

**Baianas do Acarajé**  
**A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira**

Gerlaine Torres Martini

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília.

Orientador:

Prof. Dr. José Jorge de Carvalho

Brasília

2007

Universidade de Brasília  
Departamento de Antropologia  
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social

**Baianas do Acarajé**

A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira

Gerlaine Torres Martini

Brasília  
2007

## **Agradecimentos**

Este trabalho de tese somente foi possível a partir do financiamento da bolsa do CNPq, através do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília. Não é possível deixar de mencionar também a inestimável colaboração e disponibilidade de Rosa e Adriana da secretaria.

É necessário lembrar neste espaço o apoio dos familiares e amigos próximos que sempre se fez presente em todos os momentos. Agradeço a todos os que me auxiliaram através do diálogo, das sugestões, dos recursos oferecidos em diversos planos, do acolhimento nos momentos de dificuldades.

Agradeço ao professor José Jorge de Carvalho pela compreensão de minhas posições, pelo respeito à minha autonomia no campo do saber e pelo voto de confiança que isso representou.

Agradeço a Pai Air José de Jesus e à acolhida que me foi dada pelo Pilão de Prata em Salvador. Relembro aqui também a interlocução e o estímulo que me proporcionou José Renato Baptista em pleno campo e que me fizeram avançar inúmeras vezes em meu trabalho de pesquisa.

O contato com o professor Vivaldo da Costa Lima, inclusive o acesso à sua biblioteca particular, foi bastante valioso, e também o agradeço muito.

Enfim, não poderia deixar de enfatizar a grande disponibilidade de todas as vendedoras de acarajé, que mesmo interrompidas na atribuição de seu trabalho se dispuseram a falar longamente e a serem observadas em seu ofício. A contribuição da Associação das baianas de acarajé e mingau foi imprescindível e sempre acrescida de gentileza.

## **Resumo**

Este trabalho tem por objeto de estudo o comércio tradicional de acarajé que se originou das práticas votivas dos cultos afro-brasileiros, tornando-se uma atividade secular na história da cidade de Salvador, caracterizada como um ofício feminino. A análise do ofício implicou em uma história das transformações sofridas por suas formas tradicionais de venda a partir do século XX, sempre confrontadas pelos poderes públicos e, recentemente, pelas novas correntes evangélicas das igrejas neopentecostais. Esses confrontos conduziram finalmente ao registro desse ofício como bem imaterial do patrimônio nacional brasileiro, processo aqui discutido a partir das reações desta atividade tradicional com relação às novas tentativas institucionais de uniformização.

## **Resumée**

Ce travail a pour objet le commerce traditionnel d'acarajé, dont l'origine se rencontre dans les pratiques votives des cultes afro-brésiliens, et qui est devenu une activité séculaire dans l'histoire de la cité de Salvador, caractérisée comme un métier traditionnel féminin. L'analyse de ce métier a impliqué une histoire des transformations que ses formes traditionnelles de vente ont souffert depuis le XXème siècle, toujours confrontées aux pouvoirs publics et il y a peu de temps aux nouveaux courants évangéliques des églises neopentecôtistes. Ces confrontations ont mené à l'inscription du métier au patrimoine immatériel national brésilien, ce qu'on discute ici selon les réactions de cette activité traditionnelle par rapport aux nouvelles tentatives institutionnelles d'uniformisation.

## Sumário

### **Introdução**-----7

A antiga cidade: baianas mercantes e a origem de uma imagem feminina afro-brasileira	
Mulheres mercadoras desde os princípios-----	12
O problema das distinções étnicas-----	16
Africanas nas ruas e seus trajes: para além das distinções étnicas, os recortes de gênero---	26
A roupa da baiana: passado revivido em novos sentidos-----	28
As peças do vestuário: trajetória das adaptações sobre concepções estéticas africanas----	36
Tessituras do oriente-----	37
Os feitiços que cobrem o corpo-----	42
Indícios dos postais: preservação de um estilo afro-barroco-----	49
O turbante: exclusividade feminina, permanência e apropriação-----	49
Os pés descalços e as sandálias enfeitadas-----	69
Contas e metais preciosos: talismãs emblemáticos que desapareceram do cotidiano-----	73
Pano-da-costa: legado étnico-----	85
Cores e listras: pureza, proteção, contenção e perigo-----	92

### **Formação da culinária local e seus aspectos rituais**

Gamelas e tabuleiros: um percurso dos produtos-----	101
Dieta <i>africana</i> do tabuleiro-----	115
O tabuleiro e o caruru: feminino e infância aliados na representação da desordem das ruas-----	138

### **Intervenções e tentativas de controle sobre as mercadoras**

Abastecimento e o cerceado trabalho feminino nas ruas de Salvador-----	163
Uniformização do século XX-----	178
Ascensão da imagem típica da baiana-----	191

## **Mulheres empreendedoras em família**

Uma construção afro-brasileira alternativa ao mercado formal de trabalho-----	202
Como se vende hoje acarajé: formato ainda tradicional-----	206
Aprendizado tradicional e a racionalidade dos cursos e treinamentos-----	217
Descaracterizações e argumentos religiosos-----	228
Registro do acarajé: buscando a justiça e a concórdia-----	236
Novas apresentações do acarajé-----	242
<b>Últimas considerações: ofício tradicional e tecnologias de higiene-----</b>	<b>249</b>
<b>Referências bibliográficas-----</b>	<b>259</b>
<b>Fontes históricas-----</b>	<b>269</b>
<b>Referências iconográficas-----</b>	<b>270</b>
<b>Imagens anexas-----</b>	<b>274</b>
<b>Distribuição espacial de tabuleiros-----</b>	<b>290</b>

## Introdução

O trabalho de pesquisa que resultou na elaboração desta tese foi inspirado por algumas indagações iniciais sobre a natureza e a importância da atividade da venda de acarajé em Salvador e o alcance que as disputas entre as baianas do acarajé mais consagradas tinham na mídia nacional. Motivou-me também o surgimento do chamado “acarajé de Jesus”, prática bastante recente da venda de acarajé por baianas convertidas ao protestantismo, principalmente o neopentecostal, que almejava se desvincular totalmente da tradição. O registro do acarajé como bem imaterial a ser preservado pelo IPHAN, que aconteceu durante o período de meu curso na pós-graduação do Departamento de Antropologia, veio a confirmar esse primeiro impulso.

As relações com Salvador, enquanto campo de pesquisa, já vinham de um projeto anterior que resultou em minha tese de mestrado sobre a fotografia de Pierre Verger e seu papel no que foi considerado uma “antropologia nativa” expressada através de uma linguagem predominantemente visual. Uma convivência também anterior com o universo dos cultos afro-brasileiros em Salvador foi intensificada durante o trabalho de campo, no final do ano de 2004 e em 2005, quando residi num terreiro de candomblé e de onde tirei algumas informações valiosas. Esse contexto encontra-se refletido no texto, permeado pelo diálogo com o candomblé e com suas expressões visuais.

Além de residir num terreiro localizado na Boca do Rio (Ilê Odô Ogê - Pilão de Prata), também permaneci um período no Pelourinho, onde se encontra a sede da Associação das Baianas do Acarajé e Mingau, que me orientou sobre a localização de pontos de venda e sobre questões mais imediatamente relevantes para a categoria como um todo. Procurei visitar diversos bairros, as festas de largo e busquei inclusive os tabuleiros dos considerados evangélicos. Observei o cotidiano de venda nos pontos, desde os de menores recursos até os mais consagrados pela opinião popular.

O tema do acarajé e do tabuleiro da baiana está inserido também em uma tradição de estudos sobre antropologia da alimentação brasileira. Alguns de seus principais desenvolvimentos foram expressos e sintetizados na produção de, entre outros autores, Maria Eunice Maciel, como ocorre, por exemplo, em seu texto *Identidade Cultural e*

Alimentação (2005) onde trata da cozinha brasileira partindo do ponto de vista de uma culinária originalmente produzida dentro do processo de colonização, analisando os pratos mais corriqueiros como o arroz com feijão e a exaltada feijoada. A autora também menciona as cozinhas regionais, que agem como referenciais identitários, lugar onde situa o interessante caso da culinária brasileira afro-baiana, com as emblemáticas baianas do tabuleiro.

Como a própria autora coloca em destaque, estas vieram a se tornar emblema da nacionalidade, o que podemos verificar por sua presença na nota de 50 mil cruzeiros reais e em canções como No Tabuleiro da Baiana (1936), composição de Ary Barroso e O que É que a Baiana Tem? (1939) de Dorival Caymmi, esta última tendo alcançado divulgação internacional através da cantora Carmen Miranda.

Em se tratando de comida brasileira, um dos principais referenciais continua sendo Luís da Câmara Cascudo em sua monumental **História da Alimentação no Brasil** (2004). José Reginaldo Santos Gonçalves (2002), que participou da discussão para a elaboração do inventário do acarajé, faz uma análise de seu trabalho sobre alimentação e o situa dentro do enfoque do paladar, complementando a abordagem dos autores que se preocuparam com as questões da nutrição e da fome no Brasil, como Josué de Castro. Câmara Cascudo seria uma das fontes nativas no caso da culinária nacional, tendo captado, em sua obra de fôlego, elementos identitários das refeições e das cozinhas de nosso país.

No caso bastante específico de Salvador, é impossível não falar de Vivaldo da Costa Lima e de seu projeto de uma antropologia da alimentação, proposta que se caracterizou como um dos desenvolvimentos de sua relação com a pesquisa dos cultos afro-brasileiros. A familiaridade com o mundo dos candomblés traz a percepção do papel crucial das refeições no universo religioso e, conseqüentemente, nas relações dos cultos com os outros mundos com que sempre teve de se confrontar. O presente trabalho termina confirmando esse ponto de vista, anunciado há décadas atrás por Costa Lima.

O trabalho do inventário sobre o acarajé, elaborado com a finalidade de formar os subsídios necessários para o tombamento, vem se acrescentar como referência nesta área. Raul Lody, que participou diretamente do inventário, também se caracteriza como um autor com um histórico de estudos envolvendo o universo dos cultos.

Por causa do inventário, uma longa pesquisa em torno dos aspectos culinários e de uma espécie de catalogação de um sistema nesse sentido estava em curso, no mesmo período de trabalho que eu vinha desenvolvendo. Esse investimento relacionado à preservação deixava claro que o acarajé era uma parte emblemática de algo maior, obviamente relacionado com o candomblé. Senti que havia a necessidade de uma discussão em torno desse algo que saía da culinária e surpreendentemente retornava a ela, e que parecia relacionado à figura da baiana do tabuleiro. As querelas e discussões em torno do acarajé apontavam quase sempre para as tentativas de atingir uma imagem típica da baianidade - que chegou a alcançar o status de uma imagem de brasilidade – e, mais ainda, exclusivamente feminina. Após as primeiras indagações, esse trabalho optou, então, por investigar essa imagem da baiana do acarajé, o que o levou na direção de uma análise detalhada, que atravessa mais de três séculos, de vários aspectos históricos de sua construção.

Deste modo, a primeira parte foi dedicada ao vestuário. A própria identidade da baiana do tabuleiro está ali expressa, sendo a indumentária um primeiro objeto pelo qual as baianas do tabuleiro lutaram no sentido de preservar o ofício. O tratamento voltado mais para uma determinada história de Salvador surgiu no sentido de dar mais clareza à própria memória do candomblé, não simplesmente expressada oralmente, mas também visualmente. Era necessário contextualizar essa roupa com mais referências que fossem além de uma constatação de sua natureza afro-muçulmana, inclusive detectando aspectos da indumentária européia, do colonizador, nas próprias expressões do vestuário em si. O texto veio surgindo, então, como um diálogo interior com a memória do candomblé. Esse diálogo, detalhado neste primeiro capítulo, incluiu os aspectos outrora étnicos, que sempre precisam ser colocados em questão, quando se trata do universo do candomblé, o qual tira seu prestígio das diferenças e especializações, como se estas fossem um índice de preservação do saber dos antigos.

Durante o trabalho de campo, havia, no entanto, nas declarações das vendedoras, afirmações recorrentes a respeito da roupa típica que não eram uma referência estrita à tradição que eu conhecia dos cultos afro-baianos, a qual formava a identidade dessas vendedoras em relação ao ofício do tabuleiro, mas que mostravam e a favor de uma inusitada concordância com as baianas que eram contra a tipicidade do vestuário “acarajé

de Jesus”. Havia uma insistência em legitimar a roupa típica como se ela tivesse a capacidade de cumprir as mesmas exigências de um uniforme idealizado para os empregados de estabelecimentos comerciais especializados em refeições – de roupa sagrada ao uniforme de vendedora, uma nova guerra cultural parecia em ação.

Esse aspecto passou a direcionar a pesquisa, como se pode verificar ao longo dos capítulos. Parecia necessário buscar noções de pureza no universo das comidas de candomblé que pudessem se relacionar com a tendência ao elogio da assepsia encontrada na fala dessas vendedoras. No entanto, a assepsia aparecia sempre como um elemento circundante ao ofício. Podemos encontrar essa discussão, com um enfoque culinário, no segundo capítulo, que terminou colocando em ênfase a refeição votiva do caruru. Ao mesmo tempo, o caruru demonstrou ser um aspecto chave na definição das comidas de tabuleiro e na relação das vendedoras com o cotidiano das ruas.

A assepsia, tal como definida ao longo do século XX pelas ideologias modernizantes e disciplinadoras das elites brasileiras, não fazia parte da tradição do tabuleiro, o que se verificava pela relação gravada na memória dos cultos e das vendedoras com a indumentária e a comida. Era preciso procurar entender por que esse tipo de atribuição de falta de assepsia incomodava a ponto de funcionar como argumento a ser incorporado pelas próprias baianas, para que não se voltasse contra a preservação das expressões culturais (materiais e imateriais) típicas do ofício. Essa constatação orientou a pesquisa para a análise da relação dessas mulheres com seu local de trabalho. Assim, o cotidiano das ruas da cidade está explicitado no terceiro capítulo. Ali se revelam as atribuições seculares de desordem que foram lançadas sobre esse ofício feminino e seu papel na história de Salvador.

A última parte concentra-se no momento presente dessa tradição secular, onde as fontes do argumento asséptico puderam ser abordadas com mais clareza, definindo uma espécie de rede de domesticação que vem atuando sobre as baianas do acarajé. Essa rede não estaria situada apenas no plano de controle da assepsia, mas também na busca de uma eficiência deste comércio em relação à lógica do planejamento e do lucro, por sua vez relacionada à indústria do turismo. Esses aspectos lançam um contraste que termina revelando a própria concepção de trabalho tradicional dessas mulheres, mais uma vez interligada à construção de valores do candomblé em Salvador.

Deste modo, o acarajé, enquanto representação da síntese de comidas que fazem parte do tabuleiro e ainda povoam as ruas da atual Salvador, conduziu a análise através de uma dimensão histórica que pôde elucidar o percurso que levou a essa presença constante e cotidiana dos elementos materiais e imateriais consagrados pelos terreiros, que tornaram o tabuleiro uma fonte emblemática dos valores afro-brasileiros. Nesse sentido, a elaboração desta tese encontra-se na articulação entre etnografia e história, reiterando a idéia de uma Antropologia que não pode se expressar com mais plenitude separada da História.

## **A antiga cidade: baianas mercantes e a origem de uma imagem feminina afro-brasileira**

### **Mulheres e mercadoras desde os princípios**

Muitos recursos dos quais as vendedoras de comida do tabuleiro hoje dispõem são retirados dos modelos tradicionais que foram sendo construídos ao longo de um processo iniciado no tempo colonial. A cidade de Salvador, fundada em 1549, era um atraente sítio com muitas riquezas naturais, além de lugar estratégico por causa da visão privilegiada proporcionada pela acessível enseada marítima.

Desde suas origens, Salvador já apresentava vocação mercantil, pois era um porto natural que foi se aparelhando pela mão dos que nele se estabeleceram e de seus descendentes. A cidade dos dois séculos seguintes à fundação ficou profundamente marcada pelas trocas comerciais, como nos descreve Kátia Mattoso (1978: 101) no clássico *Bahia: A Cidade de Salvador e seu Mercado no Século XIX*: “Um mundo pleno onde os habitantes mourejam e labutam para ganhar o pão de cada dia em mil e uma atividades, todas elas ligadas à grande dominante que é o comércio”.

O primeiro núcleo de povoamento da cidade se constituía por uma parte de edifícios públicos e pelo largo da feira, praça onde se desenrolava o comércio incipiente (Mattoso 1978: 89). Esta ficou caracterizada por uma divisão entre a parte alta e a parte baixa, sendo que a última se situava na outrora estreita faixa litorânea ao longo das formações rochosas que sustentam os lugares mais altos.

As ladeiras que davam acesso de uma parte a outra logo tomaram importância, tornando-se escoadouros de mercadorias, trazidas por indígenas e pequenos lavradores vindos do interior (Mattoso 1978: 101). A principal mercadoria a ser exportada pela colônia já era a cana-de-açúcar e o mundo rural que cercava a nascente cidade tinha seu foco sobre os engenhos. Logo o tabaco viria se juntar à cana como produto de exportação (Verger 1966).

Assim, ainda segundo Mattoso, Salvador se desenvolveu como uma espécie de posto avançado da metrópole portuguesa, cumprindo o papel de metrópole colonial. Dessa

forma, a cidade se posicionou como central com relação ao seu entorno rural, mas indissociável deste. Seu abastecimento recorria à produção agrícola local, mas Salvador também importava alimentos e produtos portugueses. Podemos perceber seu papel de destaque como principal intermediária da colônia com o mundo além mar. Essa predominância se estende até meados do século XVIII. Essa ênfase no papel de porto atravessador de mercadoria interferiu na construção da urbanidade soteropolitana.

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 fundação da cidade (Vasconcelos 2002: 36)<sup>1</sup>. Luís da Câmara Cascudo (2004: 599) detecta a venda ambulante de alimentos desde 1584<sup>2</sup> 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 delinearão a partir de meados do século XVII até meados do século XVIII (Vasconcelos 2002: 92-3), quando a população dobrou em número.

Ao constatar a antiguidade da atividade de vendedoras africanas nas ruas da cidade, fica a pergunta: haveria alguma predominância étnica na origem desse mercado? Muitas vezes, as referências mais fortes recaem sobre os costumes mercantis do povo africano de língua ioruba, mas o tabuleiro, assim como outros aspectos, inclusive o candomblé - instituição da qual o tabuleiro foi uma extensão durante séculos – é produto de uma reunião de estratégias e códigos de vários povos reinventados em *terra brasilis*.

Certamente, durante o longo cativeiro em terras brasileiras, que foi conformando a vida daqueles que foram escravizados a condições muito particulares de natureza regional, os saberes trazidos de algumas zonas do continente africano tiveram de ser adaptados. Embora abalado por uma ruptura, o *modus vivendi* daqueles povos envolvidos e capturados pelo tráfico de mão-de-obra, naquele período, não foi totalmente apagado no recôndito das senzalas ou dos porões das casas urbanas provinciais.

---

<sup>1</sup> Nem sempre produtos de gênero alimentício faziam o tabuleiro. Fazenda de tecidos também eram comercializadas e foram proibidas em 1653 (Vasconcelos 2002: 83).

<sup>2</sup> Salvador é construída entre 1549 e 1551 (Mattoso 1978: 100).

Um dos aspectos mais interessantes dessa maneira de viver, não de todo generalizável a um enorme continente cuja diáspora trouxe às terras brasileiras uma grande diversidade de povos, é a importância do mercado enquanto lugar de expressão da vida política de grupos divididos a partir de construções tradicionais de gênero.

Esse é o caso dos iorubas, da costa ocidental africana<sup>3</sup>, que tinham um lugar especial para a mercancia. Seu mercado cercava-se de aparato ritual, sendo, de um ponto de vista da própria sociedade iorubana, uma espécie de foco cultural, que poderia parecer, ao olhar estrangeiro àquela sociedade, um traço distintivo dela própria. Este mercado organizava-se a partir de um sistema dual sexual, o que dava autonomia às mulheres (Verger 1992; Matory 1994: 209; Amadiume 1997).

Mais tarde, essa característica da sociedade iorubana vai se destacar dentre os costumes soteropolitanos, quando este povo for transportado, em grande número, para a capital a partir do século XVIII. No entanto, os dados demonstram uma atividade feminina mercantil muito mais anterior, demonstrando que, às antigas formas de venda pela rua, decerto empreendidas por mulheres de regiões africanas mais ao sul do continente, foram agregadas as maneiras mais recentes e iorubanas do pregão. Essas formas mais antigas também possuíam um forte aspecto luso-africano centro ocidental, pois foram criadas a partir das adaptações culturais realizadas entre Portugal e as regiões de Congo e Angola desde o século XV. O próprio tabuleiro era um instrumento de trabalho usado por vendedoras nas ruas de Portugal, naquele período, como pode ser observado em detalhes de monumentos históricos em azulejo, dos quais a atividade representada está atestada por documentos portugueses do século XV.

Nessa época um pouco mais recuada, também se tem notícia dos quilombos que se encontravam no litoral. Onde se encontra o famoso largo do Rio Vermelho, hoje tão próximo e acessível, além de ser um *point* de venda de acarajé, teria havido um quilombo<sup>4</sup> - segundo Décio Freitas (1977), citado por Vasconcelos (2002: 44). Essa simples coincidência provável incita a reflexão sobre o que se encontra para além das coincidências. Os quilombos, de áreas outrora afastadas, hoje se encontrariam dentro do perímetro urbano

---

<sup>3</sup> As regiões de Angola e do Congo, de onde também chegaram diferentes etnias, ficam definidas neste trabalho como África Central Ocidental.

<sup>4</sup> Local também de resistência indígena, onde cinco aldeias foram incendiadas pelo governador Duarte da Costa em 1555 (Risério 2004: 93).

e foram antecedentes de um lugar de sociabilidade e resistência africana mais urbanizado, que foi a antiga versão, provavelmente mais familiar, dos atuais terreiros de candomblé<sup>5</sup>.

É preciso abordar com clareza as diferenças entre os terreiros do passado, mais próximos de uma resistência quilombola, e os candomblés de hoje. Embora possa parecer redundante essa afirmação, do ponto de vista histórico, a ideologia dessas casas de culto hoje conhecidas como candomblé procura velar estes aspectos, como se as mudanças de condição e da própria sociedade passassem ao largo de suas tradições. Ao mesmo tempo, guarda mitificado o saber a respeito de seus próprios percursos históricos. José Jorge de Carvalho (1987: 14) chama este aspecto de *dinâmica de conservação*. O discurso desses cultos enfatizaria a conservação e o estático encobrendo uma prática constante de reposição do perdido.

Talvez, por isso, passe despercebido para os adeptos dos cultos afro-descendentes e para o senso comum – do qual não estão excluídas as próprias baianas de tabuleiro – algumas distinções que foram vivenciadas e exteriorizadas por volta do século XVII e XVIII, como aquela entre africanos propriamente ditos e os seus descendentes nascidos em território nacional. Esse aspecto teve importância durante longa parte da história de Salvador<sup>6</sup>.

Essas distinções eram explicitadas pelas irmandades, instituições que reuniam africanos ou brancos organizados. Praticamente a única forma de associação civil local à época, as irmandades seguiam um modelo católico romano, o único permitido na sociedade dominante colonial. Mas os africanos que, a meu ver, se converteram predominantemente por questões de tática<sup>7</sup> naquele período, tinham como sede autêntica, porém implícita, uma espécie de sustentáculo territorial localizado em outros lugares para além dos templos barrocos cristãos.

Eram estes algumas casas urbanas e os próprios quilombos. Em ambos os casos, estes locais dariam lugar, aos poucos, e lentamente, a terreiros que surgiam, algumas vezes,

---

<sup>5</sup> Enquanto os terreiros, que foram roças afastadas, são hoje predominantemente urbanos, as comunidades remanescentes de quilombos são rurais (Moura 2001) fruto de um outro tipo de desenvolvimento que a resistência africana produziu. Na Bahia, temos como ícone de comunidade remanescente a de Rio das Rãs, uma das primeiras a ser reconhecida como terra quilombola (Carvalho 1996).

<sup>6</sup> A propósito do “emaranhado de situações sociorraciais e étnicas” ver João José Reis (2003: 23).

<sup>7</sup> A preocupação inicial e predominante das irmandades de cor era a de obter recursos para um sepultamento decente dos seus, acesso o qual a condição servil impedia, e também proporcionar auxílio mútuo. Ver Reis (1997: 122-23). Tornar-se católico facilitava esse acesso.

nas mesmas áreas afastadas, trazendo conservadas suas qualidades rurais, de fora dos portões da cidade, para os locais que se urbanizavam. Por isso, o terreiro de hoje ainda guarda características da “roça”, como também continua sendo chamado, mesmo quando já se situa em meio a grandes metrópoles.

As associações de africanos oficializadas reuniam-se dentro das igrejas católicas, ou melhor, nos arredores daqueles templos. Provavelmente estas mantinham contato com a resistência dos que ainda se encontravam de fora, e perpetuavam suas crenças de origem e modos próprios de se relacionar, encobertos pela submissão das irmandades aos cânones temporais e seculares ditados pela Igreja. A igreja da Barroquinha é um dos melhores exemplos dessa ambigüidade.

Essa igreja, que hoje se encontra em restauração<sup>8</sup>, fica praticamente no centro histórico e turístico da cidade e é antecida por um declive no terreno. Naquele período, sua posição não poderia ser vista como tão central, mas era muito próxima dos principais edifícios das instituições coloniais. Em seu espaço disponível atrás do templo é que teria se iniciado o “terreiro” da Barroquinha, através de uma irmandade que vai dar origem mais tarde, segundo a tradição, ao terreiro da Casa Branca, hoje patrimônio nacional<sup>9</sup>.

Nesse contexto encontramos as vendedoras nas ruas, presentes desde o século XVII. Elas formavam, junto com quilombos, nascentes irmandades e espaços que culminarão em terreiros, um grupo que representava a forma como os africanos buscavam sobreviver e socializar-se.

### **O problema das distinções étnicas**

Essas distinções definem-se como um problema porque, na grande região metropolitana de Salvador do século XXI, já não fazem mais sentido. O resultado das trocas que hoje podemos definir como universo afro-brasileiro regional baiano – muitas vezes encarado como a representação nacional da afro-brasileiridade – tem, no entanto,

---

<sup>8</sup> A construção da capela da confraria de N. S. da Barroquinha foi iniciada em 1722, conforme Inventário de Proteção ao Acervo Cultural da Bahia, monumentos do município de Salvador (Vasconcelos 2002: 109).

<sup>9</sup> Segundo alguns autores, a irmandade africana em questão cultuava a Nossa Senhora da Boa Morte (Verger 1982: 65; Reis 2003: 333). Para uma síntese problematizada ver Renato da Silveira (2005).

uma face étnica específica, que agora se globaliza cada vez mais. As baianas de tabuleiro têm estreita relação com esse tipo de representação, fazem parte dela.

As irmandades traziam o diverso espectro das diferenças étnicas do período colonial cuja memória, em Salvador, nunca se perdeu, embora tenha se mitificado através dos candomblés<sup>10</sup>. Os que tinham vindo da região de Angola, chamados “angolas”<sup>11</sup>, teriam uma relação mais próxima com os crioulos descendentes de africanos – que podiam se confundir com os “pardos” – e considerados como da terra, pois participariam do grupo que teria chegado primeiro, começando cedo sua história como parte pertencente do novo território. João José Reis (2003: 332) sintetiza a situação:

Crioulos e angolanos parecem ter desenvolvido estratégias assemelhadas de sobrevivência e resistência à escravidão. Talvez porque os angolanos estivessem aqui desde o início da colonização, por terem sido pais e mães dos primeiros crioulos e pardos; se outros continuavam a chegar de Angola, os aqui presentes introduziam-nos às maneiras e malícias da terra do branco, facilitando pela experiência a adaptação dos novos. Quando no século XIX os africanos ocidentais começaram a chegar em massa, já havia uma longa tradição angolana de interação com o meio brasileiro e seus habitantes, entre os quais os crioulos.

Os interesses crioulos nem sempre eram os mesmos dos africanos estrangeiros, como bem atesta a série de rebeliões africanas ocorridas em Salvador e seu entorno no século XIX. Numa revolta de 1822, “pardos” se posicionaram como colaboradores dos brancos e contra “pretos” cativos e forros (Reis 2003: 96). Muitos crioulos adotavam a profissão de caçadores de escravos (Reis 2003: 101) ou de feitores. Eles foram identificados como aqueles que serviam a casa grande e que se recusavam a participar das revoltas (Reis 2003: 110). Esse tipo de relação entre africanos e crioulos também fez parte da rebelião em Salvador que terminou com a deportação de grande parte de africanos libertos em 1835.

No entanto, a agregação entre etnias diversas e seus descendentes já nascidos no Brasil parece ter sido predominante, contando-se um longo período de tempo. Pelo menos,

---

<sup>10</sup> A preservação da memória nos candomblés soteropolitanos parece ter sofrido um processo diferenciado dos cultos afro-brasileiros em outras regiões, por uma conservação quase minuciosa de diferentes aspectos étnicos e de diversas adaptações barrocas destes aspectos.

<sup>11</sup> Segundo Reis (1997: 122), os “angolanos” eram uma “identidade que encobria diversas etnias deportadas através de Luanda e Benguela”.

de algum modo, em meio às diferenças, conseguiu-se criar e manter um sistema próprio e extensivo a todas elas, que foi incorporando elementos diversos ao longo do tempo, como é o caso dos cultos afro-brasileiros, que terminaram mitificando a memória dessas diferenças. O próprio contexto propiciava a busca de solidariedade, visto que a justificativa daquela sociedade colonial para a opressão dos africanos não era a origem étnica, muitas vezes ignorada, mas a cor da pele, já que a violência colonial buscava colar sobre o corpo humano as condições de dominação que ela própria havia construído, uma essencialização que certamente visava fazer perdurar o *statu quo*.

Assim, a contribuição cultural daqueles africanos, que chegaram primeiro à região e que falavam línguas cuja síntese é conhecida hoje como grupo linguístico banto<sup>12</sup>, define-se como uma camada mais antiga da identidade afro-brasileira que se construía. Linda Heywood (2001:631) descreve a diversidade étnica desses africanos:

Os escravos de Angola vinham de três povos que falavam línguas distintas – *quimbundu, mbundu e quikongo* – e moravam em diferentes Estados, sendo que os mais importantes deles eram o reino do Congo, os Estados *mbundus* chamados *Ndongo, Matamba, Njinga e Kasanje*, e os Estados de *Ovimbundu* das terras altas do interior. Ainda hoje os *mbundus, congos* e *ovimbundos* formam a maioria esmagadora da população de Angola. Os governantes e povos dessa região que fornecia escravos para os portugueses tinham várias características culturais em comum, inclusive línguas fortemente aparentadas, crenças e práticas religiosas; e costumes similares, até mesmo danças, ritos de iniciação e instrumentos musicais. As suas ideologias políticas tinham muitos pontos parecidos, entre eles as idéias fundamentais sobre quem deveria governar, as obrigações dos reis, os procedimentos para exercício do poder, e rituais religiosos comuns que influenciavam a política. Além disso, todos tinham rituais públicos altamente formalizados que permitiam a socialização dos jovens e o seu ingresso em várias organizações religiosas e seculares.

Maria Inês Côrtes de Oliveira (1997) prefere enfatizar as diferenças entre esses primeiros povos aqui embarcados, contrapondo-se à uniformização com que foram tratados desde então. Segundo a autora, embora as primeiras designações para africanos chegados à Bahia, no século XVI, tenham sido “negro da Guiné” e “gentio da Guiné”, esses termos

---

<sup>12</sup> “Desde que Bleck criou, em 1860, o termo “banto” para classificar um conjunto de aproximadamente 2.000 línguas africanas, este termo serviu, não raro, para designar outras realidades bem distantes daquela proposta pelo seu criador” (Oliveira 1997: 54).

podem ser interpretados como uma categoria geral para cativos oriundos de toda costa ocidental africana. Ela explica que, apesar das dúvidas que os registros disponíveis não conseguiram elucidar, é consenso que o fluxo do tráfico para a Bahia, a partir de Angola, foi predominante no século XVII. Seria discutível quais povos daquela região teriam vindo parar em nosso território e também seria questionável sua unidade cultural:

Para a Bahia, como não existe grande variedade nos etnônimos aplicados pelo tráfico durante o Ciclo de Angola, o que se deduz é que uma boa parte dos cativos classificados como sendo de origem congô ou angola, não pertencia sequer a povos que viviam em áreas de influência destes reinos, mas sim a outros reinos e “nações” do interior da África subequatorial (Oliveira 1997: 54).

Se esses povos de Angola formaram as primeiras associações religiosas, as irmandades chamadas “jejes” (língua *fon*) ou “nagôs” (língua ioruba) vêm posteriormente, como que se sobrepondo e mesclando-se à contribuição dos primeiros<sup>13</sup>. Fica evidente que estas se instauram, no século XVIII, seguindo as tentativas de adaptação e resistência já fundadas pelos de Angola e por sua descendência direta<sup>14</sup>, em paralelo à resistência dos próprios quilombos a qual, por sua vez, poderia ter bebido de algum contato com os habitantes das aldeias indígenas que povoavam o litoral longínquo e que também eram oprimidos<sup>15</sup>.

As etnias recém chegadas a partir do século XVIII, que tomaram o epíteto generalizador de “sudanese”, encontraram formas de convivência já construídas pelos “da terra” e as recriaram, legando a sua contribuição. Não fizeram melhor, simplesmente transformaram. O nome desse complexo de permanências culturais e adaptações ficou conhecido, portanto, com o nome de seu último acabamento, do ponto de vista étnico, o chamado nagô e, mais recentemente, “nação *ketu*”<sup>16</sup>, num tom mais específico ao campo da religiosidade afro-brasileira dos candomblés.

---

<sup>13</sup> Três irmandades de “angolas” instituem-se entre 1686 e 1700. Os jejes se associam em meados do século XVIII (Vasconcelos 2002: 80) e o Compromisso da Irmandade do Senhor dos Martírios de Cachoeira é o registro mais antigo (1765) que comporta essa designação (Oliveira 1997: 70).

<sup>14</sup> Os pardos, que podemos considerar um dos desenvolvimentos dos crioulos, formam uma irmandade em 1718 (Vasconcelos 2002: 80).

<sup>15</sup> A colaboração indígena suscita discussões. Por exemplo, Reis (2003) duvida que ela seja um fato numa revolta de 1814. Tânia Almeida Gandon (1997) discute a paradoxal relação entre africanos e indígenas em bairros de Salvador a partir da memória popular.

<sup>16</sup> Para os sacerdotes baianos, nagô reúne *ketu* e *ijexá* (Ordep Serra 1995: 63, 69), regiões na Nigéria de fala ioruba. Mas outros povos iorubanos, que relacionavam suas origens a Oyo ou a Ife, também se abrigaram sob

A designação “nagô” não foi exclusiva da região da Bahia, tendo variações regionais, assim como os nagôs não chegaram somente ao litoral baiano<sup>17</sup> e seu comportamento pôde se expressar, em nosso território, tomando tonalidades locais. Porém refiro-me, acima, especificamente ao nagô soteropolitano. Não é fácil dar um significado sintético, ou mesmo local, a uma palavra tão densa e com diferentes versões, todavia semelhantes, para algumas regiões nacionais. Por causa dessa complexidade e da variação, a única conclusão mais segura é que, definitivamente, os povos que vieram da costa e do interior da Nigéria e do Benin e que incorporaram tal denominação de nagôs, que se tornou mais generalizada e mais corrente no Brasil, foram marcantes<sup>18</sup>. Essa denominação terminou por designar grande parte do que se refere ao legado cultural, tido como nacional, dos afro-descendentes. O papel de uma expressão que pretendia manter maior proximidade com antigos costumes africanos terminou lhe sendo atribuído, enquanto suas interpretações desses costumes se tornaram marcas de autenticidade.

Parece mais evidente, hoje, que não há nem “pureza nagô”, nem nagô como símbolo da antônima mistura e daquilo que deve ser evitado<sup>19</sup>. A palavra “nagô” tomou uma conotação ideológica perpetrada por alguns estudiosos em busca de africanismos e de instituições africanas que teriam alcançado certa permanência na diáspora, como Roger Bastide e Pierre Verger. No entanto, o que eles chamaram de “candomblés mais puros” (Bastide 1961: 18) ou de “jeje-nagô” (Verger 1999) suponho ser simplesmente o nome de uma síntese de elementos africanos dos chamados “angola-congos”, jejes e iorubas que se amalgamaram no Brasil, principalmente no caso particular de Salvador.

É claro que o oficiante de um terreiro “congo-angola” não admitirá que está praticando um “amálgama”, muito menos o líder de um candomblé *ketu*, mais prestigiado. Porém, ao observarmos a ocorrência de diversas formas de adaptações realizadas por diversos povos africanos ao longo do tempo, uma se sobrepondo a outra, poderíamos explicar, por exemplo, porque o candomblé *ketu* adquiriu certa preeminência. Tal prestígio

---

essa denominação. O termo “ioruba” aplicava-se originalmente aos habitantes de Oyo e depois toma conotação abrangente como uma das etnias em território nigeriano (Oliveira 1997).

<sup>17</sup> Aportavam em Salvador e migravam para outras regiões ou aportavam em outros portos da costa, conforme o período. Sobre o tráfico interno ver Richard Graham (2002).

<sup>18</sup> Vivaldo da Costa Lima (1976) e Joana Elbein dos Santos (1976), citados por Oliveira (1997), apresentam duas versões da origem do termo. O autor o considera um apelido jocoso recebido dos *fons* e a autora defende que o termo seria de origem ioruba.

<sup>19</sup> O relato da visão sergipana sobre o que é nagô, em comparação ao toré, nos traz essa versão (Beatriz Góis Dantas 1988).

tem como uma de suas causas um tipo de “nagocentrismo” incentivado por esses estudos africanistas, os quais acabaram servindo de fonte de divulgação e *marketing* para as casas de “nação *ketu*”. Outras nações de candomblé, num contexto fora de Salvador, passaram até mesmo a se afiliar ao “*ketu*”.

Uma perspectiva de sobreposição explica a semelhança estrutural entre as nações de candomblé, na disposição de suas cerimônias, em sua estrutura e base, que possibilita tais afiliações e a participação de adeptos de nações diferentes nos rituais tanto de uma quanto de outra<sup>20</sup>. As nações de candomblé hoje, reminiscência das irmandades étnicas de africanos do Brasil colonial, atuam mais como um estilo cerimonial, como afirma Mundicarmo Ferreti (2000)<sup>21</sup>.

A sobreposição também explica como a “nação *ketu*” foi agregando valor para os adeptos. Os descendentes de nagôs parecem ter conseguido, a partir do legado multiétnico recebido, responder a certos problemas relacionados com a busca de uma africanidade brasileira hoje considerada pelos adeptos mais legítima e expressiva. Porém, isso não foi consequência meramente de suas habilidades, mas também de uma ambiência particular. Por causa da menor distância para com supostas raízes africanas, os nagôs assumiram essa imprevisível posição vantajosa de um “estilo autêntico”.

Estavam mais próximos temporalmente dos costumes africanos por sua chegada ao Brasil no período final do tráfico. Estavam mais próximos geograficamente por desfrutarem de um contínuo intercâmbio com a costa ocidental africana em tempos mais recentes. Algumas conjunturas – a própria busca dos africanismos – os fizeram retomar algum contato quando este já ia diminuindo, longo tempo depois dos primeiros sinais de corte no intercâmbio, que foram as deportações e a verdadeira extinção do tráfico<sup>22</sup>.

Para os descendentes de etnias do grupo banto, o contato com o lugar de origem não foi tão intenso e significativo quanto o das etnias da costa ocidental. Estes chegaram em maior número muito anteriormente. Enfrentaram uma opressão colonial mais acirrada e

---

<sup>20</sup> Ordep Serra (1995: 61-2) descreve em detalhes a participação de nagôs em ritos de “Angola” e vice-versa.

<sup>21</sup> Bastide (1961: 17) e Vivaldo da Costa Lima (1987) descrevem esses diversos estilos cerimoniais.

<sup>22</sup> Segundo Nina Rodrigues (1988), que acreditava numa superioridade nagô, as causas de sua expansão seriam o predomínio numérico, a difusão do idioma e a organização sacerdotal. Beatriz Góis Dantas coloca em relevo o papel dos intelectuais no Brasil. Ordep Serra faz um balanço, apontando os exageros de Dantas, e busca demonstrar os nagôs como sujeitos do desenvolvimento e expansão de sua expressão cultural. Lívio Sanzone (2002: 261-2) acredita que a opinião de viajantes estrangeiros e relatos coloniais sobre o “avanço” da cultura iorubana foram o impulso inicial na preferência generalizada pela mesma.

a labuta rural em áreas mais isoladas, que foram se urbanizando aos poucos. Mesmo assim, estabeleceram o fundamento para o que iria ocorrer na cidade: a construção, em contribuição com outras etnias, de uma identidade afro-brasileira. Fica claro que a cultura “banto” não tomou explicitamente a predominância na simbolização do afro-brasileiro por condições históricas e não por inferioridade ou maleabilidade.

O que temos nos candomblés atuais é uma lembrança oral da diversidade étnica, expressada através de certos cânticos e evocações em línguas diferentes, nem sempre rigorosamente condizentes com as atuais línguas faladas nos países africanos de origem. Nunca é demais repetir que todo o cerimonial de um terreiro é genuinamente afro-brasileiro e não africano. Sendo assim, carrega também as contribuições dos “angolas” e “congos” e da identidade crioula, além do jeje e nagô.

Como o repertório continuou sendo o mesmo, aconteceram alguns desdobramentos interessantes. Essa tradição cerimonial, cujo formato se estabilizou sob a égide dos nagôs<sup>23</sup> – e, creio, deveria ser encarada simplesmente como ritual afro-brasileiro matriz - começou a sofrer mudanças e a circular em território nacional durante o século XX. Vai encontrando, em outras regiões, correspondentes também formadas ou por nagôs ou por outros africanos e vai se tornando homogênea enquanto “candomblé”, o que ainda vem acontecendo em nossos dias – embora o estilo cerimonial do candomblé nem sempre tenha o nome de “candomblé”.

Porém, a ritualística afro-brasileira, fundada nessa tradição matriz, passou por processos de outra natureza, como diferenciações, cisões, apropriações. Elementos étnicos disponíveis em seu repertório foram chamados na definição de novas configurações. Nomes “bantos” foram usados como termos definidores de novas práticas: “macumba” e depois “umbanda”. No entanto, os legados “bantos” sempre estiveram presentes e conformaram a tradição mais antiga à qual depois se “opuseram”, por obra dos africanismos e também da própria ideologia embranquecedora dos participantes da chamada umbanda. Essas duas formas de oposição construída velaram a participação conjunta de aspectos “bantos” e nagôs na formação da tradição matriz afro-brasileira.

---

<sup>23</sup> O que para os autores de longa convivência com a “soterópolis” e com esse debate é uma forte constatação, como demonstra a recente afirmação de Vivaldo da Costa Lima (2005: 7-8): “Se não há hegemonia nagô nos cultos afro-brasileiros na Bahia – e esta premissa já é discutível - existe, com certeza, uma clara preeminência ioruba/ fon (ou jeje/ nagô) nos rituais dos candomblés, na língua das cantigas sagradas e nos ritos operacionais do culto. Mesmo nos terreiros bantos e de caboclos”.

Por um lado, do ponto de vista acadêmico, Roger Bastide desclassifica a macumba carioca por considerá-la inapropriada na tradução das permanências africanas que busca encontrar no Brasil<sup>24</sup>. A “macumba” já não remete com eficácia a um referencial de origem africana que venha a reproduzir formas de organização e estruturação como as do candomblé baiano que, afinal, é o modelo ideal do autor. Ele a opõe ao candomblé baiano para valorizá-lo. No entanto, aspectos vivenciados na macumba e as primeiras adaptações “bantos” residem na base luso-africana da própria formação do candomblé baiano.

A umbanda, em seu próprio discurso, segue o caminho inverso. Ela se opõe ao candomblé de um modo geral para sua própria auto-valorização, baseada em idéias kardecistas de lastro evolucionista<sup>25</sup>. Assim, as permanências perseguidas por Bastide tornam-se, para o discurso umbandista, “primitivismos” a serem controlados pela hierarquização ou mesmo eliminados. Ou seja, o espaço concedido ao repertório “banto” pela umbanda se legitima a partir da domesticação desse repertório. É curioso como o discurso umbandista se prevalece de valores que, em sua interpretação, se revestem de uma posição invertida quanto ao desenvolvimento do repertório afro-brasileiro, como o definimos. Vejamos como isto acontece.

A memória mítica dos cultos afro-brasileiros retrata a africanidade primeva em território brasileiro, sintetizada no termo “banto”, como uma aliada das expressões autóctones indígenas, como podemos observar no caso de Salvador. Nessa cidade, os “negros da terra” (afro-descendentes), até pouco tempo, se auto-designavam “caboclos” (Serra 1995: 109)<sup>26</sup>. O candomblé de caboclo é a própria expressão religiosa dessa aliança mítica e foi uma espécie de molde que a umbanda aproveitou em seu favor, nele despejando outros conteúdos<sup>27</sup>.

---

<sup>24</sup> Bastide (1961: 18) enumera as influências exteriores indesejáveis que esta sofre: ameríndias, católicas e espíritas.

<sup>25</sup> José Jorge de Carvalho (1987: 18) menciona a impressão de que o Xangô de Recife parece ter assimilado as doutrinas do evolucionismo clássico na antropologia quando acredita que pode encontrar congelado em outras cidades um conhecimento ritual compatível com o que existia em Recife há meio século. No caso da umbanda, o congelamento no tempo visa legitimar uma idéia racista sobre o suposto primitivismo atávico de descendentes africanos que se estende aos espíritos tidos como africanos e afro-brasileiros.

<sup>26</sup> Essa expressão remete, ao mesmo tempo, aos indígenas quando escravizados e aos crioulos, negros nascidos aqui, considerados diferentes dos africanos que chegavam da Costa. Também há uma relação entre os movimentos soteropolitanos de independência no século XIX com a belicosidade de tropas formadas por mestiços e a figura romântica do guerreiro indígena transformado no caboclo do 2 de julho, procissão originalmente antilusitana.

<sup>27</sup> Sobre o candomblé de caboclo ver Jocélio dos Santos (1995).

Porém, essa identificação de crioulos com indígenas não conseguiu corresponder às expectativas da umbanda, embora esta tenha ido beber na mesma fonte das tradições baianas. O discurso da umbanda cindiu as representações, colocando a figura do caboclo como significante apenas dos povos indígenas, muitas vezes pressupondo sua superioridade em relação aos povos africanos, na figura dos pretos e pretas velhas. Para coroar essa contradição, o nome dado a esse culto - que ficou sendo visto como uma espécie de apogeu do sincretismo - foi um nome “banto”, referência ao repertório original da matriz do candomblé. Nesse processo de recriação mítica da umbanda, além da separação entre indígenas e crioulos, unidos antes por sua natividade, ocorreu também o reforço da dissociação artificial entre o repertório “banto” e o nagô, este último visto como expressão do candomblé tradicional. O primeiro, domesticado, combateria o segundo, tido por primitivo e cruento.

Assim, um extrato de aspectos mais anteriores na formação de uma tradição cultural afro-brasileira passou a significar o seu contrário, sinal de maior “avanço” e de recusa de um “atraso” que deveria pertencer ao passado. Podemos concluir, por essa observação de algumas relações e significações de palavras como “nagô”, “macumba” e “umbanda”, que o uso desses termos étnicos como marcadores de temporalidades fora do lugar e do contexto em que surgiram como expressão – os quais não conseguem ser reconhecidos - tem confundido o campo dos discursos sobre o que vem a ser afro-brasileiro, seja em termos acadêmicos, religiosos ou de conhecimento geral da sociedade.

O não reconhecimento – por vezes consciente e intencional – da conjuntura e, portanto, do contexto temporal e lingüístico, no qual essas expressões emergem, dá margem a reincorporações fora de lugar, a favor de generalizações visando interesses específicos, com o propósito de legitimar discursos não comprometidos com *todos* os sentidos que tais expressões carregam. As contribuições dos grupos chamados “bantos” estão inseparavelmente entrelaçadas às contribuições nagôs, tendo sido cerzidas através do próprio desenrolar de suas histórias. Se puxarmos um fio, toda trama será afetada, mesmo a contragosto. Mesmo assim, como vimos, houve apropriações indevidas e tentativas de obscurecimento de uma trama integral.

No entanto, os sentidos propositalmente ignorados podem ser chamados a qualquer momento, fazendo aparecer paradoxos que parecem surpreendentes, mas que são o efeito

de simples redirecionamentos de termos étnicos a favor de uma realidade mais imediata. Há necessidade de trazer à tona os processos específicos que sofre esse repertório étnico ao longo do tempo, para maior compreensão da questão. Assim também acontece com as baianas típicas e o acarajé.

Três aspectos se tornam importantes do ponto de vista da abordagem das baianas de tabuleiro. Um deles é que elas se utilizam desse mesmo repertório para se identificar e se diferenciar. O outro é que sua história corre entrecida à própria construção desse universo afro-brasileiro e, assim, ser baiana do tabuleiro é também lançar mão dessa síntese de elementos étnicos e dos significados consagrados do que descrevi acima – por exemplo, do corrente apelo soteropolitano ao que é reconhecido como “nagô”, sendo praticamente impossível ignorá-lo, mesmo quando não explicitado.

Um terceiro aspecto, que também merece nossa atenção em termos da história do ofício dessas vendedoras de tabuleiro, é aquele que nos mostra inícios fundados em mulheres de Angola e Congo, visto a data recuada dessa atividade registrada nos documentos (1641), apesar de a comida hoje vendida nas ruas ser caracteristicamente herdeira, em sua maior parte, da culinária nagô, certamente adaptada.

As mulheres mercantes também são atravessadas historicamente por uma multiplicidade de sentidos e de identidades. São elas inicialmente oriundas de uma formação cultural que podemos chamar *angola-congo* lusitana e passam a se emancipar com mais facilidade por causa de sua condição feminina. A raridade de mulheres no Brasil Colônia fez com que contráissem laços de uniões forçadas ou consensuais com homens livres e fez com que sua descendência se tornasse uma nova geração crioula, complexificando as hierarquias sociais.

Transformaram-se, então, numa maioria liberta e suas filhas crioulas perpetuaram uma tradição profissional de vendedoras. Aos poucos, as iorubanas que chegavam no território brasileiro, mais especificamente em Salvador, incorporaram as suas estratégias e realizaram a manutenção dessa cultura de trabalho africana feminina através do repertório nagô, trazendo o legado do mercado de gêneros alimentícios como domínio e fonte de renda femininos.

A palavra acarajé é mais um exemplo a respeito desses processos. Originalmente, *acará* é o nome ioruba designativo do bolinho. Mas a expressão acarajé nasceu em

território nacional, nas ruas de Salvador, e pode ter sido o pregão das vendedoras de rua, já que significa “comer *acará*”.

### **As africanas nas ruas e seus trajes: para além das distinções étnicas, os recortes de gênero**

No século XVIII, as mulheres que tinham acesso às ruas, de um modo geral, eram em sua maioria de origem africana. Senhorinhas brancas não se expunham freqüentemente a esse “vexame” e a crença no desdouro da rua perdurou por muito tempo<sup>28</sup>. Segundo Hildegardes Vianna (1979), que viveu grande parte da transição soteropolitana para a modernidade, descrita em suas crônicas, essa visão da rua só se modificou após a Segunda Guerra mundial.

Há muitos relatos, no século XVIII e XIX, de mulheres africanas nas ruas de Salvador e espanto quanto ao seu rico trajar. Um relato de 1718 do viajante francês Le Gentil de la Barbinais, citado por Verger (1992: 102-3) e por Vasconcelos (2002: 90-1 ) conta dos famosos ornamentos de ouros e de rendas dessas mulheres. A impressão que se tem é a de que todo luxo e sensualidade em exagero, vetados às mulheres brancas de origem portuguesa, era canalizado para o corpo daquelas que consideravam suas servas.

Esse costume parecia mais escandaloso no caso das religiosas que viviam reclusas em seus conventos, às quais toda exibição de riqueza deveria ser proibida, segundo os cânones católicos romanos. Assim ficou registrada, numa carta pastoral de 1764 (Vasconcelos 2002: 135), a reprimenda ao uso de jóias pelas próprias religiosas franciscanas do convento do Desterro – uma das ordens mais ricas da época - que também ornamentavam suas mucamas para exibi-las em cadeiras que passeavam pelas ruas, como se fossem suas representantes.

Embora em 1636 tenha sido baixada uma portaria real proibindo o “luxo exagerado” das escravas do “Estado do Brasil” (Verger 1992: 103) e em 1708 tenhamos o registro do

---

<sup>28</sup> Para Roberto Da Matta (1997) a casa e a rua formariam um par estrutural de opostos na gramática social brasileira. No entanto, ao longo deste trabalho, não enfatizamos a rua como domínio da aplicação da lei, mas seus aspectos enquanto representação de um território popular historicamente pouco permeável e resistente às disciplinas do poder público.

comentário de ordens reais da mesma natureza pela Câmara de Salvador (Vasconcelos 2002: 87), os relatos sobre o luxuoso trajar das africanas continuam brotando por dois séculos afora. Neles, os viajantes, por vezes explícitos, deixaram perceptível um olhar filtrado pelo desejo masculino, que via uma correlação entre essas mulheres escravizadas que freqüentavam a rua e certa liberdade sexual, a qual se revestia de uma ambiência cortesã comercializável.

Mais uma vez, as mulheres africanas viviam papéis proibitivos para as senhoras a elas impostas, que provavelmente não lhes deixavam muitas opções – se é que teriam alguma opção naquela sociedade. Esses papéis se acresciam de mais exploração sobre qualquer tipo de serviço adicional que pudesse ser oferecido pelas cativas, como os lucros auferidos, em termos financeiros ou de informação, do serviço sexual dessa criadagem feminina. Além de cumprir um trabalho forçado não remunerado, as africanas poderiam obter, através desses e de outros serviços específicos, uma renda que ia parar nas mãos daqueles que as possuíam.

As africanas das ruas experimentavam, então, uma estranha mistura de pobreza e opulência<sup>29</sup>, opressão e mobilidade, a inveja de suas senhoras e as piores condições possíveis de sobrevivência. Foram essas mulheres, vivenciando uma espécie de duplicidade, que criaram o visual da baiana de turbante e saia rodada, imagem que, mais contemporaneamente, se cristalizou por algum tempo, mas que tem se dissolvido, e que será discutida mais tarde.

Eis a origem histórica do atrativo *glamour* da baiana, que foi apropriado pela cantora e atriz portuguesa Carmen Miranda, na década de 40 do século XX, num primeiro ensejo de “globalização”. O processo de superficialização que ocorre a partir daí muitas vezes não deixa vislumbrar o trágico por trás da fantasia e a própria resistência cultural que esse modo de trajar representou.

---

<sup>29</sup> Kátia Mattoso (1997) apresenta um artigo tratando dos vários sentidos que essa palavra já teve e de como caracteriza as noções de prestígio na sociedade soteropolitana do século XIX.

## **A roupa da baiana: passado revivido em novos sentidos**

A roupa hoje consagrada como vestimenta da baiana do acarajé e que se tornou a própria marca de um tipo regional - a baiana - carrega uma mistura de influências muçulmanas, iorubanas e européias de época. Basta observarmos alguns depoimentos do século XVIII e XIX que chegaram até nós para concluirmos que o traje considerado típico não mudou muito em seu feitio. As mudanças recaíram sobre seus usos.

Essa roupa é um excelente ponto de partida objetivo para suscitar análises sobre como as baianas do acarajé se posicionam hoje e como utilizam o repertório nagô nas táticas cotidianas que mantêm a atividade do tabuleiro viva. Como suas manobras táticas são sempre empreendidas através do discurso da tradição face à adaptação, situá-las nessa dinâmica é como mergulhar incessantemente nas construções do passado para emergir no presente.

A imagem das vendedoras do passado, que nos é relatada pelo olhar dos viajantes, evoca elegância e sensualidade, curiosamente dois predicados perseguidos pela mulher moderna das páginas publicitárias. Como vimos, as africanas das ruas coloniais, grosso modo, serviam de “vitrine” para a opulência de suas supostas senhoras e senhores e, mais tarde, adotaram as mesmas insígnias de poder que foram forçadas a exibir, numa estratégia complexa de resistência.

No entanto, elas não se vestiam exatamente como cópias de suas senhoras. Havia toda uma habilidade em se diferenciar que foi sendo construída lentamente e que também trazia componentes étnicos àquela época. Provavelmente, as mulheres brancas não pretendiam se ver destituídas de sua posição de poder em relação às cativas, o que fazia com que a diferença entre africanas e européias viesse bem a calhar para o pensamento dominante.

Calhava também de as africanas, ao lhes ser permitida a diferença, receberem o quinhão de frágeis vantagens, em comparação com suas senhoras, por causa mesmo de sua subalternidade, o que na roupa se traduzia pela permissividade dos decotes e exageros, ou até mesmo o que se poderia chamar despudor naquela época, em oposição ao recato aparente exigido pela ideologia dominante pregada pela Igreja Católica Apostólica Romana, em sua costumeira opressão sobre as mulheres.

As africanas, enquanto excluídas dessa ordem católica romana, mesmo que convertidas, ocupavam um lugar maleável. A maleabilidade era astutamente instrumentalizada no sentido de uma maior dominação - daí a exclusão quase absoluta que sofria a africana escravizada. No entanto, essa dominação guardava lacunas que poderiam se transformar em irreverências permitidas.

Na maioria das vezes, a permissividade em torno da figura da africana era mais uma forma de exploração. Quando a branca era resguardada, aparentemente, do assédio sexual dos homens num regime patriarcal, sofrendo o controle para a manutenção do mesmo, a africana - que havia sido subtraída ao regime de foco sobre a linhagem do pai em terras, por exemplo, iorubanas, ou seja, havia sido retirada de uma outra forma de dominação estrutural masculina<sup>30</sup> - via-se num estado quase liminar, para que pudesse absorver a demanda sexual dos reprimidos e agressivos senhores em forma de descontrole, abuso, por causa da exclusão dessas africanas do confinamento feminino da mulher branca da colônia.<sup>31</sup>

Nesse sentido, a roupa que envolvia seus corpos foi, e ainda é, enquanto permanência que vai se re-traduzindo constantemente, objeto de especulação e desejo, culminando na imagem *hollywoodiana* da baiana rumbeira dos anos 40 ou em recriações do mais recente carnaval espetáculo, seja na ala das baianas, mais fiel ao original, ou na indumentária de porta-bandeira ou nas fantasias mais exíguas de passistas que são também herdeiras da “baiana” estilizada de teatro de revista tão divulgada nos anos 40. No entanto, o visual estilizado do século XX, que hoje faz parte do espetáculo carnavalesco, guarda muitas diferenças e re-interpretações que enfatizaram os aspectos considerados como atrativos da insinuação ou exibição das formas corporais femininas, enquanto a roupa cotidiana tradicionalmente usada na venda de acarajé, apesar de adaptações, enfatizou a manutenção da função identitária da roupa, sentido preservado apenas em parte pela ala das baianas no carnaval.

A roupa tradicional da venda, no entanto, se lermos as entrelinhas dos relatos, era vista como extremamente sensual, embora se tenha cristalizado, para tempos mais recentes,

---

<sup>30</sup> Ifi Amadiume (1997) discorda sobre este ponto propondo uma relação mais equânime entre lado do pai e lado da mãe, para um numeroso grupo de povos do continente africano, que acredita ter sido mal interpretada por estudiosos do Ocidente. Porém, suponho que mesmo quando esse equilíbrio existe respaldado por instituições tradicionais, ele não necessariamente descarta a dominação masculina.

<sup>31</sup> Sobre a vulnerabilidade das mulheres no Brasil Colônia, ver também Mary Del Priore (1993).

a imagem da indumentária como característica de senhoras de ascendência africana, idosas, consideradas “de respeito” e habilidosas na cozinha, na costura e nos saberes tradicionais. O tipo da baiana como figura folclórica passou a ser definido por esses aspectos, e a idade mais avançada tipificada faz referência ao pertencimento a um passado que deveria parecer inatualizável. No entanto, o estilo da baiana vem sendo constantemente atualizado e recriado no cotidiano mesmo da venda de tabuleiro, uma atividade que não se restringiu a datas comemorativas específicas, nem à memória folclorizada, mas é levada a cabo cotidianamente em Salvador, ou nas temporadas de cidades litorâneas do país.

As roupas que hoje são consideradas como não provocantes compulsoriamente, não o eram necessariamente há dois séculos atrás e não o seriam conforme a localização física de estilos de vestuário. A roupa da baiana é um exemplo disso.

A mostra do colo, por exemplo, foi considerada indecente em certos períodos, para ser considerada como símbolo de elegância em outros – principalmente no século XVIII. A própria exposição dos seios não era necessariamente carregada de erotismo num Egito sob o Antigo Império se comparada ao Egito islâmico de agora. Vestes de algodão e seios desnudos são passíveis de serem interpretados como algo corriqueiro a partir das representações encontradas em sítios arqueológicos egípcios.

Estes exemplos tornam-se mais interessantes se os englobarmos no contexto de uma tradição comum a vários países sub-saarianos e norte-africanos, como o Egito. Temos um colo em exposição num costume tradicional antigo distribuído pelo continente africano<sup>32</sup> sendo transportado para um lugar onde vai encontrar a moda dos seios saltando dos decotes de damas européias ibéricas.

Isso nos faz repensar os bustos de mulheres retratadas por Jean Baptiste Debret, no século XIX, que buscou mostrar nessa imagem como se apresentavam as várias nações africanas no Brasil. Essa imagem específica mostra as africanas vestidas em trajes de visita bastante europeizados. Porém, de um modo geral, mesmo nas vestimentas mais luxuosas envergadas pelas africanas, o que parece eminentemente europeu nem sempre o é. Se observarmos outros retratos de Debret ou Johann Moritz Rugendas, perceberemos que, para além do decote em voga na Europa, as africanas em seus ofícios nas ruas mantinham os

---

<sup>32</sup> O estilo de enrolar faixas de tecido sobre o corpo a partir dos seios ainda hoje é encontrado na costa ocidental africana como uso tradicional (Bárbara Sumberg 1995; Elisha Renne 1995). Sobre a antiguidade do estilo, ver Alberto da Costa e Silva (1996: 458-9).

seios livres de sustentação de forma bastante expressiva e explícita, como ainda é costume em terreiros de candomblé e em baianas de tabuleiro mais tradicionais, mesmo após a universalização do sutiã, no século XX. As descrições narradas por outros viajantes que estiveram em Salvador desde o século XVIII corroboram, nesse aspecto, as imagens dos retratistas.

Isto está bastante explícito na imagem de um mercado de africanas do Rio de Janeiro na primeira metade do século XIX, de autoria de Henry Chamberlain. A bata mole, de tecido branco e liso, que deixa entrever os seios, está presente nas quatro mulheres que carregam cestos e tabuleiros, com o colo valorizado por colares cuja cor, provavelmente, deve estar querendo expressar o dourado<sup>33</sup>. A mesma caracterização se dá com a venda em Recife representada por Rugendas. As europeias, embora também não usassem a peça de sustentação no período, não faziam esse tipo de exposição<sup>34</sup>. Até mesmo usavam decotes muito cavados, como vemos em imagens de Joaquim Cândido Guillobel ou mesmo em Debret, mas não com um dos ombros de fora em locais públicos, nem com aparente displicência.

Todos esses viajantes nos legaram imagens do que eles consideravam, do ponto de vista europeu, tipos que caracterizavam os habitantes das terras brasileiras. Jean Baptiste Debret, da missão artística francesa, morou no Brasil quinze anos (1816 a 1831). Seus três volumes de *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil* foram publicados entre 1834 e 1839 em Paris para leitores europeus (Debret 1989).

O artista alemão Johann Moritz Rugendas aqui ficou entre 1822 e 1825 e sua publicação *Viagem Pitoresca através do Brasil* surgiu em Paris entre 1827 e 1835. Segundo Valéria Piccoli (2005), esta trazia pranchas de lugares onde este nunca esteve, como Pernambuco, São Paulo e Goiás, quando Rugendas somente passou pelo Rio de Janeiro e Minas Gerais, voltando para a Europa através de Salvador. Também se identifica na obra do tenente britânico Chamberlain – *Vistas e costumes da cidade e dos arredores do Rio de Janeiro*, publicada em Londres, 1822 - figuras de gravuras do militar português de origem

---

<sup>33</sup> Moura (2000-24) chama a atenção para a frágil fidedignidade das cores que aquarelistas contratados por certos livreiros aplicavam sobre as gravuras e litografias.

<sup>34</sup> Em seu artigo sobre a opulência, Kátia Mattoso (1997) traz um relato setecentista de Luís dos Santos Vilhena, em resposta à reprovação estrangeira do modo desmazelado de vestir das senhoras brasileiras, no qual fica claro que estas também andavam com *golas largas* e tecidos transparentes semelhantes aos das africanas, com a diferença de que os usavam somente no interior de suas casas por causa do clima quente.

belga Joaquim Cândido Guillobel, segundo Piccoli e Carlos Eugênio Marcondes Moura (2000: 25). Guillobel, por sua vez, registrou tipos populares do Rio de Janeiro e do Maranhão no início do século XIX, que circulavam no país como conjuntos em pequenos volumes encadenados.

Piccoli explica que, nessas publicações sobre o Brasil, gravuras de outros autores podiam ter sido reproduzidas ou reformuladas pelos próprios pintores ou pelos editores a título de ilustração para instruir o público europeu. Os mesmos motivos, figuras e temas - com origem numa determinada imagem - também podem ser encontrados em gravuras de diferentes autores, utilizados como elementos para, em composição, expressarem a visão particular de cada um desses viajantes. O testemunho ocular nem sempre foi prerrogativa para esses pintores.

Isso não invalida, mas reforça a constatação de que há uma espécie de visão estrangeira – o que lhe confere algum estranhamento que nos parece interessante do ponto de vista da informação desses registros – coletiva reproduzida por esses autores de imagem. Como nos relatos escritos, precisamos interpretá-las e traduzir o que estes estrangeiros queriam mostrar como uma imagem geral do país.

Se os retratos construídos expressam a visão de quem os realiza, não podemos deixar de levar em consideração também o olhar etnocêntrico por parte do artista, por vezes carregado de uma espécie de romantismo exotizante e o desejo de tornar esteticamente agradáveis as cenas<sup>35</sup>, além do filtro de uma posição dominante masculina. No entanto, esses documentos também exibem algo para além deste olhar, se soubermos neles buscar alguns aspectos étnicos.

O caso dos seios expostos parece ser algo que se desejava ressaltar. Poderíamos arriscar que a instituição da ama-de-leite africana talvez fosse fator de grande estranhamento por parte dos europeus, daí a representação de um ombro sempre desnudo, sugestão da facilidade de acesso ao seio, como encontramos explicitamente na aquarela de Guillobel *Família brasileira a passeio*, em que a mucama de ombro desnudo carrega um menino de colo branco.

Decerto, a maior parte das representações desejava evocar a atitude coquete das africanas nas ruas. Mary Del Priore (1987) sugere que a não exposição da parte debaixo do

---

<sup>35</sup> Boris Kossov (1994) chama atenção para este aspecto em sua obra.

corpo, visto os seios estarem mais corriqueiramente expostos, traduzia uma estratégia de sedução ao encobrir o que virá a ser a parte mais desejada pelos homens nas mulheres brasileiras desde então: as ancas e o *derrière*.

Porém, por mais corriqueiro que tivesse se tornado, o peito descoberto não poderia deixar de ser objeto de perturbação. Se expor partes do corpo feminino era considerado proibitivo num contexto de culpabilização através do que o catolicismo apostólico romano considerava pecados carnis, isso se flexibilizava com as permanências da despreocupação das classes populares européias em relação à nudez e com as modas de uma classe mercantil ibérica abastada, em paralelo com a nobreza monárquica mundana e cortesã. A concepção de natureza predominantemente étnica a respeito do seio livre terminou por adquirir esses diversos significados – nudez despreocupada, moda, em oposição à moral católica - num novo contexto, porém sem perder a informação de aspecto cultural africano específico da camada anterior sobre a qual se sedimentaram esses valores. Essa situação contraditória não passa despercebida pelo olhar europeu.

Isso aponta para um maior cuidado ao falar da roupa enquanto algo que torna atrativa a vendedora baiana típica do passado. Se a atração se originava do desejo pelo proibido, ela era a manifestação masculina de um erotismo europeu reprimido por idéias de pudor católicas. Se o seio passou a ser exposto e foi até um instrumento do trabalho servil das africanas, a eroticidade se transferiu para as partes que continuaram cobertas. Todavia, os estrangeiros continuaram entendendo e traduzindo os ombros desnudos como uma liberalidade faceira e exótica das afro-brasileiras.

Há ainda o fato de que, em localidades africanas, a nudez nessa parte do corpo não foi necessariamente erótica, como o seria para um espectador moderno, que foi formado por uma padronização midiática, herdeira direta, aliás, do erotismo construído em referência às partes proibitivas pelo pudor católico. A interpretação das fontes de relatos e imagens de viajantes deve ter o cuidado em tentar não projetar visões atuais sobre outras concepções locais e temporais, não esquecendo que as visões de época às vezes podem subitamente emergir de novo.

Um vestuário não se faz só do que fica descoberto. Basta observarmos *O negro e a negra da Bahia* de Rugendas e teremos uma idéia do que vestiam essas africanas que circulavam nas vias públicas e foram descritas pelos viajantes do século XVIII e XIX.

Falando especificamente da Bahia, a partir desses registros históricos, podemos concluir que as mercantes africanas se vestiram de modo semelhante em vários núcleos urbanos do país durante um longo período.

Salvador era um “entreposto” - na expressão de Graham (2002) – para os cativos que faziam uma jornada em direção a outras partes do país. Provavelmente se configurava também como centro irradiador de certas expressões culturais afro-brasileiras que ali vinham sendo moldadas e que poderiam se refletir, por exemplo, nas peças de vestuário, embora com variações regionais<sup>36</sup>.

A mulher retratada por Rugendas não usa o costume europeu das que representam várias nações africanas segundo Debret. Nesse ensaio de bustos feito por Debret, pela maior uniformidade dos outros acessórios, a diferença se centraliza nos penteados – e este é um ponto importante, pois este sinal de diferença vai atravessar séculos e se tornar algo central para as baianas nas ruas soteropolitanas de hoje.

A “negra da Bahia” de Rugendas também se apresenta com os ombros expostos, uma espécie de bata solta sobre o corpo e enrolada num pano listrado – importante marca étnica. Não muito diferente das negras descritas acima ou de suas antecessoras no século XVIII, as *Negras vendedoras* representadas por Carlos Julião<sup>37</sup>, que, no entanto, cobrem braços e ombros, costume de época ou talvez um signo de islamização reforçado pelo breve que uma delas carrega.

Quando observamos estes retratos antigos, podemos apreciar, ao nosso modo, a beleza dessas mulheres e a beleza estética desse vestuário. O que hoje podemos enxergar como sensual – por exemplo, o decote insinuante - ou como objeto de desejo por ser a roupa típica da baiana é consequência da visão católica apostólica, acrescida de mais valores, agora concentrados numa exotização moderna, que valoriza em acréscimo a antiguidade e um suposto arcaísmo da imagem.

Todavia, também há novos valores hoje tidos como libertários somente agora representáveis por esse mesmo estilo de roupa. No caso da roupa de baiana, esses novos sentidos são, ao mesmo tempo, formados pelos valores anteriores identitários africanos. Por

---

<sup>36</sup> Eduardo França Paiva (2004) caracteriza as pencas, corriqueiras entre as escravas e alforriadas da Bahia, como uma peça rara em Minas Gerais, porém nunca inédita.

<sup>37</sup> Oficial do exército português que retratou os figurinos do vestuário brasileiro no século XVIII, tendo documentado regiões do Rio de Janeiro, Minas Gerais e Bahia (Moura 2000: 24).

exemplo, as mulheres, ao menos as ocidentalizadas, agora deixam transparecer os seios para se mostrarem femininas, sensuais e independentes, ou seja, o fato de “ousarem” não permite automaticamente o assédio masculino nem lhes caracterizaria como excluídas, como poderia acontecer no século XIX em Salvador. Esse novo sentido se agrega à conquista anterior dos decotes das africanas nas ruas. No entanto, a ausência do sutiã como algo emblemático permanece como pano de fundo e as mais antigas no candomblé ainda relembram que o costume que identifica uma adepta é o de não usar um moderno sutiã em certas situações rituais.

No entanto, de modo sutilmente depreciativo, a mulher arrumada como baiana típica pode vir a traduzir uma alteridade exótica e desejável porque objetificável por seu exotismo. Vê-la como objeto exótico é herança do olhar europeu que naturalizou a inferiorização a que as afro-descendentes foram forçadas. Ao mesmo tempo, a baiana típica pode evocar a mulher poderosa, por representar a resistência das sacerdotisas africanas e a detenção de poderes vistos como mágicos, sobrenaturais – poder feminino das excluídas, que emerge por sua exterioridade em relação à ordem social e aos saberes modernos, como veremos - o que reforça o exotismo, tornando-se uma via de mão dupla.

Pois ao potencializar, essa insígnia típica também subtrai poder, por estar associada à sensualidade, numa complexa e contraditória relação com a autonomia sexual de um corpo feminino livre, em termos estéticos, do controle masculino estrutural, “liberdade” que no fundo foi exclusão, outrora utilizada como mecanismo de balanceamento da repressão sexual colonial. Hoje, a parte libertária se colocaria mais em evidência, na medida em que, de um modo geral, expor o próprio corpo conforme bem entender sem ser molestada seria um direito feminino já bem mais reconhecido em ambientes urbanos e modernos.

Sob essas camadas de significados reunidas, encontramos uma base que teria sido predominantemente étnica e que hoje faz referência à identidade afro-brasileira. Essa identidade pode mostrar suas faces a partir de trajetórias do vestuário, e o que desse processo ele carregou consigo em relevo, até hoje. Ela pode nos levar além, para elementos africanos ainda detectáveis – na facilidade do intercâmbio atual com países desse continente - e para construções míticas onde um Egito Antigo é a origem lendária dos que fundaram a antiga capital iorubana de Ifé, imaginário muito destacado na guinada inicial dos blocos afro em Salvador. Seios soltos sob tecidos transparentes de algodão branco não

destoariam de todo dessa origem lendária<sup>38</sup>. Eles ainda se configuram um hábito típico do candomblé e de baianas do tabuleiro mais velhas que se permitem o rigor do traje das baianas “antigas”. Enquanto isso, movimentos de valorização da negritude utilizam a seu favor recriações de indumentária egípcia registrada em representações arqueológicas.

### **As peças do vestuário: trajetória das adaptações sobre concepções estéticas africanas**

Sensuais, é assim que os viajantes enxergavam as cativas em Salvador, sem ao menos perceber o que estas mulheres insistiam em usar como insígnias de respeito e reverência em sua própria tradição, da qual foram subtraídas, e que buscavam desesperadamente reinventar naquela sociedade de exclusão. O que era sensual na visão européia tinha sido um costume menos erotizado na tradição africana.

A sensualidade, num período colonial mais recuado, não se configurava exatamente como a consequência direta de uma visão das partes desnudas. A Europa, durante o século XVI, ainda não havia internalizado totalmente valores que erotizavam o corpo despido (Norbert Elias 1994: 165) e tampouco nosso mundo colonial seria um contexto dos mais favoráveis à rigidez idealizada pelos clérigos.

Seios em exposição faziam parte de um conjunto que sinalizava um acesso mais facilitado ao corpo feminino, como vimos, e as descrições admiradas de europeus com o comportamento e porte das africanas remetem, sem dúvida, ao atrativo de uma alteridade feminina inferiorizada que foi construída em solo brasileiro. Um longo tempo depois, muitos desses significados migraram para a mulata do carnaval, num outro contexto de nudez.

Temos temas recorrentes nos relatos, relacionados às roupas propriamente ditas e aos acessórios. Sobre as roupas, há uma referência insistente nas rendas, nos proibidos

---

<sup>38</sup> A arte ímpar das peças esculpidas encontradas em Ifé, no início do século XX, por Leo Frobenius – interessado na reconstrução histórica de círculos culturais de concepção difusionista – levou a especulações sobre a semelhança entre os seguintes elementos: os ornamentos de cabeça representados em Ifé, as coroas da Núbia e de Meroé e a serpente uraeus usada na frente dos faraós (Silva 1996: 458; 460-1). Tais especulações foram frutíferas, criando uma tradição de estudos preocupados com o papel fundamental da antiga civilização egípcia para uma região abrangente do continente africano, como Martin Bernal e Cheikh Anta Diop.

tecidos de cambraia, de seda ou de Holanda<sup>39</sup>. Proibidos, pois denunciavam luxo e, ao mesmo tempo, creio que o caimento desses tecidos e sua transparência deviam perturbar um pouco as autoridades por explicitar demais o objeto da libido reprimida por esta sociedade, como atestam as portarias reais, como, por exemplo, esta de 1683 (Verger 1992: 103): “Com este luxo as escravas causam uma baixa de moral nas capitanias, pervertem os homens brancos, do que resulta o cruzamento das raças e o aumento sempre crescente do número de pessoas de cor, o que de modo algum é conveniente”.

Alguns relatos recolhidos por Verger (1992) são de viajantes como Le Gentil de la Barbinais – no século XVIII - o cônsul James Wetherell, Robert Avé-Lallement, o príncipe Maximiliano da Áustria, o turista Henri Knight - no século XIX. Vasconcelos (2002) também transcreve relatos do oficial Frezier, no século XVIII, e portarias reais que tentavam controlar a exposição do luxo das escravas. A chamada ode à mulher baiana feita por Luis dos Santos Vilhena (apud Mattoso 1997) – valorizada fonte histórica para Salvador – nos setecentos também se perfila aqui. Sobretudo existem as imagens de artistas plásticos do século XVIII e XIX que chegaram até nós. Também temos o testemunho de postais fotográficos a partir do século XIX.

Em síntese, as principais peças de vestuário descritas ou retratadas nestes registros são as blusas de musselina bordada, sempre muito transparentes e frouxas, que deixam entrever um ombro, enfeitadas com rendas; saias volumosas e saíotes rendados; xale e turbante, lenços largos. Os tecidos recorrentes são a musselina, cambraia e a seda para turbantes e lenços largos. Entre os acessórios, temos chinelas menores que os pés, e uma profusão de jóias que chamamos balangandãs. Também temos a descrição de uma postura ereta e do balançar das ancas.

## **Tessituras do oriente**

O algodão foi destinado a cobrir a nudez dos escravizados na colônia, mas logo as africanas já haviam empreendido a dinâmica das ruas, primeiramente com os recursos de

---

<sup>39</sup> Esses relatos urbanos formam contraste com a vestimenta proposta inicialmente para as cativas, que permanece sendo predominante nas lavouras: tecido de algodão grosso e pouco pano.

seus senhores a serem exibidos, depois com os recursos de seu próprio esforço, na maioria das vezes o que conseguiam angariar através de diversas estratégias, principalmente o ganho. Assim, as vendedoras de rua dos núcleos urbanos tiveram acesso a tecidos mais sofisticados, que eram importados e considerados caros.

A musselina era a grande vedete das batas usadas pelas mucamas nas ruas, que hoje se cristalizaram nos camisas da “roupa de baiana” ou “roupa de crioula”. A musselina era um tecido feito em Mossul, no Iraque, e que começou a ser importado para a Europa no século XVII, época da consolidação geográfica do centro antigo de Salvador. No século XVIII, passou a ser fabricada na Inglaterra e França e foi se tornando designação geral para tecido fino e firme feito de algodão, seda ou lã.

A musselina de seda, versão mais luxuosa da província, reunia a tecelagem típica do Oriente Médio com o fio do Extremo Oriente e o transporte comercial dos europeus. A seda, de origem chinesa, era conhecida dos europeus desde o século XII e também não era desconhecida em terras africanas. A roupa da baiana já nascia como um produto da era das navegações e do intercâmbio entre lugares distantes.

Dentre os panos de algodão<sup>40</sup>, temos o morim, muito próximo do pano de madraço citado por Raul Lody (2003), mais rústico, cuja origem se situa em Madras, na cidade de Calicute, Índia, e ainda é muito utilizado dentro dos terreiros, na roupa simplificada do dia a dia ritual, chamada “roupa de razão”. Temos também a cambraia, tecido muito fino e transparente de origem francesa, que também pode ser de linho. A cambraia era usada como camisa íntima pelas européias e combinava com o ambiente tropical, por causa do calor<sup>41</sup>. Entre as afro-baianas, o madraço era aproveitado para os *ojás* rituais – faixas de tecidos para torços ou laços sobre vestimentas ou objetos – e a cambraia para os lenços de rua.

