



O RITUAL DO ACARAJÉ: ENTRE O SAGRADO E O PROFANO - UMA ANÁLISE DA COMIDA DE SANTO NAS PRÁTICAS COMERCIAIS CONTEMPORÂNEAS

THE RITUAL OF THE ACARAJÉ: BETWEEN THE SACRED AND THE PROFANE - AN ANALYSIS OF THE “COMIDA DE SANTO” IN CONTEMPORARY COMMERCIAL PRACTICES

Antonio Walter Ribeiro de Barros Junior¹

Felipe Modolo²

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo analisar, por meio de revisão bibliográfica e análise de imagens, os rituais de preparo do acarajé de Iansã, uma Orixá da religião candomblé que representa o fogo, as tempestades e outras simbologias. Neste sentido, fundamentado em autores como Prandi (2005) e Costa (2016) realizaremos uma análise com intenção de observar, por meio das imagens, como eram realizados os rituais de preparação e de venda de duas vendas de acarajé, localizadas na cidade de Salvador, no estado da Bahia. Foi possível concluir que, atualmente, muito se perde do ritual em decorrência da demanda comercial e do turismo na cidade, pois o foco principal das vendas não é a religião, mas a comercialização dos produtos.

PALAVRAS-CHAVE: Mito, Rito, Acarajé, Iansã, Candomblé.

ABSTRACT

This article aims to analyze, through bibliographical review and image analysis, the preparation rituals of acarajé of Iansã, an Orixá of candomblé religion that represents the fire, the storms and other symbolologies. In this sense, based on authors such as Prandi (2005) and Costa (2016) we will carry out an analysis with the intention of observing, through the images, how the rituals of preparation and sale of two acarajé sales were performed, located

¹ Doutor em Letras, USP, 2008.

² Especialista em História, USC, 2016.



in the city of Salvador , in the state of Bahia. It was possible to conclude that, currently, much of the ritual is lost due to commercial demand and tourism in the city, since the main focus of sales is not religion, but the commercialization of the products.

KEY-WORDS: *Myth, Rite, Acarajé, Iansã, Candomblé.*

1 INTRODUÇÃO

A cozinha, como um ambiente sagrado, é uma das principais características da religião candomblé. Os rituais de preparo e oferenda do alimento estão enraizados desde as origens desta rica e complexa religião africana, que se tornou forte e popular no Brasil com a exploração do trabalho escravo durante a colonização do país. É responsável por importante parte da formação cultural da nação brasileira como conhecida atualmente.

Neste sentido, o presente artigo tem o objetivo de demonstrar o significado sagrado da alimentação no candomblé, por meio da análise da significação ritualística do acarajé de Iansã. Assim apresentaremos algumas passagens do ritual de preparo do acarajé e suas adaptações para sua comercialização.

O presente trabalho realiza uma análise sobre o mito de Iansã, uma Orixá da religião Candomblé. O mito é utilizado para entender seus gostos e proibições alimentícias, conforme apresentado por Mascarin (2013, p. 1). “Cada orixá possui diversos mitos, cujas narrativas confirmam a força e as características de cada uma destas divindades”. Os cuidados que se deve ter no preparo e forma correta de servir suas oferendas, ainda de acordo com Mascarin (2013 p.1) e Sousa Junior (2009), também serviu de referencial para análise do mito e do ritual de preparação do acarajé de Iansã.

Um trabalho de fundamentação teórica foi realizado por meio de análise bibliográfica de teóricos das áreas de história e antropologia. Esta etapa aborda um breve histórico sobre as crenças humanas de diversas culturas e religiões sobre os rituais de sacrifício em nome de divindades.

Obras de Prandi (2005) e Costa (2016) foram utilizadas para explicar historicamente as origens da mitologia e da religião Candomblé.



Foram analisadas imagens de duas famosas vendas de acarajé na cidade de Salvador, no estado da Bahia. As fotografias foram registradas e cedidas pelo orientador deste trabalho e analisadas para identificar a possibilidade de observar a presença do ritual de preparo do acarajé de Iansã apresentado por Mascarin (2013) e Sousa Junior (2009), sob os quais se pôde chegar às conclusões deste trabalho e responder aos questionamentos iniciais: A comida desde seu preparo até o momento da oferenda é como parte de um ritual? A alimentação é um rito comum entre religiões? Quais informações podem ser extraídas através dos mitos para o preparo das oferendas aos orixás? Quem são os responsáveis e qual local é o apropriado para tais preparos?

2 ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA, CULTURA E ANTROPOLOGIA

A alimentação é e sempre foi um aspecto fundamental da sobrevivência humana. Mas muito além de sobrevivência, ao redor do alimento se criou hábitos, culturas, características físicas e religiões. Para Ornellas (2000), o gosto pelos alimentos não é algo natural, mas aprendido, porque a necessidade de comer é instintiva, visto que os sabores e gostos pessoais são adquiridos pelas experiências. O autor parafraseia Spinoza (1632-1677): “Nós não desejamos uma coisa por que ela é boa (...) ela é boa porque a desejamos”. Continuando sua análise, Ornellas (2000) ressalta que a antropologia dos alimentos se divide em dez aspectos históricos e antropológicos, sendo: Sobrevivência, saúde, dietas, religião, político-social, longevidade, carência, ciência, tecnologia e cultura respectivamente. Estes aspectos estão diretamente ligados à história do homem primitivo até o homem moderno por uma visão alimentar, em um instinto primário de alimentar-se por sobrevivência, a partir da manipulação do fogo e criação de gostos e modos alimentares, seja por crenças religiosas ou escassez de alimento, até os mais modernos meios de cultura de alimentos e tecnologias de conservação.

