

A doçaria tradicional das baianas de acarajé e os redesenhos dos doces de tabuleiros

The traditional sweets of the baianas de acarajé and the redesigns of the sweets of trays

La pastelería tradicional de las baianas de acarajé y los rediseños de los dulces de tablero

Matheus Magalhães Costa

Universidade Federal da Bahia – Salvador – Bahia – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-5208-0722>

Fernando Santa Clara Viana Junior

Universidade Federal da Bahia – Salvador – Bahia – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-9181-9075>

Victor Sampaio Daltro Costa

Universidade Federal da Bahia – Salvador – Bahia – Brasil

<https://orcid.org/0009-0002-7955-1122>

Resumo - Este trabalho tem por objetivo revelar a doçaria baiana como uma expressão cultural afro-brasileira, com raízes históricas no século XVIII e que se mantém na contemporaneidade. Utilizando uma abordagem qualitativa e exploratória, foram realizadas buscas em material bibliográfico, feitas visitas a bibliotecas e arquivos históricos, além de entrevistas com 23 baianas de acarajé em Salvador e no Recôncavo Baiano. A análise do material é embasada na análise de conteúdo de Laurence Bardin e na cartografia de Gilles Deleuze e Félix Guattari, em diálogo com teorias pós-coloniais e decoloniais. A pesquisa destaca a importância cultural e histórica da doçaria, reconhecida como parte do Ofício das baianas, patrimônio imaterial brasileiro desde 2004, e examina como essas mulheres mantêm e adaptam suas tradições culinárias como formas de resistência cultural. Por meio de narrativas pessoais, das memórias das baianas e da documentação histórica, o estudo revela as dinâmicas de poder, resistência e adaptação envolvidas na prática da doçaria. Este trabalho contribui para os estudos culturais e gastronômicos ao destacar a doçaria baiana enquanto patrimônio vivo e dinâmico, essencial para a preservação da identidade e história afro-brasileira.

Palavras chaves: Doçaria; Cartografia, Baianas de acarajé; Gastronomia.

Abstract - This study aims to reveal Bahia's confectionery as an Afro-Brazilian cultural expression, with historical roots in the eighteenth century and remaining in contemporary times. Using a qualitative and exploratory approach, searches were made in bibliographic material, visits to libraries and historical archives, as well as interviews with 23 baianas of acarajé in Salvador and the Recôncavo Baiano. The analysis of the material is based on the content analysis of Laurence Bardin and the cartography of Gilles Deleuze and Félix Guattari, in dialogue with postcolonial and decolonial theories. The research highlights the cultural and historical importance of confectionery, recognized as part of the Craft of the baianas, an intangible heritage of Brazil since 2004, and examines how these women maintain and adapt their culinary traditions as forms of cultural resistance. Through personal narratives, the memories of the baianas and historical documentation, the study reveals the dynamics of power, resistance and adaptation involved in the practice of confectionery. This work contributes to cultural and gastronomic studies by highlighting Bahia's confectionery as a living and dynamic heritage, essential for the preservation of Afro-Brazilian identity and history.

Keywords: Sweets; Cartography, Baianas de acarajé; Gastronomy.

Resumen - Este trabajo tiene como objetivo explorar la confitería de Bahia como una expresión cultural afro-brasileña, con raíces históricas en el siglo XVIII y que se mantiene en la contemporaneidad. Utilizando un enfoque cualitativo y exploratorio, se realizaron búsquedas en material bibliográfico, visitas a bibliotecas y archivos históricos, además de entrevistas con 23 baianas de acarajé en Salvador y en el Recôncavo Baiano. El análisis del material se basa en el análisis de contenido de Laurence Bardin y en la cartografía de Gilles Deleuze y Félix Guattari, en diálogo con teorías postcoloniales y decoloniales. La investigación destaca la importancia cultural e histórica de la confitería, reconocida como parte del oficio de las baianas, patrimonio inmaterial brasileño desde 2004, y examina cómo estas mujeres mantienen y adaptan sus tradiciones culinarias como formas de resistencia cultural. Por medio de narrativas personales, de las memorias de las baianas y de la documentación histórica, el estudio revela las dinámicas de poder, resistencia y adaptación implicadas en la práctica de la repostería. Este trabajo contribuye a los estudios culturales y gastronómicos al destacar la confitería baiana como patrimonio vivo y dinámico, esencial para la preservación de la identidad e historia afro-brasileña.

Palabras clave: Dulces; Cartografía, Bahianas de acarajé; Gastronomía.

Introdução

A doçaria tradicional baiana é uma expressão culinária marcante da cultura afro-brasileira - destacadamente afro-baiana -, representando um legado histórico e cultural que transcende os anos, marcadamente a partir do século XVIII. Essa prática não apenas

alimenta os corpos, mas também conta histórias, preserva tradições e fortalece identidades (TADEU, 2000; FREYRE, 2007). O ofício da doçaria permanece, ainda hoje, principalmente nas mãos e tabuleiros das baianas de acarajé, cujo ofício é reconhecido como patrimônio imaterial brasileiro desde 2004 (IPHAN, 2005).

Depreender as heranças da doçaria tradicional dos tabuleiros das baianas apresenta-se como um desafio, uma vez que os conhecimentos tradicionais estão majoritariamente centrados na oralidade, na performance, na presencialidade do aprendizado e na reprodução. Algumas dessas práticas e desses saberes perderam-se ao longo do tempo, em consonância com as dinâmicas sociais históricas. Por isso, é essencial investigar como a arte da doçaria tradicional nasceu, se reconfigurou ao longo do tempo e como pode ser compreendida na atualidade.

Cabe compreender e retomar os saberes ancestrais legados pelas baianas de acarajé, não só com foco em substanciar debates acadêmicos sobre a doçaria baiana tradicional, mas também como uma perspectiva de reparação histórica. Este trabalho visa destacar os doces como parte essencial dos tabuleiros, evidenciando suas práticas como elementos centrais do fazer ancestral das baianas. Nesse sentido, adotamos abordagens que dialogam com perspectivas pós e decoloniais.

As perspectivas pós-coloniais se fortaleceram a partir da década de 1970, oferecendo uma crítica às consequências do colonialismo e aos discursos eurocêntricos. Autores como Edward Said, Homi Bhabha e Gayatri Spivak contribuem para a compreensão das dinâmicas de poder e resistência, enquanto as perspectivas decoloniais, representadas por Walter Dignolo, Aníbal Quijano e María Lugones, propõem uma descolonização do conhecimento e a valorização de epistemologias indígenas e afro-diaspóricas. Essas bases epistemológicas fundamentam a análise da doçaria baiana, rompendo com a visão unívoca de uma história marcada apenas pela exploração colonial e colocando em destaque as mulheres como agentes de um conhecimento único e resistente nos territórios baianos.

O presente artigo é parte dos resultados de um projeto intitulado “Os doces de tabuleiros: levantamentos históricos e cartografias contemporâneas da doçaria tradicional no Recôncavo Baiano”, desenvolvido com apoio da Universidade Federal da Bahia (UFBA) por meio do Programa de Apoio a Jovens Professores/as (JOVEMPESQ). O tema partiu de uma provocação feita pelos estudantes do curso de Gastronomia da UFBA, que identificaram uma lacuna de trabalhos sobre a doçaria tradicional baiana, frequentemente ofuscada pelo foco predominante no acarajé. Este estudo busca, portanto, desvendar a doçaria baiana enquanto expressão cultural afro-brasileira cujas raízes se iniciam no século XVIII e estendem-se até a contemporaneidade, para isso revisitando práticas da doçaria dos tabuleiros e destacando sua importância histórica, cultural e social.

Para alcançar esses objetivos, optamos por uma pesquisa exploratória de abordagem qualitativa, estruturada em duas etapas principais: análise documental e realização de entrevistas semiestruturadas. Na análise documental, recorreremos a acervos

históricos em instituições como o Instituto Geográfico e Histórico da Bahia (IGHB), o Arquivo Público Estadual (APEB) e o Arquivo Histórico Municipal de Salvador (AHMS). Nessas visitas, foram examinados documentos como autos infracionais, legislações, relatórios e registros comerciais, categorizando informações sobre os doces, os modos de produção, o comércio e os aspectos culturais e sociais associados.

