

Patrimônio e sistemas culinários: uma etnografia sobre as baianas de acarajé do Rio de Janeiro

Nina Pinheiro Bitar¹

A proposta dessa comunicação é a de refletir sobre os processos de construção sociocultural da categoria “baiana de acarajé” no contexto do Rio de Janeiro. Um primeiro plano de análise é voltado para a compreensão do “ofício das baianas de acarajé”, registrado como “patrimônio imaterial” pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), em 2004. Pretendo abordar como um conceito de patrimônio é formulado pelas políticas públicas de preservação. Buscarei pensar também como esse “patrimônio” é pensado no contexto nativo, formulado diferentemente da categoria jurídica, ao levarmos em conta a história de vida desses agentes envolvidos, as técnicas corporais, relações com o mercado, com a estética, relações particulares com o tempo e espaço, assim como as relações sociais e simbólicas em que estão inseridos. É também de interesse pensar em como as baianas entendem tal política pública de patrimonialização.

Outro objetivo desta comunicação é o de problematizar a categoria “baiana de acarajé” no contexto urbano do Rio de Janeiro através da descrição e análise das formas pelas quais esses agentes constituem a si próprios em termos sociais e simbólicos. A partir da pesquisa etnográfica desenvolvida, buscarei apreender os múltiplos significados das atividades das baianas e do acarajé, situando-o no “sistema culinário” em que está inserido. A perspectiva de sistema sublinha a interdependência e pluralidade de seus elementos constituintes, os quais vão desde os processos de classificação e obtenção do alimento, o seu consumo e a disposição de seus restos. A alimentação, sob esse ponto de vista, assume o valor de ser um elemento a partir do qual constituem-se subjetividades individuais e coletivas, configurando-se como uma fonte de interpretação da vida social.

Deste modo, pretendo explorar a relação dessas atividades e desse produto com as religiões afro-brasileiras e com o espaço público. Nessa perspectiva, é possível dizer que “a comida é a essência”, isto é, constitui-se um mediador fundamental, produzindo diversas modalidades de relações. Nesse processo, o espaço da cidade é reconstituído social e simbolicamente, configurando-se como uma dimensão de trocas dos homens entre si e com os orixás.

¹ Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da UFRJ.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais
Diversidades e (Des)Igualdades
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

PALAVRAS CHAVES: patrimônio, espaço público, sistemas culinários, religiões afro-brasileiras

Introdução

A rua continua, matando substantivos, transformando a significação dos termos, impondo aos dicionários as palavras que inventa, criando o calão que é o patrimônio clássico dos léxicos futuros. A rua resume para o animal civilizado todo o conforto humano.

(João do Rio, *A Alma Encantadora das Ruas*)

O presente artigo é fruto da pesquisa desenvolvida nos anos de 2008 e 2010 (BITAR, 2010), na qual busquei refletir sobre a formação da categoria “baiana de acarajé” no contexto da cidade do Rio de Janeiro. Busquei entender o processo de tornar-se “baiana de acarajé”, através do acompanhamento do cotidiano de quatro baianas (dentre elas, um “baiano” de acarajé), desde a escolha dos ingredientes, o preparo, a venda e o desfazer dos restos², além de outros contextos informais, longe dos “tabuleiros”. A pesquisa também teve como objetivo discutir o processo de registro do “ofício das baianas de acarajé” como “patrimônio imaterial”, realizado pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) no ano de 2004. Nesse sentido, problematizei a categoria “patrimônio”, formulada tanto pelas baianas de acarajé.

Participaram da pesquisa as baianas e o baiano de acarajé: Sônia Baiana; Baiana Ciça; Jay do Acarajé; e Nicinha. A partir do trabalho de campo, procurei entender as especificidades de cada interlocutor, buscando elementos em comum, procurando a unidade, sem tirar as particularidades de cada um.

² Uma das ideias centrais que permeou este estudo é a de “sistema culinário”. Pode-se dizer que tal concepção apreende a comida enquanto parte de um conjunto social e cultural, enfatizando as relações sociais e simbólicas em que ela está inserida e nas quais desencadeia efeitos. (MAHIAS, 1991; VERDIER, 1969).



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

Apesar das diferenças entre as baianas e o baiano de acarajé estudados, foi recorrente, entre todos eles, a ligação do acarajé às religiões afro-brasileiras. Até mesmo no processo de registro do “ofício das baianas de acarajé” pelo IPHAN, é ressaltada essa “origem”. Busquei compreender como é o dia a dia de tais baianas, ou seja, quais as implicações em ser baiana de acarajé na cidade do Rio de Janeiro, e como se articulam ao “ofício das baianas de acarajé”, registrado pelo IPHAN. Assim, pode-se dizer que o registro dessa atividade trata-se de um evento (SAHLINS, 2004) produzido e reelaborado pelas baianas de acarajé aliadas às políticas públicas.