Além do ato de alimentar-se existe uma função histórica, social e antropológica no ato do banquete, pois se reunir ao redor de mesa como comensais é um dos atos mais antigos e significativos para as interações sociais. Sobre isso, Francis Joannès (1998) escreve um artigo que aborda a função social do banquete nas primeiras civilizações e expõe a ideia de que o



modelo de banquete seguido vinha da literatura religiosa, onde os deuses se reuniam em grandes banquetes para tomarem suas decisões. O banquete também possui seu aspecto simbólico e marca a solidariedade em dividir o alimento e as delícias de vida divina, segundo a concepção humana.

Inspirados por esses conceitos, surge a tradição dos banquetes e da comensalidade.

Todo acordo algo solene que reúna indivíduos e, sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum. Ela simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato. (JOANNÈS, 1998, p. 56)

Historicamente, ainda segundo Joannès (1998), o banquete desde a época da suméria, no terceiro milênio, tem como tradição a oferenda alimentar para as divindades, pois todas as religiões a utilizam de alguma forma, como as oferendas de carne de vaca para o deus Ningirsu em seu recém-inaugurado templo na Gudéia, por volta de 2100 a.C, até o consumo atual de oferendas em diversas religiões. Esta tradição pode ser comparada à dos cristãos de tradição católica romana, que possuem o rito de comer o pão e beber o vinho como transubstanciação do corpo e do sangue de Jesus Cristo, ritual importante na história da alimentação ocidental.

Para começar a entender o significado dos sacrifícios animais em cultos religiosos na religião africana, é necessário observar que, para diferentes culturas e etnias, o sacrifício é um elemento comum nos rituais religiosos. Para Eliade (1992), por meio dos ritos, o homem religioso pode “passar” sem perigo da duração temporal ordinária para o tempo sagrado, sendo que, para o homem religioso, este tempo não é algo homogêneo nem contínuo. Grottanelli (1998) aponta que para se entender sobre os sistemas sacrificiais é preciso, antes de tudo, observar os sacrifícios que não têm relação direta com o consumo da carne, como na antiguidade grega onde holocaustos eram dedicados aos heróis. Eram momentos de crise em que os sacrifícios eram realizados, porém a carne não era consumida, entre outros rituais inspirado por crenças.

Para Grottanelli (1998), uma parte importante do sacrifício é a partilha dos animais sacrificados com os deuses pelo ato social de um banquete. Ato este que também é observado



nas oferendas realizadas em homenagens aos Orixás do Candomblé, que são partilhadas no terreiro, objeto de estudo deste artigo. Apesar das semelhanças, o que difere as práticas religiosas ou as simples práticas alimentares é o fator cultural. Segundo Poulain (2004), a antropologia cultural é a principal responsável pelos estudos da extrema variabilidade das formas e técnicas alimentares, e que a partir de uma visão culturalista, se observa que, na formação de atos alimentares estão enraizadas pressões biológicas e culturais, assim como a disponibilidade de determinado alimento e o fator cultural, seja ele social ou religioso. Neste sentido, para entender sobre a utilização de técnicas culinárias na formação das culturas, iniciamos a seguir um estudo sobre as influências da culinária na cultura afro-brasileira.

3 AS INFLUENCIAS DA CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA

Um ponto divisor na história da alimentação no Brasil é a influência africana durante o período da escravidão, que molda a alimentação e os produtos consumidos pelos brasileiros até os dias atuais.

No estudo das influências do Negro na civilização brasileira, não pode ser esquecida a culinária. Foi pela cozinha que o africano penetrou de modo decisivo na vida social e de família no Brasil. Neste sentido, a sua influência foi fundamental. Muito maior do que a influência indígena. (CASCUDO, 1977, p. 105)

Para Cascudo (1977) a herança africana para a formação de uma culinária brasileira é muito variada, diferenciando-se do que se encontrava no Brasil antes da sua chegada. Ainda segundo Cascudo (1977), a culinária indígena local, deixou muitas heranças como as bebidas destiladas de mandioca e milho e farinhas oriundas destes produtos, que eram muito primitivas, porém, segundo Dória (2014), não menos importante. Foi o negro que introduziu no Brasil produtos como o azeite de coco de dendê, o camarão seco, a pimenta malagueta, o inhame, variadas folhas para preparo de molhos, condimentos e pratos. O africano não só trouxe seus pratos típicos, mas trouxe adaptações por meio de seus condimentos, implementando, assim, a culinária indígena e portuguesa em que tinham contato direto. Poulain (2004) explica este fenômeno como uma mundialização alimentar. Apesar de utilizar



este fenômeno para explicar as mudanças na culinária francesa, este conceito sociológico se aplica muito bem ao Brasil, onde os africanos, apesar de introduzirem novos conceitos culinários, adaptaram sua culinária para fazer aproveitamento dos produtos locais.

As comidas de origem africana, não resta dúvida, sofreram deformações na Bahia devido a necessidade de utilizar os produtos da terra, no seu preparo, e o empenho em conquistar o paladar do branco. Assim deve ter sido com a variedade grande das comidas de milho, arroz e feijão que provém, podemos dizer, de uma mesma linha tronco. (CASCUDO, 1977, p. 42)

Fator essencial também para adaptações culinárias é a religião, onde a religião africana, mais especificamente o candomblé, já tinha uma cultura alimentar moldada em torno de oferendas às divindades. Devido a impossibilidade de encontrar determinados ingredientes, os africanos se viram obrigados a adaptar suas oferendas misturando ingredientes locais com os de seu continente, na intenção de realizar as oferendas como se pede o rito. Cascudo (1977) aponta onde as oferendas são servidas com produtos adaptados da região para agradar o orixá.

