

“ISSO AQUI É UMA BARRACA OU UM CONSULTÓRIO?”¹ SOCIABILIDADES DE BAIANAS E BAIANOS DE ACARAJÉ NA CIDADE DE SÃO FÉLIX

Claudio Emanuel Santana Reina²

Resumo

O objeto desse trabalho é demonstrar como se dá a relação social das baianas de acarajé do município de São Félix no Recôncavo da Bahia, com sua clientela, influenciado pelo significado do ato de comer que é realizado nas cerimônias religiosas do candomblé, herança da presença dos povos africanos que nesse município chegaram como escravizados e que muito contribuíram na formação do povo que nele habita. Pretendo através da pesquisa bibliográfica e dos relatos de homens e mulheres que no exercício do ofício de baianos(as) de acarajé realizado nessa cidade, mostrar que eles/elas não só desempenham um papel social semelhante ao daqueles/as que os precederam no comércio de rua, como também dar visibilidade aos saberes presentes no ganho do tabuleiro.

Palavras-chave: Religiosidade. Ganhadeiras. Relação Social. Baianas de Acarajé. Saberes.

Recebido em 02 de outubro de 2020 e aprovado para publicação em 10 de dezembro de 2020

¹ Baiana de acarajé Antonia Regina Pereira da Cruz Silva, 52 anos. Entrevista concebida a Claudio Reina em: 11 de dez. de 2018.

² Graduado em História pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Discente do Mestrado Profissional em História da África, da Diáspora e do Povos Indígenas da UFRB. Correio eletrônico: claudioreina54@outlook.com.br

Introdução

Quando aqui aportaram os africanos, que de acordo com Pierre Verger nos legaram muito da sua vivência cotidiana:

Os navios negreiros transportaram através do Atlântico durante mais de trezentos e cinquenta anos, não apenas o contingente de cativos destinados aos trabalhos de mineração, dos canaviais, das plantações de fumo localizadas no Novo Mundo, como também a sua personalidade, sua maneira de ser e se comportar, as suas crenças.³

Dentro de suas crenças o culto aos deuses, “relacionados à natureza, que tem como prerrogativa auxiliarem Oludumaré/Deus Criador do Universo para que a humanidade encontre o caminho para a felicidade, para a alegria, para a prosperidade, para o amor, para a saúde, para a vida longa e outras atribuições que compõem a dignidade humana”,⁴ que conhecemos como Orixas, Voduns e Nquinces a depender da região / grupo étnico da África de onde procediam, que resultaram no que hoje chamamos por religiões de matriz africana, dentre estas o Candomblé. Essa religião, cultua os deuses presentes na natureza, popularmente conhecidos como santos, e que Verger⁵ nos apresenta como ancestrais divinizados que por sua vez viveram na terra e no final de sua existência terrena partiram para o Orun, passando a exercer o controle sobre as forças da natureza.

O Candomblé possui uma rica liturgia e dentre as várias atividades que são realizadas com o intuito de cultuar e reverenciar suas divindades está o ajeun/comida, que de acordo com Santos, “Nos terreiros de Candomblé, a comida é uma das principais maneiras de comunicação com os orixás e de renovação do axé”⁶.

A comida e o ato de comer são de fundamental importância, como nos diz Borges:

É através das oferendas, dos ritos e dos cânticos que os homens demonstram e reforçam sua fé nos Orixás e se auto-identificam. Os Orixás, divindades do candomblé, ligados às forças da natureza e a aspectos da vida humana, assim como os homens, têm seus gostos e preferências. Muito mais que relacionada a um

³ VERGER, Pierre Fatumbi. **Orixás, deuses, iorubás na África e no Novo Mundo**. Tradução Maria Aparecida de Nóbrega. 6. ed. Salvador: Corrupio, 2002. p. 31.

⁴ BOTELHO, Denise; SANTOS, Francineide Marques da Conceição. **Mulheres, negras: gênero e gastronomia na cozinha afro-religiosas**. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 29, n. 1, p. 143-154, 2016. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/35990/pdf>. Acesso em: 27 nov. 2018.

⁵ VERGER, op. cit.

⁶ SANTOS, Vagner José da Rocha. Acarajé é fogo. In: CALMON, Fundação Pedro. **A Bahia tem dendê**. Salvador: Fundação Pedro Calmon, 2015. p. 11. Disponível em: docplayer.com.br/29343389-A-bahia-tem-dende-oficio-das-baianas-patrimonio-imaterial-do-brasil.html. Acesso em: 15 mar. 2018.

sistema nutricional, a comida é também chamada de Axé do Orixá, indispensável para a conservação da vida.⁷

Também podemos observar nos comentários de Lody⁸ como o ato de comer e beber no Candomblé não serve apenas para a satisfação do apetite, a função da comida não é apenas a sustentação do corpo. O ato de comer é também uma das maneiras de renovação do axé, de restabelecer as energias espirituais, pois quando ingerimos esses alimentos assimilamos também a energia espiritual que ele carrega.

Nada será feito no Candomblé sem que a comida esteja presente seja na vida ou na morte, pois na cultura afro-brasileira, de acordo com Pai Cido de Oxum Eyin,⁹ ela é um dos símbolos presentes na organização social dos grupos, pois os escravizados que sofreram com a escassez do alimento e com a fome, sem pão e sem compaixão, nem por isso deixaram de dividir seus angus ou suas farinhas-de-guerra com seus deuses e ao dividir essa comida com os orixas, “arriar as oferendas”,¹⁰ estreitavam os laços de união com seus deuses e dividir o alimento com os deuses é antes de tudo uma ação social e tem seus significados.

O ato de comer como forma de fortalecimento das relações.

Homens e deuses se sentam juntos a mesa e realizam uma partilha fraterna, seja essa mesa abundante ou não. “É através do alimento que essa ação se concretiza. É por meio dela que o vínculo entre os Deuses e o Homem se perpetua e se solidifica”¹¹.

