



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

MARISTELA SANTOS SILVA

ACARAJÉ EM MANAUS:
ETNOGRAFIAS DE SABERES E CONEXÕES EM TORNO DESSE
ALIMENTO DE MATRIZ AFRICANA - AMAZONAS / BRASIL.

MANAUS

2023

MARISTELA SANTOS SILVA

**ACARAJÉ EM MANAUS:
ETNOGRAFIAS DE SABERES E CONEXÕES EM TORNO DESSE
ALIMENTO DE MATRIZ AFRICANA - AMAZONAS / BRASIL.**

Dissertação de Mestrado apresentada ao programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas como parte dos requisitos necessários à obtenção do Título de Mestre em Antropologia Social.

ORIENTADOR: Prof. Dr. Sérgio Ivan Gil Braga.

CO-ORIENTADOR: Prof. Dr. Thiago Mota Cardoso.

MANAUS

2023

Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

S586a	<p>Silva, Maristela Santos</p> <p>Acarajé em Manaus: etnografias de saberes e conexões em torno desse alimento de matriz africana – Amazonas / Brasil. / Maristela Santos Silva . 2023 104 f.: il. color; 31 cm.</p> <p>Orientador: Sérgio Ivan Gil Braga Coorientador: Thiago Mota Cardoso Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Amazonas.</p> <p>1. Acarajé. 2. Etnografias. 3. Manaus-Amazonas. 4. Antropologia do alimento. 5. Matriz africana. I. Braga, Sérgio Ivan Gil. II. Universidade Federal do Amazonas III. Título</p>
-------	---

ACARAJÉ em MANAUS: ETNOGRAFIAS DE SABERES E CONEXÕES EM TORNO DESSE ALIMENTO DE MATRIZ AFRICANA - AMAZONAS / BRASIL. Discente, Maristela Santos Silva. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas como parte dos requisitos necessários à obtenção do Título de Mestre em Antropologia Social. **ORIENTADOR:** Prof. Dr. Sérgio Ivan Gil Braga.
CO- ORIENTADOR: Prof. Dr. Thiago Mota Cardoso.
Semestre letivo: 01/2023.

BANCA EXAMINADORA:

Orientador: Prof. Dr. Sérgio Ivan Gil Braga – UFAM / PPGAS.

Convidada externa Profa. Dra. Maria Eunice de Souza Maciel – IFCH, UFRGS / PPGAS.

Convidada Interna Profa. Dra. Márcia Regina Caldeiripe Farias Rufino.- UFAM / PPGAS.

SUPLENTE:

Profa. Dra. Andréia Viviana Waichman. UFAM / PPGCASA.

Prof. Dr. Raimundo Nonato Pereira da Silva. UFAM / PPGAS.

Para meus Orixás Oyá e Xangô
Para minha filha Carlúzi e meu filho Antônio Jorge.
Gratidão e Axé!

Minha permanente gratidão a DEUS, aos meus Orixás, à minha Família Espiritual, ao amor de minha filha Carlúzi e ao de meu filho Antônio Jorge que me apoiam, em todos, por tudo e em tantos instantes, numa permanente relação de trocas e realizações, em Família, para implementação de nossos sonhos em realidades, apesar dos inúmeros desafios, como os momentos de crises devido à fibromialgia. Agradecimentos aos nossos docentes, meu Orientador Dr. Sérgio Ivan, meu Co-Orientador prof. Dr. Thiago Mota e Membros da Banca, Dra. Maria Eunice, Dra. Márcia, Dra. Andréia, Dr. Raimundo pelas respectivas disponibilidades e contribuições, como ensinamentos e esforços, seja em tempos regulares, como ao longo do período pandêmico, cepas e tempos de vacinação, com cuidados e orientações, visando alcance da melhor forma técnico-pedagógica de continuarmos em frente, como aos docentes que, ao longo dos anos tenho estado como discente nessa Instituição, assumiram e assumem a Coordenação do nosso Programa de Antropologia Social - PPGAS/ UFAM, à eficiente e amorosa Franciane, nossa ex-secretária do PPGAS/UFAM, aos membros do nosso Colegiado Negro PPGAS / UFAM, aos Representantes de Turmas a todos os Colegas, pelo imenso apoio, trocas, paciência e compartilhamentos queiram receber os meus sinceros agradecimentos por nossa Caminhada Acadêmica, desde tempos como Aluna Especial 2018, processo Seletivo e percurso do Mestrado já como Aluna Regular do PPGAS / UFAM / 2020. Sigo Agradecendo ao amigo Higor Gabriel Freitas Reis, ao amigo e colega Marcos Rodrigues (Jornalista, Mestre em Estudos Étnicos e Africanos/ UFBA e Pesquisador Colaborador do Museu Afro-Brasileiro da UFBA – Universidade Federal da Bahia), ao colega Mauro Augusto Dourado Menezes, aos membros da Equipe de Técnicos do IPHAN/Manaus/Amazonas, às minhas Colaboradoras Interlocutoras representantes do acarajé de Manaus: Sra. Rosalva, a “Mainha” e sua filha Rose do acarajé comercial sazonal Recanto Baiano; Ebome sra. Dilce de Oyá e aYaô sra. Phamella de Oyá ambas com seu acarajé votivo religioso; sra. Fátima Paim e sua filha Anna Beatriz do acarajé comercial sazonal, Point do acarajé; Sra. Adna Azevedo dos Santos, filha de D. Glória (sua mãe in memória) com o acarajé comercial do Quiosque da Baiana um grande abraço de agradecimento. Concluo agradecendo à CAPES pela bolsa de estudos que a mim foi concedida, compromisso que fiz honrar com dedicação na busca de dar o meu melhor desempenho em cada momento de meus estudos e avanços.

Añu!

Adupé!

Axé!

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	9
Caracterização e problematização do tema. Objetivos do trabalho, motivações e organização do texto.....	12
Quadro teórico metodológico.....	19
Escolhas Teóricas e metodológicas.....	20
Material Empírico ou Etnográfico.....	23
CONEXÕES, VERSÕES E DESENVOLVIMENTO DE CADA CAPÍTULO.....	24
CAPÍTULO 1. ACARAJÉ de África ao Brasil: algumas peculiaridades e especificidades.....	25
CAPÍTULO 2. ACARAJÉ, vez e voz: etnografias das interlocutoras adentrando no universo do saber-fazer local em conexões e versões de sentidos comerciais ou votivos.....	51
CAPÍTULO 3. O AXÊ do ACARAJÉ: interlocuções, sociabilidades em redes de interações.....	74
CONSIDERAÇÕES CONCLUSIVAS.....	93
REFERÊNCIAS.....	98

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 e 2 - Africanos e africanas e suas diferentes nações e etnias.....	27
Figura 3 - Formas de confinamento em um tumbeiro.....	29
Figura 4 - Feira livre – Obra de Jean Baptiste Debret.....	31
Figura 5 – Portal do Nunca Mais.....	33
Figura 6 - Observemos a amplitude de um baobá.....	34
Figura 7 – Sr ^a Aisha Buhari, esposa do presidente da Nigéria, recolhendo acarajés fritos na espumadeira	39
Figura 8 – Dendezeiros são palmeiras.....	42
Figura 9 – As palmeiras dão caroços em forma de cachos.....	43
Figura 10 – Os caroços são catados e prensados resultando o ezeite de dendê, o óleo de palma – o óleo sagrado.....	43
Figura 11 – Cor avermelhada que tintura.....	43
Figura 12 – A massa do feijão fradinho, no momento da fritura, surgindo o acarajé..	44
Figura 13 – ÍKÒÓDIDÉ: ritual do candomblé realizado por Oyá kará que dança carregando um tacho com labaredas de fogo.....	50
Figura 14 – Recanto Baiano.....	51
Figura 15 – Recanto Baiano: quando em endereço fixo.....	52
Figura 16 – Recanto Baiano: atuando de forma sazonal.....	60
Figura 17 – Oyá em terra	61
Figura 18 – Fritura do acarajé.....	64
Figura 19 – Oyá: paramentas e ferramentas.....	67
Figura 20 – Oyá e suas ferramentas.....	69
Figura 21 – Quiosque da Baiana.....	70
Figura 22 – Cartaz de divulgação do Quiosque da Baiana.....	71
Figura 23 – Mapa da Cidade de Manaus.....	73
Figura 24 – Acarajés feitos por mim, aqui em Manaus.....	74
Figura 25 – Exú Orixá e Exús Catiços.....	74
Figura 26 – Traje de Ração.....	80
Figura 27 – Serviço do acarajé do Quiosque da Baiana.....	89
Figura 28 – Airando a massa do acarajé para dar o ponto para fritar.....	94
Figura 29 – Acarajé já oferecido a Orixá.....	95
Figura 30 – Assentamentos e fundamentos de Oyá.....	95
Figura 31 – Oyá levando os acarajés para distribuição.....	95
Figura 32 – Mesa de Ebó arrumada com a comida correspondente de cada orixá....	96

INTRODUÇÃO

Introduzo este trabalho, **Acarajé em Manaus – Etnografias de saberes e conexões em torno desse alimento de matriz africana – Amazonas/Brasil**, com uma memória de infância, pois o acarajé está em minha vida desde pequena. Já cheirando no ar, o bolinho frito no azeite de dendê quente, retirado com espumadeira, espetado e aberto com uma faca gasta pelo uso, colocado sobre dois quadrados cortados de folhas de papel de embrulho, acomodadas com agilidade nas mãos da já falecida baiana retinta Estefânia que, com a permissão de seu cliente, após ter sido perguntado ao mesmo, o acarajé receberia uma colherada de vatapá e seria lambuzado, por dentro da abertura, com um pouco do molho de pimenta malagueta.

Estefânia estava habitualmente vestida com o que, em religiões de matriz afro-brasileira chama-se de “roupa de ração”; também usava no pescoço um fio de conta, um galho de arruda, de vez em quando, sobre uma orelha e outro galho de arruda em um copo com água, além de umas balinhas e uns acarajézinhos reservados.

Tudo isso junto, era arrumado no canto direito do seu tabuleiro, permanente espaço de suas vendas. Os detalhes e características dessas práticas, saberes e fazeres do acarajé, foram sendo passados, aprendidos e apreendidos de boca em boca, no olhar e na prática do cotidiano em contextos domésticos e ou familiares.

Mulher de poucas conversas e de razoável humor era D. Estefânia, como nós mais novos a chamávamos. Ela assentava ponto na Baixa do Bonfim sentido próximo ao Colégio São José. Daí, por volta das 16h, D. Estefânia chegava e já passava uma água no chão já trazida em seu garrafão, escorria com sua vassoura que vinha entre seus pertences, em seguida arrumava suas coisas, seu tabuleiro e para começar seu trabalho.

Possivelmente, D. Estefânia, pedia licença aos Exus catiços que atuam nas giras e rondas nas ruas, como apoio para os seus trabalhos e descarrego. A água jogada ao chão por ela tinha a função de higiene tanto física do local como espiritual. Desse modo, em caso de alguma energia pouco positiva ou mesmo negativa que pudesse atrapalhar sua função, essa energia já estaria sendo desfeita, liberada ou despachada com as águas jogadas em três direções à sua frente, escorridas com a sua vassoura de trabalho.

Pronto, considerando esse importante gesto o espaço já estaria limpo para receber os seus pertences de trabalho e, posteriormente, quando prontos, os acarajézinhos a serem lançados para o povo da rua, ou seja, aos Exus catiços.

Assim, quando já organizada, D. Estefânia sentava em sua banquetta de madeira acomodada por trás de seu tabuleiro armado e coberto por toalhas e panos alvos e asseados utensílios, acendia seu fogareiro, arrumava a panela de alumínio no seu colo por entre as pernas e batia ativamente a massa branca produzida a partir de grãos de feijão fradinho, aerando-a bastante para, em seguida, com a sua colher medida, repousar cuidadosamente as colheradas da massa branca, já temperada com cebola ralada e sal, no tacho com azeite de dendê quente. Este, por sua vez, já teria recebido uma cebola inteira. Ambos fritando no tacho, a cebola e as colheradas da massa, expandiam um aroma peculiar no ar, anunciando a “silenciosa” presença do acarajé.

Mesmo para quem não compreendesse o seu comportamento inicial, D. Estefânia mantinha seu exercício de fé e religiosidade em suas ritualísticas e manejos de raízes de matriz africana, coisa que nunca ficou claro a mim, se seria no viés da umbanda ou do candomblé, ou de ambas as religiões, assim como a permanência do ganho através da manutenção do comércio da iguaria acarajé, oriunda de mesma matriz, atendendo à sua clientela e trabalhando para manter o seu sustento em ponto fixo na Baixa do Bonfim, sentido Colégio S. José, localizado na av. Imperatriz, bairro Bonfim, em Salvador (BA), onde eu estudei desde pequena.

Acarajé com ou sem pimenta é uma iguaria que acessa todos os sentidos humanos! Tenho gosto de comê-lo com um bom molho de pimenta malagueta caseiro, desde os dois anos de idade...

*“...Pimenta malagueta, um bocadinho mais...”
Dorival Caymmi.*

Assim, amar, comer e buscar acarajé vai além de saciar a fome e para além de uma satisfação gustativa. São conexões com versões de sentido, versões promovendo fios de malhas tramadas por subjetividades produzidas como consumidora, como mãe e cozinheira da família, como religiosa de matriz africana, devotada e zelosa para com os dos orixás, junto com tudo isso e para muito além disso, pois são fios compondo tramas, redes e conexões em práticas de saber fazer, horizontalizando e verticalizando narrativas, transbordando para muito além de construções históricas.

Em se tratando do caráter religioso, o acarajé passou a marcar presença em minha caminhada, inicialmente eu ainda como simpatizante e depois como religiosa, devido ao meu ingresso no candomblé de nação Ketu, quando fui tomada e trazida pelo braço do orixá Xangô, à vista de todos, depois de ser retirada do meio do povo presente, em uma noite de ponto alto no calendário de seus festejos, instante ocorrido dentro do seu barracão de terreiro de candomblé lotado de devotos, onde fui suspensa e posteriormente confirmada, ainda jovem, em Salvador / Bahia.

Após essa chamada de memória pessoal, recordações repletas de subjetividades, observações e versões de sentidos, elementos trazidos para contemplarmos esse estudo, menciono que este trabalho tem como intenção tão somente construir um breve contato de evidências de como o acarajé se apresenta na cidade de Manaus (AM), através das pessoas colaboradoras interlocutoras que façam acarajé e se interessem em falar sobre esse seu “saber-fazer”, queiram narrar o que desejarem em torno do tema proposto, se há peculiaridades e especificidades em suas práticas cotidianas, como também mencionar os aspectos legais do patrimônio imaterial.

O protagonismo encontrado em Manaus é o que será trazido e respeitado. Para a viabilidade dessa produção as pessoas de interesse para pesquisa são mulheres ou pessoas auto identificadas como tal, a partir de 18 anos, que saibam e façam acarajé, seja para comercialização, para manter relação com o sagrado de cunho espiritual ou ambos. Como pesquisadora da antropologia esclareço que o panorama visa contextualizar a trajetória do objeto acarajé. Contudo, não há intenção de se buscar em Manaus, junto às colaboradoras, formatos já conhecidos, ou seja, pessoas com traje de Baianas de acarajé e tampouco tabuleiros ou calendários previamente definidos.

O acarajé é uma das iguarias mais populares no Brasil. Tomando como base uma de nossas referências em Antropologia da Alimentação, Câmara Cascudo, em seu Dicionário do Folclore Brasileiro, (São Paulo: Global, 2001), define acarajé como uma iguaria da cozinha afro-baiana, consistindo em bolinhos feitos de massa de feijão fradinho temperada com sal e cebola.. Depois de frito no azeite-de-dendê cada bolinho é cortado ao meio e preenchido com recheio feito com camarão seco frito no azeite-de-dendê, cebola e gengibre ralado (CASCUDO, 2001).

Caracterização e problematização do tema. Objetivos do trabalho, motivações e organização do texto.

Este trabalho está inserido no panorama das práticas e relações existentes entre saberes e fazeres da culinária africana e afro-brasileira. O *objeto de estudo* é “acarajé”, o *tema* é “acarajé em Manaus, Amazonas, Brasil”. A questão central, ou seja, o *objetivo geral*, é, tão somente, compreender como se apresenta o acarajé em Manaus. Não há nenhuma intenção de esgotar o tema, mas proporcionar um breve estudo como um gesto de singela retribuição e reconhecimento à força e presença da população africana e seus descendentes, bem como ao universo do povo afrobrasileiro, que com dendê e axé, há tempos; já se faz atuante no contexto amazônico, mesmo estando por vezes invisibilizados.

“*Quem disse que no Amazonas não tem dendê, nem axé?*”

Problematização feita como resposta, a questões invisibilizantes, por Membros do Núcleo Fundador do Colegiado Negro - UFAM – Universidade Federal do Amazonas, 2017.

Sobre a invisibilização histórica referente à existência da escravidão nesta região e à presença do povo africano em território amazônico, bem como sobre o preconceito existente até os dias atuais em virtude dessa invisibilização, a profa. Dra. Patrícia Sampaio em seus estudos, nos esclarece que a partir de vestígios recuperados podemos vencer o esquecimento, o ocultamento e o silêncio (SAMPAIO, 2011, p.298). A referida professora pesquisadora também afirma através da tese de doutorado, realizada na Universidade de São Paulo, em 1995, por Eurípedes A. Funes, intitulada “*Nasci nas matas nunca tive senhor: história e memória dos mocambos do baixo rio Amazonas*”, assim evidencia-se a seguir:

“(…) essa percepção de um espaço de cultura marcadamente indígena, fez com que a escravidão e a cultura africana se deslocassem a um plano menor, constituindo um vazio na historiografia regional, o que fica mais evidente ao se buscar estudos sobre comunidades negras, quilombolas ou não, que se constituíram ao longo da história (EURÍPEDES, 1995 apud SAMPAIO, 2011, p. 195).

Visando alcance do objetivo geral, temos como objetivos específicos: 1) identificar, através da antropologia da alimentação, o universo do acarajé nas dimensões geográfica, histórica e cultural em África, Salvador (BA) e Manaus (AM) com peculiaridades e especificidade. 2). Investigar etnograficamente pessoas colaboradoras interlocutoras quanto ao seu “saber-fazer” acarajé local, enquanto coisa viva, redes, conexões e sentidos envolvendo comercialização e relações com o sagrado. 3). Elaborar interações entre estudos da antropologia da alimentação, conteúdos etnográficos produzidos por nossas colaboradoras interlocutoras de Manaus, em seu “saber-fazer” local, e nas Instituições ABAM e IPHAN. Pretende-se, ao final deste trabalho de pesquisa, já nas Considerações Finais, responder à questão central desse estudo, ao universo acadêmico e à sociedade em geral, respeitando o protagonismo local, sobre a presença do acarajé em Manaus, Amazonas, Brasil.

As *motivações* para esse estudo tiveram início desde a nossa vinda a Manaus, ou seja, eu com minha filha, pois meu filho já se encontrava em Manaus por motivo de trabalho no desempenho de sua profissão. Nós três somos de Salvador, Bahia e, em Manaus aqui, firmamos residência, atividades profissionais correlatas aos nossos respectivos conselhos profissionais, como também, dando prosseguimentos aos estudos. Assim, longe da nossa cidade de origem e interagindo no cotidiano daqui de Manaus, foi possível observar o perfil cosmopolita local. Não foi de todo difícil perceber a presença negra afrodescendente nesta localidade.

A guisa de esclarecimento, nesta produção, a terminologia “negra” ou “negro” quando nos referirmos ao povo africano que fora escravizado por “caçadores e comerciantes de homens” a serviço do tráfico humano e do comércio dos colonizadores europeus para trabalhos forçados nas colônias, estará embasada na terminologia e filosofia *Kemet*. *Kemet* ou KMT é palavra da antiga língua egípcia, também antigo nome do país Egito, significando “terra negra” ou “terras dos negros”, bem como “terra preta”, “solo preto”; “povo preto”, “povo africano”, sendo cor análoga à sua terra de origem, povo de mesma cor de suas terras negras em África (NASCIMENTO, 2009, p. 69).

De mesma relevância e sentido de aplicabilidade, as terminologias “pretos” e “pardos”, quando utilizadas nesta produção, estarão fundamentadas no Formulário de Pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE/2022 (QUESTIONÁRIO BÁSICO do IBGE, Censo Demográfico, CD 01 2022, Características Adicionais do

Morador, n. 4, Identificação Étnico-Racial para Todos os Moradores – <http://www.ibge.gov.br>) para identificação e reconhecimento de pessoas entrevistadas pelos recenseadores, durante o censo de 2022, no Brasil. Portanto, quando tratarmos de povo africano e descendentes, neste estudo, estaremos, respeitosamente, utilizando os termos negros, pretos, pardos, por serem nomenclaturas convergentes ao povo implícito no tema em estudo.

Mesmo com suas distinções quanto ao fato de ser alimento, iguaria, comida, tais terminologias neste estudo, serão referentes ao acarajé, que é de matriz africana e afrobrasileira e nos remete ao processo sócio-histórico de invisibilizações e preconceitos, ainda existentes, quando se trata da presença do povo africano escravizado ou mesmo liberto, população que contribuiu de forma significativa através de sua força, suas práticas, seus conhecimentos, seus saberes e fazeres na construção de inúmeras localidades do Brasil que conhecemos, abrangendo, não diferentemente, a cidade de Manaus.

Na Revista Eletrônica do PGDUNIVEM revista.univem.edu.br/emtempo, para especialistas, com a professora e historiadora Dra. Patrícia Alves Melo Sampaio (2011), temos as seguintes considerações:

“Nós nem cremos que escravos outrora tenha havido em tão nobre país”, diz o primeiro verso da quarta estrofe do Hino da Proclamação da República do Brasil. Embora se refira ao território Nacional, a negação da letra da música pode ser um exemplo de como a escravidão na Amazônia foi encarada por muito tempo, segundo especialistas. O motivo? Mesmo com a libertação de escravos negros no Amazonas completando 136 anos em 2020, o tema ainda sofre com o negacionismo que ditou a pauta por anos. Manaus e Amazonas são tratados com destaque ao se tratar do fim da escravidão. Isso porque a atual capital do Estado *‘primeiro libertou seus escravos em 24 de maio de 1884’*. Seguidamente, Theodureto Carlos de Farias Souto, presidente da Província da época, decretou o *‘fim da escravidão em todo o Amazonas em 10 de julho’*. As datas dão nome às importantes ruas de Manaus” (SAMPAIO, 2011. Revista Eletrônica do PPGDUNIVEM revista.univem.edu.br/emtempo. ISSN 1984-7858 DIGITAL. s/p.).

Há significativos fatores de marcação histórica de tempos coloniais no que tange à presença negra africana enquanto escravos, forros ou libertos atuantes na construção da região amazônica, através de seus inúmeros saberes e fazeres, mas de relevância com efeitos até os dias atuais quanto ao processo de invisibilidade e preconceitos diversos. É quando Sampaio (2011) na escrita sobre “Escravos e escravidão na Amazônia”, discute sobre a inserção do africano no mercado escravista de trabalho, em tempos de Brasil colônia. Eis:

“Ao externar questão sobre a ‘presença africana na Amazônia’, fica evidente a existência de pessoas que se mostram surpresas com a realidade do fato, ou seja, não apenas a ‘escravidão’ foi ‘ocultada’ nas rodas sobre o tema, como também o registro da presença de pessoas pretas – não necessariamente escravas – na região. A ‘presença negra no Amazonas’ é frequentemente silenciada e, às vezes, até negada. Isso é parte de uma memória oficial distorcida que insiste em querer mensurar o peso da presença negra pelo número de escravos que aqui existiram. Isso é um imenso equívoco e que reforça a construção de uma memória na qual negros e negras não têm importância ou, pior, não existem. É preciso lembrar que a trajetória de negros e negras não se resumem a experiência da escravidão e havia muitos que não eram escravos em Manaus ou na Província” (SAMPAIO, 2011. Revista Eletrônica do PPGDUNIVEMrevista.univem.edu.br/emtempo. ISSN 1984-7858 DIGITAL).

No artigo “Histórias de Joaquinas: mulheres, escravidão e liberdade” (Brasil, Amazonas: séc. XIX – AFRO-ÁSIA, n. 46, Salvador 2012), Cavalcante e Sampaio (2012) mencionam aspectos importantes, como

‘[...] é certo que, a menina Joaquina fazia parte da terceira ou quarta geração de escravos de origem africana vivendo em terras amazônicas. Desde finais do séc. XVII e início do séc. XVIII, homens e mulheres embarcados em África atravessaram o Atlântico para trabalhar, em geral, nas atividades agrícolas, nos serviços urbanos e nas atividades ligadas à extração de produtos da floresta’ (CAVALCANTE E LIMA, 2012, s/ p.).

