



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA-UFBA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE
MESTRADO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE

LILIAN MIRANDA MAGALHÃES

A HIGIENE DOS SENTIDOS E OS SENTIDOS DA HIGIENE PARA AS
BAIANAS DE ACARAJÉ DA CIDADE DE SALVADOR, BAHIA

Salvador-BA
2012

LILIAN MIRANDA MAGALHÃES

A HIGIENE DOS SENTIDOS E OS SENTIDOS DA HIGIENE PARA AS
BAIANAS DE ACARAJÉ DA CIDADE DE SALVADOR, BAHIA

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado Acadêmico em Alimentos, Nutrição e Saúde, Área de Concentração Segurança Alimentar e Nutricional. Universidade Federal da Bahia – UFBA como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre.

Orientadora:

Profª Dra. Lígia Amparo da Silva Santos

Linha de Pesquisa:

Alimentação, Nutrição e Cultura

Salvador-BA

2012

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Universitária de Saúde,
SIBI - UFBA.

M188 Magalhães, Lilian Miranda

A higiene dos sentidos e os sentidos da higiene para as baianas de acarajé da cidade de Salvador, Bahia/ Lilian Miranda Magalhães. – Salvador, 2012.

105 f.

Orientadora: Prof^a. Dr^a Lígia Amparo da Silva Santos

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia. Escola de Nutrição, 2012.

1. Higiene. 2. Higiene dos alimentos. 3. Comida de rua. I. Santos, Lígia Amparo da Silva. II. Universidade Federal da Bahia. III. Título.

CDU:612.39

TERMO DE APROVAÇÃO

LILIAN MIRANDA MAGALHÃES

A HIGIENE DOS SENTIDOS E OS SENTIDOS DA HIGIENE PARA AS BAIANAS
DE ACARAJÉ DA CIDADE DE SALVADOR, BAHIA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição
e Saúde da Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, como requisito
parcial para obtenção do título de Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde.

Banca examinadora



Profa. Dra. Lígia Amparo da Silva Santos
Doutora em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica (PUC/SP)
Professora Adjunta da Universidade Federal da Bahia (UFBA)



Profa. Maria do Carmo Soares de Freitas
Doutora em Saúde Coletiva pela da Universidade Federal da Bahia (UFBA)
Professora Adjunta da Universidade Federal da Bahia (UFBA)



Profa. Dra. Maria Eunice de Souza Maciel
Doutora pela Université de Paris V (FRANÇA)
Professora Associada da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Salvador- Bahia, 30 de março de 2012

Dedicatória

*À Deus por todas as oportunidades, que me foram concedidas;
Ao meu pai e à minha avó, sempre presentes na minha vida;
Ao meu marido e à minha filha, razões para cada recomeço.*

Agradecimentos especiais...

Mais um sonho realizado! Difícil expressar com palavras e lágrimas o quanto significa ter chegado até aqui. A cada passo, a cada tropeço, a cada momento tive a companhia de pessoas especiais às quais agradeço imensamente.

À Deus, pela oportunidade de estar, aprender e me aprimorar nesse mundo. Foi Ele quem possibilitou tudo isso.

Ao meu pai Osório e a minha avó Dalva. Painho e Voinha, meus exemplos de perseverança e força, que me educaram e me prepararam para a vida como se já soubessem que tão cedo partiriam. Sei que são eternos e estão presentes. Posso senti-los ao meu lado, felizes pelas minhas conquistas, incentivando-me a seguir.

Ao meu marido Carlos Apoena, amor dessa e de outras vidas. Esteve comigo em todos os momentos difíceis e felizes desde que nos conhecemos. Obrigada por cada sorriso, por cada consolo, pela dedicação, pela compreensão e por compartilhar comigo a nossa filha, o nosso maior tesouro. Continuaremos juntos pela eternidade.

Laís Apoena. Simplesmente linda e encantadora. Desde quando ainda se formava, fez-me amadurecer, repensar a vida. Meu orgulho, minha menina, minha amiga e companheira.

Aos meus tios Marialva, Edilson, Marinalva, Domingos, Maurílio, Altamirando, Maridavalva e Clóvis. Aos meus primos Gustavo, Luciana, Maíra, Paula e Adriana. Às primas-irmãs Cris e Pollyanna. Aos novos sobrinhos Luiz, Hanna e Arthur. A minha pequena-grande família. Obrigada pela acolhida, sacrifícios e paciência.

A Alice, uma das minhas mães. Admiro imensamente a sua garra e sabedoria. A Natasha, Caio, Clara, Tiago, Priscila. Obrigada por terem me adotado e me ajudado a superar tantas dificuldades.

Ao meu irmão Léo. Exemplo de firmeza de caráter, criticidade e bom humor. Mesmo à distância estamos sempre juntos em pensamentos, unidos pelo amor e carinho. À cunhada Karla e aos sobrinhos Guga e Duda.

À minha outra mãe Adenilde Luz por todas as oportunidades e conselhos que me impulsionaram a transpor obstáculos.

À amiga Solange pela dedicação, compreensão, alegria e bom humor. Obrigada pelas contribuições para as análises.

À Maria do Carmo. Carminha. Assim se chama uma mulher tão simples e tão grandiosa. Obrigada por um dia ter semeado em mim o gosto pelo conhecimento do outro, do mundo do outro, que também é o nosso mundo. A cada encontro uma aula, um ensinamento.

À Lígia Amparo. Diante de você sou silêncio, admiração, respeito. Acreditou no meu potencial, abriu-me as portas, me fez pensar, refletir, ponderar. Conduziu-me até aqui, com tranquilidade, sorrisos, conselhos. Não determinou, sugeriu. Não me entregou nas mãos, me ensinou como buscar. À você devo a minha transformação como profissional, como pessoa, como futura educadora-educanda. Quanta competência! Seu nome é solidariedade e desprendimento! Que Deus continue abençoando a sua nobre missão.

À minha amiga-siamesa Luciana Labidel. Mãos dadas, seguimos em frente. Ao longo desses dois anos apoiamo-nos mutuamente desde os primeiros passos nesse novo e intrigante mundo do conhecimento. Obrigada pela companhia incondicional, por tornar sublimes, com palavras e com o seu sorriso bálsamo, os dias, noites e madrugadas de trabalho exaustivo. Compartilhamos todas as alegrias e medos, que fizeram parte dessa caminhada. Não sei por quanto tempo ainda estaremos lado a lado, mas sei como te chamar pelo pensamento.

À amiga-bruxa Maria Augusta pela afinidade e semelhança de neuroses e perfeccionismos. Só você me entende! Uma pessoa muito especial com quem aprendi o verdadeiro significado de “aprendizagem colaborativa”. Aprender a vida, apreender a vida e colaborar, fazer-se presente apoiando, acalmando essa sua amiga, que tanto te admira e vibra pelo seu sucesso.

À Michele, Ethiane, Graciele, Indira, Ana Paula, Carolina e todos os colegas do mestrado. Turma inesquecível repleta de profissionais competentes e dedicados.

Ao amigo anjo José Carlos. Um homem simples e sensível que acolhe, acalma, alegre, incentiva, auxilia com amor, competência e dedicação ímpares. Obrigada por cada abraço!

À Débora, Michele, Iane. Amigas companheiras, mosqueteiras. A melhor e mais unida equipe de trabalho e diversão.

Aos integrantes do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC) e Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos (SACIA) da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.

À todos os amigos e amigas que me ajudaram e me incentivaram. Impossível citar cada um. Mas, saibam que foram imensamente importantes a cada passo.

Às Baianas de acarajé, que me abriram as portas e possibilitaram a realização desse trabalho. Mulheres sinônimo de força, alegria, serenidade, beleza e garra.

“À medida que vai o homem lentamente avançando na senda do conhecimento, o horizonte se dilata e novas perspectivas se vão ante ele desdobrando.

Sua ciência é restrita; a Natureza, porém, não tem limites”.

(León Dennis)

MAGALHÃES, Lilian Miranda. **A higiene dos sentidos e os sentidos da higiene para as Baianas de Acarajé da cidade de Salvador, Bahia.** 105 f. il. 2012. Dissertação (mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

RESUMO

A presente pesquisa buscou interpretar as acepções e práticas de higiene das baianas de acarajé da cidade de Salvador, Bahia. O estudo apoiou-se na sócio-antropologia em interface com as ciências da saúde, alimentação e nutrição e, deste modo, empreendeu um exercício etnográfico com cinco interlocutoras, que foram acompanhadas em seu cotidiano de trabalho, percorrendo todo o percurso: da compra dos ingredientes à comercialização. A pesquisa realizada deu origem a elaborações teóricas dispostas em quatro capítulos, que abordaram as particularidades do percurso metodológico: as baianas em meio aos ideais de civilidade soteropolitana; a corporeidade como berço das práticas higiênicas; a higiene, do significado aos sentidos. A interpretação dos discursos e das práticas das baianas permitiu identificar a distância entre as prescrições pautadas no discurso biomédico e a higiene fundamentada na visão cosmológica inscrita no código cultural do qual fazem parte. O estudo traz à tona pontos passíveis e carentes de reflexão, que poderão contribuir para melhor articulação entre os saberes popular e científico no campo da saúde, alimentação e nutrição.

Palavras-Chave: Higiene; Higiene dos alimentos; Comida de rua.

MAGALHÃES, Lilian Miranda. **The hygiene of the senses and the senses for the hygiene of Baianas de Acarajé city of Salvador, Bahia** 105 f. il. 2012. Dissertação (mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011.

ABSTRACT

The aim of this research was to interpret the meanings and practices of hygiene of “baianas de acarajé” - street food vendors - in the city of Salvador, Bahia, Brazil. The study was supported in the interface between socio-anthropology approach and health, food and nutrition sciences. Thus, a ethnographic exercise was done with five interlocutors, who were accompanied in their daily life of work, following all the way from the purchase of ingredients until marketing. The research has led to theoretical elaborations which is arranged in four chapters: baianas de acarajé among the ideals of civility of Salvador city, the embodiment as the birthplace of hygienic practices, from meaning to the senses of hygiene. The interpretation of the discourses and practices revealed the distance between the prescriptions of the biomedical model and the hygiene based on cosmological vision inscribed in the cultural code. The study brings up points of reflection, which may contribute to better link between the popular and scientific knowledge in health, food and nutrition.

Keywords: Hygiene; Food Hygiene; Street food.

LISTA DE SIGLAS

ABAM - Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

CIA - Comércio Informal de Alimentos

FAO - *Food and Agriculture Organization*

IBGE - Brasileiro de Geografia e Estatística

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

NEPAC - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SESP - Secretaria de Serviços Públicos e Prevenção a Violência

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

UFBA - Universidade Federal da Bahia

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	14
CAPÍTULO 1. OS CAMINHOS DA APROXIMAÇÃO: CONSIDERAÇÕES SOBRE O PERCURSO METODOLÓGICO	16
1.1 PARA ONDE: O SURGIMENTO DO TEMA E O PLANEJAMENTO METODOLÓGICO	16
1.2 AUTORIZAÇÃO PARA SEGUIR: OS ENCAMINHAMENTOS FORMAIS	19
1.3 OS PRIMEIROS PASSOS: IMERSÃO EM CAMPO	20
1.4 LADO A LADO COM AS BAIANAS: AS INTERLOCUTORAS DO ESTUDO	23
1.5 TECENDO A TRAMA: TRATAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS	27
CAPÍTULO 2. BAIANAS DE ACARAJÉ: (EM) CANTOS E DESENCANTOS EM MEIO AOS IDEIAIS DE CIVILIDADE SOTEROPOLITANA	29
2.1 DE “NEGRA DE GANHO” À BAIANA DE ACARAJÉ	29
2.2 PERMANÊNCIAS E MUDANÇAS NO OFÍCIO DE TRADIÇÃO ANCESTRAL	32
2.3 DOS “CANTOS” AOS “NOVOS CANTOS”: ENCANTOS E DESENCANTOS DA “CIDADE-VITRINE”	35
CAPÍTULO 3. O CORPO INSCRITO NO OFÍCIO E O OFÍCIO INSCRITO NO CORPO: O NASCEDOURO DAS PRÁTICAS HIGIÊNICAS	43
3.1 “SIMPLESMENTE VOCÊ VAI OLHANDO E VAI APRENDENDO”: O APREENDER DAS PRÁTICAS CULINÁRIAS	43
3.2 “EU SEI COMO A MINHA MÃO”: O CORPO CO-EXTENDIDO NOS OBJETOS	46
CAPÍTULO 4. A HIGIENE PARA AS BAIANAS DE ACARAJÉ: DO SIGNIFICADO AOS SENTIDOS	50
4.1 HIGIENE: APRENDER A ORDENAR E PROTEGER	50
4.2 TRABALHANDO E CONVIVENDO COM A RUA	53
4.3 A CASA E A RUA E A MUDANÇA DE SENSIBILIDADES	58
4.4 CHEIRAR, TOCAR, OLHAR, SENTIR: OS SENTIDOS E AS PRÁTICAS DE HIGIENE	61
4.5 NO INVISÍVEL: A HIGIENE NO CAMPO DAS CRENÇAS	79
CONSIDERAÇÕES FINAIS	88
REFERÊNCIAS	90
Apêndice A - Roteiro de Entrevista	101

Apêndice B - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

102

Anexo 1 - Parecer do Comitê de Ética e Pesquisa

105

APRESENTAÇÃO

O presente trabalho apoiou-se na sócio-anthropologia em interface com as ciências da saúde, alimentação e nutrição e seguiu em direção à interpretação das aceções e práticas de higiene das *baianas de acarajé*¹ da cidade de Salvador, Bahia. Paralelamente, buscou analisar as suas formas e rituais de higiene, bem como compreender a interface existente entre os discursos biomédico² e popular.

Parte de uma pesquisa maior intitulada “O Acarajé e a Modernidade em Salvador: um estudo sócio-antropológico sobre os discursos e as práticas de consumo do acarajé na cidade de Salvador nos tempos da alimentação saudável”, e aborda um tema que, embora não estivesse em foco, emergiu do material empírico e reúne três questões contemporâneas: o denso universo cultural que circunda as baianas de acarajé, o discurso da alimentação saudável em termos higiênico-sanitários e a comida de rua. A produção científica, nesse campo, até então estava restrita a um dos pontos. Não havia pesquisas voltadas à tríade supracitada.

Para tanto, à luz do referencial teórico-conceitual originado no campo das ciências sociais e humanas, no período de março a dezembro de 2011, foi desenvolvido um exercício etnográfico na cidade de Salvador, Bahia. Cinco interlocutoras foram acompanhadas em seu cotidiano durante 10 dias, observando todo o percurso: da compra dos ingredientes à comercialização do acarajé. Tais mulheres possuíam idades entre 40 e 75 anos, com diferentes portes de negócio, localização do ponto de venda e religiosidade.

As técnicas de observação participante, diário de campo e entrevistas em profundidade compuseram o corpus da investigação, que atendeu às recomendações do Conselho Nacional de Saúde referente à ética dos estudos em seres humanos. Leituras flutuantes permitiram a categorização e análise com interlocução do referencial teórico.

¹ A partir desse ponto, os termos *baianas de acarajé*, *baiana de acarajé* e *baiana* serão grafados em itálico para distingui-las das pessoas do sexo feminino nascidas no estado da Bahia.

² O modelo biomédico, hegemônico nas sociedades ocidentais, resulta do monopólio médico em estabelecer a jurisdição exclusiva sobre o diagnóstico e tratamento. Concebe a doença como o resultado de fatores eminentemente morfo-fisiológicos e desconsidera os significados sociais atribuídos ao comportamento do sujeito enfermo (ALVES, 1993).

A pesquisa realizada deu origem a elaborações teóricas dispostas em quatro capítulos: O primeiro deles descreve o percurso metodológico desde a coleta dos dados até a sua análise e tratamento. Além disso, é feita a caracterização das interlocutoras, que contribuíram para a realização desse estudo;

O segundo capítulo apresenta brevemente a história das *baianas de acarajé*, abordando as permanências e mudanças do ofício diretamente influenciado pelos ideais de civilidade que perpassam o universo soteropolitano; O terceiro capítulo trata da corporeidade das *baianas* inscrita nas suas práticas culinárias como ponto fundante das acepções e práticas de higiene; O quarto e último capítulo enfoca a higiene como construto cultural, trata das noções de poluição e dos sentidos corporais como meios de percebê-las e evitá-las.

Finalmente, diante dos resultados, identifica as estratégias para lidar com as pressões externas contra a sua ordem e o pensamento mágico como fonte fecunda de informações, que podem contribuir para ampliar os conhecimentos acerca da higiene.

CAPÍTULO 1. OS CAMINHOS DA APROXIMAÇÃO: CONSIDERAÇÕES SOBRE O PERCURSO METODOLÓGICO

Esse capítulo tratará dos encaminhamentos que deram origem a esse trabalho. Dividido em cinco seções, principia pelo surgimento do tema, a construção dos objetivos e o delineamento metodológico. Na segunda seção, aborda os aspectos éticos e procedimentos de formalização da pesquisa. As dificuldades e estratégias para imersão em campo serão o tema da seção subsequente. Em seguida, é feita a caracterização das interlocutoras do estudo, relatando parte da sua história como *baianas de acarajé*. Na quarta e última seção, descrevemos como se deu o tratamento e a interpretação dos dados com base na Análise do Discurso.

1.1 Para onde: o surgimento do tema e o planejamento metodológico

Em 2008, membros do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura da Universidade Federal da Bahia (NEPAC/UFBA) deram início a pesquisa intitulada “O Acarajé e a Modernidade em Salvador: um estudo sócio-antropológico sobre os discursos e as práticas de consumo do acarajé na cidade de Salvador nos tempos da alimentação saudável”. Ao cumprir o seu objetivo principal de analisar as transformações e permanências das práticas de produção culinária e consumo do acarajé ao longo da segunda metade do Século XX, identificaram um tema extremamente fértil, que emergiu do campo e compôs o material empírico: a higiene.

Um assunto de grande relevância, por reunir três questões contemporâneas: o denso universo cultural que circunda as *baianas de acarajé*, o discurso da alimentação saudável em termos higiênico-sanitários e a comida de rua.

A produção científica, nesse campo, até então estava restrita a um dos pontos. As publicações versavam sobre o ofício, tombado como patrimônio imaterial (BITAR, 2011; MARTINI, 2007), a apropriação da imagem das baianas pelo turismo (XAVIER, 2007), a relação entre obesidade e o trabalho nos tabuleiros (MELLO, 2010) e as transformações sofridas pelo acarajé desde o Século XIX (BORGES, 2008).

Embora a temática da higiene tenha perpassado todos esses trabalhos, apenas dois deles enfocaram-na. Leite *et al.* (2000) e Sereno (2009) avaliaram a qualidade microbiológica do acarajé e seus complementos. O segundo ainda

caracterizou as condições higiênico-sanitárias durante a comercialização por *baianas* que haviam participado previamente de capacitações em Boas Práticas de Fabricação e traçou o seu perfil socioeconômico. Ambos constataram contaminação por microorganismos acima dos limites aceitáveis e culpabilizaram as vendedoras. Sereno (2009, p. 108) por sua vez, recomendou “qualificação sistemática” e a “atuação mais próxima dos órgãos municipais de regulação”.

Sendo assim, não havia pesquisas voltadas à tríade supracitada. Nesses estudos, o discurso biomédico da alimentação saudável era proferido, mas não analisado. A cultura era citada, mas o desenho metodológico não permitiria o seu alcance, pois não era essa a intenção dos pesquisadores.

Diante dessa lacuna, foram traçados os objetivos. O principal deles seria interpretar as acepções acerca da higiene. Paralelamente, também buscaríamos analisar as suas formas e rituais de higiene e compreender a interface existente entre os discursos biomédico e popular.

Trabalharíamos com o mundo simbólico, adentraríamos o âmbito da cultura. Analisaríamos o que Geertz (1978, p.15) conceituou como uma “teia de significados”, na qual está envolvido o sujeito que a teceu. Para dar conta de tal desafio, atenderíamos à sua recomendação de buscar uma ciência interpretativa.

A adoção de métodos qualitativos na abordagem de temas no campo da saúde tem sido defendida por Minayo (2008, p. 16), pois, segundo a pesquisadora, esse elo permite-nos uma aproximação “com maior luminosidade dos contornos reais dos fenômenos” que se pretende abarcar.

A cidade de Salvador foi definida como campo empírico por ser considerado o local de nascimento do ofício das *baianas* e o principal palco das mudanças observadas ao longo dos últimos séculos. A decisão de trabalhar apenas com mulheres considerou a predominância do gênero feminino no trabalho com os tabuleiros. A diversidade de religião, idade, localização do ponto de venda e porte do negócio foram critérios definidos para garantir a multiplicidade de perfis.

Quanto às técnicas para a coleta dos dados, além da pesquisa documental, a entrevista em profundidade foi eleita pelo fato de possibilitar um diálogo intenso com as interlocutoras acerca do objeto de pesquisa. Segundo Minayo (2008), a fala é reveladora de sistemas de valores, normas e símbolos, expressa condições estruturais dadas pelo momento histórico, relações sócio-econômicas e culturais.

Foi elaborado um roteiro (Apêndice A) no qual foram dispostos os tópicos relacionados às questões de interesse da pesquisa. Um instrumento que, de acordo com Bauer e Gaskel (2002), é um guia passível de mudanças, por vezes impostas por situações particulares, que se apresentam no decorrer do trabalho em campo.

As primeiras leituras do referencial teórico em busca da pré-compreensão do objeto de pesquisa permitiram perceber que os significados da higiene habitam o campo da experiência (MINNAERT e FREITAS, 2010). Ter-se-ia ainda que observar o campo semântico corporal, pois, como refere Rodrigues (2010), há códigos situacionais eleitos pelos indivíduos conforme as circunstâncias particulares em que se encontram: públicas, íntimas, etc.

Para tanto, tornou-se imprescindível resistir às tendências intelectuais de divisão cartesiana entre sujeito e objeto, alocando o corpo nessa última categoria, o que, segundo Michael Jackson (2010, p.65) levaria ao equívoco frequente de considerar o corpo como um mero bem, “inerte, passivo e estático”. O autor ainda critica outra inclinação dos antropólogos de secundarizar a *práxis* corporal em relação à *práxis* verbal, o que considera empiricamente insustentável, apoiando-se na ideia de que “pensar e comunicar-se através do corpo, precede e, em grande medida, sempre permanece além do discurso”.