Essa comida, que passa a ser chamada de comida-de-santo, ainda segundo Pai Cido,¹² configura-se como um dos aspectos básicos do Candomblé, uma vez que seu preparo e usos envolvem rituais complexos que despertam forças poderosas que possibilitam um contato imediato com o sagrado. No candomblé, a comida que alimenta os deuses através de seus aromas é a mesma que fortifica os homens, pois ao se confraternizar com essas divindades, através desses alimentos, são fortalecidos pela energia que eles carregam.

Esse ato de comer junto tem uma importância muito grande também como ritual e tem seus simbolismos, pois nesse momento temos uma troca entre o homem e a divindade. O devoto que oferece os animais, os vegetais e tudo mais que faz parte da oferenda a ser

⁷ BORGES, Florismar Menezes. Acarajé: tradição e modernidade. 2008. Dissertação (Mestrado em História e Estudos Étnicos e Africanos) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, 2008. p. 21

⁸ LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: 2. ed. Pallas, 1998.

⁹ EYN, Pai Cido de Oxum. **Açaça**: onde tudo começou. São Paulo: Arx, 2002.

¹⁰ Ato de colocar as oferendas diante do assentamento do orixá.

¹¹ BORGES. op. cit., p. 20.

¹² EYN. op. cit.

feita ao orixá, o ato de consagração pelos quais essas oferendas irão passar e o ato de comer junto tem uma importância muito grande também como ritual e tem seus simbolismos, pois nesse momento temos uma troca entre o homem e a divindade.

A comida não é apenas uma satisfação alimentar, pois é uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade em todos os tempos, e no Candomblé é muito intrínseco, pois além de ser o começo de novas relações sociais. Ela também proporciona o fortalecimento de relações já existentes e o reforço da unidade de grupos principalmente nas relações sentimentais.

Pai Cido de Oxum¹³ expressa a importância da comida no candomblé como a base de tudo que está relacionado aos laços de irmandade que unem as pessoas nas comunidades do candomblé, inclusive entre as divindades e os homens. Por meio da oferenda ao Orixá, o fiel encontra uma maneira de agradecer, doar e garantir alguma coisa em troca.

Essa comida que traz em si todo um fundamento, um ritual a ser seguido na sua preparação, passam da condição de alimento comum para assumir o lugar de coisa sagrada, antes de serem servidas, e por isso carregam energias que para aqueles que delas se alimentam possuem grande significado e importância, transformando o ato de comer em uma forma de agradecimento pelas dádivas recebidas daquelas divindades as quais elas foram oferecidas.

Da cozinha dos candomblés essa comida sagrada, que mais tarde irá se transformar no que hoje conhecemos como comida baiana, ganharam as ruas, através das mulheres negras iniciadas. Essa comida hoje desempenha um novo papel, não apenas na vida das vendedoras de acarajé, mas também na vida daqueles que vão em busca de seus tabuleiros com o intuito de as consumir e assim alimentar o corpo. Os clientes vão também receber orientações e ensinamentos, como veremos mais adiante, para alimentar também o espírito.

Dentre essas comidas devocionais que saem das cozinhas dos candomblés ganha destaque o òkàrà/acarajé, esse bolinho que tem um lugar importante nas religiões de matriz africana por ser uma comida ritualística, devocional do orixá Oyá/lansã tendo como base principal a massa de feijão fradinho.

É antes de tudo uma comida votiva, portanto uma comida sagrada, que as negras iniciadas na religião do Candomblé, segundo nos informa Lody,¹⁴ tinham a permissão da divindade Oyá/lansã para, como obrigação religiosa, mercar o alimento. Para isso elas

¹³ Idem.

¹⁴ LODY. op. cit.

carregavam as iguarias em gamelas de madeira conduzidas sobre as cabeças pelas ruas da cidade. Dessa forma elas adquiriam recursos financeiros para custear sua inicialização, ou sua manutenção, enquanto durasse o período de estadia no terreiro.

O ãkàrà/acarajé, como quase tudo no candomblé, tem um mito,¹⁵ uma narrativa histórica para explicar sua origem, e de acordo com o babalorixá e doutor em antropologia Wilson Caetano Júnior no seu texto O dia em que o mundo pegou fogo, nos relata:

Xangô pediu a Oyá que fosse à terra dos Baribas buscar algo que faria todos os reinos dobrar-se diante de sua presença. Porém, Oyá não deveria abrir a encomenda. Assim Oyá fez. Retornando, todavia, diante da recomendação de seu esposo, Oya abriu a caixa e provou a “formula mágica” que estava conduzindo. Ao entregar ao Rei, este se apressou logo em experimentar. Para sua surpresa, Oyá mal podia abrir a boca, pois ela era um fogo só. “Graças a sua ousadia” todos os reinos estavam salvos, pois passariam a dividir com o Rei o princípio da transformação. Conta-se ainda que Xangô, não satisfeito com este feito procurou o local mais alto do reino e começou a manipular a formula trazida por Oyá. Fogo, então passou a descer do céu como chuva, sob a forma de meteoros e raios, incendiando Oyó.¹⁶

Ao saborear um ãkàrà/acarajé, bola de fogo que não queima, além de entrar em contato com a magia do sagrado, mesmo que não creia nisso tudo, passamos a fazer parte dessa magia que nos seduz pelo cheiro e pelo gosto.

