



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO
PROCURADORIA-GERAL FEDERAL
Procuradoria Federal (Órgão Executor da PGF junto ao
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN)

SBN – Ed. Central Brasília, 6º andar – 70.040-904 – Brasília-DF.
Fone: (061) 414-6229/ 414-6237 /414-6124 Fax: (061) 414-6128 – e-mail: www.projur.bsb@iphan.gov.br



PARECER nº 017/04-GAB/PROFER/IPHAN

Em 05.11.2004.

Ass.: **Proc. nº 01450.008675/2004-01**
Bem cultural de natureza imaterial -
“Ofício das baianas de acarajé”, Salvador, BA.

Tratam os autos do presente processo da proposta apresentada pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia e Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, para o registro do “Ofício das baianas de acarajé”, como patrimônio cultural de natureza imaterial, que tecnicamente instruída formou o processo administrativo nº 01450.008675/2004-01.

A proposta foi apresentada por uma instituição civil, na forma prevista no inciso IV do art. 2º do Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000.

De acordo com o § 3º do art. 3º do citada Decreto, a instrução técnica da proposta foi desenvolvida com o apoio da 7ª Superintendência Regional deste Instituto, cuja área de jurisdição se limita ao Estado da Bahia, sediada em Salvador, local onde ocorre a manifestação cultural a ser registrada, com a finalização realizadas pelo atual Departamento de Patrimônio Imaterial.

Verifica-se que a instrução técnica contou com a utilização do Inventário Nacional de Referência Cultural – INRC, metodologia que permitiu a ampliação do conhecimento acerca do bem cultural. Além disto o processo dispõe de farta documentação iconográfica.

Conforme consta dos autos, pode-se comentar o seguinte acerca do Ofício das baianas de acarajé:

“O ofício da baiana de tabuleiro em Salvador teve início com a feitura do acarajé, produto originário do continente africano. A feitura do acarajé foi trazida pelas escravas negras no período colonial e tem sido reproduzida no Brasil há vários séculos. Na maior parte do tempo foi transmitida oralmente de geração a geração. Para sua comercialização nas ruas, foi adicionado posteriormente à massa de feijão o recheio com porções de outros pratos típicos. O acarajé constitui um saber e um modo de fazer enraizado no cotidiano dos seus produtores, seja em seu uso religioso - um alimento sagrado, oferecido às divindades nos rituais do candomblé - seja em seu uso profano, inicialmente também relacionado a esse universo religioso, por força das obrigações de iniciação das filhas-de-santo.”



“O acarajé era comercializado no período colonial pelas chamadas escravas de ganho ou negras libertas, que circulavam à noite pelas ruas e outros logradouros da cidade com essa finalidade. No decorrer dos séculos, a produção e venda do acarajé, que representava um elemento de identidade de grupos afro-brasileiros, passou a marcar toda a sociedade baiana como um valor alimentar integrado à culinária regional.”

“.....o acarajé emerge do inventário realizado como alimento emblemático, destacado dentre as comidas que são produzidas e vendidas pelas baianas no tabuleiro, também chamadas de comidas de dendê ou comidas de azeite, sendo que algumas delas como o caruru, o vatapá e o camarão também integram, como recheio, o acarajé comercializado nas ruas. Os itens alimentares comumente dispostos à venda no tabuleiro são, além do acarajé, o abará, bolinho-de-estudante, cocada preta, cocada branca, passarinha (baço bovino frito), pé-de-moleque, doce de tamarindo, mingaus, lelê (bolo de milho), queijada.”

“O comércio do acarajé e das demais comidas de tabuleiro pelas baianas em Salvador proporcionou a sobrevivência de mulheres negras depois da abolição da escravatura, bem como de seus familiares, enfrentando a discriminação imposta na sociedade brasileira, estruturada pelas desigualdades e marcada pelo racismo.”

“A venda de comidas de azeite não está restrita aos logradouros de Salvador, porém os locais onde mais freqüentemente encontram-se as baianas de acarajé ainda são os espaços públicos, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade.

As baianas de acarajé foram reconhecidas e valorizadas mais amplamente na sociedade nacional a partir dos anos quarenta do século passado. Na medida em que se processa a aceitação social do seu ofício, transformaram-se em ícones da cultura soteropolitana, juntamente com outras expressões culturais, como o jogo da capoeira ou as festas de largo. Em vista disso, a baiana de tabuleiro têm sido apresentadas nas últimas décadas, em estratégias de desenvolvimento turístico, como um símbolo da simpatia e da hospitalidade baiana, e até mesmo como um símbolo da Bahia no mundo.”

