



**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL
DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
INSTITUTO DE HUMANIDADES E LETRAS DOS MALÊS
BACHARELADO EM HUMANIDADES**

ELIZAMA TEIXEIRA ALVES

**SOBREVIVÊNCIA E REPRESENTATIVIDADE DAS BAIANAS
DE ACARAJÉ NO CENTRO HISTÓRICO DE SALVADOR**

SÃO FRANCISCO DO CONDE

2022

ELIZAMA TEIXEIRA ALVES

**SOBREVIVÊNCIA E REPRESENTATIVIDADE DAS BAIANAS
DE ACARAJÉ NO CENTRO HISTÓRICO DE SALVADOR**

Anteprojeto de pesquisa apresentado ao curso de Bacharelado em Humanidades sediado no Instituto de Humanidades e Letras dos Malês, da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Humanidades.

Orientador: Prof. Dr. Marlon Marcos Vieira Passos.

SÃO FRANCISCO DO CONDE

2022

ELIZAMA TEIXEIRA ALVES

**SOBREVIVÊNCIA E REPRESENTATIVIDADE DAS BAIANAS
DE ACARAJÉ NO CENTRO HISTÓRICO DE SALVADOR**

Anteprojeto de pesquisa apresentado ao curso de Bacharelado em Humanidades sediado no Instituto de Humanidades e Letras dos Malês, da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Humanidades.

Aprovada em: 04/08/2022.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Marlon Marcos Vieira Passos (Orientador)

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira

Prof.^a Dr.^a Ana Cláudia Gomes de Souza

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira

Prof.^a Dr.^a Cristiane Santos Souza

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	5
2	PROBLEMA DA PESQUISA	8
3	JUSTIFICATIVA	8
4	OBJETIVOS	8
4.1	OBJETIVO GERAL	8
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	9
5	REFERENCIAL TEÓRICO	9
6	METODOLOGIA	13
7	CRONOGRAMA	14
	Referências	15

1 INTRODUÇÃO

A presente proposta de pesquisa busca estudar a representatividade das mulheres negras baianas de acarajé em um contexto histórico, cultural e religioso. Escolhi este tema apresentado por entender a força de resistência das mulheres negras no universo das baianas de acarajé e por possuir na minha família pessoas que já venderam acarajé e me interessar em conhecer mais a fundo como funciona essa atividade econômica, especificamente sobre as baianas do centro histórico de Salvador e como elas utilizam essa atividade como modo de vida (NASCIMENTO, 2016). Escolhi a cidade de Salvador pois em Candeias onde nasci e resido, quase não tem mais baianas que se caracterizam como tal e a maioria delas é cristã.

A trajetória das baianas de acarajé no Brasil, iniciou-se no período da escravidão, quando os negros vindos do continente africano chegaram à Bahia. As primeiras baianas foram escravizadas africanas de ganho (BORGES, 2015), que usavam esse meio para sustentar os donos, comprar suas alforrias, ou as que já estavam alforriadas preparavam e saíam para vender a noite pelas ruas da cidade.

A autora Cecília Moreira Soares, em sua pesquisa “As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador”, enfatiza como eram realizadas essas atividades de ganho, como eram as relações com os seus donos e após as suas alforrias:

No ganho de rua, principalmente através do pequeno comércio, a mulher negra ocupou lugar destacado no mercado de trabalho urbano. Encontramos tanto mulheres escravas colocadas no ganho por seus proprietários, como mulheres negras livres e libertas que lutavam para garantir o seu sustento e de seus filhos. (SOARES, 1996, p.57)

Elas são herdeiras dos mercados africanos nas atividades econômicas, essas atividades foram passadas através de diversas gerações, é uma fonte de renda associada à tradição religiosa. As baianas mercavam o acarajé à noite, pelas ruas de Salvador, constituindo-se, posteriormente, em um dos símbolos mais emblemáticos da inventividade sociocultural baiana.

Para Florismar Menezes,

Ao deixarem a cozinha da Casa Grande, as escravas inauguraram, nos centros urbanos, a prática de comercialização de quitutes em via pública. Desde o período colonial, a venda no tabuleiro também servia para financiar as festas e obrigações religiosas nos terreiros, e/ou ajudar na criação de irmandades religiosas católicas (BORGES, 2015, p.7).

