoje, na maioria, aprenderam o ofício com suas mães e avós ou com outras mulheres. Muitas delas migraram de áreas rurais e fizeram do tacacá seu meio de trabalho em espaço urbano, pelo qual se fazem conhecidas da clientela. Algumas tacacazeiras, entretanto, aprenderam o ofício por conta própria, partindo da observação e experimentação continuada.

O preparo do tacacá envolve uma sequência extremamente complexa e demorada de etapas. Vale ressaltar que o tacacá, assim como outros pratos amazônicos, tem como um dos ingredientes principais o tucupi (manipueira), um caldo extraído da mandioca brava, conhecida como *ouro preto*, que, por conter alto teor de ácido cianídrico, precisa passar por um processo de preparação para se tornar comestível.⁹ Maria Eunice Maciel (2001), a este

⁹ O tucupi é também produzido por tacacazeiras para terceiros, uma vez que esse produto é utilizado em vários pratos amazônicos.

propósito, sugere que a noção de “perigo” se liga às noções de “estranho” e “exótico” e que estas dizem respeito ao modo como as distintas sociedades diferenciam entre o que é e o que não é comestível. Ao mencionar o caso extremo do *fugu*, peixe venenoso consumido no Japão como uma iguaria, a autora chama a atenção para o “desafio do nutrir-se (manter a vida) ligado ao perigo (a possibilidade da morte) de maneira explícita, vida e morte num único prato” (Maciel, 2001, p. 148). A interessante sugestão de Maciel é a de que essa dimensão da periculosidade estaria, de certo modo, presente na alimentação, de uma forma geral, acenando para os diversos cuidados que se deve tomar com os alimentos, de modo a se manter a vida. Contestando a tese da “razão prática”, portanto, perguntaríamos o que leva um grupo humano a escolher como componente de um prato como o tacacá um produto natural não comestível, como a mandioca brava? O mesmo poder-se-ia perguntar a respeito de outro prato amazônico como a *maniçoba*, feito das folhas da mesma mandioca brava e que precisa passar por um longo processo de cozimento para a neutralização do ácido cianídrico. O que esses aspectos parecem indicar é que não necessariamente os recursos naturais e técnicos mais facilmente disponíveis são eleitos prioritariamente na definição dos padrões alimentares.

O preparo do tacacá passa por uma série de etapas que incluem descascar e ralar a mandioca, extrair o tucupi¹⁰ e separar a goma, lavar o jambu, entre outras. Depois de preparados, os ingredientes – goma, tucupi, camarão e jambu – são colocados, separadamente, em vasilhas apropriadas e transportados para o ponto de venda. O transporte é feito, de modo geral, em Kombi ou outro carro, próprio ou alugado. As barracas costumam ser guardadas em algum local próximo ao ponto de venda e, assim, precisam ser montadas e desmontadas diariamente. Em alguns casos, as tacacazeiras levam pequenos carrinhos que podem ser empurrados através do trajeto da casa até o ponto. As tacacazeiras iniciam cedo o dia de trabalho, em geral na cozinha e, em seguida, nas barracas, onde permanecem até a noite. Os produtos são dispostos na banca, cada um em seu lugar próprio, de um modo que facilite o seu manuseio. A goma e o tucupi ficam permanentemente aquecidos e o tacacá é preparado na

¹⁰ A extração do tucupi ainda é feita por muitas tacacazeiras com intermédio do tipiti, artefato de origem indígena feito de fibras de guarimã.

hora em que o cliente chega, quando então se mistura, numa cuia, a goma, o tucupi, o jambu e o camarão, permitindo dosagens personalizadas ao gosto do consumidor.

O tacacá se singulariza também pelo fato de ser servido em cuias confeccionadas a partir do fruto da cuieira, bem como de ser consumido de modo a dispensar talheres, evidenciando uma intimidade particular com o alimento. É uma comida que demanda modos específicos de ser servido e consumido, assim como determinadas “técnicas do corpo” (Mauss, 2003). Está presente também em representações imaginárias, poemas e letras de música, ou até mesmo na forma de ex-votos oferecidos à Nossa Senhora de Nazaré, por ocasião do Círio, maior festa popular de Belém.