Em estudo apresentado no “3º Encontro Escravidão e Liberdade no Brasil Meridional – Escravidão e Liberdade na Amazônia - Notas de Pesquisa sobre o mundo do trabalho indígena e africano”, a Profa. Sampaio nos informa:

“[...] circular em Belém ou Manaus significava encontrar nas ruas carregadores africanos, vendedoras de açaí, mucamas e criados, forros negociando suas produções de tabaco, artigos de latão e cobre, chapéus de palha, oferecendo seus serviços de sapateiro, carpinteiro ou ourives, folgando nas festas do Espírito Santo, de Nossa Senhora de Nazaré ou ainda Membros da Irmandade do Rosário” (s/ ano, p.05)

Visando ampliação de nossas leituras sobre tal contexto, a profa. Sampaio (s/ ano, p. 3) nos informa que

“[...] exceções importantes são os trabalhos de Manuel Nunes, Pereira, Vicente Salles, Anaíza Vergolino-Henry, Artur Napoleão Figueiredo e Colin MacLachlan [...] não esquecer as pesquisas de Rosa Acevedo-Marin, Eurípedes Funes, Flávio Gomes e José Maria Bezerra Neto. Estes (e outros) trabalhos vêm mostrando realidades diferenciadas, ajudando a jogar por terra décadas de silenciamento sobre a presença africana na região” (s/ n. p. 03).

Em virtude dos sinais de presença africana e afrobrasileira na cosmopolita cidade de Manaus, até os dias atuais, fiz conexão com a minha essência viva de baianidade nagô. Assim, como as perguntas só giravam em minha cabeça, o interesse pelo tema foi só aumentando. Daí, fui em busca de uma possível existência de um “saber fazer” local do acarajé. Haveria acarajé em Manaus para se comprar e comer, como ocorre em Salvador? Por que fazer acarajé em Manaus? Existiriam espaços religiosos de matriz africana ou afro-brasileiras e, em caso afirmativo, que neles fossem feitos acarajés voltados para fins sagrados? Haveria pessoas que fizessem acarajé para fins sagrados ou profanos ou mesmo para ambos os fins? Caso encontrasse, como seria esse preparo e venda de acarajé, por aqui?

Transitando pelas vias de Manaus, os meus questionamentos só se ampliavam. Quem seriam essas pessoas ou melhor, quem seriam essas mulheres? Quais seriam suas histórias com o acarajé? Será que ocorrem conexões, versões de sentido, sociabilidades, um acarajé vivo e ativo entre as pessoas, os produtos, a comercialização; e o sagrado

perpassando por entre pessoas devido ao “saber-fazer” do acarajé, aqui nessa cidade? O “saber-fazer” acarajé e as práticas votivas das religiões de matriz africana e de matriz afro-brasileira teriam relações com a tradição e o patrimônio? A relação viva entre o acarajé, os mundos, as histórias pessoais, as histórias sagradas do panteão africano, ou seja, os itãs dos orixás, fazem parte das pessoas interlocutoras, bem como fariam parte de Manaus?

Acarajé é comida, é alimento, é energia para gente e para Orixá, para o corpo e espírito, fazendo parte da vida das pessoas que com suas práticas do saber-fazer quanto ao seu preparo são repletas de discursos, interações e comunicações entre receitas, saberes e fazeres para o resultado esperado. Ao saciar a fome, a partir dos sentidos até a plenitude da satisfação pessoal, constituem-se momentos de enraizamento e sensações de pertencimento enquanto coletivo numa condição identitária, pela qual somos conduzidos a assumir, numa composição de lembranças, reconhecimentos e identificações.

Como religiosa de matriz africana muitos são os cuidados dispensados ao sagrado e aos membros da irmandade nas práticas de religiosidade e fé. Na trajetória religiosa, fazer acarajés e oferecer aos Orixás é parte desses cuidados, que sempre os fiz, entregando-os ao sagrado ancestral, com devoção, gratidão e fé. Foi na juventude, em uma festa de candomblé, que fui tomada pelo braço do orixá Xangô e, desse modo, acolhendo e aceitando ao chamado do Orixá, fui iniciada no candomblé de nação Ketu, seguindo com todas as minhas obrigações entregues, em solo baiano.

Orixás “quentes” como Oyá, Xangô, Exu dentre outros recebem uma porção apropriada aos seus gostos de azeite de dendê nos preparos de suas comidas votivas. Quando desses preparos e assistências, nos espaços religiosos de matriz africana e afro-brasileira, lidar com o dendê requer autorização e competência para fazê-lo.

Para tal, é necessário que esteja com seus fios de contas consagradas no pescoço, com suas vestes, mente e corpo limpos de modo a dar firmeza ao tratamento dispensado junto ao sagrado, desde os momentos iniciais do preparo da massa do acarajé, como também quando da atenção dispensada à pessoa em atendimento, de modo a se manter plena sintonia e comunicação espirituais necessárias através do que foi feito com o acarajé em condições de oferenda.

É de suma importância o cumprimento das instruções para os resguardos, que são temporários para comportamentos sociais e pessoais, como alguns alimentos que foram passados no ato do tipo de ebó realizado no corpo da pessoa assistida, de modo a dar continuidade à sintonia e manutenção da força assim potencializada. Trata-se também de uma forma de comunicação, como de uma forma de alimentar o corpo integral na perpetuação do saudável, ou seja, o axé potencializado junto a todo o rito do ebó e o sagrado que envolve e pertence ao universo dos Orixás envolvidos, numa sintonia vibracional de continuidade, como objetivo a ser alcançado em contentamento, enquanto resultados esperados.

Como mãe com vários papéis e atuante como cozinheira da família, atenta aos gostos, ingredientes e sabores, preparo acarajé compondo um cardápio de comidas baianas, seja como prato principal, seja para degustação, entrada ou tira-gosto. Esses preparos são servidos acompanhados de bebidas do agrado de familiares e ou amigos. É fator importante, primar pela qualidade dos produtos usados, pois um produto de qualidade, como o azeite de dendê, mesmo que óleo de palma, faz toda diferença no resultado final e enobrece o trabalho que o acarajé dá para ser preparado.

Vinda da região Nordeste para a região Norte, já tenho por volta de cinco anos com residência fixa em Manaus. Logo de início, entre motivações e buscas, eu queria encontrar acarajé aqui na cidade, já pronto para consumo. Contudo, com o tempo, isso só já não mais bastava. Encontrar e saber sobre acarajé em Manaus só ampliava o meu interesse e, desse modo, o tema começava naturalmente a tomar forma. Foi na graduação em meu curso de Psicologia, com ênfase em social e saúde, cuja formação realizada em Salvador (BA), onde cursei a disciplina antropologia. Os conteúdos trabalhados nessa disciplina contribuíram para maior e melhor entendimento sobre o comportamento humano.

Residindo aqui em Manaus, no bairro Centro, sempre interessada em dar prosseguimento aos meus estudos no campo da antropologia, ingressei no Programa PPGAS/UFAM. Inicialmente cursei disciplinas como aluna especial e me tornei membro co-fundador do Colegiado Negro. Depois, fiz o processo seletivo pelo qual obtive minha aprovação e ingresso no mestrado do referido programa, isso já em março de 2020, no mesmo período em que a pandemia do vírus da COVID/19 parou o mundo.

Quadro teórico metodológico

A metodologia deste trabalho, dá-se através do processo etnográfico de pesquisa ‘ *bola de neve* ’ com base em Magnani e Mainardes. A partir daí, foram feitos contatos por celular e e-mails divulgados em redes sociais com pessoas fazedoras de acarajés, explicando-se o estudo e questionando-as se teriam interesse e disponibilidade em participar do mesmo. Após contato com estas mulheres, confirmando-se suas respectivas participações, passaríamos para o momentos das perguntas abertas, pelo modo on-line, no qual as pessoas colaboradoras interlocutoras da cidade de Manaus, apesar da pandemia de COVID – 19, puderam trazer contribuições em seus espaços seguros, disponibilizando vez e voz através de suas narrativas e compondo suas respectivas versões de sentido, socialidades e subjetividades em suas redes de conexões específicas, ou seja, passando a ser possível distinguir quem faz o acarajé comercial e quem faz o acarajé votivo religioso.

Em 12 de março de 2020 declarou-se a ocorrência do vírus causador da COVID – 19 no Estado do Amazonas, como em outras tantas regiões. O caráter atípico decorrente deste vírus seguido de suas cepas, repercutiu no deslocamento físico à campo seguido da aplicação dos métodos de trabalho presenciais, como foram pensados antes da pandemia. Por responsabilidade e segurança foram mantidos os cuidados e normas, devido à presença do vírus ativo e circulante.

Sabemos que o quadro pandêmico ainda permanece, restrições são afrouxadas ou liberadas, mas ainda são de relevância. O amplo programa de vacinação implementado depende da participação das pessoas no cumprimento dos protocolos estabelecidos para as respectivas faixa-etárias, bem como depende da conscientização para manter-se a campanha vacinal objetivando redução dos sintomas graves, sequelas ou óbitos. Em paralelo a tais fatos e seus efeitos, o campo e as atividades passaram por reformulações e o estudo foi mantido.

As atividades de campo e seus métodos, tais como os de observação participante, de observação sem inserção, etnografias presenciais, registros outros, precisaram ser repensados e alinhados às determinações sanitárias da Organização Mundial de Saúde (OMS) e às do Programa de Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas – PPGAS/UFAM. O Programa já esteve com todas as suas atividades em modo remoto. Na atualidade, ele segue atento e cumprindo as orientações da OMS do momento. Quando houve atividades remotas, as prerrogativas de ida à campo foram

restritivas e cumpridas. Com a vacina e processo permanente de imunização das pessoas, passou a ser possível a realização de breves visitas, consumo presencial do acarajé comercial e fotos de divulgações locais.

Com o uso de recursos e práticas que visem a segurança de todos passou a ser realizado o estudo de perfil qualitativo contando com a construção de uma etnografia reflexiva, Christian Ghasarian (2002, p.39-42) referenciada no texto *Por los caminos de la etnografía reflexiva*, nos esclarece que:

“las realidades elaboradas através del uso de los sentidos y de la “razón preferencial” son cada vez más relativizadas com relación a la subjetividade del investigador, que abandona la máscara de la objetividad. Em lo sucesivo, el campo y la escritura son concebidos como dos procesos intimamente vinculados em la práctica etnográfica” (GHASARIAN, 2002, p.9).

Escolhas Teóricas e metodológicas.

Escolhi iniciar pelas buscas informais que coincidiram ocorrer um pouco antes da pandemia. Com a deflagração da mesma foram, de imediato, suspensas todas e quaisquer perspectivas de buscas físicas em campo, como havia pensado inicialmente. Os primeiros passos para composição desse tópico foram repletos de inseguranças na intenção de como elaborar o cronograma, como seria o planejamento propício para o meu ingresso em campo de pesquisa, aqui em Manaus.

Em meio à todas as informações desconhecidas como não, fui em busca de dados relativos ao tema, através de redes sociais, internet, celular, instagram. Entre buscas e indicações recebidas, contatos e conversas junto às pessoas fazedoras de acarajé em Manaus, fui promovendo explicações sobre o trabalho de pesquisa e como a pessoa contatada poderia vir a contribuir. Mediante concessão de resposta favorável pela interlocutora para contribuir com o seu saber-fazer local, a mesma tendo disponibilizado seu e-mail, já solicitado por mim, seriam enviadas as questões abertas norteadoras semiestruturadas para preenchimento e reenvio para a pesquisadora, também via e-mail, devido às medidas sanitárias de proteção vigentes.

Este estudo conta com vivência empírica e buscará responder questões teórico/vivenciais propostas, ou seja, como o acarajé se revela em Manaus, sem

comparativos nem expectativas, com a veracidade encontrada, visando abrir caminhos para tantas outras possíveis produções. Quanto ao acarajé, pessoas e lugares locais serão apresentados como vierem a ser encontrados e narrados pelas colaboradoras interlocutoras, formando assim uma composição de representatividade em Manaus. O fator tempo de construção e execução desse trabalho é previsto, atentando ao calendário do mestrado vigente, ou seja, dois anos. É possível pensarmos em excepcionalidades devido ao período de dois anos da pandemia do COVID/19 e suas cepas e tempos de vacinações e relaxamentos progressivos das normas sanitárias.

Em se tratando do acarajé feito em caráter votivo religioso daremos destaque às colaboradoras Ebome Dilce filha do orixá Oyá, Yaô Phamella filha do orixá Oyá, religiosas de matriz africana - Umbanda e Candomblé, membros integrantes do *Ááfìn Oba Elèèmì L'Òkè Aláadé Baàyònní*, Praça 14, Manaus. Um terreiro é solo de fundamentos do Sagrado de matriz africana. Todo ilê é local sagrado para seus integrantes e visitantes, devendo ser respeitado e tratado como tal, com normas a serem seguidas, tanto pelos seus membros como pelos frequentadores, amigos e simpatizantes.

O Ilê *Ááfìn Oba Elèèmì L'Òkè Aláadé Baàyònní* é aberto ao público em geral, com divulgação de reuniões e giras periódicas. As consultas e trabalhos espirituais, visando cura e bem-estar podem ocorrer junto às entidades da Umbanda, pois o Ilê conta com as duas linhas, a da Umbanda e do Candomblé de nação Ketu. As iniciações são realizadas pelo sacerdote, após consulta aos Orixás do terreiro e os do consulente. Desse modo ritualístico formal é que os novos membros passam a integrar a égbé, ou seja, a comunidade a família de ilê, a família de Axé. Esse espaço religioso de raízes africana, afrobrasileira e afro-ameríndia está localizado na av. Barcelos, 1369, Quilombo da Praça 14, Centro/Manaus.

Assim como ocorre nas iniciações, as festas dirigidas aos Orixás contam com a presença dos mesmos, mas sem consulta junto ao público convidado presente. Para tal, deve ser agendado previamente com o sacerdote da casa. Ao término do cerimonial de candomblé é também servido um jantar para regalo e confraternização entre os presentes. O espaço religioso conta com o atuante sacerdote Babalorixá Jean Marcius de Xangô, com linhagem a partir do Candomblé Casa Branca – Salvador/ Bahia.

Beniste (2005) nos informa que:

“o candomblé da Casa Branca existe desde 1830, porém o seu registro é datado de 25 de julho de 1943 com a denominação de Sociedade Beneficente e Recreativa São Jorge do Engenho Velho, posteriormente complementado como Ilê Àsé Íyá Nasò Oká, como reverência ao título de sua fundadora” (p. 29).

Em seu livro, Maria Salette Joaquim (2001) esclarece que:

“O candomblé situa-se num local chamado terreiro ou roça, espaço sagrado. Assim uma roça de candomblé tem, ao redor do barracão, os pejis (altares assentados) dos Orixás e suas árvores e fontes sagradas, onde tudo tem um sentido e é sagrado [...] outro lugar eminentemente sagrado é a cozinha dos Orixás, pois nela são preparadas as comidas, de vital importância para a religião. Sem comida não há festa. Comida é alegria e sinal de esperança” (JOAQUIM, 2001, p.91).

Em relação ao acarajé com o sagrado religioso africano dos orixás, encontramos no livro de Prandi (2001), itãs – histórias do sagrado africano e afrobrasileiro; sobre a orixá Oyá/Oiá:

“Oiá recebe o nome de Iansã/Yansã. Oiá deseja ter filhos, mas não podia conceber. Oiá foi consultar um babalaô e ele mandou que ela fizesse um ebó. Ela deveria oferecer um carneiro, um agutã, muitos búzios e muitas roupas coloridas. Oiá fez o sacrifício e teve nove filhos. Quando ela passava indo em direção ao mercado, o povo dizia: “lá vai Iansã”. Lá ia Iansã, que quer dizer mãe de nove vezes. E lá ia ela orgulhosa ao mercado vender azeite de dendê. Oiá não podia ter filhos, mas teve nove, depois de sacrificar um carneiro. Em um sinal de respeito, por ter seu pedido atendido, Iansã, a mãe dos nove filhos, nunca mais comeu carneiro” (PRANDI, 2001, P. 294-295).

Material empírico ou etnográfico.

Nessa etapa do material empírico ou etnográfico vale destacar dois aspectos: o primeiro é que, em virtude do vírus da COVID/19 e suas cepas circulantes, vacinação e suas etapas e cuidados sanitários permanentes, todo material de campo para essa produção vem sendo coletado pelo sistema on-line, seja via celular por ligações, chamadas de vídeo, WhatsApp, seja e-mails, contando com agendamento prévio para tal. Também importante ressaltar que, após etapas de vacinação e cuidados sanitários permanentes, algumas imagens presenciais de caráter público serão possíveis e trazidas para essa produção.

Segundo, nessa fase adentrando no universo de minhas colaboradoras que fazem acarajé em Manaus, já estamos em conexão com interlocutoras, a mencionar D. Rosalva e sua filha Rose; Ebome D. Dilce de Oyá; D. Fátima e sua filha Beatriz; a yãô D. Phamella de Oyá; D. Adna a. dos Santos filha de D. Glória (in memória), são nomes que já fazem parte desse conteúdo. É sabido que diversas pessoas são contatadas, mas apenas algumas realmente se dispõem a fazer parte da jornada de interlocuções de uma pesquisa.

Como o movimento dos ventos de Oyá, como os aromas característicos quando da fritura de acarajés, ao serem dispersados pelos ventos da mãe orixá, análogo são os comportamentos das pessoas em seus deslocamentos, pois são oriundas de diferentes localidades e navegam, sobrevoarem e continuam assim o fazendo, num ir e vir por terras e por grandes águas, alcançando Manaus.

As pessoas interlocutoras com seus acarajés no seu saber-fazer acessam e transitam com suas narrativas por dimensões e conexões enquanto coisa viva, em meio a pertencimentos, fomentado crenças em redes relacionais, repletas de representatividades, transbordando para além das histórias sagradas dos Orixás, os itãs ao desaguar em suas histórias pessoais, mesmo sem terem a clara consciência do valor de seus movimentos.

De início, já é possível destacar, que as formas de aprendizagem do saber-fazer acarajé em Manaus, por vezes ocorrem através de buscas na internet, em visitas à Salvador durante conversando com as baianas de acarajé daquela localidade e aqui mesmo nesta cidade com sacerdote, com amiga, com irmã de santo, como a mãe genitora.

Através de sustentabilidades que vão para além das cozinhas das casas, feiras e restaurantes africanos e afrobrasileiros, para além dos terreiros essas pessoas interlocutoras, seguem em seus cotidianos, numa profusão de versões de sentidos e conexões fortalecendo esperanças, sonhos, pedidos, ganhos, devoção, gratidão e fé.

Na oportunidade, dirijo-me às pessoas colaboradoras interlocutoras desse trabalho dissertativo, os meus sinceros agradecimentos pelo compartilhamento de suas contribuições sobre o seu saber-fazer acarajé local, conteúdo dessa pesquisa, sendo vez e voz africana e afrobrasileira enquanto presenças em Manaus. GRATIDÃO. AXÉ

CONEXÕES, VERSÕES E DESENVOLVIMENTO DE CADA CAPÍTULO.

Nesta etapa do trabalho, temos no capítulo I, ACARAJÉ de África ao Brasil: algumas peculiaridades e especificidades; identificando o universo do acarajé nas dimensões geográfica, histórica, cultural em África, Salvador e Manaus com peculiaridades e especificidade, situando o acarajé enquanto alimento de matriz africana e sua transitoriedade. E, para tal, contamos como destaques bibliográficos autores como Querino (1954), CASCUDO, Câmara, **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983. CASACUDO, Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. São Paulo: Global, 2001; **Mulher Negra, religiosidade e ambiente**. Vol. 3. Eliza Nascimento/ Org.. Coleção Sankofa (2008); NASCIMENTO, E. L. (Org.). **Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora. Coleção Sankofa: matrizes africanas da cultura brasileira**, p. 69. v. 4. São Paulo: Selo Negro, 2009; Michel Agier (2011); Raul Lody (1987), Prandi (2001), Roger Bastide (1989); José Beniste (1997), entre outros. A seguir, temos no capítulo II, ACARAJÉ, vez e voz: etnografias das interlocutoras adentrando no universo do saber-fazer local em conexões e versões de sentidos comerciais ou votivos, através da investigação etnográfica junto a pessoas que se permitiram estar como colaboradoras interlocutoras quanto ao seu saber-fazer acarajé local, enquanto coisa viva, redes, conexões e versões de sentidos envolvendo relações em comercialização como relações com o sagrado. Como destaques temos as colaboradoras interlocutoras: D. Rosalva, a “Mainha” e sua filha Rose: *ACARAJÉ do RECANTO BAIANO* é acarajé COMERCIAL; Ebome Dilce de OYÁ: é acarajé votivo, mesmo que religioso; D. Fátima Paim e sua filha Anna Beatriz: *POINT DO ACARAJÉ*, acarajé COMERCIAL; D. Phamella de OYÁ: ACARAJÉ, com acarajé votivo ou religioso; Adna Azevedo Dos Santos do *QUIOSQUE DA BAIANA*, filha de D. Glória (in memória), acarajé COMERCIAL. E, no CAPÍTULO III, O AXÊ do ACARAJÉ: interlocuções, sociabilidades em redes de interações, Elaborando interações entre estudos da antropologia da alimentação e os conteúdos etnográficos produzidos por nossas colaboradoras interlocutoras de Manaus, em seu saber-fazer local; com destaques para os estudos de autores como: Maria

Eunice Maciel (2004-2005); Vivaldo da Costa Lima (1925 – 2010), Nina Pinheiro Bitar (2011), Michel Agier (2011) e Marcel Mauss ([1923 - 24] 1925) e Instituições como a Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares - ABAM (2003). Data de Fundação 12 de novembro de 2003 e o Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional – IPHAN (2007, 2018, 2019, 2004). Data e ano de fundação: 13 de janeiro de 1937. Nas Considerações conclusivas pretende-se responder à questão central desse estudo, ao universo acadêmico e à sociedade em geral, respeitando o protagonismo local, sobre a presença do acarajé em Manaus, Amazonas/Brasil.

CAPÍTULO I. ACARAJÉ de África ao Brasil: algumas peculiaridades e especificidades.

Segundo Vivaldo da Costa (apud Miranda, 1998, p. 17) a primeira descrição etnográfica dos modos de fazer acarajé é de Manoel Querino, no Ensaio de Arte Culinária na Bahia, de 1916, publicado postumamente em 1928. Querino, foi o “primeiro negro a publicar livros sobre a história e a cultura afro-brasileira”. Sua pesquisa está embasada em depoimentos de “informantes conhecedoras da cozinha africana, suas tias, consanguíneas ou de parentesco ritualístico, membros pertencentes aos tradicionais terreiros nagôs da Bahia”.

Em seu estudo, o autor trata sobre o acarajé no tópico sobre “os alimentos puramente africanos”, descrevendo a receita sem os acréscimos ocorridos ao longo dos tempos, como vatapá, caruru, salada de tomate picado. O acarajé sempre foi consumido puro. No momento de ser servido era pego protegido por um pedaço de folha de bananeira, levando, no máximo, quando pedido pelo freguês, um pouco de “molhode pimenta preparado com pimenta malagueta seca, cebola e camarões, moídos na pedra e frigidado no azeite de cheiro.” (Querino, 1954, p.31).

Os aportes da Antropologia da Alimentação envolvem comida, produção, consumo, circulação e conexões compreendendo o tema acarajé em Manaus. Observemos o que nos diz Maciel (1996) sobre comida, sobre alimentação quando trata que não seja apenas boa para comer, mas também boa para pensar. Concordando com ela, a mesma acrescenta que ao pensarmos em comida é pensarmos em simbolismo, pois ao comermos, ingerirmos nutrientes que favorecem a sobrevivência, como ingerimos símbolos, ideias, imagens e sonhos, como permitem vivências. Eis o que reflete a antropóloga:

“alimentação responde não apenas à ordem biológica (à nutrição), mas se impregna pela cultura e a sociedade, sendo que a sua compreensão convoca um jogo complexo de fatores: desde os ecológicos, os históricos, culturais, econômicos e sociais” (Maciel, 1996: p. 8).