Apresentação

O pedido de registro³ do “ofício das baianas de acarajé” como “bem imaterial” foi proposto pela ABAM (Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares), pelo Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá e pelo CEAO (Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia)⁴. Foi inscrito no Livro dos Saberes do Patrimônio Imaterial como “patrimônio cultural brasileiro” em 2004⁵.

Aqui temos a conjugação de uma associação civil que organiza as baianas de acarajé; um centro de estudos da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia; e um terreiro de candomblé tombado pelo IPHAN em 2000⁶, onde o então ministro da cultura Gilberto Gil foi “iniciado”, como os proponentes ao registro. O passo inicial da pesquisa foi o de pensar por que, em um dado momento, registraram tal “ofício”.

³O pedido de abertura do processo do registro deverá ser coletivo, sendo as partes legítimas para propor: instituições governamentais de cultura federais, estaduais e municipais; sociedades e associações civis. (ibid., 17).

⁴O Centro de Estudos Afro-Orientais (CEAO) é um órgão suplementar da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia voltado para o estudo, a pesquisa e ação comunitária na área dos estudos afro-brasileiros e das ações afirmativas em favor das populações afro-descendentes, bem como na área dos estudos das línguas e civilizações africanas e asiáticas”. <http://www.ceao.ufba.br/2007/apresentacao.php> (acesso: janeiro 2010)

⁵ Dados do processo: Pedido de Registro aprovado na 45a. reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em 01/12/2004. Inscrição no Livro dos Saberes em 21/12/2004.

⁶Pode-se dizer que o registro do “ofício das baianas de acarajé” faz parte de um processo mais amplo de políticas de reconhecimento de “bens culturais” afrodescendentes. Para uma discussão sobre os tombamentos de terreiros em Salvador, ver Gomes (2009). Consultar também Sansi-Roca (2007) sobre as transformações do valor museográfico dos objetos das religiões afro-brasileiras.



Para buscar entender essa questão, em 2008 entrevistei a presidente da ABAM, Rita, na sede da Associação. Ela revelou ser a atual reivindicação das baianas de acarajé o reconhecimento dessa atividade como uma profissão, já que agora já era reconhecida como “patrimônio” pelo IPHAN. Ela afirmou que não gostaria de continuar preenchendo o campo “profissão” como “cozinheira”, mas sim, como baiana de acarajé, explicando que “cozinhar, eu cozinho em casa”. Para ela, o local de atuação dessa profissão é na rua. Pode-se dizer que a dimensão pública e performativa da atividade das baianas de acarajé, desde o início da pesquisa, com essa fala da presidente, se tornou uma questão importante a ser acompanhada no cotidiano das baianas de acarajé.

O chamado “ponto”, local de venda do acarajé, é fundamental para essas baianas de acarajé, e “fazer o ponto” revelou-se um procedimento complexo e muitas vezes não bem sucedido. Foi possível observar, a partir da pesquisa, que “fazer o ponto” envolve desde relações com a Prefeitura local (para a legalização desse trabalho informal), à conquista de uma clientela e relações com entidades das religiões afro-brasileiras.

Neste estudo refletirei sobre as relações entre pessoas e objetos focalizando o “mundo” das baianas (SCHUTZ, 1945; BECKER, 1977). A perspectiva de “mundo” é a de pensar as diferentes relações e cadeias de atores que envolvem, no caso, as atividades das baianas. Buscarei descrever quais são os múltiplos significados das baianas e dos objetos, e compreender como agem. Abordarei uma pequena parte desse “mundo” das baianas de acarajé através da perspectiva de atos e declarações performativas na esfera pública. A sequência de apresentação obedece a de meu contato com elas.

A primeira baiana que conheci foi Sônia Baiana, para a qual fui apresentada por uma pesquisadora da Feira de Antiguidades da Rua do Lavradio, no Centro do Rio de Janeiro. A baiana, que vive há vinte anos na cidade, vende acarajé nesta Feira. Sônia “fez o seu ponto” a partir de sua relação o “movimento negro”, através de cursos de capacitação da Incubadora Afro-Brasileira⁷ e do projeto de Economia

⁷ Foi criada com incentivo da Petrobrás para o desenvolvimento de trabalhos sobre a temática “afro”.

Solidária⁸. Assim, sua rede de relações consiste em pessoas que trabalham com a temática “afro”, afirmado ser uma representante, com a venda do acarajé, da “culinária afro”.