Do cultivo e aquisição de ingredientes culinários, passando por seu demorado preparo até o consumo, o tacacá atravessa e liga diferentes domínios da vida social. Em torno do tacacá se articulam diversas atividades como a agricultura familiar dos produtos utilizados em seu preparo, o comércio desses produtos em feiras e mercados populares e finalmente a sua venda pelas tacacazeiras. Nessa extensa cadeia que liga a produção ao consumo, o tacacá torna-se parte de um sistema de elementos que se relacionam entre si. Nesse sistema a população, a cidade, os marcos edificadas, os mercados populares, a natureza, o tempo, o espaço, os ingredientes, os saberes ancestrais, etc., não podem mais ser percebidos isoladamente.

Por tudo isso, o tacacá é muito mais que um alimento, inscrevendo-se num vasto e complexo “sistema culinário” (Mahias, 1991). Por estarem inseridos num sistema altamente estruturado, os modos de preparo e consumo do tacacá tendem a ser perenes, pois assumem um valor fundamental na constituição de subjetividades e na manutenção de formas de sociabilidade e do sentimento de pertencimento.

O tacacá integra a vida cotidiana de numerosas pessoas, acompanhando o processo de formação de uma sociedade urbana amazônica. Guardadas as variações regionais do tacacá, os modos de se preparar e consumir esse prato são fundamentalmente os mesmos ao longo de uma grande extensão territorial na qual convivem populações muito heterogêneas. A Amazônia caracteriza-se por apresentar uma grande diversidade de paisagens, modos de vida e cosmovisões, e o tacacá se difundiu nesse cenário, em meio a intensos e contínuos contatos que marcam a região desde antes mesmo da chegada dos colonizadores europeus.

As profissões de rua, entre as quais se encontra o ofício de tacacazeira, se estabelecem num cenário de acentuado crescimento e industrialização das cidades. Com o declínio da produção do látex, muitos seringueiros e suas famílias buscaram novos meios de vida nas cidades emergentes que se desenvolveram a partir de entrepostos comerciais ou antigas fortificações (Machado, 1999).

A crescente profissionalização dessa prática contribuiu para a diferenciação das tacacazeiras em relação às cozinheiras que também preparam esse prato culinário no interior das residências, no âmbito privado. Os saberes envolvidos no preparo de um tacacá são, em parte, compartilhados por ambas, mas, no caso das tacacazeiras, seu contato quase diário com o universo do tacacá e da culinária regional constitui um papel social muito marcado. O tacacá e tudo que a ele se liga organiza a vida das tacacazeiras, estruturando-a e invadindo esferas privadas e públicas, domínios pessoais e profissionais.

As tacacazeiras, com suas barracas, quiosques e carrinhos espalhados pela cidade são parte da paisagem urbana, acompanhando o ritmo de seu desenvolvimento histórico e econômico. Essas mulheres constituem seu ofício por meio de uma íntima relação com o espaço público e sua clientela, transformando o primeiro em um lugar onde se tecem intensas e significativas sociabilidades.

O tacacá, assim como outros pratos regionais preparados e comercializados pelas tacacazeiras, integram um extenso circuito comercial. Seu preparo constitui intensa atividade produtora, oferecendo oportunidade de trabalho para numerosas pessoas. Grande parte dos clientes dos principais mercados populares, como o Ver-o-Peso em Belém, ou o Mercado Municipal de Manaus, à beira do Rio Negro, por exemplo, são as tacacazeiras, movimentando uma significativa economia de gêneros variados, desde os ingredientes aos artefatos artesanais necessários ao preparo do tacacá e de outros pratos culinários.

Frequentemente as tacacazeiras comercializam outros pratos além do tacacá. Em Belém, Macapá e outras cidades amazônicas, o vatapá, o caruru e a maniçoba costumam fazer parte do cardápio oferecido aos clientes. Esses pratos são muito populares, mas não desempenham o papel central que o tacacá, por sua vez, cumpre na constituição de subjetividades e do sentimento de pertencimento. Por outro lado, é o tacacá, e não os outros pratos, que nomeia o ofício e os pontos de venda, como se observa nas placas que os identificam.

