

ROBERTA ROSA PORTUGAL

**O TABULEIRO DE ACARAJÉ:
REGISTRO E MEMÓRIA VISUAL NA CIDADE DE FEIRA DE
SANTANA**

UEFS
Feira de Santana-BA
2011

ROBERTA ROSA PORTUGAL

**O Tabuleiro de Acarajé:
Registro e Memória Visual na Cidade de Feira de Santana**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenho, Cultura e Interatividade da Universidade Estadual de Feira de Santana, como exigência parcial para obtenção do título de Mestre em Desenho, Cultura e Interatividade.

Orientador: Prof. Doutor Antônio Wilson Silva de Souza.

Co-orientadora: Profa. Doutora Lysie dos Reis Oliveira.

UEFS
Feira de Santana-BA
2011

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
DEPARTAMENTO DE LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENHO, CULTURA E INTERATIVIDADE

ROBERTA ROSA PORTUGAL

**O TABULEIRO DE ACARAJÉ:
REGISTRO E MEMÓRIA VISUAL NA CIDADE DE FEIRA DE SANTANA**

Dissertação para obtenção do grau de Mestre em Desenho, Cultura e Interatividade

Feira de Santana, 07 de novembro de 2011.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Antônio Wilson Silva de Souza
Universidade Estadual de Feira de Santana/ UEFS
Orientador

Prof^ª Dr^ª Lysie dos Reis Oliveira
Universidade do Estado da Bahia/ UNEB
Co-orientadora

Prof. Dr. Ericivaldo Veiga
Universidade Estadual de Feira de Santana/ UEFS
Examinador

Dedicamos este trabalho a todos os que exercem a atividade de venda de acarajé na cidade de Feira de Santana, especialmente àqueles que colaboraram com o presente estudo.

AGRADECIMENTOS

Encontramos algumas palavras que pudessem expressar a nossa gratidão, obviamente, essas se fazem pequenas diante do desejo de agradecer a atenção de todos que com este estudo colaboraram.

Agradecemos, especialmente, a Deus por nos ter iluminado nesta caminhada e nos confortado nos momentos de ansiedade.

Ao Orientador, Professor Doutor Antônio Wilson Souza, por ter acreditado neste trabalho, pela atenção com que leu os textos e, acima de tudo, pela competência com que orientou este estudo. Certamente o caminho que percorremos não teria a doçura que teve se não contássemos com sua presença, seu olhar sensível e suas palavras criteriosas.

À Professora Doutora Lysie dos Reis Oliveira, co-orientadora, pelas aulas na disciplina Desenho, Registro e Memória Visual, que tanto nos fizeram aprender, e pela participação direta neste trabalho. Agradeço a competência com que opinou durante a qualificação e suas indicações de leituras.

Agradecemos ao Professor Doutor Ericivaldo Veiga pela grande contribuição que deu a este estudo, pela competência das sugestões, especialmente, durante a qualificação.

À Professora Mestre, Ana Cláudia Dória pela sua disponibilidade em colaborar e compartilhar com nosso aprendizado e pela leitura minuciosa que realizou deste texto.

À Professora Doutora Marise Santana pelo carinho com que sempre nos tratou, pelo interesse que sempre mostrou ter neste estudo e, sobretudo, pela sua participação na conclusão do projeto de pesquisa.

Agradecemos ao Professor Doutor Antônio Zorzo pelos seus questionamentos que nos trouxeram inquietações e se fizeram de fundamental importância para que refletíssemos sobre o objeto desta pesquisa, pela atenção que nos dedicou durante as aulas da disciplina Procedimentos de Desenho.

Agradecemos as sugestões sempre pertinentes do Professor Mestre Robson Santana e, especialmente, pela competência na produção dos desenhos dos tabuleiros apresentados nesta dissertação.

À Professora Mestre em Desenho, Ana Rita Sulz de Almeida Campos pela colaboração, tanto no que se refere ao conteúdo quanto à organização gráfica.

À Professora Mestre Selma Dória, por aceitar nosso Projeto de Estágio Docente, realizado em sua disciplina História da Arte Brasileira, e pela sua atenção.

Aos Professores Doutores Gláucia Trinchão, Priscila Paixão e Edson Dias pelos comentários que tanto contribuíram com este estudo.

À corretora textual Mônica Machado, graduada em letras, pela atenção que dedicou à correção gramatical deste texto e pela amizade.

Aos colegas de sala pela companhia: Ianê, Maristela, Alexsandro, Jackelina, Argolo, Simone e Fátima e Ricardo Costa, este último pela companhia durante as visitas a alguns acervos na cidade de Salvador e pelo apoio na organização gráfica deste texto.

Algumas pessoas se fazem presente, ainda que indiretamente neste trabalho. Agradecemos à Professora Doutora Denise Dias, pela dedicação com que realiza seu trabalho, à Professora Doutora Mariana Fagundes que tanto nos motivou a ingressar no Programa de Mestrado e à Professora Doutora Rita Queiroz pela atenção.

À senhora Del, baiana de acarajé, pela cordialidade, pela atenção com que nos recebeu e por ter sido um dos informantes desta pesquisa.

Agradeço a todos os informantes, “bairanas e bairanos de acarajé”, que nos receberam em seus tabuleiros e em suas casas.

À equipe do Museu Temporal, na cidade de Salvador, pelas fotografias cedidas, que foram de grande importância para a construção deste trabalho.

À Fundação Gregório de Matos, na cidade de Salvador, pelas fotografias cedidas e pela atenção que nos foi dedicada no setor de imagens.

À equipe da Biblioteca Central Julieta Carteador, localizada na UEFS, e à equipe da Biblioteca Setorial Renato Galvão, no Museu Casa do Sertão.

À equipe da Biblioteca Universitária Reitor Macêdo Costa, da UFBA, Biblioteca do Centro de Estudos Afro-orientais, pela atenção dedicada durante nossa visita ao acervo.

À CAPES pelo apoio na realização desta pesquisa, que foi de grande valia na compra de livros, viagens a Salvador, participação em seminários.

À FAPESB por nos ter concedido bolsa de estudo, pelo período de cinco meses.

Agradecemos à família pela paciência e pela compreensão, especialmente à graduanda em enfermagem Natali Rosa de Oliveira (irmã) pela organização visual desta dissertação.

O desenho é responsável pelas atualizações, evoluções e modernizações, com verdadeiras mudanças, de uma sociedade. Portanto, é um dos aspectos culturais que sempre afeta o desenvolvimento das idéias e do comportamento.

Luiz Vidal Negreiros Gomes (1996, p. 102).

RESUMO

Neste estudo, analisamos o *tabuleiro de acarajé* sob a perspectiva de um projeto gráfico, assinalando sua variação e refletindo sobre os fatores que contribuíram para a modificação de sua configuração, como, a quantidade de comidas, o modo como é conduzido ao lugar onde a venda de acarajé é realizada, as exigências sociais e os desejos pessoais. Neste texto realizamos uma breve análise de tabuleiros de acarajé da cidade de Salvador, através de algumas imagens, com o propósito de assinalar sua variação gráfica. No entanto, restringimos nossa análise na compreensão das transformações na configuração dos tabuleiros do centro da cidade de Feira de Santana, por ser este o foco principal e objeto fundamental do presente texto acadêmico. Esta reflexão põe em evidência o tabuleiro de acarajé enquanto registro e memória visual da cidade de Feira de Santana.

PALAVRAS-CHAVE

Tabuleiro de acarajé, desenho, memória visual.

RESUMEN

En este estudio, analizamos el *talero de acarajé* bajo la perspectiva de un proyecto gráfico, apuntando su variación y reflexionando acerca de los hechos que contribuyeron para el cambio de su configuración, como, la cantidad de comida, el modo como es conducido al lugar donde se vende acarajé, las exigencias sociales y a deseos personales. En este texto realizamos un breve análisis del tablero de acarajé de la ciudad de Salvador, a través de algunas imágenes, para que señalemos su variación gráfica. Sin embargo, restringimos nuestro análisis en la comprensión de las transformaciones en la configuración de los tableros del centro de la ciudad de Feira de Santana, por ser este el foco principal y objeto fundamental del presente texto académico. Esta reflexión pone en evidencia el tablero de acarajé como un registro y memoria visual de la ciudad de Feira de Santana.

PALABRAS CLAVE

Tablero de acarajé, diseño, memoria visual.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01	<i>Tabuleiro de acarajé. Museu do Memorial da Baiana, Salvador.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	24
Figura 02	<i>Tabuleiro. Museu do Memorial da Baiana. Destaque para utensílios de barro e madeira.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	26
Figura 03	<i>A fritura do acarajé.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	28
Figura 04	<i>Bolinho de estudante.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	29
Figura 05	<i>Abará.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	29
Figura 06	<i>Cocadas de coco e amendoim.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	29
Figura 07	<i>Pedra de ralar o feijão.</i> Fonte: VERGER, Pierre. Retratos da Bahia. Salvador, Ba: Corrupio, 1990.	31
Figura 08	<i>Fritura dos acarajés. Destaque para a colher de sopa.</i> Fonte: VERGER, Pierre. Retratos da Bahia. Salvador, Ba: Corrupio, 1990.	32
Figura 09	<i>Preparo da massa de acarajé. Destaque para a colher de pau.</i> Fonte: VERGER, Pierre. Retratos da Bahia. Salvador, Ba: Corrupio, 1990.	32
Figura 10	<i>Vendedora de doces.</i> Fonte: LEAL, Maria das Graças de Andrade; MOREIRA, Raimundo Nonato Pereira; CASTELLUCCI JUNIOR, Wellington (Orgs.). Capítulos de História da Bahia: novos enfoques, novas abordagens. São Paulo: Annablume, 2009.	41
Figura 11	<i>Capa do cordel de Antônio Vieira (2005).</i> Gravura. Fonte: VIEIRA, Antônio. Akará-jé. O mesmo que comer fogo. Salvador. Literatura de Cordel, 2003.	42
Figura 12	<i>Cavalete de acarajé.</i> Fonte: Fotografia PMS P. 227, F 5175 do acervo da Fundação Gregório de Mattos. Autor desconhecido.	42
Figura 13	<i>"Jogar Capüera ou Dance de la Guerre".</i> Fonte: VIANNA, Marisa. Salvador: cidade da Bahia. 2 ed. Salvador: Bigraf, 2003.	45
Figura 14	<i>Gamelas em barro. Museu da Gastronomia. Salvador, Ba.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	46
Figura 15	<i>Mulher com gamela de acarajé.</i> Fonte: Fotografia C000699 do acervo do Museu Tempostal. Autor desconhecido.	47
Figura 16	<i>Gamela sobre cavalete</i> Fonte: Fotografia C02200 do acervo do Museu Tempostal. Autor desconhecido.	48
Figura 17	<i>Mulher do mingau</i> Fonte: Fotografia C02199 do acervo do Museu	

	Tempostal. Autor desconhecido.	48
Figura 18	<i>Baiana de acarajé.</i> Fonte: Fotografia C02195 do acervo do Museu Tempostal. Autor desconhecido.	49
Figura 19	<i>Tabuleiro de acarajé</i> Fonte: Fotografia C02196 do acervo do Museu Tempostal. Autor desconhecido.	50
Figura 20	<i>Mulata do acarajé</i> Fonte: Fotografia C02220 do acervo do Museu Tempostal. Autor desconhecido.	51
Figura 21	<i>Fritura e venda de acarajé.</i> Fonte: VERGER, Pierre. Retratos da Bahia. Salvador, Ba: Corrupio, 1990.	52
Figura 22	<i>Venda de acarajé nas instalações do Banco Baneb. Feira de Santana, 1994.</i> Fotografia de autor Desconhecido Fonte: Acervo da autora da dissertação.	63
Figura 23	<i>Expofeira 1995</i> Fotografia de autor Desconhecido Fonte: Acervo da autora da dissertação.	64
Figura 24	<i>Tabuleiro de acarajé. Expofeira 2003.</i> Fotografia de autor Desconhecido Fonte: Acervo da autora da dissertação.	66
Figura 25	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro A.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	69
Figura 26	<i>Tabuleiro A. Destaque para o formato.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	69
Figura 27	<i>Tabuleiro A. Destaque para os talheres.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	70
Figura 28	<i>Tabuleiro A. Destaque para os mini-acarajés sobre a peneira.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	71
Figura 29	<i>Tabuleiro A. Destaque para os mini-acarajés sob o tabuleiro.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	71
Figura 30	<i>Tabuleiro A. Destaque para o botijão de gás e caixa de isopor, respectivamente.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	73
Figura 31	<i>Tabuleiro A. Destaque para o botijão de gás e caixa de isopor, respectivamente.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	73
Figura 32	<i>Destaque para o carrinho, cadeiras e banco.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	73
Figura 33	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro A. Vista de topo. Dimensões: 1,27m x 0,87m.</i> Fonte: Desenho da autora da dissertação.	74
Figura 34	<i>Tabuleiro de acarajé. Destaque para a estrutura física.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	75
Figura 35	<i>Tabuleiro de acarajé. Destaque para seu interior.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	75

Figura 36	<i>Visão lateral do Tabuleiro B.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	76
Figura 37	<i>Massa de acarajé. Destaque para a mão masculina.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	77
Figura 38	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro B.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	77
Figura 39	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro B.</i> Vista de topo. Dimensões: 1,50m x 0,70m. Fonte: desenho da autora da dissertação.	78
Figura 40	<i>Tabuleiro C. Mesa com estrutura de ferro e aço inox.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	78
Figura 41	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro C.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	79
Figura 42	<i>Configuração dos Tabuleiro C e Tabuleiros A.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	79
Figura 43	<i>Configuração dos Tabuleiro C e Tabuleiros A.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	79
Figura 44	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro C.</i> Vista de topo. Dimensões: 1,50m x 0,80m. Fonte: Desenho da autora da dissertação.	81
Figura 45	<i>Tabuleiro C. Destaque para a espuma de madeira.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	81
Figura 46	<i>Tabuleiro D.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	82
Figura 47	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro D.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	82
Figura 48	<i>Tabuleiro D. Destaque para as panelas.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	83
Figura 49	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro D.</i> Vista de topo. Dimensões: 1,35m x 0,72m. Fonte: Desenho da autora da dissertação.	83
Figura 50	<i>Tabuleiro E. Destaque para a estrutura do tabuleiro em madeira.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	84
Figura 51	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro E.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	85
Figura 52	<i>Tabuleiro E. Destaque para o guarda-sol, panelas e vasilhas plásticas.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	85
Figura 53	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro E.</i> Vista de topo. Dimensões: 1,50m x 0,80m. Fonte: Desenho da autora da dissertação.	86
Figura 54	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro F.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	86
Figura 55	<i>Tabuleiro F. Destaque para sua estrutura em aço inox.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	87

Figura 56	<i>Tabuleiro F. Destaque para a posição da panela com a massa de acarajé.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	87
Figura 57	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro F. Vista de topo.</i> Dimensões: 1,48 m x 0,93 m. Fonte: Desenho da autora da dissertação.	88
Figura 58	<i>Tabuleiro F. Destaque para caixas térmicas e proteção inox para o tacho, lado esquerdo e direito da figura, respectivamente.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	88
Figura 59	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro G.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	89
Figura 60	<i>Tabuleiro G.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	90
Figura 61	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro G. Vista de topo.</i> Dimensões: 1,18 m x 0,69 m. Fonte: Desenho da autora da dissertação.	91
Figura 62	<i>Tabuleiro H. Tabuleiro com estrutura em ferro e aço inox.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	91
Figura 63	<i>Tabuleiro H. Destaque para a abertura no tabuleiro.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	92
Figura 64	<i>Tabuleiro H. Destaque para a abertura no tabuleiro.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	92
Figura 65	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro H.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	93
Figura 66	<i>Tabuleiro H. Destaque para a espumadeira e garfo para churrasco.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	93
Figura 67	<i>Tabuleiro H. Destaque para a parte interior do tabuleiro.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	94
Figura 68	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro H. Vista de topo.</i> Dimensões: 1,12 m x 0,76 m. Fonte: Desenho da autora da dissertação.	94
Figura 69	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro I.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	95
Figura 70	<i>Tabuleiro I. Tabuleiro com estrutura em ferro.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	95
Figura 71	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro I. Vista de topo.</i> Dimensões: 2,02 m x 0,77 m. Fonte: Desenho da autora da dissertação.	97
Figura 72	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro J.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	97
Figura 73	<i>Tabuleiro J.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	98
Figura 74	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro J. Vista de topo.</i> Dimensões: 1,21 m x 0,71 m. Fonte: Desenho da autora da dissertação.	98
Figura 75	<i>Tabuleiro J. Destaque para os utensílios.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	99

Figura 76	<i>Perspectiva isométrica do Tabuleiro L.</i> Fonte: Desenho de Robson Santana.	99
Figura 77	<i>Tabuleiro L. Tábuas de madeira sobre o carrinho.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	100
Figura 78	<i>Desenho esquemático da organização do Tabuleiro L. Vista de topo. Dimensões: 1,20 m x 0,67 m.</i> Fonte: Desenho da autora da dissertação.	101
Figura 79	<i>Tabuleiro L. Destaque para a panela com a massa de acarajé.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	101
Figura 80	<i>Tabuleiro L. Destaque para o fogareiro.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	102
Figura 81	<i>Tabuleiro L. Destaque para a espumadeira.</i> Fonte: Fotografia da autora da dissertação.	102

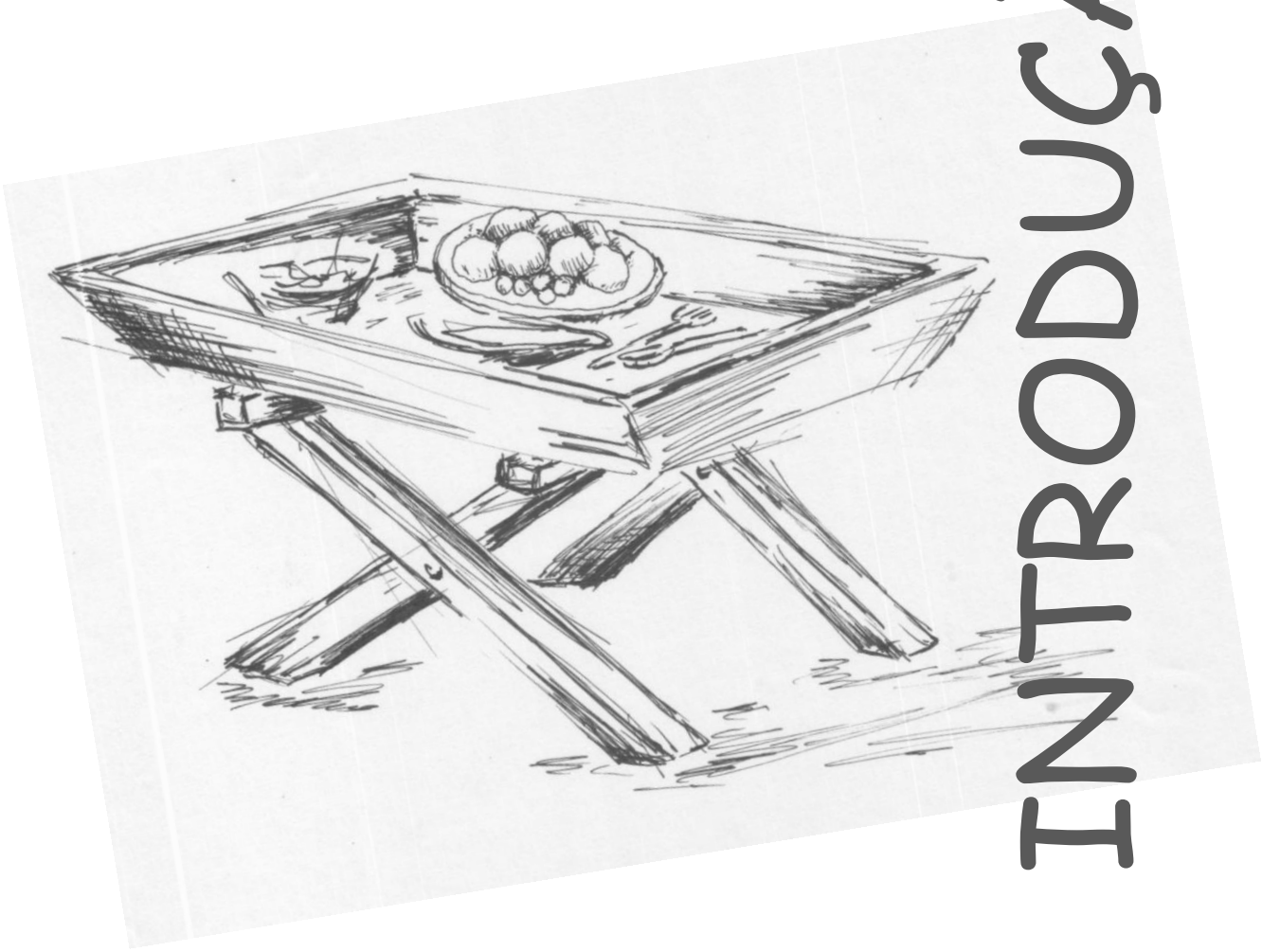
LISTA DE TABELAS

Tabela 01	Configuração dos tabuleiros. Fonte: Pesquisa direta	103
Tabela 02	Material de fabricação dos tabuleiros. Fonte: Pesquisa direta	103
Tabela 03	Portabilidade dos tabuleiros. Fonte: Pesquisa direta	104
Tabela 04	Fatores que influenciam a organização dos tabuleiros. Fonte: Pesquisa direta	104
Tabela 05	Culinária dos tabuleiros. Fonte: Pesquisa direta	104
Tabela 06	Modo de exercer a atividade. Fonte: Pesquisa direta	105
Tabela 07	Material de fabricação das panelas. Fonte: Pesquisa direta	105
Tabela 08	Tempo de realização de atividade de cada entrevistado. Fonte: Pesquisa direta	106
Tabela 09	Horário de realização da atividade. Fonte: Pesquisa direta	107

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	17
CAPÍTULO I O TABULEIRO DE ACARAJÉ: ARTE, SABERES, FAZERES TÉCNICAS E MEMÓRIA	23
1.1 O tabuleiro de acarajé: aspectos artísticos	24
1.2 Saberes, fazeres e técnicas no tabuleiro de acarajé	30
1.3 Relações com o passado	34
CAPÍTULO II TABULEIRO DE ACARAJÉ: UM REGISTRO DA CULTURA VISUAL	39
2.1 História e imagem: aspectos visuais do tabuleiro de acarajé	40
2.2 De gamelas ao tabuleiro de acarajé	45
CAPÍTULO III TABULEIRO EM GRÁFICOS: UMA ANÁLISE VISUAL DOS TABULEIROS DE ACARAJÉ NO CENTRO DA CIDADE DE FEIRA DE SANTANA	54
3.1 Tabuleiro de acarajé: vitrina de comidas	55
3.2 História do desenho, desenho da história	61
3.3 O re-desenho do tabuleiro	68
3.3.1 Tabuleiro A	68
3.3.2 Tabuleiro B	74
3.3.3 Tabuleiro C	78
3.3.4 Tabuleiro D	82
3.3.5 Tabuleiro E	84
3.3.6 Tabuleiro F	86
3.3.7 Tabuleiro G	88
3.3.8 Tabuleiro H	91
3.3.9 Tabuleiro I	94
3.3.10 Tabuleiro J	97

3.3.11	Tabuleiro L	99
3.4	Análise descritiva dos tabuleiros	102
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	110
	REFERÊNCIAS	115
	APÊNDICE	121
	ANEXOS	123



INTRODUÇÃO

Este trabalho consiste em analisar quais os fatores determinam a variação na configuração e na organização do tabuleiro de acarajé na cidade de Feira de Santana, sob a hipótese de que esta variação relaciona-se às mudanças sociais, ou seja, são as questões sociais que influenciam seus aspectos gráficos. Para uma melhor compreensão do objeto deste estudo, o tabuleiro, julgamos necessário defini-lo, sob a perspectiva de Aurélio Buarque de Holanda Ferreira (2010, p. 1993): “peça de madeira, de metal ou de qualquer outro material, com fundo chato e rebordas, destinada a conter e/ou transportar diversos objetos; bandeja”.

A motivação para desenvolver este estudo surge ao percebermos que, na cidade de Feira de Santana, o tabuleiro não é o único objeto usado para a venda de acarajé. O fato de não haver uma associação de baianas de acarajé, como há na cidade de Salvador, tampouco uma lei específica que regularize a atividade e que imponha normas para a configuração do tabuleiro, não há, nesta cidade, um modelo padrão, o que torna esta pesquisa mais significativa, dado à diversidade de objetos usados como tabuleiro. O que também nos motiva é a falta de investigação sobre a atividade de venda de acarajé nesta cidade, que cada vez mais é digna de estudos acerca de suas práticas culturais e dos seus artefatos. Nesse sentido, a análise do tabuleiro de acarajé se faz importante, já que esse vem adquirindo mais visibilidade na cidade. Este texto aponta nossa preocupação em registrar o desenho do tabuleiro e sua variação, dado que a partir disso estaríamos estudando aspectos culturais que particularizam o tabuleiro em Feira de Santana.

O nosso interesse em inserir o projeto desta pesquisa no mestrado em Desenho, Cultura e Interatividade, é que este curso, de caráter interdisciplinar, acolhe pesquisas sobre desenho e registro. Este estudo, titulado *O tabuleiro de acarajé: Registro e memória visual da cidade de Feira de Santana* está inserido num programa de mestrado fundamentado no valor do desenho, cuja linha de pesquisa é Desenho, Registro e Memória Visual, que considera o desenho como um registro de experiências sociais. A disciplina desta linha de pesquisa, que tem o mesmo nome, é dividida em três momentos: inicialmente, refletimos sobre Fenomenologia da Percepção, em seguida, Memórias e por último, Desenho Registro. A construção do presente estudo é também fruto das discussões realizadas durante o andamento da disciplina, o que justifica as nossas reflexões acerca de memória e desenho. Deste modo, o tabuleiro de acarajé é analisado sob a perspectiva de um desenho registro, ou seja, um artefato produzido através da experiência dos sujeitos, cujas configurações representam valores e costumes, constituindo-se, assim, fonte de conhecimento. Outra motivação é que este programa de mestrado é ofertado pela Universidade Estadual de Feira de Santana, que tem

potencial para formar grupos de pesquisadores, cujos projetos contribuam para o seu reconhecimento como um centro de pesquisas de diversas áreas de conhecimento, inclusive sobre desenho.

Esta pesquisa apóia-se em três eixos teóricos: desenho, registro e memória, a partir dos quais verificamos a variação do tabuleiro de acarajé, um projeto gráfico que se redesenha como um registro de uma cultura, já que é criado e modificado socialmente, e por isto se inclui como um elemento presente na memória social – o que justifica o título deste estudo.

Esta análise desenvolve-se em quatro etapas distintas: revisão da literatura, levantamento de dados em campo, organização metodológica dos dados obtidos e redação do texto final.

Esta pesquisa requereu um estudo bibliográfico concentrado nas leituras que tratam sobre Desenho, Memória, Cultura, legado afro-brasileiro, comida e costumes referentes ao tabuleiro. Visitamos o acervo das Bibliotecas da Universidade Estadual de Feira de Santana (Biblioteca Central Julieta Carteadó), do Museu Casa do Sertão (Biblioteca Monsenhor Galvão), do Arquivo Público do Estado da Bahia, da Universidade Federal da Bahia (*Campus da Federação*) e do CEAO (Centro de Estudos Afro-Orientais). Nestas bibliotecas consultamos livros, artigos, revistas e jornais que pudessem contribuir para fundamentar o estudo em questão. Os museus visitados foram o Memorial da Baiana, Museu Temporal, Museu da Gastronomia, Fundação Gregório de Matos, na cidade de Salvador. Nessas instituições visitamos a exposição e consultamos o acervo fotográfico, nos quais selecionamos fotografias a serem analisadas neste texto.

Para atender nosso objetivo propomos uma pesquisa de campo, no centro da cidade de Feira de Santana, para a coleta quantitativa de dados acerca da configuração e organização do tabuleiro, a fim de comprovar nossa hipótese. O centro desta cidade, um espaço de intensa movimentação, foi o recorte geográfico escolhido por ser um centro comercial onde é possível encontrar um número considerável de tabuleiros, o que nos possibilita perceber as suas variantes.

Em relação à natureza desta pesquisa, a classificamos como: descritiva, pois visa a análise gráfica do objeto investigado, fatos que dizem respeito a sua forma; e explicativa, já que além de registrar e analisar os tabuleiros investigados, identificamos alguns fatores determinantes no que se refere à organização do tabuleiro e às razões pela preferência de certos modelos desse objeto, ou seja, as causas que determinam a organização e projeto gráfico.

A análise do tabuleiro procederá sob uma abordagem histórica e descritiva, em que analisaremos sua trajetória e descreveremos seus aspectos gráficos e sua organização, a fim de termos elementos qualitativos. A pesquisa de campo realizou-se em Feira de Santana, no entanto, para atender a esta organização metodológica, analisamos fotografias de tabuleiros antigos da cidade de Salvador, haja vista que essas mostram as suas características mais originais.

A observação, as entrevistas e registros fotográficos foram técnicas fundamentais para a obtenção de informações aqui relatadas. Utilizamos-nos da fotografia, enquanto técnica de pesquisa, para obter o registro de uma documentação gráfica acerca do que foi pesquisado. A entrevista, organizada em questionários estruturados, se faz relevante para adquirirmos informações necessárias a este estudo como, por exemplo, as motivações que apontam a preferência por tal modelo, material de configuração e organização do tabuleiro. Além disto, a entrevista também valoriza a experiência dos sujeitos que desenvolvem a atividade de venda de acarajé.

Utilizamos-nos, durante a pesquisa de campo, da produção de desenhos manuais, com o objetivo de registrar a variedade de comidas e a ordem em que são postas. Preocupamo-nos também em medir as dimensões dos tabuleiros estudados.

A observação, a realização de fotografias, entrevistas, desenhos e medições, nos oferecem dados para análise. A apresentação e estudo dos aspectos gráficos dos tabuleiros do centro da cidade de Feira de Santana serão realizados em conjunto com dados obtidos através da metodologia empregada, pois, a partir dessa, compreende-se melhor a sua configuração, organização e composição.

Este estudo divide-se em três capítulos. No primeiro, assinalaremos que há arte, saberes, fazeres, técnicas e memória vinculadas ao tabuleiro de acarajé. A arte se faz presente na estrutura física do tabuleiro, assim como em sua composição – nos referimos às comidas – e em sua organização. Neste sentido, o analisaremos como um conjunto formado por comidas, utensílios, indumentária, toalha de renda, cuja atenção está dedicada às cores, formatos das comidas, materiais que produzem os utensílios e o próprio tabuleiro, como o barro, a madeira, o aço inox e o alumínio. Em seguida, refletiremos sobre as técnicas que marcam a feitura das comidas, os tipos de utensílios utilizados e suas modificações, assinalando a relação entre o *modus operandi* da baiana e a variação gráfica do tabuleiro. Estabeleceremos, ainda nesse capítulo, um diálogo com autores que abordam estudos sobre a memória, dado que analisamos o tabuleiro como uma expressão da vivência social, como um registro.

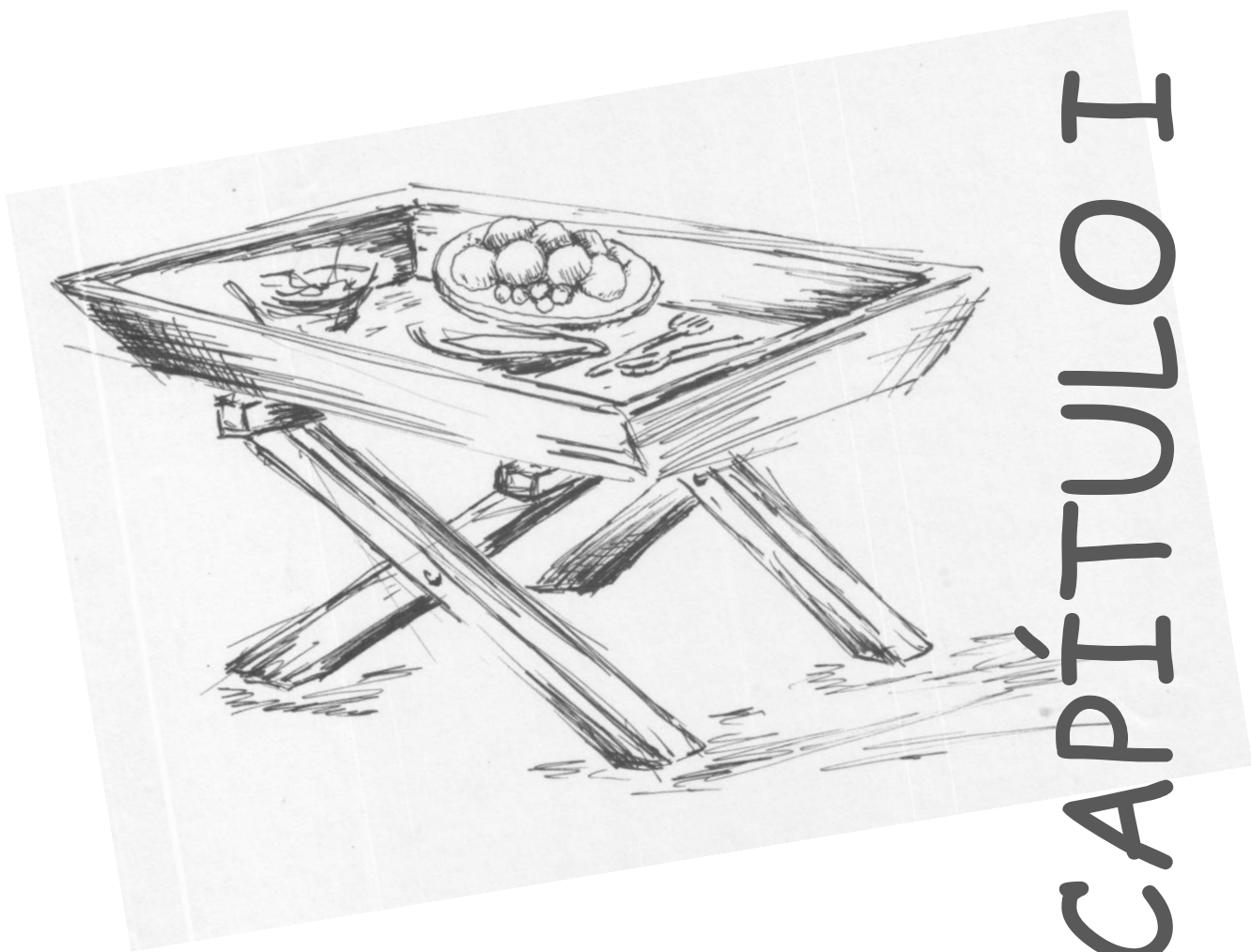
No segundo capítulo, apontamos o uso inicial das gamelas para a venda de acarajé e o uso cada vez mais freqüente do tabuleiro, assinalando as razões que o fizeram mais adequado que a gamela. Apoiamo-nos em autores que se dedicam a refletir sobre desenho e suas relações com a sociedade. Analisaremos as figuras sob a perspectiva de verificar se a variação do desenho do tabuleiro resulta de processos sociais, como apontamos em nossa hipótese. Analisaremos as fotografias selecionadas no Museu Tempostal, que são de fundamental importância para a discussão sobre a mudança das formas do tabuleiro, pois essas são modelos que comprovam a sua variação gráfica e nos dão elementos visuais para discutir fatores que as provocaram. Essas figuras analisadas não estão datadas, pois muitas delas foram doadas ao museu, o que dificulta determinar o período em que foram feitas, mas que não compromete seu valor histórico. Apresentamos também, fotografia do acervo da Fundação Gregório de Mattos, e fazemos a mesma observação em relação a não estarem datadas.