Já no campo das entrevistas, adotamos o método cartográfico de Deleuze e Guattari (1995), que nos permitiu compreender as relações afetivas e subjetivas das pessoas com a doçaria. Foram realizadas entrevistas com 23 pessoas entre maio e dezembro de 2023, abrangendo localidades em Salvador e no Recôncavo Baiano. Esse método nos possibilitou acessar as memórias e afetos de quem produz, comercializa e consome os doces, bem como observar as dinâmicas do comércio nos espaços pesquisados.

As entrevistas foram transcritas com o uso do programa Transkriptor© e analisadas à luz do método de análise de conteúdo de Laurence Bardin (2016). A partir das narrativas coletadas, buscamos compreender como o fazer e o comercializar os doces constituem práticas identitárias e culturais, integrando passado e presente em uma perspectiva de resistência histórica e social.

Com essa abordagem, nossa investigação não apenas reafirma a relevância dos doces nos tabuleiros das baianas, mas também revela as múltiplas dimensões e significados dessas práticas, promovendo um olhar mais amplo e sensível sobre a doçaria tradicional baiana.

A doçaria tradicional baiana

O debate sobre a doçaria baiana não é recente. Conhecer a Bahia, especialmente Salvador, é reconhecer não apenas a importância histórica da primeira cidade do Brasil, mas também como as estruturas coloniais se mantiveram presentes ao longo dos anos. Essas estruturas se manifestam tanto na organização do espaço urbano, com vários engenhos espalhados pelo Recôncavo e uma economia centrada no açúcar (CASCUDO, 2016; TAVARES, 2019), quanto nas conformações sociais que compõem a chamada sociedade do açúcar, conforme descrito por Gilberto Freyre (2007).

Entretanto, observamos pontos interessantes que também são discutidos pelo professor Sidney Mintz (2010), em sua obra *O poder amargo do açúcar*. Ali, o autor aborda questões sobre as plantações de cana-de-açúcar nas zonas tropicais das Américas, e de como esses espaços de plantação ocupam um ponto central de exploração econômica e social do espaço pelos europeus. Além disso, o autor evidencia que essas plantações foram fincadas por mão-de-obra ameríndia e principalmente africana, que estavam destinadas a servirem às novas classes no Velho Continente. Mintz reforça, ainda, como as estruturas do consumo refletiam a sociedade, e como vai se modificando ao longo do tempo. Assim, o açúcar deixou de ser artigo de luxo para ser de consumo ampliado. Se aumenta o dulçor do insumo, aumenta o amargor do regime escravista, dos meios

violentos de obtenção do açúcar e das estruturas que subsidiavam a escravização e o tráfico de pessoas negras escravizadas.

Neste aspecto, fruto do processo português de experimentação das utilidades das colônias invadidas na modernidade, observou-se no Brasil um amplo e potente cenário favorável à produção açucareira, especialmente por conta do massapê característico do Nordeste (CASCUDO, 2016). Desta forma, a partir da década de 1530, o açúcar passou a ganhar o cenário colonial na América portuguesa, consolidando-se como mercadoria a ser comercializada mundo afora e como elemento a ser associado com outras iguarias locais, conformando o que se convencionou chamar de doçaria brasileira (LODY, 2011).

A partir de 1549, na Bahia, a produção de açúcar, combinada com elementos locais e importados comercializados na capital da colônia, resultou na criação de uma grande variedade de doces. Estes, cabe ressaltar, não são uma invenção colonial (cf. VIANA JUNIOR, 2020), mas é no território brasileiro que ganham nuances próprias, não só pela associação com os produtos originais da terra, mas também pela infinidade de combinações produzidas ao longo do território. Cabe ressaltar, ainda, que o que convencionamos chamar de Bahia hoje é, na verdade, um território formado pela união de três capitâncias hereditárias (Bahia de Todos os Santos, Ilhéus e Porto Seguro). Assim, além da diversidade de produtos disponíveis nativamente, havia as particularidades da gestão das capitâncias em relação à entrada de insumos. Portanto, não há uma doçaria baiana única, considerando as multiplicidades do próprio território (TAVARES, 2019).

A produção do açúcar era tão central que havia nos engenhos posições específicas para escravizados nas diferentes etapas de confecção do produto: “escravo para o período da moagem da cana; escravo para o trabalho na casa de caldeira; escravo para o trabalho na casa de purgar; escravo para o embarque do açúcar” (TAVARES, 2019, p. 144-145). Na verdade, são estruturas que se formam e se atualizam ao longo do tempo. Podemos falar de uma indústria colonial do açúcar que perdurou por mais de 300 anos.

Tudo o que sabemos, então, no período que entrecorta a indústria açucareira e as primeiras obras que dão conta de narrar os doces no Brasil, são histórias coletadas de fontes múltiplas - viajantes, jornais, posturas etc. Vamos então conhecer mais essas abordagens.

Baianidades - práticas de cozinha, de comércio e de consumo

Quando analisamos a história das cozinhas baianas é quase impossível não citar o comércio de rua, os tabuleiros, as baianas e pessoas que atuam e carregam os sabores e saberes em suas cabeças e seus corpos. A venda de gêneros alimentícios e de outras especificidades nas ruas não é uma prática exclusiva do Brasil ou da Bahia, mas um fenômeno mundial, parte da essência da humanidade.

Tal como nos apresenta a autora Selma Pantoja (2001), na África Central Ocidental, mais especificamente em Luanda, na Angola, as mulheres quitandeiras eram exímias

vendedoras que possuíam especificidades no que comercializavam desde muito antes do processo escravista se consolidar. Transladadas, na colônia americana essas mulheres fizeram parte das ruas de grandes cidades nos atuais estados tanto do Sudeste - como Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais - quanto do Nordeste - Bahia e Pernambuco, em especial. Elas percorriam as ruas a ganho, oferecendo serviços e vendendo alimentos, muitas vezes a mando de seus donos e, posteriormente, para juntarem recursos para comprar sua liberdade e a sua família (FURTADO, 2001). Assim, “as *kitandas* se tornaram ‘quitandas’ quando as práticas das vendas em tabuleiros atravessaram o Atlântico a bordo dos navios negreiros e alcançaram o Brasil” (BONOMO, 2014, p. 2).

A pesquisadora Rafaela Basso (2018), por exemplo, que se debruçou sobre a alimentação nas ruas de São Paulo, exprime que existem semelhanças e diferenças de atuações nessas atividades ambulantes, quitandeiras e negras de tabuleiros. As quitandas, normalmente, podiam

abarcam, desde as pessoas que trabalhavam com comércio volante nas ruas, até aquelas que possuíam, um local fixo para vender suas mercadorias. Já o comércio desenvolvido pelas negras de tabuleiros era essencialmente ambulante (BASSO, 2018, p. 75).

No Rio de Janeiro, Jean-Baptiste Debret (2015), em suas obras e ilustrações, documentou a vida cotidiana no século XIX. Ali, o autor pintou e narrou as baianas vendendo angus. Em suas descrições e gravuras, ele retrata essas mulheres como figuras icônicas e pitorescas nas ruas da cidade, vestidas com trajes tradicionais brancos e turbantes coloridos, carregando tabuleiros sobre a cabeça, ou cozinhando nas ruas, fazendo seus quitutes para trabalhadores que delas consumissem. O angu, uma espécie de polenta feita de fubá de milho ou farinha de mandioca, era um alimento popular e barato, amplamente consumido pela população urbana. Debret destacou a importância das baianas como um elo cultural entre diferentes grupos sociais e étnicos, pela sua importância e pela importância de seu ofício para a cidade.

Voltando a Salvador, a presença dessas vendedoras era bastante expressiva, como apontou o viajante inglês James Wetherell (s.d.), que viveu em Salvador entre 1860 e 1861. O autor deu conta de informar que outros marinheiros comentavam sobre a similaridade das quitandas soteropolitanas com as encontradas em África, e assim descreveu o cenário à época:

Entre montanhas de legumes, frutas, etc.. à sombra de esteiras — algumas delas formando uma espécie de cabana e outras apenas amarradas a algumas varas e formando como um teto — sentem-se as vendedoras pretas do mercado. Vestem trajes característicos dos mais pitorescos, todos do mesmo modelo mas de fazendas das mais diversas cores. Algumas carregam os seus filhos nas costas, amarrados num "Pano da Costa" (chale de pano da costa). enquanto outras

misturam-nos no meio das pesadas cestas de frutas que carregam na cabeça (WETHERELL, s.d.).

