



XII Encontro de Turismo de Base Comunitária e Economia Solidária - XII ETBCES

UM ESTUDO GASTRONÔMICO DO OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ ENQUANTO PATRIMÔNIO ALIMENTAR AFRODESCENDENTE DA COZINHA BAIANA

Larissa Carolina Teixeira Dias¹
larissactd@gmail.com

Ednilson da Silva Andrade²
ednilson.andrade.cerimonialista@gmail.com

Uerisleida Alencar Moreira³
uerisleida@yahoo.com.br

Marcos Vinicio Conceição Soares⁴
Marcos.nippon2013@gmail.com

RESUMO

A Cozinha Baiana é marcada por um legado afrodescendente de notoriedade e fama, reconhecidos como patrimônio cultural imaterial brasileira. Nesse contexto, o Ofício das Baianas de Acarajé apresenta significados culinários, sociais e econômicos afrodescendentes relevantes. Com o objetivo de apresentar os aspectos gastronômicos do Ofício das baianas de Acarajé contemplados pela sua patrimonialização, o tipo de patrimonialização envolvida, seus desdobramentos legais de proteção complementar e analisar os aspectos positivos e negativos envolvidos nesta patrimonialização, utilizou-se dos métodos de pesquisa descritiva, quantitativa, bibliográfica e de campo, que segue os métodos da revisão de literatura e de estudo de caracterização gastronômica, acompanhado de visitas técnicas e entrevistas no Memorial das Baianas e na sede do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico nacional (IPHAN), em Salvador, no período de dezembro de 2019 a fevereiro de 2020. Os estudos demonstraram que o Ofício das Baianas de Acarajé começou no Período Colonial (séculos XVI a XIX), quando escravas de ganho ou libertas preparavam e vendiam seus acarajés em cestos ou tabuleiros na

¹Centro Universitário Estácio da Bahia, Bacharelado em Nutrição e Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Grupo de Pesquisas em Alimentos e Nutrição (GPAN), departamento de ciências da vida (DCV). Salvador, Bahia, Brasil.

² Universidade Federal da Bahia (UFBA), Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PGNUT), Escola de Nutrição. Salvador, Bahia, Brasil.

³ Centro Universitário Estácio da Bahia, docente do curso Tecnólogo de Gastronomia e Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Programa de Pós-Graduação Multi-Institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento (DMMDC), Salvador, Bahia, Brasil.

⁴ Instituto Facuminas EAD, Curso de Pós-Graduação em Gastronomia – Panificação e Confeitaria e MBA Executivo em Gestão Hospitalar. Montes Claros, Minas Gerais, Brasil.



XII Encontro de Turismo de Base Comunitária e Economia Solidária - XII ETBCES

cabeça, pelas ruas de Salvador. Este comércio de comida de rua permanece até os dias atuais. O Livro de Registro dos Saberes do IPHAN, em 2004, então, incluiu em seu inventário o Ofício das Baianas de Acarajé de Salvador como patrimônio imaterial da cultura brasileira, através do processo 01450.008675/2004-01.

Figura 1. Panorama da trajetória histórica do ofício das baianas de acarajé



Fontes. IPHAN, Originarte Leilões e Salvador da Bahia, 2022.

Neste, o ofício patrimonializado inclui alimentos afrodescendentes tradicionais (acarajé, abará, acaçá, dentre outros); os rituais de produção, arrumação e uso do tabuleiro e ponto de venda; os modos de preparo destes alimentos; a comercialização informal; e o uso da indumentária própria das baianas, como marca distintiva de sua condição social e religiosa. E a Feira de São Joaquim, reconhecida como ponto tradicional e ancestral para compra dos alimentos e ingredientes deste ofício, também é incluída neste processo de patrimonialização. De forma, o registro contempla não apenas o acarajé em si, mas todos os alimentos, saberes e fazeres que constituem esse patrimônio alimentar. E outros documentos legais foram criados para reforçar o valor desse patrimônio, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1. Documentos ligados ao patrimônio do ofício das baianas de acarajé

Documentos	
Decreto Nº 14.191/2012	Reconhece o ofício como Patrimônio Estadual
Decreto Nº 26.804/2015	Dispõe sobre localização e comercialização pública
Registro Nº 5243-15	Registro do Ministério do Trabalho brasileiro, que confere às baianas de acarajé identidade profissional e social

Fonte. Autores

No conjunto, estes decretos legais serviram como mecanismo de patrimonialização e regulatório na padronização de indumentárias e tabuleiros, nas boas práticas de manuseio de alimentos e regulamentação da comercialização pública. Porém, na prática diária, não se provaram suficientemente exequíveis e fornecedores de medidas governamentais de apoio, de autuação e desativação das irregularidades. Portanto, o Ofício das Baianas de Acarajé é de fato um monumento vivo da história, religiosidade e herança afrodescendente da Cozinha Baiana, além de parte relevante da imagem da cidade de Salvador na gastronomia mundial. E a complexidade e dinâmica dos elementos envolvidos apontam para a necessidade de políticas



XII Encontro de Turismo de Base Comunitária e Economia Solidária - XII ETBCES

setoriais e públicas mais efetivas, com instrumentos legais e fiscalizatórios mais coerentes com as realidades destas trabalhadoras.

Palavras-chave: Gastronomia Baiana. Patrimônio Alimentar. Cozinha Africana.

Referências:

BAHIA. Decreto Nº 14.191, de 25 de outubro de 2012. Promove o registro especial de bem de valor cultural para o ofício das baianas de acarajé, 2012.

BRASIL. **Dossiê IPHAN 6:** o ofício das baianas de acarajé. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O IPHAN. Brasília: Ministério da Cidadania. 2007. 104 p.

_____. Ministério do Trabalho. **Baianas de acarajé.** Classificação Brasileira de Ocupações (CBO). Disponível em:

<http://www.mteco.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTitulo.jsf;jsessionid=S1Uegg4G9Ps1RonTR1tL6XEK.slave13:mte-cbo>. Acesso em: 27 fev. 2020.

_____. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O IPHAN. Brasília: Ministério da Cidadania. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/872>>. Acesso em: 17 out. 2019.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil.** 1ª edição digital. São Paulo: Editora Global, 2014.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade:** das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780 - 1860). Tradução Berilo Vargas. 1ª edição. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO NACIONAL (IPHAN). Ofício das baianas de acarajé. Brasília: IPHAN, 2007.
Martins Fontes, 2011.

OFÍCIO das Baianas de Acarajé. Brasília, DF: Iphan, 2007.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária da Bahia.** 3ª ed. São Paulo: Editora WMF

RADEL, Guilherme Requião. **A cozinha africana da Bahia.** 2ª ed. Salvador: Ed. do Autor, 2006.

SALVADOR. Decreto nº 26.804, de 01 de dezembro de 2015. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos e dá outras providências, 2015.

UNESCO. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/>>. Acesso em: 14 out 2019.