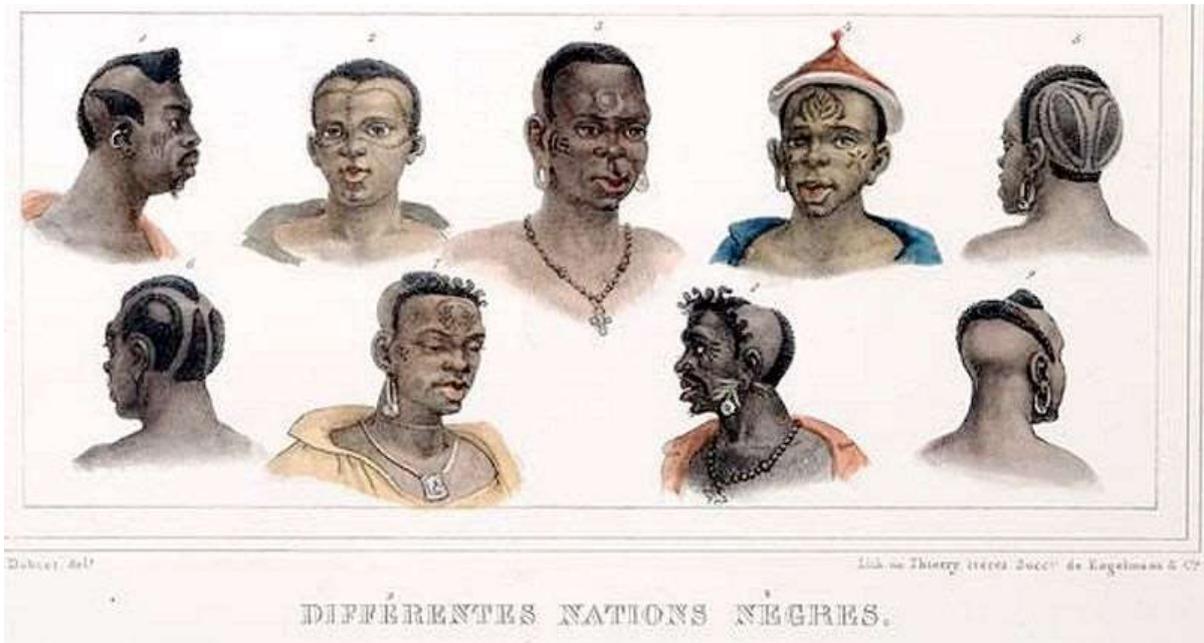
Em se tratando de Câmara Cascudo em suas obras, junto aos seus pares de época, com olhar crítico reflexivo escreve sobre alimentação sob ângulos históricos e etnográfico. De modo inovador, ele atenta para aspectos históricos e intelectuais por meio de percepções elaboradas a partir do fator cultural e identidade regional, dispensando contribuições para um maior entendimento sobre importantes expressões culturais locais, repercutindo numa dimensão de uma antropologia marcada pela brasilidade, permanentemente constituída.

Essa antropologia dinamicamente marcada pela brasilidade histórica resulta de estudos regionais no Brasil, elencados em contextos como os de engenhos e seus legados coloniais brasileiros, numa escrita que descreve saberes, fazeres, formas e comportamentos de diversas manifestações sociais quanto culturais de modo a ajudar a compor o que passamos a chamar de uma antropologia da alimentação, uma alimentação composta de saberes e fazeres elaborados a partir da presença da africanidade, distintamente escravizada, mas que pode contribuiu e contribui em muito para uma comida repleta de conhecimentos e trajetórias para além da exploração através da instituída escravidão e os aportes das formas de ganho.

Ampliando o panorama, visando uma melhor compreensão da contextualização acima, iniciemos recordando que os europeus sempre mantiveram relações comerciais com povos de África. Por sua vez, os povos africanos, existentes em inúmeras localidades de seu continente de origem, possuíam costumes, línguas, tabus, mitos, riquezas, sinais, escritas, tradições, valores próprios e diversificados, com atuação junto aos seus pares.

Observemos as Figuras 1, 2 e 3.

Figura 1 e 2. Africanos e africanas e suas diferentes nações e etnias.¹



1. Monjolo; 2. Mina; 3, 4, 8, 9. Moçambique; 5, 6. Benguela; 7. Calava



Negras minas. Assim elas eram chamadas por serem oriundas da Costa da Mina, na África

Os africanos e africanas, em virtude de seus conhecimentos, suas práticas, saberes e fazeres em suas regiões de África, demonstraram e demonstram, até os nossos dias, serem hábeis e capazes de lidar com mercados, extrações, riquezas e manejos diversos, pois vários produtos encontrados, explorados, trabalhados, negociados e utilizados em seus territórios, são de interesse para as populações de nações africanas, como de interesse e comércio para tantos outros povos, em diversas regiões do mundo.

¹ Fonte da Figuras 1 e 2: https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Debret_-_Diferentes_Nacoes_Negras.jpg / <https://multirio.rio.rj.gov.br/index.php/reportagens/946-o-tom-nago-da-cultura-carioca>
Acesso: 18/01/2023. Horário: 11:25h. Manaus.

Em virtude disso, nos espaços coloniais os escravocratas distribuíram os negros aproveitando-se das especificidades dos povos. Assim, a agricultura estava a cargo dos negros Bantu, de Angola, enquanto os serviços domésticos e urbanos absorviam os negros da Costa da Mina (Marfim). Segundo Munanga (1985, p.58 apud JOAQUIM, 2001, p. 24), os Bantu foram povos que habitavam a região fronteira entre Camarões e Nigéria, tinham uma cultura (com o) de ferro (JOAQUIM, 2001, p. 24).

Já em territórios do continente africano, no momento em que lideranças africanas se associaram a comerciantes europeus, concordando entre si em tomar seres humanos já vencidos e escravizados, a partir de guerras entre tribos, como mercadorias, foi dado início ao tráfico de escravos. O fenômeno do tráfico de escravidão deu-se entre os séculos XVI E XVII (JOAQUIM, 2001, p. 23), uma diáspora africana transcontinental. Em África já havia escravidão entre povos e tribos. Contudo, ser escravo em solo africano nas tribos dos vencidos era diferenciado, pois havia direitos e deveres, podendo casar, trabalhar, ir para linha de combate nos momentos de guerras intertribais, exercer a fé tribal, ter vez e voz nas relações.

Sobre as trajetórias transcontinental dos escravizados, Xavier (2007, p.18) escreve que os primeiros africanos e africanas chegaram em Salvador a partir dos anos de 1550, trazidos da Nigéria, Angola, Senegal, Congo, Benin, Etiópia e Moçambique. Estudos nos auxiliam na compreensão dos envolvimento, habilidades, competências, aptidões e desempenho desses homens e dessas mulheres africanas diásporadas, sejam escravizados ou já libertos, que aprenderam a resistir, sobreviver, transitar e mantiveram conexões entre pessoas locais, para onde foram levados, como entre seus pares diásporados de diferentes nações, quando já em territórios da colônia.

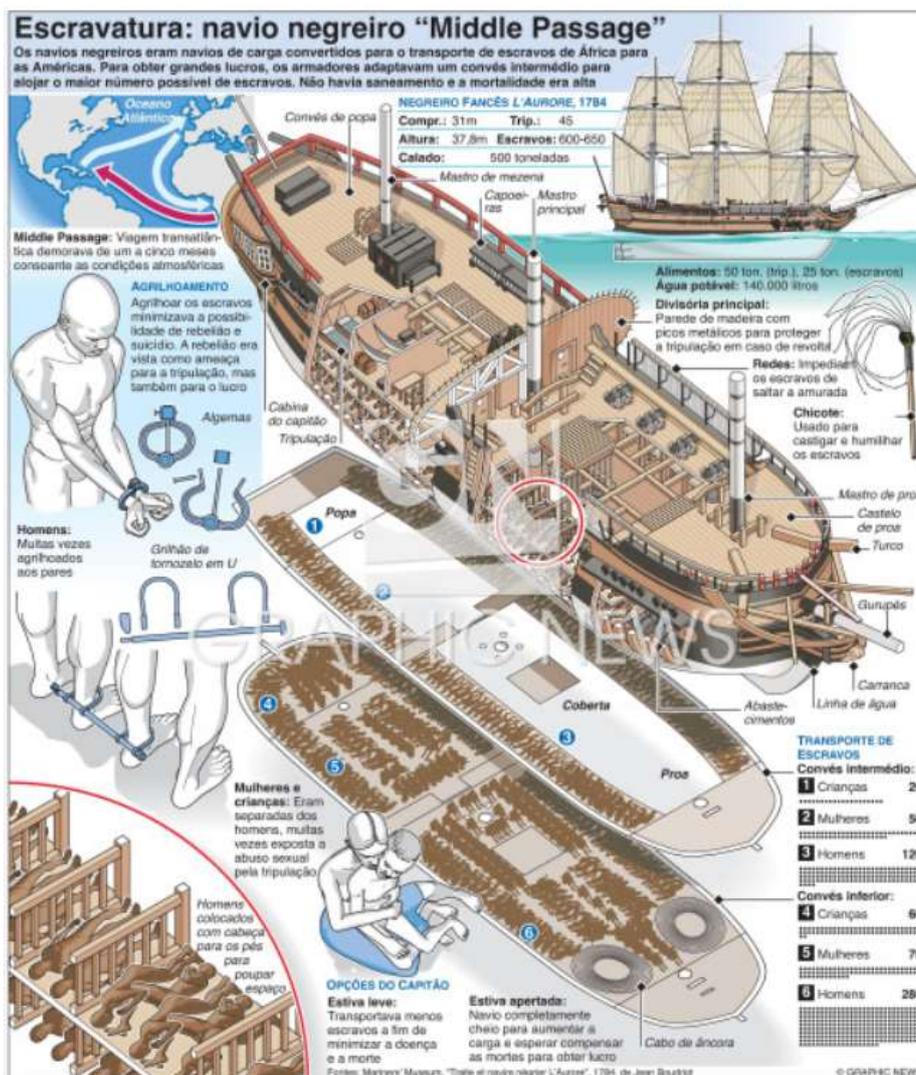
Para a chegada em solo da colônia portuguesa, a grande população de africanos escravizados fora deslocada em navios. Esses navios eram de carga adaptados para transportar carga humana, ou seja, pessoas escravizadas. Recebiam o nome de tumbeiros em virtude da semelhança com tumbas e provável destino de morte dos escravizados. Os navios tumbeiros transitavam em rotas entre portos de África e portos de colônias portuguesas. Para termos uma noção da dimensão do mencionado, vejamos o que nos diz Soares (2000):

“Estima-se que em torno de três milhões e meio de africanos foram traficados para o Brasil, sendo que a metade desse número, durante os séculos XVI, XVII e XVIII. No séc. XVIII, o Brasil recebeu aproximadamente 1.700.000 escravos vindos da Costa Ocidental ou

Costa da Mina, que enviou em torno de 600 mil escravos e a Costa Centro-Occidental, Angola, [...] em torno de 1.100.000 escravos” (SOARES, 2000, p.71-72)

A ilustração a seguir, nos mostra diversos aspectos de como os negros e negras escravizados foram embarcados e transportados para as regiões de colônia. É possível constatar que realmente foram mercadorias humanas sem bagagens, mas em seus corpos, almas e memórias mantiveram em si, tradições, costumes, saberes, fazeres e conhecimentos resguardados, seguidos de suas habilidades e aptidões potencializados em redes de subjetividades, conexões e transitoriedades desenvolvidas em suas terras de origem.

Figura 3. Formas de confinamento em um tunbeiro².



2 Fonte da Figura 3: <https://www.graphicnews.com/pt/pages/40282/escravatura-navio-negreiro-middle-passage>. Acesso: 28/12/2022. Horário: 00:21. Local: Manaus.

Esses fatores foram determinantes no momento da venda dos mesmos nos mercados de escravos. Os africanos sobreviventes passavam por uma viagem em média de até três meses e as formas de confinamento da “mercadoria humana” juntamente com outras mercadorias eram nos porões dos tumbeiros.

Na estrutura da escravidão, o ganho nos espaços urbanos surge como mais uma prática de exploração. São inúmeras as cenas demonstrando o cotidiano local, quando da chegada de pesquisadores em terras do Brasil colônia, revelando a presença da extensa população africana atuando nas atividades do ganho, prestando serviços diversos para seus senhores, assim como abastecendo de inúmeros gêneros alimentícios e de comidas prontas.

Pelas mãos das escravas, nas cozinhas das casas dos senhores, as receitas de África, em seus modos de saber fazer, iam se entrelaçando às receitas dos povos da terra, como também às dos colonizadores europeus produzindo uma elaboração diferenciada e resultados apreciados por muitos. Desse modo, o saber fazer acarajé, chega até nós.

Dentre imagens capturadas por muitos pesquisadores, estudiosos e artistas vale ressaltar a obra *Feira livre*, de Debret. *Jean Baptiste Debret* nos favorece, com riqueza de detalhes, a possibilidade de vermos a prática do ganho através de seu olhar apurado e foco preciso na cena em espaços já com dimensões urbanas, a vermos ao fundo uma igreja e casas com arquiteturas mais delineadas e definidas, a imagem do ganho numa acomodação específica, junto aos seus pares transeuntes, grupos étnicos, nações, raças, culturas, saberes, fazeres, conhecimentos que transformaram alimentos e comidas resultados da criação de pratos que se tornaram emblemas da brasilidade.

Figura 4. Feira Livre – Obra de Jean Baptiste Debret³



As mulheres vistas na gravura de Debret, nos remetem às baianas do acarajé, herdeiras dos conhecimentos, do saber-fazer, dos costumes das “Negras de tabuleiro”, “escravos e escravas de ganho” ou “negros e negras de ganho”. A obra confere espaço a africanos e africanas que chegaram ao Brasil entre os séculos XVI e XIX, trabalhavam em engenhos de cana-de-açúcar principal atividade até o séc. XVII, como em outras formas de trabalho escravo.

Em formações urbanas, o trabalho variava. Salvador, na Bahia, negros muçulmanos de língua iorubá, que sabiam ler e escrever em árabe não trabalhavam na lavoura. No Rio de Janeiro, Recife e Salvador fizeram existir os “escravos de ganho” ou “negros de ganho”, que viviam e circulavam nas cidades, faziam os serviços domésticos, preparavam alimentos e comidas para atuarem como ambulante; mas podiam ser libertos como não e atuarem como alfaiates, carpinteiros, ferreiros, marceneiros, estivadores, barqueiros, aprendizes, mestres em artesanato, barbeiros, sapateiros etc.

De todo modo, o lucro alcançado seria partilhado com seus donos. Ainda, as mulheres atuavam também como amas de leite, doceiras e vendedoras, as “negras de tabuleiro”. Com os ganhos, para alguns tantos, foi sendo possível comprar a alforria, a tão sonhada liberdade.

³Fonte da Figura 4: <https://saberesdaafrica.blogspot.com/2015/05/historia-e-memorias-da-escravidao-negra.html>

Acesso: 18/03/2023. Horário: 23h. Manaus.

Africanos e africanas escravizados ou quando já não mais, em terras de Brasil colônia vivenciavam contextos devido a socializações e misturas diversas, sendo dentre muitos, o do ganho oportunizando estarem fora dos olhares de seus senhores, contribuindo com o abastecimento de suprimentos e mão de obra para inúmeras frentes de trabalho. Seja em fontes ou igarapés para buscar água ou lavar roupas, como em trânsito nas ruas com seus diversos produtos e diversas iguarias a mercar e vender, os ganhos iam para além do sustento, almejando a alforria com liberdade, tanto para si como para os seus pares.

Em tempos de Brasil colônia, as pessoas brancas eram minoria nas ruas da cidade de Salvador/ Bahia e conviviam com a grande população negra africana escravizada ou não (BRITO, 2016, p. 26-27). Entre tantos existiam as mulheres atuantes no ganho, essas muito atuantes nos mercados em África. As marcantes presenças dessas pessoas africanas sustentavam a comercialização local de inúmeros produtos como especiarias, vísceras, entranhas ou partes de animais abatidos, pescados, produtos da terra resultado do cultivo local ou vindas de fora, dentre outras tantas tarefas impostas pelos senhores e senhoras da escravização.

Destacadamente, as mulheres de ganho se tornaram presenças marcantes com seus produtos culinários resultantes de seus saberes e fazeres que com elas e, a partir delas, se tornaram populares, agradando a gostos em geral, numa dimensão de empreendedoras comercializações e trocas desde tempos do Brasil colônia. Sob ordens de seus senhores e senhoras, africanos e africanas realizavam, para além dos trabalhos domésticos em casa de seus senhores, os preparativos para suas vendas, saindo para mercar, dentre outros produtos os seus acarajés, nas ruas da cidade, por volta de fins de tarde, algo mantido, em geral, até os dias atuais.

Em se tratando dos diásporados africanos, o pesquisador francês Beniste (2005) relata que, muitos dos escravos vencidos de guerras tribais entre os nagôs-yorubás como os que foram capturados por reis de Dahomé/África para mercantilização eram vendidos, embarcados em Wuida, no Daomé, em Lagos, na atual Nigéria, transportados em navios denominados tumbeiros, juntamente com todo tipo de carga e mandados para a Bahia como escravos (p. 17) como para tantas outras regiões de colônias portuguesas, como outras tantas no Brasil colônia.

Em África, numa região denominada *Costa do Escravo*, em tempos atuais, ainda é possível ser visto uma estrutura erguida denominada de “*Portal do nunca mais*”-

Benin. O africano, ao passar por esse portal, sabia que “*não tinha volta!*”. Benin-África. Na Figura 5. Portal do Nunca Mais, africanos sabiam que ao passar pelo referido portal as chances eram mínimas ou até nenhuma, de retornarem à África.

Figura 5. Portal do Nunca Mais. ⁴



Contudo, antes de passarem pelo *Portal do Nunca Mais* para embarque nos tumbeiros, eram obrigados a passar por um ritual que tinha como finalidade a “*perda de memória*”. Este ritual era realizado em torno de uma grande árvore – o baobá. Árvore sagrada para o povo de África.

O local ficou conhecido como a “*árvore do esquecimento*”. As mulheres deveriam dar sete voltas em torno desta árvore e os homens, nove voltas, tudo isso antes do embarque. A intenção do mercador de escravos era de fazer com que tudo ficasse para trás! Assim era o desejo de todos que faziam parte desse comércio. O baobá é uma árvore sagrada para os povos de África. Na figura abaixo vemos um grupo de crianças circulando o tronco de um baobá.

⁴ Fonte da Figura 5: https://ensinarhistoria.com.br/11-lugares-de-memoria-da-escravidao-na-africa-e-no-caribe/benin_portal-1/

Figura 6. Observemos a amplitude de um baobá ⁵



Essa forma de agir por parte dos mercadores de escravos decorre da suposição de que com tais voltas em torno do baobá, árvore sagrada em África, os negros esqueceriam seu passado, suas origens, sua identidade cultural. A intenção era fazer com que os escravizados se tornassem seres sem alma, sem vontade de reagir ou se rebelar. Contudo, a submissão, a docilização dos corpos, o aprisionamento dos sentidos, o embotamento das percepções e sensações, torturas físicas e psicológicas, apesar de tudo, em absoluto foi suficiente para aplacar seus costumes, sua cultura e tradições, seus sentimentos, sua memória ancestral.

⁵ Fonte: <https://www.facebook.com/hurb/photos/o-baob%C3%A1-pode-viver-at-%C3%A9-6-mil-anos-e-sua-semente-demora-10-anos-para-germinar/4294628220566021/>

Após longa caminhada até o litoral para embarque nos tumbeiros, com as voltas a serem dadas por homens e mulheres pela chamada árvore do esquecimento, com cansaço, dores, fome e a passagem pelo portal do nunca mais, as misturas de tribos, como das separações das famílias, convivência com inimigos de tribos, perdas por óbitos, separação de seus entes queridos, da troca de nomes nativos africanos por europeus em regime de batismo, seja no litoral de África e novamente no solo das colônias pelas práticas dominantes do catolicismo vigente, os escravizados, mantiveram consigo suas lembranças, suas raízes mais profundas e marcantes, seguidas de seus gostos, hábitos e distintos costumes. Com sua religiosidade de matriz africana, não foi diferente.

A expansão marítima dos europeus sobre terras dos indígenas nas Américas, muito especificamente aqui em solo Brasil colônia, indígenas que não aceitaram o trabalho serviu, resultou na eminente necessidade de força de trabalho em terras tomadas como colônias, um dos inúmeros fatores para o ciclo da escravidão africana e a formação de “cidades negras”. A partir de então, africanas e africanos se reconheceriam como companheiros de travessia, os chamados malungos (BRITO, 2016, p.35).

O ciclo da escravidão contribuiu para o surgimento de verdadeiras “cidades negras” com redefinições étnicas dos africanos diásporados nos espaços de trabalho, nos espaços religiosos, nas moradias, nas sociabilidades à sua volta, num tempo por volta de cerca de 300 a 400 anos. Invasões, saques e colonizações de povos nativos em terras ao longo das expansões marítimas e diáspora africana teve apoio da Igreja através de encíclica Papal, sem abalar as práticas de subalternização e evangelização de povos tomados como bárbaros (FARIAS at al, 2006, p. 9 - 13) pelo colonizador.

Farias (2006) nos leva a refletir sobre a população negra, os *chamados pretos e pardos*:

“Por que *cidades negras*? ” Em várias sociedades escravistas e mesmo naquelas onde havia escravos africanos – mas não necessariamente estruturas escravistas -, surgiram espaços sociais com considerável concentração de população afrodescendente, entre livres, libertos e escravos. Mesmo quando não havia [...] como Estados Nacionais constituídos, destacavam-se, desde o período colonial, tais *territórios negros* em várias sociedades em formação” (FARIAS at al, 2006, p.9).

Em virtude de inúmeros desembarques em regiões portuárias da época, foi em Salvador/Bahia, entre escravos e escravas africanos, através de estudos de Helena Theodoro in Nascimento (2008), podemos constatar a vinda de três mulheres negras que se tornaram ícones por conseguirem realizar entre diferentes povos misturados em

suas estranhezas e diversidades, uma nova ordem de fazer junto práticas religiosas oriundas de África que resultaram em um legado religioso de matriz africana, no Brasil, em meio a escravizados de diferentes nações, por vezes, amigas ou inimigas entre si. Eis:

“Uma das mulheres de maior axé e capacidade de transformação do meio social foi Iyá Nassô, legendária fundadora da primeira roça de candomblé, séc. XIX; assim como Mãe Aninha, fundadora da mais tradicional roça de candomblé do país, o Ilê Axé Opô Afonjá, em São Gonçalo do Retiro, [...] e Mãe Senhora, uma das mais ilustres Yalorixás do Brasil.” (THEODORO apud NASCIMENTO, 2008, p.92).

Essas três mulheres africanas elaboraram uma complexa expressão de religiosidade e fé - o Candomblé. A umbanda surgiu a partir dos fundamentos do Candomblé e mais as conexões afro-euro-ameríndias, aqui em nossas terras. Com a diversidade das etnias, o candomblé emerge e se expressa até os dias de hoje, com itãs – histórias sagradas dos orixás - hábitos, costumes, regras, expressões, vocabulário, entidades; rituais - de iniciação, borís, ebós; danças, pontos e cânticos; vasta culinária – comidas oferecidas aos orixás como compartilhadas com os humanos, com requinte e qualidade, primor e devoção, para receberem e ou comerem; sobreviverem e ou comercializarem, ajudando a saciar a fome, tirar o sustento e mantendo relações e sociabilidades.

O Candomblé é uma religião de matriz africana, praticada com outros moldes em África, que tomou uma formatação afrobrasileira como comunidade numa atuação coletiva de resistência. Essas mulheres de candomblé são lideranças ativas, altivas, atuantes como verdadeiras yás/mães dessa população africana escravizada heterogênea – nações Ketu, Angola – Jeje (JOAQUIM, 2001, P.22), matriarcas de comportamento regulador, estruturante, acolhedor do coletivo, na organização cotidiana hierárquica progressiva, pois o poder é adquirindo com tempo das “obrigações” devocionais entregues pelos yaôs/filhos (as) noviços.

Através de estágios, abians e já yaôs - pessoas iniciadas/noviços, vão tendo consentimentos e direito de participar e “ver” certos rituais e fundamentos desse universo religioso do candomblé, compondo um legado de conhecimentos que, junto às “obrigações”, vão favorecendo a progressiva ascensão hierárquica ritualística como ebome/ filho com sete anos devocionais entregues aos seus orixás, numa composição estruturante do sagrado na vida do noviço (a) iniciado (a), adequando gradualmente à convivência coletiva.

Desse modo, transmitir o saber fazer ocorreu e ocorre até os dias atuais com as comidas

- o acarajé -, seja para comercialização, comercialização/devocional ou apenas votivo, o mesmo com as vestimentas e paramentas específicas, fios de contas, trajes de ração, como os de momentos de gala e afins. Tudo foi se estruturando através de ajustes e composições, para além do que se poderia pensar, em virtude das diversidades. Ao tomar e assentar as forças espirituais dos Orixás, com guiança e firmeza, conhecimentos e aprendizados, foram sendo passados em espaços e composições de terreiro, através de redes e tramas relacionais.

Sendo a cozinha do candomblé como a cozinha da casa dos senhores e senhoras proprietários de escravos, africanos e africanas, (SOUZA, 2010) através de obediência, presteza e subordinação impostas pela escravidão, em meio à habilidade política servil via estratégias de resistência, em negociações, passaram a vivenciar o ganho por meio de mecanismos impostos para mais um estilo de exploração da força servil e meio lucratividade da escravidão urbana (p.82).