Já o viajante Luís Vilhena, que também viveu na capital em período próximo, retratou as quitandas como lugares ocupados por mulheres negras, além de elencar alguns itens e preparações comercializados, denominadas por ele de “especificidades baianas”:

saem oito, dez, e mais negros a vender pelas ruas a pregão as cousas mais insignificantes, e vis; como sejam iguarias de diversas qualidades v.g. mocotós, isto é mãos de vaca, carurus, vatapás, mingau, pamonha, canjica, isto é papas de milho, acaçá, acarajé, ubobó, arroz de côco, feijão de côco, angu, pão-de-ló de arroz, o mesmo de milho, roletes de cana, queimados isto é rebuçados a 8 por um vintém, e doces de infinitas qualidades ótimos muitos dêles, pelo seu asseio, para tomar por vomitórios; e o que mais escandaliza é uma água suja feita com mel, e certas misturas a que chamam o aloá que faz vêzes de limonada para os negros (VILHENA, 1969, p. 130)

Sobre essa lista, o pesquisador baiano Wilson Caetano Sousa Júnior comenta que “O professor de grego Vilhena, nas suas famosas cartas, nos informa sobre algumas destas iguarias, pena que poucas delas permaneceram no tabuleiro, não cedendo espaço aos modismos e invenções que na atualidade acompanham a cozinha afro-brasileira” (SOUSA JÚNIOR, 2011, p.42).

Porém, o comércio de alimentos em Salvador não era realizado somente nas quitandas, mas também feito de forma itinerante por mulheres negras - algumas libertas, outras forras ou escravizadas ganhadeiras -, que perambulavam portando sobre suas cabeças seus tabuleiros e produtos. Essas mulheres arriavam seus produtos ao sinal de um cliente ou ao encontrar um ponto específico. Ali, mercavam seus quitutes, como cita Richard Graham (2013). O comércio ambulante comportava uma gama enorme de produtos, de frutas a preparos mais complexos. Exemplo de um comércio complexo é o executado pelas mulheres do mingau, citadas pela folclorista baiana Hildegardes Vianna, que caminhavam pela cidade carregando as latas com os fogareiros acesos na cabeça, o que, segundo a escritora, “cozinhava os miolos” por conta do calor alto constante (VIANNA, 1987, p. 10-11).

O autor Antonio Vianna (1950, p. 107) citou a diversidade desses espaços na cidade de Salvador, e descreve: “[...] vendedeiras estavam a postos, frente seus tabuleiros e caixinhas envernizadas nos passeios laterais. [...] creoulas bahianas, de torso bem armado que lhes cobria a cabeça até as orelhas, ocultando muitas vezes os cabelos alvos”. O autor comenta também sobre alguns produtos como doces de calda, secos e cristalizados, cocadas, frutas, e comidas como feijão de azeite, arroz, vatapá, acarajés, abarás, aberém e demais itens (VIANNA, 1950).

Noutro aspecto, a pesquisadora Taís Machado (2021), enfatiza que essas ambulantes prestavam um papel crucial para as questões sociais da época. Eram essas mulheres que constituíam grupos sociais que, articulados, conviviam no espaço e produziam as lutas pelas coletividades. Muitas atuavam como “participantes de diversos levantes, como a Revolta dos Malês, o que implicou em uma política mais repressiva sobre o trânsito dessas mulheres na cidade” (MACHADO, 2021, p.80-81). Assim, a existência dessas mulheres era social, econômica e política.

O trabalho na rua não era fácil. A circulação dessas trabalhadoras pela cidade era rechaçada pela elite, contrária à presença desse tipo de comércio. Esta realidade foi retratada no trecho do livro *Alimentar a Cidade*, de Richard Graham:

centenas delas iam de porta em porta, cruzando e recruzando a rua, oferecendo seus produtos, à procura de compradores [...] Havia poucas calçadas ou ruas pavimentadas naquela época. A poeira e a lama predominavam [...] em 1852, um viajante descreveu as ruas como irregulares, mal pavimentadas, geralmente estreitas, com uma sarjeta no meio para onde são jogados as imundícies e o lixo das casas adjacentes. Era por onde andavam as ambulantes, parando pra vender e depois reequilibrando o fardo antes de seguir [...] Tipicamente, carregavam seus artigos na cabeça. [...] Era trabalho duro. Não é de surpreender que muitas vendedoras expusessem seus artigos numa esteira ou banca, esperando os fregueses (GRAHAM, 2013. p. 68-69)

Assim, percebemos que o exercício desse ofício não era visto com bons olhos. Outro ponto importante a ser pensado é que é/era um trabalho pesado e repetitivo, sujeito a acidentes e, se concretizados, muitas vezes deixavam sequelas. Além disso, sempre foi comum que, além de produzir os doces, essas mulheres exercessem outras tarefas, de cunho doméstico, como aponta Taís Machado (2021).

Apesar disso, o número de mulheres exercendo essa função de vendedoras ambulantes nos anos pré-abolição era cada vez maior, e esses tabuleiros encontravam-se presentes nas ruas, praças, feiras livres e outros locais estratégicos da cidade de Salvador (SOARES, 1994) e no Recôncavo. No caso de Salvador, no ano de 1831, esses tabuleiros eram fixos nas seguintes áreas da cidade:

o campo lateral da igreja da Soledade, o campo de Santo Antônio em frente à Fortaleza, o largo da Saúde em frente à roça do Padre Sá, o campo da Pólvora, o largo da Vitória, o largo do Pelourinho, o Caminho Novo de São Francisco, a praça das Portas de São Bento, largo de São Bento, largo do Cabeça, a praça do Comércio, o Caes Dourado (SOARES, 1994, p.56).

Esse crescente aumento de tabuleiros e vendedoras, conjugado ao papel social que possuíam tanto em quesitos alimentares quanto políticos, pode ter decorrido em uma normatização por parte do governo para que passassem a comercializar em pontos fixos

da cidade, ou, diversamente, fluído de forma espontânea e natural após a abolição da escravatura e eventual fim da monarquia. Segundo diz o professor Dr. Vilson Caetano,

certo é que muito antes da economia entrar em declínio no século XIX, homens e mulheres negras transitaram nas cidades com gamelas e tabuleiros, verdadeiros altares andantes onde iguarias africanas alternavam-se o tempo todo com comidas, ora de origem indígena, portuguesa, ora moura, africanizadas pelos sentimentos e modos de preparar que faziam referência a um passado que a escravidão não foi capaz de apagar (SOUSA JUNIOR, 2011, p.42).

Mesmo com tantos percalços, os tabuleiros se fixaram e as baianas que os comandavam/comandam se tornaram símbolos do território, matizados nas lendas como sinônimo de alegria, de beleza e da boa comida, sendo mulheres negras que, como escreveu Jorge Amado (2012), têm um coração bondoso refletido nos sorrisos constantes, criam arte a cada comida que preparam e vendem.

É importante perceber que a representação das baianas de tabuleiro e das cozinheiras da Bahia é, muitas vezes, uma estereotipação que não reflete a realidade dessas mulheres. Esse estereótipo, em muitos casos, objetiva criar, reforçar e consolidar a imagem delas como símbolos do imaginário baiano, principalmente com o intuito de atrair turistas interessados em vivenciar contextos exóticos, marcados por uma suposta felicidade e alegria constantes. Esse mesmo estereótipo da 'cozinheira feliz e sorridente' é encontrado em personagens como Tia Anastácia, de Monteiro Lobato, e nas obras de Jorge Amado.

Entretanto, nossa pesquisa revela uma realidade diferente. Encontramos histórias que contrastam significativamente com esses estereótipos. Nosso objetivo é apresentar essas realidades, baseadas nas experiências e perspectivas que método cartográfico nos pôs em diálogo.

Nessa linha tênue que separa os elementos de identidade e relevância do ofício das baianas de tabuleiro de uma simbologia artificialmente exótica criada para outros fins, é essencial reconhecer e valorizar essas mulheres como pessoas reais. Nossa pesquisa se alinha com a primeira perspectiva, que respeita e reconhece essas mulheres como parte de um contexto social, econômico e político, e que contribuíram e contribuem para que os tabuleiros sejam o que são.

Aliás, é extremamente importante pensarmos em uma identidade de baianidade, um 'ser baiano'. E, ainda, de que forma se dá a participação das mulheres e dos tabuleiros nesse processo.

Numa perspectiva territorial, o estado da Bahia é um território extenso - 564.760km² (IBGE, 2022) - subdividido, hoje, em 417 municípios agrupados em 27 territórios de identidade (BAHIA, s.d). Na configuração desses territórios, cujas formas de ocupação foram distintas entre si, as conformações das múltiplas identidades baianas

ocorreram a partir de diferentes motivos, disponibilidades de insumos, simbologias e reconhecimentos, mas sem que fossem perdidas as características específicas de cada lugar.