O tecido de Holanda é um tecido fino de linho, seguindo a mesma linha da leveza dos panos correntes entre as mais bem vestidas africanas soteropolitanas do século XVII e

---

<sup>40</sup> Os tecidos mais grosseiros de algodão usados por cativas são classificados, na maior parte, por seus padrões e cores. Segundo Emanuel Araújo (2004: 54), são a chita (colorido), o riscado (listrado) e o zuarte (mescla de fios de duas cores), usados nas saias; linho, ganga (mais escuro e colorido) e baeta (lã felpuda) para vestidos.

<sup>41</sup> Segundo Vilhena, citado por Mattoso (1997), os tecidos usados em casa pelas senhoras, ao contrário dos tecidos grosseiros usados em Portugal, eram a cassa e a cambraia (tecidos finos de algodão), sendo o cetim reservado para ocasiões importantes. A *Bretanha de Hamburgo* era tecido também leve e exclusivo das “negras” (bretanha se refere ao tipo de trama local francesa assim como a cambraia). Estas também usam, nas ruas, a cassa, a cambraia, saias de cetim e becas de lemiste (lã preta e leve) “finíssimo”.

XVIII. Junto com a cambraia, forma uma das contribuições européias para o vestuário da baiana típica. As rendas e bordados se somam à parte do feitiço europeu da roupa.

A renda, de um modo geral, foi uma atividade muito significativa para todas as mulheres da colônia. Leila Mezan Algranti (1997: 121-22) descreve como essas mulheres, fiéis aos costumes do Reino, bordavam as roupas de cama e mesa e de como inventários seiscentistas de São Paulo demonstraram que “à pobreza generalizada se contrapunham as redes de abrolhos, as toalhas rendadas de mesa e de ‘água à mão’ ou as almofadas de cetim”. A renda, então, poderia traduzir uma forma peculiar de opulência.

A renda, inicialmente, foi um elemento importante na diferença que as senhoras do Reino pretendiam demonstrar, relacionada à própria origem européia, encobrendo, assim, a situação precária que as igualava às outras mulheres da colônia. No entanto, o rendado carregou este significado para outras instâncias, expressando de modo mais generalizado uma aparência de “nobreza”.

Viraram sinal de luxo, ou de barroquismo, as rendas bordadas nas batas, saias e lenços. Uma espécie de trabalho de enfeite acessível que possibilitava uma ascensão aparente, o que funcionava para as damas do Reino e passou a funcionar para as damas africanas<sup>42</sup>. Todavia, a roupa do cotidiano da africana ou afro-brasileira que trabalhava com o ganho nem sempre foi retratada com profusão de rendas. Essa roupa mais comum da labuta pode ser chamada de roupa *sura*, uma das primeiras composições da baiana, segundo Lody (1996)<sup>43</sup>, sendo bem semelhante à atual roupa do cotidiano ritual dos terreiros, a “roupa de razão”.

As rendas podem ser observadas, entre as africanas, em trajes mais festivos, como aqueles da aquarela de Debret, que são usados por mulheres prestes a adentrar a igreja: uma saia com aplique de quatro camadas de barra rendada<sup>44</sup> amarrada ao peito por laços<sup>45</sup>, complementada pela cabeça raspada, no que parece ser uma roupa ritual, mesmo que o título pareça mencionar o “batismo” das crianças que elas carregam, mas cuja ambiência muito se assemelha a uma missa de *iaô*, a neófita dos cultos afro-brasileiros.

---

<sup>42</sup> Miriam Moreira Leite (1984), na sua coletânea de literatura de viagem sobre o Rio de Janeiro, traz relatos do século XIX, tanto de senhoras que complementavam seu orçamento com rendas como de “negrinhas” que fabricavam crivo para seus senhores.

<sup>43</sup> Sobre a origem islamizada da roupa e a densidade da palavra *sura* ver p. 83.

<sup>44</sup> Os falbalás franceses, novo ornamento criado por volta de 1700 (Köhler 2001: 421).

<sup>45</sup> Percebe-se aí a recriação do estilo de panos enrolados.

As rendas pareciam ser apreciadas por causar distinção, afinal eram um artesanato recente – do século XV – e bastante elaborado. O padrão dos desenhos trazia um pouco do arabesco oriental somado à técnica, que se consolidou européia, de criar orifícios entre os desenhos. Esta tessitura se desenvolveu em duas cidades comerciais: Veneza e Flandres. Veneza se especializou na renda de agulha, enquanto Flandres concentrou-se sobre a renda de bilros e ambas técnicas tomaram um estilo próprio em algumas cidades francesas.

Além das rendas, há os bordados. Vilhena, citado por Mattoso (1997: 174) descreve os trabalhos manuais do século XVIII usados pelas cativas quando apareciam nas ruas junto de suas senhoras, em grandes ocasiões, vestidas com “camisas de cambraia, ou cassa, bordadas de forma tal, que vale o labor três, ou quatro vezes mais que a peça”. Temos outro signo de opulência na riqueza produzida pelo trabalho artístico que qualifica os tecidos.

Certos bordados feitos pelas afro-brasileiras se consagraram como mais tipicamente baianos, o que ocorreu no caso do bordado em *richelieu* e do bordado inglês. Segundo Lody (2003 b), o *richelieu* está a meio caminho entre o bordado e a renda, pois se define como um bordado com a retirada de tecido entre os motivos. Legado de um período anterior ao da renda, o *richelieu* foi chamado primeiramente ponto de Veneza e ficou marcado como um estilo renascentista (Lody 2003b: 32):

A sinuosidade de folhas, flores, arabescos inspirados nas letras cúficas e outros ritmos orientalizados estavam no Renascimento, período de franco uso do bordado de fundo tirado. Tais características estão ainda presentes: vê-se muita sinuosidade e forte fixação de um iberismo orientalizado na técnica do *richelieu*.

O bordado foi batizado com o nome do cardeal Richelieu, homem forte do governo de Luís XIII, que chegou a primeiro ministro em 1624, defendendo o catolicismo apostólico romano e a absolutização do poder monárquico. O cardeal vestia-se com golas e punhos alvos assim bordados. Mas seu exagero nos bordados foi precedido pelo estilo de Maria de Médicis, com suas enormes golas de renda engomada, costume habitual de algumas gerações de mulheres da historicamente famosa família nobre florentina. A rivalidade de ambos termina por colocar em relevo as semelhanças do vestuário.

Gilles Lipovetsky (2005) relaciona o surgimento de modas na Europa com a nova relevância de uma dimensão erótica e sensual do luxo, sendo a moda uma invenção social

histórica do Ocidente, datada na metade do século XIV. Poderíamos pensar em Veneza e, portanto, no contato mais intenso com o Oriente, como centros irradiadores desses novos costumes de luxuosidade e moda. Assim, segundo Lipovetsky (2005: 39), “uma nova manifestação social do desperdício ostentatório vem à luz sob o signo da antitradição, da inconstância, da frivolidade”. O *richelieu* foi um dos elementos desse tipo de ostentação ainda incipiente.

A conservação do bordado como peça da baiana, designada conforme a predileção do cardeal do século XVII, ainda hoje parece apontar para uma certa absorção de um estilo de vestir da corte francesa pela Salvador colonial. Esse detalhe barroco alcançou o repertório de estratégias de auto-valorização por parte dos afro-descendentes e permaneceu até o presente como uma de suas marcas. Com poucas fontes iconográficas, fica a indagação se as baianas do século XVII já usavam o *richelieu*, se havia ocasiões para envergá-lo e se isto lhes foi transmitido como um dos sinais de distinção de suas pretensas senhoras, como parece ser.

No entanto, não só à moda da cômte, o *richelieu* também foi referência à estética barroca do período, o estilo da restauração católica. Mesmo os panos característicos de adornar as igrejas, segundo a “memória nacional”, são os de *richelieu* (Lody 2003b: 33). A imitação do cardeal era a imitação de um chefe religioso que combateu politicamente os protestantes.

Alto dignitário do poder secular e temporal, Richelieu evocava uma aura de autoridade que pode ter sido usada em mais uma estratégia de afirmação, sem, no entanto, haver uma dependência em se saber quem era ou quem foi esse personagem histórico, mas simplesmente porque o bordado passou a carregar essa aura, esquecendo-se a causa particular. A frivolidade da peça, que foi substituída por outra moda de corte, passou a ser consagrada pela utilização afro-brasileira, que a transformou numa tradição regional e nacional.

O bordado inglês é outro tecido comum, ainda hoje, no traje tradicional da baiana e nas roupas rituais. É um bordado de agulha com linha branca sobre fundo branco, original do século XVI, que se popularizou no século XIX. Seu padrão se define por desenhos menores e mais delicados, com poucos orifícios, geralmente em delgadas faixas de tecido que se aplicam sobre as roupas brancas. O bordado inglês tornou-se industrializado

rapidamente, a partir do final do século XIX. Embora continuem consumindo tecidos em bordado inglês, as baianas mantiveram uma tradição de artesanato apenas do estilo *richelieu*, apesar de hoje sua produção também poder ser mecanicizada.

Hildegardes Vianna (1979: 159-61) dedica uma de suas crônicas à atividade desaparecida da costura e do ornamento de toalhas e tecidos entre baianas do início do século XX, que vendiam comida já pronta nas ruas, incluindo o acarajé, ainda frígido em casa. Elas usavam os intervalos entre a chegada de um cliente ou outro para dar continuidade a seus trabalhos de crivo, de *richelieu*, que valorizavam suas roupas. Com o acréscimo dos enfeites a roupa deixava de ser *sura*, então sinônimo de roupa simples. Esse é um dos aspectos que demonstra a íntima ligação entre a venda de comida e a indumentária que se complementavam como diferentes aspectos de uma mesma tradição feminina afro-brasileira.

### **Os feitiços que cobrem o corpo**

Como vimos, o tronco das baianas era, geralmente, coberto – ou pouco coberto – por peças finas, leves e transparentes. As que labutavam tinham recurso nos panos tecidos de algodão tipo morim, bem refrescantes. Algumas mucamas eram trajadas por suas senhoras de modo a demonstrar mais luxo, enquanto acompanhantes ou intermediárias entre a casa e a rua.

Embora a sociedade colonial vivenciasse o que poderíamos chamar de relações sem ênfase na separação da intimidade dentro das moradias, bem como uma “porosidade entre a casa e a rua” (Mary Del Priore 1997), as soteropolitanas de origem européia não tinham o costume de ir à rua, comportamento remanescente até meados do século XX, como fica evidente pelos hábitos e crenças de ojeriza à rua que Hildegardes Vianna relata em suas crônicas. A rua estava destinada a exhibir cotidianamente uma maior proporção de modelos de roupa afro-descendentes, basicamente formados por saia longa, camisa leve e pano avulso.

Há uma diferença entre a camisa íntima que compunha a roupa *sura* simples do trabalho e as chamadas batas das baianas. Parece ter acontecido uma subdivisão da mesma

peça, conforme foram ocorrendo as alforrias e a formação dos terreiros, visto que as primeiras vendedoras tinham pouquíssimos recursos materiais.

Hoje, nos terreiros, as batas sinalizam grau hierárquico, enquanto o camisu é traje menor, podendo fazer a vez da camisa íntima por baixo da bata. A subordinação ritual durante a iniciação está caracterizada pela falta de peça para o tronco, usando-se apenas uma saia amarrada sobre o peito<sup>46</sup>. O uso da saia como peça única para as cativas parece corriqueiro, pois temos representações de mulheres portando apenas saias, o tronco despido, em ambientes rurais, navios negreiros e mercados, por vezes em esteiras amamentando crianças. A memória dessa peça única – uma saia substituindo o pano enrolado no corpo - permanece no candomblé, servindo para expressar que a neófito é “escrava do orixá”.

Ao mesmo tempo, em nossa iconografia, também temos representações de mulheres com saia e bata larga, de mangas curtas ou médias. No candomblé, conforme se assume importância dentro do cerimonial religioso, passa-se do camisu de bordado inglês à bata rendada. As batas podem ser colocadas sobre o camisu, indicando senioridade no culto, o mesmo valendo para o *richelieu*.

Todavia, as batas também são a marca comum das baianas de tabuleiro na rua, deixando de significar hierarquia e passando a ser uma vestimenta que demonstra cuidado na aparência, o estar bem vestido para uma ocasião. As baianas entrevistadas todas reafirmaram a importância de estarem bem arrumadas, fazendo referência à brancura dos tecidos, à lisura e às peças de valorização da baiana, como a bata.

Pude observar que a bata ainda é uma das poucas peças que não está caindo em desuso. Uma espécie de unanimidade recai sobre ela. As baianas podem se apresentar tradicionalmente, ou optar por um traje até mais moderno, mas o branco, o bordado ou a bata sempre estão ali como referência e invariantes estéticas.

Assim, a famosa Cira (Jacira de Jesus Santos) de Itapuã se apresentou, em sua entrevista, com saia e blusa rendadas, a última como se fosse uma bata estilizada. Assim, a filiação evangélica de uma baiana entrevistada na Ribeira lhe tirou todas as insígnias, mas ela trazia uma blusa branca de mangas um pouco mais bufantes, hoje conhecidas como

---

<sup>46</sup> Novamente chamamos a atenção para a tradição africana dos panos enrolados. No trabalho setecentista de Carlos Julião podemos observar africanas com os quadris enrolados numa única peça de pano listrada, o peito nu, porém em postura de bem vestidas, enfeitadas com laços de fita, turbante e acessórios de joalheria.

“manga príncipe”, um estilo semelhante às mangas dos camisas do candomblé, menos exageradas. O mesmo ocorreu na festa do Bonfim, antes de as baianas “se arrumarem” no local para o evento da lavagem - pois não seguiram a procissão para armar suas sombrinhas - ou no presente do Rio Vermelho: a bata sobre a calça jeans ou sobre a bermuda, às vezes sobre blusas de alça ou camisetas – os camisas da modernidade. A bata, apenas por si mesma, avisa que ali está uma baiana de tabuleiro, mesmo que sem paramento, por força das circunstâncias.

O caimento das batas parece não ter sofrido nenhuma modificação, desde o século XVIII. As versões de mangas mais curtas ou médias conviveram, mas o que passou ao traje típico foi a manga curta, trabalhada, acompanhando o decote ombro a ombro, como nos vestidos de noite das damas europeias da segunda metade do século XIX.

As vendedoras do século XVII e XVIII até mesmo “antecipam” esse estilo fortemente decotado com suas largas e transparentes batas deixando exposto todo o colo e peito, numa inspiração mais afro-muçulmana (mas não islâmica). O que agora é nomeado como camisa, no entanto, tem mangas mais justas e bem próximas das mangas usadas no século XVIII na Paris pós-revolução e nas metrópoles europeias.

As saias rodadas sofreram outros desdobramentos e hoje já não se encontram mais tão constantes como vestes de rua. Em primeiro lugar, as saias foram muito mais vivenciadas de acordo com a instabilidade das modas europeias do que como uma permanência de fundo étnico. Podemos notar que a roupa básica, talvez já luso-africana, formada no século XVII - Salvador é fundada em 1549 – tomou um estilo, no século XVIII, muito aproximado dos trajes europeus.

Um dos aspectos desse estilo era a cintura ser marcada logo abaixo dos seios, deixando o restante da peça com um leve caimento, como uma comprida veste sem rodado sobre o corpo. Esse estilo ficou conhecido na Europa como *diratório*, em referência ao período do governo do diretório, de 1795 a 1799, antes da tomada de poder de Napoleão Bonaparte.

A história desse estilo é interessante e carregada de uma nostalgia neoclássica do mundo antigo. As escavações arqueológicas em busca da cultura material da Grécia antiga inspiraram, desde 1760, o gosto francês por reviver modelos greco-romanos. Logo após a Revolução Francesa, as parisienses sentiram necessidade de aprofundar essa modificação

em seu vestuário. Ficaram conhecidas como *merveilleuses*. O decote baixo, que tanto agradava nossas baianas, usado pela nobreza seiscentista e setecentista<sup>47</sup>, permaneceu, mas as saias armadas para os lados com anquinhas ficaram fora de moda.

As anquinhas tinham sido unanimidade no século XVIII, apesar de extremamente incômodas. Köhler (2001: 419-20) nos descreve seu poder de uniformização: “(...) a moda difundiu-se tão rapidamente que, ao iniciar-se o reinado de Luís XIV, as mulheres de todos os países (fossem princesas ou operárias) estavam usando este tipo de acessório, sem o qual se era olhada com desprezo”.

Provavelmente, as baianas e as senhoras coloniais, ao menos em ocasiões festivas, foram afetadas por esses ditames com algum atraso e, a seu modo, devem ter partilhado da “obrigatoriedade” das anquinhas. Felizmente, os tempos mudaram para melhor e para maior conforto na tropical colônia.

Na França, com a eliminação das anquinhas, e de outros elementos que revelavam certa superfluidade aristocrática, criava-se um visual mais simples, descrito por Köhler (2001: 463-4):

Ricos e pobres tinham cuidado de vestir-se da maneira mais despojada possível, pois qualquer pessoa cuja aparência a colocasse sob a suspeita de ser um aristocrata, corria risco de vida. (...) O quitão grego, ou túnica – um traje de estilo semelhante ao das camisas então usadas pelas inglesas -, foi escolhido como a indumentária típica do novo movimento do vestuário, que atingiu seu ponto culminante em 1800, com o costume *à la sauvage*. Todas as vestes de baixo foram eliminadas; o peito e os braços ficavam nus. Os tecidos empregados na confecção desses trajes eram sempre os de espessura mais fina (...). Os cabelos eram bem curtos, *a la Titus*, encaracolados e cobertos por um turbante.

Qualquer semelhança com o traje das baianas não é mera coincidência, mas acontece porque a roupa das africanas foi se construindo pluriétnicamente e carregava também modos de expressão africana possíveis, que a Europa generalizava como orientais. Coincidiam modos de vestir afro-muçulmanos e subsaarianos - que refletiam as condições de um continente de clima quente e de fios passíveis de se obter e tecer nesta região - com os modos europeus que já começavam a incorporar um orientalismo nascente. A

---

<sup>47</sup> O decote, pouco apreciado na corte espanhola e referência constante na francesa, tornou-se muito baixo nesta última, em meados do século XVII, uso que foi revogado pela marquesa de Maintenon no final deste, todavia o decote continuou em alta conta durante o século XVIII (Köhler 2001).

coincidência aconteceu numa terra de calor – a brasileira - entre mulheres que se dedicavam à labuta.

Assim, os europeus re-atravessavam para o outro lado do Atlântico uma interpretação recente do estilo afro-muçulmano impregnada de orientalismo (o estilo diretório), vindo este estilo a se superpor ao próprio estilo afro-oriental precedente<sup>48</sup>, que aqui já havia aportado antes. Um pormenor chave, porém, tornava esse estilo uma referência mais direta à sua fonte de origem: ele era usado e reelaborado por africanas e suas descendentes.

Napoleão fez sua famosa excursão ao Egito entre 1798 e 1799. O estilo diretório, por sua vez, após se transformar no estilo império, acrescentou algumas peças orientais ao vestuário, como o turbante já citado, enquanto a imperatriz Josefina lhe dava continuidade no início do século XIX. Após o repúdio de Josefina, Juliette Récamier, rica herdeira de banqueiros da elite parisiense, manteve em alta a linha império que também tomou seu nome.

Esse é o estilo que vamos encontrar nas africanas mais bem vestidas retratadas por Debret e Rugendas. Podemos observá-lo nas aquarelas *Negros e escravos de diferentes nações*; *Negros indo para o Batismo*; *O Jantar (Senhora brasileira em seu lar)* e *Visita a uma Fazenda* de Debret, as últimas representando mucamas negras entre senhoras de sociedade vestidas de maneira semelhante. Aliás, Debret retrata a fazenda como se fosse um harém. Rugendas também não escapa de orientalizações<sup>49</sup>.

Carlos Julião, que realizou aquarelas sobre Salvador e Rio de Janeiro, o fez anteriormente a Rugendas e Debret. Debret chega ao Rio de Janeiro em 1816, oito anos após a chegada da família real portuguesa em 1808. Assim, temos a roupa de vendedora típica do século XVIII definida nas aquarelas de Carlos Julião, nas figuras de mulheres com peixe e tabuleiro de frutas sobre a cabeça de *Negras vendedoras*. O estilo destas mulheres, em comparação à visão de outros autores, é mais sóbrio e, embora largas, suas batas são mais bem compostas, com mangas compridas ou médias, caracteristicamente manipuláveis em seu comprimento, podendo as mulheres arregaçá-las a qualquer momento.

---

<sup>48</sup> O estilo poderia ser definido como luso-africano com um quê de mourisco e veneziano.

<sup>49</sup> Refiro-me a imagens como *Mercado de negros*, onde as africanas estão em poses lânguidas dignas da tela *Banho Turco* do pintor Ingres e usam peças listradas semelhantes ao bolero de origem espanhola.

Em Chamberlain - que recria, entre 1820 e 1821, trabalhos anteriores, como a obra de Guillobel do início do século XIX - as quitandeiras aparecem na *Barraca do mercado*, carregando, sempre sobre a cabeça, cesto de grãos e tabuleiro de recipientes para bebidas, sob uma cobertura armada na rua, espécie de tenda. Aqui as batas estão folgadas e caídas, as mangas flexíveis, mas a composição da roupa é a mesma de Carlos Julião. Com todas as ressalvas, esses são indícios de que, sobre o modelo básico, largo e confortável, houve uma diminuição de panos e um aumento no caimento já acentuado dos tecidos, talvez por causa das novidades do *diretório*. Na gravura *Uma história*, trabalho de Chamberlain, vê-se o estilo *diretório* nas senhoras que se contrastam com a africana de roupa típica, próxima a uma janela protegida por uma gelosia. O decote, no entanto, pela semelhança, faz a ligação entre as figuras femininas na composição.

De algum modo, esse novo olhar orientalista incide sobre as afro-brasileiras do outro lado do Atlântico, ainda nas primeiras décadas do século XIX. Entretanto, elas trazem algo bem mais autêntico sobre as cabeças, pois seus turbantes e rodilhas não são mero acessório exotizado, que é parte de um neoclassicismo europeu em construção. Protegem do sol, assim como os turbantes asiáticos e africanos<sup>50</sup> e permitem que se carregue, por sobre a cabeça, toda sorte de objetos.

Seios quase desnudos, nenhuma peça modelando o corpo, como o espartilho, nem limitando os movimentos - provavelmente por questões práticas - saias leves e pouco rodadas, cintura marcada quase sob os seios, poucas rendas: assim se desenha a silhueta das vendedoras africanas nas ruas, através dos artistas que as retrataram.

No entanto, não foi essa a linha preservada pelas atuais baianas do acarajé em seu traje típico, nem pelas vestimentas rituais do candomblé. No que parece ser uma insistência pelo gosto barroco e sua expressão de opulência, a tradição das baianas, em relação aos seus legados europeus, concentrou-se nos babados e nas saias armadas.

Durante o século XIX, o modo de se vestir europeu sofreu grandes transformações, além da crescente industrialização têxtil. A moda francesa, uma das frentes européias na propagação desses flutuantes hábitos urbanos, fez reviver rendas, fitas e amplas saias, durante o Segundo Império. O que parece a busca de uma restauração do esplendor

---

<sup>50</sup> O turbante africano tampouco tinha finalidade simplesmente utilitária. Helen Bradley Griebel (1995) argumenta que a diversidade dos usos do pano-de-cabeça servia de elemento de distinção e de identificação entre povos africanos ocidentais e que seu uso se torna popular por volta do século XVIII.

monárquico, em termos de vestuário, foi atribuído a Eugênia, a imperatriz da França, que era de origem espanhola. Casada com Napoleão III desde 1853, ela lançou as saias rodadas sobre armações e a cintura marcada, como num *revival* das outrora poderosas anquinhas.

A partir de então, as mulheres começaram a usar inúmeras saias engomadas em conjunção com muitos ornamentos, tendo o período sido designado como “segunda era barroca” (Köhler 2001: 528). A anágua espessa surge primeiro, seguida pelas de tecido encorpado, enquanto as damas abastadas mantinham anáguas de seda, algodão ou de tecidos brancos bordados (Köhler 2001: 541). A crinolina, uma armação feita com crina de cavalo, surge como um acessório em substituição às anáguas em 1857.

As mulheres de Salvador passaram a incluir esses enchimentos em suas vestimentas, a partir da técnica da goma, que foi se aperfeiçoando. As saias rodadas se incorporaram ao traje das adeptas do candomblé e ao das atuais baianas do acarajé. Essas anáguas ainda são usadas, em festas rituais ou populares, como o Bonfim, e por baianas do acarajé que fazem questão de rigor no traje típico. As anáguas são de algodão branco com bordados, como aquelas que foram usadas pelas “damas abastadas” européias.

O que foi anteriormente considerado esteticamente agradável, ou mesmo um traje para ocasiões especiais, signo de estar bem vestida para o século XIX, cristalizou-se como roupa típica e passou, até mesmo, a diferenciar nações de candomblé, que são estilos cerimoniais baseados em pequenas diferenças nos códigos rituais que remetem a diferenças étnicas que se tornaram míticas. Certas nações usam saias mais armadas que outras. Ironicamente, um traço de estilo europeu serviu para significar as diferenças entre afro-brasileiros. Talvez, essa diferença tenha acontecido inicialmente entre os mais arraigados africanos, que não permitiam anáguas, e os mais flexíveis crioulos, que buscavam inserção no prestígio adquirido através das peças européias da moda.

Isso demonstra como algumas peças da baiana são capturadas em sentidos que lhes foram atribuídos pelas estratégias de construção de um lugar que pudesse servir de inclusão na sociedade vigente. Também as peças européias servem de nítido signo de demarcação.

## **Indícios dos postais – preservação de um estilo afro-barroco**

Com o advento da fotografia no século XIX, surgem representações das vendedoras africanas em estúdio como podemos verificar nos postais ainda conservados em museus de Salvador. Sofia Olszewski Filha (1989) analisa algumas imagens desse período. Ela nos dá notícia sobre a atividade de daguerreotipistas em Salvador desde o fim da década de 40 do século XIX (Olszewski 1989: 45). A impressão das imagens sobre suporte em papel data do final de 1850, quando se criam condições para a reprodução dos postais (Olszewski 1989: 69). O pitoresco que instruíra os europeus acerca das alteridades passou a ser tarefa da fotografia.

Afora o modismo dos retratos de personalidades e imagens produzidas sobre paisagens do exterior, também acontecia, ao mesmo tempo, uma produção de imagens de paisagens soteropolitanas – que podemos encontrar no Museu Tempostal – a serem enviadas como lembrança pitoresca para o exterior (Olszewski 1989: 50). Também foram retratados trabalhadores de rua, ainda chamados ganhadores à época, como material turístico, assim como as vendedoras de tabuleiro.

Estes postais nos mostram trajes como os descritos anteriormente e com muito mais realismo. Há uma espécie de continuidade com as imagens dos retratistas, só que com um estilo mais ao século XIX. Temos registradas as mangas conforme ficaram definidas no estilo da baiana atual, o decote ainda baixo, porém menos exagerado, cintura mais baixa, saias não tão bufantes como poderia esperar a atual ortodoxia conservadora das práticas do candomblé, porém rodadas, turbante, balangandãs e o reincidente pano-da-costa listrado. Vejamos a trajetória desses acessórios distintivos documentados na fotografia, que parecem ser as peças menos europeizadas se comparados com o restante do vestuário.

## **O turbante – exclusividade feminina, permanência e apropriação**

Muitas culturas fizeram e fazem o uso de cobertura da cabeça, às vezes, insígnias ricas em significados, por vezes, simples protetores contra o clima. O uso de turbante evoca, para um mundo ocidentalizado, os trajes tradicionais de regiões do Oriente Médio,

Índia e África. No Oriente Médio, o turbante ainda é usado como cobertura mais típica para a cabeça masculina (*keffiyeh*), enquanto o véu é acessório feminino. Também as representações tradicionais da Índia trazem homens de alta casta portando turbantes.

O termo “turbante” vem do original turco *tülbend*. No entanto, o turbante como traje feminino remete diretamente ao continente africano. Segundo Helen Bradley Griebel (1995), não se sabe com certeza se esse uso feminino na costa ocidental da África teria sido introduzido através de costumes árabes, mas há muitas teorias que sugerem essa origem. Se assim tivesse ocorrido, o turbante das africanas teria sido derivado do uso muçulmano masculino.

O turbante também faz parte de repertórios que vão se construindo como orientalistas, numa interpretação europeia de culturas orientais. Num primeiro momento, ele se incorpora aos estilos de vestuário europeu via tradição muçulmana ibérica. O turbante era conhecido da corte portuguesa pelo menos desde o século XII, e depois foi proibido por ser um acessório usado pelos mouros (Lody 1996), que haviam conquistado a África do Norte e tinham ficado em embate com Espanha e Portugal até o século XVI. Essa proibição era até mesmo mais direcionada para os véus femininos que poderiam cobrir as cabeças das portuguesas, do que para turbantes. No período colonial português, ainda há associação do turbante com essa memória recente de uma alteridade adversária, porém atraente.

Num outro momento, particularmente voltado aos aspectos que nos interessam, o orientalismo se traduziu numa abordagem atravessada pela euforia republicana francesa e pela conquista francesa do Egito. A libertação dos trajes que evocavam a aristocracia pretendia ser um retorno ao despojamento da túnica e ao traje “selvagem” que incluía o turbante. Esse “retorno” do turbante não se restringiu, como moda, à corte francesa. Mesmo a rainha Carlota Joaquina aparece retratada por Debret com uma espécie de turbante diretório com plumas.

No caso das regiões subsaarianas, Griebel acredita que este acessório feminino não tenha sido, de forma alguma, uma imposição estrangeira, nem mesmo árabe. Se concordarmos com a autora, diminuiríamos o papel de indumentária tipicamente masculina da peça, o que está bem de acordo com seus usos no Brasil. Ele seria um artigo genuíno da costa ocidental africana, com a peculiaridade de ser, desde o princípio, um híbrido de

estética africana e material europeu, já que as evidências até agora apontam para o uso popularizado desse tipo de cobertura na África Ocidental somente a partir do século XVIII.

Anteriormente, o tecido teria sido um item escasso, reservado aos mais ricos, o que reforçava seus sentidos de poder e autoridade, tornando o enrolar da cabeça uma raridade suntuária. Participante do complexo formado pelo estilo de enrolar tecidos sobre o corpo, o pano de cabeça para se usar como turbante passou a ser mais acessível a partir de um influxo de tecidos europeus, que se consolidou com os cada vez mais constantes contatos.

De qualquer modo, para Griebel, o uso do turbante teria sido preservado, com poucas variações, por séculos, entre as afro-americanas, pelo fato de ser um traço distintivo de uma visão de mundo africana que enfatizaria a cabeça humana, privilegiando-a esteticamente. Uma visão de mundo centrada na cabeça não estaria muito longe dos cultos do candomblé que, aliás, possui uma divindade representante da cabeça humana, o *ori*.

As mulheres da Costa Ocidental certamente trouxeram consigo esse costume do pano de cabeça enrolado, hoje ainda corrente em algumas localidades africanas. No Brasil, foi parte integrante do traje das africanas das diferentes etnias trazidas para cá, de suas descendentes em diversas regiões do país e, depois de abandonado, continuou como elemento da roupa da baiana de tabuleiro. O lenço amarrado na cabeça teve vida mais duradoura no gosto popular nacional para vestimentas<sup>51</sup>.

Chamado de “pano-de-cabeça”, principalmente no linguajar dos terreiros, o turbante também é conhecido como torço. Vê-lo na rua, sem que pareça excêntrica sofisticação ou exotismo excessivo, é prerrogativa das baianas do acarajé, pois é parte de sua roupa cotidiana. Desde as primeiras representações até os postais, o torço é marca quase invariável em relação às imagens de vendedoras africanas de rua que levam produtos à cabeça, geralmente junto com rodilhas para apoiar os balaios, gamelas e tabuleiros. Há exceções, como a aguadeira que transporta um porrão pesado sem proteger a cabeça, ao lado do tipo que transporta abacaxis no desenho aquarelado de Guillobel (*Escravos de Ganho*, 1812) e uma vendedora de frutas da *Venda em Recife* de Rugendas, ou a jovem que vende *Banha de cabelo bem cheirosa* de Debret, certamente com um penteado à mostra para valorizar seu produto.

---

<sup>51</sup> Lody (2003: 245) o define como “indício visual eminentemente banto”.

Quando estas mulheres são representadas em interiores, podemos encontrá-las mais freqüentemente sem torço, porém com outros arranjos. Elas podem apresentar penteados em feitio diversificado que a aquarela de Debret *Negros e escravos de diferentes nações* nos descortina - exceto os números dois e treze que mostram turbantes. A modelo do número dois foi classificada por Debret como livre e de origem “Congo” em traje de visita (Debret apud Giacomini 1988). Teríamos no número treze uma “escrava Moçambique” em casa de gente abastada. De acordo com essa imagem, parece que o torço era considerado acessório de bom tom entre as africanas, não afetando a aparência de riqueza que as casas mais bem colocadas gostavam de exibir. A modelo do número dezesseis também tem a cabeça enrolada por um pano cujas pontas caem muito soltas, uma variante usada por essa quitandeira de origem “Angola”.

Os penteados podiam ser exageradamente armados no século XVIII. Os apresentados por estas mulheres, já no século XIX, continuam bem armados e variam entre o uso de coques, apliques, cachos, faixas com flores, que podiam passar pela testa, vidrilhos pendentes e todo tipo de diademas além de uma espécie de véu em baeta (lã felpuda) usado pela “Crioula” da quinta figura numerada. As flores em guirlanda apresentadas pela quarta mulher eram usadas para ocasiões tais como levar uma criança para ser batizada. Os cabelos em cachos são trazidos por uma “Cabra” – “filha de mulato e negra” - e por uma “Mulata” caracterizada como “concubina”. Como sinaliza a legenda da primeira modelo, esta imita “com sua carapinha” o penteado de sua senhora.

A maior parte desses acessórios e alguns dos arranjos eram modelos que também poderiam ser usados pelas senhoras. De fato, é recorrente, nas imagens que analisamos, o coque para as mulheres livres de origem européia, por vezes com faixa ou com longos véus transparentes. As mulheres de aparência ibérica costumavam deixar seus cabelos bem compridos, podendo passar de um metro de comprimento. Para conservá-los arrumados, faziam longas tranças e os prendiam. Dentre as figuras de mulheres brancas do século XVIII retratadas por Carlos Julião, uma delas, em trajes domésticos, exhibe o longo cabelo – item apreciado naquela sociedade - com um pente à mão. Outras têm o cabelo preso e amarrado com panos. Todavia fazem isso de maneira ligeiramente diferente das africanas, com os panos formando uma espécie de coifa ou touca. Se não as utilizam, trazem um véu. Nas imagens mais recentes dos outros autores, elas portam, geralmente, o coque alto, talvez

uma faixa, às vezes um véu. Chapéus com enfeites parecem lhes ser exclusivos e não muito freqüentes.

Há uma variação do torço que o aproxima do costume das mulheres brancas e que é uma espécie de coque protuberante no alto da cabeça, talvez um aplique, com um pano de cabeça em torno deste ou o envolvendo inteiramente. O próprio torço enrolado pode fazer a vez de coque<sup>52</sup>. Podemos observar o torço simples e o pano com coque entre nove mulheres representadas na litografia de Rugendas *Praça de N. S. da Piedade na Bahia*. Também vemos, em *Negra da Bahia* de Debret, um pano xadrez alaranjado envolvendo não apenas a protuberância bem alta, mas todo o cabelo.

Hildegardes Vianna (1979: 223) cita um penteado usado na primeira metade do século XX chamado *oguxó*, que consistia em manter o cabelo preso ao alto da cabeça num coque. Ainda segundo Vianna (1979: 37), *oguxó* também é uma palavra nagô que designa a maneira de se fazer fogo com o bagaço da fabricação de óleo de dendê. Raul Lody (2003: 101; 111) define o verbete *Agunxó* ou *Ogoxi* como as folhas de dendezeiro usadas para fazer fogo. De qualquer maneira, teríamos uma relação entre o dendê ou talvez o formato do chumaço de dendê usado para o fogo e o coque usado por mulheres nagôs, que se somaria ao torço como mais um elemento étnico para enfeitar os cabelos.

Basta cabeleira feminina crespa e solta é muito rara, mas podemos encontrá-la representada por Guillobel mais de uma vez, por exemplo, em *Interior de uma casa do baixo povo*. Suponho que esse tipo de cabelo passou a ser associado à chamada *cafuzá*, enquanto as que se identificavam como africanas e crioulas faziam arranjos elaborados nos cabelos. É possível concluir, por nossa iconografia, que as mulheres africanas e as mulheres afro-descendentes não costumavam sair com a cabeça descoberta ou sem acessórios na rua e isso deve ter perdurado por um longo período. Podemos concluir - sem esquecer que as imagens falam das próprias construções dos artistas europeus interpretando os costumes das africanas - que a cabeça descoberta podia vir a ser sinônimo de despenteada, desarrumada, até mesmo despojada de qualquer bem. Apesar da roupa folgada, de um braço fora da manga ou do esgarçado entre manga e ombro da única peça que se possuía, causado pelo costume de livrar braço e peito, a cabeça permanecia devidamente coberta, como se fosse

---

<sup>52</sup> O que parece semelhante ao que Raul Lody (2003 b) caracteriza como torço cachoeirano.

um decoro de natureza étnica. Era preciso manter o decoro, o que se reforça pela concepção local do período que entendia a rua como lugar apropriado para se demonstrar a *opulência*.

Em Salvador, a opulência não seria privilégio apenas dos mais afortunados, nem se relacionava unicamente à aparência de riqueza. Conforme explica Kátia Mattoso (1997: 157), dessa opulência participaria até mesmo a massa dos escravos – quer dizer, a própria base humana de produção dessa riqueza sem ser sua maior beneficiária. Nestes, respingaria o esplendor e o brilho dos mais prósperos, exemplos de prestígio que buscariam seguir. As formas solidárias de utilização da riqueza e a aquisição de consideração geral eram os sinais de opulência na Bahia, conforme Mattoso (1997: 178-79) nos coloca:

A riqueza da Bahia se baseia, levando-se em conta certa flexibilidade das hierarquias sociais, na convicção de que cada um dos níveis dessas hierarquias engendra suas próprias elites, isto é, seus homens e suas mulheres capazes de dar proteção e apoio. As redes de solidariedade, o desenvolvimento das instituições de crédito, das associações religiosas ou sociais, das sociedades de comerciantes ou de negociantes são sinais de riqueza, de opulência.

Os sinais mais exteriores de riqueza não seriam simplesmente ostentatórios, mas identificariam homens e mulheres em sua rede de relações. Quem tinha apoio usufruía a opulência em variados níveis. Assim também acontecia com as cativas desprovidas de bens, mas bem vestidas por suas senhoras. Quando libertas, adquiriam, com trabalho árduo e também com estratégias inteligentes, acessórios que eram sinais de uma mobilidade social, formando suas próprias redes de apoio.

Estar vestida com a roupa *sura*, de cabelo bem arrumado envolvido por um turbante, com um peculiar tecido jogado sobre o corpo e umas poucas “jóias de axé” também indicava estar protegida numa irmandade. Era uma condição em que não se estava totalmente excluída, nem completamente submetida aos códigos europeus. Afinal, vivenciava-se um outro código muito próprio, que se construía no cotidiano, acessível apenas aos que dele participavam. Apesar do *status* de indefinição dentro da ordem dominante, que era eurocêntrica, havia uma lógica própria e sólida interior a essa rede feminina de relações entre as vendedoras de rua. Flexível resistência difícil de vencer, de apropriar. Tanto que seus inofensivos trajes desfilam por aí até hoje, apesar da circulação massiva da imagem fantasiosa de baiana rumbeira.

Se as redes de apoio se traduziam, nesse caso, em irmandades, elas eram católicas por uma questão de incorporação tática. As igrejas, onde o véu era obrigatório, ficavam repletas apenas com negros e negras, segundo Vilhena, citado por Mattoso (1997: 175). No interior desses templos, onde era necessário envergar a melhor indumentária, provavelmente as africanas não mudavam seu penteado, e o torço praticamente representava seu véu, quando estas o usavam. Havia ainda o pano-da-costa, com sua versatilidade, para fazer a vez de cobertura.

Não é bem assim que as encontramos na imagem de Rugendas, *Missa na igreja de N. Sra. da Candelária em Pernambuco*. Essa imagem, porém, é controversa, visto que Rugendas não esteve em Pernambuco e não há templo de Nossa Senhora da Candelária em Recife (Piccoli 2005). Poderíamos classificá-la como uma ilustração “genérica” de uma missa no Brasil. Nela percebemos algumas mulheres brancas sem véu, inclusive a figura central ajoelhada, assim como africanas sem turbante. Temos também duas mulheres de cabelos lisos, porém curtos, que parecem ser de ascendência indígena e, curiosamente, um encapuzado. A imagem parece ser uma síntese visual de tipos encontrados na missa, que embora não seja em Salvador, mesmo assim contradiria Vilhena a respeito da cor dos assistentes, se soubéssemos esta não ser uma função religiosa muito especial.

O turbante não foi somente símbolo de *opulência*, ou de respeito nos templos católicos. Também foi e continua sendo um signo de hierarquia no candomblé. No entanto, não é o simples portar da peça que prestigia, mas o modo de enrolar – o que forma mais uma metáfora que representa o valor do saber fazer relações com as coisas e não propriamente o valor das coisas em si. O prestígio só seria alcançado quando se acessasse na particularidade dos códigos, nesse caso nagôs, em quais relações este reside e quais habilidades este demanda para ser expressado.

No caso do torço, usá-lo com as pontas aparentes, porém pontudas, quando o tecido é bem engomado, demonstra o saber sinalizar uma alta posição, já que a posição é decorrência de conhecer os códigos e manipulá-los bem, conforme o tempo de prática dentro do culto. Isso, no candomblé, também envolve disciplina corporal, como veremos. Nesse caso é saber fazer o turbante ser um signo desde o início do processo, ou seja, desde a preparação do tecido com a goma.

Raul Lody (2003 b) identifica os diversos estilos de se arrumar pontas do torço, enquanto o torço simples as oculta. Segundo Lody, cada um deles indica a divindade, a partir do gênero desse divino, à qual a pessoa se consagrou. O turbante então fala do gênero, como veremos adiante. No caso das baianas do acarajé, mais do que os pormenores dessas distinções específicas, o fato de apenas desconhecer a existência delas seria o que denunciaria uma baiana do acarajé menos ortodoxa ou “evangélica”.

Como algumas me disseram, a baiana do acarajé evangélica, que segue a portaria municipal de se vestir tipicamente para os turistas ou que tenha se convertido, se conhece pelo modo de colocar o torço, distinção mais eficiente do que olhar para suas contas do pescoço. As contas, signo que a sociedade em geral interpretaria como o mais específico do candomblé, são, hoje em dia, o que há de menos específico e mais variável, pois seu uso autêntico, respeitando o sentidos e restrições históricos que o candomblé preservou, se restringiu bastante ao mundo dos cultos.

Todavia, uma outra característica herdada desse universo religioso será mais importante, do ponto de vista de quem vende no tabuleiro. É o fato de o turbante ser acessório exclusivamente feminino. Ele sempre foi usado por toda espécie de vendedora ambulante em nossa iconografia. No caso específico da venda de acarajé, ele se torna um artigo feminino que carrega mais um sentido: indica uma adepta que foi consagrada a uma divindade também feminina.

Inicialmente, na tradição soteropolitana de cultos nagôs, apenas mulheres se consagravam a divindades, masculinas e femininas, com o objetivo de incorporá-las nas cerimônias – apesar de poucas as irmandades católicas femininas. Ruth Landes (2002: 321) observa essa centralização dos cultos no feminino ainda na última década de 30 e declara:

A tradição afirma que somente as mulheres estão aptas, pelo seu sexo, a tratar as divindades e que o serviço dos homens é blasfemo e desvirilizante. Embora alguns homens se tornem sacerdotes, a razão, ainda assim, é de um sacerdote para 50 sacerdotisas. Muita gente acha que os homens não devem tornar-se sacerdotes e, em consequência, um homem alcança esta posição apenas em circunstâncias excepcionais. De qualquer modo, jamais pode funcionar tão completamente como uma mulher.

Verger (1992) tenta explicar esse costume em termos de cultos da realeza de Oyo – em oposição às práticas populares iorubanas patriarcais - restritos a sacerdotisas cujo

modelo veio parar em Salvador circunstancialmente. Para a parte iorubana, Matory (1994) busca esclarecer as relações do feminino com o poder real. Segundo o autor, a cidade iorubana de Oyo, ao se tornar um estado em expansão territorial, durante os séculos XVI e XVII, constituiu uma corte palaciana onde as mulheres puderam alcançar funções de confiança (o que inclui o sacerdócio) e postos no conselho real<sup>53</sup> e onde representantes e emissários do rei tomaram a acepção estrutural de “esposas reais”, podendo chegar a se travestir como mulheres (Matory 1994: 9). Podemos especular se esse tipo de concepção de linhagem feminina que secunda o poder de um monarca não teria, em Salvador, tomado uma expressão diversa através das libertas, mulheres que tinham mais poder de atuação e estavam em maior número que os homens. De qualquer maneira, os candomblés de Salvador considerados como pertencentes aos grupos étnicos nagôs, em sua acepção mais estrita, foram construídos sobre uma estrutura que privilegiou a exclusividade feminina<sup>54</sup> na liderança.

Com o tempo, o costume de exclusividade feminina se abrandou, mas as principais casas de filiação nagô (ioruba) continuam mantendo lideranças femininas até o presente momento. Basta dar uma olhada nos diagramas de sucessão apresentados por Vivaldo da Costa Lima (1977: 197-8; 2003: 204-5) em seu trabalho *A família de santo nos candomblés jeje-nagôs da Bahia: um estudo de relações intra-grupais*. São genealogias exclusivamente femininas de líderes dos terreiros do Alaketu, Engenho Velho, Gantois e Opô Afonjá, onde as mulheres ainda continuam a exercer o cargo mais alto. Essas casas são um modelo de prestígio em nível nacional.

Nem todas essas genealogias são totalmente inquestionáveis, mas é de conhecimento público e da tradição oral que esses terreiros foram levantados por mulheres, embora a participação masculina tenha sido um auxílio valioso em alguns momentos. Teresinha Bernardes (2003: 13; 53), por exemplo, critica Verger (1992) por seu artigo sobre a contribuição das mulheres ao candomblé não deixar clara a continuidade da liderança exclusivamente feminina e por atribuir a fundação do Alaketu a um personagem do sexo masculino, em confronto com a vertente da tradição oral que enfatiza o papel

---

<sup>53</sup> O autor relaciona essas facilidades ao fato dessas mulheres estarem excluídas da linhagem masculina que poderia reclamar o trono.

<sup>54</sup> Uma exclusividade relacionada a corpos anatomicamente femininos.

feminino. Ainda acrescenta que, em outras regiões, como o Maranhão, casas de culto nagô foram também fundadas por mulheres.

Os questionamentos fazem parte de uma reação, creio que predominantemente masculina, às afirmações contundentes de Ruth Landes, como vimos acima, no fim dos anos 30, baseada não só em suas observações em campo, mas na própria visão de Edison Carneiro que participava do mundo dos cultos. Essa reação se traduziu em tentativas, por parte das próprias casas, de diminuir o papel das mulheres, através de versões de história oral que procuram equilibrar a balança de saberes e poderes entre os sexos dentro do ritual e da consolidação dos terreiros<sup>55</sup>.

Podemos imaginar se a motivação para a ênfase posterior no papel dos homens faria parte de uma *dinâmica de conservação* que se quer fidedigna às linhagens patriarcais iorubanas originais, que em território brasileiro não teriam predominado, ou se faria parte de uma legitimação do processo mais recente de entrada dos homens, provavelmente herdando cargos por descendência, nas áreas outrora restritas a mulheres dentro do candomblé<sup>56</sup>. Talvez ambas motivações justifiquem a busca de ênfase no papel masculino que se seguiu a Ruth Landes e que se refletiu nas pesquisas posteriores. Mesmo assim, apesar de variadas inflexões procurando balancear o papel dos gêneros masculino e feminino na ritualística, ou reafirmando um modelo de sociedade patriarcal circundante aos terreiros, os dados contidos nos diagramas genealógicos que citamos acima continuam explicitando a predominância feminina na direção dos terreiros tradicionais nagôs de Salvador, fontes de prestígio, uma confirmação que nos interessa mais diretamente, pois a venda de acarajé parece seguir o mesmo modelo.

O vestuário típico, antes predominante em todas as instâncias afro-brasileiras e que em parte se exhibe, hoje, na venda do tabuleiro, corrobora a existência desse sistema feminino. Ele nos revela como essa predominância feminina, nas ruas e nos terreiros, aconteceu a partir da divisão do trabalho que se formou em território brasileiro através do repertório africano, mais do que a partir da memória de cultos nigerianos restritos a sacerdotes do sexo feminino. Do trabalho da ganhadeira é que se vai formar grande parte

---

<sup>55</sup> Assim, chegamos à versão de associações femininas cívico-religiosas e clandestinas que se unem a irmandades masculinas africanas e católicas para fundar o primeiro terreiro nagô.

<sup>56</sup> Essa “herança de cargo” aconteceu entre algumas baianas do acarajé que não tiveram descendência feminina disponível para dar continuidade à atividade, como veremos.

dos elementos emblemáticos que depois irão se recolher ao espaço do candomblé. Tornar-se ganhadeira era um patamar alcançado que poderia facilitar a alforria, como podemos verificar na definição de João José Reis (2003: 351):

As relações escravistas na cidade se caracterizavam pelo sistema de “ganho”. O escravo ganhador era obrigado a dar ao senhor, a cada dia ou semana, uma quantia previamente acertada. “Pagar a semana”, como rezam os documentos, era um acerto mais comum. Muitos escravos e escravas viviam fora da companhia dos senhores e pagavam a semana.

O estilo de vida proporcionado por esse sistema de ganho dava oportunidades para que, através de manobras específicas, o cativo conseguisse gradualmente guardar dinheiro para comprar a liberdade. O candomblé se caracterizaria por um culto cuja estrutura está fundamentada no modelo do ganho, na emancipação proporcionada por este ganho e na predominância de grupos femininos que atravessam, em primeiro lugar, este processo, mantendo-se coesos, através do mesmo, na construção de uma estratégia de resistência que, num primeiro momento, utilizou-se de táticas mais imediatas.

Vejam os como isso ocorreria mais especificamente, segundo esta suposição. Inicialmente, as comunidades de vendedoras devem ter se formado como juntas de alforria e auxílio mútuo. As emancipadas pela junta ficariam devendo lealdade e serviço à comunidade que havia financiado sua liberdade, para poder contribuir na libertação de outros membros. O serviço devido poderia se traduzir em uma nova relação de ganho, de *obrigação* para com os que haviam comprado esse novo membro, e a relação de trabalho obrigatório se estenderia até que pudesse equivaler financeiramente ao valor empregado em sua compra. Esse tipo de relação teria se transferido para o âmbito ritual, para o candomblé, que foi originalmente um culto familiar. A dificuldade de manter, em grupos maiores, laços familiares baseados na consagüinidade, num sistema escravista, deve ter contribuído para essa transferência.

Para detectarmos o modelo do ganho, basta observar como funcionava o ingresso na comunidade de um terreiro em tempos mais recuados. As noviças ingressavam nas comunidades devendo “obrigações” para as divindades, ou seja, devendo indiretamente para as líderes que representavam e dirigiam a comunidade e que eram as responsáveis em apresentar as oferendas às divindades. Portanto, quando recém iniciadas, as noviças tinham

a tarefa de angariar recursos para a comunidade da qual participavam e à qual se submetiam, indiretamente, pela submissão à divindade particular que recebiam sobre seus corpos através desse coletivo de pessoas. A relação de submissão era quase como uma reprodução da relação de ganho. Afinal, este era o modelo disponível.

Assim, as iniciadas passavam a exercer uma atividade rentável, relacionada à divindade a que tinham sido consagradas, que era caracterizada pela produção de alimentos oferecidos e atribuídos a esse divino. Há uma sutileza nesse caso, que nos remete ao culto da cabeça e ao turbante. Ao ser iniciada, a adepta tinha a divindade simbolicamente depositada em sua cabeça. Sobre ela só poderiam ser carregados os atributos daquela divindade. Como vimos, as vendas se faziam, predominantemente, com as mercadorias sobre a cabeça. Isso reforça o sentido de o candomblé constituir por excelência um culto das mercadoras de comida.

Quando entrasse para a comunidade religiosa através dos rituais de iniciação, a adepta se tornava posse da líder sacerdotal. Deste modo, a renda obtida pelas iniciadas, geralmente pelo ganho, ia para o terreiro, enquanto elas permaneciam morando ali, sob a tutela da líder dessa rede de apoio. Depois de algum tempo, as recém iniciadas poderiam se auto-resgatar financeiramente, conforme fosse o caso, tornando-se um pouco mais independentes. Arthur Ramos (2001: 61) faz uma clássica descrição da memória ritualizada de um resgate financeiro, na última década de 30:

Pertencendo à *mãe de santo*, depois de iniciada, a *filha de santo* só poderá voltar para a casa dos seus parentes depois da cerimônia da *compra*. Esta é efetuada pelo marido, pessoas da sua família ou qualquer outra previamente aceita pela *filha de santo*. O preço varia de acordo com as posses do comprador. Na cerimônia da *compra*, faz-se às vezes uma espécie de leilão dos objetos por ela usados durante o noviciado: é a *quitanda das iaôs*. Finda a compra é a *filha de santo* conduzida por um grande cortejo até a casa do comprador com quem se obriga viver de então em diante.

Essa descrição está baseada em observações do início do século XX, quando o ganho já havia desaparecido e sua memória se adaptava a outras condições. A “quitanda da iaô” faz aqui a reprodução das relações de trabalho do ganho no contexto da comunidade do culto. A partir do que produziam e usavam, durante a reclusão ritual, as mulheres podiam demonstrar, durante a cerimônia, seus serviços a serem contratados, seguindo o

modelo do ganho, ou seja, se fosse o caso, seus serviços seriam transferidos de um proprietário para outro mediante pagamento, até que pudessem se emancipar ou serem emancipadas se o comprador fosse um benfeitor ou um parente. Senão, continuariam prestando serviços ao terreiro representado por sua líder, até que pudessem realizar seu próprio resgate, alcançando uma posição hierárquica superior.

A “quitanda da iaô” traria a possibilidade de, em parte, um resgate antecipado, mas é principalmente a cerimônia que define para onde serão alocados os serviços da iniciada durante o os anos de “obrigações” que ela ficará devendo à comunidade. As africanas que trabalhavam no sistema de ganho costumavam treinar outras cativas em seu ofício para que as substituíssem quando pudessem obter financeiramente sua liberdade. O tema da substituição pode ser encontrado no caso das noviças que permaneciam no terreiro, porque a líder sacerdotal muitas vezes poderia ensinar ou fazer aprender à iniciada a nova atividade que exerceria, segundo sua divindade tutelar, em prol da comunidade. Enquanto a líder administrava a comunidade, suas subordinadas trabalhariam para ela ou a auxiliariam em seu próprio ofício.

Durante os tempos do regime de escravidão, as mulheres do ganho estavam em melhor situação financeira que seus companheiros, com os quais nem sempre formavam uniões estáveis (Reis 2003: 408-17)<sup>57</sup>. Nesse período de formação do candomblé, é bem mais provável que predominasse a situação em que uma sacerdotisa principal - espécie de líder familiar - usufruísse, durante um bom tempo, dos serviços das mulheres que lhe pertenciam. E é possível que isso tenha começado com a transferência irrevogável de mulheres africanas cativas dos portugueses para o serviço de libertas que aumentavam seu negócio, numa mescla de vantagem financeira e solidariedade étnica, dentro de certos limites. O conceito da *opulência* que engloba solidariedade e hierarquia, próprio da mentalidade soteropolitana da Colônia e do Império, contextualiza muito bem esse tipo de situação. Não havia maridos ou muitos parentes próximos em situação cômoda a quem recorrer. Eram justamente esses grupos de ganhadeiras que recriavam relações de parentesco entre africanos e afro-descendentes.

---

<sup>57</sup> Nem mesmo no final da década de trinta, contemporânea de Arthur Ramos, os maridos desempenhavam um importante papel econômico, segundo a visão de Edison Carneiro, descrita por Ruth Landes (2002: 81). De acordo com o que apresenta a autora, entre as mulheres de candomblé, não havia grande quantidade de maridos e estes não seriam de confiança.

João José Reis (2003: 352) estima que um ganhador, que sofria um regime de exploração financeira bastante elevada, levaria nove anos para conseguir comprar sua alforria. As ganhadeiras tinham a possibilidade de fazer dinheiro mais depressa. Curiosamente, são necessárias “obrigações” – renovações de seus votos com custo financeiro - até sete anos dentro de uma casa de culto para que o iniciado possa cumprir uma espécie de emancipação, passando a ser considerado como uma pessoa mais velha no culto, portanto respeitável e capaz de demonstrar maior independência sacerdotal. Assim, a “quitanda da iaô” é também a forma reduzida da quitanda da ganhadeira sintetizada numa cerimônia de resgate. Porém, de modo mais amplo, consistia em prestar serviços de vendedeira para a comunidade à qual se pertencia. Os serviços seriam determinados pelos atributos da divindade à qual essa pessoa estava ligada por sua própria ancestralidade ou pela da comunidade. Fazer acarajé para vender nas ruas é o principal modelo desse tipo de atividade mercantil e sacra, podendo até ser denominado como uma “obrigação”.

Usar o turbante e vender o bolinho na rua, produto emblema das comidas feitas com azeite de dendê, era prerrogativa, então, das filhas da divindade feminina Oiá. Isso quer dizer que o turbante se tornou um símbolo duplamente feminino: um acessório de mulher, protegendo a cabeça dessa mulher, ao mesmo tempo em que protege o feminino divino ali depositado.

Essa intensa feminilidade, do ponto de vista afro-brasileiro, é ainda corroborada pela saia, outro acessório exclusivamente feminino. Para Hildegardes Vianna (1979: 146), na Salvador da primeira metade do século XX, as chamadas “mulheres de saia”, em oposição às mulheres que usavam vestido, eram uma categoria que englobava:

*Mulheres de gamela, vendendo fato de boi, peixe, mingau, mulheres de tabuleiro, mercando cuscuz, cocadas, bolos, mulheres de balaio ou ganhadeiras, negociando pão, verduras, produtos da Costa d’África, caxinheiras, mascateando rendas e bicos de almofada, palas de camisa e barras de crochê, artigos de procedência africana (...), mulheres comradeiras de tempero e todas as demais integrantes de profissões da mais ínfima categoria (...).*

Lody (2003b) sintetiza o que se entende hoje pelo termo: “Estar de saia, usar saia, pode referir-se ao elaboradíssimo conjunto que monta a roupa típica da baiana”. A divindade Oiá, quando incorporada, também “usa saia” – sendo substituído o turbante pelo

diadema, para que se expresse a partir da cabeça coberta de outra maneira, já que o diadema é símbolo de realeza feminina, por isso mais adequado para a ocasião. Não se usa a roupa típica de baiana (a *saia*) apenas para incorporar a deusa Oiá, mas toda divindade do panteão do candomblé que se manifesta a partir de um corpo de anatomia feminina: “Ainda no âmbito religioso, a baiana é base para as roupas dos orixás, voduns e inquices, acrescidas de detalhamentos peculiares em cores, matérias e formatos, contando, também, com as ferramentas –símbolos funcionais dos deuses” (Lody 2003b: 28).

Se as adeptas incorporam divindades do gênero masculino, pode-se apelar ao recurso do saio, mas o emblema da *saia* continua ali, marca da feminilidade de um corpo que tem, em termos anatômicos, a preferência na manifestação do divino. A incorporação estaria, de certa forma, reservada para a mulher, assim como o uso da saia e turbante. Se ela incorpora uma divindade feminina, essa é uma marca ainda mais indelével.

Dessa maneira, as baianas do acarajé usam estes elementos simbólicos da indumentária exclusivamente feminina para discutir sobre os homens que, mais recentemente, têm seguido a mesma profissão. Pude encontrar dois tipos masculinos na venda do tabuleiro. O tipo mais comum e bem aceito é o ajudante, que auxilia na hora de “despachar” a comida e de receber o dinheiro, ou que auxilia no processamento dos alimentos, geralmente realizado na casa da baiana, e no transporte dos alimentos e utensílios até o local de trabalho.

Tradicionalmente, o ajudante está representado pela figura do “moleque”, como me informou Wilson Caetano de Sousa Júnior. O “moleque”, geralmente filho pequeno da baiana de tabuleiro, tornou-se o ajudante típico, representado nos mitos afro-brasileiros por meninos travessos que também seriam certas divindades, como veremos. Hildegardes Vianna (1979: 48) define moleque: “Moleque, por si só, significava negro pequeno de pouca idade, filho ou parente de escravo ou *forro*, independendo de seu bom ou mau comportamento. Depois é que a palavra passou a designar falta de dignidade ou demasiada travessura”.

A autora dedica uma crônica a um tipo específico de moleque da antiga Salvador, o “moleque comprador de tempero”, espécie de intermediário entre a venda nas ruas e os domicílios familiares, passando periodicamente pelas residências para saber se precisavam de algo. O *moleque* seria, então, um atravessador por excelência, pequeno, mais disponível

que os adultos - como a mulher que comprava tempero - e ágil. Esse *moleque* também passou a aviar, com sua mobilidade, as necessidades do tabuleiro, quando este se tornou fixo e foi identificado, no plano mítico, com o domínio de divindades afro-brasileiras especializadas nesse tipo de atividade.

Hoje, esse trabalho infantil diminuiu, mas podemos vislumbrar o papel do moleque entre os ajudantes (ou componentes), jovens rapazes que auxiliam na venda do bolinho. As mulheres mais moças também podem exercer o mesmo papel, mas são geralmente encaradas como aprendizes preferenciais, assim como deviam ser as meninas que acompanhavam avós, tias e mães anteriormente.

O segundo tipo masculino presente na venda do tabuleiro é menos tradicional e mais polêmico. Seria o baiano que faz a vez da baiana dona do tabuleiro. Líder familiar e artesão gastronômico, ele faz a massa – ou coordena sua feitura - e dá o tempero, além de tradicionalmente manter mais constante sua presença do outro lado do tabuleiro, imprimindo sua marca pessoal, na hora de fritar o bolinho na rua, vestido a caráter.

A hora de fritar o bolinho é um momento crucial que dá a marca do produto. Quem faz a fritura, a princípio, pela tradição histórica, deveria ser a cozinheira que preparou a massa, ou seja, a dona do tabuleiro. A divisão das tarefas entre os familiares, entretanto, facilitou o trabalho que sobrecarregava uma ou duas pessoas, quando a demanda foi aumentada. Ao invés da dupla dona do tabuleiro mais auxiliar, surge um número maior de auxiliares, geralmente filhos e filhas, parentes por aliança ou agregados e aprendizes, fazendo a vez de caixas, transportadores ou preparando o produto para entregá-lo ao cliente. No entanto, as baianas não vêm com bons olhos quem frita a massa alheia, produzida por outra equipe, mas a vende como se fosse sua. Rosângela Araújo, vendedora da festa do Bonfim, define essa prática malvista: “Tem muitos aí que não são quem faz, pegam pessoas que vendem acarajé, mas estão sem condição de *manter a guia*, e botam pra trabalhar para eles. Vendem, têm o ponto, mas não sabem praticar”.

Ter o ponto e vender o produto se caracteriza assim como a marca do principal empreendedor, mesmo que este não esteja constantemente em seu ponto, mas conte com uma rede de auxiliares substitutos. No entanto, é imprescindível o saber fazer para ser dono desse negócio tão tradicional e ser digno de ser mencionado como vendedor do tabuleiro, mesmo criticamente. O baiano do acarajé que gerencia o tabuleiro respeitando essas

condições - sabendo praticar - é a figura polêmica digna das discussões entre baianas vendedoras e clientes, por não fazer parte da tradição.

Mercadores do sexo masculino podiam, tradicionalmente, trabalhar com alguns tipos de alimentos e produtos, como os verdureiros, vendedores de porcos, de aves ou de tabaco, presentes em nossa iconografia. Porém, não os encontramos cozinhando na rua, como as mulheres sentadas no chão ao lado de um largo caldeirão fumegando sobre a lenha (por exemplo, a prancha 56, *Rio de Janeiro*, ou prancha 121, *Cenas de rua no Rio de Janeiro* de Debret). Cozinhar iguarias afro-brasileiras, seja nas ruas ou fora delas, vestida de saia e turbante, é algo tipicamente feminino, nesse período, para africanos e seus descendentes.

Os homens, nessas imagens, costumam usar gorro, chapéu de palha-da-costa (ráfia africana) e tecidos sobre a cabeça, mas não colocados em forma do torço tradicional. Também não usam saias, com exceção de uma figura masculina vestida para o *batismo* (prancha 127), com um tipo de saia curta presa à altura do peito por faixa de pano cor-de-rosa de modo semelhante ao das africanas que já identificamos anteriormente, num modelo que evoca o das iaôs quando em iniciação nos terreiros. Outro tipo de saia masculina pode ser identificado numa espécie de túnica que vemos numa figura em Carlos Julião e também em Debret. Essas túnicas curtas masculinas costumam fazer composição com breves carregados no pescoço, lembrando um traje muçulmano e eram usadas pelos africanos islamizados que vieram para o Brasil.

Do período de nossa iconografia até hoje, o turbante e a saia mantiveram sua posição, mas a atividade deixou de ser, de maneira gradativa, exclusivamente feminina, como nas modificações ocorridas no campo dos cultos afro-brasileiros. Nesse sentido, aconteceram adaptações na indumentária dos cultos. No entanto, as adaptações foram mais restritas dentro dos templos. No caso de um homem ter sido designado a ser possuído por um orixá do gênero feminino, isso o obriga a trajar uma espécie de saia. Assim, o signo da saia, não só como conjunto, mas como peça, não pôde ser totalmente abolido. No tabuleiro, isso aconteceu de outra forma.

Quando o baiano é dono de um tabuleiro de acarajé, ele deve se vestir com um modelo masculino – calças, bata (camisa tipo abadá) e um barrete típico - para estar apresentável, segundo a maioria das baianas que entrevistei. Algumas acreditam que só

deveria vender acarajé quem estivesse vestido de saia e turbante porque esta é uma atividade consagrada a Oiá. Para essas, portanto, seria mais legítimo um homem que se travestisse filho de Oiá vendendo acarajé. Como, segundo elas, somente homossexuais se permitem colocar chamativos turbantes e maquiagem, estes estariam próximos do modelo da saia. Ou seja, o turbante aqui valeria pelo conjunto que significa *estar de saia*, a parte pelo todo, já que homem não usa turbante de “crioula”, segundo a tradição.

Seguindo a mesma linha de raciocínio, o fato de ser legítimo vender acarajé apenas trajando saia e turbante, seria impedimento da atividade para os homens, segundo as mais ortodoxas. Entretanto, tudo muda de figura se o baiano vem de uma tradição feminina de família e pretende dar seguimento a esta. Mais ou menos como pode ocorrer num candomblé, o homem pode dar continuidade à tradição através de suas filhas ou sobrinhas, formando um elo na cadeia de mulheres. Este tipo masculino não é necessariamente considerado como homossexual por desempenhar um papel tradicionalmente feminino. Sua legitimidade não vem do transformar-se em feminino, mas do perpetuar uma tradição vinda de família e protegida por uma divindade ancestral feminina, geralmente protetora dessa família ocupada com um ofício feminino, para que esta divindade possa reencontrar sua expressão maior no corpo de uma jovem mulher nascida nessa família<sup>58</sup>. A indumentária desse homem é geralmente masculina e afro-brasileira, como descrevemos.

Em ambos os casos, toda essa indumentária e performance pública não têm relação direta com a orientação sexual desses homens do acarajé. Às vezes, eles podem preferir se feminizar, o que não quer dizer necessariamente que são homossexuais, embora se permitam parecer com estes. Às vezes, eles fazem a linha masculina, mas não são heterossexuais estritamente. Mesmo assim, os dois estilos de masculinidade do tabuleiro – ou de feminilidade para o masculino – são os que permanecem disponíveis na cartela, em constante mudança, da expressão pública.

Curiosamente, um dos baianos do acarajé, o Cuca, usa um gorro típico de mestre-cuca, que fica bem alto sobre a cabeça. Duas relações podem ser feitas, a partir dessa inovação. Primeiro, ela é criativa e não ultrapassa totalmente os códigos afro-brasileiros a

---

<sup>58</sup> A respeito de indícios sobre a matrilinearidade em sentido estrito no candomblé, Edison Carneiro, através do relato de Ruth Landes (2002: 78), define a posição hierárquica de “irmão da mãe” dentro do culto como mais importante do que a de “pai” que equivaleria a ogã. Martiniano do Bonfim teria ocupado esse importante cargo cerimonial ao lado da líder sacerdotal Mãe Aninha no terreiro do Opô Afonjá, antes desta falecer.

respeito da cabeça. Cobertura alta da cabeça masculina significa poder e remete ao trajar de alguns sacerdotes que se apresentam como pertencentes à tradição de culto de procedência jeje (*fon*). Segundo, ela faz referência às tradições de gastronomia européias, em que o cozinheiro é um homem, um artista e um mestre, o mestre-cuca.

O mestre-cuca é sinônimo de chefe de cozinha (*chef de cuisine*), outrora um *maître* de ofício ou mestre culinário que coordenava os banquetes da corte francesa. Há uma palavra, em francês, que remete a uma ocupação semelhante, o *maître coq*, que usualmente designa alguém ocupado com produtos e receitas à base de aves, mas que também pode estar relacionado à palavra *coq*, que ao invés de significar galo, faria alusão ao cozinheiro de bordo, tendo sua origem no latim *coquus* (simplesmente cozinheiro ou cozinheiro de taverna ou padeiro).

“Mestre-cuca” pode ser uma derivação da palavra em francês, mas em português produz outros sentidos. Curiosamente, a palavra “cuca” designa também, em português, a cabeça, justamente o lugar que o chapéu de mestre-cuca quer colocar em evidência. Assim, o baiano do acarajé Cuca se valoriza em todos os sentidos nessa profissão e legitima seu lugar de mestre, embora seja um homem, através de uma referência à culinária européia, onde culinária é uma arte representada por uma figura masculina.

Essa figura de cozinheiro artista europeu já esteve muito próxima da figura do alquimista, o que podemos observar na proximidade entre dietética, medicina e culinária européia antes do século XVIII, como está descrito em Flandrin&Montanari (1998). Hoje, esse alquimista emerge novamente em outra roupagem, quando a cozinha se transforma em laboratório e o conhecimento microscópico de reações químicas pode dar ensejo ao prato *perfeito*. A entrada dos homens no ofício do tabuleiro coincide com uma nova versão da função do torço feminino.

É numa nova acepção de gorro de cozinheiro, ou boné, que o turbante começa a sentir ocultar a densa significação que o universo religioso afro-brasileiro lhe deu. Nessa ocultação, o turbante deixa de expressar seu percurso afro-brasileiro e passa a ser um simples artefato típico do folclore nacional, cuja função, no fim das contas, seria de natureza higiênica. O que antigamente era um vistoso penteado feminino, agora é interpretado como artifício para esconder o cabelo crespo e, mais ainda, para impedir que o cabelo “contamine” a comida. Muitas baianas de tabuleiro evangélicas gostam de relembrar

essa nova versão higiênica do turbante, já que o acarajé seria para elas um “fruto da terra” como outro qualquer.

Como vimos, primeiramente, a africana não poderia estar despenteada, descoberta nas ruas, mas isso era genuinamente um simbolismo para seu papel social entre as redes de apoio e uma estratégia de diferenciação em meio às tentativas de inclusão que se faziam necessárias para poder acessar mais recursos numa sociedade hierarquizada e excludente. Nesse momento de largo uso do torço pelas africanas, não parecia estar em ação o mesmo mecanismo que Norbert Elias (1994) definiu ao descrever as exigências da classe alta aristocrática das monarquias européias para com seus serviçais, relativas à ocultação do corpo e das funções corporais como sinal de respeito por parte dos considerados inferiores pelas classes que se julgavam superiores.

Ocultar os cabelos, para aquelas afro-descendentes, não se configurava, inicialmente, como sinal da exigência de submissão, mas como algo genuinamente étnico que viria a ser marca das “crioulas”. Aos poucos é que vai adquirindo essa conotação menor por sua própria relação com a afro-descendência e, por conseguinte, com a exclusão. Finalmente, passa a significar, durante algum tempo, uma espécie de inferioridade ou de incapacidade para ascender socialmente. Apenas depois de ser esquecido em nível nacional, vai se transformar em artigo feminino típico regional. Mesmo em Salvador, ele vai se restringir aos cultos e às vendedoras típicas.

No fim do século XIX, quando os segmentos afro-descendentes tentam empreender uma participação mais inclusiva na sociedade, as mulheres procuram se vestir exatamente como os modelos europeus copiados pela maioria das brasileiras e o turbante começa a sumir. Basta observar o postal, esmaecido na reprodução, de Pedro Gonsalves da Silva, que exhibe um casal afro-descendente, ela com vestido acinturado de gola alta e mangas compridas bem ajustadas ao corpo, cabelo descoberto, aparado (Olszewski 1989). Outro postal de 1880, autoria de Guilherme Gaensly, mostra uma transição: a figura feminina está de bata rendada, grande xale e saia xadrez bem ampla, porém exhibe seus cabelos penteados em um coque, muito diferente dos arranjos de africanas do ensaio de Debret ou de outras imagens analisadas. É o início do desuso do turbante.

Mesmo assim, o turbante não deixou de se expressar como acessório afro-brasileiro. Porém, vieram se acumulando sobre o turbante outros significados que distorceram sua

primeira função. Ele passou a servir como elemento que designa o baixo calão social, ao que vai se acrescentar uma espécie de conotação de feminino vulgar, segundo a sociedade dominante, quando começa a povoar o universo do vestuário de teatro de revista. De repente, retoma o sentido da inferiorização proveniente da suposta desordem que precisa ser contida, como vem acontecendo agora, quando as próprias vendedoras começam a vê-lo como uma peça essencialmente relacionada com a higiene.

Assim, por detrás da higiene, podemos reconhecer o tema da ocultação por respeito a uma classe dominante que se julga superior. Na Europa, esse ocultar o corpo buscou construir distinções e hierarquizações. No caso do torço afro-brasileiro, tentou-se imprimir o mesmo sentido de hierarquização sobre um costume de natureza étnica. A cobertura que dignificava passou a significar uma ocultação de diferentes características físicas, as quais ficaram essencializadas como sinal biológico de inferioridade pelas classes dominantes.

Ao se exacerbar, a ocultação culminou no desejo de uniformização, quando os cativos portadores dessas marcas de diferença deixaram de ser indispensáveis ao sistema produtivo, tornando-se, para o pensamento dominante, uma categoria cuja história e lembrança deveriam ser apagadas através da desafricanização e do embranquecimento. O torço, sendo um sinal historicamente distintivo, sofre, a partir de então, tentativas de apropriação por parte desse anseio que visa invisibilizar a diferença.

### **Os pés descalços e as sandálias enfeitadas**

No Brasil colonial e imperial, os sapatos eram proibidos para cativos. Assim, as imagens do período mostram, no exemplo mais típico dessa situação, africanos vestidos com luxo e colorido, porém descalços, carregando cadeiras de arruar. Esse aspecto parece ter sido uma das últimas barreiras a serem transpostas pelos que conseguiam ascender socialmente com o objetivo de se libertar. Tudo era permissível, como já descrevemos: tecidos, jóias, penteados, *librés* para os homens, menos os calçados. Estar calçado era a principal marca da emancipação.

A memória do candomblé guardou essa lembrança em seu cerimonial. As recém iniciadas que, como vimos a respeito da quitanda da iaô, são consideradas como uma

espécie de “escrava” dos orixás - condição também indicada pelo nome dos acessórios que usam - ou seja, cativas da comunidade do terreiro, devem andar descalças. Ao passar, durante a iniciação, pela reprodução mítica de um processo sofrido pelas mulheres escravizadas no passado, a noviça entra numa condição de menor liberdade perante a comunidade. Para conseguir maior liberdade dentro do culto, deverá cumprir algumas “obrigações”, até que possa ter maior autonomia, o que é simbolizado pelo portar certas insígnias em determinadas ocasiões, como, por exemplo, chinelas. Assim, andar descalço é um hábito que se prolonga por um bom tempo para o adepto. Ele precisa esperar anos para poder se locomover calçado em toda e qualquer parte dos aposentos de um terreiro. Certos locais sagrados ainda pedem sempre a deferência de estar descalçado.

Deste modo, as vendedoras de nossa iconografia apresentam-se, na maioria das vezes, com os pés nus. Porém, as que dão sinais de maior poder aquisitivo podem estar calçadas. A proibição social, aparentemente, é bem mais flexível para as mulheres. A chinela de couro, baixa e cobrindo a ponta do pé, surge mais de uma vez entre as vendedoras. Uma das figuras africanas femininas de Carlos Julião (*Vendedores ambulantes*), da segunda metade do século XVIII, porta uma chinela com saltinhos, ao lado de rara figura masculina com saiote e breves.

O modelo baixo pode ser observado na africana escarificada em *Negro e negra da Bahia* de Rugendas. Outras imagens da mesma autoria mostram a mesma chinela: *Negras do Rio de Janeiro* e *Venda em Recife*. Das duas africanas retratadas como personagens do Rio, somente uma delas, mais bem vestida, com laços, com brincos e anágua traz o calçado e parece comerciar artigos do gênero com um pequeno baú<sup>59</sup>. Na representação de uma venda típica da cidade de Recife, apenas uma entre seis mulheres mostra nitidamente sua chinela e também exibe um cachimbo. Ela parece evocar o tipo regional carioca da vendedora de milho cozido que Debret representou. Este tipo usava roupas mais trabalhadas, jóias e longos tubos de cachimbo (Lody 2003). O cachimbo se define então como uma distinção que acompanha o sapato.

Raul Lody (2003 b: 28) atribui origem muçulmana a essa chinela outrora comum, que caracteriza como: “(...) chinelos de pontas de couro branco, couro lavrado, o chamado *changrim*”. *Chagrín* é o nome francês para *sagri*, palavra turca que designa couro com

---

<sup>59</sup> Parece representar a mulher *caxineira* descrita acima por Hildegardes Vianna.

saliências, usado para forrar objetos. Em relação aos aspectos muçulmanos dos calçados das africanas, podemos encontrar também chinelos com a biqueira comprida e torcida para cima no postal *Creoulas da Bahia* do século XIX, da coleção do Museu de Arte da Bahia. Vemos nele duas mulheres cobertas de pesados correntões com crucifixos, sorridentes segurando sombrinhas, que estavam em moda nessa época. Os chinelos lembram ilustrações saídas de uma obra literária como *As mil e uma noites*. Curiosamente, um senhor de posses retratado por Debret em *O jantar no Brasil*, sentado à mesa, ladeado por serviçais africanos - levando a faca à boca e não o garfo - está usando sapatos bordados no mesmo estilo. Podemos pelo menos concluir que, no Brasil, esse tipo de calçado não era apreciado exclusivamente pelos africanos. Outra personagem histórica conhecida que foi fotografada com chinela de ponta virada é Pulcheria Maria da Conceição. Assim foi identificada a senhora coberta com enormes braceletes (os “copos”) num retrato feito pela *Photographia Diamantina* (Olszewski 1989). Pulcheria foi uma das líderes do tradicional Terreiro do Gantois.

Em alguns momentos, os calçados usados pelas africanas também podiam ser extremamente ornamentados à maneira européia. A cena de batismo, retratada por Debret, que traz duas jovens vestidas apenas com saias de babados à altura do peito, amarradas por laços, prestes a entrar numa igreja com um clérigo negro de sobrepeliz, também apresenta uma africana com sapatos claros bordados e de salto, leque na mão, trajada quase como uma européia, porém com o torço e uma manta escura. As jovens têm o cabelo raspado e uma delas usa uma tornozeleira, cujo significado pode ir além do enfeite. Essa mulher bem vestida parece fazer a vez de madrinha de ambas mulheres e suas crianças<sup>60</sup>. Enquanto todos estão descalços, embora bem adornados com babados e jóias ou chapéu e bengala, ela e o clérigo usam sapatos. No entanto, os sapatos que ela usa são muito mais suntuosos. Nas aquarelas de Carlos Julião sobre os cortejos dos africanos nas festas de Reinado, estes estão representados com sapatos de fivela típicos do século XVIII, também artigos de luxo no período. Assim, no universo dos cativos, algumas pessoas e algumas ocasiões poderiam realizar a exibição de sapatos mais luxuosos.