Atualmente, muitos homens trabalham nesse ofício, nas suas diversas etapas, embora apenas ocasionalmente cheguem a servir o tacacá, tarefa esta ainda fortemente associada à mulher, à imagem da tacacazeira, à maneira graciosa de servir o tacacá. São os nomes das mulheres que, de modo geral, batizam os pontos de venda: o Tacacá da Dona Maria, o Tacacá da Paixão, o Tacacá da Jô, etc.

Adenor Guedes Júnior, hoje dono do restaurante caseiro Tacacá 474, onde serve comida paraense, conta como entrou no ofício:

Eu trabalhava com a parte administrativa de um hotel. Aí depois eu resolvi montar uma outra coisa. Aí eu tive a ideia de trabalhar com comidas típicas, porque era só em pontos de barracas. Então eu resolvi montar um espaço mais agradável pros clientes, mais aconchegante... Aí resolvi passar pra tacacá. Depois foi maíçoba, vatapá, caruru. (Entrevista em 24/01/07, Belém do Pará).

O tacacá apresenta grande variação no seu paladar, que se deve à qualidade dos produtos utilizados assim como das técnicas adotadas no preparo dos ingredientes, produzindo sabores diferenciados. As tacacazeiras valorizam sua receita particular como um segredo. Desse modo, a variedade de paladares atende também às preferências dos consumidores que, de modo geral, mantêm uma relação de fidelidade com a tacacazeira de sua preferência. Essa variedade no paladar e nos modos de se preparar o tacacá assume também papel importante no delineamento discursivo de identidades regionais. É muito frequente ouvir o paraense de Belém, por exemplo, afirmar que o paladar do tucupi de sua região se caracteriza por ser meio ácido, diferindo do encontrado no Acre. Essas diferenças, ocasionalmente, podem se dar em meio a tensões que são próprias aos processos de negociação de pertencimentos em suas especificidades sócio-históricas.

Um dos aspectos que caracteriza a culinária amazônica é o fato de ela ser não apenas preparada e consumida no interior das casas, na esfera doméstica, mas também em tabuleiros, barracas e quiosques por toda parte. Na cidade de Belém, o tacacá é consumido no interior das residências, como na rua, servido pelas tacacazeiras. Nas casas, o tacacá, bem como outros pratos regionais, é preparado de forma ocasional, quando se espera a visita de amigos ou parentes distantes ou quando se encontra no tempo das festas populares, especialmente as do ciclo junino. O que torna, porém, o tacacá um produto cotidiano, íntimo e emblemático para significativa parcela da população, é seu consumo em certos lugares da cidade.

Transitando entre o público e o privado, o tacacá materializa lembranças e atualiza relações sociais. Como diz Aldrin Figueiredo, historiador e professor da UFPA:

Essas comidas ligadas ao tucupí foram muito ritualizadas no espaço urbano. [...] O tacacá acabou virando uma bebida ritual do paraense, não somente o pato no tucupí. O tacacá, que é esse tomado a tantas horas da tarde. [...] é tomado sempre na cuia, não se usa colher. Algumas pessoas abominam o uso de palito e aí sucessivamente vão entrar vários elementos como o gestual, o ritual de servir o tacacá. (Entrevista em 25/01/2008, em Belém do Pará).

As palavras de Eliseu da Silva, tacacazeiro, confirmam esse caráter ritualizado do tacacá.

Eu, sempre quando eu posso, que eu tenho um tempinho assim de sair, eu sempre tomo um tacacá, naquela horinha, que é aquela hora sagrada, à tardinha. Quatro horas, cinco horas, assim, no cair da tarde, que é a hora sagrada de tomar tacacá. (Entrevista em 25/01/2008, Belém do Pará).