O abará e acarajé são conhecidos no candomblé como abalá e acará, ambos feitos de feijão fradinho triturado entre duas pedras próprias e temperados com cebola ralada e sal. O abalá também aparece feito de milho verde ralado, temperado como o outro com cebola, sal, camarão seco e azeite de dendê, cozinho no vapor envolto em folhas de bananeira. Este tipo de abalá não é vendido nas ruas. Embora outros orixás comam abalá e acará, eles são mais populares como comida de Iansã. (CASCUDO, 1977, p. 53)

Dória (2014) afirma que a recorrente visão da sociologia em classificar a cozinha brasileira como uma fusão de culturas ou reinterpretação de outras é muito simplista, tendo em perspectiva a amplitude da culinária brasileira.

(...) firmou-se a ideia de que pratos nacionais se fixaram pela aplicação de ingredientes nativos às receitas seculares, ou pela assimilação de “receitas” indígenas e africanas a técnicas e ingredientes trazidos pela mão portuguesa. A ideia dessa miscigenação culinária, ou mistura entre ingredientes e técnicas de diferentes procedências, que se materializa num cardápio partilhado por pelos brasileiros, é uma abordagem simplista para uma realidade tão complexa. (DÓRIA 2014, p. 23).

Para Dória (2014), uma nação e sua culinária são definidos pelos vários sistemas simbólicos que se articulam e materializam um conceito, portanto uma nação tem vários



momentos para sua formação culinária, não podendo acrescentar, simplificar ou valorizar um momento mais que o outro. As singularidades que acabam se tornam pluralidades. É a herança da formação culinária brasileira. Ainda hoje, o que se come nos grandes centros comerciais, não é o mesmo que se come em comunidades rurais. Ou, então, as pluralidades religiosas que possuem suas restrições e recomendações alimentares são todas agregadas a nossa formação culinária, com igual importância entre elas.

4 O RITO SAGRADO AFRICANO: CANDOMBLÉ

O objetivo deste artigo é identificar a presença do sagrado nas preparações de oferendas de um orixá específico, Iansã. Porém, é preciso contextualizar brevemente sobre o que é o rito sagrado africano, em específico, o Candomblé.

Costa (2016) aborda sobre a origem do Candomblé na região da Nigéria e do Golfo do Benin, mas que o rito teria se espalhado por outros países africanos.

Para Prandi (2005), na aurora da civilização africana, também conhecidos como Ierubá, Nagô no Brasil e Iucumi em Cuba, acreditavam em forças sobrenaturais ou espíritos que ditavam suas vidas na terra. Forças tão poderosas que mereciam ser agradadas e oferecidas. Eram realizados sacrifícios e compartilhadas de seus próprios alimentos para que houvesse prosperidade, colheitas livres de pragas, caçadas bem sucedidas, proteção contra as intempéries, entre outras necessidades. Para isso, tais sacrifícios e compartilhadas serviam como tributos que selavam um “pacto de submissão e proteção e que sedimenta as relações de lealdade e filiação entre os homens e os espíritos da natureza” (PRANDI, 2005).

Estas forças sobrenaturais ou espíritos foram denominados posteriormente como Orixás.

Muitos desses espíritos da natureza passaram a ser cultuados como divindades, mais tarde designadas orixás, detentoras do poder de governar aspectos do mundo natural, como o trovão, o raio e a fertilidade da terra, enquanto outros foram cultuados como guardiões de montanhas, cursos d'água, árvores e florestas. (PRANDI, 2005, p. 1)



Segundo Prandi (2005), tornou-se comum os rios africanos serem nomeados por um Orixá, por uma interessante analogia em que os rios, ao mesmo tempo que poderiam ser fonte de alimentos e de calma e prosperidade, poderiam ser traiçoeiros e furiosos quando menos se espera. “Esses atributos do rio, que o torna ao mesmo tempo provedor e destruidor, passaram a ser também o de sua divindade guardiã” (PRANDI, 2005).

Pela proximidade com os espíritos e o significado místico em torno dos rios para estas culturas africanas, foram às suas margens onde o rito das oferendas era e continua sendo mais encontrado em território Iorubá (africano) e também nas Américas onde, para Prandi (2005), veio como uma herança dos negros no período de escravidão.

Costa (2016), acredita que deve-se haver um entendimento sobre as origens de um Orixá, para que seja realizada a culinária durante um ritual de oferenda.

O entendimento sobre a origem dos orixás e a relação deles entre si são fundamentais para a composição de oferendas, pois traz informações essenciais para compor a culinária ritual do candomblé, com as peculiaridades de gosto que agradam ou desagradam aos orixás. (COSTA, 2016, p. 79)

Vale destacar que, com a diferença geográfica de territórios, alguns Orixás foram adaptados para o novo território como citado.