O acarajé não é um alimento comum, é um símbolo de identidade do país, ao lado do abará, é um dos principais produtos dos tabuleiros, que pertencem aos orixás Iansã e Xangô, eles são frutos da herança africana. Esse alimento veio através dos escravizados provenientes das regiões iorubás da Nigéria e do atual Benin (LIMA, 1997).

Segundo o IPHAN,

[...]é de origem africana; seu nome original é em locais do Golfo do Benin, África ocidental, acará, que em iorubá, significa “comer fogo” – acará (fogo) + ajeum (comer) – e advém do modo como era apregoado nas ruas: acará, acará ajé, acarajé”. (IPHAN, 2007, p.15)

O acarajé sendo um dos elementos dos tabuleiros das baianas, é considerado um alimento sagrado, com sentido votivo dentro da religião do candomblé, especificamente para Oyá- Iansã. Essas baianas têm a preocupação em não deixar essa cultura ser apagada, nem desmerecida, mantendo a identidade e tradição, perpetuando a ligação entre as matrizes africanas com esse ofício.

Segundo o IPHAN,

Também tem sentido religioso, é comida de santo nos terreiros de candomblé. É o bolinho de fogo ofertado puro, sem recheios, a Iansã e Xangô... e cheio de significados nos mitos e ritos do universo cultural afro-brasileiro (IPHAN, 2007, p.11).

A culinária baiana herdou diversos saberes de matrizes africanas, especificamente religiosos, que têm uma grande importância na construção da sociedade baiana e brasileira. Exercer esse ofício é um ato de resistência, pois já tentaram descaracterizar e se apropriar chamando o acarajé de “bolinho de Jesus”, por conta disso foi necessário o registro no livro dos saberes para evitar que esse tipo de situação ocorra. Essas apropriações vinham sendo realizadas e as baianas lutaram e conseguiram esse registro, e foram reconhecidas como patrimônios.

Segundo IPHAN,

O registro do ofício das baianas de acarajé como patrimônio cultural do Brasil, no Livro dos saberes, é um ato público de reconhecimento da importância do legado dos ancestrais africanos no processo histórico de formação da nossa sociedade e do valor patrimonial de um complexo cultural, que é também expresso por meio do saber dos que mantem esse ofício. (IPHAN, 2007, p.13).

Elas têm as suas tradições passadas através de diversas gerações, guardando saberes no preparo para manter viva essa tradição. Desde a preparação do tabuleiro, pois as baianas tradicionais têm todo um cuidado nos detalhes, antes e durante as vendas. Elas mantêm essa atividade econômica que veio a partir das mulheres que eram escravizadas, estabelecendo relações também com os mercados africanos e as formas utilizadas de vendas.

De acordo com Borges,

Em diversas áreas de Salvador, como no centro antigo da cidade, produtos africanos eram facilmente encontrados nas mãos das ganhadeiras. De certa forma, a atividade de mercar representava um reencontro com a África, com seus mercados e sua cultura. Vender comidas de origem africana, panos-da-costa, contas, entre outros, configurava-se em uma marca das religiões dos negros no dia-a-dia dos habitantes de Salvador. (BORGES, 2015, p.8).

Elas representam e simbolizam a resistência do povo negro e afrodescendente, por carregarem não só a rica arte gastronômica, mas também uma herança cultural ancestral. Hoje as baianas de acarajé são um símbolo da Bahia e do Brasil, por terem um grande legado histórico e terem sido tombadas como patrimônio cultural brasileiro.

Para Santos,

A história de luta e resistência do povo africano, que reconstruiu no Brasil hábitos, práticas e tradições, demonstra a força de uma herança cultural que se expressa não apenas na cor da pele da maioria dos brasileiros, mas também através do vocabulário, da religiosidade, das comidas e de tantas outras características e símbolos latentes no povo brasileiro (SANTOS, 2013, p.79).

