

“Comida de santo” e “comida típica”: um estudo do Ofício das Baianas de Acarajé¹

Nina Pinheiro Bitar

Mestranda PPGSA / UFRJ

Resumo: Ao pensarmos a comida como uma categoria social e culturalmente construída, a proposta deste trabalho é de procurar refletir em que medida a noção de “patrimônio cultural” assume um significado de maior amplitude, se aliada às possíveis leituras sociais e simbólicas que as categorias culinárias podem oferecer. Pretendo discutir o registro do “ofício das baianas de acarajé”, tal qual “patrimônio cultural brasileiro”, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Pode-se dizer que a alimentação assume o valor de ser um elemento que constitui subjetividades individuais e coletivas e, por consequência, aparece como uma importante fonte de interpretação antropológica.

Palavras-chave: antropologia da alimentação, patrimônio e identidade.

¹ Trabalho apresentado na 26ª. Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 01 e 04 de junho, Porto Seguro, Bahia, Brasil.

Introdução

Embora o ato de comer seja usualmente compreendido como uma simples satisfação de necessidades fisiológicas, a comida pode ser pensada como uma categoria social e culturalmente construída. Podemos problematizar os seus usos e significados ao abordar a comida enquanto uma categoria de pensamento ².

A proposta deste trabalho ³ é refletir sobre como a noção de “patrimônio cultural” assume um significado de maior amplitude, quando aliada às possíveis leituras sociais e simbólicas que a comida pode suscitar. Seguindo este caminho, pretendo pensar a articulação entre “comida” e “patrimônio cultural”, mais especificamente a configuração desse trânsito no caso específico do processo de registro do “ofício das baianas de acarajé” como “patrimônio cultural brasileiro” pelo Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

Podemos ler a conceituação de “patrimônio imaterial” no site da Unesco:

É amplamente reconhecida a importância de promover e proteger a memória e as manifestações culturais representadas, em todo o mundo, por monumentos, sítios históricos e paisagens culturais. Mas não só de aspectos físicos se constitui a cultura de um povo. Há muito mais, contido nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. A essa porção intangível da herança cultural dos povos, dá-se o nome de patrimônio cultural imaterial. ⁴

E no site do Iphan:

A Unesco define como Patrimônio Cultural Imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas e também os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados e as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos que se reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação

² Portanto, sempre ao me referir a “comida” ou “patrimônio”, será enquanto categoria de pensamento, ou seja, conceitos cujos contornos semânticos não são dados, são construídos social e culturalmente.

³ Pesquisa de mestrado em desenvolvimento (bolsa CNPq), orientada pelo Professor Dr. José Reginaldo Santos Gonçalves, no Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Sociologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

⁴ www.unesco.org.br/areas/cultura/areastematicas/patrimonio/patrimonioimaterial//mostra_padrao - 14k -

com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.⁵

Este estudo propõe salientar a importância de se compreender a atual política do Iphan e de discutir as concepções de patrimônio adotadas por essa instituição, aliando a isso a análise da repercussão dessa política junto àqueles diretamente envolvidos com o registro. A partir do estudo do “ofício das baianas do acarajé”, podemos apontar um trânsito entre as categorias “comida” e “patrimônio imaterial”, ou seja, como se processou uma valorização da comida tal qual elemento delineador de identidade “regional” e “nacional”.

Uma questão interessante abordada em *Algumas formas primitivas de classificação* de Durkheim e Mauss, é que devemos buscar o caráter sistemático das classificações. Argumentam que a classificação não é um dado e deve-se perguntar por que certa coisa é classificada de uma determinada maneira em detrimento de outra e por que suas idéias são ordenadas sob determinada forma. Sob essa perspectiva, a comida, no caso o acarajé, pode ser apreendida enquanto mediadora de classificações, tanto internamente, envolvendo a complexidade cosmológica em que está inserida cotidianamente e ritualmente, como a partir de representações acerca do “patrimônio imaterial”, envolvendo esferas políticas de representações sociais e culturais através do registro do “ofício das baianas de acarajé”.

O conceito “patrimônio imaterial”

Podemos dizer que há uma recente política do Iphan de valorização de elementos de cultura popular, classificados como “bens culturais”, e não apenas aqueles de “pedra e cal”, como os que constituiriam e distinguiriam a “nação” brasileira, e que foram registrados sob o discurso de risco de “perda” com a modernidade. Trata-se de modalidades de discurso acerca da “nação” que podem ser interpretadas como “produtos e efeitos de estratégias de objetificação cultural”, como nos aponta Gonçalves (2003). Nesse trabalho pode-se apreender a complexidade das propostas do Iphan através dos discursos de Rodrigo Melo Franco de Andrade e Aloísio Magalhães. É com Aloísio que a noção de “bens culturais” aparece positivamente, atentando para a valorização da cultura popular como elemento

⁵ Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan>

formador da nacionalidade, a qual estaria em risco de eminente perda frente a modernidade, industrialização e globalização.