No Brasil, assim como em Cuba, Iemanjá ganhou o patronato do mar, que na África pertencia a Olocum, enquanto os demais orixás de rio deixaram de estar referidos a seus cursos d'água originais, ganhando novos domínios, cabendo a Oxum o governo dos rios em geral e de todas as águas doces. (...) onde a geografia africana deixou de ter sentido, alguns orixás de rio, como Logum e Erinlé, ficaram restritos à caça, embora se faça referência também a seus atributos de pescadores, especialmente no caso de Logum Edé. (PRANDI, 2005, p. 2)

Uma das adaptações mais importantes ao redor dos Orixás foi o processo de distanciamento com a natureza e aproximação com o trabalho manual, bem como as necessidades novas de seus seguidores. “quanto mais o trabalho se especializava, mais o orixá se liberava do mundo natural e mais próximo se situava do mundo do trabalho, isto é, do mundo da cultura, das atividades sociais, do mundo do homem, enfim.” (PRANDI, 2005, p. 3).



Prandi (2005) define que em algum momento está a religião de caráter animista, que é a crença em que tudo é dotado de um espírito. “em algum momento primordial fundiu-se com o culto dos antepassados.”

O culto aos antepassados é definido por um conjunto de ritos, mitos e crenças de um número grande de pessoas que já morreram e que, de alguma forma, continuaram ligadas à comunidade por parentesco, que, segundo suas crenças, tem o poder de interferir na vida humana e devem ser agradadas por meio de práticas sacrificiais para que seja mantido o bem-estar da comunidade.

São os fundadores das antigas linhagens familiares, os heróis conquistadores, fundadores de cidades, o que inclui os falecidos pertencentes à família real, especialmente o rei. Alguns antepassados, sobretudo os de famílias e cidades que lograram expandir seu poder e seu domínio além de seus muros, acabaram sendo hevemericados, isto é, deificados, ocupando no universo religioso o mesmo status de um orixá da natureza, muitas vezes confundindo-se com eles. Assim, Xangô é ao mesmo tempo o orixá do trovão, que rege as intempéries, e o antepassado mítico hevemericado que um dia teria sido o quarto rei da cidade de Oió. (PRANDI, 2005, p. 3)

A partir da definição de cultos dos antepassados, os Iorubás começaram a dar bases místicas a sua própria origem, deificando seus mais antigos heróis. A estes, eram atribuídos não somente a criação de seus povos, mas de toda humanidade. Nasce aí, segundo Prandi (2005), a base da mitologia africana e de suas religiões derivadas, dentre elas, nosso objeto de estudo: o Candomblé.

Para Costa (2016), os mitos fazem parte do Candomblé por meio da oralidade, pois, somente assim é possível transmitir os conhecimentos dos rituais culinários. “Desta forma, pode-se dizer que, no caso do candomblé, a mitologia é responsável por um sistema de seleção de alimentos partindo de um pensamento classificatório” (COSTA, 2016, p. 81).

5 O MITO DOS ORIXÁS E A COMIDA DE SANTO

Para que se descobrisse qual era a preferência alimentar de cada Orixá, foi necessária uma interpretação dos mitos. Mitos que contavam a história do Orixá, como ele adquiriu seus



poderes e até por onde passou, quando se trata de um Orixá antepassado. Segundo Sousa Junior (2009), falar sobre as iguarias oferecidas para os Orixás não é o mesmo que informar sobre os comeres cotidianos. Revelar o que um santo come é como expor um grande segredo que poucos tem acesso.

Quando se fala de comida de santo é impossível não esbarrar no conceito de Iabassé, também conhecida como guardiã da comida, e, no caso do candomblé, também guardiã dos segredos. Sousa Junior (2009) cita algumas frases de Pais de Santo tentando explicar o complexo significado de Iabassé dentro de um terreiro.

Dentre as definições, se encontra a da Mãe Juju de Oxun:

Você observa aquela filha que está sempre ali, sempre lhe ajudando, ela nunca falha. Está ali fazendo sempre as coisinhas bonitinhas. Você vê que a pessoa tem capacidade para aquilo. Você tem que olhar aquela que está sempre ali e não se esquece de nada... Então tem que ser uma mulher de respeito, uma mulher de responsabilidade que gosta da coisa, faz tudo direitinho e você dá o posto de Iabassé (...) Uma Iabassé tem que primeiro de tudo, guardar as comidas todas do santo, as galinhas, tudo que veio da matança. Quando entregar na mão dela, ela tem que ter cabeça, ela tem que ter responsabilidade pra saber cozinhar tudo aquilo e ter responsabilidade de arriar tudo. (SOUSA JUNIOR, 2009, p. 112).

Outra definição importante colhida durante as entrevistas de Sousa Junior (2009) foi do Pai Francisco de Oxun, que cita como se forma a guardiã da comida:

Em primeiro lugar, ela deve ser de um orixá feminino. De Iabá, por causa do segredo da colher de pau que toda mulher carrega no seu Igbá. A culinária é, pertinente às mulheres. Às vezes ela pode ser escolhida pelo Orixá ou pelo Babalorixá ou Ialorixá (...) Geralmente é assim que se escolhe uma Iabassé: Uma egbomi muito velha que durante toda sua vida serviu os Orixás daquela casa, uma pessoa que superou tudo durante muitos anos; mentiras, fofocas, invejas, confusão e permanece ali – Hoje em dia é muito difícil isso, a perseverança que os antigos tinham – ai você em reconhecimento a toda aquela vida lhe dar o cargo de Iabassé (...) O que faz a Iabassé em primeiro lugar é a culinária. Em segundo lugar, o comando. Ela tem que saber comandar. Ela tem que ter o comando para saber escolher desde o camarão, à pessoa que vai tirar o couro do animal oferecido, abrir... Ela basicamente além de conhecer a culinária, precisa conhecer muito sobre ewe, folhas; ofó, palavras rituais ditas e oriki, as rezas. (SOUSA JUNIOR, 2009, p. 111).