Nos dias da semana, homens e mulheres costumam sair do trabalho e passar em algum ponto de tacacá, antes de irem para casa. Alguns desses pontos se tornaram famosos, como o Tacacá da Jurídica, instalado nas proximidades da Faculdade de Direito, em Belém, ou o Tacacá da Gisele, localizado nas imediações do Teatro Amazonas, em Manaus. O tacacá é também servido em extensões de residências, pequenos estabelecimentos comerciais, restaurantes e mais recentemente em *shopping centers*, como é caso do Amazonas Shopping e do Cecomiz, em Manaus. Contudo, sua presença se dá de forma predominante nas diversas barracas e quiosques espalhadas pelas ruas das cidades.

Embora o tacacá seja, de fato, consumido entre os mais diversos estratos sociais, verifica-se que há certa segmentação dos clientes em relação aos diversos pontos de comércio. O tacacá e outros pratos oferecidos pelas tacacazeiras apresentam uma considerável variação de preço, decorrente da localização do ponto de comércio e do perfil socioeconômico do consumidor. Verificou-se uma variação compreendida entre R\$ 3,00 e R\$ 7,00 na área central da cidade de Belém, em janeiro de 2008. Do mesmo modo, em Manaus, os preços tendem a se elevar quando servido nos *shoppings* e em pontos turísticos como o Teatro Amazonas. Algumas tacacazeiras oferecem

camarões maiores e de melhor qualidade, o que também onera o custo do produto, restringindo seu acesso à parcela da população com maior poder aquisitivo. A maior parte das tacacazeiras, porém, praticam preços mais acessíveis atendendo parcelas menos favorecidas da população. O tacacá pode ser encontrado também no cardápio de restaurantes sofisticados, como é caso do restaurante Lá em Casa, localizado nas Docas em Belém. Neste restaurante o tacacá é servido por uma tacacazeira especialmente contratada para preparar e servir o prato. É curioso observar que a tacacazeira em questão se apresenta tal qual as representações mais antigas que se fazem desse ofício. Na entrada do restaurante vê-se a tacacazeira com trajes¹¹ específicos referenciados no *carimbó*,¹² atrás de um tabuleiro sobre o qual estão dispostos panelas, cuias, paneiros e outros instrumentos. Essa cena aponta para as formas com que o tacacá tem sido apropriado e representado, de forma a agregar valor a um produto singularizado. Representar a tacacazeira do passado no presente é uma forma de realçar seus aspectos históricos e supostamente “tradicionais” oferecendo aos seus clientes uma experiência completa, simultaneamente para o paladar e para os olhos.¹³

A situação das tacacazeiras hoje é relativamente estável, permitindo que elas tenham rendimentos financeiros consideráveis, embora muito variáveis, apesar das altas despesas implicadas na produção. Mesmo as tacacazeiras com estrutura mais precária conseguem dar continuidade ao seu ofício e, muitas vezes, com ele sustentar toda uma família. Verifica-se que a transmissibilidade dos saberes ligados ao ofício tem trilhado caminhos diversos, não dependendo inteiramente das relações de parentesco. Assim, numerosas tacacazeiras revelam que assumiram o ofício por interesse pessoal, aprendendo os seus segredos pela observação e experimentação continuada.

A concorrência comercial entre as tacacazeiras tem estabelecido preços e segmentado, de certo modo, a clientela, sem gerar maiores conflitos. Já a

¹¹ As tacacazeiras não utilizam um uniforme padronizado de trabalho.

¹² Gênero musical e dança de roda encontrada principalmente no estado do Pará.

¹³ Em um estudo etnográfico sobre o patrimônio alimentar na Quebrada de Humahuaca, Argentina, Marcelo Alvarez e Glória Sammartino argumentam que a indústria do turismo associada às políticas de desenvolvimento local vê-se envolvida com a valorização de festas, rituais, artesanato e comidas, entre outras práticas enraizadas na história da população local, de forma a convertê-los em produtos de consumo. No caso das comidas “típicas” do noroeste argentino, estas são representadas em sua suposta tradicionalidade e autenticidade, como uma forma de oferecer ao público uma verdadeira experiência do “exótico”.

disputa de mercado entre as tacacazeiras e os outros vendedores de comida em alguns locais das cidades tem implicado em maiores tensões. Essa situação tem inspirado maior preocupação, gerando algum risco potencial das primeiras se apagarem em meio à variada e crescente oferta que se evidencia na presença de numerosas barracas de comida e estabelecimentos formais. Ainda assim, as tacacazeiras têm conseguido garantir uma clientela fiel que procura algo mais do que simplesmente saciar a fome.