Dessa forma, foi considerada a necessidade de abarcar não apenas o discurso, mas também a observação das práticas no lugar onde acontecem cotidianamente, com a finalidade de compreender os sentidos atribuídos à higiene, sobre os quais se sustentam. Para tanto, seria preciso penetrar o mundo das *baianas de acarajé*, sentir as suas linguagens e comportamentos. Esse foi o ponto de partida para o desenho metodológico: empreenderíamos um exercício etnográfico.

Fontoura (2007, p. 310) está entre os partidários do uso da etnografia na saúde. A autora afirma ser esse tipo de abordagem caracterizado pela observação sistemática das situações reais no *lócus* dos fenômenos, o que possibilita uma revisão contínua face aos dados coletados, além de facilitar o desenvolvimento de novos caminhos. A autora continua afirmando ser esse “um método de investigação que se alimenta da própria investigação, enriquecendo-a e ampliando-a”.

Laplantine (2004), por sua vez, aponta que, para alcançar tal finalidade, é preciso aplicar o método baseado na relação humana. A imersão do etnólogo em campo é o que possibilita a impregnação lenta e contínua para aprendizagem da

cultura e supõe uma atividade que desperte ou mobilize a sensibilidade, o olhar etnográfico.

Para esclarecer essa forma de percepção, o mesmo autor, retoma o significado da palavra medieval *regarder* (guardar de novo) para ratificar a reiteração da realidade que se apresenta pela desconfiança dos sedimentos culturais, observando atentamente os comportamentos aparentemente mais anódinos. E segue esclarecendo que se trata de uma visibilidade multissensorial, ao mesmo tempo, ótica, tátil, olfativa, auditiva e gustativa.

A limitação do tempo disponível para permanência em campo e as dificuldades de acesso, previstas desde o princípio por conta das peculiaridades do desenho metodológico, foram consideradas na decisão em empreender um exercício etnográfico. O período de sete a dez dias foi definido para acompanhar cada interlocutora durante todo o percurso de produção, comercialização e consumo do acarajé: os locais onde acontecem a compra dos ingredientes (feiras, centros de abastecimento ou supermercados), o processo produtivo da iguaria (na residência ou área exclusivamente destinada a esse fim) e a comercialização do acarajé nos pontos de venda pelas *baianas*.

O registro de todas essas impressões constituiria o diário de campo. Nele, Florence Weber (2009) recomenda relacionar os eventos observados ou compartilhados, constituindo um rico material de análise das práticas, discursos, reações dos entrevistados, e a relação entre o pesquisador e os interlocutores. Através de uma descrição densa proposta por Geertz (1978), permitiria não somente descrever, analisar e compreender os fenômenos estudados.

Estávamos conscientes de que a anulação da pesquisadora em campo seria algo impossível. Um posicionamento que coincidia com o pensamento de Laplantine (2004, p.27), ao contrapor a ideia de neutralidade afirmando que a perturbação imposta pela presença do etnólogo, um observador-observado, “é uma fonte infinitamente fecunda de conhecimento”. Sendo assim, especial atenção seria dada às reações e comportamentos desencadeados seriam também analisados.

1.2 Autorização para seguir: os encaminhamentos formais

Para atender às recomendações da Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde referentes à pesquisa com seres humanos (BRASIL, 1996), o projeto de

pesquisa foi submetido e recebeu parecer favorável de número 05/11 emitido pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.

Assim, para garantia do respeito aos princípios morais da investigação, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foi apresentado com a finalidade de explicitar os objetivos e procedimentos, bem como a liberdade em abrir mão de participar, podendo realizar reclamações ou solicitar quaisquer esclarecimentos acerca da pesquisa. Para tanto, houve a leitura e assinatura do referido documento por parte da pesquisadora e de cada uma das participantes da pesquisa.

Com o intuito de manter as identidades sob sigilo, foram adotadas siglas fictícias para os nomes e pseudônimos escolhidos pela pesquisadora. Sendo assim, ao longo desse trabalho, as interlocutoras serão designadas por nomes fictícios e relativamente comuns na capital da Bahia. São eles: Ana, Linda, Luiza, Rosa, e Ruth.

Além disso, a localização do ponto de venda não foi explicitada. Tal precaução foi tomada considerando que, em geral, o ponto de uma *baiana de acarajé* estabelece-se ao longo de décadas e por vezes de gerações, e por isso passam a fazer parte do universo citadino soteropolitano, tornando-as figuras públicas. Sendo assim, revelar o seu local de trabalho, seria identificá-las indiretamente.

Em maio de 2011, o projeto foi apresentado a uma banca de avaliação composta por pesquisadores experientes. As modificações sugeridas foram discutidas com a orientadora e acatadas, conforme a sua pertinência.

1.3 Os primeiros passos: a imersão em campo

A metodologia de pesquisa explorada por Laplantine (2004), de um modo geral, aponta para um encontro com o outro no qual muitos aspectos entram em cena. A percepção dos comportamentos é um deles, inclusive os que a princípio parecem ser “naturais”. Isso demanda um tempo em que a presença do pesquisador interfere no cotidiano do sujeito. Com base nesses princípios iria ao campo, mas apenas isso não seria suficiente.

“Complicado”. Assim tinham início as falas e justificativas para a recusa, que ocorria quase imediatamente após a explicação da metodologia. As *baianas* alegavam ter uma rotina muito agitada, que não se restringia apenas ao trabalho. Elas explicavam os numerosos afazeres realizados no ambiente doméstico. Como haviam prevenido diversos pesquisadores de diferentes áreas, essa não seria tarefa fácil. Foi necessário criar estratégias à medida que as dificuldades se apresentavam.

A primeira delas foi chegar de forma indireta. Era preciso manter contato com alguém que já conhecia a *baiana* e participava do seu círculo de amizades. Essa pessoa seria uma espécie de ponte entre nós, apresentando-me desde o primeiro contato. A mobilização de amigos e colegas foi indispensável para os primeiros contatos.

Ao convidá-las para participar da pesquisa e explicar como seria desenvolvida, invariavelmente, pude perceber mudanças imediatas na expressão facial. A seriedade e o franzir das sobrancelhas evidenciavam o receio de receber em sua casa, em sua rotina, alguém que as observaria. Uma situação, no mínimo, incômoda em se tratando de uma estranha. Ainda assim, Rosa abriu-me as portas sempre demonstrando um sentimento maternal.

Ana, por sua vez, relatou um pouco da sua rotina desde o início do dia, como se quisesse saber o que eu faria na sua casa até o momento de ir para o ponto de venda. Numa postura defensiva, falava com o queixo elevado, olhando nos meus olhos como se quisesse me decifrar. Ver as minhas intenções talvez. Percebi que queria se impor. Então, mantive o meu olhar firme para demonstrar segurança e tranquilidade. Dessa forma, o que anteriormente havia sido visto por ela como “complicado” tornou-se possível.

Com Luiza, cujo perfil atendia aos critérios de seleção, não obtive o mesmo êxito, visto que restringiu as minhas visitas ao ponto de venda. Tal limitação certamente se deveu ao fato de que entre nós não houve um intermediador. Ruth e Linda receberam-me em suas casas de bom grado, mas não sem antes estranhar essa metodologia.

A concordância em participar abria o espaço e tinha início o processo, nem sempre fácil, de estabelecer uma relação. Em alguns casos foi preciso buscar receptividade em outra pessoa ainda mais íntima, como alguém que a auxiliava no ponto de venda, para só então aproximar-me. Para isso, foi imprescindível respeitar a sua privacidade, ainda que em local público e os limites inicialmente impostos.

Nos primeiros dias, chegava ao ponto quando a *baiana* já estava instalada e ali permanecia apenas por algumas horas. Gradativamente aumentava o tempo de permanência no local. Somente após receber autorização usava o gravador. Essas eram formas de possibilitar que aos poucos se acostumassem com a minha presença e de mantê-las em uma situação confortável.

Para acompanhar o cotidiano das *baianas* foi preciso flexibilidade e paciência. O período de março a dezembro de 2011 foi dedicado à pesquisa em campo, pois as atividades e compromissos pessoais das interlocutoras por vezes impediram o desenvolvimento ininterrupto do trabalho. A viagem de Rosa, a ausência de Ruth, durante o período de festas no terreiro de Candomblé, são exemplos de situações particulares que determinaram o andamento em cada caso. Não voltava ao ponto zero, mas de alguma forma retrocedia. Felizmente, tais intercorrências não representaram grandes obstáculos, pois ao retornar, buscava calmamente a reaproximação.

Pacientemente respondia às suas indagações, pois sabia que se tratava de um processo de conhecimento mútuo. Mostrava-me para também ver. Com o passar dos dias, os assuntos neutros deram lugar a temas da vida cotidiana e aos poucos, de forma sutil, foram introduzidos os questionamentos delineados de acordo com o objetivo da pesquisa. O estreitamento dos laços era perceptível até para os clientes mais assíduos, que a princípio olhavam-me de soslaio quando estava sentada ao lado da *baiana*.

Contudo, o acesso ao domicílio oferecia outros entraves. A abertura do seu ambiente mais íntimo não foi uma concessão feita de forma simples. Com exceção de Rosa, as demais impuseram a redução do tempo de permanência em suas casas para um ou dois dias. E Luiza, a única convidada diretamente, impediu que a observação fosse feita na sua residência, confirmando a necessidade desse elo entre pesquisador e sujeito nesse tipo de investigação.

Embora o tempo de permanência em campo fosse relativamente curto, a sua intensidade possibilitou vencer os desafios ao observador citados por Laplantine (2004): estabelecer a confiança mútua e o intercâmbio. Vencido o silêncio dos primeiros dias, as *baianas* passavam a compartilhar assuntos da sua vida íntima, antes tratados com amigos e familiares de forma discreta e restrita.

Com o intuito de enriquecer as análises e ampliar a compreensão do nosso objeto de pesquisa, foram realizadas observações em diversos outros pontos de

venda em diferentes bairros da cidade. A “observação clandestina” é aludida por Jaccoud e Mayer (2008, p. 265) como estratégia aplicável no caso de “situações sociais complexas ou de meios quase inacessíveis”. Assim como ocorreu para as interlocutoras deste estudo, para um melhor direcionamento da pesquisadora em campo, adotamos os mesmos critérios de observação.

A aproximação como cliente permitiu constatar a semelhança na forma de exercer o ofício, mesmo quando se tratava de uma baiana com maior porte de negócio em termos de estrutura e pessoas envolvidas nas atividades, fossem familiares ou auxiliares, com vínculo empregatício formal ou não.

No tocante ao dimensionamento do universo empírico investigado, foi adotado o critério de saturação teórica, analisado por Fontanella *et al.*(2008). Assim, como recomendam os autores, a inclusão de novas participantes foi suspensa quando foi identificada a redundância ou repetição nos discursos e práticas, visto que, a partir daí, não haveria contribuição significativa para a reflexão e elaboração teórica.

1.4 Lado a lado com as *baianas*: as interlocutoras do estudo

• S.V.S (Rosa): Soteropolitana, possui 71 anos de idade, é católica, concluiu o ensino médio e casou-se ainda jovem com o seu primeiro e único marido, com quem teve 10 filhos. Quando criança, ela passava horas na casa da vizinha, filha de uma *baiana de acarajé*, para ajudá-la nas tarefas delegadas pela mãe. O que parecia ser apenas uma forma de abreviar as obrigações da amiga para poderem brincar, era na verdade uma escola. Recorreu aos conhecimentos adquiridos nessa fase quando decidiu tornar-se baiana para ajudar nas despesas da casa, mas para isso teve que vencer a vergonha de trabalhar na rua. Mudou-se com o seu tabuleiro por três vezes até instalar-se definitivamente no ponto que ocupa há quase 30 anos.

Hoje há pelo menos 10 membros envolvidos no trabalho de produção, transporte e comercialização. São filhos, genro, nora, netos, sobrinhos. Cada um exerce funções específicas, mas todos são capazes de atuar em todas as etapas. Nas palavras do genro Jorge: “Aqui todo mundo sabe fazer de tudo”.

Às segundas, quartas e sextas, vai sozinha à Feira de São Joaquim comprar os ingredientes dos quitutes: acarajé e abará em grandes volumes. Refrigerantes são vendidos pela nora, que os comercializa como uma atividade anexa. A rotina se repete, dia após dia. O seu único dia de folga é o domingo.

Rosa, uma senhora de cabelos prateados pelo tempo, exerce a sua liderança com admirável equilíbrio e sutileza. O sorriso só deixa o seu rosto quando se lembra do marido falecido. Teve que fazer da saudade, forças para superar a perda e continuar sendo o sustentáculo da família.

- R.M.C (Ana): Natural de Salvador, tem 44 anos, solteira. É adepta do Candomblé, e afirma com ênfase que é “filha D’Oxum Apará” e explica que essa “é uma santa de duas cabeças: Oxum com Iansã”. Esporadicamente vai a missas e, com bom humor, diz que adora músicas evangélicas. Mora em um bairro popular com o seu único filho de 11 anos.

Quando tinha essa mesma idade, Ana começou a trabalhar na casa de uma família de classe média como babá. Recorda-se dizendo apenas que era “uma criança tomando conta de outra, mas, a outra, era pequena”. Uma lembrança certamente dolorosa, por trazer de volta as reminiscências do tempo em que viveu afastada da família, fragmentada pela separação dos pais. A partir daí, foi empregada doméstica e trabalhou ajudando a mãe na venda de mingau em frente a um hospital tradicional da cidade de Salvador.

Aos dezoito anos, ganhou de presente de uma senhora amiga da família, vários livros de culinária, dentre os quais escolheu apenas o de comidas típicas baianas. Seguindo as instruções do autor, aprendeu a fazer acarajé e tudo o mais que poderia compor o seu futuro tabuleiro. A ideia não agradou à sua mãe, que embora fosse adepta do Candomblé, não queria que a filha seguisse a mesma religião. Apesar disso, deu-lhe o seu primeiro moinho elétrico. Fazendo experimentos, deu início às suas primeiras incursões no preparo das iguarias.

No início da carreira, instalou-se no estacionamento de um supermercado, depois nas proximidades de um bar, para o qual atraía fregueses. Ainda jovem, ajudava no sustento dos irmãos e quando a mãe, muito doente, faleceu em seus braços, assumiu a posição de matriarca da família. Atualmente, trabalha em frente ao prédio de uma universidade.

A mulher negra de sorriso largo sempre esteve acompanhada de Deus, dos Orixás e do seu Anjo da Guarda, com quem se comunica pela intuição. Sentada diante do tabuleiro, fala em tom de confissão que está cansada da lida que já dura quase dezessete anos. Planeja para o futuro alugar um espaço e montar uma lanchonete ou *buffet* de doces e salgados.

- A.S.B (Luiza): Natural de Salvador, 42 anos de idade, casada, católica. Mora em um bairro popular com o marido e o filho de 16 anos. O filho mais velho trabalha como modelo fotográfico e vive na Alemanha.

Vinda de uma família humilde, Luiza fala com saudade do tempo em que trabalhou como auxiliar de fisioterapia em três diferentes clínicas de grande porte. Conta com pesar que, após quinze anos, ela e as colegas foram demitidas devido às pressões exercidas pelo sindicato da classe, alegando que ocupavam o espaço dos profissionais graduados no mercado.

A princípio montou um pequeno negócio de fornecimento de refeições, mas teve que encerrá-lo por problemas com os familiares do marido que a auxiliavam. Por falta de opção, aprendeu a fazer acarajé com uma amiga e, desde então, tornou-se *baiana*, profissão que exerce há pouco mais onze anos. Trabalhou por pouco tempo em Jaguaribe e por sugestão da irmã que vendia mingau, mudou a localização do seu ponto para um bairro nobre da cidade, em frente ao prédio de uma empresa desativada.

Conta com a ajuda do marido aposentado, que a acompanha diariamente no ponto. Dividem as tarefas e a rotina do preparo à venda das iguarias, cuja renda sustenta a família. Construíram juntos a casa onde moram, mas o seu “paraíso” fica na Ilha de Itaparica. O lugar modesto, em que quase não há móveis, tem o canto dos pássaros, a brisa do mar. O suficiente para tornar-se o seu refúgio do cansaço e do peso da labuta diária.

- S.N.G. (Ruth): Nascida em Salvador, 42 anos, casada, adepta do Candomblé. Mora com o marido na casa que fica localizada nas proximidades do Terreiro de Candomblé, do qual faz parte quase toda a sua família. Aprendeu a cozinhar ainda criança observando e ajudando a mãe e outras mulheres da comunidade do Terreiro.

Concluiu o ensino médio com o curso técnico em Contabilidade, mas como não conseguiu emprego e queria dar prosseguimento a casa, que começou a construir ainda com dezesseis anos, resolveu seguir os passos da mãe e se tornou *baiana de acarajé*. Fala com muito orgulho da profissão que exerce há mais de dezoito anos, sempre no mesmo ponto em frente a um hospital de grande porte e

próximo a clínicas. Ruth é bastante popular e é requisitada com frequência para a gravação de filmes e reportagens sobre o ofício.

Embora tenha optado por não ter filhos, cuida com zelo dos sobrinhos e afilhadas, procurando ajudá-los no pagamento das mensalidades de cursos profissionalizantes ou incluindo-os nos eventos em que trabalha. Contudo, queixa-se da dificuldade em conseguir ajudantes, porque, segundo ela, as mulheres mais jovens do seu bairro sentem vergonha de exercer tal atividade.

A mulher simpática, de torso, bata, saia estampada e sandálias de couro, usa no pescoço os fios de contas e trabalha com o tradicional tabuleiro de madeira, mas sonha em estruturar melhor o seu ponto para atender melhor os seus clientes. Um toldo fixo, cadeiras e mesas são o mobiliário que pretende instalar assim que obtiver autorização da Prefeitura, com quem tem pleiteado essa concessão há anos.

- F.N.G (Linda): Nascida em Salvador, possui 43 anos, mãe de três filhos, está casada pela segunda vez. É irmã de Ruth e trabalha há mais de 15 anos em frente à casa da mãe que dá acesso à rua e ao Terreiro, ponto que está na família há mais de três gerações.

Conta que tinha um “caroço na cabeça” e foi curada na igreja neopentecostal, através de suas orações, da sua fé, “graças à Deus”. Desde então, tornou-se evangélica. Questionou o pastor se poderia continuar trabalhando como *baiana* e com a confirmação de que se tratava apenas de uma comida típica, deu prosseguimento ao ofício que já dura quinze anos.

Na mesma via há outras quatro *baianas*, contudo é visível a preferência pelos produtos do seu tabuleiro, não apenas pelo sabor, mas pelo fato de ser frequentado pelos “irmãos da igreja”, que não comem “comida oferecida”, conta Linda referindo-se ao receio dos amigos evangélicos em consumir o acarajé vendido pelas *baianas* adeptas do Candomblé.

Para atender ao crescente volume de clientes, contratou os serviços de duas amigas também evangélicas que a auxiliam. Com isso, a antiga casa foi destinada exclusivamente às atividades do preparo. Mudou-se com o marido e o único filho que ainda mora com ela para outra residência localizada em uma rua próxima.

A mulher vaidosa e sorridente, hoje trabalha usando apenas bermuda jeans, e camiseta pintada à mão com o seu nome e o desenho e uma cozinheira. O uso da indumentária é restrito a eventos.

1.5 Tecendo a trama: tratamento e análise dos dados

Com a principal finalidade de captar as acepções acerca da higiene das *baianas de acarajé* e conscientes de que se fundamentam em uma realidade social, recorreremos ao método da Análise do Discurso criado, em 1960, pelo filósofo francês Michel Pêcheux a partir da ampliação dos horizontes interpretativos da linguagem.

Minayo (2004, p.211) apresenta com clareza um dos pressupostos básicos formulados para constituir esse procedimento: “o sentido de uma palavra, de uma expressão ou de uma proposição não existe em si mesmo, mas expressa posições ideológicas em jogo no processo sócio-histórico, no qual as palavras, as expressões e proposições são produzidas”. Macedo *et al.* (2008) complementa afirmando que “os autores escrevem textos deixando neles suas marcas, mas elas não são, de todo, suas”. Os textos revelam contextos.

Antes de proceder as análises, inicialmente foi realizada a transcrição das entrevistas de forma fidedigna e detalhada, inter cruzando as falas com as informações do diário de campo, que trazia elementos importantes sobre a sua produção, além da descrição minuciosa dos fatos, das práticas, atitudes e comportamentos observados.

A exploração do material empírico através de leituras flutuantes permitiu identificar as categorias analíticas, sistematizá-las a partir de eixos temáticos e, pela repetição sucessiva, exaustiva desse ato, refinar a interpretação até passar do texto ao discurso, como refere Orlandi (2005). Os textos trazem a visão de mundo de quem os enuncia, e a seu turno trazem consigo a visão de mundo da sociedade em que vivem.

Para tanto, foi preciso compreender o dito, apreender o sentido implícito na palavra e dedicar especial atenção ao silêncio, ao não dito, ao não verbalizado. Na gestualidade e nas expressões corporais também residia a visão de mundo das interlocutoras. A interpretação dessas informações em sua complexidade considerou ainda as contradições internas e dissonâncias entre as interlocutoras.

O entrelaçamento dos dados demandou o conhecimento da conformação histórica da conjuntura, na qual estão inseridas as emissoras dos discursos. Nesse ponto, a pesquisa documental e a interlocução de pesquisadores e teóricos foram cruciais para a compreensão dos fenômenos.

Pierre Bourdieu (1982), Michael Jackson (2010), Merleau-Ponty (1994), Claude Fischler (1994), Marcel Mauss (1974), José Carlos Rodrigues (2010) são filósofos e antropólogos que embasaram as nossas reflexões acerca dos resultados. Entre tantos outros, Mary Douglas e Norbert Elias merecem destaque pelas contribuições importantes, que fundamentaram a discussão dos dois principais eixos do presente trabalho: higiene e civilidade.

A antropóloga inglesa Mary Douglas é uma das principais referências na área. Os seus estudos sobre higiene e risco têm apoiado pesquisas em todo o mundo. A célebre obra *Purity and Danger* foi publicada pela primeira vez em 1966 e desde então tem sido reeditada e traduzida para várias línguas. Isso porque a autora conseguiu apreender o cerne das ideias de impureza e pureza e a sua relação com a ordem simbólica e as convenções sociais comuns a diversos povos.

O sociólogo alemão Norbert Elias produziu diversos estudos acerca de diferentes objetos, mas o livro publicado em 1969 ganhou grande notoriedade. O processo civilizador é o título e tema da obra, que surge a partir da análise do manual de etiqueta escrito por Erasmo de Rotterdam no Século XV. Apesar da perspectiva considerada evolucionista por alguns autores, Elias examina os comportamentos humanos descritos em documentos, cartas e outros escritos medievais para propor um entendimento de que a civilidade nasce do controle das emoções.

