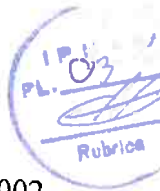




**PEDIDO DE REGISTRO DO ACARAJÉ
COMO REFERÊNCIA CULTURAL E
SOLICITAÇÃO DE SUA INCLUSÃO NO LIVRO DE SABERES
DO PATRIMÔNIO IMATERIAL**

Proponentes

Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia (Entidade civil)
Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia (Entidade acadêmica)
Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá (Entidade religiosa)



Salvador, 05 de novembro de 2002

Exmº. Sr. Ministro da Cultura
Francisco Weffort

Com base no decreto presidencial 3.551 de 4 de agosto de 2000 que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial, a Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia (ABAM), o Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá, o Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia (CEAO/UFBA) e os abaixo assinados solicitam o registro do acarajé no Livro de Saberes do Patrimônio Imaterial do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Esta solicitação está embasada em exaustivo levantamento de referências culturais que foi implementado pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/Funarte/Minc, com o apoio da Secretaria de Patrimônio, Museus e Artes Plásticas/Minc, por meio do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. Com esse projeto foram inventariados as técnicas de feitura do acarajé, o registro do universo simbólico relacionado, e o levantamento dos documentos científicos e artísticos sobre o bem.

A especificação do bem, assim como, a justificativa deste pedido, as declarações de interesse de representantes de grupos produtores de acarajé e o Inventário realizado encontram-se em anexo para a apreciação do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

Assinaturas:

<p>Luciene Dioniz de Souza</p> <p>Antônio Luiz Lombardi</p> <p>Valdeci Leão</p> <p>Nice Espinosa</p> <p>Julio Braga</p> <p>Shezqui b. de Souza</p> <p>Abiratan Costa de Souza</p> <p>Sunita</p>	<p>MAIÉ GANTOIS</p> <p>CASA BRANCA</p> <p>Ilé Axé Opô Afonjá</p> <p>Ilé YA Associação</p> <p>Arleia</p> <p>Ilé Axé Jamais OXA</p> <p>CEAO/UFBA</p> <p>Viva Salvador</p>
---	---



Especificação do bem: denominação e descrição

O acarajé, um bolinho de feijão fradinho (*Phaseolus angularis* Wild) frito em azeite de dendê (*Elaeis guineensis* L), é de origem africana, tendo como nome original *acará*¹ em locais do Golfo do Benin - África Ocidental.

A palavra acarajé, significa bolinho de comer, vem da junção do substantivo *acará* com o verbo *ajeum* (comer em Ioruba) e foi atribuído pelo anúncio “acará, acará ajé, acarajé” das mulheres que o faziam e o vendiam nas ruas, desde o período colonial.

O acarajé, nas cerimônias religiosas do candomblé, é comida ofertada aos Orixás. Os maiores e alongados são oferecidos a Xangô (Alafin de Oyó) e os menores são oferecidos a sua mulher, a rainha Oiá (Iansã). Podendo estar ligado às oferendas destinadas a outras divindades como Oxaguiã, Exu e Ibejes.

Para os orixás, em geral, oferece-se o acarajé puro. Porém, quando se tem necessidade de resolver algum problema com Iansã, frita-se o acarajé com sete pimentas-da-costa, faz-se o pedido e coloca-se no bamburá (local onde mora Iansã e Oxaguiã, Orixás ligados à ancestralidade). O acarajé, enfeitado com camarões secos, pode ser ofertado também a Iansã.

O início da comercialização do acarajé ocorreu dentro do universo do candomblé. A “obrigação do acarajé”, autorização para produção e venda pública por mulheres iniciadas nos padrões dos rituais tradicionais do candomblé e escolhidas por Iansã, tinha como objetivo angariar recursos financeiros para “fazer o santo”, isto é, para cobrir os gastos necessários às obrigações de iniciação.

Hoje, a venda de acarajé não está ligada somente à tradição religiosa do candomblé. Esta atividade ganhou espaço dentro da esfera comercial da capital baiana, podendo ser encontrada em cada esquina, tornando-se o meio de vida de parte da população.

O processo de produção e comercialização também mudou. Inicialmente o acarajé era vendido puro (feijão fradinho e lambaça) levando no máximo, quando era pedido, um pouco de pimenta. Hoje, porém, encontram-se incorporados ao acarajé outros elementos da culinária local (camarão seco, vatapá, caruru) como formas de adubos (recheios). A salada

¹ Akarí-Olelé em Ioruba

de tomate e cebola também foi introduzida como adubo tornando o acarajé uma espécie de sanduíche, sendo chamado de sanduíche nagô ou acarajéburgue.



Justificativa: A importância do acarajé enquanto referência cultural

A culinária é uma atividade universal já que todas as sociedades humanas desenvolvem formas particulares de classificar, preparar e consumir seus alimentos. Tais formas expressam a diversidade de culturas singulares, assim como se apresentam como um elemento constitutivo de suas identidades nacionais, regionais, religiosas, étnicas, etc.

O acarajé como parte de um sistema culinário regional - cozinha baiana - apresenta características peculiares que lhe conferem um papel de destaque na constituição de uma identidade regional, religiosa e étnica. Embora seja um complemento alimentar consumido em diferentes regiões do país, tem sua imagem associada à Bahia.

O acarajé apresenta características formais e informais que expressam a relação entre alimentos e relações sociais em situações diferenciadas. Os aspectos formais observam-se em espaços sagrados, quando servido de modo ritualizado nas cerimônias do candomblé. Os aspectos informais apresentam-se tanto nos modos de comercializá-lo como meio de vida quanto nos modos de consumi-lo. O acarajé é vendido na rua, frito na hora diante dos fregueses, comido em pé e com as mãos, dispensando o uso de talheres, coloca-se assim no domínio do espaço público.

Neste contexto, os mitos, as modinhas e as canções populares que mencionam o acarajé expressam a importância deste bem no universo das representações simbólicas.

O acarajé, portanto, é um ofício, um modo de fazer, um saber enraizado no cotidiano dos grupos sociais² que o produzem e possui posição de destaque no sistema culinário brasileiro, uma vez que desempenha importante papel na construção da identidade regional.

² Estes grupos sociais são formados por filhas de santos, no contexto religioso do candomblé, e por baianas e baianos de acarajé, no contexto da comercialização como meio de vida. Hoje, os últimos são denominados pela ABAM como profissionais de acarajé. Existe a possibilidade das filhas de santos transitarem pelos dois contextos.