[...] porque, como nós entraremos no corredor do turismo, seria interessante que tivesse aquela caracterização, “ali é uma barraquinha de tacacá”, porque nós somos vários tipos de vendedores, não é todo mundo que vende comida típica, outros vendem comida caseira... o pessoal vai pra rua e vende outro tipo de comida... vende pãozinho, doces, bolos... quer dizer, mistura um pouco, há uma mistura... [...] as pessoas vêm aqui e perguntam: “Tem isto, tem aquilo?” Elas não sabem que é uma barraca de tacacá. Sabem que é uma barraquinha de comida, mas não sabem se é só tacacá ou se é comida caseira. (Entrevista com Eliseu da Silva, 18/02/2006, em Belém do Pará).

Outro problema que aflige algumas tacacazeiras em determinadas áreas é a instabilidade da permanência de seu ponto devido às políticas de ocupação do espaço urbano. Algumas delas têm enfrentado dificuldades para obter autorização das prefeituras para se estabelecerem, e reclamam que são muitas vezes confundidas com outros ambulantes. Essas tacacazeiras sentem-se ameaçadas e temem perderem o ponto, em função da clientela ali estabelecida. O eventual deslocamento das tacacazeiras de um lugar para outro pode ser particularmente dramático em função do fato de que o “ponto” de venda é, às vezes, constituído ao longo de uma vida. Isso significa que uma clientela é definida a partir da estabilidade do ponto. Chama-se, portanto, a atenção para o fato de que a relação das tacacazeiras e da clientela com o espaço, o “ponto”, não é uma relação abstrata. Trata-se de lugares, muitas vezes, totalizados numa forte moral, onde as trocas comerciais caminham lado a lado com uma economia do dom (Caillé, 2000). Em outras palavras, as relações entre tacacazeiras e seus clientes são, muitas vezes, marcadas por um sentimento de fidelidade e confiança e, até mesmo, de amizade.

O problema da ocupação do espaço urbano, entre outros, têm levado um grupo de tacacazeiras de Belém do Pará a se interessar em investir no empreendimento e melhorar suas condições de trabalho, apontando a necessidade de

distinguir com maior clareza sua atividade e seus produtos dos demais tipos de comidas de rua.

Outro aspecto que tem mobilizado as tacacazeiras em torno do pedido de registro de seu ofício como patrimônio diz respeito às ocasionais ameaças que sofrem por parte da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) no sentido de impedir suas atividades, por supostamente não atenderem aos requisitos de higiene estipulados por este órgão, ligado ao Ministério da Saúde. A crescente visibilidade que as tacacazeiras vêm ganhando tem chamado a atenção de instituições dedicadas a normalizar certos procedimentos técnicos para controle da produção e de suas formas de comercialização. Nesse contexto, a instrução normativa 001/2008 promulgada pela Secretaria de Estado de Agricultura do Pará em 2008, estabelecendo regulamentação técnica ao criar o “Padrão de Identidade e Qualidade do Tucupi” para sua comercialização no Estado do Pará, tem ocasionado forte questionamento por parte das tacacazeiras, tendo em vista a maneira invasiva como intervém no sistema culinário do tacacá, impondo uma série de exigências que interferem de forma crítica no modo de produção estabelecido. Essas normas referem-se a inúmeros aspectos, entre os quais: adoção de uniforme, procedimentos de higiene pessoal, especificações quanto a embalagem e rótulo do produto, condições do prédio onde a produção se realiza, e assim por diante. Muitas dessas normas talvez possam ser aplicadas com mais justeza aos produtores de médio porte de tucupi, mas muito dificilmente à pequena produção de muitas tacacazeiras que trabalham de forma artesanal.