É importante ressaltar que Mário de Andrade elaborou por encomenda de Gustavo Capanema o anteprojeto para a criação do Sphan⁶ em 1936 e que foi criado em 1937. Mas a influência das idéias modernistas aparece mais significativamente a partir dos anos 70, com Aloísio Magalhães. Nesse sentido, podemos dizer que concepções modernistas e folcloristas para a formulação de concepções de “identidade nacional” influenciaram diretrizes do Iphan, na medida em que, como aponta Moraes (1983), houve um intenso diálogo entre o movimento folclórico⁷ e o movimento modernista. O folclore tornou-se um instrumento que garantiria o delineamento do “ser nacional” e o expoente fundamental que difundiu essa articulação foi Mário de Andrade, que a partir dos estudos de folclore buscava definir a “essência” nacional. O elemento nacional era caracterizado pelo elemento popular que por sua vez tinha como base o folclore como o “guardião da nacionalidade”.

Vilhena (1997) nos mostra que o movimento folclórico buscava a institucionalização do folclore nas universidades, especificamente da disciplina nas Ciências Sociais. Porém esses folcloristas foram de certa forma "marginalizados" pela disciplina, acusados de tratarem o material etnográfico a partir de um colecionismo descontrolado, sem terem uma preocupação com o rigor acadêmico científico que as ciências sociais buscava. A escola de sociologia paulista, cujos representantes principais eram Florestan Fernandes e Roger Bastide, é apontada como a principal oposição. Enfatizava a modernidade, luta de classes, as mudanças sociais, e já o movimento folclórico buscava, através da Comissão Nacional de Folclore, a valorização do folclore como identidade nacional, a partir do que Vilhena chama de estratégia de "rumor", que atingiam a partir de congressos e pesquisas de folclore espalhadas por todo o Brasil. Pensavam o folclore como uma cultuação a "aura" de um passado arcaico, "espontâneo" e de “pureza” de criação coletiva, a qual cabia a eles proteger de sua eminente "perda" com a modernidade.

Entretanto, é interessante observar a especificidade desses autores e suas diferentes formulações teóricas sobre cultura popular e a sua importância no âmbito das pesquisas na área. Podemos citar, dentre eles, Luis da Câmara Cascudo, cujos trabalhos *História da Alimentação no Brasil* e *Dicionário do Folclore Brasileiro* podem ser destacados. Cascudo

⁶ Instituição anterior ao Iphan.

⁷ Uso a expressão de Vilhena (1997). Em tal trabalho analisa a busca pelo movimento folclórico de uma inserção nas universidades, que não se concretizou.

nos fornece uma descrição e análise detalhada da culinária brasileira, defendendo a tese da interdependência entre a cozinha indígena, africana e portuguesa pela miscigenação. Além deste autor, podemos citar Alceu Maynard Araújo e Manuel Quirino, os quais produziram trabalhos sobre alimentação de origem africana, entre tantos outros⁸. Tais folcloristas não conseguiram formalizar a disciplina folclore nas universidades, como pretendiam, mas atingiram através das instituições governamentais os estudos nessa área, ou seja, as pesquisas de folclore acabaram por se formalizar ligadas à política cultural, com o objetivo de caracterização da originalidade brasileira.

Uma das questões importantes é de pensar até que ponto esses pressupostos formam uma base para a criação da categoria “patrimônio imaterial” e como permeiam as políticas de registro do Iphan. Também vale ser analisado o papel de teorias antropológicas para a formulação de tais políticas públicas atualmente. É interessante observar que neste processo de valorização do “patrimônio imaterial” há um diálogo com conceitos antropológicos de cultura para o tratamento de seus objetos, o registro do “ofício das baianas de acarajé” é um exemplo disto, pois não é propriamente um registro do acarajé, mas de um “sistema cultural” que envolve a sua totalidade (Vianna, 2004).