Cada terreiro tem sua própria definição sobre o que é e quais são as obrigações de uma Iabassé, porém o que todos os terreiros tem em comum é o respeito e admiração por este cargo, que é o coração e o espírito de um terreiro. Pai Francisco de Oxun também cita em sua entrevista que as Iabassés tanto trabalham na hora das oferendas que geralmente são encontradas no canto ou do lado de fora do terreiro, sentadas descansando do exaustivo trabalho executado anteriormente.

A tradição afirma que somente mulheres podem ser Iabassés. Um homem, em raros casos, pode ser visto auxiliando o trabalho nas cozinhas, que é um serviço predominantemente feminino.

A importância dos mitos para o preparo das comidas de santo é essencial. Por meio dos estudos dos mitos, como os realizados por Prandi (2001), é possível identificar e construir um “cardápio dos santos”.

Os mitos surgem de uma presença constante da oralidade dentro dos terreiros de candomblé. É o caminho para o aprendizado, para a troca de conhecimentos entre o povo do axé. Muitas das orientações são repassadas pelos mais velhos através dos mitos, onde as grandes aventuras dos orixás devem ser interpretadas, analisadas e retiradas desses textos todas as orientações necessárias para cuidar de cada divindade. Assim, é por meio dos relatos mitológicos que é possível construir um “cardápio dos orixás”. (AGUIAR, 2012, p. 161)

É muito importante a observação e cuidados ao analisar os mitos, para que o Orixá seja efetivamente agradado, evitando problemas com a divindade. Segundo Aguiar (2012), conhecer muito bem as particularidades de cada orixá é uma característica fundamental daqueles responsáveis pelo preparo dos alimentos dentro de um terreiro.

(...) No candomblé os deuses comem. Cada um tem sua comida particular, de seu agrado pessoal, de sua preferência pessoal. Comida ligada às suas histórias, a seus odus, a seus mitos. Comida que muitas vezes é cantada e dançada numa integração harmoniosa de gesto, música e palavra (...) (AGUIAR, 2012. apud LIMA, 2010, p. 138).



6 O MITO E O ACARAJÉ DE IANSÃ

O acarajé, “do Yorubá, Akará significa bolinho de feijão. Jé é o verbo comer” (SOUSA JUNIOR, 2009, p. 180) é um grande exemplo desta “fusão” entre a culinária brasileira e a africana. Borges (2008) utiliza a definição inicial do antropólogo Vivaldo da Costa Lima para definir acarajé como um bolinho de feijão frito em azeite de dendê, introduzido no Brasil, principalmente na região da Bahia, através dos escravos de etnia nagô.

Borges (2008) ainda relata que tamanha era a popularidade dos bolinhos entre os africanos que os mesmos eram utilizados como iscas em armadilhas para capturar crianças na África para serem escravizadas na América. Quando introduzido ao Brasil, o bolinho sofreu suas alterações temporais, variando desde a forma de preparo, até com grandes acréscimos de recheios e temperos. Ainda segundo Borges (2008), essas alterações são diversas, desde cunho religioso como até mesmo pelas regionalidades.

De 1802 quando foi citado por Vilhena até os nossos dias o acarajé sofreu alterações. De comida destinada a alimentar escravos e trabalhadores dos cantos, passou a ser prato de entrada das recepções oficiais e das casas burguesas (...) Entretanto, antes de alcançar tal patamar, o acarajé (e outras iguarias de origem africana), assim como as suas vendedoras foram alvo de críticas e perseguições, tanto do poder público quanto da imprensa locais, que as acusavam de impedir a modernização da cidade. (BORGES, 2008, p.78-79).

Segundo Mascarin (2013), o acarajé precisa de um ritual correto de preparo para ser considerado sagrado e, assim, ser oferecido a Iansã. O mito, como mencionado anteriormente, é a principal fonte para interpretar quais oferendas devem ser destinadas aos Orixás. Cada Orixá possui diversos mitos que são como guardiões da sacralidade dos Orixás. No caso de Iansã, o Acarajé aparece como uma comida oriunda de uma disputa em que ela teve com seu marido Xangô logo depois de se separar de Ogum.

Originário da África Ocidental, esse bolinho que compõe o cardápio de Iansã, era inicialmente conhecido como acará para jejum, servido puro ou, no máximo, com pimenta. Um mito africano narra que depois de se separar de Ogum e se casar com Xangô, Iansã foi enviada pelo novo esposo à terra dos baribas para buscar um preparado que, uma vez ingerido, lhe daria o



poder de cuspir fogo. Ousada, Iansã desobedeceu a Xangô e experimentou o preparado antes dele, também se tornando capaz de lançar chamas de fogo pela boca. É graças a isso que nos rituais dos deuses do fogo, Xangô e Iansã disputam para engolir os acarás - mechas de algodão embebidas em dendê e acesas com fogo, numa cerimônia que lembra a origem do acarajé. (MASCARIN, 2013 apud. SANTOS, 2012, p.3).