---

<sup>60</sup> Guardando diferença com as cenas de africanas portadoras de crianças brancas a caminho do batismo, essa cena mostra crianças negras carregadas pelas descalças enquanto a mulher calçada supervisiona tudo.

Outros relatos de estrangeiros falam de sandálias forradas em tecidos caros com botões de ouro. Manuel Querino (1938: 327), nascido em meados do século XIX, descreve sua memória das “sapatinhas de pellica branca, com enfeites de seda” que eram calçadas nas ocasiões de festas.

O cônsul britânico James Wetherell (apud Verger 1992: 104) descreve uma peculiaridade do estilo de calçar das “mulheres negras” de Salvador: “Para os pés nus, usam sapatos muito pequenos cobrindo apenas a extremidade dos dedos. Os saltos são muito altos e finos, e não chegam ao calcanhar”. Parece que esse aspecto reforçava o requebrado e aumentava o contraste na exibição de um porte equilibrado. Uma arte de andar que distinguia essas mulheres havia sido construída, e os europeus a consideravam provocante, do ponto de vista da atração sexual, segundo suas declarações. Manter o tronco ereto e balançar apenas os quadris não é uma característica exclusiva das afro-brasileiras, mas um movimento corporal bem conhecido das danças do Oriente Médio.

Ao lado dessas pequenas chinelas de origem mourisca, sobreviveu, até início do século XX, o costume da “gente de cor” se descalçar como sinal da sua condição, de acordo com Hidalgardes Vianna (1979: 136): “Desde a porta da rua, tirava os chinelos ou sapatos, enfiando-os discretamente nos dedos das mãos escondidas nas costas, por constituir falta de respeito permanecer de pés calçados em frente de senhoras ou senhores de consideração”. Posteriormente, ao contrário das chinelas que se tornaram típicas, esse sinal de subserviência continuou apenas dentro dos cultos nos terreiros.

Mas também podemos apreciar, ainda hoje, nos candomblés, o modelo mais simples de chinela rasa em couro branco, que, aliás, é comercializado, junto com outros artigos em couro, próximo à Igreja da Barroquinha que está em restauração. Outros tipos de calçados são também usados durante as cerimônias, sempre na linha de sapatos que possam se descalçar com facilidade, como os chinelos que podem ser enfeitados, ou como o que se chama, hoje, “tamanco”, espécie de chinelo menos delicado com salto, além das delicadas sandálias.

Para a vendedora de tabuleiro, hoje em dia, sapato é o item cotidiano dos menos tradicionais. Durante as festas de largo, principalmente a do Bonfim, temos um visual típico mais caprichado e, então, podem surgir as chinelinhas.

## **Contas e metais preciosos: talismãs emblemáticos que desapareceram do cotidiano**

A joalheria exibida pelas africanas e suas descendentes em Salvador ficou conhecida pelo nome que designa uma determinada peça que caracterizava o estilo, os balangandãs. Essa palavra, de origem onomatopaica, hoje nos evoca uma profusão de vistosos penduricalhos em metal trabalhado. Vários tipos de acessórios compunham o coletivo geral chamado balangandãs. São eles correntes com muitas voltas, ricos colares, grandes brincos pendentes na orelha, cruzeiros e placas sobre a fronte, pulseiras, braceletes e braçadeiras, correntes de tornozelo. Percebemos uma grande quantidade de balangandãs nas variadas imagens de época e sabemos como inicialmente – e forçosamente – essas jóias eram indicativas da opulência da casa à qual a africana servia, na vitrine de um corpo escravizado. No entanto, os africanos que assim eram tratados trouxeram suas idéias próprias sobre ourivesaria.

Alguns povos que vieram para o Brasil dominavam a fundição do ferro já havia alguns séculos, notadamente os iorubas (Silva 1996: 455), e a arte dos metais. Imagens esculpidas na nigeriana Ifé, entre os séculos XII e XV, em terracota, latão ou cobre quase puro, mostram figuras humanas realistas com coroas de contas e panos enrolados no corpo, além de adereços como colares, braceletes e tornozeleiras (Silva, 1996: 459; 463). Estes acessórios eram provavelmente insígnias de poder, o que é comum a diversos tipos de sociedades. Havia um interesse regional particular por contas de pedra e de vidro colorido como sítios do mesmo período demonstram.

Os adereços costumavam marcar as chefias e o poder político em outros locais do continente, além da área nigeriana, como o atual Benin e o Congo, e o material corrente era o latão, miçangas ou marfim (Junge 2004). As miçangas eram apreciadas tanto pelos povos da África centro ocidental quanto de sua costa ocidental. Por isso, a importação dessas contas de vidro era muito difundida no continente africano desde a antiguidade. Nesse período, elas vinham do norte, do próprio Egito, ou de Roma. Mais tarde, a costa oriental introduzia contas indianas através do comércio árabe. A partir do século XVI, elas passaram a chegar da Europa, vindo de Veneza, Amsterdã e de regiões da atual República Tcheca (Junge 2004: 239). Os cultos afro-brasileiros herdaram essa preferência pelo latão e por contas de vidro, ainda usados como símbolos de pertencimento dentro do culto. As

vendedoras de rua recriaram, no Brasil, o papel de exibir materiais considerados de prestígio, tais como a miçanga, elaborados esteticamente.

Com o tempo, a exibição de peças em metais, como ouro ou prata, pelas africanas das ruas de Salvador, incipiente no século XVII, passou a se tornar acessível, em termos de posse, às africanas que exerciam a atividade do ganho. A criação de peças destinadas à demanda das ganhadeiras passou a unir o saber de mestres artesãos africanos e portugueses. Parece que existia uma produção local, em discretas e escondidas oficinas de Salvador, com ourives nagôs islamizados (Haydée di Tommasso Bastos 1943 apud Olszewski 1989: 72). Raul Lody (2001: 81) afirma que contas em ouro ou prata dessa joalheria típica tiveram seu fabrico na Bahia e na região do Douro em Portugal. Todavia, as peças que vemos nos museus e foram usadas por baianas típicas são de um estilo único, embora mescluem símbolos de várias procedências. Tamanha peculiaridade deve ter envolvido uma produção local de certo porte.

No entanto, fabricar as peças não era uma atividade lícita aos africanos. Emanuel Araújo (1995: 14) descobriu um documento do século XVIII que descreve uma comemoração em Santo Amaro da Purificação, no Recôncavo, na qual os “congós” faziam seu Reinado. Nele, o rei é descrito portando incríveis peças de ourivesaria cravejadas com diamantes: cordões, cinto, coroa, manilhas e um pendente em forma de lagarto, verdadeira obra de arte do ourives, de acordo com o documento. Segundo Araújo (1995: 14) a partir deste registro:

(...) toma-se conhecimento da existência da Corporação dos Ourives Negros em Santo Amaro. E foi possivelmente para coibir a infiltração dos negros no ofício da ourivesaria que surgiu a proibição de seu exercício e a quebra das bancas dos ourives negros no Rio de Janeiro e na Bahia, através de um decreto português de 1776. Esse decreto, por sua vez, já reforçava outro existente desde 1621 que ordenava que “nenhum negro ou mulato ou índio, posto que forro, exercesse a arte da ourivesaria”.

Apesar das condições descritas acima, foi desenvolvida uma arte dos balangandãs em Salvador. Ao adquirirem mais independência, as comerciantes do ganho passaram a exibir sua própria *opulência* de maneira corrente, porém distinta. Por isso, os símbolos dos balangandãs podem até coincidir com aqueles tradicionalmente católicos, como cruzes ou pombos e rosáceas, mas têm uma estética diferente. Além da simbologia judaico-cristã, há

outros elementos, inclusive alusões ao próprio ganho. O peso do metal precioso também é maior e como que para evidenciá-lo, as peças são trabalhadas de modo a demonstrar isso através das formas e dos volumes.

O como essas ex ou quase ex-cativas angariaram recursos para mostrar *opulência* tem definições variáveis. A visão dessas mulheres como naturalmente detentoras do papel feminino destinado a prestar serviços sexuais formou narrativas tradicionais que insinuam certo tipo de negociação:

Também é sabido que algumas negras e crioulas eram donas de partes das jóias que portavam, criando lendas de que, em função dos seus encantos, elas conquistavam, em troca de favores sexuais, os adornos que muitas vezes eram vendidos para as alforrias das próprias ou para as caixas de alforrias, fundos comuns para a libertação de escravos (Lody, 2001: 50).

Mesmo que figuras como Chica da Silva, ícone que reúne os atributos de africanas que conseguiam forçar barreiras sociais a partir de seus atrativos femininos, tenham suplantado outras referências do imaginário nacional, é mais provável que essas mulheres estivessem angariando peças distintivas através de estratégias administrativas de seus poucos recursos, fundadas no apoio coletivo de sua comunidade, que em Salvador se consolidava principalmente a partir de irmandades e da fundação de terreiros.

Também há a possibilidade de terem aproveitado um pouco do esplendor aurífero do ciclo do ouro em Minas Gerais, para onde muitos africanos e muitas africanas de Salvador foram transportados, junto com os senhores, que buscavam riquezas na região (Graham 2002)<sup>61</sup>. Assim, as cativas passaram a exercer uma ocupação relativa às minas. Podiam vender comida na área em questão, evitando a locomoção dos trabalhadores forçados, como sintetiza Cláudia Chaves (1999: 57): “As negras de tabuleiro (forras ou escravas) vendiam gêneros comestíveis, geralmente próximo às lavras e faisqueiras e por isso, eram responsabilizadas pelo desvio de ouro. Ao vender seus produtos aos escravos, desviavam parte do jornal devido aos donos destas lavras”. Podiam também auxiliar na lavagem do cascalho durante o processo de mineração (Figueiredo 2004: 143). Assim elas se apresentam na imagem *Lavagem do ouro* de Rugendas, subindo ou descendo com

---

<sup>61</sup> A Bahia também produziu algum ouro no século XVIII na região de Jacobina e Rio das Contas (Risério 2004: 287).

gamelas a encosta de onde nasce uma queda d'água, enquanto os homens discutem ou trabalham na correnteza.

Suas gamelas, ao invés de transportar alimentos, carregavam outra espécie de riqueza, porém oculta. Essa riqueza lavrada também era levada sobre a cabeça quando essas mulheres, com mais facilidade para transitar que os homens, roubavam, lendariamente, ouro em pó em seus cabelos crespos sob os torços. Hildegardes Vianana (1979: 138) chama atenção para o costume dos homens de cor em esconder navalhas ou cilindros com pó entre os cabelos. Assim, corporações africanas resistentes, artimanhas, trocas e irmandades tornavam o metal bem mais acessível.

É impossível negar que estas mulheres conseguiram realmente juntar jóias que eram de sua propriedade, o que nos pareceria um tanto improvável se tomássemos uma posição rígida quanto à sua classe social. As jóias nos dão seu testemunho na coleção do Museu Carlos Costa Pinto em Salvador. Também podemos apreciá-las nas figuras dos postais do século XIX, cobertas de punhos (largos braceletes que cobrem todo o antebraço) chamados “copos”. Porém, bem menos em nossa iconografia pictográfica. Nela encontramos, às vezes, um breve aqui, um terço acolá ou um belo par de brincos como peças isoladas. Às vezes um conjunto de colares. A suntuosidade das jóias que aparece nas fotografias pertenceria a um vestuário de gala que estaria relacionado às celebrações das irmandades religiosas africanas. No dia a dia, aqui representado em sua maior parte pela pictografia, as vendedoras de rua traziam seus balangandãs de maneira mais discreta.

Um Debret de 1824 (*Vendedora de cajus*) mostra a famosa penca da baiana<sup>62</sup>, que hoje não é mais usada como jóia corrente, ao contrário das outras peças. A penca se caracterizava por um conjunto de pendentes, geralmente em prata, reunidos num suporte que pode ser chamado broche, aro, “nave” ou “meia-lua” (Lody 2003: 251). Na cintura, o suporte se prendia em panos enrolados, correntões de prata ou tiras de couro (Lody 2001: 19). A corrente podia vir em diagonal do pescoço até a cintura conforme descreve Eduardo França Paiva (2004).

A vendedora de cajus de Debret traz a penca apenas pendurada na cintura, e sem a forma de alfinete. Ela também exhibe sinais de pintura branca no rosto e escarificações em

---

<sup>62</sup> Ver também em *Negras livres vivendo de seu trabalho*, de Debret, uma africana com penca pendurada na cintura em frente a uma casa de modas.

“x” num dos braços. As marcas feitas nos braços são semelhantes ao que hoje se costuma chamar de “curas”, marcas ainda realizadas em alguns candomblés regionais durante a iniciação. A penca da vendedora de caju parece ser dourada, nessa aquarela, representando talvez o ouro, e tem penduricalho de figa e de frutos. Raul Lody (2001: 19) afirma que a penca tem relação simbólica direta com as ganhadeiras:

Na busca de uma possível origem para as pencas de balangandãs, tão em voga nas roupas de crioula e nas ‘becas’ ocorrentes no século XIX na Bahia, especialmente no Recôncavo (Salvador e Cachoeira), constata-se um forte referencial de caráter religioso e outros nitidamente alegóricos a temas e situações próprias dos “ganhos” e outras atividades comerciais.

Por isso, encontramos nelas, além de símbolos considerados sagrados, vários tipos de frutas e referências a utensílios. Lody (2003: 251) inventaria 911 objetos feitos de prata reunidos em 27 pencas do Museu Carlos Costa Pinto, identificando cinco temas gerais. A descrição dessas peças isoladas, com o acréscimo de observações sobre nosso recorte iconográfico e sobre o trabalho de campo, fornecem uma interessante síntese.

Há dois tipos principais de objetos. Objetificações da natureza são as frutas, folhas, flores, animais ou parte de animais terrestres, voadores ou marítimos, partes do corpo humano, figuras humanas, astros (sol, lua e estrela). Objetos construídos pelo homem são utensílios e instrumentos de trabalho, armas, brinquedos, instrumentos musicais, miniaturas de casa e chaves, cachimbos, artigos de toucador.

Há também figuras cujo significado já consagrado se refere a crenças específicas. Os símbolos judaicos são a estrela-de-Davi, de cinco pontas ou o *signum salomonis* (selo de Salomão)<sup>63</sup>, de seis pontas, este último especificamente atribuído mais estritamente à fé judaica, enquanto o islã preferia motivos decorativos mais próximos da estrela de oito pontas. O crescente (ou chifres como crescente) não está ausente das pencas, nem os olhos de inspiração mais propriamente árabe, embora estes últimos costumem ser identificados com os olhos da santa cristã Luzia. A cruz – com destaque para a “cruz de palmito” - e santinhos resumem a cristandade. A figa é um símbolo mediterrâneo e representa a sagrada união sexual<sup>64</sup>, um dos atributos mais apartados dos monoteísmos já citados e que,

---

<sup>63</sup> Embora o símbolo possa migrar rapidamente para o repertório islâmico, onde Salomão se torna Sulaiman, o adivinho e mágico da tradição popular islâmica ou o sábio que aparece no texto corânico (Reis 2003: 197).

<sup>64</sup> Lody (2003: 180) agrupa a figa em dez tipos.

curiosamente, é o que mais evoca atualmente os acessórios da baiana típica. As efígies de damas nobres nos “copos” remetem ao classicismo europeu.

Toda vivência, cotidiana e mais imediata tanto quanto abstrata e religiosa, das vendedoras de rua, está sintetizada nessas peças. Estas serviam para demonstrar sua ascensão, sua *opulência*, sua atividade e, ao mesmo tempo, para além da distinção, proteger magicamente a atividade, os instrumentos de trabalho, inclusive o próprio corpo físico e invocar fertilidade, atributo básico para se ter uma vida próspera segundo a visão de mundo dos cultos afro-brasileiros.

Prosperidade era uma necessidade para estas mulheres empobrecidas e em sua crença, o ouro, magicamente preparado, poderia atrair tudo aquilo que representa em termos de riqueza. É possível arriscar dizer que o tema básico dos objetos e da materialização de bênçãos religiosas plurais seria a prosperidade, o que está intimamente relacionado com a *opulência* e o ganho, o trabalho. São objetos que florescem, frutificam, iluminam, damas ricas, bens materiais e de produção. Naquele período, os bens tinham uma aura muito maior de riqueza porque eram pouco acessíveis, além de serem fabricados para terem maior durabilidade do que os bens de consumo em escala industrial.

Junto aos metais, outros materiais que tinham fama, não só no continente africano, de possuir poderes mágicos, vieram sendo empregados nesses badulaques de rua. Por exemplo, dentes de certos animais encastados na prata ou ouro. Dentre as presas, o marfim, bastante apreciado do outro lado do Atlântico, continuou a ser signo de distinção entre os africanos do Brasil. O que conhecemos por pedras preciosas apresenta alguns materiais recorrentes nessa joalheria que, curiosamente, não são pedras em sentido estrito. O âmbar, por exemplo, é uma resina vegetal que se petrificou e que pode ser encontrada nessas jóias, embora seja bem raro no conjunto afro-brasileiro.

Segundo Paiva (2004), o coral foi muito usado pelas alforriadas do século XVIII, sendo mais comum o coral vermelho. O *akuri*, coral azulado oriundo da costa da Guiné e talhado em forma de pérola no Benin, tinha alto valor e circulava também nesse período. Era chamado em francês de *aigri*, termo que mais tarde passou a designar todo tipo de conta azul em pedra ou vidro (Lody 2001: 96). Lody também afirma que esse coral é o que, no Brasil, a comunidade religiosa afro-brasileira hoje conhece por *segui*. No entanto, Alberto da Costa e Silva (1996: 456) atribui à cidade iorubana de Ifé uma antiga e anterior

tradição de fabrico de contas azuis tubulares conhecidas como *segi*. Atualmente, o *segi* que costuma ser usado nos cultos significa mais o termo geral – pedras azuis - e especificamente, pedras cilíndricas alongadas azuladas e porosas, a porosidade criando uma certa transparência vitrificada muito discreta nas peças mais opacas.

Apesar da arraigada valorização desse tipo de conta azul, o coral vermelho manteve-se no mesmo patamar e continua sendo prestigiado nas atuais comunidades religiosas afro-brasileiras, terminando por designar também contas marrom avermelhadas porosas, nem sempre corais vermelhos legítimos, que são hoje matéria-prima bem cara, quando não tingidos. Naquele período, o âmbar e o coral vermelho que entravam nos balangandãs eram importados através da Europa e também chegavam à África por intermédio dos comerciantes venezianos, de modo semelhante ao que ocorria com as contas de vidro.

Por fim, vamos encontrar, atuando nesses enfeites, as propriedades consideradas mágicas de madeiras nacionais ou de origem africana. Jacarandá, guiné, pau de angola são alguns exemplos de madeiras usadas em balangandãs para propiciar proteção e poder. A louça também podia ser usada, conferindo delicadeza aos berloques.

Os pendentos feitos destes materiais e de metais que caracterizavam os balangandãs eram usados ainda em outros acessórios, além das pencas, onde se tornavam elementos mais decorativos, tais como bolas de metal trabalhadas (“confeitadas” com filigrana) ou não; contas redondas, ovais, em forma de cilindros, gotas (como as pérolas irregulares chamadas *aljôfar*) ou de pitangas, feitas em diversos materiais; aros e argolas. Vemos então um conjunto de colares formados por elos de dimensão variada, rosários com contas; brincos de argola e brincos pendentos com materiais encastoados - os predecessores dos brincos de pitanga e de “barrilzinho” hoje envergados em cerimônias relativas à comunidade religiosa afro-brasileira -; pulseiras e braceletes de contas e placas.

Os “copos” eram uma peça inteiriça com filigranas, assim como os anéis. Estes punhos e anéis aparecem mais nos postais do século XIX em trajes de gala, mas quase nunca nos retratistas antecessores, a não ser os anéis, em mulheres afro-descendentes que pareciam exibir grande poder aquisitivo em relação às outras. O traje de gala traduzia exagero na *opulência* e, como veremos, ficou restrito às cerimônias públicas – nesse caso, é bom frisar que estas eram realizadas em logradouro público, nas ruas – de irmandades religiosas locais.

O uso cotidiano dos talismãs se restringiu, assim como as vendedoras ambulantes e seus balangandãs foram desaparecendo, permanecendo as vendedoras de tabuleiro, cujo produto principal é o acarajé. Grande parte desses acessórios descritos continuou sua trajetória histórica internalizando-se aos espaços do candomblé, que, para além dos terreiros, se relaciona com as ruas de Salvador através das festas do calendário católico. Nas ocasiões de festas de largo ou de irmandades que ficaram conhecidas como “de cor”, algumas dessas peças voltam em cena.

A imagem que se cristalizou dessa joalheria da ganhadeira está nas composições de Dorival Caymmi: argolas de ouro, corrente de ouro, pulseira de ouro, rosário com bolotas de ouro. Essas jóias eram usadas para se ir à festa do Bonfim ou outras festividades católicas das quais as “irmandades de cor” participavam. Por isso é recorrente a referência aos rosários, cruzeiros e pombas do divino. No entanto, as festas típicas com baianas paramentadas diminuíram muito em número. Entre as que permaneceram, as mais emblemáticas em relação à indumentária da baiana são a do Bonfim e a que homenageia Santa Bárbara.

Porém, as baianas típicas bem vestidas não usam mais tantas jóias nas festas. Os acessórios que acompanham a roupa da baiana passaram a ser semelhantes a alguns daqueles utilizados nos candomblés, como os próprios fios-de-conta de miçangas, que não costumam ser feitos em contos de ouro ou prata. No cotidiano das ruas, menor ainda se faz a presença de metais preciosos e, surpreendentemente, de fios-de-conta. Usa-se, na maior parte das vezes, simples menções aos fios sem que elas se caracterizem em peças consagradas através dos rituais a divindades tutelares. Fios-de-conta autênticos, portanto, na maioria das vezes, são usados apenas no âmbito do terreiro.

A penca caiu em desuso, mesmo nas festas. No entanto, os penduricalhos em conjunto - que costumavam ultrapassar a dezena - e seu simbolismo permaneceram na memória nacional através das pulseirinhas de balangandãs, permanentemente recriadas para a bijouteria feminina ou infantil. Em Salvador, podemos encontrar, no Mercado Modelo, reproduções das penchas para consumo turístico, geralmente em alpaca ou prata.

Atualmente, é na tradição da Irmandade da Boa Morte, formada por mulheres afro-descendentes em Cachoeira, no Recôncavo, que vai ser encontrado o “traje de beca”, a mais luxuosa reminiscência da joalheria do período que abordamos. Esta rara irmandade

católica feminina tem estado ativa desde o início do século XIX, e pode ter mantido contatos com a irmandade feminina da Boa Morte que, supostamente, teria sido responsável pela fundação do terreiro da Casa Branca em Salvador (Falcon 1997)<sup>65</sup>.

Reza a tradição, de acordo com Raul Lody (2001: 51), que os elos dos correntões cachoeiranos, outrora feitos de ouro, representavam a aliança de um português obtida por uma noite de amor. Todavia, conhecemos caminhos alternativos para a elaboração das jóias, cuja exibição é memória de uma rica composição visual barroca. O uso do “traje de beca”, que deveria ser mais popular durante funções públicas que já desapareceram, ao contrário da roupa típica de baiana, ficou restrito às cerimônias de Nossa Senhora da Boa Morte no mês de agosto. Esse seria o traje da “baiana de gala” ou do “partido alto”:

Saia preta e plissada com barrado de vermelho interno, não leva armação, na cintura três lencinhos brancos com bico trabalhado e detalhes em richelieu. O camizu, camisa de rapariga ou camisa de crioula é toda em richelieu engomado e bem branquinho. Uma espécie de blusa comporta o traje, pois dos largos e barrocos bordados do richelieu boa parte dos seios ficava à mostra. Essas blusas possuíam abotoamento a ouro, hoje apenas se mantêm as blusas brancas e bem engomadas. (...) O pano-da-costa é também característico, preto de veludo ou de tecido encorpado, com forramento em cetim vermelho (...). o torço do traje de gala é um oujá branco e comum, recebendo tratamento de richelieu e goma. A maneira de utilizá-lo é totalmente peculiar (...) lembrando mais um penteado do que um torço propriamente dito.

As jóias, bolas encadeadas, correntões trabalhados, trancelins em muitas voltas, peças em filigranas, arcos de cintura com amuletos, braceletes, punhos, anéis e brincos em ouro não atuam mais como marca do traje de gala das Irmãs da Boa Morte. Hoje alguma coisa é mantida, alguma prata dourada e muitos fios de metal comum, além das contas dos orixás patronos (Lody 2001: 138).

Podemos comprovar como o exagero do passado descrito pelo autor diminuiu, ao observarmos as baianas da irmandade de Cachoeira fotografadas por Adenor Gondim (1997) na última década de 90. Porém, o estilo ainda pode constituir exagero aos olhos do senso comum, se este não conseguir distinguir o uso de metais menos valorizados nas

---

<sup>65</sup> O papel crucial e quase exclusivo de uma irmandade feminina na fundação desse terreiro emblemático não é um ponto consensual, embora até mesmo Verger, tão pouco afeito aos exageros a respeito do papel das mulheres, concordasse com ele.

peças. A fotografia de Gondim enfatiza certas partes do corpo que este percebeu como portadoras dos símbolos da irmandade.

Os punhos filigranados dourados aparecem no close de mãos femininas que se juntam, assim como as bolas douradas e gravadas com motivos em relevo. As mãos também exibem anéis e o colo se ornamenta de longas correntes douradas, em elos lisos ou torcidos, mais estreitos ou bem largos, ou de fios com contas de metal. Vemos os correntões que consistem em elos formados por duas alianças encaixadas uma na outra. Há os fios-de-conta e pulseiras que lembram as usadas em aros pelas adeptas que dançam durante as cerimônias públicas de candomblé, os chamados *idés*.

O resto da indumentária é um pouco diferente do que já vimos até agora, onde predominavam tecidos leves, brancos ou claros e transparências de onde sobressaíam rendados e bordados. É um estilo mais encorpado e barroco, mas semelhante ao primeiro. Alguns postais do século XIX mostram mulheres em “traje de beca”.

Podemos perceber como, nessa história da joalheria da baiana típica, objetos menos preciosos, mas esteticamente semelhantes, continuaram perfazendo o estilo da ganhadeira e das participantes das irmandades. Porém, grande parte deles saiu do cotidiano e se recolheu ao espaço de eventos da comunidade religiosa de candomblé. As peças trabalhadas como símbolos e amuletos migraram das pencas para os fios-de-conta usados em cerimônias. Uma boa parte dos símbolos que vimos pode vir a arrematar os fios usados no candomblé. Essa espécie de fecho é um elemento importante, do ponto de vista ritual, para o fio.

Os fios-de-conta não estão de todo ausentes de nosso material pictográfico. Uma interessante característica é o fato de os colares, nessas gravuras, serem usados, muitas vezes, em conjunto, enquanto a estética européia prefere a peça única ou várias voltas de uma única peça. As adeptas de agora comportam vários fios coloridos no pescoço para demonstrar o conjunto de divindades que lhe fazem a tutela direta, como o patrono principal, ou indiretamente. Poderíamos afirmar que é como se os fios estivessem sendo usados em “penca”. Os arremates dos fios também formam um conjunto sob a nuca, protegendo as costas do portador. A concepção é a mesma da penca de balangandãs transportada das ruas para o âmbito estritamente religioso. Esses arremates, chamados de “firmas” - porque firmam fechando o círculo formado pelo colar - ainda são amuletos, trazendo consigo a memória das atividades das ganhadeiras.

Também há continuidade desse estilo das ganhadeiras nos materiais dos fios, das firmas e de outros acessórios relacionados aos cultos. No entanto, as imitações são bem mais comuns hoje em dia. Massa vitrificada ainda tem a preferência e entra na composição das miçangas e de firmas nacionais ou das chamadas firmas “africanas” – com sua técnica diferenciada em policromia ou com a evocação da porosidade dos corais - que são mais valorizadas que as nacionais. Há também firmas de louça. Pendentes de metal, madeira ou pedras podem valorizar um fio-de-conta em acréscimo à firma. Caninos de animais ou marfim continuam sendo usados, como na fotografia de Gondim, em que um dorso feminino revela, dependurados no fecho da corrente e do fio-de-conta, uma figa em madeira escura e uma presa de animal.

O coral continua tendo destaque nos acessórios de candomblé. O “coral” marrom avermelhado é um atributo da divindade que preside a venda de acarajé. Os brincos em forma de “barrilzinho”, geralmente imitando coral, são seu complemento. Pitangas de coral ou de pedras podem enfeitar as orelhas, assim como os búzios se tornaram bastante comuns em joalheria. Ainda é possível se observar estes últimos acessórios em baianas bem vestidas para as festas de largo.

No cotidiano, cheguei a observar algumas vendedoras com fios-de-conta tradicionais do candomblé, como, por exemplo, na Pituba. Outras baianas do acarajé explicam que não usam os fios por não serem iniciadas nos cultos, atitude que visa evitar qualquer “ousadia” em relação às divindades patronas do tabuleiro. Na maioria das vezes, eu vi imitações – algumas chegando a ser grosseiras, em plástico - ou ausência de fio-de-conta. Uma das vendedoras chegou a dizer que os fios eram muito pesados e que a roupa muito paramentada aumentava o calor do verão.

Parte das informações aqui registradas parece confirmar que a roupa deu uma guinada no século XIX, europeizando-se cada vez mais, porém de um modo barroco, exagerado. A gala é demonstração disso, embora tenha por base uma culminância da síntese de vestuários que vêm se entrelaçando desde o século XVII. Tecidos encorpados e anáguas armadas são uma contribuição do período final de arremate do estilo de gala. A ânsia da inclusão social parece ter apagado a sensibilidade estética de matriz africana que tende às formas simples em tensões simétricas. Assim foram produzidas roupas pesadas e superposições encorpadas, enquanto elementos da gala se transferiram, num processo

gradual, das festas para o cotidiano. As vendedoras do século XVIII ou do início do XIX, como vimos, não usavam esse tipo de roupa calorenta para o trabalho, nem muitas jóias. A abundância ficava reservada para a “penca”. É cansativo carregar produtos sobre a cabeça durante o dia, ou ficar próxima a um fogareiro, se a roupa e os acessórios não forem mais leves.

Todavia, a indumentária que se consagrou como a roupa ideal para a venda turística é a da baiana bem arrumada para festa. Apesar de leveza não ser sinônimo de deselegância ou desleixo, a concepção de roupa apumada do século XIX contaminou o traje que já vinha sendo construído de modo barroco, mas ainda com certo equilíbrio. Mesmo assim, esta não parece ter sido a pior escolha, quando a outra opção era jogar fora os turbantes e se contentar com uma fina corrente no pescoço, à européia, como podemos observar em alguns retratos de afro-descendentes do século XIX.

Hoje, apesar de parecerem “pesados”, os fios-de-conta ainda podem ser encontrados na venda de acarajé. Esse costume tem uma particularidade. Os fios-de-conta que são exibidos na rua, ou no próprio tabuleiro, geralmente são apropriados para a rua ou preparados para ela, porque certas sacralidades materializadas em objetos dentro do terreiro não podem participar do cotidiano da venda, senão estariam expondo e desprotegendo os que as possuem, segundo as concepções de algumas comunidades religiosas de terreiro. Ouvi dizer que as “arraigadas”, ou seja, as vendedoras que pertencem a candomblés considerados mais tradicionais e que são ortodoxas, não usam fio-de-conta na rua; no máximo um fio-de-conta de coral marrom, trazido muito discretamente.

A baiana de tabuleiro também não carrega acessórios de explícita submissão para o candomblé, como a “senzala” ou a “escrava”. Essas peças são dois tipos de braceletes usados pelos neófitos durante as cerimônias iniciáticas do candomblé. Não só o nome, mas a forma lembram ferramentas de aprisionamento: “A braçadeira lembra um tipo de ferro de escravo que era usado e combinado com correntes, daí talvez o nome. Também a senzala feita de palha-da-costa trançada com aplicações de búzios e miçangas nas cores específicas do deus é comumente usada sob a escrava” (Lody 2003: 232).

Outras peças e modos de vestir, usados no período de iniciação, evocam o mesmo tipo de situação: as tornozeleiras com guizos, o uso de uma única peça para cobrir o corpo, a obrigatoriedade dos pés descalços. Apenas uma das peças que foi usada antigamente pelas

ganhadeiras nas ruas traz em seu nome a recordação do processo de submissão. Esta peça é o suporte da penca de balangandãs, também chamado “nave”. Durante a iniciação, membros de um mesmo grupo formam um “barco”, que atravessa todo o processo de submetimento à divindade e, portanto, aos líderes sacerdotais. Depois de uma travessia simbólica, esses membros são comprados, como vimos, ou passam a pertencer ao terreiro. Como a penca também é um símbolo do ganho, pode carregar do imaginário afro-brasileiro, ao mesmo tempo, a viagem dos tumbeiros, a morte iniciática, o renascimento, a relação de submissão à divindade e de pertencimento à comunidade e a prosperidade que emancipa.

### **Pano-da-costa: legado étnico**

Antes de se consolidar o intercâmbio com os navegantes europeus, ainda não havia um fornecimento regular de tecidos no continente africano. Por isso, os turbantes só começaram a se tornar mais populares, na costa ocidental, depois de instaurado o comércio com a Europa. A partir do século XVIII, teríamos, então, uma estética africana para a indumentária, incorporando novos produtos europeus, principalmente tecidos. No entanto, havia tradições locais anteriores de fabricação de tecidos com teares típicos, em pequena escala. Alberto da Costa e Silva (1996: 37-8) descreve como acontecia seu processo artesanal:

Teciam-se a ráfia, a lã e o algodão. Em alguns poucos lugares, conhecia-se a seda. Onde se implantou a prática da tecelagem, a tendência era para que houvesse teares em quase todas as casas. Teares em geral estreitos, dos quais saía uma tira de fazenda, que se ia juntar a outras tiras semelhantes, para formar o pano. Na África Ocidental, um pano forte, grosso, durável, bonito. Que era objeto de comércio interafricano. E exportado para fora do continente. Desde o século XII, para a Europa, onde as palavras mandingas *bouracan* e *bougran* designavam certo tipo de fazenda. Desde o século XVI, para o Brasil e outras partes do continente americano, onde a escravaria criou amplo mercado para os tecidos da África Atlântica.

Ainda segundo o autor, os tecidos que vieram para o Brasil frequentemente tinham sua origem na região ioruba. Em nosso território, serviam de indumentária para as africanas

que vendiam nas ruas, como comprova nossa iconografia. O autor também relata sobre sua produção do outro lado do Atlântico:

A fiação e a tecelagem faziam-se em casa. No *agbo ile* iorubano. No *compound* ou conjunto de habitações de uma família. Na intimidade criada pelo muro ou pela cerca. Bem como em oficinas familiares. Nisso não se distinguia das outras atividades manufatureiras, todas de pequena escala, baseadas na mão-de-obra doméstica.

Apesar de não ser em grande escala, Alberto da Costa e Silva afirma haver uma significativa produção de tecido que permitia a troca de diferentes estilos étnicos entre as regiões produtoras. As peças feitas em Ijebu (região ioruba), que eram azuis ou de listras azuis e brancas, vieram em grande quantidade para o Brasil, durante o século XVIII (Silva 1996: 540). Nossa iconografia pode atestar que panos listrados eram muito usados pelas ganhadeiras.

Embora essas imagens feitas por estrangeiros primassem por uma estética própria do autor ou do encarregado em colorir as obras para reprodução, mais do que pela fidelidade à escolha cromática dos africanos retratados, muitas delas preservaram determinados aspectos formais e cromáticos que informam, com alguma fidelidade, sobre características observadas no Brasil. Nos caso dos postais, que registraram indumentárias que comprovadamente existiram, as cores preta, branca e cinza uniformizam; todavia outros aspectos são apresentados detalhadamente. As listras, por exemplo, estão presentes nos panos fotografados, e a trama do tear pode, às vezes, ser percebida na imagem fotográfica.

Duas mulheres, numa aquarela de Carlos Julião, empregam panos listrados de *azul e branco* para amarrar suas crianças às costas, enquanto carregam, na cabeça, um tabuleiro de frutas ou um peixe, ficando com as mãos completamente livres, numa demonstração da postura corporal predileta e construída pelas africanas da Costa. Este é apenas um exemplo, pois o pano é muito recorrente nas imagens e o costume de carregar as crianças deste modo também. Até se equiparar ao xale europeu, o pano-da-costa parece ser a peça de vestuário mais marcadamente africana e local (tradição ioruba), chegando a ser importado. Seu uso e sua existência devem-se aos hábitos exclusivos dos africanos ocidentais.

Ao longo de nossa explicação, os trajes parecem indicar que vão sendo construídos em função de certos encargos próprios das mulheres, encargos que são, ao mesmo tempo, distinções privilegiadas e marcações na divisão do trabalho. As mulheres devem cuidar das crianças de sua família em suas comunidades, mas também devem mercadejar os produtos que obtêm da terra. Por isso, as batas largas para arejar e para facilitar os movimentos e também a amamentação, panos largos para transportar os filhos, enquanto se realiza qualquer atividade ao mesmo tempo. A tarefa feminina de cuidar das crianças da família e da comunidade, extremamente comum num espectro cultural diverso, costuma ser encarada como uma atribuição natural do feminino, inclusive pela comunidade religiosa do candomblé e pelas próprias baianas de tabuleiro. A roupa perdeu sua função imediata e permaneceu como símbolo de feminilidade, mas de uma feminilidade maternal. Talvez seja por isso que o pano-da-costa, assim como o turbante, mas menos complexamente que este, constitua acessório exclusivamente feminino.

Não só os panos vieram da Costa como também a própria técnica de tear africana terminou por criar uma tradição em Salvador. Lody (2003 b: 18) faz um relato sobre o último mestre-tecelão soteropolitano, Abdias do Sacramento Nobre, falecido na década de 80:

Mestre Abdias, natural de Salvador e descendente de africanos, era o único, então, a fabricar panos-da-costa. Recebeu os ensinamentos de Alexandre Gerardis da Conceição, seu padrinho, que era africano e trabalhava exclusivamente para os terreiros, fornecendo os panos que eram usados pelas filhas-de-santo.

A pesquisa de Lody, feita na década de 70, nos informa que, naquela época, esse tipo de atividade dava seu último suspiro. A confecção do pano era muito trabalhosa e levava três meses por pano, tornando o artigo caro para o poder aquisitivo das adeptas do candomblé. A produção vinha se voltando, então, para o turismo e colecionadores – como aconteceu no caso das pencas. Em termos de consumo, o costume das vendedoras nas ruas acabou se voltando novamente para o âmbito do terreiro. Hoje, os panos-da-costa continuam sendo uma roupa de candomblé, e podem ser feitos em qualquer tecido industrializado, deixando opções conforme o poder aquisitivo do cliente. Não estão mais no cotidiano das ruas.

Como os teares foram ativos em Salvador, no passado, também havia vendedoras de tecidos produzidos na cidade, que os transportavam dentro de cuias<sup>66</sup>. Estes panos eram tecidos em algodão e bicolores como os africanos, com faixas em larguras que variavam de quinze a vinte centímetros, em torno do tamanho padrão de dois metros por 60 centímetros. Ficaram conhecidos tradicionalmente como “pano-de-cuia”. O nome de “pano-de-cuia” não é mais usado. Há outras opções para designar o pano-da-costa: “pano-de-madrasto” e “pano-de-alacá” (Lody 2003 b).

O madrasto é nome corrente atribuído a um tipo de tecido indiano que se caracteriza por ser confeccionado em algodão fino. No entanto, pode ser encontrado no ambiente ritual afro-brasileiro como referência específica ao morim ou ao cretone, tecidos de algodão branco de que são feitas as roupas cotidianas do terreiro, sendo o morim bem mais fino. Madrasto também pode indicar algodão tingido com corante vegetal, com padrão xadrez grande, um padrão que podemos encontrar tanto nos tecidos indianos do século XIX quanto no pano de tear da *creoula* baiana do postal de Lindemann, hoje na coleção do Museu Tempostal.

O alacá é um nome usado para os panos que são vestidos pelas iniciadas em posseção nas cerimônias públicas. Há diversas maneiras de se utilizar um pano nos terreiros de candomblé. Enrolá-lo no corpo como faziam as ganhadeiras é uso exclusivamente feminino e o mais comum, por ser portado durante os afazeres das iniciadas que ainda não ascenderam hierarquicamente, lembrando o antigo uso de carregar crianças, que desapareceu, embora alguns terreiros de São Paulo coloquem esse aspecto como um dos itens da *reafricanização* (cf. foto em Gonçalves da Silva 1995: 283). Panos usados de banda, atravessando diagonalmente o corpo, são prerrogativa do gênero masculino, lembrando que, em estado de posseção de um corpo físico feminino, o gênero que prevalece, nesse caso, é o da divindade. Panos sobre um dos ombros podem ser as toalhas brancas destinadas a enxugar o rosto dos que dançam incorporados pelas divindades ou sinal de senioridade, usado correntemente por mulheres como se fosse uma espécie de “embrulho”. Esta última foi uma modalidade absorvida pelas baianas bem arrumadas dos atuais tabuleiros, embora o pano-da-costa não tenha parecido, em meu campo, tão

---

<sup>66</sup> Manuel Querino (1938: 95) descreve a atividade de africanos libertos que esticavam os panos vindos da Costa, para abrandar sua aspereza, e que os tingiam novamente, para renová-los.

emblemático para baianas atuais quanto outros aspectos, principalmente por causa do contraste com o que acontecia no passado: ele era a peça que marcava a afro-descendência e o ganho ou a venda segundo os costumes afro-brasileiros. No entanto, deixou de sê-lo.

Podemos observar as várias funções do pano entre as antigas vendedoras, além de servir para levar crianças amarradas às costas. O pano servia para ser retorcido e amarrado à cintura para carregar as pencas ou chaves<sup>67</sup>, mas também podia ser enrolado em todo corpo, como uma grande manta, ou fazendo a vez de um grande babador amarrado ao pescoço, cobrindo os seios desnudos pelo caimento das batas. Às vezes, substituía a parte de cima da roupa.

Não servia apenas para o corpo. Podia também tapar a vitrine enquanto se arrumava a venda (Lody 2003: 115). Aliás, as mulheres retratadas podiam carregar vários panos, enquanto apenas um deles compunha a roupa. Os outros forravam o chão, ou se enrolavam para carregar seja o que fosse ou para fazer rodilhas. Também podiam, mais raramente, cobrir alimentos, o que podia ser feito mais freqüentemente com folhas de bananeira. Havia uma tradição de vários panos enrolados ao corpo, que nos remete diretamente à costa ocidental africana, onde até hoje esse é um modo de vestir não incomum em certas regiões.

A participação do pano-da-costa na composição da roupa de quem vende acarajé todos os dias não sumiu completamente, mas se deslocou. Com a gradual modificação dos costumes, a roupa de festa de largo se deslocou para o tabuleiro turístico e o pano perdeu funções que o evidenciavam anteriormente. Podemos observá-lo com destaque apenas entre as baianas em dia de festa, geralmente no ombro e com bata, porque elas adotaram o visual mais elaborado das mulheres que se situam numa posição hierárquica superior dentro do culto ou da “seita” - como surpreendentemente ainda costumam designar o candomblé uma grande parte das vendedoras de acarajé.

Este é mais um elemento que comprova como a atividade do tabuleiro não adotou as insígnias de submissão próprias das comunidades dos terreiros tradicionais. Na roupa típica do acarajé, turbante engomado com orelhas, fios-de-conta feitos num único fio, bata e pano no ombro são sinais do bem vestir permitidos a quem tem maior grau hierárquico. Novamente, a instituição do ganho mantém aqui sua memória, como a manteve no

---

<sup>67</sup> Uma imagem surpreendente muito recorrente em Debret: serviçais cativas carregando instrumentos de soltura.

candomblé. A baiana do tabuleiro quer ser vista bem vestida, outrora sinônimo de emancipada.

No entanto, a atividade da venda de acarajé surgiu no contexto da escravidão, assim como todos esses emblemas. Em primeiro lugar, a venda de alimentos pelos africanos surgiu como um ganho, relação de exploração imposta pelos proprietários europeus do cativo, dando uma margem mínima de possibilidade de alforria a partir da renda obtida pelo trabalho de anos de vida, somente possível enquanto o tráfico continuasse aprisionando e enviando pessoas que pudessem substituir as que se libertassem, pois grande parte dos homens livres sobreviviam a partir da renda desses cativos e a economia estava baseada nessa situação. Em segundo lugar, o ganho foi aos poucos se tornando uma ferramenta para a alforria, principalmente de mulheres que passaram a dominar o pequeno comércio. Elas instituíram interpretações afro-brasileiras particulares a respeito do ganho, que se tornou instrumento de coesão coletiva, sem, no entanto, deixar de ser uma instituição servil. Gradualmente ritualizado, o ganho adaptou-se à memória dos cultos familiares e passou a sistematizar novas relações, mantendo, por sua própria natureza, um sentido hierárquico. As divindades familiares passaram a ter papel relevante como patronas das vendedoras, de modo mais ou menos semelhante aos santos patronos de corporações de ofícios medievais. Nessa época, o ganho era indissociável de seus sentidos corporativos e religiosos.

A partir de então, a venda de acarajé poderia se caracterizar como uma *obrigação* servil, que carrega um significado religioso, adquirida quando a iniciação fazia a neófito pertencer ao coletivo de emancipados representantes de divindades ancestrais. Ao mesmo tempo, era o instrumento para se alcançar uma posição melhor e até mesmo aspirar à capacidade de gerir uma comunidade, ou seja, de poder angariar recursos e distribuí-los entre aqueles que passariam a lhe pertencer. Esse sistema enfatizava a independência da comunidade, mas não de seus membros, o que caracterizava uma estratégia de resistência peculiar.

Mesmo caracterizada como algo obrigatório no contexto religioso, a venda de acarajé não ficou restrita a esse sentido e passou a expressar, recebendo reforços constantes, a independência social e financeira, que era, nos tempos antigos, um atributo apenas da comunidade e não do indivíduo. Com o desaparecimento do ganho e da maior parte de modalidades femininas de venda de alimentos, a venda de acarajé recrudescer e ressurgiu.

Menos próxima das comunidades de terreiro, ela guardou sua memória da hierarquia para novas relações de família e de pessoas que se agregam ao grupo familiar. O líder da família, geralmente uma mulher, agora se apresenta atrás do tabuleiro, com sua simbologia emancipatória de liderança, e com seus amuletos de prosperidade.

Não só sinais de submissão estariam ausentes. Alguns traços europeus do legado deixado pelas baianas de beca, que encontramos nos cartões postais do século XIX, não chegaram a ser transmitidos para a indumentária das novas empresárias do acarajé, apesar de terem sido aquisições recentes. O pano-da-costa não absorveu a caracterização de xale que vinha tomando, adquirindo franjões e sendo portado mais como estola nas poses fotográficas. A sombrinha apenas permaneceu como guarda-sol do tabuleiro, deixando de compor a vestimenta, embora fizesse referência ao símbolo de poder que o guarda-sol representava em terra ioruba (Reis 2003: 208). Os laçarotes que marcavam a cintura, ou a linha sob os seios, desde o século XVIII, das africanas em trajes mais sofisticados para o período, também desapareceram.

Apesar de ser uma roupa trabalhada em babados, fitas e motivos delicados, a vestimenta típica da baiana não se caracteriza por lacinhos e laçarotes que venham a ornamentar ou marcar os tecidos no corpo. Apenas o candomblé mantém faixas de tecidos, os *ojás*, que são chamadas, surpreendentemente, de “laço”, quando fazem composição com o pano-da-costa enrolado no corpo, cumprindo a função de sustentá-lo envolvendo o corpo, sendo passadas sob as axilas e amarradas como se fossem laços de fita. Os formatos de arremate dessas faixas e o local onde os arremates se localizam (no peito ou nas costas), no caso de uma adepta incorporada, representam o gênero da divindade tutelar e outras características desta divindade. Embora sirvam para amarrar os panos, os “laços” usados pelo gênero feminino – lembrando que o gênero da divindade predomina sobre o gênero daquele que lhe é dedicado – são nitidamente uma apropriação dos laçarotes europeus que lembram borboletas. Essa peça não faz parte das marcas indumentárias de quem ascende na hierarquia. Pessoalmente, não vi nenhuma baiana de acarajé portando especificamente um “laço”, no dia-a-dia, tampouco as baianas arrumadas para a festa de largo.

O *Projeto Roupas de Baiana*, uma realização que envolveu a Funarte e a Associação das Baianas de Acarajé e Mingau na valorização da roupa típica, atuou com oficinas de aprendizado da confecção da indumentária, voltadas para comunidades em Salvador. Seu

catálogo, publicado em 2003, traz uma fotografia que reúne elementos considerados característicos da roupa de baiana – *ojá*, camizu, calça (o calçolão, uma roupa de baixo, peça íntima outrora, usada como peça de decoro no candomblé), bata, saia, *richelieu* e fios-de-conta – depois apresentados separadamente. A baiana Noélia, que pousou de modelo para a foto, traz uma singular faixa de tecido de bicos bordados amarrada displicentemente à cintura, não especificada como as outras peças, uma espécie de *ojá*<sup>68</sup>. Porém, este foi um dos usos do pano-da-costa no passado, enquanto pano avulso que amarrava a penca, pano este que se recolheu aos terreiros para sinalizar a senioridade das mulheres que o portam.

### **Cores e listras: pureza, proteção, contenção e perigo**

Ao analisar o registro das cores de época de nossa iconografia, devemos levar em conta as possibilidades de tingimento do período em questão e as limitações cromáticas dos retratistas para a criação e reprodução de suas pranchas. Ao mesmo tempo, devemos ter noção de que estão em jogo escolhas pessoais dos autores relacionadas à prioridade dada à composição do retrato, ao invés da estrita fidelidade ao que era observado. O cruzamento entre as informações visuais e as escritas pode proporcionar um bom resultado, como vimos demonstrando ao longo do trabalho. A memória preservada pelo candomblé seria uma terceira vertente de consulta, em diálogo com essas imagens, que apontaria o percurso das peças e como elas são concebidas hoje, diante de valores recentes e açambarcadores da modernidade. Assim, podemos levantar alguns aspectos que caracterizavam o estilo cromático das ganhadeiras e como este se transferiu para a indumentária da baiana típica atual.

A concentração em imagens de natureza pictórica deve-se ao fato de que, apesar das fotografias serem excelentes indícios - se interpretadas em seu contexto de gabinete e exotismo – elas são imagens que guardam uma lacuna com relação às cores. Mesmo podendo funcionar como gravuras esculpidas pela luz, a serem aquareladas como as

---

<sup>68</sup> Como vimos, o *ojá* pode ser de cabeça ou de peito, sendo uma faixa mais delgada de pano-da-costa ou tecido comum, esta última distinção tendo se apagado bastante hoje.

gravuras convencionais do período, a fotografia que se preservou sobre nosso tema caracteriza-se por postais em preto e branco.

Não havia uma única cor predominante na roupa das vendedoras do passado. No entanto, o branco nas camisas e as listras nos panos-da-costa são recorrentes. A cor clara do algodão cru era aquela que os africanos que trabalhavam no eito recebiam para cobrirem o corpo. Porém, gradualmente, os trabalhadores de ganho em Salvador vão demonstrando suas preferências dentro de determinados limites materiais. O branco para as camisas femininas é uma delas e os tecidos leves, considerados como roupa íntima pelos europeus também.

O candomblé herdou essa preferência pelo branco que, nesse caso, se transformou em cor dominante. No Brasil, ele se tornou uma cor cerimonial para os cultos afro-brasileiros, símbolo de pureza e também de poder, representando o poder cósmico. Da mesma maneira, o branco também significava pureza para a mentalidade europeia que se confrontava com as primeiras construções de pureza afro-brasileiras. Segundo Michel Pastoureau (1996: 78):

Durante muitos séculos, da época feudal até a segunda revolução industrial, a sensibilidade ocidental não tolerou que o vestuário e os tecidos que tocavam diretamente o corpo nu (camisas, véus, ceroulas, lençóis) fossem de outra cor que não brancos ou crus. (...) Tais prescrições vinham do fato de a cor passar por qualquer coisa de mais ou menos impuro (sobretudo se ela era obtida por meio de matérias animais), de mais ou menos inútil e muito imodesto. Era preciso afastá-la dessa superfície íntima e natural que constitui a pele.

Deste modo, o uso, pelos africanos cativos, de roupa clara apenas para cobrir do corpo partes que não deviam ser exibidas (a função da roupa íntima), terminava se coadunando com o ideal de subserviência imposta pelos europeus<sup>69</sup>. Era um modo de vestir que significava pobreza e modéstia, dois atributos que, lançados sobre os cativos, tomavam a conotação de obediência. Temos, então, o branco do tecido representando um tipo de contenção.

---

<sup>69</sup> Lembremo-nos que o ideal de ocultação do corpo como sinal de submissão não estaria atuante aqui, pelo contrário, quanto menos coberta, mais submetida está a pessoa na hierarquia do sistema vigente.

Por outro lado, havia uma idéia de pureza ritual que a cor branca poderia significar e traduzir na mentalidade de povos africanos transportados para cá. Os habitantes da cidade de Ifé, região ioruba, atribuíam à indiferenciação e à ancestralidade criadora do cosmos essa cor (Juana Elbein dos Santos 1986). Os haussás, que eram islamizados e viviam num território próximo aos iorubas no continente africano, tinham a cor branca como indispensável para a vestimenta sacerdotal. Segundo Reis (2003: 206): “A idéia de pureza ritual destacada na sura solar marcava um outro símbolo da presença islâmica entre os africanos da Bahia: o uso de uma roupa branca, espécie de camisolão comprido chamado *abadá*”.

Como Reis continua explicando, algumas descrições do uso do *abadá*, no período da significativa presença de africanos islamizados em Salvador, não o colocam como necessariamente de cor branca ou como muçulmano, enquanto outras descrições afirmam o contrário. Mesmo diante dessa inconsistência, suponho que as túnicas brancas, pelo menos as usadas em Salvador, costumavam ter o feitio de um *abadá*, o que depois se tornou indissociável. Essa seria, então, uma das vestes brancas relacionadas à pureza exigida para o exercício do sagrado.

Ainda segundo a análise do autor, uma outra roupa se caracterizaria, essa sim, pela cor branca. Seria um tipo de camisola usada pelos homens iorubas, a roupa *suliya*. Provavelmente, essa roupa originou algo do vestuário cotidiano do terreiro, que conhecemos também pelo nome de roupa *sura*<sup>70</sup>. A cor branca, vista como apropriada às práticas rituais, pode ter sido a passagem para essa designação, com a representação de pureza da roupa masculina sendo adotada pelo sacerdócio feminino.

Primeiro, o branco foi considerado uma cor sagrada, ou preferencial, ainda em território africano, segundo as crenças iorubas ou islâmicas. A própria palavra *sura* reúne duplo significado na língua portuguesa, significando, implicitamente, a cor branca. Não só faz referência aos capítulos do Corão, como também é o nome dado ao vinho de palma (de cor clara), um atributo por excelência da divindade suprema e criadora do panteão iorubano, caracterizada, no *candomblé*, por vestes exclusivamente brancas. No Brasil, o branco, usado pelas pessoas comuns em terras islamizadas vizinhas dos iorubas, adquiriu um caráter de veste de recolhimento e oração porque propriamente identificava esses

---

<sup>70</sup> Esse nome ainda pode se referir à roupa sem enfeites, como vimos.

africanos islamizados. Isso ocorria em consequência de estes serem conhecidos por sua resistência exaltada ao regime de escravidão<sup>71</sup>, embasada primordialmente em sua observância religiosa, a ponto de a opção cromática que os distinguia deixar de ser usada nas ruas, para não atrair perseguição policial (Reis 2003: 206). Esse tipo de episódio reforçava a associação do branco com a pureza, a religiosidade e a resistência, ao menos para os africanos de um modo geral. Desta forma, tendo se transformado literalmente em hábito de recolhimento, o costume dos islâmicos foi recriado como indumentária sagrada pelos nagôs, tornando os sentidos de resistência, pureza distintiva e de divindade politeísta do cosmos hoje indissociáveis no vestuário da comunidade religiosa afro-brasileira.

Assim, uma provável roupa de recitação da sura e a roupa *suliya*, com o tempo, passaram a ser reconhecidas apenas pela cor branca e por uma função ritual generalizada do que antes havia sido um uso especializado e islamizado. Tornou-se a roupa cotidiana dos terreiros, que são locais de preparo do sacerdócio feminino, um aspecto bem distante dos cânones da ortodoxia islâmica. Se a ortodoxia já deixava a desejar em território haussá, no Brasil o Islã se divulgou de maneira ainda mais adaptada e com nítido acento nagô.

A cor branca passou a reunir, então, todas as atribuições que lhe foram feitas por africanos, islamizados ou não, e por europeus, o que chegou à peculiar concepção popular que se tem dessa cor na Salvador atual, principalmente como emblema dos cultos afro-brasileiros<sup>72</sup>. À idéia de contenção juntou-se a de sacralidade, separação e, portanto, de pureza. Como a túnica branca foi usada pelos rebeldes nagôs islamizados durante suas rebeliões, poderia também ter reforçado a idéia européia do perigo que precisava ser contido, a cor simbolizando, ao mesmo tempo, essa própria contenção e esse perigo.

Uma variação do branco, que eram os tecidos *riscados* em branco e azul, também recebeu interpretações as quais constelou. Vimos como o azul dos corais era apreciado, seja na costa do Benin, que também produzia o corante azul índigo, seja em Ifé mais ao interior. A bicromia de branco e azul era característica dos panos que vinham da África para Salvador, principalmente no século XVIII.

---

<sup>71</sup> Embora a lógica da escravidão não lhes fosse desconhecida e almejassem não aboli-la, mas invertê-la com suas rebeliões.

<sup>72</sup> Vivaldo da Costa Lima (2005: 37) menciona convites impressos para celebrações particulares do Caruru de São Cosme – festejo afro-brasileiro hoje divulgado em todos setores da sociedade soteropolitana, como veremos – solicitando roupa branca aos convidados, demonstrando a suposição popular que associa a cor à totalidade dos rituais afro-brasileiros.

O azul era uma preferência na necessidade de tecidos listrados. Os teares tradicionais tinham capacidade para confeccionar apenas tiras mais delgadas, o que terminava interferindo a favor da escolha estética de tecidos listrados, formados pela união das tiras. O azul era uma cor predileta nesta escolha. As listras eram bastante valorizadas entre os africanos da Costa, embora também pudessem ser proibidas para algumas pessoas, segundo tradições oraculares iorubanas que migraram para o candomblé. Esse tipo de proibição só reforça o papel relevante das listras naquela sociedade. Por outro lado, o listrado também fazia parte de um estilo de vestuário oriental que logo foi apropriado por uma espécie de orientalismo medieval europeu nascente e que, posteriormente, fez parte do repertório orientalista da corte de Napoleão, através do estilo *império* de vestuário e mobiliário<sup>73</sup>.

Desse modo, o listrado entrou para o repertório europeu como um atributo que indicava ambivalência e perigo. Todavia, tornou-se também símbolo de subordinação, como esclarece Pastoureau (1996: 48): “Tanto de maneira independente como em associação com as suas antigas conotações de impureza ou de transgressão, as riscas tornam-se pouco a pouco o sinal de uma condição servil, ou de uma função subalterna”.

Quando as listras passaram a indicar servidão, ao mesmo tempo, elas começaram a ser atribuídas aos domésticos de origem africana, num processo que se inicia no século XVI, segundo Pastoureau (1996: 50):

Nas imagens, as criadas de blusa, vestido ou aventais listrados abundam. Abundam igualmente, sobretudo na viragem dos anos 1500, os pagens, os lacaios e escravos negros pintados de vestes listradas. A risca doméstica reforçou-se aqui de uma importante dimensão exótica. O fenômeno é inicialmente italiano e mais ainda veneziano, mandando o alto patriarcado de Veneza vir de África jovens adolescentes destinados a servir nos seus palácios. Este toque africano torna-se rapidamente uma moda, estendendo-se a uma grande parte da península e depois para lá dos Alpes. Cada palácio, cada corte teve os seus “escravos negros” que os senhores se deleitam a vestir de riscas. Estas exprimiam simultaneamente a origem oriental (para a civilização medieval, a África fica no Oriente), o nascimento pagão e a condição servil.

---

<sup>73</sup> *Djellaba* ou *galabeyas* listradas caracterizam as roupas típicas do sul do Egito.

Assim, as listras, primeiramente interpretadas por uma visão orientalista nascente, passam do repertório eurocêntrico para o repertório que subdivide o mundo geo-político em civilização, hierarquicamente superior, e barbárie, processo analisado em pormenor pelo clássico de Norbert Elias (1994). Em outra escala, civilização também implicava maneiras que distinguem as classes que emergiam como uma elite, cujo objetivo era legitimar sua própria posição através de uma diferenciação construída que as separasse dos hábitos comuns a todos, populares. Com o primeiro processo colonial, as listras se tornaram representantes de uma parte considerada não civilizada em duplo sentido: por ser africana, e portanto “oriental” – ou seja, exótica, ambígua e perigosa - e por estar associada a um estado “selvagem”, que os europeus naturalizaram através da cor da pele, como continua Michel Pastoureau (1996: 52):

Esta associação entre o negro e a risca teve uma vida particularmente longa na gravura, no teatro e em todos os espetáculos ou rituais em que interviesses disfarces. Ao longo de toda época moderna, dotar-se de riscas é o suficiente para se transformar em “selvagem”, para transgredir a ordem social e cultural. Extravasando mesmo o quadro da África, a risca no vestuário torna-se o sinal genérico de toda forma de exotismo ou de uma vida mantida no estado natural. (...) Para o Ocidente, a risca, ou pelo menos uma certa risca, tornara-se a marca obrigatória dos povos mais afastados da “civilização”.

Essa constatação nos traz maior entendimento do como os europeus que retrataram as vendedoras de rua em território brasileiro lançaram seu olhar sobre elas e sobre seu modo de vestir. Enquanto havia, por parte das africanas e afro-descendentes, uma afirmação da origem, e da sofisticação estética de que era capaz o tear africano, no uso do pano-da-costa listrado, os europeus o viam como um sinal de alerta, como uma diferença ameaçadora que era preciso subjugar. O listrado começa, a partir de uma exacerbação local da idéia que o associa com a escravidão, também a definir a subordinação e obediência, numa inversão de seu sentido.

Essa ambivalência do listrado, tão específica do período em que o pano africano era exibido nas ruas, estendeu-se, no caso do Brasil, para os panos fortemente coloridos e geometrizados e para as estampas floridas de chitões, atualmente representativos de um gosto popular. No entanto, o colorido alegre nunca chegou a se transformar num padrão dos

uniformes de empregados domésticos, como ocorreu com as listras, no processo ocidental descrito por Pastoureau.

No Brasil, mais do que as listras, foi o branco total, envergado dos pés à cabeça, que continuou como um signo de afro-descendência, com a carga correspondente às atribuições desses que foram historicamente submetidos. No entanto, a longo prazo, emergiram sentidos de perigo relacionados ao branco que estavam adormecidos. Assim, essa cor também se definiu como predileta no vestuário da figura do malandro, potencialmente transgressora<sup>74</sup>. No entanto, paralelamente, a cor branca, num processo mais abrangente do mundo ocidentalizado, terminou como uma das cores uniformizantes dos subordinados, sempre presente na roupa dos empregados domésticos. Aqui, o significado mais local de emblema dos africanos reuniu-se à expressão muito pouco prestigiada do serviço doméstico. O sentido moderno e recente da cor como tonalidade apropriada para ambientes com risco de contaminação, como hospitais e atividades relacionadas à manipulação dos alimentos, veio se somar aos significados anteriores.

Para além das cores evidentemente típicas, como o branco e o riscado de azul, a África orientalizada da visão europeia, mencionada por Pastoureau em relação às listras, transparece, algumas vezes, através de elementos da indumentária de africanas nas ruas de Salvador. Dentre estes elementos, estão as musselinas, os turbantes femininos - que, no final do século XVIII, viraram moda da elite francesa - as chinelas de biqueira virada, que fazem aparição em postal do século XIX. As listras do pano-da-costa, embora referência ao vestuário islamizado e exótico “afro-orientalista” do ponto de vista europeu, são um artigo genuinamente ioruba, mesmo que a região ioruba, ou nagô, guardasse um histórico de contatos como o Islã. Mesmo assim, devem ter entrado para o mesmo repertório que reunia tudo sob a marca do oriente. Mais uma vez, à peça puramente distintiva de uma estética africana, vieram se agregar significados de subalternidade implícitos na exotização.

Assim como os balangandãs, o pano-da-costa, incluindo o de padrão listrado ainda hoje usado, se recolheu ao âmbito do candomblé. As listras não tiveram o mesmo destino que o turbante branco que permaneceu nas ruas através das baianas de tabuleiro. O sentido de transgressão do branco e do turbante, memória de sua inspiração nagô e muçulmana,

---

<sup>74</sup> Refiro-me, por exemplo, ao malandro já mitificado através da entidade Zé Pelintra, cujo visual é invariavelmente o branco total, sendo essa entidade da umbanda considerada ambígua e astuta nos cultos afro-brasileiros.

vem sendo suplantado pelos sentidos de pureza e assepsia também atribuídos a estes elementos. O branco, agora, passa a manter predominante, nesse vestuário, seu complexo simbólico de contenção.

Deste modo, a função do turbante não é mais distintiva e sim utilitária. O branco da roupa de baiana que vai ao Bonfim não é mais sagrado em primeiro plano. As roupas e toalhas alvas usadas na atividade do tabuleiro, cuja alvura indica capricho da baiana, agora são muito mais um signo de limpeza, significam muito menos o destaque e relevância da pureza que diferencia, pois a limpeza não necessita de outros aspectos para que se cumpra sua qualidade, a não ser a anódina assepsia.

Todavia, pela própria ambigüidade desse processo, as baianas de tabuleiro percebem os novos valores assépticos como lhes tolhendo alguma coisa que não desejam perder apenas quando os enxergam projetados na atitude explícita das mulheres que se converteram e que pretendiam vender acarajé vestidas de uniforme branco e boné branco ou rede branca sintética prendendo os cabelos. Mas não reconhecem o mesmo processo quando afirmam que a função do turbante é simplesmente a de manter a assepsia. Não que elas criem piamente na assepsia do turbante, mas a reafirmam constantemente porque este é um valor que o poder público lhes exige, assim como muitos clientes. Há uma necessidade de se legitimar através dos valores dominantes, pois grande parte da vivência desse grupo, ao longo de sua história em Salvador, foi marcada pela tentativa de sua eliminação das ruas, fato que chegou a se cumprir em outras regiões do país.

Mais um fator contribui para confundir esse incômodo sentido pelas baianas em relação ao uniforme. A divisão entre modos considerados civilizados e modos pouco “modernos” ou “atrasados” paira sub-reptícia às afirmações sobre a assepsia proporcionada pelo turbante típico. A “modernidade” transformou-se em valor positivo relacionado à produção industrial e à organização que uniformiza e que, muitas vezes, se confunde com o controle sanitário. Como o “fato” branco e o boné demonstraram ainda ser algo de inaceitável para a maioria das baianas e para os órgãos de turismo municipais que pretendem faturar sobre a tipicidade da profissão, a roupa da baiana passa a assumir aspectos que teriam sido originalmente os de um uniforme. Isso culminou, em 2005, na determinação da Secretaria de Serviços Públicos de Salvador da obrigatoriedade do torço, bata e saia rodada. Depois disso, o turbante adquiriu uma justificativa oficial para sua

função não apenas típica e preservadora da cultura, mas principalmente para a função de manter o cabelo ordenado e a comida limpa, já que se aproximou da categoria dos uniformes.

Apesar de, no turbante, conviverem com valores culturais afro-brasileiros, medidas higiênicas costumam ser atribuídas à interrupção de práticas tradicionais, com o argumento de que não se é feito mais como antigamente por questões de limpeza, quando nem sempre isso parece se confirmar. Quando os valores higiênicos conseguem suplantar todos os outros, a memória histórica parece se chapar em causas imediatas relacionadas à contenção de doenças e contaminações. No caso das baianas de tabuleiro, parece que ocorre um processo em que valores culturais afro-brasileiros e os valores higiênicos se equivalem, correndo em paralelo, visto que os primeiros ainda não puderam ser relegados a mero folclore do passado.

## Formação da culinária local e seus aspectos rituais

### Gamelas e tabuleiros: um percurso dos produtos

O ganho se caracterizava por diversas atividades. Uma delas era a venda de gêneros alimentícios, empreendida inicialmente pelas escravas de ganho. Com o tempo, esta terminou sendo perpetuada por libertas que muito dela se valeram para sua alforria. Podia ser dividida, no caso da mão de obra feminina, entre as ambulantes e a categoria mais tardia de mulheres que vão se fixando em pequenas vendas, as quais tomaram a acepção mais recente e brasileira da palavra “quitanda”, originalmente o coletivo da feira, do mercado em *umbundu*<sup>75</sup>. Com o tempo, a quitanda tomou um sentido para além das reuniões de vendedoras ambulantes. O próprio Debret (apud Leite 1984: 97), que as retratava profusamente, relata, em 1816, como viria a se caracterizar a quitandeira:

(...) as mais ricas e donas de mercadorias chamam-se quitadeiras, situação que exige o auxílio de um mulato ou negro livre, operário, para o pagamento do aluguel e das roupas; a atividade da quitadeira deve conseguir o restante e o lucro deve bastar ao abastecimento da mercearia e à aquisição de dois moleques que ela educa no trabalho ou no comércio de rua para com seus salários garantir os recursos da velhice.

Desse modo, a quitadeira é uma vendedora que angaria recursos para se assentar em um ponto, porém se transforma numa espécie de micro-empresária da época, reproduzindo o ganho a partir de “moleques” que “adquire” como ajudantes e que podem continuar também com a venda ambulante. Mais tarde, estes podem lhe garantir a velhice, trabalhando para ela. A adoção de *moleques* ajudantes através do ganho é uma situação que foi empregada como modelo para a constituição dos *candomblés* tradicionais, inicialmente grupos femininos de ganhadeiras, que compartilhavam do auxílio periférico de *meninos* e adultos do sexo masculino, aos quais, posteriormente, foi reservado um lugar específico entre os rituais e a culinária afro-brasileira.

---

<sup>75</sup> Segundo Selma Pantoja (1999: 35): “Os mercados tão comuns por todo continente africano, na região da África Central Ocidental, mais especificamente entre os *umbundu*, são designados de *kitanda*, que, aportuguesada, virou *quitanda*”.

As quitandeiras, no início, confundiam-se com as ganhadeiras que comerciavam nas ruas. As operações comerciais de grande porte e os estabelecimentos maiores como armazéns ou lojas eram um ramo dominado pelos portugueses. No entanto, o pequeno comércio ambulante feminino existia em Portugal enquanto foi metrópole, empregando mulheres livres. Luís Mott e Luciano Figueiredo (cf. Figueiredo 1993: 34) descrevem tal comércio a partir de documentos que legislavam sobre essa ocupação e que, no caso da coroa portuguesa, foram, à primeira vista, localmente protecionistas. Luís da Câmara Cascudo (2004: 610-11) cita o monopólio feminino de doces portugueses em sua fabricação e venda e também uma lei de 1496 na qual o rei D. Manoel determinava que o caramelo de nome mourisco “alféola” fosse vendido exclusivamente por mulheres, com pena de punição, por açoite, dos infratores do sexo masculino. Além dos doces, as portuguesas também se ocupavam em vender sardinhas em retalho ou no atacado (Cascudo 2004: 270) de onde se origina, provavelmente, a expressão “regateira” para caracterizar as vendedoras ambulantes. Outros produtos de Portugal, como hortaliças, azeitonas e alhos também eram vendidos pela ambulância livre feminina. Se o século XV já conhecia a venda livre desses produtos, o século XVI trará um novo quadro, com quatrocentas africanas comerciando nas ruas de Lisboa (Cascudo 2004: 284).

Linda Heywood (2001) nos traz a notícia da formação de uma comunidade luso-angolana em Lisboa já no século XV, através da *Irmandade do Mais Sagrado Rosário de Nossa Senhora dos Homens Negros de São Salvador da Matta*, situada no monastério de São Domingos de Lisboa. Irmandades católicas africanas, com celebrações que reforçavam esta identidade, na própria sede da metrópole portuguesa, demonstram que muitas adaptações culturais feitas em Portugal foram transferidas para o Brasil posteriormente, como conclui Heywood. Essa situação também inclui a venda ambulante feita pelas africanas e o tabuleiro de doces que veio, no Brasil, se juntar à gamela nagô e à sua comida de sal.

Paralelamente ao Brasil, temos também o desenvolvimento de uma cultura de venda feminina de gêneros alimentícios em Luanda, como descreve Selma Pantoja (1999). As quitandeiras de Luanda também tinham, tradicionalmente, exclusividade feminina do mercado e da produção agrícola, de maneira semelhante aos grupos iorubanos. A dominação portuguesa, ao longo do tempo, procurou restringi-las através de matrículas,

licenças e do recurso mais recente das reformas urbanas de cunho ideológico civilizatório, fatos que também ocorreram no Brasil em outro contexto. O grande diferencial foi a manutenção da produção agrícola por parte das mulheres naturais e mestiças de Luanda, donas de *arimo*, que era a terra cultivável, enquanto em Salvador a produção seguia outros caminhos, entrecortados pela predominância dos engenhos.

Temos na venda feminina ambulante, portanto, uma situação de exclusividade feminina que ocorreria concomitantemente em três locais. Esta estava embasada em uma convergência resultante do encontro de práticas culturais lusitanas com aquelas dos grupos étnicos de Angola e do Congo. A exclusividade feminina era um ponto em comum e que por isso se reforçava. No Brasil, que bebeu desse encontro luso-africano centro ocidental, uma terceira vertente arremataria o domínio feminino sobre a venda ambulante, através dos valores nagôs aqui re-adaptados.

Um outro fator, próprio da realidade dos núcleos urbanos que se formavam no Brasil, viria matizar o comércio ambulante com valores e uma estética própria. Estes valores, apesar de mesclarem diversas matrizes culturais, foram criados a partir da visão das africanas, por sua vez limitada pela escassez de recursos da situação do cativo. Esse enfoque não poderia ter acontecido com as vendedeiras lusitanas livres, nem com as africanas libertas em Portugal depois da segunda metade do século XVIII (Heywood 2001), nem mesmo com as angolanas que permaneceram em terra natal. Ele foi fundado, nos espaços urbanos do Brasil colonial, pela desigualdade entre européias e suas descendentes - privilegiadas socialmente, porém reclusas - e as africanas escravizadas - porém detentoras da mobilidade nos locais públicos, apesar de assomadas por outras grandes desvantagens. Essa situação estrutural teve como matriz a cidade de Salvador. Aos poucos, os valores construídos em nossa primeira sede foram circulando internamente e se conformando a cada situação regional.

Assim, não foi somente em Salvador que ocorreu o domínio do pequeno comércio alimentício pela mão-de-obra feminina e africana. Temos, por exemplo, as negras de tabuleiro em Minas Gerais que vendiam alimentos perto das áreas de mineração e eram vistas como contrabandistas de ouro, prováveis prostitutas e suspeitas de cumplicidade com rebeldes quilombolas (Chaves 1999: 56-7; Figueiredo 1993; 2004). Muitas imagens retratam as vendedoras ambulantes do Rio de Janeiro, em sua transição de sede colonial dos

chamados vice-reis para capital do Império. Mais tarde, depois da rebelião de 1835, em Salvador, grande quantidade de afro-soteropolitanos terminaram sendo transferidos ou se transferindo para a capital do Império (Soares 2001), reforçando os costumes retratados por Debret desde a segunda década do século XIX. As vendedeiras também povoavam as ruas de São Paulo no século XIX, onde possuíam uma autonomia bem menor, se comparada à adquirida em outras regiões, como se conclui pela descrição de Maria Odila Leite da Silva Dias (1995). Em Recife, as africanas que vendiam nas ruas tinham grande semelhança com as ganhadeiras de Salvador, com histórias que corriam quase em paralelo desde o século XVIII (Maciel Silva 2005).

Essa variação regional dentro de certa uniformidade deixa entrever o porquê do tabuleiro. As africanas eram empregadas como uma espécie de extensão das outras mulheres que, inicialmente, eram reclusas e muito gradualmente foram acessando maior mobilidade. O tabuleiro era a principal ferramenta da mobilidade das africanas. Por isso, em diversas regiões, uma condição feminina muito semelhante produzia um cenário de africanas perambulando com comestíveis.

A demanda da força de trabalho masculino no eito facilitava a afluência das mulheres africanas para essas atividades. Do mesmo modo, nas cidades, boa parte dos africanos de ganho realizava trabalhos tidos como mais pesados, embora a atividade feminina das vendedoras implicasse também em força física e em riscos para a saúde e integridade pessoal, o que podia ocorrer no caso da vendedora de mingau, por exemplo, como veremos. Ainda que houvesse alguns tipos de vendedores ambulantes, como podemos perceber em nossa iconografia, a venda se sedimentou enquanto trabalho tradicionalmente feminino.

O tabuleiro era utilizado por causa da mobilidade requerida pela vendedora. Hildegardes Vianna (1979: 50), que testemunhou seu derradeiro papel no comércio ambulante, elucida sua função: “Ficava então alguém à janela esperando que passasse balaio, gamela ou tabuleiro, trazendo o que se queria ou sucedâneo”.

A falta de maior mobilidade das senhoras brancas necessitava, obrigatoriamente, da mobilidade das africanas. Outro instrumento primevo dessa função parece ter sido a gamela, de menores proporções, e as guloseimas nela vendidas eram mais especializadas. Muitas baianas do acarajé atuais dizem se lembrar de suas bisavós ou avós carregando

comida pronta para vender sobre gamelas. O preparo dos alimentos que não vinham *in natura* acontecia nas cozinhas das casas, por vezes, dos terreiros que iam se desenvolvendo junto com a gradual emancipação das ganhadeiras. O alimento pronto saía às ruas para ser comercializado. Lentamente, o tabuleiro passa a englobar a versão da “taboleta” (Lody 2003: 15), uma espécie de vitrine móvel feita de vidro e madeira a ser instalada num ponto de venda, enquanto cai em desuso o comércio de janela em janela e começam a entrar em cena as pequenas lojas de quitanda. As formas antigas e as mais recentes conviviam.

No princípio, nem sempre a principal empreendedora era a própria afro-baiana. Muitas vezes, as senhoras deviam coordenar esse tipo de comércio, como na descrição da historiadora Mary Del Priore (1997: 290), imaginando a mãe de Antônio Gomes Castelo Branco, que viveu no século XVIII, em seu lar de engenho baiano, de tamancas, presidindo a fabricação de doces e arrumando-os em tabuleiros que seus escravos levariam para vender na cidade. A partir desse tipo de empreendimento senhorial se constitui o ganho, com as vendedoras tomando alforria e autonomia aos poucos.

Havia também certa diferenciação que depois ficou apagada, com a síntese que o tabuleiro atual terminou criando. Os doces eram elaborados pelas senhoras de origem européia ou pelas irmãs que residiam nos conventos. A doçaria era uma tradição portuguesa que foi, como afirma Luis da Câmara Cascudo (2004) em sua *História da Alimentação no Brasil*, replantada no Brasil, tornando-se rapidamente generalizada em todos os centros de povoamento durante o período da colônia, marcado por grande produção de açúcar. No entanto, ingredientes genuinamente africanos teriam criado pratos da culinária afro-brasileira mais especificamente através da comida de sal. Porém, alguns doces foram re-adaptados ao gosto das auxiliares africanas que trabalhavam nas cozinhas dos engenhos, depois passando ao tabuleiro das ganhadeiras e das alforriadas. Assim como no vestuário, os doces de tabuleiro também ensejam um reencontro entre a interpretação portuguesa da culinária mourisca oriental e a tradução africana de seus pratos, quando a África era considerada parte do Oriente pelo pensamento dominante.