As baianas estabelecem a ligação entre os terreiros de candomblé e a cultura baiana, ocupam as ruas da cidade, através do preparo dos acarajés, das indumentárias, seus costumes, que são os sentidos vivos de sua religião, simbolizam a força feminina por muitas vezes, muitas delas, servirem como arrimo de família sustentando seus familiares com os seus tabuleiros de quitutes baianos.

Portanto, é de extrema importância compreender o ofício das baianas de acarajé como um alimento contínuo dos elementos culturais herdados por nós baianos de nossos ancestrais africanos.

2 PROBLEMA DA PESQUISA

Quais os desafios sociais, culturais e religiosos enfrentados pelas baianas tradicionais do centro histórico de Salvador e como esse ofício simboliza a resistência das mulheres negras nessa cidade?

3 JUSTIFICATIVA

Esse projeto de pesquisa visa compreender a relevância social das baianas de acarajé, em seus diversos contextos nos quais estão inseridas, demonstrando a labuta diária dessas mulheres, em sua maioria negras e pobres, que contribuíram para a construção da identidade cultural do país e são símbolos de resistência do povo negro e empoderamento feminino pois, em sua maioria, são responsáveis pelo sustento de suas famílias.

Fui levada a pesquisar sobre esse tema com a inquietação em compreender entender as suas problemáticas, como elas lidam com essa representatividade de pertencimento africano e religioso. E através disso, analisar como elas mantiveram esses costumes por gerações, como isso influenciou no seu modo de vida, as suas demandas pessoais, vendo também o lado da desvalorização dessa classe.

Portanto, por meio dessa proposta de pesquisa visou mostrar o valor dessas baianas e toda a sua trajetória de resistência, mostrando como as vendas influenciaram, sendo um meio de prover suas famílias e se é realizada a devida valorização tendo em vista também as suas demandas sociais.

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Compreender a importância histórica, religiosa e cultural das baianas de acarajé no Centro Histórico de Salvador, analisando a trajetória de duas baianas que simbolizam todas as tradições culturais de origens africanas ou reinventadas pelas negras em nosso território estadual.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dar visibilidade ao ofício das baianas de acarajé em Salvador, buscando saber se elas recebem a valorização devida.
- Investigar sobre a dedicação das baianas de acarajé a este ofício, como elas preservam esses saberes de matrizes africanas, estabelecendo ligações entre os terreiros e a cultura baiana.
- Analisar através de entrevistas, observação participante e pesquisas bibliográficas como a venda do acarajé é determinante para a existência social e cultural de nossas baianas.

5 REFERENCIAL TEÓRICO

Os referenciais teóricos encontrados sobre o tema a ser pesquisado reúnem diversas informações sobre as baianas de acarajé, desde os contextos históricos, aos contextos religiosos e contemporâneos do dia a dia dessas mulheres. Através de artigos e registros, que destacam o valor religioso e cultural das baianas e como a sua atividade trazida pelos ancestrais africanos resistiu e os saberes continuam a se perpetuar até os dias de hoje.

Segundo o Iphan,

As histórias de vida das baianas de acarajé apresentam muitos pontos em comum. Em geral provenientes de estratos mais baixos das camadas médias da sociedade da Bahia, iniciam-se na atividade por instrução de suas mães e avós ofício das baianas de acarajé ou, ainda, de outras baianas, pois o ofício atualmente é organizado nos moldes de pequenas empresas domésticas e realiza-se como estratégia de sobrevivência ou de complementação de renda familiar. (IPHAN, 2007, p.15-16).

As baianas de acarajé carregam o legado da história de África, em sua maioria passado de geração em geração, elas são mulheres independentes que sustentam suas famílias através da venda do acarajé. Essa venda é como um equilíbrio financeiro e uma fonte de renda, são mulheres dedicadas, empreendedoras, esse ofício se iniciou através de mulheres africanas escravizadas que vendiam para conseguir comprar suas alforrias.

Segundo Tavares,

Há as famosas pretas do acarajé. No azeite fervendo, no líquido dourado, fritando a massa saborosa do feijão fradinho, e, dentro em pouco, o acarajé está pronto. Come-se esta maravilha, com seu molho de pimenta e camarão seco. Ao pé do Elevador Lacerda, nas feiras, nas esquinas, há quituteiras que fazem ótimos acarajés (TAVARES, 1951, p.69).