Souza (2010) informa que nos inventários encontrados para os anos de 1700-1750 o termo “ganhador” e ou “ganhadeira” apareceu pela primeira vez em 1719, para caracterizar uma escrava (ou escravo) que certamente vendia mercadoria nas ruas. Desse modo, meados de setecentos, os termos “quitandeira”, “ganhadeira” ou “regateira” são tomados em alusão às mulheres que vendiam alimentos nas ruas predominantemente por africanas escravas ou libertas (p.82-85).

Concordando com estudos e leituras de autores como Soares (1994), Florismar (2008), Souza (2010) que o fenômeno do ganho passa a ser viés de interações, uma rede tramada entre espaços humanos das casas dos senhores proprietários de escravos transbordando para as ruas em suas dinâmicas comerciais, alcançando as dimensões entre o profano e o sagrado, por também sair das cozinhas de terreiros, tudo visando o lucro do ganho seja para os senhores de escravos, seja para custear despesas de iniciações religiosas e necessidades para com o sagrado devocional. As mulheres vendiam nas ruas e ganhavam dinheiro e quando já emancipadas, podiam dispor do dinheiro para à prática dos cultos africanos (JOAQUIM, 2001, p. 28-29).

Por tempos, dias e as noites das africanas foram preenchidos com intensa carga de trabalhos domésticos diversos, preparo das mercadorias, comidas, alimentos para a venda nas ruas. Estas mercadorias eram transportadas em tabuleiros, gamelas ou cestos, eximamente equilibrados sobre rodilhas para firmar o peso nas cabeças, na tarefa de dar conta de toda as vendas e trazer os lucros alcançados para a partilha com percentual, diário ou semanal, previamente estabelecida entre os senhores e ou senhoras

de escravas e escravos. O excedente ao percentual combinado ficaria para os cativos em possível sustento seu e dos seus, se morassem fora da casa de seus proprietários, numa eventual economia de recursos para compra de alforria (BRITO, 2016, P. 38).

É relevante pensarmos que, mesmo na condição de escravizados, inúmeros foram os saberes e fazeres que vieram com os sobreviventes africanos e africanas, em chegada às terras de colônia portuguesa. É oportuno visibilizarmos as presenças significativas dessas pessoas repletas de capacidades, hábitos, costumes, habilidades, memórias e histórias ancestrais, que mantinham ações de resistência, atitudes para sobrevivência frente às demandas e contingências da escravidão (JOAQUIM, 2016, p.26).

A origem do acarajé está em África e tem íntima relação com o falafel que é um alimento árabe, com formato de bolinho, muito apreciado nas refeições desses povos, seus descendentes e demais povos por onde se difundiram. Muito apreciado em refeições, o falafel é servido frito a partir da massa de grão de bico, cebola, alho e coentro. As contribuições de saberes e fazeres oriundas da culinária da Arábia Saudita, África Subsaariana, há muito conta com raízes construídas devido a deslocamentos e presença do Islã Africano Negro (PACE, 2005, p. 292).

Devido aos deslocamentos das pessoas árabes decorrente dos comércios e difusão do Islamismo em regiões fronteiriças de África, os bolinhos passaram a ser feitos de massa produzidas a partir de produtos locais como o feijão como base da massa a ser temperada apenas com cebola e sal, bem batida e, posteriormente frita no azeite de dendê quente. Esse bolinho passa a ser difundido e popularizado em feiras e mercados em diversas regiões. Conhecimentos que, no passado, foram formas estruturantes de agregação para a população negra diaspórica, enquanto possibilidades de sobrevivência social (FANNON, 2008).

O saber fazer local africano, ou seja, o preparo do acarajé com sua receita da massa africana chegou a terras de Brasil Colônia com a formação das “cidades negras” (FARIAS, org. et al, 2006). Os instrumentos como a pedra de moer, caldeirão, colher de pau, fogão a lenha e o óleo de dendê foram e alguns ainda o são, apesar de outros substituídos pelos instrumentos eletroeletrônicos, os recursos iniciais para a elaboração do acarajé. Inicialmente, tabuleiros ou cestos na cabeça com os acarajés previamente fritos. Mas, com o tempo passaram a ser fritos em pontos fixos, saindo do manejo de ambulante para o local de venda definido previamente, pela municipalização local.

Com a diáspora africana, o acarajé tornou-se uma especialidade gastronômica das culinárias africanas e afro-brasileiras. É possível pensarmos que o acarajé passa a ter vida própria e fala por si só nas mãos de pessoas para fins de consumo, sobrevivência e sustentabilidade, pois é uma iguaria, um alimento, que pode ser preparado, servido e consumido a qualquer hora do dia ou noite. A figura a seguir nos mostra uma cena do cotidiano em África na qual a sra. Aisha Buhari, esposa do presidente da Nigéria, Muhammadu Buhari se permite recolher os acarajés já no ponto de fritura com a mesma habilidade das mulheres locais com seus acarajés de ganho.

Figura 7. Sr^a Aisha Buhari, esposa do presidente da Nigéria, recolhendo acarajés fritos na espumadeira⁶



6 Fonte: <https://von.gov.ng/10-popular-street-foods-to-try-when-you-visit-lagos/>

Acesso: 02/01/2023. Horário: 14:47h. Manaus.

“O AKARA YORUBÁ.

Akara, como é conhecido no sudoeste e sudeste da Nigéria é uma receita de alimentos levados para o Brasil pelos escravos da costa Oeste Africano. É chamado de "Akara" pelo povo Yoruba de sul ocidental da Nigéria, "Kosai" pelos Hausa de "koose" em Gana e é um prato de café da manhã popular, comido com pudim de milho. Na Nigéria, Akara é comumente comido com pão, Ogi (ou Eko).

Akara desempenha um papel significativo na cultura iorubá, existe uma história que ele era especialmente preparado quando uma pessoa de idade (70 e acima) morre eram então fritos em grandes quantidades e distribuídos em todos os lares perto do falecido. Akara também costumava ser preparado em grande quantidade como um sinal de vitória, quando guerreiros voltavam vitoriosos da guerra. As mulheres, especialmente as esposas dos guerreiros fritavam Akara e distribuíam para os moradores.

A receita mais simples de Akara Yoruba⁷ - Feijão fradinho, pimentas, sal, cebola, azeite de dendê ou óleo vegetal podendo ter ou não algum tipo de proteína). Akara Flirck Images: jujufilm.”

O AKARA É COMIDA POPULAR em LAGOS.

Akara é outra comida de rua popular em Lagos⁸ que vale a pena mencionar. Esta deliciosa refeição é geralmente vendida pela manhã no café da manhã. Melhor servido quente com Pap ou “koko” (nome local), algumas pessoas comem com pão e outras apenas comem por conta própria. Akara é feito de feijão, pimenta e outros temperos a gosto. Também costuma ser um café da manhã típico nas manhãs de sábado nas casas nigerianas.

⁷ <https://vickyloniasblog.com/.../evolution-of-akara-bean.../>
<http://www.9jafoodie.com/akara-acaraje/>

Fonte: <https://www.facebook.com/EAS290382/posts/629346720594571/>

Acesso: 02/01/2023. Horário: 14:56h. Manaus.

⁸ Fonte: <https://von.gov.ng/10-popular-street-foods-to-try-when-you-visit-lagos/>

Acesso: 02/01/2023. Horário: 14:47h. Manaus.

Lima (2010) nos diz que o saber fazer acarajé veio com os nagôs das regiões iorubás da Nigéria e do atual Benin para o Brasil colonial através dos africanos e africanas escravizados (LIMA, 2010, p.124). Especificamente, no norte da Nigéria, é chamado de Kosai e, em Gana é conhecido como Koose.

Acarajé pode ser servido com ou sem acompanhamentos, quente ou frio, em folha de bananeira cortada em quadrados, como também em guardanapo seguro pelos dedos das mãos, como também pode ser cortado e colocado em prato fazendo uso de talheres. Em geral, o acarajé quando já está no ponto e fritura adequado é recolhido da frigideira em alta temperatura, com suavidade, antes deslizando e revirando os bolinhos avermelhados para constatar o ponto adequado e conferindo e assegurando a qualidade de todo o processo.

Seu preparo se dá com feijão fradinho ou feijão praiano em nossas terras e feijão de olho em terras de África, cebolas, sal, esses são os ingredientes básicos, essenciais para manter a sua aparência e sabor peculiares; não requer, apesar de serem usados na atualidade, avanços tecnológicos para sua elaboração, pois a confecção e conservação do acarajé pode ocorrer com os artefatos semelhantes aos utilizados como a séculos atrás. Apesar de sua aparência simples, o acarajé é caprichoso, trabalhoso de se fazer, requer trato adequado e tempo disponível para dar o ponto da massa, garantir qualidade, crocância e distinção.

Com alcance do ponto da massa bem batida, bem airada mesmo, em seguida, habilidade no manejo das colheradas vão elaborando o perfil esperado dos bolinhos. Esses, quando mergulhado em óleo quente, dá gosto de se ver, pois é no ponto certo da massa, junto à fritura que se dá a crocância, isso faz o acarajé se impor pelo sabor expressivo, dando efeito, popularidade e cumprindo com a finalidade de todo alimento, ou seja, estar ao alcance das mãos, saciar a fome e deleite ao apetite daquele que o consome.

A massa de acarajé tem plasticidade e estética toda própria. Com batidas cadenciadas vai se revelando como massa consistente, temperada com cebolas raladas, sal e porções dosadas de água. Bater a massa com volúpia, ritmo, compasso e intensidade é o mesmo que dar uma composição artística ao que virá a ser o acarajé em sua expressão mais genuína, pois ele precisa de ar para respirar, de paciência, tempo e temperatura para se compor na modelagem final como bolas redondas ou um tanto alongadas, a regalar-se

em frigideira espaçosa repleta de azeite de dendê ou azeite doce ou até óleo de oliva.

A frigideira já com azeite aquecendo receberá uma cebola inteira, que além de reter de forma relevante o calor do fogo, fará exalar na direção que os ventos correrem, o encantador aroma dos acarajés em transformação com breve paleta de cores do específico tom de branco creme, seguido do amarelado em formações finais de tons vermelhos terrosos até a incandescente “bola de fogo”, pronta para ser retirada do banho quente do azeite de dendê, sua forma clássica mais conhecida.

Se frito no azeite de oliva terá uma aparência amarelo alaranjado um tanto esbranquiçado, se frito no azeite de dendê, quando no ponto de erguido, será elevado como uma bola de fogo incandescente com o poder de tirar o fôlego de quem o espera revelar-se ao emergir do caldeirão dendê vermelho escuro. Sempre um espetáculo à parte! Uma possível refeição a qualquer hora, seja em África, seja no Brasil, até os dias atuais (LIMA, 2012, p. 124).

Acarajés para os clientes ou para os orixás, as conhecidas *bolas de fogo* precisam ser fritas no azeite de dendê, o mesmo que óleo de palma e, tal óleo, tem sua origem e preparo a partir das palmeiras de dendê, os dendezeiros.

Óleo sagrado que transforma a massa branca em *bolas de fogo*, o acarajé.

Figura 8. Dendezeiros são palmeiras.⁹



Figura 9. As palmeiras dão caroços em forma de cachos.⁹



Figura 10. Os caroços são catados e prensados resultando o ezeite de dendê, o óleo de palma – o óleo sagrado.⁹



Figura 11. Cor avermelhada que tintura.⁹



Figura 12. A massa do feijão fradinho, no momento da fritura, surgindo o acarajé.⁹



O espaço utilizado para a fritura do acarajé deve ser aberto, de modo a dispersar o calor e a possível fumaça que vem a se formar durante a fritura, como exalar o intenso aroma que anuncia o seu momento de preparo, já ocorrendo na região, alardeado pelas brisas do local. Quando servido de imediato, é preciso sempre cuidado com o alto calor devido à fritura. Acarajé pode ser consumido a qualquer hora do dia, sendo mais comercializado pela tarde e noite. Em se tratando da massa, essa pode ser previamente preparada e utilizada de imediato ou mesmo congelada para descongelamento e consumo posterior.

9 Fonte da Figura 8: <https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/a-bahia-nao-e-a-terra-do-dende-apesar-da-fama-produto-vem-do-para/>

Fonte da Figura 9: <https://www.portalaфро.com.br/angola-pode-aumentar-a-producao-do-azeite-de-dende/>

Fonte da Figura 10: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/azeite-de-dende-de-pilao/

Fonte da Figura 11: <https://pt-br.facebook.com/puroaxe/photos/o-ep%C3%B3p%C3%B9p%C3%A0-azeite-de-dend%C3%AA-o-elemento-que-ao-contr%C3%A1rio-do-que-alguns-pensam-seu-1724760304486716/>

Fonte da Figura 12: <https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/estamos-passando-dificuldade-e-cestas-basicas-estao-acabando-dizem-baianas-de-acaraje/>

Acesso: 16/01/2023. Horário: 16:49h. Manaus.

Acarajé amplia os sentidos humanos, comunica sabores peculiares e particulares, seduzindo com sua elegância falando de si, sem mistérios. Acarajé tem parentes próximos em costa oeste de África. Esse alimento é tomado entre ganhos, trocas, oferendas e dádivas, contribuindo com a existência de narrativas, histórias, itâns entre origem, trajetórias, saciedades e sustentabilidades.

Alimento, iguaria o acarajé pode conter por volta de 300 calorias em média, podendo ser para mais, quando de muitos acompanhamentos, mas estes não serão tratados aqui, em virtude da pesquisa voltar-se para a modalidade de apresentação mais simples do acarajé, ou seja, o bolinho frito fechado ou aberto com pimenta, algo que vai da escolha e satisfação de quem a consome, sendo possível o acompanhamento de uma bebida gelada, alcóolica ou não, ou mesmo sem nenhuma bebida, para não dissimular o sabor de quem o aprecia (LIMA, 2012, p. 125).

Para quem o aprecia, os clientes comem abocanhando suavemente a iguaria e mastigando entre expressões de prazer e satisfação, seguidas de sorrisos e até sobressaltos, em caso de o acarajé ainda vir a estar muito quente. Mas seguem degustando, abanando os lábios para amenizar a quentura, sorrindo como crianças felizes. É costume, em África, as comidas, quando já servidas, serem comidas com as pontas dos dedos. Essa prática independe de classe social e é vista como dar mais sabor ao alimento preparado e compartilhado. Além disso, é colocar a própria energia de seus dedos e de sua mão em sua própria boca, na medida que o alimento fora feito com as mãos e dedos de outras pessoas.

Ao longo dos tempos, no Brasil, passaram a ser observadas variações de tamanhos do acarajé, em virtude das populações negras africanas escravizadas que foram deslocadas para inúmeras regiões, em tempos coloniais. Na Bahia, em Salvador localidade do início do acarajé no Brasil, o acarajé é tido como ter um tamanho grande, podendo ser servido com recheios que foram inseridos ao longo dos tempos.

A salada de temperos cortadinhos, vatapá, um creme encorpado, que pode ser feito de farinha ou de pão, temperado com castanhas, amendoim, camarão seco, pouco sal e cozido com dendê, mexendo bem até soltar do fundo da panela, camarão tratado e refogado no coentro e dendê, molho de pimenta bem cozido de sabor intenso, são disponibilizados.

No Maranhão, o acarajé é pequeno, do tamanho de uma colher de sopa, servido e comercializado apenas com camarão seco e pimenta. Em Recife, com tamanho pouco mais de uma colher de chá, quando da fritura recebe um pequeno camarão no meio da massa, não recebe molhos, nem recheios, sendo consumido vários em um só momento. No Rio de Janeiro como os já encontrados em Manaus, os acarajés apresentam tamanhos semelhantes aos de Salvador, Bahia.

Em tempos coloniais, os diferentes povos africanos escravizados que foram levados para inúmeras localidades favoreceram os diferentes tamanhos dos acarajés nas mencionadas regiões. Acarajé é mais que alimento, mais que iguaria, é dádiva. Oferenda.

*“Iansã comanda os
ventos E a força dos
elementos Na ponta do
seu florim É uma
menina bonita
Quando o céu se
precipita És o princípio e
o fim.” Caetano Veloso &
Gilberto
Gil. Interpretação: Maria
Bethânia*

Acarajé é rede de subjetividades, sobrevivência de trajetórias, é possibilidade de custear o sustento, obrigação devocional e iniciação no santo, ou seja, é algo vivo e sagrado para relação com os Orixás, principalmente Oyá e Xangô. Tomando como fonte o inventário realizado pelo IPHAN (2014, p.3), o acarajé tem associação com os orixás, muito especificamente com Xangô e Oyá, mesma que Yansã, nome recebido por Oyá quando teve seus nove filhos, quando esteve em combate com Ogum e foi cortada em nove partes, ou seja, Yansã, mãe e senhora dos nove filhos e das nove partes.

Em louvor a essa Orixá guerreira, Beniste (2005) escreve:

*“Oríkí de saudação e louvor a orixá Oyá
Obìrin ngba
ndikan Mulher forte e
poderosa.*

Irú Oyá kò sí
lórún Iguar a Oyá ñão
existe
Oyá Kan!
Xangô Kan!
Oyá é única!
Xangô é único!
Oyá olókò
àra Oyá que possui um marido
poderoso.
Oyá alágbára inú aféfé”

A seguir, um dos muitos itãs, histórias sobre o acarajé e esses Orixás: um segredo entre os orixás Oxum e Xangô, que Oyá / Yansã descobriu. Vejamos:

“Só Oxum sabia preparar o acarajé, porque o acarajé é a forma figurada do agêrê que é o fogo que é feito na segunda obrigação de Xangô no dia do ritual do agêrê (chumaços de pavios incandescentes embebidos no azeite de dendê) que vem representado de duas formas: primeiro o orixá entra com suas esposas levando a panela do agêrê, ou seja, a panela da comida dele, a famosa panela em que Oxum preparava, tampava e dizia a Oyá que botasse na cabeça e levasse a Xangô. Oyá sempre levava e entregava a Xangô que recebia e se retirava, depois retornava entregando a panela como já tivesse comido o que havia dentro. Um dia, Oxum já cansada das incursões de Xangô, por esta ser mais sensual do que ligada ao sexo, afirmou ‘ eu vou dividir esse homem com Oyá. Desse modo, ela prepara o agêrê e diz a Oyá, ‘você vai levar para Xangô, mas não olha o que tem dentro’. Oyá botou na cabeça o que sempre levou, mas Oxum nunca tinha dito antes que ela levasse e não olhasse. Oxum, pensou ‘ela vai olhar para ver o que Xangô come’. Na metade do caminho, Oyá olhou para os lados e viu que não estava sendo observada, abriu a panela e foi quando subiu aquela língua de fogo. Daí Oyá disse, ‘eu sei o que ele come. Ele come acará’. Tampou rapidinho a panela, botou na cabeça e se apresentou na frente de Xangô. [...]. Os deuses sempre sabem o que o outro fez ou vai fazer [...] Xangô olhou bem nos olhos dela e disse, ‘você viu o que eu como? ’. Ela disse: ‘sim, acará’. Ele perguntou:

‘oque é acará’. Ela disse: ‘é fogo. Xangô come fogo’. Xangô diz: ‘só minhas esposas podem saber do meu segredo, só as minhas esposas comem. ’. Mas não era bem assim, pois Oxum preparava, mas não comia. Em yorubá acarajé quer dizer comer acará. Daí Oyá passou a usar o acarajé para ela [...] e passou a ser uma das esposas de Xangô. Daí Xangô diz para Oyá: ‘você meta sua mão aí e vai comer comigo, agora.’. Oyá olha para o fogo e vai comer acará, ou seja, acará JÉ, (jé é verbo e significa comer em yorubá)”. (IPHAN, 2014, p.3; ANDRÉS,2004, p.6)

Sobre itãs, Odé Kileuy & Vera de Oxaguiã, no livro *O candomblé bem explicado - Nações Bantu, Iorubá e Fon*, Marcelo Barros (org.), nos traz:

“Itãs (itòn em ioruba) são histórias, lendas, versos que contam e reproduzem, no decorrer dos tempos, os fatos e feitos das divindades. Ensinamentos que passam de geração para geração, conhecimentos orais que os antigos nos legaram. Servem para que possamos entender e conhecer melhor a tradição religiosa, seus símbolos e mitos que explicam, as particularidades de cada divindade. Por meio dos itãs tiramos conclusões para termos uma vida pautada e doutrinada nos mitos. Porém, quando são transmitidos, retiram-se, acrescentam-se ou modificam-se itens que muitas vezes não condizem com a moral e com a personalidade dos Orixás. Muitas lendas sofrem erros em suas traduções ou foram mostradas de acordo com entendimentos [outros] que as direcionavam a outras religiões, sendo deturpadas” (BARROS, 2009, p.156).

Para o povo de religião de matriz africana, mesmo que povo de santo, o acarajé, como outras comidas que levem azeite de dendê ou azeite de palma, devem ficar suspensas nas sextas-feiras. O referido preceito assim como as reverências devem ser cumpridos com início na quinta-feira, 18:30h quando o orixá Oxóssi, senhor caçador de uma flecha só, passa a regência da sexta-feira para o orixá Oxalá, grande senhor responsável pela criação, até a sexta-feira, 18:30h.

Esse preceito deve-se ao resguardo devocional voltado ao Orixá Oxalá, Oxalufã, Oxaguiã, em sua tríade; como Obatalá, toda linhagem das terras sagradas fun-fun, ou seja, do branco, povo que não convive nem leva epô- azeite de dendê, em seus

fundamentos (MENEGUEL, TRICÁRIO, 2019, p.430) e reverenciados às sextas-feiras.

No artigo Tabuleiro das Meninas e o acarajé: o prato que conquistou os festivais gastronômicos de São Paulo, a autora Meneguel e o autor Tricário (2019) esclarecem que o azeite de dendê é primordial

“[...] para a realização do acarajé, onde quer que venha a ser produzido, para se tornar o que é: bola de fogo. Dendê é fruto do dendezeiro e quando extraído o seu óleo desse fruto é base para a culinária africana e ingrediente muito específico da culinária afro-brasileira. Esse óleo é extraído da polpa do fruto da palmeira *Elaeis guineenses*, originária da África de cor de vermelho alaranjado intenso que, quando em alta temperatura, em contato com a massa branca do feijão fradinho temperado, frita a massa e o resultado obtido assemelha-se a uma bola de fogo. O acarajé já quando frito no formado redondo pequeno, médio ou grande será oferecido a orixá Oyá, quando alongado médio ou grande, oferecido ao orixá Xangô, mas pode entrar em ritualísticas específicas para Exu, Obá, Ibejis. Nunca ao Orixá Oxalá.” (MENEGUELE – TRICÁRIO, 2019, 422- 423).

Poderosa Oyá que vive no vento.

Àyaba ìjoba nilé

mi Rainha do trono da minha

casa

Figura 13. *ÍKÒÓDIDÉ*¹⁰: ritual do candomblé realizado por Oyá kará que dança carregando um tacho com labaredas de fogo.



10 Fonte da Figura 13: <https://m.facebook.com/Oxum.Lade/posts/1877062705937996/>

“Um dos rituais mais belos do Candomblé é quando Oyá Kará, com seu tacho de cobre repleto de fogo, vem dançar o ritmo egó. Ritualmente akará representa o fogo que Oyá engole, mas é de fato o bolinho de akará que Oyá distribui aos seus, de cor avermelhada como brasa no ajerê depois de rodar na cabeça de Oyá por todo barracão. Quando feito para vender no comércio, chama-se akarajé (akará + ajé) ou seja akará de comer e assim se popularizou a palavra Akarajé. Oyá também ergue a sua saia e pisa no fogo ao lado de Sangô, Oyá também troca fogo com Ogun realizando uma das mais belas danças do candomblé. Oyá convida todos para guerrear e vão chegando Ogun, Opará, Iyá Ogunté, Obá, Sangô e por último chega Osoguián, é a paz no meio da guerra, para apaziguar o coração de Oyá. O número 9 é sagrada a Iansã, nove também são as qualidades de Iansã e 4 são as Oyás de culto Igbalé. Senhora dos ventos, dos tufões, das nuvens de chumbo, tempestades, das águas agitadas pelo vento, águas do seu rio Níger, onde é cultuada. A morte e seus mistérios não assustam Oyá, Senhora dos Eguns”.

Acesso: 18/01/2023. Horário: 16:00h. Manaus.

CAPÍTULO 2. ACARAJÉ, vez e voz: etnografias das interlocutoras adentrando no universo do saber-fazer local em conexões e versões de sentidos comerciais ou votivos.

Nesse capítulo, convido você a adentrarmos nos universos de nossas interlocutoras, mulheres que gentilmente disponibilizaram informações sobre seus respectivos acarajés, para essa produção. Narrativas sobre o seu saber-fazer acarajé local, coisa viva, em redes, conexões e versões de sentidos envolvendo aspectos sobre comercialização, como também o acarajé e suas relações com o sagrado de matriz africana. Acarajé enquanto comida de gente e comida de Orixás, em contexto urbano de Manaus.