Tal como as regateiras portuguesas, as ganhadeiras vendiam toda espécie de produtos, fossem alimentícios (frutas, hortaliças, aves, peixes, bebidas ou comidas prontas, como bolachas e mingau) ou mesmo artefatos de costura e tecidos, além de cosméticos elaborados com produtos vegetais e animais. Podemos observar alguns desses produtos nas

imagens supracitadas. Na iconografia do século XVIII e XIX, encontramos mais vezes vendedoras de gêneros *in natura*. A imagem recorrente é a da mulher que leva à cabeça tabuleiros com frutas. Ela está presente na figura do final do século XVIII desenhada por Carlos Julião, com seu pano-da-costa listrado de azul e branco carregando uma criança e um tabuleiro com diversas frutas tropicais, mal cobertas por uma única e singela folha de bananeira. Em *Venda do Recife* e em *Negras do Rio de Janeiro* de Rugendas, as frutas estão dentro de um cesto sobre a cabeça, cobertas também por folhas de bananeira. Há a vendedora de cajus de Debret e até mesmo melancias são levadas à cabeça por uma vendedora de Salvador retratada por Maria Callcott (sem data), autora que viveu entre o século XVIII e XIX.

Nos postais do século XIX, essa figura se repete, como na vendedora de bananas posando no estúdio, o *cabinet*, com pano-da-costa listrado carregando uma criança, sobre a cabeça uma gamela com o produto<sup>76</sup>. Era o registro indicial da própria vendedora estereotipificando em estúdio as ambulantes e seus produtos. Junta-se a este retrato um muito semelhante de autoria de Gêneroso H. Portella (1898), feito em Salvador, em que a vendedora apóia suas mãos sobre a gamela de frutas em cima de uma mesa redonda. Temos também a imagem de uma vendedora, dessa vez com uma gamela de abacaxis sobre a cabeça e pitando (cf. Olszewski 1989), fazendo com que a fantasia estilizada da pequena notável não pareça tão despropositada assim.

Além das frutas, as baianas transportavam outros produtos. Na *Tenda do mercado* de Henry Chamberlain, as mulheres carregam balaio com grãos e tabuleiro com recipientes para bebida. Na dupla de figuras femininas, acompanhadas de um cachorro, desenhadas por Carlos Julião, uma das mulheres carrega um grande peixe diretamente sobre a cabeça. Em *Negro e Negra da Bahia*, de Rugendas, um cesto com peixes, que se supõe pertencer à mulher, está sobre o chão. Além disso, temos figuras com enormes porrões de barro sobre a cabeça, provavelmente recipientes para água. Debret nos mostra uma vendedora de folhas de bananeira (prancha 40) que, como vimos, faziam a vez de cobertura para os alimentos e também de material para o preparo das comidas cozidas. Conversei com uma líder de terreiro que chamou a atenção para o fato de essa folha ter sido usada pelos “antigos” para manter o alimento protegido de insetos enquanto exposto em meio à rua.

---

<sup>76</sup> A *market woman*, autor desconhecido.

Todas essas mulheres ambulantes vão desaparecendo aos poucos. Primeiro, as relacionadas aos perecíveis colhidos ou cultivados em pequena escala, bem como vendedoras de peixes e de vísceras. As feiras ou quitandas, que foram primeiramente aglomerados dessas mulheres em determinados locais, permaneceram, mas a ambulância deixou de ser necessária.

Isto acontece quando as descendentes das européias ou aquelas que se europeizaram para ascender socialmente começaram a ter mais autonomia. No século XIX, com a ascensão de discursos médico-científicos positivistas, inicia-se um processo em que essas mulheres se livram gradualmente da reclusão - que começou a ser considerada pouco saudável - até se tornarem mais responsáveis pela socialização dos filhos e por uma atuação zelosa dos valores vigentes na sociedade. Essa possibilidade de interferência conservadora lhes deu maior mobilidade.

Bastante representativo da natureza dessas mudanças foi um pormenor arquitetônico, a abolição das gelosias e rótulas dos sobrados em 1809 no Rio de Janeiro, modificação que Salvador, segundo Adriana Dantas Reis (2000), então desprovida da corte, não experimentou na mesma intensidade. Com a lenta remoção das barreiras entre as mulheres reclusas e as ruas, a ambulância, assim, vai gradualmente perdendo sua principal demanda.

Por volta de fins do século XIX e início do XX, as soteropolitanas socialmente privilegiadas, chamadas a um novo modelo de participação em suas redes de relações, inclusive como educadoras, passaram a exercer um papel moralizador das mulheres sem recursos ou afro-descendentes, na tentativa de controlá-las em um nível de sutileza maior que o das contínuas ações dos poderes municipais. Alberto Ferreira Filho (2003: 76) identifica essa postura nas senhoras católicas praticantes e engajadas na segregação - supostamente protetora - das mulheres com poucos recursos, numa surpreendente tentativa de inversão da penosa reclusão feminina, outrora aristocrática. As aspirações a esse tipo de segregação vieram se somar a uma ambiência pouco favorável em outros aspectos às ambulantes remanescentes.

Adriana Dantas Reis (2000: 132-3) conclui que tanto a Igreja quanto o então novo modelo médico racionalista, aparentemente opostos, coadunavam-se numa mesma imagem conservadora do feminino. Uma convergência que denunciaria essa afinidade entre

católicos e os que se auto-proclamavam progressistas seria a tentativa de restaurar o controle, em termos um pouco divergentes do regime anterior, de recém egressas da escravidão e de suas descendentes, até então salvaguardadas por seu ainda indispensável papel de intermediárias com a rua. Para isso se contava com a atuação das mulheres outrora totalmente reclusas, que agora galgavam maior grau de atuação dentro de sua própria subordinação.

Com um longo tempo, a venda ambulante mostra uma face transformada e os produtos passam a ser vendidos em feiras que se tornaram pontos fixos traduzidos por construções e que já não são mais reuniões de mulheres em locais estratégicos da cidade. As ambulantes das comidas prontas permaneceram um pouco mais, junto com homens vendendo hortaliças e leite pela manhã, e vendedoras de artigos de armarinho. Com o avanço do século XX, todos estes vendedores desapareceram, o serviço tendo passado para estabelecimentos comerciais, “verdurões” e padarias. O acarajé foi raro produto que não desapareceu nem perdeu totalmente sua ambulância. Também era vendido como comida pronta. No entanto, seu preparo na própria rua sobrepujou o costume de vendê-lo pronto na gamela.

Algumas figuras especializadas na venda de diversos produtos alimentícios, corrente em tempos coloniais e imperiais, ainda foram descritas por Hildegardes Vianna (1979) para o período anterior à Segunda Guerra Mundial. Certos tipos de comidas prontas permaneceram como últimos remanescentes das ruas. As mais resistentes acabaram sendo absorvidas pelo tabuleiro de acarajé, tais como a cocada, que era apregoada pela mulher da cocada anteriormente. A cocada, que era doce vendido por uma ambulante, foi parar no tabuleiro.

Outras sumiram, como a mulher da gamela do fato – cuja memória é preservada pela venda da “passarinha”, o pâncreas de boi já assado e ainda encontrado em muitos tabuleiros de acarajé. Debret representa uma mercadora de tripas em sua prancha 26. Esta leva à cabeça o produto e uma faca sobre um tabuleiro retangular. Outra figura de Debret (prancha 114) parece levar carne vermelha à cabeça e carrega à mão tripas de um animal recém abatido. Ferreira Filho (2003: 108) atribui o sumiço da mulher fateira, que

costumava adquirir seu produto em abatedouro no bairro do Retiro<sup>77</sup>, a uma postura municipal de 1904.

A vendedora de acaçá também desapareceu. O acaçá pode ser considerado um pudim de milho branco<sup>78</sup>, consistente, tradicionalmente envolvido em folha de bananeira. Como não havia possibilidade de resfriamento em geladeiras, eram realizados outros procedimentos para dar consistência à massa<sup>79</sup>. Do contrário, o que se obtinha era um mingau. Citado por Pierre Verger (1987: 523), Debret descreve duas novidades chegadas ao Rio de Janeiro em 1822 pelas mãos das africanas que abandonavam Salvador por causa dos conflitos da independência. Era o “atacaçá”, creme de arroz frio açúcarado enrolado em folha de bananeira<sup>80</sup> e o “bolinho de cangica”, massa açúcarada de farinha de milho e leite em folha de mamoeiro. Estas parecem ser variantes do acaçá da Bahia.

O acaçá tradicional é sem açúcar, e geralmente acompanha pratos salgados, como foi descrito nas receitas de Manuel Querino (1938) para o início do século XX, mas também pode ser feito com leite de coco acrescentando-se açúcar, ou pode ser adoçado posteriormente com mel, como se verifica em seu consumo atual pelas comunidades religiosas afro-brasileiras. Dentre as oferendas, o acaçá se destaca, até hoje, como acompanhamento. Geralmente, pode acompanhar a oferenda de pratos muito específicos de cada divindade, circulando entre a maioria delas. Sua flexibilidade o fazia também popular nas ruas em vários horários. Seu sumiço é surpreendente, devido a todas as funções alimentares que cumpria, conforme o gosto de outrora, que Hildegardes Vianna (1979: 122) relembra:

O acaçá era merenda de menino dengoso ou enfermiço, complemento alimentar de gente grande anêmica ou de crianças perebentas pelo acúmulo de *sangue novo*, espécie de refrigerante para cidadãos encalorados, *remédio* obrigatório para as mães que precisavam de amamentar os seus filhos,

---

<sup>77</sup> O Matadouro Público que funcionava no Barbalho foi transferido para o Retiro em 1876 (Vasconcelos 2002: 213; 252).

<sup>78</sup> Há também variações: acaçá de milho vermelho e de arroz, como nos informa Hildegardes Vianna (1979: 125).

<sup>79</sup> Segundo Hildegardes Vianna (1979: 124): “Para o acaçá ficar lustroso, vidrado, sem bolotas, trêmulo e consistente, elástico nos movimentos, nada friável, era preciso cozer com bastante água (...). Para o acaçá ficar uma finura, requeria uma hora de mexe-mexe, muito suor, braços ardendo, algumas queimaduras de praxe no pula-pula da fervura”.

<sup>80</sup> Conferir na imagem *Pavimentadores, Vendedora de Atacaçá*, de Debret, os longos cones em folha dessa iguaria.

acompanhamento indispensável para certas comidas de azeite. Quem comeu caruru ou efó com acaçá dificilmente se terá esquecido da delícia do gosto. Caruru, efó, vatapá, xinxim, feijão de azeite, todas as comidas pediam acaçá.

O acaçá servia para tudo. Podia ser comido puro, semiprotégido pelas folhas que o envolviam, às colheradas *molhadas* no açúcar. Batido com açúcar e dissolvido em água ou leite, quente ou frio, transformava-se em bebida das melhores. Acaçá, o eterno acaçá das merendas de 10 e 15 horas, tinha o seu prestígio firmado e gozava de preferências gerais.

Essa popularidade, na primeira metade do século XX, tinha origem nos costumes das ganhadeiras. Muitas comidas deixaram as ruas e o cotidiano, porém se transformaram em pratos típicos, ainda preparados nas casas e restaurantes em diversas ocasiões. A própria função da fateira e dos homens que carregavam carnes em seus “caçoás”, conforme me foi relatado por um ogã, foi substituída pelos serviços do açougue. Porém, o acaçá simplesmente se recolheu à liturgia do candomblé. Talvez pudéssemos atribuir sua substituição como acompanhamento ao arroz, mas ambos guardam muitas diferenças, com o acaçá abrangendo o papel de merenda, remédio e refrigerante. No entanto, o acaçá é alimento importante como contraponto à comida feita com azeite de dendê, que conseguiu permanecer nas ruas e no cotidiano. Feito à base de milho, um produto nativo do Brasil, ele segue as mesmas definições sobre origem que Câmara Cascudo reservou para a comida de dendê em sua obra, como veremos adiante.

O mingau, nome das papas líquidas e doces na culinária brasileira, não teve a mesma sorte do acaçá e continuou nas ruas até hoje, pelo menos na conservadora Salvador. A mulher do mingau, que vendia seu produto de porta em porta pela madrugada foi substituída por homens que empurram, também em outras horas do dia, carrinhos metalizados sobre rodízios, onde se inscreve “mingau”, apesar dessa categoria feminina estar incluída na associação de baianas do acarajé. Encontrei o mingau num ponto fixo na rua, vendido em copos por mulheres, sobre uma mesa, no dia de Iemanjá, no Rio Vermelho, onde as pessoas que não queriam enfrentar uma enorme fila ou a multidão foram obrigadas a chegar pela manhã bem cedo.

A mulher do mingau não deveria causar tanta nostalgia, pois o feliz acréscimo técnico do carrinho terminou com o problema do carregamento de latões de metal sobre a cabeça, do qual o uso prolongado parece que fazia cegar essas mulheres, segundo

Hildegardes Vianna<sup>81</sup>. No entanto, o próprio trabalho de carregar as latas pesadas e quentes na cabeça já era sofrimento bastante para que seja um alívio vê-lo eliminado. Nem sempre havia sido assim, se atentarmos para algumas vendedoras de alimentos líquidos em nossa iconografia, que carregavam potes viáveis ou pequenos recipientes em grande quantidade. Eram, provavelmente, libertas, diferenciando-se dos cativos de ambos os sexos que carregavam água para as casas em pesados porrões ou dos africanos domésticos que eram obrigados a jogar o esgoto no mar. O emprego do latão parece ter sido um retrocesso a este tipo de serviço penoso.

Entretanto o sofrimento também foi motivo para *glamour*. A descrição da elegância das vendedoras da rua às vezes é atribuída à sua postura, uma consequência direta do fato de carregarem tudo à cabeça. Pierre Verger sempre foi fascinado por este tema e ainda retratou o costume em sua obra fotográfica, fixando em imagem as ruas de Salvador na década de 40, após a Segunda Guerra. Não só as mulheres como também os homens, nessa década, ainda transportavam cargas pesadas ou em grande montante dessa maneira. Elementos os mais disparatados sobre a cabeça das pessoas foram fotografados por Verger.

O fotógrafo, enquanto autor (Verger 1992: 105), explica o motivo da insistência nessa imagem. Seria essa uma postura herdada das mercadoras nagôs:

O que determina esse porte altivo das mulheres negras da Bahia é o hábito que ela tem de transportar na cabeça os mais diversos fardos que vão desde as trouxas de roupa para lavar até aos cestos repletos de mercadorias, passando pelos tabuleiros, bandejas enfeitadas com rendas sobre as quais elas dispõem para a venda, nas esquinas das ruas, produtos alimentares e guloseimas. Andam assim, o busto erguido, os ombros e a nuca suportando sua carga, conservando sempre uma linha horizontal e estável (...).

Ainda segundo Verger, essa elegância vinha dos modos urbanos das mulheres nagôs adquiridos na África, no território estrito da iorubalândia (1992: 107). Temos nessa mesma citação a própria definição do tabuleiro, uma espécie de gamela aperfeiçoada que pode ser colocada num ponto fixo e depois levada de volta para a casa sobre a cabeça. O tabuleiro remete às práticas luso-angolanas e terminou substituindo as gamelas com as quais convivia.

---

<sup>81</sup> Jorge Amado enlouquece sua personagem Luísa, tia de Antônio Balduino, pelo fato de tanto carregar mingau quente na cabeça, em sua obra *Jubiabá*, como nos destaca Paloma Jorge Amado Costa (2003: 263).

Mais uma vez, a ambulância está relacionada com o porte e a altivez dessa mulher das ruas, por oposição aos modos contidos daquela outrora considerada sua senhora e sua superior. Outros olhares masculinos nos traziam ainda um tipo de filtro erótico. No entanto, a cabeça erguida, em conjunto com o balanço dos quadris, é também uma tradução da resistência e da flexibilidade necessária para empreendê-la, aspecto que ficou velado para o olhar androcêntrico e etnocêntrico dos viajantes do passado, mas que Verger talvez tenha começado a enxergar.

No caso específico do mingau, carregar algo literalmente quente – em comparação ao acarajé, que é simbolicamente quente - sobre a cabeça contraria algumas recomendações rituais do candomblé. Essas recomendações têm relação com os atributos que cada cabeça carregaria individualmente, criando proibições restritivas, o que dava sentido a cada atividade da ganhadeira. “Cabeça quente”, na mitologia nagô, envolve significados que demonstram uma situação que deve ser controlada, reservada para momentos especiais de dramatização dos mitos e para pessoas apropriadas e afinadas com os atributos do calor. Relatos sobre cegueira ou histórias de enlouquecimento vêm reforçar esse discurso.

Os antigos mingaus ainda hoje apreciados em Salvador são, geralmente, feitos de milho, como o acaçá, ou de produtos extraídos da mandioca, configurando também alimentos preparados com espécies nativas. Para cozinhá-los é usado geralmente o leite de coco, o que denuncia sua antiguidade, pois o leite de vaca e seus derivados, desde tempos coloniais, não tiveram produção nem acesso facilitados por um longo período, interferindo, através de sua ausência, na conformação da cozinha afro-brasileira. São de milho o mugunzá (milho branco em grão cozido) e a canjica (milho verde em creme, também conhecido como curau no Sudeste). Pertencem aos derivados da mandioca o mingau de carimã (preparado com a massa da mandioca previamente amolecida em água), ou o de tapioca (goma extraída da mandioca no processo de prensa que produzirá a farinha). As denominações demonstram um modo de preparo que foi contribuição indígena, sendo *mingaú*, *carimã* e *tapioca* nomes tupis, com exceção do mugunzá e da canjica, nomes de origem *quimbundo*. Estes mingaus baianos formam modelos que precederam variações, adaptações regionais e incrementos como ovos e leite de vaca. Como são uma categoria açucarada, terminam por associar o ingrediente, seu processamento e seu modo de fazer, elementos baseados no saber indígena, à doçaria da tradição portuguesa (empregando o

leite de coco como substituto do leite). De sua venda, o mais tipicamente africano foi mesmo a postura de suas mercadoras.

Hildegardes Vianna (1979: 119-21) também identifica uma mulher do cuscuz, vendendo pela manhã, como a mulher do mingau, e utilizando alguns dos mesmos elementos básicos do mingau. Na tradição de Salvador, segundo a autora, era prato que podia ser feito de milho, arroz, carimã, tapioca ou inhame. O procedimento de cozinhar a farinha obtida no vapor define esta iguaria, além de uma certa mescla entre sal e doce. Novamente, o leite de coco e seu bagaço entravam no preparo do cuscuz da vendedeira soteropolitana. A origem do cuscuz é mourisca, alcançando outras regiões da África do Norte. Sua base era, inicialmente, sêmola de trigo, arroz ou sorgo, sem leite de coco (Casculo 2004: 187). Ele faz parte do repertório muçulmano que adentrou Portugal antes das navegações e que compreendia novos estilos de tessitura, vestuário e grande parte de sua doçaria. No Brasil, re-entrelaçam-se elementos culturais muçulmanos via Portugal com os que são trazidos por africanos em contato com o Islã. O cuscuz baiano reside nesse encontro, adaptando-se a ingredientes nativos e outros replantados e elegidos como indispensáveis pelo gosto local que se consolidava. Assim, essa iguaria se tornou prato matinal e merenda em Salvador, podendo ser incorporada à atividade do mingau. Porém, Manuel Querino sequer o inclui entre suas receitas, sejam as consideradas africanas ou as baianas.

Com o desaparecimento das ambulantes ainda testemunhadas por Hildegardes Vianna, estes produtos e comidas prontas tomaram um percurso que os afastou da venda nas ruas. No entanto, a variedade dos alimentos oferecidos na ambulância foi sintetizada no tabuleiro da baiana do acarajé. O acarajé, originalmente produto notívago (Hildegardes Vianna 1979: 76), resistiu na preferência dos passantes, passou a ser preparado na própria rua, fixou-se em pontos tradicionais e reuniu os alimentos remanescentes, que ainda eram procurados, em seu tabuleiro. Assim, passou a constelar alguns produtos que deixaram de povoar as gamelas sobre as cabeças protegidas com turbantes e rodilhas. O tabuleiro não é só do acarajé, mas também pode ser do abará, das cocadas, de outros doces e bolinhos, do peixe frito ou da passarinha, acompanhados do “refri”, apelido dado às bebidas carbonatadas de produção industrial.

Ao invés de apregoarem de porta em porta, as baianas modificaram a configuração da venda, sendo agora procuradas em seus pontos, muitas vezes concorridos e apinhados de clientes. Ao invés de uma jornada a pé pelas residências, vendedoras agora se sentam, enquanto os clientes costumam comer em pé, numa inversão de posições. Isso aconteceu porque africanas e suas descendentes conseguiram criar, em Salvador, uma cultura culinária e com ela exigências sobre ingredientes e preparo. O gosto se tornou tão especializado que os consumidores, ao saborearem o alimento, podem identificar se todas as exigências culinárias, formadas historicamente, foram cumpridas para que se resultasse determinado sabor.

Esse tipo de empreendimento, levado a cabo pelas baianas afro-descendentes, não poderia ser considerado algo menor do ponto de vista das relações sociais. Por isso mesmo, o costume do acarajé extravasou para outras regiões como comida tradicional nas altas temporadas litorâneas, em feiras, típicas ou não, e em restaurantes de comida regional. Ao invés de serviçal, a baiana do tabuleiro conseguiu se fazer perceber como senhora de saberes e de sofisticações apreciados em diversos segmentos sociais, regionais e internacionais. Considerar o acarajé como “outro alimento qualquer”, um famoso argumento das baianas convertidas à crença “evangélica”, seria escamotear a memória de um processo inseparável do próprio percurso histórico e social das mulheres afro-descendentes.

Geralmente, esse argumento as incomoda, pela tênue consciência articulada que uma boa parte delas possui sobre o valor e prestígio adquiridos através da consolidação do hábito de oferta e procura de acarajé, justo por este ser particularmente *o acarajé*, resultado de uma longa história, signo de ascensão social que conseguiu preservar a diferença e a identidade face a ambientes de uniformização controladora a serviço de saberes e poderes dominantes. Dessa consciência resulta a contra-argumentação que se resume à frase à qual constantemente se remetem as baianas: Não se deve “desfazer do acarajé”.

## **Dieta africana do tabuleiro**

Os tipos de vendedoras nos dão uma idéia de como se desenvolviam as atividades das ambulantes nas ruas durante o período colonial até o início do século XX. Também nos revelam uma dieta. Segundo Vivaldo da Costa Lima (1999: 320-1), a cozinha africana “*vem se fixando na dieta do povo desde o século XVIII*”, o que ele respalda com a citação do relato da carta do professor de grego Luiz dos Santos Vilhena - também citada por Cascudo (2004) - que viveu na Bahia deste mesmo século.

O professor descreve alguns dos pratos que hoje ainda são vendidos no tabuleiro, e outros que tomaram outros percursos de comercialização:

Não deixa de ser digno de reparo ver que das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos e negociações de maior porte, saem oito, dez e mais negros a vender pelas ruas, a pregão, as coisas mais insignificantes e vis; como sejam, mocotós, isto é, mãos de vaca, carurus, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, isto é, papas de milho, acassás, acarajés, abarás, arroz de coco, feijão de coco, angus, pão-de-ló de arroz, o mesmo de milho, roletes de cana, queimados, isto é, rebuçados, a 8 por um vintém e doces de infinitas qualidades, ótimos, muito deles pelo seu asseio, para tomar por vomitórios; e o que mais escandaliza é uma água suja feita com mel a que chamam aloá que faz vezes de limonada para os negros.

Em primeiro lugar, a descrição torna perceptível como a venda desse tipo de gênero alimentício é inicialmente financiada pelas “casas mais opulentas”. A comida popular já tem intimidade com a cozinha senhorial, embora não necessariamente com o consumo das famílias abastadas, que permaneciam fiéis aos produtos importados portugueses, acessíveis aos que tinham maior renda. Essa intimidade com a cozinha das casas opulentas explica como, posteriormente, alguns pratos vão se transformar em cozinha típica de classes socialmente privilegiadas. Por exemplo, o vatapá, que na primeira metade do século XX já era apresentado como uma iguaria refinada e emblemática da cozinha nacional num banquete em Paris (Querino 1938).

Inicialmente financiadas pelos senhores mais ricos da Colônia, as comidas vendidas nas ruas para populares produziam renda através do ganho. Com o tempo, a venda vai se tornando autônoma, atividade de libertas. O espaço da cozinha pôde se instalar ao ar livre – como nos exemplos cariocas retratados por Debret do início do século XIX – ou outros

arranjos possibilitados pelo contexto de falta de recursos. Mesmo a cozinha senhorial possuía poucos recursos técnicos, mas isso não a tornava ineficiente.

Sabemos, pelo testemunho de Hildegardes Vianna, que até a primeira metade do século XX, os fogões a gás ainda eram raros. Do mesmo modo, processar os grãos ainda era uma tarefa trabalhosa, e os instrumentos utilizados eram a pedra de ralar<sup>82</sup> – da qual Hildegardes Vianna sente falta pelo sabor inigualável que proporcionaria ao alimento - ou o pilão. Do mesmo modo, numa cozinha senhorial bem sortida, além desses instrumentos, havia um fogão a lenha, que era complementado por utensílios de barro, talheres de madeira e raras panelas ou tachos em metal.

Os terreiros preservam essa memória de cozinha colonial bem sortida, continuando a colocar em uso alguidares em cerâmica como travessas, quartinhas de barro para líquidos, panelas de barro no caso de um preparo especial, colheres de madeira, gamelas, tacho de cobre, esse último reservado especialmente para o acarajé. Fogão a lenha - com paredes de tijolo e chapa metálica - é um artigo tradicional em terreiros bem consolidados. Os pilões não são mais utilizados cotidianamente, mas enquanto artigos que representam algumas divindades, assim como panelas de barro, sopeiras e outros inúmeros recipientes e instrumentos que se originariam numa cozinha, reforçando a concepção desse tipo de culto como uma construção de ganhadeiras em íntima relação com o espaço da cozinha.

Recentemente - em termos de três séculos de candomblé soteropolitano - criou-se uma aura em torno da famosa pedra de ralar. Mães de santo de casas menos tradicionais fora de Salvador, em busca de legitimidade, declaram que ela ainda está em voga, como se fosse possível imaginá-la sendo usada em terreiros de São Paulo. A meu ver, o tempo requerido por uma pedra de ralar não consegue ser encaixado em exigências contemporâneas dos adeptos, mesmo que estes residam nas roças de candomblé. Vivaldo da Costa Lima (1997: 67) afirma, no entanto, que *nunca* se utilizam moinhos manuais ou elétricos no preparo das comidas rituais. Porém, as próprias ganhadeiras possuíam uma tradição formada por readaptações para facilitar a vida na venda das ruas, que era indissociável de sua ambiência ritual.

Apesar das exigências dessa técnica, que maltratava mãos e braços, podendo lesionar por esforço repetitivo, a pedra de ralar parece ter sido o instrumento escolhido,

---

<sup>82</sup> Instrumento típico em que se moem os grãos através de uma pedra rolada.

nesses discursos dos candomblés, para ser defendido como ideal de manutenção - e não outras antiguidades que hoje foram substituídas por adaptações como fogões a gás, painéis de alumínio, e inúmeras outras comodidades, prontamente aceitas. O porquê disso deve residir no fato de que a pedra de ralar entra na feitura do tradicional acarajé que, como veremos, alcançou o patamar de patrimônio imaterial, um produto a ser preservado por excelência. Por isso, há constante referência à questão do sabor do alimento ralado na pedra, mesmo se isto possa vir a implicar o sofrimento da exploração da força de trabalho de outras mãos, geralmente femininas, seguindo-se a tradição.

Quando as ganhadeiras libertas começaram a dominar o mercado, a comida preparada na rua emergiu com mais força, pois inicialmente, era muito improvável que tivessem acesso à cozinha colonial bem sortida, morando em lojas no subsolo, em locais exíguos ou longínquos. Mesmo assim, a tradição mais forte parece ter sido a das comidas preparadas em casa e depois circuladas de porta em porta ou nos mercados, chamados de quitandas. Conheciam-se pequenos fogareiros como a trempe, ou fogões de “tacuru” (um nome indígena), improvisados sobre pedras. Só bem mais tarde virão fogareiros (e fogões) a carvão feitos de metal. Uma das adeptas do candomblé, com quem convivi, Mãe Nicinha<sup>83</sup>, lembra que o carvão, em sua infância, ainda podia ser produzido nos terrenos adjacentes da roça, sendo usado para alimentar o fogo a domicílio e o excedente vendido. O carvão seria feito em fornos na terra com barro por cima e uma cruz, a madeira “ficando ali dias”. Com o carvão e dendê como combustíveis acessíveis, as ganhadeiras devem ter começado a cozinhar autonomamente em fogos improvisados, pequenos e simples<sup>84</sup>. Por isso, em Debret, as encontramos sentadas no chão, até mesmo sem esteira ou pano que fizesse sua vez, remexendo uma única panela sobre o fogo na rua<sup>85</sup>. Esse ato foi precursor da fritura do acarajé nos pontos.

No entanto, no início, eram vendidos produtos já prontos, vindos da cozinha senhorial, que não se envergonhava de lucrar ofertando alimentos ao gosto popular. A descrição de Vilhena menciona produtos hoje ainda muito apreciados, a maioria ao gosto típico do soteropolitano. A formação desse gosto levanta indagações, nem sempre

---

<sup>83</sup> Elenice Oliveira da Conceição, do Terreiro Olufanjá, na Travessa Tancredo Neves.

<sup>84</sup> Fogareiros improvisados, instrumento que fundamenta a atividade, são uma das principais causas de acidente de trabalho das baianas do tabuleiro.

<sup>85</sup> Junto com a “taboleta”, viriam banquinhos baixos, por vezes ornamentados, enquanto o solo continuava sendo uma opção de assento.

solucionáveis, sobre a origem dos pratos, pois, segundo esse registro, a maioria das iguarias que já foram tão populares são também oferendas nos cultos nagôs de candomblé.

Câmara Cascudo se pergunta se as oferendas que participam dos cultos afro-brasileiros no período de seu processo de consolidação e que também estão na rua no século XVIII, como testemunha Vilhena no início do século XIX, teriam alcançado o papel de iguarias ofertadas às divindades por sua popularidade ou se, inversamente, se tornaram populares por se configurarem como oferendas. A falta de registros sobre o cardápio dos orixás no fim do século XVIII e o testemunho de Vilhena para o período levam Câmara Cascudo a concluir pela relevância das “popularíssimas” comidas vendidas publicamente, sendo que algumas delas são reconhecidas como oferendas para os orixás até hoje. Assim, os africanos e seus descendentes saboreavam seus quitutes primariamente nas casas pobres, fora do santuário<sup>86</sup>. Segundo Câmara Cascudo (2004: 837):

Não esperariam os baianos que o candomblé revelasse as delícias do vatapá. No mínimo, à existência no recinto nagô corresponderia a popularidade exterior do quitute, desde que o negro possui na Bahia os elementos capazes de sua elaboração, começando pela improvisação com os possíveis sucedâneos locais que terminaram definitivos na preferência.

Essa afirmação de Câmara Cascudo é reforçada por sua visão da cozinha afro-baiana como uma criação particularmente local e bastante adaptada, reconhecida como *brasileira* pelos descendentes dos povos para cá transferidos que permaneceram no continente africano. Aliás, para o autor, a atual culinária africana de países que entraram em contato com o domínio português a partir do século XVI é um produto desse mesmo contato, acrescentado de ingredientes das Américas, triangulados pelos navegantes em sua faina mercantilista.

As pesquisas sobre a data de origem dos candomblés que hoje se auto-reconhecem como originários de Ketu e que podem ser entendidos como pertencentes ao complexo nagô, do qual já falamos, apontam para finais do século XVIII e início do século XIX (Vivaldo da Costa Lima 2003). Práticas semelhantes aos cultos dos terreiros, chamadas “calundus”, são mencionadas desde o século XVI, reforçando o sentido de que as cerimônias de candomblé afro-brasileiras e os locais a elas destinados, arduamente

---

<sup>86</sup> Versão interessante, pois os primeiros cultos africanos em Salvador teriam sido realizados em casas.

conquistados e permanentemente perseguidos, não se instauraram do nada, mas sobre uma base congo-angolana adaptada ao espírito do Brasil Colônia. Assim, o registro das comidas populares e da fundação dos terreiros nagôs têm datas coincidentes, o que demonstra, até agora, um emergir concomitante. Tudo se torna bem mais complexo se enxergamos a situação dentro de um processo que vem atuando desde o encontro cultural entre Portugal e os grupos étnicos do Congo e de Angola, que teria sido a base comum desse emergir.

Segundo o testemunho de Vilhena, constatamos que ainda fazem parte, hoje em dia, do tabuleiro e, ao mesmo tempo, das oferendas, o acarajé e o abará, que são comidas preparadas com azeite-de-dendê. Para Câmara Cascudo (2004: 834), o modo de preparar e o uso do azeite-de-dendê definem a cozinha africana recriada no Brasil com elementos locais e conhecida como *brasileira* em países da África Ocidental de onde se originaram os povos aqui instalados. Assim, elementos portugueses e indígenas são “tornados africanos pelo batismo do dendê” (Cascudo 2004: 828). O caruru, na lista de Vilhena, alimento recente do tabuleiro também temperado pelo dendê, é um caso a parte, como veremos. Os doces típicos se juntam ao complexo particular formado pelo prato de caruru que, após algumas flutuações, passou a denominar uma refeição comunal preceitualmente seguida por grande parte dos soteropolitanos no mês de setembro, sem que deixasse de estar associada ao tabuleiro da baiana. Vejamos as concepções da procedência desses alimentos e sua provável trajetória até o tabuleiro.

Os cultos afro-brasileiros, de um modo geral, reafirmam a origem africana para pratos de dendê que também configuram oferendas votivas, como nas colocações de Vivaldo da Costa Lima (1997: 64) em relação ao nosso quitute específico e emblemático:

O acarajé veio com os escravos nagôs das regiões iorubas da Nigéria e do atual Benin. Foi aliás no Benin, então Daomé, que o padre Pierre Bouche encontrou o acarajé e o descreveu com precisão, chamando-o de “*un hors d’oeuvre, presque une friandise*” (A Costa dos Escravos e o Daomé, 1885).

Essa forma de pensar sempre em referência a origens africanas remete o quitute à iguaria semelhante que na África Ocidental se conhece pelo nome de *akara*, enquanto prato originário do acarajé. Vivaldo da Costa Lima prossegue, em seu texto, analisando o “acará” em termos da culinária iorubana, mas termina revelando que esta inclui uma variante em que o acará é frito no óleo de amendoim, lembrando que o amendoim saiu do Brasil para a

África. Desta forma, ameniza a via de mão única, África em direção ao Brasil, utilizada pelo discurso tradicional do candomblé.

Alberto da Costa e Silva (2004: 59) também percebe a comida de dendê como originariamente africana e empobrecida de seus temperos em território brasileiro:

É certo que, na travessia do oceano, muitas coisas se perderam ou empobreceram. Pouco ficou, na nossa música, da polirritmia da África ocidental, e, na Nigéria, a terrina do vatapá está sempre rodeada por dez ou doze cumbucas com diferentes acompanhamentos e temperos. Mas há candomblés baianos onde os tambores continuam a falar como no Iorubo, e nas nossas cozinhas fazem-se o efó como em Lagos e o acarajé como em Ilexá.

Câmara Cascudo tem uma visão bastante diversa. Em primeiro lugar, atribui a riqueza de condimentos das cozinhas coloniais a uma origem portuguesa, inclusive para a comida africana. O autor, que está buscando pensar em termos de história da alimentação, também concebe o processo a partir da direção inversa, à qual Costa Lima faz alusão, no caso do amendoim. Assim, ele entende a formação da culinária das ganhadeiras - e portanto, como vimos, dos terreiros - a partir do intercâmbio entre a costa africana e Portugal, que vinha acontecendo desde o século XV, logo depois englobando a costa brasileira, que faz contato com o outro lado do oceano intermediada pela então metrópole portuguesa.

Assim, os costumes africanos, aqui primeiramente re-adaptados, já teriam trazido um certo sabor português, pois havia a forte predominância de uma cultura luso-angolana que vinha se sedimentando, anterior à incorporação de nosso território às possessões portuguesas. Foi a partir desta vertente cultural que se compôs a base de um tipo de alimentação barata e transportável, a qual passou a acompanhar os cativos durante sua jornada até a recente colônia do outro lado do Atlântico. Por sua vez, espécies brasileiras, como a mandioca e o milho, enviadas para a África a partir da segunda metade do século XVI, vieram a integrar o regime dos cativos desde sua mobilização no próprio continente africano (Cascudo 2004: 92; 199-202; 834).

Câmara Cascudo alude às plantações nas possessões portuguesas de Angola, destinadas aos capturados. Usualmente, os cativos, antes de embarcarem, acabavam sendo forçados a se acostumar com as farinhas de mandioca ou de milho, umedecidas em água, como principal refeição. Nesse prato pouco nutritivo, cuja função era manter sobreviventes

pessoas consideradas *peças*, temos uma espécie americana, preparada ao gosto africano das papas, o mais simplificado possível, a partir da visão mercantilista portuguesa. O Brasil também passou a exportar víveres – os surrões de farinha - para esse tipo de dieta.

Câmara Cascudo (2004: 92) declara que houve imposição da farinha de mandioca pelos portugueses em suas possessões, a partir da ampliação das roças de mandioca do Brasil, e da melhora de seu beneficiamento com máquinas de ferro nas casas de farinha, tornando a farinha de mandioca indispensável e “exportando-a para as colônias africanas, impondo, habituando, viciando o negro da orla atlântica do continente negro com a revelação da mandioca, farinha, beiju, mingau, pirão”. Essa dieta imposta era a mesma à qual o cativo teria acesso em seu trabalho forçado nas terras brasileiras, aqui, porém, melhorada com feijões, frutas, carne-seca e toucinho. Como essa dieta envolvia espécies fáceis que podiam proporcionar elementos para o preparo das papas, tão agradáveis e habituais ao paladar africano, no final do século XVIII, “mandioca e milho estariam divulgados na África e participariam, na orla do Atlântico, da refeição negra, escrava ou livre” (Cascudo: 2004: 200). No Brasil, a esta base que foi primeiramente imposta, somente após decorrida uma gradual adaptação, puderam se acrescentar acordes mais específicos de grupos étnicos nas comidas. Esse aspecto, captado por Câmara Cascudo, foi pouco enfatizado pelos discursos tradicionais de procedência da culinária sagrada e popular de Salvador.

A comida de dendê seria um dos acordes acrescentados à alimentação primeiramente imposta aos escravizados, sendo este óleo uma preferência africana, que depois formou uma demanda por parte dos cativos e primeiros forros do litoral do Nordeste, principalmente de Salvador. A procura do óleo fez com que a palma fosse replantada no Brasil. O crescimento de sua demanda também fez com que o óleo viesse de Angola e do Daomé para atender ao grande mercado consumidor tornado popular.

Segundo Câmara Cascudo (2004: 535), o dendê utilizado especificamente como óleo alimentar na África aparece mencionado apenas em relato sobre os hábitos do Congo do final século XVI. Ainda segundo o autor, a nossa palmeira de dendê veio de Angola e a palavra “dendê” é um vocábulo *quimbundo* e *umbundo*. Seu consumo teria se estabilizado no século XVIII e o produto teria escoado mais intensamente, além de Salvador, para as cidades de Recife e do Rio de Janeiro. Seu uso entre os africanos no Brasil era paralelo ao

uso do azeite de oliva pelos portugueses, que era um produto importado e caro, nem sempre disponível. A alternativa popular ao dendê seria a banha, de origem animal.

Assim, o dendê, elemento básico nas origens da culinária baiana, pode ser considerado como um elemento mais propriamente africano, porém muito próximo da base luso-congo-angolana, se concordamos com a concepção de Câmara Cascudo. O autor vai mais longe quando vê na fritura um modo de preparar tipicamente português. Em terras africanas, o papel primário do dendê seria o de tempero. Então, seu uso na cozinha baiana da rua guardaria um aspecto português no preparo das frituras de peixe e do próprio acarajé.

Segundo essa visão, o abará passaria à frente do acarajé, como alimento africano genuíno, por ser um bolo cozido em vapor, visto que, antes de os portugueses entrarem em contato, os africanos apenas assavam, tostavam e cozinhavam, além de fazerem das féculas papas suculentas e constantes (Cascudo 2004: 167-8). O vatapá também concorreria, por sua consistência pastosa, ao alimento mais genuíno, contrariamente às proposições de Querino. Porém, seus ingredientes levantam dúvidas e complexidade. É o caso do leite de coco. O fruto teria vindo de Cabo Verde para o Brasil, mas seu leite não seria usado na culinária da costa ocidental africana durante o século XVI - somente na oriental, via oceano Índico (Cascudo 2004: 182). Fica difícil detectar se sua utilização seria uma contribuição mais estritamente africana.

Portanto, segundo os termos da história de Câmara Cascudo, se o modo de preparo de uma iguaria é tido como tipicamente africano, os ingredientes nem sempre o são, o mesmo ocorrendo de modo inverso, levando a análise de uma maior fidelidade africana às raias do preciosismo. Porém, para os cultos afro-brasileiros, a oferenda de fritura do acarajé continua sendo considerada genuinamente africana e proveniente das regiões iorubanas, assim como a maior parte das oferendas ainda empregadas no candomblé.

Raul Lody (1992) discorre sobre a ampla utilização do dendê no candomblé. Não só o óleo extraído é utilizado nas comidas, como as próprias palmas e os feixes de taliscas da palmeira, além dos frutos *in natura*, desempenham um papel na elaboração de ferramentas de orixás, peças oraculares e elementos estéticos nas vestimentas. Outrora, o próprio vinho de palma e certos unguentos também fariam parte do uso ordinário do dendê, tendo sido substituídos por bebidas e cosméticos similares. Todo um complexo mitológico gira em torno do dendê, que faz a vez de elemento definidor de oposições simbólicas entre os orixás

através das modalidades do quente e do frio. Lody (1998: 157) aborda esse tipo de oposição num quadro que se divide entre as qualidades “com dendê e sem dendê; quente e frio; colorido e branco; com tempero e sem tempero”, confrontando, por fim, os orixás masculinos Xangô e Oxalá, aos quais pertenceriam estes atributos nessa mesma ordem.

Apesar da ênfase mítica no dendê e, deste modo, em sua origem africana, por parte das comunidades dos terreiros, a comida de azeite-de-dendê não é, como ficou demonstrado, necessariamente, uma reprodução literal da culinária dos países que forneciam cativos na época, ao contrário do que seria uma concepção africanista de permanência. Não só os modos de preparo, mas também as espécies nativas se entrecruzaram, embora isso nem sempre seja admitido pela memória de alguns povos no continente africano, para a qual certos alimentos, como o milho, pareceriam autóctones, como explica Câmara Cascudo (2004: 166). Por exemplo, a atual cozinha da Nigéria priva de ingredientes que foram trazidos do Brasil, como a mandioca e o amendoim americano. Nem sempre existe uma consciência para esse tipo de processo, seja por parte das comunidades tradicionais ou por parte dos atuais adeptos paulistas da *reafricanização* do candomblé.

Dessa culinária regada a dendê, o acarajé, o abará, o vatapá e o caruru atravessaram mais de um século como costume arraigado de comida vendida pelas ruas, a princípio através de pregão. Temos a notícia de Vilhena, sintetizando as guloseimas que se estabeleceram no século XVIII. O registro da receita dessas comidas virá um pouco mais tarde.

Manuel Querino (1938: 181), quase que contemporaneamente à estadia de Câmara Cascudo em Salvador durante sua juventude, legou-nos uma receita de acarajé publicada em 1928, cuja memória original é de 1916, segundo Vivaldo da Costa Lima. Querino apresentou esta receita classificada entre os alimentos que ele considerava puramente africanos, dentre os quais ele incluiu o abará, enquanto sua receita de vatapá de galinha figura em seu sistema alimentar baiano. Tal receita de acarajé continua sendo seguida sem grandes alterações para quase um século transcorrido, apresentando invariavelmente dois dos principais ingredientes das iguarias emblemáticas do tabuleiro, o feijão-fradinho e o dendê:

A principal substância empregada é o *feijão fradinho*, depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior, sendo o fructo ralado na pedra.

Isto posto, revolve-se a massa com uma colher de madeira, e, quando a massa toma a forma de pasta, adicionam-se-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados.

Depois de bem aquecida uma frigideira de barro, ahi se derrama certa quantidade de *azeite de cheiro* (azeite de dendê), e, com a colher de madeira vão-se deitando pequenos nacos da massa, e com um ponteiro ou garfo são rolados na frigideira até cozer a massa. O azeite é renovado todas as vezes que é absorvido pela massa a qual toma exteriormente a cor do azeite. Ao acaragê acompanha um mólho, preparado com pimenta malagueta, secca, cebola e camarões, moído tudo isso na pedra e frigido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro.

O feijão, para Câmara Cascudo (2004: 827), seria um ingrediente brasileiro: “O material manuseado na Bahia é essencialmente brasileiro, feijão, milho, mandioca, cimentos do edifício culinário”. Para o autor (2004: 434), o próprio local de origem dos feijões que hoje circulam no mundo seria nebuloso. Assim, a procedência asiática da espécie é matéria controvertida, enquanto a cultura de feijões na África é bem antiga. Ainda segundo sua visão, Portugal conheceria a denominação “feijão” desde o século XIII, antes das navegações, mas não se sabe qual espécie designaria, sendo a fava um produto pré-estabelecido e mais tipicamente europeu. Ainda haveria referências de feijões de origem sul-americana.

O nome científico usado pelo autor para designar o feijão, inclusive o fradinho, *vigna sinensis*, abrange diversas denominações, como o feijão de corda, o feijão-da-praia, o feijão de macassar, o feijão-de-olho preto, o feijão-miúdo-da-china e o feijãozinho-da-Índia. O nome científico *vigna unguiculata*, mencionando um formato de unha, também abrange todas essas denominações.

As baianas costumam distinguir entre pelo menos duas delas, sendo a principal distinção feita entre o fradinho e o macassar, que seria de menor qualidade. Cira, a famosa vendedora de Itapoã, explica que o “macasso” é um feijão vermelho mais barato e mais “graudinho” que “presta para fazer acarajé”, porém dá trabalho para lavar e, às vezes, fica roxo. Ainda assim, segundo Cira, o “macasso”, às vezes, dá um feijão bom, seria preciso ver se não foi tirado verde, se está bem “sequinho”. Seria quase o mesmo feijão que se

chama “corujinha”. Dona Lindinalva, baiana do acarajé de Pituba, classifica o “macasso” como um fradinho mulato e mais barato. Já o feijão “olho preto” seria um dos nomes do fradinho, como complementa Cira, e ela se apressa em afirmar que só compra do fradinho.

Vivaldo da Costa Lima (1997) classifica o fradinho como especificamente do gênero *Dolichos*, vindo a ser o *Dolichos monachalis*. Grão atribuído aos monges ou frades, o *feijão fradinho* deve esse nome a uma origem portuguesa. Com o feijão, de onde quer que ele tenha surgido, mais uma vez a dominação portuguesa impôs um hábito alimentar, dando impulso ao seu plantio no Brasil Colônia, para auxílio no povoamento e na fixação de aldeias, em estilo europeu de colonização, por causa da facilidade de cultivo (Casculo 2004: 439). Os canteiros de feijão, como as hortas, ficavam ao lado das residências e os cuidados com esse tipo de agricultura ficaram caracterizados como um labor exclusivamente feminino (Casculo 2004: 439-40). Isso quer dizer que traços de exclusividade feminina, construídos numa fórmula particularmente local, se mostraram presentes desde a produção agrícola do ingrediente básico do acarajé e do abará<sup>87</sup> antes que esta se tornasse mecanizada.

Segundo a clássica receita de Querino, o complemento do acarajé, ou abará, seria o molho de pimenta com camarões, que não é mencionado no depoimento de Vilhena, mas nos parece implícito, seguindo o que Câmara Casculo convencionou como hábito africano de papas e bolos umedecidos em molho, com condimentos. A pimenta, apreciada tanto em terras africanas como por grupos indígenas e europeus, sofreu, pela ação dos portugueses em sua exploração atlântica, apenas uma permuta entre gêneros diferentes. A pimenta nativa em nosso território (*Capsicum frutescens*) foi enviada para a África no século XVI, e tendo adquirido predileção tomou o nome da própria pimenta africana (*Aframomum melegueta*), pertencente a outro gênero, a chamada pimenta da Costa, conhecida pelos nagôs como *atarê*. Esta última foi citada por Querino como um tempero comum, porém empregado em quantidade reduzida entre os africanos de Salvador, principalmente no caruru. Hoje em dia, se restringiu à sua função litúrgica, junto com outros alimentos que se recolheram aos terreiros. A nossa malagueta se tornou popular em ambas as costas

---

<sup>87</sup> Podemos encontrar alguma correspondência com o mito afro-brasileiro da mãe d’água recontado em Zora Seljan (1973: 103-5) e Deoscoredes dos Santos (1963: 56-8). Na lenda a mãe d’água é forçada a contrair aliança com o homem que a surpreende apanhando feijões ou favas em sua roça. No entanto, fica sub-reptício o pertencimento dos feijões à próspera mãe d’água, espécie de divindade *feminina*.

marítimas. A pimenta-do-reino, especiaria indiana preferida dos portugueses, como o próprio nome já demonstra, não conseguiu tamanha popularidade entre africanos e afro-descendentes. Câmara Cascudo (2004: 585) definiu o molho de pimenta, também representativo da invenção culinária nagô:

Os dois molhos mais vulgares e queridos na culinária popular baiana são o molho de acarajé, faz-se com a pimenta malagueta seca, cebola, sal, camarões secos, moídos na pedra ou sob um machucador cilíndrico. Frige-se em azeite-de-cheiro (dendê). Acompanha o acarajé. O molho de nagô (escravos sudaneses da Nigéria), comporta os mesmos ingredientes, pimenta, camarões secos, sal, ralando-se até quase obter um pó, juntando-se quiabos e jilós (*Solanum malangen* Dun), cozidos e esmagados, borrifando-se sumo de limão e completando-se com o caldo do cozinhado que o vai acompanhar.

Presentes nos molhos típicos, dendê, pimenta (a nossa malagueta) e camarões secos tornaram-se os ingredientes que dão um colorido afro-brasileiro a uma grande variedade de pratos e viandas. Acompanhando os bolos de feijão, esses três ingredientes formaram a comida típica de tabuleiro que conseguiu se manter no costume da tradicional venda de rua.

O camarão tem sido um alimento constante no cardápio de diversas populações litorâneas, inclusive o foi entre os indígenas de nossa costa e entre grupos da outra costa atlântica. O peixe conservado seco, típico do menu de variados grupos africanos, tinha presença na Salvador de outrora. Este desapareceu, mas o camarão seco continuou a participar da culinária até hoje. O crustáceo parece ter sido um dos poucos a ter o privilégio da especificidade étnica de grupos da costa ocidental africana, na concepção da cozinha baiana por Câmara Cascudo (2004: 554): “Essa fórmula denuncia o preto sudanês, o nagô e demais povos da Nigéria até o Senegal, com clareiras de ausência, embora o camarão seja popularíssimo nessa região inteira”. Ainda assim, Câmara Cascudo (2004: 585) enxerga no uso soteropolitano do crustáceo algumas propriedades tipicamente afro-baianas: “Encontrei nos mercados nativos africanos o camarão mas nunca como o vemos na Bahia, o *espeto de camarões secos*, destinados à condimentação”.

Sob o ponto de vista de um processo de troca, o tabuleiro e seus quitutes se revestem de uma conotação bastante local, consolidada como uma criação soteropolitana, mesclando ingredientes e modos de preparar de origem diversa, sob as circunstâncias das imposições portuguesas e do regime baseado no tráfico de mão-de-obra africana

escravizada. O dendê, como base, deu um tom geral e espontâneo africano, também os bolos e as papas. O camarão seco trouxe o gosto peculiar da Costa dos Escravos. Fritura e sal seriam acréscimos que se tornariam indispensáveis. Houve algumas substituições, como a da pimenta.

Há ainda dois pratos emblemáticos da comida de dendê e do tabuleiro, citados por Vilhena, que antigamente eram comercializados separados, mas que sofreram uma transformação, tornando-se elementos do próprio complexo alimentar do acarajé, quando este se estabilizou e tomou a frente na permanência das vendas. São estes o vatapá e o caruru, papas que agora acompanham o bolinho. O caruru teve um percurso particular. Antes de se tornar um recheio, experimentou outras modificações, passando de iguaria indígena a prato nagô, que veio nomear uma refeição comunal criada nos moldes das tradições afro-brasileiras.

O vatapá não foi considerado como puramente africano por Manuel Querino, provavelmente porque, ao contrário dos outros elementos do tabuleiro, não constitui oferta para os cultos. Câmara Cascudo (2004: 833) definiu o vatapá como:

(...) cozido de peixe ou de galinha, podendo-se fazer de carne verde, peixe fresco ou salgado, assando-se ou de bacalhau. A base é a espessa papa de arroz ou de farinha de mandioca, camarões e adubos tradicionais, europeus e amerabas (...). O azeite-de-dendê, a pimenta e o leite de coco são fundamentais.

A receita de Querino é preparada com galinha. Mas ele citou as substituições mais comuns, como o peixe (especialmente a garoupa<sup>88</sup>), podendo ser peixe salgado ou assado, o bacalhau ou a carne verde. O bacalhau, aliás, não era um ingrediente caro na antiga Salvador, mas popular. Querino também cita o pó de arroz, ao invés da farinha de mandioca. As receitas de hoje, no entanto, como atesta o livro de receitas do restaurante do Senac no Pelourinho, utilizam o pão dormido sem casca e embebido de leite de coco para dar a massa do vatapá. A canção de Dorival Caymmi, em sua licença poética, menciona o “fubá”.

O vatapá seria bem diferente do acarajé e abará, como já percebia o próprio Querino no início do século XX, por ser um prato que se tornava “elegante”. Câmara Cascudo,

---

<sup>88</sup> Animal que foi adotado como um dos símbolos nacionais, pois temos sua imagem na nota de cem reais.

quando residiu em Salvador em 1918, também reparou na ascensão do vatapá às mesas das residências que freqüentava e na sua ausência das ruas, ao contrário do acarajé e do acaçá, ainda presente nos mercados. O vatapá foi se afastando das comidas do candomblé e tomou outras feições. A receita de vatapá de Querino somente incluía os temperos pertencentes ao molho de pimenta. As mais recentes acrescentaram, como imprescindíveis, gengibre, cheiro-verde, alho - temperos de origem portuguesa - amendoim e castanha de caju.

O acréscimo de temperos denuncia esse tipo de afastamento. As oferendas de candomblé, geralmente, são baseadas apenas em cebola e camarão seco, sendo o alho proibido, o que, por exemplo, torna uma heresia o ato de acrescentar alho ao acarajé. Este assunto, aliás, é sempre mencionado pelas baianas atuais, demonstrando que o alho está invadindo terrenos ainda intocados na dinâmica da história da culinária baiana.

Porém, mesmo após sair das ruas e ter se transformado, o vatapá resistiu e retornou como recheio opcional do acarajé, que deixou de ser opção para se tornar complemento quase obrigatório. Junto com essa modificação veio a escolha de um tipo de acarajé maior, a ser dividido para receber o vatapá. Vivaldo da Costa Lima (1997: 70) explica o processo:

Sempre houve, na Bahia, entretanto, uma certa variação no tamanho do acarajé, provavelmente decorrente do modelo próprio de certos grupos étnicos bem diferenciados entre os nagôs, isto é, entre os iorubás da Bahia. Mulheres da nação *egbá*, por exemplo, faziam acarajés bem menores, chamados de *acarakere* em Abeokutá. O povo de Ilexá, por sua vez, fazia um acarajé bem maior, chamado de *acarajexá*. De todo modo, no processo de assimilação dessas diferentes formas na Bahia resultou um tamanho médio sem que de todo desaparecessem as formas originais.

Esse tamanho médio é o que faz Alberto da Costa e Silva (2004: 59) afirmar que o acarajé das baianas se prepara como em Ilexá. Os acarajés menores, embora tenham deixado de ter a preferência, maior quando eram comercializados prontos, voltaram recentemente como petiscos de *buffet*. Mas esses quitutes cresceram nas ruas para se tornarem uma refeição completa, com o atual molho de camarão - que é uma variante do molho de pimenta com camarões inteiros - vatapá e a recentíssima salada.

Em relação ao tamanho, Raul Lody (1992: 64; 1998: 148) descreve os acarajés elaborados em Recife como uma permanência africana, comparando-os ao acarajé baiano:

Entre as ofertas dos tabuleiros ou bancas vale destacar a permanência dos acarajés no Recife. São pequenos, redondinhos, verdadeiros bolinhos de feijão fritos em dendê, iguais aos africanos vendidos em ruas, praças e mercados tão próximos e iguais aos daqui do outro lado do Atlântico. São encontrados esses acarajés - os mais africanos - nas ruas centrais do Recife, bastando seguir o cheiro das frituras. Já os acarajés baianos, vendidos em tabuleiros mais suntuosos e de caráter barroco, por mulheres à moda – saia estampada, bata, pano-da-costa, fios de contas, turbante e folhas de axé colocadas atrás da orelha ou no próprio tabuleiro, com pequenas imagens de Santo Antônio, moedas e outros preparados para garantir boa venda – eles são grandes e redondos, diga-se mais próximos do ideal de sanduíche do que dos bolinhos africanos. Estes acarajés são servidos com vatapá, camarões secos ou com a *herege salada*, sendo este conjunto um verdadeiro almoço.

Percebemos, por essa declaração, que acarajés menores e sem os acompanhamentos untuosos são considerados mais autênticos. Também Vivaldo da Costa Lima definiu o acarajé como, originalmente, uma entrada (*hors d'oeuvre*). Quase uma guloseima, semelhante aos “enganos” - nome genérico dos doces de tabuleiro mencionado por Câmara Cascudo - o acarajé, apesar de maior e mais substancioso, continua sendo encarado como um tira-gosto, um petisco. O horário em que é consumido o comprova.

Na praia - não exatamente na orla calçada da praia, espaço de horário mais flexível - as baianas, que geralmente encontramos pela manhã, descrevem clientes que comem mais de um bolinho, “antes de almoçar”. Ele continua sendo apreciado nos intervalos das refeições, na hora da “merenda” - palavra usada cotidianamente em Salvador, ao invés do anglicismo do *lanche*. À noite, em seu horário tradicional, o acarajé é ainda encarado como comida que antecede o jantar.

Os pontos de acarajé, construídos em função da proximidade de bares, também reforçam seu caráter de petisco. O conhecido ponto do Rio Vermelho, por exemplo, tem sua história entremeada com a desse tipo de estabelecimento. Na memória da conhecida baiana do acarajé Dinha (Lindinalva de Assis), relatada por sua filha Cláudia (Eliana Cláudia de Assis), havia ali - outrora uma vila de pescadores - uma padaria que pertencia a um espanhol, hoje local do Bar Vermelho e também uma farmácia que se transformou em bar, sendo a causa desse tipo de transformação o próprio acarajé de Dinha. Com o tempo, o comércio se deslocou um pouco por causa do estacionamento e foi construída uma praça, mais recentemente, durante a prefeitura de Lídice da Mata, no início dos anos 90, atraindo mais baianas do acarajé. Ana Paula Almeida da Cruz, que trabalha com Cirá de Itapoã,

chama atenção para o fato de a baiana do acarajé valorizar o bar, dando movimento e atraindo clientes, o que literalmente acontece no caso de Cira, uma das mais célebres no ramo. Porém, o acarajé não é mais visto como tira-gosto *strictu sensu*. Num bairro como o Comércio, as vendedoras explicam que ele é consumido como refeição barata, que “enche a barriga”.

O consumo de acarajés menores passados em molho de pimenta - cujo sabor picante pediria o acompanhamento de uma bebida refrigerante, alcoólica ou não - seria, portanto, uma tradição em vias de modificação. O molho de camarão, vatapá e até mesmo a salada e o caruru vieram ajudar a transformar o acarajé de petisco em refeição.

O acarajé maior, porém, não seria uma invenção recente em função da necessidade de mais substância para uma refeição. Ele tem, como vimos, uma origem étnica (*Ilexá*) e também tem seu lugar entre as oferendas votivas das comunidades de candomblé. As oferendas apresentam o acarajé em vários formatos, porém sem recheio, como uma configuração permanente dessa tradição votiva originalmente criada como afro-brasileira nas comunidades nagôs de cativos.

O próprio Raul Lody (1992: 66) nos descreve os tamanhos a serem oferecidos para as divindades afro-brasileiras que apreciam receber o acarajé: “O acarajé grande e redondo é de Xangô; os menores servem para as iabás como Iansã, Obá e os Erês têm em seus cardápios votivos os pequeninos acarajés de formato bem redondo (Bahia)”.

O tamanho e o formato, então, permitem identificar o destinatário divino do quitute e poderiam, anteriormente, identificar também a “nação” a que pertenceria a dona do tabuleiro. Porém, acarajés para oferenda não são abertos, valendo, nesse caso, um sentido que alia estética e sinais de integridade do que é presenteado. É interessante constatar que a grande maioria das baianas de tabuleiro conhece o acarajé como oferenda e grande parte declara publicamente poder receber encomendas de *oferenda de acarajé*, contanto que sejam prevenidas antecipadamente. A maioria também enfatiza seu conhecimento restrito ao modo de se cozinhar a oferenda. Todavia, entregá-la seria dever específico de uma sacerdotisa treinada para isso, em respeito às prescrições dos candomblés.

Cláudia, filha de Dinha do Rio Vermelho, designa a oferenda de acarajé como “acará”, um acarajé maior com camarões por cima. A maioria das outras baianas conhece a oferenda também pelo nome de “acará”. Ana Paula da Cruz explica que o “acará” é um

acarajé maior que o tamanho normal, onde se colocam por cima sete camarões secos *inteiros*, que não podem estar cozidos, se for uma oferenda destinada ao orixá Iansã. A oferenda para Xangô seria mais comprida – informação conferida, durante nosso diálogo, com outra ajudante mais velha – e também com sete camarões por cima. A pessoa levaria o produto “enrolado, puro”. Josefa Maria da Conceição, vendendo na festividade do Bonfim, sintetiza: “o de Iansã é redondo, o de Xangô é comprido”. Ela acrescenta, como boa parte das baianas, que a maior saída desse tipo de oferenda acontece no período de festa de Iansã, durante dezembro, quando se comemora Santa Bárbara. Margarida, uma vendedora de acarajé que trabalha em Ubatuba, no estado de São Paulo, mas frequenta o candomblé em Salvador, explica que é difícil fazer o “acará”, que é bem grande. Ele exigiria habilidade da cozinheira na hora de virá-lo, que poderia sentir necessidade de usar certos artefatos, como a escumadeira ou o pires. Mas a demanda de “acará” em São Paulo seria rara, embora no Rio de Janeiro este costumasse ser pedido. Em Salvador, a oferenda sai bastante. Esta espécie votiva é algo intermediário entre as restrições e especializações das comunidades dos terreiros, com várias exigências rituais, e um culto popular mais divulgado originário do candomblé.

Com exceção do vatapá, o trio do acarajé, abará e caruru forma-se de oferendas votivas que até hoje circulam nas ruas através do tabuleiro – o acaçá tendo desaparecido. Quando se constata o emergir desses pratos, enquanto iguarias populares, concomitantemente aos tempos iniciais da formação do candomblé em Salvador, pode-se concluir que a oferenda vem da popularidade, como o fez Câmara Cascudo. Mas também se pode concluir que tais alimentos povoaram as ruas ao mesmo tempo em que se instalaram os preceitos rituais que as ganhadeiras instituíram para formar seus grupos sistematizados de mulheres. Assim, neófitas iam vender nas ruas as oferendas de seus deuses tutelares para conseguirem arcar com as despesas de suas “obrigações”. A renda era recebida pelas ocupantes dos altos cargos sacerdotais que se recriavam e era empregada, então, na construção simbólica e material dos primeiros terreiros. O *acará* e o acarajé estão nesse espaço intermediário que soleniza a rua e, ao mesmo tempo, populariza as oferendas.

Durante um certo período, comprar esse tipo de comida deve ter sido um ato de cumplicidade com a emancipação dos afro-descendentes, ao mesmo tempo em que era uma oferta indireta para o nascimento de um representante, consagrado em carne e osso, de

certos atributos de seu próprio deus tutelar. Obter e saborear os produtos vendidos no tabuleiro já significou contribuir com a consolidação dos templos soteropolitanos da comunidade afro-brasileira. Hoje, as comidas são simplesmente comercializadas por causa da tradição e do paladar que foi habituado ao gosto da comida de dendê. Mas as comidas não deixaram de ter íntima relação com as oferendas ainda realizadas dentro do culto. O intermediário *acará* é prova disso.

O caruru, apesar de também ser variante de uma oferenda do candomblé, é um caso à parte, porque se tornou tão comum que jamais deixou de ser consumido sem uma conotação votiva. Esse aspecto devocional tomou um verniz católico popular, que foi a deixa para que pudesse se expandir em vários extratos sociais. Somente depois de sua total consagração como refeição votiva é que retornou ao tabuleiro como outra opção de recheio. Mas vejamos primeiro qual percurso tomaram as comidas que foram descritas por Vilhena e que não ficaram no tabuleiro.

Podemos comprovar, pela descrição de 1802, muito rica, apesar do olhar etnocêntrico de Vilhena, que as mesmas comidas que eram vendidas na gamela ainda são apreciadas e consumidas hoje em outro contexto, muitas vezes em contexto nacional, embora a diferença na produção como um todo (inclusive agrícola) tenha acarretado variações a longo prazo que devem ter interferido inclusive no sabor. No entanto, essa lacuna na história da alimentação soteropolitana é quase intransponível, mesmo que exista a oportunidade de experimentar um desses pratos produzido no terreiro, em meio à sua cerimoniosa e tradicional cozinha, a qual pode exigir técnicas arcaicas. As lacunas, porém, não chegam a obscurecer a percepção de uma culinária que se manteve, a longo prazo, mesmo porque a culinária é um campo favorável para esse tipo de ocorrência de longa permanência.

Vilhena conta dos mingaus, canjicas, pamonhas, angus, mocotós, feijão-de-coco, arroz-de-coco, pão-de-ló de arroz e de milho, roletes de cana queimados e aloá. Esses produtos não estão no atual tabuleiro fixado da baiana do acarajé. Naquele período, o próprio acarajé era vendido de forma ambulante. Alguns destes alimentos continuaram, por um longo tempo, sendo vendidos segundo este modelo, outros integraram o menu dos típicos pratos regionais da culinária baiana, como o feijão-de-coco e o arroz-de-coco.

Manuel Querino classificou o feijão-de-coco, que chamou de “feijão de leite” (preparado com leite de coco) entre os alimentos baianos, que vieram do “regime alimentar português melhorado pelo africano”, ou seja, no mesmo rol do vatapá. Na culinária baiana atual, conhece-se o prato descrito por este autor, preparado com feijão mulatinho.

Pelo nome, podemos inferir que o arroz-de-coco poderia ser um doce, o português arroz-doce feito com leite de coco, segundo a visão de Câmara Cascudo, ou poderia ser um acompanhamento sem doce para os outros pratos salgados que eram servidos. Querino não o mencionou, apenas legou uma receita do arroz de haussá (uma etnia africana islamizada), cuja especificidade seria a carne seca, dando sabor à papa de arroz cozida na água sem sal.

Para uma versão atual, o livro de culinária do Senac do Pelourinho apresenta o arroz de coco como um prato salgado feito no leite de coco. Nessa caracterização de prato salgado, podemos encontrar variantes do arroz de haussá também preparadas com leite de coco. O arroz não está ausente da antiga culinária baiana, nem mesmo da culinária dos terreiros, porém ficou vinculado com os costumes de africanos islamizados, na memória das comunidades afro-soteropolitanas. No candomblé pode constituir oferenda.

Quanto aos mocotós, encontramos aqui um prato cozido das patas (daí “mãos de vaca”) e miúdos do boi, refeição pesada que não se restringe a uma só região do país. O próprio Querino tinha ciência disso no início do século XX. O mocotó seria prato conhecido em diversos locais do país. Encontrá-lo neste cardápio de Salvador demonstra sua antiguidade, mesmo porque Querino queria defendê-lo como um prato baiano que foi adulterado posteriormente em outras regiões, assim como o vatapá e o feijão-de-leite. Por ser cozido, e com as carnes do boi, remete a uma origem portuguesa, assim como a feijoada.

O mocotó devia ser prato apreciado pelos carregadores, incluindo os de cadeiras de arruar, do século XVIII, assim como o feijão e o arroz afro-baianos. Pelo menos, por quase todo século XX, pratos cozidos e substanciosos constituíam o comer cotidiano de estivadores em Salvador, se tomamos o testemunho de Câmara Cascudo (2004: 839-40), em 1918, e o de Paloma Amado (2003: 115), na década de 60, ambos estudantes nos respectivos períodos, que freqüentavam a “rampa do mercado”, onde eram oferecidas refeições em pontos já fixos. Câmara Cascudo fala de feijão mulatinho cozido com carne ou peixe servido em prato de alumínio, comida dos trabalhadores do porto, e outros pratos

cozidos servidos no mercado em mesinhas na hora do almoço, sempre junto da indispensável farinha de mandioca. Paloma Amado cita o mocotó, também comido com farinha e pimenta em prato de flandres com colher de alumínio, servido num caminhão que estacionava em frente ao Mercado Modelo no horário madrugador das cinco da manhã. Segundo a autora, outros alimentos típicos da *rampa* seriam a feijoada e o sarapatel, ou seja, comidas fartas e bem calóricas, apropriadas para uma jornada estafante que demandava força física. Antônio Vianna (1979: 25), que nasceu no século XIX, também cita, em uma de suas crônicas, essa forte refeição antes do amanhecer, então custeada pelos empregadores dos que trabalhavam no porto.

A pamonha, outro alimento energético, também consta da lista de Vilhena. Junto dos mingaus e canjicas, sobre os quais já lançamos nosso olhar, pertenceria ao complexo das festas de São João que têm alcance nacional – e maior importância na região Nordeste. Seria uma iguaria de milho vista como pertencente a um mundo *caipira*, embora ela esteja extremamente urbanizada no registro desse período recuado, quando viveu Vilhena. Encontrar a pamonha – provavelmente iguaria aprimorada do cardápio indígena - entre os produtos baianos do século XVIII demonstra que houve, nela, um *melhoramento* africano, no sentido esboçado por Querino, o qual, todavia, não a cita. Câmara Cascudo (2004:137) faz relações da pamonha com o universo alimentar indígena e africano:

A pamonha (*pomong*, pegajoso, grudento, viscoso) de milho ou arroz, bolo gelatinoso, adoçado, envolto em folha de bananeira, tanto pode ser comido isolado quanto dissolvido n'água, *garapa de pamonha*, correspondendo ao africano *acaçá*, sem açúcar, que acompanha o vatapá ou o caruru e é também bebida, *garapa de acaçá*. É o *pacoute* do Sudão, o *akasan* do iorubano, da Costa dos Escravos, onde é pão de milho ralado.

Apesar das semelhanças descritas, as quais demonstram a intervenção de mãos africanas, pamonha e acaçá sempre guardaram algumas diferenças. A atual pamonha, divulgada em nível nacional, traz um formato opcional salgado, enquanto o acaçá, tradicionalmente um acompanhamento insosso, adquiriu uma variante adocicada. Deste modo, a pamonha - com seu nome indígena - corresponderia ao acaçá, porém os dois conviveriam no século XVIII, como podemos concluir a partir do relato que examinamos. Câmara Cascudo fala em folha de bananeira, mas a pamonha que nos é contemporânea costuma ser envolvida na própria palha do milho. A receita de pamonha baiana apresentada

por Paloma Amado (2003: 268) difere das pamonhas conhecidas no Sudeste por ser feita com leite de coco e não de vaca, um ingrediente soteropolitano arcaico por excelência. Podemos concluir que a pamonha, do mesmo modo que o mocotó, são comidas hoje consideradas brasileiras cuja origem, antes da posterior difusão, remete, em certos aspectos, à culinária afro-baiana. Sem dúvida esse é o caso do mocotó, como sugere Querino. A pamonha poderia ter sido reinvenção de outra região incorporada aos quitutes de Salvador, ainda no século XVIII, mas creio ser muito mais provável que tenha nascido ali.

O angu, também citado por Vilhena, tem uma história semelhante, em alguns pontos, à história do acarajé. Era feito à base de farinha, de mandioca ou de milho. Esta última era denominada “fubá” em *quimbundo*, vocabulário do qual também faz parte a palavra “angu”. Esse tipo de papa, que foi consagrada pelo preparo com o milho americano, ficou muito divulgado tanto do outro lado do Atlântico quanto no Brasil. Tornou-se também alimento típico dos cativos na região Sudeste. Estamos, mais uma vez, no campo dos alimentos de base luso-angolana. O prato sofreu um desenvolvimento e, ao fubá cozido na água, foram acrescentados outros ingredientes. Assim surgiu o “angu de quitandeira”, angu acrescido de vísceras de boi, dendê e alguns legumes. Como o mocotó, era uma iguaria substanciosa vendida aos africanos empregados em serviços pesados. Podemos observar quitandeiras remexendo este angu em grandes caldeirões sobre trempes de pedra próximos da área portuária do Rio de Janeiro em *Negras vendedoras de angu* de Debret. Do angu carioca surgiram as “casas de angu” no século XIX, que se transformaram nas casas de “*zungu*”, espaços para socialização e abrigo de africanos, precursores dos terreiros no Rio de Janeiro (Soares 2006). Nesse sentido, o angu foi um alimento que se relacionou no Rio de Janeiro, assim como o acarajé em Salvador, com as ganhadeiras (quitandeiras) e as fundações dos primeiros terreiros – no caso de Salvador, pelo menos dos terreiros nagô que seguem a exclusividade feminina na liderança e se tornaram um modelo cerimonial englobante. O angu também se tornou conhecido em várias regiões do Brasil e continua sendo consumido, mas não com o valor de tipicidade do acarajé, o qual ainda se comercializa através de uma nova configuração da quitandeira, que é a baiana do acarajé tipicamente vestida.

Alguns outros produtos comuns na época de Vilhena se restringiram à culinária religiosa. Já falamos do sumiço do açaá. O aloá seguiu o mesmo caminho. Seria, na versão

mais antiga, uma espécie de bebida doce feita de rapadura e milho, ou de casca de abacaxi, fermentados (Querino 1938; Cascudo 2004; Lody 2003), que passou a ser popular apenas dentro dos terreiros<sup>89</sup>. Anteriormente, fazia parte do complexo de refrescos ou bebidas refrescantes, ou ainda “limonadas”, que parecem sugerir uma acidez fermentada, talvez precursora da soda limonada carbonatada atual. Câmara Cascudo (2004: 832) também encontra um aloá feito de arroz, ou seja, arroz desfeito em água, assim como pode ocorrer com o açaçá, ao qual são creditadas propriedades refrescantes. Segundo Câmara Cascudo (2004: 555), o açaçá dissolvido na água com açúcar lembraria o gosto do vinho de palma recém extraído, também chamado *sura*, que foi consumido localmente em Salvador até o final do século XIX, como um subproduto da palmeira do dendê. Em sua descrição do aloá, Câmara Cascudo sugere algum parentesco entre as bebidas refrescantes fermentadas afro-brasileiras e as cervejas angolanas.

Em um interessante trecho de seu relato, a norte-americana Ruth Landes (2002: 72) descreve como experimentou uma bebida de sabor refrescante oferecida pelo babalaô Martiniano do Bonfim na década de 30, a qual parece ser a “jacuba”, segundo a definição de Câmara Cascudo. Em seu diálogo, Martiniano argumenta:

“- Vejam. Primeiro, um bom copo d’água filtrada, Depois, uma colherada de farinha... Olhem como é alva, como os grãos são finos! Terceiro, um quarto de limão. Agora, açúcar! – E despejou uma colherada bem cheia. Agitando a mistura no copo cantarolou: - Bebam isto meus caros amigos! Bebam isto! Quero ouvi-los dizer: Ah-h-h!”.

“Encheu um copo para cada um de nós e de fato a bebida era suave e refrescante. Então preparou uma para si, lenta, cuidadosamente, e, por fim, saudou a bebida – Ah-h-h – dando estalos com a língua e sorrindo. – é de encher as medidas, hein? Agora, olhem como faço, e comam a farinha do fundo. Quando acabamos, Martiniano dirigiu-se a mim, observando: - Podia-se fazer fortuna vendendo uma bebida assim na sua terra não é?”.

Se nos fiarmos no relato de Landes, o diálogo demonstra, por parte de Martiniano, uma visão atenta à formação de uma indústria de produtos alimentícios em terras estadunidenses, visando um grande mercado de consumo e conseqüente lucro. Também demonstra a bebida como similar ao refrigerante, o que fica reforçado pela afirmação

---

<sup>89</sup> A bebida com nome de “aloá” que pude experimentar dentro do âmbito dos terreiros era constituída de rapadura e gengibre ralado dissolvidos em água e coados.

anterior de que tal bebida pode substituir gelo, sorvete e soda para refrescar o estômago. Soa como uma valorização do produto nacional perante uma sobressaltada Ruth Landes. Não era apenas um talento e astúcia pessoais do babalaô que perpassavam esse diálogo, mas também sua formação dentro dos cultos que lhe ensinou um olhar atento para as trocas simbólicas e mercantis, principalmente as alimentares.

Desde o final de 2005, as baianas de tabuleiro foram proibidas, pela Secretaria de Serviços Públicos, de vender refrigerantes e cerveja. É digno de nota afirmar que bebidas refrigerantes sempre acompanharam o comércio de acarajé, embora nem sempre tenham sido vendidas pela baiana do tabuleiro. No entanto, vários produtos que eram vendidos em separado reuniram-se atualmente no tabuleiro da baiana. Portanto, o refrigerante não destoa da tradição, neste caso.

Por fim, os ambulantes da época de Vilhena vendiam doces, categoria representada no tabuleiro, mas não exatamente pelos produtos açucarados citados por Vilhena. A atividade de apregoar doces descendia diretamente do comércio de vendedoras portuguesas. Pão-de-ló de arroz e de milho são referências aos bolos doces. O pão-de-ló é um tipo de bolo muito consolidado, “o bolo mais antigo em Portugal e mais nacional e popular no Brasil” (Casculo, 2004: 606)<sup>90</sup>. Os rebuçados são também portugueses, balas de pasta de açúcar vítrea, de onde os queimados, balas de melaço, seriam uma variante, porém preparada com um tipo de refugo do fabrico do açúcar. Os roletes de cana vêm completar o conjunto de doces que Vilhena achou por bem citar, frisando que haveria mais uma grande variedade. São os “engodos” citados por Câmara Casculo, sempre vendidos em tabuleiro. Hoje ainda podemos observar, em nível nacional, a venda ambulante de balas e doces industrializados, inclusive chocolates e picolés, o que não acontecia nos séculos anteriores ao XX.

No século XV, o produto adoçante proveniente da cana-de-açúcar, conhecido dos povos árabes e por eles divulgado no mediterrâneo, passou a ser produzido em algumas ilhas onde era cultivável e às quais a Europa tinha facilidade de acesso. O açúcar de Portugal vinha da Ilha da Madeira e de São Tomé, que transplantou a cana para o recém descoberto território brasileiro, onde aumentou bastante sua produção, a partir dos

---

<sup>90</sup> Para uma imagem do pão-de-ló vendido no século XIX, ver *Vendedora de pães-de-ló* de Debret, onde os encontramos em fatias, numa forma arredondada.

engenhos brasileiros (Lemps 1998: 611-13). Os africanos que foram escravizados vieram para o Brasil com a finalidade de trabalhar nessas plantações de cana e na extração do açúcar. Como não poderia deixar de ser, o produto adoçante da cana desempenha um papel simbólico nos cultos afro-brasileiros, embora tenha sido originalmente uma tradição luso-mourisca e tenha carregado a memória da imposição, de modo semelhante à farinha de mandioca. Assim, a cana e o seu açúcar guardam uma particularidade quanto às oferendas votivas. No candomblé, pratos adoçados com açúcar não constituem o principal das ofertas, mas podem ser presenteados a algumas divindades. No entanto, o mel de abelhas é muito utilizado.

Os roletes de cana, doces *in natura*, outrora produto das ruas, também podem ser oferendas e estão relacionados à infância e a uma dupla de divindades gêmeas, da mitologia afro-brasileira de origem iorubana, bastante complexa, pela absorção de novos sentidos em Salvador. A maioria dos produtos doces da cana-de-açúcar relaciona-se com esse universo mitológico dos gêmeos iorubanos que também são crianças divinizadas, além de mártires católicos adultos e curadores da tradição católica apostólica romana. Mesmo nossos doces contemporâneos industrializados estão sempre incluídos no que poderia ser chamado *complexo do caruru*.