Já a Baiana Ciça foi indicada pela ABAM, pois é associada. Ela sempre frisava para os seus clientes que eu a encontrei a partir de Salvador, o que de certa forma legitimava o seu trabalho no Rio de Janeiro. Por ser uma baiana que promove diversas atividades ao longo do ano, foi com quem obtive mais contato. Ciça há dez anos mora no Rio de Janeiro e fez seu ponto na Rua do Mercado, perto da Praça XV de Novembro, também no Centro da Cidade. Ela, ao me narrar como escolheu seu ponto de venda, relatou que foi levada pelos santos Cosme e Damião⁹, para os quais, até hoje, paga a promessa de distribuição de comida na Praça XV, no dia desses santos¹⁰. O seu ponto revelou-se um local de encontro do “povo de santo”, pessoas relacionadas às religiões afro-brasileiras. Ciça promove, ao longo do ano, além da sua promessa com Cosme e Damião: a “lavagem da Rua do Mercado”, no Centro do Rio de Janeiro, antes do carnaval; o almoço de Sexta-Feira Santa, em sua casa; e o *Festival de Acarajé da Baiana Ciça*, no Clube Internacional de Regatas, no Centro da cidade, em outubro.

O baiano Jay do Acarajé, foi escolhido por ser um homem que trabalha com acarajé. Ele, durante os três anos em que vive no Rio de Janeiro, não conseguiu ainda a legalização de seu ponto junto à Prefeitura. Provisoriamente, seu ponto se localiza na Rua Siqueira Campos, em Copacabana. Ele narra, a partir de seu *blog*¹¹, as

⁸ Segundo o Ministério do Trabalho e Emprego: “A economia solidária vem se apresentando, nos últimos anos, como inovadora alternativa de geração de trabalho e renda e uma resposta a favor da inclusão social. Compreende uma diversidade de práticas econômicas e sociais organizadas sob a forma de cooperativas, associações, clubes de troca, empresas autogestionárias, redes de cooperação, entre outras, que realizam atividades de produção de bens, prestação de serviços, finanças solidárias, trocas, comércio justo e consumo solidário”. http://www.mte.gov.br/ecosolidaria/ecosolidaria_oque.asp (acesso: 16/11/2009).

⁹ LIMA (2005) analisa o “culto dos santos gêmeos”, através do modelo ioruba/nagô do orixá Ibêji, dos “santos gêmeos”, chamados também “dois-dois”. O autor aponta para a complexidade de classificações dos santos no candomblé, que podem ser concebidos de diversas formas, como, por exemplo, apenas um adulto – o Ibêji, como um orixá padroeiro dos dois gêmeos –; podem ser duas crianças ou adultos de mesmo sexo ou diferentes, além de poder ser parte de um grupo de sete crianças: Cosme, Damião, Dou, Alabá, Crispim, Crispiniano e Talabi.

¹⁰ Vinte e sete de setembro.

¹¹ Disponível no site: <http://www.misterofacaraje.com/principal.html> (Acesso: 25 de novembro, 2009). Todos os termos em iorubá foram consultados nesse dicionário, indicado por meus interlocutores filhos de santo. Assim, trato o dicionário como também um discurso nativo. Não entrarei na discussão já traçada entre as diferenciações entre as chamadas “nações” de candomblé. A escolha, por mim, da

dificuldades de ser baiano de acarajé na cidade. Fugir do “rapa” (guardas municipais) e ter que morar nas ruas foram algumas de suas rotinas como baiano de acarajé.

A sua principal queixa é a de ser tratado como um “ambulante”, e ter que fugir dos guardas municipais. Diferentemente das outras baianas incluídas na pesquisa, Jay, por ter uma situação instável, utiliza como “tabuleiro” uma “carroça” (como ele denomina), uma forma de venda do produto diferente das outras baianas: é móvel, de quatro rodas e assemelha-se a uma carroça utilizada para o comércio de pipoca, tapioca ou cachorro-quente.

Finalmente, Nicinha, foi a primeira baiana de acarajé a ter barraca na Feira Hippie de Ipanema, na qual trabalha há quarenta anos. Ela foi indicada por um pai de santo que conheceu as baianas “antigas” do Rio, como Esmeralda, uma falecida baiana que é a mãe de Nicinha. Através de Nicinha, pôde-se apreender uma ampla rede de parentescos entre baianas que vieram para a cidade na década de quarenta, revelando uma forma de fazer o ponto ligada ao processo de migração dos mesmos. Nicinha, assim como sua mãe Esmeralda, é *ekedi*¹² de Obaluaiê¹³, o qual é o “dono da barraca”.