Assim, a Bahia não é espaço de uma única culinária, de uma “cozinha do dendê, leite de coco e das pimentas”, como se convencionou no imaginário geral. É um território múltiplo (SANTOS; SOUZA e SILVEIRA, 2009), configurado por uma pluralidade de saberes gastronômicos que, juntos, formam o que se convencionou chamar de Gastronomia Baiana. Entretanto, se essa pluralidade existe, por quais motivos os preparos como vatapá, caruru, acarajé e demais itens dos tabuleiros receberam a alcunha de “comida baiana”?

A formação de uma identidade cultural perpassa uma série de processos de significação e simbolização de imagens, costumes e preparos cujo reconhecimento como retrato cultural não são inatos (HALL, 2006, p.10), mas sim resultados da percepção de pertencimento dentro dessa construção identitária. Esta criação necessita que, por meio de representações, alguns elementos sejam imbuídos de significados e se tornem simbolismos comuns para aquele grupo, conectando os indivíduos com uma noção de unidade, o que se faz a partir do que Stuart Hall denomina “narrativa da cultura nacional” (HALL, 2006, p.14), composta por: narrativa da nação; ênfase nas origens; invenção da tradição; e o mito fundacional.

Logo, as identidades são moldadas pela cultura por meio de um processo de união do passado ao presente, do qual a representação é a ferramenta responsável pelas significações e simbolismos sobre atos, costumes e preparos, já que “É por meio dos significados produzidos pelas representações que damos sentido à nossa experiência e àquilo que somos” (WOODWARD, 2017, p.17).

Nesse aspecto, a alimentação de um grupo é um dos diversos elementos que podem ser (res)significados enquanto símbolos identitários, uma vez que a relação das pessoas com o comer é, por si só, uma representatividade própria de sua história e de suas identidades. Isso invoca a questão da comida como expressão cultural, e de qual forma ela se faz cultura. O antropólogo Claude Lévi-Strauss (2004) exprime a relação da cozinha como uma identidade entre nós, seres humanos, e aquilo que, dentro de todo o arsenal biótico disponível, elegemos como comida.

A comida poderia ser classificada, então, como parte do terceiro aspecto da narrativa da cultura nacional de Hall, como parte de uma tradição inventada. A escolha de pratos, preparos ou ingredientes como basilares e representativos de uma cozinha para, com isso, forjar identidades culturais ao seu redor.

No caso da ‘identidade baiana’, temos uma análise relevante a ser feita. Por um longo período de tempo as sedes de poder nacional e locais foram Salvador e o Recôncavo baiano. Com isso, os ingredientes predominantes nessas localidades - o dendê, o coco e as pimentas - e os preparos que os utilizam foram significados e simbolizados como representantes de uma “comida baiana” - explicitada pelo autor Vivaldo da Costa Lima

(2010) como uma culinária afro-brasileira, que reúne influências das cozinhas portuguesa - e, posteriormente, de outros países da Europa -, indígenas brasileiras e africanas. Dessa forma, então, configurou-se o arsenal de ingredientes e preparos como elementos próprios da cultura da Bahia.

A partir dessa significação da cozinha do dendê como representativa da baianidade, as comidas - anteriormente litúrgicas das religiões de matriz africana e simples quitutes vendidos nas ruas da cidade - passaram a ser comidas festivas, do consumo promocional do turismo. Por conseguinte, as mulheres negras que preparavam e vendiam essas comidas, suas roupas e seu ofício, apesar de todo um passado de marginalização e rejeição, foram transformados em símbolos identitários da Cozinha Baiana. Contudo, “diz-se muito na Bahia ‘comida de azeite’, gostar ou não gostar. Mas a ‘comida de azeite’ não é para o baiano a cozinha de todo dia” (LIMA, 2010, p. 36).

Isso também se refletiu na doçaria. Tornou-se um marco, por exemplo, quando um jornal carioca, em 1949, trouxe uma receita de “cocada baiana” (SUBÚRBIO EM REVISTA, 1949, ed. 13, p. 32). Isso nos auxilia a ilustrar duas coisas: as preparações baianas já estavam fora da Bahia há muito tempo, dada a origem do jornal, e o reconhecimento da iguaria antecede a publicação da receita, uma vez que o título não demanda explicação, é somente “cocada baiana”, o que nos permite inferir que é algo que as pessoas já conheciam no período e no local de publicação.

E o que são esses tabuleiros, quais e como são esses doces? Precisamos, então, entender essa perspectiva conceitual à luz das mulheres que comercializam os insumos da tradição culinária.

O tabuleiro da baiana tem - ou não mais

No Brasil, a conformação dos tabuleiros é diversa, podendo variar muito entre ruas, bairros e cidades; são múltiplos os públicos aos quais se destinam e as razões que os fazem ocupar os lugares que ocupam.

Em definição, o tabuleiro-objeto pode ser definido como um “receptáculo plano de madeira, metal, plástico ou outro material, de bordas baixas em volta, usado para servir ou vender alimentos, bebidas etc” (MICHAELIS, 2023, s.p).

Em contrapartida, o tabuleiro da baiana é um objeto-espaço-tempo repleto de nuances. É um objeto que pode ser um receptáculo plano, ou côncavo, que pode ser carregado sobre as cabeças, assentados em cavaletes, transformados em painéis que fervem sobre as cabeças das mulheres do mingau ou, na atualidade, transformado em carrinhos que perambulam rua afora com os mingaus quentes, ou os grandes tabuleiros de cuscuz de tapioca, prontos para serem servidos. Podem ser os grandes móveis de madeira, fechados com vidro, que se tornam expositores de mercadoria. Podem ser os tabuleiros que sequer saem das cozinhas, mas que produzem as encomendas, as comidas que saem compradas dos fogões, antes mesmo de estarem prontas. Espaço porque podem ocupar as

ruas quando andam, circulam, convidam a freguesia para a compra, herança do ofício do século XVIII, ou podem ocupar seus pontos, tradição firmada no século XX, e se tornarem referências espaciais. *O tabuleiro de fulana é ali*, vão dizer as pessoas no dia-a-dia. Tempo porque o tabuleiro-ofício se atualiza às demandas do tempo. Se conformam aos ventos das necessidades. Se endurecem com a mão do executivo, que legisla sobre as posturas de mercar. Que estabelece normativas de segurança alimentar a partir de um referencial biologicista, que não necessariamente acompanha a tradição cultural de feitura da cultura que se come (VIANNA, 1987; SOUSA JUNIOR, 2011; LEAL e TEIXEIRA, 2014).

A pluralidade dos tabuleiros, então, permite que carreguem consigo uma infinidade de produtos, a depender de onde falamos, de onde vemos, de onde cartografamos as existências e vivências. São formatados com múltiplas decorações para atrair ainda mais os fregueses, seja pelo uso de “papel recortado” e colorido - verdes, azuis e rosas -, seja forrados “[...] com folhas de bananeira, com toalhas de pano, tão alvas quanto o coco, e toalhas de papel rendado” (FREGONEZE, 2015, p.105-109). Eventualmente, adornados por chitas. Algumas vezes, essas decorações podem também carregar um cunho religioso próprio para quem o comanda (IPHAN, 2007). Os tabuleiros são subjetividades (DELEUZE e GUATTARI, 1995).

Neste estudo, embora sejam igualmente ricos os tabuleiros de mingau e outras iguarias, focamos naqueles dirigidos pelas baianas de acarajé, e nos doces que estas mulheres produzem e ali expõem para venda.

Portanto, os tabuleiros não são apenas doces, produções, vendas e um ofício romantizado na cultura e estudos: são também histórias de vida de pessoas que devotam seus afetos e esforços para dele (sobre)viver e, assim, mantêm vivos os saberes. Assim, como eles e suas capitãs migraram de renegados a símbolos identitários da cultura baiana?

No primeiro livro que se debruçou sobre a influência africana na cozinha baiana, o *A arte culinária na Bahia*, de Manuel Querino (2011 [1928], p.65), encontramos um capítulo em que se apresenta e analisa a “sobremesa baiana”. O autor reforça que os conventos guardavam a arte dos “doces finos, [...] destinados a casamentos, batizados, bailes e banquetes” (QUERINO, 2011, p. 65). Na Soledade, no Desterro, as franciscanas, na Lapa, nas Mercês, estavam as associações de frutas locais ao açúcar, mercadoria colonial. E assim finda o autor, sem mencionar o que está nos tabuleiros das comerciantes de rua.