Comida e patrimônio: Ofício das Baianas de Acarajé

Maciel, ao argumentar com Claude Fischler, formula:

O homem nutre-se também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas. Se é possível avaliar o valor nutritivo do alimento (um combustível a ser liberado como energia e sustentar o corpo) o ato alimentar implica também em um valor simbólico, o que complexifica a questão, pois requer um outro tipo de abordagem. (2001:01)

Lévi-Strauss (2004), aponta para o caráter universal da comida e a seu papel mediador entre a natureza e cultura, já que todos os mitos por ele estudado referem-se “direta ou indiretamente à invenção do fogo e, portanto, a da cozinha, enquanto símbolo no pensamento indígena.” (Laraia, 2006: 03). Um outro ponto de vista importante para a discussão entre natureza e cultura, é Clifford Geertz, o qual argumenta sobre o caráter

⁸ Sem esquecer a importante contribuição de Gilberto Freyre, o qual não participava formalmente do movimento folclórico.

relacional entre essas duas noções, afirmando a importância do simbólico como também estruturador do homem. Geertz aponta que, por exemplo, não basta que o homem tenha a capacidade de falar, mas “emitir as palavras e frases apropriadas, no tom de voz apropriado e com a indireção evasiva apropriada. Não é apenas comer: é preferir certos alimentos, cozidos de certas maneiras, e seguir uma etiqueta rígida à mesa ao consumi-los” (1978:65).

Os inventariantes procuraram entender a comida enquanto sistema culinário. Podemos dizer que tal concepção apreende que a comida faz parte de um conjunto social e cultural, enfatizando as relações sociais e simbólicas em que ela está inserida e nas quais age. Tal proposição, formulada, principalmente por Mahias concebe:

Tous lês éléments de l’activité culinaire – aliments (aromates inclus), modes de préparation et de cuisson (utensiles, savoir-faire), mets (couleurs, saveurs, textures), rythme et composition des repas, convivres et manières de manger – font l’objet de choix. Ils sont eux-mêmes ordonnés, situés dans des rapports d’appropriation ou d’exclusion, et constitués en codes. Par la place qui lui ainsi attribuée, chaque élément pertinent de la cuisine et du repas est chargé de sens et prend valeur de signe (1991: 187).

A perspectiva de sistema insiste sobre a interdependência e pluralidade de seus elementos constituintes, os quais vão desde a classificação e obtenção do alimento à disposição de seus restos. São conjuntos de práticas e representações intimamente integrados a determinadas cosmologias, que unem pessoa, sociedade e universo. Verdier nos fornece uma interessante concepção da comida como moldura de um campo semântico:

Uma etnografia da cozinha para dar conta de todos os aspectos da refeição – escolha de alimentos pela relação da flora e fauna local, modos de cozer, sabores, texturas, cores combinadas ou associadas aos pratos, comportamento do indivíduo, etiqueta, protocolo, serviço e etc – fornecerá as molduras de um campo semântico. (1969: 52 - minha tradução)

O “ofício das baianas de acarajé” é compreendido como parte desse sistema de significados, o qual transita entre a esfera sagrada e profana. Podemos dizer que a adoção da categoria “patrimônio imaterial” pelo Iphan⁹ significou uma nova concepção de

⁹ O governo assinou o Decreto 3.551, de 04 de agosto de 2000, instituindo o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial.

patrimônio, ligada aos processos sociais e simbólicos que o patrimônio media. O registro do “ofício das baianas de acarajé” é um exemplo disto, pois não é propriamente o acarajé, mas os saberes que envolvem a sua totalidade que são valorizados. O pedido de registro foi proposto pela Associação das Baianas de Acarajé e Mingau, Receptivos e Similares, pelo Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá¹⁰ e Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia. As localidades escolhidas foram: Bonfim, Pelourinho e a orla marítima (Barra, Ondina, Rio Vermelho e Piatã), em Salvador. Foi inscrito no Livro dos Saberes do Patrimônio Imaterial como patrimônio cultural brasileiro em 2004. É interessante que primeiramente pretendiam registrar o “modo de fazer acarajé”, mas para dar conta da complexidade, foi decidido o registro do “ofício das baianas de acarajé”.

No inventário é ressaltada a complexidade em que o acarajé está inserido. Resumidamente, o acarajé consiste em um bolinho de feijão-fradinho, cebola e sal, que é frito em azeite de dendê. O seu nome, em ioruba significa “comer fogo” (*acará + ajeum*), cuja “origem” é atribuída a Benin. O seu comércio teve início ainda no período colonial, mas o seu universo fortemente demarcado foi o do candomblé, comida sagrada, utilizada em rituais, nos quais é ofertada aos Orixás, principalmente a Xangô e à sua mulher, Iansã (Lody, 2002). Podemos dizer que ele transita entre “comida de santo” e “comida típica”, mobilizado por seu comércio. Neste sentido, este elemento é oferecido tanto aos humanos quanto aos Orixás, representando um mediador fundamental entre estas esferas através do princípio da dádiva.