No terceiro capítulo analisaremos figuras que registram o tabuleiro de acarajé na cidade de Feira de Santana, no período de 1994 a 2011, como uma vitrina de comidas cada vez mais comprometida com o desejo de conquistar o consumidor. Exibimos algumas figuras que mostram tabuleiros nessa cidade, considerando seus aspectos gráfico-visuais e as motivações que impulsionam a sua variação. Para alcançar nosso objetivo, estudaremos as figuras e os dados coletados durante a nossa experiência em campo. Os tabuleiros estudados serão identificados através de letras maiúsculas e em itálico, e os informantes, que totalizam 11, através de números. Este último capítulo será destinado a uma análise da configuração do tabuleiro no centro da cidade de Feira de Santana, pois nosso maior intento é estudar o seu desenho e assinalar outras criações de “tabuleiros”. Neste capítulo, apresentaremos os dados obtidos durante a pesquisa de campo, as características que determinam a configuração do tabuleiro e a variedade de objetos utilizados com esta finalidade: a diversidade de modelos, de materiais e os tipos de comidas. Interessa-nos, especialmente, descrever suas características gráficas e interpretar as relações nestas implicadas. Para Luiz Vidal Negreiros Gomes (1996, p.104), o Desenho Projetual abarca o “desenho-de-artefatos”. Dado que o tabuleiro de acarajé é um artefato e faz parte da cultura material, o entendemos enquanto um projeto, pois registra aspectos da cultura em que se insere, inclusive criando identidade.

Durante a pesquisa de campo, observamos o material em que são compostos os tabuleiros, a variação de seus formatos e dimensões. Sobre sua composição e organização, analisamos a variedade das comidas, os tipos de panelas, bandejas e vasilhas, o material em

que são realizadas e a seqüência em que estão dispostas. Verificamos, também, o uso da toalha para forrar o tabuleiro e o lugar onde eles estão postos. Os toldos, sombreiros, cadeiras, caixa de isopor e caixa térmica também foram observados, posto que compõem o cenário em que estão os tabuleiros. Ao final do texto, apresentamos em anexo, as entrevistas.

O presente estudo é o resultado de uma interação, do contato entre o nosso olhar e os tabuleiros, ou seja, nosso olhar se faz presente nesse estudo, considerando que as reflexões apresentadas são frutos da nossa análise empírica e teórica. O conhecimento sobre aspectos que determinam o tabuleiro nasce deste contato, contudo, esclarecemos que não alcançaremos através dos nossos olhos uma total significação do objeto analisado, visto que esse não se esgota. Reiterando, assim, que cada experiência de olhar delimita alguns aspectos do objeto estudado.



CAPÍTULO I

**O TABULEIRO DE ACARAJÉ: ARTE,
SABERES, FAZERES, TÉCNICAS E
MEMÓRIA**

1.1 O tabuleiro de acarajé: aspectos artísticos

Toda e qualquer produção humana, manufaturada ou industrializada, é passível de revelar um aspecto artístico, sobretudo por ter origem na criatividade. O tabuleiro de acarajé não fo e a essa visão.

São muitas as configurações que constroem a história do tabuleiro de acarajé, contudo este modelo da figura 01 é reconhecido como o característico. A figura 01, que encontra nas indumentárias, nas esculturas e no tabuleiro, formas de apresentar as tradições relacionadas à venda de acarajé, tem este tabuleiro como um modelo mais reconhecido. Um tabuleiro de madeira, sobre um cavalete – um suporte portátil, feito em madeira – com panelas e gamelas de barro que comportam as comidas típicas, o acarajé, o abará e o bolinho de estudante. Contudo, este tabuleiro não comporta apenas comidas, mas também convicções religiosas, como verificamos a seguir.



Figura 01

Tabuleiro de acarajé. Museu do Memorial da Baiana, Salvador.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A figura 01 representa um tabuleiro de madeira e uma quituteira trajada com uma indumentária típica: esta é a imagem que permeia o imaginário popular e que remete à venda de acarajé¹. A representação do tabuleiro de acarajé, como este modelo indica, é a imagem

¹ Castor M. M. Bartolomé Ruiz (2003, p. 32) coloca que a imaginação “corresponde ao aspecto insondável do ser humano, em que se produz, além de todos os condicionamentos psíquicos e sociais, o elemento criativo; ele

que se quer guardar, sendo uma das mais significativas para representar o passado, pois aponta características que marcam a história do tabuleiro na Bahia, ao representá-lo como um elemento associado a costumes afro-brasileiros.

A figura 01 exibe a imagem que perdurou na história dos costumes baianos, sem interesse de apresentar a variação de suas formas, mas sim, a imagem que se integrou à memória: um modelo compreendido como aquele eleito para ser lembrado. No entanto, nosso trabalho estrutura-se na mudança das formas deste objeto. Para alcançar este objetivo, faz-se necessário visitar suas diversas configurações, materiais e utensílios utilizados no tabuleiro. Esta figura exemplifica a venda de acarajé frito na rua, já que mostra o tacho ao lado do tabuleiro.

A análise da figura 01 nos faz citar Vivaldo da Costa Lima (1999, p.66), que aponta sua curiosidade para a forma como se portavam as baianas diante do tabuleiro: “os clientes é que ficam de pé, a cozinheira é que está sentada”. Estimamos que a configuração do tabuleiro está de acordo com o modo que a baiana desenvolvia seu trabalho. A altura do tabuleiro indica que a baiana servia os quitutes sentada, neste sentido, o formato do tabuleiro e a sua altura atendem à praticidade, já que, sentada, pode observar e alcançar todas as comidas que estão no tabuleiro.

A figura em questão mostra as baianas com seu traje típico, composto por saias muito rodadas e bordadas em *richelieu*². A indumentária compõe-se de uma camisa, nomeada *camisu*, uma peça em algodão, que permite à mulher certa liberdade de movimento necessária para exercer sua atividade no tabuleiro, usada por baixo da bata larga, como diz Gerlaine Martini (2007, p.43)³. Outro elemento visível, na figura 01, é o torço, turbante mulçumano rendado ou bordado⁴. A baiana de acarajé usa o *pano-da-costa*, um xale feito em tear (LODY,

constitui o sem-fundo inescrutável da pessoa humana, que possibilita a imaginação e também a racionalidade como dimensões próprias do ser humano”. O imaginário, sob sua visão, é o espaço onde se produz o criativo e psíquico.

² Gerlaine Martini (2007, p.40) diz: “Certos bordados feitos pelas afro-brasileiras se consagraram como mais tipicamente baianos, o que ocorreu no caso do bordado em *richelieu*”. Segundo Martini (Id. p. 41), esse bordado, “também foi referência à estética barroca”, era produzido pelas baianas de acarajé enquanto realizavam sua atividade no tabuleiro.

³ Sobre o traje típico, Martini (2007, p.43) diz que “o branco, o bordado ou a bata sempre estão ali como referência e invariantes estéticas”.

⁴ Segundo Martini (2007, p.51), o costume de enrolar a cabeça com panos foi trazido ao Brasil por mulheres da Costa Ocidental africana. O turbante formava o traje das africanas e foi incorporado à roupa da baiana de acarajé.

1987, p.69), que junto ao *fiós-de-contas*, colares formados por miçangas, búzios e outros elementos, que são encontrados em cores diversas, marcam sua elegância. A baiana de acarajé encontra nas roupas e joalheria uma forma de expressão étnica, já que representam raízes africanas e feminilidade, pois é perceptível nessa figura que as saias volumosas ampliam a largura do quadril⁵. A saia rodada, o *pano-da-costa* são elementos que caracterizam os trajes da baiana. Assim como os demais, as sandálias e os acessórios mereceram atenção, inclusive, a de Gilberto Freyre (1996, p. 313): “Tetéias. Figas. Pulseiras. Rodilha ou turbante mulçumano. Chinelinha na ponta do pé”.

A indumentária está acrescida de símbolos, como patuás, figas e braceletes que apontam o caráter artístico de suas vestes, haja vista que representa e expressa preceitos da cultura-afro. A arte nas figuras analisadas está na cor, no volume da roupa e nas peças que a compõe, na variação dos colares, nas cores das comidas, na forma de organizar o tabuleiro e, de modo especial, no tabuleiro em si. A indumentária se conecta ao tabuleiro simbolizando as memórias afro-brasileiras – a maneira de vestir, de organizar o tabuleiro, de compreender a venda de acarajé –, representando um fazer afro-brasileiro.

A figura 02 mostra o tabuleiro como um mediador do sincretismo religioso, no qual encontramos um Santo Antônio em madeira sobre o mesmo, mostrando que este se relaciona

não apenas à venda de iguarias, mas também aos elementos não comestíveis num espaço reservado às comidas, assinalando que a baiana faz do tabuleiro de acarajé um objeto que expressa também a sua devoção religiosa.



Figura 02
Tabuleiro. Museu do Memorial da Baiana.
Destaque para utensílios de barro e madeira.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

⁵ Sobre a joalheria baiana consultar: FACTUM, Ana Beatriz Simon. **Joalheria escrava baiana: a construção histórica do design de jóias brasileiro.** Tese de doutorado apresentada ao programa de Arquitetura e Urbanismo, USP, 2009.

A madeira e o barro são materiais utilizados, respectivamente, na produção do tabuleiro e dos utensílios usados para guardar as comidas, como, por exemplo, as panelas e as gamelas que serviam para colocar o acarajé, o abará e o bolinho de estudante⁶.

O caráter artístico do tabuleiro de acarajé se constrói a partir dos elementos visuais e das práticas que afirmam seu compromisso com o passado. A venda de acarajé e outras iguarias é marcada por práticas que ainda perduram, porém, que se refazem a cada dia, como, por exemplo, forrar o tabuleiro com uma toalha branca. É esta possibilidade de encontrarmos no tabuleiro referências que caracterizam uma cultura que o faz artístico – tais referências, expressões, elaboram-se através da estética, das cores, das formas, dos gestos e da configuração do tabuleiro.

Além de analisar o tabuleiro como objeto artístico sob a perspectiva de elemento visual, pode-se fazê-lo também sob o olhar da antropologia. Raul Lody (2005, p. 22) se refere à arte como uma forma de expressão, de comunicação, e ao falar do tabuleiro de acarajé diz: “a roupa da baiana une-se à comida, pois o tipo também está no tabuleiro. Fala com o povo pela boca, pelo gosto, pelas receitas de azeite, de pimenta, de açúcar, pois se pode também olhar o tabuleiro enquanto um espaço de arte, uma instalação”. O tabuleiro é um objeto artístico porque se comunica com os consumidores através das comidas, da indumentária e, mais especificamente, pela sua configuração, ou seja, um modo de apresentação também adequado à manifestação da estética contemporânea, pois uma instalação tenta construir um ambiente ou espécie de cenário em que o movimento é produzido pela relação entre objetos, materiais, pontos de vista e o corpo do observador. A instalação instiga a desenvolver um percurso por entre suas peças, seus espaços, integrando o observador, razão pela qual acreditamos que Raul Lody tenha qualificado o tabuleiro como uma instalação e nós, ratificando seu pensamento, reconhecemos nesse aspecto mais um fator contributivo da visão artística do tabuleiro de acarajé.

Lody enfatiza a importância da baiana no tabuleiro de acarajé, já que esta contribui para a visão do tabuleiro como um objeto artístico, dado que também é um elemento da sua expressividade. No entanto, a arte no tabuleiro não se resume na intervenção da baiana, mas se dirige também à culinária, pois segundo Lody (*Id.*, p. 21): “da cozinha saem obras tão

⁶ O abará e o bolinho de estudante são comidas que compõem a culinária do tabuleiro de acarajé. O abará é bolinho cozido, preparado de modo semelhante ao preparo do acarajé, envolvido em folha de bananeira e o bolinho de estudante é produzido com tapioca, açúcar e leite de coco, frito em azeite doce, podendo ser servido com canela em pó. Sobre essas comidas consultar: MENDONÇA, Elizabete de Castro; LODY, Raul; VIANNA, Leticia. **O ofício das baianas de acarajé: Dossiê IPHAN 6**. Brasília, DF: IPHAN, 2007.

artísticas e importantes em dimensão antropológica como os retábulos, talhas douradas, santos, colunas salomônicas, pinturas das igrejas barrocas também da Bahia”. Deste modo, a comida confere esta dimensão artística ao tabuleiro, pois nela estão implícitos valores. Ousaríamos, com o nosso olhar investigador sobre o tabuleiro, acrescentar algo ao pensamento de Lody, afirmando que não somente a culinária e a baiana, mas também, sobretudo, o tabuleiro em si, de modo especial, no que tange à sua configuração, que também revela um forte acento artístico, razão principal deste estudo.

Neste contexto, a estética é determinada por fatores antropológicos, pois “a estética assume papéis de resistência, de manutenção de identidade, de criações de outras identidades não exclusivamente africanas, mas afro-descendentes” (LODY, 2005, p.22). Este autor é uma referência de apoio à reflexão acerca do tabuleiro como um objeto artístico, pois afirma a relação entre a estética e os valores culturais. Faz-se necessário apresentar o seu conceito de belo na arte afro: “o belo afro nasce do costume, identidade, diferencia e se singulariza em contextos de sociedades globalizadas. Assim, o belo é o alcance da memória e é a gênese dessa estética autenticadora de nossa tão evidente afro-descendência de povo e civilização – o penteado, a jóia, o pano, o corpo, o gosto, o cheiro”, (*Ibidem*).

Os utensílios utilizados pela baiana também afirmam o tabuleiro como objeto de arte. Reconhecendo o valor desses elementos, isto é, as formas e cores das comidas, queremos ressaltar nosso interesse pela forma física do tabuleiro. Há, no tabuleiro de acarajé, um exagero nas cores, uma luminosidade, um brilho específico na comida feita com azeite de dendê. É interessante fazer uma rápida incursão sobre a culinária, porque esta evoca o desenho geométrico, dado que as comidas são preparadas de modo a terem um formato específico, como o esférico (formato do acarajé, mostrado na ilustração 03) o cilíndrico (formato do bolinho de estudante, apresentado na figura 04), e o piramidal (o formato do abará, visto na figura 05).



Figura 03

A fritura do acarajé.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.



Figura 04

Bolinho de estudante.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

O abará tem a particularidade de ser envolvido por folha de bananeira, o que produz o formato que corresponde a uma pirâmide.



Figura 05

Abará.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

As cocadas, vistas na figura 06, têm o formato de um disco, cujas superfícies são planas na parte de baixo e com um relevo característico do amendoim ou coco na parte de cima. Contudo, é relevante dizer que não há um rígido compromisso com a simetria nas formas dessas comidas.



Figura 06

Cocadas de coco e amendoim.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Em relação às cores das comidas, o acarajé, o vatapá e o molho de pimenta têm suas cores marcadas pela cor do azeite de dendê. A cor amarela, em tom ouro, que representa riqueza, dá o tom ao acarajé, que ao ser servido, se mistura com as cores verde e vermelha da salada. A intensidade das cores e a quantidade de comidas, além do volume da indumentária da baiana, são elementos que apontam para a expressão barroca do tabuleiro. O barroco é conhecido como um estilo artístico de forte acento na espetacularidade, no jogo dos opostos,

na dialética, nos contrastes que se combinam criando uma harmonia que reflete a integração dos elementos⁷.

Julgamos necessário, para uma melhor compreensão deste estudo, definir quais são os quitutes do tabuleiro e porque os consideramos comidas. Os quitutes vendidos no tabuleiro são o acarajé, o abará, caruru, vatapá, o molho de pimenta, preparados com azeite de dendê, camarão, salada, passarinha e peixe⁸. Em relação aos doces, as cocadas de coco, de amendoim e o bolinho de estudante, são servidos como sobremesa. Definimos estes pratos como comida concordando com José Reginaldo dos Santos Gonçalves, que ao estabelecer a diferença entre alimento e comida, coloca que, quando um alimento passa a identificar um grupo social, deixa de ser alimento, cuja função é saciar a fome, transformando-se em comida. Mas, para uma melhor compreensão dessa teoria é necessário mencionar o seu conceito sobre paladar, que, segundo o autor, é equivalente a gosto: “aquilo que pode nos distinguir enquanto culturas, enquanto coletividades ou mesmo enquanto indivíduos” (GONÇALVES, 2002, p.09). Deste modo, os quitutes servidos no tabuleiro podem ser considerados comidas dado que identificam a culinária baiana.

A conjunção desses fatores (comida, indumentária e a configuração do tabuleiro em si) constitui os elementos fundamentais para a concepção do tabuleiro como um objeto de apreciação artística.

1.2 Saberes, fazeres e técnicas no tabuleiro de acarajé

Dialogando com Hildegardes Vianna (1973), percebemos que as mudanças, no que diz respeito ao tabuleiro, além da configuração, aplicam-se também às receitas. A autora diz que a pimenta fazia parte da receita da massa do abará e que sua modificação atende às exigências sociais. É possível identificar que há uma mudança no modo de servir o abará, por conta da inserção de recheios, o que faz Vianna (*Id.*, p. 126) questionar sobre a sua sobrevivência: “Abará que nem sempre traz camarão na massa, abará servido morno, recheado como um sanduíche qualquer, com molhos de vários aspectos e procedências, entupido com vatapá, que nem sempre é vatapá, será que ainda é abará?”. A mudança no

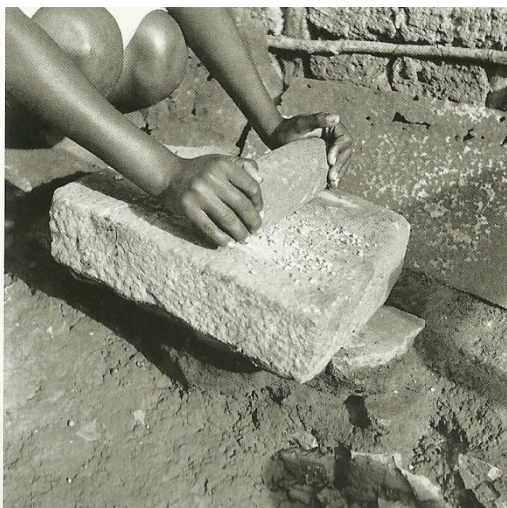
⁷ O Barroco no Brasil vigorou no século XVIII e se tornou muito mais que um estilo artístico, estendendo-se como um modo de ver, de viver, um estilo de vida. Ainda hoje podemos reconhecer traços do Barroco em várias manifestações da arte, e não só, da cultura brasileira. Aos que desejam aprofundar um estudo sobre o Barroco, sugerimos consultar GOMBRICH, E. H. **A história da arte**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

⁸ A passarinha é o baço do boi “temperado e frito” (MENDONÇA, 2007, p. 48). Outra iguaria presente no tabuleiro é o peixe, sardinha ou cavalinha, servido com salada.

modo de comer e de prepará-lo implica na mudança da sua forma, pois à medida que os recheios foram adicionados, o abará se fez um novo quitute. Este termo, quitute, é definido por Câmara Cascudo (1968, p. 469) como “iguaria saborosa, de gosto delicado, atraindo o paladar”.

Segundo Vianna (1973, p. 126) essas mudanças se adéquam às características da época, e que a modificação do abará acompanha as exigências gastronômicas sociais. Esta autora (Id., p. 35) cita o modo de fazer a comida vendida no tabuleiro, a maneira de cozinhar ou fritar, e expressa a dificuldade que as mulheres tinham para acender o fogo usando o carvão ou a lenha. O que assinala uma modificação no tabuleiro, haja vista que o botijão de gás de cozinha é cada vez mais utilizado para o preparo das comidas. Neste contexto, a mudança no modo de fazer a comida contribui para modificar o desenho do tabuleiro, já que este passa a ser composto por utensílios, que transformam o tabuleiro em uma cozinha cada vez mais prática e moderna.

Outro elemento que mereceu atenção de Vianna (1973), ainda no que se refere à modernidade, é a substituição da pedra, usada para ralar o feijão necessário à feitura da massa do abará e do acarajé, por moinho ou liquidificador. “Usavam uma pedra retangular ou quadrada com a superfície superior recoberta por pequenos sulcos feitos com o auxílio de um prego” (VIANNA, 1973, p.115).



A figura 07 mostra a atividade do preparo da massa do acarajé e do abará, denotando que a mudança na maneira de preparar a massa está relacionada ao uso de utensílios, antes mais artesanais, que foram substituídos por utensílios elétricos.

Figura 07

Pedra de ralar o feijão.

Fonte: VERGER, Pierre. **Retratos da Bahia.** Salvador, Ba: Corrupio, 1990.

A variação de utensílios é determinada pelo surgimento de novos modos de operar, de tornar prática a atividade. Este é um fator de fundamental relevância no estudo da variação gráfica do tabuleiro, pois as modificações no modo de preparar a comida e de servi-la trouxeram ao tabuleiro utensílios variados, como o botijão de gás de cozinha, as panelas de

alumínio ou inox, além de contribuir para a variação de seu formato, que deve ser adequado à quantidade de utensílios.

Lody (2009, p. 21) diz que o formato do acarajé em Recife corresponde ao formato de uma colher de sopa, porém em Salvador o acarajé tem o dobro deste formato, pois este é determinado pela colher de pau. Isto mostra mais uma variação gráfica do acarajé, advinda de particularidades regionais, e insere a colher de pau como o utensílio usado, não apenas para mexer a massa, mas para lhe dar forma.

A figura 08 mostra os bolinhos de acarajé sendo colocados no azeite de dendê pela baiana com o auxílio de uma colher de sopa, mostrando que o formato dos bolinhos é moldado por esta colher.



Lima (1999, p. 69) diz que “o acarajé tem, hoje, o dobro do tamanho tradicional. Isto é, o dobro do tamanho com que era feito pelas baianas...”. Segundo Lima (*Ibidem*), as dificuldades de transporte, crescimento urbano e valor alto de comidas em restaurantes, o acarajé e o abará passaram a ser servidos como uma espécie de almoço.

Figura 08

Fritura dos acarajés. Destaque para a colher de sopa.

Fonte: VERGER, Pierre. **Retratos da Bahia**. Salvador, Ba: Corrupio, 1990.

A figura 09 mostra a colher de pau como o utensílio utilizado para a feitura da massa, posta numa gamela de madeira de formato redondo, o que contribui para facilitar o movimento realizado ao mexer a massa. O uso desta colher continua sendo constante no tabuleiro de acarajé.



Figura 09

Preparo da massa de acarajé. Destaque para a colher de pau.

Fonte: VERGER, Pierre. **Retratos da Bahia**. Salvador, Ba: Corrupio, 1990.

O acarajé é servido cortado ao meio e recheado com os demais ingredientes, como camarão, vatapá, caruru, salada e pimenta, para que os incrementos sejam saboreados no conjunto do bolinho. Como esta é uma concepção mais moderna, provoca grande mudança na forma e tamanho do acarajé, já que altera a maneira original de comê-lo. O desenho do acarajé se diferencia também pelo modelo mais tradicional de ser servido, pois, o costume de comê-lo com a mão, colocados em um papel, vem sendo modificado, já que hoje também é comum servi-lo em pratos. O acarajé servido no papel indica uma refeição mais rápida que pode ser consumida sem a necessidade de talheres, nem de estar sentado à mesa, e ao ser servido em prato, indica outras mudanças, demonstrando que o tabuleiro, e seu entorno, cada vez mais se redesenham.

A configuração do tabuleiro se caracteriza pelo hibridismo, pela mescla do velho com o novo, pela invenção de outros formatos. As transformações são identificadas no formato do tabuleiro, das comidas, na forma de fazer e servi-las. Estas mudanças estão, a nosso ver, relacionadas ao desenho, à configuração, à forma, o que torna o tabuleiro um espaço de criações e recriações. A sociedade cria novos modos de lidar com a feitura dos quitutes, o que implica na reelaboração do projeto do tabuleiro, ou seja, este também se adequa aos modos de servir a comida. Seu modelo depende também deste fator.

O desenho, enquanto produção cultural registra fatos históricos, relações sociais que se perpetuam como uma forma de afirmar a existência de um passado. Gláucia Trinchão e Lysie Reis (1998, p. 158) dizem que:

O objeto antigo como parte de um processo histórico de longa duração, pode ser entendido que o passado, tal como foi um dia, é irreversível. Assim, deve-se aceitar que as mudanças do presente não sejam mais que ajustamentos que devem, sobretudo, permitir o diálogo crítico entre temporalidades distintas que esperam um reencontro. Os registros gráficos carregam consigo esta possibilidade, são interpretáveis e não tem uma só versão; ousaríamos dizer que guardam uma aura alegórica que espera do futuro uma compreensão mais crítica e menos passiva, em torno das mensagens que podem revelar.

O tabuleiro se recria no tempo do devir, no tempo da continuidade, neste tempo ilimitado, nesta duração⁹. Por isso suas variações são ajustamentos que criam esse ideal de redesenho. Em suas mudanças gráficas estão assinaladas um tecer de relações que o fizeram

⁹ Ao nos referirmos ao devir, nos reportamos a uma apropriação teórica de Bergson (1990, p.114), quando afirma que o presente é a ação, é o passado, o futuro é o que se realiza, o passado é tempo esgotado, é uma imagem, uma lembrança que, ao ser atualizada, ao ser evocada, se transforma em imagem presente. E o tempo ilimitado, é este que vivemos – o tempo do devir.

variado, ou seja, em seus aspectos gráficos residem as características que marcaram sua própria história, contudo cabe a nós atribuir-lhes sentido, são características que não falam por si só, mas que incitam interpretações. Por isto é um desenho-registro, pois se apresenta em diferenciadas versões que constroem representações distintas de uma mesma história.

Então, analisar a variação do modo de operar é um meio de investigar fatores socioculturais relacionados à venda de acarajé, posto que são determinantes na mudança do formato do tabuleiro. É um modo de obter informações sobre a história do tabuleiro, dado que os fazeres também se constituem como fonte de conhecimento.

No tabuleiro de acarajé há saberes e fazeres que são tratados por estudiosos, como, por exemplo, Lima (1999, p.65) que diz: “No tabuleiro estão, às vezes, em jarros de cerâmica, folhas de plantas a que se atribui o poder de evitar o ‘mau-olhado’”. O autor apresenta rituais realizados pelas baianas de acarajé, mostrando que o tabuleiro está envolvido por saberes que não se referem somente às receitas, mas também a práticas que inserem no tabuleiro elementos que não são comestíveis, como a folha de arruda, mas que modificam suas configurações. Contudo, os vasos de cerâmica não assumem apenas a função de decorar o tabuleiro, mas sim de representar o costume de atribuir às folhas um poder de proteção.

Além dos jarros de cerâmica com plantas, destacamos o acarajé, também pela sua representatividade: “o acarajé, comida boa de comer e, especialmente, comida boa de representar e de significar, é um marco de permanência do gosto africano, formando e co-formando o paladar do brasileiro” (LODY, 2002, p.38). O acarajé assume uma posição privilegiada dentre as comidas do tabuleiro pelo seu poder de representar a tradição da cultura afro – e a dinamicidade desta – e por ser um quitute que sintetiza todos os outros vendidos no tabuleiro, que se coloca como um espaço de reconhecimento dos sabores e saberes da culinária afro-brasileira.

1. 3 Relações com o passado

Como descrito anteriormente, interessa-nos, neste estudo, analisar as diversas configurações do tabuleiro de acarajé construídas socialmente. James Fentress e Chris Wickham (1992, p.20) discutem memória social como um fato construído socialmente, que demonstra a formação de nossas identidades e como estas são transmitidas posteriormente: “é o estudo de como somos” (FENTRESS e WICKHAM, 1992, p. 20). Dessa maneira, a memória social é uma apropriação teórica relevante para o desenvolvimento desta análise, pois proporciona refletir sobre como o tabuleiro se constrói e como se dá o seu uso enquanto

uma experiência social. Por esta razão a memória social, por ser ampla, nos proporciona uma análise mais abrangente, já que está voltada para fatos sociais. Faremos uma pequena referência à essa, pois não compreendemos o estudo da história do desenho do tabuleiro sem refletirmos, ainda que brevemente, sobre memória social. O fazemos na tentativa de localizar o tabuleiro de acarajé como um objeto com representação na sociedade feirense, integrando-o à sua memória histórico social.

Ao pesquisar sobre o tabuleiro de acarajé, a memória social é apresentada como um elemento importante na construção desse estudo porque, resulta de processos que afirmam o caráter social do homem. A memória social é abordada neste texto como um meio de observar e analisar aspectos comuns à memória de uma sociedade.

A análise acerca do tabuleiro representa a nossa pesquisa, contudo examiná-lo pressupõe considerar outras impressões, outras experiências, como por exemplo, os relatos das baianas de acarajé, para que seja possível analisar fatores que determinam a variação da configuração do tabuleiro. Cada experiência, cada impressão, cada olhar visitado constitui um recomeço na investigação do objeto deste estudo. Para Walter Benjamin (1996, p.156): “Articular historicamente algo passado não significa reconhecê-lo ‘como ele efetivamente foi’...”. Sendo assim, estudamos as variações do tabuleiro através de figuras que mostram sua configuração e, especialmente, através da pesquisa de campo que nos proporciona elementos para apontar sua variação gráfica, fazendo com que reflitamos melhor sobre as características que o definem.

O estudo sobre a variação da configuração do tabuleiro, no centro da cidade de Feira de Santana, nos reporta à memória social, dado que a variação dos modelos de tabuleiros são experiências, criações sociais. Refletimos sobre memória, pois o nosso intuito de estudar os aspectos gráficos dos tabuleiros no centro da cidade, implicou em assinalar que o objeto deste estudo nunca foi estático, mas sim dinâmico, ou seja, sua história não se construiu a partir de um modelo singular.

O depoimento das pessoas entrevistadas ofereceu dados que nos auxiliaram a reiterar que a escolha por um determinado modelo de tabuleiro é o resultado das experiências pessoais adquiridas no meio social. Seus relatos são mesclas de vivências pessoais e sociais que podem ser considerados como uma representação de experiências ou versões dessas. Assim como os documentos escritos, os relatos orais, que são fragmentos de memórias, auxiliam a refletir sobre a variação do tabuleiro de acarajé e testar nossa hipótese.

Segundo Fentress e Wickham (1992, p.41), “a memória social identifica um grupo, conferindo sentido ao seu passado e definindo as suas aspirações para o futuro”. Neste sentido, a memória social é considerada como uma teoria que valoriza as relações entre passado e presente, haja vista que o tabuleiro transita no tempo. A presente análise considera experiências e costumes que caracterizam a atividade de venda de acarajé, com a finalidade de assinalar que as variações gráficas do tabuleiro, cujas raízes estão fincadas no passado, relacionam-se, por exemplo, ao modo de preparar e vender acarajé e abará.

Fentress e Wickham (*Id.*, 15) discutem a memória como instrumento de pesquisa e, por isso, ela tem um caráter de objeto, o que é necessário para afirmar os objetos de pesquisa como concretos e não como imaginários. O tabuleiro aqui é discutido objetivamente, visto que se trata de um objeto físico encontrado em diversos lugares urbanos e que, nos últimos anos, faz parte da memória visual de Feira de Santana.

Bergson (1990, p.146) diz: “Não vemos de que modo a memória se alojaria na matéria”, ou seja, ao refletirmos sobre essa teoria, inferimos que a memória não está na estrutura física do tabuleiro de acarajé, mas sim na nossa interpretação, no nosso olhar. Concordamos com Fentress e Wickham (1992, p.42), quando dizem que:

A memória social é uma fonte de conhecimento. Isso significa que faz mais do que fornecer um conjunto de categorias através do qual, de um modo inconsciente, um grupo habita o seu meio, dá também ao grupo matéria de reflexão consciente. Isso significa que devemos situar os grupos em relação às suas próprias tradições, descobrindo como interpretam os seus próprios <<fantasmas>> e como os utilizam para fonte de conhecimento.

Por isso, quando o grupo de entrevistados justifica o uso da toalha de renda branca e a preferência pelo tabuleiro confeccionado em madeira, diz que está respeitando a tradição¹⁰. Ou seja, a partir daí sugere-se que há uma imagem do tabuleiro que é socialmente recordada. O tabuleiro constitui-se como uma experiência de antepassados que é revivida no presente. A toalha branca rendada é um elemento que foi incorporado a ele, e que passou a ser reconhecido como parte dele, de tal modo que passa a representar um ponto de identificação do tabuleiro de acarajé, tornando-se, desse modo, presente na memória social. Para Fentress e Wickham (*Ibidem*) “reconhecer significa identificar alguma coisa ou alguém com base num reconhecimento ou experiência anteriores”. Desta maneira, a tradição, neste contexto, é compreendida como um modo de seguir realizando o que outrora se praticava. A toalha é um

¹⁰ Cf.: Verificar a transcrição das entrevistas 07 e 01, realizadas com baianas de acarajé, na cidade de Feira de Santana, respectivamente, dispostas nos anexos A e G deste estudo.

elemento visual que representa o conhecimento, e usá-la é rememorar o passado, visto que é uma experiência transmitida socialmente, por isso, ainda hoje, é comum encontrar tabuleiros forrados com toalha branca.

Fentress e Wickham (*Id.*, p. 30) colocam que “a memória é, acima de tudo, um mecanismo de cópia e armazenamento”. Então, ao analisarmos as entrevistas, consideramos que, o que ainda se conserva no tabuleiro, como a toalha de renda, é uma experiência que está “inscrita na experiência passada” (*Id.*, p. 39). Recordar, neste sentido, é manter elementos que proporcionem caracterizar o tabuleiro: usar a toalha é torná-la uma realidade visual, é um meio de preservação do passado.

O tabuleiro de acarajé, feito em madeira e forrado com toalha branca, coloca-se como um ponto de referência da memória social. Entre o tabuleiro de séculos atrás e o tabuleiro atual há elementos – comidas e utensílios – que se articulam fazendo com que ele permaneça em seu uso para a venda de comidas. Há uma disputa entre a memória e o esquecimento, ou seja, o tabuleiro se situa entre a tradição e a modernidade, ou melhor, transita no dualismo conflitante inerente à memória. O tabuleiro se caracteriza por esse movimento dual de salvaguardar o que já lhe é socialmente atribuído e apresentar novos objetos adaptados, com aspectos gráficos diversos.

Nora (1994, p.19), ao apresentar conceitos sobre memória e história, afirma a primeira como um fenômeno atual, e a segunda, como uma organização do passado. A memória é formada por um emaranhado de lembranças, que revitaliza os fatos do passado situando-os no presente e a história é a organização dos fatos numa linha de tempo, analisa, descreve e narra os fatos sociais, colocando-os em algum lugar do passado. A atividade de venda de acarajé reitera o tabuleiro como um elemento que possibilita abordar memória e história, pois “a busca pela memória é a busca por uma história” (*Id.*, p. 23). A história cumpre a função de modelar a memória, de formá-la para que seja afirmada a partir de aspectos visíveis – a própria imagem que se criou do tabuleiro forrado com toalha branca, se constitui como um exemplo de história narrada.

Então, conhecer aspectos gráficos do tabuleiro é estar em contato com a memória, cujo caráter é arquivista (*Ibidem*), que se fundamenta em aspectos visíveis. Assim, as representações do tabuleiro são registros que nos auxiliam a ativar a memória e a perceber a permanência e a utilização de novos objetos com essa função.

O tabuleiro é, sob o nosso ponto de vista, um “entre-lugar”, já que está entre a memória e o esquecimento. Criamos este neologismo com a intenção de dar conta do aspecto

dual que apresenta o tabuleiro, pois suas características estéticas perpassam pelas modificações de uma dada sociedade. Pollak (1989, p.02) diz que “os objetos de pesquisa são escolhidos de preferência onde existe conflito e competição entre memórias concorrentes”. O tombamento¹¹ do acarajé esclarece este modo de pensarmos, pois apela para o intento de não esquecer as significações das comidas vendidas no tabuleiro e preocupa-se com conflitos que envolvem a descaracterização da atividade, ou seja, as transformações de suas características particulares, inclusive no que se refere à configuração do tabuleiro. O tabuleiro como um “entre-lugar” caracteriza-se pela mescla de permanência e inovação, pois há um encontro de aspectos que o determinam enquanto um tabuleiro, com outros aspectos que mostram sua inovação – aqui nos referimos à diversidade de sua configuração e material, foco de nossa atenção no terceiro capítulo.