A folclorista baiana Hildegardes Vianna (1987), por sua vez, produz um inventário da alimentação baiana, reforçando o espaço dos doces, mas sem dar os caminhos do que estaria ou não nos tabuleiros. O antropólogo Vivaldo da Costa Lima (2010), ao propor uma análise do consumo do cotidiano, reforça a doçaria como aspecto do uso comum, apontando “doces caseiros [que eram feitos e] já esquecidos” (LIMA, 2010, p. 28). Observamos, então, que muito se narra sobre o doce e sua importância para a Bahia, mas pouco se produz acerca dos que estão nos tabuleiros, sobre o seu comércio e a sua circulação. Entretanto, em algumas fontes, observamos que os doces estão presentes,

sempre: “[...] presidindo à fabricação de doces, cocada, arrumando-os nos tabuleiros de pretos e pretas, que os levam a vender pela cidade” (TOUSSAINT-SAMSON, 1815, p.166 *apud* LEITE, 1993, p. 44).

As mulheres forras e escravizadas compunham, então, o cenário urbano de mercancia, geralmente “vinculadas aos terreiros e continuadoras dos ganhos, das vendas nas ruas, praças. São as vendedeiras, quituteiras, baianas de tabuleiro, baianas de rua, baianas do acarajé ou, simplesmente, baianas” (LODY, 2019, p. 81). Num salto histórico, mais recentemente, a prefeitura, em seu Decreto 12.175, de 25 de novembro de 1998, em seu artigo 2º, diz que “A baiana de acarajé tem como característica essencial e exclusiva a comercialização de acarajé, abará e complementos, queijada, cocada branca e preta, bolinho de estudante, admitindo-se, de forma secundária, a venda de peixe e passarinha fritos” (SALVADOR, 1998).

Em alteração posterior da legislação municipal, realizada no ano de 2015 - Decreto nº. 26.804, de 01 de dezembro de 2015 -, o Poder Público passou a reconhecer também a presença de homens como detentores do ofício, trazendo a figura dos baianos de acarajé e mingau como componente desse universo emblemático; em contrapartida, não houve a inclusão na norma de quaisquer outros doces presentes nos tabuleiros.

Logo, reconhece-se como a doçaria do tabuleiro da baiana, em tese, apenas os itens listados nos decretos municipais. Entretanto, em conversas com baianas em seus tabuleiros, conhecemos iguarias como o acaçá, amoda, balinha de jenipapo, doce de tamarindo e farinha da vovó, outrora em tabuleiros, e que já não aparecem mais, como denunciou o professor Dr. Vilson Caetano (2011).

Entre narrativas e documentos históricos, munidos dessas reflexões sobre o passado, nos lançamos ao presente com olhares mais atentos e curiosos, buscando, por meio dos fragmentos de memória das baianas e baianos de tabuleiro - e também dos pesquisadores-, tecer os enlaces do passado e da atualidade pela perspectiva cartográfica que nos guia no processo de tempo, espaços e subjetividades.

As baianas e os tabuleiros fazem parte do cotidiano existencial em Salvador, mas a curiosidade sobre as mulheres e os quitutes passaram a existir em nosso olhar. Reconhecermos-nos parte da paisagem citadina era, também, reconhecer essas agentes que nos conformam no espaço. Era discernir a relevância dos doces nos tabuleiros, das mãos das mulheres, das agruras e das doçuras do açúcar na história e na atualidade.

Em campo, no decorrer dessa jornada, tivemos muitas experiências enriquecedoras, e de grandes aprendizados. Escutamos e conversamos com uma diversidade de pessoas, compreendendo as suas histórias, a forma como expressam suas visões de mundo e como compreendem a cultura e exprimem seus valores.

Em nossos percursos, conhecemos a existência de 16 (dezesesseis) tipos diferentes de doces nos tabuleiros presentes, tanto em Salvador quanto no Recôncavo, cujos registros podemos verificar no quadro 1

Quadro 1 - distribuição dos doces nos tabuleiros de acarajé

Doce	Nº de tabuleiros
Bolinho de estudante	15
Cocada comum e de frutas	15
Doce de tamarindo	6
Bolo de aipim	2
Pamonhas	2
Pé-de-moleque	2
Queijadas	2
Coxada-puxa	1
Cocada no pote com leite condensado	1
Doces de frutas	1
Tapioca torrada	1
Nego bom	1

Além desses doces, fomos apresentados a alguns que são/foram produzidos por essas mulheres em algum momento, mas não constam nesses tabuleiros, tais como acaçá; doces de pitanga e araçá; *apanam* ou cocada de fogo – à base de coco ralado, farinha de trigo, ovos e leite condensado; e cocada feita com amido de milho, coco e açúcar. Conformamos, assim, outra categoria de tabuleiros: aqueles que moram nas lembranças e nas saudades.

Outros doces, que integram os tabuleiros das saudades, sumiram: lelê de milho – bolo de xerém, sem ovos, com consistência densa e leite de coco –, que apareceu 2 vezes nas entrevistas; o bolo de aipim, que apareceu 1 vez; a cocadinha baiana, que ouvimos 1 vez; o doce amoda, citado 1 vez; o acaçá, também citado 1 vez; e o cuscuz de tapioca, igualmente mencionado 1 vez. Este quitute, cabe ressaltar, migrou dos tabuleiros de acarajé para os carrinhos dos meninos que circulam com os enormes e fundos tabuleiros de metal, como cita o professor Dr. Wilson Caetano:

Não podemos deixar passar as “mulheres do mingau”. Mingaus de milho, tapioca, carimã, que continuam presentes, dando “sustança” aos fregueses, sem falar no mungunzá e no cuscuz de tapioca que nunca deixaram de ser itinerantes. Hoje

transitam nos carrinhos empurrados pelos “meninos”, resistindo a todo e qualquer “discurso higienista” que insiste sobre os perigos da contaminação através das “comidas de rua” (SOUSA JUNIOR, 2011, p. 42)

Alguns doces antigos que aparecem cada vez menos na atualidade e que ouvimos foram o doce de tamarindo, lembrado 5 vezes pelas mulheres com quem conversamos; a cocada-puxa, que apareceu 1 vez; e bolinho de estudante, que foi citado 2 vezes. Talvez o caso do bolinho de estudante seja controverso, uma vez que, dos doces da tradição, nos parece aquele que mais resiste nos tabuleiros. Vamos nos debruçar nisso mais à frente.

Nas entrevistas, vimos os elementos culturais, rituais e simbólicos presentes na produção desses doces, numa correlação passado-presente. Aprendemos como as baianas recontam a sua importância, a sua relevância para a sociedade a partir de suas práticas culinárias, que incluem não só o acarajé, mas as cocadas, amoda (doce feito com rapadura, gengibre, especiarias e farinha de mandioca), os doces de tamarindo, de jenipapo, a pamonha de carimã, o bolo de folha, o cuscuz de tapioca, os mingaus, etc.

Quando essas mulheres revisitam as lembranças, ressurgem também os sentidos intrincados do comércio feminino, das ruas pulsantes, das relações profundamente enraizadas nas comunidades, reunindo debates que contemplam os papéis vitais das mulheres negras nas dinâmicas urbanas, suas formas de organização, dos afetos entrelaçados e uma infinidade de reflexões possíveis (AKOTIRENE, 2019). Outros discursos delineiam distintas representações da realidade, traçando outras cartografias da própria identidade, das experiências alheias e evocam diferentes narrativas sobre as vivências daquelas que mercam os doces, das mulheres que dirigem suas famílias e dos afetos entranhados nas interações cotidianas (DELEUZE e GUATTARI, 1995).

E são os discursos que circulam, as receitas que resistem, os corpos que produzem, reproduzem e performam a produção dos doces que os mantêm vivos ainda hoje (SANTOS, 2023). O conhecimento produzido, aprimorado, resistente e geracional é que ainda permite que a doçaria, enquanto ofício, não tenha sido abandonada na contemporaneidade. E, enquanto resiste a prática, seguem vivas as mulheres que elaboraram os doces, aprimoraram-los, comercializam-los, e que ecoam nos tabuleiros que circulam pelas ruas. Passado e presente, então, confluem nos tabuleiros, nas panelas, nas práticas das vendas, nos sabores que compõem o arsenal das tradições das baianidades na alimentação.