Com o intuito de tratar da relação entre os eixos supracitados, a análise abordou como categorias empíricas principais: higiene - aprender a ordenar e proteger; trabalhando e convivendo com a rua; a casa na rua e a mudança de sensibilidades; os sentidos e as práticas de higiene; a higiene no campo das crenças.

CAPÍTULO 2. BAIANAS DE ACARAJÉ: (EM) CANTOS E DESENCANTOS EM MEIO AOS IDEIAIS DE CIVILIDADE SOTEROPOLITANA

Esse capítulo tem o objetivo de apresentar o contexto em que estão inseridas as *baianas de acarajé*. Para tanto, a princípio percorre o surgimento e consolidação do ofício, tratando da sua importância para a liberdade, sobrevivência, religiosidade e identidade dessas mulheres.

A segunda seção prossegue abordando as permanências e mudanças na atividade profissional ao longo das últimas décadas, a inserção de novas formas de produção e comercialização, que deixou de ser exclusiva das adeptas do Candomblé, desencadeando a salvaguarda e o tombamento do ofício como patrimônio imaterial.

A terceira e última seção, enfoca a similaridade entre movimentos de urbanização empreendidos na Salvador do Século XIX e XXI, atestando, a permanência de concepções higienistas e civilizatórias, que ocorrem no bojo do conflito de classes.

2.1 De “Negra de Ganho” à *Baiana de acarajé*

O ofício das *baianas de acarajé* não constitui uma simples ocupação dentro do Comércio Informal de Alimentos (CIA). Desde o seu surgimento, como meio de sobrevivência, ainda no Brasil Colônia, traz consigo um denso universo cultural, no qual estão imbricados aspectos simbólicos, sociais e significados ligados à religiosidade e à ritualização de um trabalho-arte tradicional e, ao mesmo tempo, contemporâneo.

A atividade mercante de mulheres africanas tem início ainda na costa ocidental da África onde, desde o período que precedeu a colonização, elas já praticavam o comércio ambulante de alimentos, o que lhes conferia autonomia em relação aos homens e muitas vezes o papel de provedoras de suas famílias. (SOARES, 1996; IPHAN, 2004; CANTARINO, 2007).

Mais tarde, essa característica da sociedade iorubana ganha destaque entre os costumes soteropolitanos, quando este povo escravizado foi trazido em navios

negreiros, em grande número, para a capital a partir do século XVIII (MARTINI, 2007).

Situada em uma das extremidades da Bahia de Todos os Santos, além do comércio importador-exportador e interprovincial, Salvador era caracterizada por um comércio local bastante intenso (COSTA, 1991). “Nas ruas e no cais se apinhavam negras mercadejando tecidos, quinquilharias africanas e toda a sorte de alimentos crus e cozidos” (REIS, 1991, p. 17).

Com o tráfico negreiro, as escravas, “exímias comerciantes”, eram escolhidas não apenas pelo seu tino comercial, mas também pela esperteza, tato e boa aparência (SOARES, 1996). Os senhores preferiam comprar as crioulas ladinas, falantes da língua local, para exercer atividade rentável como “negras de ganho” ou “ganhadeiras”, que atuavam exercendo uma forma de:

[...] especialização do ‘escravo de ganho’, praticado exclusivamente pelas mulheres africanas, inicialmente escravas ou alforriadas, que se ocupavam da produção e comercialização de gêneros de primeira necessidade quer no próprio domicílio como através do comércio ambulante, sob tendas ou mesmo em vendas. Os produtos produzidos e comercializados eram muito variados, desde doces, frutas, hortaliças, queijo, marisco, alho, pomadas, agulhas, alfinetes, pratos confeccionados e aquecidos, peças de vestuário dos ‘trabalhadores de ganho’ entre outros. [...]. (BORGES, 2004 apud Monteiro *et al.*, 2005).

O ganho era muito rentável para o proprietário de escravos. Estima-se em três a quatro anos o tempo necessário para se recuperar o capital investido na sua compra (COSTA, 1991). Por outro lado, apesar da exploração pelos seus senhores, essa atividade certamente interessava às cativas. Exercendo-a, utilizavam a quota de lucro que lhes cabia como recompensa do trabalho, para comprar a própria alforria após cerca de nove longos anos (DAVID, 1999; REIS, 2003).

Além de ser um caminho para a liberdade, este tipo de trabalho também foi importante para maior sociabilização entre escravos urbanos (IPHAN, 2004, p.15). O sistema de organização das tarefas de ganho originou os “cantos”: ajuntamentos de ganhadores, tanto escravos quanto libertos, geralmente pertencentes à mesma nação, onde os fregueses podiam requerer os seus serviços. Para lá também afluíam negras ganhadeiras vendedoras de comidas, pois os negros ganhadores faziam suas refeições nas ruas (COSTA, 1991).

Ainda segundo o mesmo autor, essa liberdade relativa permitia ao escravo pernoitar e até mesmo habitar em outro local que não a residência do proprietário. Moravam em "lojas", espaços situados em térreos e sub-solos das edificações plurifamiliares ou espaços de moradia nos porões das casas tipologicamente conhecidas como "de porão alto". Provendo sua própria moradia, alimentação e outros gastos pessoais (REIS, 1991, p.18) com uma pequena quantia, apenas lhes restava viver em condições precárias.

Ainda assim, as "lojas" e os "cantos" eram locais propícios ao convívio social, conforme descrito por Cantarino (2007), também à criação das irmandades religiosas e do candomblé ou uma re-leitura deste.

Enquanto na África cada localidade cultuava uma determinada divindade, no Brasil, a perseguição e outras dificuldades encontradas pelos africanos escravizados para a realização dos cultos propiciaram a junção, em um mesmo espaço, de diferentes orixás. De alguma maneira o ambiente tribal africano foi reconstruído na Bahia colonial por meio do terreiro, um conjunto de terrenos e casas onde se processavam as cerimônias religiosas do Candomblé (XAVIER, 2007).

Entre os produtos anunciados pelas "negras de ganho" estava o acarajé, comida votiva que, segundo Lima (1997, p.64), veio com os escravos nagôs das regiões iorubás da Nigéria e do atual Benin e cuja tradição da venda na rua tem origem no universo mítico do candomblé:

[...] a obrigação do acarajé, autorização para produção e venda pública por mulheres iniciadas nos padrões dos rituais tradicionais do Candomblé e escolhidas por Ojá, tinha como objetivo angariar recursos para fazer o santo, isto é, cobrir os gastos necessários às obrigações de iniciação. Segundo esse preceito religioso, 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 (IPHAN, 2004, p. 23).

Com a abolição da escravatura, os escravos foram legalmente libertos e econômica e socialmente lançados ao desamparo e à marginalidade. (XAVIER, 2007) Não houve qualquer melhoria econômica, política ou social para esses deserdados do sistema brasileiro, que não vislumbravam perspectivas para se inserirem no novo modo de produção capitalista que se avizinhava.

A mercancia ambulante, então, assumiu papel crucial na subsistência dos vendedores de rua. No interior da recém-nascida classe trabalhadora pós-escrava e pré-operária, as “ganhadeiras” buscaram transpor os obstáculos impostos pelo estigma e perseguições policiais. Sua presença e participação naquele contexto histórico são destacadas por Durães (2006, p.122) para o qual “[...] as mulheres pobres, negras e mestiças (libertas, vendendo produtos como quitutes, caruru, acaçá, mingau, etc.) revelaram-se nesse processo como habilidosas, ágeis e versáteis”.

O trabalho com o tabuleiro, herdado dos “ganhos” ante os problemas que se tornaram raízes da desigualdade social, consolidou-se como alternativa secular de sobrevivência para soteropolitanas (mulheres negras e chefes de família, assim como as suas ancestrais africanas). No entanto, para além da escassez de oportunidades no mercado formal decorrente, entre outros fatores, do baixo nível de escolaridade, o tradicional ofício das baianas do acarajé manteve-se com finalidade comercial e religiosa.

2.2 Permanências e Mudanças no Ofício de Tradição Ancestral

Com o passar do tempo, as *baianas* deixaram de circular pela cidade com o tabuleiro na cabeça e, conforme Vivaldo Costa Lima (1997, p. 21), aos poucos ocuparam lugares estratégicos no espaço urbano. Os novos “cantos” tornaram-se tradicionais espaços de comensalidade nas ruas e nas praias para um público fiel. Cena diária descrita por Lody (2008, p.54): “No final da tarde as ruas e praças ficam encharcadas do cheiro das frituras no azeite de dendê”.

O acarajé sempre figurou como a “estrela” do tabuleiro. A “bola de fogo”, feita de feijão fradinho, sal e cebola, tornou-se um dos símbolos da cultura alimentar do estado, particularmente na capital e na região do Recôncavo. Ícone das “comidas de azeite” integra o universo designado por Santos (2008, p. 316) “como um comer afro-barroco, em que a exuberância de cores e temperos marcantes transformam-no em um verdadeiro espetáculo visual-gustativo.”

Como parte desse cenário, encontra-se uma figura de traje emblemático que se tornou um símbolo da cultura local. Sua indumentária tradicional, sinônimo de elegância, opulência e sensualidade, foi resultado de uma mistura de influências muçulmanas, iorubanas e europeias desde a época colonial. A *baiana* de turbante,

camisa rendada, saias de algodão colorido sobrepostas e pano-da-costa, usava ainda jóias, colares, argolas e fios de contas (MARTINI, 2007),

Diante do palco, os fregueses satisfazem o seu paladar comendo com as mãos a comida de santo e de gente, ligando-se às duas dimensões desse ato sagrado e profano, transitando, dessa forma, entre “universos simbólicos relacionados à esfera da culinária votiva e às chamadas comidas de rua” (IPHAN, 2004, p.23).

No entanto, a cena não é estática e vai sendo reconstruída e modificada a cada montagem ou temporada, moldando-se ao contexto em que se insere. Processos de ressignificação e hibridização têm atingido o ofício, que foi tombado como patrimônio imaterial numa tentativa de “salvaguardar esses saberes tradicionais sem frear o fluxo natural das re-apropriações simbólicas que se processam inevitavelmente na dinâmica das culturas” (IPHAN, 2004, p.59).

Intensas mudanças nos processos de produção e comercialização aconteceram desde o início do século XX. Influências externas, que incluem o *modus vivendi* capitalista e a apropriação da imagem pelo turismo, trouxeram ao palco novos atores e novas formas de atuar. Tradição e modernidade dirigem simultaneamente o espetáculo real.

A partir de 1970, houve a substituição do moinho de pedra pelo moinho elétrico e a introdução de novos equipamentos nas duas décadas seguintes. O caruru tornou-se opção de recheio do abará e do acarajé para agradar o paladar dos turistas (IPHAN, 2004, p.53). O bolinho frito no dendê, antes consumido apenas com pimenta, tem sido reinventado. Para adequar-se às demandas do mercado por variedade, rapidez, praticidade, foram implementadas variações nos processos de produção e comercialização, que ainda refletem o fenômeno denominado por Santos (2008) como “lightização” do comer.

As mudanças que envolvem o acarajé desde o início do Século XIX foram estudadas por Borges (2008). A autora verificou que, por razões econômicas, o mercado de venda do acarajé se expandiu do modo de fazer artesanal para a fabricação em escala industrial. A massa de feijão fradinho agora pode também ser adquirida sob duas diferentes formas: liofilizada e processada. Em alguns casos, há a substituição do feijão fradinho por grão-de-bico, soja ou milho verde. Há ainda a inclusão de ingredientes como o alho e a farinha de mandioca.

Variações também foram observadas na técnica de cozimento do “acarajé *light*”, preparado na grelha, e nos recheios (carne de soja temperada com camarão, siri catado). A iguaria passou a ser comercializada por bares, restaurantes e *delicatessens*, retirando a figura da baiana de cena. A sua versão em miniatura é oferecida como entrada em restaurantes ou coquetéis, mas em tamanho natural pode ser comprado por serviço *delivery*.

O trabalho antes ligado exclusivamente ao universo mítico das filhas de santo do Candomblé passou a ser visto como mera atividade comercial atrativa pela sua rentabilidade e lugar bem definido no mercado. Segundo dados do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2004), a participação dos homens foi seguida, no final da década de 1990, da entrada de baianas evangélicas nesse tipo de comércio. O gênero feminino e a religiosidade de matriz africana deixaram de ser características exclusivas de quem estava por trás do tabuleiro.

Ao contrário do que ocorre com a maior parte dos “baianos de acarajé”, que buscam incorporar-se ao universo da tradição, as “baianas evangélicas” geralmente adeptas de religiões neopentecostais, procuram diferenciar-se para auto-afirmar a sua identidade. Além de mudanças na postura, comumente fazem uso de outra vestimenta em que o turbante, que indica a consagração a uma divindade também feminina (MARTINI, 2007, p.99), é substituído por touca ou boné, a saia rodada torna-se reta e os fios de contas ou “guias” dos orixás não são usados. A presença da Bíblia no tabuleiro e a exposição de frases emblemáticas também são marcas identitárias da fé protestante.

No entanto, nem todas essas inovações foram vistas com bons olhos. Embora algumas práticas tenham sido incorporadas e até incentivadas, a ameaça de descaracterização do ofício tem suscitado a ação militante da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia (ABAM). Tal entidade de classe foi fundada em 1992 com a finalidade de fomentar a “qualificação e capacitação das *baianas* para promover melhorias nos serviços e, principalmente tradição” (IPHAN, 2004, p.24).

Essa luta ganhou força em 1998, quando a Prefeitura de Salvador criou um instrumento legal para dispor sobre a localização e funcionamento do comércio exercido pelas *baianas de acarajé* e vendedoras de mingau em logradouros públicos (IPHAN, 2004). A lei municipal nº 12.175 de 25 de novembro de 1998 determina que as *baianas* utilizem “vestimenta típica de acordo com a tradição afro-brasileira”, e

sigam normas de higiene, cuja inobservância deverá ser “penalizada com multa e embargo da atividade”. No mesmo marco legal é possível identificar o discurso da preservação da tradição mesclado à ideia de risco, tão disseminada na contemporaneidade.

Outro ponto alto das ações em prol da tradição foi o tombamento do Ofício das Baianas do Acarajé como patrimônio imaterial nacional, pelo Programa Nacional do Patrimônio Imaterial - PNPI, instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, o Ofício da Baiana do Acarajé está inscrito no Livro de Registros e Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão e dos Lugares. A indicação deste registro foi feita pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia (ABAM), pelo Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia (CEAO/UFBA) - e pelo Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá (IPHAN, 2004).

Atualmente a ABAM empreende esforços para regulamentar o trabalho secular como profissão e continua combatendo a entrada de estabelecimentos formais nesse ramo de atividade. A concorrência, de acordo com Rita dos Santos, a atual coordenadora da instituição, dificulta o sustento das famílias pelas *baianas* (G1, 2011).

2.3 Dos “cantos” aos “novos cantos”: encantos e desencantos da “cidade-vitrine”

“Dá pra ver/ dá pra ver/ dá pra ver que mudou”. Esse é o *jingle* da campanha publicitária lançada em 2012 pela Prefeitura Municipal de Salvador. Exibida nos canais abertos de emissoras locais de televisão, a propaganda mostra uma sequência de imagens que ilustram as ações implementadas como a construção de escolas, de Unidades Básicas de Saúde e a geração de empregos. Contudo, há destaque para os espaços urbanos que receberam melhorias.

As praças dos bairros de Stella Maris, Imbuí e Avenida Centenário (essas últimas construídas sobre canais em que foram realizadas obras de macrodrenagem), a Avenida Antônio Carlos Magalhães e o Mercado do Rio Vermelho mostrados em tardes ensolaradas ou em imagens noturnas para ilustrar a nova iluminação. Pessoas sorridentes também figuram no anúncio finalizado com a fala enfática de uma atriz morena, trajando roupas simples para representar uma mulher soteropolitana: “Não dá pra negar que muita coisa mudou nos últimos anos.

E o trabalho da Prefeitura vai continuar! Preparando a cidade para a Copa, mudando a vida da nossa gente!”.

Há uma produção semelhante disponível no site oficial do citado órgão. Ao acessá-lo, o visitante assiste imediatamente a um vídeo intitulado “Salvador antes e depois”. Uma bola vinda do espaço sideral chega a um campo de futebol, onde um menino chuta-a e tem início mais uma sequência de imagens que principiam com as “praias antes”, ocupadas por barracas, mesas, cadeiras, entulhos e as “praias depois”, quase paradisíacas, frequentadas por pessoas praticando *cooper* ou ciclismo. Outra cena que chama atenção é a “Praça de Stella Maris antes” sem pavimentação adequada, com um barraco ao lado de roupas tremulando em um varal improvisado e a “Praça de Stella Maris depois” bem iluminada, repleta de moradores da região. Os condomínios de luxo e bairros nobres também figuram na Salvador “depois”.

Identificamos nas duas ações de *marketing* institucional, a mesma mensagem subliminar: a “cidade sede do trabalho, cidade sede da Copa do mundo” como define o *slogan* do próprio órgão gestor, esforçando-se para estar à altura dos visitantes e ao mesmo tempo atender, predominantemente, as necessidades elitistas.

Essa interpretação corrobora com o pensamento de Pedrão (2009, p.2), que designa as recentes mudanças ocorridas no espaço citadino como “urbanização voraz”. Na sua opinião, um processo negativo, desigual, pois atesta a subordinação dos interesses públicos aos interesses privados, sedimentando a cidade como o principal âmbito das relações conflitivas de classe.

Apesar de mais frequente no ambiente citadino soteropolitano, a paisagem de tijolos aparentes não aparece em nenhuma cena. A visibilidade restringe-se a locais que se adequam aos padrões estéticos da cidade turística. A rejeição ao passado e a omissão da representação indesejada, incompatíveis com a civilidade e com o aspirado progresso, remete-nos às concepções em voga na Soterópolis do início do Século XX.

Em seu primeiro mandato, nos idos de 1912, o então prefeito José Joaquim Seabra empreendeu um arrojado projeto de reforma urbana, que tentava eliminar os resquícios do passado colonial. Os vestígios do nobre e opulento pretérito baiano haviam se tornado a expressão de sua decadência, frente à nova ordem modernizadora. A reforma da cidade tinha o propósito de modernizá-la, equipará-la aos centros cosmopolitas europeus, preparando-a para o livre tráfego das famílias,

elementos fundamentais na produção de cidadãos saudáveis, conscientes das suas obrigações patrióticas (FERREIRA FILHO, 1998).

No entanto, nem sempre foi assim. A primeira capital do reino lusitano no Brasil foi construída com base no projeto urbanístico de 1549 para ser uma cidade-fortaleza. No período colonial, os senhores rurais apropriaram-se do espaço urbano delineando-o pela construção das suas residências, onde lhes aprouvesse e lançando nas ruas toda sorte de dejetos e detritos, contrariando as posturas municipais (FERREIRA FILHO, 1998; COSTA, 2004). Nos moldes da cidade, a “casa-fortaleza” abrigava a família senhorial, que desprezava os espaços públicos.

A rua era o lugar dos excluídos. Portanto, os poderes públicos preocupavam-se apenas em punir infrações sem maiores desvelos às sociabilidades cidadinas. A “(des)ordem” do crescimento urbano, sedimentou hierarquias sociais: “pobres e pretos, homens e mulheres, livres, libertos e cativos, mendigos e vadios, conheciam e construíam os seus lugares na geografia da cidade, reconhecendo-se e diferenciando-se mutuamente” (FERREIRA FILHO, 1998, p.240).

Nesse mesmo período, outras capitais brasileiras também se transformavam em prol do progresso da nação, a exemplo do Rio de Janeiro. Sociedade e espaço precisavam atender aos requisitos evolucionistas. Para tanto, Estado e higienistas uniram forças rumo à civilização através da higiene pública. Ideia que segundo Chalhoub (1996), já existia no Brasil desde o século XVI com a colonização holandesa da cidade do Recife. A política buscava a legitimação dos seus direcionamentos no discurso técnico dos médicos higienistas. Era uma forma de neutralizar os seus interesses aos olhos da sociedade e realizar mudanças estruturais veladas pelo discurso da sanidade da urbe.

Assim como ocorreu em outras cidades brasileiras, tais concepções levaram a ações de reconfiguração da estrutura da capital baiana,

[...] as quais, em muitas circunstâncias desconsideraram todo o peso da história. Em nome dos ideais modernizadores, desprezou-se qualquer preocupação com a preservação do passado, negou-se o convívio entre o velho e o novo, empreendeu-se uma verdadeira reforma demolidora. Sempre que se mostrou necessário, os trechos mais antigos da cidade foram inteiramente destruídos e transformados, dando lugar às novas construções, então erguidas seguindo os preceitos idealizados pelas elites, e em perfeita consonância aos modernos estilos arquitetônicos (LEITE, 1996, p.).

Se o projeto higienizador inicialmente direcionou suas vistas para problemas relacionados à estrutura, e infra-estrutura urbanas e para a qualidade das habitações, não tardou em se preocupar com hábitos da população, assumindo uma dimensão social. Entre as medidas havia o objetivo de controlar o modo de vida das classes populares, cujos costumes contribuíam para a situação de insalubridade da cidade (LEITE, 1996). A modernização passava pelo “projeto social” de higienização do comportamento dos pobres considerados perigosos pela sua insubordinação às imposições administrativas e origem étnica. Sob os ditames da Eugenia, nas palavras de Ferreira Filho (1998), era preciso “desafricanizar as ruas”.

Desde o final do século XIX, Salvador já era uma cidade marcada pelo controle repressivo voltado aos grupos de passado escravista. Os negros e mestiços, inseridos predominantemente em atividades incertas e precárias das ruas foram perseguidos e obrigados a se registrarem no livro de matrícula, o qual ficava a disposição da polícia. As posturas municipais determinavam os locais autorizados, as roupas que deveriam ser usadas. Dessa maneira, controlavam os negros de ganho sem proibir o trabalho nas ruas, uma vez que se tratava de uma atividade rentável, conveniente aos senhores, em franco processo de decadência econômica (DURÃES, 2006).

De acordo com Ferreira Filho (1998, p.245), as mulheres, cuja presença era predominante na mercancia de alimentos na cidade, foram o principal alvo dos legisladores municipais. Condicionando a liberação das matrículas à concordância dos maridos, limitando a ocupação de calçadas, determinando os horários de trabalho e “condenando a venda de comida em bandejas, tabuleiros, gamelas”. Para o citado historiador, o poder público aparentemente visava a obstrução da tradicional inserção das mulheres pobres na vida econômica da cidade.