A identidade religiosa está fortemente presente em todos os aspectos da venda do acarajé, desde a escolha dos ingredientes, o preparo das massas, as indumentárias das baianas e a arrumação dos tabuleiros.

O autor Manoel Querino enfatiza como era realizado o preparo em seu livro *Costumes Africanos no Brasil* (1988), no capítulo que cita a arte culinária da Bahia:

A principal substância empregada é feijão fradinho, depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior, sendo o fruto ralado na pedra. Isso posto, resolve-se a massa com uma colher de madeira, e quando a massa toma forma de pasta, adicionam-se-lhe, com temperos, a cebola ralada e o sal ralados. Depois de bem aquecida a frigideira de barro, ai se derrama certa quantidade de azeite de cheiro (azeite de dendê), e, com a colher de madeira vão deitando pequenos nacos da massa, e com um ponteiro ou garfo são rodados na frigideira até cozer a massa. O azeite é renovado todas as vezes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a cor do azeite. Ao acarajé acompanha um molho, preparado com pimenta malagueta seca, cebola e camarão, moído tudo isso na pedra e frido no azeite de cheiro, em outro vaso de barro. (QUERINO 1988, p.138)

Manoel Querino (1988) detalha como era realizado o processo de preparo do acarajé ao longo do tempo, esse preparo mudou um pouco por conta das inovações em materiais de trabalho, porém, segue com a mesma essência e tradição.

Inicialmente, o acarajé era servido somente com pimenta, sendo um bolinho menor, conforme o tempo foi passando foi acrescentado os recheios, porém nas obrigações do candomblé ele continua com as suas especificidades. Segundo IPHAN (2007), para lansã e Xangô o acarajé tinha um formato diferenciado, para lansã eram os menores, podiam ser servidos puros com sete pimentas-da-costa ou camarões secos, já para Xangô, eram servidos os mais alongados e maiores, que podiam ser com um prato de quiabos, dendê e pimenta. Há diversas formas de cultos em cada terreiro, com suas características específicas.

As baianas não são cozinheiras domésticas, pois trabalham nas ruas, com o público, os preparos dos complementos do acarajé são pré-prontos e o preparo final é realizado na rua, no momento da venda. Elas utilizam itens característicos de

matrizes africanas, para serem identificadas por sua cultura. E são como cartões postais da cidade de Salvador, os turistas vem com o interesse de conhecer o centro histórico, tirar fotos com as baianas, e comer o acarajé que é tão famoso (IPHAN, 2007).

As baianas de acarajé tradicionais mantém a sua essência, em todos os elementos utilizados até que seja realizada a venda para os clientes. É importante salientar a necessidade dos elementos como feijão, dendê, não só no preparo do acarajé, mas na formação da culinária afro-brasileira. Pois até na escolha dos materiais utilizados tem o sentido religioso, para ter um bom acarajé é necessário usar um bom feijão, um bom azeite de dendê, ou seja, alimentos de ascendência africana, são os elementos também culturais, tem todo um modo de preparação que vem das antigas baianas e aí que está o segredo, e todos os outros elementos que o compõem como o caruru, o vatapá, todos esses para as baianas tradicionais têm um certo padrão que elas seguem.

Segundo Lima,

As baianas mais comprometidas com o sistema religioso do candomblé, nesse momento fazem alguns ritos de purificação e de sacralização do seu espaço. Algumas mesmo preparam pequenas amostras (échantillons) do acarajé e as lançam por terra numa oferenda aos ancestrais (LIMA, 1997, p.65).

Já as suas indumentárias ou trajes, seguem também um sentido religioso, seus turbantes, contas, saias, anáguas, dentre outros, estão intimamente ligados ao candomblé e todos esses detalhes compõem e identificam a baiana, pois faz parte do imaginário cultural brasileiro e, principalmente, da representatividade identitária da Bahia mais conhecida em todo o planeta.