Segundo Halbwachs (1990, p.21): “Não podemos pensar nada, não podemos pensar em nós mesmos, senão pelos outros e para os outros”. Dialogando com esta concepção do autor, justificamos os procedimentos adotados para a realização deste estudo. A análise do tabuleiro de acarajé é, também, orientada pelo olhar do outro¹², pois este oferece subsídios para refletirmos sobre este objeto, completando o presente estudo – por isto, as entrevistas e análise do tabuleiro em si se fazem importantes: tecem um emaranhado de informações relevantes na reconstituição histórica de seus aspectos gráficos.

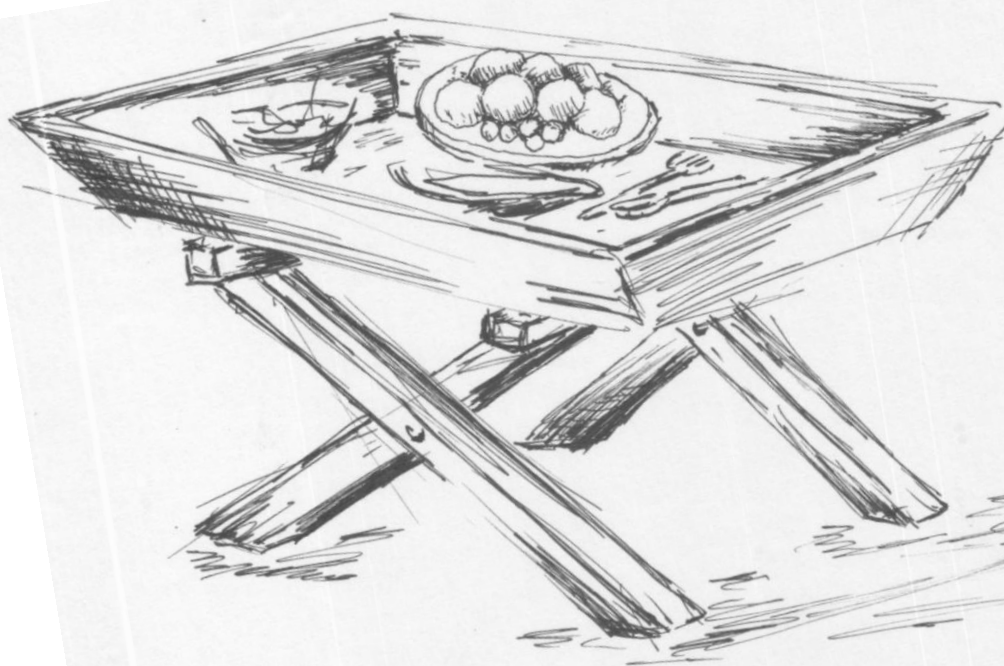
A arte se faz presente na configuração do tabuleiro, no modo de organizá-lo, nas cores das comidas, nas cores e elementos que compõem a indumentária. Os saberes, fazeres e técnicas são assinalados nesta reflexão, já que se relacionam à configuração do tabuleiro: o modo de preparar a comida, de servi-la, interfere no redesenho do tabuleiro. E assim se constrói a memória social, em meio a estas modificações de formas gráficas e de modos de operar. O tabuleiro se faz um objeto rememorado, na medida em que se refaz e se repete.

A atenção deste estudo está direcionada para os aspectos gráficos e visuais, e tal reflexão perpassou por fazer esta abordagem sobre arte, saberes, fazeres e memória, haja vista que estes elementos também contribuem para construir configuração do tabuleiro e, mais especificamente, para a sua variação.

¹¹ Sobre o tombamento consultar a Certidão de Patrimônio Imaterial, que consta no anexo U.

¹² HALBWACHS (1990, p.25) diz: “Fazemos apelo aos testemunhos para fortalecer ou debilitar, mas também para completar o que sabemos de um evento do qual já estamos informados de alguma forma”.

CAPÍTULO II



**TABULEIRO DE ACARAJÉ:
UM REGISTRO DA CULTURA VISUAL**

2.1 História e imagem: aspectos visuais do tabuleiro de acarajé

No presente capítulo, direcionamos o nosso interesse para aspectos gráfico-visuais do tabuleiro de acarajé, sem a pretensão de esgotar todo o estudo sobre o objeto desta investigação científica, pois explicá-lo em sua totalidade seria abordá-lo em todos os seus aspectos significativos. Com base na teoria de Michel Baxandall (2006, p.31): “Nós não explicamos um quadro: explicamos observações sobre um quadro”, desta forma, todas as considerações feitas aqui acerca do tabuleiro estarão baseadas em nossas observações.

Baxandall (*Id.*, p.32) considera que toda explicação implica uma descrição, que é uma representação do nosso pensamento em relação ao objeto observável. Analisar o tabuleiro implica em descrever, ou seja, detalhar características gráficas, seus formatos, dimensões, material de construção e cor. É esta a análise que nos interessa. Estudá-lo requer também contextualizar seu uso e seu valor cultural, contudo, sua variação gráfica e, mais ainda, a configuração dos objetos usados com esta função se constituem como foco da nossa atenção, porque acreditamos ter um desenho por trás, um projeto gráfico – ainda que mental – que fundamenta a feitura do tabuleiro e dos demais objetos usados com a mesma finalidade. Há uma concepção subjacente à sua existência, à sua configuração. Enfim, há desenho no tabuleiro.

Para estudar a variação gráfica do tabuleiro, faz-se necessário verificar elementos que influenciaram em sua formação e transformação, atentando para situações sociais que interferiram sobre a venda de acarajé e os efeitos que essa intervenção causou em sua configuração. Articular um discurso sobre o tabuleiro é atribuir-lhe valores a partir de diversas referências: o tabuleiro em si mesmo e o olhar dos que dele se utilizam por razões de trabalho. Para Baxandall (*Id.*, p. 44), cuja teoria é relevante neste estudo, explicar um quadro é descrever o que se pensa sobre ele a partir da descrição interpretativa, ou seja, relacionar objeto e conceito. O sujeito interpreta e postula informações. Assim, analisar o tabuleiro é como analisar um quadro, implica em conciliar aspectos visuais e conceitos adquiridos em um meio social, ou seja, a sua descrição resulta dessa relação, já que todo olhar é preenchido por experiências. A seguir, apresentaremos, a partir de nossas experiências, algumas descrições.

A figura 10 representa a venda de iguarias na rua de maneira particular, pois o formato do elemento usado para guardar as comidas é diferente daqueles desenhados ou pintados comumente, pois é comum que se represente um tabuleiro ou uma gamela quando se trata de venda de comidas tradicionais na Bahia como o acarajé. Esta figura mostra um baú

fechado, cujas laterais são confeccionadas em vidro ou plástico transparente, o que possibilita uma total visibilidade do seu interior, proporcionando observar as iguarias vendidas. Esse baú, que protegia e exibia os comestíveis, dado a sua configuração gráfica é uma espécie de mostruário de comidas, que possui ao meio uma divisão horizontal. O modo como esse é conduzido, sobre a cabeça da quituteira, sinaliza que a atividade era exercida em movimento. No entanto, os apoios nas laterais do baú são úteis tanto para que a mulher pudesse equilibrá-lo em sua cabeça ao caminhar, quanto para colocá-lo no chão, oferecendo-lhe mais conforto, assinalando, assim, um período de transição: a atividade era ambulante, porém poderia a ser realizada em lugar fixo.

Outro aspecto em destaque é o candeeiro, na mão esquerda da quituteira, cuja função

prática era iluminar os espaços por onde ela passava. Isto coloca que a venda de iguarias era exercida no período da noite, quando ainda não havia energia elétrica.

Compreendemos que o registro gráfico tem o caráter de captar a realidade com veracidade, podemos percebê-lo, já que esta figura representa uma cena muito comum na Bahia: uma mulher trajando saia longa, blusa, ornadas de rendas, portando braceletes e muitos outros adereços, inclusive um crucifixo (apontando para o sincretismo), vendendo iguarias postas em um suporte sobre sua cabeça. O que nos faz compreender a figura como uma fonte de conhecimento histórico-cultural.



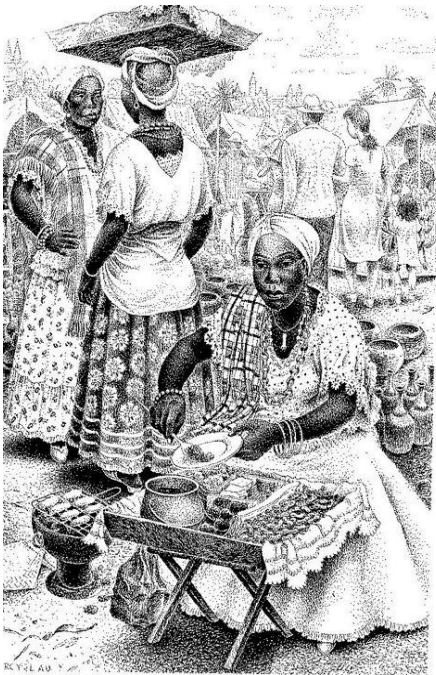
Figura 10

Vendedora de doces.

Fonte: LEAL, Maria das Graças de Andrade; MOREIRA, Raimundo Nonato Pereira; CASTELLUCCI JUNIOR, Wellington (Orgs.). **Capítulos de História da Bahia: novos enfoques, novas abordagens.** São Paulo: Annablume, 2009.
Autor: Wash Rodrigues.

Estamos de acordo com Ulpiano Meneses (2003, p. 12) ao considerar que a imagem deve ser valorizada pelo seu poder cognitivo. É interessante relacionar esta perspectiva com a

análise científica do tabuleiro de acarajé, haja vista que atribuímos a este um potencial cognitivo, à medida que observar seus aspectos gráficos, nas figuras aqui apresentadas, nos proporciona assinalar características do tabuleiro, inclusive, dos tabuleiros da cidade de Feira de Santana. Neste contexto, as figuras se fazem de grande importância, haja vista que podem ser consideradas como os indícios da história, da existência do tabuleiro, e a análise destas fontes, como declara Burke (2004, p.35), revela mudanças na representação dos mesmos objetos. A figura 11 pode ser observada sob esta perspectiva, já que mostra uma mudança no modo como a baiana realizava sua atividade.



Os tabuleiros são, na figura 11, representados de duas formas. A baiana que está em pé equilibra o tabuleiro sobre a cabeça – com a contribuição do torso – cujo formato é de uma bandeja retangular, com ondulações nas bordas, coberto por um tecido. Esta figura pode indicar que a venda do acarajé era uma atividade ambulante. Há também uma baiana sentada diante do tabuleiro, apoiado sobre o cavalete, que transforma o tabuleiro em mesa, forrada por uma toalha rendada.

Figura 11

Capa do cordel de Antônio Vieira (2005). Gravura.

Fonte: VIEIRA, Antônio. Akará-jé. O mesmo que comer fogo. Salvador. Literatura de Cordel, 2003.

Autor: Percy Lau

Inferimos que o cavalete é usado para assentar o tabuleiro e determinar o seu lugar. A figura 12 mostra um cavalete, elemento que contribuiu para que a venda viesse a ser realizada de modo diferenciado.



Figura 12

Cavalete de acarajé.

Fonte: Fotografia PMS P. 227, F 5175 do acervo da Fundação Gregório de Mattos.

Autor desconhecido.

Outra observação pertinente na figura 11 está relacionada à estrutura do lugar. Um ambiente urbano, de bastante movimentação, onde se vende produtos populares, com barracas

e produtos de barro que sugerem se tratar de uma feira. As baianas, como símbolo popular e urbano, na história da cultura baiana, ocupam um espaço em meio a este lugar de comércio.

Ao referir-nos à história, reportamo-nos às reflexões de Meneses (2003, p.26), que foram de fundamental importância para essa breve reflexão sobre história e imagem:

Para ser história, precisa ser história da sociedade. Como as sociedades, seu funcionamento e suas transformações constituem problema da maior complexidade, é que se torna necessário estabelecer cortes e enfoques para dar conta de aspectos relevantes, articulados ao todo social.

Meneses (*Id.*, p.16) assevera que “não basta observar o visível (as cerimônias, hábitos, práticas, artefatos, contextos empíricos) e deles inferir o não visível. Era preciso ir além, e passar do visível para o visual”. Isto implica em considerar a relação entre observador e o objeto observado. Essa teoria põe-nos em comunicação com os conceitos de Merleau-Ponty (2006, p.23) ao dizer que “corpo”, este ser, é uma espécie de depósito onde se guardam impressões e está sempre em comunicação com outros corpos – outros seres. Este autor não admite uma separação entre o “corpo e as coisas”, ou seja, entre o observador e objeto observado. Concordando com seu conceito, podemos dizer que há uma comunicação entre o tabuleiro e nós que o observamos.

O discurso de Meneses (2003) se harmoniza com o discurso de Eduardo Paiva (2006, p. 19) que também reitera a função do pesquisador de analisar o que está além do visível: cabe ao observador ressignificar as imagens. O tabuleiro, ao ser analisado cientificamente, exige um olhar atento e disposto a ultrapassar aspectos visíveis, físicos, plásticos para que se adquira conhecimento. A metodologia aqui adotada demonstra essa preocupação. Durante as entrevistas com as pessoas que vendem acarajé, nos preocupamos em questionar sobre aspectos gráficos do tabuleiro, para atender ao objetivo deste estudo, e também sobre aspectos não gráficos, como o horário, dias em que a atividade é exercida e se é praticada entre familiares¹³.

Refletindo sobre o sentido das fontes visuais, Meneses (2003, p.17) diz que este “é socialmente construído e mutável e não pré-formado ou imanente à fonte visual”. O autor determina que o valor da imagem não reside em sua estrutura, mas em quem a observa. O sentido do tabuleiro não vive neste, mas na sociedade que o criou, o modificou e em quem o analisa. Estudá-lo é, também, conhecer aspectos relacionados ao costume de vender acarajé em Feira de Santana, onde se realiza a pesquisa de campo, já que as possíveis respostas aos

¹³ Observar as tabelas exibidas no terceiro capítulo, da página 102 a 106.

questionamentos que movem este estudo serão dadas por alguns integrantes de tal sociedade. Isto ressalta a importância das entrevistas, já que apontam as razões pela escolha do tabuleiro ou de outros objetos para comportar os acarajés, e as diferentes maneiras de organizá-los.

Meneses (*Id.*, p. 25), ao discutir cultura visual, diz que o primeiro termo se refere a “valores e identidades construídas e comunicadas por meio da mediação visual” (*Ibid.*), e, o segundo termo, como “toda a gama de coisas que os homens produzem e consomem” (*Ibid.*). Sua teoria ressalta a dificuldade em defini-la, porém, para compreendê-la, faz-se necessário considerar o sentido de “cultura e visual”. O tabuleiro de acarajé é, originariamente, uma produção cultural e, como tal, é passível de ressignificação.

Paiva (2006, p.19) reflete sobre o sentido das imagens de modo interessante: “a imagem não se esgota em si mesma”. Observar a imagem – fotografias, pinturas, desenhos, esculturas – e analisá-la atentamente implica em dar a ela novos significados semânticos, oferecendo-lhe novos valores, afirmando-a como um segmento da cultura. Examinando-as, é possível ver as características gráficas que determinaram o tabuleiro, o que nos propõe fazer um percurso histórico, assinalando a substituição das gamelas por tabuleiros, e destes por outros objetos.

As figuras, que serão analisadas neste capítulo, representam o passado – seria melhor dizer ‘os passados’ – pois, revelam a existência secular do cesto, da gamela e do tabuleiro. Segundo Burke (2004, p.18) “as imagens são testemunhas mudas, e é difícil traduzir em palavras o seu testemunho”. No entanto, podemos dizer, com base na análise de figuras, que o uso da gamela e do tabuleiro ressoa preceitos sociais, mudanças ocorridas na sociedade, que, devido às suas novas exigências, transforma o uso do tabuleiro, fazendo com que sua história seja marcada pela inovação, pelo surgimento de novos objetos adaptados como tabuleiro de acarajé.

Burke (*Id.*, p.13) comenta que os historiadores culturais afirmam a imagem como testemunha, já que representam uma época. Para o autor a imagem é indício, fonte de informação que viabiliza a investigação do passado, atuando como parte integrante de um conjunto de intermediários (2004, p. 16). Concordamos com o autor, ao analisar figuras que registram os costumes brasileiros: é comum que as mulheres negras sejam representadas com gamelas, cestos ou tabuleiros sobre a cabeça, como, por exemplo, é visto na figura 13, em que há uma mulher, posicionada no centro, vestida de saia azul, com seios praticamente desnudos e torso na cabeça. Ao lado esquerdo dessa figura, há outra mulher com um cesto de frutas apoiados em sua cabeça, sinalizando que esta era uma maneira comum de conduzir comidas.

Essa figura mostra algumas práticas comuns, como o movimento corporal exercido na capoeira, os instrumentos musicais usados na produção do som para esse exercício, a feitura de comidas no local da festa e o transporte de alimentos sobre a cabeça.

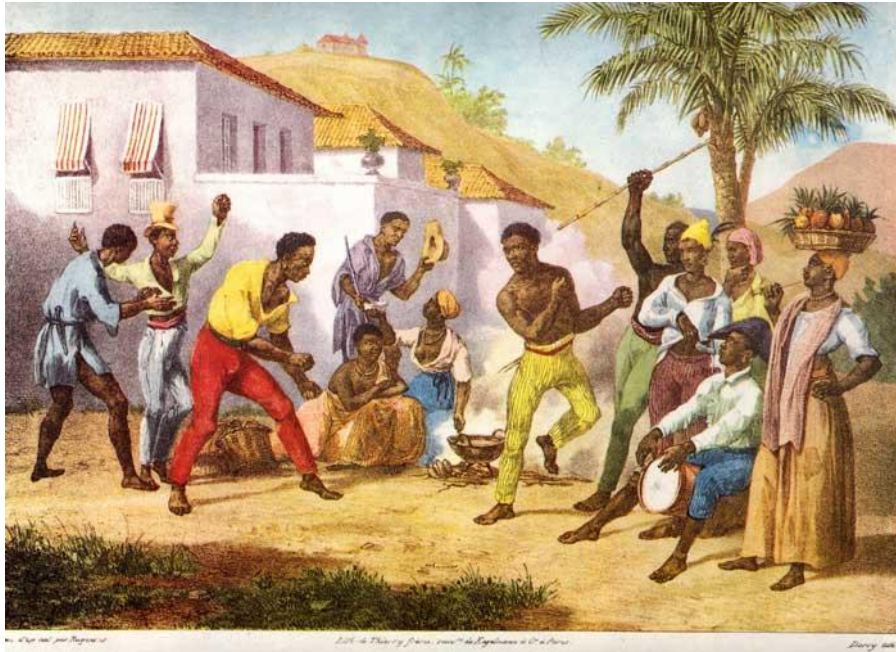


Figura 13

"Jogar Capoeira ou Dance de la Guerre".

Fonte: VIANNA, Marisa. Salvador: cidade da Bahia. 2 ed. Salvador: Bigraf, 2003.

Autor: Johann Moritz Rugendas, 1835.

Nas figuras 10 e 13 é possível ver que o baú e o cesto têm a finalidade de transportar alimentos e que isto se realizava do mesmo modo: sobre a cabeça. Outra característica em comum é que esta prática é representada como um fazer feminino.

2. 2 De gamelas ao tabuleiro de acarajé

A venda de acarajé é caracterizada pelo uso de gamelas, tabuleiros e de outros objetos usados para comportar as comidas e os utensílios de cozinha necessários à atividade. Segundo Mendonça (2007, p. 23): “tradicionalmente o acarajé era vendido em gamelas de madeira redondas, semelhantes às usadas nos terreiros de candomblé para oferecer aos orixás e adeptos o mesmo alimento sagrado”. A gamela é um recipiente feito em madeira ou cerâmica, de formato côncavo comportando os acarajés e abarás.

O formato da gamela, exibida na figura 14, facilitava a venda realizada em



movimento, dado que acomodava os gêneros alimentícios, e contribuía para que o transporte de acarajés fosse feito seguramente e, ainda hoje, esses recipientes são usados para a venda de alimentos em feira livre, principalmente confeccionado em material plástico¹⁴.

Figura 14

Gamelas em barro. Acervo do Museu da Gastronomia. Salvador, Ba.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A forma côncava da gamela usada pelas baianas de acarajé apresenta um simbolismo: acolhimento, pois comporta alimentos e seus significados. É um modelo de recipiente usado também nas Igrejas Católicas, a exemplo do cálice que traduz, na simbologia cristã, sacrifício, entrega, partilha. Assim como o cálice comporta o vinho, representando o sangue de Cristo, a gamela, com os acarajés, expressa comunhão, um acolhimento, uma interação com valores afro-brasileiros.

Historiar o tabuleiro de acarajé, sobre a perspectiva do desenho, nos faz refletir sobre a sua existência enquanto imagem urbana e popular: “Sua tradição, Bahia, vem do período colonial, quando as mulheres – escravas ou libertas – preparavam-no e, à noite, com cestos ou tabuleiros na cabeça, saíam a vendê-lo nas ruas da cidade” (*Id.*, p. 15). Esta citação mostra que a baiana ia até os fregueses¹⁵, o que indica que a fritura de acarajé não era feita na rua, ou seja, a baiana já chegava à rua com os acarajés prontos para serem vendidos, com a gamela ou tabuleiro devidamente organizado. Nas quatro primeiras décadas do século XX, era comum

¹⁴ Atualmente é mais comum encontrar utensílios para comportar e transportar alimentos em material plástico. No entanto, o uso alargado dos plásticos não impede a manutenção da gamela de barro.

¹⁵ Preferimos aqui empregar o termo “freguês” para designar aqueles que consomem as iguarias adquirindo-as diretamente no tabuleiro. O lexicólogo Antônio Houaiss (2001, p.209) oferece um conceito preciso desse termo, dizendo que freguês significa “cliente, comprador”. Explicamos que tal terminologia se refere à “povoação do aspecto eclesiástico”, segundo Aurélio Buarque de Holanda Ferreira (2010, p.983). Este autor designa freguesia como “hábito ou costume de comprar de determinado vendedor” (*Ibidem*). Os sujeitos que colaboraram com este estudo, ao referir-se àqueles que compram iguarias em seus tabuleiros, usam tais termos: cliente e freguês. Optamos usar neste texto o termo “freguês”, pois observamos que há entre a baiana e aquele que consome as iguarias do tabuleiro uma relação tradutora de um certo hábito.

que a baiana vendesse acarajé e abará na porta dos fregueses¹⁶. A venda era ambulante e as gamelas tinham uma configuração adequada para transportar as comidas, ou seja, a forma estava de acordo com o modo que se vendia acarajé, como mostra a figura 15, exibida a seguir.



Na figura 15, uma gamela é transportada sobre a cabeça da baiana, que tem um banquinho em sua mão direita, que podia servir para acomodá-la no momento em que parasse ou para comportar a gamela ao atender a freguesia, o que assinala a tendência em adquirir um lugar fixo para a venda de acarajé, ou seja, a atividade tendia a deixar de ser ambulante. Nesta figura, a baiana está em um espaço urbanizado, o que a coloca como uma figura urbana.

Figura 15

Mulher com gamela de acarajé.

Fonte: Fotografia C000699 do acervo do Museu Tempostal. Autor desconhecido.

A figura 16 mostra uma mulher, com uma criança ao lado, sentada diante do cavalete que apóia a gamela, transportada sobre a cabeça até chegar ao lugar de venda – esta é a maneira comum de transportá-la – e a rodilha é usada sobre a cabeça da mulher como uma forma de acomodá-la. Esta é uma representação da venda de iguarias, que ficava à espera do freguês e a baiana não precisava necessariamente vendê-las de porta em porta, pois o cavalete lhe proporcionou estabelecer-se em um lugar, à sombra de uma árvore, apoiar a gamela e realizar sua atividade. Porém, o uso do cavalete não impedia que a atividade fosse exercida de modo ambulante.

¹⁶ Em entrevista, Ubiratan Castro de Araújo diz: “Segundo vários depoimentos da primeira metade do século XX, anos 30 e 40, as famílias ficavam esperando, às sete horas da noite, a mulher do acarajé passar, e era uma espécie de cerimônia (...) porque sua voz era especialmente aguda e alta para anunciar de longe ‘Iê acarajé, iê abará’; aí o povo se preparava, pegava o dinheiro, ia às portas” (*Apud* MENDONÇA, 2007, 15).

O cavalete facilitava a venda, pois, além de apoiar a gamela, evitava, por ser alto, que a mulher curvasse seu corpo. Não é possível afirmar qual a iguaria vendida, porém se esta figura representa a venda de acarajé e abará, ela nos remete a um período em que ainda era comum levá-los fritos às ruas, dado que não se registra o fogareiro.



Figura 16

Gamela sobre cavalete

Fonte: Fotografia C02200 do acervo do Museu Tempostal.
Autor desconhecido.

Não seria ilógico interpretar a figura 17 como sendo uma vendedora de mingau e não de acarajé, em razão do formato da panela, grande e funda, coberta por um pano branco. Gerlaine Martini (2007, p.110) diz que a venda de mingau era praticada por mulheres, que carregavam as latas quentes sobre a cabeça, de porta em porta ainda na madrugada, as chamadas “mulher do mingau”. É importante ressaltar que essas mulheres também faziam uso do cavalete, assim como as baianas de acarajé, como mostra a figura.



Figura 17

Mulher do mingau.

Fonte: Fotografia C02199 do acervo do Museu Tempostal.
Autor desconhecido.

Dos dois lados do cavalete, que alcança a altura dos joelhos da quituteira, que está abaixada ou sentada, há dois potes de barro, *moringas*, usados para colocar água que poderia servir para consumo ou para cuidar da higiene dos utensílios, quando necessário. Ao lado

esquerdo da mulher, sobre o chão, estão amarrados o chapéu de palha e as esteiras, usados sobre a cabeça ao transportar a panela, já que ela aparece sem turbante.

A figura 18 apresenta mudanças na venda de acarajé, tanto no que se refere à configuração do suporte, quanto à forma de realizar a atividade. Se antes a mulher vendia acarajé com uma gamela sobre a cabeça (dirigindo-se aos fregueses) ou sobre um cavalete, nesta figura ela aparece usando um tabuleiro: sua atividade não mais é realizada em movimento. Essa mudança deve-se à fritura dos acarajés na rua, no espaço ocupado pelo tabuleiro – esse é um marco de grande importância, pois implicou no uso do tabuleiro, entre outros suportes, mostrando a substituição das gamelas, já que estas passaram a ser inadequadas para a nova maneira de vender os quitutes.



Figura 18

Baiana de acarajé.

Fonte: Fotografia C02195 do acervo do Museu Temporal.
Autor desconhecido.

Segundo Mendonça (2007, p. 53), os tabuleiros passaram a instalar-se em pontos fixos no século XX, quando os acarajés passam a ser fritos na rua, desfavorecendo o uso da gamela:

Ao longo dos anos, o processo de produção e comercialização do acarajé mudou. Se nos períodos colonial e imperial caracterizava-se por chegar ao espaço da rua já frito – quando recebia, no máximo, se solicitado, o acréscimo de pimenta – e por ser vendido por meio de ganhos em tabuleiros ou gamelas

levados na cabeça, no século XX, passou a ser frito nas ruas, onde as baianas instalam seu ponto.

Quando o acarajé passou a ser frito na rua, a gamela deixou de ser apropriada, dado que este novo modo de servir a comida exige um suporte capaz de transportar mais utensílios e ingredientes, como o tacho e o azeite, e que pudesse ser apoiado no chão.

Este tabuleiro, em formato retangular, também produzido em madeira, é apoiado sobre um cavalete, similar ao apresentado na figura 17. Embaixo do tabuleiro há uma lata e, ao lado esquerdo da figura, está o fogareiro para ferver o azeite e fritar os acarajés.

A figura 19 mostra outro tipo de cavalete para o tabuleiro, é um modelo mais resistente, também produzido em madeira. A posição em que o recipiente que contém a massa do acarajé está colocado, entre a baiana e o tabuleiro, facilitava o preparo dos bolinhos, pois estando próxima a ela, a massa podia ser mexida, os bolinhos podiam ser fritos, retirados do dendê e servidos, proporcionando que a baiana continuasse na mesma posição: de frente para o tabuleiro – reiterando, assim, que a sua configuração está adequada ao modo como se realizava a atividade.



Figura 19

Tabuleiro de acarajé

Fonte: Fotografia C02196 do acervo do Museu Temporal.
Autor desconhecido.

Este tabuleiro está sob a sombra de uma árvore, demonstrando que a realização da atividade era diurna, assim como nas figuras 16 e 18. Ao lado do azeite estão vários cocos

colocados no chão (não é possível afirmar se eram também vendidos pela baiana), e próximo à árvore uma bolsa de palha que poderia ser útil no transporte de elementos necessários à atividade.

O tabuleiro, mostrado na figura 20, é forrado com uma toalha de renda, com os acarajés e com uma panela à direita da figura. Este tipo de tabuleiro também poderia ser transportado sobre a cabeça, já organizado com as panelas e comidas, podendo a baiana dispor sobre ele a toalha rendada, todos os quitutes e, ao chegar ao lugar da venda, apoiá-lo sobre o cavalete. Não é possível afirmar, tomando como base esta figura, se os acarajés eram fritos na rua ou se já chegavam preparados ao lugar de venda, pois este tabuleiro podia ser usado tanto por mulheres que fritavam os acarajés na rua ou por aquelas que já os levavam prontos.

Raul Lody (2002, p.37) se refere ao acarajé como “sanduíche nagô”, por conta da inserção do vatapá, camarão e salada. Este é um fator considerável no que se refere ao uso



mais freqüente do tabuleiro, pois se o acarajé passou a ser servido como um sanduíche, a baiana necessitava de mais espaço para acomodar as panelas, desfavorecendo o uso da gamela.

Os fatores que implicaram na substituição de gamelas por tabuleiro só serão compreendidos se as exigências sociais forem colocadas como as responsáveis por esta modificação, dado que a sua dinamicidade transforma o tabuleiro, lhe renova tanto no que tange à configuração, quanto às comidas, adaptando-o às necessidades reais de cada momento histórico.

Figura 20

Mulata do acarajé

Fonte: Fotografia C02220 do acervo do Museu Temporal.

Autor desconhecido.

A figura 21 exhibe um tabuleiro produzido em madeira, colocado sobre um caixote, confeccionado nesse mesmo material. Este tabuleiro aparece forrado com papel de embrulho e não com toalha rendada. A figura em análise mostra que a fritura e venda de acarajé é realizada num período de sol, fazendo com que a baiana substitua o turbante por um chapéu de palha, já que esse lhe oferece mais proteção. Sobre o tabuleiro há uma panela pequena. A figura 08, exibida no primeiro capítulo, é um recorte desta e mostra de modo mais aproximado o formato de colher de sopa dos bolinhos de acarajé. Isto aponta que a mudança do formato do acarajé, implicou na necessidade de usar panelas maiores (verificaremos essa mudança no capítulo a seguir), dado que a quantidade de massa usada para fazer um único acarajé passa a ser o dobro.



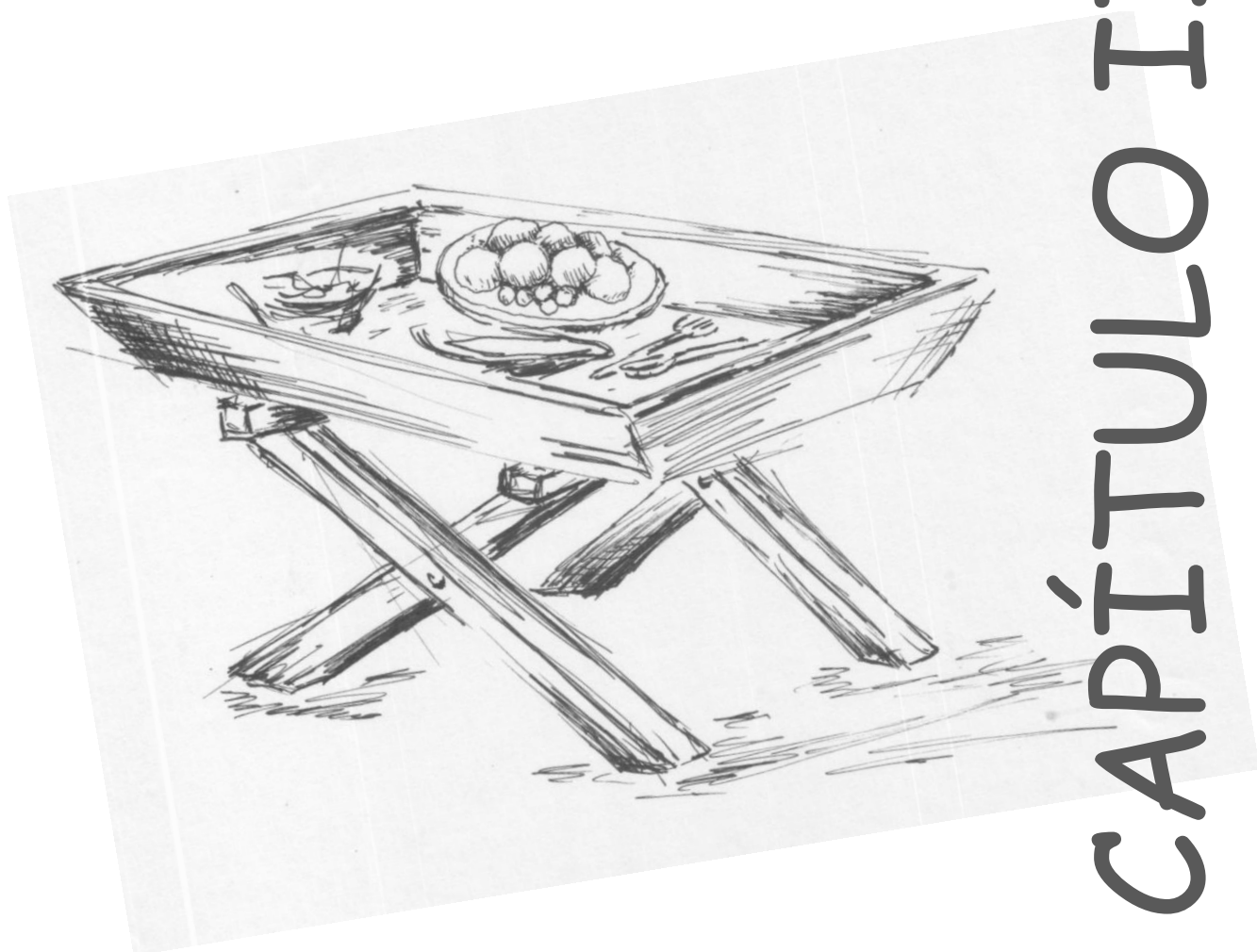
Em virtude de sua dimensão e profundidade, esse tabuleiro se faz conveniente para transportar todos os objetos necessários à fritura e comercialização do acarajé: a panela, o fogareiro e o recipiente usado para a fritura dos acarajés.

Figura 21
Fritura e venda de acarajé.
Fonte: VERGER, Pierre. **Retratos da Bahia.** Salvador, Ba: Corrupio, 1990.

Observando as figuras exibidas neste capítulo, vimos que as gamelas perderam espaço para os tabuleiros. No entanto, independentemente da forma, côncava ou retangular, esses objetos têm identidade, pois podem ser reconhecidos como “tabuleiro de acarajé” pelo cheiro da comida, pela presença das panelas e do fogareiro.

A partir das figuras, interpretamos fatos históricos e uma gama de valores nestes envolvidos: é perceptível que a história do desenho do tabuleiro de acarajé acomoda a ideia de transformação, de inovação, de ressignificação de costumes e, especialmente, de formatos.