Assim, explorarei os procedimentos de se “fazer o ponto”, especificamente da baiana Ciça, por ter sido a que acompanhei por mais tempo e por ser uma das baianas mais ligadas à esfera das religiões afro-brasileiras. Apenas compararei em alguns momentos com os outros casos pesquisados.

A escolha do ponto

Ciça explicou que iniciou a venda de acarajé na Praça XV de Novembro levada pelos santos gêmeos Cosme e Damião, os quais falaram para ela descer do ônibus em que se encontrava e ir até onde hoje é seu ponto de venda. Eles teriam guiado Ciça para esse local, mostrando por onde ir. Ela era então recém-chegada da Bahia, não conhecia a cidade, mas eles lhe mostraram o caminho. Seguiu na direção que indicavam e encontrou o lugar, onde hoje tem o ponto. Quando chegou na

terminologia iorubá foi decorrência do maior contato com interlocutores que frequentavam a barraca de Ciça, os quais utilizavam essa língua.

¹² Zelador dos orixás, quando eles descem nas filhas; acolita” (FONSECA JUNIOR, 1995).

¹³ Obaluaiê é concebido como o orixá que traz doenças e que também as cura de uma forma geral.



esquina, olhou para o local e disse que iria ser ali o seu ponto de venda de acarajé. O seu marido, que a acompanhava, virou-se para ela e disse: “... mas esse lugar não tem nada”. Ela foi à Prefeitura e pediu a autorização para ter o ponto. A funcionária que a atendeu concedeu uma licença provisória e também comentou que naquele lugar não tinha nada. Ciça repetiu o que havia respondido ao marido: “mas agora vai ter, você vai ver”. Para conseguir a autorização da Prefeitura, Ciça falou para Cosme e Damião irem na sua frente para “amansar”, “preparar” a mulher responsável pela licença, com a qual iria conversar. Afirmou que conseguiu tudo o que queria, e que ainda renovou a permissão para o trabalho no local apesar das várias mudanças de governo.

Para ela, a escolha do ponto não obedeceu a uma lógica estritamente de mercado, como poderíamos supor. Mas, no caso, em que consiste, para Ciça, “fazer o ponto”? Primeiramente, Cosme e Damião indicaram qual era o local, e também teriam conseguido a autorização para ela trabalhar lá. Por consequência, por se tratar de uma obrigação e uma promessa, todo ano ela oferece o “Caruru de Cosme” na Praça XV de Novembro, em frente do seu ponto, atualizando com os santos gêmeos uma relação de dádiva e contradádiva (MAUSS, 2003). Além disso tem que conquistar a clientela e conseguir sua autorização de trabalho no local.

Aprendendo a fazer acarajé

Ciça nasceu em Maracangalha (atual São Sebastião do Passe, perto de Candeias). Lá, trabalhava na Usina Maracangalha, “limpando” cana de açúcar. Para trabalhar nesta Usina, fez promessa a Cosme e Damião. Ela, neste local, iniciou a venda de acarajé na Festa de Cavaleiros, por sugestão de seus amigos de trabalho. Explicou que nunca havia feito acarajé, e que por isso, “não sabia que sabia fazer”. A baiana contou que sua mãe não cozinhava bem, apenas costurava. A sua avó fazia acarajé, mas “ninguém pegou”. Disse que não aprendeu com ninguém, “é um dom, que cada um nasce”. Vale notar como a frase de Ciça, “eu não sabia que eu sabia fazer”, explicita o seu pertencimento a um sistema culinário, um dispositivo inconsciente, em que, de certo modo, mais que escolhê-los, “os alimentos nos escolhem” (GONÇALVES, 2002).



Já pertencer a um sistema em que a possibilita operar como baiana de acarajé parece ser uma forma de aprender essa culinária. Desta forma, ela iniciou a venda, ressaltando, entretanto, que não ficou muito bom o “ponto” do acarajé. O “dar ponto”, no acarajé, consistem em bater a massa de forma a ficar “leve”, mas sem desmanchar ao entrar em contato com o dendê fervente.

Em casa é feita a massa de feijão fradinho e os complementos do acarajé (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. Para ela e seus clientes, o dendê confere sabor ao acarajé, motivo pelo qual as baianas geralmente o importam da Bahia, por ser “autêntico”. Na esfera da rua, a massa será batida e frita, e a baiana monta o acarajé.