### **O tabuleiro e o caruru: feminino e infância aliados na representação da desordem das ruas**

Como testemunhou Vilhena, o caruru era uma refeição bastante popular. Os carurus citados pelo professor, embora sejam uma referência à palavra que hoje designa um quitute de quiabo no azeite de dendê, parecem se remeter ao nome genérico – e de origem indígena – usado para certos esparregados de verduras, restritos atualmente a ocasiões litúrgicas, no caso dos cultos afro-brasileiros. Câmara Cascudo (2004: 832) o coloca nos seguintes termos: “O caruru, tal como o conhecemos presentemente, é prato africano, mantendo a denominação indígena, mas com outro e bem diverso conteúdo, galinha, peixe, carne crustáceos”.

Manuel Querino (1938: 182-3) inclui o caruru entre os “alimentos puramente africanos”, mas na categoria dos *efós*, que é o nome afro-brasileiro para esse tipo de prato com verduras e suas variações, preparado com as folhas fervidas e espremidas as quais, depois deste processo, retornam ao fogo junto com os temperos habituais e dendê, segundo a receita de Querino. Ainda segundo o autor, o *efó* podia ser acompanhado de peixe, mas o peixe não entrava como um ingrediente constituinte no preparo do prato. O caruru, por sua vez, observaria o mesmo processo do *efó*, podendo ser feito, nas palavras de Querino:

(...) de quiabos, mostarda ou de taioba, ou de *oió*, ou de outras gramíneas que a isso se prestem, como sejam as folhas dos arbustos conhecidos nesta capital por *unha de gato*, *bertalia*, *brêdo de Santo Antônio*, *Capéba*, etc., às quaes se adicionam a garoupa, o peixe assado ou a carne de xarque e um pouco d’água que se não deixa seccar ao fogo.

Essa variedade de ervas, muitas delas denominadas “bredos”, deu o nome ao prato, pois muitos bredos são também chamados de caruru, em tupi “folha comestível” (Silveira Bueno 1998). A *língua de vaca*, por exemplo, principal ingrediente do *efó* de Querino, é um caruru, o *oió* também é um caruru, o *caruru-da-bahia* (Barros 1999). Os bredos preferidos para repasto seriam os suculentos, mucilaginosos, como o próprio quiabo. A principal particularidade dessa espécie, dentre as verduras empregadas nos *efós* ou carurus de folha, seria a genuína origem africana, uma característica também extensiva ao inhame, em relação a todos alimentos empregados na culinária do candomblé. Por isso mesmo, quiabo e inhame não poderiam deixar de figurar no cardápio religioso dos candomblés tradicionais de Salvador, como ainda figuram, possuindo um alto prestígio de referência às origens e de memória ritual.

O quiabo é o principal elemento de uma oferenda destinada ao orixá Xangô, conhecida como *amalá*. Esse seria o nome genérico de uma iguaria cujas variantes seriam oferecidas a outras divindades, segundo Edison Carneiro (1936: 76), inclusive ao orixá Ibeji, que deu origem ao costume da refeição comunal do caruru. A oferenda de *amalá* é, portanto, o equivalente do caruru atual encontrado em alguns tabuleiros e na refeição típica. No entanto, o caruru alcançou as ruas quando ainda devia ser a denominação geral de vários tipos de verduras esparregadas, sendo vendido pelos ambulantes como testemunhou Vilhena. Porém, apenas o caruru de quiabos - com seu prestígio de genuinidade africana -

se transformou numa refeição coletiva e votiva, comungada durante o mês de setembro, a ser oferecida para crianças convidadas, adultos acompanhantes e demais pessoas que estejam presentes - inclusive desconhecidos que porventura tenham aparecido, ou tenham sido trazidos por outras pessoas - com a finalidade de trazer fertilidade e prosperidade ao ofertante.

Depois que se tornou consagrado como alimento a ser comungado durante o mês de setembro, um costume que atingiu todos os estratos sociais em Salvador, o caruru finalmente voltou ao cotidiano das ruas não mais como o produto de ambulantes que tinha sido outrora, mas como complemento do acarajé servido no tabuleiro, sem deixar de ser a comida mais divulgada e consumida, conscientemente, como votiva. Essa divulgação aconteceu através do que Monique Augras (1994: 81) chama de “processo de interpretação desencadeado pela imposição do catolicismo e geralmente descrito sob o nome um pouco abusivo de ‘sincretismo’ ”.

O culto ioruba dos Ibeji - nome que significa uma dupla de gêmeos - relacionava-se ao nascimento de gêmeos na comunidade. Em Salvador, passou a se exprimir através da devoção aos santos católicos Cosme e Damião, também gêmeos, porém mártires. O martírio não deixa de formar uma certa correlação, pois o culto de gêmeos nas terras iorubanas inicialmente também se ligou à morte sacrificial de ambos os gêmeos e sua mãe, ou somente dos gêmeos ou de apenas um deles (Lima 2005; Augras 1994).

O *caruru de preceito* se tornou, então, uma versão, à qual se sobrepôs o catolicismo, do culto aos gêmeos em terras iorubanas. Como representante “mundano” do *amalá* de Xangô, este passou a ser o prato atribuído aos gêmeos que viraram santos. O *amalá*, prato que pode ser oferecido a Xangô e a Ibeji, demonstra a proximidade entre estas divindades, confirmada pelas relações mitológicas de Xangô com os gêmeos, por identificação ou paternidade.

É preciso compreender que essas comidas de dendê, que resistiram durante séculos nas ruas, estão reunidas em torno dos mitos afro-brasileiros do próprio azeite e das divindades relacionadas ao fogo e ao calor, aspecto atribuído ao dendê nos cultos. O caruru é referência ao *amalá* do orixá Xangô, divindade masculina relacionada ao calor e ao fogo que cai do céu. Xangô é o par por excelência da divindade feminina Oiá, também senhora do fogo, que domina o universo de preparo das comidas de dendê representadas pelo

acarajé, sua oferenda predileta – que também pode ser ofertado a Xangô, como vimos. Ambos seriam precedidos pela divindade Exu, o *trickster* ou trapaceiro arquetípico dos mitos iorubas, que apreciaria, particularmente, da palmeira do dendezeiro (cujos subprodutos são utilizados em prol de várias divindades), o próprio óleo de dendê, base da culinária afro-baiana. Exu é representado como um mensageiro, uma divindade das ruas e também do fogo (ver Bastide 1961: 208-44) e de certos combustíveis, como o carvão que alimenta os fogareiros. Seu domínio das ruas, do dendê e do comércio o torna um dos deuses patronos da atividade empreendida pelas ganhadeiras.

A atividade do acarajé foi construída sob os auspícios da exclusividade feminina, com a proibição inicial da incorporação das divindades pelos homens, e da prática masculina do serviço culinário em torno dessas divindades, cuja repercussão ainda hoje causa constrangimento e discussões a respeito de pessoas do sexo masculino que ocupam o lugar principal de *baianos do acarajé* no tabuleiro. No entanto, quanto às divindades africanas re-adaptadas em Salvador, nesse culto inicialmente feminino (e não necessariamente *do feminino*), fossem elas masculinas ou femininas, seriam contempladas ritualmente em sua totalidade pelas ganhadeiras.

Deste modo, Xangô, o lado masculino de Oiá-Iansã, está presente numa versão do mito de origem do acarajé, assim como o próprio caruru - um atributo seu, por causa do quiabo, seu alimento preferido – faz parte da ritualística do tabuleiro e do saber culinário que se demanda da baiana do acarajé. O mito relatado por Nancy da Souza em entrevista a Raul Lody (apud Mendonça & Pinto 2002: 48, nota 1), para o projeto de tombamento do acarajé, é longo, mas coloca em evidência esses aspectos mitológicos, ainda atuais para as baianas do tabuleiro e para as discussões em torno da atividade.

Nesse mito, especificamente, vemos a divindade feminina Oxum, relacionada ao frescor das águas, mas que se caracterizaria também como senhora dos mercados, a líder e representante das mulheres nas feiras iorubanas, a *iyalodê*, título da senhora encarregada dos negócios públicos, que tinha lugar no conselho supremo dos chefes urbanos (Bernardo 2003: 35-6). Eis, em parte, o relato oral do mito por Nancy de Souza (os grifos são nossos):

**O acarajé, para mim, é um rapaz subjugado a uma mulher.** Porque, na realidade, **acará é uma bola de fogo**; então acará era um segredo entre Oxum e Xangô. Só Oxum sabia preparar o acarajé, a forma figurada do

*agerê*, que é aquele fogo feito na segunda obrigação de Xangô (o dia do *agerê*), representado de duas formas: primeiro, o orixá entra com suas esposas levando a panela do *agerê*, ou seja, a panela de sua comida, a famosa panela que Oxum preparava, tampava e **dizia para Oiá que botasse em sua cabeça e levasse para Xangô**. Oiá sempre levava e entregava a Xangô, e Xangô se retirava da frente de Oiá e depois voltava e devolvia a panela, como se já houvesse comido o que ela continha.

Nancy continua narrando a longa história oralmente. Em síntese, quando Oxum ficou cansada do assédio masculino de seu esposo, resolveu então dividi-lo com Oiá<sup>91</sup>, e isso deveria ser selado pelo ato de partilhar o segredo. Oxum deu a deixa para que Oiá espiasse a panela e descobrisse a comida de Xangô, comida que também significava o poder de Xangô. Oiá vê o conteúdo e vai se encontrar com Xangô:

Então, quando Oiá chegou, Xangô olhou bem nos olhos dela e perguntou: **você viu o que eu como? Sim, acará, ela respondeu**. E ele continuou: **o que é o acará? Ela disse: é fogo, Xangô come fogo**. Então ele concluiu; só minhas esposas podem saber meu segredo, só minhas esposas comem. Mas não era bem assim, **Oxum preparava, mas não comia**. E ele lhe ordenou: **meta sua mão aí porque vai comer comigo agora**. E ela olha o fogo e come acarajé – **je significa comer em Yorubá; acarajé quer dizer, portanto, comer acará**. Então Oiá passa a usar o acarajé também para ela (...). Ela passou a ser esposa de Xangô.

Essa versão local, que reconstrói o mito africano do roubo do fogo de Xangô por Oiá, começa descrevendo o poder feminino de subjugar o masculino que estaria representado no acarajé. Essa frase revela a suposta submissão de Oiá a Xangô como um eufemismo para seu arrebatamento do poder de Xangô, tornando-se sua igual, sua esposa. A equiparação acontece no momento em que Oiá desrespeita a proibição e vê o acará, o que obriga Xangô a deixar que ela coma também desse fogo. Mas ele precisa realizar uma performance de alguém que está ordenando aquilo que já se cumpriu como uma transgressão, como se salvasse as aparências. Assim, Oiá come o fogo. Oxum pode preparar o acará, porém só Oiá o coloca na cabeça, somente a ela está destinado esse poder, por ser da mesma natureza ígnea de Xangô. Oiá se torna então a ganhadeira ambulante de outrora, carregando acará na cabeça. Porém é também aquela que comunga do alimento-poder que carrega.

---

<sup>91</sup> Idéia legitimadora de uma poliginia que tinha lugar na sociedade iorubana.

Essa narrativa descreve, numa das camadas de seu formato mítico, a própria história das ganhadeiras, com ênfase na exclusividade feminina que ganhou força nos ritos africanos reinventados em território brasileiro. Nela, a atividade culinária é desempenhada pelas divindades femininas. Oxum é uma memória da *iyalodê*, sempre sagaz, incentivando a emancipação de Oiá, num surpreendente ato de irmandade e cumplicidade feminina, pois Oxum e Oiá são descritas como rivais na maior parte dos mitos (Augras 1989: 19). Oiá, que representa a ganhadeira, com a sagacidade de Oxum, toma para si algum poder, através do consumo de alimentos, do acarajé especificamente. Todavia, Xangô “salva as aparências” e continua a ser homenageado como o senhor daquele poder. Ainda fica reforçada a idéia do corpo feminino estar preparado para comungar da divindade masculina – não o contrário: Oiá, ganhadeira e noviça, provocada e, ao mesmo tempo, guiada por Oxum, incorpora o poder do fogo, consumindo o próprio fogo.

O acará, antes de ser uma oferenda comercializável muito requisitada às baianas do acarajé - pelo menos em Salvador, como vimos - era o nome do próprio fogo, numa cerimônia em que as filhas do orixá Xangô demonstravam os atributos divinos do deus nelas incorporado “comendo” chumaços de algodão embebidos em dendê que pegava fogo (Lody 2003). Verger (1999: 308) classifica o *agerê* - mencionado no mito de origem do acarajé supracitado - e o acará como cerimônias de Xangô na África. O *agerê* seria um alguidar furado de onde se elevariam chamas, a ser carregado na cabeça pelos iniciados de Xangô em transe, num tipo de prova complementada pela prova do acará, onde os iniciados engoliriam fogo na forma de mechas inflamadas que enfiavam em potes com dendê fervente. Temos, então, por essa descrição, ao que parece, transes espetaculares que permitiam colocar as mãos na fervura, engolir e cuspir fogo, sem ferimentos, como enfatiza Verger. Talvez houvesse alguma técnica africana de treinamento corporal aliada a um transe anestésico e ao forte controle mental das reações corporais.

Em terras iorubanas, todavia, o sentido e as cerimônias, embora bastante próximos dos mitos contados no Brasil, guardam suas diferenças. Em Salvador, o *agerê* de Xangô passa a ser figurado na forma do acarajé de Oiá, assim como o acará, que é o próprio acarajé. A panela, contendo chamas, carregada por Xangô, passa a ser levada por Oiá. Essa transição é uma das facetas que o mito relatado por Nancy quer nos contar. Do mesmo modo que o acará, o caruru de quiabos termina sob a jurisdição de Oiá, ou seja, do tabuleiro

feminino, assim como as divindades gêmeas, equivalentes a Xangô ou paternalizadas por este. Este caruru será doravante a comida dos gêmeos, que serão considerados filhos também de Oiá.

O nascimento de gêmeos era um acontecimento perturbador na sociedade iorubana, e estes, em tempos mais remotos, costumavam ser sacrificados. Com o seu falecimento, em substituição à presença extraordinária desses gêmeos nas comunidades, esculpam-se efígies de ambos, ou de apenas um, caso seu par permanecesse ainda entre os vivos. Essa transferência do nascimento de gêmeos para o âmbito do sagrado, mesmo através da morte com sentido ritual, demonstra o quanto sua presença era interferente para com o ordenamento da sociedade na visão de mundo iorubana. Portadores de uma desordem estrutural, que se colava ao próprio corpo físico, que era como que duplicado, os gêmeos precisavam ser reordenados, o que poderia se traduzir no ato literal de mandá-los de volta para sua origem pré-mundana.

No entanto, em épocas mais recentes, a sacralização tomou uma face menos violenta, em relação à sumária eliminação da desordem. Os gêmeos passaram a ser reordenados de outro modo, com a vinda de um terceiro filho e com o culto público da maternidade de gêmeos. As efígies continuaram a serem esculpidas, mesmo com a morte natural dessas crianças. A mãe, também poupada, ficaria encarregada de realizar oferendas periódicas que envolveriam toda comunidade ou um pequeno coletivo, como nos conta Vivaldo da Costa Lima (2005). O autor, ele mesmo testemunha de certas obrigações adquiridas pelas mães de gêmeos na Nigéria, também explica que este par peculiar de irmãos, fossem eles seres viventes ou efígies herdadas do culto familiar, passou a ser alimentado semanalmente com um prato específico, que depois seria distribuído entre as outras crianças da casa dos gêmeos e da vizinhança. Mas este prato não seria o *amalá* nem o caruru, e sim o *ecuru*, que é uma oferenda também registrada por Querino.

O *ecuru* mencionado por Querino, feito com fradinho, é comparado por este com o acarajé, porém se aproxima muito do abará, por ser cozido em banho-maria envolto em folha de bananeira, como o abará. No entanto, no *ecuru*, o bolinho é desfeito e misturado com mel ou com dendê. Temos um prato que pode ser doce, o doce do mel se estendendo ao melado e ao açúcar da cana para formar as comidas típicas do caruru-refeição dos santos gêmeos em Salvador.

Em Salvador, especificamente, os gêmeos - já tornados santos gêmeos - eram cultuados com oferendas alimentares pelo menos desde o século XIX. Tal fato é noticiado pelo testemunho de oferendas realizadas ao estilo do candomblé diante das efígies de Cosme e Damião em domicílios pertencentes a extratos sociais privilegiados, o que demonstra o alcance já então centenário da crença (Nina Rodrigues 1988: 229), como coloca em relevo Vivaldo da Costa Lima. Edison Carneiro e Ruth Landes testemunharam o caruru na última década de 30, em Salvador, e escreveram sobre a cerimônia.

Em Salvador, esta reproduz, um pouco diversamente, a distribuição periódica de comida que ocorre no costume iorubano. Porém a prescrição para salvar a ordem e, deste modo, retornar a um estado auspicioso - e, portanto, próspero - tornou-se uma escolha por parte de quem quisesse homenagear os santos gêmeos, restringida a uma única data do calendário linear católico, 27 de setembro, a qual, por razões de praticidade, se estendeu ao mês inteiro. Os gêmeos passaram a patronos da fertilidade e, conseqüentemente da prosperidade, equivalência que seguiu um padrão simbólico recorrente entre as ganhadeiras. Encontramos um desenvolvimento do significado basilar africano. A busca do reordenamento, com a geração e vinda de um terceiro filho, identificada aos votos de um breve nascimento que a distribuição de comida às crianças representava, carregou, em si mesma, a insígnia da fertilidade e da prosperidade, que foram transformadas em atributo dos gêmeos e depois dos santos. Esses atributos passaram a ser intercambiáveis numa troca que envolve a realização do caruru em homenagem aos santos.

O papel do terceiro filho, assim como de sua cerimônia propiciatória, seria fundamental. Este terceiro viria com a finalidade de se tornar uma espécie de primeiro – Augras (1994) o chama de *filho substituto* - reinstaurando uma nova ordem. Por isso mesmo, ele teria íntima relação com o orixá Exu, divindade que precede todas as operações rituais no candomblé. Vivaldo da Costa Lima (2005: 24) e Monique Augras (1994:80) afirmam, através de um provérbio nigeriano, a relação da criança que vem após os gêmeos com essa divindade. Ao mesmo tempo em que reordena, Exu, por ser um trapaceiro divino, corrobora a desordem que havia sido iniciada pelo fato do surgimento dos gêmeos. Assim, em compensação ao seu papel reordenador, a terceira criança tenderia a um temperamento insuportável, como qualifica Augras.

Os intempestivos Xangô e Oiá, precedidos de Exu, em tripla divindade, podem se identificar com os gêmeos ou com sua ascendência direta. Este trio reúne-se nos mitos em torno do caruru, os quais apontam constantemente para a desordem, acompanhada da criatividade. Esses mitos também dão suporte ao plano simbólico que dá sentido ao tabuleiro. Neles, os três orixás - e outros, que se apresentam mais esporadicamente, como Oxum, Oxóssi, Ogum ou Iemanjá - formam famílias, geralmente poligênicas, nas quais as posições de cada orixá variam e os filhos podem formar uma réplica do pai ou da mãe, inclusive os gêmeos, na sucessão de irmãos que estes obrigam à existência. No entanto, Exu e Ibeji estariam sempre entre a descendência.

Um outro fator reforça a qualidade desordeira representada pelos Ibeji. O culto gemelar aqui discutido surgiu, assim como as pequenas efígies juvenis, em função de recém-nascidos e tomou um caráter de ritualização da infância. Vivaldo da Costa Lima (2005: 42) afirma que *erê*, ou seja, “criança”, é o nome nagô dado às efígies de Ibeji. No candomblé de Salvador, *erê* é o nome de um dos estados de transe das neófitas. Quando possuídas pelo *erê*, estas dramatizam um comportamento infantil correspondente à sua divindade patrona, como se esta fosse uma criança (Ordep Serra 1980), pois a iniciação implicaria o nascimento da divindade e o renascimento da noviça. Para Ordep Serra (1980: 28), essa dramatização envolveria uma subversão da ordem em que a vida decorre, comportando uma subversão do plano da natureza, no retorno à infância, e do plano da sociedade, que recuaria ao seu limiar. Nos Ibeji, também encontraríamos, segundo Augras (1994: 83) “um estado permanente de alteridade, uma ambigüidade que pode deslizar para o reino da liminaridade”. Deste modo, a criança traria a liminaridade por ainda ser recém-chegada ao mundo construído pelos adultos e a gemelidade intensificaria esse estado liminar, pois os gêmeos são *erês*, mas também são Ibeji, são duplos.

Os ritos para Ibeji e as dramatizações de *erê* se entreteceram em Salvador. Edison Carneiro (1981: 150) explica em uma nota, sem elucidar completamente: “Todas as pessoas que têm santo têm também um *erê*, que pode ser de Cosme, de Damião, de Doú ou de Alabá. Este *erê* como que suaviza as obrigações da feita em relação ao seu Orixá”.

Doú seria o nome iorubano, com sotaque soteropolitano, do *filho substituto*, que terminaria correspondendo, em mais uma expressão catolicizada, ao santo mártir Crispim, como explica Augras (1994: 81). Crispim seria representado por uma terceira imagem

*menor*, entre as imagens dos gêmeos. Alabá seria o nome de um quarto filho especificamente do sexo feminino, após a seqüência inaugurada pelos gêmeos (Lima 2005: 29; Augras 1994: 79). Poderíamos concluir que essa menina corresponderia ao santo católico Crispiniano, martirizado junto com Crispim, porém sem ser seu irmão gêmeo. Crispiniano seria o quarto irmão na segunda seqüência descrita por Augras em seu artigo. Como veremos, existe menção a uma personagem *Crispina*, talvez uma tentativa popular de adaptação.

Essas nomeações formaram uma seqüência consagrada, em Salvador, de até sete irmãos, com algumas variações de nomes e posições. A seqüência de sete parece se revestir de certa obrigatoriedade, do mesmo modo como os nomes são obrigatórios. Segundo Augras (1994: 79-80): “Antes de mais nada, o fato do nascimento dos gêmeos introduz uma ordem significativa na sucessão dos irmãos, pois o nome das crianças que se seguem não é escolhido livremente, mas indica sua posição em relação a seus irmãos”.

Portanto, depois de gêmeos, sempre virão mais cinco crianças, assim como sete é o número mínimo de crianças a serem convidadas para o *caruru de preceito*. Para tornar a sucessão completa, Douí e Alabá se desdobram de Crispim e Crispiniano, enquanto mais um personagem é acrescentado, podendo vir antes dos gêmeos ou após todos irmãos, ser menino ou menina, segundo as diferentes versões do mito, além de possuir também características incomuns para não destoar do padrão de excepcionalidade.

As baianas do acarajé estão familiarizadas com esse universo e costumam se referir a, pelo menos, dois tipos de *caruru* para os *meninos*: o de setembro e o de outubro. Rosângela Campeiro, que trabalha na Ondina, faz menção ao “*caruru das mulheres*”. Ela afirma que “assim como há os gêmeos, há as gêmeas”. O mês de outubro seria, então, um mês de homenagem a *Crispina*, segundo Rosângela, ou às santas gêmeas. Outubro é o mesmo mês em que a Igreja comemoraria Crispim e Crispiniano. Dezembro, para fechar o ciclo, também seria um mês de *caruru* dedicado à principal divindade *feminina* que preside o tabuleiro, Oiá, correspondente a Santa Bárbara. Setembro não deixa de ser um mês também de homenagem a Xangô, identificado com São Jerônimo, numa comemoração muito próxima à de Cosme e Damião, no último dia do mês. Na concepção das baianas, o equilíbrio se estabelece, recebendo homenagens e *caruru* tanto Xangô e os gêmeos quanto

as gêmeas e Oiá. Vemos emergir, neste caso, uma relação de identidade e *réplica* entre os orixás e as *crianças*.

A provavelmente recente comemoração das gêmeas levanta algumas questões sobre o gênero dos Ibeji. Encontramos no relato de Ruth Landes (2002: 173), a menção a Crispina, através de uma sacerdotisa menos ortodoxa dos cultos afro-brasileiros, que além de possuir imagens de Cosme e Damião, Dou e Alabá, guardava efígies de três *casais* de gêmeos com nomes comuns. Em acréscimo a essa profusão de imagens cultuadas, ela ainda apresentava outras: “Eu tenho outros gêmeos aqui – Crispim e Crispiniano e Crispina e Crispiniana. Assim tenho muita felicidade junto de mim!”.

Tanto no discurso da baiana do acarajé, quanto no da devota dos anos 30, percebemos que, quando ocorre um mesmo sexo para os gêmeos, imediatamente a duplicidade é compensada por outra dupla com o mesmo sexo entre si, porém oposto ao da dupla anterior. A expressão “dois-dois”, comumente usada para os gêmeos em seu culto, não deixa de guardar a mesma fórmula, a qual, por sua vez, pode ser encarada como uma fórmula ordenadora.

Monique Augras (1994) afirma que a dupla divindade, no panteão ioruba, estaria representada sob os traços de uma menina e de um menino. Ainda segundo a autora, a devoção popular no Brasil acabaria se dirigindo a dois *casais* de gêmeos, sob o nome de Cosme e Damião, Crispim e Crispiniano. No entanto, a mitologia ioruba, na visão de Vivaldo da Costa Lima (2005: 42), teria nos gêmeos uma exceção à regra da polaridade simbólica expressada pelo casal, ou seja, pelo par complementar que apresenta masculino e feminino. O princípio polar, que seria fundamental aos padrões míticos iorubas, não estaria representado na imagem dos gêmeos:

Um conhecimento menos superficial da mitologia e da teogonia ioruba faria lembrar que as representações materiais e simbólicas de seus mitos baseiam-se no princípio arraigado da dualidade, da polaridade simbólica. Mas os gêmeos é que são, precisamente, a exceção a essa regra, à regra da dualidade das representações. Isto pelo fato de que as figuras dos gêmeos não expressam o par complementar das polaridades, o homem e a mulher, mas representam, na verdade, o gêmeo ou os gêmeos mortos.

Em termos biológicos, sabemos que o nascimento de uma dupla de gêmeos dentro de uma família pode variar entre um par do sexo masculino, um par do sexo feminino ou

um casal. Deste modo, podemos concluir que o sexo das imagens esculpidas também variou, conforme os casos ocorridos dentro de cada família iorubana. Todavia, quando isso se transferiu para o plano da representação, os Ibejis parecem ter sido arrebatados pela regra da polaridade. Pelo menos, foi o que pude observar, em relação às gêmeas e ao papel de Oiá, representando as mulheres no tabuleiro, como provedora e também *consumidora* do caruru em dezembro. Em confirmação, a crença soteropolitana nos aponta irmãos de ambos os sexos (e não apenas de um único) na seqüência obrigatória, pelas denominações dos gêmeos, das gêmeas, ou de crianças de determinado sexo em determinada ordem. Fica claro, também, que o culto absorveu fortemente o gênero dos santos católicos, todos do sexo masculino. Porém a presença do feminino é sempre tão fundamental que temos variações como *Crispina*<sup>92</sup>, as gêmeas e a permanência de nomes de meninas, como Alabá. Por fim, na sucessão de sete irmãos, estes poderiam ser identificados tanto com orixás do sexo masculino, quanto do sexo feminino. Ao focarmos sobre o tabuleiro, o emergir dessa polaridade remete-nos, mais uma vez, a Xangô e à sua face feminina, Oiá, sua esposa e igual, por partilhar da sua natureza ígnea.

As baianas do acarajé não mantêm apenas uma relação periódica com o caruru e com os gêmeos, mas cotidiana. Embora, durante setembro especificamente, sejam mais requisitadas para preparar o caruru encomendado por algum cliente e, nesta época, a procura do acarajé aumenta, como algumas me afirmaram, o período de caruru se estende muito adiante. A partir de setembro, abre-se um ciclo do caruru, que compreende os meses seguintes até o fim do ano, à exceção de novembro. Mesmo assim, foi instituída uma data comemorativa da própria baiana em fins de novembro. Com janeiro e fevereiro, vêm as festas de largo e o carnaval, as vendas e o ritmo amainando apenas em março.

Além do extenso período em que se oferece caruru, que é uma refeição que comporta todos os pratos comuns do tabuleiro e algo mais, as baianas possuem rituais que são prescritos para a abertura cotidiana de seu comércio se desejam uma boa venda. Segundo elas relatam, tão ambigüamente quanto o próprio papel dos gêmeos, as primeiras oferendas do dia para se obter uma boa venda sempre se relacionam a crianças e, ao mesmo tempo, aos que cuidam das ruas, ou seja, ao complexo de apreciadores da refeição-caruru.

---

<sup>92</sup> Cheguei a encontrar na praia em frente ao Ondina Apart uma baiana de acarajé de nome Crispina, que substituí sua filha no dia. Este pareceu ser um nome comum, mas com relações com o tabuleiro.

O material utilizado para atrair dinheiro e clientes é constituído por alimentos, perpetuando o padrão culinário dos cultos. Do universo de baianas com que tive contato, muitas o apelidam de “água de chama”. A operação ritual para chamar coisas boas começa com a lavagem do local onde se vai trabalhar. Nesse ponto todas concordam, porque a pureza ritual aí se confunde com a higiênica assepsia, aceita unanimemente entre baianas “católicas”, que são as que se permitem freqüentar cultos afro-brasileiros, as de “seita” - termo que, surpreendentemente, ainda vi ser usado para significar o candomblé - e as “cristãs”, categoria que engloba protestantes, pentecostais e neo-pentecostais. Uma delas me mencionou um banho corporal da própria baiana com ervas, “para abrir os caminhos”, ao estilo do candomblé.

Com exceção da limpeza do ponto onde se vai trabalhar, as receitas para atrair boa venda variam, porém sempre em torno de dois ingredientes: água e açúcar (ou mel, menos comum). Essa água também pode ser “*água-de-cheiro*” ou conter ervas (não reveladas) adicionadas ao açúcar. As ervas propiciatórias que se expõem são colocadas em pequenos vasos sobre o tabuleiro e também variam. A arruda, por exemplo, é bastante citada. As festas de largo trazem a obrigatoriedade de se colocar flores no tabuleiro. Encontrei no Bonfim plantas que elas descreveram como aroeira, são gonçalinho, e genericamente “folhas de caboclo”. Encontrei também, como no tabuleiro de Rosângela, em Ondina, imagens em madeira de indígenas típicos. Uma frase de Gilnate Silva Araújo, que encontrei no Bonfim, define a grande finalidade desses apetrechos: “Boto folha, perfume, pra ficar bem docinho...”. Portanto, a proteção e a atração de boa clientela, decorrentes do uso dessas substâncias, seriam potentes em função do emprego do açúcar, elemento emblemático de Ibeji.

Além disso, como complemento da receita que chama coisas boas, temos a oferenda feita para os *meninos*. Esta pode ser a própria água açucarada que “é bom para dar aos meninos” e, preferencialmente, sete bolinhos de acarajé pequenos. Esse ato de oferta pode ser chamado de “despachar a rua”. A ação é uma referência ao orixá Exu (Rodrigues 1988: 228; Ramos 2001: 43; Carneiro 1936: 42; Bastide 1961: 221), cujo sentido desliza entre mandar embora a entidade, enviá-la para algum lugar ou mandá-la fazer algo, e rápido. É interessante notar que as baianas empregam o termo “despachar” para o ato de entregar o alimento ao cliente, ou mesmo o troco.

Assim, o procedimento se resume a fritar os primeiros sete bolinhos do dia e colocá-los à parte na rua, algumas vezes “nos pés de uma árvore”. Uma das baianas, além de realizar essa operação, também dá bolinhos pequenos, “purinhos”, para crianças com menos de doze anos de idade que aparecem diante do tabuleiro, sem cobrar.

Outra baiana do acarajé, Tânia, que vende no Farol da Barra, tem a percepção de que essa oferenda, muitas vezes, continua sendo tradicionalmente feita pelas baianas sem que se possua mais um conhecimento profundo dos mitos que envolvem o tabuleiro. Desse modo, ficaria estabelecida a dúvida sobre os destinatários dos bolinhos. Todavia, como vimos, a dúvida surgiria da própria ambigüidade que paira sobre essas divindades, sendo elas próprias um signo do ambíguo. Assim, os bolinhos estariam relacionados à sucessão das sete crianças encadeada pelos gêmeos, mas também se caracterizariam como uma primeira oferta àquele que vem primeiro. Tânia atribui essa ambigüidade ao desconhecimento a respeito da tradição:

Tem baianas que falam que esses sete bolinhos são oferecidos a Cosme e Damião. Quando na realidade, pelo pouco que eu sei do candomblé, porque eu nasci dentro de candomblé, esses sete bolinhos não são oferecidos para Cosme e Damião. Pelo pouco que eu sei, eles estão abrindo as portas. Na verdade, são oferecidos para a escrava da rua, o escravo do dia, daquele orixá. Então tem baianas que fazem isso porque viram a mãe ou a avó ou a tia fazer. Sentam no tabuleiro e vão fazer e não sabem nem porque estão fazendo aquilo.

Ela própria, mesmo possuindo alguma informação, declara não realizar esse tipo de oferenda, em respeito à fidelidade com que devem ser seguidas as prescrições rituais do candomblé, cuja transgressão parece ser algo bastante sério. “Fazer pela metade” seria uma “ousadia” para o candomblé, o que pode ser interpretado como uma ousadia para com as divindades patronas do tabuleiro e, portanto, para com o próprio tabuleiro.

Segundo essa fala apresentada pela baiana, são os “escravos” ou “escravas” de cada orixá que recebem a oferta das ruas, ou seja, os exus que trabalham para tornar manifesto o poder de cada divindade, por terem o papel de atravessar do mundo para o além-mundo e vice-versa. Roger Bastide (1961: 233) fala desse papel: “Com efeito, todos os nossos informantes são concordes em que todo Orixá tem seu ou seus Exu, que são como que seus servos ou seus escravos”. Mas a memória da baiana lhe traz primeiro à boca a palavra no

gênero feminino: *escrava da rua*. Esses detalhes pinçados no discurso informam o quanto a idéia das gêmeas ou das escravas está presente, em constante referência a divindade feminina, cuja tradução predominante do tabuleiro é Oiá.

A servidão dos *meninos*, quer dizer, dos descendentes que são filhos, faz parte de uma concepção básica do candomblé - um culto formado por ganhadeiras, - em que a relação do ganho, que implicava ser escravo de alguém, passa a traduzir a ação de trabalhar por ou trabalhar em prol de uma comunidade pela qual se tivesse sido adotado. Os exus, então, servem os orixás, sendo *réplicas* suas, de certa forma *menores*, que andam a cumprir tarefas mundanas, realizações materiais. Por isso, com relação ao tabuleiro, os primeiros acarajés seriam a eles destinados.

A figura do *moleque*, ajudante típico do tabuleiro, geralmente filho (ou filha) da vendedora, encarregado de pequenos serviços, como buscar troco ou “trocar a água”, termina se confundindo no plano mítico com os *meninos* que são *filhos* e que são, ao mesmo tempo, *servos*.

O acarajé e o açúcar - na forma de alimentos adoçados - fariam parte do menu cotidiano dos *meninos*. Do mesmo modo, o bolinho e os doces são as comidas servidas no tabuleiro. Já vimos que o tabuleiro, basicamente, compõe-se de acarajé, abará – também apreciado pelos *meninos* (quando se transforma em *ecuru*) e, sob o ponto de vista de Câmara Cascudo, uma das formas mais autenticamente africanas, por não ser uma fritura, sendo preparado envolvido com folhas de bananeira – molho de pimenta com camarões e vatapá.

O caruru de quiabos sobreveio recentemente. Por não ser tradicionalmente servido, é visto com certa reserva e argumentos higiênicos não faltam para justificar a sua ausência de alguns tabuleiros. No entanto, sua presença não confronta de modo algum o tabuleiro, por fazer parte de seu complexo mítico, complementando simbolicamente – e agora literalmente - o acarajé. Curiosamente, a salada, muito mais intrusa, adaptou-se rapidamente sem causar polêmicas. O formato da salada se consolida no Brasil apenas no final do século XIX (Câmara Cascudo 2004: 496-7). Sua chegada ao tabuleiro seria, então, durante o século XX, para dar ao acarajé um aspecto de refeição.

Os doces vêm se somar ao acarajé. Representam uma tradição portuguesa abasileirada. As balas, rebuçados de outrora, e os roletes de cana saíram do cotidiano do

tabuleiro e se transportaram para a homenagem setembrina dos *meninos*. Hoje as baianas descrevem como doces de tabuleiro o bolinho de estudante, as cocadas e o docinho de tamarindo. Outros acompanhamentos, mais esporádicos, podem ser servidos no tabuleiro também, como a passarinha e o peixe frito, ou até mesmo frango frito no dendê.

O bolinho de estudante é feito com a tapioca – a fécula da mandioca, também conhecida como a “goma” – frito ou assado e passado na canela. O assado seria mais tradicional e mais gostoso, segundo minha informante Gilsa, que já trabalhou com o acarajé. Em outras cidades, como Recife e Rio de Janeiro (Lody 1998; informação de vendedoras em outros estados), as baianas vendem beijus de tapioca junto com o acarajé, o que marca a presença da tapioca no padrão do tabuleiro.

As cocadas ou “quejadas”<sup>93</sup> de coco branco, de coco queimado e de amendoim são nacionalmente conhecidas, do mesmo modo que o acarajé. Há também a cocada-puxa, cuja consistência lembra a origem mourisca dos doces portugueses, sintetizada na alféola, uma espécie de caramelo cuja venda era exclusivamente feminina. O docinho de tamarindo é um alimento bem local, que forma uma pasta escura da cor da fruta. Ao contrário do coco, o tamarindo não deixa dúvidas sobre sua origem africana, tendo sido replantado no Brasil.

Merece um aparte, a passarinha. É uma víscera bovina bastante encontrada no tabuleiro e faz parte da tradição pois, como relata Valdicéia, que vende em frente à praça da Sé, “quem era de Ogum vendia fato, quem era de Iansã vendia acarajé”. Como o tabuleiro sintetiza os alimentos vendidos pelas ambulantes, a passarinha é bastante representativa. O fato e as vísceras do boi eram uma vianda bem apreciada e, como vimos, as vendedoras de fato desapareceram no início do século XX. Mãe Nicinha informou-me que tradicionalmente o acarajé só poderia ser vendido por quem pudesse carregar azeite de dendê na cabeça, uma atividade permitida somente a certas filhas de Iansã. Todavia, mulheres tuteladas por Iansã também poderiam vender o fato e a carne.

A própria Mãe Nicinha se lembra de um doce de tabuleiro chamado “amoda”, que era doce de gengibre e rapadura, hoje em dia não sendo mais comum. Um pouco diversos dos doces atuais correntes no tabuleiro, os doces típicos da refeição-caruru que me foram

---

<sup>93</sup> Segundo Hildegardes Vianna (1979: 133): “À base de coco cortado aos fiapos ou simplesmente com amendoim (sem coco) a queijadinha exige rapadura, açúcar mascavado ou mesmo branco, resultando numa gostosura fácil de fazer e facilíma de comer”.

mais citados são os roletes de cana, rapadura e a banana frita. A refeição traz também as iguarias salgadas do tabuleiro e algo mais da culinária afro-baiana.

Edison Carneiro (1969: 93) descreve os pratos que acompanhavam o caruru dos candomblés em sua época – nesse caso, na década de 40: feijão fradinho, abará, acarajé, galinha de xinxin, acaçá, banana da terra em azeite de dendê, milho branco, inhame, farofa de azeite de dendê com camarão, pipocas. E acrescenta: “De faca em punho, as mulheres cortam roletes de cana, pedaços de coco. Outras fazem *aluá*, uma garapa de cascas de abacaxi em fusão ou de gengibre com rapadura. De tudo isto, porém, só é indispensável o caruru”.

Ruth Landes (2002: 160-79), junto com Édison Carneiro, na última década de trinta em Salvador, também presenciou um caruru oferecido por uma mulher que pertencia a uma tradição vista como não ortodoxa e “cabocla”. Nesse episódio, o caruru servido no chão para as crianças fazia uma composição com acarajé, vatapá, galinha cozida, amendoim torrado e roletes de cana. Depois de as crianças terem terminado de comer, os adultos sentaram-se à mesa e degustaram caruru-de-candomblé (que devia ser uma versão do *amalá* sem adição de castanhas e outros temperos), abará, vatapá, galinha, castanhas de caju, farofa, ovos cozidos, feijoada, banana frita e mugunzá. Acaçá e aluá, que não aparecem nessa descrição de um caruru menos ortodoxo, já deveriam estar se recolhendo aos terreiros, embora Câmara Cascudo os soubesse populares uma vintena de anos antes.

A refeição não se modificou muito em algumas décadas, embora tenha sido simplificada e tenha adquirido alguns aspectos novos, o que também aconteceu com o próprio prato do caruru. Este foi incrementado com a adição, no próprio preparo, de gengibre, de castanha e de amendoim – os últimos, como vimos, servidos separadamente na década de 30. As baianas do tabuleiro descrevem os mesmos pratos, tais como os imprescindíveis acarajé e abará, além de vatapá, feijão fradinho, farofa de dendê, banana frita, cana e rapadura. Feijão branco<sup>94</sup> e arroz também aparecem. As pipocas às vezes são citadas, às vezes não. As regras para o preceito permaneceram quase inalteradas. Edison Carneiro (1936: 45) as relata: “Muito interessante (...) é o costume de dar comida às crianças numa grande bacia, que se coloca no chão, sobre uma esteira, onde se assenta a meninada para comer em comum, utilizando apenas as mãos”.

---

<sup>94</sup> Apesar de poder configurar uma proibição nos cultos, ele me foi citado.

Como sabemos, a comida só é servida depois do primeiro bocado ter sido tirado para os gêmeos. Landes presenciou, na versão menos ortodoxa, o uso da toalha no chão e de travessas com os alimentos separados, mas o comer com as mãos, fazendo *lambança*, permaneceu. Apesar da tradição prescrever sete crianças, as que Ruth encontrou ultrapassavam a soma de vinte.

Hoje, pelas descrições das baianas sobre o caruru popular, mais divulgado, as comidas são servidas em pequenas porções em pratinhos descartáveis, tirando-se primeiro dois pratinhos para Cosme e Damião. Sete meninos se sentam no chão num pano branco e são servidos, como informa Ana da Cruz, do acarajé de Cira. Esta faz anualmente seu caruru, onde, segundo Ana, já compareceram “mais de oitocentas pessoas”. É interessante observar que Cira é uma das baianas mais bem sucedidas de Salvador. Seu caruru numeroso e rigorosamente renovado reforça o discurso tradicional sobre os poderes dos gêmeos em propiciar prosperidade.

Dois aspectos são interessantes para nossa discussão. O comer no chão sobre uma esteira era um costume colonial bastante arraigado que permaneceu entre os fazendeiros do sertão até o século XX, e não denotava pobreza, sendo a mesa reservada para refeições cerimoniosas (Câmara Cascudo, 2004: 820). Os candomblés mantêm o costume de comer no chão para os iniciados sem senioridade como, aliás, também mantêm uma porção de costumes coloniais e barrocos, dando-lhes uma justificativa de preceito ritual.

Um segundo aspecto, a *lambança*, relaciona-se também com a falta de cerimônia. Temos nessa característica a marca do que os gêmeos representam: a desordem, o ambíguo, o liminar, a exceção. José Jorge de Carvalho (1994: 106) encontra na jurema – um culto agregado ao do xangô de Recife, porém mais sincrético e considerado mais perigoso pelas outras formas de religião católica ou de origem africana - um comportamento de inversão aproximado da *lambança* dos *meninos*. Em certo momento da sessão de jurema, as entidades – os Mestres da jurema - manipulam alimentos, jogando-os no chão ou esmagando-os, o que os torna uma espécie de *anti-comida* que deve ser provada para que cada entidade possa propiciar sua proteção e boa disposição em relação aos assistentes.

José Jorge de Carvalho vê nesses comportamentos de impureza, em grande parte, uma paródia do ato de preparar e servir comida, tipicamente ordenado, dos candomblés tradicionais. No entanto, podemos concluir que, a partir do caruru, aos *meninos* ficaria

reservada a permissão de se mostrarem desordeiros em meio à ordem, para que da insinuação deste estado liminar, ou melhor, original e caótico, surgisse algo criativo, uma nova vida, a abundância de vida que trouxesse realização material.

Deste modo, as crianças podem, nesse dia, esfregar as sobras do caruru em suas mãos em todos os lugares, na toalha, nas roupas dos adultos ou no próprio corpo, “abençoando” cada parte com a substância gosmenta e pegajosa dos quiabos. Essa *lambança* mistura-se ambigualmente com a ordenação dos pratos e das sete crianças em roda em torno da toalha branca<sup>95</sup>. O caruru não se caracteriza como *anti-comida*, mas é viscoso. Mary Douglas (1976: 53) em seu estudo sobre impureza descreve longamente o estado viscoso como representativo da própria ambigüidade, por se classificar entre o sólido e o líquido. Alimentos viscosos, como o mel, o melado – um dos estágios do açúcar da cana – e o caruru, são os alimentos de Ibeji.

Não apenas as sete crianças convidadas para o caruru, mas também os possuídos pelos erês têm esse comportamento de *lambança*. José Jorge de Carvalho lembra que uma moça em transe na jurema procurava baratas para comer. O transe de alguns erês, que se dá dentro dos candomblés tradicionais seguindo a ordem ritual, também leva a esse comportamento considerado asqueroso. Os erês podem se referir às baratas com eufemismos, tais como “camarão”, assim como macarrão, inversamente, pode ser chamado de “minhoca”. No candomblé, esse tipo de comportamento sofre, no entanto, mais controle.

Dentro dos candomblés, pessoas adultas em estado de erê geralmente reclamam por comidas e bebidas doces – o mel dos Ibejis - e sempre planejam e executam traquinagens, travessuras e diabruras. Isso os aproxima de Exu que, por sua vez, identifica-se com o terceiro irmão dos gêmeos. Essa tessitura mitológica reforça o sentido de desordem, que se transfere para o tabuleiro. Não exatamente a total desordem, mas o limiar onde ela começa. Enquanto símbolo de um portal, de um lugar de transição, a atividade do tabuleiro leva às ruas parte do ritual cumprido nos terreiros, através dos alimentos, criando uma espécie de duplicidade que leva à cumplicidade com os cultos, nem sempre consciente, de quem consome esses alimentos. O tabuleiro dá passagem à disseminação não completamente explícita do culto dos terreiros.

---

<sup>95</sup> Na versão de Carneiro, tem-se a impressão de que os alimentos se reúnem numa bacia, menos ordenados.

A rua também é um território onde a desordem tem licença para imperar, na visão do candomblé. É o domínio de Exu por excelência e do dendê como alimento. A própria história das ganhadeiras refere-se a essa memória da rua como o lugar em que as africanas escravizadas podiam escapar da ordem do regime servil mediante algumas inversões, por vezes vantajosas para seus proprietários e proprietárias no afã de exploração de seu trabalho forçado e de sua mobilidade, causada por uma posição limítrofe na sociedade.

No limiar se localizam os erês, os gêmeos, acompanhados por Exu que transita, junto com os alimentos, entre terreiro e tabuleiro. O tabuleiro também desordenaria a própria urbanização idealizada e almejada pelo poder público soteropolitano ao longo de séculos. Isso se comprova pelas tentativas de controle e matrícula da ambulância, das vendedoras e, posteriormente, dos tabuleiros, que ainda hoje sofrem interferências municipais em busca de uma eficiência quanto ao lucro comercial e quanto à higiene, que por vezes vai além do campo da saúde em que deveria se manter confinada.

Em sua história secular, as próprias baianas do acarajé, mães simbólicas e criadoras de toda esta *desordem*, já se achavam classificadas *a priori* pela sociedade dominante, desde os tempos coloniais, em uma posição marginal, pelo fato de terem nascido com um corpo anatomicamente feminino. Ou seja, além de africanas destinadas à servidão, eram também mulheres. Os europeus envolvidos no processo de colonização das Américas e no tráfico de cativos africanos guardavam um imaginário que associava o feminino à indefinição e às pulsões corporais consideradas indomáveis e perigosas, como a sexualidade. Mais tarde, invadindo o campo dos conceitos, essas associações se exacerbaram e ganharam justificativas racionais. Desse modo, surge o que Michel Foucault considera, em sua obra, uma patologização da mulher, criando a necessidade de controle do corpo feminino pela medicalização (Michelle Perrot 2005: 497).

As vendedoras baianas, ao longo de sua história, foram atingidas em cheio por essas idéias dominantes. Isso aconteceu principalmente no século XIX e no início do século XX, quando os saberes da medicina que se institucionalizava buscavam manipular o que consideravam patologias do feminino, enquanto medidas sanitárias baseadas também neste saberes tentavam reorganizar o espaço urbano. As baianas do tabuleiro encontravam-se no ponto nodal do que se pretendia controlar, no limiar. Embora algumas pudessem ter se emancipado e ascendido, ainda dominavam as ruas com seu pequeno comércio, praticavam

rituais que reconheciam a força de divindades desordeiras, traziam essa experiência para o cotidiano da cidade e, por fim, entravam em transe, o que era considerado uma peculiar patologia feminina, uma espécie de *histeria*<sup>96</sup>. A construção do candomblé e da exclusividade feminina, advinda do trabalho das ganhadeiras, só reforçava o sentido de desordem, por enfatizar uma preponderância feminina.

Em meio a esse processo, exercer controle passou a ser uma questão de saúde e, portanto, de higiene. Ferreira Filho (1998: 245) descreve algumas conseqüências desse tipo de controle que nos interessam mais imediatamente:

A qualidade da comida da rua passou a ser uma preocupação obsessiva. O suor desprendido na rotina profissional, particularmente dos pretos, pelo seu “odor nauseabundo”, o contato manual com as iguarias vendidas e as condições de fabricação das comidas de rua, segundo o pensamento higienista em voga, era a porta de entrada para os miasmas e, posteriormente, dos micróbios e dos vírus, que tanto debilitavam a precária saúde dos baianos.

Se Vilhena, tendo vivido no século XVIII, via pouco asseio nos doces e sujeira no aloá, a desordem simbólica finalmente se tornava uma construção palpável e, desse modo, controlável, para o pensamento dominante e materialista do século XIX. Pois agora, a desordem, traduzida pela falta de limpeza, que porventura residisse nos alimentos, era passível de emanar das próprias vendedoras<sup>97</sup>, que deveriam ser higienizadas (medicalizadas e normatizadas) mental e corporalmente. Disso dependeria a higiene do próprio espaço urbano. Era preciso, portanto, conhecer e mapear esse território desordenado das mulheres afro-descendentes e dos terreiros. Nina Rodrigues, um homem de sua época, é uma referência nesse mapeamento. Ele também utilizou um discurso médico, na tentativa de apreender esse vasto campo sócio-cultural. Enquanto isso, os candomblés sofriam uma perseguição policial também controladora.

Se, com a passagem do tempo, o discurso médico foi substituído por outros saberes especializados na compreensão dessa realidade afro-brasileira, a higiene continuou sendo um instrumento de avaliação da culinária das ruas. A preocupação obsessiva com a qualidade da comida da rua não passou, de modo algum. Podemos dizer que as

---

<sup>96</sup> Arthur Ramos (2001: 200-226) se detém longamente no assunto e coloca imagens de uma filha-de-santo em transe ao lado de desenhos de um “ataque histérico”.

<sup>97</sup> Embora tivessem concepções de asseio tradicionais, baseadas na pureza ritual, ainda em vigor nos cultos.

interferências das antigas campanhas sanitaristas, apesar de levantarem resistências, conseguiram bastante sucesso. Criaram, no entanto, uma eficiência que não conseguiu ficar restrita à assepsia. Os poderes públicos conseguiram finalmente persuadir as mulheres das ruas que elas deveriam se subordinar ao seu controle por questões de assepsia que, entretanto, confundem-se com questões raciais – e com o que estas acarretam em falta de recursos sociais e econômicos. A suposta impureza das vendedoras – que nos remete à desordem simbólica que sua condição particular sempre representou - foi naturalizada, sob o discurso universal da higiene. Este, por sua vez, se propõe universal, mas a obsessão com higiene, o tom de exagero, continuam a acompanhar o tabuleiro, enquanto as regras higiênicas costumam ser menos levantadas ou discutidas em outras áreas – por exemplo, no processamento industrial de alimentos ou nos casos de poluição causada por sujeira química, tão mortal ou mais que a contaminação biológica.

Assim, mais recentemente, as tradições femininas recriadas por afro-descendentes em Salvador perdem-se na memória da história guardada pelas comunidades, enquanto justificativas higiênicas se sobrepõem a elas. A principal função do turbante não seria mais o adorno da cabeça, o signo da opulência, mas sim a higiene da comida e, indiretamente, o “domar” o cabelo crespo. A alvura dos tecidos esquece-se de seu simbolismo para se tornar um sinal estrito de limpeza.

A higiene como valor maior não reside apenas na definição das roupas, mas também na escolha dos utensílios e aparelhos de trabalho. Assim, pormenores tornam-se fundamentais. A vitrine que deixa o alimento exposto nos tabuleiros modelo não deve permitir que o calor estrague os alimentos, devendo ser feita de policarbonato com proteção contra os raios ultravioleta. Tudo deve ser padronizado e estar completamente desinfetado. As baianas não podem “colocar a mão no carvão” e manipular os alimentos, como se fazia quando os fogareiros, de modo geral, usavam o carvão para o fogo. O problema do carvão é exemplar, pois não sendo uma substância suja, no sentido de infecta, produz um enegrecimento indesejável das mãos.

As exigências complicam a vida das baianas, quando antes se podia “fazer tudo sozinha”, como explica Maria de Jesus Cerqueira, uma das baianas que trabalha próxima a Cira de Itapoã. As exigências trazem a necessidade de mais auxiliares. Essa expressão

mostra a preocupação da baiana não com a informalidade do trabalho - considerado “precário” por um pensamento dominante - mas com a autonomia que este pode lhe dar.

A busca da mecanização, que aumentaria a produção, parece uma aspiração inócua. Porém, mesmo a posse de um aparelho de processamento semi-industrial, que parece acenar com a promessa de bons negócios, carrega a marca de uma uniformização do alimento, de um arrebatamento deste alimento do contato com as mãos da cozinheira, que pode se traduzir, de forma sub-reptícia, no desejo de que o acarajé se desprenda de seus laços simbólicos com a *desordem*. Desejo inconfessável, logo legitimado por justificativas que remetem à sujeira produzida pelo contato com o corpo humano.

Esse desejo de uniformização é compartilhado pelas baianas do acarajé evangélicas, pressionadas por seus líderes religiosos, num plano mais direto e franco, de forma assumida. Elas têm noção de que o confronto se encontra num plano simbólico-religioso que, como nós sabemos, é também político. Para elas, o problema residiria na conversão não alcançada de *todas* as baianas ao monoteísmo cristão. Este prega que *todos* os alimentos são “frutos da terra”, numa espetacular uniformização estratégica que transfere todas as coisas para a jurisdição do único foco de poder de um deus masculino.

Enfim, o desejo de uniformização do alimento é o desejo de eliminação da alteridade e de sua visão de mundo, ambos encarados como atributos demoníacos ou resquícios atávicos perigosamente próximos de pulsões agressivas e transgressoras. Essas fórmulas biologizantes, que parecem saídas do século XIX ou da primeira metade do século XX, se revestiram com nova roupagem e terminaram por se ancorar no discurso da higiene. Por isso, a higiene, nesse caso das comidas de tabuleiro, ainda é uma questão de domesticação e de controle. As constatações a respeito da existência da sujeira e as expressões de exigência dessa higiene, entretanto, tornaram-se mais sofisticadas, menos perceptíveis como interferência, por vezes, arbitrária. A dificuldade ocorre precisamente no ponto em que é necessário identificar o que é a demanda real e legítima de assepsia e o que é um jogo de impureza disfarçado. Com a ascensão do discurso da higiene, o acarajé vai ficando cada vez mais próximo do laboratório, domínio masculino dos mestres de gastronomia que agora querem associá-la à química.

Assim, o bolinho passa a ser esquadrinhado, medido em suas calorias, pensado em termos de engenharia de alimentos. Por outro lado, seus ingredientes passam a ser

processados separadamente, como o feijão fradinho que é comumente vendido quebrado. A serialização também acompanha o próprio serviço e a baiana que faz a massa não realiza mais a fritura, por exemplo. Alguns ingredientes se transformam em alimentos semi-prontos, ou mesmo os pratos são vendidos em pacotes de semi-prontos na rede entre computadores<sup>98</sup>. Sobrevêm as mudanças na composição, que buscam alimentos menos calóricos e mais simplificados no preparo. Esse processo de industrialização, que não deixa de ser criticável, parece mesmo inevitável.

Essas mudanças englobam um processo uniformizador dos alimentos que é bem-vindo pelo discurso de uma higiene pouco afeita à diversidade. A higiene, reciprocamente, pode se tornar uma desculpa para a industrialização, mesmo quando existe a ciência de que o macro-processamento industrial é pouco passível de um total controle higiênico. Nesse sentido, a comida artesanal, em seu micro universo, teria uma possibilidade muito maior de seguir as restrições assépticas recomendadas pelas prescrições da medicina, além de ser muito mais saudável em relação a aditivos químicos. A insistência na pureza higiênica, que se confunde com a uniformização industrial, age, assim, como a última camada lançada por sobre as velhas ferramentas de eliminação da alteridade.

As baianas do acarajé tentam comunicar seu protesto: “não se deve desfazer do acarajé”. Ao mesmo tempo, têm que lidar com normas de higiene e normas de controle disfarçadas em normas de higiene, as quais precisam incorporar porque seus clientes, locais, nacionais ou internacionais vão colocar valores pseudo-higiênicos como universais, podendo, assim, exigí-los taxativamente. Todavia, seriam outros tipos de valores politicamente dominantes que estariam sendo empurrados para debaixo da universalidade das regras de higiene ocidentais.

Em consequência desse quadro geral, as baianas são obrigadas a justificar sua tipicidade através de valores higiênicos, como se houvesse uma estética da higiene por detrás dos trajes típicos e das travessas de comida. Tudo se passa como se uma permissão houvesse sido dada mediante certas condições. Seria permitida a indumentária da baiana. A concessão ocorreria pelo caráter exótico e atrativo, em termos de turismo, da roupa. Porém, o consentimento se basearia na manutenção de regras de manipulação e padronagem.

---

<sup>98</sup> A empresa de produtos *Oya Alimentos*, por exemplo, oferece na rede pacotes de farinha de feijão fradinho, mistura para vatapá, *sabor* galinha ou *sabor* camarão, azeite de dendê, *kit* para acarajé e farinha para acaçá, anunciando como produtos *sem conservantes*.

Dessa maneira, institui-se a regra de usar uma “farda” de baiana típica colorida com as tonalidades referentes ao orixá patrono de cada dia da semana. Uma medida de proteção diante da ameaça de uniformes padronizados usados por pessoas empregadas em setores de venda de alimentos. Todavia, uma proteção mediante a recíproca concessão de tornar o traje típico em alguma medida signo de higiene.

## **Intervenções e tentativas de controle sobre as mercadoras**

### **Abastecimento e o cerceado trabalho feminino nas ruas de Salvador**

O acarajé começou com a ganhadeira, que foi o protótipo da vendedora de tabuleiro e cujo trabalho englobava a venda de gêneros alimentícios *in natura* e comidas prontas. As ganhadeiras povoavam as ruas, junto com as lavadeiras e as cativas que apanhavam água para abastecer as casas, enquanto outros serviços domésticos eram realizados por africanas que se transformavam nas mucamas de suas senhoras. A atividade das vendedoras, no entanto, guardou a particularidade de vir sendo recorrentemente regulamentada desde o princípio de sua consolidação, assim como sua indumentária também sofreu interferências nesse sentido. Desde cedo, a licença e o registro implicavam em tributo e receita, mas a questão nunca se reduziu ao aspecto econômico.

Se em 1641, as “pretas” deviam ter licença para vender nas ruas - o que foi uma das primeiras formas de controle por parte do governo português - já temos notícia, em 1769, de uma tentativa de reforma urbana, empreendida pelo segundo Marquês do Lavradio, que era então governador da capitania da Bahia. Caracteristicamente, a reforma, que pretendia organizar a cidade, tentou retirar as quitandas das ruas (Vasconcelos 2002: 131).

Esse episódio acontece num momento de transição para Salvador, com a descoberta de ouro em Minas Gerais, no fim do século XVII e a transferência da capital para o Rio de Janeiro (1763), que se torna porto de escoamento do ouro, Salvador ainda se mantém como principal praça comercial, mas o centro difusor de bens simbólicos passa gradualmente a ser a nova sede do governo. Mais tarde, Salvador vai perdendo também seu papel central na economia que se consolidava como nacional.

Na mesma época da transferência da capital, parece ter acontecido um acirramento da repressão aos quilombos em Salvador. O quilombo do Buraco do Tatu, que existia desde 1743, foi atacado por forças governamentais aliadas a uma aldeia indígena em 1763 (Vasconcelos 2002: 150). Um fechamento da repressão sobre os africanos aquilombados é representativo de um contexto que começa a se tornar menos favorável ainda aos africanos da urbe e, portanto, às vendedoras africanas e afro-descendentes.

Podemos perceber que, a partir do século XVIII, emerge um argumento norteador das tentativas de controlar ou expulsar as vendedoras, com intento de diminuir seu poder de atuação, mas sem perder seus serviços fundamentais. Esse argumento se traduziu como necessidade premente de organizar a cidade. No entanto, por detrás das tentativas de “melhoria” urbana, a motivação para esse tipo de ação, tomada por parte do município ou da província, tinha outras razões e interesses implícitos. Por exemplo, a incipiente concorrência que faziam as ambulantes com o setor de comerciantes livres, o que causava conflitos nem sempre expressados. Esse incômodo que causavam em relação aos outros comerciantes acabava gerando proibições e regulamentações da transitoriedade das vendedoras tanto literal como simbólica. Conforme as ganhadeiras se emancipavam, sua ocupação já não era mais do interesse das famílias senhoriais que outrora financiavam o pequeno comércio alimentício. Esse fato as tornava mais desprotegidas e fazia com que a regulamentação se intensificasse.

Segundo o documento do Archivo de Marinha do Ultramar (Vasconcelos 2002: 131), em 1782, por reclamações de comerciantes, o Marquês de Valença proibiu a venda de ambulantes “mascates, ciganos..., marinheiros, negros...”, com pena de perda de mercadoria, de multa e de prisão. A partir de 1770, já havia começado a chegar em Salvador um grande contingente de africanos provenientes das regiões de fala fon e de fala ioruba, fator que deve ter incrementado ainda mais o pequeno comércio africano, o que nem sempre era bem-vindo para os órgãos municipais.

Talvez por isso mesmo, algum tempo depois, em 1790, tenha sido destinado um lugar específico às vendeiras de comestíveis na cidade, em cabanas construídas pela Câmara fora das portas de São Bento, para além das muralhas da cidade (Vilhena apud Vasconcelos 2002: 132). No término do período de transição que inaugurou as tentativas recorrentes de reordenar as vendedoras ambulantes em Salvador, a política exterior ficou bastante conturbada, no rastro da Revolução Francesa, pela independência de Saint Domingue, que se transformou no Haiti (1791). A independência do Haiti havia implicado na abolição violenta e inédita, por parte de cativos, de um regime escravagista e colonial. Esse aceno para uma possibilidade de emancipação da condição servil preocupou os senhores de engenho, dando alento aos que aqui se encontravam escravizados<sup>99</sup>. Episódios

---

<sup>99</sup> Há evidências de que os negros no Brasil sabiam do Haiti, segundo Reis (2003: 84).

como esse, que causavam temor nos extratos dominantes soteropolitanos, terminavam por aumentar a vigilância sobre os escravizados e a desconfiança para com os libertos, incluindo as ganhadeiras.

As africanas e suas descendentes, no entanto, continuavam em sua luta cotidiana. Luis dos Santos Vilhena (apud Reis 2003: 353) reconheceu três quitandas da cidade entre 1787 e 1799, uma na Praia (Cidade Baixa), outra no Terreiro de Jesus, e outra nas Portas de São Bento. Vilhena também afirmou que as ganhadeiras, nesse mesmo período, já monopolizavam a distribuição de peixe e de verdura. Esse tipo de monopólio demonstra o papel significativo dessas mulheres, pois a cidade sofria um problema crônico em relação ao abastecimento, o que gerava constantes revoltas e saques. Salvador apresenta um longo histórico de motins por causa da carestia de alimentos, cujas causas Kátia Mattoso (1978) procurou desvendar em sua obra.

As ganhadeiras estavam implicadas no comércio de pelo menos um alimento básico de produção local, que era a carne fresca de boi, ou carne verde. Como vimos, as fateiras redistribuíam a carne dos matadouros públicos. Para complementar o mínimo necessário à alimentação cotidiana, o soteroplitano tinha elegido, além da carne, a farinha de mandioca e o feijão (Mattoso 1978: 301) - esse último podendo ser considerado matéria-prima da culinária afro-baiana de pratos e petiscos vendidos prontos nas ruas. Esse trio indispensável nem sempre podia ser acessado, e a população local ainda sofria a concorrência do consumo das tripulações que ali abarcavam. Uma agricultura local voltada para a exportação de produtos específicos, e não para a subsistência, e uma complexa rede de atravessadores nessa região contribuíram constantemente para prolongar situações de crise e falta de gêneros de primeira necessidade na história de Salvador.

Às crises de abastecimento se misturavam revoltas, ora de escravos, ora de militares, que vieram num crescendo até culminarem em um século de muitas rebeliões em Salvador, que foi o século XIX. Sete anos depois do Haiti, aconteceu nessa cidade a Sedição dos Alfaiates, em 1798, cuja peculiaridade era a aspiração em abolir o regime de escravidão, além de contar com a participação de lideranças populares, de descendentes de africanos e de libertos. Depois da repressão deste movimento, que prenunciava diversas crises políticas, Salvador entrou no século XIX cada vez mais assolada por conflitos.

Ao mesmo tempo, é deste período o relato das comidas vendidas nas ruas (1802) e o início da formação dos terreiros em locais acessíveis tanto aos africanos quanto aos afro-descendentes – segmentos geralmente separados por diferentes interesses - próximos ou afastados do ambiente mais urbanizado, com seus rituais de oferendas alimentares. Essa expansão demonstra como as vendedoras ambulantes ganhavam campo, principalmente na construção dessas instituições religiosas voltadas para oferendas alimentares e onde as fronteiras entre africanos e crioulos parecem muito complexas, ambigüidade própria do papel das mulheres africanas.

Por outro lado, visto que qualquer movimento destoante do *statu quo* envolvia sempre a participação de africanos – recém-chegados ou não - e da rede de relações formada por seus descendentes mais adaptados - porém ainda em situação precária -, as ganhadeiras estavam quase sempre implicadas também nessas agitações desordeiras, principalmente naquelas relacionadas à taxaço de alimentos e à alta de preços devido ao ocultamento de mercadorias das quais elas não detinham o monopólio. Porém, as ganhadeiras foram muito mais associadas à desordem espacial urbana do que à desordem civil.

Em 1802, o próprio Vilhena descreve os doces e aloás vendidos pelos ambulantes como iguarias pouco limpas, querendo expressar seu asco. Essa visão não era incomum. Tentativas de deslocamento de quitandas buscavam se legitimar como benfeitorias que desobstruíam espaços e poupavam os olhos do comportamento dos escravizados e libertos, tido como licencioso. Para a visão dominante, o comportamento indesejável se confundia com a sujeira local, tornando inevitável uma duradoura associação das vendedoras com a rua enquanto lugar desprestigiado que abrigava a sarjeta. Esta última se encontrava no meio da rua, onde eram depositados os dejetos produzidos pelos habitantes, ao ar livre. A sarjeta nas ruas do período colonial e também do imperial foi uma constante. Viajantes relataram uma situação até mesmo deplorável das vias, principalmente da Cidade Baixa, onde o pequeno comércio era mais intenso.

A rua se identificava com a sarjeta e, ao mesmo tempo, constituía o espaço de trabalho do coletivo de escravizados, além de ser abrigo dos desajustados socialmente. Maria Graham (apud Verger 1982: 18) descreve esse local destinado aos dejetos, ainda em uso em 1824:

A rua pela qual entramos através do portão do arsenal ocupa aqui a largura de toda a cidade baixa da Bahia, e é sem nenhuma exceção o lugar mais sujo em que eu tenha estado. É extremamente estreita; apesar disso todos os artífices trazem seus bancos e ferramentas para a rua. Nos espaços que deixam livres, ao longo da parede, estão os vendedores de frutas, de salsichas, de chouriços, de peixe frito, de azeite e de doces, negros trançando chapéus ou tapetes, cadeiras (espécies de liteiras) com seus carregadores, cães, porcos e aves domésticas, sem separação nem distinção; e como a sarjeta corre no meio da rua, tudo ali se atira das diferentes lojas, bem como das janelas. Ali vivem e alimentam-se os animais.

Depurando o etnocentrismo das observações de Maria Graham – como sabemos, no mesmo período, as ruas de cidades européias também eram lamacentas e sujas - chegamos a algumas conclusões interessantes. A falta de distinção é um ponto a ser ressaltado tanto no que diz respeito à ordenação da rua quanto no que tange a identificação dos vendedores com a rua. A rua caracteriza-se, então, como duplamente impura, pela sujeira e pela indistinção.

Nela estão os excluídos e existem fronteiras indefinidas entre eles, a rua, os animais, assim como os próprios animais estão misturados. Essa indefinição se reflete no próprio lugar do vendedor na sociedade. Principalmente, no caso da ganhadeira, que já não se enquadrava mais como completamente submetida, nem tampouco era realmente autônoma quando tinha adquirido o *status* de liberta. Essas mulheres formaram um grupo majoritário cuja prole passou a ser considerada da terra (“crioula”), mas que ainda não havia sido inserida e que ficaria marcada racialmente. É assim que Reis (2003: 365) nos descortina a realidade dessas mulheres:

Na corrida pela alforria, as mulheres africanas levavam vantagem sobre os homens, tanto porque predominavam em setores rentáveis do mercado – o comércio de comida, por exemplo, - como porque podiam desenvolver mais facilmente laços de afetividade com senhores e senhoras que lhes facilitavam a compra ou a obtenção gratuita de alforria.

Assim, essas mulheres povoavam um lugar da *viscosidade* social. Com o tempo, lentamente se vai construindo a elaboração de um discurso de assepsia para encobrir as tentativas de controle social da massa escravizada que gradualmente se libertava. A mudança das vendedoras para partes mais afastadas dos edifícios oficiais à época (para as

portas da cidade, ou seja, seus limites) está impregnada dessa concepção reguladora, e posteriormente higiênica, ainda em formação. Mas a estrita falta de assepsia, especificamente, não deixava de ser um caso crônico. Mattoso (1978: 182) descreve essa situação crônica da antiga Salvador:

Cidade sem esgotos, o asseio das ruas é um dos grandes problemas para os administradores da cidade, o Conselho municipal. Quer fosse na cidade baixa quer na cidade alta as condições estão as piores possíveis. O costume de deixar no centro das ruas uma sarjeta para o escoamento das águas pluviais, torna este canal, na prática diária, um veículo de despejo de águas sujas (...). Com efeito, as sarjetas viviam imundas e só se achavam temporariamente limpas quando desabavam os aguaceiros. Águas sujas às quais se deve ainda acrescentar lixo e outras imundícies contra as quais dificilmente se lutava.

Assim, o cotidiano das vendedoras continuou longamente misturado ao estigma das ruas. Porém estas, como lugar exclusivo das africanas e crioulas, davam-lhes mobilidade e a rentabilidade requerida para a emancipação e conseqüente melhoria, ainda que talvez irrisória, na qualidade da vida que elas levavam.

No início do século XIX, a chegada da família real portuguesa, que se instala na sede fluminense, e a nova condição do país que se transforma em Reino Unido a Portugal provocam algumas modificações. Em Salvador, cresceu uma atitude antilusitana e um sentimento popular de separatismo, estando o Rio de Janeiro e a região Sudeste, desde então, ainda mais associados a Portugal e a seu domínio. Ao mesmo tempo, aconteciam novas tentativas de ruptura locais, em um encadeamento de episódios violentos.

Os recém-chegados haussás – povo africano de origem islamizada que compartilhava as vizinhanças do rio Níger e alguma rivalidade com a região iorubana - teriam organizado duas revoltas a serem deflagradas nas cercanias da cidade. Uma ocorreu em 1807, sendo exclusivamente masculina, e a outra, em 1809, comportava algumas mulheres. Em 1814, uma liderança muçulmana, mencionada em documento da época, teria se unido a um grupo de etnia nagô em mais uma tentativa de rebelião, também partindo das redondezas de Salvador. Em 1816, eclodiu um movimento de africanos insurgidos pelo Recôncavo (Reis 2003: 70-93). Essa ambiência aumentava a vigilância e a repressão cotidiana, que provavelmente interferiu nos negócios do pequeno comércio feminino.

Com o processo de independência que se seguiu, a situação local se tornou muito precária, pois Salvador precisou resistir a um comandante fiel a Portugal que ocupou a cidade com suas tropas. Os conflitos se estenderam desde 1822 até 1823, empurrando muitas vendedoras para o Rio de Janeiro, como testemunhou Debret. Durante essa guerra, as fugas de africanos se intensificaram e suas revoltas não cessaram. Quando a situação foi regularizada, ficou cada vez mais difícil controlar constantes rebeliões, pois os africanos tinham experimentado momentaneamente o afrouxamento de sua opressão em prol da prioridade dada ao combate contra os portugueses, o que parece ter lhes renovado o ânimo.

Prosseguiram as revoltas, após os conflitos de independência. Na descrição de Reis (2003: 100-5), uma delas, agora com o predomínio da etnia nagô, começou no ano de 1826 em Cajazeiras, no Pirajá, e rumou para o denominado quilombo do Urubu no Cabula. Havia, nesse movimento, uma liderança feminina, chamada Zeferina, além da participação de algumas mulheres. Após o conflito com as autoridades, foram encontrados, no Urubu, indícios de um candomblé ou, como reflete Reis, de uma “religião tradicional africana de transe”. Afinal, ainda havia a fina distinção entre africanos, geralmente recém-chegados, e crioulos ou adaptados. Eram esses indícios objetos rituais que, pela descrição, são muito familiares aos elementos do candomblé, o qual deve tê-los apropriado, enquanto tradição afro-brasileira. Impossível não colocar em relevo, mais uma vez, uma liderança feminina, ao mesmo tempo em que ocorrem fortes indicações de elementos incorporados pelo candomblé, instituição por excelência das ganhadeiras.

Pequenos levantes nas cercanias de Salvador continuaram acontecendo desde 1827 até 1831. Em 1830, ocorreu uma rebelião a partir da própria cidade liderada por uma vanguarda de “ladinos” que libertaram africanos recém-chegados e atacaram lojas na Cidade Baixa. A repressão foi forte. Apenas em 1835 voltaria a acontecer um episódio semelhante, a repercutida rebelião dos malês, principal objeto da obra de João José Reis (2003), empreendida por nagôs islamizados, cujo desfecho culminou na deportação de africanos, inclusive libertos, para o continente africano. Depois do acontecimento, muitos nagôs escravizados foram transferidos para outras regiões do país, tamanho o temor que causavam a seus primeiros proprietários. Essa migração envolveu, mais uma vez, vendedoras e a divulgação de sua culinária típica.

As ganhadeiras também tiveram relação com os insurgentes malês. Segundo a pesquisa de Reis (2003: 373), havia catorze vendedoras de rua entre os envolvidos no processo judicial pós-rebelião. Uma vendedora de comida, Sabina da Cruz, tendo tido um conflito conjugal com seu companheiro conspirador, foi quem terminou por incentivar a denúncia feita por outra liberta a alguns senhores que levaram o assunto às autoridades (Reis 2003: 127). Como foi uma revolta quase exclusivamente masculina (quantitativa e, sobretudo, qualitativamente) e de inspiração fortemente islâmica, a insurgência não parece ter levado bastante em conta a rede de relações e o papel das mulheres na questão, e ficou demonstrado ser esta uma de suas principais fraquezas. A denúncia funcionou e, como resultado do insucesso de 1835, sobreveio uma das piores repressões conhecidas por Salvador, com forte abalo do universo cultural afro-brasileiro que se havia criado na cidade, embora fosse aparentemente uma derrocada mais estritamente africana. Estava instaurada uma longa perseguição, ápice de proibições que vinham se acumulando conforme os levantes anteriores eram debelados: proibição aos cativos da livre circulação à noite, dos batuques, da frequência em tavernas (Mattoso 1978: 232). Um primeiro corpo de polícia voltado para a cidade já havia sido criado em 1825 (Mattoso 1978: 184). Muitos libertos e candomblés incipientes tiveram que se mudar para locais mais afastados e foram obrigados a uma grande discricção.

Ao mesmo tempo, nessa fase de levantes, a cidade vai sofrendo suas tragédias particulares e parcas reformas na intenção de sanear os problemas. Em 1812, por causa de chuvas ininterruptas, aconteceu um grande desmoronamento, na parte da cidade voltada para o mar, paralisando grande parte da vida comercial. Não só enchentes, mas estiagens periódicas ocorriam e interferiam na vida social e comercial. O abastecimento sofria as conseqüências da instabilidade climática e da falta de infra-estrutura urbana.

Mesmo assim, a vida mercantil ambulante vicejava e era fundamental. Mattoso (1978: 186) descreve a atividade do pequeno comércio nessa fase atribulada, o que demonstra como a venda nas ruas, apesar de posturas municipais, taxações e instabilidade, estava bastante divulgada, sendo parte essencial para a subsistência da população:

Assim, por volta de 1831 eram praças para o mercado público: o campo lateral da Igreja da Soledade, o campo de Santo Antônio na frente da fortaleza, o Largo da Saúde, o Campo da Pólvora, o Campo da Igreja da

Vitória, o Largo do Pelourinho, o Largo de São Bento, o Largo da Cabeça, a Praça da Casa do Comércio e o Caes Dourado. Nessas praças vendia-se todo tipo de gênero, com exceção do peixe e fatos de gado cuja venda era circunscrita a campo fronteiro aos currais, na praça dos quinze Mistérios, na Praça de Guadalupe, na Praça de São Bento, no Largo de S. Raimundo, na Rua das Pedreiras e, finalmente, frente aos Arcos de Santa Bárbara. Eram ainda destinados como praças de mercado público, os largos das Igrejas do Pilar e do Noviciado.

Isto para o comércio ambulante e móvel. Quanto às quitandas estas se localizavam na ladeira da Rua do Paço, na baixa dos Sapateiros, na Rua das Laranjeiras, e na Rua da Piedade que ia para o largo de São Raimundo. Segundo determinação municipal *“todas as mais praças, largos, cais e ruas, que não vão indicados, ficarão sempre livre e desimpedidos para o trânsito e serviço público”*. Resolução que aliás não impedia que os vendedores ambulantes prolongassem até as ruas e casas dos habitantes da cidade essa efervescência de comerciar que caracterizava a cidade. Por outro lado a promiscuidade entre os pontos de venda localizados nas áreas residenciais, dificultava seguramente a tarefa de mantê-las limpas e asseadas. Prolongadas estiagens multiplicavam certamente por mil os problemas postos pelas precárias condições sanitárias. Mas o povo vivia, se comunicava e quiçá, se esquecia das duras condições da vida diária e cada um, nesse mundo tão pouco asseptizado socialmente, encontrava a própria razão de sua existência.

Além de calamidades públicas como enchentes ou secas - essas últimas adiando o saneamento da sarjeta, que contava com as águas pluviais para sua limpeza - incêndios eram muito comuns, principalmente em estabelecimentos comerciais, tais como depósitos no cais e em quarteirões onde se fazia o mercado. Uma longa onda de incêndios durante o século XIX, descritos por Mattoso (1978: 192-3) se iniciou em 1833 estendendo-se à década de 70 daquele século. Os que abrangeram áreas mais extensas, segundo Mattoso, estavam sempre relacionados a períodos de crise social, como o que aconteceu durante a Sabinada.

Em 1837, mais uma vez, a Sabinada – menos libertária que a Sedição dos Alfaiates - eclodiu como movimento na cidade, de maior abrangência social e com aspirações federalistas. A eliminação dos dissidentes resultou em grande número de mortos. A essa altura, os conflitos desse século XIX vinham acompanhando uma depressão econômica e recorrentes crises de falta de comida, já comuns em situações menos excepcionais. Esse processo atribulado certamente afetou bastante as ganhadeiras, mas desviou um pouco a atenção do controle do espaço urbano para o controle dos eventos políticos.