Iansã é conhecida como a deusa africana dos fenômenos climáticos, do fogo, da liderança feminina. Sua cor é o vermelho, fato este muito importante para o preparo de suas oferendas, pois Iansã prefere comidas apimentadas como aponta o mito, para que possa manter seu poder de fogo e comidas em tons avermelhados, preparados com o azeite de cheiro, de dendê. Por este motivo, o acarajé é sua principal oferenda. Para Sousa Junior (2009), o preparo correto do acarajé deve ser feito da seguinte maneira:

Quente é por fim sua comida, talvez a mais quente de todas, o akará, comida feita a base de feijão fradinho, como é chamado, passado na máquina depois de lavado e retirada toda a casca, o que é feito após ser deixado por um período de molho na água. Depois de passado o feijão no moinho, acrescenta-se cebola branca e um pouco de sal. A massa deve ser batida com uma colher de pau até tomar consistência. (...) Uma vez preparada a massa, fritam-se os bolinhos num tacho de azeite fervendo. Segundo as recomendações da Iabassé, responsável direta pela feitura das comidas dos orixás, o azeite deve estar “pulando”. Diz-se ainda que o acarajé está pronto quando os bolinhos estiverem “vermelhos igual a fogo”. (SOUSA JUNIOR, 2009, p.178).

Para que uma oferenda seja considerada sagrada, deve ser feito da maneira correta e seguindo um ritual de preparo específico. Mascarin (2013) faz uma análise das dimensões sagradas e profanas no preparo do acarajé, de acordo com as tradições de um terreiro de candomblé denominado Terreiro Ilê Ast'Oyá Onirá, localizado na cidade de Sarandí, no estado do Paraná.

O ritual de preparação foi exposto por Mascarin (2013) e explicado pela Mãe de Santo ou Ialorixá Fabiane de Oyá (Iansã). De acordo com Fabiane, o feijão fradinho deve ser deixado de molho em uma bacia durante uma hora, para que sua película amoleça e possa ser retirada. Todo o trabalho é manual.

Após a retirada da película, o feijão deve ser batido em pilão para que se forme uma pasta, porém Fabiane usa um liquidificador eletrônico. Segundo Mascarin (2013), o uso do



instrumento moderno não profana o alimento que deveria ser macerado de forma manual, mas, por estar sendo preparado em um local sagrado dentro de um terreiro, tais instrumentos não causam males à sacralidade da oferenda.

Observa-se, portanto, que durante o ritual de preparação do acarajé, os apetrechos de cozinha sofreram modificações na longa duração, o que não tira a dimensão sagrada do alimento. Manter o ritual modificando apenas alguns utensílios, os quais, não são interditos para o orixá mantém a sacralidade do alimento. A dimensão profana pelo uso de objetos desenvolvidos pela tecnologia, como por exemplo, o liquidificador, o fogão a gás, não ultrapassam a dimensão sagrada do ritual. Neste sentido, segundo informação da Ialorixá, o liquidificador e o processador de alimentos, não são os meios mais apropriados, contudo, não chegam a profanar o alimento. (MASCARIN, 2013, p. 3).

Mascarin (2013) escreve sobre outro aspecto fundamental para manter a sacralidade do preparo, que é o pano de costas ou alaká, um objeto repleto de significação sócio religiosa na representação dos orixás, que são identificados por suas cores, insígnias de cada uma destas divindades.

Outro instrumento muito importante na preparação o ritual do acarajé, segundo

Mascarin (2013), é a colher de pau, objeto fundamental para a preparação de oferendas para qualquer orixá e deve estar sempre presente na cozinha de uma boa Iabassé.

Após o processamento do feijão com cebola e camarão no liquidificador eletrônico, o próximo passo é a fritura dos bolinhos no azeite de dendê, que deve estar bem quente para receber as colheradas do bolinho, que vai ganhar forma para ser oferendado para Iansã.

O rigor artesanal das cozinhas enseja o uso de um aparato instrumental que vai dos pilões, peneiras, fogareiros, fogões a lenha e gamelas até as pedras apropriadas para ralar o feijão-fradinho utilizado na massa que, adicionada de cebola ralada e sal e frita em azeite-de-dendê, será o acarajé, ou se cozida envolta em folha de bananeira, será o delicioso abará, temperado com cebola, sal, camarão seco ou defumado e dendê. (MASCARIN, 2013, apud LODY, 1992, p. 55).



7 O COMERCIO E A QUEBRA DO RITO

Para Sousa Junior (2009), talvez nenhuma outra comida africana comercializada na rua sofreu tantas alterações como o acarajé. Os bolinhos que, no início do século XVIII, foram relatados seu primeiro comércio, eram simples e levados em tabuleiros. Eles eram comercializados já fritos, muito diferentes dos de atualmente que são comercializados em grandes estabelecimentos, servidos praticamente como sanduíches, com recheios que variam e cardápios cada vez mais diferenciados.

De acordo com Sousa Junior (2009), em uma tentativa de preservar e evitar uma série de modificações, no dia 1 de dezembro de 2005, o acarajé foi reconhecido como patrimônio cultural do Brasil pelo IPHAN. Ainda segundo Sousa Junior (2009), mesmo nas ruas, algumas baianas ainda seguem à risca o rigoroso ritual de preparo do acarajé.

Desde o momento de chegada ao seu ponto de venda ao primeiro bolinho de feijão vendido. Tudo é realizado com a maior seriedade num altar, (o tabuleiro) que embora apareça, aos olhos dos de fora, como um simples suporte onde são colocados os quitutes à disposição de quem, queira é um espaço onde tudo que ali está, tem um sentido e uma razão de ser, desde as folhas de guiné, arruda e espada de Ogun, à figa enfeitada de fitinhas coloridas, os acarajés pequenos que ficam no tabuleiro, à água colocada sob este, onde ninguém vê. Tudo segue um ritual. Um código não escrito, registrado, mas expresso em gestos e maneiras, como o de um ritual. (SOUSA JUNIOR, 2009, p. 179).