1. D. ROSALVA, a “Mainha” e sua filha ROSE: ACARAJÉ do RECANTO BAIANO - ACARAJÉ COMERCIAL.

Figura 14. Recanto Baiano.¹¹



¹¹ Fonte da Figura 14:

<https://www.facebook.com/recantobaiano/photos/pb.100064032131855.-2207520000./1795841127133971/?type=3> Acesso: 28/12/2022. Horário: 10:58. Local: Manaus.

De início, Rose informou que Mainha não estava em Manaus, mas sim de férias na Bahia. Quando Mainha tira férias o serviço do acarajé fica suspenso, sendo assim, o acarajé do Recanto Baiano é sazonal e itinerante, sendo vendido a partir de locação e ou parcerias de espaços em cozinhas de restaurantes, na cidade de Manaus.

No momento de meu contato, devido a pandemia, D. Rosalva ainda estava por lá e Rose permanecia aqui em Manaus, por motivos profissionais. Posteriormente, Rose entrou em contato com Mainha que, apesar da conexão de internet instável onde Mainha se encontrava, aceitou meu convite para participar da pesquisa e desejou dar suas contribuições, via celular de sua filha Rose. Mainha e Rose respondem pelo Recanto Baiano em Manaus.

O termo “Mainha” é um jeito carinhoso de tratamento dispensado por alguns filhos e filhas para suas mães, como painho, quando na condição e trato com o pai. Modos de tratar em regiões do nordeste brasileiro. Esse modo de tratamento é o que Rose, filha de D. Rosalva dispensa à sua mãe, ou seja, D. Rosalva dos Santos. O referido modo de tratamento “Mainha” passou das relações de afeto entre filha e mãe e foi além, ampliando o alcance por entre outras pessoas aqui em Manaus, muitas oriundas da cidade do Salvador e regiões da Bahia.

D. Rosalva, assim como sua filha Rose, nasceram Irará, cidade localizada no interior da Bahia e, por motivos familiares, vieram para cidade de Manaus. Com o tempo, D. Rosalva foi se tornando conhecida em Manaus como “Mainha, inicialmente por colegas de Rose, posteriormente pela clientela, pessoas que foram se tornando próximos, numa sociabilidade permanente, íntimos como “filhos” da casa, compondo uma conexão em rede de clientes baianos, seus pares e acompanhantes que, estando distantes de suas famílias nordestinas, se achegaram à D. Rosalva e a abraçaram como mãe, daí passando a também chamá-la de “Mainha”.

Ela por sua vez, recebe os afagos com sorriso largo e olhos atentos no andamento de sua cozinha, seus produtos e primoroso atendimento. Traja saia larga, bata ampla alguns colares coloridos, torço amarrado na cabeça, brincos, pulseiras, mas sem vínculo religioso, mas conectando com o seu modo baiano de ser e viver em seu trabalho.

Rose explica que “Mainha tem as devoções dela, mas não tem vínculos em espaços de matriz africana nem afrobrasileira. Ela cuida de seu acarajé dentro da receita original da culinária africana e afrobrasileira, mas o acarajé é apenas comercial. Gosta de ter um vaso com folhas locais como espadas, guiné, arruda e batom nos lábios”.

A filha Rose conta que “Mainha é filha de Firmino Dias dos Santos (fazendeiro/empresário) e Brígida Pereira dos Santos (dona de casa). Até os 7 a 8 anos de idade, em Irará, a menina Rosalva permaneceu na roça onde era responsável por catar o café, descascar, torrar, como também fazer doces em calda com as frutas da plantação (caju, abacaxi etc) e as cocadas, tudo para consumo da família.

Também tinha que ajudar na colheita de fumo, mandioca e na casa de farinha. Aos 8 anos, a menina Rosalva teve que ir para Salvador acompanhar um irmão que faria tratamento de câncer e na volta passou a ajudar nas vendas do armazém e na pensão do pai onde ela tinha que fazer de tudo, principalmente cuidar da cozinha. Aos 18 anos, a jovem Rosalva fugiu para o Rio de Janeiro, pois apanhava demais do pai. D. Rosalva, “Mainha” assim como Rose estão em Manaus há mais de 25anos. Em Manaus, elas moram no Parque das Laranjeiras, bairro vizinho ao Parque Dez e foi neste local que o Recanto Baiano começou. Por toda sua história repleta de tarefas tanto na roça quanto domésticas, Mainha se tornou prezada desde cedo.

Culinarista de mão cheia! Mainha aprendeu a fazer na cozinha de casa e servir muita gente. Ela também é artesã e fez estudos como técnica de enfermagem. Há mais de 24 anos veio visitar Manaus e apaixonou-se pela terra. Hoje, Mainha é uma senhora, está aposentada. Gosta de se dedicar à família, às amigadas e, de modo sazonal, quase exclusivamente ao tabuleiro. Eu, aqui chegando, concluí meus estudos e me tornei analista de sistemas e tenho uma empresa de Marketing Digital” Nos conta Rose.

Rose explica que “a minha rotina como a de “Mainha” é como a da maioria das mulheres do nosso país, carregada e de múltiplas tarefas. A movimentação para dar conta do acarajé e seus complementos começa no início da semana e as tarefas são compartilhadas e articuladas”. D. Rosalva, a Mainha de Rose, a Mainha dos familiares, dos amigos e da clientela do Recanto Baiano, prepara progressivamente os ingredientes para compor seu tabuleiro com tudo fresquinho e cuidadosamente preparados por ela

para o atendimento aos sábados com Rose já cuidando da divulgação e de outras ações mais ligadas ao administrativo.

Rose explica que “de início, o Recanto Baiano funcionou de segunda a segunda. Contudo, com o tempo, passou a atender só aos sábados devido à saúde da matriarca, tomando um ritmo sazonal. Mesmo com atendimentos em ritmos diferenciados, com o passar dos tempos, Mainha gosta de ir à feira e ao mercado para comprar os insumos pessoalmente. Cada insumo tem um fornecedor específico, do qual ela não abre mão, assegurando a qualidade de seu produto final que permite manter as relações satisfatórias de segurança e confiança de sua clientela”.

O comércio de seu acarajé, teve início em abril de 2003. Nesse tempo, Mainha e Rose tinham uma loja de artigos religiosos e traziam os materiais da Bahia para vender nesse espaço. Foi a loja que acabou se transformando no Recanto Baiano. Rose conta que, “por estar há 6 meses em Manaus e sem comer acarajé, já com muita saudade da iguaria, apelei para as habilidades culinárias de Mainha e fiz muitos apelos a ela. Foi daí que Mainha foi buscar na internet a receita de como fazer acarajé, pois até então era apenas consumidora de acarajé, cozinheira de outras receitas, mas ainda não a de acarajé”.

Rose afirma, “fiquei satisfeita e comecei a compartilhar o acarajé entre colegas e amigas, mas tudo em casa. É divertido fazer acarajé, em alguns momentos, mas é muito trabalhoso e exige atenção aos processos para que saia tudo de acordo, assegurando higiene e qualidade em tudo”. Rose prossegue esclarecendo que “embora nos duas termos um enorme respeito pela origem do bolinho sagrado nem eu nem Mainha, fazemos acarajé com cunho religioso e que o mesmo não é oferecido”.

Por residirem em Manaus há um bom tempo, Rose informa “sabemos de, pelo menos, mais três pontos de acarajé na cidade. Ficamos muito felizes em saber que mais pessoas se disponibilizam, fora da Bahia, a fazer esse prato tão emblemático, que não é algo simples de se fazer e, por isso, eleva a sua importância”.

Rose conta que “Infelizmente, vemos pessoas que o fazem aqui, não respeitam as

tradições mínimas, como preservar a receita e usar a indumentária tão importante para a preservação da nossa cultura. Mainha, apesar de não ser de religião de matriz africana gosta de se trajar como Baiana de acarajé, com o básico e ao seu modo, circula pela cidade e é respeitada por onde passa”.

Quando em atividade no Recanto Baiano, Rose nos conta que “Mainha se veste com saia rodada, bota turbante na cabeça e colares e é assim que gosta de se apresentar aos seus clientes. Sabemos que o acarajé é uma comida ligada à religião da culinária africana, prato sagrado e, originalmente, preparado apenas pelas filhas de santo de Iansã, mulheres que saíam às ruas para vendas e posteriormente partilhar dos lucros com seus senhores e senhoras, como para dar conta das obrigações de santo.

Essas mulheres trabalhando, buscavam realização de sonhos de liberdade, de sustento de suas famílias e tudo isso são fatos que sempre foi para nós, eu e Mainha, algo de muita emoção, pois quando nós duas iniciamos o fazer acarajé era prá satisfazer um desejo meu, um desejo de filha” conta Rose, “mas comer acarajé, era quase uma brincadeira. Mas, só que, mais a seguir, esteve presente de outra forma numa outra fase de nossas vidas, aqui em Manaus”.

Em um dado momento da narrativa de Rose, ela esclarece que “foi numa fase de nossas vidas, que o acarajé esteve como o responsável pelo sustento da família. Eu mesma, assim como Mainha sentimos emoção pelas histórias das ancestrais negras, dado ao transcurso dos fatos ocorridos em nossas vidas, onde o acarajé se fez presente conosco, aqui em Manaus. Valorizar essa iguaria na sua essência em qualquer lugar é preservar a nossa cultura e é algo que deve ser incentivado, sim”.

Em se tratando de estarem engajadas em algum movimento ou comunidade de matriz africana ou afrobrasileira, Rose explica que “infelizmente não temos conexão com o movimento negro aqui na cidade para trabalharmos melhor essa vertente, mas nos preocupamos em preservar ao máximo o que conseguimos para não desrespeitarmos a tradição”. Em tempos atrás, quando Mainha viajava, Rose assumia o tabuleiro, mas com o tempo, essas viagens de Mainha ficaram mais longas e ficou inviável pra Rose manter tudo sozinha com a ausência dela, pois a filha tem outras atividades.

Ela comenta que “por ter outras atividades, nem sempre me envolvo no preparo, pois atua mais diretamente na hora da venda. Mainha é quem faz a limpeza do feijão e prepara a massa, cata o camarão, faz o vatapá, o caruru e, principalmente, a pimenta”.

“Os tempos de pandemia chegaram e quando foi deflagrada a situação de pandemia por COVID/19, Mainha estava em férias, descansando em Salvador e adjacências com seus amigos e familiares em terras baianas”, esclarece Rose.

Com a chegada da pandemia as restrições, as medidas sanitárias, os medos, as perdas, as situações complexas e impactantes para todos e todas, foi fundamental restringir a circulação das pessoas e inibir a do vírus, sem mesmo saber direito como lidarmos com a situação. Nesse contexto, uma das medidas foi o fechamento dos estabelecimentos e paralização das atividades. O Recanto Baiano parou suas atividades, também. Mainha já de férias na Bahia teve que permanecer por lá por muito mais tempo do que o previsto, se comunicando por celular, quando dava, a depender de onde estivesse e a qualidade do sinal de internet da localidade. Foi assim que teve conhecimento e contribuiu como pode com a pesquisa.

Rose nos diz, “quando em tempos de atividades normais, contamos com um funcionário que auxilia com o transporte de pesos e, dentre outras coisas, também em intensificar a batida da massa branquinha feita de feijão fradinho que, quando frita no azeite de dendê será o acarajé. Tudo ocorre sob atenta supervisão de Mainha, mas eu fico atenta, também, para identificar se já está no ponto airado, o ponto fofo da massa, para fritar”.

Em atividade com a iguaria, Rose afirma “adoro ficar no local de trabalho fritando e atendendo aos clientes e acompanhar a transformação do acarajé. O tacho cheio de dendê quente, a massa branca, em contato com a quentura, ir virando acarajé e olhando se transformar. Quando Mainha viaja e eu posso, busco condições de fazer o preparo do acarajé, assumindo todos os processos, desde o cuidado com a limpeza do feijão, as cebolas também são muito importantes para garantir o sabor, a atenção com a temperatura e frequência de uso do dendê, tempo de fritura, consistência da massa...tudo isso são pontos que fazem toda diferença”

“Para as tarefas do Recanto Baiano, trabalham com Mainha um funcionário, eu e a nora de Mainha. Nós reforçamos os detalhes sobre o fazer acarajé, pois já na quinta-feira vamos catando o camarão, na sexta-feira, iniciam a feitura da massa e o corte dos quiabos do caruru, no sábado, os recheios são finalizados poucas horas antes de iniciarem as vendas” prossegue esclarecendo que “o acarajé do Recanto Baiano não tem relação com o universo religioso de matriz africana e só é vendido e não fazem oferecimentos”, aqui quem já explica é Mainha através de Rose, via contato por celular, devido a uma boa conexão de internet onde Mainha se localizava.

Rose esclarece que “O público alvo do Recanto Baiano sempre foram os baianos ou filhos de baianos que tenham o mesmo sentimento que nós temos em relação à nossa terra de origem. Nunca houve preocupação com quantidade. Para nós o mais importante sempre foi ver o sorriso emocionado dos conterrâneos por encontrar algo tão importante da nossa cultura tão longe de casa. Esse é o nosso maior prazer, o de encontrar irmãos da terra baiana e que sintam falta da culinária da terrinha, cultura e costumes”.

Esse sentimento de prazer, essas emoções de satisfação e versões de sentidos fizeram nascer as festas que elas já realizaram aqui em Manaus, conta Rose, “o São João, o Caruru de São Cosme e Damião, a Lavagem do Bonfim com auxílio de um caminhão pipa na rua, Festa de Yemanjá e já um Carnaval, tudo acontecendo numa rua um tanto estreita para tais rebuliços” enfatiza Rose, sorrindo divertidamente, (esse contato foi via chamada de vídeo) prossequindo e explicando a ideia que “foi sempre de reunir nosso povo aqui em Manaus e reproduzirem as principais festas da Bahia”.

Quando perguntado se Mainha ou mesmo a Rose tem ficha cadastro na Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingaus, Receptivos e Similares - ABAM, foi respondido, por Rose que “sim, Mainha têm cadastro. Foi uma preocupação nossa. Assim que descobrimos a existência da ABAM entramos em contato com o Sr. Danilo que nos deu toda orientação”.

Rose conta que “foi através dessa rede de contato com a ABAM através do Sr. Danilo, o mesmo as convidou, para a festa do Dia das Baianas em 25 de novembro, com tudo

pago pela ABAM. A finalidade do cadastramento é que quiseram legitimar o espaço Recanto Baiano e, principalmente, orientações para que não cometessem nenhum erro. Já na festa do Dia das Baianas, nós conhecemos a presidente da ABAM, D. Rita Santos, mulher a quem elas e todos tem o maior respeito e admiração. Dessa festa, várias vezes nós duas participamos e todos os anos fazemos questão de estarmos presentes”.

Quando perguntado sobre o apoio da ABAM para suas afiliadas, Rose comenta que “elas ficaram sabendo pelas redes sociais via internet sobre o apoio dado pela ABAM em tempos de pandemia e a ajuda ocorrendo lá em regiões da Bahia. Através dos meios de comunicação, vimos as mudanças restritivas e preventivas para os cuidados à saúde através das redes e o quanto tem sido duro para todos essa fase”.

Mainha, quando em contato com Rose, afirmou que, “infelizmente fiquei na Bahia desde o início da pandemia, por isso não estive em Manaus, neste momento desse contato para pesquisa. Na Bahia, para matar a saudade, fiz acarajé aqui em minha cidade, Iará. Fiz só alguns dias. Usei o instagram para divulgação. Mas quando a coisa agravou com a pandemia, foi obrigatório fechar o espaço onde estava”.

Quando, em outra oportunidade de bom sinal de internet, Rose transmitiu a pergunta para Mainha sobre a suspensão das atividades dela em Manaus com o acarajé e demais do Recanto Baiano, Mainha diz que “não, não foi desafiador fechar o Recanto Baiano porque eu já estava de férias, na Bahia. Daí as atividades do Recanto já estavam suspensas, justamente por ser sazonal”.

Figura 16. Recanto Baiano: atuando de forma sazonal.¹³



“Dentro de minhas possibilidades estou à disposição para contribuir com a situação de salvaguarda do acarajé porque isso é muito importante para o Recanto Baiano”.

Quando foi perguntado se Mainha gostou e como se sentiu, a mesma diz “me sinto sentido homenageada e importante por poderem, ela e minha filha participarmos de algum modo de um projeto como este e esperamos que venhamos colher bons frutos e que a nossa cultura possa ser mais valorizada”.

Enfatizando sua gratidão, Mainha envia a seguinte mensagem “agradeço por terem lembrado de meu nome e dirijo meus pedidos à Deus para que Ele nos abençoe”.

13 Fonte da Figura 16: <https://www.facebook.com/recantobaiano/photos/a.391272784257486/4946326472085405/>
Acesso: 28/12/2022. Horário: 11:08. Local: Manaus.

EBOME DILCE de OYÁ/YANSÃ: ACARAJÉ VOTIVO RELIGIOSO DOS ORIXÁS.

A palavra Ebome significa “meu mais velho ou minha mais velha”. É aquela ou aquele adepto iniciado no Candomblé que já cumpriu o período de sete anos de iniciação como yaô, seu tempo de iniciado, o mesmo que iniciado na feitura de santo. Mãe Dilce de Oyá (Orixá), tem como nome de batismo Dilcianne Brandão Morais da Silva, mas o apelido é Dilci, tem 44 anos, é nascida em Manaus, Amazonas, Brasil. Seu universo familiar é formado com sr. Anderson Viana (Marido), Matheus Morais (filho), Maria Júlia - Majú, (filha), residem na Rua Pintaroxo, bairro Cidade Nova, Manaus. Dilce é dona de casa, dedica-se ao estudo da gastronomia e atua também como cozinheira experiente, quando contratada.

Eu a conheci e convivemos no ilê do qual fazemos parte, o Ilê Axé ÀÀFFIÍN OBAÉÉMÍ L’ÓKÉALÁADÉ BAÀYÒNNÍ (AWÓ SÓNGÔ), fundado em 23 de abril de 1984, avenida Barcelos 1364, Praça 14, Centro-Manaus, sacerdote Babalorixá Jean Marius, onde são cumpridas as normas restritivas e cuidados da OMS e Vigilância Sanitária no trato da saúde, combate à pandemia e obediência ao programa de vacinação. Nós, eu e Ebome Dilce, por fazemos parte do mesmo grupo de WhatsApp dos membros do Ilê acima mencionado, daí termos nossos contatos telefônicos.

Figura 17. Oyá em terra¹⁴



¹⁴ Fonte: <https://br.pinterest.com/pin/493707177905147358/>

Desse modo, fazendo uso da aproximação devido à irmandade religiosa que nos liga, fiz um breve contato com a irmã Ebome Dilce, visando um agendamento para que, em um momento apropriado e conveniente à mesma, para adiantar um pouco o que já seria tratado sobre o conteúdo de minha pesquisa e que, devido à pandemia, estaria enviando, se disponibilizado assim viesse a ser, o e-mail dela para envio das perguntas abertas norteadoras apropriadas ao tema do estudo proposto.

Apesar de seu ritmo corrido, como a mesma comentou, através de contato telefônico, gentilmente, ela se colocou à disposição para contribuir, mas pediu que as questões abertas fossem enviadas por WhatsApp em virtude de seu notebook estar com problemas. Como solicitado, assim fiz e Ebome Dilce, ela gravou as respostas por áudio, através do celular de seu filho, enquanto a mesma passava roupa dos membros de sua família e seu filho iria falando as questões abertas para ela, por não houver contato presencial e sim fazendo uso das tecnologias mencionadas.

Ebome Dilce nos diz que “o acarajé que eu preparo só tem sentido religioso. Quando vou fazer acarajé, quando reservo um tempo possível a mim para fazer acarajé, no momento de cada etapa do preparo da massa, colocar para fritar no dendê e retirar da fritura colocar no prato, depois do ponto da fritura, eu vou fazendo conexão com o candomblé, com a minha ancestralidade. Eu não faço para comercialização. Faço acarajé desde os 17 anos e que foi com o então meu sacerdote espiritual na época de meus passos iniciais na religião, foi ele quem me ensinou a fazer acarajé. Gosto de fazer acarajés, mas só com o devido tempo, para poder aprimorar a qualidade da iguaria”. E prossegue “Sim, sei sim, tenho conhecimento que todos os templos religiosos de matrizes africanas fazem acarajé, visto ser um prato típico da culinária afro-brasileira, que mantém, perpetua os costumes, reflete a representatividade, a diversidade do povo negro, bem como conexões com antepassados e com África em si, já que o acarajé é passado de geração em geração pela oralidade”.

Apesar de D. Dilce não fazer acarajé para venda, quando ela prepara, no devido tempo necessário, sem pressa, como comenta, ela afirma “meu acarajé tem um toque especial, seja quanto à consistência seja em se tratando à qualidade da massa. Para minha massa ficar no ponto desejado para que o acarajé alcance uma boa fritura, eu quebro o feijão, tiro as cascas com atenção e cuidado, para que a massa fique branquinha, homogênea e

consistente após bater, como aprendido”.

Ela nos conta que “como meu acarajé é de caráter votivo religioso, quando faço no ilê quem prepara é a Yabassê do terreiro. Yabassê é um dos cargos do candomblé Keto/Nagô, concedido pelo Orixá às mulheres habilidosas que guarda o segredo da culinária e é responsável pelo preparo dos alimentos para agradar aos Orixás no Candomblé. Mas, como sou filha de Oyá, como Ebome eu pego para fazer e a Yabassê, que está a caminho de se tornar Ebome, me ajuda no preparo. O cheiro característico exala pelo ambiente e, quando depois de prontos e escorridos os acarajés são entregues aos Orixás. Só depois de oferecidos ao Sagrado é que poderão ser consumidos pelos integrantes da casa de axé.

Quando perguntada sobre a ABAM, ela comenta “não, não sou cadastrada na Associação como também não tenho conhecimento dos trabalhos da ABAM”. Os trabalhos desenvolvidos pela ABAM tem plena disponibilidade para os associados e são compartilhados em redes sociais e pela mídia, quando de caráter ou de utilidade pública. Contudo isso não assegura o interesse de todas e todos que fazem acarajé nas mais diversas regiões.

Esclarece sobre o ritmo das atividades no Ilê ao longo da pandemia, dizendo “a pandemia diminuiu muito a frequência de rituais religiosos e também a produção de acarajés no terreiro”. Já, em se tratando da salvaguarda do acarajé em Manaus, ela diz “eu considero importante uma política voltada para salvaguardar o acarajé em Manaus, mas eu não tenho disponibilidade de tempo para ingressar em movimentos do gênero”.

Ebome Dilce Considera que há uma necessidade da formação de um grupo de pessoas que desejem a efetivação da salvaguarda do saber-fazer acarajé junto ao IPHAN em Manaus, essa mobilização em torno do pretendido é um “movimento” social, m virtude de conexões subjetivas para uma mobilização em favor da manutenção da legitimidade desse bem ancestral como visibilidade da cultura negra.

Ebome Dilce finaliza dizendo que “diante do que eu fui dizendo, eu considero ser de suma importância a preservação e o preparo do acarajé, bem como a salvaguarda do

acarajé em Manaus, pois isso vai empoderar e dar mais visibilidade a cultura negra, aqui em Manaus e no Brasil como um todo”.

Já finalizando sua fala, por celular, sendo ele na casa dela e eu na minha casa, ela prossegue dizendo, “a minha vida é muito corrida como dona de casa e que, nesse momento estou respondendo gravando com a ajuda de meu filho e passando roupa da família. Espero ter ajudado e agradeço ter lembrado de mim”. Assim, encerramos nosso contato via celular por WhatsApp, em meio aos meus agradecimentos, tanto a ela quanto ao seu filho Thiago que colaborou através do celular.

D. FÁTIMA PAIM e sua filha ANNA BEATRIZ: POINT DO ACARAJÉ.

COMERCIAL.

Figura 18. Fritura do acarajé.¹⁵



D. Fatima Paim ou Ceo é quem prepara o acarajé feito na cozinha de sua residência no bairro do Japiim. Ela trabalha com sua filha Anna Beathriz a qual a ajuda, através do marketing e da contabilidade. Elas começaram com acarajé recentemente. D. Fátima diz “está sendo um sonho, de muito tempo, já em sua mente” e prossegue “sou baiana e vim para cá em 2000. Minha filha Anna Beathriz aqui nasceu. Tenho dois filhos formados aqui em Manaus. Meu filho, ou melhor, o meu menino, mora aqui com esposa e filho. Tenho uma filha mais velha que mora em Fortaleza com marido e os outros dois netos”.