Ao conhecer as pessoas, colher seus relatos e refletir sobre eles, compreendemos os papéis que se formam, se mantêm, se (re)ajustam num constante devir doçaria, em que o ofício é as mulheres que o mantêm. Aqui, podemos reconhecer o papel das baianas de acarajé na manutenção de tradições que extrapolam a produção do bolinho de feijão e resvalam nos tachos de doce, nos fogões, na *ralagem do coco de costas*, nos atos e nos modos de comercializar, na escolha da oferta dos produtos, nas relações entre as pessoas

que estão comercializando, nos afetos forjados cotidianamente, nas vidas que confluem nos doces dos tabuleiros.

Transversalizar as análises e os aspectos relacionados à interseccionalidade (AKOTIRENE, 2019) foram importantes para as compreensões dessas narrativas, para refletir caminhos de uma história sedimentada, repensar suas construções e suas potencialidades, de forma a romper com uma narrativa colonialista, com o que já estava traçado, sedimentado, narrado. E os resultados e discussões vindos dessas memórias, conexões e modos de repensar estão ao longo dessas páginas.

É incontestável que houve a diminuição da oferta de alguns doces, e o completo desaparecimento de outros, fatos mencionados nas falas das cartografadas, a exemplo do que cita uma das entrevistadas: “Já vendi cocada puxa, já vendi doce de tamarindo, mas depois eu deixei porque eu trabalho sozinha e é muito tempo, né... você tem que perder muito tempo... aí eu deixei mas vendia doce tamarindo e cocada puxa... e eu também comia muito”(ENTREVISTADA A)¹. E complementa essa informação dizendo que “[...] antigamente todas as baianas faziam. Toda baiana tinha uma cocada-puxa. Hoje não tem”(ENTREVISTADA A).

Já ao ser questionada sobre quando teria deixado de produzir doces, e se acompanhou os sumiços relatados, acessou suas memórias e disse: “Rapaz, tem muito tempo viu? É muito tempo que o povo... eu mesmo deixei de vender... e a cocada puxa e o doce de tamarindo tem mais de vinte anos. Porque quando eu cheguei aqui eu já não vendia” (ENTREVISTADA A).

E essas diminuições ou desaparecimentos, segundo as entrevistas, ocorrem por motivos diversos, sendo as causas mais apontadas: a diminuição da procura pelos clientes (5 citações); a dificuldade e tempo do preparo (5 citações); os preços elevados dos insumos (2 citações); as baianas mais novas não se interessarem pelos doces e por aprender a fazê-los (1 citação).

A interseccionalidade é uma chave para entendermos os motivos pelos quais algumas mulheres deixaram os doces de lado. Se as vivências em comunidade são cada vez mais esfaceladas, e o individual prevalece sobre o coletivo, cuidar das famílias - como é o traço histórico dessas mulheres - exige tempo. Como a perda da comunidade no cuidado das crianças, dos familiares, as mulheres são cada vez mais expostas às sobrecargas de trabalho. Além disso, majoritariamente, as mulheres dos tabuleiros são negras. Os tabuleiros, inversamente ao trabalho que dão para existir, são pouco rentáveis na perspectiva do ganho, do comércio. Logo, eleger o que vender é uma escolha pela

¹ Conforme Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, componente da pesquisa em curso “Os doces de tabuleiros: levantamentos históricos e cartografias contemporâneas da doçaria tradicional no Recôncavo Baiano”, as pessoas entrevistadas não serão identificadas, substituindo-se seus nomes pela identificação “ENTREVISTADA” seguida de letras em ordem alfabética.

sobrevivência, pela saúde corporal e mental. A intersecção se exprime, então, nos corpos dessas mulheres (AKOTIRENE, 2019). A interseccionalidade são essas mulheres.

Há algo, ainda, a ser dito sobre o açúcar e os entraves que o elegem como inimigo da saúde, compreendendo aqui como saudáveis os corpos magros que não consomem substâncias tidas como nocivas. E as cozinhas baianas, cabe reforçar, são constantes alvos desses discursos, como é o caso do uso do dendê (SANTOS, 2008), e são os mesmos alicerces que colocam o açúcar em patamar equivalente (SCRINIS, 2021). O nutricionismo como um fenômeno mundial respinga sobre as práticas culturais territórios afora, e a doçaria baiana não escapou a esse fenômeno.

Apesar disso, a importância dos doces é reforçada mesmo entre as entrevistadas que não os vendem ou produzem, com a maior parte ratificando essa questão, inclusive atribuindo mais de uma qualidade: das 23 baianas, 11 disseram que doces atraem a clientela; 6 citaram que embelezam o tabuleiro; 5 acreditam ser parte da tradição, da cultura; 1 entende como sobremesa para o prato salgado; por outro lado, 1 dessas baianas disse que os doces não possuem importância em um tabuleiro.

Exemplo dessa representatividade foi observada nos tabuleiros no Pelourinho - um bairro muito conhecido pelos turistas que visitam Salvador - onde constatamos que os doces empregam um papel essencial, pois atraem os passantes e ornamentam os tabuleiros. Algumas cartografadas revelaram um caráter 'estético-tradicionista': "é cultural, deixa o tabuleiro arrumado, com a cara da Bahia" (ENTREVISTADA B); outra diz: "tem importância cultural, fazendo parte da comida típica da Bahia" (ENTREVISTADA C); e uma enfatiza: "enfeita os tabuleiros e representa a baiana" (ENTREVISTADA B).

Ainda, reconhecemos nos apontamentos feitos por algumas entrevistadas um terceiro fator, referente ao fato que muitos turistas não apenas se interessam pela quantidade de doces nos tabuleiros e seu consumo, mas também os significam como lembranças da Bahia, adquirindo-os para presentear.

Esses fragmentos de memória fizeram lembrar curiosidades como, por exemplo, as antigas formas de servir de alguns doces específicos:

[o doce de tamarindo] no copinho com uma colherzinha. A cocada não. Tu só botava no papel tipo plástico, que é a cocada puxa no plástico, no papelzinho, um papel com plástico e depois botava no papel... porque se botasse assim no papel ela molha muito e lasca. Aí botava um pedaço do plástico e botava e botava no papel (ENTREVISTADA A).

Outra baiana, relatou que o bolinho de estudante era assado e não frito, mas que a fritura torna mais fácil o seu preparo. Inclusive, este quitute está começando a desaparecer dos tabuleiros, como uma participante exprime:

quase que o bolinho de estudante também quase saiu. Eu estou revivendo o bolinho do estudante a pulso e na semana passada (inaudível) desconheceu ele. Entendeu? Ninguém tem. Aí eu tentei fazer, comecei no mês passado, há três meses atrás eu comecei a fazer de novo. Aí o que que ela me pediu no domingo, eu trouxe. Eu levei todos os seis pra casa (ENTREVISTADA B).

Esse fato parece que ocorreu com outros doces, como cita o professor Vilson Caetano (2011, p. 42): “Aberém também já foi comida de rua”.

Vimos também que algumas modificaram suas receitas por questões nutricionais - como a substituição da rapadura por açúcar mascavo, por achá-lo mais saudável -, outras deixaram de produzir em razão dos preços dos insumos ou da quantidade de etapas de preparo:

Cê vê que tem aquela de amendoim. Só que ficou tudo caro, a verdade é isso. Junta o gás daqui é 150 reais, 120. Entendeu? Antigamente não, a gente fazia no carvão, carvão não, tá mais caro. A gente foi eliminando aquilo que tá mais caro. O que dá mais lucro, a gente continua fazendo, que é o acarajé. Agora o que não dá muito lucro, só pra enfeitar, só pra dizer que tem... A gente para de fazer... (ENTREVISTADA D).

Outro ponto marcante que vimos nas narrativas, é a questão sobre a tradição do ofício e dos tabuleiros, os quais são majoritariamente passados por meio da hereditariedade: das baianas que conversamos, 8 (oito) aprenderam com suas mães; 6 (seis) com as avós; 2 (duas) se tornaram baianas por necessidade financeira; 1 (uma) com a mãe da dona do tabuleiro que passou a comandar; 2 (dois) com a sogra; 2 (duas) com tias; 1 (uma) por religião; e 1 (um) não informou.