Por outro lado, as tacacazeiras esperam que uma maior visibilidade do valor patrimonial desse ofício venha sensibilizar os diversos setores da sociedade quanto à necessidade de se garantir a integridade das condições de reprodução dos saberes e práticas nele envolvidos. As tacacazeiras vislumbram a possibilidade de que o registro deste ofício venha a comprometer o Estado com a salvaguarda desses conhecimentos e com a formulação de políticas públicas que venham garantir o direito dessas mulheres de ocupar determinados lugares da cidade. Se a patrimonialização desse ofício contribuirá para a elaboração de políticas públicas mais inclusivas e para a melhoria das condições de trabalho dessas mulheres, só se poderá saber no futuro. Neste texto limitamo-nos a apontar alguns problemas relevantes que emergem da interface entre comida, patrimônio e relações sociais.

Considerações finais

Os casos das baianas de acarajé e tacacazeiras possuem diversos pontos em comum. Podemos explorar inicialmente a comparação relativa à demarcação de uma alteridade de tais agentes através da categoria “tradição”. Essas baianas e tacacazeiras se diferenciam, primordialmente, dos ambulantes através de tal categoria. As baianas de acarajé buscam ainda uma diferenciação dos evangélicos, com o seu “acarajé de Jesus”, objeto de conflito de disputas religiosas.

Entretanto, é interessante observar como essa noção de “tradição” aparece nos dois casos. No caso das tacacazeiras há uma preocupação em demonstrar que esse trabalho é vinculado a tradições de famílias. É interessante notar que a suposta origem indígena do tacacá é mais valorizada pelas instituições e agentes patrimoniais do que pelas próprias tacacazeiras. Já as baianas reivindicam ora uma ligação com a família, ora com as religiões afro-brasileiras, ora com as “origens” africanas. As baianas também fazem uso dos trajes para se diferenciar dos demais ambulantes. No âmbito do tacacá enquanto “comida típica”, os trajes aparecem vinculados ao *carimbó*, mas geralmente não há uma preocupação com uma “roupa típica” para ser usada na rua.

Podemos perceber também uma tentativa de diferenciação das baianas e tacacazeiras com as cozinheiras. A cozinheira, para a baiana, “cozinha em casa”, o acarajé é para ser servido na rua; o tacacá é, para as tacacazeiras, “comida típica” e não “caseira”. Assim, podemos perceber que elas operam de uma forma específica com as categorias “casa” e “rua”.

Há uma apropriação do espaço público por essas mulheres – e agora alguns homens, como vimos em certos casos. É frequente observarmos a formação de um público cativo, com o qual se estabelecem laços de amizade. Assim, a necessidade de um ponto fixo e de se “fazer esse ponto”, torna-se evidente para a manutenção de tais vínculos – os quais, no caso das baianas de acarajé, são tanto sociais quanto religiosos.

A dificuldade para se obter o ponto é também observada. As tacacazeiras e baianas são alvo de políticas públicas de vigilância sanitária que fiscalizam e regulamentam tal trabalho, como nos casos do “Padrão de Identidade e Qualidade do Tucupi” e “Acarajé 10”. Tanto o tacacá quanto o acarajé são vistos como comidas “perigosas”, um pelo dendê e ingredientes altamente

perecíveis e o outro pela mandioca brava, a partir da qual produz-se o tucupi. As tacacazeiras e baianas de acarajé geralmente fazem segredo de sua receita particular. E tal receita é quase completamente realizada no âmbito privado. Aqui a “tradição” também aparece em contraste com as normas de vigilância sanitária.

Assim, podemos pensar que tais comidas estão articulando esferas semelhantes de busca por legitimação do trabalho através das diferentes cosmologias de baianas e tacacazeiras. É interessante observar como as tacacazeiras e baianas de acarajé realizam apropriações específicas do espaço público que, muitas vezes, se chocam com as políticas estatais de ocupação desse espaço, expressando também diferentes formas de conceber o seu “patrimônio”.