¹⁵ Fonte da Figura 18:

<http://abahiatermdende.org/wp-content/uploads/2015/11/revista-baianas-acaraje-condicoes-saude-trabalho-bem-estar.pdf>

Acesso: 04/01/2023. Horário: 18:37h. Manaus.

D. Fatima afirma, “sou uma mulher que está lutando agora para minha independência e o acarajé deu essa amplitude de possibilidades. Temos uma rotina baseada em saber o que está faltando, avaliar os gastos e recebimentos e, acima de tudo, buscar mais formas para a satisfação do cliente e a divulgação do produto, estudando e visando formas de entrar no meio gastronômico, em meio a essa pandemia”.

Céo diz que “o acarajé para mim é hoje uma descontração de liberdade, pois a necessidade me fez buscá-lo. O acarajé tem o significado, um sentido de recomeço em minha vida, um salto para a liberdade e a independência, ele me traz esperança de um futuro para mim e minha filha, de tudo o que sinto ao fazê-lo, fé, crença, energias positivas, paz e satisfação.

Faço acarajé a poucos meses somente. Começamos recentemente como algo comercial, porém estamos fazendo para ocasiões especiais desde 2016. Quem me ensinou foi uma senhora baiana que já vendia o acarajé no conjunto da aeronáutica e que me adotou como filha, incentivando-me a fazer, também”. Em sua rede de contatos, D. Fátima, ou seja, a Ceo, informa “sei apenas do “o *Ó Pai ó*, que fica no Parque Dez. Lá também faz acarajé e, pelo que sei, fazem para comércio”.

Ela explica que “para mim, o acarajé na cidade de Manaus é ainda visto como algo exótico, algo diferente e muitas pessoas tem curiosidade, mas ao mesmo tempo tem receio em experimentar, digo como é feito e do que é feito e dou sugestões para que os clientes se sintam confortáveis e tenham uma experiência boa com a comida, mostrando através de cada venda, no marketing das fotos, nas roupas que usam, a fita de senhor do Bonfim que vai com cada pedido, nossa cultura, sempre procurando incluí-la no desenvolvimento do produto”. Tanto em casa, como *delivery*, devido a pandemia e o fato de Ceo pertencer ao grupo de risco, ela e a filha optaram pela tecnologia para as vendas e retiradas no local, que é na própria residência.

Diz Ceo “sou eu quem faço os acarajés, corto os temperos, faço a massa e frito. O preparo fica metade comigo e metade minha filha. Eu tenho um toque especial no meu fazer acarajés e para o trabalho só somos nós duas. O nosso funcionamento é de quinta a domingo, das 16:00 às 22:00, mas começamos os preparativos na quarta”.

Ceo esclarece que “não sou católica e tenho apreço e carinho muito grande pelas raízes do povo negro. O nosso acarajé, meu e da filha só é para ser vendido. Agora, antes de fazer para comercialização eu já fazia como um lanche para agradar as visitas e amigos próximos. Os meus clientes são baianos, cariocas pessoas que por aqui já conhecem o produto”.

Em relação a ABAM, Ceo esclarece “não tenho cadastro na ABAM, mas tenho interesse em saber mais para me cadastrar. Nunca ouvi falar aqui em Manaus, de algum apoio da ABAM, na pandemia e foi durante a pandemia que dei o pontapé para começar a fazer o seu acarajé, que tem uma produção razoável e não perdemos produto, mas como também a produção não está sendo em escala grande, como elas esperavam os pedidos”. Para anunciar, “ nós usamos o Instagram para divulgação junto com o facebook, WhatsApp para retirada, a Uber eats para venda online e o Twitter para divulgação, também.

Nos contatos elas esclarecem “ estamos tomando muito cuidado e nos precavemos para que o produto fique dentro das regras para que, tanto nós quanto os nossos clientes fiquem seguros e possam desfrutar do nosso acarajé”. Prossegue dizendo que “ a pandemia junto com alguns fatos do cotidiano nos fizeram ver o acarajé com outros olhos, para além de um simples lanche em ocasiões especiais, pois deu um novo ressignificado à vida delas.

Ceo explica “estar sendo uma fase longa e difícil para todos, mas esperavam mais alcance. Sabemos do momento financeiro do país, que não está dos melhores, mas esclarece que estão se virando bem nesse momento. Tenho como importante fazer parte de algum movimento para salvaguardar o acarajé e gostaria de participar, sim”. Ceo diz: “adorei o contato, despertou um sentido maior ao que estou fazendo e me senti inspirada. Eu trato o acarajé como um meio de conexão com nossas raízes, sejam comerciais ou religiosas e temos que dar mais importância a tudo isso para expandir a tradição para quem não conhece”.

D. PHAMELLA DOS ANJOS de OYÁ: ACARAJÉ VOTIVO RELIGIOSO DOS ORIXÁS

Figura 19. Oyá: paramentas e ferramentas.¹⁶



Como já foi descrito acima, ou seja, como se deu o contato com Ebome sra. Dilce, o mesmo o fiz pelo celular de D. Phamella de Oyá, através dos contatos existentes no grupo de WhatsApp de nosso ilê, local onde nos conhecemos e exercemos nossa religião, religiosidade e fé. D. Phamella, ao receber o meu convite em participar da pesquisa, respondeu positivamente e disponibilizou seu e-mail de modo a poder ter acesso às questões abertas norteadoras e, por fim, responde-las o quanto desejar e da forma mais à vontade e espontânea possível.

Ela nos diz “ sou religiosa de matriz afrobrasileira. Sou Phamella dos Anjos, muito conhecida como Pham. Tenho 32 anos, nível médio completo, nascida em Manaus, Amazonas, Brasil. Minha família é formada de cinco pessoas, três crianças e dois adultos. Meu esposo é funcionário público e, atualmente, estou atuando mais nas atividades do lar. Nós moramos no Centro de Manaus e temos um ritmo ao longo das semanas sempre bastante corrido, pelo trabalho, pela escola das crianças e daí por diante, fora que, tanto eu como meu esposo temos compromissos com a religião e vamos durante a semana para a casa de axé, ou seja, o ilê, também”.

¹⁶ Fonte da Figura 19: <http://selfterapias.com.br/outras-ondas-o-fogo-do-amor/1347497624000/>.

D. Phamella nos diz que “minha trajetória começou desde cedo no caminho religioso, quando ainda tinha apenas 2 anos de idade, foi quando a espiritualidade me acolheu. Sou filha de santo do Babalorixá **Jean Marius** de Xangô, do Ilê Axé Ààfíín Obá, localizado na Praça 14 de Janeiro. Sou Yaô, noviça e, no momento, não possui cargo religioso, não tendo uma atividade fixa dentro do barracão. Preparo o acarajé tradicional, feito de feijão fradinho triturado e frito no óleo de dendê, é de cunho religioso e só tem sentido votivo, é minha ligação com o meu Orixá. Aprendi a fazer acarajé na casa de santo, de axé, lá no ilê já faz quatro anos e quem ensinou foi minha irmã de santo que a Yabassê do ilê, a mãe responsável pela cozinha, aquela que prepara as comidas dos Orixás”.

Phamella diz que “coloco o amor que sinto em fazer acarajé por ter um grande significado religioso, pois é o alimento que rege o orixá de meu orí (cabeça), e a orixá do seu orí se chama Oyá-Iansã, tornando toda a ritualística do preparo do acarajé, para mim algo sagrado. Na minha opinião, preservar o preparo do acarajé em Manaus é superimportante, porque o acarajé traz consigo um valor muito forte do povo preto e também, culturalmente falando, ele traz renda para quem faz”.

Em se tratando de quem prepara, Pham nos diz que “o preparo do acarajé pode ser feito por qualquer pessoa que seja iniciada na religião, porém existe uma função e uma pessoa específica que é destinada ao preparo das comidas votivas, essa pessoa se chama Yabassê”, ela reafirma, por já ter explicado antes. Prossegue esclarecendo que “na cosmologia religiosa o Orixá que recebe o acarajé se chama Oyá-Yansã. A Oyá, a mesma que Iansã, pode ser oferecido nove, dezoito, vinte e um, depende do fundamento”.

Nesse ponto, por ser yaô, ela nos diz “em se tratando de fundamentos, não cabe a mim dar maiores explicações”. Ela segue suas contribuições, narrando que “o acarajé também é utilizado para fazer limpeza espiritual ebó, nesse caso são sete acarajés de tamanho pequeno. Para os procedimentos ritualísticos, para começar, é preciso chegar na casa de axé, na roça, como é chamado o espaço religioso, tomar banho, salvar a casa, que é falar com os Orixás e depois disso é feito todo o preparo até a hora de entregar a comida ao santo. Sempre é usado a roupa de ração. Nós mulheres usamos saia, short debaixo da saia, que se chama calçolão, blusa, pano da costa que serve para

proteger o ventre e um pano sobre a cabeça. Já os homens usam calção ou calça e blusa ou bata”.

Phamella de Oyá ressalta que “o preparo do acarajé deve ser feito em silêncio, esse momento é de quem está preparando junto ao seu Orixá”. Concluindo, quando ao término em responder as questões abertas que seguiram por seu e-mail, Phamella escreve que “a conversa foi muito boa, que trocar experiências é sempre muito bom e que se sentiu muito feliz com esse contato como um bate papo e agradeço ao convite recebido e espero ter ajudado.

OYÁ em sua extensão: intensa e combativa como um búfalo, delicada e fagueira como uma borboleta

Figura 20. Oyá e suas ferramentas. ¹⁷

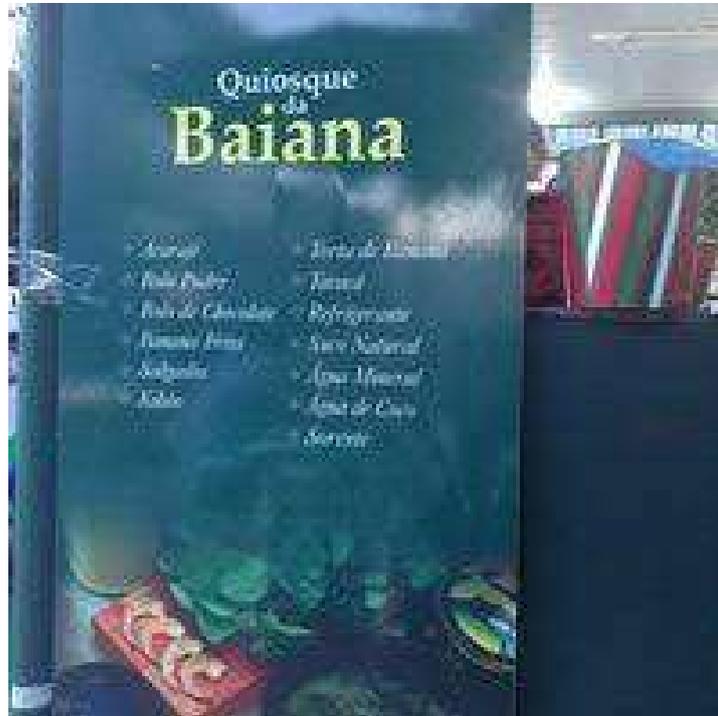


¹⁷ Fonte da Figura 20: <https://br.pinterest.com/pin/684476843360557343/>

5. ADNA AZEVEDO DOS SANTOS do QUIOSQUE DA BAIANA.

Acarajé Comercial. Filha de D. Glória (in memória). Quiosque da Baiana

Figura 21. Quiosque da Baiana.¹⁸



Adna, como tem sido o contato inicial com as outras interlocutoras, foi muito receptiva no contato inicial feito por mim através do celular divulgado na logomarca pintada no Quiosque da Baiana, na praça onde este fica localizado. Ela se apresenta, “sou Adna Azevedo Santos, mais conhecida e gosto de ser chamada de Adna, tenho 42 anos e minha escolaridade é em nível de pós-graduação. Sou de Manaus, casada, temos duas filhas e residimos no bairro chamado Compensa. Ela e seu esposo são funcionários públicos”. Adna explica que “com o falecimento de sua mãe ela acabou por se dedicar também ao espaço Quiosque da Baiana, situado na Praça do Congresso, Centro, a fim de dar continuidade ao seu legado com muitas comidinhas baianas e regional”.

Ela narra que “o acarajé atualmente possui um caráter afetivo e comercial em minha vida, pois amo cozinhar e foi com minha mãe que aprendi. Depois da partida, do falecimento dela, eu passei alguns anos sem ir para cozinha, mas descobri que não existe um lugar melhor para eu sentir a minha mãe por perto que não seja na cozinha e, ao mesmo tempo, ainda faturar um valor extra. Minha mãe deu início em 1979 a vender acarajé em Manaus, tempos em que ela estava grávida de mim.

¹⁸ Fonte da Figura 21: Própria.

Pois então, foi ela quem me ensinou a fazer acarajé, a senhora Maria da Gloria Azevedo Santos. Eu gosto de fazer acarajé, gosto do preparo, das providências que serão tomadas antes do fazer e o modo de preparo básico, mesmo. Moer feijão de praia ou fradinho, colocar de molho etc....” assim escreve. Adna diz “não sei dizer quem mais tem feito acarajé em Manaus, seja religioso ou para comércio. Acredito que o acarajé é um prato diferente que atrai a curiosidade e o paladar dos manauaras e, assim, acredito ser de relevante importância a valorização, pois em Manaus residem muitos baianos e nordestinos, em geral”.

Figura 22. Cartaz de divulgação do Quiosque da Baiana.¹⁹



O Quiosque da Baiana é uma estrutura verde, feita de chapa de metal, localizado na Praça do Congresso em posição diagonal ao Instituto de Educação do Amazonas – IEA, o ponto é fixo e o atendimento, por vezes, sazonal. Adna nos diz que “a venda é por unidade e quando é em grande quantidade, só sob encomendas. Quem faz o acarajé sou eu, participando de todo preparo, tanto da massa quanto do recheio de molho de pimenta, vatapá...e o meu acarajé tem um segredo de família, mas para o trabalho conto com ajuda de uma assistente na cozinha e outro no quiosque”.

¹⁹ Fonte da Figura 22: Própria. Foto retirada pela mestrandia no local, quando do período de vacinação.

No seu ritmo de vida diária, ela comenta ter “ ritmo de dias/horários para o meu fazer acarajé e considero que o meu acarajé tem relação com o universo religioso de matriz africana, penso que seja devido às origens da receita nas mãos das mulheres africanas e seus trabalhos de ganho e acredito que todo acarajé tem alguma relação, sim, seja direta ou indiretamente, seja pela religião seja pelo ganho, mas tem alguma relação, como é o meu caso, pela minha mãe baiana e pelo ganho a mais que tenho por continuar fazendo o que ela me ensinou. Mas eu não faço oferenda, nem distribui acarajés. Atualmente a maior clientela são os manauaras mesmo, em seguida a comunidade baiana/ nordestina que procura aqui a minha barraca. Minha mãe tinha cadastro na ABAM, mas não tenho conhecimento de que a ABAM tem dado grande apoio, seja no corpo a corpo, seja nas redes sociais, nesses tempos de pandemia, nos meses de desafios. Com a pandemia houve queda na produção e venda do acarajé e foi preciso reduzir meus colaboradores e seguir com todos os cuidados necessários”.

Para os anúncios e divulgações, ela informa, “eu uso para anunciar o meu acarajé os cartões de visita que ficam no balcão da barraca, a pintura da logomarca na parede do lado de fora da barraca igual ao desenho dos cartões de visita, no facebook, no instagram, anunciando do tabuleiro ao delivery; utilizando o serviço de entrega, reduzindo o quantitativo de pessoas em atendimentos”.

Ela esclarece “nunca ter pensado sobre um movimento para salvaguarda do acarajé em Manaus, mas vejo como algo muito interessante, mas tenho uma vida bem corrida e para fazer parte de alguma mobilização, algum movimento para tal, iria depender de que forma seria isso para verificar se eu conseguiria dar conta de fazer parte de tal movimento”.

Concluindo, ela escreve “gostei de participar, me senti muito à vontade em responder. Agradeço o contato e convite feito a mim e desejo muito sucesso, muita luz ao longo da caminhada e me coloco a disposição para ajudar em algo mais que possa contribuir”.

Figura 23. Mapa da Cidade de Manaus.²⁰



20 Fonte da Figura 23: <https://mapasblog.blogspot.com/2012/04/mapas-de-manaus-am.html>

Acesso: 27/12/2022. Horário 23:46. Local: Manaus

CAPÍTULO 3 – O AXÈ do ACARAJÉ: interlocuções, sociabilidades em redes de interações.

Figura 24. Acarajés feitos por mim, aqui em Manaus.²¹



São Acarajés votivos, devocionais, presentes, oferendas para os orixás Oyá e Exu. O preparo de acarajés é comunicação, também! Comunicação é o orixá Exú. Exu é a boca que come, que comunica e recebe acarajés, também.

Figura 25. Exu Orixá e Exus Catiços.²²



21 Fonte da Figura 24: Própria.

22 Fonte da Figura 25:

<https://extra.globo.com/noticias/religiao-e-fe/pai-paulo-de-oxala/esu-exu-quem-ele-6075581.html>

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=488020490186387&set=a.488020466853056>

EXÚ ORIXÁ E EXÚS CATIÇOS

É preciso esclarecer e sabermos a diferença existente entre o Orixá Exú e o Exú catiço. A palavra Exú, que significa “Esfera”, remete aos cultos africanos e ao Orixá de mesmo nome. Em virtude de diversos fatores históricos, houve no Brasil um processo chamado sincretismo (sincretizar para resistir e simular adaptação e aceitação). No entanto, com o Orixá Exú houve, ainda dentro do sincretismo, um processo de demonização. Sendo Exú a divindade ligada à fertilidade, à sexualidade e à virilidade – inclusive carregando, em suas representações, um cetro em forma de falo – e tendo uma personalidade um tanto rebelde, como nos contam as itans (lendas africanas dos Orixás), não tardou para que fosse associado ao demônio bíblico/católico.

Assim, desde o princípio, Exú foi temido, e provavelmente gostou disso, levando-se em conta seu caráter irreverente. Apesar da confusão em torno da natureza de Exú, não podemos esquecer e nem desprezar sua importância dentro do panteão africano e de seu funcionamento, já que ele atua como “mensageiro” ou “intermediário” entre os homens e os Orixás.

Nos cultos de Umbanda também, encontramos Exú, porém não na figura de um Orixá, e sim de um espírito catiço, um desencarnado, que viveu em Terra e procura, através do trabalho na espiritualidade, alcançar o progresso moral. Este também é associado à figuras demoníacas. Contudo, o Exú de Umbanda é um valoroso trabalhador que indiferente a essas interpretações calcadas em visões preconceituosas, segue perseverante no cumprimento de sua tarefa. O papel de Exú numa gira de Umbanda é de fundamental importância, realizando a segurança do terreiro – imaginem quantos kiumbas (espíritos trevosos e zombeteiros) atacariam uma tenda de Umbanda a fim de atrapalhar seus trabalhos, se não fosse a presença dos Exús, trancando a sua passagem. Em casos de descarregos, também são os Exús os principais agentes, pois cabe a eles a tarefa de encaminhar cada espírito, seja um pobre sofredor desorientado, ou um perigoso obsessivo ao seu local de merecimento e/ou tratamento.

Fios de subjetividades compõem redes relacionais, versões de sentidos entre narrativas humanas e itans sagrados ancestrais implicadas com os acarajés, sejam estes comerciais, como votivos. Ao fazê-los votivos e oferece-los aos orixás ou ainda, seguir até um ponto comercial fixo, Quiosque da Baiana, na Praça do Congresso ou sazonal,

como o Recanto Baiano, somos conduzidos a refletir sobre os saberes e fazeres das colaboradoras interlocutoras, atoras sociais que, com vez e voz, revelam-se implicadas nessa malha de espaços e contextos urbanos locais.

O que nos diz Agier (2011), vejamos:

“Aproveitando essa incerteza de fronteiras, o ponto de vista “regional” ganharia, parece-me, em ser aplicado a qualquer espaço, independentemente de seu limite ou de sua escala. Desse modo, poder-se-ia registrar, a maneira como um lugar é definido (num sentido equivalente ao que faz com que “ uma situação seja definida pelo envolvimento subjetivo dos atores”) pelos atores urbanos quaisquer que sejam (desde o planejador até o habitante do fundo de um beco). Esse sentido de lugar supõe a cidade inteira como contexto de referência. Corresponde a uma cartografia imaginária dos cidadãos que vivem em certas partes da cidade continuando a ter sobre os outros espaços, pelo menos algumas experiências, ideias ou imagens” (AGIER, 2011, p.67).

Concordando que os escravizados africanos não trouxeram bagagens consigo (CASCUDO, 1983), ressaltamos que trouxeram consigo experiências, ideias, imagens, saberes e fazeres (AGIER, 2011) conseqüentemente, para além do fenômeno da diáspora africana. A Antropologia, nesse estudo especificamente a Atropologia da Alimentação, nos oportuniza irmos para além dos dedos, para além do óbvio, ampliarmos o olhar sobre o urbano e nos conduzirmos via uma aproximação mais implicada, entre imagens, fotos, recortes, etnografias, observações participadas ou não, em aproximações aos atores que fazem os acarajés em várias cidades, nesse estudo, em Manaus.

Avançando um tanto mais, Maciel (2004, p. 33) esclarece que, enquanto modos de sobreviver, em situação de extrema espoliação, a transitoriedade do acarajé favorece complexidades, polêmicas e diversidades, fontes e versões de sentidos. A permanência de inúmeras receitas africanas em terras brasileiras não resulta apenas da persistência de certos hábitos alimentares. Alterações feitas nessas receitas não se deve apenas à possível falta de ingredientes, sendo, portanto, substituídos os tradicionais pelos locais. Ambas versões podem ser entendidas como parte de uma dinâmica cultural, resultando em recriações de modos de viver com outras formas e significações.

Proseguindo ao longo dos tempos, as mulheres fazedoras de acarajés, em Manaus seguem dando conta de uma composição dos principais ingredientes, airando a massa para fritura e posterior crocância, num lugar de legados tornando-as herdeiras das mulheres que sempre assim o fizeram, resultando numa inclusão local, em virtude de suas respectivas trajetórias em narrativas etnográficas, através do sagrado e do profano, prosseguindo em suas versões de sentidos as socialidades, repletas de significados transferenciais do sagrado votivo para o acarajé comercial profano, descomprometidos com ritos ou ideologias religiosas (LIMA, 2010, p.50).

Comercial ou devocional, interessada ou desinteressada, a troca como a dádiva estão implicadas com o dar-receber-retribuir, com ou sem claras intenções para tal. Contudo, embasadas em uma série de fatores e referências, sejam de natureza material como imaterial, esses fatores e referências distinguem o complexo fenômeno das trocas com seus diferentes ritos, mitos e cerimônias (MAUSS, [1923 – 24] 1925 p. 185-188), muito próprios de indivíduos e coletivos sociais em transações peculiares, sejam estas entre humanos, sejam entre humanos e o sagrado ancestral, os orixás.

Sim, sim, há acarajé, sim em Manaus! O retrato social dessas mulheres interlocutoras é o de quem perpetua o acarajé de maneira específica na sua finalidade, mantendo uma relação com o itã dos orixás, mesmo não sendo votivo. Um acarajé com suas peculiaridades e especificidades, revelado pelo saber fazer local, através das colaboradoras, numa prática comercial distinta da religiosa, mas atentas à receita e ingredientes adquiridos nos mercados locais ou até vindos de outras regiões.

Em virtude da legitimação da receita praticada, a versão comercial do acarajé está embriçada com o legado africano das mulheres de ganho e tem sua relação com o religioso, mas sendo importante ressaltar que não foi o acarajé que foi patrimonializado. O que foi patrimonializado foi a saber-fazer, o conhecimento é o que é patrimonializado, pois foi o saber-fazer que veio com as africanas diaspóricas. A patrimonialização de um bem, de um saber não palpável constitui um patrimônio imaterial ou inatingível (CASTRIOTA, 2009, p. 218).

Castriota (2009) nos diz:

A Carta Magna Brasileira – Constituição Federal – define: “Art. 216 – Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos

formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

- I. as formas de expressão;**
- II. os modos de criar, fazer e viver;**
- III. as criações científicas, artísticas e tecnológicas;**
- IV. as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;**
- V. os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.”** Negrito nosso.

Como herdeiras desse saber, as Baianas de Acarajé do estado da Bahia mobilizadas como associação, fundaram em 19 de abril de 1992 a entidade de classe com estatuto próprio a ABAM – Associação das Baianas do Acarajé, mingaus e similares (DOSSIÊ IPHAN 6 - Ofício das Baianas de Acarajé, p. 24) , visando criar condições para a manutenção dessa prática de captação de ganhos financeiros e práticas votivas, como promoção de meios, recursos, parcerias, atualizações, regulações, dentre outros fatores necessários para o sustento e continuidade dos costumes e tradições, sempre atentando para a higiene, sustentabilidade e expansão de seus membros.