A; mulheres do ganho e seu papel social

A atividade de mercar se faz presente em Salvador desde os seus primórdios e de acordo com Santos¹⁷ “a atividade de mercar representava um reencontro com a África, com seus mercados e sua cultura” e Torres nos traz informações de alguns autores sobre os primeiros registros sobre o comércio ambulante praticado pelas ganhadeiras:

Os primeiros registros sobre as mulheres que iniciaram a tradição do tabuleiro e antecederam as baianas do acarajé recuam para um período anterior ao da primeira descrição desse alimento. No século XVII, em 1631, como indica documento das posturas do Arquivo Municipal de Salvador, as “pretas” já eram obrigadas a ter licença para poder vender na rua, em pouco tempo após a

¹⁵ Os mitos manifestam o sagrado no mundo, contam a história sagrada do início da existência. Relatam um acontecimento ocorrido no tempo da criação, narrando “como uma realidade passou a existir graças às façanhas dos Entes Sobrenaturais. Seja uma realidade total ou o Cosmo” (Eliade, M. Mito e realidade. São Paulo: Perspectiva, 1972. p. 11, Apud BOTELHO, Denise; SANTOS, Francineide Marques da Conceição. Mulheres negras: gênero e gastronomia na cozinha afro-religiosas. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 29, n. 1, p. 143-154, 2016. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/35990/pdf>. Acesso em: 27 nov. 2018.

¹⁶ CAETANO, Wilson. **Quem vai salvar oyá do fogo?** Inã Ky Joya. Blog, 2009. Disponível em: <http://wilsoncaetanodesousajunior.blogspot.com/2009/>. Acesso em: 19 dez. 2018.

¹⁷ SANTOS, Cecília Moreira. **A mulher negra na bahia do século XIX**. 1994. 126 f. Dissertação (Mestrado em História) - Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 1994. p. 07.

fundação da cidade (Vasconcelos 2002: 36)¹. Luís da Câmara Cascudo (2004: 599) detecta a venda ambulante de alimentos desde 1584² e situa a formação do costume de apregoar doces em meados do século XVIII, sendo o primeiro registro pertencente a Salvador. Esse tipo de venda ambulante coincide com a consolidação da paisagem urbana de Salvador, mesmo porque as feições próprias de uma cidade só se delinearam a partir de meados do século XVII até meados do século XVIII (Vasconcelos 2002: 92-3), quando a população dobrou em número.¹⁸

Ainda segundo o autor, Salvador vai adquirir as mesmas características das sociedades iorubanas, através das mulheres que aqui chegavam mantendo a mesma cultura africana de trabalho, trazendo o legado do mercado de gêneros alimentícios através de um meio genuinamente feminino de obter renda. Essas mulheres realizavam funções que para as mulheres brancas da época seriam inimagináveis. Podemos acrescentar a exploração sofrida pelas mesmas através de outros tipos de serviços como o doméstico, a exploração sexual e sobre os lucros obtidos com a venda, pois elas só tinham direito sobre o valor excedente aquele previamente acertado com o seu proprietário. Esse valor excedente elas, muitas das vezes, juntavam, com a intenção de adquirir a sua alforria, ou até mesmo de algum parente. Ainda sobre esta forma de ganho, Katia Matoso¹⁹ nos diz que era uma forma utilizada pelos escravizados para se manterem longe do olhar dos seus senhores, obtendo assim uma espécie de semi-liberdade, sendo permitido aos mesmos, em alguns casos, viverem em quartos alugados só retornando a casa do seu senhor no dia de fazer o pagamento da semana.

Na realidade essa era uma estratégia de resistência em meio às agruras da escravidão, pois através do ganho tinham a possibilidade não só de satisfazer suas necessidades alimentares, mas também de acordo com Sodré²⁰ elas também desempenhavam importantes funções na vida cotidiana da cidade no que diz respeito ao abastecimento do comércio servindo de intermediárias entre os produtos que mercavam e os consumidores, principalmente os trabalhadores avulsos e que eram alimentados desde as primeiras horas da manhã. Além da alimentação essas mulheres também desempenhavam o papel de mensageiras entre os diversos grupos de negros rebeldes considerados como perigosos pelas autoridades do governo, pois como afirma Santos: “Os

¹⁸ MARTINE, Girlaine Torres. **Baianas do acarajé**: a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira. 2007. 291 f. Tese (Doutorado) - Curso de Antropologia Social, Universidade de Brasília, Brasília, 2007. p. 13. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/handle/10482/1302?mode=full>. Acesso em: 2 jun. 2018.

¹⁹ MATOSO, Kátia Queiroz. **Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado no século XIX**. São Paulo: HUCITEC/Salvador: Secretaria Municipal de Educação e Cultura, 1978.

SODRE, Jaime. **Baianas de acarajé**: nobre guerreiras. In: CALMON, Fundação Pedro. **A Bahia tem dendê**. Salvador: Fundação Pedro Calmon, 2015. pp. 20-36. Disponível em: docplayer.com.br/29343389-A-bahia-tem-dende-oficio-das-baianas-patrimonio-imaterial-do-brasil.html Acesso em: 15 mar. 2018

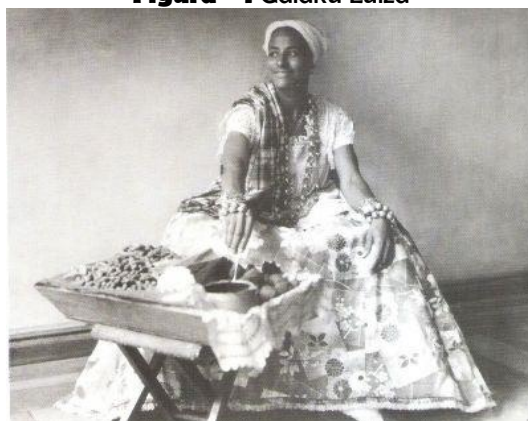
²⁰ SANTOS, Vagner José da Rocha. Acarajé é fogo. In: CALMON, Fundação Pedro. **A Bahia tem dendê**. Salvador: Fundação Pedro Calmon, 2015. p. 5-19. Disponível em: docplayer.com.br/29343389-A-bahia-tem-dende-oficio-das-baianas-patrimonio-imaterial-do-brasil.html. Acesso em: 15 mar. 2018.

recursos provenientes dessas transações financiavam a compra de cartas de alforria, auxiliavam na organização de revoltas armadas etc. Paralelo a isso, o lucro proveniente do ganho também contribuía para a realização dessas atividades”²¹.

