

Campanha visa valorização do ofício das baianas de acarajé

Notícias

Postado em: 17/12/2018 15:12

"No tabuleiro da baiana tem" séculos e séculos de tradição, história e referências culturais.

"No tabuleiro da baiana tem" séculos e séculos de tradição, história e referências culturais. O cantor e compositor baiano Dorival Caymmi já sabia disso quando apresentou ao Brasil essa música e também outra bem conhecida: "Todo mundo gosta de acarajé... o trabalho que dá pra fazer que é!" Agora, em pleno século XXI, essa ancestralidade estará em destaque na campanha de valorização do Ofício das Baianas de Acarajé. A ação de promoção, realizada sem verbas públicas, foi lançada nesta segunda-feira (17) no Espaço Cultural da Barroquinha, em Salvador. A pedido da Associação Nacional das Baianas de Acarajé (Abam), o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), instituição vinculada ao Ministério da Cultura, apoia o movimento, que tem como objetivo principal valorizar os saberes, habilidades e conhecimentos relacionados ao Ofício das Baianas de Acarajé, Patrimônio Cultural do Brasil desde 2005. A ação reuniu diversos parceiros que se dispuseram a ajudar de forma gratuita, a exemplo da cantora Margareth Menezes – que cedeu sua imagem e voz para o documentário; além da agência de publicidade NBS, que articulou e engajou apoiadores em Salvador para produção e veiculação da campanha que busca sensibilizar, mobilizar e promover o ofício das baianas. A campanha poderá ser vista no telão do aeroporto, nos ônibus que circulam pela cidade, nos elevadores de hotéis, em restaurantes, bares e nos mais de 200 mobiliários urbanos espalhados por Salvador, além de jornais impressos e comerciais de televisões da Bahia. A iniciativa foi motivada pela Associação das Baianas, que relata as interferências que afetavam a identidade do bem cultural e a essência da prática tradicional de produção e venda. Entre as observações feitas pelas baianas estavam a produção do bolinho em larga escala realizada por fábricas, a ausência das vestimentas tradicionais e a mudança no nome africano da comida oferecida aos orixás. O diretor do Departamento de Patrimônio Imaterial do Iphan, Hermano Queiroz, ressalta que os símbolos sagrados são parte da cultura de um povo. "O registro realizado pelo Iphan, incluído no livro dos Saberes, aponta essa tradição secular de história e religiosidade agregada à prática", explicou. Ofício sagrado Os elementos essenciais do Registro do Ofício das Baianas de Acarajé compreendem os rituais envolvidos na produção, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde se instalam, os modos de fazer as comidas de baiana, o uso do tabuleiro para vendas de comida, a comercialização informal e o uso das indumentárias própria das baianas como marca distintiva de sua condição social e religiosa. A vestimenta característica dos ritos do candomblé, composta por turbantes, panos e colares de conta, também constitui um forte elemento de identificação desse ofício. A descaracterização cultural das roupas que vinha ocorrendo em Salvador motivou, em 2015, um decreto municipal que buscou preservar esse ícone cultural. A Lei determinou o uso da vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira quando do exercício de suas atividades em logradouros públicos. A justificativa era a de que a baiana do acarajé é um conjunto de itens, não se tratando apenas da fritura de um quitute. O trabalho das baianas é considerado uma das profissões femininas mais antigas do país, conta Rita Santos, presidente da Abam. Só em Salvador, são cerca de 3,5 mil baianas de acarajé, segundo estimativa da Associação. "Essa iniciativa contribui não somente para manter viva as

nossas raízes, mas também fortalece o trabalho que é fonte de geração de renda para as baianas e atrativo turístico para a cidade de Salvador", finaliza. O acarajé no Brasil A preparação do àkàrà je, que significa comer bola de fogo na língua Iorubá, desembarcou no Brasil junto com os povos escravizados provenientes do Golfo do Benim, na África Ocidental. No universo do candomblé, o acarajé é comida sagrada e ritual, ofertada aos orixás, sendo uma das razões pela qual a receita do acarajé se mantém sem muitas alterações. Com receita transmitida oralmente ao longo dos séculos por sucessivas gerações, o acarajé, bolinho de feijão fradinho frito no azeite de dendê, era comercializado no período colonial pelas escravas de ganho ou negras libertas, proporcionando a elas a sobrevivência após a abolição da escravatura. Séculos depois, o ofício ganhou o Dia Nacional da Baiana do Acarajé, comemorado em 25 de novembro e, desde 2017, a profissão foi incluída na lista de Classificação Brasileira de Ocupações. Fonte: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan)/Ministério da Cultura