O tabuleiro se perpetua na memória visual. Sua história pode ser lida nas figuras que serão analisadas. Porém, analisá-las não significa reescrever a história como uma verdade absoluta, mas sim em verificar como o tabuleiro vem se configurando graficamente, pois as figuras apresentam elementos que assinalam suas características visuais, assim como a tendência em utilizar outros objetos com a mesma finalidade.



CAPÍTULO III

**TABULEIRO EM GRÁFICO: UMA ANÁLISE
VISUAL DOS TABULEIROS DO CENTRO DA
CIDADE DE FEIRA DE SANTANA**

3.1 Tabuleiro de acarajé: vitrina¹⁷ de comidas

As linguagens são formas de estabelecer relações sociais já que viabilizam a comunicação. Como qualquer fenômeno humano ou social, é passível de alteração ao longo dos tempos, o que se dá através das expressões e atribuições de novos significados. É o caso do tabuleiro, um elemento elaborado através da experiência dos sujeitos, que tecem significados que serão relidos e reinterpretados, a partir dos novos olhares sociais.

Richard Hollis (2002, p. 04) diria que o desenho¹⁸ “constitui-se como uma espécie de linguagem”. Neste sentido, é um meio de transmitir mensagens que venha a atrair o olhar e determinar a identidade do tabuleiro. As panelas, as mensagens e o formato dos elementos (comidas e tabuleiro) se integram de modo a elaborar um aspecto gráfico.

O indivíduo, ao organizar o tabuleiro, considera a praticidade e os efeitos visuais, construídos através de estratégias como posições e tipos de panelas, modelos de tabuleiro, cuja intenção é torná-lo um modelo “ideal” – um modelo exemplar. Os toldos e guarda sóis, que compõem o cenário em que o tabuleiro está inserido, protegem sua estrutura, assim como, em algumas situações, protegem as cadeiras e bancos postos próximo ao tabuleiro para melhor receber os fregueses.

O aspecto gráfico visual do tabuleiro abrange necessariamente formato e material de sua confecção, as panelas, utensílios, toalhas (quando usadas) e comidas expostas sobre este. Ele é realizado em madeira e, mais recentemente, há modelos de diversas configurações fabricados em ferro ou em aço inox. Esses elementos comportam panelas e talheres fabricados também em aço inox, alumínio, plástico das vasilhas em que são colocadas algumas comidas e por materiais descartáveis como copos e pratos. São esses elementos que, unidos ao cheiro dos quitutes, variedade de comida, criam sua identidade, conquistam a freguesia e o envolve com uma linguagem sinestésica, com um enunciado persuasivo.

Há um intenso apelo visual e olfativo no tabuleiro de acarajé. Sua identidade é criada por este conjunto de elementos (culinária, utensílios, cores e sabores) e organização que

¹⁷ Segundo Sylvia Demetresco (2007, p. 17) *vitrina* é um termo que surgiu por volta do século XIX e sua origem remete à palavra *vitrine* de origem francesa: “daí nosso *vitrina* abrigado” (DEMETRESCO, 2007, p. 18).

¹⁸ O autor refere-se a *design gráfico* que no nosso entender também é desenho, razão pela qual substituímos o conceito.

resultam da relação entre a baiana / baiano¹⁹ e tabuleiro. Interpretamos sua organização como um enunciado: o tabuleiro é um instrumento de comunicação entre baiana e freguês. A intenção de quem o organiza é veiculada pela aparência e se constrói através da escolha do modelo do tabuleiro, dos tipos de utensílios, da cor dos talheres e da toalha, ou seja, sua estética se dá a partir dos valores e da motivação daqueles que vendem acarajé. As painéis em aço inox ou alumínio e as frases escritas no tabuleiro são elementos que elaboram visualmente sua identidade, que criam um discurso apresentado em visualidades. Este apelo visual substitui os pregões, outrora proferidos pelas baianas de acarajé, para chamar a atenção dos fregueses: “*‘acará, acará ajé, acarajé’*” (MENDONÇA, 2007, p.15).

É preciso haver uma sintonia entre tabuleiro e freguesia para que a venda seja produtiva, isto é, a sintonia deve ser um elemento a favor do consumo. O tabuleiro mostra o discurso persuasivo das pessoas que trabalham com ele, pois é a representação dos seus desejos de atrair o freguês, dos seus conceitos de higiene e de organização, o que as fazem organizá-lo como se fosse a cozinha de casa, com a mesma higiene e cuidado de um lar.

As pessoas que vendem acarajé são as construtoras dos aspectos visuais do tabuleiro, são responsáveis por sua organização e pelo discurso que nele está presente. Comparando o tabuleiro com uma vitrina, cuja função prática é expor produtos, temos, neste caso, uma vitrina de comidas salgadas e doces que ficam à mostra para a venda e para os olhares. Nesse sentido, o tabuleiro de acarajé é uma vitrina portátil, cuja organização pode ser flexível, obedecendo ao espaço disponível para as painéis e ao modo pessoal de organização de cada um que o organiza.

Pensando os sujeitos, homens e mulheres, que se dedicam à venda de acarajé como vitrinistas, percebemos que são movidos pelo interesse de atrair a atenção e ampliar as vendas. Assim como o vitrinista mostra o desejo de deter o interesse dos fregueses ao organizar a vitrina, eles demonstram a mesma intenção, ou seja, o modo como se expõem os produtos em uma vitrina está relacionado à proposta daquele que a elabora. O sujeito que organiza o tabuleiro, ao optar por seu modelo, ao escolher as painéis, talheres e toalhas, explicita o desejo de conquistar o olhar e o paladar daqueles que se colocam diante do tabuleiro.

O modo como o tabuleiro é organizado revela como o “vitrinista” pensa a exposição de comidas. Observá-lo como uma vitrina implica em considerá-lo como texto, um discurso elaborado de maneira única, pois ainda que sigam a mesma configuração gráfica, constroem-

¹⁹ A palavra “baiano” é usada neste contexto para sinalizar que a venda de acarajé também é realizada por homens.

se em uma linguagem específica – o que os tornam particulares. O que faz o tabuleiro uma linguagem é o fato de existir um complexo de significações que são articuladas e transformadas em visualidade. Esse não é apenas um suporte de comidas para venda, mas também de ideais e de comunicação que denotam o *modus vivendi* dos sujeitos que o utilizam. Sílvia Demetresco (2007, p.14) nos faz entender a construção de uma vitrina, como a construção de um valor ao dizer que: “(...) o discurso-vitrina é, por natureza, persuasivo. Ele é fruto do fazer de um sujeito vitrinista, criador de um cenário, cuja função é atrair o olhar dos observadores”. Citamos a autora por acreditarmos que sua reflexão sobre a vitrina está de acordo com o modo como refletimos o tabuleiro, especialmente na cidade de Feira de Santana.

O tabuleiro representa valores pessoais à medida que denota aspectos que revelam características da personalidade de quem o organiza, pois em sua organização estão implicados desejos pessoais, motivação religiosa e noção de utilização de espaço que, em conjunto, formam um jogo de intencionalidades. Estes elementos criam uma cena, uma montagem que pretende atizar a percepção, acionar o olhar daqueles que passam pelo tabuleiro e afirmar que ele é envolvido por cuidados, ou seja, ao organizá-lo, o sujeito faz uma encenação para o público, visto que toda a montagem é elaborada para seduzi-lo, para conquistá-lo através dos sentidos. Este discurso gira em torno do interesse em fazer o tabuleiro ser visto, ser percebido, sendo que sua leitura é sempre dinâmica, pois se refaz de acordo com o público que o observa.

O freguês quando está diante do tabuleiro é como se estivesse diante de uma vitrina de qualquer outro objeto. Ele lê e interpreta o que está exposto, a enunciação visual, pois todo tabuleiro, assim como todo texto, é modelado e preenchido por intencionalidades. A sua organização é realizada de modo a propor a construção de valores, como confiabilidade.

O prazer instala-se no discurso da vitrina, pois é junto à promessa e à eficácia da confiabilidade do produto exposto que se cria esse prazer que faz com que cada observador, ao olhar uma encenação, encontre-se individualmente, porque existir é uma presença de veracidade (DEMETRESCO, 2007, p.61).

O tabuleiro reflete o *modus vivendi* da sociedade, pois os indivíduos que vendem acarajé abarcam os conceitos e as preocupações sociais no que se refere ao consumo de comida de rua, ou seja, sua estética atinge a exigências e desejos sociais. Eles devem estar em sintonia com as necessidades da freguesia, ao seu favor, pois o que se quer é agradá-lo, por esta razão deve ser higiênico e bem organizado.

O tabuleiro ganha significado a cada olhar. As suas características gráficas e mensagens escritas são reinterpretadas pelo freguês. Seu olhar passeia pelo tabuleiro e parece degustar as comidas com os olhos, assinalando que sua organização é feita de modo a sensibilizar os sentidos, estimular o apetite daqueles que o observam. O sujeito, ao passar pelo tabuleiro, é convidado a apreciá-lo através dos sentidos.

Observar o tabuleiro implica em ter a consciência de que tudo o que se pensa sobre ele. E, como um corpo a ser estudado, será mediado por valores. Ao citar a palavra “corpo”, reiteramos que esta ultrapassa o seu sentido mais comum trazido pelo dicionário. Referimo-nos a uma apropriação teórica de Bergson (1990), importante para a análise do objeto em questão, dado que esse autor descreve o corpo como a sede das ações, um lugar de encontro e movimento. O corpo “é o traço de união entre as coisas que agem sobre mim e as coisas sobre as quais eu ajo, a sede, enfim, dos fenômenos sensório-motores” (BERGSON, 1990, p.124). Nesta reflexão, atribuímos ao tabuleiro o valor de “corpo”, pois age sobre o observador à medida que o observador age sobre ele, existe uma interação entre o tabuleiro (que induz o olhar) e aquele que o observa (que atribui um valor).

Dialogamos com Bergson (1990), já que uma das técnicas utilizadas neste estudo é a observação, o que ressalta a importância do olhar, do observar, para a construção científica do tabuleiro de acarajé. Não cabe estudá-lo como um corpo isolado do observador, pois a análise desse e a sua relação social com quem o observa está em intensa comunicação.

O tabuleiro é um discurso, e nesse há várias linguagens: textual, visual (cor, textura, formas), que são interpretadas a partir do sensível – da visão, cheiro, paladar. Ao ler um texto estamos tecendo um diálogo com o autor, ao observar o tabuleiro e experimentar as comidas, tecemos um diálogo com quem o organiza. Ainda que inconscientemente, há uma comunicação entre estes corpos.

Na encenação da vitrina, há sempre a relação construtor-observador ou enunciador-enunciatário. Essa comunicação se realiza por meio do enunciado projetado pelo enunciador que será moldado pela leitura e construção dos simulacros pelo enunciatário. É dessa vivência comunicativa que nasce a significação do texto-vitrina (DEMETRESCO, 2007, p. 123).

Há uma linguagem gráfica que estrutura e perpetua o tabuleiro contribuindo para a metáfora. Neste sentido, a metáfora, além da sinestesia, é uma figura que podemos assinalar, já que o acarajé, comida principal, representa as outras comidas expostas no tabuleiro. No entanto, apesar da variedade de quitutes, ele é conhecido como “tabuleiro de acarajé”. Isto

identifica o acarajé como a iguaria que representa esta variedade de comidas e que determina identidade do tabuleiro.

Esta metáfora cumpre o objetivo de concretizar valores: afirmar o acarajé como a comida mais importante e transformá-lo em enunciação verbal ao criar uma identidade para o tabuleiro. Há nesta expressão “tabuleiro de acarajé” um valor semântico que não se limita a uma determinada configuração, pois existem outros elementos que são utilizados como tal, que também expõem e vendem o acarajé. O tabuleiro é inventado e reinventado de modo que o seu formato e sua organização apontam a preocupação com o efeito que provocará nos sentidos dos observadores. Poderemos confirmá-lo ao observar os dados obtidos e analisados, a partir da pesquisa de campo, nesta mesma parte do texto.

A interpretação do tabuleiro e dos outros objetos usados com essa finalidade se dá a partir do material em que são confeccionados, dos modelos e da exposição de comidas: os valores que os fregueses atribuem a eles estão condicionados aos aspectos gráfico-visuais, visto que estes criam uma semântica. A exposição de comidas apresenta informações elaboradas para o público, pois o propósito de quem organiza o tabuleiro é que ele seja notado e que as comidas sejam vendidas.

O tabuleiro tem a proposta de criar um interesse em quem o observa, de prometer o prazer de comer, pois sua apresentação gráfico-visual valoriza as comidas, ou seja, sua produção é intencional. Este tecer, que contém o desejo de atrair, revela que a venda de acarajé e outros quitutes se vale da estética para acontecer – o que se coloca como um fator de fundamental importância, pois a “relação de compra e venda” é estimulada por elementos visuais, que ao conquistar os observadores, o fazem crer que é válido apreciar as comidas.

O tabuleiro é identificado visualmente por seu formato retangular, pelas painéis, pela organização destas, pelo tacho posto ao seu redor. Essa é fundamentalmente a imagem que o representa e que cria expectativas, a estética se une ao cheiro e elabora uma vitrina de comidas, que pretende aproximar o ver do comer.

Considerando que o tabuleiro é uma vitrina e quem o organiza, vitrinista, o objeto criado e o criador formam um conjunto de modo a elaborar a transmissão de uma mensagem – em que o freguês é o receptor – que se veicula através de visualidades. Em tais mensagens está implícito o “saber transmitir”, que é delineado, modelado e apresentado em detalhes, materiais, meio de organização e cores, formando em cada tabuleiro suas características específicas.

A sensação visual, a experiência olfativa são elementos imprescindíveis para significar o tabuleiro, já que a exposição das comidas deve relacionar-se com o comer bem. Demetresco (2007, p. 237) diz: “o produto exposto na **encenação**²⁰ faz parte de um enunciado desencadeador de efeitos de sentido que *ditam* que o produto vale a pena ser adquirido pelo observador”. No tabuleiro tudo é usado como uma estratégia para atrair o olhar.

Para o desenvolvimento do presente estudo é de muita valia recorrer à semiótica, que é definida por Santaella (1983, p.11) como a ciência que estuda toda e qualquer linguagem. Tudo significa, portanto tudo é signo. Exemplificamos o tabuleiro como um objeto que media uma rede de significações que envolvem a venda do acarajé. A semiótica abre um caminho para entender a linguagem, pois segundo a autora, não temos consciência de que somos indivíduos sociais, cuja relação com o mundo se articula “por uma rede intrincada e plural de linguagem”. Entende-se, como linguagem, as várias formas de comunicação, que para Santaella (*Id.*), é um veículo que conduz ao conhecimento e à interpretação do mundo, pois, seja oral ou escrito, um símbolo é capaz de orientar o sujeito.

O tabuleiro é visto como um signo e contemplado por uma soma de impressões que incitam outras impressões, ou seja, por uma soma de signos que incitam outros signos, que estão cercados por semelhanças e diferenças, relacionadas e comparadas com a finalidade de orientar este estudo. Cada significado atribuído a um signo se estabelece como um ponto de partida, como um modo de interpretar outras significações. Santaella diz que (*Id.*, p.90): “Tudo que existe, portanto, é índice ou pode funcionar como Índice. Basta, para tal, que seja constatada a relação com o objeto de que o índice é parte e com o qual está existencialmente conectado”.

A semiótica, como uma ciência que se interessa por variados tipos de linguagens, é colocada como um apoio teórico, que justifica a posição do tabuleiro como um elemento de comunicação que contém significado e significante. Este sistema filosófico nos apresenta o mundo em expansão e possibilidades de interpretações ao colocar como função a contemplação²¹, distinção de caracteres e capacidade de generalizar. A semiótica propõe observar os fenômenos de modo a atentar para as suas diversas significações.

²⁰ Grifo nosso.

²¹ De raiz etimológica latina, “*contemplatione*”, segundo Machado, faz referência ao ato de olhar atentamente, é contemplação intelectual, exame profundo. MACHADO, Jose Pedro. **Dicionário etimológico da língua portuguesa**: com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados. 2 ed. Lisboa: Editorial Confluência, 1967.

Todas as impressões sensoriais são frutos das experiências, do vivido, da realidade que se apresenta. Essas impressões são formas de conhecimento e, como tal, são singulares. Os sentidos que se atribuem ao tabuleiro são frutos de experiências, são associações de olhares. O tabuleiro de acarajé, enquanto objeto de pesquisa, se revelou a cada observação, pois todos os modelos observados incitaram interpretações variadas, pois cada um traz uma mensagem, uma informação particular.

Observar o tabuleiro é, obrigatoriamente, fazê-lo com essa consciência de que o corpo não está alheio a tudo, mas sim, aliado a outros corpos, o que firma o tabuleiro como um artefato que reflete características da sociedade que lhe produz.

O tabuleiro de acarajé é considerado como uma vitrina que não se encerra em si própria, ao propor um diálogo entre quem o organiza e quem consome os quitutes, multiplica-se, cria outros elementos que revelam mais de si.

Há, no tabuleiro de acarajé, um saber e um fazer, há uma montagem que se apresenta de modo a atrair o olhar da freguesia. A intenção do indivíduo estabelece-se no “aparecer”, no desejo de convencer pelo sensível, pelo olhar, cheiro e paladar. Este desejo, quando se concretiza, dá sentido à organização do tabuleiro.

Vemos no tabuleiro duas faces: artística e comercial, e ambas se mostram a partir da estética. O tabuleiro é um projeto visual, cuja organização pode apontar até mesmo para o barroco, já que tenta fascinar, fazendo um forte apelo aos sentidos. Através das cores e elementos que o formam, ou seja, da maneira como este se apresenta visualmente é possível perceber seu caráter artístico, pois a sua intenção é provocar encantamento, destacando-se duas necessidades, atrair olhar e o paladar, respectivamente. Por isso é artístico, porque age como um objeto provocador, a isto se deve sua poeticidade. É uma vitrina por ter o poder de seduzir através de sua linguagem visual, pois esta cria efeitos favoráveis à compra, já que instiga o desejo de comer.

3.2 A história do desenho, o desenho da história

A venda de acarajé é caracterizada pelo uso do tabuleiro, um objeto de formato retangular produzido tradicionalmente em madeira, usado para comportar iguarias, além dos utensílios de cozinha necessários à atividade, a exemplo, as panelas, espumadeira e colher de pau. Na cidade de Feira de Santana a venda de acarajé vem ganhando mais visibilidade e cada vez mais o tabuleiro torna-se parte do seu desenho urbano. Porém, sua configuração é

caracterizada pela diversidade, pois o formato e material de confecção nem sempre atende à tradição, pois é possível encontrar diferentes objetos – barraca e mesa – fabricados em diversos materiais – ferro, aço inox, além da madeira – utilizados como tabuleiro, fazendo-nos perceber que, em Feira de Santana, qualquer objeto pode ser usado com a função de tabuleiro.

Para Luiz Vidal Negreiros Gomes (1996, p.15) o desenho é “de fundamental importância para a compreensão de aspectos da cultura material e, em particular, da influência desta sobre a cultura das idéias e do comportamento de um povo”. A variação do desenho do tabuleiro de acarajé (dimensão e modo de transportá-lo), assim como sua substituição por outros objetos, mostra a mudança de comportamento dos indivíduos que vendem acarajé e da sociedade, denotando que todo desenho se modifica em razão de mudanças culturais, ou seja, a modificação dos hábitos culturais provocou mudanças gráficas. Deste modo, o desenho é a representação de uma cultura e de suas modificações. Então, concordamos com Luiz Vidal Gomes (*Id.*, p. 102), ao dizer que “o desenho é responsável pelas atualizações, evoluções e modernizações, com verdadeiras mudanças, de uma sociedade. Portanto, é um dos aspectos culturais que sempre afeta o desenvolvimento das idéias e do comportamento”.

Analisando aspectos gráfico-visuais dos tabuleiros mostrados nas figuras abaixo, podemos reiterar que o tabuleiro de acarajé vem se inserindo na cultura feirense. Inclusive marcando presença nos encontros culturais, como, por exemplo, na Expofeira, um evento que atrai a atenção de pessoas para espetáculos noturnos de grupos musicais e para a comercialização de animais²². Além de estar presente nesse evento público, o tabuleiro de acarajé também foi fotografado em ambientes formais como, por exemplo, dentro de uma agência bancária.

A figura 22 representa um momento em que uma baiana exerce a atividade de venda de acarajé. Embora não se veja a estrutura do tabuleiro na íntegra, o pormenor visível permite afirmarmos que o tabuleiro se encontra forrado com uma toalha de renda de cor branca, com seus utensílios e comidas. A baiana atrás do tabuleiro, trajada com a bata, o torso e os colares de contas. Esta é a imagem que permeia o imaginário das pessoas da cidade de Feira de Santana:

²² A Expofeira, Exposição Agropecuária de Feira de Santana, que acontece no Parque de Exposição João Martins da Silva, é um evento que promove atividades voltadas a entretenimento e negócios, reunindo um grande público, entre estes, agricultores e empresários.



Figura 22

Venda de acarajé nas instalações do Banco Baneb. Feira de Santana, 1994.

Fotografia de autor Desconhecido

Fonte: Acervo da autora da dissertação.

A figura 22 registra a venda de acarajés dentro do antigo Banco Baneb, que se situava na Avenida Senhor dos Passos, centro da cidade de Feira de Santana. As duas baianas de acarajé que aparecem na fotografia são reconhecidas por seus trajes e dividem a atividade: uma está sentada, servindo as iguarias, e a outra, de pé, serve aos fregueses.

O tabuleiro de acarajé que se vê na figura anterior destaca-se pela cor branca da toalha e traz a este ambiente tão formal a poeticidade que lhe faltava. Com suas iguarias, esse representa a sensibilidade e a expressividade da comida de tabuleiro em meio aos vidros e ao mármore que formam a estrutura do Banco. Sua presença intervém no desenho, nos aspectos visuais do Banco, transformando-o num ambiente mais vivo e mais humano, dado ao valor cultural das comidas vendidas. Assim, se transforma esse espaço em um ambiente mais significativo, pois mostra o tabuleiro de acarajé como marca expressiva da cultura baiana, destacando ainda mais sua visibilidade na cidade de Feira de Santana.

A figura 23 exhibe o tabuleiro de acarajé no Parque de Exposições de Feira de Santana, durante a Vigésima Expofeira.

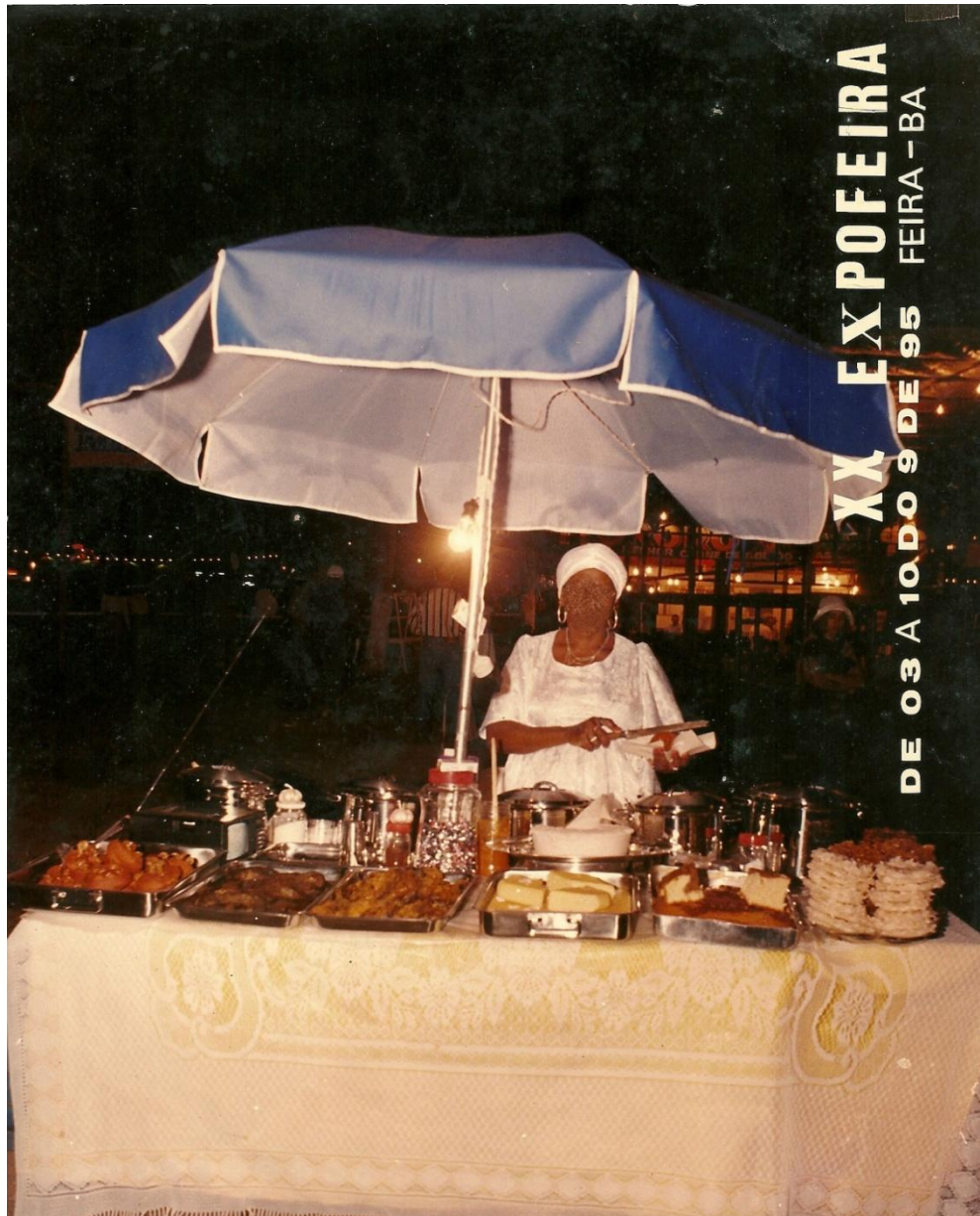


Figura 23
Expofeira 1995
Fotografia de autor Desconhecido
Fonte: Acervo da autora da dissertação.

A estrutura do tabuleiro, segundo informou a entrevistada, era de madeira, porém não é possível vê-la, já que está totalmente coberta pela toalha de cor amarela. Esse tem uma estrutura visivelmente parecida a uma “mesa” retangular grande, para melhor abarcar o número de itens ali comercializados. Sobre esse tabuleiro é colocada a toalha de renda que, por sua vez, é protegida por outra confeccionada em plástico transparente, sinalizando a preocupação da baiana com a higiene ao conservar limpa a toalha de renda.

O tabuleiro em análise poderia ter sido forrado apenas com as toalhas amarela e a de plástico transparente, que conservaria a primeira limpa, contudo entre elas está a toalha de renda branca, como se fosse usada para afirmá-lo enquanto um “tabuleiro de acarajé”.

Analisando a figura 23, podemos reiterar que uma das características que marca a história do tabuleiro, inclusive em Feira de Santana – além dos quitutes e configuração que, verdadeiramente, afirmam sua identidade – é o ato de forrá-lo com toalha branca rendada.

Observando os tipos de panela e bandeja usadas para colocar os quitutes, ressaltamos que, em 1995, nos tabuleiros, já se usava utensílios em aço inox, em alumínio e em vidro como é possível observar na figura 23. Como novidade, aparece um eletro-portátil (um televisor) inserido na organização do tabuleiro, ao lado da bandeja de acarajés, lado esquerdo da figura, usado como um meio de entretenimento enquanto a atividade era realizada.

O guarda sol, mostrado também na figura 23, não é utilizado apenas como modo de proteger o tabuleiro em caso de chuva, mas também como um suporte para lâmpadas que o iluminam. Parece-nos que esta é a sua função especial, visto que não é grande o suficiente para proteger todo o tabuleiro, para tal, deveria ser maior. Entendemos que este foi posto para apoiar as lâmpadas, visto que a iluminação local não era suficiente para clarear o tabuleiro. Então, fez-se necessário pôr uma lâmpada no guarda sol para que proporcionasse uma melhor visualização dos quitutes, do brilho das panelas e facilitasse a atividade da baiana atraindo a atenção daqueles que visitaram a XX Expofeira. Nesse evento, a venda de acarajé se realizava no turno da noite, segundo mostra a figura em questão, exigindo uma luz que incidisse sobre o tabuleiro, para que este fosse reconhecido. A luz é mais um elemento que o coloca como uma vitrina, um mostruário de comidas a serem vendidas.

Demetresco (2007, p. 124), diz que “a luz participa da construção do cenário”. O tabuleiro também tem a iluminação como forma de compor-se, de mostrar-se como uma vitrina, cuja luz clareia tudo o que está exposto. A luz é projetada sobre ele, destacando-o no espaço onde está colocado, em meio à movimentação das pessoas, afirma-o enquanto uma vitrina que necessariamente deve estar clara para que os fregueses possam observá-la e sentir-se atraídos pelo que vêem, promovendo, conseqüentemente, a venda dos quitutes. Segundo Demetresco (2007, p. 126) “a luz é uma estratégia discursiva que tem a função de recriar os efeitos de sentido no objeto-estrela exposto na vitrina”. Razão pela qual o tabuleiro deve estar iluminado o suficiente.

Sob a ótica da percepção, a luz funciona de modo a criar um efeito visual que provoca o desejo daquele que passa pelo tabuleiro e “irá gastar um instante do seu tempo para

observar, pesquisar ou desejar aquele produto exposto” (DEMETRESCO, 2007, p. 131). Deste modo, a concentração de luz coloca o tabuleiro de acarajé em cena, passa a fazer parte da sua montagem, proporcionando à freguesia observar, avaliar e escolher o quitute que mais lhe agrade, transformando assim, o espectador em freguês.



Figura 24
Tabuleiro de acarajé. Expofeira 2003.
 Fotografia de autor Desconhecido
Fonte: Acervo da autora da dissertação.

Na figura 24, o tabuleiro têm a sua estrutura em aço inox e é composta de dois tabuleiros iguais protegidas por um toldo que também cumpre a função de suporte de lâmpadas. Esta figura aponta a substituição do guarda sol por toldos, demonstrando que o tabuleiro torna-se mais protegido em caso de chuva, inclusive, tanto do lado esquerdo, quanto da parte posterior. Outra diferença é que a toalha de renda já não é mais utilizada, pois os tabuleiros, em formato de mesas produzidas em aço inox, não são forrados, o que permite ver sua estrutura física.

Os tabuleiros, mostrados na figura 24, quando unidos, tornam-se um espaço mais ampliando que os tabuleiros mostrados nas figuras 22 e 23, podendo comportar mais bandejas e, inclusive, um microondas. O material usado para a fabricação do tabuleiro, o aço inox, e o seu formato contribuem para isto, pois oferece uma melhor sustentação e firmeza, já que é

bastante resistente. Essa figura assinala que o “tabuleiro de acarajé” está cada vez mais moderno, adaptado a novas realidades e exigências sociais, ou seja, na Expofeira o tabuleiro tem uma dimensão particular, é maior porque deve atender o consumo que é bastante intenso. Podemos dizer que a sua configuração se adapta ao evento, que vende cada vez mais comidas, como pipoca, preparada em microondas, aparelho eletrônico colocado sobre o tabuleiro, ao lado esquerdo da figura em análise. Os fregueses, quando se aproximavam desse tabuleiro, não encontravam apenas comidas de dendê ou de coco, mas também outros pratos, como tortas. Isto aponta a recriação do tabuleiro de acarajé, no que se refere aos tipos de quitutes vendidos, e também à configuração, pois o espaço que comporta as comidas é maior.

Comparando as figuras 23 e 24, é possível verificar que o uso de dois tabuleiros, aponta que a quantidade de comidas vendidas durante o evento citado é maior. Em meio às bandejas de bolos e tortas, o acarajé está posto em uma bandeja retangular, à direita da figura, sobre uma panela forrada com papel alumínio, o que a coloca numa posição mais alta, como se, ao organizar o tabuleiro, a baiana reiterasse que a sua posição deveria ser de destaque, para sinalizar que este, apesar da variedade de comidas e da configuração diferenciada, é um tabuleiro de acarajé.

O tabuleiro, visto na figura 24, não é um suporte apenas de acarajé, abará e cocadas, mas também de quitutes que não são reconhecidos como comidas de tabuleiro. O acarajé, a cocada e outros quitutes dividem espaço com tortas recheadas de chocolate que inovam a imagem do tabuleiro na medida em que as bandejas são ocupadas por comidas que não são encontradas comumente nesse. As tortas de chocolate indica que, ao menos durante o evento, deve-se oferecer mais do que costuma ser oferecido cotidianamente.

O tabuleiro de acarajé da Expofeira não se limita a comportar apenas os quitutes típicos, pois se oferece uma variedade de comidas que agrada a diversos paladares, dado que o evento atrai um grande número de pessoas. O objeto deste estudo se coloca como uma espécie de restaurante em que se come doces e salgados, ou seja, o freguês pode encontrar a refeição principal, o acarajé ou o abará, e também a sobremesa como tortas e doces.

A análise das figuras 23 e 24 deve-se à importância de tal evento na cidade de Feira de Santana, à sua visibilidade e, especialmente, à apresentação de particularidades, tanto no que tange à configuração do tabuleiro, como no que se refere à culinária. No entanto, o interesse principal deste estudo é realizar uma análise da configuração gráfica do tabuleiro de acarajé e dos objetos usados com tal funcionalidade no centro da cidade de Feira de Santana.

3.3 O re-desenho do tabuleiro

O re-desenho é uma via de conhecimento, pois nele está incorporada a experiência dos sujeitos, que tem uma particular importância na variação, na reconstrução das formas dos objetos. O estudo da variação das formas é um meio de conhecer a representação de um mesmo objeto, das mudanças em sua estrutura. Neste capítulo, voltaremos nossa atenção para a variação do contorno do tabuleiro e sua composição.

Para maior esclarecimento sobre o assunto de que vamos tratar, encontram-se, nos anexos M, N, O e P, os mapas da cartografia urbana do Centro da Cidade de Feira de Santana, situando cada um dos tabuleiros (identificado por letras maiúsculas do alfabeto arábico) em análise neste texto acadêmico.

3.3.1 Tabuleiro A

Richard Hollis (2002, p. 01), ao refletir sobre comunicação visual, diz que as letras, as linhas de um desenho e os pontos de uma fotografia constituem-se como representações gráficas. Para o autor “o design gráfico é a arte de criar ou escolher tais marcas, combinando-as numa superfície qualquer para transmitir uma idéia” (*Ibidem*). Aqui, as panelas, os utensílios, as formas das comidas, as cores são marcas gráficas que formam um conjunto e conferem um sentido ao tabuleiro.

Por ser este um texto cuja análise recai sobre o aspecto gráfico, os tabuleiros em análise serão também apresentados em desenho produzidos sob a *perspectiva axonométrica*, designada perspectiva axonométrica isométrica ²³, já que “a escala de medidas é a mesma segundo as três direcções axonométricas” segundo Luis Veiga da Cunha (2004, p. 227). As figuras que serão apresentadas neste capítulo mostram o tabuleiro sob a perspectiva isométrica, um tipo de projeção, como mostra a figura 25. São desenhos executados a bico-de-pena com tinta nanquim preta. Optamos por esta representação por possibilitar visão mais abrangente e precisa dos mesmos.

²³ Sobre este assunto, consultar: CUNHA, Luis Veiga da. Desenho Técnico. 13 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004. Os desenhos realizados sob essa técnica, aqui apresentados, saíram das mãos peritas do Mestre Robson Santana, Professor de Desenho Técnico da Universidade Estadual de Feira de Santana.



Figura 25
Perspectiva isométrica do Tabuleiro A.
Fonte: Desenho de Robson Santana.

O *Tabuleiro A*, mostrado na figura 26, é feito em madeira, apoiado sobre um cavalete. A entrevistada 01 disse ter escolhido este modelo “porque este é o tabuleiro tradicional e eu sou baiana de verdade. Também tem outro motivo que é a higiene, escolhi este tabuleiro mais alto porque é mais higiênico, não fica perto do chão”.