Dentre essas mulheres de ganho destacavam-se as vendedoras de ãkârà que aos gritos mercavam com seus tabuleiros sobre a cabeça e anunciando “acará, acará ajé, acarajé”. Essas mulheres geralmente vinculadas ao Candomblé, eram “filhas de santo” que “custeavam as suas obrigações com o seu orixá e também garantiam o seu sustento”²².

Portanto constatamos que a venda ou comercialização do alimento sagrado é uma prática atrelada à própria mitologia do orixá Iansã, já que na África é considerada a protetora dos mercados, zeladora das mulheres que tiram do comércio nas feiras livres o seu sustento.

Figura - 1 Gaiaku Luíza



Fonte: xx 23.

A primeira referência escrita que se tem sobre o acarajé, de acordo com Borges, é feita pelo professor de grego Luís dos Santos Vilhena, em 1802 onde estarrecido, ele denuncia a existência de um consumo público de varias iguarias africanas:

Não deixa de ser digno de reparo ver que das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos e negociações de maior parte saem de 8, 10... ou... mais negros a vender pelas ruas, a pregar as cousas mais e vis como sejam iguarias de diversas qualidades, mocotós, carurus, vatapás, mingau, pamonha, canjica, acaçá e acarajé.²⁴

Os hábitos modernos, e com ele a questão do ganhar tempo no preparo dos alimentos, como por exemplo moer o feijão na pedra, fez com que as baianas do acarajé

²¹ Ibidem, p. 13.

²² BORGES, op. cit., p. 37.

²³ Gaiaku Luíza, baiana de acarajé que inspirou Dorival Caymmi na composição de música “O que é que a baiana tem”, em seu ponto do Elevador Lacerda no Comércio. Biblioteca Virtual Consuelo Pondé. Consultado no dia 02.09.2020 no seguinte endereço: <http://www.bvconsueloponde.ba.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=248>.

²⁴ BORGES. op. cit., p. 10-11.

também se modernizassem, passando a fazer uso do moinho, primeiro manual e atualmente o moinho elétrico. Outra mudança que também podemos encontrar são homens a frente dos tabuleiros identificados pela população como baianos do acarajé, em uma função que acreditava-se fosse exclusivamente feminina.

Outra novidade foi invasão do tabuleiro pelas adeptas das igrejas pentecostais quando da percepção da viabilidade econômica que a venda do acarajé proporcionava de acordo com Santos²⁵ de vilão por ser considerada “comida do demônio”, o acarajé passa a ser abençoado, recebendo nova nomenclatura para poder ser vendido pelas novas “baianas”, que após se converterem a alguma religião cristã passam a se intitular “baianas de Jesus.” Com isso elas passaram a comercializar o “bolinho de Jesus”. Nessa pesquisa entrevistei algumas dessas baianas de São Felix que afirmaram ou justificaram a continuidade da venda do acarajé devido a necessidades financeiras mesmo sendo censuradas por algumas irmãs pertencentes a mesma religião que elas. Além disso, justificam a venda da iguaria de forma puramente financeira elas foram incentivadas por pastores que enxergavam nessa atividade uma maneira de aumento dos seus dízimos.

Tem início assim uma apropriação, onde passam a usufruir e desfrutar daquilo que mais combatem que são os símbolos e rituais afro-brasileiros através de uma crença que fortalece divisões e preconceitos. Em vez de apresentarem o que realmente trazem de novo como forma de atrair mais adeptos, passam a praticar o que Santos²⁶ classifica de “canibalismo”, procurando “devorar e reprocessar ritos, mitos e tradições” das religiões tradicionais, passando a agir de maneira ferrenha no sentido de aniquilar as religiões inimigas através da ressignificação de suas crenças tradicionais. O que antes era tido como o diabo agora passa a ser de Jesus principalmente se o objeto em questão auferir vantagem financeira. Tentam negar a história do acarajé como alimento sagrado e devocional do Candomblé, apropriando-se do modo de fazer o alimento e modificando o seu nome como se assim fosse possível desvincular o mesmo da sua origem. Ainda assim, seja ele chamado de acarajé, bolinho de Jesus, acarajé do senhor, ele continua sendo bola de fogo, sendo frito no dendê e será sempre identificado com oyá/lansã.

“A baiana de acarajé representa a figura mais forte da cultura popular da Bahia”, de acordo com o professor e mestre em estudos étnicos e africanos pela Universidade Federal da Bahia (Ufba) Rafael Araújo: “desde o período colonial, sofrem intolerância

²⁵ SANTOS, Vagner José Rocha. **● sincretismo na culinária afro-baiana: o acarajé das filhas de lansã e das filhas de Jesus.** 2013. 159 f. Dissertação (Mestrado em História) - Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2013. Disponível em: http://www.repositorio.ufba.br:8080/ri/bitstream/ri/12689/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20OK_Vagner%20Rocha.pdf. Acesso em: 28 nov. 2018.

²⁶ Idem.

religiosa, agressões e dificuldades para manter a venda dos produtos nas ruas, principalmente pelas péssimas condições de trabalho”, lentamente segundo o mesmo, “foram conquistando espaços e direitos”²⁷.

Frito no azeite de dendê e com seu aroma inconfundível, o acarajé é o mais conhecido quitute da culinária baiana, senhor dos tabuleiros das baianas do acarajé. Ainda que o mesmo não tenha saído das cozinhas dos candomblés, não perde o seu lugar de comida sagrada e um dos símbolos marcantes de identificação da cidade de Salvador, pois, como diz o dito popular, quem vier a Salvador e não comer um acarajé não esteve em Salvador.