Em visita a cidade de Salvador, na Bahia, o orientador do presente artigo, Professor Doutor Antonio Walter Ribeiro de Barros Junior, gentilmente fotografou duas das vendas de acarajés mais visitadas por turistas na cidade. As imagens analisadas a seguir são provenientes de seu arquivo pessoal.

A figura 1 mostra a frente da venda de acarajés da Cira, uma das vendas mais populares de Salvador, sendo a do Rio Vermelho seu segundo endereço. Cira já ganhou prêmios pela revista Veja e, hoje, possui três vendas com sua assinatura. No primeiro plano da imagem é possível observar uma vendedora, paramentada com vestimentas do candomblé, da cor amarela, que, de acordo com Santos (2012, p. 25), é o pano de costa proveniente de Ogun, Orixá guerreiro protetor dos templos, das casas e dos caminhos.



Figura 1 - Acarajé da Cira, localizado no bairro Rio Vermelho Salvador - BA



Fonte: Arquivo pessoal (2017)

Na figura 2, com a visão interna do ambiente de trabalho, é possível analisar o sagrado e o acompanhamento do rito nesta preparação. Vendas de acarajé tem por característica sua tradição por ser uma oferenda a Iansã, Orixá do fogo, representada pelo pano de costa vermelho vivo (SANTOS, 2012, p.25), que é o mesmo de Xangô, seu marido também Orixá do fogo. Porém, estas baianas estão caracterizadas por outros orixás. Quanto aos equipamentos, se destaca o uso de uma bateadeira industrial para airar a massa (figuras 2 e 3), processo que, de acordo com a tradição e como exposto por Mascarin (2013), deve ser realizado por colher de pau.

O tacho de azeite de dendê com os bolinhos (figuras 2 e 4), que foram modelados por colher de pau para dar formato e tamanho desejado, seguem de alguma forma a tradição. Pode-se observar, no caso do acarajé da Cira, que apesar de ser um dos mais tradicionais da cidade, o preparo de seu acarajé não está totalmente voltado para a tradição do candomblé,



mas com foco total no turismo cultural, ao utilizar dos elementos da religião para vender mais, porém sem muito cuidado com os rituais.

Figura 2 - Acarajé da Cira, ambiente interno



Fonte: Arquivo pessoal (2017)

Figura 3 e 4 - Batedeita industrial; Akarás no tacho de Dendê



Fonte: Arquivo pessoal (2017)



Os acarajés das figuras 5 e 6 são os Akarás, abertos com um recheio de camarões inteiros, salada de tomates verdes e vatapá, lembrando realmente como define Sousa Junior (2009) uma espécie de sandwich.

(...) hoje, são preparados na hora, comercializados em ponto fixo e, mais ainda, recheados como uma espécie de sandwich onde se acrescenta vatapá, o caruru, a salada de tomates verdes com vinagrete, o tradicional molho de camarão e o tradicional molho de pimenta. (SOUSA JUNIOR, 2009, p.179).

Figuras 5 e 6 - Acarajé com camarão da Cira



Fonte: Arquivo pessoal (2017)

O acarajé da Dinha localizado na cidade de Salvador, no Largo Santana, bairro Rio Vermelho, é uma das mais tradicionais vendas de acarajé da cidade. Após o falecimento de Dinha, as mulheres de sua família continuaram com a venda e, de acordo com Reis (2015), Dinha foi a primeira baiana do acarajé a ganhar fama na cidade. Um dos diferenciais de sua venda é o cardápio, que, de acordo com Reis (2015), possui o Abará, uma variação do acarajé, porém cozido. O bolinho do estudante como sobremesa e as famosas cocadas, não ignorando a variedade de recheios para se colocar no acarajé.

Na figura 7 é possível analisar que à frente da venda há duas baianas vestidas de verde, com panos de cabeça brancos e um balcão com um homem responsável pelo recebimento do dinheiro. Em todas as pesquisas realizadas, não foi possível localizar referências sobre a cor verde em rituais do preparo do acarajé ou de outras comidas da



religião, sendo que a cor de Iansã e Xangô, orixás que são tradicionalmente oferendados o acarajé, são de cor vermelha.

Figura 7 - Acarajé da Dinha: Rio Vermelho - Salvador – BA



Fonte: Arquivo pessoal (2017)

O ambiente interno do acarajé da Dinha (figuras 8, 9 e 10) é pequeno, não possui muitos equipamentos, como o da Cira. Observa-se um tambor ao fundo com um pano vermelho (figuras 8 e 9), onde está armazenada a massa do acarajé, que é preparada em outro ambiente, provavelmente na residência de uma das mulheres.

Portanto, não é possível analisar o ritual de preparo no caso do acarajé da Dinha.

Na figura 10, porém, é possível observar o cumprimento de um ritual importante na preparação do acarajé, que é a aração realizada com colher de pau. Apesar de não ser possível saber se a massa foi aerada com método eletrônico previamente, no local de venda a cozinheira está com uma colher de pau e sempre renova sua aeração com os movimentos da colher. Ela a utiliza como na venda de Cira para tirar o tamanho dos bolinhos que serão colocados no tacho de fritura com azeite de dendê (figuras, 8, 9 e 10).