Figura 26
Tabuleiro A. Destaque para o formato.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Ao falar sobre a cor da toalha e dos talheres, assim como das suas vestes, a entrevistada 01 disse que simboliza os orixás de sua devoção religiosa²⁴. Segundo relatou, seu

²⁴ Segundo Aurélio Buarque de Holanda Ferreira, *Orixá* define-se como: “entre os iorubas e nos ritos religiosos afro-brasileiros, como o candomblé, a umbanda, etc., personificação das forças da natureza ou ancestralidade

tabuleiro, confeccionado por um serralheiro, é forrado com toalha de cor branca todos os dias da semana, porém nas quartas-feiras, dia da semana dedicado a Iansã²⁵, a toalha é de cor vermelha, como mostrou a figura 26. A cor vermelha dos utensílios e da toalha está relacionada a fatores religiosos, ou seja, esta é uma forma de reverenciar um orixá, uma motivação cultural e religiosa, já que esta é a cor que o representa. A organização deste tabuleiro o assinala como uma vitrina de iguarias que também expõe preceitos religiosos.

A entrevistada 01, que aprendeu a preparar o acarajé e o abará com outra baiana há cinco anos, ao falar sobre sua preferência pelas cores vermelha e branca para as toalhas e utensílios, como apresenta a figura 26, expressa a relação do tabuleiro com preceitos afro-brasileiros. A toalha de cor vermelha não é utilizada somente como um adorno, mas sim como um modo de afirmar o compromisso com tradição de realizar rituais religiosos ao montar o tabuleiro.

O tabuleiro está forrado por uma toalha de plástico que cobre e protege a toalha de renda, para que esta permaneça sempre limpa, como exhibe a figura 27. Ao falar das panelas, a entrevistada 01 diz que gostaria que essas fossem de barro, para reverenciar Iansã, contudo todas são confeccionadas em aço inox. Sua preferência por panelas nesse material deve-se à praticidade, para evitar que se quebrem durante o caminho percorrido até chegar ao local onde o tabuleiro é colocado.



Figura 27
Tabuleiro A. Destaque para os talheres.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A figura 28 mostra o momento em que a baiana retira pequenos acarajés da peneira, um utensílio em aço inox usado para a retirada dos acarajés do azeite de dendê. Esse ritual, praticado por essa baiana de acarajé, nos faz mencionar Lima (1999, p. 65) ao dizer que as baianas, ao montarem o tabuleiro, realizam práticas ritualísticas devido à crença religiosa, o que assinala a importância étnica do tabuleiro de acarajé.

divinizada que, em vida obteve controle sobre essas forças; guia, encantado”. FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Dicionário de língua portuguesa. 5 ed. Curitiba: Editora Positivo, 2010.

²⁵ “Iansã ou Oiá, divindade do panteon ioruba integrado no nosso sistema religioso afro-brasileiro. Iansã, deusa dos ventos, das trovoadas e das tempestades, uma das três mulheres reconhecidas de Xangô” (LIMA, 1992, p. 63).

As baianas mais comprometidas com o sistema religioso do candomblé, nesse momento, fazem alguns ritos discretos 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, mas também a Exu, o orixá ambíguo das primícias (LIMA, 1999, p. 65).



Durante a fritura dos primeiros acarajés a baiana 01 fritou sete acarajés pequenos que serão postos em um prato em oferta a um orixá. Esse é um ritual praticado no tabuleiro pelas baianas que têm um compromisso com preceitos afro-brasileiros.

Figura 28

Tabuleiro A. Destaque para os mini-acarajés sobre a peneira.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Na figura 29, é possível ver que estes pequenos acarajés estão colocados discretamente sob o tabuleiro em um pequeno prato forrado com o papel usado para servir os acarajés vendidos. Em meio ao tabuleiro e os bancos de madeira, o prato de acarajés sobre o chão age como uma metáfora, um alimento simbólico cultural que potencializa a relação entre homens e orixás, evidenciando a importância do tabuleiro como uma representação da ritualística afro-brasileira.



Figura 29

Tabuleiro A. Destaque para os mini-acarajés sob o tabuleiro.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A organização do *Tabuleiro A* aponta para a tradição afro-brasileira, que tem na culinária e nas indumentárias formas de expressão, além de conceber o aspecto utilitário do

tabuleiro como um objeto artístico, simboliza a cultura afro-brasileira através da transmissão de saberes e da sensibilidade estética que permeia em sua organização e apresentação.

As comidas que compõem o tabuleiro apontam para relações de ancestralidade à medida que interagem e dialogam com valores étnicos. A cor vermelha da toalha, a fritura de pequenos acarajés para oferenda e sua própria configuração, são elementos que determinam o belo, é essa expressividade que confere caráter artístico ao tabuleiro ²⁶. Nele a arte afro-brasileira encontra um exemplo de resistência, já que demonstra, através das comidas, das cores e da organização a permanência das raízes afro-brasileiras.

Lody (2002, p.38) reitera que: “o acarajé, comida boa de comer e, especialmente, comida boa de representar e de significar, é um marco de permanência do gosto africano, formando e co-formando o paladar do brasileiro”. O acarajé assume uma posição privilegiada dentre as comidas típicas de tabuleiro pelo seu poder de representar um legado africano, o que justifica ocupar neste tabuleiro o espaço central. Diana Taylor (2003, p. 06) diz que performance é “un sistema de aprendizaje y transmisión de conocimiento”, assim, concordando com sua reflexão, compreendemos que os rituais praticados pela entrevistada 01 são costumes herdados.

Os acarajés são postos na boleira, fabricada em aço inox, que ocupa um espaço no centro do tabuleiro A, mostrado na figura 29. Sobre a bandeja da boleira é colocado um papel, o mesmo que se utiliza para servir o acarajé, como modo de absorver o excesso de azeite de dendê do acarajé. Sob o tabuleiro são colocados alguns objetos necessários à essa atividade, como dois banquinhos portáteis, produzidos em madeira, um desses é usado pela baiana no momento de mexer a massa do acarajé, para apoiar a panela, e o outro é usado como suporte para sacos plásticos.

A entrevistada 01 disse utilizar o botijão de gás de cozinha por ser mais prático que o carvão e por sujar menos a suas vestes²⁷. Ao lado do fogareiro, mostrado na figura 30, há um balde, produzido em material plástico, que contém duas garrafas de azeite de dendê. Ao lado do tabuleiro, figura 31, há uma caixa de isopor com cervejas e refrigerantes.

²⁶ Cf.: Sobre o belo na arte afro-brasileira consultar página 27, segundo capítulo, do presente texto.

²⁷ Consultar o anexo A onde se encontra a transcrição das entrevistas realizadas no processo de pesquisa do trabalho científico ora apresentado.



Figuras 30 e 31

Tabuleiro A. Destaque para o botijão de gás e caixa de isopor, respectivamente.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A figura 32 mostra uma nova maneira de receber os fregueses. A baiana preocupa-se em acomodá-los em bancos e cadeiras, confeccionados em material plástico, isto aponta que o tabuleiro vem se adaptando a um novo modo de servir a refeição, pois os fregueses não precisam necessariamente ficar de pé, pois já podem acomodar-se. O carrinho, exibido na figura em questão, é usado para transportar o tabuleiro, as comidas, os utensílios, o botijão de gás, o tacho, as cadeiras e bancos. O carrinho assinala outro meio de transportar o tabuleiro. Se era comum ainda no século XX conduzi-lo sobre a cabeça, por conta da ampliação de seu formato e da quantidade de painéis, bandejas e os utensílios já citados, que passaram a ser



utilizados, tornou-se necessário criar um novo modo de fazê-lo, ou seja, essas mudanças na maneira de receber os fregueses e o uso de uma maior quantidade de utensílios também influenciou este novo meio de operar.

Figura 32

Destaque para o carrinho, cadeiras e banco.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

O desenho esquemático, figura 33, mostra as dimensões do tabuleiro, as comidas que o compõem, o formato e a posição ocupada por cada panela. Nesta representação não nos preocupamos com medidas exatas das painéis, sequer com a distância entre elas, já que

causaria incômodo à baiana durante a venda e, inclusive, porque não contribuiria com a higiene do tabuleiro²⁸. Para o tabuleiro 01, apresentamos a seguinte esquematização:

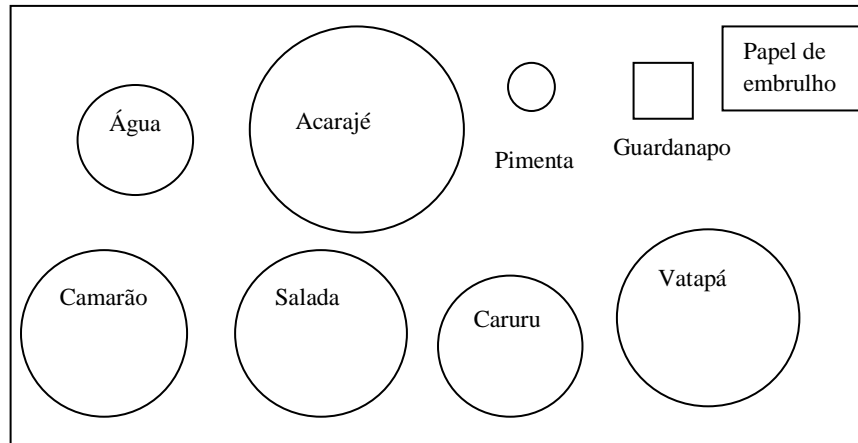


Figura 33

Desenho esquemático da organização do Tabuleiro A. Vista de topo.

Dimensões: 1,27m x 0,87m.

Fonte: Desenho da autora da dissertação.

Segundo entrevistada 01, esta é a posição ocupada por cada panela diariamente, sem que haja nenhuma alteração.

3.3.2 Tabuleiro B

Foi possível observar, através das figuras apresentadas no segundo capítulo deste texto acadêmico, que há objetos usados com a finalidade de tabuleiro de acarajé. Na cidade de Feira de Santana, além do próprio tabuleiro, há uma variedade de objetos, de diversas configurações, que são usados para vender acarajés e que se tornam tabuleiros.

O tabuleiro exibido na figura 34 pode ser montado e desmontado. É feita em ferro e com cobertura em lona de cor amarela. A parte em que são colocadas as comidas é feita em madeira coberta por aço inox. Segundo o entrevistado 02, que aprendeu a atividade com sua mãe e sua tia, há dez anos, a escolha por este tabuleiro se deve à praticidade, pois protege as comidas e o azeite de dendê da chuva, evitando que ocorra acidentes durante a fritura dos acarajés, como, por exemplo, queimaduras. Sob sua ótica, o tabuleiro, mesmo com guarda-sol

²⁸ Ao longo deste capítulo serão apresentados os desenhos esquemáticos de todos os tabuleiros estudados. Optamos por uma apresentação da vista de topo, isto é, de cima, por melhor oferecer informações gráfico-visuais sobre dimensões, estrutura do tabuleiro, bem como sobre a organização das iguarias nele disponíveis.



não seria suficiente para proteger o fogareiro. Este tabuleiro foi produzido, segundo ele, por um profissional que trabalha com a produção de toldos e barracas.

Figura 34

Tabuleiro de acarajé. Destaque para a estrutura física.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A figura 35 mostra o espaço interno do tabuleiro onde estão postos o botijão de gás ligado ao fogo do azeite de dendê, a panela com a massa do acarajé que está sobre dois bancos sobrepostos, ficando, assim, numa posição mais alta, facilitando a fritura. Há também duas garrafas plásticas com água que poderá ser colocada na massa. É possível observar na figura em questão a estrutura de ferro que suporta a lona, abrigando as panelas e o fogareiro, a massa e, obviamente, as duas pessoas que fritam e servem o acarajé.



Figura 35

Tabuleiro de acarajé. Destaque para seu interior.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A organização das panelas, mostrada na figura 35, é feita da esquerda para direita da figura. Há duas panelas com camarões, de água doce e água salgada, além das panelas com

comidas (acarajé, caruru, vatapá, salada), há também uma panela com água, a primeira à esquerda, para pôr a espumadeira, utensílio usado para retirar os acarajés do dendê. A escolha das panelas em aço inox foi justificada por ser mais higiênica e, reiterou o entrevistado 02, “por ser padrão de todo tabuleiro”. A organização desse tabuleiro, segundo o entrevistado 02, segue a mesma ordem todos os dias para facilitar o trabalho:

Sempre desse jeito, às vezes coloco a barraca mais pra lá ou mais pra cá. As panelas ficam sempre no mesmo lugar pra não atrapalhar, fica sempre na ordem: vatapá, caruru, salada e camarão. São duas panelas de camarão e a pimenta fica depois do vatapá.

Em relação aos talheres, o entrevistado 02 disse que a preferência é por talheres inox, quando questionamos as cores dos talheres, verde e laranja, ele justificou não ter preferência.



Quando os talheres são perdidos, qualquer um poderá substituí-los, podendo ser comprados em qualquer cor. Então, a escolha das cores, nesta situação, não é gerenciada por questões religiosas, como foi visto no *Tabuleiro A*. É uma escolha aleatória.

A partir da visão lateral mostrada pela figura 36, observamos a panela que comporta a espumadeira, a panela com o vatapá, o caruru, a salada e o camarão e, claramente, a posição central ocupada pelo acarajé.

Figura 36

Visão lateral do Tabuleiro B.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Em todas as panelas são usadas tampas em aço inox, apenas o recipiente em que se coloca o acarajé tem tampa de vidro, sugerindo que o meio encontrado para que este tabuleiro seja afirmado visualmente enquanto um “tabuleiro de acarajé”, e não de outra comida, é pondo este quitute em posição de destaque num recipiente, cuja tampa permita uma total visibilidade.

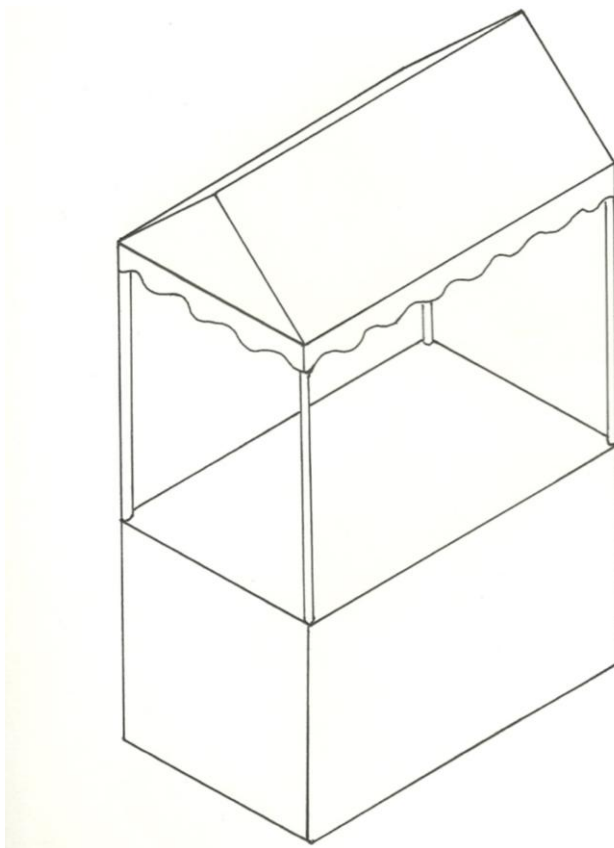
Usada para mexer a massa, a colher de pau é um utensílio indispensável para a feitura do acarajé e para dar a sua forma. A figura 37 aponta uma recriação da atividade da “baiana de acarajé”, haja vista que a mão que mexe a massa é masculina.



O tabuleiro comporta elementos culturais que se renovam, pois é comum a presença de “baiano de acarajé” substituindo a baiana, o que apresenta uma modificação na relação do tabuleiro com a sociedade.

Figura 37
Massa de acarajé. Destaque para a mão masculina.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Lima (1997, p.70) considera tardio este movimento de inovação no mercado de trabalho baiano, o autor ressalta a discussão que se inicia em torno da conservação das praticas culturais: “homens que fazem e vendem seus acarajés, como as baianas, e que já estão causando discussão e polêmica entre os ‘guardiães’ da tradição, concentrados na Federação de Cultos Afro-Brasileiros”.



Graficamente, o tabuleiro em análise apresenta a configuração mostrada na figura 38.

Sobre a posição das comidas, temos o esquema da figura 39.

Figura 38
Perspectiva isométrica do Tabuleiro B.
Fonte: Desenho de Robson Santana.

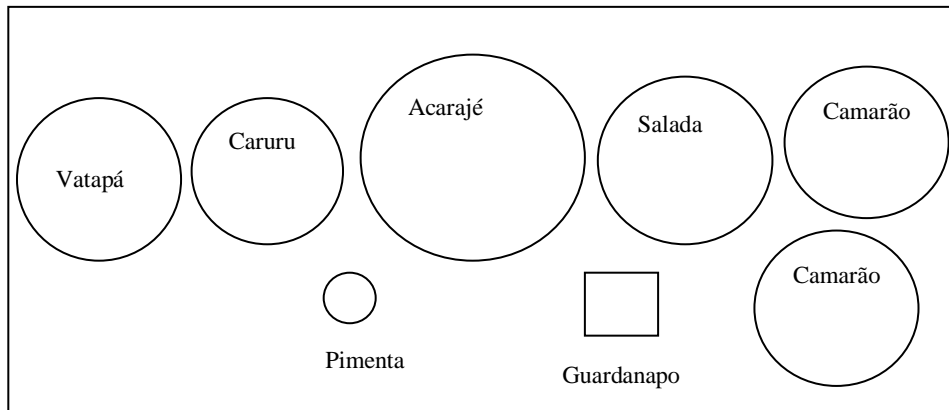


Figura 39

Desenho esquemático da organização do Tabuleiro B. Vista de topo.

Dimensões: 1,50m x 0,70m.

Fonte: desenho da autora da dissertação.

3.3.3 Tabuleiro C



A estrutura do tabuleiro C atende à configuração de uma mesa, como mostra a figura 40. Ela é fabricada em ferro e a banca, em que são colocadas as panelas, em aço inox. Esse tabuleiro, protegido por um guarda-sol, tem uma mensagem escrita sobre o aço inox: “Jesus reina”. O que assinala que tabuleiros ou objetos usados com esta função carregam expressão religiosa à medida que são utilizados como um espaço de devoção, mas que essa se diferencia da devoção afro-brasileira tratada anteriormente.

Figura 40

Tabuleiro C. Mesa com estrutura de ferro e aço inox.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A figura 41 mostra sua representação gráfica:



Figura 41
Perspectiva isométrica do Tabuleiro C.
Fonte: Desenho de Robson Santana.

Comparando o tabuleiro A com o C, nas figuras 42 e 43, verifica-se que a expressividade religiosa manifestada no tabuleiro é marcada pela diversidade, e que estes objetos são utilizados não apenas como suporte para comidas, mas também como um espaço para demonstrar convicções religiosas de quem os utiliza, através de frases, cores e outros fatores que também traduzem relação com espiritualidades.



Figuras 42 e 43
Tabuleiros C e A. Destaque para a Configuração.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Apesar das diferenças gráficas entre a mesa e o tabuleiro, apresentados nas figuras 42 e 43, estes objetos se assemelham no que se refere a fazer deste suporte um espaço religioso, através da frase “Jesus reina” e da cor vermelha da toalha que personifica a devoção a Iansã.

Este espaço é ocupado pelo *Tabuleiro C* há 20 anos, o que corresponde ao tempo que a entrevistada 03 realiza a atividade que aprendeu com sua mãe, também baiana de acarajé. Inicialmente este ponto pertencia à sua mãe, que atualmente ocupa outro local na cidade de Feira de Santana e que, inclusive, é uma das colaboradoras desta pesquisa. Esta entrevistada, ao falar da escolha por esta mesa, feita por um serralheiro, disse que foi influência de sua mãe, pois o tabuleiro de madeira que utilizava anteriormente, não conservava as toalhas de renda, por isso preferiu esse modelo, que não necessitasse ser forrado com toalha, e também pela facilidade em limpá-lo, haja vista que a parte ocupada pelas comidas é de aço inox.

Sobre a escolha das panelas em aço inox, a entrevistada 03 disse que também foi escolha de sua mãe, já que este tabuleiro lhe pertencia. Segundo informou, os fregueses perguntavam se as panelas eram inox, já que eram muito mais higiênicas, por este motivo sua mãe optou por usar panelas desse tipo. Analisando os dados obtidos ao entrevistá-la, entendemos que, além das panelas e do local herdado de sua mãe, a forma de organizar as panelas e a de servir o acarajé também são heranças: a primeira panela colocada é a de vatapá, em seguida a de caruru, salada e camarão, esta mesma ordem vale para servir o acarajé.

Quando questionamos sobre a organização do tabuleiro, a entrevistada 03 disse que a ordem é mantida:

Sim, porque já é costume, primeiro o vatapá, depois o caruru. O cliente quando chega já sabe identificar o lugar de cada coisa. Uma vez eu troquei a passarinha de lugar, um cliente chegou e achou que não tinha porque estava do outro lado e ele não viu. Então eu não mudo, boto sempre no mesmo lugar.

Por isto, as panelas ocupam sempre o mesmo espaço no seu tabuleiro – cria-se, assim, um padrão visual. A situação citada pela entrevistada aponta para a memória visual, pois o freguês que aprecia as comidas em seu tabuleiro com frequência, já se apropriou visualmente da organização que conhece. Ponty (2006, p.25) diz que o “olho vê o mundo e o que falta a ele”. Então, podemos dizer que o freguês ao olhar o tabuleiro procura a passarinha no espaço em que, costumeiramente, é colocada, porém não a reconhece, pois o que ele recorda sobre a organização do tabuleiro não corresponde à organização atual. Ao observar o tabuleiro ele percebe o ausente, ou seja, percebe ausência da passarinha no espaço que lhe era destinado. Acreditamos que a manutenção dessa organização também atende a uma perspectiva comercial, pois como uma vitrina, o tabuleiro é organizado de modo que o freguês reconheça o espaço de cada comida.

A figura 44 exibe a posição em que cada panela, bandeja e vasilha são postas no tabuleiro C:

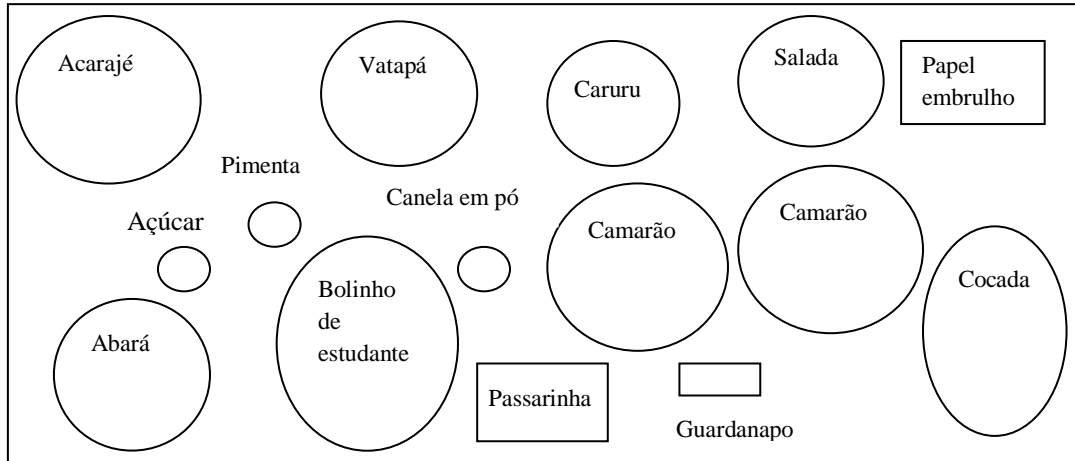


Figura 44

*Desenho esquemático da organização do Tabuleiro C. Vista de topo.
Dimensões: 1,50m x 0,80m.*

Fonte: Desenho da autora da dissertação.

Sobre a cor dos seus talheres, ela diz que escolheu talheres de cor verde para substituir os anteriores de cor laranja, para combinar com uma vasilha de plástico, também verde, que comprou para colocar as moedas.

Sob o tabuleiro é colocada uma cesta de plástico guardando tomates, para o preparo da salada, sacos plásticos, usados para embalar os quitutes comprados por alguns fregueses que preferem levá-los em vez de comê-los de imediato, papéis para servir os acarajés e bandejas necessárias à atividade.



A figura 45 registra o momento em que a entrevistada 03 dá forma de bolinho à massa de acarajé, para o que ela usa uma colher de pau e uma espumadeira em aço inox, que também é usada para colocar e retirar os acarajés do azeite de dendê.

Figura 45

Tabuleiro C. Destaque para a espumadeira.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

3.3.4 Tabuleiro D

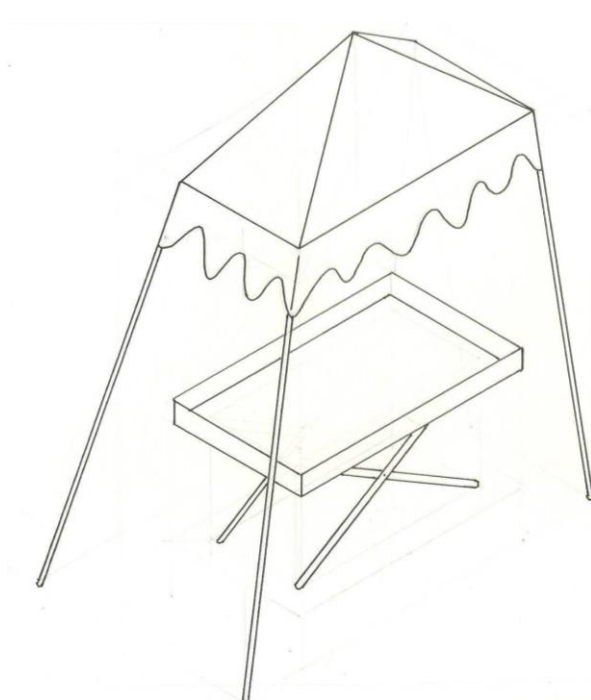


Sobre o tabuleiro mostrado na figura 46, a entrevistada 04 informou que foi produzido em madeira fórmica por um serralheiro: “a gente deu o modelo e ele fez”.

Figura 46
Tabuleiro D

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A entrevistada se referiu ao seu marido, que lhe auxilia na atividade. Eles são os desenhistas desse tabuleiro, visto que elaboraram o projeto. Ela relatou que gostaria de ter um tabuleiro diferente, por isto escolheu este modelo, com cavalete de ferro, sem toalha de renda, alegando que é difícil conservá-la limpa. Contudo, ela não queria fugir da tradição de usar a cor branca para forrar o tabuleiro, justificando, assim, a escolha por esta toalha, produzida em



material sintético que, inclusive, cobre a parte frontal e as laterais, ligadas por um velcro, evitando que os objetos que estão embaixo do tabuleiro, como panelas com comida, sacos plásticos e papéis, fiquem expostos. O toldo tem a estrutura também em ferro, revestido por um material também sintético de cor branca.

A figura 47 representa o tabuleiro D protegido pelo toldo.

Figura 47
Perspectiva isométrica do Tabuleiro D.
Fonte: Desenho de Robson Santana.

A entrevistada 04 disse que a organização das panelas nem sempre é a mesma: “Às vezes eu mudo de lugar, mas a espumadeira e a bandeja de acarajé ficam sempre no mesmo lugar, o tacho também sempre do meu lado direito”. Ou seja, as duas bandejas, de formato retangular, que contém os acarajés e a espumadeira ocupam um espaço específico no tabuleiro, estão sempre próximas ao tacho para facilitar seu trabalho. Na figura 48, tais bandejas estão à direita da baiana.



Figura 48
Tabuleiro D. Destaque para as panelas.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A entrevistada 04, que tem um ano de profissão, disse ter aprendido a fazer o acarajé com sua amiga que lhe deu a receita. Inicialmente, teve muita dificuldade em preparar a massa, mas a prática foi tornando seu preparo mais fácil. Em relação à preferência por panelas produzidas em aço inox, a baiana disse que as escolheu “porque são mais higiênicas, fáceis de lavar e também por causa do impacto visual. Comer na rua já é complicado, se não for assim a pessoa desiste”. A entrevista reitera a nossa visão de que o tabuleiro é uma vitrina de comidas e que a vitrinista, a baiana, se utiliza da estética para demonstrar higiene e conquistar a confiança do freguês. Inclusive esta é mais uma razão para ter escolhido a toalha e os talheres de cor branca.

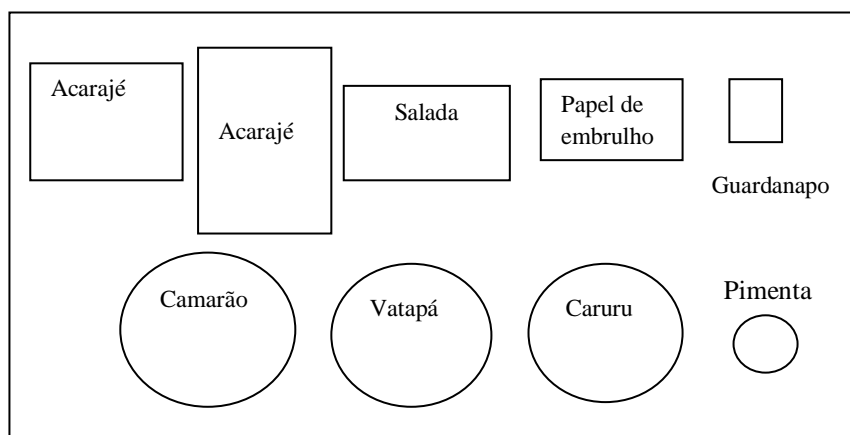


Figura 49
Desenho esquemático da organização do Tabuleiro D. Vista de topo.
Dimensões: 1,35m x 0,72m.
Fonte: Desenho da autora da dissertação.

Sobre o ponto, lugar onde vende acarajé, a entrevistada 04 disse já haver posto o tabuleiro em cinco pontos diferentes na cidade de Feira de Santana, pois ainda não tem um lugar fixo de trabalho. Nos finais de semana, quando alguns espaços reservados para show em Feira de Santana estão abertos ao público, já que reúnem muitas pessoas, esta baiana costuma vender acarajés nestes locais.

3.3.5 Tabuleiro E

O “*Tabuleiro E*” consiste de uma *mesa*, feita em madeira, encomendada a um carpinteiro em Feira de Santana. É coberta por uma toalha de renda branca. O toldo e as cadeiras completam o cenário da venda de acarajé, fazem parte deste, convidando os fregueses a sentar-se, protegendo-os do sol e acomodando-os para apreciar a refeição.

Na figura 50, o espaço é ocupado por cocadas, pela boleira, em que são colocados os acarajés, por guardanapos e canudos. Nas outras panelas são colocados o vatapá, o caruru, a salada, e os camarões. Atrás do tabuleiro, ao lado esquerdo da figura, está o tacho, é possível ver o botijão de gás de cozinha embaixo do tabuleiro, também do lado direito da figura, sinalizando a posição do fogareiro e, ao esquerdo, está a caixa térmica com refrigerantes.



Figura 50

Tabuleiro E. Destaque para a estrutura do tabuleiro em madeira.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A entrevistada 05 disse ter optado por esta configuração, apresentada na figura 51, por ser maior e mais segura.



Figura 51
Perspectiva isométrica do Tabuleiro E.
Fonte: Desenho de Robson Santana.

Segundo a entrevistada 05, sua preferência por panelas em aço inox deve-se a dois fatores: “Porque dão uma visão mais bonita e é mais higiênica também”. Algumas vasilhas, são feitas em plástico, são usadas para colocar a pimenta ou camarão, como mostra a figura 52. Nessa figura, é possível ver uma vasilha retangular, transparente, em material plástico, sendo usada para comportar os camarões, os canudos e refrigerantes já que ao lado do tabuleiro há uma caixa térmica, o que implica em dizer que, no tabuleiro de Feira de Santana, vende-se, não somente comidas, mas também bebidas, o que também requer um guarda-sol, abrigando cadeiras como um meio de oferecer mais comodidade aos fregueses.



Figura 52
Tabuleiro E. Destaque para o guarda-sol, panelas e vasilhas plásticas.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A preferência pela toalha de cor branca, protegida por uma toalha de plástico, segundo a baiana, é também uma forma de representar higiene. Sobre a cor laranja dos talheres, disse não ter preferência, podem ser de qualquer cor.

Sobre a organização do tabuleiro, observemos a figura 53:

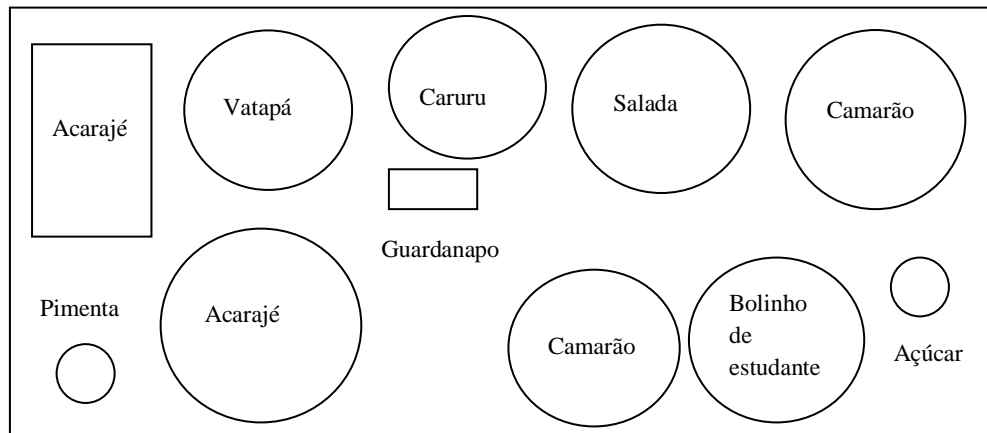


Figura 53

Desenho esquemático da organização do Tabuleiro E. Vista de topo.

Dimensões: 1,50m x 0,80m.

Fonte: Desenho da autora da dissertação.

Em relação à organização do tabuleiro, à posição ocupada pelas panelas, a entrevistada E, disse que todos os dias a organização é feita da mesma forma para facilitar o trabalho. Ela, que conta com a ajuda de mais duas mulheres, uma delas sua irmã, aprendeu a fazer os quitutes vendidos com suas primas e realiza a atividade há dezesseis anos.

3.3.6 Tabuleiro F



O “*Tabuleiro F*”, mostrada na figura 54, apresenta uma estrutura de um tablado retangular apoiado sobre quatro suportes (apoios).

Figura 54

Perspectiva isométrica do Tabuleiro F.

Fonte: Desenho de Robson Santana.

A figura 55 exhibe sua estrutura em aço inox (um modelo similar ao do tabuleiro C, analisada na figura 40), forrada por uma toalha de plástico. A entrevistada 06, que aprendeu o ofício há 28 anos com uma amiga também baiana de acarajé, contou que optou por este

tabuleiro por ser mais prático, dizendo que “investe pela oportunidade de ganhar mais”²⁹. Esta entrevistada se refere à durabilidade do material aço inox usado na confecção do tabuleiro, produzida por um ferreiro, e também às suas dimensões, pois, por ser amplo, pode



comportar a grande variedade de comida vendida por ela. Isto aponta para a hipótese exposta na metodologia de que a configuração do tabuleiro varia em função de propósitos sociais.

Figura 55

Tabuleiro F. Destaque para sua estrutura em aço inox.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Na figura 55, todas as panelas são produzidas em aço inox, segundo a entrevistada 06, é “pra chamar a atenção, pra ficar chique”. É um meio de atrair as pessoas que passam diante do tabuleiro, já que oferecem um bom aspecto visual, ou seja, seu desejo é que ele seja sempre visto pelos fregueses como um espaço esteticamente bem cuidado, limpo, que traz saborosos pratos.

A panela com a massa de acarajé, como exhibe a figura 56, fica sobre um suporte feito em madeira, próximo ao tacho, o que torna a fritura dos acarajés mais prática e higiênica. A figura mostra o uso da colher de pau e de uma espumadeira como utensílios usados para dar o formato do acarajé.