Sônia, por exemplo, compra seus ingredientes na loja “Brasil Típico”¹⁴, que vende produtos nordestinos, localizada no Complexo da Maré, na Favela Nova Holanda, no Rio de Janeiro¹⁵. Nessa loja, comprou um saco de cinco quilos de camarão defumado – há uma grande variedade de tipos de camarão, podem ser secos, salgados, frescos ou defumados, entre outros –, um litro de dendê e uma garrafa de pimenta, que totalizaram cem reais. O feijão fradinho, quiabo, cebola e temperos, são comprados no supermercado próximo à sua casa, no Bairro da Cruz Vermelha, Centro do Rio de Janeiro. A pimenta de Sônia é feita com gengibre, pimenta malagueta, pimenta de cheiro e azeite de oliva, já outras baianas utilizam o azeite de dendê.

Montando e desmontando o tabuleiro

Ciça chega ao trabalho com a roupa de “baiana”¹⁶. Ela mora no bairro de São Cristovão, na zona norte do Rio de Janeiro. Ela cozinha sozinha, em sua casa, mas

¹⁴ Loja localizada na Rua Teixeira Ribeiro.

¹⁵ Já Ciça encomenda da Bahia o azeite, camarão e a folha de bananeira (para fazer abará, uma espécie de acarajé cozido na folha de bananeira)

¹⁶ “Vestida de baiana”: a relação mimética entre a baiana e sua roupa, também denominada de “baiana” é fundamental nesse contexto estudado. Há, de certa forma, um padrão “estético” seguido por elas, o que, inclusive foi parte do registro do “ofício das baianas de acarajé” e de leis locais, estabelecendo o “traje típico” como um quesito básico para a venda de acarajé. A roupa, o que chamam de “baiana”, não é somente um emblema, um traje típico, mas um objeto que desempenha um papel ativo na constituição da categoria “baiana de acarajé”. Deste modo, as escolhas não são aleatórias, mas são guiadas pelas classificações religiosas de cada elemento que a compõe. Ciça, por exemplo, usa bata,



recebe ajuda dos filhos Carlos e Luiz para vender. Chega no ponto no final da tarde, para dar tempo de preparar tudo no dia, pois não gosta de levar as coisas “dormidas”. Assim, passa o dia preparando as comidas para vender das dezessete às vinte e duas horas, horário também que os seus clientes saem do trabalho. Ser tudo “fresco” é o que confere qualidade ao acarajé, pois explicam que seus ingredientes são altamente perecíveis e a massa pode fermentar se for guardada.

Os seus filhos Luis ou Carlos a levam de carro. A primeira coisa que ela faz é varrer o ponto. Os seus filhos tiram o tabuleiro guardado em uma depósito ao lado de seu ponto, um estacionamento que ela aluga para deixar somente o tabuleiro e as cadeiras usadas para a venda. Montam o tabuleiro no seu ponto, na esquina da Rua do Mercado.

Ciça, assim como as outras baianas pesquisadas, traz a massa crua (em um saco plástico), a cebola moída e o sal numa caixa de isopor. Em panelas de alumínio traz o vatapá, o caruru e o camarão, além da salada de tomate. Ela coloca tudo isso dentro do tabuleiro feito de alumínio e vidro. Montam o fogareiro ligado a um botijão de gás e sobre ele, apóiam o tacho. Por cima do tabuleiro colocam um guarda-sol.

As baianas despejam o dendê no tacho, depois de montado o fogareiro, e colocam uma cebola inteira no dendê para ele não queimar. Ciça bate a massa com uma colher de pau, misturando o sal e a cebola na mesma. Usando uma colher de alumínio ela pega duas vezes a massa que está na colher de pau (apóia a colher de pau com a mão esquerda e passa a outra colher com a direita) fazendo o bolinho e o derramando devagar no azeite de dendê. O fogareiro sempre fica aceso e ela controla a temperatura. Nesse momento, há um forte som de fritura e muita fumaça, emanado o cheiro do dendê¹⁷. Depois ela tira o bolinho do dendê, espetando-o com uma faca e deixa escorrer um pouco o azeite dele antes de o secar num papel toalha. Ela faz primeiro os bolinhos pequenos, “do santo”, que dá a alguns clientes, os “de casa”, e

saía, anágua, sandália, torço e guias – as quais variam, mas, geralmente, são de Iansã, com a cor vermelha ou marrom; e de Ogum, na cor azul. Por qual motivo exatamente essas guias e não outras? Um cliente dela explica que Iansã é sua mãe, guerreira; e Ogum é protetor e abre caminhos, é bom para usar no trabalho da rua.

¹⁷ Alguns clientes afirmam que o cheiro do dendê os atrai ao ponto. Em minha pesquisa, era sempre a minha primeira forma de percepção se havia alguma baiana no local.



depois faz os grandes. Assim, inicia-se a venda. Fritá-los na hora, para ficarem crocantes, é a condição *sine qua nom* para a boa qualidade do acarajé. Corta o acarajé, passa a pimenta (“como se fosse manteiga”), colocam o vatapá, caruru, camarão e salada com uma colher, e entrega para os clientes.