As relações sociais das/dos baianas/os de São Félix com sua clientela

Ao narrar as experiências de vida das baianas/os de acarajé de São Félix, que a exemplo das ganhadeiras do passado, fizeram dos seus tabuleiros a sua estratégia de resistência, veremos como essas mulheres e homens, atores desta história local, contribuíram ou contribuem na construção da identidade cultural do município de São Félix na sua labuta diária. Isso foi feito em determinado momento da história dessas pessoas, através de aprendizados e ensinamentos, do amor ao ofício de baiana/o de acarajé, da prática religiosa e do respeito a sua ancestralidade que em alguns momentos se concretiza na relação social que elas mantem com a sua freguesia.

Essas baianas desempenham hoje o mesmo papel de suas antepassadas que ao saírem de dentro dos terreiros de candomblé, utilizaram-se do sagrado não apenas para alimentar os seus deuses mas também alimentar a sua gente e com isso criaram novos significados para os elementos que copõem a sua fé, dando a eles um significado verdadeiro do ato de “ofertar”, reforçando o sentido de partilha, de fraternidade e de irmandade através do ato de alimentar.

Através de suas narrativas, seremos partícipes das experiências vividas por elas/eles, percebendo nas suas falas o orgulho que sentiam ao relatar esses momentos enriquecedores da sua própria história e que foram para elas/eles momentos transformadores, momentos de empoderamento.

Quando essas/esses baianas/os de acarajé sentam por detras de seus tabuleiros e iniciam a sua labuta diária, trazem dentro de si a certeza de que não estão ali apenas para adquirir meios do seu sustento ou satisfazer o apetite de pessoas que estão em busca de matar o seu desejo de degustar uma iguaria deliciosa.

²⁷ Jornal A Tarde, edição do dia 25. 11. 2018.

Quando deixam suas casas, as/os vendedoras/es de acarajé assumem a responsabilidade de variados papéis, seja de mãe, de guia espiritual ou, como dizem elas mesmas, psicóloga, conselheiras, confidentes. O seu divã seria o tabuleiro e legitimam essa outra dimensão do ofício de vender acarajé argumentando que seus diplomas não foram adquiridos nas academias do conhecimento mas sim na faculdade da vida que não cansa de forjar verdadeiros doutores. Segundo os relatos nessa pesquisa, poucas das entrevistadas conseguiram completar os estudos, com exceção da baiana Antonia Regina “eu sempre fui uma pessoa curiosa. Estudei, graças a Deus sou formada, sou professora, contadora, fiz contabilidade...”,²⁸ afirmou.

Daniel Bitter e Nina Bitar nos apresentam a declaração da de uma baiana de nome Ciça do Rio de Janeiro sobre a relação com seus clientes:

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.²⁹

265

De acordo com as(os) baianas(os) de acarajé, a frase “em que posso servir?”, tem um significado que vai além do simples fato de que ela está a perguntar o que o cliente deseja do seu tabuleiro, “... a barraca se tornou o que disse a você nesse instante, é um ponto mais de pessoas que vem ali conversar com você. Vem com problema, vou dizer a você, tem dia que eu digo isso aqui é uma barraca ou um consultório? [...] e olhe que meu sonho era fazer psicologia [...] “é muitos casos [...] tem dia que nem posso trabalhar.³⁰ E assim como nos outros relatos dados nas entrevistas que fiz com as baianas/os dessa pesquisa, percebemos a confiança depositada, a intimidade e o prazer em estar ali, principalmente para servir, o que percebemos no depoimento da baiana Rita:

Tem pessoas que param o carro para comer o acarajé, que eu nem conheço. Venha meu filho, venha meu amor comer o acarajé de tia. “Não, não aqui

²⁸ Baiana Antonia Regina. [Entrevista concedida a] Claudio Reina. 11 dez. 2018.

²⁹ BITTER, Daniel; BITAR, Nina Pinheiro. **Comida, trabalho e patrimônio**. Notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v. 18, n. 38, p.1-7, jul/dez, 2012. Semestral. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=50104-71832012000200009. Acesso em: 8 jul. 2018.

³⁰ Baiana Antonia Regina. [Entrevista concedida a] Claudio Reina. 11 dez. 2018.

mesmo está bom.” Venha comer o acarajé de tia que você não vai comer um só. Aí eles dessem, comem um acarajé, daqui a pouco olha, olha “me dê um abará desse aí tia”. Comem o abará, depois “bote três aí para eu levar”. “Eta que alegria”. Gostou do acarajé de tia foi? Ai eles dão risada. Eu graças a Deus sou muito bem om meus clientes, não sou uma baiana de ficar de cara feia, eu só ando sorrindo, só ando conversando e fazendo brincadeira com meus clientes. As vezes eu digo oh meu filho você está com uma cara triste, largou a mulher não foi? Vá atrás de sua mulher se não arranje outra. Sou uma conselheira com certeza, porque o freguês chega lá “ô tia hoje eu briguei com minha mulher”. Deixe de ser besta rapaz pega a mulher e vá dormir para fazer as pazes. Ai levo tudo na brincadeira. Graças a Deus, meus clientes, obrigado meu Deus, não adianta porque ninguém me derruba.³¹

Em outro relato interessante é que podemos ver como nasce essa relação de amizade entre baiana/o e clientela é o relatado pelo baiano de acarajé o Babalorixá Carlos Palma Junto a ele trabalhavam o também Babalorixá Antonio de Jesus Mariette (conhecido na cidade como Babá Zuranga) e o Ogã Jorge Antônio Fonseca. Nesse episódio, o *baiano* relata o primeiro encontro com um cliente, que era o juiz da Comarca da cidade e seu tabuleiro era ficava situado na lateral do Fórum. Dali, nasceu uma relação de proximidade entre os baianos e o cliente representante da justiça:

Tudo isso numa luta maravilhosa dai surgiu, nós fomos aqui para frente e daí fomos lá para a rua, onde montamos através da prefeitura, de licença, todos os requisitos necessários para que nós tivéssemos o ponto lá na rua. E mostrar a comunidade que além de sermos de candomblé, de sermos homens, mostrar também que era uma coisa bonita de se vender o fruto com organização, com asseio, quem pegava na comida não pegava no dinheiro, todo esse processo que tudo se torna, só a, como é que se diz, só enriquece a nossa cultura porque o povo já tinha o preconceito nisso tudo, então é só enriquecer a nossa cultura mais e mais. E aí fomos e ficamos, onde se passou a ter o nosso primeiro cliente, porque nós estávamos situado ao lado do Fórum, antes da reforma, e quando, ele estava numa audiência nesse dia, foi um dia de quarta-feira, foi o nosso primeiro dia, todo um processo de ser um dia dedicado a Iansã, a Xangô e o nosso primeiro cliente foi o juiz. Então quando o cheiro bateu lá em cima na audiência ele desceu e aí ficou de frente a nós e eu receoso. Eu disse pronto, agora já era, embora tivéssemos a permissão do prefeito, mas talvez ele não tivesse sido comunicado e tava incomodando. Ai depois de frito e tudo pediu um saboreou, aprovou, levou mais dois para casa, e daí foi todo um sucesso daí pra frente.³²

E o baiano de acarajé Jorge Fonseca acrescenta:

E sempre que a gente chegava que ele estava em trabalho, ele sempre dizia: “olha os meninos já chegaram.”, por causa do cheiro que inalava e chegava até a sala dele. E às vezes ele descia e fazia comentários com a gente: “Eu não consigo trabalhar com vocês trabalhando, porque o cheiro é muito gostoso, fica na sala e vocês tiram a minha atenção com o cheiro do acarajé.”³³

Nesse relato, inicialmente tenso, os baianos se sentiram a princípio ameaçados

³¹ Baiana Rita Correia dos Santos. [Entrevista concedida a] Claudio Reina. 13 dez. 2018.

³² Babalorixá do Ilê Axé Alaibí e baiano de acarajé José Carlos Alves Palma, 55 anos. [Entrevista concedida a] Claudio Reina. 13 dez. 2018.

³³ Ogã do Ilê Axé Alaibí e Baiano de Acarajé Jorge Antônio Fonseca, 57 anos. [Entrevista concedida a] Claudio Reina. 13 dez. 2018.

devido ao provocante cheiro do acarajé que invade a sala do juiz e que poderia, na interpretação dos baianos, estar incomodando o trabalho do magistrado. Quando o magistrado apareceu na frente do tabuleiro, representando inicialmente o Estado e seus mecanismos de controle, os baianos imaginavam que o mesmo ordenaria a retirada do tabuleiro do local. Isso porque o aroma não o deixava se concentrar no seu ofício de representante da justiça. Aqui vale mencionar que o próprio deus Xangô, que no patheon do candomblé é o Senhor da Justiça, o dono do Àkàrà: essa associação foi imediatamente feita pelos “baianos.” Felizmente, foi o aguçar da sua gula que o forçou dirigir-se ao tabuleiro e finalmente comprar o acarajé.

Um fato interessante sobre esse juiz, identificado pelos baianos como o juiz Alberto dos Santos, é que mais tarde ele tornaria-se um apoiador e incentivador do casamento civil em terreiros em candomblé, ato esse que até então não era comum em Salvador e nas cidades do Recôncavo baiano. Em entrevista ao blog Bahia Notícias no dia 30 de setembro de 2011, ele orientava e incentivava a realização do casamento civil nos terreiros de Candomblé e Templos de Umbanda: “Estando os terreiros regularizados com os estatutos discriminando quem são os celebrantes, os presidentes das solenidades, a justiça aceita isso como representação no terreiro para que seja feito o casamento religioso com efeito civil”.³⁴ Talvez tudo isso seja fruto desse relacionamento e apreço surgidos a partir do tabuleiro ou ou o contrário: na época do encontro com os “baianos”, a relação firmou-se pelo fato do magistrado ser alguém simpaticante ou reconhecedor da importância e respeito à diversidade religiosa.

Ainda sobre as relações amistosas entre clientela e baianas(os) de acarajé, o ponto de venda se transforma em lugar de consulta quando a baiana é ligada ao candomblé. Elas são pressionadas a indicar as soluções para problemas espirituais ou que muitas vezes não são relacionados a isso, mas existe a confiança, a certeza do cliente de que ali está a solução para os seus variados tipos de problemas como relata a baiana Tíndinha:

Meu relacionamento com minha freguesia era muito boa, de clientes passava para amizade e até mesmo conselheira pois muitas vezes chegavam com problemas de família, de casal, de namoro, problemas espiritual, era todo tipo de problema. Perguntavam se eu podia resolver, quando eu podia resolver eu mesma resolvia, as vezes me perguntavam seu eu podia fazer um acará para resolver o problema que estavam passando, e eu fazia mesmo. Quando não podia ensinava o caminho do candomblé para procurarem meu babalorixa. Vinham comer acarajé e junto com isso me colocavam a par de suas particularidades, de

³⁴ Disponível em: www.bahianoticias.com.br/noticia/105229-terreiro-de-candomble-realiza-1-casamento-civil-em-salvador.html. Acesso em: 19 fev. 2019.

seus problemas. E eu aconselhava ou até mesmo fazia alguma coisa para solucionar ou aliviar aquele problema. Dei muito conselho.³⁵

Vemos nos relatos aqui apresentados que a ligação das baianas de acarajé com seus clientes demonstram que entre eles o que existe é uma relação cósmica, uma empatia mesmo quando o acarajé é consumido pelo cliente de forma rápida. Bittar traz em seu trabalho *Agora que somos patrimônio*,³⁶ uma interessante comparação feita por Peter Flay sobre a relação das baianas de acarajé com seus clientes e os garçons nos restaurantes, onde esses últimos se inclinam para receber o pedido e nos tabuleiros a clientela se curva para a baiana como se estivesse a reverenciá-la, como um súdito que reverencia sua rainha.