A patrimonialização imaterial do saber-fazer sobre o acarajé contém um caráter político, com distinções. Para tal, observemos o que temos a seguir. Vejamos o que nos diz Lima (2010) em seu livro *A anatomia do acarajé e outros escritos como SIERTSEMA, Berthe. Three Yorubá dictionaries. Bulletin. Dakar: IFAN, 1959, p. 572-579; sobre o termo Akará:*

“A palavra iorubá-nagô para o nosso acarajé [...] seguramente proveio, é akará. No mais complexo dicionário de iorubá - o de Abraham, no verbete akará está: “um bolo oleoso” (ou oily cake) Feito de feijão ralado e frito”. Alguns lexicógrafos traduzem *akará* por pão. O iorubá, na Nigéria, só no fim do século XIX veio conhecer o pão europeu, (no caso o inglês) feito de trigo ou centeio” (LIMA, 2010, p.162).

Lima (2010, p. 162) amplia os esclarecimentos e destaca uma linguista inglesa, B. Siertsema, [...] escreveu uma resenha intitulada *Três dicionários Iorubás* em que comenta algumas palavras de origem inglesa, assimiladas ao Iorubá falado na Nigéria, e cita, entre outros, *buredi*, que veio do inglês, *bread*. Eis:

“Se por acaso existiu um equivalente original que possa tornar o empréstimo redundante, um exame mais preciso mostrará que existe uma diferença de significado: *buredi* é pão feito de trigo ou centeio. *Akará* é feito de “feijão ralado”. *Buredi* já está abonado em Abraham: “*buredi* – pão” (SIERTSEMA, 1959, p. 572-579 apud LIMA 2010, p. 162).

Há tempos, o pregão dos vendedores do pão feito de trigo e centeio, é *buredi*, quando estes seguem a mercar seus pães com grandes bandejas cheias deles, equilibradas na cabeça, pelas ruas nagôs. Lima (2010, p.162) prossegue com os esclarecimentos.

Observemos o que se segue:

“É na tradução da bíblia que vamos encontrar pela primeira vez a palavra *akará* usada como equivalente léxico de pão - a bíblia traduzida pela Christian Missionary Society, do inglês, naturalmente. Inclusive como “pão levedado” e “pão ázimo” foram traduzidos para o iorubá com o auxílio da palavra *akará*. Desse modo, *iwukàrà* (pão levedado) e *aiwukará* (pão ázimo), do iorubá *wu*, inchar, fermentar; e *aiwukará* – com o a, prefixo de ausência, de falta, ai - donde sem fermento. Por exemplo, no Evangelho de São Mateus, cap. 26, v.17, lê-se: *Nigbati ojô ikiniojô aiwukará* (no primeiro dia da festa dos pães ázimos). Ainda em Mateus v. 26: *Bí awou si ti ujeum, Jesu, mu akará, o si suro, o si bu u, o si fifun àwon omóekin, o wipegbá já; eyiyi bi arámi* (Enquanto comiam, tomou Jesus o pão e, abençoando-o, o partiu e deu os discípulos dizendo: *tomai e comei, isto é o meu corpo*)” (BIBELI MIMO TABI MAJEMU LAILAIATITITUN. Lagos: Bible Society of Nigéria, 1960. 1964 p. A 1ª. Edição é da The British and Foreign Society, Londres, 1900). O exemplar foi da Edição de 1960, doado à biblioteca do CEAO – Centro de Estudos Afro-Orientais, onde poderá ser consultado pelos interessados.

Os trechos destacados acima, nos revelam que o *akará*, no sentido do Evangelho, é pão Eucarístico, é pão consagrado. Já o *akará* no sentido de religiões de matriz africana e afro-brasileira também nos mostra que acarajé nutre o corpo, o espírito e ambas as versões de sentido nos remetem ao Sagrado, como os encontrados nas narrativas da Ebome D. Dilce de Oyá e o da noviça, também de Oyá, a yaô D. Phamella, ambas religiosas de matriz africana e afrobrasileira, em Manaus.

Figura 26. Traje de Ração²³

Como noviça, o traje orientado para as tarefas cotidianas junto ao sagrado de matriz africana, até o alcance dos sete anos, com obrigações entregues é o traje de ração, sempre feito em tecido branco. O traje é composto de camisa longa até o joelho ou camisu, colocada por dentro da saia que vai até o tornozelo, franzida na cintura com cordão ou cadarço e, na cabeça, larga faixa de mesmo tecido amarrado como um torço.

Finalizando a composição do traje temos o pano da costa, peça de mesmo tecido, com formato em um amplo recorte retangular, que deverá ser colocado após as peças anteriores já terem sido vestidas, envolvendo de trás para frente, ajustado e enrolado com agikidade sobre o busto.

²³ Fonte da Figura 26:

<https://br.pinterest.com/pin/762304674407023553/>

<https://www.elo7.com.br/roupa-de-racao-tricoline-5-pecas/dp/6A3536>

Acesso: 28/12/2022. Horário: 10: 20h. Local: Manaus.

Roupas de ração são trajes que podem ser feitos de morim, cretone ou similares, coloridos ou branco a depender da ocasião sendo usado no cotidiano de uma roça ou ilê ou terreiro ou casa de religião de matriz africana. As peças que compõem o traje são a saia (axó) de pouca roda, singuê (tipo de faixa amarrada no tórax, nos seios substituindo o sutiã), camisu liso ou enfeitado com rendas ou bordados, calçolão (espécie de bermuda larga amarrada por cordão na cintura, pano da costa (larga faixa de tecido presa na altura do tórax ou da cintura com muitas funções e definição de status e proteção podendo ser liso, colorido ou ricamente enfeitado de bordados repletos de significados) e ojá (pano de cabeça preso de modo enrolado em formatos diversos, podendo ser liso, colorido ou enfeitado). Para a nação Jeje, na composição do traje, no lugar do calçolão é usado o xocotó (espécie de calça ou calçulu) embaixo do axó (saia). É com esse traje que novças de religiosidade de matriz africana e afro brasileira, quando orientadas para o preparo dos acarajés, deverão estar trajadas.

Assim, com mais um dado compondo o amplo contexto do acarajé votivo, é possível observarmos que o preparo da massa de feijão fradinho frito no óleo de palma não é o ue, pessoas outras que não as das religiões de matriz africana, se esforçaram para tornar semelhante ao repertório do acarajé, *bola de fogo*, muito menos nem mesmo o que consta nas escrituras como bolinho de Jesus. As composições desses alimentos, comidas apresentam claras diferenciações quanto aos respectivos ingredientes, preparo da massa, como na elaboração final onde um é frito e outro é assado, antes de servidos.

A distinção entre bolinho de Jesus bíblico tomado como acarajé africano elaborado e vendido pelas mulheres herdeiras do ganho, reside na intencionalidade da tradução, como detalhado anteriormente. Buscar uma implicação de semelhanças, como apropriação do bem patrimonializado do saber-fazer o acarajé, objeto desse estudo, revela uma intencional invisibilização das complexas redes de sociabilidades e versões de sentidos do akará, alimento, comida, oferenda, o acarajé de matriz africana, componente regional com reconhecimento nacional.

O acarajé africano e seu protagonismo afrobrasileiro a partir da cozinha regional baiana (LIMA, 2010, p.49) ou “cozinha de azeite” (LIMA, 2010, p. 51) repercutiu inúmeros resultados. Eis que grupos religiosos distintos, mas não de matriz africana e afrobrasileira, r e n o m e a r a m o a l i m e n t o c o m o “ b o l i n h o d e J e s u s ”, n u m a a p r o p r i a ç ã o i n d e v i d a d a r e c e i t a d e s t e a l i m e n t o e c o m e r c i a l i z a ç ã o d o m e s m o d e m o d o a a p a r t á – l o d o s l a ç o s q u e e n v o l v e m o a c a r a j é e s u s r e l a ç õ e s c o m o

povo de Santo, suas ritualísticas e os itans e fundamentos dos orixás. Tal apropriação indevida resultou numa grande mobilização através de movimentos por parte de membros da sociedade em geral que tomaram para si uma ação política social histórica de distinção ancestral africana e afrobrasileira em resistência e delimitação com claras repercussões para reconhecimento legítimo e Legal.

Em consulta ao acervo do IPHAN/Manaus, consta o registro do Ofício, o saber-fazer, a prática e toda expressão que afeta os sentidos como todo o universo que circunscreve o ofício dessas pessoas, no livro de Registro, Saberes, Fazeres, Gingas e Celebrações – 2002/2018, IPHAN, Proponentes: Associação das Baianas de Acarajé, mingau, receptivos e similares do estado da Bahia; Centros de Estudos Afro-Orientais e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, de abrangência Nacional, Registro de 01/12/2014; Conselhos deliberativos: Conselho Gestor da Salvaguarda de Ofício das baianas de acarajé na Bahia e Comitê Gestor de Salvaguarda do Ofício das Baianas de Acarajé no Rio de Janeiro:

“O Registro do Ofício das Baianas de Acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil é ato público de reconhecimento da importância do legado dos ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade e do valor patrimonial de um complexo universo cultural, que é também expresso por meio do saber fazer dos que mantêm vivo esse ofício. O acarajé é bolinho [...] é iguaria de origem africana [...]. Hoje está plenamente incorporado à cultura brasileira. É alimento do dia-a-dia, comida-de-rua –em Salvador e em tantas outras cidades, vendidos com acompanhamentos como a pimenta, o camarão, o vatapá [...]. Também tem sentido religioso é comida de santo nos terreiros de candomblé. É o bolinho de fogo ofertado puro, sem recheios, a Yansã e Xangô e cheio de significados nos mitos e ritos do universo cultural afrobrasileiro” (p.81).

Fica aqui enfatizado que o registro patrimonializado como imaterial é o conhecimento, a prática do saber fazer acarajé, portanto, o ofício por parte das herdeiras de ganho, as Baianas de Acarajé historicamente constituídas e seus acarajés, independente de tamanhos e horários a serem servidos e consumido pelo cliente ou mesmo entregue aos Orixás, são feitos a partir de forma de fazer, o mesmo que de receita africana e afrobrasileira que é encontrado entre modos e versões de sentidos bem distintos, ou seja, o comercial e o sagrado votivo, em Manaus.

Esse desejo de manutenção do conhecimento, desse saber fazer, desse ofício está embasado no interesse de perpetuação do saber fazer enquanto fenômeno e postura de resistência, favorecendo abertura de caminhos para busca de apoio com reconhecimento e salvaguarda das Baianas de Acarajé como de todos os elementos que circunscrevem os costumes herdados das mulheres de ganho em tempos de Brasil colônia do akará – acarajé.

Assim sendo, essa ação planejada repercutiu em Registro no Livro de Saberes e Fazeres, o saber fazer a comida acarajé de matriz africana e afrobrasileira, com espaço em Memorial, estruturação e reconhecimento do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional – IPHAN. Para tal percurso contou com apoio do Ilê Axé Opô Afonjá tendo à frente a dirigente ancestral Mãe Estela de Oxóssi (in memória) e ao atento antropólogo e professor Dr. Raul Lody.

Todos, numa ação convergente, junto à instâncias governamentais, resultou na salvaguarda com reconhecimento estadual e nacional enquanto patrimônio imaterial em Livro dos Saberes – IPHAN, o saber-fazer do acarajé na pessoa identitária a emblemática e representativa Baiana de Acarajé, a patrimonialização imaterial desta, seguida de sua iguaria feita do mesmo modo que as suas ancestrais, mulheres de ganho escravizadas, aqui em terras de Brasil colônia.

Assim, a discussão implementada passou a ter sua distinção reconhecida, seguida do acolhimento e registro na ABAM de todas e todos, sendo ou não de religião de matriz africana ou afrobrasileira, mas que cumpram os requisitos básicos definidos pelas referidas Instituições. Aprender a fazer acarajé, saber lidar com seu negócio, saber tratar seu cliente, respeitar as diferenças de ser ou não da religião de matriz africana, no cotidiano, ao longo do calendário anual a ABAM amplia os horizontes para a realização de um acarajé com a qualidade esperada pelo consumidor, humano ou Orixá.

Visando fazer um acarajé de reconhecimento de todos e todas, sempre atentando para os ingredientes - feijão, cebola, sal e dendê, opcional camarão e pimenta - da receita do acarajé africano, as interlocutoras com seu acarajé comercializado em Manaus, tiveram diferenciados canais para o aprendizado de seu acarajé, através da internet, a exemplo D. Rosalva; D. Adna foi com sua mãe ainda em vida; já desejando realizar o seu sonho D. Fátima foi incentivada por outras mulheres.

Com a finalidade legitimar o acarajé do espaço Recanto Baiano e, principalmente,

seguirem orientações para que não cometessem erros, desejando realizar um acarajé em Manaus engajado com suas raízes baianas, foi que “Mainha” fez a sua ficha cadastro na Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingaus, Receptivos e Similares – ABAM. Já, as demais interlocutoras fazem o acarajé atentando para a conhecida receita do acarajé africano, mas não são cadastradas na ABAM.

Em virtude desse cadastramento feito por D. Rosalva com suporte de sua filha Rose junto ao sr. Danilo da ABAM dando as orientações, foi que o mesmo teve chance de convidá-las para a festa do Dia das Baianas em 25 de novembro, com tudo pago pela ABAM. Na festa conheceram a presidenta da ABAM D. Rita Santos.

Como vimos, Rose e “Mainha” se sentem emocionadas pelas histórias das ancestrais negras, devido ao transcurso dos fatos ocorridos em nas vidas delas, onde o acarajé se fez presente enquanto riqueza de ganho e sustento o mesmo ocorrendo com as donas do Recanto Baiano, aqui em Manaus e para as mesmas, valorizar essa iguaria na sua essência em qualquer lugar é um ato político de resistência e preservação do legado de nossa cultura sendo algo que deve ser incentivado.

A conscientização de nossas Colaboradoras conta com o um enorme respeito pela origem do bolinho sagrado, alimento de matriz africano, revelam os devidos cuidados com o preparo e comercialização do acarajé, convergindo para uma atenção em salvaguardar o saber-fazer, como se dá na Bahia e no Rio de Janeiro, através do IPHAN- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

O bolinho que quando frito em óleo de palma é o acarajé, a “bola de fogo” e consta no Dossiê do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN 6 (2007), Ofício das Baianas de Acarajé consta que:

“acarajé é uma iguaria de origem africana, trazido para o Brasil, através de conhecimento, ou seja, *o modo de como fazer e o saber fazer*, pelas negras africanas. Essas mulheres foram parte integrante de milhares de seres humanos escravizados e diaspóricos, trazidos durante o processo de colonização do Brasil e foram essas mulheres que deram visibilidade e destaque, dentre outras iguarias, ao acarajé” (IPHAN 6, 2007).

Consta que foi na busca por recursos:

“para sustento e conquista de sua liberdade, as mulheres escravizadas,

empreendedoras em suas terras de origem - em África -, vendedoras de inúmeras mercadorias e serviços, inclusive acarajés nos mercados de suas cidades, passaram a fazer o mesmo na colônia portuguesa, ficando conhecidas como mulheres de ganho, responsáveis por popularizar os seus saberes e fazeres” (IPHAN, 2018).

Em se tratando de versões de sentido, subjetividades e representatividades o amparo da troca, através do ganho, fortalece a rede financeira dos implicados no saber-fazer acarajé, em Manaus. Ganho, sustento, vínculos e trocas foram, em momentos de narrativas de nossas Colaboradoras, componentes implicados com as histórias das mulheres de ganho ou mulheres de tabuleiros de tempos coloniais.

Em subjetividades na busca de sustentabilidades, as mulheres interlocutoras fazedoras de acarajés, nessa localidade, em respectivas fases de suas vidas, tiveram o acarajé como o responsável pelo sustento da família. O sustento e aporte financeiro presentes através do acarajé feito por D. Fátima, a Céó que com a receita preparada em casa no momento da pandemia, com peculiaridades e especificidades percebidas em sua relação com o produto e o cliente em sua prática comercial.

Para ela, o acarajé na cidade de Manaus é tido como algo exótico, que as pessoas tem curiosidade, mas tem receio em experimentar, mesmo ela dizendo como é feito e do que é feito para seus clientes, de modo a obterem uma experiência boa com a comida e um bom desenvolvimento do produto.

Com o acarajé votivo, ao aprender com o seu mais velho, seguindo a receita africana do acarajé da cozinha regional baiana, a nossa interlocutora Ebome Dilce, quando se organiza para o preparo de acarajés, ela confere uma reserva de um tempo possível de seu dia, pois o preparo da massa, colocar para fritar no dendê e retirar da fritura colocar no prato, depois do ponto da fritura, requer uma permanente conexão com o candomblé, a sua ancestralidade e seus orixás.

Fazer acarajés desde cedo, como ebome D. Dilce os faz desde os 17 anos, conta com o compartilhamento das informações, dos conhecimentos, do aprendizado e do

aprimoramento do “saber-fazer” e que foi com o então seu sacerdote espiritual na época de sua iniciação dentro da religião de matriz africana, quem revelou a ela a trajetória e fundamentos do acarajé no espaço do ancestral, num fortalecimento das conexões com o Sagrado a partir das trocas, nas relações de dar-receber- retribuir, enquanto dom de dádivas realcionais (MAUSS, 1925).

Como Ebome D. Dilce e Yaô D. Phamella, ambas com seus preparos para acarajé votivos em espaço religioso em Manaus, num aprendizado e apropriação do saber-fazer passado por seus mais velhos, assim também a D. Adna teve o seu saber-fazer acarajé junto à sua mais velha, sua falecida mãe, D. Glória. Esta senhora deu início em 1979 a vender acarajé em Manaus, tempos em que esteve grávida de D. Adna.

Na cozinha doméstica, na do Quiosque como as dos espaços religioso de matriz africana o acarajé concentra inúmeras subjetividades em fios e conexões afetivas tramados em redes repletas de versões pessoais de sentido voltados para seus respectivos laços maternos, seja com a mãe genitora, como D. Adna, seja com a mãe Orixá, as religiosas interlocutoras, a ebome e a Yaô, acima mencionadas.

Podemos verificar a extensão do saber e do fazer, prolongamentos com referenciais maternos, chamamentos ancestrais e vertentes em suas respectivas origens, tanto religiosas como humanas. Esses chamamentos, aproximações e redes de afetos são presentes também entre os clientes que já conhecem o acarajé.

Mais uma relação com a questão materna, contamos com a “Mainha” do já mencionado Recanto Baiano e sua expressiva relação afetiva entre mãe e sua filha Rose extensivo aos amigos locais, baianos moradores, turistas ou mesmo os que estão de passagem na localidade manauara, que buscam o acarajé comercial e com ele, ao encontrarem, desejam ter uma sintonia, um ponto de conexão com a sua origem, mesmo em terras distantes.

A Yaô Phamella, Ebome Dilce ambas são filhas da Orixá Oyá e como são religiosas de matriz africana, ambas praticam a receita africana de origem ancestral, assim como em outros espaços religiosos em virtude do cumprimento dos fundamentos dos Orixás Xangô e Oyá, assim como Exú e os Erês. O acarajé é reconhecido como um prato típico

da culinária afro-brasileira, que mantém e perpetua costumes refletindo o legado e a representatividade do povo negro africano e afro-brasileiro, passados por gerações.

As Colaboradoras interlocutoras desse estudo acordam sobre a importância em ser preservado o conhecimento sobre o preparo do acarajé, em Manaus em virtude do acarajé conter em si um forte valor do povo preto, enquanto memória e trajetórias, como também, sócio – economicamente favorece renda e sustentabilidade para quem assim o faz.

Com a intenção de manter a legitimidade da receita e a preservação do saber-fazer as nossas interlocutoras concordam entre si sobre uma mobilização para a salvaguarda do acarajé. A valorização e ampliação do olhar sobre um movimento de efetivação da salvaguarda do acarajé, junto ao IPHAN, aqui em Manaus. As mesmas identificam a importância política que envolve a salvaguarda do saber-fazer acarajé local, pois isso vai empoderar dar mais visibilidade a cultura negra, existente historicamente na região, assim como no Brasil como um todo.

A ABAM surge em virtude de fatores como os mencionados acima pela Ebome Sra. Dilce. Observemos que na trajetória do acarajé deu-se um divisor de águas: seria o acarajé uma comida de orixá com o qual os humanos se regalam ou fazem comunicação e oferendas ao espiritual ou seria o acarajé um bolinho de Jesus? Assim, considerando especificidades e peculiaridades, em diferentes modos e contextos sobre o acarajé, um aspecto político deu-se em virtude do movimento criado pelos evangélicos tornando e tomando o conhecido acarajé africano ancestral como “bolinho de Jesus”, sendo o acarajé “cristão” para os pentecostais, como comenta Maciel (2004, p. 30-33) em Estudos Históricos.

O movimento que resultou numa polêmica, num contra movimento por parte do povo de matriz africana e afro-brasileira dando origem à ABAM – Associação Nacional das baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares e o reconhecimento legal em sua imaterialidade por parte do IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional, envolvendo o acarajé “africano” das mulheres negras e popularizado por essas mulheres que em religiosidade de matriz africana e afro-brasileira, muitas são reconhecidamente filhas de Orixá Oyá/Iansã, acarajé ligado ao universo africano e afro-

brasileiro, votivo transbordando e transitando para além dos espaços de terreiros em comercialização, mas numa convergência ancestral e votiva.

O acarajé em Manaus, não transborda dos terreiros para os tabuleiros ou espaços de rua para a comercialização. O inverso também não ocorre com as interlocutoras desse estudo, que fazem um acarajé que mantém a legitimidade da receita africana ancestral, mas não apresentam um caráter votivo, apesar de vinculadas na prática do ganho a partir das nossas ancestrais mulheres de ganho ou de tabuleiros.

A Yaô Phamella é mais uma de nossas interlocutoras que nos fala do acarajé religioso, seu significado e o quanto preserva a legitimidade da receita, mesmo não sendo cadastrada na ABAM como também Ebome Dilce não o é. Contudo, ambas colocam amor e significados em suas versões de sentidos em virtude de suas subjetividades religiosas, pois o acarajé está para ambas como alimento que nutre a relação de trocas enquanto oferenda para com a Orixá regente Oyá, tornando toda a ritualística do preparo, assim como o referido acarajé, como algo sagrado.

É de entendimento religioso que o tamanho, quanto a quantidade de acarajés que poderão ser oferecidos ao sagrado irão variar entre três, nove, dezoito, vinte e um acarajés, definidos a partir do fundamento da oferenda. E quando da realização e preparo dos acarajés, é primordial o silêncio em virtude da sintonia com a energia do que será feito junto a Orixá.

Acarajé para Orixás feitos na cozinha do espaço do ilê requer o cumprimento de procedimentos ritualísticos. É preciso chegar ao ilê, o mesmo que terreiro, que roça, que casa do culto ao Sagrado, enquanto casa de força do Supremo, sendo força a força d'Ele, do divino, a força de Deus, o mesmo que axé, providenciar tomar um banho de higiene, depois salvar os pontos sagrados da casa, cumprimentar os membros da família de axé, a começar pelas autoridades religiosas presentes e, depois desse ritual de conexão é feito todo o preparo dos acarajés até a hora de entregar a comida ao santo.

O traje que deve ser vestido é sempre a roupa de razão. Nós mulheres usamos saía, short debaixo da saia, que se chama calçolão, blusa, pano da costa que serve para

proteger o ventre e um pano sobre a cabeça. Já os homens usam calçolão ou calça até os tornozelos, blusa ou bata.

As mulheres interlocutoras potencializam o acarajé através das relações de compra. Através das relações de compra e venda de mercadorias nos mercados e feiras de Manaus, na dimensão da necessidade de apoio para o diversos fazeres visando dar conta do preparo e fritura final, da troca como comércio para faturamento, sustento e arrecadação financeira a partir do ganho e a troca relacional religiosa, onde os ebós, as oferendas, os presentes aos pés dos Orixás compõem uma firmeza uma essência africana e afrobrasileira que vão para além de época e lugar.

As experiências com o acarajé não são homogêneas, mas se intercalam. Como exemplo, temos Adna explica como o acarajé comunica para ela um “atualmente possui um caráter afetivo e comercial em minha vida, pois amo cozinhar e foi com minha mãe que aprendi. Depois da partida, do falecimento dela, eu passei alguns anos sem ir para cozinha, mas descobri que não existe um lugar melhor para eu sentir a minha mãe por perto que não seja na cozinha e, ao mesmo tempo, ainda faturar um valor extra

Figura 27. Traje de Ração²⁴



24 Fonte da Figura 27: Própria.

A foto acima foi retirada em espaço aberto onde é servido o acarajé do Quiosque da Baiana preparado pela D. Adna. A foto é uma dentre algumas retiradas pela pesquisadora, para esse estudo, em período de vacinação contra COVID/19, já com acessos a espaços abertos sem aglomerações, mas com manutenção de medidas sanitárias de higiene. O Quiosque da Baiana é uma estrutura verde, feita de chapa de metal, localizado na Praça do Congresso em posição diagonal ao Instituto de Educação do Amazonas – IEA, o ponto é fixo e o atendimento, por vezes, sazonal.