Ainda segundo esse autor, a qualidade da comida vendida nas ruas tornou-se uma preocupação obsessiva:

O suor desprendido na rotina profissional, particularmente dos pretos, pelo seu "odor nauseabundo", o contato manual com as iguarias vendidas e as condições de fabricação das comidas de rua, segundo o pensamento higienista em voga, era a porta de entrada para os miasmas e, posteriormente, dos micróbios e dos vírus, que tanto debilitavam a precária saúde dos baianos.

Frequentemente, nas críticas e ações de regulação direcionadas a esse tipo de mercancia havia uma implícita associação com os costumes tipicamente africanos. No caso das predecessoras das *baianas de acarajé*, somava-se a isso, a perseguição religiosa.

Retornando aos tempos atuais, a cidade que hoje possui aproximadamente 693 km² de extensão, abriga 2.675.656 habitantes (IBGE, 2011). O desenvolvimento urbano e populacional não foi acompanhado pela geração de postos de trabalho. Além dos efeitos do ostracismo e decadência dos rendimentos provenientes da lavoura canavieira, Pedrão (2009) expõe fatores que contribuíram para tal situação. Entre eles a expansão das cidades localizadas na região metropolitana, em detrimento da capital, que se tornou atrativa aos baianos vindos do interior do estado em busca de melhores condições de vida. O resultado dessa migração foi a consolidação do trabalho informal como fonte de renda.

Com isso, a Salvador moderna, integrada ao mundo global, parte do circuito turístico mundial e comercialmente desenvolvida, como afirma Durães (2006), ainda lida com a desigualdade e a segregação, os seus antigos e contemporâneos problemas sociais. Apoiando-se nas ideias de Milton Santos, Pedrão (2009, p. 9) aponta para três diferentes espaços citadinos, cuja criação foi em parte impulsionada pelos “interesses do grande capital” e pelas “estratégias de sobrevivência dos grupos de rendas baixas e incertas”. Segundo o autor, Salvador compreende “áreas exclusivas de grupos identificados com o grande capital, áreas claramente absorvidas pelos grupos de não incluídos e áreas de interpenetração”.

Assim, entre os grandes condomínios de luxo erigidos no *boom* imobiliário vivenciado nos últimos anos e os bairros populares centrais e periféricos, a rua comunica e faz a interface. É justamente aí que o poder público, realiza ações de regulação, muitas vezes legitimadas pelos apelos da saúde e do turismo, dentre outros.

Revitalização e requalificação são as palavras de ordem na dinâmica contemporânea. A urbe ainda luta contra o estigma de “cidade suja”, criado pelas escritas dos viajantes que aqui chegavam há mais de dois séculos atrás (ARAÚJO, 2006). O Dique do Tororó, a Feira de São Joaquim, o Mercado do Peixe, o Centro de Abastecimento do Rio Vermelho e a orla marítima são exemplos de pontos explorados pelo turismo e, por esse motivo, submetidos a obras de valorização das belezas naturais. O processo de enobrecimento urbano, como vimos, tão aclamado

nas campanhas publicitárias da Prefeitura Municipal, foi denominado “*gentrification*”. A expressão cunhada pela socióloga britânica Ruth Glass, hoje pode ser empregada para designar semelhantes formas de transformação em diversas cidades por todo o mundo.

Botelho (2005, p. 53) analisa os casos das cidades de Vitória, Fortaleza e São Luiz e questiona até que ponto os “processos caracterizados por incorporarem a ‘cultura’ como conteúdo diferenciador”, não contribuem para a exclusão social. Destaca que os ambientes citadinos revolvidos pela revitalização, em geral perderam a sua centralidade na cidade em decorrência de modificações no planejamento, políticas urbanas e interesses do capital imobiliário, no passado. As conseqüentes degradação e ocupação por pessoas de baixa renda delineiam um “profundo comprometimento físico e social”. A exploração desses locais como pontos turísticos, portanto, implica na substituição dos seus habitantes.

“A complexidade da urbanização resulta dos elementos que ela incorpora e dos que ela nega”. Pedrão (2009, p. 5) discute, a partir dessa afirmativa, a atitude do poder público em negar a especulação de terras na formação dos espaços urbanos. Sem dúvida, tais intervenções urbanas contemplam investimentos públicos, que atendem a interesses privados, fazendo de uma localidade histórica um segmento de mercado, como define Leite (2002). No entanto, essa sentença desperta a reflexão para outro ponto: a revitalização evidencia a incorporação e a negação de modos de viver.

Nesse sentido, retomamos os “novos cantos”, que compõem as paragens soteropolitanas. A disciplinarização dos comportamentos de pessoas das camadas populares considerados inadequados, incompatíveis com a “cidade-vitrine”, encontra no discurso científico das preocupações quanto à inocuidade da comida de rua, a justificativa para as intervenções municipais no setor.

A cidade que se prepara para a Copa do Mundo de 2014 tem sido o âmbito das ações cada vez mais numerosas e intensas da Secretaria de Serviços Públicos e Prevenção a Violência (SESP) em parceria com outros órgãos como a Vigilância Sanitária.

Um exemplo disso é o caso dos vendedores ambulantes de comida de rua que atuam nas imediações do Estádio Governador Roberto Santos, popularmente conhecido como Estádio de Pituvaçu. Esses trabalhadores terão suas atividades inspecionadas durante as partidas do Campeonato Brasileiro de Futebol realizadas

no local. O objetivo da ação é identificar os comerciantes que desobedecerem as normas de comercialização de alimentos na cidade, previstas no Código Sanitário Municipal. “O regulamento exige que o comerciante de alimentos use touca ou boné, jaleco, e nos casos de alimentos como salgados e cachorro-quente, é necessário o uso de luvas” (DIA BAHIA, 2011).

Há ainda a participação em treinamentos como condicionalidade imposta ao credenciamento e concessão da permissão para trabalhar durante o Carnaval. Uma ação realizada no último semestre de 2011, promoveu a capacitação de cerca de 2,4 mil desses profissionais para trabalhar durante os seis dias de festa na capital baiana (BAUMGARTEN, 2012).

Em entrevista concedida ao Bahia Notícias (JUNIOR e MENDES, 2012), o secretário de Serviços Públicos de Salvador Marcelo Abreu foi questionado sobre a fiscalização dos vendedores ambulantes, ao que respondeu:

[...] os três circuitos estão sendo blindados nas entradas para que a gente trabalhe [...] somente com os ambulantes cadastrados, treinados e que estão padronizados para trabalhar. O desafio do carnaval de 2012 é manter essa ordem, a gente deseja que trabalhem apenas os cerca de 2800 ambulantes que fizeram esse cadastramento e que é justo, porque se preocuparam em se cadastrar, se preocuparam em tomar um treinamento, que foi feito em parceria da SESP com o SEBRAE, se preocuparam em se padronizar e se cadastrar, para trabalharem organizados. Então, é justo que a gente faça um esforço muito grande para que mantenha essa ordem para que as pessoas trabalhem de forma legal.

Na fala do representante da Prefeitura Municipal de Salvador, identificamos a culpabilização e a crítica à insubordinação dos vendedores do comércio informal de alimentos. O termo “blindagem” expressa os grupamentos de fiscais para afastamento e apreensão das mercadorias dos ambulantes que poderiam alterar as ações de ordenamento da maior festa “popular” a céu aberto do mundo.

A similaridade do conteúdo das reportagens remete-nos ao discurso proferido pelo poder público municipal na Bahia republicana. Os ecos da regulação neo-oitocentista da comida de rua encontram hoje os mesmos termos usados por Araújo (2006, p. 155): “civilizar, higienizar, modernizar, moralizar, normatizar, regulamentar”.

Segundo a Agência SEBRAE de Notícias (BAUMGARTEN, 2012), a expectativa é que mil vendedores ambulantes e trezentas *baianas de acarajé* sejam capacitados em 2012 para atuarem durante o campeonato mundial de futebol nos

chamados Sete Pontos Mágicos de Salvador: Centro Histórico, Península de Itapagipe (Bonfim-Ribeira), Contorno-Comércio, Barra, Itapuã, Dique do Tororó e Baía de Todos os Santos.

Nesse grupo também estão as *baianas de acarajé*, cuja imagem e presença convêm ao setor de turismo, mas que por outro lado são as principais herdeiras dos costumes dos ganhos. As capacitações, as imposições legais e normativas parecem querer “gentrificar” os cidadãos que comercializam alimentos pelas ruas da Soterópolis.

CAPÍTULO 3. O CORPO INSCRITO NO OFÍCIO E O OFÍCIO INSCRITO NO CORPO: O NASCEDOURO DAS PRÁTICAS HIGIÊNICAS

O trabalho das *baianas* se faz com o corpo, no corpo, através do corpo. Trata-se de uma relação de proximidade, intimidade que se estabelece entre a baiana e tudo o que faz parte do seu trabalho.

Deste modo, a gestualidade e os movimentos presentes nas práticas culinárias e higiênicas têm o mesmo lastro: a corporalidade que as integra. Embora se interpenetrem e se confundam, para melhor compreensão, este capítulo se aterá às práticas culinárias. A princípio abordará o aprendizado mimético, o nascimento do “corpo medieval” e a percepção sinestésica. No segundo momento tratará da relação entre corpo e objetos no cotidiano.

3.1 “Simplesmente você vai olhando e vai aprendendo”: o apreender das práticas culinárias

O relato das interlocutoras expõe o aprendizado das práticas culinárias como um processo contínuo. Em geral, a cozinha de casa é a primeira sala de aula e a docência materna não se faz de forma sistemática ou com o auxílio de livros. Ela demonstra de forma nem sempre intencional, como devem ser os gestos, os movimentos, a sequência de etapas desde a compra dos alimentos até o preparo.

Minha mãe não pegou assim de: “Venha aqui pra aprender a cozinhar”. Não. Simplesmente você vai olhando e vai aprendendo, não é? Era o caso. Ela estava na cozinha labutando, tratando galinha, [...] aí a gente estava ali cortando tempero, que ela mandava: “Corta o tempero.” [...] “Trata galinha” E você vai pegando aquela prática, que mãe vai ensinando aquilo ali. [...] Mas, não existia uma cozinheira melhor do que minha mãe. Ave Maria, meu Deus! Fazia uma comida que cheirava lá na esquina! Já vinha doida de água na boca!

A narrativa de Ana revela que a oralidade da educadora, a observação atenta e o mimetismo da educanda fazem-se presentes nas lições diárias, no “bê-a-bá”, que lhe servirá de alicerce e referencial para os próximos estágios. Olhar e aprender; reproduzir até “pegar a prática” são expressões próprias da aprendizagem corporal.

Para Christophe Wulf (2005), esse aprender não se resume a uma mera imitação. Contempla também a constituição da intersubjetividade nas práticas corporais através da incorporação de valores, que se tornarão referência da identidade de cada indivíduo. Pensando esse processo pedagógico, o autor defende ainda o que nomeia de “metabolismo imagético”, no qual o outro é interiorizado por meio da aquisição de movimentos. Merleau-Ponty (1994) e Michael Jackson (2010) trazem reflexões que complementaríamos a análise. A mimese está relacionada à consciência do outro em si mesmo. Portanto, assenta-se na reciprocidade de pontos de vista, de gestos e de intenções entre os corpos que interagem e se compreendem mutuamente.

Assim, o uso do corpo nas atividades do trabalho é parte da herança imaterial que se mantém no saber-fazer das *baianas*. A reprodução e a incorporação da performance materna moldarão a sua forma de perceber o mundo, de dar significado às coisas do mundo.

Ao preparar a “comida de casa”, a mãe promove uma espécie de aperfeiçoamento de faculdades corporais que, a seu turno, provavelmente adquiriu pelos mesmos métodos. Provoca o desenvolvimento da capacidade perceptiva, desencadeia uma peculiar sensibilidade para cores, sabores, texturas e aromas que a todo tempo serão evocados e farão um paralelo com os registros da memória (visual, gustativa, tátil e olfativa) em um movimento de ir e vir sempre vinculado à experiência e à cultura.

Dessa maneira, estabelece-se um vínculo eminentemente corporal com os alimentos e objetos componentes desse sistema, que se reflete no exercício do ofício. Na feira, as *baianas* tocam o tomate para sentir nas mãos a firmeza que lhe garantirá maior durabilidade, cheiram o camarão seco ou analisam visualmente um punhado de feijão fradinho para identificar se o produto é “velho” ou “novo”.

Em casa, dentre tantas atividades, o ato de “enrolar o abará” conjuga sentidos de forma simultânea e notadamente imbricada. Após cortar manualmente as palhas da bananeira, originando formas semelhantes a quadrados de 20 cm, Rosa as empilha ao lado do grande caldeirão contendo a massa do abará, ambos apoiados sobre latas vazias de dendê. Em seguida, abre cuidadosamente um dos pedaços da folha verde sobre a palma da mão esquerda cujos dedos levemente flexionados tornam-na côncava. Com a mão direita, mergulha a colher de pau para apanhar uma pequena porção da pasta granular tingida pelo óleo amarelo-avermelhado, despeja-

a no centro da palha ao agitar o utensílio no ar por duas vezes. Em seguida, volta a fazê-lo.

Nesse momento, de forma instantânea, visualiza e afere nas mãos o peso da massa e, quando percebe ter alcançado a média, dispensa a colher de pau dentro da panela deixando a mão livre para finalmente envolver o alimento. A princípio, levanta abas laterais cobrindo totalmente, depois, com as pontas dos dedos, gira levemente as extremidades superiores da palha para a direita e depois para baixo. Logo em seguida, torce para o lado contrário as extremidades inferiores, também colocadas para baixo.

Três passos a separam do fogareiro sobre o qual está a outra grande panela de alumínio, cujo assoalho forrado com palhas de bananeira recebe o pacote verde triangular, que é deitado sobre os demais. Ali será cozido à vapor. Mais três passos. Volta a pegar a colher com o cabo respingado de massa. Até que acabe a matéria-prima, as mãos apresentarão por inúmeras vezes movimentos que compõem a complexa coreografia. Ana, Luiza, Ruth e Linda também conhecem e executam-na na cozinha das suas casas que se constituem em um palco sem elevação ou platéia, mas com admirável ritmo. A cadência do labor próprio, típico da *baiana*.

As práticas culinárias das *baianas de acarajé* originaram-se no interior do universo religioso do Candomblé. De acordo com Sousa Júnior (2002, p. 2), o povo de santo de tradição yorubá estabelece com o corpo uma relação existencial. Nas palavras do autor, “o homem é corpo” e todos os seres vivos surgem da “integração da terra com a água”, sendo a primeira considerada a morada dos ancestrais e dos Orixás. Assim, a lama transformada em barro, representação do corpo no universo afro-brasileiro, pode também ser interpretada como uma amálgama entre natural e o sobrenatural. Todos os corpos têm em sua constituição parte do sagrado que, a todo momento, está presente na preparação do cardápio votivo.

Beltrame & Morando (2008) assinalam que os modos de preparo são pautados nos procedimentos da culinária afro-descendente. Cada ingrediente adicionado em quantidades específicas, de acordo com o gosto da divindade a quem será oferecido o alimento, repleto de sentidos simbólicos. Entre os ingredientes está a energia de quem cozinha, essencial para a transmissão do axé, quando os homens compartilham com os deuses do banquete sagrado.

Pelo exposto, identificamos como se dá, através do aprendizado, o surgimento e a permanência do que José Carlos Rodrigues (1995) nomeia de “corpo

medieval” no que diz respeito à natural “mistura com outros corpos e matérias”, sensível aos cheiros, aos contatos táteis, aos gostos. Surge a lógica de que o trabalho se faz no corpo, com o corpo e através do corpo, dentro de um sistema em que nada há de promíscuo, mas de integral. De certo, e como veremos no decorrer desse trabalho, não se trata de um tipo puro, mas predominante no “ser *baiana*”, que em grande parte explicará as suas atitudes e crenças em torno da higiene.

Longe de pensar esse corpo como primitivo, salienta-se que se trata de outra forma de experienciar o mundo, intermediada por concepções abstratas de parâmetros e normas anteriores àquele momento. Poderíamos assim pensar numa relação natureza-cultura-natureza.

Coaduna com esta compreensão, o pensamento postulado pelo filósofo Merleau-Ponty (1994) ao desenvolver uma reflexão acerca do que se entende como sensibilidade. Para ele, o corpo não pode ser compreendido como um mero transmissor de mensagens, pois o ato de sentir não é simplesmente instrumental, deixa-se modelar pelo contexto, apreendendo significações que habitam as qualidades próprias do objeto. Sendo assim, a percepção está fundada na experiência do sujeito encarnado, que ao perceber, reconhece o espaço como expressivo e simbólico.

No trabalho de Ana, Rosa, Linda, Ruth e Luíza, observa-se a inter-relação de diferentes planos sensoriais (olfato, visão e tato), ao que Merleau-Ponty refere como “percepção sinestésica”, evidenciando a permanência de um saber corpóreo complexo há muito perdido pela concepção, induzida pelo pensamento científico, de uma “razão sem corpo”. O saber-sentir de forma múltipla e simultânea se faz presente na vida e na lida dessas mulheres.

3.2 “Eu sei como a minha mão”: o corpo co-extendido nos objetos

“lê acarajé, iê abará.” Assim anunciavam os seus quitutes, as mulheres escravas ou libertas que, desde o período colonial, saíam à noite pelas ruas escuras da cidade de Salvador (IPHAN, 2004, p.15). Na cabeça vestida pelo turbante, o tabuleiro apoiado em perfeito equilíbrio. A grande e pesada bandeja de madeira era levada pelo corpo a acompanhar os seus movimentos, o gingado da baiana ao subir e descer as ladeiras soteropolitanas.

Ainda conhecidas pelas suas inclinações, as vias tornaram-se cada vez mais numerosas e a urbe atualmente não mais é percorrida pelas *baianas*, cujos tabuleiros foram fixados em pontos estratégicos do espaço citadino. As mudanças ocorridas nos últimos séculos e os adventos tecnológicos foram incapazes de fazer desaparecer essa forma especial de interação com os objetos, preservada e largamente praticada pelas *baianas* no desempenho do seu ofício.

Em casa, pouco antes de sair para trabalhar, Ana e Ruth retiram do freezer a massa congelada em sacos plásticos e depositam-na na grande panela de alumínio. Em seguida, flexionam o corpo para alcançar as alças, que seguram para erguê-la do chão. Por alguns segundos mantêm-na suspensa no ar. Naquele momento o seu corpo parece se prolongar, se estender. Por instantes as duas matérias tornam-se uma. Instantes suficientes para aferir com o corpo o peso da massa ali contida. Devolvem a panela para o chão com naturalidade sem se dar conta da complexidade de tal ato.

“Todo dia eu já sei a minha dosagem. [...] Eu não mudo porque desde quando eu comecei a trabalhar, eu sei quanto eu faço. Eu sei como a minha mão. Eu sei muito bem”. A fala de Ana refere-se ao saber corporal, que ultrapassa o intelecto. “Saber com a mão” dispensa o uso de instrumentos de medição pela sua confiabilidade e precisão. Sendo assim, as interlocutoras não costumam calcular a concentração dos ingredientes, ou melhor, o fazem de forma diferente do método numérico hegemônico. Através da conjugação de sentidos, há tempos foram desenvolvidas técnicas corporais até hoje praticadas com exatidão.

Com um único movimento, Ana apanha a panela do chão, coloca sobre as pernas e bate a massa. O barulho feito pelo embate da colher de pau com as bordas de alumínio mistura-se à sonoridade dos carros, ônibus, vozes, músicas. Depois de aerá-la por algum tempo, mergulha a colher de pau e flexiona o braço esquerdo, trazendo um pouco da pasta de feijão fradinho. Sustenta-a no ar, mantendo o cabo apoiado à borda da panela. Com a mão direita segura a escumadeira, e passando-a sobre a parte côncava colher de pau, pega uma porção da massa, suspende alguns centímetros acima e a devolve cuidadosamente. Modela os bolinhos, repetindo esse movimento três vezes, rapidamente, até obter o tamanho ideal. Deita-a no tacho e mais um som vem para compor a sinfonia do trabalho: o chiado do dendê tratando de mudar a cor, o sabor, a textura e a consistência, cuidando de concluir a transformação da massa disforme em acarajé.

O ato descrito é diariamente encenado em diversos pontos da cidade de Salvador. Para Ruth, a colher de pau é a sua mão. Nesse caso, uma mão não substitui a outra. Complementam-se. A primeira tem a rigidez capaz de vencer a resistência da massa e permite que a segunda realize uma transformação dos ingredientes em comida de santo e de gente.

A relação de entrelaçamento entre natureza e cultura, corpo e objeto é explorada por Merleau-Ponty (1994, p.208) em sua obra *Fenomenologia da Percepção*. O autor elucida que “a sensação não é uma invasão do sensível naquele que sente”. A percepção subtende a forma do objeto ao qual parte do corpo se acopla e sincroniza sem que “um aja e que o outro padeça”.

A partir da análise do uso da bengala para exploração dos objetos por um indivíduo cego, demonstra tratar-se de um hábito, ao mesmo tempo, motor e perceptivo. O filósofo francês esclarece que a frequência da interação torna a bengala cada vez mais familiar a ponto de fazer recuar o mundo dos objetos táteis, que “não mais começa na epiderme da mão, mas na extremidade da bengala”. A leitura dos mesmos dados sensíveis refina percepção. Com o passar do tempo, a bengala deixa de ser um “objeto com o qual se percebe”, mas um “instrumento com o qual ele percebe”.

Isto posto, a colher de pau, que toca a massa torna-se um apêndice do corpo da baiana. Uma extensão do seu braço. incorporaram-na. Esse membro co-extendido não é uma herança genética, mas faz parte da herança cultural deixada pelas suas ancestrais. Proibí-la seria como uma amputação. Substituí-la, seria como forçá-las a usar uma prótese. Aí reside a resistência de quem protege a sua integridade física.

Essa maneira tradicional e eficaz de servir-se dos seus corpos para o trabalho pode ser melhor compreendida à partir das contribuições do sociólogo e antropólogo francês Marcel Mauss (1974, p. 211-233). Para o referido autor, toda atitude corporal é lentamente aprendida, conferindo aos grupamentos sociais, hábitos que lhes são próprios. Essa morosidade também é característica das alterações, seja qual for a razão que as move. Assim, quando se trata do fazer artesanal, as transformações das técnicas se dão por meio de processos duradouros, quase imperceptíveis à observação imediata. Morosos não apenas pela aquisição de uma nova gestualidade, mas também pelos conflitos que permeiam tais rompimentos, cuja abordagem aprofundada será feita mais à frente no texto.