E ali no seu tabuleiro ela é rainha, não só por ser a guardiã dos sabores que ali estão depositados, mas também dos saberes que nelas estão guardados. Para muitos dos seus clientes se torna uma mãe. E a autora continua:

Vale acrescentar que é comum os clientes abraçarem ou beijarem a mão da baiana pedindo benção. No caso de baianas ligadas à esfera das religiões 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 clientes é esse e como estabelecem sua relação com as baianas e com o acarajé.³⁷

Na cosmologia das baianas de acarajé, e que são adeptas ao culto de matriz africana e devotas do orixá Iansã, essa relação com a clientela é resultado do caráter mágico ou ritual daquilo que estão fazendo: vendendo num espaço público, as ruas, um alimento sagrado. Divergindo das vendedoras do “bolinho de Jesus”, as candomblecistas ou filhas de Iansã, acreditam que estão “cumprindo uma obrigação” e que portanto devem seguir rituais que garantem a prosperidade nas vendas.

Percebemos que não só o “fruto”, o acarajé, mas também o ato de vender é uma postura afirmativa de fé, de respeito e, sobretudo a presença invisível do orixá na energia que o alimento carrega em si. Percebe-se a confiança e a entrega sem medo ao orixá que “dita as ordens no meu caminho”³⁸. Já a Baiana Rita Correia, que não é iniciada, mas possui uma ligação com a religião dos orixas ela afirma que sua ligação espiritual com Iansã/Oyá se manifesta nela através do transe, mas também através das “raízes” que ela herdou de sua avó e de sua mãe. Ela afirma que: “a influência do Candomblé no meu

³⁵ Ekedí do Ilê Axé Alaibí, Irmã da Boa Morte e Baiana do acarajé Eraclides Ferreira do Nascimento, 67 anos. [Entrevista concedida a] Claudio Reina. 28 ago. 2018.

³⁷ BITAR, Nina Pinheiro. **Agora que somos patrimônio**: um estudo antropológico sobre as “baianas de acarajé”. 2010. 194 f. Dissertação (Mestrado em Sociologia e Antropologia) - Instituto de Filosofias e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010. p. 6.

³⁸ Babalorixá do Ilê Axé Alaibí e baiano de acarajé José Carlos Alves Palma, 55 anos. [Entrevista concedida a] Claudio Reina. 13 dez. 2018.

acarajé eu acho até que seja um castigo pois eu tenho que cuidar e não cuido, porque meu acarajé vem realmente da religião, é uma obrigação minha, é uma devoção que eu tenho que ter com o acarajé devido a religião do Candomblé”.³⁹

A influência do Candomblé é percebida também quando essas mulheres descrevem a maneira como se deu o aprendizado do modo de se fazer o acarajé. Essa é uma iguaria cujo preparo demanda muito tempo e dedicação pois o preparo é complexo. Por mais que os livros de culinária tentem dar lições de facilidade aos leigos em suas receitas, não teremos um acarajé crocante e fofinho como os que são degustados no tabuleiro da baiana, pois existe toda uma ciência na escolha do feijão, na quantidade da cebola, na liga que a massa tem que apresentar e até mesmo o tempo de bater essa massa e isso não se aprende nos livros, mas na prática.

As declarações a respeito do modo como aprenderam a fazer o acarajé são os mais variados onde alguns não negam essa influência como “... eu aprendi no axé por curiosidade, vendo pessoas fazendo o acarajé, então eu me dediquei a me aproximar, em ajudar para poder aprender...” declarou a baiana Joselita Sampaio, ou ainda “Nós já tínhamos conhecimento, mas aprendi a fazer o acarajé dentro do Candomblé com a minha lalorixá Dona Dulce de Plataforma, que me iniciou...” como observou o baiano Carlos Palma. O mesmo nos diz a baiana Eraclides⁴⁰ “Eu aprendi a fazer o acarajé no candomblé com meu babalorixá. Não senti dificuldade na hora de fazer porque eu via como ele fazia. Então eu fui pra lá para ele me ensinar e não tive dificuldade”.

Outra influência herdada do Candomblé está na ritualística que as baianas/os realizam antes do início da venda do acarajé cotidianamente para atrair dinheiro e clientes. As primeiras oferendas realizadas por elas são direcionadas para as “crianças” que para algumas são os Ibejis ou os gêmeos e para outras Exu⁴¹, que no Candomblé é o senhor dos caminhos, orixá muito ligado ao dendê que é um elemento muito importante para a feitura do acarajé já que ele é frito nesse óleo. A oferta dos acarajés “às crianças” ou “ou à rua” tem o sentido de agradar a essas entidades e com isso afastar do tabuleiro as energias negativas que poderiam atrapalhar a venda fazendo com que as mesmas retornassem para casa com a mercadoria. Isso, significaria um grande insucesso, pois a boa vendagem é retornar com as vasilhas vazias.

³⁹ Baiana Rita Correia dos Santos. [Entrevista concedida a] Claudio Reina. 13 dez. 2018.

⁴⁰ Baiana Eraclides Ferreira do Nascimento. [Entrevista concedida a] Claudio Reina. 28 ago. 2018.

⁴¹ Senhor dos caminhos, orixá da comunicação que faz a ligação entre o Orun (céu) e o Ayê (terra) é o dono do azeite de dendê.