Um fragmento extraído de um exemplar de uma literatura de Cordel, para apreciação.

Vamos lá:

AKARA-JÉ,

O mesmo que comer fogo “

Acarajé veio para a rua

Garantindo obrigação

Dinheiro pra iaô

Que fazia devoção

Agora ele é vendido

Como prato preferido De

toda a população

(VIEIRA, 2003).”

Como os rios e igarapés que serpenteiam a cidade de Manaus, seguiremos por mais um viés, o da dádiva. A antropologia da alimentação e a dádiva estão implicados com a necessidade de saciedade, favorecendo movimento, entre saberes e conexões, compelindo o ser humano a uma transformação visando plenitude. Plenitude, por sua vez, já em contato com ingredientes - feijão, cebolas, sal, pimenta, azeite - alimentos com potências absorvidos pela elaboração no ato de preparar, no “doar-se” difundidos em modos de saber-fazer na dimensão do nutrir, para além de territórios ou mesmo espaços definidos, forma de fortalecimento do corpo, da alma e da memória.

Em virtude das mulheres do ganho temos as herdeiras do ganho favorecendo o fenômeno da dádiva pela transferência do saber-fazer, como se deu com D. Adna e sua falecida mãe D. Glória, a dádiva do conhecimento e a efetivação da dádiva com o aprendizado e o aprendizado efetivado, favorecendo a retribuição, como se deu com Ebome Dilce junto ao seu Babalorixá, que tanto pode ser para o doador na dimensão da troca, como no transbordamento para os seus pares, como ocorreu com a Yaô D.

Phamella em versões de sentidos, ambas doando e trocando tanto na cozinha de axé, como com seus pares, como com os Orixás.

Temos uma forma de troca. O acarajé com troca como moeda, como convenção para realizar a troca, com o compromisso religioso dos múltiplos processos do nosso cotidiano. A dádiva desinteressada ocorrida com o incentivo de outras mulheres para com D. Fátima a Céu e o seu sonho de fazer acarajé e o sustento durante a pandemia nos conduz a ideia de “dádiva”, no sentido de Marcel Mauss ([1923 – 24] 1925), considerando as diferentes formas de dádiva, dons e contra-dons, envolvendo obrigações religiosas, produtos para troca-venda e dádivas para pessoas e Orixás.

Para além dos dispositivos legais do IPHAN, é possível explorarmos o sentido de “salvaguarda”; como um dado trazido através da vinculação à ABAM por parte de D. Rosalva, Mainha, que resultou sucessivas idas à Salvador, sendo a primeira viagem, a convite da ABAM. Temos aí um bom exemplo, por parte da conexão entre a ABAM e a nossa interlocutora colaboradora “Mainha” numa ação voltada para uma aproximação, acolhimento, conexão, difusão e perspectiva de proteção desse patrimônio imaterial em outras cidades, no caso Manaus / Amazonas – Brasil.

A respeito da possibilidade de uma ação voltada para difusão e proteção na dimensão da “Salvaguarda” é possível recordarmos das categorias trazidas por Agier (2011), quando trata sobre “rede”, “atuação” e “região” em uma “Antropologia da Cidade”. Vale mencionar:

“As três noções – abrindo diferentes janelas de reflexão sobre a cidade – são as de “região”, de “situação”, e de “rede”. [...] capacidade da antropologia construir uma reflexão e uma metodologia centradas no indivíduo inserido em espaços sociais e culturalmente heterogêneos, sem abandonar suas próprias questões fundadoras, relativas à organização social ou à unidade cultural dos povos” (AGIER, 2011, p.61).

O número de interlocutoras que colaboram com esse estudo sobre o saber-fazer, sobre a existência do acarajé em Manaus fez-se representativo em virtude de nos ajudar a construirmos um estudo antropológico centrado no indivíduo, a partir de suas narrativas sobre universo do seu saber-fazer local. A receita usada legitima a origem, ou seja, a mesma receita do acarajé de África feito pelas mulheres de ganho ou de tabuleiro em tempos de escravidão em Brasil colônia, demonstra ser mantida até os dias atuais. Em

Manaus, não foi detectado o acarajé votivo transbordar para os limites das ruas, ou seja, não se torna comercial e vice-versa. O acarajé de nossas interlocutoras de Manaus, quando preparados, têm suas finalidades distintas.

Encontramos acarajé para consumo regular como sazonal, em Manaus. O acarajé comercial é específico para o ganho e sustento do comércio. Já o religioso foi encontrado específico para os fins religiosos dos espaços sagrados. Não há uma transitoriedade entre os espaços e nem entre os fins para os quais são feitos os acarajés. Importante ressaltar que todas as colaboradoras consideram o acarajé uma iguaria que merece o devido respeito por sua origem com o povo e cultura africana e afrobrasileira, por fazer parte de suas narrativas pessoais compondo realizações, versões de sentido em suas vidas, sociabilidades e redes de conexões por essa iguaria, o acarajé, ser vivo e ativo entre as pessoas, os produtos, a comercialização e a religiosidade.

É um acarajé disponível e divulgado para todas e todos que apreciam demonstrando marcar a existência de uma culinária africana e afrobrasileira. Portanto, pode vir a Manaus, pois tem axé, tem dendê e tem acarajés nesta cidade, sim. Tem para comer e se regalar, também como para passar ebó, como para ajoelhar, servir e reverenciar o sagrado ancestral!!

CONSIDERAÇÕES CONCLUSIVAS

Considerando que, através da Antropologia da Alimentação com seus múltiplos sentidos foi possível trazer para esse estudo o universo representativo do acarajé em Manaus circunscrevendo o saber-fazer local em práticas, narrativas etnográficas, onde o campo, com seus inúmeros desafios e domínios, nos revelou as conexões e relações existentes com o acarajé e sua receita legitimada da culinária africana e afro-brasileira.

Estando o acarajé como objeto e acarajé em Manaus como tema, foi buscado responder à questão central, de como se apresenta o acarajé em Manaus. Não houve nem há nenhuma intenção de esgotar o tema, mas proporcionar um estudo como um gesto de retribuição e reconhecimento a força e presença da população africana e seus descendentes fizeram-se presentes e contribuintes na construção da cosmopolita cidade de Manaus, com seu legado ancestral se faz patrimônio no universo do povo afrobrasileiro, que com dendê e axé, há tempos, já se faz atuante no contexto amazônico, mesmo invisibilizados ao longo de sua presença histórica, como estudos assim nos revelam.

Para responder à questão central foi preciso buscar as origens, suas peculiaridades e especificidades em África, conteúdos, que contribuíram para um delineamento da trajetória do acarajé em dimensões geográfica, histórica, cultural a partir do continente africano que, ao alcançar Salvador o acarajé tornou-se ícone pelas mãos das mulheres africanas diaspóricas de ganho, transitando entre as cozinhas domésticas, as cozinhas dos espaços religiosos de matriz africana, transbordando para as ruas visando alcance dos ganhos e sustentos de seus senhores como, quando possível, pessoais, lucros para pagas de iniciações religiosas de matriz africanas, como também oferendas aos Orixás, circulando entre humanos e o sagrado religioso, sempre acarajé como fonte de energias e axé.

Sim, sim! É possível concluir que existe acarajé em Manaus, sim. O acarajé de Manaus é feito com claras intenções. O acarajé com intenção comercial tanto pode ter seu ponto fixo para consumo da clientela, como delivery como ocorreu intensamente durante a pandemia, como sazonal em ritmo definido pelas pessoas colaboradoras interlocutoras desta pesquisa em suas respectivas rotinas, divulgando dias, horários e locais em suas redes sociais. Há um desconhecimento sobre a ABAM, exceto a sra. D. Rosalva “Mainha” tem registro na ABAM.

Já o acarajé votivo ou religioso realizado pelas pessoas de terreiro, ilês, casas religiosas de matriz africana de Umbanda ou Candomblé daqui de Manaus, contam com o preparo do acarajé a partir do movimento de pessoas e orientações da autoridade religiosa para fins distintos, ou seja, oferendas com ou sem pedidos, oferendas de agradecimento, trato integral do ser humano e dos espaços em geral por meio de ebós orientados e conduzidos por pessoas específicas ao trato e andamento.

Portanto, há um saber-fazer de acarajé em Manaus, com aprendizados ocorridos por internet, transmissão de saberes dentro das cozinhas de comercialização como de espaços religiosos; a receita e o preparo são comuns aos acarajés encontrados, diferindo na forma de servir podendo ser na mão envolto em papel, em um prato ou pequena vasilha plástica com garfo e colher ou cortado e servido em prato. Já o acarajé religioso ao ser servido ao orixá a oferenda pode ser em prato de louça ou madeira ou argila, esses podem estar forrados com folhas específicas de planta definida pela pessoa responsável pelo preparo da oferenda. Posteriormente, quando distribuído para a comunidade em espaço religioso é servido nas mãos do povo brasileiro como nos pés dos orixás.

As trocas, calcadas em relações de amizade e conexões que vão servindo e nutrindo para além do corpo, além da saciedade, também a alma. Acarajé contando histórias, narrando o sagrado, uma comida, uma iguaria de origem africana que acessa versões de sentido, promove satisfação, apreço e regalo, aproxima pessoas e territórios, repercutindo bem-estar e inúmeras possibilidades de sociabilidades transbordando para além dos tabuleiros, dos mercados, dos terreiros exalando seu aroma e suas memórias para o mundo.

Figura 28. Airando a massa do acarajé para dar o ponto para fritar. ²⁵



Figura 29. Acarajé já oferecido a Orixá.²⁵



Figura 30. Assentamentos e fundamentos de Oyá.²⁵



Figura 31. Oyá levando os acarajés para distribuição.²⁵



Figura 32. Mesa de Ebó arrumada com a comida correspondente de cada orixá.²⁵



Mesa de um Ebó arrumada com a comida correspondente de cada orixá. A comida pronta e os cânticos evocativos ao referido orixá, será ser passada no corpo da pessoa em atendimento.

Que Oyá nos abençoe e Xangô nos abrace, sempre!!

Axé. Gratidão.

25 Fonte das Figuras 28 a 32:

http://www.cih.uem.br/anais/2013/trabalhos/219_trabalho.pdf

https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Assentamento_de_Oya_e_Oba.JPG

<https://pt-br.facebook.com/amocandoble/photos/festa-do-acaraj%C3%A9por-m%C3%A3e-wilma-de-ians%C3%A317102017a-festa-do-acaraj%C3%A9-j%C3%A1-%C3%A9-uma-tradi%C3%A7%C3%A3o-717403635119724/>

https://m.facebook.com/junior.de.oxumare/photos/a.186886988421195/1113112839131934/?type=3&_rd=1

Acesso: 18/01/2023. Horário: 16:19h. Manaus.

Letra da música: A preta do acarajé - Dorival Caymmi

Dez horas da noite
Na rua deserta
A preta mercando
Parece um lamento
Ê o abará
Na sua gamela
Tem molho e cheiroso
Pimenta da costa
Tem acarajé
Ô acarajé é cor
Ô la lá io
Vem benzer
Tá quentinho

Todo mundo gosta de acarajé
O trabalho que dá pra fazer que é
Todo mundo gosta de acarajé
Todo mundo gosta de abará
Ninguém quer saber o trabalho que dá
Todo mundo gosta de acarajé
O trabalho que dá pra fazer que é
Todo mundo gosta de acarajé
Todo mundo gosta de abará
Ninguém quer saber o trabalho que dá
Todo mundo gosta de abará
Todo mundo gosta de acarajé

Dez horas da noite
Na rua deserta
Quanto mais distante
Mais triste o lamento
Ê o abará

REFERÊNCIAS

A

ABAM - **Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e similares**. Ficha de filiação, versão 04 de outubro de 2018.

ABAM – **Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares**. Data de Fundação 12 de novembro de 2003.

ANDRÉS, Luis Phellipe de Carvalho Castro. **Relatório referente ao Processo n. 01450.008675/2004-01**. Proposta de Registro de Ofício das baianas de Acarajé em Salvador, Ba. 2004.

AGIER, Michel. **Os saberes urbanos da Antropologia**. In: Antropologia da Cidade: lugares, situações e movimentos. Tradução de Graça Índias Cordeiro São Paulo: Terceiro Nome, 2011. Cap. II. Pp. 59 – 88. [Série Antropologia Hoje].

B

BASTIDE, Roger - **As Religiões Africanas no Brasil: Contribuição para uma Sociologia das Interpenetrações de Civilizações**. São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1989.

BORBA, Denísia Martins. **ILÊ WOPO OLOJUKAN: experiência da religião na construção da identidade cultural**, p. 214 – 22. In.: TEIXEIRA, João Gabriel L. C. et al (org.). Patrimônio Imaterial, Performance Cultural e (Re) Tradicionalização. Brasília: ICS-UnB, 2004.

BENISTE, J. **As águas de Oxalá: (àwon omi Ósalá)**, p. 17 – 18. 3ª. Edição Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

BITAR, Nina Pinheiro. **Baianas de acarajé: comida e patrimônio no Rio de Janeiro**. [Org. da série Maria Laura Cavalcant]. Rio de Janeiro: Aeroplano Editora, 2011.

BITAR, Nina Pinheiro. **“Agora, que somos Patrimônio...”**: um estudo antropológico sobre as “baianas de acarajé”. UFRJ/IFCS/PPGSA. Rio de Janeiro. 2010.

BITAR, Nina Pinheiro. **Comida e Patrimônio no Rio de Janeiro**. Editora Aeroplano. Rio de Janeiro, 2011.

BITTER, D.^I; BITAR, BITAR^{II}, N. P. **Comida, trabalho e patrimônio. Notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras**. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832012000200009. Acessado em: 18 jun. 2014.

BOURDIEU, P & WACQUANT, **Introducion; lês fins de la Sociologie réflexive**. Em: Bourdieu, P. Réponses. P. 13 – 70, cap. 2. Segunda parte. Pour une anthropologie

réflexive. Paris: Éditions du Seul, 1992.

BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé: tradição e modernidade**. UFBA, Salvador. Cap. I. Pp. 10-26 2008.

BRAGA, Vivian. **Cultura Alimentar: contribuições da Antropologia da alimentação**. SAÚDE em REVISTA, Piracicaba, 6(13): 37-44,2004.

BRASIL. **Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Disponível em:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Decreto%20n%C2%BA%203_551%20de%2004%20de%20agosto%20de%202000.pdf. Acessado em: 20 out.

2019

C

CÂMARA, Cascudo, Luis da. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. São Paulo: Global, 2001.

CÂMARA, Cascudo, Luis da. **História da Alimentação no Brasil**. Vol.2. Belo Horizonte, Itatiaia. São Paulo, Edusp, 1983.

CARNEIRO, Edison. **Religiões Negras**. 2 Ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1981.

CAVALCANTE, Y.O.R.; SAMPAIO, P.M. **Histórias de Joaquinhas: mulheres, escravidão e liberdade** (Brasil, Amazonas: séc. XIX) – AFRO-ÁSIA, n. 46, Salvador 2012.

CALMON, Fundação Pedro. **A Bahia tem dendê**. Ofício das Baianas, patrimônio Imaterial do Brasil. Salvador – Bahia. SECULT/ BAHIA. 2005. Decreto torna ofício das Baianas de acarajé - Patrimônio Imaterial da Bahia. Site acessado em 07.07.2014. 12h10m.

CASTILLO, Lisa Earl. **Entre a Oralidade e a Escrita. Etnografias nos Candomblés da Bahia**. Salvador: EDUFBA, 2010.

CASTRIOTA, Leonardo Barci. **PATRIMÔNIO CULTURAL: Conceitos, Políticas, Instrumentos**. São Paulo. Annablume; Belo Horizonte. 2009.

D

DANIEL, Jugla; CRAVO, Veraluz. **Olhares antropológicos sobre a alimentação: valor social e cultural da alimentação**. Scielo Books. Editora FIOCRUZ. Cap. 3, pp 57-67. 2005.

Documentário: Vídeo Jornal Social: **Representação Social das Baianas de Acarajé**. Disponível em: www.youtube.com/watch?v=x1nS1JzLN38. Acessado em 18 jun. 2014.

E

ENECULT – **Encontro em Estudos Multidisciplinares em Cultura**. 28 a 30 - maio 2008. Faculdade de Comunicação/UFBA, Salvador-Bahia-Brasil.

F

FARIAS, Juliana Barreto (org.). **Cidades Negras: africanos, crioulos e espaços urbanos no Brasil escravista do séc. XIX**. São Paulo: Alameda, 2006.

FANNON, Frantz. **Pele negra máscaras brancas**. Salvador. EDUFBA, 2008.

FINCH III Charles S.; NASCIMENTO Eliza L. **Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora**. Sankofa. Vol. 4. Matrizes Africanas da Cultura Brasileira.

FISCHLER, Claude. FISCHLER, Claudio. *O hominívoro*. Paris: Bolso Odile Jacob, 2001. Original: *FISCHLER, Claude. L'homnivore. Paris: Poche Odile Jacob, 2001*.

G

GHASARIAN, Christian. **Por los caminos da la etnografia reflexiva**. Pp. 9 – 42. De la etnografia a la etnografia reflexiva. Nuevos campos, nuevas prácticas, nuevas apuestas. Buenos Aires: Ediciones del Sol, 2008.

GODOY, A. S. **Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades**. *Rev. adm. empres.* [on-line]. 1995, vol.35, n.2, pp. 57-63. ISSN 0034-7590.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo**. *Estudos Históricos*, p.44-45, 2004. Ensaio apresentado na 99ª. Reunião da American Anthropological Association, S. Francisco, Califórnia, 15-19/11/2000.

H

HUBERT, Stefan. **Manjar dos deuses: oferendas nas religiões afro-brasileiras**. *Primeiros Estudos*, São Paulo, n.1, p.81-104,2011.

I

IBGE/2022. QUESTIONÁRIO BÁSICO do IBGE, Censo Demográfico, CD 01 2022. Formulário de Pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Características Adicionais do Morador, n. 4, Identificação Étnico-Racial para Todos os Moradores – <http://www.ibge.gov.br> para identificação, reconhecimento de pessoas entrevistadas pelos recenseadores, em tempos do censo de 2022, no Brasil

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Ofício das Baianas de Acarajé*. Série Dossiê IPHAN, vol.6. Brasília, DF: IPHAN, 2007.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé Saberes, fazeres, gingas e celebrações**, 2018.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, atualização da página 2014a. Banco de Dados de Bens Culturais Imateriais Registrados. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/228>. Acessado em: 20 out. 2019.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, atualização da página 2014b. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58>. Acessado em: 20 out. 2019.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Departamento do Patrimônio Imaterial. **Ofício das baianas de acarajé**. Brasília: 2007. Dossiê IPHAN: 6.

IPHAN. Processo de Tombamento do Ofício da Baiana de Acarajé como bem imaterial no Livro dos Saberes do IPHAN, 2004.

http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf

J

JOAQUIM, Maria Salete. **O papel da liderança religiosa feminina na construção da Identidade Negra**, p.18. Editora Pallas. 2001.

K

KILEUY, Odé; OXAGUIÃ, Vera de. **O candomblé bem explicado**. Nações Bantu, Iorubá e Fon. Marcelo Barros (org.). Editora Pallas. Rio de Janeiro, 2009.

L

LAGE, Giselle Carino. Revisitando o método etnográfico: contribuições para a narrativa antropológica. In.: Espaço acadêmico, n. 97. 2009.

<http://eduem.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/viewArticle/7104>

LODY, Raul. **Candomblé: religião e resistência cultural**. São Paulo. Ed. Ática, 1987.

LODY, Raul. **Tem dendê. Tem axé. Etnografia do dendezeiro**. Pallas Editora, 2002.

M

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. P. 25-30; 2004.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares Antropológicos sobre a Alimentação: Identidade Cultural e Alimentação**. N.2. Editora. FIOCRUZ. 2005.

MARTINI, G. T. **Baianas de Acarajé: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira**. Brasília, 2007. Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília.

MARCEL, Mauss. **Ensaio sobre a Dádiva**. In: Sociologia e Antropologia. São Paulo: EPU. Pp. 183 - 294. Segunda Parte. *Extraído de *Année Sociologique*, 2^a Série, vol. 1, [1923 – 24] 1925 p. 183 - 294.

MENEGUEL, Cinthia R. de Albuquerque; TRICÁRICO, Luciano Torres. **Tabuleiro das Meninas e o acarajé: o prato que conquistou os festivais gastronômicos de São Paulo**. In.: OLIVEIRA, M.A.S.A.; VANZELLA, E., BRAMBILLA, A. Alimentação e Cultura: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidade, processos discursivos e religiosos. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. Pp..419 – 444.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. **Etnografia como prática e experiência**. In.: Horizontes Antropológico, n. 32. 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v15n32/v15n32a06.pdf>

MAINARDES, Jefferson. **Pesquisa Etnográfica: elementos essenciais**. In: BOUR, Jussara Ayres. Pesquisa Social: Reflexões teóricas e metodológicas. Ponta Grossa: Toda Palavra, 2009. P. 99-124.

MARTINS, Gilberto de Andrade; THEÓPHILO, Carlos Renato. Pólo Técnico – **Estratégias de Pesquisa**. In.: Metodologia da Investigação Científica Para Ciências Sociais Aplicadas. 2^a. Ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MINTZ, Sidney. **Comida e antropologia, uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, RBCS, vol. 16, n. 47. Outubro. 2001.

N

NASCIMENTO, E. L. (Org.). **Mulher negra, religiosidade e ambiente. Coleção Sankofa: matrizes africanas da cultura brasileira**, p. 92. v. 3. São Paulo: Selo Negro, 2008.

NASCIMENTO, E. L. (Org.). **Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora. Coleção Sankofa: matrizes africanas da cultura brasileira**, p. 69. v. 4. São Paulo: Selo Negro, 2009

NETFLIX. Documentário: **Da África aos Estados Unidos, uma Jornada Gastronômica**, 2021. Mini Série.

P

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. 1^a. Edição. São Paulo. Cia das Letras, 2001.

R

Revista Eletrônica do PPGDUNIVEM revista.univem.edu.br/emtempo. ISSN 1984-7858 DIGITAL. SAMPAIO, 2011. Revista Eletrônica Do PPGDUNIVEM revista.univem.edu.br/emtempo. ISSN 1984-7858 DIGITAL. s/p.) .

S

SAMPAIO, Patrícia Melo. **3º Encontro Escravidão e Liberdade no Brasil Meridional – Escravidão e Liberdade na Amazônia - Notas de Pesquisa sobre o mundo do trabalho indígena e africano**, p.03 - 05, s/Ano)

SOARES, Cecília Moreira. *Mulher Negra na Bahia no século XIX*. 1994

SOUZA, Daniele Santos de. **Entre o serviço da casa e o ganho**. Escravidão em Salvador na primeira metade do séc. XVIII. 2010.

T

TEMPASS, M.C. **Antropologia e comida**. In: ASSIS, V. S. (org.). **Antropologia, cultura e educação**. Maringá: EDEM, 2005.

V

VIEIRA, Antônio. **Akara-jé: o mesmo que comer fogo**. Salvador. Itapuã, volume I, 1969.

VIEIRA, Antônio. **AKARÁ-JÉ: O mesmo que comer fogo**. *Literatura de Cordel*. Jan/2003.

X

XAVIER, Noeme Maria dos Passos. **A Baiana-de-Acarajé como símbolo Identitário da Bahia e sua apropriação pelo turismo**. UESC. Universidade Estadual de Santa Cruz, Dissertação. Ilhéus, Bahia. 2007.

Referências Eletrônicas

JORNAL 5cinco. **Origens do Acarajé** – Jornal:

<https://jornalcinco.com.br/2020/12/as-origens-do-acaraje/>

Acesso em 13/01/2022 Horário: 15:23. Horário Local Manaus.

<https://terravistabrasil.com.br/culinaria-brasileira-conheca-a-comida-baiana/>

<https://www.youtube.com/watch?v=6pVgTNcQ9G8> <https://www.youtube.com/watch?v=EDFBYzo8K4s>

<https://scholar.google.com.br/scholar?q=Antropologia+da+Alimenta>

[%C3%A7%C3%A3o&hl=pt-BR&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholart](#)

http://uesc.br/nucleos/kawe/revistas/Ed_02/africabahia.pdf

<https://terravistabrasil.com.br/culinaria-brasileira-conheca-a-comida-baiana/>

<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234#:~:text=Os%20bens%20culturais%20de>

[%20natureza,que%20abrigam%20pr%C3%A1ticas%20culturais%20coletivas\).](#)