Esses bolinhos pequenos são associados ao *acará*¹⁸ que é preparado em terreiros de candomblé, onde são ofertados à Iansã e Xangô. No contexto de venda, trata-se de uma obrigação para o início da mesma, ofertado a Iansã, principalmente, esses primeiros acarajés. Esse comportamento inicial é seguido por quase todas as baianas de acarajé¹⁹. As baianas de acarajé são, geralmente, “filhas” de Iansã. Ciça, por exemplo, é filha de Iansã e considera que é por isso que trabalha com acarajé. Entretanto, ela afirma que não é necessário, para vender acarajé, ser filha de Iansã, mas deve-se pedir permissão a ela para o trabalho. Ela faz oferendas de acarajés para Iansã num bambuzal, o que chama de “fazer um trabalho para Iansã”. Ciça e seus clientes explicam que Iansã é a deusa dos ventos, da tempestade, da fertilidade – guerreira e dinâmica. Os clientes sempre falam que é por isso que no seu ponto há sempre um vento forte e constante.

Ao final da venda, o filho de Ciça e seus filhos guardam o tabuleiro no depósito da Rua do Mercado. Ela limpa o tacho com papel e seu filho despeja o dendê usado em algum pote para jogar no lixo. As moedas, a figa e as cocadas (quando sobram) permanecem guardadas dentro do tabuleiro. As panelas, tacho, botijão, colher de pau e isopores são colocados no carro para serem lavados em casa, logo que chegam. Ela sempre frisa que ainda tem muito trabalho para fazer em casa, ao chegar: arrumar a cozinha e lavar as panelas.

A casa e a rua: os clientes e os “de casa”

¹⁸ Não vou explorar aqui a diferenciação entre acarajé e acará (o acarajé servido em terreiros) por se tratar de um assunto complexo. Entretanto, pode-se dizer que na pesquisa foi constatado que a principal diferença entre o acarajé e o acará é o “tempero”, pois no “do santo” não podem usar temperos que não existiam no “tempo dos antigos”, segundo alguns interlocutores, como o tomate e pimentão.

¹⁹ Nicinha, baiana da Feira Hippie, além de ofertar os acarajés para Iansã, os oferta para Exu, entidade que é concebida como a protetora de seu trabalhos nas esquinas, o seu local por excelência. Nessa barraca ofertam também a pipoca para Obaluaiê, o “dono” da barraca, além de doces e acarajés para Ibêji, entidade associada às crianças e a Cosme e Damião.



Fazer o ponto significa conquistar um público, os clientes, os quais se tornaram amigos, inclusive dispostos a ajudá-la sempre que necessário. Um cliente de Ciça, por exemplo, é seu contador, um outro, seu advogado. Foi inclusive através de um cliente que ela conheceu alguém da Prefeitura para ajudá-la com a autorização. São chamados de “o meu povo” pela baiana. Assim, há uma confluência entre diversas relações: inicialmente com Cosme e Damião, depois com a rua, com o ponto, com os clientes, com a esfera jurídica, entre outras. Mas o fator fundamental, que organiza todas suas relações é a sua relação com Cosme e Damião e Iansã.

A baiana Ciça, ao fazer o almoço da Sexta-Feira da Paixão em sua casa, trouxe seus clientes, especificamente os “de casa”, para a esfera doméstica. Nesse momento, a distinção “clientes” – pessoas classificadas como “da rua” – e os “de casa”, aparece de modo ostensivo. Os clientes são aqueles que apenas comem o acarajé e vão embora; podem até conversar com ela, mas não possuem uma ligação com nenhuma rede de relações das pessoas da barraca, são isolados. Já os “de casa” conhecem a família de Ciça, conhecem outras pessoas que frequentam também a sua barraca, e geralmente ficam no ponto por um maior tempo, conversando entre si e com ela. São aqueles que pedem conselhos à baiana. Na esfera dos “de casa”, eles podem ser distinguidos também entre os “de casa” e os “filhos que Iansã lhe deu”. O “filho”, além de receber conselhos, tem uma maior proximidade com a esfera doméstica e com a família da baiana.

Entre os “da rua”, há também uma diferenciação entre “clientes” e o “povo da rua” – meninos e moradores de rua. O povo da rua está distante de sua casa, local onde reside, mas se aproxima de sua “casa de candomblé”, ao associar os moradores de rua a Exu²⁰ e os meninos de rua a Ibêji²¹. São eles que protegem o seu trabalho e que, portanto, devem ser respeitados. É para eles que Ciça oferece o Caruru de Cosme, como promessa por ter conseguido o ponto e a autorização de trabalho.