A força das transmissões geracionais desses conhecimentos pode ser sentida a todo momento, mas em especial destacamos as falas de duas baianas entrevistadas. Uma delas diz que “mainha que faz, minha mãe que faz... Dona XX, 63 anos ela que faz tudo até hoje aí. Eu sei fazer tudo mas quem me ajuda é minha mãe porque ela não quer parar de fazer [...] é a quarta geração” (ENTREVISTADA B); outra entrevistada disse: “minha avó vende há quarenta anos. Eu e ela faz. Tem dia que eu faço, tem dia que ela faz, tem dia que a gente faz junta. Aí ela que ensinou as irmã tudo, com as irmã dela tudo ia fazer” (ENTREVISTADA C).

Por último, importa mencionar que parte das entrevistadas expressou o desejo de retomar certos doces e trazê-los aos tabuleiros, sendo uma oportunidade de uma renovidade no seu comércio, ou de retomada pela questão cultural: “Agora o que não dá muito lucro, só pra enfeitar, só pra dizer que tem... A gente para de fazer... Mas eu acho interessante voltar. Vou até pensar, agora com vocês vindo aqui” (ENTREVISTADA D).

Sendo a cartografia uma forma de pesquisa-ação, talvez tenhamos nessa fala um dos grandes ganhos de nossa imersão em campo. Não a obrigatoriedade do retorno do doce, longe disso. Não nos pretendemos resgatadores daquilo que vai, e que vai porque a

dinâmica social assim o permite. Mas, temos a possibilidade do retorno, com as implicações que traz, e as ponderações sobre isso, já nos permite compreender o ato de cartografar como uma ato de afetar e ser afetado pelo campo, pelas pessoas, pelas histórias e pelas gentes.

Considerações finais

Este trabalho se deu a partir de uma convergência de interesses de estudante e de docente, e culminou um trabalho que vem se desenvolvendo, atravessando o tempo, e permitindo outras narrativas a cada vez que é escrito.

As visitas institucionais, ao Instituto Geográfico e Histórico da Bahia (IGHB) e ao Arquivo Público Estadual (APEB), se mostraram valiosas. Nesses espaços conseguimos consultar referências bibliográficas que não estão disponíveis nos buscadores de pesquisas acadêmicas. Apesar dos entraves no início da pesquisa, das burocracias e das impossibilidades (no caso do AHCS), e dos desafios adicionais relacionados à qualidade dos documentos armazenados, conseguimos analisar documentos que foram importantes e serviram de bases para compreender o passado e o presente do que buscamos. O comércio, como vimos, não é algo recente, e isso afetou o cotidiano em esferas informais e formais.

Em seguida, aprender sobre o ofício e os preparos com outros autores foi algo essencial. Lidamos não só com os aprendizados sobre o ofício, sua história, as questões ligadas ao comércio em Salvador e no Recôncavo, que se fazem extremamente relevantes, mas lidamos com o nível de importância histórica das mulheres. As mulheres que ocupam as ruas, que mercam, que compraram suas alforrias e as de seus familiares, e que ainda seguem sendo fundamentais para suas manutenções sociais.

Em seguida, fomos a campo. Após escutar todas essas baianas e suas memórias, compreendemos um conjunto de motivos pelos quais os doces diminuíram ou deixaram de existir nos tabuleiros. Este fenômeno foi compreendido como um processo extremamente complexo, pois atinge esferas transdisciplinares, de vivências e produções múltiplas de subjetividades, variando desde questões financeiras até pessoais, que afetam a existência dos doces de tabuleiro. Apesar desse fato, essas cartografias nos permitiram conhecer um pouco do que levou as baianas a deixarem de produzir e vender os doces nos tabuleiros.

Além das questões mencionadas, foi possível perceber ao longo do processo de conversa com as baianas que se trata de um ofício com elevada carga de afazeres - compra dos ingredientes, produção de tudo o que será vendido, deslocamento para o ponto do tabuleiro, realização das vendas, manutenção dos tachos com o azeite de dendê, atendimento aos clientes etc. -, razões pelas quais muitas das entrevistadas não querem seguir com a produção dos doces e, em casos mais agravados, não desejam que suas filhas, sobrinhas e netas sigam com os tabuleiros. Isso se deve à desvalorização do trabalho das baianas, em muitos casos, já que parte dos consumidores não entende como um produto

ou serviço que valha os preços atualmente cobrados. Dessa forma, a interseccionalidade é um viés fundamental para a formulação de políticas públicas e ações de salvaguarda (no caso do ofício das baianas de acarajé como patrimônio estadual e federal) que revejam as estruturas às quais essas mulheres têm acesso e às condições de manutenção do próprio ofício.

Sob essa ótica, inclusive, há de se questionar se o desinteresse no aprendizado dos doces pelas gerações mais novas de baianas, como apontado por algumas entrevistadas, decorre também dessa transmissão geracional do descontentamento com o ofício, e o consequente foco das baianas atuais mais nos produtos que têm demanda e retorno financeiro do que numa “preservação dos saberes e ofício” que, na realidade, não depende apenas dessas pessoas.

Uma indagação que fica a partir de todos os relatos colhidos é relativa à romantização do ofício da baiana de acarajé, vez que há constante imposição de que essas pessoas sejam guardiãs de um saber e patrimônio que, apesar de sua incontestável importância, para elas são mais do que meras ideias e símbolos de uma cultura baiana, mas também sua forma de sobrevivência e subsistência.

Exigir dessas mulheres que arquem sozinhas, por um romantismo e apego ao passado e tradições, com os custos para manter vivos produtos que não se encaixam na lógica de consumo atual são, infelizmente, formas deturpadas de manutenção do patrimônio cultural, e que talvez seja indicativo de que, para além do uso desses quitutes e pessoas como símbolos e patrimônios de um identitário baiano, seja necessária a implementação de políticas públicas que visem a auxiliar essas pessoas na aquisição de ingredientes - como, por exemplo, por parcerias com cooperativas de produtores - e na publicidade desses doces, não somente do acarajé.

Há de se ressaltar, todavia, que nossa pesquisa ainda não conseguiu acessar bairros da cidade de Salvador considerados mais periféricos, bem como parte da região metropolitana, o que restringiu a abrangência, diversidade e o acesso às experiências de outros tabuleiros distantes dos eixos mais turísticos ou conhecidos.

Por fim, as experiências de campo indicam que o ofício tem se tornado cada vez mais exaustivo e menos recompensador, podendo levar ao desejo por uma diminuição da carga de trabalho, especialmente quanto aos doces, lidos como mais trabalhosos. Portanto, reconhecer a doçaria tradicional das baianas é ampliar nossas compreensões sobre as gastronomias brasileiras, identificando saberes e práticas ancestrais e, em justa medida, colocando em evidências as autoras e mantenedoras desses processos.

Referências

AKOTIRENE, C. **Interseccionalidades**. São Paulo: Sueli Carneiro: Pólen, 2019.

AMADO, Jorge. **Bahia de Todos-os-Santos - Guia de Ruas e Mistérios**. 40ªed. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

BAHIA. **Secretaria de Saúde. Municípios e regionalização**. Disponível em: <<https://www.saude.ba.gov.br/municipios-e-regionalizacao/>> Acesso em 20 jul. 2023.

BAHIA. **Secretaria de Cultura. Divisão territorial da Bahia**. Disponível em: <<https://www.ba.gov.br/cultura/185/divisao-territorial>>. Acesso em 20 jul. 2023.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2016.

BASSO, R. **Entre tabuleiros, balcões e fogões**: um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765-1834). 2018. 235 f. Tese (Doutorado em História) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, SP. Disponível em:<<https://hdl.handle.net/20.500.12733/1635583>>. Acesso em: 15 jun.2024.

BHABHA, H. K. **O local da cultura**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2007 [1994].

BONOMO, J. R. O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitandeiras negras no Brasil do século XVIII, 2014, Santos/SP. **Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da Anpuh-Sp**. Santos, 2014. p.2. Disponível em: <http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/29/1405976865_ARQUIVO_OTABULEIROAFROanpuhsantos.pdf> . Acesso em: 11 nov. 2023.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no brasil**. 1. ed. Virtual. São Paulo: Global, 2016.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil Platôs**: capitalismo e esquizofrenia. v. 1. Rio de Janeiro: Editora 34, 1995.

DEBRET, J-B. **Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2015.

FREGONEZE, J. B. et al. **Cozinhando História: Receitas, Histórias e Mitos de Pratos Afro-Brasileiros**. Salvador, 2015.