Figura 56

Tabuleiro F. Destaque para a posição da panela com a massa de acarajé.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

²⁹ Ver no anexo F a transcrição de sua entrevista.

Ao falar da cor laranja de algumas vasilhas plásticas, como as que são usadas para colocar o açúcar e a canela servidos no bolinho de estudante, a entrevistada 06 diz não ter preferência. Quando necessita de vasilhas ou talheres, costuma comprá-los de qualquer cor.

Segundo disse, para facilitar seu trabalho, o tabuleiro é organizado da mesma forma todos os dias, cada panela tem um lugar específico. Primeiro, é colocada a panela de vatapá, a panela de caruru, a salada e, por último, o camarão, deste modo no momento de servir o acarajé ou o abará, já se conhece o conteúdo de cada panela, evitando confundi-las. O mesmo se aplica ao espaço ocupado pela pimenta e pelas bandejas com cocadas, bolinho de estudante, peixe e passarinha. O desenho abaixo mostra o modo como se dá a organização das panelas e utensílios nesse tabuleiro.

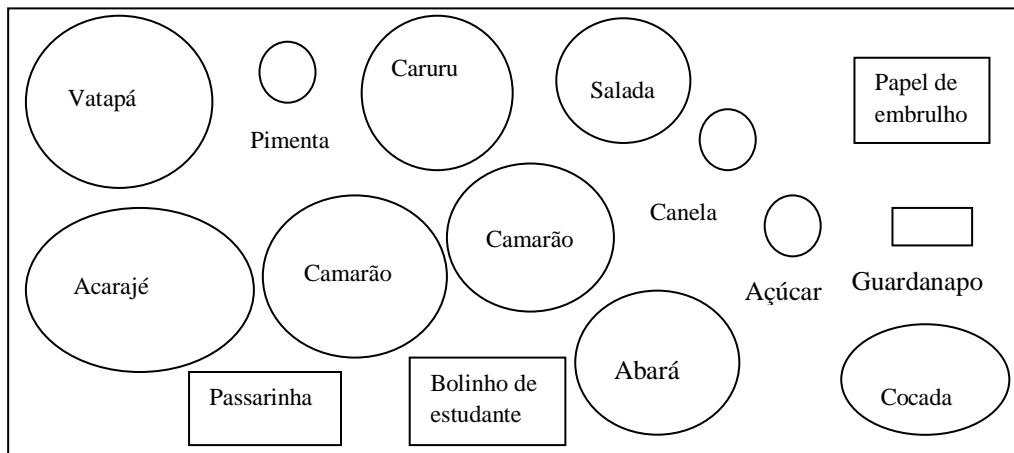


Figura 57

*Desenho esquemático da organização do Tabuleiro F. Vista de topo.
Dimensões: 1,48 m x 0,93 m.*

Fonte: Desenho da autora da dissertação.



Outros elementos como a caixa térmica e o tacho, mostrados na figura 58, são colocados ao lado do tabuleiro, ocupando respectivamente, o espaço ao lado esquerdo e direito da figura.

Figura 58

Tabuleiro F. Destaque para caixas térmicas e proteção inox para o tacho, lado esquerdo e direito da figura, respectivamente.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A necessidade de proteger as comidas, a caixa térmica e o tacho fazem surgir o toldo, que protege a baiana, o tabuleiro e demarca seu espaço. Este lugar é ocupado por este tabuleiro há mais de dez anos, segundo informou a baiana, que há aproximadamente quinze anos realiza sua atividade nesta rua e já ocupou espaços diferentes no centro da cidade.

3.3.7 Tabuleiro G

O *Tabuleiro G*, apresentado na figura 59, tem estrutura dobrável, fabricado, segundo dado fornecido pela entrevistada, por um marceneiro.

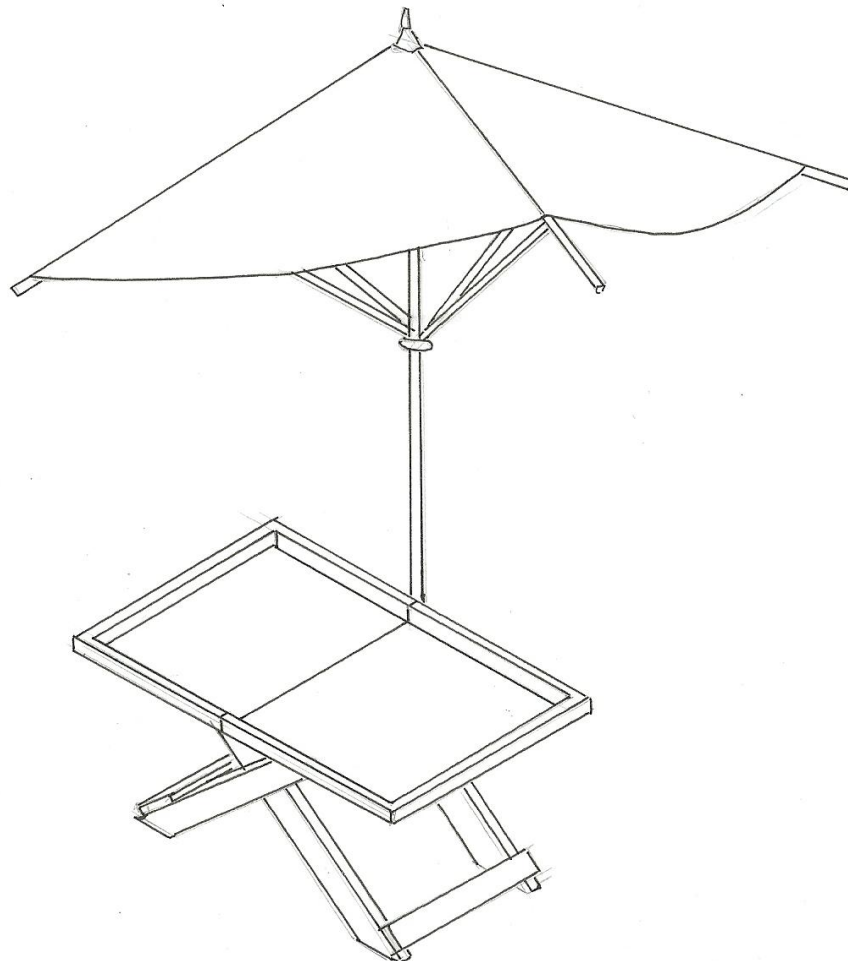


Figura 59
Perspectiva isométrica do Tabuleiro G.
Fonte: Desenho de Robson Santana.

A entrevistada 07 disse que escolheu o tabuleiro com esta configuração em madeira, pela sua praticidade em conduzi-lo ao local onde a venda de quitutes é exercida. O guarda-sol, usado para proteger as comidas, fica atado ao poste por uma corda, evitando que a força do

vento o derrube. Esta entrevistada disse ter optado pela toalha de cor branca para não fugir da "tradição", pois segundo ela, é um costume usar toalha dessa cor para forrar o tabuleiro de acarajé³⁰.

Sob o tabuleiro, como exibe a figura 60, são colocados uma garrafa com azeite de dendê, para a fritura dos acarajés. Ao seu lado direito da baiana são colocados o tacho, que tem a mesma altura da mesa, e a panela com a massa do acarajé, que estão próximos ao recipiente em que estes serão colocados depois de fritos com o auxílio de uma espumadeira. Dessa forma, a posição ocupada pela massa, pelas panelas e pelo tacho, assim com sua altura, facilitam a atividade.



Figura 60

Tabuleiro G.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A entrevistada 07, que há oito anos vende acarajé, aprendeu a fazer os quitutes que vende com outras mulheres que também se dedicavam à mesma atividade. Segundo informou, as panelas são organizadas da mesma forma todos os dias para facilitar a venda do acarajé: “Sempre arrumo do mesmo jeito para ficar mais fácil de despachar o acarajé”. Também é perceptível a sua preocupação com a praticidade e, especialmente, com a estética, visto que sua preferência por panelas fabricadas em aço inox se deve à facilidade de higienização e por favorecer esteticamente o tabuleiro, ou seja, o torna mais bonito. Em relação às cores dos

³⁰ Cf.: Verificar entrevista no anexo G.

talheres, ela disse não ter preferência de cor. O tabuleiro G é organizado como exhibe a figura 61:

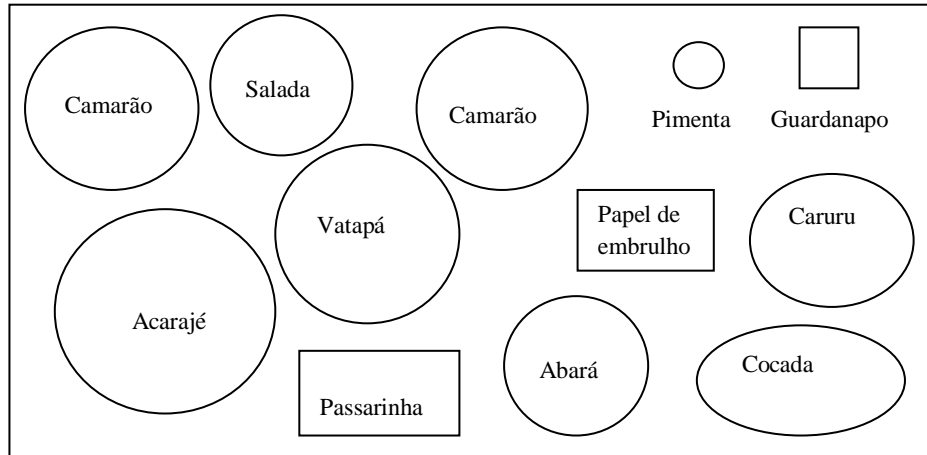


Figura 61

*Desenho esquemático da organização do Tabuleiro G. Vista de topo.
Dimensões: 1,18 m x 0,69 m.*

Fonte: Desenho da autora da dissertação.

3.3.8 Tabuleiro H



O Tabuleiro H, figura 62, tem a estrutura de ferro, como os tabuleiros B e I, respectivamente em foco nas figuras 34 acima e 70, a ser apresentada mais adiante. A sua estrutura é envolvida por lona em cor vermelha e a banca, em que são postas as comidas, é produzida em aço inox.

Figura 62

Tabuleiro H. Tabuleiro com estrutura em ferro e aço inox.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Segundo Hollis (2002, p.04) “a principal função do design gráfico é **identificar**: dizer o que é determinada coisa (...)”. Na figura, a frase “Point do Acarajé” indica tratar-se de

um tabuleiro de acarajé. Para este autor a segunda função do design é “**informar e instruir**” (*Ibidem*), neste contexto, seria informar qual o produto vendido nesta barraca, e a terceira é “**apresentar e promover** (pôsters, anúncios públicos); aqui, o objetivo do design é prender a atenção e tornar sua mensagem inesquecível” (2002, p.04). Ou seja, esta frase discrimina esse tabuleiro, entre tantos outros. O termo *Ebenezer* remete à Bíblia Sagrada, é o nome dado a uma pedra por Samuel. No momento em que a nomeava ele disse: “Até aqui nos ajudou o Senhor” (1 Samuel, 7: 12). O termo que identifica o tabuleiro H, *Ebenezer*, é um sinal de que o tabuleiro relaciona-se ao religioso, remonta à fé do entrevistado 08 e afirma que o tabuleiro pode também apresentar-se como um espaço de devoção religiosa.

As panelas são confeccionadas em aço inox, com tampas de vidro transparentes. O tabuleiro tem uma configuração diferenciada dos que foram exibidos nas figuras 34 e 70, pois do lado direito do tabuleiro há uma parte móvel, como mostra a figura 63, uma espécie de tampa que encerra uma abertura onde se encontra o tacho com o azeite de dendê, como apresenta a figura 64. Determinamos o entrevistado como desenhista, já que elaborou o projeto do tabuleiro, a abertura que lhe confere particularidade. Ele justificou a escolha por esse modelo dizendo: “Porque é mais arrumado. Tabuleiro de madeira é mais pra mulher e também porque eu sou evangélico”. Sua fala aponta que a opção por esse modelo deve-se ao fato de ser homem e por entender que o tabuleiro de madeira está relacionado a questões religiosas que não refletem sua primazia.



Figuras 63 e 64

Tabuleiro H. Destaque para a abertura no tabuleiro.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Na figura 64 é possível ver esta abertura de forma mais aproximada. Esse pormenor na configuração do tabuleiro, introduz uma inovação estética e facilita a fritura dos acarajés além de proteger o dendê da chuva.

A bandeja usada para colocar os acarajés ocupa uma posição estratégica, ela está próxima ao dendê (na abertura), apontando que o formato do tabuleiro está de acordo com o modo como se realiza a fritura dos acarajés, ou seja o seu projeto e sua organização são inteiramente relacionados ao modo de operar e à criatividade do entrevistado 08. A figura 65 mostra a configuração do tabuleiro H:

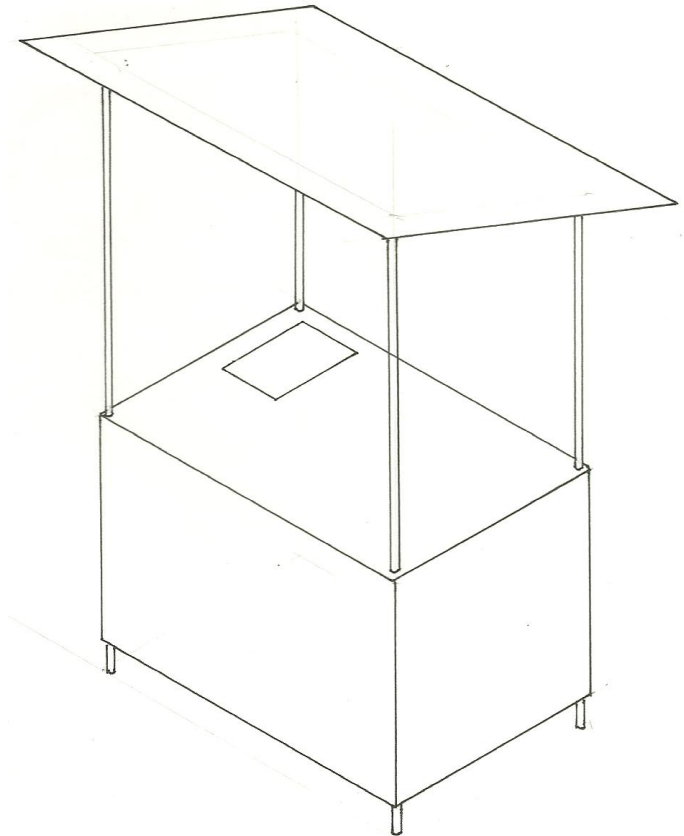


Figura 65
Perspectiva isométrica do Tabuleiro H.
Fonte: Desenho de Robson Santana.



A figura 66 mostra a posição em que fica o garfo para churrasqueiro, usado durante a fritura do acarajé, entre a lateral da banca e o tacho. Nesta lateral há uma vasilha com água usada também para comportar a espumadeira.

Figuras 66
Tabuleiro H. Destaque para a espumadeira e garfo para churrasqueiro.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A figura 67 apresenta uma visão da parte posterior do tabuleiro, que está colocada na calçada, junto ao meio fio. Para ficar numa posição mais adequada, o entrevistado 08 coloca um banco no qual ele se posiciona enquanto fritava e servia os quitutes. Para facilitar o trabalho, a panela com a massa de acarajé é posta na parte anterior ao meio fio, sobre dois apoios, uma caixa e um banco, ambos de plástico, pois se ficasse apenas sobre o banquinho a panela ficaria muito baixa e distante do tacho.



Figura 67
 Tabuleiro H. Destaque para a parte interior do tabuleiro.
 Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A organização das comidas é realizada todos os dias da mesma maneira: primeiro coloca-se o caruru, depois o vatapá, a salada e, por último, o camarão. Essa ordem pode ser vista da direita à esquerda da figura 68. A posição dos quitutes nesse tabuleiro diferencia-se do que foi analisado anteriormente, pois o primeiro recheio posto na banca e servido no acarajé é o caruru e não o vatapá.

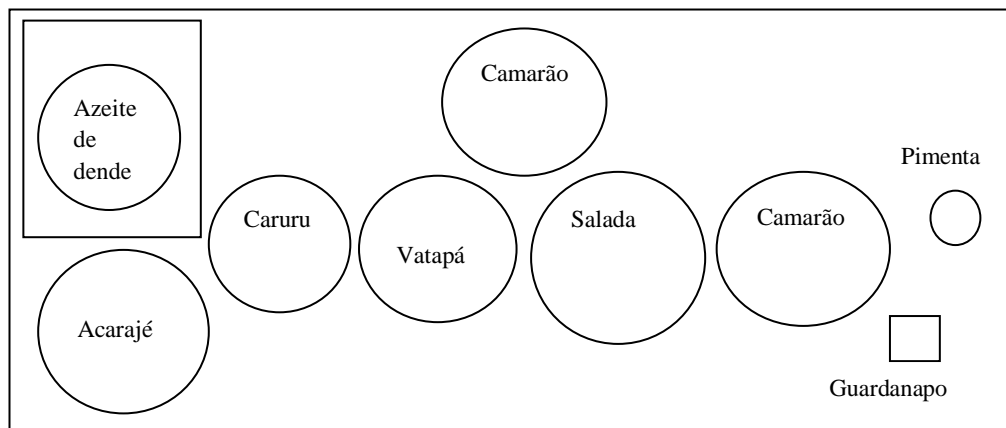


Figura 68
 Desenho esquemático da organização do Tabuleiro H. Vista de topo.
 Dimensões: 1,12 m x 0,76 m.
 Fonte: Desenho da autora da dissertação.

3.3.9 Tabuleiro I

O tabuleiro I, figura 69, atende à configuração de uma barraca:

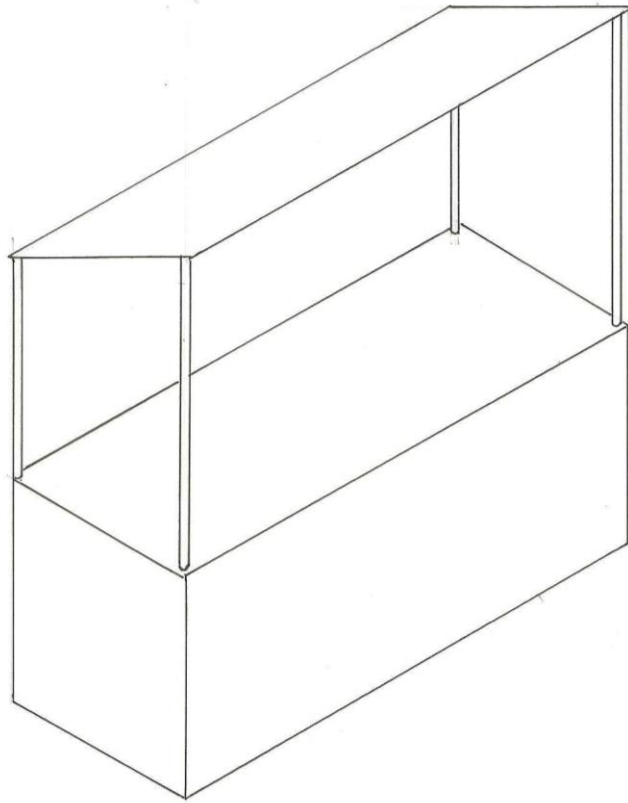


Figura 69

Perspectiva isométrica do Tabuleiro I.

Fonte: Desenho de Robson Santana.

O *Tabuleiro I*, exibido na figura 70, obedece à configuração das barracas instaladas em uma importante Avenida da cidade. Em outubro de 2005 os vendedores ambulantes, que exerciam suas atividades nesta Avenida, foram transferidos para outros locais do centro da



cidade, segundo o então secretário de desenvolvimento econômico, Aristóteles Rios, para que fossem instalados os equipamentos de proteção (barreiras) na avenida, que objetivava garantir a segurança dos pedestres, nos locais onde é grande o fluxo de pessoas.

Figura 70

Tabuleiro I. Tabuleiro com estrutura em ferro.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Mediante protestos dos vendedores ambulantes, o secretário disse que o retorno à avenida estava condicionada à padronização das barracas que passariam a medir 1,50m por 0,70m. Foi distribuído um projeto padrão para as barracas e cada camelô construiu a sua³¹. Em novembro desse mesmo ano, a regularização da ocupação da avenida foi discutida entre os vendedores e o secretário que, em entrevista, afirmou que seria realizado um cadastramento e, depois disso, a padronização das barracas³².

A entrevistada 09 relatou que usava um tabuleiro “tradicional”, contudo, em vista deste fato, o substituiu por este padrão, já que foi cadastrada como um dos vendedores ambulantes. Podemos afirmar que o desenho deste tabuleiro é resultado de uma mudança urbana, ou seja, uma modificação na Avenida implicou em um novo formato de tabuleiro.

Segundo a entrevistada 09, para transformar essa estrutura de barraca em tabuleiro de acarajé, colocou uma tábua de madeira para pôr as comidas. A estrutura em ferro é coberta por material sintético de cor verde, remetendo a uma das cores da bandeira da cidade de Feira de Santana, como mostra a figura 70. Diante do tacho há uma estrutura de ferro de cor branca que o protege do vento, evitando que o fogo produzido pelo botijão de gás de cozinha se apague, há também outra proteção atrás do tabuleiro, feita em material sintético, que se estende da parte esquerda da figura à direita. Estas duas proteções cercam o tacho e a entrevistada no momento de mexer a massa e fritar os acarajés.

A entrevistada 09, que aprendeu a atividade com sua mãe há quinze anos e divide a tarefa de atender os fregueses com outras três pessoas, disse: “Arrumo todo dia igual. A organização das panelas é pelo espaço da banca, cada panela fica no lugar certo, se não, não dá”. Ou seja, a exposição das panelas e das caixas de isopor, indicada na figura 71, está relacionada ao espaço disponível, o que indica a sua noção de desenho geométrico. Em relação a priorizar o uso de panelas em aço inox, ela disse que se deve à praticidade em limpá-las e por atribuir ao tabuleiro um aspecto mais organizado.

³¹ Sobre a instalação de equipamentos de segurança e a padronização das barracas, consultar a entrevista do secretário de desenvolvimento econômico, no jornal Folha do Estado, de 28/10/2005, na seção geral, página 3.

³² Conferir entrevista no jornal Folha do Estado, de 12/11/2005, na seção geral, página 3.

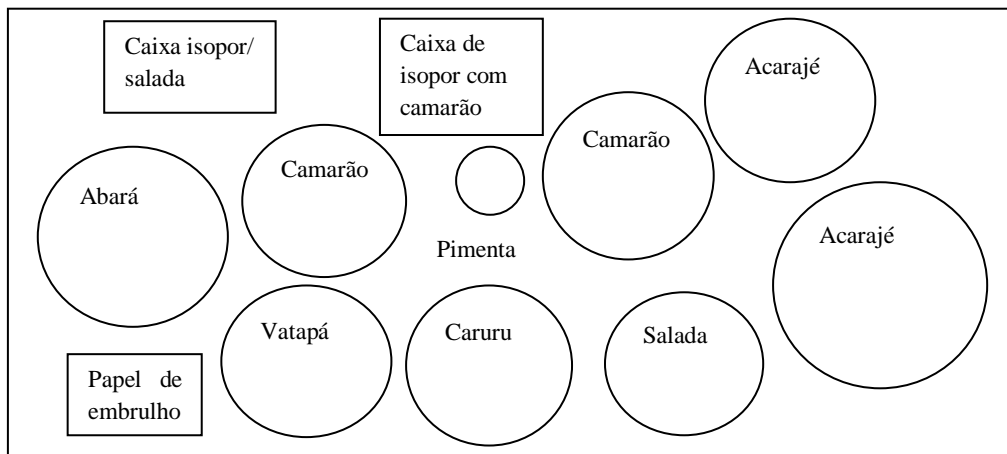


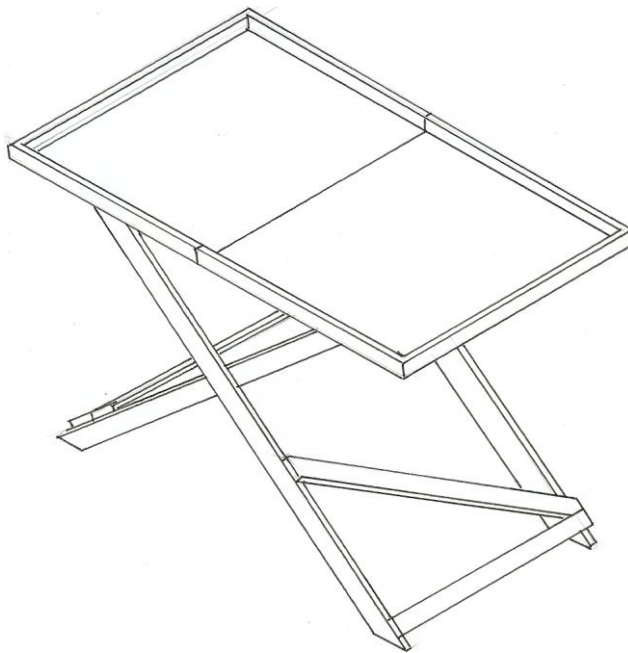
Figura 71

Desenho esquemático da organização do Tabuleiro I. Vista de topo.

Dimensões: 2,02 m x 0,77 m.

Fonte: Desenho da autora da dissertação.

3.3.10 Tabuleiro J



O *Tabuleiro J*, exibido na figura 72, tem a estrutura dobrável, é feito em madeira. A entrevistada 10 disse ter optado por esse modelo “porque todo o mundo usa esse. É mais fácil de trazer”.

Figura 72

Perspectiva isométrica do Tabuleiro J.

Fonte: Desenho de Robson Santana.

O tacho é protegido por um papelão que está posto ao seu redor evitando que o vento apague o fogo ou retarde a fritura dos acarajés. Próximos ao tacho estão colocados alguns utensílios dentro de uma cesta, confeccionada em plástico, como copos, papéis, e, ao lado, objetos para limpeza como, por exemplo, a vassoura, o que indica que o local de venda deve ser limpo antes de iniciar a atividade. Este espaço é transformado em uma cozinha, pois há as

panelas, os utensílios, a vassoura para mantê-la limpa, o gás de cozinha, a mesa – atrás desta há um banco, para acomodar aqueles que fazem a refeição – as cozinheiras, a lixeira, as duas caixas térmicas, que cumprem a função de uma geladeira.



A entrevistada 10 demonstra o interesse em manter limpo o espaço em que põe seu tabuleiro, inclusive com a escolha por este tipo de panela em aço inox, que segundo ela, são mais higiênicas, foram escolhidas para refletir também esta preocupação.

Figura 73

Tabuleiro J.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Podemos representar a organização das iguarias no tabuleiro J da seguinte maneira:

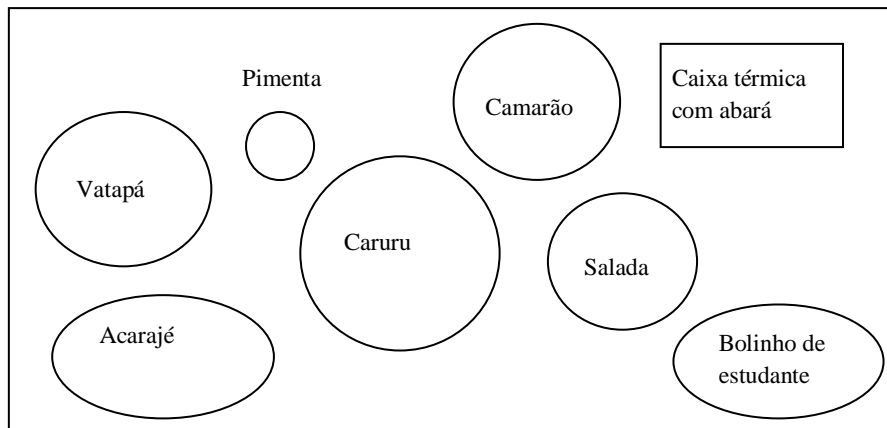


Figura 74

Desenho esquemático da organização do Tabuleiro J. Vista de topo.

Dimensões: 1,21 m x 0,71 m.

Fonte: Desenho da autora da dissertação.

A figura 75 mostra a faca, o garfo para churrasco e a peneira usados, respectivamente, para cortar o acarajé e o abará, para virar o acarajé durante a fritura e a peneira para retirá-los do azeite quando estejam fritos.



Figura 75
Tabuleiro J. Destaque para os utensílios.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

3.3.11 Tabuleiro L

A configuração do *Tabuleiro L* está associada à maneira como este é conduzido ao local onde a atividade é realizada. Esse tabuleiro, apresentado na figura 76, é formado por duas tábuas de madeira colocadas sobre uma espécie de carrinho de mão a duas rodas e feito em ferro. Como se pode comprovar, a mobilidade é também um fator que impulsiona a mudança na configuração do tabuleiro de acarajé.

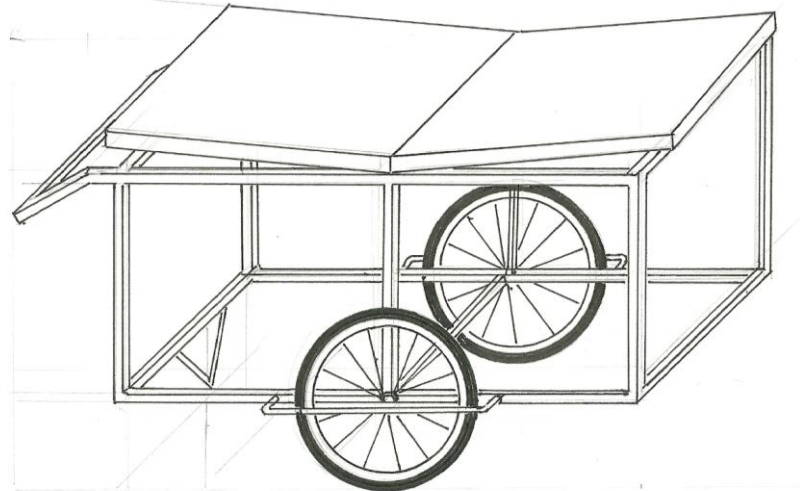


Figura 76
Perspectiva isométrica do Tabuleiro L.
Fonte: Desenho de Robson Santana.

Ao relatar a configuração do seu tabuleiro, a entrevistada asseverou: “Porque é mais fácil, eu posso desmontar, colocar as tábuas no carrinho e levar. O tabuleiro completo é bom para quem tem transporte”. Segundo a entrevistada 11 por não ter um lugar para guardar o

tabuleiro e por não ter um transporte particular, preferiu quebrar a mesa portátil, usada por ela como um tabuleiro, e colocar as duas tábuas de madeira sobre o carrinho, facilitando assim, a sua condução ao local de venda.

No tabuleiro são colocadas as duas tábuas de madeira, as panelas com as comidas já prontas, a panela com a massa de acarajé, uma garrafa de dendê, uma garrafa de água, o carvão e os utensílios. Chegando ao lugar onde os quitutes são vendidos, tudo é retirado do carrinho, que é adaptado como tabuleiro de acarajé, na medida em que a entrevistada 11 põe as tábuas de madeira, cobre-as com uma toalha branca e expõe as panelas.

Na figura 77, observa-se que há, entre as duas tábuas, um pequeno espaço e uma elevação, que no lado direito é ainda mais acentuada. Este tabuleiro é forrado com toalha branca, com detalhes floridos, pois segundo a entrevistada 11, é um meio de respeitar a tradição de usar toalhas desta cor no tabuleiro de acarajé e de demonstrar mais higiene.

Ao falar sobre a preferência por panelas de alumínio, a informante 11 disse que em tabuleiros de acarajé elas devem ser ou produzidas em aço inox ou alumínio, sendo o alumínio, o material de sua preferência. Além das panelas de alumínio, há uma vasilha usada para colocar as cocadas, produzida em material plástico protegida por filme plástico (à esquerda da figura 77).



Figura 77

Tabuleiro L. Tábuas de madeira sobre o carrinho.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

A organização do tabuleiro L não passa por alterações, segundo informou a entrevistada, as panelas ocupam a mesma posição, ou seja, para cada panela há um espaço específico. O acarajé, por exemplo, está situado em posição central, numa panela mais larga, onde também é colocada a espuma de madeira, utensílio usado durante a fritura da iguaria em questão.

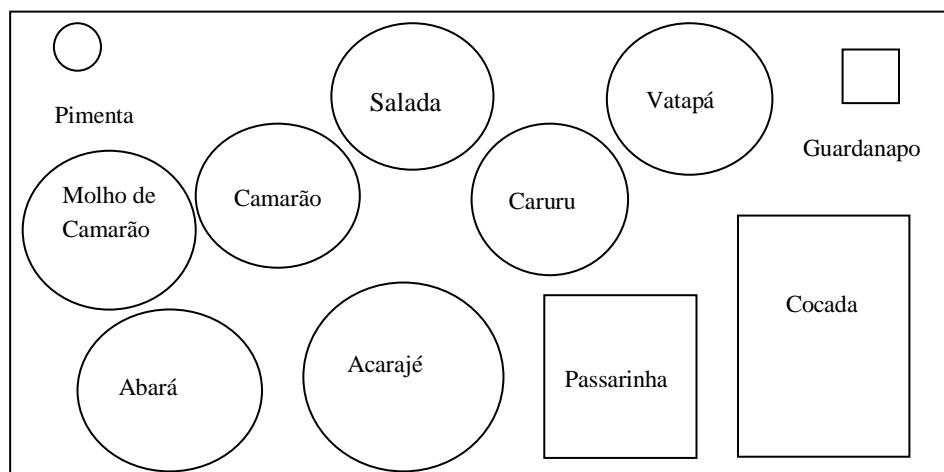


Figura 78

Desenho esquemático da organização do Tabuleiro L. Vista de topo.

Dimensões: 1,20 m x 0,67 m.

Fonte: Desenho da autora da dissertação.

A figura 79 mostra a panela com a massa de acarajé ao lado esquerdo da



Figura 79

Tabuleiro L. Destaque para a panela com a massa de acarajé.

Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

entrevistada, sobre uma lata de plástico, o que a deixa numa posição mais alta, e não permite que fique em contato com o chão. A panela com a massa de acarajés está coberta por um pano de cozinha, que protege, também, a colher de pau que fica na panela, apontando o cuidado com a higiene.

A figura 80 assinala o uso do carvão para fritar o acarajé, outro elemento que também o diferencia dos demais tabuleiros analisados no centro de Feira de Santana, visto que esta é a única entrevistada neste estudo que não usa o botijão de gás de cozinha, mas sim carvão. Segundo informou, em momento posterior a entrevista, optou pelo carvão por ser mais leve que o gás de cozinha, o que facilita na condução do carrinho. Lima (1999, p. 68) diz que: “Um outro ponto que a tradição exige para a boa qualidade da comida é que o fogo seja de carvão vegetal ou de lenha”. A entrevistada 11 ainda conserva o antigo costume de acender o fogareiro. Esta figura também mostra uma lixeira em plástico e uma garrafa usada para colocar o azeite de dendê.



Figura 80.
Tabuleiro L. Destaque para o fogareiro.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

Esta entrevistada disse ter aprendido a cozinhar sem que ninguém lhe ensinasse, apenas observava o preparo das comidas. Há trinta e seis anos que ela vende acarajé e, por conta do uso do fogareiro de carvão, ressaltamos que esta se mantém em práticas antigas que não atendem às exigências mais modernas, como o uso do botijão de gás de cozinha.



A figura 81 exibe a retirada do acarajé do azeite de dendê, para isso a entrevistada 11 utiliza uma espumadeira confeccionada em aço inox.

Figura 81
Tabuleiro L. Destaque para a espumadeira.
Fonte: Fotografia da autora da dissertação.

3.4 Análise descritiva dos tabuleiros

Para melhor esclarecer as nossas ideias e sintetizar as reflexões aqui realizadas, vamos expor alguns quadros que contribuem para uma compreensão e visão de conjunto sobre o tabuleiro de acarajé no centro da cidade de Feira de Santana, considerando os variados fatores inclusos na abordagem do presente texto.