Em todos os relatos vemos o mesmo procedimento que consiste em fritar sete bolinhos de acarajé pequenos que são colocados em algum lugar próximo ao tabuleiro ou jogados na rua como no diz o baiano do acarajé Carlos Palma:

A gente sempre, todas as vezes que nós íamos para rua e como rua, como estrada, como caminho pertence a um orixá, entendeu, a gente sempre louvava esse orixá, entendeu, primeiro, nos bolinhos. A gente fritava uma quantidade de bolinhos e fazia as nossas oferendas na estrada, na rua mesmo pedindo licença a rua para que pudéssemos trabalhar e que tivéssemos ótimos clientes, se confusão, todo um processo que a gente tem dentro do axé.

Nas palavras do babalorixá podemos entender que essas oferendas eram para Exu diferente do que veremos no relato da baiana Eraclides que realiza as oferendas para as crianças, os erês do Candomblé:

Antes de começar a vender eu fazia os sete acarajés pequenos e jogava primeiro para as crianças para elas fazerem com que minha venda saísse rapidinho e não voltasse nada no tabuleiro. As crianças que eu dava esses acarajés pequenos eram os erês do candomblé. Esse era o nosso ritual antes das vendas.

No depoimento da baiana Joselita vamos encontrar o misticismo que está presente em tudo que é realizado no Candomblé, que é a crença de que o ser humano pode comunicar-se com as divindades e delas receber sinais ou mensagens. Ela não diferente dos outros realiza o ato da oferenda pois segundo a mesma “tudo para a venda você tem que ter a sua proteção, porque sem proteção nem tudo vai a frente, porque são coisas que são muito traentes, um olhar, um passar, tudo isso traz fluxo negativo ou positivo. Eu fazia os sete acarajés pequenos pois sempre tinha que dar aqueles para a rua”. E ela vai continuar em seu relato nos falando da presença dos pardais, pássaros muito presentes nas praças de São Félix, que todos os dias, “eles já sabiam a hora certinha”, “ficavam a cantar naquela satisfação”.

270

Considerações Finais

São esses personagens, que no dizer de Fischer e Teles,⁴² são as(os) sacerdotisas(tes) que fazem nos seus tabuleiros a ligação entre sagrado e profano, reconstruindo os mitos, garantindo a salvaguarda da herança recebida, reproduzindo valores e cuidando de sua gente como fizeram as mulheres do ganho, suas antepassadas.

⁴² FISCHER, Tânia; TELES, Tania Maria da Cunha. **O negócio do acarajé e sua liderança mítica.** 1998 Disponível em: <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/enanpad1998-rh-20.pdf>. Acesso em: 02 dez. 2018.

A venda de acarajé se tornou desde as ganhadeiras no século XIX até as/os atuais baianos/as de acarajé, uma estratégia de sobrevivência com as mesmas semelhanças do passado, quando as mulheres negras com suas gamelas na cabeça saíam as ruas mercando os seus quitutes, indo ao encontro daqueles que realizavam os mais diversos tipos de trabalhos avulsos, como forma de sustento de suas famílias, como meio de enfrentar a exclusão e o preconceito existentes a época. Essas mulheres com o passar do tempo passam a ocupar os espaços públicos, instalam seu ponto de venda para adquirir os recursos financeiros necessários para de forma digna dar uma assistência aos seus, apesar de que como já foi dito anteriormente o ganho não se destinava apenas ao sustento das famílias.

As(Os) baianas(os) de acarajés de São Félix, são herdeiras/os dessas mulheres que no passado buscaram através desse bolinho frito no azeite de dendê adquirir independência, liberdade e o pão de cada dia. Elas(Eles) mostram de forma bastante consciente que estão ali também para desempenhar o papel de conselheiras, mães espirituais, psicólogas. As alforrias hoje são outras, as lutas são outras apesar de muitas vezes semelhantes, os senhores tem outros nomes e novas caras.

A venda do acarajé continua a ser vista para algumas dessas mulheres uma prática devocional, uma demonstração de amor ao orixá que se traduz em respeito não apenas na sua confecção, na maneira de manipular seus ingredientes mas sobretudo no que ele representa, pois mesmo estando no tabuleiro como mercadoria não perde sua essência de alimento devocional, dádiva do orixá oyá/lansã.

São vários os motivos pelos quais essas mulheres e homens fizeram a opção da venda do acarajé como meio de subsistência, pois o negócio do acarajé configura-se ou reconfigura-se como nova forma organizativa, como alternativa de renda, muitas vezes, melhor que os salários mal pagos nos postos de trabalhos aos quais elas poderiam estar submetidas como trabalhadoras informais sobretudo. Através do tabuleiro adquirem autonomia financeira, na contemporaneidade que ganha relevância tanto quanto o significado da venda do acarajé ser também uma forma de afirmação da sua autonomia e da sua fé. A tão sonhada conquista da liberdade portanto se torna realidade na forma de concretização de alguns projetos pessoais: a aquisição da casa própria casa própria; a criação dos filhos proporcionando aos mesmos uma vida digna e uma formação educacional empoderadora; na independência como mulher e empreendedora sem depender financeiramente do marido ou companheiro; na aquisição de bens desejados por longo tempo, mas que só consegue realizar a partir do momento em que assume o tabuleiro.

E tudo isso é coroado na satisfação em servir e poder ser caminho na solução de determinados problemas de seus clientes por acreditar que o tabuleiro do acarajé não é apenas a solução dos seus problemas financeiros, ou o meio de adquirir bens que seriam impossíveis de serem conseguidos através de um trabalho formal, mas em saber que ao final de mais um dia de labuta pode ser para todas aquelas pessoas que se dirigiram ao seu tabuleiro alento, muitas vezes, para pessoas que que como ela, encontraram no tabuleiro da baiana/o, a solução para o seu problema espiritual, um conselho amigo ou apenas alguém que os escutassem.