A incorporação de novas tecnologias é capaz de interferir parcialmente na velocidade desse curso. O uso pontual de masseiras elétricas, mantendo o exemplo em voga, dispensa o uso da força física para aerar a massa. No entanto, as nossas observações permitiram constatar que ainda assim, a forma de modelar os bolinhos e de colocá-los no tacho, permanece mesmo quando a produção nas ruas acontece em grande escala.

Outros personagens das camadas populares que fazem parte do entorno das *baianas* também demonstram habilidades semelhantes, embora praticadas em outros contextos.

A Feira de São Joaquim, um ambiente agitado pela intensa movimentação de motos, animais, pessoas, exige de quem a visita, atenção e habilidade corporal, principalmente pelo o tráfego de carrinhos de mão dos carregadores. Não só homens, mas também meninos e idosos transitam por entre corredores apertados, sustentando o peso de transportar a feira representada pelos seus produtos. Esculpidos pelo trabalho, seus músculos e formas bem definidas, tão perseguidos no mundo vigorético, contrastam com as roupas rasgadas e calçados extremamente desgastados que, ao revestir esses corpos, expressam as dificuldades de uma vida sem segurança ou perspectivas. Os carrinhos parecem ser um prolongamento dos seus corpos numa relação simbiótica. Ao mesmo tempo em que calculam com exatidão o espaço a ser percorrido e a forma de fazê-lo, usam a boca para emitir sinais sonoros tal qual uma buzina, que os anuncia e pedem passagem.

Essa relação de intimidade e co-extensividade entre corpo e objetos que compõem o ofício, estará presente nas concepções de impureza e práticas de limpeza.

CAPÍTULO 4. A HIGIENE PARA AS BAIANAS DE ACARAJÉ: DO SIGNIFICADO AOS SENTIDOS

O reconhecimento de algo ou alguém como “sujo” ou “limpo” não é um ato meramente fisiológico ou mecânico. As relações imaginárias de pureza ou impureza são profundamente diversas entre diferentes sociedades, classes sociais e variam de acordo com o tempo e o contexto no qual se inserem. Partindo desse princípio, o presente capítulo tem a finalidade de interpretar acepções e práticas de higiene das *baianas de acarajé*. Visa ainda compreender como se conformam no seu cotidiano. Para tanto, foi dividido em cinco seções.

A primeira delas abordará a higiene como um construto cultural, tratará de aspectos da sua edificação, partindo dos elementos estruturantes em direção à sua totalidade. As duas seções seguintes focarão o trabalho feminino no ambiente citadino soteropolitano. Inicialmente, como lidam com o estigma, a insegurança e os movimentos municipais de regulação do uso do espaço público. Em seguida, a relação que mantém com o espaço ocupado pelo ponto de venda e como ela influencia nas suas noções de poluição.

O uso dos sentidos corporais inscritos nas práticas higiênicas será o cerne da quarta seção. Percorreremos o trajeto do trabalho da casa à rua, analisando as concepções que servem de lastro para as maneiras como lidam com os alimentos, objetos, ambientes e clientes. Por fim, serão analisadas as práticas de eliminação das “impurezas invisíveis”, chegando ao ponto de interface e intersecção entre os discursos popular e biomédico.

4.1 Higiene: aprender a ordenar e proteger

O processo de atribuição de sentidos e o aprendizado das práticas higiênicas têm sido pouco estudados na atualidade. As pesquisas e obras que abordam tal tema, em geral, são publicações que analisam o Movimento Higienista entre os Séculos XIX e XX a partir de uma perspectiva de adestramento e controle social imposto pelas autoridades sanitárias (SANT’ANNA, 2011; BRÁS, 2008; BOARINI, 2006; COSTA, 2004; CAPONI, 2002; CHALLOUB, 1999).

Embora esse não tenha sido um objetivo central do presente trabalho, a partir da análise do material empírico, foi possível identificar três principais elementos

formadores do que as interlocutoras do estudo compreendem como impurezas: o discurso popular, o discurso biomédico e o discurso religioso. Cada um, por seu turno, também ditará as maneiras de evitamento, afastamento ou enfrentamento. É importante esclarecer que esse construto cultural parece ser erigido pela conjunção de tais blocos que se inter-relacionam, devido à sua porosidade. O contexto social não é apenas a área de interface entre eles, mas confere-lhes a fluidez como propriedade peculiar. Já o discurso popular, em grande parte enunciado pela família e grupos sociais próximos, parece ser a base sobre a qual os demais são agregados, conformados. Sendo assim, as práticas higiênicas serão o resultado dessa conjunção. Mas, antes de discorrer sobre elas, cabe tratar dos aspectos do seu alicerce.

As condutas que atualmente adotamos surgiram de um movimento lento, em grande parte provocado pelas pressões sociais às quais fomos submetidos. Ainda na primeira infância, tem início o que Rodrigues (2010, p.99) refere como uma “batalha entre os pais e a criança”. Caras feias, palmadas, alterações no tom de voz são citados pelo antropólogo como métodos usados pelos adultos para imprimir a noção de que as eliminações corporais devem ser controladas, repelidas e afastadas.

A educação torna a criança sensível aos olhares e julgamentos do outro, um comportamento induzido, inculcado pelos cuidadores através da coação e repreensão, munindo-as de sentimentos de vergonha e embaraço, contribuindo para que seus comportamentos se conformem ao padrão instituído e arraigado no grupo social ao qual pertencem (ELIAS, 1994). Apesar de questionáveis, esses artifícios acabam por incutir no educando as noções de poluição do educador. A disparidade de forças garante a vitória dos adultos em prol do controle cultural.

Desse modo, a transmissão do complexo sistema simbólico dos pais ou cuidadores, contribui para a constituição do sujeito. Hall (2006, p.38), apoiando-se nas ideias de psicanalistas como Jacques Lacan e Freud, afirma ser a recepção um processo inconsciente. Ao que cabe acrescentar a presença do fator emocional e, conseqüentemente, do respeito às figuras paterna e materna que, de certa forma, garantem a preservação dos seus ensinamentos. É urgente considerar que esse não é um fenômeno neutro. Os pais também interagem socialmente e as suas concepções são híbridas, assim como os significados que suas filhas, hoje *baianas de acarajé*, relacionam à higiene.

Para atender aos ideais civilizatórios, os médicos higienistas, adentraram as escolas e lares. Os espaços públicos e privados reservados ao cuidado e à educação feminina na Bahia entre os séculos XIX e XX, reforçavam ideologias, relações de poder e projetavam papéis sociais. Desde a infância, a futura mulher deveria ser modelada para se tornar esposa e mãe dedicada, religiosa, disciplinada e zeladora do lar (COSTA, 2004; PASSOS, 1994). Os cuidadores das nossas interlocutoras viveram em meio a esse contexto. Suas mães, através da educação escolar ou doméstica, adquiriram tais valores e concepções e, ao seu tempo, repassaram aos seus descendentes.

Ainda com relação à construção da identidade, Hall (2006) defende que a sua formação acontece ao longo do tempo, portanto, permanece incompleta e, como é diretamente influenciada pela interação social, “muda de acordo com a forma como o sujeito é interpelado”. A partir dessa ponderação, retomaremos então os outros dois elementos.

O discurso biomédico chega a essas mulheres por diversos meios. No programa de televisão, no consultório médico, nas salas de aula recebem instruções, recomendações, treinamentos que enfocam a higiene. Os métodos agora são outros: a linguagem técnica, em parte popularizada por termos coloquiais, busca esclarecer a “ignorância dos riscos de contaminação”, adoecimento e morte, como vimos em outro estudo da nossa autoria (MAGALHÃES *et al*, 2011).

Contudo, é imprescindível compreender o processo de construção de riscos a partir do entendimento de que são forjados em determinados contextos sociais, culturais e históricos. Enquanto o risco biomédico é baseado em probabilidades estatísticas objetivas, as pessoas leigas percebem-no subjetivamente com base em suposições ontológicas e cosmológicas (CASTIEL, GUILAM e FERREIRA 2010; LUPTON, 2005).

Mais uma vez, observa-se a “batalha”, agora em prol da saúde. Entretanto, a pressão exercida já não é mais capaz de vencer a guerra de braços. A tão almejada ubiquidade esbarra na resistência relativa, principalmente quando representa uma ameaça à identidade. Como veremos, são abertas concessões, mas todas são de certa forma, negociadas e, ao serem incorporadas ao sistema simbólico, justificadas.

Se a crença biomédica traz a noção de corpo contaminado, a crença religiosa volta-se à impureza do ser maculado pelos defeitos morais. Sendo assim, atender aos ditames do discurso religioso é, para as interlocutoras do estudo, uma forma de

respeito e cumprimento das regras, atos imprescindíveis à aproximação com a divindade. Lutar contra tais princípios seria uma forma de insurreição, que ameaçaria o seu futuro. Ainda assim, micro-manipulações são feitas para acatar outras normas.

Retornando à edificação para analisá-la em sua totalidade, constatamos que, para as interlocutoras do estudo, higiene significa ordem. Suas crenças, comportamentos e atitudes ratificam a tese postulada por Mary Douglas (1991, p.16), que chegou a tal conclusão através da análise das concepções de diversas sociedades em todo o mundo. Temos assim, um cotidiano marcado por um processo imaneente de conflitos e conciliações.

Fazendo uma analogia das noções de poluição com a vida social, a autora sustenta: “[...] o que não está com ela, não é parte dela e não está sujeito às suas leis, está pelo menos, virtualmente, contra ela”. Observamos que essa ideia de oposição reside na obrigação de classificar e delimitar o lugar de cada ser, objeto, atitude, sentimento.

A casa, a família, o ponto de venda, o tabuleiro, a comida, o seu corpo habitam o pólo sagrado. Tudo o que ameaça a sua ordem é encarado como perigoso e relegado ao pólo oposto. Uma linha demarcatória estabelece os limites entre os dois lados, mas permite a sua transição a depender do contexto, sendo o puro e o impuro categorias relativas. Diante da zona intersticial, a *baiana* põe-se a postos. Olha, toca, cheira, prova, ouve, intui o que representa risco. Vigia e protege ao dispensar cuidados especiais, que examinaremos posteriormente.

4.2 Trabalhando e convivendo com a rua

A rua é o lugar do interstício, da ambigüidade. O espaço público entre os espaços privados, propício às trocas e à socialização. No Brasil Colonial, como assinala Costa (2004), “um local reservado a homens, a vagabundos, capoeiras, ciganos, ladrões, negros, quadrilheiros, prostitutas, mendigos ou penitentes”. Voltando à polarização referida por Douglas (1991), a rua estaria do lado profano, opondo-se a casa, qualificada como santuário por Da Matta (1991) ao abordar tais ambientes como entidades morais.

O lócus da transgressão e da subversão não era próprio para mulheres. Mesmo com o deslocamento para o ambiente urbano impulsionado pelo capitalismo

industrial para consumo dos produtos do comércio de artigos franceses e ingleses, este se deu de forma parcial e com grandes restrições (COSTA, 2004). De certo, referimo-nos à mulher de elite oitocentista e não às negras de ganho para as quais, a rua representava liberdade e independência. Mas, o fizemos para chegar ao pensamento que permanece até hoje.

“Ter uma mulher na rua”, no universo cultural soteropolitano, significa manter uma relação extra-conjugal, na qual a amante é comparada a uma prostituta, uma “mulher da vida”. Sabemos que o preconceito social para com as prostitutas não é recente e nem se restringe à nossa cultura. Entretanto, essa contemporânea forma de pensar, remete-nos mais uma vez ao Século XIX, em que a mulher pervertida e perversora por não se dobrar diante dos padrões higienistas de retidão moral, tinha a sua imagem conspurcada. As alcunhas de “mundana”, “perdida” indicavam a sua expulsão da “casa-santuário” e qual deveria ser o seu lugar (COSTA, 2004, p. 265). Para as baianas, trabalhar na rua é, portanto, lidar com o estigma que as circunda.

Entre outros episódios de assédio no seu ambiente de trabalho, Ana contou que, há alguns anos, durante o Carnaval, enquanto instalava o sombreiro, um folião se aproximou e tocou-lhe a face. Indignada, devolveu o inconveniente afago com um soco. Caído no chão, o rapaz questionou o seu comportamento e foi respondido:

O que é isso o quê? O que é isso o quê? **Você tá achando que porque eu sou mulher, porque trabalho na rua você tem o direito vir passando a mão no meu queixo?** Você é meu macho? Descarado! Não venha não! Não se abra não! **Trabalho na rua, mas não dou ousadia de ninguém vir pra cá bulir comigo.** [Grifo nosso]

A lembrança do fato trouxe também a exaltação expressa no elevado tom de voz e na dificuldade ao pronunciar as palavras, chegando a gaguejar em alguns momentos. A sua fala exprime a ideia que perpassa o trabalho feminino no espaço público citadino, à qual Ana reagiu intempestivamente.

O filho de Rosa, o marido de Luiza, o amigo de Ruth impõe-se e, de certa forma, evitam a ocorrência de episódios como esse. Linda trabalha na porta de casa e conta com o respeito que as pessoas do bairro têm pela comunidade do Terreiro de Candomblé da qual faz parte a sua família, mas ainda assim toma certas precauções como finalizar o trabalho sempre antes das vinte e uma horas “por causa de ladrão”, justifica.

Estar na rua é estar sempre em alerta. Constantemente atentas à movimentação dos transeuntes, as *baianas* conhecem os frequentadores das imediações e habilmente identificam os estranhos. Se algum destes demonstra qualquer comportamento suspeito, passa a ser monitorado. Entre um atendimento e outro, intercalam olhares discretos e vigilantes às suas atitudes.

Olhares que também se fazem presentes numa linguagem sutil e silenciosa. O ar de reprovação serve para afastar os “pivetes”³, moradores de rua e “sacizeiros”⁴, que intimidam a sua clientela e, quando percebem a iminência de ameaças à sua integridade física e à sua mercadoria, usam outros artifícios:

Teve um menino, um pivete que chegou lá [no ponto de venda] querendo acarajé. [...] eu levantei com a colher de pau! Aí eles se mandaram. Teve um que eu fiz: "Eu vou ligar o fogo"! Aí se mandou! Dou uma de valente, mas sou frágil! [Risos] Quando eu peguei a frigideira: "Ó vou jogar o azeite"! Ele se mandou! A frigideira tava gelaada! Já tinha mais de uma hora que eu tinha fritado acarajé! [Risos] (Ruth)

Os instrumentos de trabalho transformados em armas e a valentia aparente são formas de compensar a força física. Dessa maneira, amedrontam quem investe contra o seu sistema, e afastam quem poderia perturbar a sua ordem.

Todavia, Ana alerta que é preciso manter o controle, pois não sabem do que o outro é capaz e precisam se preservar de retaliações. Ela explica que “é preciso saber ir levando”. Um conhecimento que não começa com a sua mãe, a quem ajudava desde a infância na venda de mingau, mas uma sabedoria que, assim como as técnicas culinárias, tem sido repassada ao longo dos séculos: o convívio com as adversidades descendentes dos graves e senis problemas sociais.

A divulgação pela Secretaria de Segurança Pública da Bahia de que o Estado tenha registrado uma redução de 5,5% no número de homicídios dolosos foi rebatida pela divulgação de que a capital baiana é vigésima segunda cidade mais violenta do mundo (LEMOS, 2012). Contradições à parte, as reclamações relacionadas à

³ Recebem essa alcunha crianças ou adolescentes que vivem nas ruas e fazem pequenos furtos.

⁴ Essa é uma expressão popular usada na capital baiana para referir-se à dependentes químicos, principalmente os usuários de crack, pois para fazer uso da droga, é preciso ter uma espécie de cachimbo improvisado, que remete ao personagem Saci-Pererê do folclore brasileiro.

vulnerabilidade dos cidadãos soteropolitanos é unanimidade entre as interlocutoras do estudo. Os veículos de comunicação, aos quais as *baianas* têm acesso, noticiam diariamente números assustadores. Rádio, televisão e jornais impressos falam do que elas já sabem: a criminalidade é crescente na cidade.

A segurança ali [no ponto de venda] quem dá é Deus à gente. Você vê que não tem policiamento, não tem nada. Mas, a gente tá ali [...] não tá brincando, tá trabalhando, tá sendo protegida, não é? Cada um com seu senhor. Eu com meus Orixás, com Deus e pronto. E com as amizades porque ali a gente passa um tempo vendendo que já se torna amizade [...] Então a gente não fica na rua praticamente só [falou com ênfase]. A gente fica com os amigos.

Ruth contesta a imagem de que estaria totalmente desamparada por trabalhar sozinha. Além das divindades, das quais trataremos em outro momento desse estudo, cita como protetores os vendedores do comércio informal. Agrupados em locais estratégicos da cidade, constituem múltiplas redes de cooperação mútua em que a solidariedade, com o tempo se converte em amizade, em laços que os une, alegra, suaviza o trabalho repetitivo e extenuante. Todos compartilham dificuldades semelhantes.

Carrinhos, balcões, outras estruturas adaptadas ou simples sacos plásticos são, ao mesmo tempo, meio de transporte e vitrine. Sombrieros coloridos protegem do sol forte e anunciam a sua presença. Frutas, brinquedos, sanduíches, bebidas, sandálias, bombons, parece infinita a variedade de produtos. As conjunções desses comerciantes à margem do mercado formal marcam a paisagem urbana e remete aos antigos “cantos”, perpetuados na luta pela sobrevivência.

O que antes era um espaço de trabalho de negros escravos de ganho passou a ser ocupado por cidadãos livres, em sua grande maioria de baixa renda. O perfil dos mercadejantes certamente mudou, mas continuam a atender necessidades, entre elas a fome. Trabalhadores que continuam sendo fundamentais para a dinâmica da cidade.

Entretanto, desde o século XIX, os vendedores lidam com o controle exercido pelo poder público. Nesse período, a obrigatoriedade de solicitar licença à Câmara Municipal e pagar uma taxa de matrícula para exercer a atividade comercial dos ganhos, marca os primórdios das tentativas legais de regulação do setor (COSTA, 1991; SOARES, 1996). Ao historiar os espaços negros em Salvador no Século XIX,

Costa (1991) nomeia o poder público de “feitor na cidade”, pelas posturas municipais repressivas destinadas aos escravos de ganho, cerceando a sua circulação. Longe de vilanizar o Estado, a intenção é assinalar a permanência das medidas repressivas que, embora sob novas formas, ainda existem.

Entraves na concessão de licenças e ações dos fiscais da SESP são motivos de freqüentes queixas entre as interlocutoras do estudo. O “rapa”, como é denominado um grupo de fiscais do supracitado órgão público, ganhou esse epíteto pela forma de abordagem dos agentes que apreendem o material de trabalho dos vendedores irregulares.

Recentemente, a *baiana de acarajé* Liliane Oliveira, ainda em processo de regularização, teve todos os seus objetos confiscados quando trabalhava na orla em Patamares (BOCÃO NEWS, 2012). Fatos como esses nem sempre são noticiados pela mídia de grande circulação, mas revoltam as classes menos abastadas da população, que a eles atribui o aumento da criminalidade.

Diante do exposto, poderíamos pensar a duplicidade da situação. Ao mesmo tempo em que a Prefeitura Municipal objetiva manter a ordem pública, ameaça esta mesma ordem que reside no trabalho das *baianas*. Nesse caso, os olhares de reprovação e a alusão ao dendê em ebulição no tacho, não são capazes de protegê-las, de afastar quem representa risco. Não há o que ser feito, não há a quem recorrer. É preciso então, atender às suas exigências, como afirma Ruth: “Eu pago é a SESP para SESP não me tirar da rua”!

Durante o período de visitas a campo, estive nas proximidades do seu ponto e me chamou atenção o fato de não haver nenhum vendedor nas calçadas. Naquele mesmo dia, a cidade estava recebendo a visita do ex-presidente Luiz Inácio Lula da Silva, que passaria pelo local. Ao questionar o que havia ocorrido, a baiana contou que no dia anterior todos os ambulantes haviam sido avisados de que não deveriam ir trabalhar, sob pena de terem os seus objetos levados. A “limpeza” da área, como denominam os vendedores citando os agentes, traz a ideia de que esses trabalhadores são as impurezas da cidade. Algo que não deve estar visível aos olhos do visitante.

Maciel (1999, p. 128) ressalta que, “embora distintas, ‘Hygiene’ e ‘Eugenia’ apareciam conjugadas e confundidas” nas chamadas Campanhas Civilizatórias no início do Século XX. Após quase 100 anos, “indivíduos inadequados”, como nomeia Stepan (2005, p.29) continuam sendo excluídos através de movimentos neo-

eugênicos. Agora não se trata apenas da cor da pele ou da etnia. Nesse novo contexto a posição social também se manteve como um inconveniente à tão almejada ascensão e progresso da nação brasileira. Os responsáveis por cuidar para manter as aparências para a visita ilustre impediram-nos de apresentar-se. Ainda assim, era preciso continuar a luta pela sobrevivência. No dia seguinte todos os vendedores do comércio informal estavam de volta ocupando as calçadas com os seus produtos dispostos em caixas de isopor, carrinhos e outras estruturas adaptadas.

A burocracia e a lentidão da Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização para obter a licença, também motivaram as reclamações de Luiza. A regularização do seu ponto, localizado em um bairro nobre, ainda tramita na Secretaria Municipal de Serviços Públicos e Prevenção à Violência. Enquanto Luiza, narra e presencia diversos casos de agressão e roubos.

A sensação de perigo constante me acompanhava. Homens, visivelmente sob efeito de crack, atuam como guardadores de carro extorquindo os motoristas e discutem entre si pelo direito às zonas da longa avenida. Para evitar ser vítima de furtos, Luiza, assim como Linda, guarda as cédulas de maior valor em uma bolsa escondida dentro de uma sacola plástica sob a sua cadeira. Rosa e suas filhas também o fazem colocando as notas de vinte e cinquenta reais nos bolsos, separando-as das demais, que ficam em uma pochete. Ainda que a sua eficácia possa ser questionada, o fazem na tentativa de proteger o dinheiro do seu sustento.

À primeira vista não há proteção de paredes, uma porta que possa ser fechada, não há amparo no ponto de venda da *baiana* situado na calçada. No entanto, uma observação mais acurada permite analisar melhor os limites daquele espaço.

4.3 A casa na rua e a mudança de sensibilidades

Ao cair da tarde, Ana desce do ônibus trazendo consigo duas sacolas, contendo os utensílios e quitutes. Coloca-as sobre a calçada manchada pelos respingos do azeite, que afirma ser “marca registrada da baiana”. Enquanto vai buscar o tabuleiro, pessoas passam apressadas. Outras aguardam pelo transporte

coletivo, olhando ansiosamente para o início da avenida na esperança de ver surgir o ônibus, que as levará dali. Muitas retornam para casa após um dia de trabalho ou olham para o relógio, preocupadas em chegar a tempo para cumprir os seus compromissos.