A partir das pesquisas realizadas pude compreender que essa atividade é de extrema importância para a sobrevivência delas e de suas famílias, e que é transmitida desde a infância ajudando as mães nos tabuleiros para sustentar a casa, filhos e os seus estudos. Tendo sempre como principal fonte de renda, mas nunca deixando de lado as tradições e saberes adquiridos ao longo do tempo, para preservar e manter viva essa cultura, porém já não existem mais tantas baianas no centro histórico pois muitas envelheceram e os seus filhos não deram continuidade a essa tradição.

Elas enfrentam diversos desafios para conseguir realizar as suas vendas, além de ser desvalorizadas pelo poder público, são também negligenciadas na cidade pelos nossos cidadãos, a baiana Cristina Santos enfatiza em sua fala sobre essa questão:

Nós somos muito discriminadas, estamos lutando para ter um conhecimento melhor porque nós somos tombadas como patrimônio histórico-cultural da Bahia e do Brasil, nós baianas somos discriminadas na linguagem do povo e tem muitas colegas nossas que não valorizam o seu trabalho (ENTREVISTA REALIZADA EM 15/06/2022).

As baianas enfatizam que são desvalorizadas, são demonizadas, muitas pessoas ainda não gostam de comer na rua, principalmente quando vê a baiana de acarajé toda paramentada, ligam ao candomblé, criam e reproduzem imagens e falas preconceituosas.

As baianas dizem que se sentem afrontadas ao verem atitudes como por exemplo o “bolinho de Jesus”, pois, o acarajé tradicional pertence a Iansã e Xangô, fazem parte da sua devoção religiosa, sua cultura e também seu comércio, porém há diversas pessoas que querem vender e modificar algo que faz parte de uma tradição que vem desde o período da escravidão, criando, por exemplo, o acarajé gourmet com doce de leite, goiabada e outros ingredientes, tirando o foco do saber e receitas tradicionais, ou seja, de certa forma desmerecem esse saber.

A baiana Dulce Mary de Jesus é bem enfática em suas palavras sobre esse assunto:

[...]eu já ouvi muita gente falar que não compra com a baiana tradicional, que era bolinho do diabo, quando descobriu que tinha rentabilidade virou bolinho de Jesus, independente disso, você tem que separar comércio e religião, e juntar o comércio com a tradição.(ENTREVISTA REALIZADA DIA 03/06/2022).

Posso relacionar as histórias de vida das baianas com o orixá Oyá-Iansã, pois Oyá tinha as características de cuidar dos seus filhos, cuidar das finanças, cuidar do sustento dos seus, e por ser a protetora dos mercados, a zeladora das mulheres que trabalham e vivem do comércio. As baianas cuidam das suas famílias e trazem o seu sustento através do seu tabuleiro, e essas atividades foram preservadas por gerações, e as conquistas dessas baianas estão relacionadas as suas vendas, essa atividade possui um legado de mulheres africanas guerreiras e empoderadas, que foram à luta e resistiram.

Segundo Passos,

Oyá corporifica a transgressão feminina. Orixá de personalidade austera, ao mesmo tempo em que é doce e complacente. Controla as suas finanças, cuida do sustento próprio e dos seus, é a protetora dos mercados, a zeladora das mulheres que trabalham e vivem das feiras livres, do comércio. Assegura proteção a toda e qualquer liderança feminina, possui um temperamento severo em suas ações, domina os lares dos quais faz parte (PASSOS, 2008, p.26).

A citação anterior que descreve as principais características sagradas do orixá Oyá-lansã, me leva a concordar com Passos (2008) e estabelecer uma relação entre este orixá e as baianas de acarajé, pois as baianas são determinadas, são independentes, provedoras de seus lares, vão à luta diariamente e as suas características se assemelham às filhas de Oyá.

Portanto, através das referências elencadas aqui, pude perceber que a relevância das baianas engloba além de questões culturais, mas também as questões religiosas, sociais e históricas. Mostrando que elas representam memórias de matrizes africanas, luta, garra, força, e perpetuam com alegria e rigor essa ancestralidade.

6 METODOLOGIA

A pesquisa será realizada pela metodologia qualitativa (LAKATOS; MARCONI, 2015), visando um olhar mais aprofundado sobre o fenômeno aqui estudado. Buscarei ao longo de dois meses acompanhar a venda dessas baianas, através de recursos etnográficos, especificamente a observação participante (URIARTE, 2012; PEIRANO, 1995). Um novo olhar terá que ser por mim construído, deverei reaprender a ver ontologicamente (RABELO, 2015), as baianas que fazem parte do meu escopo de pesquisa.