Uma paz mais duradoura, nessa região, só aconteceria a partir de 1840, quando Pedro II assumiu efetivamente o Império, reprimindo ou apaziguando anseios separatistas. Na questão mais local, o tráfico de escravos foi diminuindo, desde a abolição oficial em 1831 e o comércio com a costa africana se arrefeceu. Não havia mais grande quantidade de africanos recém-chegados e desprovidos do peso da memória da repressão de 1835, que ficou bem marcada. Salvador vai se isolando. Em 1850, o tráfico de escravos é abolido efetivamente, golpe, ainda inicial, no sistema de ganho que só se sustentava e se reproduzia com o constante suprimento humano vindo da África.

Com a relativa pacificação política, e um contexto exterior mais favorável do ponto de vista econômico, iniciaram-se as reformas urbanas. As ruas começaram a ser pavimentadas de forma sistemática entre 1842 e 1855 (Vasconcelos 2002: 183). Mesmo assim, continuava a insegurança. Em 1843 ocorreram novos desmoronamentos e, em 1848, novo incêndio na Cidade Baixa (Mattoso 1978: 191-2). Na década de 50, a vida cotidiana das ganhadeiras continuaria a enfrentar desastres climáticos cujas conseqüências se traduziriam em epidemias, episódios que abalaram a vivência da urbe.

Aos anos chuvosos de 1851 e 1852, seguiram-se anos de seca (1853; 1858). Uma epidemia de febre amarela entre 1849 e 1854, com seu auge em 1850, e uma epidemia de cólera em 1855 e 1856 aconteceram então na cidade e seus arredores, enquanto desapareciam do mercado os gêneros básicos para a subsistência soteropolitana: farinha de mandioca e carne – que era distribuída por vendedoras ambulantes. Fornecedores se afastaram, os preços aumentaram e a crise provocou um motim (Mattoso 1978: 236).

Por fim, as epidemias terminaram desencadeando grandes mudanças urbanas a longo prazo, como o processo de afastamento dos segmentos soteropolitanos mais privilegiados das zonas centrais da cidade (Vasconcelos 2002). Também por causa da cólera em 1855, a tarefa de desobstruir as ruas e recolher o lixo deixou de ser uma obrigação dos habitantes e foi assumida pelo governo provincial que buscou contrato com firmas particulares, porém sem muito resultado (Mattoso 178: 182). A virulência dessas doenças, nesse segundo período do século XIX, veio a ser um dos estímulos para as medidas sanitárias do início do século XX, as quais viriam interferir muito na vida das mercadoras.

Apesar das calamidades e contínua carestia, as reformas urbanas recém iniciadas prosseguiram, com a implementação do transporte coletivo (de tração animal), da iluminação pública (ainda não elétrica), de um incipiente serviço de limpeza pública, e com a ampliação do serviço de abastecimento de água (ainda não encanada, mas acessível através de fontes e chafarizes).

Essas novidades interferiram na venda de comidas e do petisco típico, quando a cidade conseguiu renascer do quadro das perdas causadas. Talvez para melhor, no caso de fornecimento de água, imprescindível para a atividade culinária. A limpeza pública ainda deixaria a desejar por um bom tempo. A iluminação deve ter mudado aspectos visíveis da profissão notívaga de venda de acarajé. Decerto, os lampiões costumeiramente carregados pelas vendedoras foram desaparecendo aos poucos.

O foco se voltava, gradualmente, para os serviços públicos dentro da cidade. Estes começaram a adquirir contornos mais nítidos, sistematizando-se, e se tornaram disciplinas especializadas necessárias ao bom andamento da urbe, de um ponto de vista de setores dominantes. A rua, que sempre esteve “ao deus dará”, tinha a atenção agora voltada para si. O domínio das ganhadeiras começou, então, a sofrer uma campanha de controle, ainda em seus primórdios. Sem dúvida, houve uma acentuada e bem-vinda melhoria nas condições da rua, mas não necessariamente essa melhoria deveria atingir as vendedoras, mesmo porque esta não era pensada prioritariamente em função do bem-estar dos segmentos populares.

Logo depois da epidemia, em 1857, aconteceu em Salvador um movimento de caráter grevista, mas de molde pré-sindicalista, por parte dos grupos masculinos de trabalho entre africanos organizados etnicamente, que ainda integravam um sistema de ganho (Reis 2000; 2003). Esse movimento, pacífico, foi uma consequência da repressão acirrada desde 1835, que se somava às reformas urbanas e às tentativas de disciplinar e controlar setores populares que trabalhavam nas ruas, os quais tinham sido o motor de numerosos levantes. As crises de doenças contagiosas parecem ter aumentado o temor em relação aos trabalhadores de rua pelo restante da sociedade. Assim, houve uma tentativa municipal de matricular e taxar os ganhadores que ainda faziam o transporte na cidade de pessoas e cargas. A resposta foi uma paralisação.

Esse movimento demonstrou como os escravizados podiam deter instrumentos de pressão organizada e eficiente, criados numa situação local, sem a necessidade de

reproduzir ou adaptar um modelo sindicalista de uma matriz europeia já industrializada. Não se encontrava caracterizado como os motins espontâneos durante as crises ou como as revoltas, com uso da força, contra a escravidão. Seu repertório e recursos locais utilizados configuraram uma contribuição alternativa na concepção das relações de trabalho. As ganhadeiras compartilhavam dessa concepção, embora não estivessem organizadas em grupos étnicos muito rígidos; afinal constituíam um grupo diverso dos grupos de africanos especializados. Estavam mais próximas de grupos femininos formados por “crioulas”, nome em voga no século XIX para definir as vendedoras, pelo menos nos cartões postais do período, como podemos verificar. No entanto, a concepção alternativa que surgiu não teve tempo suficiente para florescer completamente, interrompida pelo processo de modernização que viria a ser implantado a partir de idéias externas à lógica daquela sociedade.

Os ganhadores viam sua ocupação modificar as feições bem rapidamente, em conjunto com as ruas e logradouros públicos, sem ter tido o tempo de elaborar um pouco mais sua visão trabalhista divergente. O transporte de passageiros começou a ser absorvido por novas linhas de bonde (1866, 1868, 1869; ver Vasconcelos 2002: 220), deixando aos ganhadores apenas o carregamento de cargas da cidade portuária. Também durante essa década de 60, Salvador entrou de novo em depressão econômica, aliada à Guerra do Paraguai. Ao mesmo tempo, apesar da depressão, a Cidade Baixa, domínio do pequeno comércio, ia sendo remodelada com novos aterros.

Ainda no mesmo estado econômico de depressão, as décadas de 70 e de 80 são marcadas pelas liberdades legais concedidas aos cativos que culminaram na Abolição de 1888 e na República em 1889. Incêndios e desmoronamentos também povoaram a década de 70. O ano de 1878 é marcado por uma nova crise grave de abastecimento (Mattoso 1978: 237-38; 193) e por uma sucessão de incêndios que vêm acontecendo desde 1877. Kátia Mattoso sugeriu uma relação entre os incêndios, sempre em locais de mercado, com depósitos e armazéns, e as crises de abastecimento. Enfim, o estopim das revoltas políticas e movimentações estaria sempre envolto pela falta de comestíveis, matéria-prima da atividade das ambulantes.

As próprias ambulantes foram, de certo modo, relacionadas a agitações mais corriqueiras, conforme nos legaram documentos do século XIX, como os registros policiais

analisados por Cecília Moreira Soares (2001). Esses registros demonstram que eram geralmente punidas por transgredirem as posturas municipais e que eram vistas como causadoras da desordem pública. No entanto, o comportamento tido por desordeiro se traduzia como uma reação, uma tática, instrumento mais imediato, que depois se construiu como estratégia, estratégia essa que marcou a imagem das vendedoras como mulheres desbocadas, que não levam desaforo para casa, criando a expressão nacional “rodar a baiana”. Soares (2001: 36) explica esse tipo de reação, segundo seus agentes provocadores:

As mulheres negras que viviam nas ruas estavam sujeitas a violências e agressões relacionadas a seu gênero, sua cor e classe. A isso elas respondiam com comportamento aguerrido, enfrentando situações difíceis. Ousadia e agressividade eram procedimentos necessários para enfrentar a opressão social, o racismo, o patriarcalismo, enfim, as enormes dificuldades da vida, podendo contar ou não com a ajuda de aliados.

Assim, as vendedoras baianas ficaram com a fama de respondonas, barulhentas, e perturbadoras, por falarem alto e brigarem nas ruas pronunciando palavras de baixo calão, cumulando o cotidiano com agitações por causa de suas querelas. A imprensa reforçou essa imagem, noticiando desavenças, brigas nas ruas e comportamentos considerados inadequados, de modo bastante pejorativo para as envolvidas, principalmente na primeira metade do século XX, quando também desabonava os candomblés. Nessas reportagens, não faltavam menções à suposta falta de higiene dessas mulheres e do candomblé.

Os últimos vinte anos do século XIX são um período de transição. Reis (2000: 218) identifica a saída paulatina dos africanos e a entrada de “negros e mestiços brasileiros”, principalmente da própria província baiana, nos grupos masculinos de ganho. Também identifica a intervenção mais vigorosa do Estado sobre os ganhadores, agora em grande parte libertos. Após a abolição, segundo Nina Rodrigues (1988: 101), africanos de áreas rurais afluíram e se concentraram em Salvador, ocupando-se do pequeno comércio e de fretes.

O pequeno comércio sempre havia sido uma atividade típica das ganhadeiras. Estas tinham se tornado, então, vendedoras livres e tinham formado uma tradição de trabalho que acolheu os recém libertados das lavouras ou do trabalho doméstico urbano que estavam sem ocupação. Ao mesmo tempo, essa tradição era um estilo de trabalho muito satisfatório aos egressos de um regime de exploração brutal como foi a escravidão no Brasil, pela

autonomia que proporcionava. Para o fim do século XIX, Nina Rodrigues (1988: 102) descreve os locais de mercado das mulheres consideradas por ele africanas remanescentes:

As mulheres são encontradas neste último ponto, na rua da Vala, canto de São Miguel, na rua do Guadalupe, na rua do Cabeça e largo Dois de Julho, no cais de desembarque, na ladeira do Boqueirão em Santo Antônio. Em geral não se separam tanto, como os homens, segundo as suas nacionalidades.

A ambigüidade em torno desse feminino afro-brasileiro, que povoou as ruas, estendeu-se até mesmo às distinções étnicas, tão caras à resistência cultural e, posteriormente, à memória preservada pelos cultos afro-brasileiros. Um lugar de *viscosidade* social lançava a indefinição sobre essa categoria de mulheres, tanto para o extremo social dominante, quanto para o extremo oprimido, dentro do regime de escravidão. As mulheres africanas e seus descendentes, apesar de uma mínima mobilidade social, estavam excluídos dos privilégios e sofriam tentativas de controle e repressão. Porém, tampouco estariam completamente comprometidas com uma ruptura total, como o episódio da denúncia dos malês nos fez compreender. Por isso, eram consideradas, genericamente, “crioulas”, durante o século XIX.

Mesmo assim, Manuel Querino (1938: 98-9) fala de suas etnias no início do século XX, descrevendo algumas características. As mães mais “amorosas” seriam as de origem *Gêge*, *Ige-chá* e *Egbá*, as quais se distinguiriam pela “correção escultural” e não possuiriam escarificações. As *Angola*, *Gêge* e *Congo* seriam peritas na arte culinária. As *Aussá* e *Ige-chá*, por serem consideradas de índole mais branda, seriam boas amas-de-leite. *Gêge*, *Congo*, *Angola* e *Mina* eram sensuais, insinuantes, tinham porte senhoril e maneiras delicadas, “por isso chegaram a confundir-se com as creoulas elegantes”. Segundo o autor, estas se vestiam como se quisessem disfarçar sua origem africana e assimilaram melhor “nossa civilização”. Querino ainda afirma que as mulheres *Geges* e *Angolas* costumavam manter relações amorosas com os “oriundos do paiz”.

Essa descrição demonstra, para além do olhar claramente androcêntrico, o quanto as mulheres originais, e talvez mais ainda perpetuadoras, de etnias pertencentes às regiões de Angola e do Congo eram consideradas como “crioulas” e estariam relacionadas com a culinária que, como vimos, se desenvolveu embasada em aspectos luso-africanos centro-

ocidentais. A ausência da menção a mulheres nagôs propriamente ditas também é interessante. Querino apenas cita as *egbás* e as *ijexás*, de regiões iorubanas, que seriam como especificações do nagô<sup>100</sup>. As haussás islamizadas seriam boas amas de leite. As jejes aparecem em quase todas as categorias e fazem parte do grupo que desejava se adaptar. Mina é uma classificação complexa, que poderia englobar outras etnias, se significasse o porto de escoamento de várias delas para a América, ou poderia designar um povo que havia recentemente migrado para costa do Daomé, o *mina-popo* (Reis 2003: 328), também tendendo à adaptação por causa de contatos prévios com a cultura portuguesa em seu local de proveniência no continente africano.

Algumas dessas distinções étnicas podem ser encontradas em pormenores de nosso trabalho, como as saias sem enchimento ou o formato do acarajé. No entanto, a vendedora de acarajé assumiu o visual da chamada “crioula”, ou seja, uma construção barroca de vários elementos pertencentes a diferentes etnias africanas, ao trajar muçulmano e à moda européia. O tabuleiro de acarajé sintetizou os mesmos aspectos em termos culinários, conforme a vivência da rua. Da parte étnica, restou o protótipo da cozinheira como a mulher que vem de regiões angolanas, ou seja, uma memória que aponta para sua maior antiguidade no território e para relações melhor estabelecidas com a cultura lusitana.

As distinções étnicas das mulheres desapareceram das ruas no mesmo século em que Nina Rodrigues ou Querino ainda puderam testemunhá-las. Mais uma vez, elas se recolheram aos terreiros de culto-afro-brasileiro, a vertente religiosa que prosseguiu, embora tivessem existido outras mais genuinamente africanas adaptadas a Salvador<sup>101</sup>. As etnias citadas por Querino relacionam-se, na memória dos terreiros, a algumas divindades próprias das regiões de onde vieram. Alguns dos atributos femininos descritos não se encontram muito longe dos atributos destas divindades relacionadas com esses etnônimos/topônimos. Alguns usos de etnias islamizadas ficaram preservados nos terreiros em associação a certas famílias de divindades, cujo atributo principal terminou sendo a

---

<sup>100</sup> Segundo um contexto específico de guerras nas regiões africanas, um grande contingente de *egbás* e *ijexás* chegou em Salvador nas décadas de 30 e de 40 do século XIX. Os haussás aportaram na cidade do início do século até a década de 20 (Reis 2003:174, 548).

<sup>101</sup> Segundo Ordep Serra (1995: 109): “Há notícia de grupos de culto que no século passado, congregavam apenas africanos e se opunham como tais aos terreiros crioulos”. Essa conclusão foi elaborada a partir da entrevista de Vivaldo da Costa Lima (1987: 19) com a vodunze Runhó. De um modo simplificado, os africanos transmitiam ritos familiares em casas e depois de certa soteropolitanização, o conhecimento dos ritos vai sendo absorvido desde a formação dos terreiros, num sistema mais local, menos fechado em estritos cultos familiares e étnicos.

pureza do branco. “Angola” e “congo” são nomes que se preservaram, na distinção de estilos cerimoniais, embora não signifiquem especificações propriamente étnicas, tais como *ambundo* ou *bacongo* e funcionem mais como uma generalização, assim como “mina”, embora Querino os tenha utilizado para classificar certos grupos femininos mais crioulos, como vimos.

### **Uniformização do século XX**

Com inovações uniformizadoras, o século XX vai modificar definitivamente a paisagem urbana de Salvador e a venda ambulante, deixando as distinções étnicas no trabalho de rua cada vez mais apagadas. A ambulância tradicional de mulheres vai diminuindo ao longo do século e desaparece após a Segunda Guerra. Uma ideologia higienista legitima uma nova intervenção dos poderes públicos sobre o pequeno comércio dominado pelas mulheres, na tentativa de retirá-las das ruas e de remanejá-las para lugares com mais expectativa de controle público.

Já na primeira década, ocorreu a eletrificação de diversos serviços tais como iluminação e transporte. Lá se vão os lampiões e chegam os serviços do bonde elétrico. São realizados o contrato de serviços de esgoto e também o saneamento da área central em 1905 (Vasconcelos 2002: 263, 291). Iniciam-se várias obras portuárias. As grandes reformas que vão ocorrer nas duas primeiras décadas, no entanto, não são simplesmente reformas urbanas, como coloca Alberto Ferreira Filho (2003: 26):

Aos sombrios e decadentes casarões, às ruas estreitas e insalubres, à ameaça constante de epidemias e endemias, acrescentava-se a predominante tez escura da população, os costumes africanizados, largamente difundidos, a licenciosidade das mulheres pobres, a omissão dos homens frente à criação dos filhos. Higienizar o espaço público era tarefa que exigia novos padrões de sociabilidades, com vistas a uma reorganização radical da família, do trabalho, dos costumes.

Quem melhor abraçou esse modelo de cidade disciplinar foi José Joaquim Seabra, enquanto chefe do executivo estadual, em seu primeiro mandato (1912-1916), e Francisco Marques de Góes Calmon (1924-1928). Foi

justamente entre as décadas de dez e de vinte que as tradicionais formas de inserção das mulheres no espaço urbano viriam a ser questionadas e revistas.

Como o próprio autor afirma, esse projeto modernizador se chocaria com valores, normas e instituições típicos da cultura popular, gerando combinações que Ferreira Filho classifica de “esdrúxulas”, sem propriamente especificá-las. As mulheres dos extratos médios e das elites começaram a se liberar do hábito secular de reclusão e as ruas passaram a ser freqüentadas num novo contexto de lazer familiar dessas camadas, sob a tutela dessas mulheres.

Dessa maneira, a infra-estrutura sanitária e as novas formas de socialização vão retirando das vias públicas a conotação de um local a ser evitado. Também as praias adquirem outros significados, a princípio terapêuticos, para as camadas privilegiadas (Risério 2004: 474-84), o que preparou terreno para o comércio de bebidas e petiscos – e do acarajé – à beira mar num contexto mais tardio. Isso demonstra que mesmo com tantas medidas e a nova visão das ruas, ao invés de ser eliminado, o comércio de comidas prontas se reproduzia com insistência, readaptando-se a novos espaços públicos.

As reformas mudaram o perfil da cidade, com o alargamento da Avenida Sete de Setembro e a derrubada de antigas igrejas, ocasionando a perda de monumentos de valor histórico irre recuperável. Ao mesmo tempo em que as mudanças deslocavam vendedores e populares de seus costumeiros pontos, novas posturas municipais eram lançadas, em reforço às obras de engenharia.

Segundo Ferreira Filho (2003: 108), no início do século, as matrículas das vendedoras de rua casadas ficariam condicionadas à permissão de seus maridos, e o auxílio dos filhos menores de 14 anos no ofício seria proibido. Apesar de apresentarem as supostas melhores intenções da mentalidade letrada à época, tais medidas eram um golpe no aspecto mais importante que a atividade guardava, que era a autonomia feminina.

Autorização marital e impossibilidade de cuidar dos filhos pequenos durante o trabalho - além de não podê-los introduzir numa tradição familiar de ofício, tampouco inclui-los no mercado que se formalizava - seriam medidas com vistas a extinguir a insistência num tipo de profissão incompatível com um novo regime de trabalho industrial. Esse tipo de controle demonstrou ser claramente uma tentativa de arrancar as mulheres do

legado de ambigüidade das ganhadeiras e jogá-las num lugar de subordinação bem definido.

O lugar para elas imaginado era fora do mercado de trabalho, dando exclusividade aos homens como provedores, quando popularmente estes eram omissoes em relação ao sustento das famílias, como enfatiza Ferreira Filho. Em meio a essa contradição, restavam as opções de trabalhar sob o sistema disciplinar do trabalho industrial nascente, geralmente em fábricas têxteis ou de charutos, com uma remuneração mais baixa por causa da própria condição feminina – a qual passou a se restringir, como norma, ao constante apoio do trabalho doméstico não remunerado à profissão masculina - ou continuar com a atividade secular da mercancia feminina, encarando interesses intervencionistas disfarçados em protecionismo às mulheres.

Havia também posturas de natureza higiênica. As fateiras foram proibidas de exercer seu ofício em 1904, porém continuaram clandestinamente até pelo menos 1922 (Ferreira Filho 2003: 108; 111). A higiene se tornou, desde então, um instrumento de discriminação, que se disfarçava de inatacáveis valores médicos universais. Não apenas fatores econômicos estão envolvidos no porquê de as fateiras não terem se tornado majoritariamente donas de estabelecimentos de açougue, quando essa tinha sido sua atividade secular, mas todo contexto social que lhes vetou o comércio da carne.

Nesse período inicial e atribulado, ocorreram resoluções municipais com a finalidade de reunir os vendedores de comestíveis nas ruas em edifícios considerados apropriados para esse tipo de atividade, que seriam grandes mercados, antecessores de nossas contemporâneas redes de supermercados. Alguns desses locais, destinados à comercialização de diversos produtos, já existiam desde o século XIX, próximos do cais da Cidade Baixa, como o Mercado do Ouro e o Mercado de Santa Bárbara – santa protetora, como sabemos, das comidas de dendê.

O Mercado de Santa Bárbara teve uma história envolta em devoção popular. Parece que mercadores realizavam festas em honra à santa numa capela neste local, que não era um templo, mas lugar de comércio, desde 1644. Depois, por causa de incêndios, a festa se transferiu para a Cidade Alta, no século XX, onde continuou sendo tradicionalmente cumprida, com o acréscimo de alguns aspectos mais tardios muito interessantes,

relacionados ao corpo de bombeiros, um serviço público prestado especialmente a partir do século XX<sup>102</sup>.

Próximo ao Mercado de Santa Bárbara, havia o Mercado São João (1819), um dos santos católicos relacionado ao orixá Xangô. Novamente o par que domina simbolicamente o fogo e o dendê se encontra representado patronizando (e matronizando) locais de mercancia, dos quais o tabuleiro perfaz um micro-universo. O Mercado do Ouro, um pouco mais distante, era uma construção bem mais recente, do final do século XIX, que ainda hoje pode ser observada. Esses mercados se encontravam bem próximos do cais, mas a área sofreu remodelações com aterros, principalmente os realizados no espírito do início do século XX.

Porém, o principal modelo de mercado de conceito higienista foi justamente o Mercado Modelo, inaugurado em 1912. Como afirma Ferreira Filho, destinada ao comércio apenas de alimentos, esse tipo de construção foi mais uma tentativa de controle tributário e também social. No entanto, após essa tentativa de instaurar o novo conceito de mercado, as normas municipais não foram seguidas. O comércio dentro do mercado não se restringiu à venda de gêneros alimentícios e formou-se uma feira “no lamaçal” em torno do edifício (Ferreira Filho 2003: 110). Todavia, a persistência da mercancia arcaica, ao lado de inesperadas utilizações do espaço, não pôde resistir à destruição total do mercado por um incêndio em 1922. Na época, comentava-se que o fogo teria sido proposital, segundo depoimento de um membro do grande comércio, ainda criança neste período (Borges&Lemos 2002: 48). Esse episódio inaugurou um histórico de incêndios.

Durante o século XX, o mercado, recuperado, foi incendiado mais duas vezes, uma em 1943 e outra em 1969, ambas consideradas propositalis. Na segunda vez, o que sobrou foi demolido, sendo feita em seguida a ligação da avenida França com a avenida Contorno, obra que vinha sendo impedida pelo próprio prédio do mercado (Borges&Lemos 2002: 48-9). Em 1971, este se transferiu para o antigo edifício da Alfândega, original do século XIX, o qual também não escapou de um incêndio em 1984, no período do conturbado<sup>103</sup> processo de tombamento da área do Pelourinho, logo acima na Cidade Alta.

---

<sup>102</sup> Almanaque do Centro Histórico de Salvador, publicação do MBTC e do Instituto de Hospitalidade.

<sup>103</sup> Segundo o depoimento de Clarindo Silva, do estabelecimento Cantina da Lua no Pelourinho, foi um período em que ocorreram incêndios nessa área.

Na história de Salvador, parece que o fogo que servia à revolta contra a carestia também serviu a interesses contrários, quando a ideologia de limpeza e desobstrução urbana foi levada aos extremos, ou mesmo quando a especulação imobiliária se confrontou com a valorização de áreas em vias de tombamento. O fogo, elemento representativo da culinária afro-brasileira, através de suas divindades patronas, apadrinhou também as ruas. Era o acará, bola de fogo, e a quentura do dendê dominando as ruas, mescla de poder e perigo. Para os africanos, poder da rebeldia e do domínio das ruas através do perigo de emancipação que ambos representavam diante dos poderes vigentes. Para a sociedade dominante, perigo da rebeldia das ruas e poder destrutivo do incêndio a serviço do controle.

A festa de Santa Bárbara, uma comemoração na qual se ingressou o corpo de bombeiros, demonstra o reconhecimento popular do perigo do incêndio e do sagrado poder do raio e faísca que podem produzir incêndios, sendo o raio um atributo de Santa Bárbara, também senhora dos mercados. Os festejos buscam atuar como homenagem e controle desse poder atribuído à santa, poder este que pode acabar favorecendo um outro tipo de controle, cujos interesses costumam se contrapor aos valores legados pelos outrora socialmente desprestigiados, os quais, porém, souberam ocupar as ruas com seus símbolos e práticas, sem passar por elas de maneira inócua.

No século XX, incêndios acompanhando crises de carestia já não eram tão frequentes. O abastecimento foi se regularizando<sup>104</sup>, ao menos para os que possuíam maior poder aquisitivo, e a situação da fome generalizada adquiriu outros contornos, como nos expõe Maria do Carmo Soares de Freitas (2003), que fez uma pesquisa recente sobre a experiência da fome num bairro pobre de Salvador, porém bastante central. A falta literal do alimento deu lugar ao encarecimento dos comestíveis, enquanto as condições de vida das classes populares ficaram piores<sup>105</sup>.

Mário Augusto da Silva Santos (2001:68-70) descreve os produtos alimentares de largo consumo nas três primeiras décadas do século XX. Carne fresca (verde), farinha de mandioca e feijão continuaram entre os básicos. A carne de charque era mais acessível ao consumo popular que a carne verde. O mesmo ocorria com o bacalhau, que era barato.

---

<sup>104</sup> Essa conquista, motivada por uma revolução agrícola, foi atingida pela Europa no século XIX, e por outras regiões do mundo, de um modo geral, em meados do século XX (Flandrin 1998: 703).

<sup>105</sup> Flandrin (1998: 703) menciona o retorno das crises de fome em várias regiões do Terceiro Mundo, particularmente no continente africano, no final do século XX.

Além da banha, condimentos, sal e açúcar, vieram a fazer parte do cardápio cotidiano o café e o pão de trigo. Se o cardápio básico se mantinha e incluía novos produtos, as comidas típicas diminuía em popularidade, como o açaçá, por exemplo. Por vezes, novos produtos, que haviam migrado do consumo em outras regiões, podiam passar a substituir uma iguaria local no horário da refeição.

A estabilização do abastecimento era uma melhoria que afetava diretamente as vendedoras em relação ao fornecimento de matéria-prima para seu trabalho. Por outro lado, as modificações que proporcionavam tais melhorias tornavam o serviço das ambulantes dispensável. Como sabemos, as comidas prontas vendidas de porta em porta somente prosseguiram até a primeira metade do século. Todavia, a venda de alimentos de toda espécie nos grandes mercados de então, ou em suas portas, continuou, assim como em determinados locais das ruas e praças, nesse último caso, até um certo momento.

Das ambulantes de comidas prontas restou a venda específica do acarajé. A venda de alimentos *in natura*, ingredientes para o preparo das refeições, no entanto, saiu das ruas. Atualmente, a grande feira livre de São Joaquim ou mesmo o mercado das Sete Portas guarda a memória de como funcionava esse comércio e os mercados tradicionais. Essas feiras ainda são fornecedoras de produtos para as vendedoras de acarajé, como declara a maioria.

A estabilização gradual do abastecimento gerou ainda outras mudanças. Nas primeiras décadas do século XX, os motins da população sofreram uma transformação que lhes tirou o foco da alimentação. Apesar do descontentamento com os preços dos alimentos, as manifestações de violência passaram a incluir reivindicações sobre o transporte público e o movimento de operários se acrescentou ao dos consumidores (Santos 2001:149-52). O autor registrou três episódios de crise na primeira década. A segunda década, mais atribulada, contou, em 1913, com manifestações pela baixa de preços de alimentos, de transporte e de aluguel, além dos protestos relacionados à derrubada de casas, conforme as reformas que mencionamos eram implementadas, sem a construção de novas moradias para o setor popular. Logo depois, a situação de guerra mundial no exterior reforçou esse contexto de agitação. No revolucionário ano de 1917, Salvador protestava, mais organizadamente, contra a alta do preço do pão, um recente produto do cardápio. Após 1919, os movimentos contra a carestia tornaram-se mais raros e Santos (2001:160)

descreve as causas do novo enfoque, mostrando toda a reorganização da sociedade em termos do trabalho assalariado:

Correção nos salários e vencimentos que, se não os faziam acompanhar paripassu a marcha dos preços, pelo menos davam a ilusão de aumento, acalmando a revolta dos que viviam de rendimentos fixos; reivindicações sociais desenvolvidas a partir das associações profissionais, voltadas para as melhoras gerais das condições de trabalho; reorganização administrativa do estado da Bahia, com regularização de serviços e pagamentos em dia do funcionalismo, a partir do governo Góes Calmon; estados de sítio e endurecimento de repressão, também no mesmo governo.

Assim, Salvador se disciplinarizava. Em meio a todas as reformas e à modernização, as vendedoras ambulantes perdiam seu espaço. Mas sua atividade se estenderia até a Segunda Guerra Mundial. Os espaço e atuação pública conquistados pelas irmandades religiosas até o século XIX seriam doravante concedidos a associações leigas e profissionais e aos emergentes sindicatos. Mattoso (1978: 207-8, 219, 223) reconhece o desaparecimento das irmandades desde 1870. Porém, os afro-descendentes construíram redes de solidariedades que permaneceram, cujo modelo mais evidente é o dos terreiros de candomblé, que vinham sendo perseguidos desde as rebeliões africanas do século XIX. No século XX, a perseguição tornou-se mais sistemática e recebeu da imprensa uma forte pressão para total enrijecimento.

Paralelo a todo desenvolvimento inicial sofrido por Salvador, o candomblé manteve sua relação com as ruas e o mercado, sem configurar uma organização nos moldes das modernas associações leigas, através do modelo de obrigações que tinha como referência simbólica o antigo sistema de ganho. Foi apenas gradualmente, ao longo do século XX, que terreiros tradicionais de Salvador formaram associações e recorreram ao tombamento de seus terrenos e edifícios, buscando garantias legais de preservação. A auto-preservação desse tipo de nicho, anterior a essas garantias legais, parece ter tido relação com o pequeno comércio das vendedoras, cumprindo papel de suporte e apoio. Em outras regiões do país, que não possuíram fortes tradições de culto afro-brasileiro<sup>106</sup>, as vendedoras afro-descendentes típicas desapareceram por completo. A venda de comidas ao estilo do

---

<sup>106</sup> O que não deve ser o caso de Recife, Maranhão ou Rio de Janeiro, por exemplo, que mereceriam uma análise mais detalhada desse tipo de relação. Soares (2006) faz uma incursão sobre o assunto, examinando o *zungu* carioca.

tabuleiro, com algumas modificações, só retornou ao âmbito nacional quando foi novamente importada do modelo baiano para as cidades de praia de outras regiões.

Em Salvador, no momento que a rua deixou de ser estigma e a ambulância desapareceu, as afro-descendentes instalaram-se em pequenas lojas chamadas quitandas ou em barracas e tabuleiros que se fixavam num ponto cotidianamente com a finalidade de mercar comidas - aos poucos apenas as comidas prontas - ou artigos africanos. Não houve total desaparecimento, mas o que era comum e corrente no século XVIII, depois de inaugurados novos hábitos uniformizadores, virou “típico”. Assim, deu-se a gênese da comida baiana típica. Os produtos africanos, que foram um dia produtos correntes, também adquiriram essa espécie de tipicidade.

Na primeira metade do século em discussão, há notícias de vendedoras afro-descendentes em pontos ou em feiras que se tornaram famosas por terem sido guardadas na memória dos candomblés. Assim, no fim da década de 30, Ruth Landes (2002: 123) viu Mãe Menininha, principal sacerdotisa do Terreiro do Gantois, vendendo doces num tabuleiro sobre um pequeno suporte em frente à sua casa, próxima do Cruzeiro de São Francisco, hoje uma área bem turística no Pelourinho.

Landes (2002: 310; 313) também presenciou uma baiana anônima diante de um tabuleiro de doces, sentada no meio-fio, numa festa da Ribeira - que segue o ciclo das festas de largo de janeiro - e outra no próprio Terreiro do Engenho Velho, hoje patrimônio nacional, vendendo novamente doces “sentada no alto dos degraus, perto da casa de Exu”. A autora (2002: 84-5) menciona ainda a personagem Luzia, que era a mãe-pequena (braço direito) deste terreiro à época e que havia feito bom dinheiro “vendendo carne numa gamela, no Mercado de Santa Bárbara, na Baixa dos Sapateiros”<sup>107</sup>. Quando Landes a conheceu, já possuía uma “tendinha” para seu comércio. Ela chama a atenção para a falta de higiene dessa tenda fazendo, a partir de sua experiência, uma generalização a todos mercados do país sobre a falta de higiene no comércio da carne<sup>108</sup>. Além de mercar carne, Luzia tinha comprado uma venda de “adornos e gêneros sagrados para os cultos”<sup>109</sup>.

---

<sup>107</sup> Como vimos, o mercado já havia se transferido para a Cidade Alta.

<sup>108</sup> A escrita de Landes parece estar impregnada pelo diálogo com seu principal informante, Edison Carneiro.

<sup>109</sup> Edison Carneiro (1969: 122) calcula para o Engenho Velho, em 1938, durante um festejo, a presença de pelo menos 16 vendedoras ambulantes pertencentes à comunidade, num total de 40 mulheres. Quando o critério era avaliar a geração mais nova, o número caía de 16 para 2, mostrando como a atividade vinha sendo abandonada.

Agenor Miranda (Santos & Nóbrega 2000: 50-1) conta sobre outra líder sacerdotal do Terreiro do Opô Afonjá, Aninha que, como Menininha, morava num sobrado do Pelourinho, embaixo do qual possuía “sua quitanda e vendia coisas africanas”. Sua sucessora, a famosa Mãe Senhora, tinha uma barraca dentro do Mercado Modelo, cujo nome era *Vencedora*. Segundo Agenor “vendia tudo que representasse a Bahia: fitas, figas, essas coisas todas”. Celina de Jesus (Santos & Nóbrega 2000: 62) uma adepta com cargo no Opô Afonjá, complementa:

A barraca era boa, vendia frutas: araçá, tamarindo, mangabada e ori. Acordávamos de madrugada, eu amarrava a saia na cintura para cortar as frutas aqui no São Gonçalo, pra vender na barraca que ficava do lado da rampa do mercado, lá na Alfândega. Levávamos mangas das mangueiras próximas das casas de Exu e do Ibó.

Assim, Senhora teve comércio de alimentos, de produtos africanos e de produtos afro-baianos. Segundo Celina, Senhora também vendia doces na festa da Ribeira, em um ponto, ao invés de barraca. Parece que uma outra mulher, Epifânia, mantinha o ponto para ela, vendendo para Senhora, que ia para a Ribeira na alta temporada. Dos depoimentos em memória de Senhora, as pessoas se lembram de como fazia e vendia doces, tais como manauês, bolachas de goma, cocada e pão-de-ló. Do que colhia da roça, ela colocava no cofre comunitário “de Xangô”, uma espécie de fundo de assistência utilizado pela comunidade, que lembra as juntas de assistência do período de escravidão. Mas também utilizava a mão-de-obra de suas filhas, para colher frutas, quebrar cocos, tomar conta dos pontos de venda. Todo esse serviço se confunde muito com o trabalho dentro do próprio terreiro para realizar oferendas, como se a rua alimentasse o terreiro e vice-versa. Esses depoimentos nos dão uma noção do micro-universo do pequeno comércio empreendido pelo terreiro em nome de sua líder num contexto mais amplo.

A maior parte dos exemplos que citamos são sobre vendedoras de doces. Geralmente, o que se podia carregar à cabeça, (atributos de cada tutor divino), no tempo da ambulância, era o que se comercializava para o caixa do coletivo de mulheres, administrado por uma líder sacerdotal, consagrada por sua emancipação e senioridade. Mais tarde, o comestível atribuído a cada divindade era o que iria ser comercializado sobre o tabuleiro. Os doces, muito comuns, além de se relacionarem a Ibeji eram, de certa forma, como substitutos do mel – quando a presença de um produto açucarado se faz possível nas ruas

através do divulgado açúcar - atributo da divindade Oxum<sup>110</sup>, que também aparece no mito de origem do acarajé aqui transcrito. É de conhecimento público que Menininha e Senhora pertenciam a essa tutora divina.

Uma outra líder de terreiro tradicional, Olga do Alaketu, tendo por patrona a própria Oiá, em entrevista a Teresinha Bernardo (2003: 134-5) declarou ter chegado a trabalhar fora do terreiro com o tabuleiro, como vimos acontecer com outras líderes. Sua fala enfatiza o lado ritual da venda de acarajé: “Antigamente, vender com o tabuleiro fazia parte da obrigação. Quem era de Iansã, vendia acarajé”.

No século XX, a recente “tipicidade” das comidas regionais, frente a uma maior nacionalização da culinária – como, por exemplo, na adoção geral do arroz e feijão - e outras uniformizações da modernidade, também afetou o consumo. As vendedoras não comiam mais, ou não tão correntemente, se pensarmos no relato de Vilhena, o que vendiam ou ofereciam, como por exemplo, o caruru e *efós* que eram bem mais divulgados no cotidiano de outrora.

Podemos observar que Senhora almoçava habitualmente feijão com arroz e farinha, o trivial baiano, que já havia acrescentado o arroz<sup>111</sup>. Colocava o prato no colo, fazendo bolos com as mãos, segundo depoimento de Roberto Pinho (Santos&Nóbrega 2000: 160). Como vimos, o contato da comida com as mãos sempre foi muito importante nas cerimônias afro-brasileiras, que sempre tiveram uma noção alternativa de pureza. Nessa concepção, há ênfase no contato com o alimento que purifica o corpo, o que se opõe à noção dominante de que o corpo, principalmente as mãos, contamina e suja os alimentos. Edison Carneiro (1969: 49) também comenta esse trivial dos terreiros:

A alimentação normal não se afasta do padrão conhecido para as classes pobres. Pão ou bolacha com café ou restos de comida da véspera, pela manhã; carne seca com farinha, seja como pirão ou como farofa, feijão, às vezes os restos de galinhas sacrificada aos orixás, no almoço; pão ou bolacha e café, novamente, à noite. Raramente há as comidas chamadas baianas – vatapá, caruru, efó, etc., - pois para fazê-las, precisa-se de tempo e dinheiro; peixe e mariscos quase nunca há, porque os candomblés estão sempre longe da praia e é necessário andar quilômetros para obtê-los, mesmo a preços elevados; já o mocotó, uma comida feita com as patas, o

---

<sup>110</sup> O mel é o ingrediente preferencial para adoçar pratos do candomblé. Bastide (1952: 11) confirma a ausência do açúcar nas oferendas dos cultos, o que não ocorreu em Cuba, segundo o autor.

<sup>111</sup> Senhora viveu mais da totalidade da primeira metade do século, tendo nascido em 1900 e falecido em 1967.

focinho e as vísceras do boi, apesar de mais fácil, é mais raro, por ser considerado alimento muito forte, de digestão demorada; a mesma coisa acontece com o sarapatel, feito com as vísceras do porco. Em todas as comidas entram, em grande escala, azeite de dendê e pimenta. Poucos legumes e verduras, quase nenhuma fruta, exceto as da roça. Para comer, raramente se usam garfos e facas muito primitivos e facilmente azinhavráveis: a mão substitui o talher (*manuscrito*, como dizem os negros).

Carneiro apresenta um quadro interessante que mescla trivial e típico. As comidas típicas geralmente eram e são preparadas como oferendas quando a comunidade encontrava-se reunida para homenagear os deuses em datas especiais. Estas, então, chegam a ser compartilhadas em comunhão. Para fazê-las precisa-se de tempo e dinheiro, conjuntura que ocorre nessas ocasiões especiais. Não resta dúvida que é a comida dos deuses - aquela que carregou elementos étnicos sobre um fundo geral de hábito alimentar que as condições sociais ofereciam aos cativos - que foi parar na rua, inicialmente para reverter renda para as comunidades.

No entanto, no cotidiano dos terreiros observados por Carneiro, mesmo durante o tempo de preparo das oferendas, come-se o mais acessível, ou às vezes não se fazem todas as refeições. Do século XX em diante, come-se o consagrado nacionalmente, café com pão, e o trivial baiano, ou seja, farinha, feijão, carne seca ou as partes das aves que não são oferecidas às divindades, os pratos sendo geralmente regados com dendê e pimenta. Por isso, acarajé e abará consistem comida fora do horário, guloseima, por este lugar especial de oferenda, e não comida cotidiana, que lhes é dedicado, apesar de serem comercializados na rua cotidianamente. Ocupam um lugar que é corriqueiro e, ao mesmo tempo, se destaca, relacionado ao compartilhar alimento que também é oferenda.

Carneiro descreveu um candomblé que, porém, apesar das semelhanças com as comunidades atuais, se modificou extremamente, entre a década de 60 e de 70. Essa modificação também atingiu a venda do tabuleiro, que já havia se transformado no principal estilo de comércio típico de alimentos. A segunda metade do século ficou marcada, ao menos localmente, pelo confronto entre crescente industrialização e profissões consideradas arcaicas. Esse confronto foi impulsionado pelas modificações introduzidas na primeira metade do século.

Cercear as comidas tradicionais preparadas artesanalmente para um nicho de tipicidade fazia parte do processo mais amplo de disciplinar os setores populares. A linha

dura da ditadura no fim dos anos 30 não só se prolongou em relação à vigilância dos candomblés, assim como as reformas desse período, que consolidaram um modelo formalizado para as relações de trabalho, criaram, por oposição, mais categorias para açambarcar os que não se encaixavam - e sequer tinham essa opção - nas aspirações modernizantes do poder público, tais como “vadiagem” ou “malandragem”. O trabalho autônomo do pequeno comércio tradicional, que exigia poucos recursos financeiros e nenhuma escolaridade, ficava muito próximo desse tipo de classificação.

Ao mesmo tempo, talvez paradoxalmente, começava um processo que levaria a imagem da baiana vestida tipicamente a se tornar emblema da nacionalidade. O costume de dançar com um pequeno balaio sobre a cabeça para realçar o requebrado (Lody 2003: 221), o chamado “balainho de frete”, havia começado como representação e memória do próprio andar da ganhadeira, de torso ereto – o porte “escultural” que menciona Querino – e ancas baloiçantes, e das brincadeiras que essas mulheres deviam fazer com seu instrumento de trabalho durante os períodos de descanso nas ruas, dançando em rodas improvisadas.

O balaio se transformou em um pequeno emblema, a deixa para demonstrar habilidade no requebrado. Essas coreografias e principalmente a roupa típica teriam sido absorvidas em parte pelo teatro de revista<sup>112</sup>, sendo finalmente apropriadas pela cantora Carmen Miranda (Barsante 1985), que as lançou internacionalmente como um símbolo nacional tendendo para uma representação também da América Latina. Carmen começou sua carreira inserida no repertório de canções populares, sambas e representações teatrais do universo artístico carioca, já bastante íntimo do carnaval no Rio de Janeiro, que buscavam reproduzir e recriar aspectos afro-brasileiros e alguns tipos de regionalidades enquanto parte de uma cultura nacional que se afirmava para um público cada vez maior.

A cantora, então, incorporou a personagem da baiana, que já era uma figura carnavalesca conhecida. Cecília Meireles (1983), em um estudo realizado entre 1926 e 1934 descreveu, com riqueza de detalhe, a baiana legítima que ainda podia ser encontrada nas ruas do Rio de Janeiro, muito semelhante à vendedora soteropolitana. Também descreveu a baiana de carnaval, a partir da qual podemos vislumbrar de onde veio a inspiração da Pequena Notável. Cecília Meireles destaca na baiana do carnaval as “saias duras de polvilho”, laçarotes da camisa, e saia de seda ou chita colorida. A bata já não era

---

<sup>112</sup> Refiro-me, por exemplo, às atrizes Aracy Cortes e Durvalina Duarte.

mais branca, porém colorida, “orlada de folhos”. Ainda trazia o “xaile” (pano-da-costa) usado de modo insinuante, numa “nova faceirice”. Os colares e alguns elementos merecem transcrição, porque foram literalmente reproduzidos pela cantora. Os colares foram depois reincorporados como acessórios que se esperam de uma baiana do acarajé em Salvador, por parte do turista:

Chega a vez dos colares: - não apenas o colar de guia, o fio de miçanga que acompanha a boa baiana toda a vida – mas metros e metros de contas de vidro de todos os tamanhos, de todas as cores, com chispas, cintilações, brilhos e sombras de mil cambiantes, reproduzindo todo o fausto das pedras preciosas num amontoado monumental, das orelhas aos ombros, imobilizando o pescoço, que dificilmente pode rodar para a esquerda e para a direita, com a solenidade vagarosa de um pescoço de ídolo...”.

Os braços ficam recamados dessas mesmas contas, salvo se esta cabrochinha tiver comprado braceletes de metal dourado, com recortes e embutidos (...).

E agora? Estará pronta? Não. Falta-lhe a trunfa – quer dizer - o pano da cabeça, que pode ser igual à saia, ou à blusa, ou completamente diverso. (...) Enrolam-no como um turbante, escondendo as pontas na frente ou dobram-no de maneira a tornar-se uma espécie de diadema, cobrindo a parte da frente do penteado. (...).

Sobre essa trunfa não irá o balaio das compras, mas a sua lembrança: um pequenino balaio fixado ao pano, pelo fundo, e contendo pequenas frutas artificiais, ou flores de papel, de aspecto muito decorativo. Em alguns casos, o balaio é substituído por um minúsculo tabuleiro, coberto por uma pequena toalha de renda.

Agora está pronta a cabrochinha sestrosa, que é como quem diz a mulatinha faceira. Não lhe falta mais que enfiar as sandálias ou chinelas novas, menores do que os pés, para fazerem o andar saltitante e instável – sandálias de salto muito fino, geralmente pretas, com forro vermelho, umas bordadas, outras pintadas e até às vezes orladas de pluma.

Na trajetória desse vestuário, surpreendentemente, a “mulata” terminou sendo exaltada através de uma portuguesa nata, enquanto o balaio foi eliminado das ruas para subir aos palcos. A atuação de Carmen Miranda no cinema nacional e de Hollywood ficou marcada por esse vestuário que estiliza a baiana ambulante, com o acréscimo de peças que caracterizavam a dançarina de rumba. No que toca à baiana, temos o pequeno balaio com frutas artificiais transbordando sobre um turbante e os balangandãs, correntões e pulseiras de bolotas acompanhados de brincos argolões. Variações sobre o mesmo tema levaram a estilização de Carmen a se afastar cada vez mais dos elementos da baiana.

## **Ascensão da imagem típica da baiana**

Enquanto a imagem, ainda que simulacro, da baiana vendedora começava a ser divulgada internacionalmente de maneira mais incisiva que os postais pitorescos do século XIX, os candomblés, apesar da repressão policial, conseguiam algum reconhecimento. Lembremo-nos que grande parte de seu contingente provavelmente ainda era constituída por vendedoras na tradição das ganhadeiras – do que Carneiro nos dá uma amostragem (ver nota 109) – e que o vestuário e algumas comidas estavam se recolhendo ao seu interior perante o potente processo de uniformização europeizante iniciado no começo do século.

A obrigatoriedade do registro policial para funcionar e da licença para a realização de cerimônias públicas demonstra o quanto o controle das ruas se estendeu até os nichos de convivência e preservação que eram as comunidades dos terreiros. Mesmo neste contexto desfavorável, os candomblés conseguiram se desenvolver, apelando gradualmente para recursos legais e formando alianças com pessoas relacionadas a instâncias oficiais no governo.

Jocélio Teles dos Santos (2000: 72-3) traz o depoimento do babalaxé Luís Sérgio Barbosa<sup>113</sup>, que explica em detalhes como as redes de fidelidade formadas pelo candomblé chegaram a alcançar o poder executivo federal, conseguindo a permissão para se tocar atabaques – então proibidos - nas cerimônias em plena ditadura do Estado Novo. O autor analisa os desenvolvimentos posteriores dessas relações com autoridades oficiais, que vão dando, ao candomblé soteropolitano, uma imagem mais positiva, da qual um dos sintomas seria a transformação do discurso da imprensa.

A partir da década de 30, não só a aliança com autoridades fazia parte da agenda dos candomblés, como a incorporação de relações com jornalistas, pesquisadores e artistas. Ao imediatismo de uma tática cotidiana formada na espontaneidade de confrontos com as intervenções dos poderes públicos nas ruas - como podemos vislumbrar a partir das desavenças de rua das vendedoras africanas e afro-brasileiras descritas por Cecília Moreira Soares – vem se consolidar paralelamente uma busca de medidas estratégicas, tendo por base as ações dos candomblés.

---

<sup>113</sup> Ver também Vivaldo da Costa Lima (1987).

Ordep Serra (1995) e Jeferson Bacelar (2001) descrevem a formação de quadros de intelectuais, tanto brasileiros como estrangeiros, que procuraram divulgar uma imagem descriminalizada dos candomblés e de suas extensões culturais, e a formação de instituições com a mesma finalidade. Como vimos, esse processo se inicia a partir da década de 30. Ordep Serra (1995: 127-8) coloca Edison Carneiro como um fundador nesse sentido, ao criar a União das Seitas Afro-Brasileiras em 1937, a qual teve duração efêmera, mas foi a semente para a criação da Federação Baiana do Culto Afro-brasileiro (Febacab) em 1942, uma instituição que nos interessa diretamente.

Segundo Ordep Serra, Carneiro empreendeu a ação política de organizador dos cultos com vistas a conseguir uma liberação da prática religiosa do candomblé. Porém, havia uma perspectiva de controle, um controle que a União gostaria de assumir no lugar da polícia. Assim, o autor afirma ter ocorrido uma simbiose policial-religiosa na história das organizações que sucederam essa primeira. Ou seja, a posterior Federação estaria comprometida de alguma maneira com formas de controle estratégicas. De qualquer maneira, mesmo se não tivesse ocorrido um determinado perfil policial como o autor sugere, qualquer organização que tivesse a finalidade de matricular as casas de culto já exerceria alguma forma de controle. Nesse caso particular, o controle ficou, ao menos, a cargo de um grupo de atuação que havia saído das comunidades ou mantinha com elas alianças e fidelidades.

No entanto, o acesso oficial a esse controle e à liberdade dos cultos demorou ainda duas décadas. Jocélio Teles dos Santos (2000) analisa aspectos do processo de transformação da concepção oficial dos poderes públicos em relação às práticas culturais afro-brasileiras, doravante não mais encaradas como um fator de atraso a ser eliminado, graças ao estabelecimento de relações do candomblé com um círculo de pessoas influentes, criando para essa tradição um discurso favorável, que a tornaria posteriormente uma atração baiana.

Um dos trechos jornalísticos da imprensa baiana no início da década de 60, citado pelo autor (Santos 2000:71), traz uma interessante mudança de abordagem, que principia a aceitar a troca do controle policial dos candomblés pelo controle “científico”, uma perspectiva muito próxima daquela de Nina Rodrigues no século XIX, que acreditava ser, a

questão, de natureza médica. Aos poucos, essa questão passou a ser vista, de um modo geral, como da alçada das ciências humanas e sociais.

O autor capta o momento da virada em que criminalidade e anormalidade deixam de ser compartimentos onde se encaixa o candomblé, e este passa a ser uma marca registrada da Bahia, incorporada por órgãos públicos, empresas privadas e pela mídia (Santos 2000: 78). Isso ocorreu durante a década de 60. Ao lado do candomblé, ainda segundo o autor, culinária e capoeira também são alçados a símbolo de baianidade. A crítica se transformou em enaltecimento, porém bem compartimentado. O Brasil redescobria a África a partir de Salvador. Como define Jocélio Teles dos Santos (2000: 81), essa cultura afro-brasileira enaltecida seria vista “através de uma glorificação artística, como a matéria-prima de uma nova política externa e desenvolvimento do país”. Este seria um dos primeiros passos para a patrimonialização dessa cultura, tornando-a um bem imaterial.

O turismo teve um papel crucial nesse sentido. Ele vinha crescendo e, desde a década de 40, já se encontram publicações sobre a cidade de Salvador com pendor turístico (Osmundo Pinho 1998: 112). Em 1952, podemos encontrar o Roteiro Turístico da Cidade de Salvador (Vasconcelos 2002: 319), publicado pela prefeitura. Na década de 60, o turismo começou a tomar seus primeiros contornos como setor estratégico na economia de Salvador e do estado da Bahia.

Depois do golpe militar, implementou-se uma política nacional autoritária, voltada para o desenvolvimento. Segundo Jocélio Teles dos Santos (2000: 84), para o enfoque oficial do governo, o campo específico dos bens culturais deveria priorizar políticas de preservação do patrimônio direcionadas para obras arquitetônicas, que ficariam associadas ao incremento do pólo turístico no final dos anos 60 e início da década de 70. Dessa maneira, a política desenvolvimentista militar conciliava-se com a preservação de valores tradicionais através do turismo como instrumento de desenvolvimento econômico regional. Nesse período, então, a preservação ficou vinculada ao turismo e este ficou fortemente relacionado a aspectos identificados como “culturais” em relação aos recursos paisagísticos e naturais de áreas regionais do país (Santos 2000: 85-87).

A Bahiatursa, órgão encarregado do turismo no Estado da Bahia, foi criada nesse contexto, em 1968. Além de uma primeira preocupação com a infra-estrutura urbana voltada para o turismo e o setor hoteleiro em Salvador e no Recôncavo, esse órgão também

seguiu a política nacional de preservação e desenvolvimento. Para Jocélio Teles dos Santos, a preocupação governamental, que priorizava a restauração da área do Pelourinho desde esse período inicial, reunia ambos aspectos de preservação e turismo. No entanto, no caso de Salvador, essa política cultural e turística foi além do reconhecimento arquitetônico e buscou se definir através de elementos afro-baianos (Santos 2000: 94-5).

Procurava-se desenvolver uma mentalidade turística e promover visitas à Bahia. O tipo de divulgação requerido para atingir este objetivo foi fundamentado, então, em uma espécie de “imagem cotidiana baiana” que foi sendo construída envolvendo representações afro-baianas. Nesse sentido, os elementos escolhidos como definidores do específico da baianidade foram a religiosidade – com atenção especial para o candomblé - e o estilo de vida singular (Santos 2000: 96-7). Essas características baianas eram identificadas com uma herança africana que era vista como popular e emblemática. Assim, o candomblé se tornou oficialmente atração turística, e, portanto, economicamente estratégico, podendo finalmente deixar de ser encarado como assunto de polícia, na década de 70.

Deste modo, em 1976, após uma campanha da Federação Baiana do Culto Afro-Brasileiro, empreendida no início dos anos 70, a favor da extinção da obrigatoriedade de registro policial e licença para as casas de culto afro-brasileiro em Salvador, o registro dos terreiros passou a ser tarefa da Febacab, onde policiais ligados ao candomblé, porém contra o registro policial, tiveram papel de destaque (Serra 1995: 140). Mesmo com essa conquista, a história posterior da Federação não foi marcada pela unanimidade, como é comum em órgãos que exercem algum tipo de controle, e alguns candomblés tradicionais chegaram a se desligar dela. Todavia, com percalços e discordâncias, essa se tornou uma instituição bem consolidada<sup>114</sup>.

Por centralizar e tratar de assuntos concernentes ao candomblé, a Federação, nesse período, também cuidou dos registros das baianas do acarajé antes do surgimento da associação de baianas em 1992. Uma verdadeira prova institucional da dependência da atividade para com as comunidades de culto. Hoje, a Federação e a Associação registram paralelamente as vendedoras de acarajé.

---

<sup>114</sup> Alguns conflitos em relação à posição política dos dirigentes e algum temor de cassação de “alvará de funcionamento” de casas de candomblé discordantes não são incomuns, por este ser um órgão de controle.

Com o candomblé liberado e promovido a atração turística, as baianas do acarajé, em seu domínio das ruas e praças de Salvador e da culinária, tornaram-se um dos emblemas de baianidade mais divulgados nacionalmente e internacionalmente. O lugar que ocuparam permanentemente durante quatro séculos transformou-se em um lugar privilegiado, do ponto de vista turístico, que surgiu no século XX. No entanto, embora a perseguição uniformizadora do progressismo do início do século tivesse cessado, pelo fato de a baiana típica ter se transformado subitamente em promotora de uma imagem que propiciaria uma atividade estratégica altamente rentável para o município e o estado, o controle público não deixou de tributar e cercear essas artesãs. O turismo não demonstrou deixar margem para a concepção tradicional de autonomia dessas mulheres, mas lhes impôs novas exigências econômicas e de profissionalização ou “qualificação”. A gradual incorporação à sociedade dominante, agora numa ordem capitalista industrial, teve seu preço.

Na segunda metade do século XX, a atividade do acarajé foi adquirindo as feições de hoje. O comércio deste alimento típico se separou cada vez mais do mundo dos cultos, para se tornar atração turística. Após a Segunda Guerra até o final dos anos 50, Salvador e seu mercado de trabalho iriam se transformar bastante rápido, como sintetiza Bacelar (2001:187-8):

A partir da década de 1950 e sobretudo nos anos 1970, assistimos a uma completa transformação da nossa sociedade. A Bahia, naqueles momentos se compatibilizava com a estratégia de consolidação do fordismo nos países centrais e de internacionalização do capitalismo, via modernização desenvolvimentista. A nova industrialização, com modernas empresas instaladas no Complexo Petroquímico de Camaçari, com grande concentração de capital e voltadas para a produção de bens intermediários, tornavam-na o pólo dinâmico da economia regional.

Os modos alternativos de produção eram inteiramente suplantados pela nova industrialização e serviços modernos, porém, os mesmos persistiam e se recriavam como um expediente de sobrevivência cada vez mais utilizado por amplas faixas da população. O pequeno comércio ambulante, o artesanato urbano, a fabriqueta e o “bico” eram estratégias contumazes da população menos qualificada e empobrecida. Processou-se, por sua vez, a alteração do traçado urbanístico, com significativa expansão da cidade, com os novos bairros ricos e sofisticados e a periferação avassaladora, sem os mínimos requisitos em termos de serviços e habitabilidade para os contingentes pobres.

Enfim, o fordismo como regime de trabalho e de consumo alcançou a Bahia. No entanto, jamais se generalizou, restringindo-se aos bolsões modernos que

se expandiam, de alguma forma vinculados às grandes empresas, estatais e privadas, nacionais e multinacionais.

A atividade do acarajé assumiu um determinado lugar neste quadro geral. Caracterizada como um modo tradicional de produção em face do novo regime de trabalho assalariado, ela poderia ser classificada entre as ocupações que absorveram um setor marginalizado ou uma reserva de mão-de-obra ou o que mais recentemente se propõe como trabalhadores da economia informal (Machado da Silva 2002: 86-7) diante de um regime assalariado que se tornou o parâmetro das relações de trabalho.

Em Salvador, o chamado setor informal não seria somente produto do desenvolvimento capitalista na economia baiana. Ele também seria caracterizado por essa própria persistência em ocupações típicas, anteriores a esse desenvolvimento, que a industrialização recente, proporcionada pela implantação do Centro Industrial de Aratu e do Pólo Petroquímico, teria estimulado, com sua demanda crescente de serviços (Guimarães 2002: 244-5). O conceito de informalidade elaborado a partir do trabalho assalariado como referência terminou englobando as categorias históricas de trabalhadores autônomos de Salvador.

Com a industrialização, enquanto algumas ocupações tradicionais exercidas por conta própria entraram em franco processo de extinção, como verdureiros a domicílio, e outras ainda permaneceram num núcleo residual de trabalhadores, o acarajé se manteve em expansão, assim como outras atividades exercidas pela mão-de-obra familiar, em domicílio, no próprio bairro ou em pequenos estabelecimentos (Guimarães 2002: 245). Essa característica o coloca numa posição de exceção, como foi definido por Carvalho&Souza (1980: 88) em relação à atividade artesanal a qual “(...) assegura a sua permanência por transformações no seu valor de uso e voltando-se para um mercado de mais altas rendas, estimulado, inclusive pelo turismo (...)”.

Embora o acarajé possa estar numa faixa entre uma atividade mais rentável - como no caso das baianas que alcançaram fama em nível nacional - e o pequeno comércio de alimentos voltado para as necessidades de uma clientela popular mais empobrecida, sem dúvida sua permanência se deve à história da construção de seu prestígio empreendida pelas ganhadeiras e vendedoras e apropriada como atração turística.

Atualmente, vender acarajé pode se caracterizar como uma estratégia de sobrevivência ou como a construção de um pequeno negócio no ramo da alimentação, de produção em menor escala. Essa visão da atividade do acarajé como uma incipiente micro-empresa é bastante recente e a postura anterior de considerar a venda de acarajé exclusivamente como um “biscate” não desapareceu<sup>115</sup>. Porém, já na década de 80, mesmo encarada como “biscate”, a venda de comida típica em pontos turísticos da cidade foi descrita como uma atividade temporária - geralmente limitada ao final de semana - muito mais rentável que outros tipos de serviço na estratégia da sobrevivência (Vianna 1980: 208).

Durante a década de 70, até o início dos anos 80, a Bahiatura promoveu diversos eventos em que apresentava baianas do acarajé em outros estados ou mesmo outros países. Ouvi relatos sobre esses eventos, que estavam relacionados à conjuntura política soteropolitana do período<sup>116</sup>. Era a divulgação da imagem de baianidade, como vimos, a partir de então aliada à mídia televisiva. Creio que é neste período que surge a figura da “baiana de evento”, como costumam definir as próprias baianas do acarajé. Ela se caracteriza por se trajar muito bem e tipicamente e se apresentar em exposições, festivais, encontros culturais, feiras itinerantes ou em campanhas de políticos – esse último caso muito comum em Salvador durante o período de eleições. Como afirmamos acima, as apresentações e o crescimento do turismo renderam algum trocado às mulheres dispostas a vender acarajé em pontos turísticos nos finais de semana. Nesse momento, ao se tornar um trabalho temporário mais rentável e, portanto, mais procurado enquanto estratégia para aumentar o orçamento doméstico, a atividade do acarajé começou a se desprender das tradições dos cultos e mesmo da Febacab.

A década de 80 foi marcada pela consolidação do turismo enquanto uma das principais fontes de renda para Salvador, com o novo Centro de Convenções, com a cidade alcançando a posição de Patrimônio Histórico da Humanidade e com o investimento na atração do turismo internacional. Blocos de carnaval, a princípio mais politizados, vieram a se juntar às atrações turísticas, com o desenvolvimento da indústria fonográfica da *axé*

---

<sup>115</sup> Temos o exemplo do atual prefeito de Salvador João Henrique do PDT, um protestante, como me foi comentado por baianas do acarajé, que em sua campanha eleitoral televisiva apresentou a atividade como *biscate*.

<sup>116</sup> São eventos que as pessoas relacionam, de memória, a Antônio Carlos Magalhães.

*music*. Apesar da crise econômica que atravessava o país, esse turismo regional se incrementou cada vez mais, trazendo benesses que puderam ser usufruídas, por sua vez, pela venda de acarajé.

A década de 90 significou uma guinada interessante do ponto de vista econômico. Uma nova situação mundial, num contexto geopolítico de inovações tecnológicas, informatização, mundialização da produção, do consumo e das comunicações, apoiado por tendências neoliberais, provocou a reestruturação da organização produtiva capitalista, ou seja, provocou uma crise no fordismo – mais especificamente uma crise do regime de acumulação fordista - do qual nos falou Bacelar.

Um novo conjunto de relações passou a ser norma do mercado de trabalho. Este, de um modo geral, se flexibilizou, através da sub-contratação generalizada, chamada de “terceirização”, com vistas a uma diminuição de custos nas empresas, e se “precarizou”, através da perda, pelo trabalhador, de cobertura legal, de estabilidade no emprego e de benefícios trabalhistas.

O impacto dessa reviravolta se mostrou muito singular em relação a Salvador, onde a chamada informalidade sempre teve um papel estrutural por causa de sua história econômica e pela importância do comércio nessa cidade, enquanto o estado se concentrou no setor agro-exportador. Como afirmam Druck&Borges (2002: 114) sobre o setor comercial:

(...) nesse setor, os contratos e relações de trabalho sempre foram estruturalmente flexíveis, isto é, a remuneração por comissão de venda, contratos por tempo determinado (em alta estação) e a rotatividade elevada, que caracterizam as relações de trabalho nesse setor, de certa forma, anteciparam o novo padrão de contratação do trabalho pelo capital que vem sendo imposto ao conjunto da economia.

Tradicionalmente ligada à chamada informalidade, mal tendo vislumbrado um processo tardio de industrialização e de regulamentação do trabalho, Salvador se viu às voltas novamente com uma revalorização do “trabalho flexível”. Desse modo, o trabalho autônomo e os pequenos negócios familiares, que foram as formas de trabalho tradicionais encontradas pelos libertos para se contrapor ao regime de exploração escravagista, passaram a uma posição menos desprivilegiada na visão da sociedade dominante. A pecha de trabalho reservado aos “atrasados” e à “gente de cor”, na concepção do início do século,

ou aos “ignorantes”, sem instrução formal, mais recentemente, à gente que não podia acessar o tão valorizado mundo do operariado<sup>117</sup> - com sua regulamentação e conseqüentes benefícios, idealizados como garantia de segurança que recompensaria a aceitação das disciplinas típicas do processo de produção industrial – começou a deixar de pesar sobre as seculares ocupações tradicionais.

A “nova informalidade” do final do século XX, além de provocar uma revisão nessas concepções, teve uma significação nacional diferenciada, como explicam Lima & Soares (2002: 167):

Seria o retorno do ônus da reprodução da força de trabalho na própria família e o enfraquecimento da regulação sobre o mercado de trabalho. Poderíamos chamar isso de “nova informalidade”, por incorporar contingentes de trabalhadores antes no mercado formal e protegido. Juntam-se aos trabalhadores do “velho informal” autônomos de todos os tipos e atividades. Em comum, agora, a falta da perspectiva de inserção na formalidade, antes vista como o futuro desejado. A “nova informalidade” pode ser considerada como sinônimo da flexibilidade dos novos tempos.

Nada de novo, se pensarmos nos países periféricos, nos quais amplos contingentes de trabalhadores sempre estiveram no informal e sempre dependeram da família para sua reprodução como força de trabalho. Devemos considerar, ainda, que os processos de formalização, nos países periféricos, não chegaram a atingir a maioria dos trabalhadores, tendo crescido no período 50-70 e declinado em seguida. Entretanto, muda a perspectiva, a informalidade deixa de representar algo transitório, para constituir-se em definitivo.

Esse quadro nacional, em que o considerado informal não representa nada de novo, fica mais exacerbado no caso da região soteropolitana. Os autores mencionam um futuro desejado, representado pelo pleno emprego formal, o qual deixou de ser uma expectativa geral. Porém, essa talvez nunca tenha chegado a ser uma expectativa, no caso de alguns grupos afro-descendentes relacionados com a tradição popular e secular de trabalho soteropolitana, representada, em síntese, pela venda de acarajé. Essa tradição não esteve comprometida com a tendência neo-liberalizante da década de 90 – apesar das tentativas de

---

<sup>117</sup> O qual surgiu mais recentemente como uma das opções de emprego formal, além dos relacionados à burocracia dos órgãos públicos, apesar do acesso aos dois tipos não ser uma opção para uma maioria sem muitos recursos sociais e econômicos, segundo as exigências do mercado assalariado. Sobre a classe operária numa “sociedade urbana influenciada por formas de representação não-classistas, como a tradição cultural afro-brasileira” ver Agier & Guimarães (1995).

apropriação, via turismo e os treinamentos em empreendedorismo – e também não havia se identificado com o ideal e a possibilidade de trabalho regular - apesar de melhor remunerado e protegido - subitamente levantada a partir da metade do século. É uma tradição de trabalho que conseguiu guardar uma visão alternativa, justamente por sua antiguidade.

Por causa dessa visão alternativa, que alia trabalho autônomo à identidade de um grupo, a industrialização não conseguiu extinguir esse tipo de atividade. Também as tentativas de tornar a venda de acarajé desvinculada de seu processo artesanal, uniformizando a produção para aumentar os lucros na “lógica do mercado”, não conseguiram desfigurar – o que talvez ainda possa acontecer – a tradição familiar de venda nas ruas. Há algumas incursões nesse campo, comprometido prioritariamente com o aumento dos lucros e com negócios em grande escala, envolvendo investimentos maiores e racionalização do processo produtivo, como veremos. Porém, vender acarajé ainda faz parte do “velho informal”, que envolve o trabalho autônomo e em família.

Segundo boa parte das baianas do acarajé com que tive contato, a década de 90 teria sido uma década de crescimento da atividade, produtiva em termos de rendimentos. Como sabemos, foi também uma década de valorização da atividade, período em que surgiu a associação de baianas do acarajé<sup>118</sup>. O retorno prometido pela venda e a valorização trouxe novos elementos para o mercado das baianas, até então quase reservado às mulheres que tinham uma relação de aceitação com os cultos afro-brasileiros. Surgiram, então, as polêmicas sobre a venda de acarajé por homens, em relação à qual a Febacab tomou uma posição conservadora, sendo contra essa inovação (Argollo 1996). Surgiram também as discussões em torno do que ficou conhecido como “acarajé de Jesus”, o acarajé vendido por mulheres e homens “evangélicos” que queriam desvincular a venda de suas raízes afro-brasileiras.

Em parte, as baianas do acarajé conseguiram protegê-lo da desfiguração pretendida pelos evangélicos, conseguindo a obrigatoriedade da indumentária da baiana para a venda do quitute e uma posição de bem imaterial tombado para o acarajé. No entanto, como o

---

<sup>118</sup> Com as obras de restauração do Pelourinho, iniciadas neste período, uma terceira imagem da baiana típica surge, uma espécie de simulação, na qual mulheres vestidas com saias de lamê sustentadas por enchimentos em armação de metal perambulam por essa área, oferecendo-se para posar em fotos com os turistas pelo preço de um real.

próprio *irmão* Valdemir afirma, enquanto vendedor do acarajé e “pregador”, a concepção evangélica do acarajé enquanto um alimento como outro qualquer abriu prerrogativas para outras reivindicações na comercialização do produto. Ou seja, esse passa a ser um nicho cobiçado por prováveis redes de *fast food*, supermercados e empresas de alimentos prontos ou semi-processados. Embora seja possível a convivência da tradição com essas novas abordagens comerciais concorrentes, podendo até mesmo alimentá-las, esse tipo de situação não parece muito auspicioso às baianas, pois elas percebem que o maior valor de sua visão alternativa, a autonomia, ficaria ameaçado a longo prazo.

O longo cerceamento sofrido pelas vendedoras durante quatro séculos continua, então, com outra roupagem. O conflito histórico com as regulamentações municipais se amenizou, mais efetivamente quando o município protegeu elementos afro-brasileiros da venda do acarajé, como a indumentária, por sua vez altamente atrativa para o turismo na cidade. Por outro lado, a defesa da tradição do trabalho instaurou uma relação de dependência com uma apropriação turística.

Assim, mesmo com essa mínima proteção bem recente, surgiram exigências de profissionalização e de “qualificação”, aliadas ao discurso da higiene, renovado em comparação às políticas de saneamento do início do século XX. As mudanças também não liberaram o trabalho informal nas ruas – e o emblemático comércio do acarajé – do controle residual dos poderes públicos, num mundo onde a regulamentação e a chamada informalidade estariam entrelaçadas no estímulo ao desenvolvimento do capital.

Em uma comparação dos atuais trabalhadores de rua com aqueles do século XIX, Bruno Durães (2002: 305) identifica uma continuidade em relação à vigilância das atividades por estes empreendidas:

No que se refere ao controle do poder público, os trabalhadores informais, em Salvador, são alvo de repressão, sendo “perseguidos” e “combatidos” pela prefeitura municipal. Uma tentativa de esconder as atividades informais, ou de inibi-las, como ocorria no século XIX, com as sucessivas perseguições aos “ganhadores” e “carregadores” (...). Hoje, os vendedores ambulantes regulamentados são obrigados a usar crachá de identificação, em alguns casos fardas, noutros há delimitação da quantidade de produtos na barraca, o uso de cadeiras, o uso do espaço público, enfim, o trabalho informal ainda é permeado por uma gama de fatores coercitivos, que, entre outras coisas, possibilitam a identificação, padronização e o controle.

As tentativas de esconder ou inibir ainda são uma realidade para os vendedores ambulantes, os camelôs de Salvador. Mas as baianas do acarajé, apesar de constituírem uma atração a ser exposta, não estão tão longe disso, pois teriam, em tese, obrigação de tirar licença, usar sombrinhas e tabuleiros padronizados, não podendo se estabelecer em certos locais, principalmente durante o carnaval, nem comercializar certos produtos, como refrigerantes, por exemplo. Como no caso dos vendedores ambulantes, recorre-se à burla para amenizar esse tipo de coerção, correndo-se riscos durante as fiscalizações.

Apenas um aspecto ficou diferenciado, o fato de a farda obrigatória ser a indumentária afro-brasileira, o que se traduziu por uma conquista das vendedoras tradicionais, mas que também levou a desordem simbólica ao caminho da padronização. Essa indumentária está sofrendo um processo de redefinição de sentido, ainda que incipiente. Isso pode ser demonstrado através dos discursos elaborados em torno do uso do torço, que superpõem, à identidade e à história da tradição afro-brasileira, renovados sentidos de higiene tirados do baú das hierarquias e distinções raciais.

## **Mulheres *empreendedoras* em família**

### **Uma construção afro-brasileira alternativa ao mercado formal de trabalho**

Na costa ocidental africana, feiras tradicionais locais ainda são um domínio feminino. Algumas vezes, esse domínio é dividido com os homens e produtos específicos definem uma divisão sexual de trabalho. Assim, mulheres vendem inhames enquanto os homens ficam encarregados de prover noz de cola, como acontece entre os ashantes em Gana (Gracie Clark 1994: 253). Nesse caso, porém, embora dividindo espaço com os homens, as mulheres são maioria e se organizam diferenciadamente.

Entre os mercados nigerianos dos iorubas e dos igbos, essa organização acontece de modo mais separatista em relação aos homens. As associações de mercadoras são, ao mesmo tempo, uma associação local de mulheres, em que gênero e trabalho não estão especializados, ou seja, separados. Portanto, elas se recusam a submeter-se à liderança masculina de organizações que englobam várias associações (Clark 1994: 256). Essa recusa é uma das reações à perda gradual de uma equanimidade tradicional de gênero (ver Amadiume 1997: 110-11, a propósito de um “*sistema dual*” igbo), pois o poder político das mulheres não poderia ser desvinculado do embasamento econômico feminino na atividade das feiras.

Assim, apesar de as mulheres igbos terem mantido seus tradicionais conselhos femininos, imposições colonialistas masculinizaram a política local e a economia de capital enfraqueceu seu poder. A crescente opressão feminina foi expressada pela perda de autonomia dessas associações étnicas de mulheres e pela perda do domínio do mercado. Essa situação gerou conflitos e recusas, como se pode verificar nos eventos ocorridos no mercado de Afor Nnobi durante a última década de 80, descritos por Amadiume (1997: 131-39).

No Brasil, o que foi incorporado do modelo dessa instituição feminina tradicional africana sofreu um processo diferenciado. Não ocorreu o choque de uma tradição territorializada com uma política colonialista já associada a uma economia de capital bem definida e industrialista, como aconteceu no fim do século XIX, na expansão do domínio

européu sobre o continente africano. No período colonial, o Brasil mesclou formas de comércio femininas tradicionais de várias origens, inclusive européias.

Porém, as africanas para cá transportadas tiveram que fazer um esforço de resistência e reinvenção talvez ainda maiores, ao mudarem de território; ao serem empurradas para alianças com outras etnias - às vezes vizinhas e rivais na origem, às vezes não; ao serem obrigadas a um sistema escravista de exploração de sua mão-de-obra que lhes retirava completamente a autonomia. A irremediável ausência de laços familiares com a terra e com as pessoas parece de fato uma grande desvantagem para as mulheres da diáspora.

Mesmo assim, elas conseguiram refazer essa instituição, que foi semelhante, em alguns aspectos, aos mercados africanos atuais mencionados acima, se comparados à atividade feminina africana em território brasileiro durante o período colonial e imperial. As mulheres vendiam produtos coletados, produtos que cultivavam em pequena escala e outros bens produzidos artesanalmente, além da comida pronta. Associadas à ambulância, as vendas também aconteciam em mercados que se estabeleciam em alguns pontos de diversos núcleos urbanos. Porém as mulheres nunca detiveram controle sobre a produção agrícola no caso do território brasileiro.

Hoje não ocorrem mais, e os mercados outrora femininos são feiras mistas, apesar de um formato mais tradicional, como o da feira de São Joaquim em Salvador. A imagem de uma vendedora típica não se relaciona mais ao comércio de produtos vegetais e mesmo de outros produtos não perecíveis em mercados regionais e centrais, como ainda se caracteriza nas regiões africanas que citamos. Essa imagem pública de trabalho feminino sofreu outras interferências e terminou se construindo de outra maneira. Ela também teve que se restringir regionalmente, em relação à importância e distribuição que possuía no passado.

Durante o período colonial, a tradição de venda de comida por mulheres primeiramente africanas e cativas e gradativamente crioulas de origem africana e libertas tomou conta de várias partes do território nacional. Salvador conseguiu manter um grande contingente feminino mercando em suas ruas ao longo de quatro séculos. No restante do país, a visão de mulheres transportando víveres transformou-se com mais velocidade em apenas mais uma memória.

A ambulância predominantemente feminina que oferecia produtos de primeira necessidade foi substituída, com a crescente industrialização, por vendedores que hoje identificamos aos chamados camelôs, os quais vendem produtos especializados. E mesmo em Salvador, muitas das atividades femininas de mercancia desapareceram com a modernização do século XX. No entanto, ao menos uma delas, a venda de acarajé, como vimos, guardou em sua atuação a síntese de um ofício feminino antes mais abrangente.

Não que esse seja um ofício de pouca importância ou uma particularidade regional exótica. Assim, o que se vê em diferentes expressões da entrada das mulheres no mercado de trabalho nacional é, em Salvador, relativamente *sui generis*. Em primeiro lugar, porque as soteropolitanas sempre sustentaram grande parte das famílias pobres. Em segundo lugar, porque a ocupação dessas mulheres nunca esteve desvinculada do pequeno comércio, principalmente da venda de alimentos. Apesar de o acesso a um mercado de trabalho formal ou considerado mais qualificado lhes ser pouco possível, essas mulheres continuaram assegurando a sobrevivência de famílias inteiras via uma atividade tradicional.

Essa predominância feminina entre os chefes de família de setores economicamente desfavorecidos tem sido bem marcante e suscitou pesquisas locais de abordagem sociológica. Pode-se até identificar uma tradição de estudos soteropolitanos preocupados com a venda ambulante, o que os torna indiretamente vinculados aos valores regionais seculares representados no pequeno comércio: o feminino como o núcleo familiar que sustenta, a família como uma empresa, a tradição familiar de trabalho ligada à mãe e à avó, o produto alimentício como principal opção.

No entanto, o enfoque tem sido sobre a informalidade, a precariedade e a não inserção no mercado de trabalho. Essa abordagem sócio-econômica, por vezes, acaba por ocultar algumas aquisições positivas de valores e de melhorias na qualidade de vida, do ponto de vista da emancipação dessas mulheres, a ser possibilitada por esse tipo de trabalho tradicional.

Enfoque formado, em parte, pela própria herança do receio e da desvalorização da atividade de africanas nas ruas por parte dos poderes públicos. Em relação ao controle municipal, o que era claramente um problema de ordem étnica e racial, passou a se apresentar como da alçada da saúde e segurança pública - com mais ênfase a partir da

República. No processo, a questão teve ressaltadas as feições de um problema de classe, sentido que passa a restringir e ocultar as causas consideradas anteriormente.

Entretanto, o caráter aparentemente desordenador dessas mulheres mercantes em relação à urbe – ou ao trabalho formal - guarda o sabor de uma reação e resistência aos ditames de um poder primariamente senhorial cuja exploração vai assumindo aspectos capitalistas mais avançados, que se tornaram ideologicamente legitimados por pressupostos de um sanitarismo positivista e de metas econômicas desenvolvimentistas. Como pano de fundo, a desigualdade racial e de gênero nunca deixou de ser um problema fundamental.