Fazendo uma correspondência com o pensamento de Marc Augé (2006) vivem a supermodernidade. Para os transeuntes, aquela é apenas uma zona destinada ao trânsito, o não-lugar, vazio de sentidos. Quanto menos tempo permanecerem ali, melhor. Para Ana, que retorna empurrando o carrinho, aquele é um dos seus lugares. Ali escreveu parte da sua história, ali vivenciou experiências e relacionamentos, ali viveu outra temporalidade, ali viu ser construída a sua identidade, consolidada como *baiana de acarajé*.

Para os clientes mais próximos, assíduos, aquele não é apenas o restaurante a céu aberto, mas também o ponto de encontro com a amiga, confidente e conselheira. Longas conversas trazem serenidade às feições aflitas. Sentar-se no banquinho de plástico ao seu lado é como deitar-se no divã. Ao longo de tantos anos, partilharam momentos de alegria e dificuldades. Não raro as *baianas* vêm nascer e crescer novas gerações, que passam a freqüentar o, também seu, lugar.

Cuidadosamente estaciona a grande caixa retangular de madeira coberta pela lona azul amarrada por nós nas laterais. As correntes enegrecidas que a circundam também mantêm presos três banquinhos arrumados um dentro do outro e deitados sobre a caixa, assim como a vassoura de piaçava. Retira-a, coloca-a sobre o solo. As mãos sobre o cabo de madeira movimentam-no partindo do canto próximo ao muro em direção ao asfalto. As cerdas curtas e escassas correm a calçada, retirando as folhas, pedaços de papel e um pouco da poeira.

Questionaria o leitor se esse não seria o simples ato de retirar as sujidades do local pela aplicação de uma prática higiênica corriqueira. Concordamos com essa interpretação, mas nela não se encerra o seu significado.

Radcliffe-Brown (1974) defendia que, ao ultrapassar os limites rituais pelo descumprimento de uma regra, um indivíduo, objeto ou lugar teria como consequência uma mudança indesejável no seu “status ritual” ao qual somente poderia voltar, através do cumprimento de um rito positivo. O antropólogo social

inglês cita a confissão de um católico como forma de purificar-se após o consumo de carne vermelha na sexta-feira da Quaresma.

Sendo um “rito positivo” o ato de varrer devolve ao solo o seu valor ritual, depreciado pelas ações corriqueiras dos transeuntes que inconscientemente descumpriram as regras apenas por ela observadas. Se o seu efeito é psicológico, como supunha o autor não nos cabe avaliar. O fato é que somente após esse procedimento as *baianas* dão prosseguimento à arrumação do seu ponto de venda.

Ana monta o tabuleiro à sua frente e instala à sua volta o tacho com o botijão, as sacolas, a grande panela de alumínio com a massa do acarajé, os bancos de plástico. Os objetos são dispostos de modo a formar um semicírculo que se fecha com a parede às suas costas. Dessa maneira, como afirma Da Matta (1991, p.21), “estabelece fronteiras, separando um pedaço de chão do outro”. Para isso, ela pede licença à Obaluaê, à Omolu e à Nanã, “os donos do chão”, que sacralizam o que afirma ser o “seu pedaço”. O espaço, antes público, por algumas horas tornar-se-á privado, como uma casa na rua. Aquele trecho da calçada deixa de ser o espaço da transgressão, do profano e torna-se familiar, sagrado. Toma para si o lugar que é seu.

O solo, que antes era considerado impuro, passa a pertencer ao seu ofício. Sai do interstício, da ambiguidade, para o interior do seu sistema simbólico. Aquele trecho da calçada adquire valores tão profundos que a linguagem falada nem sempre é suficiente para exprimir. Ao ser questionada sobre o significado do solo que ocupa todas as tardes, Ana silenciou. Cabeça baixa, raspava o resto da massa das bordas da panela. Sabia que estava refletindo. Fiquei em silêncio e aguardei. Após alguns segundos ela continuou:

O chão é tudo mãe! Do pó eu vim, ao pó eu retornarei! Como diz o ditado. Minha filha ó [Apontou para a calçada] é daqui! A rua ela tem muita coisa boa, tem umas coisas ruins e tem muita coisa boa.

O “chão” representa a sua origem e o seu destino. A terra, reverenciada pelos adeptos do Candomblé, recebe de bom grado os objetos que as *baianas* sobre ela dispõem: tabuleiro, bancos, tacho, sacolas, caldeirões, cestos de vime. Trabalham sentadas. Corpo e trabalho estão próximos do que os sustenta, do seu “ganha pão”, nas palavras de Luiza. Para Linda, trabalha sobre o “ouro” herdado da sua bisavó,

presente na sua família a quatro gerações, do qual fala com um sorriso de orgulho nos lábios.

Nessa ideia de pertencimento reside a relação de intimidade que mantêm com aquele pedaço de solo e que fundamenta as suas atitudes. Dessa forma, não consideram sujo o pano de prato que cai sobre ele e voltam a usá-lo naturalmente, o que certamente não aconteceria se entrasse em contato com qualquer outro trecho da mesma calçada.

Observa-se uma mudança de sensibilidades acionada pelo contexto. O sujo e o limpo são, portanto, distinções relativas, sendo possível transitar de um extremo ao outro pela ação de ritos positivos. Aí está posta a fluidez, a dinamicidade da edificação cultural. Nesse ponto, cabe salientar que não se trata de interpretar diferentes personagens conforme o cenário, como propõe Goffman (2002), pois se trata de personalidades únicas, densas, matizadas. Pode-se então compará-las a uma superfície capaz de refletir diferentes tonalidades de uma mesma cor, a depender da luminosidade que incida sobre ela.

Bacias, caixas plásticas, cubas de inox, colheres. Os utensílios são os mesmos em quase todo o processo. O balde usado para armazenar objetos ou para lavar o feijão também é “naturalmente” empregado como lixeira no ponto. Os resíduos são comuns aos alimentos, dos quais se originaram e os objetos circulam dentro do universo do trabalho. E, seja em uma pochete presa à alça da panela de abarás, no interior do tabuleiro dentro de uma vasilha plástica, ou sob a toalha que o recobre, o dinheiro recebido pela venda está sempre próximo às iguarias.

O que faz parte do seu sistema não é considerado poluente. Essa lógica ditará as práticas higiênicas: quais, como e quando deverão ser adotadas.

4.4 Cheirar, tocar, olhar, sentir: os sentidos e as práticas de higiene

Diante da linha que circunda e demarca o seu sistema simbólico, as *baianas* conjugam os sentidos corporais. Sinestesticamente percebem o seu entorno e assim identificam o que está apto a ser incorporado e o que será excluído, descartado. Como já foi dito anteriormente, atos que nada têm de independentes, autônomos ou

mecânicos. Cada um deles se sustenta e habita a edificação cultural denominada higiene.

A partir de agora, percorreremos todo o trajeto do trabalho das interlocutoras, voltando os olhares para algumas práticas, eleitas pela sua representatividade e relevância. Para tanto, recomenda-se retirar as lentes de conceitos pré-formados, abandonar, ainda que temporariamente, as nossas próprias referências, como propõe Georges Vigarello (1996) ao historiar a higiene corporal. Somente dessa forma será possível ver e compreender o outro.

Caminhar por entre os corredores da Feira de São Joaquim impressiona o visitante que ali chegue pela primeira vez. A feira é o lugar da mistura, da simbiose. O colorido das frutas, verduras, lonas, une-se às tonalidades fortes das roupas de quem circula pelo local. A luz do sol realça as suas nuances e faz os arremates na decoração ambiente. O calor faz exalar os cheiros de gente, comida e folhas. Odores que se mesclam e se apresentam de forma simultânea, destacando-se cada um a seu tempo. Vozes, músicas, ruídos. A sonoridade alia-se ao intenso fluxo de pessoas e carrinhos de transporte de mercadorias, ampliando a sensação de que tudo se move numa aparente desordem. Na verdade, essa forma de sociabilidade é vida.

Especialmente destinada a abrigar boxes que distribuem ingredientes para compor os tabuleiros, a “Rua do Camarão”, diariamente recebe *baianas de acarajé* de toda a cidade. O lugar que atende quem dará de comer ao Santo ou a gente é, para Souza (2011), um dos três pilares de sustentação dessa feira no processo de resistência às novas modalidades de comercialização, nomeado pelo cientista social de “metamorfoses da continuidade”. Feijão fradinho, gengibre, amendoim, castanha, azeite de dendê, palha de bananeira, papel de embrulho, pimenta em pó e massa pronta. Tudo está à venda.

Na entrada, o vermelho salta aos olhos. Incontáveis camarões secos amontoados em grandes mesas de madeira sobre as quais plaquinhas de papelão indicam os preços e ajudam a decidir pela compra. Mas, não é apenas isso. Não há embalagem com rótulo: a sua procedência é informada verbalmente pelo feirante. Não há data de fabricação, data de validade ou outras informações que geralmente norteiam o consumidor no supermercado no mundo contemporâneo. O que, para as

baianas, não representa um problema. Elas conhecem outras formas de selecionar o alimento.

Embora o camarão seja um dos grandes responsáveis pelo sabor dos quitutes e aclamado pelos clientes, “é um bicho que para dar uma infecção é daqui pra ali”, como afirma Ana.

Recentemente, ao proceder análises microbiológicas em 120 amostras de acarajé e complementos, Sereno (2009, p. 103) constatou a contaminação do camarão seco por Coliformes termotolerantes (46,7%), *Bacillus cereus* (20,0%) e *Staphylococcus aureus* (6,7%). Diante de tais resultados, o autor concluiu que a qualidade microbiológica do alimento é preocupante e suscita cuidados.

O ingrediente considerado ambíguo é conhecido também pela sua perecibilidade e exige atenção especial. Para selecioná-lo, as *baianas* apanham um punhado de camarões secos, o suficiente para olhar o seu tamanho, sentir nas mãos o grau de umidade. Quanto maiores e mais secos, melhor. Coloca um deles na boca para provar. Ergue a mão sobre a qual aproxima a cabeça para cheirá-los:

Ele fica assim um cheiro diferente assim. [Contraí os músculos da face, como se sentisse o odor desagradável naquele exato momento] Aquele cheiro já de camarão velho. Eu gosto de camarão novo. O camarão novo, o cheirinho dele é outro [A sua expressão mudou. Sorriu provavelmente ao ter lembrança do aroma aprazível]. Eu gosto do camarão cheiroso, novinho, limpo. (Ana)

Os adjetivos e as expressões faciais não seriam suficientes para explicar plenamente como distinguir um tipo do outro. Trata-se de uma prática eminentemente corporal aprendida pela mimese, assim como as práticas culinárias. Não há um livro, um manual que descreva os aromas. Não dispõem de um aparelho capaz de determiná-los. Para tornar-se sensível aos contrastes, foi preciso adquirir partes do corpo, parafraseando Bruno Latour (2007, p. 41), através de “um treino para ser afetado”. Ao analisar a descrição de Geneviève Teil do “treino de narizes”, o filósofo e antropólogo francês define como “um empreendimento progressivo que produz simultaneamente um meio sensorial e um mundo sensível”. As *baianas* adquiriram narizes, mãos, olhos, línguas: partes de um corpo-todo. Utilizam-nas de forma coesa e simultânea.

Assim, no instante em que inspira, apreende o aroma e imediatamente classifica-o. O camarão “novo” é nomeado dessa maneira, pois há pouco tempo ainda estava vivo, é “cheiroso”, inofensivo. O camarão “velho”, ao contrário, é fétido, está próximo do apodrecimento, da morte enquanto alimento. Apenas o primeiro, qualificado como “limpinho”, poderá ultrapassar a linha e adentrar o espaço simbólico do ofício. O segundo é negado, rejeitado.

Essa categorização baseada no frescor corrobora com os achados de Minnaert (2008, p.139). A autora realizou um trabalho etnográfico em uma feira livre da cidade de Salvador e constatou que, para os feirantes e consumidores, a carne fresca estava associada à recente mudança do estado vivo para o morto. Por esse motivo, os seus interlocutores consideravam que deveria estar exposta “ainda sangrando”.

Tal avaliação polarizada justifica-se pelo perigo que a ambiguidade representa (Douglas, 1991). Ao mesmo tempo em que a qualidade do camarão atrai clientes, lidam com o risco de que algum deles tenha uma “dor de barriga”. Os possíveis efeitos de uma toxinfecção alimentar se resumem à dor causada nos órgãos localizados no abdômen. A região em que o alimento é incorporado, reage, sinaliza a incompatibilidade e rejeita. A dor é a voz do corpo, no corpo, para o corpo. Para evitá-la, darão continuidade à vigilância.

Em casa, Rosa senta-se no batente na área externa e coloca diante de si um grande balde de plástico azul escuro com alças laterais. Sobre ele repousa sua tampa, mas de forma invertida para que possa funcionar como uma bacia rasa. Pega ao seu lado o saco de papel com os camarões secos trazido da feira e entorna-o, derramando parte do seu conteúdo. Pega um deles com a mão esquerda, que se encontra com a outra no ar, pouco acima dos demais. O polegar estendido sobre o crustáceo, com um único movimento auxiliado pelos outros dedos colocados abaixo, separa a cabeça deixando-a cair sobre a tampa, para que possa, da mesma forma, retirar as pernas.

Antes de pegar o próximo, empurra o corpo para a palma da mão direita e só os dispensa no interior da vasilha plástica destinada para esse fim, quando não é mais capaz de contê-los. A todo momento, afasta para a lateral da bacia adaptada, pequenas pedras, búzios e pedaços de fita de nylon. Quando as cabeças se

acumulam na tampa, dispensa-as numa sacola plástica. As mãos avermelhadas pelo corante voltam a despejar parte do conteúdo do saco para dar prosseguimento ao processo, que só dará como encerrado quando a quantidade for considerada suficiente. A velocidade dos movimentos demanda acuidade do observador em distinguir as sucessivas etapas, mas quem os executa sabe exatamente como e em que sequência fazê-lo.

Visão e tato se aliam para “catar o camarão”, como se referem as nossas interlocutoras. Trata-se de uma tarefa organizatória: as cabeças serão liquidificadas com um pouco de água e servirão de tempero para a massa do abará, do vatapá e do caruru; os corpos serão “ferventados” com um pouco de azeite de dendê para se tornar mais um recheio; as pernas, assim como os demais resíduos, serão descartadas. Para Linda, submeter as cabeças à elevadas temperaturas é imprescindível, pois é nessa estrutura anatômica que se localiza o sistema digestivo do animal. Entretanto, os cuidados não se encerram aí.

O camarão compõe o rol de alimentos reimosos, considerados pelo saber popular como pró-inflamatórios e, por esse motivo, as nossas interlocutoras julgam que não deva ser consumido por quem possui ferimentos, por retardar o processo de cicatrização. A reima, segundo Klaas Woortmann (2008, p.23), é possivelmente um termo derivado de *rheuma*, que também designa “mau gênio” do alimento ofensivo para o organismo em certos momentos da vida.

Ana conta que a cirurgia para retirada do ovário e o parto do seu primeiro e único filho igualmente exigiram o evitamento do camarão, ao qual se refere como “reimoso”: “Só peguei em camarão um mês depois, já tava tudo saradinho. Não tive problema nenhum, graças a Deus”. Para ela, não basta apenas evitar o consumo, mas também o contato físico.

Ambas são situações relacionadas à reprodução feminina, consideradas por diversos povos como fases liminares (CANESQUI, 2007; COSTA-NETO, 2000). Mary Douglas (1991, p.117) assinala que o indivíduo situado no estado de transição “corre perigo e o perigo emana da sua pessoa”. Nesse período de vulnerabilidade, restrições alimentares são comuns e os alimentos reimosos devem ser evitados.

Essa concepção nos remete à teoria dos humores, segundo a qual esse seria um “estado quente” (certas doenças e o período menstrual, percebido como próximo

a um estado de doença) e por esse motivo, deveriam ser evitadas as comidas igualmente “quentes”, geralmente associadas à alimentos de origem animal. Essa forma de classificação independe da sua condição térmica e varia entre os grupos sociais. Apesar das disparidades, a categorização dos alimentos, que também fez parte da antiga medicina grega e da medicina tradicional chinesa, bem como as prescrições e restrições, sempre consideram o princípio do equilíbrio corporal à partir da sua interação com a comida (MURTA, REZENDE e MACHADO, 2011; WOORTMAN, 2008). No caso em questão, o quente não pode incorporar o quente, o ambíguo não pode incorporar o ambíguo.

Finalizada a tarefa, Rosa chama um dos filhos para lavar o camarão seco e levanta-se para ir até a área interna. A sonoridade dos chinelos sobre o piso de cerâmica envelhecida anuncia a sua chegada. Os olhos atentos farão uma supervisão sutil das atividades. Logo ao lado da porta, está o seu neto Cláudio. O responsável pela lavagem do feijão é um rapaz ainda muito jovem. Traja apenas bermuda e sandálias para suportar o calor.

Duas horas em remolho foram suficientes para hidratar, dilatar e dar início ao desprendimento dos envoltórios. Curvado diante de um dos baldes de plástico com feijão e água, Cláudio mergulha os braços até a altura dos cotovelos. Entre as palmas das mãos submersas, os grãos são friccionados no movimento de ir e vir do punho às pontas dos dedos. As cascas emergem pela sua leveza. Entorna o balde sobre o escorredor de plástico, cuja base se apoia no chão, onde a água se acumula. O escoamento através do ralo próximo é apenas parcial.

O utensílio é batido com força contra a parede para que as cascas molhadas se desprendam. Tantos embates causaram-lhe rachaduras. Mas, não há problemas, desde que os envoltórios retornem ao saco de ráfia, que os trouxe da feira quando ainda eram feijão. Os que insistem em se agarrar às paredes, da casa e do utensílio, são removidos com as mãos. Tudo terá de adentrar o saco de “alinhagem”, que deterá os resíduos sólidos e permitirá que parte do líquido esbranquiçado flua pelas suas aberturas.

Escorredor vazio no chão, Cláudio pega dois baldes e vai até a área ao lado. Mergulha-os no grande reservatório ao lado da mesa onde Celeste corta cebolas. Volta trazendo consigo a água cristalina. Entorna-os. Feijão e água voltam a se

misturar. Mãos submersas, pés molhados, corpo suado. O ciclo se repetirá até que tudo o que considera impureza seja retirado. Em breve as pancadas darão lugar ao ruído estridente do antigo moinho elétrico. É preciso dar prosseguimento à transformação, sentindo, aferindo nos dedos a textura da massa.

O trabalho medido pelo número de lavagens será diretamente proporcional à forma de apresentação da leguminosa. Basta uma avaliação visual para que *baianas* ou feirantes sejam capazes de classificá-lo. O “feijão sujo” recebe essa nomenclatura por estar misturado a grãos deteriorados ou inteiros, pedaços de vagem e pequenas pedras. Por outro lado, o “feijão limpo” contém esses elementos em menor volume e, portanto, demanda menos esforço físico e dispêndio de água. Para Rosa, essa classificação não interfere no sabor do acarajé: “Vem podre, vem inteiro, mas às vezes ali é um feijão bom. Quanto mais o feijão dá trabalho, mais ele é melhor”.

Ainda assim, é preciso escolher qual das espécies será adquirida e ela complementa:

O [feijão] macasso é mais barato do que o branco [...] para pessoa que vai vender em festa de largo, praia é melhor [...] Ele é mais resistente. Não azeda assim ligeiro não. Mas, o branco é fácil de azedar. (Rosa)

Nessa avaliação, nossas interlocutoras são unânimes: o feijão macasso de coloração bege é saboroso, comercializado a menores preços e mais resistente ao processo de deterioração, ideal para o labor na praia, onde as *baianas* permanecem por um longo período de tempo sob o sol forte. O que os profissionais da área de saúde e alimentação denominariam de “binômio tempo-temperatura”, é pensado e levado em conta, embora não tenha esse nome. O “olho de pombo”, pelo contrário, além de mais caro é muito susceptível à degradação, percebida pelo aroma e sabor da massa “azeda”. Todavia, é preferido por ser branco.

À exceção de Ana, que afirma preferir o feijão “macasso” por “puxar mais para a sua raça”, as demais interlocutoras preferem o “olho de pombo”. O aspecto visual assume o lugar de critério primordial na escolha no ato da compra e merece destaque no decorrer do processo.

Ao bater a massa, *as baianas* olham para o interior da panela. O movimento da massa revolvida é acompanhado com impressionante atenção. Quando algum ponto preto é identificado, imediatamente soltam a colher de pau e tocam-no rapidamente, retirando o “olho do feijão”⁶ com a ponta do dedo indicador, que vai direto para o pano de prato estendido sobre as pernas.

Vigarello (1996) identifica o início da associação entre higiene e a cor branca na Idade Média. No século XV a alvura da roupa classificava quem a vestia, assim como o aspecto da massa fala sobre quem a preparou. A pureza representada pela coloração atesta a sua virtude de “boa cozinheira”, pois remete aos cuidados na produção. Esse é um dos emblemas da higiene como atributo moral da *baiana*, assim como a cor da roupa que veste para trabalhar e o pano de prato que usa no ponto de venda.

“Aqui não é todo mundo que dá pra trabalhar. Quem não gosta de asseio reclama”. A frase dita por Rosa enquanto jogava água sanitária pura sobre os panos de prato, mostrando-me como era capaz de fazer desvanecer a cor forte do dendê, evidencia essa ideia, que perpassa todas as nossas interlocutoras:

[...] quando chegar, você fecha os olhos, vai me fazendo a pergunta, vai observando o que é que eu vou fazendo. Não observe a casa não porque a casa está oca! Só tem o fogão, lá em cima o freezer, onde eu fico. Por isso não, oxém! Você não tá interessada em reforma, você está interessada é na pesquisa.

Essas foram as recomendações de Ana para quando eu fosse à sua casa em processo de “feitura”, forma bem humorada de referir-se à construção ainda não concluída. Deveria entrar de olhos fechados para a aparência, ainda distante do que poderia tornar-se realidade após mais alguns anos de esforços e sacrifícios, pois a condição financeira ditaria o tempo, a velocidade para alcançar o seu objetivo.

Ainda que em nenhum momento tenha falado ou perguntado claramente sobre higiene, em casa ou no ponto, percebi em todas elas algum grau de preocupação com a minha presença evidenciada através de pequenos gestos, comportamentos ou palavras.