Irei trabalhar também com entrevistas estruturadas e semiestruturadas, a partir da observação participante farei anotações diárias em meu caderno de campo, em um período de dois meses, construindo relatórios semanais de pesquisa. Visitarei as minhas referências bibliográficas sobre o tema com afinco, a fim de alcançar uma melhor fundamentação teórica para as minhas observações de campo. Deverei escrever uma monografia, articulando elementos disciplinares da antropologia,

história, literatura e educação, que possa contribuir para dar uma maior visibilidade às importantes questões ligadas às nossas baianas de acarajé.

7 CRONOGRAMA

MES/ETAPAS	Fev/22	Mar/22	Abr/22	Mai/22	Jun/22	Jul/22	Ago/22	Set/22	Out/22	Nov/22	Dez/22
Escolha do tema	x										
Levantamento bibliográfico		x	x								
Elaboração do anteprojeto				x	x	x					
Apresentação do projeto						x					
Coleta de dados					x						
Análise dos dados											
Organização do roteiro/partes											
Redação do trabalho											
Revisão e redação final											
Entrega da monografia						x					
Defesa da monografia							x				

Referências

- BITTER, Daniel; BITAR, Nina Pinheiro. Comida, trabalho e patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. *Horizontes antropológicos*, v. 18, p. 213-236, dez. 2012.
- BITAR. Nina Pinheiro. Baianas de acarajé: comida e Patrimônio no Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. Editora Aeroplano, 2011, 260p.
- BORGES, Florismar Menezes. Acarajé: tradição e modernidade. (Dissertação de mestrado). Salvador: FFCH-UFBA, 2008, 132 f.
- COELHO, Ilana Barros. “A gente vai mudando, se reinventando, se adaptando”: as transformações no ofício das baianas de acarajé de Salvador e a informalidade. Patrimônio cultural e trabalho. *Laborare*, v. 5, n. 8, p. 181-198, 2022.
- FONSECA, Carolina Ferreira da. Baianas de acarajé: Patrimônio urbano imaterial? IN: IV ENECULT: Encontro de estudos multidisciplinares em cultura, 2008, Salvador.
- GUIMARÃES. Roberta Sampaio. Objetos, sistema culinário e candomblé: o Patrimônio das “baianas de acarajé”. *Religião & sociedade*, Rio de Janeiro, 1 ed, 233-237, junho. 2012.
- IPHAN. Dossiê ofício das baianas de acarajé. Brasília, 2007. 104 p. ISBN 978-85-7334-056-3
- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2015.
- LIMA, Vivaldo da Costa. (1997) Etnocenologia e etnoculinária do Acarajé. Etnocenologia textos selecionados São Paulo: Annablume, 1999, 194 p.
- MARTINI, Girlane Torres. Baianas de acarajé: a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira. (Tese de doutorado) - Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2007, 291 f.
- MENDEL, Débora Simões de Souza. Nas ruas com as baianas de acarajé: desafios, lutas e representatividade. *História Oral*, [S. l.], v. 21, n. 1, p. 95–119, 2018.
- PEIRANO, Mariza. A favor da etnografia. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1995.
- PASSOS, Marlon Marcos Vieira. Oyá-Bethânia: os mitos de um orixá nos ritos de uma estrela. (Dissertação de mestrado). Salvador: FFCH-UFBA, 2008.
- QUERINO, Manuel Raymundo. Costumes Africanos no Brasil. Recife: Fundação Joaquim Nabuco – Ed. Massangana, 1988.
- RABELO, Miriam C. M. Aprender a ver no candomblé. *Horizontes Antropológicos*, [S.L.], v. 21, n. 44, p. 229-251, dez. 2015.

SANTOS, Vagner José Rocha. O acarajé e os estudos sobre a cozinha baiana: breve revisão bibliográfica. I Seminário de Alimentação e Cultura na Bahia.