“Desse modo, a feitura das comidas de baiana que constitui uma prática cultural de longa continuidade histórica, reiterada no cotidiano dos ritos do candomblé, vem sendo transformada e atualizada, na dinâmica cultural da metrópole de Salvador, como também apropriada por outros universos culturais, como na versão conhecida como “acarajé de Jesus”, vendida pelos adeptos de religiões evangélicas.”

“De fato, a produção do acarajé e das outras comidas no universo religioso do candomblé, certamente, é uma das razões pela qual a receita do acarajé se mantém sem muitas alterações, visto que há uma série de cuidados com a preparação do alimento que é ofertado aos orixás e que, mesmo como produto comercializado para o público em geral mantém o seu elo de comunicação simbólica com as divindades.”

“Ressalte-se ainda que o ofício da baiana de acarajé pode ser considerado um dos marcos da história e da resistência do povo negro e em especial, da mulher negra no Brasil.”

“O Ofício das Baianas de Acarajé, em Salvador, BA, constitui-se de saberes e fazeres tradicionais aplicados na produção e comercialização das chamadas comidas de baiana, entre as quais se destaca o acarajé, seja para oferta às divindades do candomblé, em rituais religiosos, seja para consumo popular nos espaços públicos da cidade.”

“Desde sua origem africana, a produção e consumo das comidas de baiana constituem práticas culturais reiteradas, atualizadas e profundamente enraizadas no cotidiano da população de Salvador. As Baianas de Acarajé, ou Baianas de Tabuleiro, são um “tipo” consagradamente revelador da história da sociedade, da cultura e da religiosidade do povo baiano.”

“Os elementos essenciais do Ofício das Baianas de Acarajé, compreendem os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam; os modos de fazer as comidas de baiana, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda nas ruas de Salvador – acarajé, com seus recheios habituais, abará, acaçá, fato, bolinho de estudante, cocadas, bolos, mingaus; o uso de

tabuleiro para venda das comidas; a comercialização informal em logradouros, feiras e festas de largo; o uso de indumentária própria das baianas, como marca distintiva de sua condição social e religiosa, presente especialmente nos panos da costa, nos turbantes, nos fios de contas e outras insígnias."

A descrição pormenorizada do bem, ou seja, do saber que se quer registrar, consta do processo nº 01450.008675/2004-01, entendendo-se desnecessário fazer, aqui, outros destaque, na medida em que a instrução processual diz por si própria.

A publicidade do ato será garantida mediante aviso a ser divulgado na imprensa oficial, permitindo que quaisquer interessados possam se manifestar sobre o **registro**, desde que o façam dentro do prazo legal de trinta dias.

Pela instrução processual, especialmente pelos pronunciamentos técnicos emanados do Departamento de Patrimônio Imaterial é que se pode concluir que se justifica o **registro** do Ofício das Baianas de Acarajé.

Assim analisados, e considerando que o **registro**, instituto jurídico regulamentado pelo Decreto nº 3.551, editado em agosto de 2000, não implica qualquer restrição administrativa ao direito de propriedade nem ao uso de determinado bem, nem outorga titularidade nem reconhecimento de autoria, porquanto trata-se de prática comum de determinado grupo social, concluiu-se que o processo, quanto ao aspecto formal, está devidamente instruído, demonstrando que os procedimentos necessários foram adotados e que, até aqui, foram observadas as determinações legais, bem como as recomendações regulamentares internas, motivo pelo qual se entende que a matéria está apta a ser submetida à apreciação do Egrégio Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural que, de acordo com o § 4º do art. 3º do multicitado Decreto, deverá deliberar a respeito da proposta de **registro**.

Para a publicidade do ato oferece-se minuta de "AVISO", contendo a descrição do bem a ser registrado constituída pela síntese do Parecer Técnico bem como orientações sumárias para nortear a ação dos interessados, caso estes queiram se manifestar.

Recomenda-se que além da publicação na imprensa oficial, seja dado amplo conhecimento do assunto por outros meios de divulgação, notadamente, mediante publicação na imprensa comum.

Encaminhe-se o presente processo ao Senhor Presidente deste Instituto, Prof. ANTONIO AUGUSTO ARANTES NETO, para as providências ulteriores.

Em 05 de novembro de 2004

Sista Souza dos Santos

Procuradora Geral/IPHAN
Matr. 224191