⁶ “Olho do feijão” é o termo usado pelas *baianas* para se referirem à região da semente onde tem início o processo germinativo. Pela sua cor escura, são considerados impurezas e por isso retirados.

futuramente mostraria com conforto. Tudo ainda estava nos seus planos e só

A formalidade, a higiene performática no uso pontual de paramentação, as explicações e justificativas quanto ao aspecto da casa, a faxina, a referência aos equipamentos que futuramente substituiriam a prometida reforma do tabuleiro, eram tentativas de demonstrar a sua ordem, sempre relacionada com a concepção de ordem que esperavam que eu tivesse como pesquisadora, como nutricionista, como mulher. As relações sociais, aí colocadas, nos remetem ao que afirma Mary Douglas (1991, p. 14): “A impureza absoluta só existe aos olhos do observador”. Eu poderia julgá-las pelo que via. Um misto de estética e honra estava sempre presente.

Ao pegar uma panela para fazer o bife, que comeríamos no almoço, Ruth abriu a torneira, colocou-a sob o jato d’água explicando e, segurando no cabo, movimentou-a de forma circular: “Casa de telha a gente não pode confiar muito não. Lagartixa, não é? [...] Tudo que eu pego no armário eu passo água”!

“Passar uma água” é uma prática aparentemente simples. O líquido corrente é capaz de sozinho, remover as sujidades visíveis. No entanto, trata-se de uma prática relacionada principalmente ao sentido da visão, mas não apenas isso. Silva (1998), a partir de um resgate histórico atesta que, desde a Antigüidade, a água sempre foi revestida de forte conteúdo simbólico, presente nos mitos e lendas de diversas culturas. A água necessária à vida, já foi temida e empregada na limpeza das cidades impregnadas de miasmas (Vigarello, 1996). Nesse método comumente adotado pelas interlocutoras do estudo, ela aparece no âmbito sagrado e sacralizador.

À tarde, terminadas as etapas de preparo, o cheiro forte do dendê dá lugar às fragrâncias dos cosméticos. Sabonete, hidratante, desodorante e perfume. Os aromas se misturam, inundam a casa para anunciar a saída da *baiana*. Nem sempre trajando a indumentária, que pode estar restrita ao uso do torso ou usando roupas comuns, lá vai a mulher bonita e perfumada para dar início à segunda parte do trabalho: a venda.

Por alguns instantes atentaremos às ideias associadas ao aspecto e aos aromas emanados pelo corpo.

O banho demarca o limite entre duas etapas: de cozinheira à vendedora. São diferentes momentos que exigem diferentes formas de apresentação. Essa lógica

também está presente na fala de Linda, quando afirma “fazer a unha e o cabelo” no sábado para que no domingo não chegue à “casa do Senhor toda desarrumada, de unha de feijão, de acarajé, de azeite”.

Em todos os casos, os resquícios do labor devem ser, ao menos, velados. Certamente a relação com o *status* atribuído ao trabalho doméstico está presente. Embora as *baianas* manifestem orgulho em exercê-lo, a intimidade da casa não seria bem vista na rua ou em ambientes públicos. Nesses locais, a desobediência às normas de etiqueta incorreria em sanções sociais sob a forma de constrangimentos e críticas. Douglas (1991) refere que, em muitas sociedades, a poluição envolve diferentes consequências e estão sempre de acordo com o seu nível de gravidade. Contudo, vale ressaltar que essas noções de poluição corporal não foram sempre as mesmas.

A tolerância aos eflúvios corporais, quando o intervalo entre as abluções podia durar décadas, sofreu grandes alterações nos últimos sete séculos no mundo ocidental (Vigarello, 1996). Nas primeiras décadas do século XX, em que a higiene pessoal era condição capital para alcançar a tão almejada modernidade brasileira, a indústria de cosméticos se desenvolveu e ampliou enormemente a variedade de cosméticos, essenciais ao apuro da limpeza corpórea. Segundo Bueno (2007, p.59), “os rígidos quase obsessivos padrões norte-americanos de asseio corporal” foram difundidos globalmente a partir do século XX. Daí em diante, as campanhas publicitárias da indústria de cosméticos ganharam força atrelando o discurso do saudável à predecessora ideia da etiqueta.

Diante desse contexto, observamos que, tanto as *baianas* quanto os seus clientes, parecem compartilhar dos mesmos valores. O corpo feminino, alvo de tantas influências sociais e culturais ao longo da história, continua sendo o ponto de partida para inferência da segurança de alimentos. Como vimos em um trabalho anterior (MAGALHÃES *et al.* 2011 b), os consumidores fazem uma avaliação maniqueísta e classificam a vendedora como “baiana limpinha” ou “baiana suja”.

Enquanto a primeira possui o “asseio” como atributo moral, impresso na sua aparência física, utensílios e práticas pautadas na higiene biomédica, a segunda, descrita de forma caricata, é reprovada por preservar costumes entendidos como primitivos. Dentre eles está a relação tátil com os alimentos que, segundo

Montanari (2008), é uma herança da sensibilidade antiga e medieval na transformação dos alimentos. A adoção de tais práticas pela alta gastronomia não é vista com os mesmos olhos, o que ratifica a relação dessa ideia com o preconceito social, ainda arraigado na nossa cultura.

No entanto, não são apenas precauções contra sanções sociais que estão em jogo. Os perfumes, a boa aparência, o frescor da pele são prezados pelas *baianas*.

“Bem estar bem” essa frase de efeito compõe a estratégia de *marketing* de uma empresa que lidera o mercado de cosméticos no Brasil. O apelo publicitário vende simultaneamente qualidade de vida e boa aparência. A “refrescância do banho todo o dia” é a promessa do desodorante responsável por conter a transpiração. Enquanto a propaganda de sabonetes oferece “uma linha completa para cuidar e manter a beleza da sua pele”.

Nas casas das nossas interlocutoras, todos estes produtos estavam presentes nos sanitários, que se destacavam dos demais cômodos da casa. Piso, azulejos, *box* de *blindex*, toalhas bordadas. Tudo parecia falar de asseio.

O refinamento das sensações corporais foi delineado culturalmente ao longo da história (Vigarello, 1996; Elias, 1994), assim como as ações necessárias para alcançá-las. Significa dizer que, além das relações sociais, há também um desconforto íntimo envolvido.

“Oi baiana! Você me dá um abará”? Sentada ao tabuleiro, Ruth ouve a solicitação do cliente. Imediatamente, pega a faca de cabo colorido, vira-se para o lado oposto ao tacho, curvando-se sobre a sacola, no interior da qual está uma grande panela. Abre-a. A mão direita espeta o quitute com a faca, a esquerda apanha a tampa de alumínio, invertendo-a para receber o abará e transportá-lo até a borda do tabuleiro de madeira. O dedo indicador e o polegar são usados como pinça para retirar a palha de bananeira. Esfrega-os no pano de prato branco, transferindo para ele a cor amarelada do dendê. Só então pega o envelope de papel com abertura em “L” e coloca-o sobre a palma da mão esquerda, levemente côncava. Mais uma vez com a ajuda da faca ainda fincada, leva-o ao seu novo envoltório. Será partido ao meio para a adição dos recheios, conforme o gosto do cliente. A tampa levará consigo a palha de volta para a panela.

O pedaço de tecido branco liso, bordado ou estampado, cuidadosamente colocado sobre as pernas, amarrado à alça da panela do abará ou pendurado à lateral do tabuleiro, está sempre lá.

A cena da limpeza das mãos no pano de prato faz parte do ato de servir o abará. Não apenas as interlocutoras desse estudo, como também *baianas de acarajé* observadas em diversos pontos do espaço citadino, assim o fazem invariavelmente. A compreensão da prática higiênica descrita acima foi ampliada pela imitação dessas habilidades, que contribuíram para captar, no corpo, o seu sentido. Esse tipo de estratégia metodológica é defendida por Michael Jackson (2010, p. 81), que a nomeou de “mimese prática”. Como recomenda o antropólogo, à partir da sua experiência de etnógrafo, para melhor entender a *praxis* corporal é indispensável colocar-se no lugar da outra pessoa. Nas suas palavras “habitar seu mundo”.

Fui convidada por Ruth para acompanhá-la em uma festa de confraternização junina para a qual fora contratada para servir acarajé e abará. Ela e mais três auxiliares faziam o trabalho, dividindo-se entre dois espaços localizados em lados opostos montados na área externa da empresa. Um dos pequenos ambientes era limitado nas quatro laterais por folhas de madeirite de aproximadamente um metro, forradas com panos de chita e coberto por um toldo. Nele foram instalados dois tachos e sobre três mesas foi colocado um grande tabuleiro de madeira forrado por uma toalha de mesa branca. No outro espaço havia apenas o tabuleiro menor e uma mesa de apoio, pois ali seriam servidos apenas abarás.

O horário para início do evento se aproximava e, como uma das auxiliares demorou a chegar, ofereci-me para ajudar. Imediatamente um torso foi amarrado à minha cabeça. Percebi que o objetivo do adereço não era apenas uma tentativa de caracterização, mas principalmente para evitar a queda dos cabelos sobre os alimentos.

Pela primeira vez do outro lado do tabuleiro, tive que pôr em prática o que até então só havia observado. Mãos no interior da grande panela, usava as pontas dos dedos para pegar um, entre tantos pequenos abarás ainda muito quentes. Segurando-o pelas extremidades, levava-o até o recipiente de inox, retirava a palha e colocava-a de volta na panela. Os movimentos repetidos inúmeras vezes,

cumpriam apenas a primeira etapa. A auxiliar Nair, uma jovem negra tipicamente trajada de *baiana*, acrescentava os recheios e servia as pessoas que formavam uma fila interminável. Precisávamos ser muito rápidas.

Com o passar do tempo, as palhas se acumulavam no interior da panela. Precisava revolvê-las para encontrar mais quitutes, que estavam na parte inferior do recipiente, assim como o caldo do cozimento no qual estavam mergulhados. Por vezes, era necessário parar para organizar os envelopes de papel, colocando em seu interior pedaços de papel de embrulho branco. As mãos molhadas e coradas, com o cheiro forte da palha, causavam-me imenso incômodo. Mas, como limpá-las? Exatamente como na rua, não havia pia, sabonete ou qualquer outro artifício. Lá estava o pano de prato. Assim como as *baianas*, esfreguei as mãos e o vi mudar de cor.

O contato físico com os abarás envolvidos na palha de bananeira cozida e úmida gera impressões corporais dadas pela coloração, pelo forte odor e pela oleosidade nas pontas dos dedos, que causam desagrado e este deve ser amenizado. As múltiplas sensações corporais desencadeiam a antiga e contemporânea prática de higiene à seco. Para melhor compreensão, analisaremos sensações e prática, cada um a seu turno.

De acordo com Montanari (2008), a relação tátil com os alimentos fazia parte das técnicas gastronômicas para a obtenção de sabores e consistências peculiares, principalmente no período medieval em que havia uma sensibilidade mais acentuada, tanto na abordagem gustativa, quanto na relação física com a comida. Elias (1994) acrescenta que a ideia seiscentista de que esse era um comportamento primitivo, selvagem, que devia ser abandonado em prol da civilidade, deu início à adoção de utensílios para mediar o contato com os alimentos.

O mesmo autor conta que, entre a Idade Média e o Século XX, sujar os dedos para comer tornou-se algo repugnante. Levar o alimento à boca passou a incluir o uso do garfo, uma das práticas instituídas a partir de mudanças na estrutura de impulsos e emoções. Para o homem civilizado era mandatário controlá-los. Assim, as sensações corporais foram modeladas pela sociedade ao longo de um processo sócio-histórico.

Os sentimentos de desagrado e nojo foram ampliados. O que, a princípio, era apenas uma questão de polidez e delicadeza, incluiu argumentos de natureza médica. Com essa dinâmica, os dedos medievais estariam naturalmente lambuzados e bastaria limpá-los, sem que para isso fosse necessária a água. A obra de Vigarello (1996, p.54), remonta ao terceiro quartil do Século XVI, quando a troca de roupa era também limpar a pele através da “higiene imediatamente visível”, cujo efeito seria “comparável ao da água” segundo os termos usados pelo historiador francês.

Por outro lado, os dedos modernos além de vistos como sujos, seriam relacionados à contaminação por microorganismos. Assim, a prática de higiene à seco não seria vista como adequada ou eficaz.

No que se trata das interlocutoras do estudo, observa-se que houve mudanças nas sensações experimentadas a partir do toque direto nos alimentos, mas ele ainda permanece perfeitamente integrado às práticas culinárias. E não há nessa colocação qualquer ponderação evolucionista. A intenção é afirmar que a sua forma de pensar a higiene, como será visto no próximo tópico, difere do que é preconizado pelo discurso biomédico. Portanto, nesse caso, o ato de esfregar os dedos sobre o tecido, elimina a sujidade aparente e, na sua concepção, alivia o sentimento de desconforto, tanto de quem o pratica, quanto de quem observa.

Esses efeitos também estão presentes em outras práticas, como ocorre quando usam o papel de embrulho para limpar as bordas do recipiente que comporta o molho de pimenta, ou quando coloca o torso, que semelhante à touca, impediria a queda dos cabelos sobre a comida. Qualquer uma dessas situações causaria embaraço, constrangimento.

Entre um cliente e outro, Luiza organiza os objetos no interior do tabuleiro feito de esquadria de alumínio e vidro. Dobra cuidadosamente o pano de prato, pendura-o na borda que fica à sua frente. Retira do encaixe as hastes laterais que mantêm a tampa suspensa, baixando-a. É um objeto antigo, que a acompanha há anos. Seus olhos brilham só de imaginar o dia em que poderá reformá-lo e arrumá-lo com painéis de inox. Por enquanto ainda é um sonho.

Sobre o lastro forrado com uma toalha de mesa estampada, ainda repousam pequenos caldeirões de alumínio, dentro dos quais coloca as vasilhas plásticas

contendo os recheios. O que chama de “faz de conta” é, na verdade, uma forma que encontrou para melhor transportar os quitutes em recipientes mais leves, que pode levar para o ponto e para casa sem maiores dificuldades todos os dias.

“Vatapá, caruru, salada, camarão”? Exatamente nessa ordem pergunta para o cliente o que acrescentará no bolinho. A disposição dos objetos é sempre a mesma, assim como a sequência da sua adição. Sorrindo timidamente, ergue a mão e entrega o acarajé. Recebe o dinheiro. Pega as moedas dentro do que um dia foi uma vasilha de margarina e passa o troco. Reorganiza e fecha o tabuleiro.

Silencia. Mãos sobre as pernas, cabeça baixa, pés sobrepostos. Já é noite. A penumbra não deixa ver totalmente o seu rosto. A baixa luminosidade a impede de ler a bíblia ou de fazer palavras cruzadas. O marido liga a TV portátil. Os dois assistem à novela e ao noticiário em silêncio.

O ponto de venda assemelha-se à copa, cômodo entre a sala e a cozinha que, segundo Mendes de Carvalho e Cavalcanti (2009), era uma área de estar destinada à interação familiar nas casas brasileiras da década de 1930. Um espaço destinado não apenas à comensalidade, mas também à sociabilidade, íntimo e ao mesmo tempo público.

Alguns não se demoram: compram e seguem caminho. Outros ali se prolongam. Enquanto comem, conversam e compartilham experiências de vida, alegrias, dramas familiares. Luiza ouve-lhes atentamente e aconselha, sempre muito discreta.

Para “receber bem”, preocupa-se em manter o ambiente organizado, assim como fazia a mulher de elite para cuidar da residência no período oitocentista. Decoração e asseio eram características da “casa higiênica”, nomeada dessa forma por Jurandir Freire Costa (2004, p. 114) para designar o espaço prescrito e ensinado pelos médicos higienistas na primeira metade do Século XIX, através das suas publicações científicas. O lar era o espaço feminino por excelência.

Essa concepção permaneceu e, na primeira metade do Século XX, mesmo com a entrada no mercado de trabalho, a sociedade brasileira ainda esperava que as mulheres fossem primordialmente “boas donas de casa”. Para facilitar-lhes o trabalho e atender as suas novas necessidades, a indústria de eletrodomésticos cresceu. Entretanto, os novos padrões de higiene e de cuidado com os filhos, foram

incorporados ao cotidiano (MENDES DE CARVALHO E CAVALCANTI, 2009, p. 2041). Percebemos reflexos desse movimento sócio-histórico na rotina das nossas interlocutoras.

Luiza refere-se à desordem da casa como algo que a incomoda profundamente:

[...] eu fui criada assim numa classe meio que era baixa, mas eu fui acostumada com limpeza [...] A pessoa pobre não significa ser porca, entendeu? Aí eu tenho esse direito de deixar tudo limpinho, meus panos de prato tudo limpo, tudo alvinho.

A higiene aparece como um marcador da posição social. “Ser pobre, mas ser limpinho” é um pensamento que ainda vigora pela cidade de Salvador, reverberando a associação histórica da pobreza à falta de higiene. Ter “o direito de deixar tudo limpinho”, para Luiza, na verdade, é um dever como mulher negra de família humilde.

Desde tempos remotos, o asseio tem sido relacionado à boa educação e à distinção social, sendo considerada uma prova de virtude. Os manuais de boas maneiras do Século XV remontam à introdução desses valores a partir das elites. Ideias que foram difundidas no Brasil com a “europeização dos costumes” e que foram consolidadas pelos médicos higienistas através de um discurso eminentemente moral, que até hoje reverbera nas publicações científicas (SANT’ANNA, 2011; MAGALHÃES *et al.*, 2011 a; COSTA, 2004; ELIAS, 1994).

Sant’Anna (2011) atesta que no final do Século XIX, as mulheres de baixa renda provavam o seu trabalho através da exposição da casa limpa. O uso da mistura de areia com água para “arear” as panelas, secas ao sol sobre os peitoris das janelas, era também uma forma de exibir os símbolos da sua honra e virtude.

A disciplina não está apenas nas atitudes de Luiza, mostra-se também nos usos do corpo. O comportamento contido e a incorporação de valores higienistas não necessariamente significam total obediência aos ditames e prescrições biomédicas. Deixa ultrapassar os limites simbólicos que protegem a sua ordem apenas aquilo que considera inofensivo:

O pessoal diz que não é mais aconselhável colocar... desde quando eu me conheço como gente que eu enrolo o abará na palha. Eles querem que coloque aonde, pelo amor de Deus? No papel?! Ô! Só dizendo assim... [Risos] Diz que é “anti-higiênico”! Desde quando eu me conheço por gente que isso aí rola [...]. Tem a pamonha de milho, a pamonha de carimã, não é? Tudo enrolado na folha de banana, não é? Eles tão inventando moda, entendeu? [Risos]

Para Luiza, a recomendação de substituir a palha de bananeira por outro material vai de encontro às práticas culinárias estabelecidas ao longo do tempo. Contesta o argumento de que o uso da folha seja “anti-higiênico”, e julga a ideia de adotar outro material como desnecessária e impertinente.

Bitar (2011) identifica um comportamento contrário. Um dos seus interlocutores, um jovem baiano de acarajé, que se mudou para o Rio de Janeiro, afirma usar papel alumínio para seguir um melhor padrão de higiene, aliando-o à praticidade, pois dispensa as etapas de preparação da palha para tal fim. Entretanto, ao final da sua fala, justifica tal atitude, afirmando não dispor do envoltório tradicional nos centros de abastecimento.

Linda, que participou do Programa Acarajé 10, afirma que, desde então, adota os procedimentos orientados no curso: após a lavagem, joga as folhas em água fervente, retira-as pouco depois para, nas suas palavras, “matar as bactérias” das fezes de passarinhos e em seguida congela-as.

[...] esse processo todo que eu já sabia. Minha mãe passava no fogo. Minha mãe não fervia. Então, o processo que eu aprendi de qualidade da folha era passar no fogo. A gente tirava a palha da bananeira verde e fazia um monte assim [Parou de bater a massa e ergeu o braço para simular o tamanho da pilha] e ali a gente tocava fogo [...] aquela [...] palha inteira, eu já ia passando no fogo. Quando chegava em casa a gente limpava toda, cortava os pedacinhos certos, que a gente ia usar e botava na geladeira. Outra maneira, não é? Mas é a mesma coisa, não é? Quando queima, não é? A temperatura aí [silencia por alguns instantes como se procurasse o termo mais adequado, mas continua] a água também.

Segundo a nossa interlocutora, diferente da técnica ensinada no curso, aprendeu com a mãe a flambar as palhas verdes sobre a chama feita com as palhas secas. A seu ver, “é outra maneira”, pois ambos os processos são eficazes em “matar bactérias” através da temperatura elevada. Por saber a minha formação profissional, sempre falava pedindo confirmações, que eu me abstive de dar, dando prosseguimento à nossa conversa.

Os três pontos de vista demonstram que não há uma uniformidade. Trata-se de um jogo: o que entra e o que permanece fora dos limites serão definidos conforme os seus próprios padrões de ordem. Contudo, como afirmado anteriormente, não há estase de significados, pois o contexto social confere à edificação cultural higiene a sua fluidez e dinamicidade. A tendência a rejeitar ideias que possam lançar confusão e instabilidade são uma forma de manter e defender a ordem (DOUGLAS,1991), assim como também é uma estratégia de defesa, ceder parcialmente às pressões sociais e incorporar alguns elementos impostos.

Deste modo, as *baianas* participam de treinamentos oferecidos pelos órgãos públicos; incluem a prática de sanitizar vegetais, ainda que a concentração de água e hipoclorito de sódio não seja exatamente a mesma recomendada no curso; passam a utilizar novos recursos tecnológicos para reduzir o esforço físico; toleram a entrada de adeptas de outras religiões que não o Candomblé.

Novas técnicas culinárias, novas formas de limpar, novas formas de pensar. O que se aproxima da sua linha demarcatória passa por um processo de filtragem. O que é recebido, só após uma conformação ao padrão referencial pré-existente, passará a integrar o seu sistema simbólico. Surgem novos discursos, novos significados a partir da interação com o que os precedeu. As *baianas de acarajé* tornam-se, em certa medida, híbridas.

Tais quais as suas ancestrais fizeram para defender e preservar a sua religiosidade contra o preconceito e as perseguições religiosas, elas defendem e preservam o seu ofício contra pressões opostas assumindo e incorporando parte do outro, ao que nomeamos de “sincretismo das práticas higiênicas”. Um processo marcado por conflitos e conciliações que, aos poucos, configura e reconfigura códigos próprios criados a partir de um senso comum. Para melhor esclarecer, recorrer-se-á ao instrumento conceitual trabalhado por Bourdieu: o *habitus*.