FREYRE, G. **Açúcar**: uma sociologia do doce. São Paulo: Global, 2007.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade: Das vendedoras de rua à reforma liberal Salvador, 1780-1860**. São Paulo: Companhia das letras, 2013.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 11. ed., 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades e estados**. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ba/>>. Acesso em 15 jun. 2024.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Ofício das Baianas de Acarajé**: Registro como Patrimônio Cultural do Brasil. Brasília: IPHAN, 2005.

LEAL, Cristian Oliveira Benevides Sanches; TEIXEIRA, Carmen Fontes. Comida de rua: um estudo crítico e multirreferencial em Salvador, BA – Brasil. **VISA em Debate**, v. 2, n. 04, 2014, p. 12-22.

LEITÃO, C. A entrevista como instrumento de pesquisa científica em Informática na Educação: planejamento, execução e análise. In: PIMENTEL, M.; SANTOS, E. (Org.) **Metodologia de pesquisa científica em Informática na Educação**: abordagem qualitativa. Porto Alegre: SBC, 2021. (Série Metodologia de Pesquisa em Informática na Educação, v. 3) Disponível em: <<https://metodologia.ceie-br.org/livro-3/>>. Acesso em 20 jul. 2023.

LEITE, G. Maria de São Pedro. In: **Filhos ilustres da Bahia**. 14 nov. 2012. Disponível em: <<http://ilustresdabahia.blogspot.com/2012/11/maria-de-sao-pedro.html>>. Acesso em: 11 nov. 2022

LEVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LIMA, V. da C. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Corrupio, 2010.

LODY, R. **Vocabulário do açúcar: histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil**. Senac, São Paulo, 2011.

LODY, R. **Kitutu: histórias e receitas na formação das cozinhas do Brasil**. Senac, São Paulo, 2019.

LUGONES, M. Heterosexualism and the Colonial / Modern Gender System. In: ALCOFF, Linda;

MACHADO, T. de S. **Um pé na cozinha**: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Fósforo, 2022.

MAZZOTTI, J. (org.). **Constructing the Nation**: a race and nationalism reader. Albany: State University of New York Press, 2009, p. 79-100.

MICHAELIS. **Tabuleiros**. Disponível em: <<https://michaelis.uol.com.br/palavra/w4lx7/tabuleiro/>>. Acesso em 12/06/2023.

MIGNOLO, W. **Histórias Locais / Projeto Globais** - colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

MINTZ, S. W. **O poder amargo do açúcar** - Produtores escravizados, consumidores proletarizados. 2ed. Recife: Editora Universitária, UFPE, 2010.

NORA, P.; AUN KHOURY, T. Y. Entre Memória e História: a problemática dos lugares. **Projeto História**: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História, [S. l.], v. 10, p. 7-28. 2012. Disponível em: <<https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/12101>>. Acesso em: 18 fev. 2024.

PANTOJA, S. A Dimensão Atlântica das Quitandeiras. In: FURTADO, Júnia Ferreira (org.). **Diálogos Oceânicos**: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do império ultramarino português. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2001.

PASSOS, E. *et al.* (orgs.). **Pistas do método da cartografia**: pesquisa-intervenção e produção de subjetividade. Porto Alegre: Sulina, 2009.

QUERINO, M. **A arte culinária na Bahia**. São Paulo: Martins Fontes, 2011 [1928].

QUIJANO, A. Colonialidad y modernidad/racionalidad. In: **Perú Indígena**, v. 13, n. 29, p. 11-20, 1992. Disponível em: <<https://www.lavaca.org/wp-content/uploads/2016/04/quijano.pdf>>. Acesso em 25 jun. 2024.

SAID, E. **Orientalismo**: o oriente como invenção do ocidente. São Paulo: Companhia das Letras, 1990 [1978].

SALVADOR. **Decreto nº 12.175, de 25 de novembro de 1998. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas Baianas de Acarajé e de Mingau em logradouros públicos e dá outras providências.** Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/1998/1217/12175/decreto-n-12175-1998-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-informal-exercido-pelas-baianas-de-acaraje-e-de-mingau-em-logradouros-publicos-e-da-outras-providencias>>. Acesso em 11 nov. 2022.

SALVADOR. **Decreto nº 26.804, de 01 de dezembro de 2015. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas Baianas e Baianos do Acarajé e do Mingau em logradouros públicos e dá outras providências.** Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/2015/2680/26804/decreto-n-26804-2015-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-informal-exercido-pelas-baianas-e-baianos-do-acaraje-e-do-mingau-em-logradouros-publicos-e-da-outras-providencias>>. Acesso em: 30 jun. 2024

SANTOS, A. B. dos. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu; Piseagrama, 2023.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador. Salvador: EDUFBA, 2008.

SANTOS, M.; SOUZA, M. A. D. de; SILVEIRA, M. L. **Território**: globalização e fragmentação. São Paulo: Edusp, 2009.

SCRINIS, Gyorgy. **Nutricionismo**: a ciência e a política do aconselhamento nutricional. São Paulo: Elefante, 2021.

SOARES, C. M. **Mulher negra na Bahia no século XIX**. Salvador, Bahia, 1994.

SOUSA JUNIOR, V. C. de. **Na Palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas**. EDUFBA, 2011.

SPIVAK, G. C. Can the Subaltern Speak?. In: NELSON, C.; GROSSBERG, L. (eds.). **Marxism and the Interpretation of Culture**. Urbana: University of Illinois Press, 1988, p. 271-313.

SUBÚRBIOS Em Revista. “Cocada Baiana”. 1949, p. 32. Disponível em: <<https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=151408&pesq=%22cocada%20baiana%22&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=532>>. Acesso em 04 jul. 2024.

TADEU, T. da S. (org.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos Estudos Culturais. Vozes, Petrópolis, 2000.

TAVARES, L. H. D. **História da Bahia**. 12. ed. Salvador: Edufba; São Paulo: Unesp, 2019.

VIANA JUNIOR, F. S. C. **Dos sabores fortes aos suaves**: limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780. Vitória: Identidade, 2020.

VIANNA, H. **A cozinha baiana**: seu folclore – suas receitas. 2. ed. São Paulo, GRD, 1987.

VILHENA, L. dos S. A Bahia no Século XVIII. Volume I. Salvador: Itapoã, 1969.

WOODWARD, K. **Identidade e diferença**: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, T. T. da (org.). **Identidade e diferença: A perspectiva dos Estudos Culturais**. Petrópolis: Editora Vozes, 2014, p. 07-72).

ENTREVISTADA A. Entrevista concedida ao projeto **Os doces de tabuleiros: levantamentos históricos e cartografias contemporâneas da doçaria tradicional no Recôncavo Baiano**. Salvador, julho de 2023. Entrevista concedida aos pesquisadores do projeto.

ENTREVISTADA B. Entrevista concedida ao projeto **Os doces de tabuleiros: levantamentos históricos e cartografias contemporâneas da doçaria tradicional no Recôncavo Baiano**. Salvador, julho de 2023. Entrevista concedida aos pesquisadores do projeto.

ENTREVISTADA C. Entrevista concedida ao projeto **Os doces de tabuleiros: levantamentos históricos e cartografias contemporâneas da doçaria tradicional no Recôncavo Baiano**. Salvador, julho de 2023. Entrevista concedida aos pesquisadores do projeto.

ENTREVISTADA D. Entrevista concedida ao projeto **Os doces de tabuleiros: levantamentos históricos e cartografias contemporâneas da doçaria tradicional no Recôncavo Baiano**. Maragogipe, dezembro de 2023. Entrevista concedida aos pesquisadores do projeto.

Sobre o/a (s) autor/a (s):

Matheus Magalhães Costa

Estudante de Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal da Bahia (UFBA), em Salvador-BA. Participa do Laboratório Saberes e Sabores: história da alimentação e das práticas de cura pela Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) e do Núcleo de Pesquisa e Aplicação em Gastronomias e Sociedades - NUPAGAS (UFBA). E-mail: matheus.magalhacosta@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5208-0722>.

Fernando Santa Clara Viana Junior

Doutor em História pela Universidade Federal do Espírito Santo (UFES - 2022), Mestre em História pela mesma instituição (UFES - 2015). Professor na Universidade Federal da Bahia (UFBA), vinculado ao curso de Gastronomia, lotado na Escola de Nutrição (ENUFBA), e também atua no Programa de Pós-Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC). E-mail: fernandosantaclara@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9181-9075>.

Victor Sampaio Daltro Costa

Graduando no Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Graduado em Direito pela Universidade do Estado da Bahia (UNEB - 2017). E-mail: victordaltro@ufba.br. ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-7955-1122>.