É importante assinalar que em todos os casos analisados há, por parte das baianas, um grande respeito pelo “povo da rua”. Elas oferecem acarajé para eles, e são considerados pelas baianas os “protetores” de seu trabalho, diretamente associados à

²⁰ Os Exus são concebidos, geralmente, como entidades com a capacidade de transitar entre o mundo dos homens e dos orixás, entre vivos e mortos, sagrado e o profano, entre a direita e a esquerda, entre o bem e o mal, é o comunicador dessas esferas (NEGRÃO, 1996).

²¹ Ibêji e Cosme e Damião são concebidos, geralmente, como equivalentes.



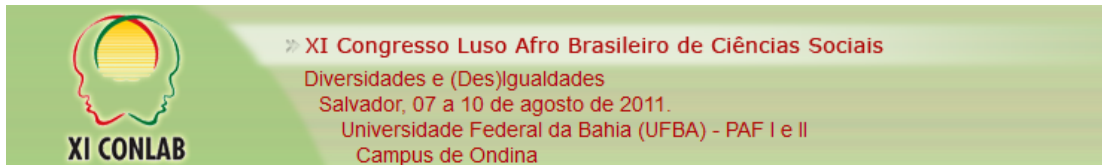
entidade Exu. “Despachar a rua” através de suas entidades protetoras é fundamental para a boa relação com o espaço público, como é o caso, por exemplo, de Nicinha, que antes da venda oferece acarajés para Exu, a fim de garantir a paz na venda. Exu é o primeiro a comer nas religiões afro-brasileiras. Ele é concebido como uma das entidades mais poderosas, capaz de abrir ou fechar caminhos.

Na esfera da rua, o espaço público transfigura-se numa espécie de casa, sendo “domesticado” através de atitudes cuidadosas em relação aos “preceitos” (as obrigações religiosas a serem seguidas), como o preparo dos sete pequenos bolinhos de acarajé para Iansã, uma vez que é primordial o respeito e a aprovação de Iansã para a venda do acarajé. No caso de Ciça, a relação de dádiva com Ibêji ou Cosme e Damião, os “meninos” que “agilizam as coisas”, e com Exu, que protege a rua, é extremamente importante. Já para Nicinha, além de Iansã e Ibêji, tem que agradar também Obaluaiê, o qual é “dono da barraca” e de “sua cabeça”, pois ele é seu “pai”.

Desse modo, a rua aparece associada à cosmologia das religiões afro-brasileiras, guiando a relação de tais baianas com o seu trabalho, com seus clientes e com a rua. Pode-se dizer que há uma sacralização do espaço público, em que a “comida é a essência”, segundo meus interlocutores. Nesse sentido, o ponto aparece também como uma espécie de “terreiro de rua” ou, mais especificamente, de “casa de candomblé” de rua, articulando os santos e seus filhos.

A denominação do local de trabalho das baianas de acarajé como “ponto” também pode ser associada aos pontos de candomblé, que são as canções ou “toques” dos atabaques. Uma outra maneira de conceber o termo “ponto”, e muito utilizado pelas baianas de acarajé, é o “ponto da massa”. Nesse caso, dar o ponto envolve tanto a forma de fazer a massa – branca, “sem os olhinhos pretos” do feijão fradinho – como a forma de bater, dando a textura necessária para ficar crocante e leve. Concebem também que é através dessa massa que o *axé* da baiana será passado.

A categoria “ponto” se mostrou fundamental nesse contexto estudado. As baianas se referem ao ponto como o local de trabalho que, como vimos, necessita de uma série de fatores para o “fazer”, desde relações com o comércio em torno, com os clientes, com o povo de rua e com as entidades. A escolha do ponto pelas baianas nas esquinas também está relacionada a Exu, entidade ligada às “encruzilhadas”, um local de “poder e de perigo” (DOUGLAS, 1976), no qual as baianas “fazem o ponto”.



Assim, “fazer” o ponto é, nos casos estudados, ter atenção a todas as ações necessárias para a permissão e o sucesso de sua venda.

Desta forma, pode-se dizer que a categoria jurídica “patrimônio” também é incorporada no seu sistema. É mais do que um artifício para obter reconhecimento e lucro, é parte de sua cosmologia, a qual envolve desde relações com o povo da rua, com os clientes, com a antropóloga, com a esquina, com políticas públicas (e políticos) às entidades e orixás, articulando uma extensa rede de trocas sociais e simbólicas.