### **Como se vende hoje acarajé: formato ainda tradicional**

Salvador se tornou uma capital cujo crescimento formou uma região metropolitana com nove municípios. A população alcançou a cifra de dois milhões e quase quinhentos mil, sendo as regiões administrativas mais populosas São Caetano e os chamados Subúrbios Ferroviários, mais ao norte e ao interior em relação à soterópole.

A maior parte dos chefes de família que sustentam um domicílio recebe de um a três salários mínimos<sup>119</sup>. No entanto, o desemprego vem aumentando, em função de um quadro recessivo já crônico, e grande parte da população vai buscar sua renda no mercado informal, onde um dos principais ramos é o da alimentação. Entretanto, existem outros fatores para além de uma determinação econômica, nessa busca pelo mercado informal, como tem sugerido nossa reflexão.

Ao lado de barraquinhas onde se vende todo tipo de alimento que poderia ser encontrado em outros pontos do território nacional – salgadinhos, cachorro-quente, quentinhas, churrasquinho ou produtos comuns às cabanas na orla de qualquer cidade litorânea - está a atividade tradicional das baianas<sup>120</sup>. Essa atividade, uma “exceção” tornada típica no restante do país, com ressalva para as cidades litorâneas - mais

---

<sup>119</sup> *Salvador em dados* (2005), encarte da Prefeitura Municipal de Salvador (SEPLAM).

<sup>120</sup> Existem por volta de quatro mil baianas de acarajé de acordo com a secretaria de Serviços Públicos da Prefeitura de Salvador. Quando visitei a Abam (Associação das baianas de acarajé e mingau) havia o registro de 1748 baianas, que provavelmente aumentou. Cerca de 50 mil acarajés são vendidos por dia, número que dobra na alta temporada, uma estatística que pode ser traduzida em termos qualitativos pela visível atividade em diversos pontos da grande metrópole em diversos horários diariamente.

propriamente em alta temporada - é corrente em Salvador durante o ano todo e em toda a região.

Podemos constatar, em Salvador, períodos em que a venda de acarajé está a todo vapor, principalmente durante as temporadas de férias do turista nacional e do visitante que vem de outros países. Essas temporadas não coincidem, o que dá uma margem de tempo maior para a obtenção de renda com o turismo. As baianas vendedoras comentam que quando chega abril “é dureza”. Julho começa a melhorar e, daí por diante, temos períodos cada vez mais prósperos, com seu auge em dezembro, janeiro e fevereiro.

Geralmente, na alta temporada, muitas se convertem em vendedoras apenas para o período, aproveitando a riqueza do momento. O acarajé sempre teve, na longa duração de mais de dois séculos, demanda para o ano todo, sendo um produto tradicional apreciado pela população local. Continua sendo, mas o turismo, atividade que foi crescendo durante o século XX, agora dá outras feições à periodicidade da venda. No entanto, mesmo com as interferências e demandas da indústria turística, a produção do acarajé ainda não se despiu de sua peculiaridade tradicional, nem se uniformizou, ainda.

Por isso mesmo, as baianas de agora não conseguiriam ser confundidas com o comércio ambulante - nem tão tipicamente local - de Salvador como a venda de pipocas, amendoins, picolés, água, queijo, café e cigarros (as duas últimas muito comuns na área considerada turística, como o Pelourinho). No passado, no entanto, o acarajé era um produto da ambulância das mulheres de porta em porta ou nos pontos de reunião de quitandas.

Provavelmente, não constituía apenas a renda de ganhadeiras que perambulavam à cata de um “lucro” muito peculiar, relacionado à sua emancipação. Podia também tomar outro formato esporádico, sem uma origem específica, muito comum em qualquer tipo de venda de alimentos: o estabelecimento comercial localizado na própria moradia. Esse estilo nos remete às *boutiques* medievais, onde os moradores comerciavam o fruto de seus ofícios no andar térreo de suas casas (Desportes 1998: 431-4). Às vezes, a venda se efetuava pela janela de uma lojinha. Na cidade contemporânea de Salvador, a venda de alimentos na própria moradia não é algo incomum, em contraste com os estabelecimentos do comércio de produtos industrializados.

Este é um estilo tradicional que sempre deve ter sido parte do repertório da venda de comidas que se tornaram típicas. No caso do trabalho feminino, as atividades dentro de casa ou nos arredores diminuem o peso da jornada doméstica que fica a seu encargo. No entanto, é importante enfatizar que o costume das mulheres que legaram as tradições nagôs era o mercado, que se configurava como reunião de mulheres, com liderança constituída, a qual implicava, muitas vezes, longas caminhadas desde os locais de moradia e de produção de gêneros agrícolas até os pontos de reunião (Verger 1992). O pano-da-costa foi uma peça que fez parte desse complexo, que foi reforçado em território nacional pela falta de mobilidade das consumidoras portuguesas. A readaptação, em Salvador, do mercado nagô com a coordenação de suas *iyalodes* (representantes das mulheres nos mercados), manteve o uso da peça para transportar a prole em tenra idade numa situação de cativo e transferiu a liderança do mercado para os terreiros, em sua acolhida aos africanos e afro-descendentes que haviam perdido suas referências de organização social.

Sabemos que os pontos de reunião de ganhadeiras, as quitandas, tomaram a acepção de estabelecimentos comerciais. Com o desaparecimento da ambulância para os gêneros alimentícios básicos – embora ela continue para guloseimas e, no dizer soteropolitano, “merendas” – a quitanda permaneceu como a loja de comerciantes que ascenderam socialmente, principalmente as ganhadeiras, também chamadas de quitandeiras. As quitandas foram um movimento em direção ao formato da venda a partir da moradia, mesmo porque, inicialmente, seria muito caro às recém egressas do cativo manter dois imóveis.

Assim, a venda caseira é algo bastante arraigado em se tratando de trabalho feminino e ainda hoje há quem venda, em Salvador, na porta de casa. Baianas reconhecidas como Cira de Itapoã vendem próximas de casa, embora com muito mais recursos. Muitas baianas têm mais facilidade de vender seu produto no próprio bairro onde moram e isso é bastante comum, como encontrei, por exemplo, em Amaralina, Pituba, Boca do Rio, Liberdade, Alto do Cabrito. Muitas vezes, a baiana está inserida no espírito comunitário do bairro.

Em pelo menos dois locais, pude constatar a consolidação da venda na porta de casa enquanto um negócio bem sucedido. Em ambos casos, a atividade é familiar, como, aliás, na maioria das vezes. Num desses locais, a memória da tradição familiar remonta ao tempo

em que o pai de Gersonita Anunciação Goés possuía um armazém e vendia cuscuz na antiga rua da Lama. Na casa onde mora hoje, no atual beco do Garcia, no bairro do Garcia, Gersonita retomou a tradição quando começou a vender abarás na década de 90.

Ela aprendeu a fazer os bolinhos com a irmã Deusoíta, que tinha um ponto de acarajé na Barra, onde vendeu por mais de vinte anos. As irmãs de Gersonita se juntaram a ela vendendo produtos diferenciados. “Tia” Leda e Célia com o feijão e comida caseira e Laís com doces e salgados. Jaci, filha de Gersonita, assumiu o abará da mãe. Mais uma irmã, Nilzete, faz suco e comida pra fora.

A venda de comida transformou quatro moradias geminadas em um conjunto de restaurante e barzinho chamado Beco do Feijão, bastante freqüentado, apesar de se localizar numa parte com forte característica residencial e bem pouco evidente – num beco. Mesmo assim, pessoas de bairros distantes como Pituba e Itapoã – o bairro da consagrada Cira – vão ao Beco do Feijão, como declara a terceira geração de mulheres que cuida do negócio de família.

Menos sorte teve o abará “grande e caseiro” que só sai à noite no bairro da Liberdade, numa pequena casa da ladeira de São Cristóvão. A baiana do abará estava traumatizada com o recente assalto seguido do falecimento de seu marido há alguns metros de casa e seu “sobrinho” (sobrinho por consideração) somente quis falar através das grades da residência. No entanto, o negócio – que “vem de família” - parece estar dando retorno, até mesmo chamando a atenção indesejável de ladrões, visto a preferência da vizinhança que ali faz fila para comer de noite.

Estes exemplos são extremos da fixação da baiana à sua casa que deram certo. Geralmente, é mais fácil encontrar baianas vendendo em pontos mais ou menos próximos da produção (caseira) da massa do acarajé, mas também há as baianas que se deslocam bastante para vender suas comidas em pontos mais lucrativos longe dos bairros onde moram. Algumas fazem todo esse transporte mesmo com poucos recursos, apesar da feitura do acarajé já ser bastante cansativa. Esse tipo de deslocamento não deixa de ser um outro aspecto também tradicional diante de novas circunstâncias.

O atual local de trabalho da baiana cuja face se mostra mais visível é o ponto. O ponto pode ser definido como um lugar público que muitos prováveis fregueses freqüentam. O ponto pode ser feito por situações exteriores à baiana, por exemplo, quando

está próximo a um bar ou se localiza nos arredores de um *shopping*. O ponto também pode ser feito pela própria baiana. Nesse caso, elas explicam a paciente construção de um ponto, a partir de um lugar movimentado, que precisa dos requisitos da simpatia e do acarajé bem feito, saboroso, e mais, “Tem que ser tudo zelado, tudo limpinho”, como declara Raimunda dos Santos Silva.

O processo de feitura de um ponto pode levar, em média, um ano, tempo explicado em outros termos como “começa fraco, depois vai fazendo...”. Há também pontos temporários, chamados pontos de festa, locais onde as baianas costumam vender durante as celebrações típicas – festas de largo - como a do Bonfim ou do Rio Vermelho. Temos algumas modalidades de venda através das combinações de pontos: venda em pontos fixos (ou em casa) e nas festas ou vendas somente durante as festividades. Uma terceira opção é deixar as festas de fora, o que as vendedoras de tabuleiro evangélicas ortodoxas costumam fazer. Ainda existe a modalidade do acarajé para eventos, como mencionamos, que não envolve o ponto.

O ponto certamente adquire um alto valor se for bom e os pontos também podem ser comercializados<sup>121</sup>. Porém, poucas baianas se referem ao ponto nesses termos, embora haja a prática. Falam da raridade da operação de venda do ponto ou até mesmo que “isso não existe” e o “cargó”<sup>122</sup> deve ser abandonado, quando uma baiana se muda do local em que vendia. Passar o ponto pra frente tende a significar que está sendo herdado por suas descendentes consangüíneas – incluindo a linha lateral de sobrinhas – ou por auxiliares e aprendizes que foram agregadas à família e que aprenderam o ofício com elas, o passar o ponto “por camaradagem”.

Quando um ponto é adquirido, tradicionalmente ou não, ele automaticamente dá poderes de certo monopólio sobre o local: “A maioria são registrados, são fixos, e se não der permissão, não vai sentar ninguém”, segundo Airan Araújo, cujo enfoque é mais tradicional e permeado por valores do candomblé. Algumas se queixam de outras baianas que têm um ponto bom, mas não o utilizam, nem deixam outras vendedoras o utilizarem – essa era reclamação de uma baiana da Ribeira que vendia na calçada da praia.

---

<sup>121</sup> Ouvi falar em valores desde R\$ 1300 até R\$ 4 mil (para um ponto considerado bom). Os pontos que são mais vendidos são os de praia.

<sup>122</sup> Expressão que nos remete ao candomblé.

Se este ponto foi “oficializado” com a retirada da licença na prefeitura – procedimento que formaliza o local de trabalho ao informá-lo à prefeitura e que, segundo a Abam (Associação das baianas de acarajé e mingau), comporta a despesa de uma taxa de entrada de sete reais, mais a cobrança anual de 120 reais como imposto pelo uso do solo<sup>123</sup> – fica mais difícil para outras baianas desfrutarem de um ponto que já teria sido como que registrado, embora sua detentora esteja ausente.

A prefeitura também pode interferir nos pontos e algumas baianas têm histórias tristes a este respeito. Nós até poderíamos chamá-las de histórias ancestrais, que vêm se repetindo e que mudam conforme as conjunturas particulares de cada período, cujo tema é sempre o mesmo: baianas deslocadas, que foram expulsas para organizar a cidade e, mais recentemente, o turismo da cidade. Assim, elas tiveram que se mudar, por exemplo, da parte detrás da Igreja para calçadas mais distantes, durante a festa no largo do Bonfim.

Maria de Lourdes dos Santos conta que vendia há mais de vinte anos, no Campo Grande, durante o carnaval, mas perdeu o ponto com a entrada do prefeito Imbassay<sup>124</sup>, cuja prefeitura começou a cobrar por uma licença para vender no carnaval. A partir de então, apesar do pagamento da licença, os locais assim permitidos eram desfavoráveis para o comércio do acarajé. Vemos como o ponto se desloca forçosamente da tradição para a comercialização, num sentido de auferir mais lucros aos poderes públicos, através da gestão das festividades que se voltaram para o turismo por parte da prefeitura.

A demanda da prefeitura encarece a atividade. Seu Nélio, motorista de táxi e um de meus informantes e guia na cidade, calculou por alto o valor do “dinheiro do solo” das barraquinhas na “lavagem” de Itapoã (do ciclo de festas, em 27 de janeiro) que ficaria em torno de dois mil reais. Isso demonstra como licença mais concorrência colocam um preço na participação das vendas durante o carnaval. Pelo fato de elas não disporem dessa quantia – quase a mesma requerida para investimento de quem pretende iniciar em boas condições um pequeno negócio de acarajé – esses custos dificultam a vida das baianas com menos recursos e que não tiveram a oportunidade de fazer fama. Assim, elas se mudam mais uma vez.

---

<sup>123</sup> Ovi das vendedoras referências à anuidade com outros valores, tais como 25 reais ou 60 reais.

<sup>124</sup> Antônio José Imbassay da Silva (quando pertencia ao PFL), cuja primeira prefeitura se iniciou em 1996.

Aliás, nem sempre as baianas possuem a licença da prefeitura, e falam disso num tom que parece, por vezes, de protesto. Sem escapar ao estereótipo criado do “rodar a baiana”, mas sem a caricatura e o exagero dos que reclamavam dos bate-bocas do passado, podemos dizer que as baianas não se acanham em protestar. Uma delas, que prefiro não identificar por não seguir o que determina a prefeitura, afirmou que prefere não pagar licença e manter a “carteira de baiana” que foi de sua mãe. Para ela, não ter licença própria não constitui um problema, já que o “rapa” - fiscal que usa uma roupa azul - “não bole com a gente”.

Mas nem sempre os fiscais são vistos tão positivamente. Outra baiana relaciona a atitude do “rapa” diretamente ao governo de cada prefeito. Ao referir-se ao novo prefeito João Henrique<sup>125</sup>, declarou não ter visto ainda o “rapa” bater em ninguém como acontecia com o prefeito anterior – Imbassay - em cujo governo o “rapa batia, matava, derrubava”. Essa baiana também não queria saber de tirar licença, explicando que “tirar licença é dinheiro, eu quero é ajuda”. A relação com a prefeitura continua conflituosa, agravada pela pressão das secretarias de turismo que ambicionam controlar e aumentar a produtividade das vendas em função da renda que lhe retorna indiretamente. Esse contexto se reflete em todas instâncias, como, por exemplo, nos pontos de venda.

Como vimos, a própria casa da baiana pode se transformar num ponto ou num “point”, como definiu a baiana do Beco do Feijão. Esse paralelo entre ponto e “point” é sempre enfatizado, para além da semelhança ortográfica. Os vendedores gostam de lançar mão do “point” para que o ponto de acarajé se transforme também num ponto de encontro, como no caso do *Point do Acarajé* no bairro do Canela, estabelecimento que pretende seguir um modelo *fastfood* de lanchonete para o acarajé.

Assim, todos os dias ou em determinados dias, as baianas vão até o ponto em determinados horários para vender os quitutes de seu tabuleiro. Se elas trabalham nas praias, costumam preferir vender pela manhã até às cinco da tarde, ou mesmo escolher um turno à tarde, dependendo do local. Mas a tarde e a noite têm a preferência da baiana para vender seus quitutes e esse horário é consagrado tradicionalmente.

A outra face do local de trabalho da baiana geralmente é sua residência, onde ela prepara a massa do seu acarajé e outros pratos agregados ao bolinho, como o vatapá. Ali ela

---

<sup>125</sup> João Henrique Carneiro do PDT, no cargo desde 2005.

acorda cedo e labuta bastante porque é trabalhoso fazer a massa. Seus auxiliares nessa etapa e na posterior são pessoas da família ou consideradas da família. Ainda seu trabalho acontece num terceiro lugar, na feira onde faz a escolha dos ingredientes, geralmente a feira de São Joaquim – algumas também citam o Mercado das Sete Portas - que oferta produtos alimentares de produção local. A compra é semanal, como explica Rosângela Araújo, pois são adquiridas “coisas que não pode comprar e deixar estocado dentro de casa, tem que trabalhar logo, só fica o azeite, o resto nada fica”. São esses ingredientes e o saber das vendedoras que determinam a qualidade de seu bolinho.

Mas é no ponto que a baiana mostra seu produto, em que seus trajés e modo de se comportar fazem sobremaneira parte desse produto. Ali ela reúne os atuais aparatos que um tabuleiro precisa comportar, não sem reclamar das exigências da prefeitura, pois esses aparatos, que perfazem a parte material de seu tabuleiro, são os bens mais caros a serem adquiridos por baianas com poucos recursos.

Todo conjunto do tabuleiro, também conhecido como barraca, pode variar, mas não muito e sempre será composto ao menos por um tabuleiro propriamente dito, onde ficam expostas travessas – ou painéis de aço inox, na versão oficializada pela Associação das baianas de acarajé e mingau – com os ingredientes que compõem o bolinho: vatapá, camarão seco, molho, salada, às vezes, caruru. Também teremos colheres para servir, um tacho onde o bolinho é frito, um fogareiro. O sombreiro que cobre o conjunto também é obrigatório.

Recentemente, no final do ano de 2005, foi reforçada pela regulamentação da Secretaria de Serviços Públicos a exigência de padronização dos pontos de venda e também da indumentária tradicional, uma conquista da associação das baianas<sup>126</sup>. O tabuleiro deverá comportar as dimensões 1,40 X 0,80 m – o que significa um aumento de tamanho em relação ao costume anterior - enquanto o sombreiro deverá ser de 2,5 X 2,5m, na cor *branca*. Sabemos que a cor não foi uma escolha inusitada. Essa uniformização já vinha sendo implementada pela associação há alguns anos e continua seu processo, agora com mais força.

---

<sup>126</sup> Lembrando que a regulamentação dessa profissão por decreto municipal já fazia a maior parte das exigências desde 1998.

O tabuleiro consagrado pela Abam - uma referência à “taboleta”, espécie de vitrine móvel tradicional que podia ser carregada na cabeça - é feito de fibra de vidro ou acrílico e madeira e foi uma das primeiras providências na tentativa de padronização e melhoria do trabalho com acarajé por parte da associação. Segundo o baiano evangélico Valdemir de Souza Neves, um tabuleiro de aço é caro, custando duzentos reais, enquanto o de madeira e vidro custava, no início da implementação, quinhentos reais, sendo mais caro ainda.

Esse material passou por inovações, digamos, tecnológicas e modificações ao longo do tempo. A última novidade é a exigência de um material transparente, à prova dos raios solares, para a exposição da comida. O sombreiro agora é de lona, pode expor publicidade ou patrocínios ou pode tomar o formato de tenda com toldo para um ponto fixo bem estabelecido. Nas festas de largo, é necessário todo um engenho com pedras e pesos para mantê-lo em pé se, ao invés de uma tenda, a baiana dispõe desse guarda-sol móvel.

Mudaram materiais, mas um certo padrão tradicional foi conservado. A barraca apenas mudou sua estrutura de madeira para metal. Podemos apreciar sombreiros precursores, em tom escuro, na gravura da Recife do século XIX, *Vista do Pátio da Penha (Mercado de Verduras)* de Luís Schlappriz (1863). O tabuleiro vitrine, observado em gravuras antigas, foi consagrado pela associação. Alguidares e outros utensílios se modernizaram, seguindo as mesmas funções.

O fogareiro, por sua vez, passou por modificações. Deixou de ser a carvão, costume também antigo, para se tornar um fogãozinho a gás. Embora o outro tipo tenha sido proibido, isso não é seguido tão rigorosamente e ainda existem os perigos das explosões de bujão, que faz com que sejam distribuídos *folders* nas praças, alertando para a manutenção desses aparelhos, principalmente para o perigo das *trempes* que se encaixam em botijões de cinco a treze quilos – muito usados para cozinhar nas ruas.

Como as vendedoras se deslocam de casa para os pontos, deparam-se com questões de transporte do produto e do material para a tenda provisória cotidiana. As exigências desses materiais específicos dificultam bastante sua vida e autonomia. Então, procuram criar novas soluções para manter o estilo tradicional. O material mais pesado pode ser guardado no local com cadeados, enterrado na areia ou transportado, se a baiana tiver um

bom carro. Podem também usar, por vezes, táxi como transporte<sup>127</sup>. Uma opção corrente é não atender todas exigências, quando seu talento e/ou o contexto do local, mesmo com poucos recursos, tornam desnecessária certa parafernália. Uma boa parte das que não possuem muitos recursos usa o ônibus como transporte, o que foi pejorativamente retratado pela campanha eleitoral do atual prefeito, segundo os comentários que escutei a partir delas.

Nas duas faces da venda do acarajé, temos dois tipos de produção: a caseira e a que se realiza na hora da compra. A produção da massa de feijão se define como geralmente caseira e pode envolver apenas a mão-de-obra familiar, com o auxílio de alguns eletrodomésticos, ou pode abranger até por volta de vinte funcionários – o que não deixa de ser um contexto familiar somado ao “amadrinhamento” e à vizinhança – e utilizar processadores de alimentos de escala industrial, quando o negócio se torna uma pequena empresa.

Processar os alimentos da venda do tabuleiro é, em primeiro lugar, transformar o feijão em massa. Para isso, segundo a tradição, a primeira etapa seria quebrá-lo, mas este também pode ser adquirido quebrado, opção menos artesanal motivada pelas próprias proporções que o comércio de acarajé alcançou. Numa segunda etapa será preciso depurar o feijão de sua casca, deixando-o de molho com antecedência, para depois lavá-lo. Quando este tomar um aspecto alvo e livre de todas as cascas, será secado para depois ser moído numa terceira etapa. É claro que a pedra de ralar não entra em cogitação, mas sim moinhos adaptados a um motor ou industriais. Dessa maneira, se obtém uma massa leve à qual serão acrescentados temperos. Segundo Rosângela Araújo, a segunda etapa toma bastante tempo: “Passa um dia para lavar o feijão, para no outro dia cozinhar tudo para sair para trabalhar, o trabalho é o triplo”.

Os principais temperos que se acrescentam na hora do preparo são cebola batida e sal, lembrando-nos da heresia do alho ou do gengibre, como cheguei a ouvir de cozinheiras e cozinheiros críticos e em favor da tradição. Então, é preciso bater e provar a massa. Nesse momento, com o advento da fritura no bairro próximo de casa e, depois em lugares mais distantes, para que se pudesse comer o quitute quente e, portanto, ainda crocante, aconteceu uma divisão do processo de preparo.

---

<sup>127</sup> As que começam a trabalhar por encomenda, ou para supermercados e estabelecimentos que não fritam o quitute na hora, podem usar o táxi em alguns casos, como me foi contado.

A massa deve ser transportada para o ponto, hoje, podendo-se usufruir o recurso de conservação refrigerada da massa. Dentro do universo de vendedoras e do candomblé com que convivi, ouvi críticas de algumas baianas do acarajé a respeito do congelamento da massa, porque o processo poderia azedá-la ou escurecê-la. Há, portanto, uma certa premência de que a massa chegue logo ao ponto de venda. Ali seria preferencialmente batida. E a fritura acontecerá diante do freguês, num tacho fundo com grande quantidade de dendê fervente numa temperatura constante. Há que se tomar cuidado com colheres de metal e com o uso delas em travessas de outros ingredientes, para não desandar a massa. Essa seria a outra face, visível, da produção de acarajé.

Podemos perceber que o preparo tem suas próprias regras de pureza tradicionais. Seriam estas, em síntese: deixar o feijão alvo; deixar o feijão secar; moê-lo no ponto certo dado pela destreza humana, que opera com outros mecanismos; não acrescentar temperos diferentes; não congelar; bater a massa com mão-de-obra humana, de preferência feminina; usar um óleo puro, sem acréscimo de outras substâncias oleosas para render; não misturar colheres e utensílios. Quando a industrialização bate à porta, suas regras de uniformização, que implicam valores de pureza eivados de uma concepção higiênica moderna, estão claramente opostas às exigências de pureza tradicional. Toda interferência que procura melhorar o desempenho dessa produção em termos de tempo e rendimento bruto da matéria-prima, que é a massa, descaracteriza justamente o que a diferencia e que é a sua marca atrativa.

Para aumentar a produção, o que é próprio dos processos de grande escala industrial, muitos aspectos tradicionais são quebrados. Elimina-se a total ausência das cascas, a pausa da secagem, a moagem artesanal que interfere na leveza do produto, se mencionarmos apenas a etapa de produção da massa. De resto, contatos mínimos com outras substâncias e com o metal, além da necessidade da mão humana, não são levados em consideração por essa abordagem.

No entanto, esses procedimentos estão sendo implementados, como aliás ocorre em todos os ramos da alimentação voltados para a comercialização. Quando a demanda é muito grande<sup>128</sup> e a massa de feijão de alguma vendedora acaba, durante um evento próximo aos

---

<sup>128</sup> O tabuleiro de uma baiana conhecida e divulgada ou uma loja de acarajé pode chegar a vender por volta de 1500 acarajés por dia.

locais mais freqüentados, como por exemplo, o Pelourinho, essa pode recorrer à massa já passada vendida pela associação, cuja sede fica no mesmo local. Esse tipo de episódio me foi relatado por uma das baianas que vende num ponto do Pelourinho. Pode-se perceber como é difícil manter um padrão artesanal e personalizado nas áreas propriamente turísticas e visadas. A Febacab também já havia tentado tomar iniciativas parecidas para facilitar o acesso à massa, buscando fornecê-la para um número maior de vendedoras, utilizando o congelamento, através do projeto Fábrica de Acarajé (Argollo 1996; Tânia Dias 1997) ou Central de Produção do Acarajé de meados da década de 90. Um de seus argumentos era a garantia de padrões de higiene para o produto.

Entre o consumo de uma multidão de turistas e o exigente paladar dos soteropolitanos, há gradações de uma produção em maior escala e outra que condiz com o preparo tradicional e mais cuidadoso. Neste mercado, ainda sobra espaço para as cozinheiras de poucos recursos, que aproveitam os respingos dessa “opulência” num contexto da indústria do turismo. Assim, a uniformização da produção, quando a favor das vendedoras ou das associações, não é um item tão preocupante em suas agendas. Ao mesmo tempo, elas pressentem um certo incômodo quando esta funciona em função de uma provável concorrência com sua própria categoria tradicional e majoritariamente feminina, como é o caso das lojas ou lanchonetes de acarajé. Esses tipos de estabelecimento também pressionam para que elas se uniformizem, afim de não saírem perdendo diante de novas condições.

### **Aprendizado tradicional e a racionalidade dos cursos e treinamentos**

A unidade básica da fritura de acarajé é composta por uma baiana e um ajudante, mas a baiana pode dar conta sozinha do serviço de fazer e “despachar”, ou seja, entregar o acarajé ou outro produto, receber o pagamento e trocar o dinheiro se necessário. Geralmente, as baianas formam pequenas organizações familiares de produção e venda de acarajé. A liderança desse ofício é transmitida de mãe para filha ou sobrinha. Se um homem se torna herdeiro desse tipo de empresa, e se for um líder familiar, pode optar por trabalhar com a tia, irmã ou prima, enquanto prepara as filhas ou sobrinhas para assumir seu lugar. A ausência de descendência feminina, ou algum corte nesse sentido, sempre é reparada lateralmente. Há sempre uma mulher ao lado de um baiano do acarajé que também trabalha

com ele, incorporada na tradição familiar. A família que trabalha junto pode agregar também afilhadas e afilhados.

O trabalho do tabuleiro é regido por um regime tradicional familiar em sua organização, produção, venda e remuneração. De modo semelhante ao esquema da sacerdotisa e, ao mesmo tempo, ganhadeira emancipada que usufruía o serviço de seus filhos cerimoniais e carnais, há uma líder do tabuleiro, uma fundadora que começou trabalhando sozinha. Os filhos ou pessoas que se colocam sob sua proteção aprendem o ofício observando e auxiliando nas tarefas menos especializadas, como no *candomblé*<sup>129</sup>.

A introdução ao universo do acarajé, quando não diretamente relacionada com o *candomblé*, sempre se caracterizou pelo costume de levar as crianças ao ponto desde pequenas, até mesmo recém-nascidas, uma vantagem que diminuía os encargos domésticos na criação dos filhos e, com o tempo, formava mão-de-obra competente. A partir da disciplinarização do século XX, da exigência de escolaridade e das proibições do trabalho infantil, as coisas mudaram um pouco de figura. Hoje, os filhos estudam – nem sempre com efetividade, mas muito mais – e ajudam no tabuleiro. Há alguns membros dessas famílias que possuem terceiro grau, e jovens que ficam entre o tabuleiro e a escolha de outras profissões na época do vestibular, como Jeane do Nascimento Bastos, do tabuleiro do baiano Gregório, ao lado do Shopping Barra.

Os auxiliares agregados à família também entram na categoria dos filhos e dos *moleques*, podem morar com as vendedoras e não são necessariamente remunerados formalmente. Seu auxílio pode ser encarado, inicialmente, como uma contra-doação equivalente à dádiva do aprendizado. Aos poucos, vão ganhando confiança, até terem aprendido o ofício e terem adquirido destreza, podendo, conforme seu talento e disposição, colocar seu próprio tabuleiro.

Até chegar ao tabuleiro próprio, as pessoas seguem uma espécie de percurso em formas de pagamento tradicionais. Os que realizam tarefas auxiliares, filhos carnais ou não, podem receber conforme a fêria do dia. Aqueles mais próximos, esforçados e mais considerados pela detentora do tabuleiro, ou suas prováveis sucessoras, podem passar a um esquema percentual, ao venderem para o detentor principal do tabuleiro, em uma espécie de

---

<sup>129</sup> Encontrei vendedoras que aprenderam com a mãe, a tia, a avó, a irmã, a vizinha, a vendedora do bairro, outras “tomaram curso”.

substituição, recebendo um “agrado”, como explica a vendedora Maria Luísa de Jesus Sales, num ponto próximo ao elevador Lacerda: “O que ela vender é da pessoa. Quando volta, acerta com a pessoa o quanto dá. Se o lucro for cem, divide cinquenta com cinquenta. Se for duzentos, dá cinquenta a ela e fica com cento e cinquenta. É normal entre família”. No entanto, como afirma Emília Santos Barros, da praia do Flamengo, “Tem dia que não tira a metade do dinheiro que gastou no lucro”. Por fim, geralmente sucessores, mas também outros parentes, conforme a história de vida familiar, chegam a ter o tabuleiro cedido pela detentora para retirar sua própria receita durante alguns dias da semana combinados previamente.

Nos pontos, pessoas amadrinhadas ou parentes que se tornaram independentes e formaram seu próprio tabuleiro podem trabalhar próximos ao tabuleiro matriz. A regulamentação que exige uma certa distância entre dois ou mais pontos deixa de levar em consideração este aspecto tradicional - o que é próprio das regulamentações. Dessa proximidade deriva o costume de se vender em redes familiares durante as festas de largo.

Quando os membros se tornam independentes, também pode ocorrer um sistema tradicional de franquias. Isso acontece com as baianas do acarajé bem sucedidas ou de tradições muito antigas. O ponto de um grupo familiar termina se distribuindo em mais de um bairro, numa expansão do tabuleiro. Com a era dos pontos turísticos e dos *shoppings* esse tipo de franquia se tornou mais forte, mas podemos perceber como era tradicional se manter pontos em locais diferentes, ao encargo de pessoas de confiança, como o fazia a sacerdotisa Mãe Senhora.

Na década de 90, o moderno *franchising* se tornou uma opção interessante para expandir o negócio, sem descaracterizá-lo completamente (Dias 1997). Porém, alguns anos depois, pude constatar, durante a minha pesquisa, que esse recurso não demonstrou ser muito satisfatório. Cláudia, do acarajé de Dinha, conta que este chegou a ter nove pontos, “Ia um para cada ponto, mas acarajé é muito de mão. O cliente reclamava. Uma pessoa é melhor, centraliza tudo, fica melhor controlar”. Essa constatação relembra que uniformizar a atividade tradicional através de uma marca tem seus percalços, devido à procura de uma *mão particular* que se perpetue passando através da família, por uma sucessora talentosa treinada na tradição para representar quem lhe antecede, como se entrasse em jogo uma espécie de consangüinidade construída sobre a transmissão da “boa mão” para o acarajé.

Os diversos pontos independentes que derivam de um ponto principal costumam se aglomerar espacialmente. Encontrei grupos familiares trabalhando lado a lado nas festas de largo. Os tabuleiros de um grupo formavam conjuntos enfileirados. Por exemplo, a família de Isaura Araújo Silva, que vendia durante a festividade do Bonfim. Sua tradição começou em Cachoeira de São Félix. Seu avô trabalhava na roça e vendia acarajé com sua avó “na ponte de Cachoeira”. Tiveram dezoito filhos. Uma de suas filhas, que veio a ser sua mãe, deu origem ao ramo de sua família. Num grupo de sete irmãs envolvidas com acarajé, ela perpetuou a atividade e teve mais cinco filhos, quatro mulheres e um menino. Suas quatro filhas continuam a tradição. A seu lado, em tabuleiros separados, estavam as filhas Gilnate e Rosângela. A filha de Gilnate está aprendendo. Essa família também vendia durante a festa do Rio Vermelho.

Nessa outra festividade encontrei a família de Andreлина Oliveira Santos. De um grupo de irmãs, suas descendentes, as mais velhas, Jorgina e Jacira (ausentes neste dia), aprenderam observando a vizinha, dona Astrogilda, e ensinaram suas irmãs – Andreлина, Marina, Jocilene, Marilena - sobrinhas e filhas. Havia um grupo enfileirado ao longo do meio fio de tias, sobrinhas e primas. As mais novas e, ao mesmo tempo, filhas e sobrinhas eram Marcela, Andréia e Suely. Esses grandes grupos trabalham em contato e formam tradições bem consolidadas. Isso também acontece com as baianas do acarajé mais conhecidas. Entre estas últimas é mais visível a expansão espacial do ponto fixo em outros locais através da cidade

Quando esses grandes grupos femininos das festas de largo mencionam os homens da família, que são os descendentes de uma mulher na tradição – os maridos não são muito cogitados - sempre é feita uma referência às suas filhas, se estão no ramo ou não. Fica claro o padrão de matrilinearidade, quando as vendedoras se referem às primas, filhas dos irmãos da mãe ou das tias. Não é pouco comum os homens trabalharem com o acarajé, mas geralmente são citados como ajudantes.

No entanto, há vendedoras e vendedores solitários, que quase sempre receberam ensinamento também de uma tradição familiar ou observaram o membro de uma família do acarajé. Ultimamente, o ensinamento pode vir a ser ministrado através de um curso do Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial). O Senac constitui uma instituição voltada para a capacitação de profissionais no comércio e no setor de serviços, que iniciou

suas atividades em Salvador após a Segunda Guerra Mundial, momento crucial para modificações marcantes nos costumes soteropolitanos.

O Senac procurou se consolidar nas três décadas seguintes para, em 1975, instalar-se no Pelourinho, quando este ainda era um local pouco preservado e se encontrava em estado precário, criando ali o Centro de Formação em Hotelaria e Turismo. Nas duas décadas seguintes, o restaurante do Senac tomou fama e virou ponto turístico do Pelourinho, onde a comida típica tinha, inicialmente, preço bastante acessível. Esse investimento do Senac na cozinha típica, reforçado pelo processo de tombamento do Pelourinho e pelo seu novo papel local turístico, culminou, no fim dos anos 90, com o certificado de cozinheiro típico, único em território nacional. Na mesma década de 90, formou-se um curso para ensinar como fazer acarajé. Encontrei alguns vendedores do acarajé, mulheres ou homens, com curso no Senac.

Jarles Antônio Braga Garrido é um baiano do acarajé que vende próximo do ponto de Irmão Valdemir, na ladeira do Pepino. Ele fez um ano de curso e se formou no Senac em 1984. Nessa época, o curso era remunerado, o que já não ocorre mais. Trabalhou durante dezesseis anos em restaurante e hotel. Sua família é do candomblé, mas não de uma tradição de venda de acarajé. Para Jarles, a indumentária é de menor importância e o torço tem função higiênica – um ponto de vista comum entre vários vendedores, mulheres ou homens, cristãos convertidos (evangélicos) ou não. Ele acredita que o acarajé irá se descaracterizar e afirma: “Vai indo, vai indo, vai chegar uma época em que vai ter pessoa de toda espécie vendendo acarajé”.

Os baianos de acarajé não têm uma relação tão forte com a indumentária quanto as mulheres, o que acaba se refletindo na sua relação com todo tabuleiro, como se pode perceber na fala de Jarles. Lançam mão de símbolos exógenos de maestria masculina na cozinha, como vimos, e estão mais abertos às inovações. Enquanto Dinha renovava uma franquia já consagrada tradicionalmente, durante a década de 90, Gregório, filho de Maria Francisca dos Santos, um dos baianos do acarajé mais conhecido em Salvador, perpetuador de uma linhagem familiar de venda, lançava o acarajé a quilo e o *disk acarajé*. Os homens parecem ter mais afinidade com a figura do cozinheiro profissionalizado nos moldes atuais, fora do âmbito doméstico tradicional e com tendências ao empreendedorismo.

Damiana Martins Santos, além de trabalhar na festa do Bonfim, vende na porta de casa no Alto do Cabrito e tem dez anos de profissão. Ela também fez um curso no Senac. Damiana reconhece a fonte do discurso a favor da indumentária: “O pessoal acha que é um preceito que tem que ter” – ao mencionar o preceito ela está falando dos valores tradicionais do candomblé. No entanto, ela é católica e não se considera “de preceito”, o que não a impede de apreciar a roupa típica por deixar a baiana “mais composta”. Podemos perceber como os emblemas tradicionais vão perdendo a função identitária e vão assumindo novos papéis, tais como higiênicos ou estritamente estéticos. Os cursos introduziram esses novos tipos de valores com sua prática de ensino. São valores que vão se tornando legitimadores, mesmo para as vendedoras que seguem à risca a tradição.

O próprio Senac se apropriou da culinária típica baiana e a inseriu num contexto disciplinar. O saber popular ali se tornou uma especialização acessível mediante requisitos e cumprimento de tarefas. Esse saber, em novo formato, tornou-se comercializável e passou a interceptar os mecanismos de continuidade da atividade culinária tradicional. Esse saber se agrega ao discurso do poder público, informando-o e, a partir dessa posição de poder, ditando padrões estéticos e padrões higiênicos. As baianas do acarajé são obrigadas a se comportar sempre em referência a esses padrões, preço para seu reconhecimento e legitimação.

Esse saber especializado foi uma sofisticação de outras maneiras mais antigas de controle da atividade autônoma das baianas do acarajé em logradouros públicos. No entanto, embora as baianas de tabuleiro tenham conseguido, durante três séculos, perceber as tentativas de controle da prefeitura em relação à sua atividade e tenham reagido a elas, essa sofisticação do controle público da Salvador modernizada não aparece imediatamente à sua consciência. A adequação aos padrões é, para elas, um valor positivo, pois estaria relacionada à segurança alimentar do consumidor, ou seja, à demanda do freguês. Elas terminam por incorporar um apelo geral, mas em nada popularmente genuíno, a respeito de “segurança alimentar”.

Um episódio recente reforçou o poder de legitimação dos cursos e ampliou seu nível de atuação. Em 2002, uma reportagem do programa televisivo Fantástico, veiculado na Rede Globo aos domingos, divulgou uma pesquisa da Universidade Federal da Bahia com o quitute. Segundo essa pesquisa, 100% dos acarajés apresentavam contaminação pela

presença de coliformes fecais. Isso gerou uma diminuição no consumo soteropolitano do acarajé, o que ficou comprovado por uma pesquisa posterior realizada pela Universidade de Salvador (Unifacs), em conjunto com a associação das vendedoras do acarajé<sup>130</sup>.

O assunto, que teve divulgação nacional em um canal televisivo aberto, tomou uma certa proporção e estava diretamente ligado a uma das principais fontes de renda do estado baiano, o turismo. A Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) se viu compelida a interferir, o que fez através do Programa de Alimento Seguro (PAS) em parceria com o Sebrae (Serviço de apoio às micro e pequenas empresas), Sesi (Serviço social da indústria) e Senai (Serviço nacional de aprendizagem industrial), além do próprio Senac, do Sesc (Serviço social do Comércio) e do Instituto de Hospitalidade. A solução aplicada com o fomento destes órgãos reuniu a racionalização do processamento tradicionalmente artesanal com aspectos regionais e típicos do caso.

Surgiu, deste modo, o Programa *Acarajé 10*, no mesmo ano, com a pauta de seminários, curso de manipulação de alimentos, visitas ao ambiente de produção do quitute, geralmente doméstico, e ao ponto, exames dos alimentos e certificado, que veio a ser conhecido pelo nome de *selo de qualidade*, como é chamado pelas vendedoras. Este programa foi lançado ainda na gestão de Clarice dos Anjos para a associação das baianas, tendo sido uma de suas fundadoras. Atualmente, a grande maioria das baianas com que conversei conhecem o selo e reforçam o prestígio do certificado, como se este significasse um diferencial, o que é, propriamente, seu objetivo principal.

O principal veículo do *Acarajé 10* é o curso de capacitação. Uma apostila, adquirida no Sebrae, de um curso de higiene na manipulação dos alimentos voltada para o público alvo “baianas de acarajé”<sup>131</sup> dá uma amostra do conteúdo repassado às vendedoras que desejam se *qualificar* nessa atividade típica. Basicamente, esta traz noções de higiene: quais são as fontes de contaminação de alimentos – animais, pessoas doentes, *contaminação cruzada*, utensílios, acúmulo de resíduos, deterioração – e como reconhecer o bom estado dos alimentos (voltada para os ingredientes do acarajé). Também ensina como armazenar e conservar alimentos, as temperaturas adequadas e as principais causas de intoxicação alimentar ou “toxinfeções”.

---

<sup>130</sup> Publicação do Sebrae *Conexão Bahia*, maio de 2002.

<sup>131</sup> Padrão Consultoria e Treinamento em Higiene de Alimentos, Salvador (2001).

Algumas dessas medidas ensinadas ficaram mais memorizadas pelas baianas, que as citam, como a colher de sopa de água sanitária (“quiboa”) que vai no preparo da água clorada, com a finalidade de desinfetar os legumes da salada que passou a acompanhar recentemente o acarajé, além da obrigatoriedade do congelamento da salada e de aferventar o camarão. O uso de álcool também é lembrado, em relação à assepsia do tabuleiro. O turbante é uma referência constante. Uma delas mencionou que as folhas tradicionais que se colocam sobre o tabuleiro poderiam atrair mosquitos.

Certos procedimentos, aconselhados pela apostila no momento da produção doméstica do bolinho, podem ser destacados, tais como tomar banho antes de começar o trabalho; escovar os dentes; conservar as unhas curtas; evitar usar anéis e colares; prender o cabelo e cobrir com lenço, touca ou boné, além da proibição do uso de perfume.

O momento da fritura no ponto também necessitaria de alguns procedimentos a serem adotados para a excelência da *segurança alimentar*: roupas limpas; não usar perfume; manter os cabelos cobertos (“*usar sempre o turbante*”); jamais usar anéis; jamais usar esmalte; não fumar; “*não passar as mãos nos cabelos*”; não mascar chiclete ou palito de fósforo; evitar pegar em dinheiro; “*não falar*” durante a fritura do acarajé. É também solicitado à baiana que lave as mãos constantemente, procedimento dificultado pelo fato de a atividade ser feita em pontos na rua, sem acesso à água encanada, o que é resolvido pelo expediente de grandes garrafões ou tambores de metal, ou ainda recipientes menores contendo água.

Essas regras destacam um elemento típico, além dos ingredientes, que é o turbante, dando a ele um sentido utilitário, por supostamente evitar o passar das mãos no cabelo e o cair dos cabelos. Também reforçam o sentido de transmissão, ou “*contaminação cruzada*” – “bactérias de uma área contaminada transportadas para outra área limpa” – como algo essencialmente negativo. A transmissão como algo negativo a ser evitado constitui o contrário das noções tradicionais de transmissão dos atributos divinos através dos alimentos e das mãos da iniciada que os prepara, carregando em seu corpo a divindade, com a promessa de contato e purificação do corpo de outrem. O inevitável suor, uma benção na visão tradicional, é execrado por este tipo de sistema higiênico extremamente idealizado, visto que a atividade ocorre longe de água corrente, nas ruas, em clima quente junto ao calor do fogareiro. Mais contrastante ainda, até mesmo com os próprios recursos

tradicionais apropriados pelo *marketing* do turismo, é a proibição da fala, quando há unanimidade em se reconhecer que a imagem da baiana boa de prosa – um aspecto que creio ser bastante autêntico - é um forte atrativo turístico. O receio dos fluidos corporais fica patente, assim como a impossibilidade de total controle laboratorial de um ambiente público que tem uma natureza consideravelmente diferente dos estabelecimentos para refeição, como os restaurantes.

Obviamente, as baianas vendedoras não se relacionam com a sujeira de modo tão diferente quanto o restante da população de nossas diversas regiões nacionais. É impossível manter o nível de assepsia aspirado por esses manuais, tanto fritando nas ruas quanto produzindo em escala industrial qualquer alimento. Uma variação constante do ambiente ou uma grande quantidade de matéria a processar são praticamente aspectos incontroláveis. O problema reside em se considerar e se divulgar apenas a atividade doméstica ou artesanal como *locus* de sujeira e um campo a ser disciplinado.

O incômodo dos consumidores com a contaminação biológica é algo pontual, motivado pela mídia, e seletivo, pois não vi surgir nenhuma perturbação quanto ao fato de se ingerir, ainda que minimamente, água sanitária, componente que, embora oficialmente declarado inofensivo, provavelmente altera o sabor, se rezarmos pela cartilha dos *experts* em gastronomia e pela do gosto popular tradicional<sup>132</sup>. Assim, a ênfase recai sobre a contaminação biológica e indícios de poluição química são ignorados, como aditivos químicos agrícolas utilizados no cultivo do feijão. O consumidor não elabora muitas idéias a respeito do que está comendo, mas possui noções tradicionais de limpeza mescladas com noções mais recentes de assepsia. Acarajé gostoso, num tabuleiro bem cuidado, e baiana de roupas asseadas seriam indícios de limpeza para o freguês. E a limpeza, apesar dos fortes elementos de discriminação racial que acompanham a história de Salvador, não deixa de ser um dos aspectos atribuídos às tradições africanas e nagôs - mesmo que a detração interessada dos ambulantes por parte da sociedade dominante e seu reforço no início do século XX tenham tido um forte efeito no imaginário social a partir de sua associação equivocada entre africanidade e insalubridade.

Assim, podemos observar Antônio Vianna (1979: 39-42), em sua crônica *Quintal de Nagô*, fazendo a defesa dos africanos desse período, que eram pobres e sem condições de

---

<sup>132</sup> A salada não é um produto tradicional de longa data no tabuleiro e ainda comporta esse tipo de problema.

habitação, porém se mantinham limpos e acumulavam objetos em suas casas numa espécie de atividade precedente, em alguns aspectos, das reciclagens da modernidade. Vianna apresenta uma visão alternativa ainda no auge da ideologia sanitária: “A Higiene andava farejando focos de imundícies e, quando examinava o local, verificava que tudo estava limpinho, sem mosquitos e sem as inconveniências de muita casa boa, de gente emproada que detratava do ‘Quintal de Nagô’ ”.

As baianas do acarajé não estão mais profundamente enraizadas numa casa como a descrita nesta crônica, com vários moradores, onde se criavam alguns animais para o abate, plantas, onde se encontravam potes de barro para bebidas, tinas para lavar roupas e produtos de limpeza tradicionais, inimagináveis na era química da modernidade, como a cinza e a areia. Mesmo com o aval da memória de certo asseio próprio das fundadoras do ofício, a casa das baianas vendedoras, hoje, precisa se confrontar com a fiscalização e, muitas vezes, com reformas, se elas desejam alcançar um certificado de qualidade, uma das exigências para “colocar o nome” em pontos novos.

Um dos itens obrigatórios para o certificado são as visitas às instalações domésticas, feitas por baianas já associadas a Abam. Conforme me foram descritas, estas comportam a observação da cozinha, se esta possui azulejos brancos, local adequado para guardar panelas, para congelar a salada, utensílios e equipamentos em bom estado, incluindo o balde que lava o feijão e os aparelhos, como o moinho. As visitantes ainda observam se a baiana possui avental. Uma das fiscalizadoras observa tudo e escreve. São duas visitas, a primeira é avisada e a segunda é feita de surpresa. Duas visitas também são feitas ao ponto.

Segundo minha informante, que prefiro não identificar por causa do assunto em questão, todas as cadastradas no Pelourinho tiveram de fazer o curso e passar nesses exames. As que passaram ganharam reformas, se necessário, um tabuleiro padrão, sombrinha e panelas, além de fogareiro e cascadeira para o preparo das cocadas. O Pelourinho é uma espécie de cartão postal turístico da cidade, além de a sede da associação se localizar ali, juntamente com o Memorial da Baiana, no Belvedere da Praça da Sé, em frente à Cruz Caída. Algumas baianas se ressentem do grupo que se formou em volta da associação, como se o Pelourinho tivesse se tornado um domínio desse grupo, e reclamam que não recebem benefício algum, como receberam as vendedoras que trabalham neste local – como sabemos, depois de adquirir o certificado. Como nem todas baianas passam no

curso, surgem querelas, enquanto as dirigentes da associação ficam zangadas e contra-argumentam que “alimento é coisa séria”, já que muitas vendedoras parecem não se importar com todos esses aparatos e exames.

Num plano geral, o processo, para além das questões pessoais e das posições estruturais, se caracteriza pela especialização, racionalização, seriação, e pela padronização que visa a uma uniformidade mais controlável e higiênica. Há uma inevitável descaracterização, principalmente dos valores de autonomia que as baianas prezam. Ainda assim, as vendedoras continuam se posicionando como grupos, segundo seu próprio modelo familiar, porém mais agregados pela localidade, justamente diante dessas questões de padronização, seja em sua defesa, seja com protestos, ou seja com uma suposta neutralidade estratégica, como se percebe na fala de quem trabalha para as baianas do acarajé mais conhecidas. O *selo de qualidade* se tornou um valor disputado, pois significa um certo investimento na atividade, ao qual nem todas têm acesso. Por sua vez, o ressentimento demonstra como a maioria almeja alcançar essa posição de *qualidade*, premiada com legitimação, investimento e proteção. O discurso dominante sugere que esses ganhos deveriam se estender a todas vendedoras, deixando-se ficar no plano ideal, enquanto no cotidiano da labuta isso não acontece e apenas algumas se tornam privilegiadas, circunstancialmente ou através da atuação política nas relações pessoais – como no sistema de redes construído pelo candomblé. No entanto, quando são auferidas vantagens por parte de algumas destas mulheres, grupos inteiros construídos como uma grande família hierarquizada saem ganhando e não apenas alguns indivíduos com mentalidade empresarial ou pequenos núcleos.

Apesar da manutenção de um estilo mais familiar e distributivo em face das inevitáveis inovações, não é algo evidente, para esses grupos de vendedoras, que a apropriação do acarajé por padronizações públicas - indissociáveis dos investimentos aplicados no ofício - também pode, em certos aspectos, representar um risco. Assim, o descontentamento proibido pela legitimação aceita, unanimemente, de valores que se impõem como universais encontra, então, outra válvula de escape, mais apreensível e anterior.

O discurso contra a uniformização se volta para o plano religioso, contra as evangélicas que “desfazem do acarajé”, que se recusam a aceitar sua história e a tradição,

que o colocam como qualquer outro fruto da terra do qual o ser humano pode dispor pela autoridade outorgada por um deus patriarcal que afasta qualquer atributo divino dos alimentos *in natura* ou preparados. Parece claro que o discurso das evangélicas ameaça fazer o acarajé perder o sentido que lhe dá seu contexto secular, sendo um dos aspectos desse contexto a autonomia da vendedora, a subsistência sem subordinação.

O registro do acarajé como bem imaterial tombado e a exigência de uma indumentária tradicional através da prefeitura formaram ações estratégicas, que se aproximam de uma institucionalização, com seus riscos de uniformização e de controle, com o objetivo de refrear uma homogeneização mais imediata e concorrente, as descaracterizações propositais das baianas evangélicas, tais como o uso do guarda-pó. No entanto, a institucionalização vem acarretando, de maneira diferenciada, um outro tipo de descaracterização.

Os poderes públicos apoiaram a causa das baianas do acarajé, porém a finalidade de sua atuação sempre esteve voltada para a rentabilidade da indústria turística, na qual a imagem da baiana típica cumpre um importante papel. Provavelmente, se as vendedoras não tivessem se construído como sujeitos de um ofício tão resistente e com uma identidade tão impactante, a ponto de se tornar desejável sua apropriação mercadológica, os guarda-pós não teriam sido rechaçados com o apoio da prefeitura e de órgãos estatais.

### **Descaracterizações e argumentos religiosos**

Como vimos, as discussões se concentram no plano religioso. Os homens que passaram a vender acarajé criaram alguma polêmica, e a Febacab tomou uma posição conservadora, por sua ligação com o candomblé. A Abam encarou a questão de forma mais aberta, e alguns homens se declaram inscritos nessa associação como baianos do acarajé. As próprias baianas que vendem o quitute costumam amenizar a entrada masculina, justificando a necessidade dos homens em arrumar um emprego para cuidar da família. Podemos afirmar que o baiano agora é bastante aceito, se este mantém a tradição, inclusive o baiano do acarajé assumidamente homossexual.

Edivaldo F. dos Santos, que vende no Engenho Velho de Brotas e na festa do Bonfim, declara que, em catorze anos de venda, se sentiu menos discriminado agora do que há uns seis anos atrás. Ele se posiciona contra a venda pelos evangélicos, posicionamento geral desse grupo. Os baianos *gays* do acarajé também costumam se agrupar em pontos próximos<sup>133</sup>, mantendo o padrão tradicional, assim como é recorrente terem aprendido observando mulheres ou *madrinhas*. Alguns rapazes insistem em ser auxiliares de baianas, o que elas terminam permitindo, como pude observar na festa do Rio Vermelho. As vendedoras também possuem uma opinião bastante favorável a respeito deles, e afirmam que “trabalham direitinho”, ou que são mais dedicados que algumas mulheres. A dedicação sugere um tom de busca da legitimação, o que é encarado com simpatia, porque não se embate frontalmente com a tradição. Sabemos que já existe, nesse caso, um modelo tradicional de incorporação dos homens, oriundo do candomblé, o que facilita bastante essa inserção.

A polêmica dos vendedores evangélicos mobilizou muito mais, e ainda mobiliza, as baianas do acarajé - a partir de então, em consenso com os baianos do acarajé que partilhavam do mesmo ponto de vista - porque representava uma tentativa de desfiliação radical das raízes afro-brasileiras. Porém, os evangélicos continuaram vendendo, pois acreditam que precisa haver uma opção para os fiéis que são consumidores da comida típica. Comer o quitute na rua seria perigoso, porque a baiana pode ter feito oferenda dos primeiros acarajés, tornando seu produto como que enfeitiçado. Claro que outros fatores na insistência evangélica em vender o acarajé estão em jogo, como a sobrevivência e a provocação, visto que este tipo de crença costuma se auto-afirmar a partir de uma imagem negativa do candomblé.

À primeira vista, o que se destaca com relação aos evangélicos, ou cristãos, que vendem acarajé, é uma tendência à inversão do papel masculino. Pelo menos dois baianos evangélicos me confirmaram que ensinaram suas mulheres a fazer o quitute e que fizeram o ponto onde elas agora trabalham. Fora isso, as baianas que vendem próximas aos templos

---

<sup>133</sup> Locais de pontos que me foram citados: Ribeira (depois do fim de linha), Ladeira de Amaralina, Ladeira da Pituba (“mais para cima do Quiosque”). Pessoalmente, não cheguei a vê-los reunidos tão numerosos como nos grupos familiares, mas as vendedoras sempre os descrevem como grupos de rapazes seguindo o modelo tradicional.

são geralmente coordenadas pelos pastores locais e são estes que determinam se devem usar a indumentária para não causar problemas com a prefeitura e como devem proceder.

Em relação ao registro, os evangélicos também tiram carteira. As mulheres que trabalham com eles são uma espécie de álibi perante a tradição. Uma baiana evangélica no Comércio, que participa da Assembléia de Deus, me apresentou sua carteira da Federação, em que posa de turbante branco na foto três por quatro, chamando a atenção para o registro no documento como vendedora e não como *baiana* do acarajé – como se este termo tivesse relação com as praticantes do candomblé. Ela reside próxima do local em que vende, onde quem faz a massa é o marido, do qual se encontra “separada”. Este aprendeu o ofício com uma baiana, quando se encontrava “desviado” da fé, situação que ainda perdura e parece gerar certo conflito familiar. A atividade mantém a convivência entre o casal. Para o registro, foi necessária a imagem feminina dessa mulher, assim como sua presença no trabalho tem um papel importante, mesmo no caso de ser um acarajé “evangélico”.

O Irmão Valdemir - Valdemir de Souza Neves, de uma comunidade evangélica cristã no Caminho de Areia - afirma ter seu registro na Abam, pois a Federação não permite que ele se registre, segundo me relatou. Sua mulher também aprendeu com ele e trabalha em outro ponto, que ele mesmo fez, no Caminho de Areia. Explica que os fregueses preferem seu acarajé ao dela com a ressalva de que isso seria coisa da cabeça do cliente, porque a massa seria a mesma e o tempero também, apesar de ele ter mais experiência em deixar o quitute crocante e macio. A crença na “mão boa” se encontra atuante aqui, embora Valdemir tente negá-la a princípio. Nesse caso, o feminino tem seu papel diminuído ao nível de auxiliar, numa diminuição legitimada por um valor tradicional, a ausência de uma “boa mão” para fritar essa iguaria. Este vendedor trabalha perto de um templo, como é costume entre os baianos evangélicos. Ele afirma ter aprendido de uma receita passada por uma baiana, porém sozinho, ele “e Deus”.

Apesar do ponto de partida para o acarajé de um evangélico estar sempre envolvido com uma tradicional baiana do acarajé, a transmissão e a organização familiar do ofício não seriam tão explícitas nesse caso, embora aconteçam. A baiana do Comércio, por exemplo, tinha o auxílio de sua filha, enquanto Valdemir trabalhava sozinho. A necessidade das facilidades que o grupo familiar proporciona em termos de flexibilidade com relação à remuneração e ao desempenho do serviço termina definindo um padrão familiar como o

tradicional, porém sem a visão de uma continuidade do ofício, pois estes vendedores buscam encará-lo como outra profissão qualquer, para ganhar a vida.

De um modo geral, a indumentária é um problema delicado. Vi muitas evangélicas sem a roupa típica, assim como vi vendedoras sem esse tipo de afiliação com roupa comum<sup>134</sup>, embora muitas vezes com algum detalhe típico. No caso específico dos baianos evangélicos, a roupa masculina parece facilitar a variação e a burla do típico. Valdemir afirma que usou muito “a bata e o gorro”, mas “enjoou” e preferiu colocar a camisa com sua marca (*Acarajé do Irmão Valdemir*), de vez em quando ainda usando o traje típico. É perceptível como este escolheu a roupa usada pelos componentes dos grandes tabuleiros tradicionais – camiseta com a marca – na tentativa de não destoar completamente, justificando assim seu uso.

No caso das mulheres, baianas do acarajé evangélicas, observei a roupa preta, com lenço preto na cabeça, uma cor proibitiva para a tradição do candomblé, usada com o objetivo de se diferenciar. Geralmente usam roupas comuns - e não o guarda-pó completo - em ambientes populares, como pontos de ônibus ou na proximidade de bancas de jornal e templos. Lenços e redes de tecido sintético ocorrem muito. Podemos nos deparar também, por causa das exigências, com evangélicas de indumentária, mas com displicências estéticas que sinalizam sua crença.

Não é impossível encontrá-las vestidas bem tipicamente. Na terça-feira, na benção de Santo Antônio, dia da semana em que se programam eventos no Pelourinho, além da tradicional missa na Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos, encontrei, lado a lado, uma baiana do acarajé, Cristina, que se declarou “católica para evangélica”; outra de candomblé, Dona Ivete, com galhos de arruda no torço; Jucilene e Cristiane, que se diziam não pertencentes a nenhuma religião; Dona Nilda, católica que frequenta o candomblé e Bela, testemunha de Jeová convertida, já tendo participado do candomblé. Todas estavam vestidas a rigor como baianas, pois este é um dos locais de Salvador em evidência.

Como podemos perceber, não é incomum, em meio às vendedoras, uma certa fluidez entre conversão e “desvio” da fé “cristã”. Na festa do Rio Vermelho, uma das

---

<sup>134</sup> As baianas trajadas costumam criticar as vendedoras de “shortinho” na praia, ou as que usam bustiê e cabelo solto, ou ainda bermuda camiseta e lenço.

baianas me declarou já ter sido evangélica quando “congregava” na Igreja Fonte de Água Viva – cujo pastor não lhe proibia a indumentária típica - de onde se afastou, voltando a ser católica. Naquele momento, ela estava “curtindo Iemanjá”. Renilda Conceição Moreira pertence ao tabuleiro fixo no Rio Vermelho de Regina dos Santos, que vende tradicionalmente no bairro da Graça, mas se transferiu, no fim da década de 90, para um local próximo ao ponto antigo e consagrado de Dinha no Rio Vermelho, o qual terminou mantendo, apesar de ter gerado certa polêmica. Renilda trabalha num grupo familiar predominantemente pertencente ao candomblé, enquanto sua mãe, que também trabalhou com Regina por muitos anos, havia se tornado uma cristã batista por causa de seu pai, já que sua avó materna era também do candomblé. No mesmo local, Cláudia, filha de Dinha, explica que sua bisavó, que fez o ponto há mais de sessenta anos, era da Igreja batista, enquanto enfatiza ser “católica praticante”, ao passo que sua mãe é uma católica que frequenta o candomblé.

Cláudia relata casos curiosos sobre os consumidores evangélicos que, por vezes, comem de seu tabuleiro e afirma: “Aqui perto tem universal e batista e são meus clientes. Não vêm com tanta frequência, mas tem. O pessoal da Assembléia de Deus, fazendo campo, entrega papelzinho, passa o oleozinho na gente e come. É normal”. Podemos perceber, nessas histórias, a dinâmica das conversões e retornos ao afro-brasileiro, na vida de um único indivíduo ou entre as gerações, provocadas por um proselitismo da parte dos evangélicos, abertos ao acarajé até um certo ponto, para angariar mais fiéis. O catolicismo se delineia aqui como um campo de neutralidade ou uma transição entre as outras duas crenças, consideradas como extremos.

Porém, nem sempre os evangélicos fazem concessões. Os consumidores evangélicos utilizam certos expedientes para comerem um acarajé que acreditam não estar vinculado às práticas dos cultos – apesar de sua vinculação histórica ao candomblé praticamente indelével. Não são necessárias inscrições cristãs sobre o tabuleiro, de natureza mais provocativa, como uma excepcional bíblia, que foram terminantemente proibidas. Ou evitam comer na rua e só compram de vendedoras de sua comunidade religiosa ou procuram “saber da baiana”, como me informou um rapaz de uma família pertencente à Igreja Universal do Reino de Deus há mais de quinze anos. A baiana não precisa ser

“crente”, mas também não pode “curtir” candomblé. Na dúvida, deve-se orar antes de comer, “para não acontecer nada”.

Às vezes, esses consumidores são mais incisivos e passam pelo tabuleiro pronunciando esconjuros, como me foi relatado por Tânia do Farol da Barra: “Ele olha meu tabuleiro todo, passa para lá. Aí volta, olha para mim, me vê maquiada, me vê de turbante, de colares e faz – Tá amarrado Satanás”. Tânia ainda explica que já viveu situações em que crianças pedem para comer acarajé e recebem uma negativa com a explicação de que aquele ponto seria do “diabo”. Tânia, como vimos, sequer faz uso das oferendas afro-brasileiras do tabuleiro, por respeito ao rigor do candomblé.

Parece que o problema pontual reside nessa prática, que já analisamos, a respeito dos primeiros bolinhos oferecidos à rua. Irmão Valdemir é enfático: “O deus que eu sirvo não preciso alimentar com bolinho na encruzilhada, o deus que eu sirvo é vivo e até o delas mesmo, porque espírito não come”. E complementa, posteriormente: “Para fazer o que é melhor, eu não preciso estar fazendo sete bolinhos e jogar na encruzilhada. É só fazer com amor”. O simples fato da oferenda, mesmo sem uma iniciação formal da baiana vendedora, poderia, então, segundo a crença evangélica, contaminar o bolinho com ofensas ao deus único que cultuam. Em decorrência do problema pontual com a oferenda, os evangélicos parecem ainda desconfiar do oferecimento de quaisquer alimentos aos fregueses, em atos generosos que saiam fora da lógica comercial.

A tentativa de desvincular o acarajé de seu papel de oferenda termina acarretando uma espécie de desenraizamento prejudicial à manutenção desse ofício. Irmão Valdemir, um “pregador”, tem um modo elaborado de “desfazer do bolinho”. Segundo ele, quem faz o acarajé é o homem e, portanto, “Deus cria, ele dá existência ao que não há, como é que eu não posso comercializar o que vem dele se eu sou co-herdeiro? Os intrusos são os outros. Esse deus não é o meu que eu sirvo?”.

Essa visão que coloca os sujeitos históricos que construíram o ofício do tabuleiro e o gosto pelo acarajé como *intrusos* se caracteriza por uma absolutização totalmente uniformizadora e apropriadora. Deste modo, os critérios de valor do quitute são, para o irmão Valdemir, a qualidade do produto, a higiene e as inovações técnicas – relacionados às suas idéias de “procurar fazer o melhor”. Seus critérios demonstram que procura se afastar da tradição e da singularidade, para se afastar das práticas de oferendas. Não parece

apreciar o tabuleiro oficial inspirado na “taboleta” – chegando a usar, em substituição à peça, uma mesa de comida a quilo que foi obrigado a retirar. O tacho que utiliza para fazer o acarajé é um enorme recipiente próprio para se fritar pastel. Ele se orgulha de ser o único “ambulante” a possuir um ponto de luz da Coelba, Companhia de Eletricidade do Estado da Bahia, enquanto outros ainda usam “fifó” – um pequeno lampião.

No caso da qualidade do produto, ele não consegue, porém, se desvincular tão bem do tradicional. Suas críticas às premiações de acarajés pouco saborosos ou às adulterações do abará feito com farinha de milho, que “engana” o consumidor, e ainda sua defesa do registro do acarajé não diferem das opiniões de grande parte de baianas do acarajé pertencentes aos cultos afro-brasileiros. Isso demonstra como é impossível utilizar qualquer critério valorativo do acarajé em si sem uma referência ao seu histórico de oferenda afro-brasileira. Pois determinados modos consagrados de preparo do acarajé não são uma simples tradição culinária, mas são também uma tradição religiosa, ainda praticada no presente.

Em um exercício de previsão, utilizando a comparação que me foi sugerida por Vivaldo da Costa Lima, se o acarajé vier a se transformar num alimento como a pizza, cuja base invariante recebe toda sorte de complemento, a sua diferença ainda residirá no seu papel de oferenda, mesmo que este papel tenha se tornado simples memória. Todavia, não será a memória de uma comida regional apreciada, que termina sendo oferecida a divindades comunitárias de uma mesma região para agradá-las, mas a de um alimento que foi construído como oferenda desde o princípio, num determinado contexto.

Irmão Valdemir ainda usa um segundo argumento, menos convencional, para “desfazer do bolinho”, ou melhor, para declarar que o início de sua desvinculação do papel desempenhado nos cultos não é culpa dos evangélicos. Ele explica, com a finalidade de criticar as baianas do acarajé mais conhecidas:

“Antigamente, o pessoal do candomblé comercializava o acarajé para sustentar a quartinha do santo. Não colocar na quartinha do santo e ir usar era pecado na sua religião. Quando colocam dinheiro na sua própria conta, elas passaram por cima de sua própria doutrina. Não era para se manter, era para manter o quarto do santo. E hoje, elas são grandes empresárias vendendo acarajé. Se tem alguém violando, quem está violando são elas. Segundo elas, o acarajé que é oferecido a Iansã é o acará e elas não fazem o acará, fazem acarajé comum”.

Esse argumento logo cai em contradição quando, em retrospectiva, percebemos que o problema gira exatamente em torno das oferendas - chamadas acarás - que as baianas do acarajé, iniciadas ou não, ainda fazem, nas ruas, ou que ainda vendem em determinadas épocas, para pessoas de um culto popular menos restrito que os candomblés tradicionais. Tal costume arraigado demonstra como o acarajé não se desvinculou de seu aspecto votivo em âmbito popular, embora tenha deixado de contribuir para sustentar as comunidades de candomblé. Se a renda não retorna tão maciçamente às casas onde são cultuadas as divindades afro-brasileiras, a oferenda continua acontecendo e se destinando a esses orixás sem intermediação, através desse culto popular. A contribuição do acarajé para o candomblé tornou-se muito mais uma questão de valor do que monetária, na manutenção das roupas e práticas nas ruas. E, como sabemos, as próprias baianas do acarajé, mesmo não adeptas dos cultos, fazem o acará, além da refeição votiva do caruru, não apenas para comercialização como oferenda, mas também em proveito próprio, oferecendo seus acarajés e carurus no cotidiano e em datas específicas. Irmão Valdemir critica uma suposta “violação” a qual ele próprio apóia, visto que, em sua crença, o “espírito não come”, portanto as oferendas seriam absurdas.

Em relação ao costume lembrado pelo pregador, fazer acarajé por “obrigação”, após a iniciação, já não é mais tão comum assim. Geralmente as noviças trabalham em outras profissões e ficam menos tempo no espaço do terreiro, embora ainda usem parte de sua remuneração na contribuição com o terreiro. A praxe de serviço, digamos, braçal e mercantil, que era tradicionalmente devido ao coletivo da comunidade religiosa, tomou outras formas, embora algumas mais velhas, feitas de Oiá, ainda possam se lembrar de ter vendido durante uma festa de largo, em homenagem à deusa tutora, como uma “obrigação”.

A reação aos argumentos que “desfazem” do acarajé nem sempre se caracteriza por um dar de ombros, embora este seja muito comum. Muitas baianas reclamam das descaracterizações e arrogância, principalmente as que participam do candomblé, mas não só estas. Uma delas, católica, contou-me sobre a discussão que teve em sala de aula, durante um curso de atendimento ao turista, com uma vendedora evangélica, fazendo com que esta chorasse.

Durante as aulas, havia sido enfatizado o papel da indumentária na identificação da baiana do acarajé pelo turista. A aluna evangélica declarou que não vestia o traje, mas um

guarda-pó e um boné, ao que nossa narradora prontamente respondeu: “Então você é vendedora de cachorro quente, de lanche, porque quem põe guarda-pó e põe boné é vendedor de lanche”. A evangélica procurou argumentar que possuía um tabuleiro ao que respondeu a outra, segundo seu relato: “Se você senta em um tabuleiro, você tem que vestir um traje de baiana”. E a baiana do acarajé continuou contando, com mais ênfase:

“Aí, ela começou a desfazer, eu peguei e disse a ela: – Por que vocês reclamam? E por que você vende o acarajé que é o bolinho dos deuses? O acarajé é comida de Iansã, o abará é comida de Ogum e Xangô. E por que você vende? Não deveria vender - aí ela não gostou e ficou chorando. É porque ela precisa, mas está dividida. Eu disse assim: - Foi à toa que você foi vender o acarajé? Você aprendeu a fazer acarajé com quem, tomou curso no Senac? – e ela disse assim: – Não, meu pai era pai-de-santo, tinha casa aberta. Eu me entreguei a Jesus há dois anos e meio - mas antes, o pai dela era pai-de-santo e ela chegou a ser feita de santo. O pai dela faleceu. Eu disse: - Tá vendo aí, minha filha, você tem o pé na senzala e por que está desfazendo do acarajé? Não desfaça, você tem raízes igual a nós”.

Podemos perceber, nessa discussão, que a principal argumentação das baianas do acarajé tradicionais refere-se às raízes e ao candomblé como a origem dessa iguaria. Mais uma vez, o ponto de partida para o negócio evangélico com o acarajé é sempre uma baiana ou um nicho tradicional. Nesse caso foi um candomblé, que a convertida insistia em desvirtuar através da descaracterização do acarajé. Percebemos, também, movimentos de conversão geracionais nem sempre estáveis, pois a necessidade de sobreviver do acarajé leva a um conflito religioso por parte dos tidos como cristãos, por mais que se queira acreditar que este é um alimento como outro qualquer. Nesse caso, a baiana evangélica se deparou com o questionamento de sua posição, que lhe provocou uma forte reação emocional. A pressão geral por causa da inadequação profissional dessa mulher deve ter aumentado muito, conforme as regulamentações do ofício dos últimos anos. Talvez sua conversão não tenha resistido, ou talvez tenha se adaptado com mais flexibilidade à indumentária, pelo menos.

### **Registro do acarajé: buscando a justiça e a concórdia**

Regulamentação foi uma das conseqüências para essas rusgas cotidianas e para a polêmica em torno do “acarajé de Jesus”. As baianas do acarajé, mobilizadas através dos

moldes formais típicos do século XX, puderam apelar para as políticas culturais de preservação também características do período. A urbanização e as disciplinas desse século também formaram alguns aparatos que as baianas terminaram por acessar a seu favor, no complexo diálogo com o poder público. Um destes foi a política cultural de preservação.

A política de preservação de monumentos, de bens de natureza material, que depois abrangeu os bens culturais intangíveis, tem uma recente história de atuação em nosso país, a partir da última década de 30 (Kersten 2000: 61-107; Sant'Anna 2003). Esta década foi marcada pela ideologia governamental trabalhista e pela emergência dos emblemas nacionais. Os atuais órgãos envolvidos com a proteção do patrimônio tiveram sua matriz surgida nesse contexto de identificação e valorização de bens e expressões culturais que pudessem ser considerados como bens nacionais. As vendedoras típicas da década de 30, ainda ambulantes, sofreram a perseguição da ideologia trabalhista. Ao mesmo tempo, iniciava-se a exaltação de sua imagem em outro plano. Através dos emblemas nacionais, elas obteriam uma espécie de compensação posterior, ao se tornarem uma representação dos valores africanos do Brasil, como vimos.

Inicialmente voltada para monumentos e obras arquitetônicas, além dos museus e suas coleções, a política patrimonial do país passou a englobar objetivos de preservação das culturas populares, de seus saberes e fazeres. Em meados da década de 70, no mesmo período do incentivo ao turismo aliado ao desenvolvimento, essa atenção especial para com as culturas populares nacionais se principia, podendo começar a florescer com a abertura política no país. A partir daí, as políticas patrimoniais vão se direcionando para a intangibilidade dos bens e para a preservação dos processos e expressões culturais de diversas comunidades.

Esse novo olhar voltado para as expressões populares se refletiu na história de Salvador a partir da segunda metade da década de 80, quando ocorreu o processo de tombamento do Terreiro da Casa Branca do Engenho Velho, oficializado em 1986, com a declaração do terreiro como patrimônio nacional, o que o fez escapar das ameaças da especulação imobiliária. Ao mesmo tempo, o Centro Histórico de Salvador, a famosa área do Pelourinho, também passava por um processo de aquisição de salvaguarda e de encaminhamento para a restauração, o que ocorreu na década de 90. Logo em seguida, vários terreiros tradicionais de Salvador foram protegidos pelo município e terminaram

sendo também tombados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), como o Opô Afonjá (1999), o Gantois (2002), o Bate-Folha (2003) e, mais recentemente, o Alaketu (2005). A maioria desses terreiros faz parte do estilo cerimonial que aqui caracterizamos como tipicamente nagô, com exceção do Bate Folha, de estilo “congo-angola”. Esses tombamentos e a restauração do Pelourinho coincidem com o investimento pesado no turismo e com a ascensão das baianas do acarajé a uma grande visibilidade, como vimos.

Assim, ao serem protegidos pelo município após o tombamento da Casa Branca, estes terreiros formaram um histórico de preservação material de seus conjuntos arquitetônicos e de suas áreas verdes, que implicou na proteção de suas práticas, precedendo, deste modo, o registro do acarajé como bem imaterial, com pelo menos dois terreiros já tendo adquirido a salvaguarda do IPHAN antes da virada do século. Mais uma vez se confirma o vínculo entre essas comunidades e o tabuleiro do acarajé.

Quando, no ano de 2000, o registro de patrimônio imaterial foi instituído, a atividade do tabuleiro já se encontrava em meio à polêmica dos vendedores evangélicos, apesar do decreto municipal de 1998. Em 2001, um episódio pitoresco, mas muito marcante, visto que uma grande diversidade de baianas do acarajé o mencionou em nossas conversas<sup>135</sup>, parece ter precipitado as baianas tradicionais e aqueles que as apoiavam para uma atuação mais enérgica. A *promoter* Lícia Fábio, como me foi contado na própria Abam, instituiu o prêmio Acarajé de Ouro para a melhor vendedora de Salvador, com votação através da “internet”. Surpreendentemente, a vencedora foi a chamada Loura do Acarajé (Deny Costa Ramos ou Edinalva do Horto), uma praticante do ofício de cabelos tingidos, segundo algumas vendedoras, com um tabuleiro pouco consagrado num bairro afastado e pouco popular, que também era evangélica. Era o auge da visibilidade da polêmica com os evangélicos. Aquela que menos poderia representar o acarajé, pelo fato de querer parecer loura, moderna e pelo fato de ter uma crença contrária às raízes da iguaria, havia sido premiada justamente por causa do quitute, do qual sobrevivia e ao mesmo tempo se “desfazia”, na opinião das outras baianas do acarajé.

---

<sup>135</sup> A maioria das baianas, e outras pessoas com quem conversei, não se lembravam bem das datas e detalhes, mas se lembravam da indignação pelo fato de a *loura* ter arrebatado o prêmio.

Depois deste episódio, a Abam, que estava em atividade desde 1992, inicialmente com objetivos relacionados aos benefícios da previdência social para as vendedoras, reagiu institucionalmente à polêmica. Aliou-se a um dos terreiros recém tombados pelo IPHAN, o Opô Afonjá, e ao CEAO (Centro de Estudos Afro-Asiáticos) para fazer o pedido de registro do acarajé, um produto representativo do ofício das baianas de tabuleiro, no Livro de Registro dos Saberes.

O pedido foi realizado quase logo depois da instituição do registro, no ano de 2002, e parecia haver uma certa premência, não só pela pontual indignação com o prêmio da loura evangélica, mas muito mais provavelmente por causa das constantes polêmicas cotidianas, com os evangélicos abrindo precedência para outro tipo de comercialização do acarajé, desvinculada da tradição das mulheres.

Em 2003, depois da crise sobre segurança alimentar que se seguia às outras polêmicas, a figura da baiana foi tema do carnaval de Salvador. A partir de então, um trabalho em prol da imagem da baiana do acarajé tradicional foi sendo desenvolvido em paralelo ao processo de tombamento. Após uma longa pesquisa, o acarajé teve seu inventário completamente levantado em 2004 e foi tombado naquele mesmo ano<sup>136</sup>. Posteriormente, a Abam exibia orgulhosamente cartazes coloridos da celebração do tombamento em sua sede.

O processo de inscrição como bem imaterial suscitou uma longa pesquisa na elaboração desse inventário sobre os saberes que envolvem a culinária das vendedoras que mantêm uma tradição afro-brasileira nas ruas. Como frisou Márcia Santa'Anna (2003: 52), este tipo de registro equivale ao ato de identificar e documentar o bem, registrando sua trajetória no tempo. Ainda segundo a autora, como o bem imaterial é dotado de uma dinâmica de desenvolvimento e transformação, a forma de preservá-lo será buscar apoiar sua continuidade, sem intervenções que sejam impactantes. Essa natureza peculiar faz com que o registro tenha que ser refeito a cada dez anos.