Os tabuleiros analisados no centro da cidade de Feira de Santana podem ser classificados em categorias, segundo a configuração em que são confeccionados:

Tabela 01
Configuração dos tabuleiros de acarajé

Tabuleiros / Configuração	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
Tabuleiro	■										
Mesa			■	■	■	■	■	■		■	
Barraca		■						■	■		
Carrinho											■

Fonte: Pesquisa direta.

Sobre o material de produção dos tabuleiros estudados, podemos dizer que há tabuleiros produzidos com um único material e outros com mais de um.

Tabela 02
Material de fabricação dos tabuleiros

Tabuleiros / Material	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
Madeira	■				■		■			■	
Ferro e madeira		■		■					■		■
Ferro e aço inox			■			■		■			

Fonte: Pesquisa direta.

A respeito da portabilidade, temos:

Tabela 03
Portabilidade dos tabuleiros de acarajé

Tabuleiros	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
Portabilidade											
Dobrável											
De montar											
Estrutura fixa											

Fonte: Pesquisa direta

Sobre a disposição dos quitutes, consideramos as seguintes variantes:

Tabela 04 – Fatores que influenciam a organização dos tabuleiros

Tabuleiros	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
Organização											
Praticidade											
Estética											
Religiosidade											

Fonte: Pesquisa direta

No que tange à culinária, podemos inferir que as comidas que compõem os tabuleiros estudados no centro da cidade de Feira de Santana, preponderantemente, são:

Tabela 05 – Culinária dos tabuleiros

Tabuleiros	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
Comidas											
Acarajé											
Abará											
Bolinho de estudante											
Cocada											
Passarinha											
Peixe											
Refrigerante											

Fonte: Pesquisa direta

Através dessa tabela é possível ver que o acarajé é a comida principal, inclusive há tabuleiros como, por exemplo, o B e o H, que vendem apenas essa iguaria³³. Na tabela em questão, destacamos em cor diferente as comidas que eventualmente são vendidas. A cocada e o abará são expostos no tabuleiro A apenas nos finais de semana e o peixe pode ser encontrado nos tabuleiros C e F a depender de sua qualidade.

Analisamos também o modo como a atividade é realizada, tendo como referência se se trata de uma atividade em família, em grupo ou individual:

Tabela 06 – Modo de exercer a atividade

Tabuleiros	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
Modo											
Individual	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Familiar	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Dupla (não familiar)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Fonte: Pesquisa direta

Em relação ao material de confecção das panelas, prevalece o aço inox, por conta da praticidade e estética.

Tabela 07 – Material de fabricação das panelas

Tabuleiros	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
Material											
Inox	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Alumínio	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Fonte: Pesquisa direta

Consideramos também o tempo que cada informante se dedica à venda de acarajé:

³³ Os tabuleiros B e H, ademais de apresentarem a particularidade de vender apenas essa iguaria, são os únicos que têm a atividade realizada por homens, que inclusive, têm um grau de parentesco.

Tabela 08
Tempo de realização de atividade de cada entrevistado

Entrevistados	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11
Tempo											
Anos	05	10	20	01	16	28	08	02	15	16	36

Fonte: Pesquisa direta

A atividade de venda de acarajé é realizada a partir das 14h00 da tarde, porém este dado oscila. O horário em que se iniciam as vendas no tabuleiro A está relacionado à estação do ano: no inverno costuma começar as 15h, porém no verão as 17h, já que ele ocupa um lugar que fica exposto ao sol, a entrevistada 01 opta por chegar no fim da tarde, no entanto nos dias de sexta, sábado e domingo, independente da estação do ano, as vendas começam as 17h. A entrevistada 06 também justificou que seu horário de chegada relaciona-se a estação do ano: no inverno o tabuleiro G é montado às 14h e no verão às 16h. No centro da cidade Feira de Santana o consumo de acarajé se dá no período da tarde e da noite, apenas um entrevistado vende acarajé no período da manhã, exclusivamente nos dias de sábado, das 11h às 16h, dado ao horário de funcionamento do comércio (até as 14h30). O horário de início e final da atividade está relacionado ao lugar que os tabuleiros ocupam e ao dia da semana, pois o A e o L, que estão instalados próximos a bares, freqüentados especialmente no período noturno (principalmente nos finais de semana), a venda excede às 22h, como mostra o quadro abaixo. Nos demais tabuleiros, a atividade é encerrada entre às 18h30 e 20h, durante a semana,

dado ao encerramento das atividades no comércio. No que se refere aos dias de venda de acarajé, também verificamos uma variante, pois o tabuleiro L é montado todos os dias da semana, o tabuleiro A é montado de terça-feira a domingo, o tabuleiro B, de segunda-feira a sábado, e os demais de segunda-feira a sexta-feira.

Tabela 09
Horário de realização da atividade

Tabuleiros	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
Dia / hora											
Segunda-feira	—	14h -19h	14h30 -19h	15h30- 20h	15h30-19h	15h-19h30	14h/ 16h-19h	15h30-18h30	14h-19h	14h- 19h30	16h30-23h
Terça-feira	15h/17h-22h	14h -19h	14h30 -19h	15h30-20h	15h30-19h	15h-19h30	14h/ 16h-19h	15h30-18h30	14h-19h	14h-19h30	16h30-23h
Quarta-feira	15h/17h -22h	14h -19h	14h30-19h	15h30-20h	15h30-19h	15h-19h30	14h/ 16h-19h	15h30-18h30	14h-19h	14h-19h30	16h30 -23h
Quinta-feira	15h/17h -22h	14h -19h	14h30-19h	15h30-20h	15h30-19h	15h-19h30	14h/ 16h-19h	15h30-18h30	14h-19h	14h-19h30	16h30-23h
Sexta-feira	17h -00h/01h	14h -19h	14h30-19h	15h30-20h	15h30-19h	15h-19h30	14h/16h-19h	15h30-18h30	14h-19h	14h-19h30	16h30-23h
Sábado	17h -06h	11h -16h	—	—	—	—	—	—	—	—	16h30- 23h
Domingo	17h -06h	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16h30- 23h

Fonte: Pesquisa direta.

Através da análise das entrevistas, figuras e tabelas exibidas neste texto, inferimos que na cidade de Feira de Santana, a configuração do tabuleiro de acarajé não atende a um padrão específico³⁴. Percebemos que o desenho, o projeto, de alguns tabuleiros é idealizado pelos próprios sujeitos que exercem a atividade, o que os coloca como desenhistas (aquele que projeta, em sentido amplo), na qualidade de criadores. O modo como é conduzido ao lugar de venda, o compromisso com práticas afro-brasileiras, a durabilidade e praticidade são fatores que contribuem para o seu projeto gráfico.

O fator que determina a organização do tabuleiro é a praticidade, a higiene e a preocupação com a estética, o que nos faz considerá-lo como uma vitrina de comidas. A distribuição das painéis obedece especialmente à praticidade, pois organizá-las sempre na mesma ordem, ou seja, especificar o espaço ocupado por cada comida torna a atividade mais prática, já que no momento de servir o acarajé ou abará já se sabe o conteúdo de cada painél. A exigência de boas condições de higiene também se coloca como um dos propósitos sociais que contribui para o uso alargado de utensílios em aço inox, dado que a higienização é mais prática.

A venda de acarajé ainda constitui-se como uma atividade predominantemente feminina, apesar da inserção da figura masculina no exercer da atividade. No entanto, no centro da cidade de Feira as mulheres não usam a indumentária típica. Segundo alguns depoimentos, isso se deve ao preconceito em relação ao traje. Em conversa com uma das baianas, em um momento posterior à entrevista, ela relatou que sofreu agressões verbais por estar vestida com trajes característicos do ofício. Outra baiana, que também colaborou com este estudo, recordou que certa vez se trajou com a indumentária característica e obteve prejuízo em relação às vendas, pois poucas pessoas se aproximavam do seu tabuleiro. Ela também se queixa de que algumas pessoas, ao aproximar-se do seu tabuleiro, questionam se o acarajé “é oferecido³⁵”, se a resposta for positiva, a venda não é efetuada. O preconceito é um fator determinante em relação ao abandono da indumentária. Algumas das baianas entrevistadas se limitam a usar os colares e o torso.

A dimensão das painéis usadas com a massa de acarajé, também passou por um processo de mudanças, em virtude da ampliação do formato do acarajé e da sua popularidade,

³⁴ Apenas o Tabuleiro I segue um padrão específico, já que atende ao padrão das barracas dos vendedores ambulantes que exercem atividade na mesma Avenida em que o tabuleiro em questão é posto.

³⁵ Este é um termo usado para questionar se há alguma relação entre a venda de acarajé e alguma religião afro-brasileira, ou seja, se o acarajé é oferecido a algum Orixá.

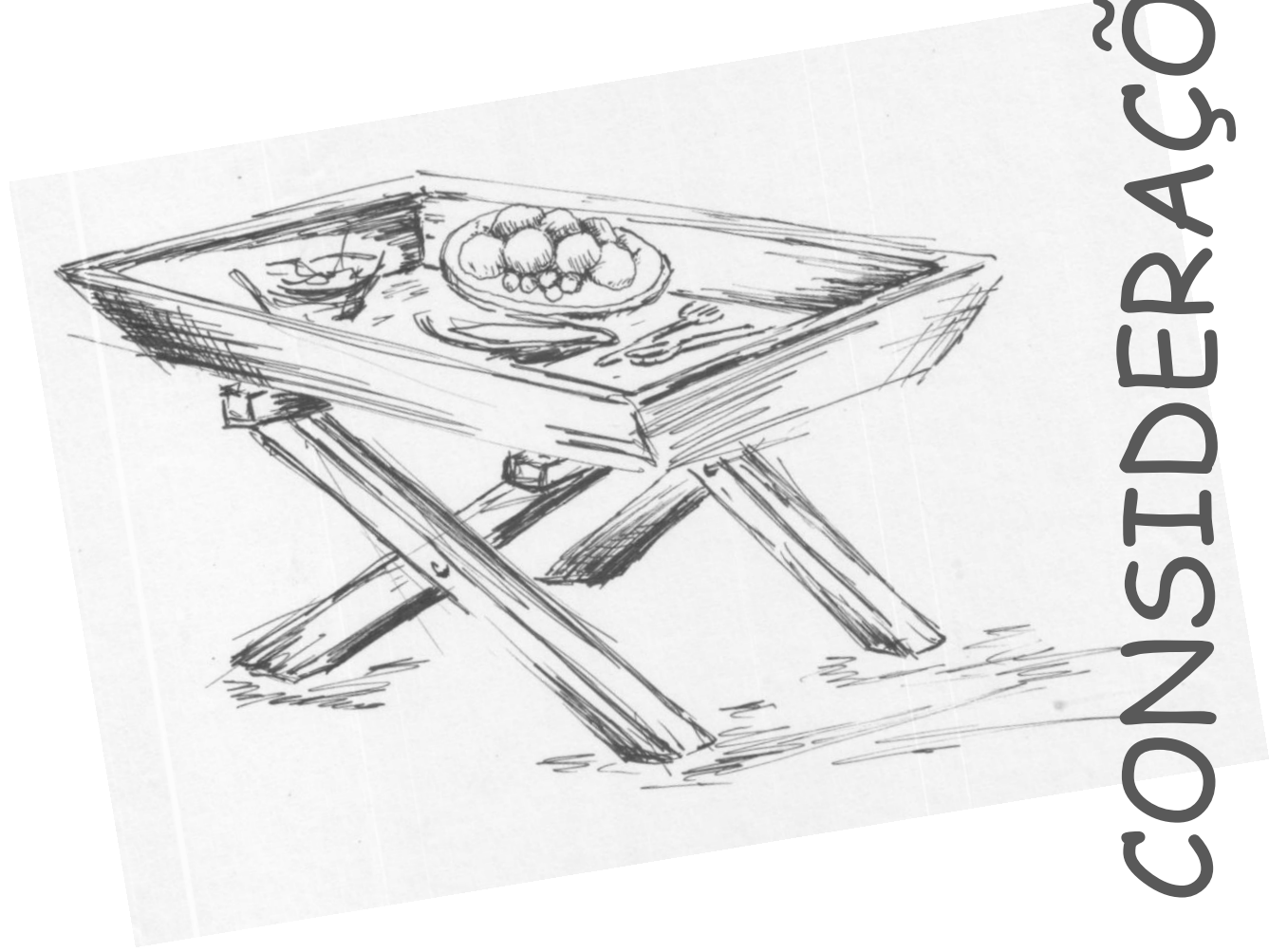
fez-se necessário obter panelas cada vez maiores, que comportem uma quantidade de massa que atenda à procura. Isto assinala que o consumo é cada vez mais significativo.

Inferimos que o tabuleiro constitui-se como um “espaço de resistência da culinária afro-brasileira”. O abará e, especialmente, o acarajé, mesmo após séculos, ainda são conservados como iguarias vendidas tradicionalmente nos tabuleiros instalados nas ruas, o que ratifica a intensidade do seu valor cultural. Notamos a popularidade dessas comidas tanto no que se refere ao modo de fazer (já que verificamos o uso da pedra para ralar o feijão), quanto ao modo de comer (posto em papel de embrulho), e isto contribui com sua permanência.

Portanto, a configuração do tabuleiro de acarajé tem múltiplas relações com fatores que interferem diretamente na atividade. A transformação dos fazeres (modo de operar), os fatores religiosos, a preocupação com higiene e estética são exigências sociais que provocam mudanças no tabuleiro enquanto um projeto. A observação e análise dos dados assinalam a veracidade da hipótese apresentada: a modificação do tabuleiro deve-se a questões sociais, ou seja, a sociedade refaz seus conceitos e práticas, recriando, assim, seus artefatos.

Este estudo apresenta aspectos da história do tabuleiro na cidade de Feira de Santana. Na medida em que estudamos seu desenho percebemos o modo como a sociedade feirense compreende o uso desse objeto – quais as comidas expostas, se existe uma maior incidência do uso do carvão ou do botijão de gás de cozinha para fritura do acarajé, e, sobretudo, quais os tipos de tabuleiros adotados.

Apesar de reconhecer que pudemos avançar no conhecimento a respeito do tabuleiro de acarajé, com base na pesquisa de campo e nos fundamentos teóricos que respaldam e ratificam nossa reflexão, este estudo não esgota os questionamentos acerca do tabuleiro de acarajé que, como elemento dialético, se mantém no seio da sociedade de Feira de Santana, como um sinal da permanência de vínculos culturais, criando e reforçando memória da cultura visual da cidade.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo sobre o tabuleiro de acarajé no centro da cidade de Feira de Santana possibilitou-nos reconhecer que esse elemento, de forte representatividade na cultura dessa cidade, tem se mantido como fator de agregação, de reunião de pessoas, por tratar-se de um elo de diversidade cultural.

Nesta reflexão acadêmica, as figuras (imagens), como representação da história, foram também de grande importância, pois ao registrar aspectos visuais do tabuleiro, mostraram a sua variação, dando-nos elementos para construir este estudo. Através da análise das figuras, foi possível ratificar o que todo o processo de investigação empírica pode legar: a variação na configuração do tabuleiro de acarajé está relacionada com as transformações sociais, expressas em grande parte pela quantidade de comidas e à forma de servir os acarajés, o que veio a confirmar nossa hipótese inicial.

O processo de pesquisa comprovou que o recorte geográfico e cronológico que demos ao nosso objeto de estudo, o tabuleiro de acarajé no centro da cidade de Feira de Santana, contribuiu para um maior conhecimento do tema, como também levou a constatação de que o tabuleiro encontra-se vinculado a um mais alargado processo de desenvolvimento histórico que se iniciou com o uso de gamelas e cestos e culminou com o tabuleiro, hoje diversamente configurado, porém, adequadamente tornando-se respostas à exigências da sociedade contemporânea.

Quando se vendia apenas o bolinho, a gamela se fazia adequada para a venda, pois comportava o acarajé e molho nagô, à medida que o acarajé passa a ser servido com outros recheios, (vatapá, caruru, salada) faz-se necessário um tabuleiro, que por ter um espaço maior, tornou-se mais adequado para comportar mais comidas, ou seja, este fator cooperou para a substituição da gamela por tabuleiro. Além disso, o modo de vender os acarajés também contribuiu para que o tabuleiro fosse cada vez mais usado do que a gamela, pois na medida em que o acarajé passou a ser frito nas ruas, passando a ser servido quente, fez-se necessário um suporte que se adequasse à nova realidade, já que o tabuleiro precisava ser montado em lugar fixo, dado que a baiana precisava transportar ao lugar onde realizava sua atividade a massa do acarajé, os quitutes, azeite, o carvão para acender o fogo e os utensílios de cozinha.

Na medida em que o acarajé deixa de ser vendido de porta em porta, o tabuleiro passa a ser mais utilizado, ou seja, o uso da gamela está mais relacionado à venda ambulante e os tabuleiros, sobre o cavalete, à venda realizada em lugar fixo. Nas figuras analisadas, no segundo capítulo, é possível ver gamelas apoiadas em cavaletes, que poderiam ocupar um

espaço, para a realização da venda, no entanto, não temos nenhuma figura que mostre a gamela sendo utilizada quando a fritura do acarajé começou a ser realizada na rua.

A análise apontou que as mudanças no modo de operar trouxeram consigo novos elementos ao tabuleiro, como, por exemplo, o fogareiro. A fritura do acarajé nas ruas e a inserção de recheios são fatores que, aliados ao crescimento do comércio, o aumento da clientela, provocaram variações dos tipos de tabuleiros usados para a venda do acarajé. As mudanças urbanas no centro da cidade de Feira, exigidas pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico, também contribuíram para isto. O estudo fez verificar a heterogeneidade das formas e montagem do tabuleiro. A sociedade feirense cria outros modelos, outros desenhos de tabuleiros, pois não existe, contemporaneamente, um padrão, um formato específico a ser seguido.

Neste estudo, analisamos onze tabuleiros de acarajé, onze entrevistas, porém é possível encontrar no centro da cidade de Feira, um número maior de sujeitos que se dedicam à venda de acarajé, que não fazemos referência aqui, pois não obtivemos a colaboração destes. 4 sujeitos alegaram não ter tempo para serem entrevistados, um sujeito não pode colaborar em virtude de ser menor de idade e outro não concordou em assinar o termo de livre consentimento esclarecido. Inclusive, é relevante ressaltar que um destes sujeitos possui um tabuleiro produzido em vidro e madeira, o único encontrado durante a pesquisa de campo com esta configuração.

O tabuleiro está relacionado não apenas à comida, mas também à religiosidade, já que sua estética também pode apresentar a motivação religiosa de quem o preparou, pois a cor da toalha e dos talheres e/ou as frases escritas, dizem algo sobre as preferências religiosas dos entrevistados.

O tabuleiro é organizado de acordo com a praticidade e, também, a convicção religiosa dos entrevistados. O seu modelo também aponta para a criatividade, necessidade das pessoas que vendem acarajé, provocando sua recriação.

Comparando os tabuleiros, percebemos que há características que se repetem, como o material, madeira, mais antigo, ou aço inox, mais moderno; a posição central ocupada pelo acarajé – que produz um efeito estético significativo, pois afirma o acarajé como a comida mais importante do tabuleiro, e lhe dá um status de destaque. Os tabuleiros apresentam semelhanças em sua estrutura física, mas também variações na organização dos quitutes. A depender do material em que são elaborados, os tabuleiros são feitos por serralheiros ou por um ferreiro.

As dimensões físicas do tabuleiro também estão relacionadas com a quantidade e variedade de comidas, embora isso não seja condicionante.

Ao falar do tabuleiro de acarajé faz-se necessário ressaltar o uso de mobiliários vinculados ao tabuleiro: os toldos e as cadeiras. Esses também se configuram como uma forma de atender a exigências sociais, afirmando que o espaço ocupado pelo tabuleiro passa a ser mais amplo, dado que comporta mais elementos. Estes mobiliários são usados para receber os clientes que freqüentam o tabuleiro como um meio de melhor acomodá-los.

O uso da toalha de tecido ou de plástico está relacionado com a configuração e higiene do tabuleiro, bem como à religiosidade da baiana. Na maior parte dos casos analisados, prevalece a cor branca.

Nos tabuleiros analisados no centro da cidade de Feira de Santana, não foi encontrada nenhuma panela de barro, mas em alumínio e/ou, especialmente, em aço inox, indicando a preferência por materiais mais resistentes. A preferência por utensílios em aço inox está ligada também à praticidade e à higienização.

Outra variante que verificamos refere-se ao uso do carvão mineral, utilizado para fritar o acarajé, utilizado por apenas um dos entrevistados, fazendo, os demais, uso do botijão de gás de cozinha.

Pudemos também compreender que a ordem como as panelas são dispostas no tabuleiro está preponderantemente relacionada com a maneira de servir o acarajé: primeiro lhe é adicionado o vatapá, depois o caruru, em seguida a salada, e, por fim, o camarão. Porém, esse modo de organização não se faz uma regra absoluta, pois dos onze tabuleiros analisados, houve dois que seguem uma ordem diferenciada. Analisando os dados obtidos durante a entrevista, pudemos constatar que a ordem das panelas é mantida para facilitar a atividade, pois assim, no momento de servir um quitute já se sabe a posição de cada recheio, ou seja, o modo de organizar o tabuleiro pretende tornar prático o atendimento ao público.

Como acessório aos tabuleiros encontram-se também as caixas térmicas, para bebidas, e caixas de isopor, tanto para as bebidas, quanto para aquecimento de produto (abará).

A pesquisa leva-nos a considerar que o tabuleiro tem primordial compromisso com a venda de acarajé, do que de qualquer outro produto.

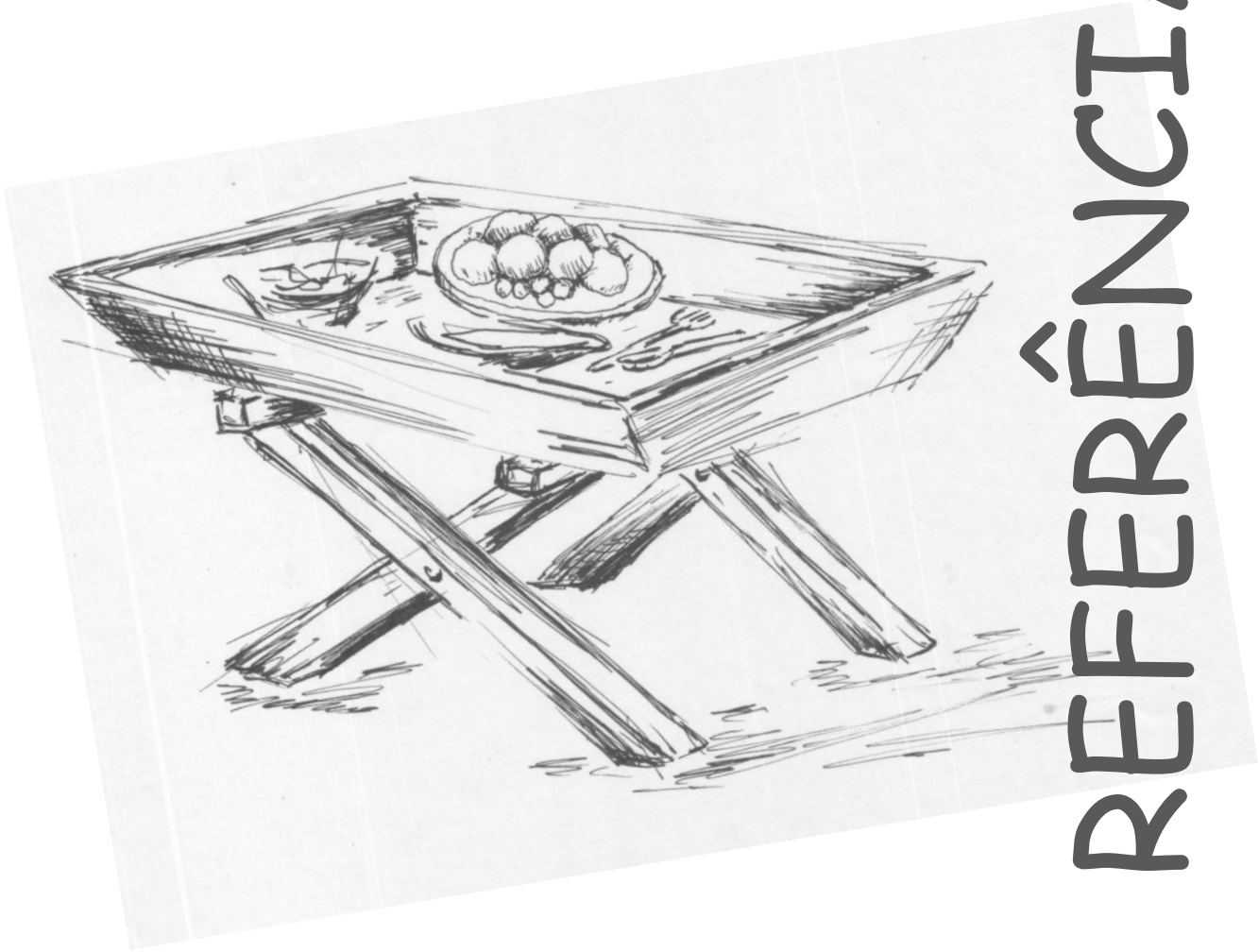
Segundo mostrou este estudo, em um mesmo tabuleiro é comum encontrar-se a presença de casais, irmãs e/ou mães e filhas, o que nos leva a afirmar que a venda de acarajé pode ser considerada como uma atividade de família, exercida, de modo primordialmente, por

mulheres. No que se refere a esse item, importa também destacar que a venda de acarajé é praticada por familiares, utilizando ou não o mesmo tabuleiro, em diferentes lugares da cidade.

Verificamos também que o uso da indumentária típica não é seguido pelas baianas do centro de Feira de Santana, que se limitam ao uso de alguns adereços, sendo esse fato devido ao preconceito contra a cultura afro-brasileira.

Assinalamos que as diferenças de configuração e organização do tabuleiro estão relacionadas com as preferências dos entrevistados e a fatores socioeconômicos e culturais. A história do desenho do tabuleiro acomoda a idéia de identificação, de transformação, de inovação, de ressignificação através da variação de suas formas e da manutenção de elementos que o caracterizaram no passado e mantêm sua identidade no presente. O centro da cidade de Feira não adotou um modelo de tabuleiro específico, mas, sim o recriou, passando a fazer parte da memória visual da cidade. Nós o pesquisamos não apenas como um suporte de madeira, cuja estrutura é variada, mas como um elemento que interage com fatores que estão ao seu redor, dado que há uma relação direta entre os costumes locais, o formato e a composição.

Concluimos dizendo que as mudanças socioeconômicas e culturais contribuíram para a variação da configuração do tabuleiro no centro da cidade de Feira de Santana, onde permanece vivo como um elemento contributivo para a criação e manutenção da memória e da cultura visual da cidade.



REFERÊNCIAS

Bíblia Sagrada. Tradução João Ferreira de Almeida. 80 ed. Rio de Janeiro: Imprensa Brasileira Bíblica, 1994.

BARTHES, Roland. **A câmara clara.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1984.

BAXANDALL, Michel. **Padrões de atenção:** a explicação histórica dos quadros. Tradução Vera Maria Pereira. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

BENJAMIN, Walter. **Magia e técnica, arte e política.** São Paulo: Brasiliense, 1996.

BERGSON, Henri. **Matéria e memória.** São Paulo: Martins Fontes, 1990.

BURKE, Peter. **Testemunha ocular.** Bauru: EDUSC, 2004.

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Nacional, 1968, v2.

CUNHA, Luis Veiga da. **Desenho Técnico.** 13 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004.

DEMETRESCO, Sylvia. **Vitrina:** construção de encenações. São Paulo: Editora SENAC, 2007.

FACTUM, Ana Beatriz Simon. **Joalheria escrava baiana:** a construção histórica do design de jóias brasileiro. Tese de doutorado apresentada ao programa de Arquitetura e Urbanismo, USP, 2009.

FENTRESS, James; WICKHAM, Chris. **Memória social:** novas perspectivas sobre o passado. Lisboa: Teorema, 1992.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário de língua portuguesa.** 5 ed. Curitiba: Editora Positivo, 2010.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala:** formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 31 ed. Rio de Janeiro: Record, 1996.

GOMES, Luiz Vidal Negreiros. **Desenhismo.** 2 ed. Santa Maria, RS: Universidade Federal de Santa Maria, 1996.

GONÇALVES, José Reginaldo dos Santos. A Fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: SEMINÁRIO DE ALIMENTAÇÃO E CULTURA, 4., 2001. **Série de encontros e estudos 4**. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002. p. 7-16.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HOLLIS, Richard. **Design gráfico**. Uma história concisa. Tradução Carlos Daudt. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro Salles. **Minidicionário Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

LEAL, Maria das Graças de Andrade; MOREIRA, Raimundo Nonato Pereira; CASTELLUCCI JUNIOR, Wellington (Orgs.). **Capítulos de História da Bahia: novos enfoques, novas abordagens**. São Paulo: Annablume, 2009.

LIMA, Vivaldo da Costa. Etnocenologia e etnoculinária do acarajé. In: BIÃO, Armindo; GREINER, Christine (Orgs.). **Etnocenologia: textos selecionados**. Salvador: PPGAC, UFBA, 1999. p. 63-74.

LODY, Raul. **Candomblé**. Religião e resistência cultural. São Paulo: Ática, 1987.

_____. No tabuleiro da baiana tem... pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro. In: SEMINÁRIO DE ALIMENTAÇÃO E CULTURA, 4., 2001. **Série de encontros e estudos 4**. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002. p. 37-40.

_____. Por uma história da arte afro-descendente. In: SEMINÁRIO ARTE E ETNIA AFRO-BRASILEIRA, 7., 2004. **Série de encontros e estudos 7**. Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP, 2005. p. 17-23.

_____. Dendê: bom de comer, de ver e de significar a matriz africana no Brasil. In: Lody, Raul (Org.). **Dendê: Símbolo e sabor da Bahia**. São Paulo: Editora SENAC, 2009. p. 09-24.

MACHADO, Jose Pedro. **Dicionário etimológico da língua portuguesa: com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados**. 2 ed. Lisboa: Editorial Confluência, 1967.

MARTINI, Gerlaine Torres. **Baianas do Acarajé: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira.** Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília. Brasília, 2007.

MENDONÇA, Elizabete de Castro; LODY, Raul; VIANNA, Letícia. **O ofício das baianas de acarajé: Dossiê IPHAN 6.** Brasília, DF: IPHAN, 2007.

MENESES, Ulpiano. Fontes visuais, cultura visual, história visual. Balanço provisório, propostas cautelares. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 23, n. 45, p. 11-36, 2003. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-01882003000100002. Acesso em 2010.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **O olho e o espírito.** 6 ed. Tradução Luís Manuel Bernardo. São Paulo: Editora Veja, 2006.

NORA, Pierre. Entre a memória e a história: os lugares de memória. Tradução Patricia Farias. In: **Les lieux de mémoire.** Paris: Gallimard, 1984. p. 18-34.

OLIVEIRA, Lysie Reis; TRINCHÃO, Glaucia Maria. A história contada a partir do desenho. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOMETRIA DESCRITIVA E DESENHO TÉCNICO, 13., 1998. Congresso internacional de engenharia gráfica nas artes e no desenho. **Anais do Gráfica 98**, Feira de Santana, 1998. p. 156-164.

PAIVA, Eduardo. **A iconografia na história.** História e imagem. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 03-15, 1989.

Prefeitura e camelôs fazem acordo. **Folha de Estado**, Feira de Santana, 28, out. 2005. Geral, p.3.

Comerciantes não querem camelôs em avenida. **Folha de Estado**, Feira de Santana, 12, nov. 2005. Geral, p.3.

RUIZ, Castor M. M. Bartolomé. **Os paradoxos do imaginário.** São Leopoldo: Editora Umisinos, 2003.

SANTAELLA, Lúcia. **O que é semiótica**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

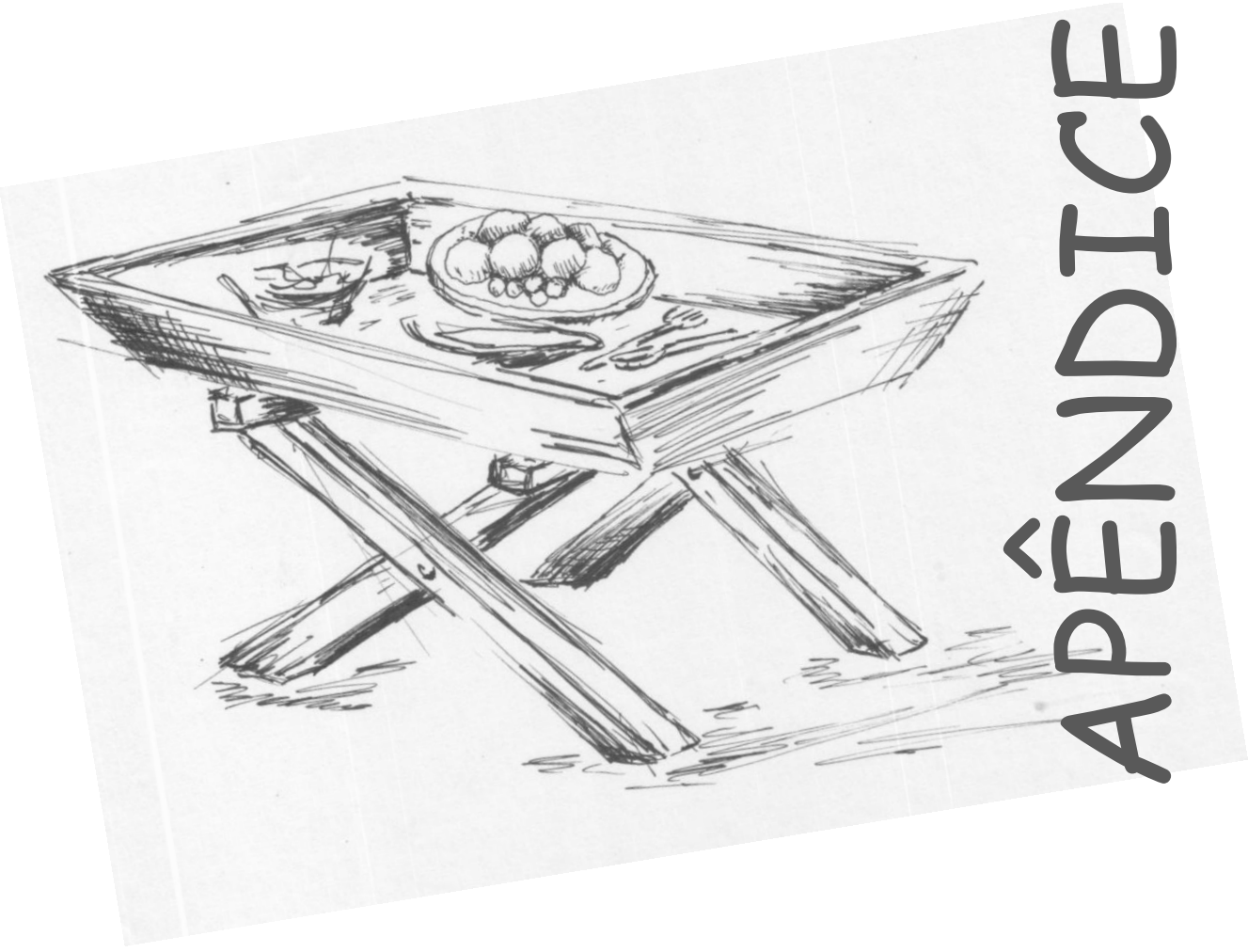
TAYLOR, Diana. **El archivo y el repertorio**: Performance y memoria social. Trad. Marcela Fuentes. Durham: Duke University Press, 2003. Disponível em: <http://hemi.nyu.edu/esp/seminar/peru/call/workgroups/perfsocmemdtaylor.shtml>. Acesso em: 2010.