A categoria “patrimônio”, entendida como parte mediadora do mundo das baianas de acarajé não deve, portanto, ser compreendida somente em termos jurídicos. Tal categoria relaciona-se a uma série de obrigações que envolvem as diversas esferas da vida das baianas. Pode-se dizer que as baianas integram um amplo sistema, em que essa comida, o acarajé, assim como seus orixás, as escolhem.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BECKER, Howard S. “Mundos artísticos e tipos sociais”. In: VELHO, Gilberto. *Arte e Sociedade: ensaios de sociologia da arte*. Rio de Janeiro, Zahar, 1977, pp. 9-26.

BITAR, Nina Pinheiro. *As Baianas de Acarajé: comida e patrimônio no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Editora Aeroplano, 2010.

CASCUDO, Câmara. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. São Paulo: Global, 2001.

CLIFFORD, James. On Collecting Art and Culture. In: *The Predicament of Culture: Twentieth-Century Ethnography, Literature, and Art*. Cambridge: Harvard University Press, 1988.

CONTINS, Marcia. *O caso da pomba-gira: reflexões sobre crime, possessão e imagem feminina*. Rio de Janeiro: dissertação (Mestrado em antropologia) Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1983.

_____. O caso da Pomba Gira.: reflexões sobre crime, possessão e imagem feminina”. In: *Dinâmicas contemporâneas do fenômeno religioso na sociedade brasileira*. Edlaine de Campos Gomes (organização). São Paulo: Idéias e Letras, 2009.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1976.

FONSECA JUNIOR, Eduardo. *Dicionário da Cultura Afro-Brasileira*. São Paulo: Maltese, 1995.

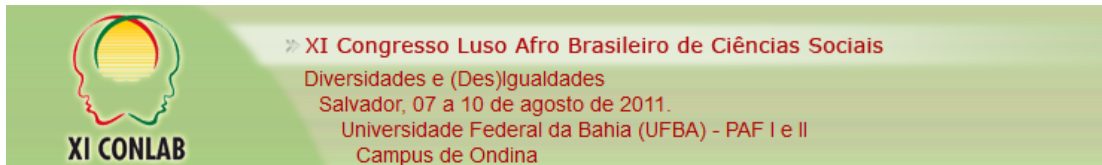
GOLDMAN, M. “A construção ritual da pessoa: a possessão no candomblé”. In: *Religião e sociedade*. Rio de Janeiro: Editora Campus. Agosto, 1985.

_____. “Histórias, devires e fetiches das religiões afro-brasileiras”. Ramon Sarró e Ruy Blanes (org). *Os Deuses também viajam: religião e mobilidade humana. Análise Social*, vol. XLIV (190), 2009, 105-137 Lisboa, 2008.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *A Retórica da Perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2002.

_____. “A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica”. In: *Alimentação e Cultura Popular*. Rio de Janeiro: Funarte, IPHAN, CNFCP, 2002.

_____. “O patrimônio enquanto categoria de pensamento” In: *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. (orgs. Abreu, R. ; Chagas, M.), pp. 21-29, FAPERJ/DPA/UNIRIO, 2003



_____. “A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo”. In: *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas, nº 33, jan-jun. de 2004.

_____. *Antropologia dos Objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007.

JAKOBSON, Roman. Word and Language: (i) Quest for the essence of language; (ii) Linguistics and poetics; (iii) Visual and auditory signs; (iv) Shifters, verbal categories and the Russian verb; (v) The linguistic problems of aphasia; (vi) A few remarks on Peirce: pathfinder in the sciences of language. *Selected Writings*, vol.2: 1971.

LIMA, Vivaldo da Costa. *Cosme e Damião: o culto aos santos gêmeos no Brasil e na África*. Salvador: Currupio 2005.

MAHIAS, M-C. “Cuisine”. In: *Le dictionnaire de l’ethnologie et de l’anthropologie*, PUF, Paris, 1991.

MAUSS, Marcel. “Ensaio sobre a dádiva: forma e a razão da troca nas sociedades arcaicas”. In: *Sociologia e Antropologia*. Cosac & Naify, São Paulo, 2003.

NEGRÃO, Lísias Nogueira Negrão. *Entre a Cruz e a Encruzilhada*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1996.

PEIRANO, Mariza. *Rituais. Ontem e Hoje*. Rio de Janeiro: J. Zahar Ed. 2003.

RIO, João do. *A alma encantadora das ruas*. Belo Horizonte: Crisálida, 2007.

SAHLINS, Marshall. O retorno do evento, outra vez. In: **Cultura na Prática**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2004.

SCHUTZ, Alfred. *Philosophy and Phenomenological Research*, International Phenomenological Society. Vol. 5, No. 4. (jun., 1945), pp. 533-576

VERDIER, Y. “Pour une ethnologie culinaire”. *L’homme*, XI, jan-mar, no. 1, 1969.