SANTOS, Vagner José Rocha. O sincretismo na culinária afro-baiana: o acarajé das filhas de Iansã e das filhas de Jesus (Dissertação de mestrado). Salvador: IHAC-UFBA, 2013, 161 f.

SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. Afro-Ásia, Salvador, n. 17, 1996.

TAVARES, Odorico. Bahia da Terra e do Povo, 2º Ed. Livraria José Olympio Editora. 290 p. Rio de Janeiro, 1951.

URIARTE, Urpi Montoya. O que é fazer etnografia para os antropólogos. Ponto Urbe, [S.L.], n. 11, dez. 2012.

ANEXOS

Figura 1 - Termo de permissão para utilização das entrevistas realizadas

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa: intitulada "SOBREVIVÊNCIA E REPRESENTATIVIDADE DAS BAIANAS DE ACARAJÉ NO CENTRO HISTÓRICO DE SALVADOR". Em caso de dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com a pesquisadora responsável Elizama Teixeira Alves através do telefone: (71) 98417-4349 ou através do e-mail elizamaalves201816@hotmail.com. Este projeto de pesquisa será apresentado ao curso de Bacharelado em Humanidades da UNILAB como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Humanidades.

A presente pesquisa é motivada pela inquietação em analisar e relatar o que as baianas de acarajé representam religiosamente, historicamente e para a cultura, tendo como alvo as baianas do centro histórico de Salvador, dando ênfase a utilização dessa atividade como modo de vida. Sendo realizada através de entrevistas, serão entrevistadas duas baianas do centro histórico e feito um levantamento sobre o tema e esta pesquisa não possui fins lucrativos.

Consentimento Livre e Esclarecido

Tendo em vista os itens acima apresentados, eu, de forma livre e esclarecida, manifesto meu consentimento em participar da pesquisa. Declaro que recebi cópia deste termo de consentimento, e autorizo a realização da pesquisa e a divulgação dos dados obtidos neste estudo.

DULCE MARV DE JESUS

Nome do Participante da Pesquisa

Dulce Mary de Jesus

Assinatura do Participante da Pesquisa

Elizama Teixeira Alves

Assinatura do pesquisador

Figura 2 - termo de permissão para utilização das entrevistas realizadas**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Você está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa: intitulada "SOBREVIVÊNCIA E REPRESENTATIVIDADE DAS BAIANAS DE ACARAJÉ NO CENTRO HISTÓRICO DE SALVADOR". Em caso de dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com a pesquisadora responsável Elizama Teixeira Alves através do telefone: (71) 98417-4349 ou através do e-mail elizamaalves201816@hotmail.com. Este projeto de pesquisa será apresentado ao curso de Bacharelado em Humanidades da UNILAB como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Humanidades.

A presente pesquisa é motivada pela inquietação em analisar e relatar o que as baianas de acarajé representam religiosamente, historicamente e para a cultura, tendo como alvo as baianas do centro histórico de Salvador, dando ênfase a utilização dessa atividade como modo de vida. Sendo realizada através de entrevistas, serão entrevistadas duas baianas do centro histórico e feito um levantamento sobre o tema e esta pesquisa não possui fins lucrativos.

Consentimento Livre e Esclarecido

Tendo em vista os itens acima apresentados, eu, de forma livre e esclarecida, manifesto meu consentimento em participar da pesquisa. Declaro que recebi cópia deste termo de consentimento, e autorizo a realização da pesquisa e a divulgação dos dados obtidos neste estudo.

CRISTIANE SANTOS

Nome do Participante da Pesquisa

Cristiane Santos

Assinatura do Participante da Pesquisa

Elizama Teixeira Alves

Assinatura do pesquisador

Figura 1 - Baiana Cristina Santos, em seu ponto no Terreiro de Jesus



Foto: Elizama Alves (2022).

Figura 2 - Baiana Dulce Mary de Jesus, em seu ponto na Praça da Sé



Foto: Elizama Alves (2022).

Figura 5 - Baiana Dulce Mary de Jesus, exercendo seu ofício



Foto: Elizama Alves (2022).

Figura 3 - Acarajé tradicional da baiana Dulce Mary de Jesus



Foto: Elizama Alves (2022).