Figura 8 e 9 - Acarajé da Dinha, ambiente interno, área de fritura e balcão de recheios



Fonte: Arquivo pessoal (2017)

Figura 10 - Acarajé da Dinha, Colher de pau e aeração da massa



Fonte: Arquivo pessoal (2017)

Na figura 9 é possível observar o balcão de recheios, onde após a escolha do cliente, uma segunda cozinheira monta o acarajé com o recheio desejado pelo cliente. Um fator interessante, são as saias e os utilizados no acarajé da Dinha. Nas figuras 8, 9 e 10 pode-se



observar um pano vermelho cobrindo as laterais do tambor que conserva a massa de acarajé, vermelho que, de acordo com Santos (2009), está relacionado com Iansã e as saias das baianas das figuras, são azuis e brancas, que, de acordo com Santos (2009), estão relacionadas com outro Orixá: Oxóssi. Nota-se que, assim como o acarajé da Cira, o acarajé da Dinha também está mais voltado para o lado comercial do que o ritualístico, utilizando o lado da religião como um atrativo turístico para que as vendas sejam melhores, assim, mais clientes possam ser atraídos para provar a iguaria que tomou conta das ruas de Salvador.

Figuras 11 - Acarajé da Dinha.



Fonte: Arquivo pessoal (2017)

Muito semelhante com o acarajé da Cira, o acarajé da Dinha também é um Akará, aberto recheado com vatapá e camarões sem cabeça, porém, sem a salada de tomates verdes.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde os primórdios dos homens, como abordado no primeiro capítulo, o ser humano realiza rituais de sacrifício em prol de alguma divindade. Seja por prosperidade, por melhores colheitas, por pedidos pessoais, as oferendas são um aspecto comum entre culturas e religiões.



Durante este trabalho, através da análise bibliográfica e de imagens, foi observado que os mitos transmitidos de forma oral, como aponta Costa (2016), são fundamentais para a criação dos rituais de preparo dos alimentos para os praticantes desta religião. Sousa Junior (2009) propõe que, apesar do caráter quase exclusivamente comercial das vendas de acarajé, poucas baianas ainda realizam os rituais diários, desde o preparo até a separação de um pouco do acarajé para Iansã antes de começar seu serviço.

Apesar da utilização de utensílios eletrônicos modernos no preparo do acarajé e das estratégias de utilização de roupas chamativas relacionadas à religião, no entanto, sem o propósito religioso e muitas vendas fugirem ao rito de preparo estabelecido pelo mito e pela oralidade, o acarajé de Iansã como, patrimônio cultural da cidade de Salvador, marca sua forte presença nas ruas.

Quanto às vendas analisadas durante o trabalho, como apontou Mascarin (2013), os utensílios eletrônicos, apesar de fugirem um pouco o rito, não chegam a profanar o alimento desde que sejam seguidos os rituais corretos de preparo, algo que, segundo Sousa Junior (2009), ocorre em muitas vendas pequenas. Porém, no caso dos acarajés da Cira e da Dinha, duas grandes e famosas vendedoras de acarajé, seguir o rito à risca é algo difícil de ser realizado devido à demanda de trabalho, pois os estabelecimentos vendem centenas de acarajés por semana. Tal fato, muitas vezes faz os rituais serem deixados para segundo plano. Então, os estabelecimentos passam a ter função exclusivamente comercial, pois muitas vezes as vendedoras, não conhecem as tradições e rituais e estão ali com o único e não menos nobre propósito de trabalhar.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Janaina. Os Orixás, O Imaginário e a Comida No Candomblé. Sergipe: Revista Fórum Identidades. ITABAIANA: GEPIADDE, Ano 6, Volume 11 | jan-jun de 2012.

BARROS, A. W. R. MATERIAL ICONOGRÁFICO SOBRE A PRODUÇÃO DE ACARAJÉ NO RIO VERMELHO – SALVADOR - BA. Arquivo Pessoal, 2017.

CASCUDO, L. C. Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora S. A. 1977.



CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. – 4 ed. – São Paulo: Global, 2011.

COSTA, E. W. C. Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo. Fortaleza – CE: Universidade Estadual do Ceará, 2016.

DÓRIA, C. A. Formação da culinária brasileira. – São Paulo: Três Estrelas, 2014.

ELIADE, M [tradução: FERNANDES R.] O sagrado e o Profano. [s.l]: São Paulo: Martins Fontes, 1992.

Guia para Normalização de Trabalhos Acadêmicos/ Universidade do Sagrado Coração -- 7. ed. rev. atual.-- Bauru, SP, 2017. 108f. : il.

História da Alimentação/ sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montari. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MASCARIN, T. F. Ritual de Preparação do Acarajé para Iansã: Dimensão Sagrada e Profana. 2013. Artigo. VI Congresso Internacional de História. Maringá: Universidade Estadual de Maringá. Disponível em: <www.cih.uem.br/anais/2013/trabalhos/219_trabalho.pdf> Acessado em: 07/03/2017.

ORNELLAS, L. H. Alimentação através dos tempos. 2-ed. – Florianópolis: Ed. Da UFCS, 2000.

POULAIN, J. P. Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar – Florianópolis: Ed. Da UFCS, 2004.

PRANDI, R. Os Orixás e a Natureza. São Paulo: USP, 2005.

SANTOS, N. A. Pano da Costa ou Alaká. Cadernos do IPAC, 1. 2009. Disponível em: <<http://agentesculturais.com.br/wp-content/uploads/2017/03/Pano-da.pdf>> acessado: 13/11/2017.

SOUSA JUNIOR, V. C. de. O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé. Salvador, BA: Atalho, 2009.

REIS, P. Onde comer o melhor acarajé de Salvador – BA. S/L: VOALI, 2015. Disponível:<<http://www.voali.com.br/onde-comer-o-melhor-acaraje-de-salvadorbahia/>> acessado: 15/11/2017.