O instrumento do registro de “patrimônio imaterial” pelo Iphan foi facilmente manipulado pelas baianas de acarajé, as quais já possuíam uma associação formada. A Abam, proponente do registro, de alguma forma organiza as baianas tanto em termos práticos como em termos da construção de um imaginário do que é ser uma baiana de acarajé. Já no caso das tacacazeiras, não parece haver uma unidade na conformação desse imaginário. Vemos, entretanto, que elas estão também com o desejo de se reunir em torno da criação de uma associação de classe.

Assim, podemos pensar o patrimônio para além de uma expressão emblemática de um grupo social, étnico ou mesmo de uma nação, por meio do mecanismo de patrimonialização de “bens imateriais”, mas como um processo de construção e reconstrução através das experiências sensíveis individuais e coletivas (Gonçalves, 2003). Procuramos mostrar como o acarajé e o tacacá são, de certo modo, comidas “liminares”, não sendo possível classificá-las dentro das categorias de senso comum. Para isso, expusemos aos leitores, sumariamente, os contextos, as cosmologias, enfim os “sistemas culinários” nos quais estão inseridos, revelando como estes são atravessados por múltiplas dimensões da vida social.

Referências

ACARAJÉ 10. *Riachao.com*, 30 abr. 2005. Disponível em: <<http://www.riachao.com/article327.html>>. Acesso em: 30 abr. 2005.

BAIANAS DO ACARAJÉ 10 recebem certificado de segurança alimentar. *Informativo Senac*, 30 jun. 2003. Disponível em: <http://www.senac.br/informativo/correio/correio_300603a.asp>. Acesso em: 1 jul. 2008.

BITAR, N. P. *Baianas de acarajé: comida e patrimônio no Rio de Janeiro*. Aeropalno: Rio de Janeiro, 2011.

CAILLÉ, A. *Antropologia do dom: o terceiro paradigma*. Petrópolis: Vozes, 2000.

GONÇALVES, J. R. A fome e o paladar. In: SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA. Rio de Janeiro: Funarte: CNFCP, 2002. p. 7-16. (Série Encontros e Estudos 4).

GONÇALVES, J. R.. O patrimônio enquanto categoria de pensamento. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. (Org.). *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 21-29.

MACHADO, L. Urbanização e mercado de trabalho na Amazônia brasileira. *Cadernos IPPUR/UFRJ*, v. 13, n. 1, p. 109-138, 1999.

MAHIAS, M.-C. Cuisine. In: LE DICTIONNAIRE DE L'ANTHROPOLOGIE. Paris: PUF, 1991. p. 186-188.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, ano 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

MARTINI, G.T. *Baianas do acarajé: a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira*. Tese (Doutorado em Antropologia Social)– Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

MAUSS, M. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003

PINTO, M. D. N. (Org.). *Inventário Nacional de Referências Culturais: Tacacá em Belém*. Rio de Janeiro: CNFCP/Iphan, 2005.

RIAL, C. *De acarajés e hamburgers e alguns comentários ao texto “Por uma Antropologia da Alimentação” de Vivaldo da Costa Lima*. Florianópolis: Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da UFSC, 2005. (Revista seriada Antropologia em Primeira Mão, n. 79). Disponível em: <<http://www.cfh.ufsc.br/~antropos/79.%20carmen-acaraje.pdf>>. Acesso em: 20 fev. 2012.

SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

SAHLINS, M. O retorno do evento, outra vez. In: SAHLINS, M. *Cultura na prática*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2004. p. 317-377.

SALVADOR. Decreto nº 12.175, de 25 de novembro de 1998. Dispõe sobre a localização e o funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos e dá outras providências. *Diário Oficial do Município*, Salvador, p. 2, 26 nov. 1998.

VERDIER, Y. Pour une ethnologie culinaire. *L’homme*, v. 9, n. 1, p. 49-57, janv./mars, 1969.

Recebido em: 28/02/2012

Aprovado em: 30/07/2012