A sua venda também é marcada por regras, sendo tradicionalmente uma atividade feminina quase sempre filiada à Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, cujos modos de fazer, assim como as vestes, são extremamente demarcadas. Atualmente também é um ofício exercido por homens (caso do Bairro de Brotas) e por pessoas que não são ligadas ao candomblé, principalmente os evangélicos com o “acarajé de Jesus”. Neste contexto, o acarajé é re-significado, objeto de rivalidade entre as baianas do candomblé e as da igreja evangélica. Disputa essa que envolve o universo simbólico e comercial. E sobre este ponto de vista, um universo fortalece o outro (Lody; Mendonça; Nogueira, 2004). Sob essa perspectiva, podemos pensar na complexidade da classificação do acarajé sugerindo uma possível leitura deste sistema como um “fato social total”, cuja

¹⁰ Vale ressaltar que o Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá foi selecionado para representar no registro a ligação religiosa do acarajé ao universo do Candomblé.

classificação englobaria conjuntamente fenômenos jurídicos, econômicos, estéticos, mágicos, religiosos, psicológicos, fisiológicos entre outros (Mauss, 2003) .

Assim, retomando a discussão inicial, podemos pensar em que medida o “ofício das baianas de acarajé” nos aponta para apreender, de certa forma, um diálogo no campo do pensamento social brasileiro entre as perspectivas folcloristas, modernistas, antropológicas e nativas, concebendo a comida enquanto um mediador entre conceitos e agentes. Peirano (1995) nos fornece um interessante ponto de vista, propondo que a história ao invés de ser circular, caracteriza-se de forma “espiralada”, apresentando sempre uma nova faceta ou solução, ao contrário da repetição. Cabe esclarecer em que medida esses pontos de vista se aproximam ou se distanciam e de que maneira interagem.

Portanto, a política patrimonial evidencia a importância de pensar os significados sociais e simbólicos que a comida pode assumir. A alimentação, sob esse ponto de vista, assume o valor de ser um elemento que constitui subjetividades individuais e coletivas e, por consequência, aparece como uma fonte de interpretação da sociedade. Assim como formulou Roberto DaMatta: “comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (Maciel, 1998). Neste caso, a comida pode apontar ainda para possíveis definições de quem a produz e também de quem a classifica como “patrimônio imaterial”.

Referências Bibliográficas

GONÇALVES, J.R.S. *A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Ed. UFRJ /IPHAN, 2003.

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

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

LARAIA, Roque de Barros. “Claude Lévi-Staruss, quatro décadas depois: as mitológicas”. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v.21, n.60, São Paulo, fev., 2006.

LODY, Raul. “No tabuleiro da baiana tem... Pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro”. In: *Alimentação e Cultura Popular*. Rio de Janeiro: Funarte, Iphan, CNFCP, 2002.

LODY, Raul; MENDONÇA, Elizabete; NOGUEIRA, Maria Dina. “O ofício de baianas de acarajé/patrimônio cultural”. In: *Registro e políticas de salvaguarda para culturas populares*. Rio de Janeiro: Iphan, CNFCP [Encontro e Estudos; 6], 2005.

MACIEL, Eunice. 1998. “Uma cozinha à brasileira”. In: *Estudos Históricos*, nº 33. Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas.

_____. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*. vol.7 no.16 Porto Alegre Dec, 2001.

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

MAUSS, Marcel. “Ensaio sobre a Dádiva”. In: *Sociologia e Antropologia*, São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MORAES, Eduardo Jardim de. *A constituição da idéia de modernidade no modernismo brasileiro*. Rio de Janeiro. Tese (Doutorado em Filosofia) – Departamento de Filosofia, Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, UFRJ, Rio de Janeiro, 1983.

PEIRANO, Mariza. “A favor da etnografia”. In: *A favor da etnografia*. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1995, pp. 31-59.

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

VIANNA, Letícia C. R. “O patrimônio Imaterial: legislação e inventários culturais. A experiência do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular”. In: *Celebrações e*

Saberes da Cultura Popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectivas. Rio de Janeiro: Funarte, Iphan, CNFCP, 2004.

VILHENA, Luís Rodolfo “*Projeto e Missão: o movimento folclórico brasileiro 1947-1964*”. Rio de Janeiro, Funarte, Fundação Getúlio Vargas, 1997.