Os órgãos oficiais se colocaram, portanto, como guardiões desses saberes, no caso de Salvador, mais especificamente, da cozinha do candomblé feita para as ruas. O saber fazer o acarajé, com suas representações e expressões, é assim conservado letradamente e

---

<sup>136</sup> O parecer do professor e Conselheiro Roque Laraia (2004) em relação ao registro do ofício dá detalhes do processo e situa o acarajé como parte de um conjunto cultural mais amplo.

em outros suportes, enquanto, em paralelo, as baianas do acarajé mantêm a tradição visual e oral de ensino a partir da transmissão direta de uma trabalhadora experiente, geralmente num grupo familiar.

Não creio que o registro tenha, até então, interferido na produção artesanal, contra seus próprios interesses. Aquilo de que o discurso de salvaguarda do patrimônio intangível procura se resguardar tem ocorrido mais propriamente através dos cursos, capacitações e de suas racionalizações em favor da indústria do turismo, pelo menos de maneira indireta. O registro oficializado chegou bem depois da crise sobre a higiene do bolinho e da reação a ela, embora o pedido tenha sido feito no mesmo ano desse episódio, alguns meses depois. No entanto, a oficialização do registro do acarajé deu respaldo para as exigências posteriores da Secretaria de Serviços Públicos com relação ao comércio do acarajé em 2005, ou mesmo para programas, em continuação, do aumento da qualidade do produto, que proclamam se inserir nas linhas de ação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial.

Como sabemos, essas exigências nem sempre são bem vindas, porque dificultam uma tradição de trabalho informal e de autonomia dessas mulheres, muito desvalorizada pelo discurso dominante. Assim, se fizermos um balanço dessa regulamentação de 2005, a obrigação da indumentária foi uma conquista para restringir a ação dos evangélicos e as descaracterizações, apesar das controversas interpretações a respeito do turbante, por exemplo. A padronização e o aumento de tamanho do tabuleiro, pouco acessível a todas, é vantajosa do ponto de vista da imagem, tão central para o *marketing* turístico, e de ideais higiênicos, porém engessa outros aspectos típicos, como a opção de praticar o ofício apenas em altas temporadas mobilizando somente os recursos domésticos de que se dispõe, num investimento de pouca monta, temporário e flexível. A proibição da colocação de mesas e cadeiras segue à risca a tradição de se comer em pé. O acarajé transfere esse conforto, então, para o bar mais próximo do tabuleiro. Ao mesmo tempo, a proibição da venda de refrigerante e cerveja por parte das baianas instaura a simbiose entre estes outros estabelecimentos e as quituteiras. Essa medida, apesar de visar impedir a comercialização do quitute por barracas de praia que, muitas vezes, colocavam baianas do acarajé como empregadas e com descaracterizações, não segue a tradição propriamente. Ela faz concessões para que outros aspectos tradicionais não sejam completamente eliminados.

Mais uma vez, da convivência entre tabuleiro e barracas de praia é que o consumidor vai poder ter acesso ao petisco acompanhado tradicionalmente de bebidas refrigerantes.

O refrigerante era recentemente vendido como acompanhamento pelas baianas do tabuleiro a um preço mais acessível. “Refrigerante é pra acompanhar o acarajé, não pega lucro no refrigerante”, afirmou Jeane Bastos do Shopping Barra. No seu caso, por causa desse preço acessível, as pessoas começaram a querer comprar apenas o refrigerante no tabuleiro e a lanchar dentro do *shopping*, onde uma loja especializada também vende acarajé, a um preço mais alto. Esta loja pertence a uma rede bem estabelecida no ramo da alimentação em Salvador, pioneira em oferecer comidas típicas como se fossem salgadinhos ou doces em uma *boutique* de alimentos, como veremos. Assim, o tabuleiro de Jeane se viu obrigado a aumentar o preço do refrigerante a ser consumido sem o acarajé.

Isso demonstra o papel tradicional do refrigerante, para atrair o freguês ao tabuleiro, agora não mais oficialmente ao alcance das vendedoras. Resta a questão sobre as vendas que ocorrem dentro do *shopping* nas lojas que não restringem bebidas refrigerantes, porém também não restringem a venda do quitute, como se pretende em relação às barracas de praia.

O registro do acarajé se caracteriza como uma institucionalização que se pretende guardiã do saber fazer acarajé de maneira artesanal, porém sem interferir em sua dinâmica e transformações. Podemos dizer que este deu visibilidade nacional ao problema vivido pelas vendedoras em relação aos evangélicos. Porém, o problema de higiene noticiado pela imprensa parece ter sido muito melhor divulgado. Após o pedido, para poderem se legitimar enquanto aguardavam o registro, as baianas tiveram que demonstrar sua preocupação com as questões da Anvisa; tiveram de fazer concessões a algumas aspirações exageradas dos cursos de capacitação e do *selo de qualidade*; tiveram que se adequar a uma espécie de guarda-pó invisível, branco, com touca e luvas invisíveis ou disfarçadas através dos turbantes e dedos sem esmalte e sem anéis. Apesar do tombamento como garantia, a tipicidade e o fazer artesanal têm permissão para sobreviver apenas através da assepsia. Ou seja, a limpeza de traços indesejáveis se transformou numa espécie de domesticação através da limpeza, enquanto valor universal e uniformizador.

## Novas apresentações do acarajé

Segundo irmão Valdemir, os evangélicos abriram mais espaço para que o acarajé pudesse ser comercializado por lojas contrariando as formas tradicionais: “Para conseguir botar o acarajé no balcão, elas alegaram que os evangélicos estariam vendendo acarajé. Por que não botar o acarajé, sair do tabuleiro e botar no balcão? A Perini entrou na justiça alegando isso. Quem está quebrando a tradição é a própria Perini”.

A Perini é a famosa loja do *shopping* ao qual nos referimos anteriormente. Esta começou como uma padaria em 1964 e em 42 anos se transformou numa rede com lojas em vários bairros de Salvador, inclusive dentro de *shoppings centers*. Ao longo dos anos, a Perini foi se expandindo e foi diversificando seus produtos, passando da padaria à pastelaria, doceria e sorveteria, além de também englobar *boutique* de carnes, peixaria, venda de importados e de cestas de café. Atualmente, tem investido no papel de *delikatessen*, com a venda tradicional de importados, no papel de creperia e no de centro gastronômico, numa linha que procura atrair um consumidor sofisticado.

A Perini produz muitos de seus produtos e o faz num local centralizado de Salvador, a partir de um processo que chama de “artesanal”, “sem aditivos químicos ou conservantes, com as máquinas sendo usadas apenas para mexer e misturar as massas”. Esse é seu diferencial como empresa alimentícia, e talvez aí resida sua investida na expansão para as comidas típicas de Salvador e, portanto, do tabuleiro. Assim, essas comidas entram, através da loja, num rol de delicadas e elaboradas iguarias consideradas de prestígio, vendidas num ambiente sofisticado. Nessa posição, esses pratos locais terminam guardando certo exotismo em seu próprio lugar de origem, por estarem dentro de ambientes artificiais que pretendem evocar alto poder aquisitivo e padronizações estéticas que se lançam na aspiração de uma suposta uniformidade produzida para se repetir em escala global em todos as praças de alimentação ou lojas modernizadas do mundo.

A Perini vende todos os produtos que caracterizam o tabuleiro: acarajé, abará, vatapá, caruru, cocadas, cocada-puxa, bolinho de estudante, lelê, beiju, cuscuz de tapioca. Ela ainda vai além e vende “acaçá ao leite”, retomando a iguaria típica que sumiu das ruas, e similares como a pamonha de milho e a de carimã. Oferece o mingau, produto também representado na associação das baianas vendedoras típicas, comercializando o mugunzá, a

canjica, o mingau de carimã e de tapioca e, por fim, o arroz-doce, que inclui na sua lista de comidas típicas<sup>137</sup>.

Nesse tipo de loja, o acarajé é apresentado pronto sobre o balcão, como descreveu Valdemir, e pode haver uma mulher trajada mais ou menos tipicamente para simplesmente acrescentar recheio e vendê-lo, como pude encontrar no Aeroclube Piazza Show. Esse local, com sua particularidade de *shopping* aberto – classificado, no Brasil, de *shopping mall* - coloca a Perini próxima de quiosques de baianas tradicionais consagradas que expandiram seu ponto para esse tipo de ambiente, contrariando o padrão das lojas dentro dos *shoppings* e das vendedoras fora deles, um padrão que muito nos lembra a rampa do outrora moderno Mercado Modelo.

Essa prática de vender o acarajé já pronto sobre o balcão (ou prateleira) não se restringe a esse tipo de loja, mas também acontece em alguns supermercados de Salvador, como me foi relatado, o que contraria todas as exigências a respeito do comércio de acarajé. Procurei investigar como o acarajé chega até o balcão, mas as próprias baianas tradicionais não fazem muita idéia e as empregadas que apenas estão servindo costumam ser arredias. Ouvi comentários sobre algumas baianas anônimas que preparam os quitutes e os entregam para os supermercados. A Perini declara obter seu acarajé de sua central de produção “artesanal”.

A venda de acarajé pronto já foi um aspecto tradicional, mas em comparação a esses casos, a lógica é completamente diferente. O acarajé a quilo do baiano Gregório, geralmente encomendado para eventos, com o quilo rendendo de cem a oitenta unidades<sup>138</sup>, também retoma o antigo modelo da venda de acarajé pronto numa lógica moderna, mas preserva o grupo familiar na gerência do negócio e, com isto, outros aspectos tradicionais, como o próprio tabuleiro nas ruas - embora a família prefira investir em pontos próximos a *shoppings*. Assim também pode acontecer com o acarajé a domicílio, serviço onde Gregório também já investiu, uma modalidade comum e optativa para pratos típicos que foram transformados em refeição rápida a ser distribuída por uma rede de estabelecimentos, como a comida chinesa e as massas italianas, seguindo um sistema de alimentação

---

<sup>137</sup>Estas informações estão no site [www.perini.com.br](http://www.perini.com.br), permanecendo mesmo depois de 2005.

<sup>138</sup> Segundo Jeane Bastos, o quilo em seu tabuleiro, um dos pioneiros e modelo neste tipo de venda, custava vinte reais em 2005.

estadunidense que foi exportado para diversos países. Esse sistema ainda não aconteceu para o acarajé, mas existem tentativas de aproximação.

Por exemplo, as lanchonetes de acarajé<sup>139</sup>, como o Point do Acarajé no Canela, aberto há quase dez anos, que se intitula a “primeira casa de acarajé da Bahia”. Nestas, a venda, especificamente, se afasta menos da tradição do que nas lojas e supermercados. O acarajé é frito na hora e, pelo menos no caso do Point do Acarajé, por baianas trajadas, pois o mesmo não ocorre com outros estabelecimentos, como a Central do Acarajé.

O criador do Point do Acarajé, Edimilton Ribeiro, tem a postura de empreendedor, que visa principalmente atividades lucrativas. Começou nesse negócio sem entender de acarajé, mas procurou baianas do acarajé menos famosas para aprender com elas, além de ter experimentado “todos” acarajés consagrados de Salvador. Chegou a ser sócio de uma baiana em Itapoã; no entanto, como as vendas não iam bem, segundo Edimilton, esta preferiu ter uma remuneração certa como empregada. Esse tipo de situação demonstra como nem todas vendedoras apreciam os riscos e a insegurança da nova e da velha informalidade, embora a tradição tenha sempre privilegiado a liberdade de se “aventurar”.

Edimilton passou, então, a contratar as baianas como funcionárias para fazer o acarajé, agora sob suas prescrições, tendo aprendido o ofício. Inicialmente, estas funcionárias, ao adquirirem vínculo empregatício, começam como garçonetes e depois podem passar a cozinheiras. Estas ficam, inclusive, encarregadas de preparar a massa do acarajé, com a fiscalização de Edimilton. De fato, a profissão da baiana do acarajé é reconhecida oficialmente como a de cozinheira, sem levar em conta suas particularidades. Edimilton enfatizou que além do salário elas também ganham uma parte de comissão.

Havia seis contratadas no estabelecimento, quando estive lá. Este reunia elementos culinários inseparáveis: acarajé e cerveja. Funcionava mais como um bar, sendo freqüentado à noite, mas estava entrando no ramo de comida a quilo na hora do almoço. O tabuleiro era bastante visível, no formato de canoa, mais uma das inovações de Edimilton. Outra delas, de natureza mais polêmica, foi a de começar a temperar o acarajé com gengibre. Também tentou instalar o sistema de *delivery*, que não emplacou em Salvador, segundo reportagem da Gazeta da Bahia de 12 de julho de 1999, uma das muitas notícias sobre seu negócio que estavam coladas nas paredes de seu estabelecimento.

---

<sup>139</sup> Também ouvi o nome *acarajeria*.

Uma das poucas iniciativas de Edimilton a favor da tradição deixou de ser interessante porque ameaçava diminuir a clientela. Mesmo tendo sido criado na fé da Assembléia de Deus, este resolveu decorar as instalações do Point do Acarajé com pinturas de orixás. No entanto, nem sempre estas eram bem recebidas, segundo seu relato: “A imagem começou a ficar cansativa por aqui porque um gostava, o outro não gostava. O crente, se ele vê um orixá, sai correndo”. Deste modo, as pinturas foram, então, retiradas.

Como pude observar, as baianas do acarajé não estavam, até então, perdendo tanto o mercado para esse tipo de comercialização, o que pode não mais se confirmar futuramente. Pude verificar uma convivência em transição. Tina Moreira da Conceição, que vendia próxima ao Point, mas à tarde, afirmava: “Mesmo que eu vendesse à noite, eu fico na minha, ele na dele. Quem vai para o Point é porque quer cerveja. Quem quer só acarajé, não”. Outras lanchonetes de acarajé também funcionam durante o dia, enquanto as vendedoras podem ficar, às vezes, mais ou menos bem próximas nas calçadas, como na avenida Sete de Setembro e adjacências. Apesar da convivência, elas não aprovam esse tipo de venda.

O diferencial do Point do Acarajé se caracteriza pela receita de acarajé própria, por um sistema que não deixa de ser próximo do artesanal e pelo padrão de atendimento. Muitos acreditam que esse seja o melhor caminho a ser tomado pelas vendedoras, uma racionalização que organize a produção e as vendas, com vistas à expansão, diversificação e à construção de uma marca própria, ou seja, uma profissionalização dentro dos padrões tidos por competitivos.

A pesquisa de Tânia Maria da Cunha Dias (1997), na área da administração, buscou comprovar, através de outras duas, - uma pesquisa mais restrita, no carnaval de 1996, com 18 baianas e um questionário com o universo de 55 baianas no mesmo ano - que as vendedoras de acarajé, em seu sistema familiar, não fazem uso do controle de estoque, nem do planejamento dos lucros, não sabendo qual o custo do acarajé, nem como se determina seu preço de venda. Portanto, elas não compartilhariam de uma lógica mercadológica.

No entanto, as baianas do acarajé mais conhecidas já principiavam a adentrar neste campo desde meados da década de 90 e este aspecto, ele próprio, suscitava a pesquisa em administração. Algumas baianas consagradas passaram a incorporar essas opções, que podemos chamar de empresariais, e passaram a representar um exemplo bem sucedido,

desse ponto de vista, a ser seguido pelas outras vendedoras. Márcia Rios (1999), em seu excelente texto, define a situação: “A grife impressa no tabuleiro de algumas baianas constitui-se em marca distintiva reveladora da necessidade de se rearticular símbolos identitários de culturas locais em época de economia e informação globalizada”.

No entanto, a rearticulação não poderia deixar de levar em consideração o próprio modelo de trabalho tradicional que foi preservado pelas baianas do acarajé. Estas têm uma noção muito particular de custo e de preço e privilegiam os grupos familiares, até mesmo aquelas baianas mais conhecidas que montaram um negócio de maior porte, o que não deixa de ser uma versão alternativa interessante a ser preservada nesse quadro de nova informalidade.

Em meu campo, muitas demonstraram conhecer, a seu modo, o custo e a qualidade dos ingredientes. Quando lhes era mencionado o acarajé vendido por cinquenta centavos (o preço mais baixo encontrado), muitas tinham uma reação indignada, indicando que a vendedora teria que necessariamente usar produtos de baixa qualidade das sobras da feira, para não “quebrar a guia”. Uma delas, que trabalhava na praia, declarou a impossibilidade de cobrar esse preço, por causa da necessidade de pacotes de garfos e pratinhos de plástico que custavam entre dois e três reais.

Ao mesmo tempo, elas também puderam comparar seus preços mais acessíveis com os estabelecidos pelas baianas mais conhecidas, que vendem o acarajé a dois e cinquenta e a três reais, quando acompanhado de camarão. A baiana Tina, que vende em frente à Escola de Belas Artes e próxima ao Point do Acarajé, fez uma reflexão do controle de preços: “É o mesmo material, pode mudar o sabor e a qualidade, mas é a mesma coisa. É só ir à feira (Feira de São Joaquim) e fazer a pesquisa com os barraqueiros, é o mesmo feijão”. No entanto, ela vendia seu acarajé a setenta centavos ou a um real<sup>140</sup>, sendo que não comprava feijão pelo preço mais barato – que era 85 centavos o quilo, segundo Tina. Tina também descreveu os valores do quilo de camarão – o ingrediente mais caro - entre oito e vinte reais, especulando que Cira e Dinha deveriam usar o camarão de dezoito reais, pois trabalhavam com camarões maiores, concluindo que não seria tão puxado para ela comprar o camarão de dezoito se também vendesse a três reais o quitute. Tina não é um fenômeno

---

<sup>140</sup> Também encontrei o preço intermediário do acarajé de dois reais e dois e cinquenta.

isolado e outras baianas falaram dos custos dos ingredientes, do guardanapo e das tradicionais embalagens de papel, onde se pode encontrar inscrito *sanduíche* ou *acarajé*.

Uma das mais conhecidas, a baiana Cira, por sua vez, tinha uma opinião que se contrapunha, em certo nível, à de Tina. Ela não confiava nos preços mais baratos da feira, nem na uniformidade do produto que chega ali: “Tem camarão podre de cinco reais, tem feijão podre de um real, elas compram e fazem”. Porém, sem contrariar as expectativas da outra baiana, Cira declarou que seu camarão era um produto de maricultura, criado no viveiro e adquirido com um fornecedor particular da feira sendo, justamente por isso, mais caro.

Com estes depoimentos, podemos perceber que as baianas do acarajé consagradas trabalham com uma equipe maior, com um nome conhecido e com maior volume de vendas, o que não passa despercebido pelas outras vendedoras. Isso implica no preço mais alto do acarajé em seus tabuleiros. A partir deste preço, elas chegam a dar o tom de valorização do produto no mercado. Seus tabuleiros são um referencial, uma espécie de regulador que se constituiu tradicionalmente.

Detectamos também que a centralização tradicional do fornecimento dos ingredientes em uma ou duas feiras facilita as noções de custo e que, de um modo geral, as vendedoras percebem as diferenças de preço e de material como variantes sobre uma mesma base. Elas também não estão alheias a outras questões sobre custo e produção, como a do transporte. Porém, terminam sendo interpretadas fora do contexto de seu próprio saber. Se conseguirmos enxergá-las minimamente dentro desse contexto, uma atitude que parece pouco hábil para os negócios – aos olhos de quem geralmente esquece o peso histórico da atividade – se configura numa outra visão do comércio, mais de acordo com um cotidiano palpável do que com uma economia racional e suas previsões a longo prazo.

Embora essas noções não passem pela ótica mercadológica de planejamentos e cálculos, nem pela do emprego formal, elas têm sido uma ferramenta eficiente para as finalidades mais imediatas das vendedoras e combinam com suas expectativas diferenciadas a respeito de uma profissão. Deste modo, as vendedoras sabem, sem calcular os detalhes com exatidão, se a margem de lucro que podem obter lhes permitirá sobreviver e que, em certos períodos, poderão passar por dificuldades. Essa incerteza gera certa itinerância que não está de todo desvinculada da história desse ofício.

A longa duração do ofício se baseou num mecanismo também visto como desvantajoso nos negócios, o que demonstra mais uma incompatibilidade entre ambas visões discutidas. No ofício do acarajé, pressentir qualquer possibilidade de falência, num plano mais imediato, inclui a opção de se parar, sem grande prejuízo, por causa do investimento de recursos mínimo. Haveria, ainda, outras opções: a de se variar, principalmente nos locais de venda, e a de esperar melhores tempos.

A própria Cira se lembra que em sua juventude ela e outras baianas alugavam uma kombi para “aventurar” numa festa de largo, caracterizando a alma do negócio do acarajé como uma aventura, em sua lembrança. Noção que se afasta bastante da do emprego formal. Esta ainda não me parece de todo ausente, pois cheguei a ouvir comentários sobre um costume de se manter empregos flexíveis somente até o carnaval. As baianas do acarajé fazem um movimento inverso, trabalhando no carnaval e, ao mesmo tempo, participando da festa. Pude observar que muitas delas se entretinham e trabalhavam, ao mesmo tempo. Não pela natureza do serviço, mas por uma atitude assumida perante o próprio trabalho e por uma postura de pertencimento às redes familiares e às comemorações tradicionais.

No entanto, os tempos mudaram, como admite Cira: “Hoje, tem muita gente no mundo”. Isso demonstra sua ciência de que o ofício está passando por mudanças e que vem sendo realizado em várias instâncias por uma maior quantidade de pessoas diferentes daquelas que se consagravam a ele tradicionalmente. Enquanto isso, as baianas do acarajé vão procurando se adaptar, sempre pautadas em seu cotidiano imediato.

## Últimas considerações

### Ofício tradicional e tecnologias de higiene

O acarajé se encontra, a partir de sua trajetória histórica, no cruzamento entre mercadoria palpável e consumível e um complexo sistema simbólico religioso que permeia os cultos afro-brasileiros, que o construíram como uma oferenda, sem buscar uma separação ou especialização que pudesse diferenciar o plano mercadológico do plano sagrado.

O ofício das baianas de acarajé de Salvador trilhou sua trajetória histórica em recorrentes envolvimento e confrontos com os poderes públicos, desde as tentativas de organização espacial da antiga cidade, até a transformação de Salvador numa sociedade moderna e disciplinar no século XX. Hoje, a venda de acarajé se encontra em meio a um processo de adaptação da prática artesanal à reformulação do comércio de gêneros alimentícios segundo uma sociedade que se tornou parte de uma economia industrial e de consumo.

O papel das vendedoras tradicionais e a insistência na preservação de um sistema simbólico religioso afro-brasileiro como respaldo de sua atividade durante essa trajetória se assemelha ao que Michel Foucault (1989: 97) denomina *resistência difusa*, ao se questionar sobre as práticas religiosas em relação às peregrinações ao santuário de Lourdes:

Em lugar de ver nessas práticas religiosas um fenômeno residual de crenças arcaicas ainda não desaparecidas não serão elas uma forma atual de luta política contra a medicalização autoritária, a socialização da medicina, o controle médico que se abate essencialmente sobre a população pobre; não serão essas lutas que reaparecem nessas formas aparentemente arcaicas, mesmo se seus instrumentos são antigos, tradicionais e supõem um sistema de crenças mais ou menos abandonadas?

Apesar das diferenças entre a prática do ofício do acarajé e as peregrinações a Lourdes, a proposição de Foucault não deixa de ser instigante para se pensar este ofício, pois as vendedoras foram constantemente acusadas de manter práticas religiosas arcaicas inconciliáveis com a venda de alimentos, durante o século passado, e ainda continuam o sendo por alguns setores religiosos oponentes ou da economia de mercado. Essa manutenção suscitou, inicialmente, a interferência de aparelhos de repressão que,

posteriormente, foram substituídos pelo controle da saúde pública, sempre em ação conjunta com as instituições que administram a cidade.

No entanto, Foucault se refere ao universo religioso europeu, onde as formas de um fenômeno residual reaparecem, enquanto as vendedoras, sem abandonar suas crenças, mantiveram ininterruptamente suas práticas - não só em lugares circunscritos, como nas ruas - dentro do peculiar universo da religiosidade brasileira. A reflexão de Foucault estaria inserida no que José Jorge de Carvalho (2001) descreve como um mundo desgastado das sociedades européias, distanciado das identidades tradicionais, após dois séculos de uma auto-imagem de homogeneidade a partir das religiões chamadas éticas.

Todavia, essa pergunta, que busca refletir sobre o reaparecimento de formas tradicionais de cura diante dos recursos da moderna instituição laica da medicina, incita-nos a pensar na relação que as vendedoras típicas estabelecem com os alimentos diante dos apelos da instituição preventiva de contaminação biológica chamada segurança alimentar. As práticas tradicionais preservadas pelas baianas do acarajé parecem corresponder a uma espécie de resistência à socialização da medicina mencionada por Foucault, em seu formato específico de controle da saúde pública e da segurança alimentar.

Ao analisarmos a história do ofício e as intervenções com que se confronta atualmente, a abordagem deste autor se revelou cada vez mais apropriada, visto que, do século XX em diante, este ofício passou a ser o objeto não apenas de uma vigilância sanitária, mas também de técnicas de capacitação disciplinadoras em função da indústria do turismo soteropolitana.

Foucault (1989: 188) define este tipo de disciplina como um novo tipo de poder, uma invenção da sociedade burguesa que foi um instrumento fundamental para a constituição do capitalismo industrial e do tipo de sociedade que lhe é correspondente. Em *Vigiar e Punir* (2005), ele analisa a instauração das relações disciplinares de poder a partir do nascimento do sistema carcerário. Estas não estariam, entretanto, restringidas a esse universo particular, mas divulgadas em várias instâncias da sociedade, como os hospitais, a escola e a fábrica.

A história do ofício feminino da venda ambulante, que virá a se sintetizar na atual venda do tabuleiro, constitui um recorte que coloca em relevo aspectos de um terreno específico onde se desenrola uma espécie de preparação para a instauração desse tipo de

relação. Ao mesmo tempo, este terminou por constelar diversos tipos de intervenção disciplinar em andamento.

Durante os primeiros séculos de consolidação da venda ambulante de alimentos em Salvador por mulheres africanas e afro-brasileiras, a não observância das posturas municipais e dos decretos reais relativos a esse pequeno comércio, principalmente ao comportamento das vendedoras, podia ser considerada como uma ilegalidade tolerada – no sentido que Foucault imprime ao termo, para definir o comportamento das camadas populares num contexto jurídico ainda não disciplinar - dentro do perímetro urbano, por causa do papel fundamental destas vendedoras na sociedade. Como vimos, estas prestavam serviço ao setor feminino livre na sociedade colonial que, porém, encontrava-se restringido por regras sociais que lhe impediam de se movimentar com facilidade pelas ruas. Ou seja, as mulheres livres dependiam da mobilidade das africanas. Com as alforrias e um número maior de libertas, a sociedade soteropolitana, em última instância, passou a depender de sua atividade na distribuição dos alimentos e das relações que formavam no comércio de gêneros alimentícios.

Um dos indicadores da importância das ambulantes eram as crises de abastecimento que a sociedade soteropolitana colonial sempre enfrentou, o que provocava revoltas populares. No entanto, estas revoltas sempre estiveram permeadas pela questão de fundo das constantes rebeliões dos africanos que não aceitavam a condição de escravo. Havia o convívio das ilegalidades toleradas em relação às mulheres afro-brasileiras que trabalhavam no ganho com o sistema rígido de controle e punição de escravos, uma combinação que parece ter se tornado bastante explosiva.

Este lugar da sociedade por onde transitavam as ganhadeiras somava a insatisfação popular às rebeliões escravas. Tais aspectos sofreram uma intensificação durante o século XIX, deixando claro seu potencial de ameaça à estabilidade das hierarquias sociais. Isso suscitou uma forte reação por parte do restante da sociedade soteropolitana e dos poderes públicos. Dessa forma, começaram a emergir novas formas de controle desse suposto estopim, que vieram se desenvolvendo até a atualidade e que podem ser, a partir da definição de Foucault, compreendidas como:

“(...) uma adaptação e harmonia dos instrumentos que se encarregam de vigiar o comportamento cotidiano das pessoas, sua identidade, atividade, gestos

aparentemente sem importância; significa uma outra política a respeito dessa multiplicidade de corpos e forças que uma população representa”.

Com o arrefecimento dos levantes e com a abolição, que permitiu oficialmente aos africanos e seus descendentes se somarem, de fato, à insatisfeita plebe livre – porém sempre permeados pela desigualdade racial - os setores governamentais de Salvador investiram em formas de vigilância e contenção da população que provaram ser menos dispendiosas - inclusive em termos de violência, se comparadas com os instrumentos de controle da escravidão - e mais eficientes. Isso desencadeou, no século XX, uma onda de regulamentações, regularizações e de criação de instituições de controle, como os modernos sistemas penal, fabril, escolar e hospitalar descritos por Foucault, contudo adaptados à realidade local.

Especificamente no caso das vendedoras ambulantes em Salvador, essas instituições seguiram de perto seus passos. O pequeno comércio das mulheres foi interpelado por focos disciplinares tais como a vigilância policial, as tentativas de formalização do comércio, a medicalização de seu universo de trabalho através do sanitarismo, e, mais recentemente, no caso do tabuleiro, as exigências de eficiência pautadas num modelo fabril e as tentativas de escolarização do aprendizado tradicional a partir de cursos de culinária e higiene.

No contexto maior de uma cultura de trabalho construída como afro-brasileira, houve uma recusa histórica em se adaptar ao novo tipo de subordinação instaurado pela disciplina do modelo fabril, provavelmente em função do longo regime exploratório escravista. Reis (2003) define essa cultura de trabalho, que já se delineava durante a escravidão, como uma cultura baseada na valorização da autonomia, ao analisar a desobediência de grupos de carregadores africanos perante as tentativas de matrícula e controle público de seu ofício depois de 1835:

Pelo menos em algum nível os africanos conseguiam fazer o que eles consideravam de seu interesse. E parece que não lhes convinha trocar a escravidão pura pela escravidão assalariada. Eles tinham referências históricas próprias de relações de trabalho livre em suas Áfricas e foi nessa direção que tentaram modificar e até se livrar do escravismo, e não só na Bahia.

Ao lado dos carregadores, as vendedoras resistiam a seu modo, através de respostas culturais às situações imediatas que se interpunham em seu caminho. Escapavam da cobrança de impostos, ignorando portarias, aliando-se aos que precisavam de sua renda,

através do ganho, constituindo grandes famílias, buscando novos pontos, buscando prestígio e construindo uma rede de relações indispensável para a sociedade. Todo este saber mercantil, necessário ao cotidiano alimentar da cidade, não foi simplesmente aprendido na situação de cativo, mas comportava uma herança cultural de povos africanos, com valores pré-capitalistas, que foi adaptada a Salvador.

Quando o regime assalariado se tornou um parâmetro, essa concepção de trabalho tradicional ainda não havia sido abandonada e era mantida principalmente pelas mulheres afro-brasileiras, por sua própria posição na sociedade, através dos poderes que ainda podiam exercer nos limites do pequeno comércio. Estes foram uma herança do que Foucault (2005: 74) denomina “infrapoder das ilegalidades conquistadas e toleradas”, que, neste caso específico, se prolongou durante dois séculos. Com as modificações do século XX, essas mulheres perderam seu papel fundamental no abastecimento da cidade, mas continuaram com suas práticas, consideradas, desde então, arcaísmo e atraso.

Como vimos, o desprestígio crescente dessas práticas deu vazão a justificativas para diversas formas de controle disciplinar. Primeiramente, as ambulantes sofreram a repressão por parte da lei, através da perseguição policial aos *candomblés*, aos quais ainda estavam muito vinculadas<sup>141</sup>. Ao mesmo tempo, enfrentaram as tentativas de controle do seu espaço e de sua movimentação nas ruas, a partir dos grandes deslocamentos forçados pelo governo e das construções de grandes mercados, para organizar e matricular o comércio alimentício de natureza feirante. Essas ações governamentais se iniciaram já baseadas em argumentos em prol da saúde pública, mas não intervinham tão diretamente sobre seus corpos e a manipulação dos alimentos, como agora.

Essas políticas conseguiram eliminar muitos ofícios tradicionais e uma das primeiras atividades a desaparecer, o comércio das *fateiras* e *vendedoras de carne*, estava estritamente relacionada ao tema da higiene. À primeira vista, isso pode parecer muito legítimo devido às condições insalubres gerais – e não especificamente relacionadas apenas às *vendedoras ambulantes* – do comércio da carne no período. Porém, se pudermos pensar em termos dos costumes alimentares relativos à carne passada e que eram apreciados

---

<sup>141</sup> O *candomblé* também foi objeto das instituições psiquiátricas. As mulheres do *candomblé*, nesse mesmo período, detinham o papel de entrar em transe, que era encarado como um desvio de personalidade nessas instituições. Apesar de uma certa superação dessa fase de objeto psiquiátrico a ser medicalizado, isso também se tornou um estigma de *atraso*.

popularmente em Salvador, como o peixe salpreso – muito citado por Câmara Cascudo - ou que hoje são iguarias sofisticadas como a carne *faisandé*, semi-decomposta, o quadro dessa situação toma outros contrastes. Torna-se perceptível como a atividade da venda de carne foi retirada das mãos das ambulantes e transferida a outros setores mais privilegiados, naquele período, não pura e simplesmente por uma questão pontual de segurança alimentar, mas seguindo o contexto de controle dos ofícios da população.

No entanto, o ofício do acarajé resistiu e se perpetuou através do tabuleiro. No momento de consolidação da fixação dos pontos, a perseguição policial aos cultos afro-brasileiros começava a cessar e a sua liberação seria oficializada mais tarde. Nesse momento, mais uma vez, a definição de poder disciplinar vem ao auxílio da compreensão dos processos relativos ao tabuleiro. Quando o controle dos candomblés deixou de ser tarefa da polícia e passou a ser realizado por uma federação dos cultos, este foi transferido para um determinado grupo representativo dos que antes eram perseguidos. Porém, o controle em si não cessou, nem deixou de ser acessível aos poderes públicos, juntamente com os saberes produzidos pelos levantamentos das casas de candomblé e, desde então, dos pontos de acarajé. Instaura-se uma intermediação e, nas complexas e micro relações entre as casas, as vendedoras, a federação e a prefeitura, as disciplinas continuam sendo negociadas e implantadas, em troca da legitimação e do apoio. Ao mesmo tempo, por esse tipo de relação, alguns valores tradicionais conseguiram chegar ao âmbito da lei, mediante algumas concessões.

Quanto mais as atuações explícitas de repressão foram diminuindo e houve um movimento de legitimação, o controle dos poderes públicos foi tomando uma espécie de sofisticação e sutileza, sendo incorporado à vivência das vendedoras através das disciplinas relativas ao aprendizado em cursos, ao treinamento - inclusive corporal, numa espécie de pedagogia culinária - e relativas à higiene. Essa legitimação ocorre, em primeiro lugar, através da consagração da imagem do candomblé e da baiana típica como emblema da africanidade no Brasil, um tema que depois passou a ser interessante do ponto de vista do Estado e da indústria turística.

Em função dessa imagem, que começou a ser explorada mercadologicamente, adquirindo também valor econômico, os terreiros se organizaram em associações e começaram a pleitear garantias jurídicas para sua conservação, através de instituições

patrimoniais, o que implicou um maior apoio, também financeiro, por parte do Estado ou do município. As baianas do acarajé, logo em seguida, se organizaram separadamente dos cultos, através da Abam. Surgiram as primeiras regulamentações relacionadas à tendência de profissionalização das baianas do acarajé. Quando lhes foi possibilitada uma garantia através da instituição do registro de patrimônio imaterial, as baianas do acarajé seguiram os mesmos passos dos candomblés, no sentido de proteger e angariar apoio para atividade a partir de órgãos do governo.

Nesse ponto, os poderes disciplinares, os poderes públicos e as instituições jurídicas e patrimoniais passaram a se interpelar mais intensamente. Questões sobre a capacidade de uma instituição em preservar um bem imaterial a ser garantido pelo patrimônio nacional estão inscritas nessa situação. De um lado, detectamos um discurso a favor da tradição do ofício, a ser protegida pela regulamentação e pelo patrimônio. Do outro, são feitas exigências disciplinares para a consolidação desse apoio, que se colocam a serviço do controle das instituições governamentais. No entanto, as tecnologias disciplinares demonstraram ser contraproducentes na proteção dos valores tradicionais. Desse modo, o Estado busca preservar e proteger aquilo a que as técnicas de disciplina que trabalham em favor do controle desse mesmo Estado se opõem.

Portanto, o registro que visou proteger o acarajé como bem imaterial termina reforçando, por um lado, aspectos tradicionais da venda, mediante a oposição dos que, por motivos religiosos ou mercadológicos, desejam realizar este comércio fora dos moldes mais domésticos e artesanais e fora do universo simbólico afro-brasileiro dos cultos de candomblé. Por outro lado, o uso de mecanismos institucionais e jurídicos reforça a aplicação de exigências disciplinares com relação às vendedoras, sendo que algumas destas exigências trabalham em função de inovações dentro da lógica capitalista do mercado e em função do controle corporal para manipulação dos alimentos, através de noções de assepsia. Inovações voltadas para o mercado e controle corporal se opõem à preservação de aspectos tradicionais.

Num dos casos, a visão da venda de acarajé como um pequeno negócio que pode ser lucrativo interfere na organização familiar e cooperativa tradicional. A busca de um planejamento e do aumento da produtividade leva à aquisição de bens de produção, tais como moinhos industriais ou à procura da matéria prima já processada, o que diminui a

autonomia tradicional desse ofício e suas relações consagradas pelo costume com fornecedores da feira. O conseqüente aumento da cadeia de pessoas envolvidas na produção interfere na flexibilidade temporal típica do ofício. Este deixa para trás aspectos temporais mais acessíveis às mulheres que possuem encargos também no âmbito doméstico, como a opção da periodicidade das grandes temporadas e o emprego do tempo autônomo. O aumento da produtividade passa a exigir um tempo disciplinar, planejado, inspirado no modelo fabril, integralmente útil. Cria-se um novo ambiente competitivo entre as ricas redes familiares de um tabuleiro matriz, em função não da excelência do paladar – o gosto construído a partir de valores afro-brasileiros - ou da prosa simpática que eram os principais valores do atendimento tradicional. A competição gira agora em torno da qualidade do tabuleiro, da limpeza da baiana, do quanto ela pode consumir ao investir em produtos padronizados.

Chegamos, então, ao segundo caso, o da assepsia. A concepção de segurança alimentar se apóia num rígido sistema de tecnologias de limpeza totalmente dependente da produção industrial. Produtos mais artesanais usados tradicionalmente na venda<sup>142</sup>, embora eficientes e, por vezes, baratos, vão sendo oficialmente descartados por não corresponderem ao formato imposto pela indústria de limpeza. As vendedoras também ficam obrigadas a adquirir mais produtos para garantir a limpeza. Ou seja, ambos os casos convergem para uma crescente industrialização e uniformização do tabuleiro.

Diante dessas inovações, a preservação, se levada às últimas conseqüências, buscaria, no sistema simbólico afro-brasileiro, não apenas o específico culinário, mas o sistema como um todo, inclusive suas noções sobre pureza e higiene. No entanto, não se trata disso, mas sim de uma tentativa em preservar adaptando ou, melhor dizendo, submetendo esse sistema ao sistema da assepsia, que se encarrega de introduzir a atividade a valores hegemônicos. E, no entanto, não se trata simplesmente de assepsia, mas de controle de um grupo historicamente marcado pela atribuição de desordem, emblema considerado um estigma do ponto de vista dominante. Mary Douglas (1976: 50) sintetiza a questão nos seguintes termos:

Se pudermos abstrair patogenicidade e higiene de nossa noção de sujeira, estaremos diante da velha definição de sujeira como um tópico inoportuno. Esta é

---

<sup>142</sup> Por exemplo, o tabuleiro simples, sem proteção solar, que dispensa coberturas menos acessíveis, os azulejos sem a exigência do branco para a cozinha, o carvão como combustível.

uma abordagem muito sugestiva. Implica duas condições: um conjunto de relações ordenadas e uma contravenção desta ordem. Sujeira, então, não é nunca um acontecimento único, isolado. Onde há sujeira, há sistema. Sujeira é um subproduto de uma ordenação e classificação sistemática de coisas, na medida em que a ordem implique rejeitar elementos inapropriados. Esta idéia de sujeira leva-nos diretamente ao campo do simbolismo e promete uma ligação com sistemas mais obviamente simbólicos de pureza.

Em relação às noções de assepsia disciplinares ensinadas às baianas do acarajé, se estas forem retiradas do contexto de patogenicidade, poderíamos identificar um outro sistema em funcionamento. Este estaria relacionado aos processos de interceptação das resistências culturais africanas perante à dominação colonial européia em território soteropolitano. Haveria uma tentativa de longa duração em ordenar, que se traduziu primeiramente na eliminação e, posteriormente, na incorporação deste grupo.

Como vimos, a desordem que lhe foi sendo atribuída se apresentou sob diversos aspectos. Talvez o mais fundamental seja a relação feita entre as mulheres e o limiar no próprio sistema afro-brasileiro, o que fica evidente na discussão sobre o caruru das divindades gêmeas. Este sistema, ele mesmo, por sua vez, também seria liminar dentro de uma ordem maior imposta. É importante lembrar que seus valores foram sendo construídos em torno do trabalho feminino das afro-descendentes, como viemos argumentando. Sua definição consistiria no que José Jorge de Carvalho (2001) caracteriza como um dos pólos da dimensão do sagrado, ligado ao devaneio e ao lúdico – tão presente no culto aos gêmeos e aos exus, eles mesmos extensões dos deuses patronos do tabuleiro - da tradição dionisíaca das religiões afro-brasileiras, em contraposição à sisudez do cristianismo. Ou seja, a presença deste sistema simbólico, na história da cidade de Salvador, foi caracterizada também como algo desordenador pela religião oficial e pelos poderes públicos. Ao mesmo tempo, este conseguiu crescer neste domínio, por oferecer respostas em áreas negadas pelo catolicismo e, mais recentemente, pelas instituições disciplinares laicas - sem, contudo, muitas chances de confrontá-los abertamente - e por se mostrar muito presente no cotidiano da cidade, a partir das próprias mercadoras afro-brasileiras.

Assim, o universo dos cultos do candomblé apresenta uma noção sobre sagrado que abarca o considerado impuro e desordenante, como nos aponta José Jorge de Carvalho (2000) em seu texto. Essa noção é perceptível no próprio ofício, através de diversos indicadores, como a predominância feminina em conjunto com os moleques e crianças no

trabalho, sempre a apontar para o estado de liminaridade e transição que representa, inclusive dentro da própria história da cidade, e como o tratamento sacralizador das oferendas votivas às divindades infantis e desordeiras e à divindade feminina do quitute, Oiá. Ao mesmo tempo, o caráter desordeiro fica reforçado pela ambigüidade da divindade Exu, moleca e traquinas, patrona da venda nas ruas, cuja instabilidade a torna apropriada para as questões do confronto imediato e para o trânsito em função de uma resolução rápida dos percalços do cotidiano.

Com a diminuição do poderio da sisudez católica, outras formas cristãs de religião, que se contrapõem às identidades tradicionais, alcançaram maior evidência. Em Salvador, esse fato se traduziu, muito recentemente, por uma nova contestação dos aspectos encarados como desordenantes nos cultos afro-brasileiros. As religiões protestantes mais tradicionais em Salvador, como a Igreja Batista, e as igrejas pentecostais, como a Assembléia de Deus, tiveram seu fôlego renovado pelo crescimento das neopentecostais, como a Igreja Universal do Reino de Deus, que se posicionaram em franco combate aos valores tradicionais do candomblé que permeiam o ofício do acarajé.

Desse modo, as baianas do acarajé tiveram que se confrontar, em meio ao processo de imposição do controle sofisticado das novas instituições disciplinares, com o questionamento aberto de seus valores e com tentativas de convencimento para adesão às doutrinas religiosas dos chamados evangélicos, às vezes bruscas. Essas tentativas as empurraram para as alianças com os poderes públicos com a finalidade de proteger o ofício das descaracterizações que o ameaçavam mais imediatamente, através dos evangélicos. Essa situação acelerou o processo de legitimação do ofício em relação à sociedade dominante e o lançou no jogo de concessões a longo prazo uniformizadoras com vias à domesticação.

Diante dos evangélicos, os valores tradicionais conseguiram se reforçar, por uma oposição clara. No entanto, a reação abriu brechas para a insidiosa atuação de outros valores exógenos ao complexo simbólico do acarajé. Estes vêm se sobrepondo a elementos tradicionais da venda, como a indumentária e, particularmente, o torço, que começa a ser concebido, pelas próprias vendedoras, como uma peça com funções higiênicas de anti-contaminação.

## Referências bibliográficas

- AGIER, Michel; GUIMARÃES, Antônio S. A. (1995). *Técnicos e Peões: a identidade ambígua*. In: AGIER, M.; GUIMARÃES, A. *Imagens e Identidades do Trabalho*. São Paulo: HUCITEC; Paris: ORSTOM.
- ALGRANTI, Leila Mezan (1997). *Famílias e vida doméstica*. In SOUZA, L. M. (org.). *História da Vida Privada no Brasil*; 1. São Paulo: Companhia das Letras.
- AMADIUME, Ifi (1997). *Re-inventing África: Matriarchy, religion and culture*. London/ New York: Zed Books.
- ARAÚJO, Emanuel (org) (1995). *Os Herdeiros da Noite: fragmentos do imaginário negro*. São Paulo: Pinacoteca do Estado de São Paulo.
- ARAÚJO, Emanuel (2004). *A arte da sedução: sexualidade feminina na colônia*. In: PRIORE, M. (org). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto.
- ARGOLLO, Jussara (1996). *Por que não o baiano?*. Trabalho de pesquisa mimeografado. Salvador, FACS.
- AUGRAS, Monique (1989). *De yιά mi a pomba gira: transformações e símbolos da libido*. In: MOURA, C. M. (org). *Meu sinal está no seu corpo*. São Paulo: EDICON/EDUSP.
- (1994). *Os gêmeos e a morte: notas sobre os mitos dos Ibeji e dos Abiku na cultura afro-brasileira*. In: MOURA, C. M. (org). *As Senhoras do Pássaro da Noite*. São Paulo: Edusp/Axis Mundi.
- BACELAR, Jeferson (2001). *A hierarquia das raças: negros e brancos em Salvador*. Rio de Janeiro: Pallas.
- BARROS, José Flávio Pessoa de; NAPOLEÃO, Eduardo (1999). *Ewé òrìsà: uso litúrgico e terapêutico dos vegetais nas casas de candomblé jêje-nagô*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
- BARSANTE, Cássio Emmanuel (1985). *Carmen Miranda*. Rio de Janeiro: Ed. Europa.
- BASTIDE, Roger (1952). *A Cozinha dos deuses (alimentação e candomblês)*. SAPS.
- (1961). *O Candomblé da Bahia*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- BASTOS, Haydée di Tommasso (1943). *Contribuição para o estudo da ourivesaria no*

- Brasil*. In: *Anuário do Museu Imperial*. Petrópolis: MEC.
- BERNARDO, Teresinha. (2003). *Negras, mulheres e mães: lembranças de Olga de Alaketu*. São Paulo: EDUC; Rio de Janeiro: Pallas.
- BORGES, Jafé; LEMOS, Gláucia (2002). *Comércio baiano - depoimentos para sua história*. Salvador: Associação Comercial da Bahia.
- BUENO, Silveira (1998). *Vocabulário Tupi-Guarani-Português*. São Paulo: Éfeta Editora.
- CARNEIRO, Edison (1936). *Religiões negras*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- (1969). *Candomblés da Bahia*. Rio de Janeiro: Edições de Ouro.
- (1981). *Religiões negras/ Negros bantos*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- CARVALHO, José Jorge de (1987). *A força da nostalgia: a concepção de tempo histórico dos cultos afro-brasileiros tradicionais*. Série antropológica, 59. Brasília: DAN/UnB.
- (1994). *Violência e caos na experiência religiosa: a dimensão dionisíaca dos cultos afro-brasileiros*. In: MOURA, C. M. (org). *As Senhoras do Pássaro da Noite*. São Paulo: Edusp/Axis Mundi.
- (org) (1996). *O quilombo do Rio das Rãs: histórias, tradições, lutas*. Salvador: EDUFBA.
- (2001). *A Religião como Sistema Simbólico. Uma Atualização Teórica*. In: *Revista Fragmentos de Cultura*. Vol. 11, No. 1, jan.fev., pp. 33-54. Universidade Católica de Goiás.
- CARVALHO, Inaiá Moreira de; SOUZA, Guaraci Alves de (1980). *A produção não capitalista no desenvolvimento do capitalismo em Salvador*. In: SOUZA, G. A.; FARIA, V. (orgs). *Bahia de todos os pobres*. Petrópolis: Vozes; CEBRAP.
- CASCUDO, Luís da Câmara (2004). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- CHAVES, Cláudia Maria das Graças (1999). *Perfeitos negociantes: mercadores das minas setecentistas*. São Paulo: Annablume.
- CLARK, Gracie (1994). *Onions are my husband: Survival and accumulation by West African market women*. Chicago: The University of Chicago Press.
- COSTA, Paloma Jorge Amado (2003). *A comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de dona Flor*. Rio de Janeiro: Record.
- DANTAS, Beatriz Góis (1988). *Vovó nagô e papai branco: usos e abusos da África no*

*Brasil*. Rio de Janeiro: Graal.

DEBRET, Jean Baptiste (1989). *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp.

DESPORTES, Françoise (1998). *Os ofícios da alimentação*. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (orgs). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva (1995). *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. São Paulo: Brasiliense.

DIAS, Tânia Maria da Cunha (1997). *Baiana de Acarajé, uma empresa familiar de sucesso*. Dissertação de mestrado. Núcleo de Pós-Graduação em Administração, UFBA.

DOUGLAS, Mary (1976). *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva.

DRUCK, Graça; BORGES, Ângela (2002). *Terceirização: balanço de uma década*. In: Caderno CRH: *Trabalho, Flexibilidade e Precarização*, n. 37, (Salvador, CRH/UFBA), pp.111-139.

DURÃES, Bruno José Rodrigues (2002). “*Trabalho Informal*”: *um paralelo entre os trabalhadores de rua da cidade de Salvador no século XIX e no século XXI*. In: Caderno CRH: *Trabalho, Flexibilidade e Precarização*, n. 37, (Salvador, CRH/UFBA), pp. 289-308.

ELIAS, Norbert (1994). *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

FALCON, Gustavo (1997). *Boa Morte, uma irmandade de exaltação à vida*. In GONDIM, Adenor. *Irmandade de Nossa Senhora da Boa Morte*. São Paulo: Pinacoteca do Estado de São Paulo.

FERREIRA FILHO, Alberto Heráclito (1998). *Desafricanizar as ruas: elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em Salvador (1890-1937)*. In: *Afro-Ásia* 21-22 (Salvador: CEAO/UFBA), pp. 239-256.

(2003). *Quem pariu e bateu, que balance! : mundos femininos, maternidade e pobreza: Salvador, 1890-1940*. Salvador: CEB.

FERRETTI, Mundicarmo (2000). *Pureza nagô e nações africanas no Tambor de Mina do Maranhão*. Edição revista do trabalho apresentado na *X Jornadas sobre alternativas religiosas em America Latina: Sociedad y religión en el tercer milenio*, Buenos Aires.

FIGUEIREDO, Luciano (2004). *Mulheres nas Minas Gerais*. In: PRIORE, M. (org).

- História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto.
- (1993). *O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII*. Rio de Janeiro: José Olympio; Brasília: Edunb.
- FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (orgs) (1998). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- FOUCAULT, Michel (1989). *Microfísica do Poder*. Rio de Janeiro: Graal.
- (2005). *Vigiar e Punir: nascimento da prisão*. Petrópolis: Vozes.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de (2003). *Agonia da fome*. Salvador: EDUFBA; FIOCRUZ.
- GANDON, Tania Almeida (1997). *O índio e o negro: uma relação legendária*. In: *Afro-Ásia* 19-20 (Salvador, CEAO/UFBA), pp. 135-164.
- GIACOMINI, Sônia Maria (1988). *Mulher e Escrava: uma introdução histórica ao estudo da mulher negra no Brasil*. Petrópolis: Vozes.
- GONÇALVES, José R. Santos. *A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica*. In: *Alimentação e cultura popular* (Encontros e estudos; 4). Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP.
- GRAHAM, Richard (2002). *Nos tumbeiros mais uma vez? O comércio interprovincial de escravos no Brasil*. In: *Afro-Ásia* 27 (Salvador, CEAO/UFBA), pp. 121-160.
- GRIEBEL, Helen Bradley (1995). *The West African Origin of the African-American Headwrap*. In: EICHER, J. B. (org). *Dress and Ethnicity*. Oxford: Berg Publishers Limited.
- GUIMARÃES, Iracema Brandão (2002). *Família, mercado de trabalho e estratégias no meio urbano*. In: Caderno CRH: *Trabalho, Flexibilidade e Precarização*, n. 37, (Salvador, CRH/UFBA), 235-252.
- HEYWOOD, Linda M. (2001). *As conexões culturais angolano-luso-brasileiras*. In: PANTOJA, S. (org). *Entre Áfricas e Brasil*. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: Marco Zero.
- JUNGE, Peter (2004) (org). *Arte da África*. Centro Cultural Banco do Brasil.
- KERSTEN, Márcia Scholz de Andrade (2000). *Os rituais do tombamento e a escrita da História*. Curitiba: Editora da UFPR.
- KOHLER, Carl (2001). *História do Vestuário*. São Paulo: Martins Fontes.

- KOSSOY, Boris; CARNEIRO, Maria Luiza Tucci (1994). *O Olhar Europeu: O Negro na Iconografia Brasileira do Século XIX*. São Paulo: Edusp.
- LARAIA, Roque de Barros (2004). Parecer relatado durante a 45<sup>a</sup> reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, relativo ao processo de registro do ofício do acarajé como bem imaterial, em 1<sup>o</sup> de dezembro de 2004. Revista eletrônica do IPHAN, acessada em 2005.
- LEITE, Miriam Moreira (org.) (1984). *A condição feminina no Rio de Janeiro, século XIX: antologia de textos de viajantes estrangeiros*. São Paulo: Hucitec.
- LEMPS, Alain Huetz de (1998). *As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar*. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (orgs). *História da Alimentação*. São Paulo. Estação Liberdade.
- LIMA, Vivaldo da Costa (1976). *Conceito de Nação nos candomblés da Bahia*. In: *Afro-Ásia* 12 (Salvador, CEAO/UFBA), pp. 73-74.
- (1984). *Nações-de-candomblé*. In: *Anais do Encontro de nações-de-candomblé*. Salvador: Ianamá.
- (1997). *Etnocenologia e etnoculinária do acarajé*. In: GREINER, C.; BIÃO, A. (orgs.). *Etnocenologia: textos selecionados*. São Paulo: Annablume.
- (1999). *As Dietas Africanas no Sistema Alimentar Brasileiro*. In: CAROSO, C.; BACELAR, J. (orgs). *Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida*. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador: CEAO.
- (2003). *A família de santo nos candomblés jejes-nagôs da Bahia: um estudo de relações intragrupais*. Salvador: Corrupio.
- (2005). *Cosme e Damião: o culto aos santos gêmeos no Brasil e na África*. Salvador: Corrupio.
- LIMA, Jacob Carlos; SOARES, Maria José Bezerra (2002). *Trabalho flexível e o novo informal*. In: Caderno CRH: *Trabalho, Flexibilidade e Precarização*, n. 37, (Salvador, CRH/UFBA), pp. 163-180.
- LIPOVETSKY, Gilles (2005). *O luxo eterno: da idade do sagrado ao tempo das marcas*. São Paulo: Companhia das Letras.
- LODY, Raul (1992). *Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas.

- (1996). *O que a baiana tem...: um traje nacionalmente brasileiro*. Rio de Janeiro: Ed. Autor, Comunicado Aberto; 26.
- (1998). *O Rei Come Quiabo e a Rainha Come Fogo. Temas da Culinária Sagrada no Candomblé*. In: MOURA, C.M. (org.). *Leopardo dos Olhos de Fogo*. São Paulo: Ateliê Editorial.
- (2001). *Jóias de axé: fios-de-contas e outros adornos do corpo: a joalheria afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
- (2003). *Dicionário de arte sacra & técnicas afro-brasileiras*. Rio de Janeiro: Pallas.
- (2003 b). *O que que a bahiana tem: pano-da-costa e roupa de baiana*. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP.
- MACIEL, Maria Eunice (2005). *Identidade cultural e alimentação*. In: CANESQUI, A.; GARCIA, R. (orgs). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ.
- MATORY, James Lorand (1994). *Sex and the empire that is no more: gender and the politics of metaphor in Oyo Yoruba religion*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- MATTA, Roberto da (1997). *A casa & a rua*. Rio de Janeiro: Rocco.
- MATTOSO, Kátia M. de Queirós (1978). *Bahia: a Cidade do Salvador e seu mercado no século XIX*. São Paulo: Hucitec.
- (1997). *A opulência na província da Bahia*. In: ALENCASTRO, L. F. (org.). *História da Vida Privada no Brasil; 2*. São Paulo: Companhia das Letras.
- MEIRELES, Cecília (1983). *Batuque, Samba e Macumba: estudos de gesto e de ritmo, 1926-1934*. Rio de Janeiro: FUNARTE/Instituto Nacional do Folclore.
- MENDONÇA, Elizabete; PINTO, Maria Dina Nogueira (2002). *Sistema culinário e patrimônios culturais: variações sobre o mesmo tema*. In: *Alimentação e cultura popular* (Encontros e estudos; 4). Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP.
- MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (2000). *A Travessia da Calunga Grande: Três Séculos de Imagem sobre o Negro no Brasil (1637-1899)*. São Paulo: Edusp.
- MOURA, Gloria. (2001). *Quilombos contemporâneos versus terceiro milênio*. In: PANTOJA, S. (org). *Entre Áfricas e Brasil*. Brasília: Paralelo 15; São Paulo:

Marco Zero.

- OLIVEIRA, Maria Inês Cortes de (1997). *Quem eram os “negros da Guiné”? A origem dos africanos na Bahia*. In: *Afro-Ásia* 19-20 (Salvador, CEAO/UFBA), pp. 37-74.
- OLZEWSKI FILHA, Sofia (1989). *A fotografia e o negro na cidade do Salvador*. Salvador: EGBA; Fundação Cultural do Estado da Bahia.
- PAIVA, Eduardo França (2004). *Pequenos objetos, grandes encantos*. In: *Nossa História* ano 1/nº 10 (Biblioteca Nacional).
- PANTOJA, Selma (1999). *As mulheres na formação do mundo atlântico e a história de Angola dos séculos XVII ao XIX*. In: *Humanidades*, nº 47 (Brasília, UnB), pp. 32-40.
- PASTOUREAU, Michel (1996). *O tecido do diabo. Uma história das riscas e dos tecidos listrados*. Lisboa: Editorial Estampa.
- PERROT, Michelle (2005). *As mulheres ou os silêncios da história*. Bauru, SP: EDUSC.
- PICCOLI, Valéria (2005). *Plágio, cópia ou empréstimo?* In: *Nossa História* ano 3/ nº 25 (São Paulo, Vera Cruz), pp. 42-45.
- PINHO, Osmundo S. de Araújo (1998). *A Bahia no fundamental: notas para uma interpretação do discurso ideológico da baianidade*. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. Vol. 13, nº 36, pp. 109-20.
- PRIORE, Mary Del (1987). *Mulher e sentimento na iconografia do século XIX*. In LIMA, Lana Lage da Gama (org.). *Mulheres, adúlteros e padres. História moral na sociedade brasileira*. Rio de Janeiro: Dois Pontos.
- (1993). *Ao sul do corpo: condição feminina, maternidades e mentalidades no Brasil Colônia*. Rio de Janeiro: José Olympio; Brasília: Edunb.
- (1997). *Ritos da vida privada*. In: SOUZA, L. M. (org). *História da Vida Privada no Brasil*; 1. São Paulo: Companhia das Letras.
- QUERINO, Manuel (1938). *Costumes africanos no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- RAMOS, Arthur (2001). *O negro brasileiro*. Rio de Janeiro: Graphia.
- REIS, Adriana Dantas (2000). *Cora: lições de comportamento feminino na Bahia do século XIX*. Salvador: FCJA; Centro de Estudos Baianos da UFBA.
- REIS, João José (1997). *O cotidiano da morte no Brasil oitocentista*. In: ALENCASTRO, L. F. (org). *História da Vida Privada no Brasil*; 2. São Paulo: Companhia das Letras.

- (2000). *De olho no canto: trabalho de rua na Bahia na véspera da Abolição*. In: *Afro-Ásia* 24 (Salvador, CEAO/UFBA), pp. 199-242.
- (2003). *Rebelião escrava no Brasil: a história do levante dos malês em 1835*. São Paulo: Companhia das Letras.
- RENNE, Elisha P. (1995) *Becoming a Bunu Bride: Bunu Ethnic Identity and Traditional Marriage Dress*. In: EICHER, J. B. (org). *Dress and Ethnicity*. Oxford: Berg Publishers Limited.
- RIOS, Márcia (1999). *Quem Botou Grife no meu Acarajé? Uma reflexão sobre identidade nacional*. In: *Bahia Análise & Dados* (Salvador, SEI). Vol. 9, n. 2, pp. 45-46.
- RISÉRIO, Antonio (2004). *Uma história da cidade da Bahia*. Rio de Janeiro: Versal.
- RODRIGUES, Nina (1988). *Os Africanos no Brasil*. São Paulo: Ed. Nacional; Brasília: Ed. Universidade de Brasília.
- SANT'ANNA, Marcia (2003). *A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização*. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: DP&A.
- SANTOS, Deoscoredes M. dos (1963). *Contos de Nagô*. Rio de Janeiro: GRD.
- SANTOS, Juana Elbein dos (1986). *Os Nagô e a morte: Pàdè, Àsèsè e o culto Égun na Bahia*. Petrópolis: Vozes.
- SANTOS, Jocélio Teles dos (1995). *O dono da terra*. Salvador: Sarah Letras.
- (2000). *O poder da cultura e a cultura no poder: a construção da disputa simbólica da herança cultural negra no Brasil*. Tese de doutorado, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP.
- SANTOS, Mário Augusto da Silva (2001). *A República do povo: sobrevivência e tensão - Salvador, (1890-1930)*. Salvador: EDUFBA.
- SANTOS, José Félix dos; NÓBREGA, Cida (orgs) (2000). *Maria Bibiana do Espírito Santo, Mãe Senhora: saudade e memória*. Salvador: Corrupio.
- SANZONE, Lívio (2002). *Da África ao afro: uso e abuso da África entre os intelectuais e na cultura popular brasileira durante o século XX*. In: *Afro-Ásia* 27 (Salvador, CEAO/UFBA), pp. 249-269.
- SELJAN, Zora A.O. (1973). *Iemanjá mãe dos orixás*. São Paulo: Ed. Afro-Brasileira.

- SERRA, Ordep T. (1980). *Estrofes e Antístrofes - o andamento do drama ritual no culto do candomblé da Bahia*. Salvador: UFBA/Centro de Estudos Baianos.
- (1995). *Águas do Rei*. Petrópolis: Vozes; Rio de Janeiro: Koinonia.
- SILVA, Alberto da Costa e (1996). *A enxada e a lança: a África antes dos portugueses*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.
- (2004). *Uma visão brasileira da escultura tradicional africana*. In JUNGE, P. (org). *Arte da África*. Centro Cultural Banco do Brasil.
- SILVA, Maciel Henrique (2005). *Na casa, na rua e no rio: a paisagem do Recife oitocentista pelas vendeiras, domésticas e lavadeiras*. In: *Mneme - revista de humanidades* v. 7, nº 15, ab. mai.
- SILVA, Luiz Antonio Machado da (2002). *Da informalidade à empregabilidade (reorganizando a dominação no mundo do trabalho)*. In: *Caderno CRH: Trabalho, Flexibilidade e Precarização*, n. 37, (Salvador, CRH/UFBA), pp. 81-109.
- SILVA, Vagner Gonçalves da (1995). *Orixás da Metrópole*. Petrópolis: Vozes.
- SILVEIRA, Renato da. (2005). *Do Calundu ao Candomblé*. In: *Revista de História da Biblioteca Nacional*, ano 1/ nº 6 (Biblioteca Nacional), pp. 18-23.
- SOARES, Carlos Eugênio Líbano (2002). *Comércio, Nação e Gênero: as negras minas quitadeiras no Rio de Janeiro 1835-1900*. In: *Revista do Mestrado em História, Vassouras*, vol. 4, n. 1, pp. 55-48.
- (2006). *O Reino do Zungu*. In: *Nossa História* ano 3/ n. 29 (São Paulo, Vera Cruz), pp. 46-49.
- SOARES, Cecília Moreira (2001). *A negra na rua, outros conflitos*. In: SARDENBERG, C.; VANIN, I.; ARAS, L. de. *Fazendo gênero na historiografia baiana*. Salvador: NEIM/UFBA.
- SUMBERG, Bárbara (1995). *Dress and Ethnic Differentiation in the Niger Delta*. In: EICHER, J. B. (org). *Dress and Ethnicity*. Oxford: Berg Publishers Limited.
- VASCONCELOS, Pedro de Almeida (2002). *Salvador: transformações e permanências (1549-1999)*. Ilhéus: Editus.
- VERGER, Pierre F. (1966). *O Fumo da Bahia e o Tráfico dos Escravos do Golfo do Benim*. Salvador: CEAO.
- (1982). *Noticias da Bahia de 1850*. Salvador: Corrupio.

(1987). *Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o golfo do Benin e a Bahia de Todos os Santos: dos séculos XVII a XIX*. São Paulo: Corrupio.

(1992). *Contribuição especial das mulheres ao candomblé do Brasil*; VERGER P.; BASTIDE, R. *Contribuição ao estudo dos mercados nagôs do Baixo Benin*. In: *Artigos*. São Paulo: Corrupio.

(1999). *Notas sobre o Culto aos Orixás e Voduns na Bahia de Todos os Santos, no Brasil, e na antiga Costa dos Escravos, na África*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.

VIANNA, Antônio (1979). *Quintal de Nagô e outras crônicas*. Salvador: UFBA/Centro de Estudos Baianos.

VIANNA, Hildegardes (1979). *A Bahia já foi assim: crônicas de costumes*. São Paulo: GRD; Brasília: INL.

VIANNA, Angela Ramalho (1980). *Estratégias de sobrevivência num bairro pobre de Salvador*. In: SOUZA, G. A; FARIA, V. (orgs). *Bahia de todos os pobres*. Petrópolis: Vozes; CEBRAP.

## Fontes históricas

AMARAL, José Álvares do. *Resumo Cronológico e Noticioso da Província da Bahia*. Bahia, 1927, Tomo I (portaria real de 1636).

BARBINAIS, Le Gentil de la. *Voyage autour du Monde*. Paris, 1728, Tomo III.

CALMON, Francisco. *Relação das faustíssimas festas*. Funart, Instituto Nacional do Folclore, 1992 (Relato de comemoração em Santo Amaro no século XVIII).

DEBRET, Jean Baptiste. *Voyage pittoresque et historique au Brésil entre 1816 et 1831*. Paris, 1834-1839, 3 vol.

GRAHAM, Maria. *Journal of a voyage to Brazil*. London, 1824.

INVENTÁRIO dos documentos relativos ao Brasil existentes no Archivo de Marinha do Ultramar (Organizado por Eduardo de Castro e Almeida). *Annaes da Bibliotheca Nacional do Rio de Janeiro*. Vol. XXXII (1914): documento número 6556 (carta pastoral de 1764); documento número 10979 (proclamação do Marquês de Valença de 1782).

ORDENAÇÕES: V, tit. 101, 1496. Ordem de El-rei D. Manoel.

PORTUGAL, D. Luís de Almeida (Marquês do Lavradio). *Cartas da Bahia 1768-1769*. Brasília, Arquivo Nacional, 1972.

SALVADOR. P.M.S. - *Cartas ao Senado 1699-1710*, 5 vol., 1962. Salvador. Registro do comentário de ordens reais, 1708.

SALVADOR. P.M.S. F.G.M. Arquivo Municipal. Repertório de fontes sobre a escravidão existentes no Arquivo Municipal de Salvador. *As Posturas (1631/1889)*. Salvador, 1988. Postura de 1631.

Arquivo Histórico da Prefeitura Municipal de Salvador. Livro de Posturas Municipais, 1904 (postura n. 45 relativa às fateiras).

VILHENA, Luis dos Santos. *A Bahia no século XVIII*. Salvador, Itapuã, 1969 (3 vols.; orig. 1802).

WETHERELL, James. *Notes from Bahia*. Liverpool, 1860.

## Referências iconográficas

### Fontes:

DEBRET, Jean Baptiste (1989). *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp.

MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (2000). *A Travessia da Calunga Grande: Três Séculos de Imagem sobre o Negro no Brasil (1637-1899)*. São Paulo: Edusp.

PICCOLI, Valéria (2005). *Plágio, cópia ou empréstimo?*. In: *Nossa história* ano 3/ n. 25 (São Paulo, Vera Cruz), pp. 42-45.

SOUZA, Laura de Mello e (org.) (1997). *História da Vida Privada no Brasil*; 1. São Paulo: Companhia das Letras.

Catálogo da Exposição *Arte e Religiosidade no Brasil – Heranças Africanas* (1997). São Paulo: Pinacoteca do Estado de São Paulo.

CHAMBERLAIN, Henry.

In MOURA, C. M.:

*A market stall*. 1819. Gravura colorida.

*Huma historia*. Sem data. Gravura colorida.

DEBRET, Jean Baptiste.

In *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*:

*Banha de cabellos bem cheirosa*. Prancha 25.

*Marchand de noir de fumée. Marchand de tripes*. Prancha 26.

*Rio de Janeiro*. Prancha 56.

*La reine Carlota Joaquina*. Prancha 64.

*Négresse de Bahia*. Prancha 106.

*Diversos tipos (fateira)*. Prancha 114.

*Scènes de la rue a Rio de Janeiro*. Prancha 121.

*Négre habillé pour le baptême. Nègre fugitif*. Prancha 12.

In MOURA, C. M.:

*Marchande de feuilles de bananier*. 1823. Aquarela.

*Négresse tatouée vendant des fruits de caju*. 1827. Aquarela

*Boutique de cordonnier*. 1834-1839. Litografia.

*Esclaves nègres de différentes nations*. 1834-1839. Litografia.

*Le diner*. 1834-1839. Litografia.

*Marchande de pandelos*. 1834-1839. Litografia.

*Négresses marchandes d'angou*. 1834-1839.

*Paveurs. Marchande d'atacaçá*. 1834-1839. Litografia.

*Une visite à la campagne*. 1834-1839. Litografia.

In *Arte e Religiosidade no Brasil*:

*Negras indo à igreja para o Batismo*. 1834-1839. Litografia aquarelada.

GUILLOBEL, Joaquim Candido.

In MOURA, C. M.:

*Interior de uma casa do baixo povo*. 1820. Desenho aquarelado.

In SOUZA, L. M. (org.):

*Escravos de Ganho*. 1812. Aquarela.

In PICCOLI, V.

*Família brasileira a passeio*. Aquarela.

JULIÃO, Carlos.

In MOURA, C. M.:

*Negras vendedoras*. 1776. Aquarela colorida.

*Vendedoras ambulantes*. 1776. Aquarela colorida.

*Vestimentas de escravas*. 1776. Aquarela colorida.

In SOUZA, L. M. (org.):

*Sem título* (mulher se penteando). Segunda metade do século XVIII. Aquarela.

RUGENDAS, Johann Moritz.

In MOURA, C. M.:

*Hospice de N. S. da Piedade à Bahia.* 1835. Litografia.

*Lavage du minerai d'or près de la montagne Itacolumi.* 1835. Litografia

*Nègre et négresse de Bahia.* 1835. Litografia

*Négresses de Rio de Janeiro.* 1835. Litografia.

*Venta à Reziffé.* 1835. Litografia.

In PICCOLI, V.:

*Missa na igreja de N Sra. da Candelária em Pernambuco.*

### **Postais e fotografias – fontes específicas:**

GONDIM, Adenor (1997). *Irmandade de Nossa Senhora da Boa Morte.* São Paulo:

Pinacoteca do Estado de São Paulo.

OLZEWSKI Filha, Sofia (1989). *A fotografia e o negro na cidade do Salvador.* Salvador:

EGBA; Fundação Cultural do Estado da Bahia.

Catálogo do *Projeto Roupas de Baiana* (2003). Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP.

In OLZEWSKI Filha:

Pedro Gonsalves da Silva. Retrato de casal sem identificação. Cartão de visita. Sem data. Coleção Museu Tempostal.

Guilherme Gaensly. Retrato de mulher negra em pose sentada. 1880. Retirada de *A fotografia no Brasil 1840-1900* de Gilberto Ferrez.

Autor não identificado. *Creoulas da Bahia.* Retrato de duas mulheres com jóias e sombrinhas. Identificado como pertencente ao século XIX. Museu de Arte da Bahia.

Photographia Diamantina. *Retrato de Pulcheria Maria da Conceição Mãe-de-santo do Terreiro de Gantois.* Sem data. IGH Bahia.

Rodolpho Lindemann. *K. Creoula.* Mulher com pano xadrez. Cartão Postal. 1909 (data de envio do cartão). Museu Tempostal.

Generoso H. Portella. Retrato de mulher com criança e gamela sem identificação. Cartão de visita. 1898 (data da dedicatória). Museu Tempostal.

Fotógrafos estrangeiros anônimos. Mulher com gamela de abacaxis sobre a cabeça. Sem data. Retirada de *Sete lendas africanas da Bahia* (Odebrecht, 1978).

In MOURA, C. M.

Autor não identificado. *A market woman*. Mulher com criança e gamela de bananas na cabeça. In Vincent, 1890.

## Imagens anexas

Figura 1 – *Vestimentas de escravas; Negras vendedoras* (Carlos Julião)

Figura 2 – *Escravos de ganho* (Guillobel); *Huma história* (Chamberlain)

Figura 3 – *A market stall* (Chamberlain)

Figura 4 – *Marchande de feuilles de banannier; Négrresse tatouée vendant des fruits de caju* (Debret)

Figura 5 – *Esclaves négres des différentes nations* (Debret)

Figura 6 – *Negras indo à igreja para o batismo* (Debret)

Figura 7 – *Nègre et négresse de Bahia* (Rugendas)

Figura 8 – *Négresses de Rio de Janeiro* (Rugendas)

Figura 9 – *Venta à Reziffé* (Rugendas)

Figura 10 – *Hospice de N. S. da Piedade à Bahia* (Rugendas)

Figura 12 – *Creoula; Creoulas da Bahia*

Figura 13 – Roupa de baiana

Figuras 14 a 16 – fotos da autora:

14 – Da esquerda para a direita, Isaura Araújo Silva que trabalha com um grande grupo familiar e tem ponto fixo em Ondina; Tânia em seu ponto no Farol da Barra e o tabuleiro modelo.

15 – Baiano Cuca com a marca de seu gorro, tem ponto em Ondina; Edivaldo do Solar Boa Vista em bata de richelieu.

16 – As filhas de Maria de Lourdes dos Santos (ponto de Piatã) e a inovação do penteado feminino, numa interessante recriação do estilo turbante; Rosilaine e Luciano, casal que trabalha junto cujo tabuleiro está afilado ao matriz do Baiano Cuca.













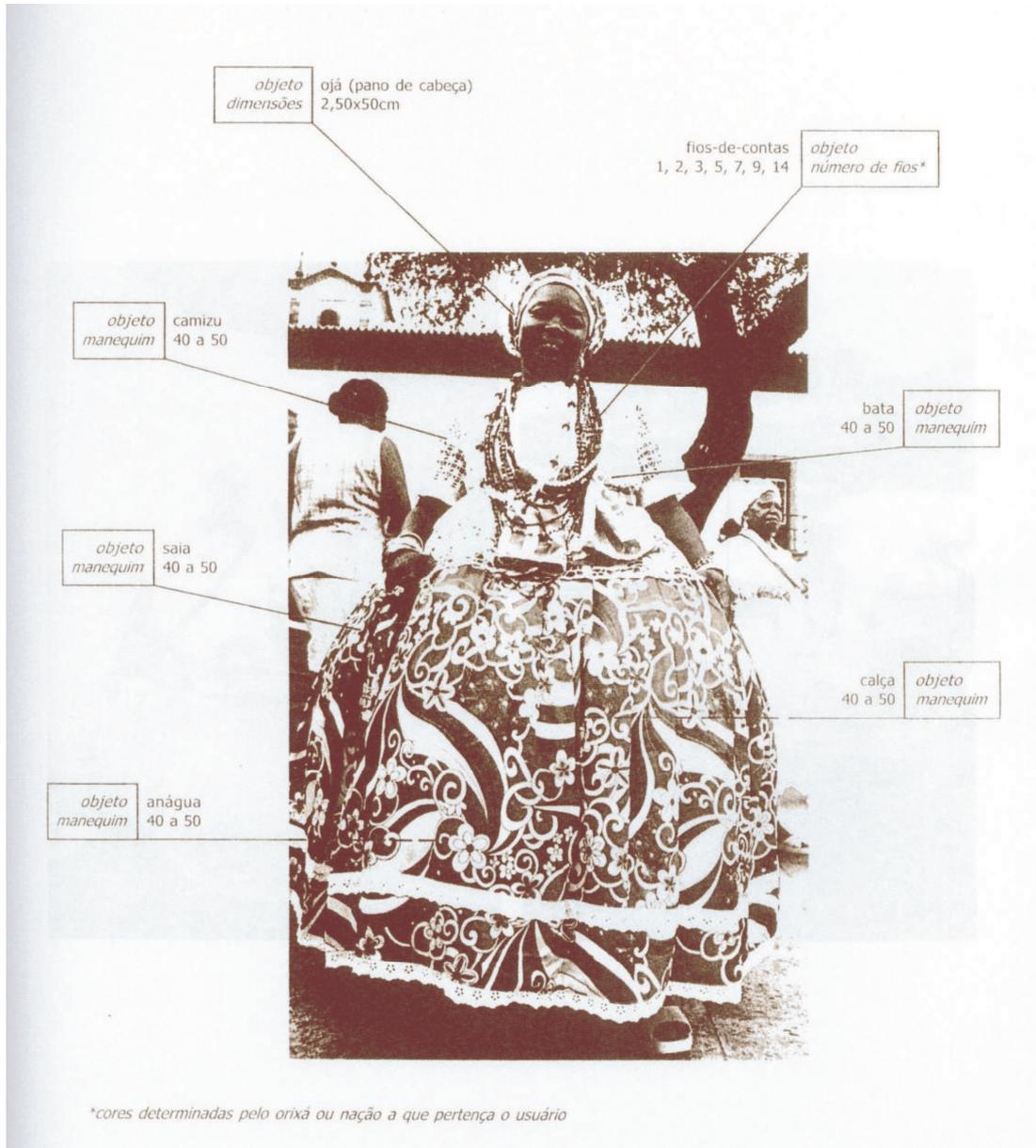


















## **Distribuição de tabuleiros pela numeração no mapa**

- 1- Associação das baianas de acarajé e mingau; Memorial da Baiana; Ponto de Maria Luísa; ponto de Valdicéia.
- 2- Ponto de Antonivalda Cruz dos Santos no Comércio.
- 3- Mouraria: ponto de Gilnate, da família de Isaura Araújo.
- 4- Próximo à Ladeira do Pepino: Jarles e Irmão Valdemir.
- 5- Ponto de Edivaldo no solar Boa Vista (Engenho Velho de Brotas).
- 6- Garcia: Beco do Feijão da família de Gersonita Góes.
- 7- Canela: Point do Acarajé; ponto da Tina.
- 8- Regina da Graça.
- 9- Calabar: Rosilaine Santana e Luciano Cruzeta.
- 10- Barra: baiana Tânia do Farol; nos arredores do shopping, Jeane Bastos do acarajé da Chica e Gregório e outro ponto de Josefa Conceição.
- 11- Ondina: Rosângela Campeiro e Baiano Cuca; ponto na praia de D. Crispina; Ponto de Isaura Araújo Silva.
- 12- Rio Vermelho: Acarajé da Dinha e outro ponto de Regina.
- 13- Pituba: quiosque das baianas, onde se encontra D. Lindinalva.
- 14- Piatã: Maria de Lourdes dos Santos.
- 15- Itapoã: Acarajé de Cira e ponto de Maria de Jesus Cerqueira (afilhada da mãe de Cira) e de sua irmã Tânia.
- 16- Alto do Cabrito: Damiana Martins Santos, na porta de casa.
- 17- Ribeira: Eliete Maria, em frente ao Quiosque do Moreno.
- 18- Abará da Liberdade.