VERGER, Pierre. **Retratos da Bahia**. Salvador, Ba: Corrupio, 1990.

VIANNA, Hildegardes. **A Bahia já foi assim**: crônicas de costumes. Salvador: Editora Itapuã, 1973.

VIANNA, Marisa. **Salvador**: cidade da Bahia. 2 ed. Salvador: Bigraf, 2003.

VIEIRA, Antônio. **Akará-jé**: O mesmo que comer fogo. Salvador: Av, 2005.



APÊNDICE



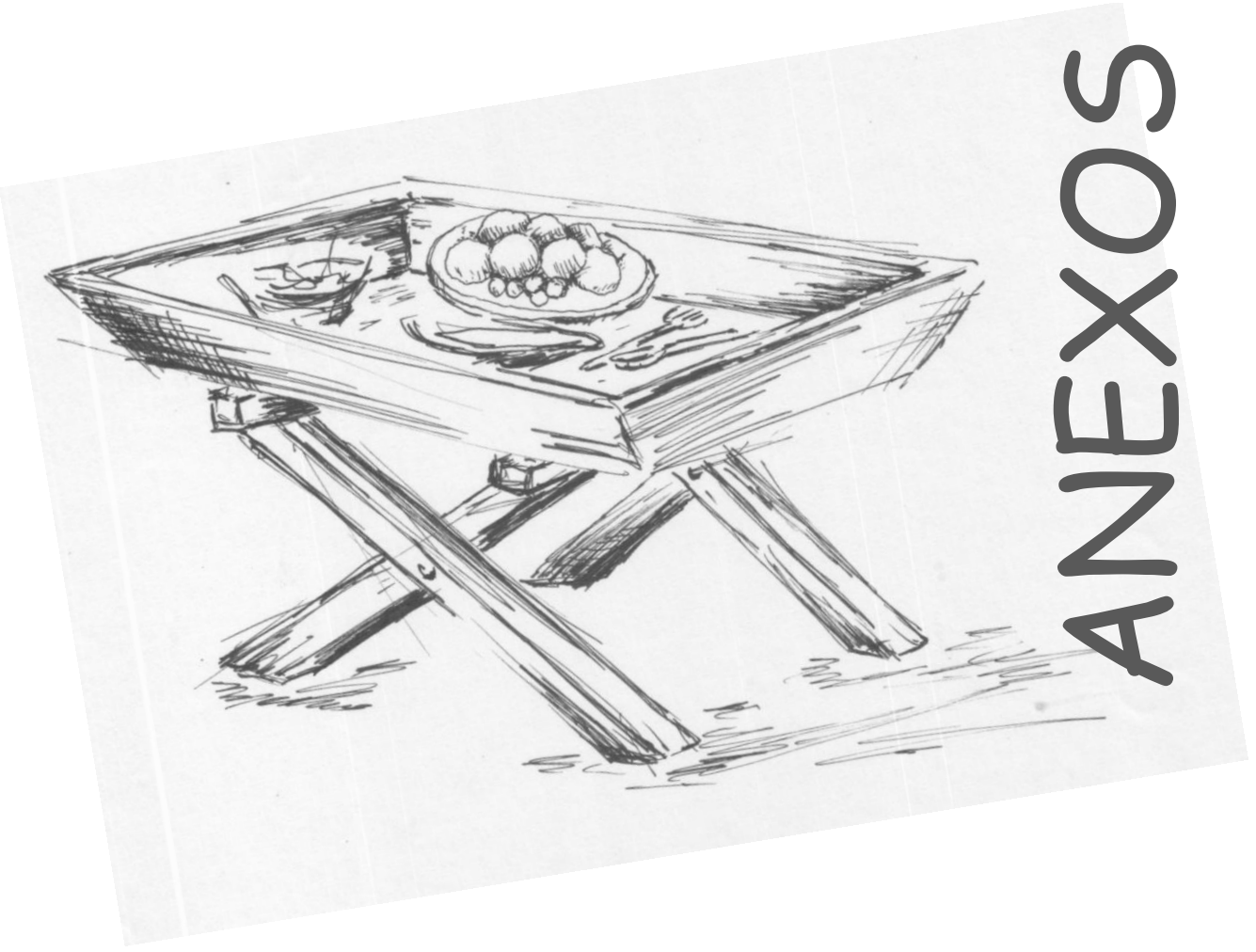
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
DEPARTAMENTO DE LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENHO, CULTURA E INTERATIVIDADE

APÊNDICE - QUESTIONÁRIO PARA COLETA DE DADOS

TÍTULO DA DISSERTAÇÃO: O Tabuleiro de Acarajé: Registro e Memória Visual da Cidade de Feira de Santana.

PESQUISADORA: Roberta Rosa Portugal

1. Com quem aprendeu o ofício?
2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?
3. Sempre trabalhou neste ponto?
4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?
5. Onde você adquire o tabuleiro?
6. Quem confecciona o tabuleiro?
7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira? Por que optou por outro tipo?
8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?
9. Qual o horário que monta o tabuleiro?
10. Por que escolheu este tipo de panela?
11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?



ANEXOS

Entrevistada 01

1. Com quem aprendeu o ofício?

Com uma baiana de acarajé, que já realizava o ofício há trinta anos.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Cinco anos.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Não este é o segundo ponto, já estou aqui a três anos. Eu trabalhava ali do lado, mas começaram a construir o supermercado, por isso eu vim pra cá.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

A organização do tabuleiro é sempre a mesma. Cada prato tem seu lugar certo. Às vezes eu trago passarinha, abará, mas tudo tem seu lugar. Não troco de lugar porque facilita o trabalho.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

Foi feito por encomenda.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

Um serralheiro.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Porque este é o tabuleiro tradicional e eu sou baiana de verdade. Também tem outro motivo que é a higiene, escolhi este tabuleiro mais alto porque é mais higiênico, não fica perto do chão.

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

De quarta a Domingo, inclusive feriado. Se na segunda ou terça for feriado eu também trabalho.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

No inverno, às 15h e no verão, às 17h. Quarta e quinta eu fico até as 22h, sexta 00h ou até 01h e sábado e domingo até 6h da manhã.

10. Por que escolheu este tipo de panela?

Pela durabilidade. Não uso de barro para não quebrar. Mas eu queria mesmo é panela de barro por causa de Iansã.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

A cor da toalha, dos talheres e até minhas vestes representam orixás. Dia de quarta meu tabuleiro está todo vermelho.

ANEXO B – Transcrição da entrevista

Entrevistada 02

1. Com quem aprendeu o ofício?

Com minha avó que fazia para minha tia. Eu ajudava minha tia aqui.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Dez anos.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Sim.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

Sempre desse jeito, às vezes coloco a barraca mais pra lá ou mais pra cá. As panelas ficam sempre no mesmo lugar pra não atrapalhar, fica sempre na ordem: vatapá, caruru, salada e camarão. São duas panelas de camarão e a pimenta fica depois do vatapá.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

Mandei fazer.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

Um serralheiro.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Escolhi a barraca porque protege da chuva e o tabuleiro mesmo com o guarda sol não protege tanto.

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

De segunda- feira a sábado.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

De segunda a sexta, das 14h às 19h e sábado das 11h às 16h

10. Por que escolheu este tipo de panela?

Porque é mais higiênica, mais fácil de limpar e também porque é padrão de todo tabuleiro.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

Todos os talheres eram inox, mas eu fui perdendo, aí comprei esses. Às vezes quando a gente vê que não tem talher, a gente atravessa a rua e compra.

ANEXO C – Transcrição da entrevista

Entrevistada 03

1. Com quem aprendeu o ofício?

Com minha mãe que também vende acarajé.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Vinte anos.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Sim.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

Sim. Porque já é costume, primeiro o vatapá, depois o caruru. O cliente quando chega já sabe identificar o lugar de cada coisa. Uma vez eu troquei a passarinha de lugar, um cliente chegou e achou que não tinha porque estava do outro lado e ele não viu. Então eu não mudo, boto sempre no mesmo lugar.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

Mandei fazer.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

Um serralheiro.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Foi minha mãe. A gente tinha outro tabuleiro de madeira, mas a toalha de renda rasgava muito, aí a gente comprou esse que é mais prático para limpar, pode passar um Bombril.

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

Aqui de segunda a sexta. Quando tem jogo no jóia, dia de domingo, eu vou para lá.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

A partir das 14h30.

10. Por que escolheu este tipo de panela?

Foi minha mãe. Ela tinha outras panelas, aí ela ariava muito, todo o mundo perguntava se era inox, daí ela resolveu botar inox. Esse tabuleiro era dela, aí eu casei, agora é meu.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

Eu tinha outros talheres que eram laranja. Mas foi quebrando, aí como eu tinha comprado essa vasilha verde para botar moeda, comprei os talheres verdes para combinar.

ANEXO D – Transcrição da entrevista

Entrevistada 04

1. Com quem aprendeu o ofício?

Peguei a receita de uma amiga, mas eu aprendi na prática. Tive muita dificuldade com a massa, mas depois eu fui aprendendo.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Um ano.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Não. O primeiro Fo no Shopping Boulevard, mas a direção pediu para eu sair, o segundo foi no nordestino, o terceiro, vizinho ao supermercado Todo Dia, depois do lado da Zig Calçados, aqui na Getúlio Vargas, mas pediram para eu sair, pois estava incomodando os clientes do Hotel Paládio. Agora estou aqui na frente da loja Ipanema.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

Às vezes eu mudo de lugar, mas a espuma e a bandeja de acarajé fica sempre no mesmo lugar, o tacho também sempre do meu lado direito.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

Encomendei a um serralheiro. É de madeira fórmica, a gente deu o modelo e ele fez.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

Um serralheiro.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Escolhi porque é diferente, não queria trabalhar com toalha porque suja muito. Forro com material plástico e limpo aqui mesmo. Aí coloquei o velcro para cobrir o que fica embaixo do tabuleiro.

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

De segunda a sexta. Se sexta ou sábado tiver festa em algum lugar eu vou para lá.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

Das 15h30 às 20h, a depender do movimento a gente fica um pouco mais.

10. Por que escolheu este tipo de panela?

Porque são mais higiênicas, fáceis de lavar e também por causa do impacto visual. Comer na rua já é complicado, se não for assim a pessoa desiste.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

Pela questão da higiene. Eu queria laranja, mas por tradição escolhi o branco, não queria fugir muito do tradicional.

ANEXO E – Transcrição da entrevista

Entrevistada 05

1. Com quem aprendeu o ofício?

Com minhas primas.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Dezesseis anos.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Não. Esse é o terceiro.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

Todos os dias do mesmo jeito para facilitar.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

Encomendei no centro de abastecimento.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

Um carpinteiro.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Porque é maior e mais segura.

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

Cinco dias. De segunda a sexta.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

Das 15h30 às 20h.

10. Por que escolheu este tipo de panela?

Porque dão uma visão mais bonita e é mais higiênica também.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

Porque o branco representa a limpeza.

ANEXO F – Transcrição da entrevista

Entrevistada 06

1. Com quem aprendeu o ofício?

Com uma amiga chamada Chica que também vendia acarajé.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Vinte e oito anos.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Não. Comecei no Mandacaru (Av. Conselheiro Franco). Nesse ponto eu tenho mais de dez anos, nessa rua já tenho uns quinze anos.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

Todo dia do mesmo jeito. Porque a gente já sabe onde está cada coisa. Primeiro o vatapá, o caruru, a salada e o camarão. O lugar de assar o acarajé também é sempre o mesmo.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

Mandei fazer lá no Alto do Cruzeiro.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

Um Ferreiro. Ele faz portão.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Porque é mais prático. A gente investe pela oportunidade de ganhar mais.

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

Cinco dias. Às vezes trabalho no sábado.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

Tem dia que eu chego 14h ou 14h30, mais o certo é 15h.

10. Por que escolheu este tipo de panela?

Pra chamar a atenção, pra ficar chique.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

Não tenho preferência de cor, quando o talher quebra, eu troco. Esses são em aço inox.

ANEXO G – Transcrição da entrevista

Entrevistada 07

1. Com quem aprendeu o ofício?

Com baianas daqui de Feira, que me ensinaram. Elas não gostam muito de pessoas de fora, mas eu dei sorte.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Oito anos.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Não. Eu trabalhei no SAC, tem dois anos e meio que eu estou aqui.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

Sempre arrumo do mesmo jeito para ficar mais fácil de despachar o acarajé.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

Comprei próximo ao Centro de Abastecimento.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

Um marceneiro.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Porque ele abre e fecha, é mais fácil para botar no carro, para guardar.

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

Cinco dias. De segunda a sexta.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

No inverno eu chego às 14h, no verão eu chego às 16h e sempre saio às 19h.

10. Por que escolheu este tipo de panela?

Porque são bonitas e fáceis de lavar.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

A toalha é branca porque é tradição e os talheres eu compro de qualquer cor.

ANEXO H – Transcrição da entrevista

Entrevistada 08

1. Com quem aprendeu o ofício?

Com minha avó que é baiana.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Dois anos.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Não. Já tive três pontos até chegar aqui.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

Todo dia na mesma ordem, caruru, vatapá, salada, camarão de água doce e de água salgada.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

A ferragem era da minha mãe, eu fiz algumas adaptações, coloquei a lona e a chapa.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

Um serralheiro.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Porque é mais arrumado. Tabuleiro de madeira é mais pra mulher e também porque eu sou evangélico.

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

De segunda a sexta.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

Das 15h30 às 18h30

10. Por que escolheu este tipo de panela?

Pela questão da higiene e essa chama mais atenção.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

Os talheres são inox.

ANEXO I – Transcrição da entrevista

Entrevistada 09

1. Com quem aprendeu o ofício?

Com minha mãe.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Quinze anos.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Não. Tem dez anos que eu estou aqui.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

Arrumo todo dia igual. A organização das panelas é pelo espaço da banca, cada panela fica no lugar certo, se não, não dá.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

Compramos na mão da prefeitura. Quando a prefeitura organizou os barraqueiros a gente comprou.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

Um ferreiro.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Essa barraca é padrão dos barraqueiros, eu só botei o lastro

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

Cinco dias. De segunda-feira à sexta-feira.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

Das 14h às 19h.

10. Por que escolheu este tipo de panela?

Porque não precisa passar Bombril e também porque o tabuleiro fica mais arrumado.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

Não tenho preferência.

ANEXO J – Transcrição da entrevista

Entrevistada 10

1. Com quem aprendeu o ofício?

Com minha prima. Comecei trabalhando com ela, fui olhando e aprendi.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Dezesseis anos.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Não. Eu trabalhava perto do Colégio Padre Ovídio, mas quando a escola ficava de férias, eu também ficava, aí eu vim pra cá. Estou aqui há um ano e três meses.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

Sempre igual, já acostumei.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

Perto do Centro de Abastecimento.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

Um marceneiro.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Porque todo o mundo usa esse. É mais fácil de trazer.

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

De segunda a sexta. Se tiver algum evento no fim de semana, show, aniversário eu trabalho.

Trabalho nas escolas quando tem festa de folclore também.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

Das 14h às 19h30.

10. Por que escolheu este tipo de panela?

São mais bonitas, chamam mais a atenção e são mais higiênicas.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

Porque não tem nada a ver colocar toalha colorida no tabuleiro, tem que ser branco.

ANEXO L – Transcrição da entrevista

Entrevistada 11

1. Com quem aprendeu o ofício?

Comigo mesma, olhei e aprendi.

2. Há quantos anos trabalha com o tabuleiro?

Trinta e seis anos.

3. Sempre trabalhou neste ponto?

Não. Tem mais de quinze anos que eu estou aqui, já trabalhei na Rua de Aurora e na prefeitura.

4. Como organiza o tabuleiro? É sempre da mesma forma?

Tudo igual. Porque tem que botar tudo numa posição só, o vatapá, o caruru, salada e camarão.

5. Onde você adquire o tabuleiro?

O tabuleiro eu mandei fazer, aí tinha que ficar armando e desarmando, eu não tinha onde guardar, aí eu resolvi colocar a tábua encima do carrinho, tirei os pés do tabuleiro.

6. Quem confeccionou o tabuleiro?

O ferreiro fez o carrinho e o marceneiro o tabuleiro.

7. Por que optou por trabalhar com o tabuleiro de madeira / outro tipo?

Porque é mais fácil, eu posso desmontar, colocar as tábuas no carrinho e levar. O tabuleiro completo é bom para quem tem transporte.

8. Quantas vezes por semana você trabalha com o tabuleiro?

De domingo a domingo.

9. Qual o horário que monta o tabuleiro?

A partir das 16h30 e fico até as 23h.

10. Por que escolheu este tipo de panela?

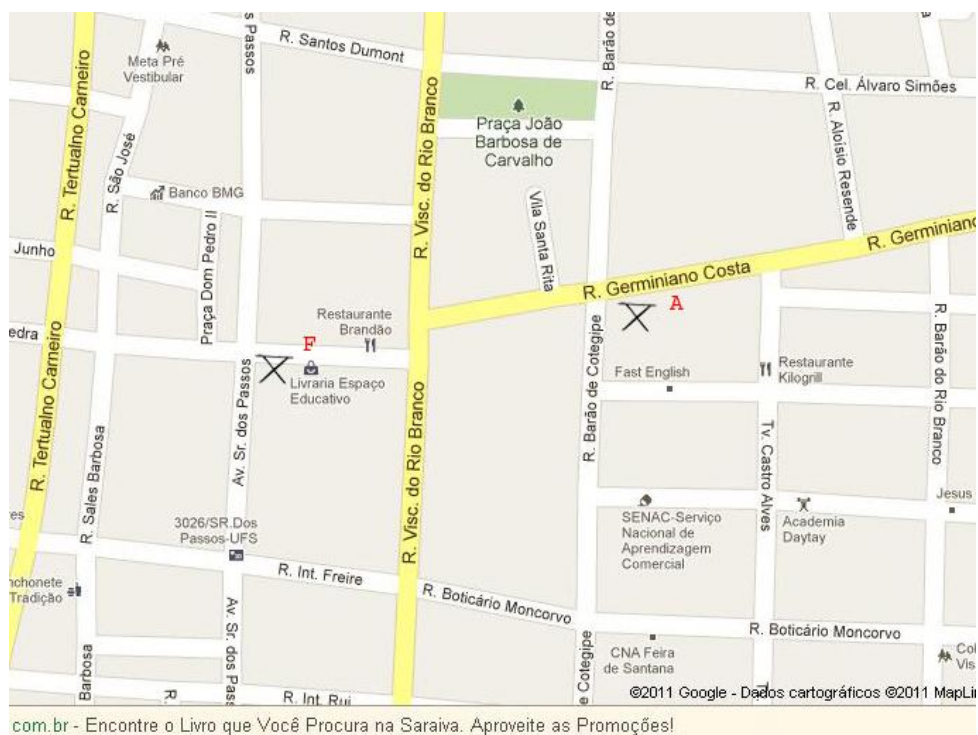
Porque para tabuleiro só panela de alumínio ou inox.

11. Por que você escolheu estas cores para a toalha e para os talheres?

Porque para o tabuleiro só toalha branca porque é higiênica. Eu prefiro talher branco, mas quando eu preciso, eu vou pegando de qualquer cor.

ANEXO M – Mapa de Feira de Santana: recorte do centro da cidade

Localização dos tabuleiros A e F



Fonte: Mapa de Feira de Santana. Disponível em: <http://mapas.acharei.com.br/mapas-cidade/brasil/estado/ba/cidade/feira_de_santana/5088/mapa-de-feira_de_santana.html> Acesso em 03 ago 2011.

ANEXO N – Mapa de Feira de Santana: recorte do centro da cidade

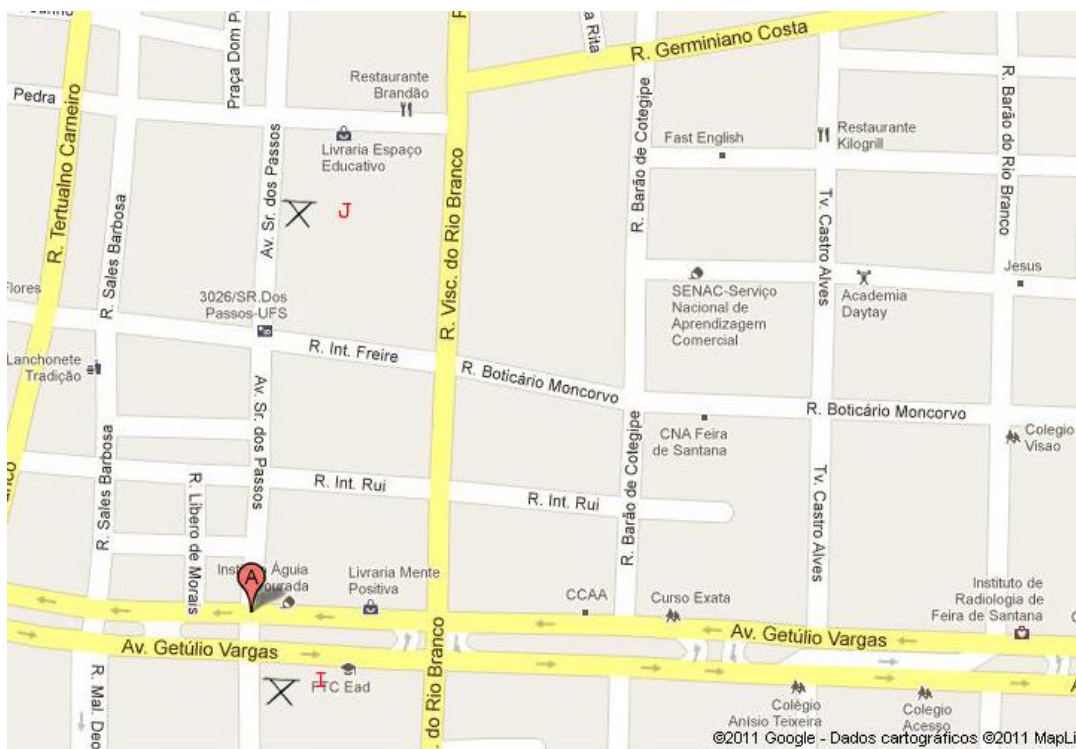
Localização dos tabuleiros D, E e L



Fonte: Mapa de Feira de Santana. Disponível em: <http://mapas.acharei.com.br/mapas-cidade/brasil/estado/ba/cidade/feira_de_santana/5088/mapa-de-feira_de_santana.html> Acesso em 03 ago 2011.

ANEXO P – Mapa de Feira de Santana: recorte do centro da cidade

Localização dos tabuleiros J e I



Fonte: Mapa de Feira de Santana. Disponível em: <http://mapas.acharei.com.br/mapas-cidade/brasil/estado/ba/cidade/feira_de_santana/5088/mapa-de-feira_de_santana.html> Acesso em 03 ago 2011.

ANEXO R



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA / CEP-UEFS

Fone: (75) 3224-8124 Fax: (75) 3224-8019 E-mail: cep.uefs@yahoo.com.br

Feira de Santana, 19 de novembro de 2010
Of. CEP-UEFS nº 278/2010

Senhor(a) Pesquisador(a): Prof. Dr. Antônio Wilson Silva de Souza

Tenho muita satisfação em informar-lhe que o atendimento às pendências referentes ao seu Projeto de Pesquisa intitulado “**O Tabuleiro de Acarajé na Cidade de Feira de Santana: reflexos dos mitos africanos no sertão da Bahia**”, registrado neste CEP sob **Protocolo N.º 114/2010, CAAE 0113.0.059.000-10**, satisfaz às exigências da *Res. 196/96*. Assim, seu projeto foi **Aprovado**, podendo ser iniciada a coleta de dados com os Sujeitos da pesquisa conforme orienta o *Cap. IX.2, alínea a – Res. 196/96*.

Na oportunidade informo que qualquer modificação feita no projeto, após aprovação pelo CEP, deverá ser imediatamente comunicada ao Comitê, conforme orienta a *Res. 196/96, Cap. IX.2, alínea b*.

Relembro que conforme instrui a *Res. 196/96, Cap. IX.2, alínea c*, Vossa Senhoria deverá enviar a este CEP relatórios anuais de atividades pertinentes ao referido projeto e um relatório final tão logo a pesquisa seja concluída.

Em nome dos membros do CEP-UEFS, desejo-lhe pleno sucesso no desenvolvimento dos trabalhos e, em tempo oportuno, um ano **(19/11/2011)** este CEP aguardará o recebimento do seu relatório.

Atenciosamente,

Maria Ângela Alves do Nascimento
Maria Ângela Alves do Nascimento
Coordenadora do CEP-UEFS

ANEXO S



CONTRATO DE CESSÃO DE DIREITOS DE USO DE IMAGEM

Pelo presente instrumento, de um lado, a **FUNDAÇÃO GREGÓRIO DE MATTOS**, pessoa jurídica de direito público interno, órgão integrante da Administração Indireta do Município de Salvador, entidade vinculada à **Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer - SECULT**, inscrita no CNPJ sob o nº 15.185.234/0001-28, com sede, à Rua Chile, nº 31, Centro, nesta Capital, representada neste ato pelo seu **Presidente, IPOJUCÁ CABRAL BRITO**, doravante denominado **CEDENTE** e do outro, **ROBERTA ROSA PORTUGAL**, brasileira, professora, CPF de nº 006312705 90, RG 08672633 18 SSP BA, residente e domiciliada sito à Rua Retirolândia, nº 31, CASEB, Feira de Santana - Bahia, CEP 440521.165, doravante denominado **CESSIONÁRIA** resolvem celebrar o presente **CONTRATO DE CESSÃO DE DIREITOS**, segundo as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a cessão de direitos referente a utilização de 03 (três) imagens digitais sobre o tema Baiana de Acarajé, do Setor de Audiovisuais da Gerência de Arquivo Histórico Municipal, Museus e Bibliotecas - GEABL, setor/serviço da **CEDENTE**, com a finalidade de que a **CESSIONÁRIA** possa utilizar em publicação da Dissertação de Mestrado em Desenho, Cultura e Interatividade, da Universidade Estadual de Feira de Santana.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DA CESSÃO

São condições da presente cessão de direitos:

- I. A cessão de direitos será gratuita, dispensando qualquer tipo de ônus, gratificação, vantagem ou remuneração, renunciando a **CEDENTE** a qualquer reclamação quanto à remuneração ou indenização, em juízo ou fora dele;

Rua Chile, 31 Centro - Salvador - Bahia - CEP 40.020.000 / Tel.: (71) 3322-1486 / Fax: (71) 3322-1495



- II. A utilização das imagens de que trata a presente cessão de direitos se restringe, exclusivamente, a finalidade prevista na Cláusula Primeira deste contrato, sendo proibida, salvo expressa autorização da **CEDENTE**, a reprodução de cópias das imagens digitais ora cedida em qualquer outro veículo ou meio de divulgação, parcial ou integralmente, bem como a transferência, cessão ou permissão de utilização por terceiros;
- III. O presente contrato é celebrado em caráter irrevogável, não comportando arrependimento de ambas as partes e será respeitado em todas as cláusulas pelas partes contratantes, como também pelos seus sucessores, de qualquer ordem ou espécie;
- IV. A **CESSOINÁRIA** fica obrigada a conceder expressamente os créditos das imagens digitais ao Fotógrafo, quando houver, e ao Arquivo Histórico Municipal, explicitando o Fundo ou Coleção a que a mesma pertence;
- V. A **CESSIONÁRIA** fica obrigada a ceder **03 exemplares** do referido material produzido: da Dissertação de Mestrado em Desenho, Cultura e Interatividade, da Universidade Estadual de Feira de Santana, da cláusula primeira a **CEDENTE**, que os manterão catalogados no acervo das suas unidades;
- VI. As fotografias digitalizadas possuem os seguintes números de identificação:

DA COLEÇÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SALVADOR

Pasta 226 – Fotos (2999, 5153.2); Pasta 227 – Foto (5175) – Subtotal: 03
IMAGENS

Rua Chile, 31 Centro -Salvador - Bahia - CEP 40.020.000 / Tel.: (71) 3322-1486 / Fax: (71)3322-1495



CLÁUSULA TERCEIRA – DO FORO

Fica eleito o foro da comarca de Salvador para dirimir as questões oriundas do presente contrato e que não tenham sido objeto de acerto entre as partes contratantes.

E estando assim justos e contratados, assinam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, sob a presença de testemunhas, que também o assinam.

Salvador, 15 de julho de 2011

Ipojuca Cabral Brito
 IPOJUCÁ CABRAL BRITO
 Presidente
 CEDENTE

Roberta Rosa Portugal
 ROBERTA ROSA PORTUGAL
 CESSIONÁRIA

Testemunhas:

1. *Aida Santos Costa*
 RG nº 0321186788
 CPF nº 56607334504
2. *Vera Lúcia da Hora*
 RG nº 681977
 CPF nº 07686064549

ANEXO T



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE CULTURA

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO ARTÍSTICO E CULTURAL DA BAHIA



DIRETORIA DE MUSEUS

NÚCLEO DE MUSEOLOGIA

AUTORIZAÇÃO DE CESSÃO DE IMAGEM

O Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia – IPAC entidade autárquica vinculada a Secretaria de Cultura – SECULT, através da Diretoria de Museus representada por seu diretor Sr. Daniel Rangel, autoriza a pesquisadora **Roberta Rosa Portugal**, RG: 0867263318 CPF: 006.312.705-90, Endereço: Rua Retirolândia, 31, Casep, Feira de Santana – Bahia, tel: (75) 8817-0832, a () filmar, (**x**) fotografar no Museu do Tempostal, peças da temática Bahia Antiga referente às Baiana do Acarajé, que compõem o acervo deste museu, no (s) dia(s) 10 do mês de Novembro, do ano de 2010, com a finalidade de subsidiar pesquisa iconográfica para a pesquisa intitulada “O Tabuleiro de acarajé na cidade de Feira de Santana: ressonâncias do mito africano no sertão da Bahia”, do Programa de mestrado de Desenho, Cultura e Interatividade da Universidade Estadual de Feira de Santana.

O (A) solicitante (a) deverá respeitar as seguintes cláusulas:

Cláusula Primeira. Fica proibido filmar ou fotografar nas áreas internas do Museu, no horário de visitação. O horário será determinado pela Instituição;

Cláusula Segunda. A Cessão de uso de imagem e/ou filmagem não poderá interferir nos serviços técnicos, administrativos e demais atividades de atendimento ao público.

Cláusula Terceira. Fica vedada durante a cessão de imagem e/ou filmagem a utilização das dependências do Museu para fins de atividades ligadas à produção de modo em geral;

Cláusula Quarta. É proibida toda e qualquer gratificação e/ou remuneração de funcionários do Museu a fim de que os mesmos prestem algum serviço para o (a) solicitante (a);

Cláusula Quinta. É terminantemente proibido efetuar qualquer modificação na fisionomia da fotografia ou filmagem e não poderá ser utilizada a imagem de forma depreciativa ou que possa representar algum dano moral ao Governo do Estado da Bahia, a Secretaria de Cultura, ao Instituto do Patrimônio, a Diretoria de Museus e seus museus vinculados;

Cláusula Sexta. As imagens cedidas destinar-se-ão exclusivamente aos fins para os quais foram solicitadas e conseqüentemente autorizadas. Utilização diversa da prevista, salvo se antecedida de autorização expressa e inequívoca, será sancionada nos termos da Lei 9.610/98 que trata sobre Direitos Autorais;

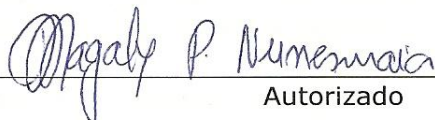
Cláusula Sétima. Não é permitido passar para terceiros, cópias das imagens cedidas muito menos alterá-las por meio de computação gráfica;

Cláusula Oitava. O (A) Solicitante (a) obriga-se a mencionar na ficha técnica da obra a designação do Governo do Estado, da Secretaria de Cultura, do Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia, da Diretoria de Museus, do museu cedente e encaminhar um exemplar do referido material à Instituição Museal onde fora realizado o trabalho.

Cláusula Nona. Caberá ao Solicitante (a) em contrapartida a cessão de _____ imagens o envio de exemplar do material, de acordo com o estabelecido na assinatura do presente termo.

Declaro que nenhuma imagem realizada será individualmente utilizada para fins comerciais, acatando as normas e determinações estabelecidas pelo Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia. Estou ciente que o descumprimento destas imputará nas sanções previstas na Lei nº 9.610/98 que trata sobre Direitos Autorais.

Salvador, 10 de Novembro de 2010.

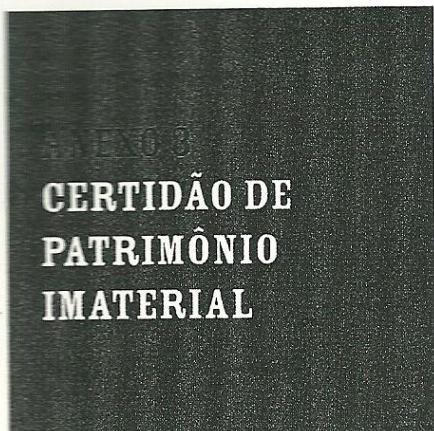


Autorizado



Solicitante

ANEXO U




 Serviço Público Federal
 Ministério da Cultura
 Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN

CERTIDÃO

CERTIFICO que do Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, instituído pelo Decreto número três mil quinhentos e cinquenta e um, de quatro de agosto de dois mil, consta à folha seis o seguinte: "Registro número três; Bem cultural: Ofício das Baianas de Acarajé; Descrição: É a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia. Dentre as comidas de baiana destaca-se o acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é moído em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e posteriormente frito no azeite de dendê fervente. Sua receita tem origem no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de escravos dessa região. No início, todas as pessoas que produziam e comercializavam o acarajé eram iniciadas no candomblé, numa prática restrita a mulheres, em geral filhas-de-santo dedicadas ao culto de Xangô e Ojá (Iansã). Para cumprir suas "obrigações" com os orixás, durante o período colonial, as negras libertas ou negras de ganho preparavam os quitutes e saíam às ruas de noite para vendê-los, dando origem a esse costume. A atividade de produção e comércio é predominantemente feminina, e encontra-se nos espaços públicos de Salvador, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade. A indumentária das baianas, característica dos ritos do candomblé, constitui também um forte elemento de identificação desse ofício, sendo composta por turbantes, panos e colares de conta que simbolizam a intenção religiosa das baianas. Os bolinhos de feijão fradinho, substituídos do recheio utilizado para o comércio, são, inclusive atualmente, oferecidos nos cultos às divindades do candomblé, especialmente a Xangô e Ojá (Iansã). A produção do acarajé e das outras comidas no universo religioso do candomblé 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. Para sua comercialização são utilizados vatapá, caruru e camarão seco com recheio e o tabuleiro no qual é vendido também é composto



por outros quitutes tais como abará, passarinha (baço bovino frito), mingaus, leñê, bolinho de estudante, cocadas, pé de moleque e outros. Os aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização compreendem: o modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em logradouros metropolitanos; os elementos associados à venda como a indumentária própria da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam; os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esse elemento simbólico constituinte da identidade baiana. A feitura das comidas de baiana constitui uma prática cultural de longa continuidade histórica, reiterada no cotidiano dos ritos do candomblé e constituinte de forte fator de identidade na cidade de Salvador. Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo nº 01450.008675/2004-01 e Anexos, no qual se encontra reunido o mais completo conhecimento sobre este bem cultural, contido em documentos textuais, bibliográficos e audiovisuais. O presente Registro está de acordo com a decisão proferida na quadragésima quinta reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada em primeiro de dezembro de dois mil e quatro. Data do Registro:....." E por ser verdade, eu, Márcia Genésia Sant'Anna, diretora do Departamento de Patrimônio Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, lavrei a presente certidão que vai por mim datada e assinada. Brasília, Distrito Federal, vinte e um de dezembro de dois mil e quatro.

Fonte: MENDONÇA, Elizabete de Castro; LODY, Raul; VIANNA, Letícia. **O ofício das baianas de acarajé:** Dossiê IPHAN 6. Brasília, DF: IPHAN, 2007.