Em meio à pluralidade de estímulos e influências heterogêneas dadas pela conjuntura, consideram o sistema de disposições duráveis, que integra todas as experiências passadas e a cada momento funciona como uma matriz de percepções, apreciações e ações. No entanto, considerar não significa necessariamente reproduzir, pois aí estaria o determinismo e a imutabilidade das práticas. Essa matriz mediadora da relação entre a subjetividade e os

condicionamentos sociais é ao mesmo tempo transponível e permeável. São justamente essas características que fazem surgir uma relação dialética entre sujeito e sociedade, pois ao mesmo tempo em que interioriza o que está no exterior, exterioriza o que está no seu interior. A ação, seja ela similar, diversificada, ajustada, reconfigurada, influenciará o contexto social (SETTON, 2002; BOURDIEU, 1982).

Significa dizer que o sincretismo das práticas higiênicas resulta do movimento constante de pequenas rupturas com as práticas tradicionais para garantir a sua continuidade. Apesar de imanente, é um processo lento, que determina a morosidade para mudança de padrões, da qual fala Elias (1994). Por esse motivo, constatamos na subjetividade das interlocutoras, a coexistência entre o medieval e o moderno, a exemplo das ideias postuladas por antigas teorias médicas e o saber científico contemporâneo, sempre conjugados nas práticas de limpeza e cura.

É chegada a hora. Luiza desmonta o tabuleiro. Recolhe os objetos. O botijão, a lixeira, o tacho, a caixa de isopor, a cadeira, os bancos. Aos poucos vai levando tudo de volta para o pequeno espaço cedido pelos proprietários do prédio desativado. Não deixa resquícios da sua presença. O dendê respingado na calçada não é visível à noite. Retorna para casa com o marido. O sol foi encarregado de acordá-los para mais um dia de trabalho. Acordará também Rosa, Ana, Ruth e Linda. O mesmo sol. A mesma lida. Quase a mesma vida.

4.5 No invisível: a higiene no campo das crenças

O que seria capaz de contaminar um alimento? A referência aos agentes físicos, químicos ou microbiológicos⁷ provavelmente constituiria a pronta resposta de um profissional de saúde ou de alguém cuja fundamentação proviesse basicamente do discurso biomédico.

⁷ Agentes químicos (pedaços de madeira, pequenas pedras, fragmentos de ossos, brincos), físicos (fertilizantes, pesticidas, drogas veterinárias, partículas de metais) e microbiológicos (vírus, bactérias, parasitas).

Entretanto, para as *baianas de acarajé*, o rol das impurezas é muito mais amplo. Assim como as práticas de higiene biomédicas, contempla o impalpável, mas vai além de microorganismos e contaminantes químicos. Ambas demandam diferentes modalidades de evitamento e purificação, mas guardam um ponto de convergência.

Para as interlocutoras, o corpo é capaz de se propagar sob a forma de energias, conforme a intenção do emissor. Se forem más, poderão interferir de forma nociva sobre o que está a sua volta.

Ao visualizar e desejar algo alheio, os olhos ganhariam maiores dimensões originadas pela cobiça, sentimento que também poderia estar presente no íntimo e impregnar o sangue. Assim, os termos “olho gordo” e “sangue ruim” são usados por elas para caracterizar pessoas movidas pela inveja. Metáforas que corporificam deformidades morais.

Na concepção dessas *baianas*, os alimentos são vulneráveis à ação fluídica. A aproximação de pessoas invejosas, ainda que inconscientemente, pode fazer a comida “desandar”, usando o termo empregado por Ana e Rosa. Além disso, se no momento que prepara ou vende, o indivíduo estiver sentindo ansiedade, tristeza, aborrecimento, irritação, as más energias plasmadas nesses sentimentos serão transferidas para o alimento e poderão causar o adoecimento de quem o ingerir. Linda refere ainda que o oferecimento aos Orixás tornaria a comida imprópria para o consumo.

Acreditam que as energias deletérias têm outros efeitos funestos: “Tem pessoas que chegam, sentam aí, amarra aqui”. Ana disse isso apontando para um dos banquinhos ao seu lado esquerdo e em seguida para o espaço diante do tabuleiro, lugar onde clientes fazem os seus pedidos. Para ela, “amarrar”, significa interferir no volume de vendas, que também pode ser uma consequência de “porcarias” jogadas no ponto, referindo-se à pemba, um pó branco usado em rituais do Candomblé.

Prejuízos financeiros também podem advir de outros meios. No início da carreira, Ruth e Ana tentaram instalar o seu ponto diante de um antigo colégio no bairro da Piedade e não obtiveram êxito. Contam com grande admiração que, apesar do grande fluxo de pessoas, não havia quem parasse para comprar os seus

quitutes e por isso desistiram. As duas não se conhecem, mas Ana afirma que viu em sonho o espírito da *baiana* que trabalhava ali e permanece no local, impedindo que seja novamente ocupado.

Como uma lei de ação e reação, as nossas interlocutoras acreditam que as pessoas que fazem o mal a outrem sofrerão reveses. Dessa forma, concebem outro mecanismo patogênico a partir da saturação do corpo por impurezas morais.

Diante do exposto, verifica-se que as *baianas* entendem que tudo no universo está interligado. Corpos, alimentos, objetos, interagem mutuamente e todos fazem parte de uma estreita rede de correlações fluídicas. Essa visão é parte da herança do período que antecedeu a cisão entre corpo e natureza na modernidade (SUASSUNA *et al.*, 2005). O que poderia ser pensado como o fruto do saber popular pautado apenas na religiosidade, na verdade está mesclado a uma cientificidade anterior.

Segundo Abreu (2011), a mentalidade cosmológica medieval prevaleceu no saber médico luso-brasileiro ao longo do século XVIII, pois a formação desses profissionais ainda se baseava na leitura de obras hipocráticas e galênicas. Embora as descobertas europeias da anatomia não fossem desconhecidas, a conjuntura lusitana se mostrou pouco favorável à transformação do pensamento médico e da cultura em que ciência, religião e astrologia eram ferramentas fundamentais e inseparáveis para tratar o corpo humano.

Ainda entrelaçados, corpo e natureza interagem e compõem uma grande amálgama, onde não há separação entre o natural e “as coisas transcendent”, parafraseando José Carlos Rodrigues (1995, p.37). Atribuindo-lhes diferentes maneiras de pensar os perigos, os riscos, bem como identificá-los e controlá-los. A corporalidade predominantemente medieval das *baianas* amplia a percepção sinestésica e integra o que popularmente é chamado de “sexto sentido”.

Esse complexo processo remete-nos ao que Thomas Csordas (2011, p.87) nomeou de “modos somáticos de atenção” e definiu como maneiras culturalmente elaboradas de prestar atenção ao corpo e com o próprio corpo, ao entorno que, inclui a presença corporizada de outros. O autor apoia-se nas ideias de Merleau-Ponty e Pierre Bourdieu para melhor compreender o que repousa na intersubjetividade dos indivíduos e, diante do desafio metodológico, defende quatro

categorias adicionais: imaginação, percepção, sensação e intuição. Essa última é por ele concebida como um conhecimento corporizado, que faz parte do *habitus*.

Feitas tais considerações, retornaremos à zona de interface entre o exterior e o sistema simbólico. Para protegê-lo, as baianas intuem a presença de poluentes de natureza fluídica. Ana usa o termo “cisma” para designar tal sensação e esta provoca a reação de afastamento, repelência. Para ela, esse foi um dos principais motivos para a recusa de outras baianas em participar da pesquisa.

A “cisma” seria, portanto, o oposto da confiança. Um mecanismo de defesa diante do desconhecido, que explica perfeitamente as reações das interlocutoras nos primeiros dias em campo. Com perguntas e observações, também investigavam e, só após ser classificada como inofensiva, cessavam as restrições. Comer no mesmo prato, partilhar das mesmas roupas, presenciar cenas íntimas do seu cotidiano, tocar seus objetos de trabalho, eram sinais de que havia transposto os limites. Estava de acordo com os padrões de higiene moral.

As práticas higiênicas nesse campo contemplam outra forma de pensar a contaminação alimentar e, portanto, são igualmente diversas. O afastamento de estranhos é uma forma de prevenir possíveis alterações de consistência e textura, comparáveis à deterioração, à perda da vida, da essência dos alimentos.

A relação entre a comida e o estado emocional do cozinheiro encontra consonância com os resultados do estudo realizado também na cidade de Salvador com padeiros (CANDEIAS, 2010). É possível então supor que se trata de um pensamento presente nas camadas populares soteropolitanas. Essa possibilidade existe, no entanto, sabemos não ser exclusivo. Uma produção cinematográfica mexicana baseada na obra de Laura Esquivel traz semelhante concepção. No filme mexicano lançado em 1992, dirigido por Alfonso Arau e intitulado “Como água para chocolate”, a personagem Tita cresce na companhia da cozinheira da fazenda, com quem aprende, além de técnicas culinárias, a transpor suas emoções para os alimentos, que por sua vez as transmitia aos comensais.

Partindo desse princípio, ao cumprir as etapas de preparo, as *baianas* procuram manter o que Ana denomina “pensamento positivo”. As músicas que ouvem no rádio contribuem para conservar a serenidade e a alegria. Quando ainda assim, não obtém êxito, Ruth abstém-se de ir trabalhar para evitar que seus clientes

sintam “dor de barriga”. Uma rejeição corporal às energias desprendidas em consequência do seu abalo emocional. E Linda, assim como os clientes evangélicos que frequentam a mesma igreja, não consome o que chamam de “comida oferecida” ou “consagram-na à Deus” como forma de purificá-la. Todavia, essas não são as únicas formas de defesa.

Para proteger o seu ponto, além de varrer o solo, Ana joga água de cheiro⁷, sacralizando o espaço da calçada que fica à sua frente. No interior do tabuleiro, a figa de madeira herdada pela mãe e gravuras de Oxum, Iansã e Ogum. Só após ter se instalado totalmente, faz a oferenda aos Erês. Prepara sete pequenos acarajés e lança-os na rua, assim como faz Ruth, que também traz no pescoço os colares de contas. Os bolinhos se dispersam sobre o asfalto. Sem temer os carros, os pombos pousam para degustá-los.

Contra o desconhecido a fé, as orações. Luiza lê a Bíblia, que mantém dentro do tabuleiro, Linda afirma com ênfase: “Primeiro eu boto meu Deus na frente”. As filhas de Rosa afirmam que o mal “está amarrado em nome de Jesus”. Independente da religião, todas recorrem às divindades. Deus, Cristo e os Orixás diariamente vêm ao seu auxílio.

O discurso biomédico voltado à higiene alimentar, por sua vez, parte da concepção cartesiana, do corpo como máquina, advinda da filosofia mecanicista de Descartes. Para Rodrigues (1995, p.57), “um corpo voltado para o trabalho antes e acima de tudo” e por isso apropriado pelo Capitalismo. O interesse na produção de corpos dóceis e produtivos abriu as portas para a medicalização que, por sua vez, contribuiria com a aplicação de critérios técnicos à seleção de trabalhadores saudáveis, aptos ao bom desempenho funcional (BERCITO, 2011). Sobre essa mentalidade fragmentadora do homem, se apoiarão ideias acerca das categorias “limpo” e “sujo”, bem como as formas de controle das impurezas.

No final do século XIX, os estudos da microbiologia empreendidos Louis Pasteur, revolucionaram mundialmente a percepção da higiene. A descoberta do universo de dimensões microscópicas transfigurou a imagem do banho. As abluções ganharam a nova finalidade de afastar os microorganismos. Para Vigarello (1996, p. 160), a lavagem se torna “como nunca, trabalhar no invisível”. A partir daí, novos estudos foram realizados, mas a exploração crescente do mundo de pequeníssimos

seres trouxe também o conhecimento de uma perigosa flora corporal, que deveria ser “combatida”.

A metáfora da “guerra” nasceu em meio a tensões sociais e políticas na Europa. Segundo Vigarello (2001, p. 215), em 1892, surgiram novas representações bélicas: o corpo de um poder orgânico fragilizado, com suas fronteiras ameaçadas pelos “inimigos microscópicos, porém ferozes”. Na linha de frente contra as ameaças, os generais. Os médicos higienistas no Brasil passaram a prescrever práticas, a ditar padrões comportamentais com vistas não apenas à saúde da coletividade, mas também ao exercício de um poder sobre a população, que interessava ao Estado e aos interesses privados (COSTA, 2004; CHALLOUB, 1996).

Entretanto, o uso indiscriminado de antibióticos para o tratamento de infecções, provocou mecanismos de resistência bacteriana, que por sua vez exigiram a criação de novos fármacos (SILVEIRA *et al.*, 2006). A afirmação se encontra em uma publicação científica recente, cujo discurso está também presente em inúmeras outras. O título “Estratégias utilizadas no combate à resistência bacteriana”, ratifica a preservação do pensamento de que homens e microorganismos ainda travam uma guerra.

No tocante aos alimentos, estes sempre foram considerados essenciais para a manutenção da vida, mas por outro lado, tem sido cada vez mais cercados das ideias de patogenia e vistos como carreadores de “agentes etiológicos, principalmente microorganismos, os quais penetram no organismo humano através da ingestão” (WELKER, *et. al.* 2010, p. 44). Em contrapartida, a maioria dos surtos de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) tem sido relacionada à ingestão de comida sem qualquer alteração que possa ser identificada sensorialmente, pois a dose infectante de patógenos geralmente é menor do que a quantidade microorganismos deterioradores (OLIVEIRA *et al.*, 2010).

Diante desse contexto, assim como acontece para os trabalhadores do mercado formal, recai sobre os produtores e vendedores de comida de rua, a responsabilidade pela contaminação. Do corpo fragmentado, restou-lhes apenas as mãos, pelas quais são designados. Os “manipuladores” são vistos como um “mal necessário” (GERMANO *et. al.*, 2000, p. 31), um abrigo de infindáveis floras microbianas presentes nos cabelos, nariz, boca, pele e mãos (SILVA JÚNIOR, 2005)

e “importante meio de disseminação de microorganismos” (SILVA, MATTÉ e MATTÉ, 2008, p. 211). Portanto, devem ser monitorados, vigiados constantemente (OLIVEIRA, SOUSA e SOUZA, 2006; SILVA JÚNIOR, 2005).

Além disso, com o intuito de garantir a segurança alimentar em termos higiênico-sanitários, outras “estratégias” têm sido adotadas, entre elas ações educativas.

“Na operação de venda, não devo estar suja ou mal vestida, a fim de evitar contaminar os alimentos”. Essa mensagem está abaixo da ilustração em que há uma mulher morena de cabelos desgrenhados, camiseta rasgada, barriga exposta, bermuda folgada, pés descalços. Tem ao seu lado um cachorro, no momento em que, diante de uma mesa de madeira, entrega um prato segurando-o pela borda e tocando a comida com o polegar. À sua frente, outra mulher de cabelos lisos, trajando vestido, calçando sapatos fechados, carregando sobre o antebraço esquerdo uma discreta bolsa. Enquanto a expressão da primeira é desafiadora, a segunda demonstra na face retraída e nas mãos pouco levantadas, o receio e a recusa em aceitar. Outra frase na mesma página ratifica: “Na venda de alimentos, uma mulher vestida incorretamente está servindo um cliente (**prática a eliminar**)”. [Tradução nossa. Grifo no original].

Trata-se do manual intitulado “*Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe: herramientas para la capacitación*” (FAO, 2009, p. 71). A publicação internacional, que foi elaborada para ser um referencial adotado por instrutores, assim como tantas outras difundidas no Brasil (MAGALHÃES, *et al.*, 2011a), traz uma linguagem prescritiva e faz alusão à inúmeras práticas de higiene que vão desde a sanitização de vegetais pelo uso do hipoclorito de sódio até recomendações quanto à aparência física dos vendedores.

Ainda no mesmo manual, a figura mostrada em outra página para se opor à cena descrita acima, apresenta uma vendedora em outro ambiente que se assemelha a um estabelecimento fechado. Tal ilustração, em que a mulher é apresentada de cabelos cobertos, vestido e avental branco, dá destaque às mãos revestidas por luvas. Agora o consumidor tem na face a expressão de alegria e satisfação. E a mensagem é outra: “Uma vendedora de alimentos sempre deve estar

asseada e corretamente vestida, a fim de evitar a contaminação dos produtos nos locais de preparação e venda”.

A análise desse material traz à tona as concepções que o permeiam. Diante da ameaça invisível dos microorganismos e dos perigos que representam para a saúde pública, identificamos junto a recomendações de práticas assépticas, a permanência da imposição de padrões relacionados à aparência física e à conduta moral dos vendedores, reverberando a associação do asseio com a posição social e o caráter de quem o possui.

O ensino de “boas práticas”, como consta no título da publicação oficial, relega as demais formas de limpeza, os adjetivos de ruim, inadequada, práticas que devem ser eliminadas, pois também ameaçam à ordem postulada pelo discurso biomédico ratificando-o e colocando-o acima de outros saberes. Uma forma de defender o seu lugar hegemônico.

Diante do exposto, é possível constatar que, tanto a higiene praticada pelas *baianas*, quanto à higiene instruída pelos profissionais de saúde são similarmente simbólicas, assim como verifica Douglas (1991) estudando e comparando outros grupos. Contudo, há entre esses dois mundos que se inter-relacionam outro ponto de intersecção.

Em ambos os casos, comer um alimento significa incorporá-lo. Sob a forma de energias ou nutrientes, parte da comida permanece. Torna-se parte do corpo. O pensamento mágico perpassa as duas formas de compreender e lidar com as impurezas.

Claude Fischler (1994) se opõe à ideia dos antropólogos do século XIX, ao evidenciar, que o pensamento mágico não é exclusivo das culturas primitivas. Está presente nas culturas contemporâneas, coexistindo com o pensamento dito racional, interpenetrando-se de forma inextrincável, a oscilação entre a crença e a descrença. O autor retoma a magia do contágio estudada por Frazer, que perfeitamente se aplica no presente estudo.

As emanações corporais, através do desprendimento de fluidos ou da excreção de secreções corporais causam temor. As roupas, que tocam o corpo, as mãos que tocam os alimentos, são vistos como capazes de transmitir parte de um corpo para outro corpo, o que pode representar perigo.

Rodrigues (1995, p.54), baseando-se na historicidade da higiene no Brasil, levanta a hipótese de que a recomendação para o uso de luvas não seria apenas sobre a prevenção da contaminação do alimento com microorganismos, que poderiam causar o adoecimento. Para o autor, haveria ainda uma relação com a teoria do contágio: o indivíduo pobre poderia, ao tocar no alimento, transferir para ele parte de si, que seria incorporada por quem o ingerisse. Sendo assim, o alimento seria um veículo não apenas de bactérias, como também do caráter de quem o preparou. Para evitar tal desventura, proteger-se-iam do outro, do que está fora, do que não corresponde ao seu meio ou sistema simbólico.

Em suma, as ideias de impureza partem de lugares diferentes em direção às práticas de afastamento e manutenção de ordens, que aparentemente são divergentes. Na verdade, nem os microorganismos do discurso biomédico, nem as energias do discurso popular, podem ser percebidos pelo sentido da visão. A intangibilidade é um dos motivos pelos quais são negados mutuamente. Ambos habitam o campo das crenças. A sua presença no imaginário social apresenta variações e o grau de importância a eles atribuído terá relação direta com o grupo social em questão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo acerca das acepções e práticas de higiene das *baianas do acarajé*, sob a perspectiva de uma abordagem etnográfica, permitiu um encontro com o universo de mulheres, que não são apenas vendedoras de alimentos nas ruas, mas partes de uma longa história que envolve o imaginário da *baiana* sorridente, trajando roupas típicas e a realidade do trabalho árduo, exaustivo, mas gratificante.

O convívio e o compartilhar da sua lida diária, permitiram identificar, que a observação e o mimetismo da gestualidade inscrita nas práticas culinárias, além de fazer parte do processo de aprendizado contínuo do saber-fazer as iguarias do tabuleiro, faz surgir a corporalidade predominante no ser *baiana*. Adquirem o “corpo amálgama”, vindo principalmente da visão cosmológica do Candomblé, que mantém contato com outras matérias e é capaz de percebê-las sinestesticamente a ponto de se co-estender nos objetos.

É com o corpo, no corpo e através do corpo que percebem as impurezas, baseando-se em concepções formadas pela interação dos discursos popular, biomédico e religioso, cada qual contribuindo com o seu contingente de ideias acerca do que considera “limpo” ou “sujo”. Dessa forma, é edificado o construto cultural denominado higiene, que para as interlocutoras tem o sentido de ordem.

Diante da linha imaginária, que limita e demarca o seu sistema simbólico, classificam o que será inserido, rejeitado ou eliminado. Uma permeabilidade modulada por códigos situacionais, que contempla ritos positivos capazes de fazer algo ou alguém transitar entre os pólos do “sagrado” e do “profano”, do “puro” e do “impuro”.

O contexto histórico, as pressões sociais e culturais delinearam o refinamento das sensações corporais e os padrões de comportamento considerados adequados para a mulher, *baiana*, religiosa, mãe, esposa. Diferentes identidades, o mesmo significado: o asseio, a limpeza, considerado um atributo moral, por vezes compensador da posição social. Valores éticos potencializados pelo higienismo difundido na educação feminina e exibidos por elas, ainda que inconscientemente.

A conjunção dos sentidos corporais é usada para perceber o que é capaz de ameaçar a sua ordem. Não usam apenas os cinco sentidos. Percebem, intuem a presença de más energias, capazes de alterar o ambiente, o trabalho, as vendas e contaminar os alimentos, cujo consumo pode levar os maus fluidos ao interior do

corpo e afetar a saúde. Por outro lado, o pensamento mágico da incorporação do “mal invisível” através dos alimentos também faz parte do pensamento científico “racional”, que determina outras maneiras de ver o corpo como elemento perigoso.

É importante ressaltar a constituição do *habitus* higiênico como um processo imanente marcado por conflitos e conciliações, que possui relação direta com a estrutura identitária. Deste modo, são introduzidas apenas as práticas consideradas inofensivas à sua ordem de coisas, o que ocorre somente após um movimento de adaptação, de conformação aos elementos que as precedeu. Neste ponto reside o que nomeamos “sincretismo das práticas higiênicas”, o principal responsável pela flexibilidade relativa que preservou o ofício de tantas pressões e imposições externas ao longo de tantos séculos.

Para além dos sentidos, a sabedoria de viver no interstício, de trabalhar na rua ainda estigmatizada e, por vezes, perigosa. Fazendo desse “não-lugar”, por algumas horas, o seu lugar, a copa da casa, onde recebe, alenta, alegre e alimenta. Onde aprende e também ensina a lidar e a viver.

Na cidade, que se moderniza, se “gentrifica”, não é possível prever por quantos séculos continuarão resistindo. As próximas gerações viverão outros contextos. Edificarão as suas próprias acepções de higiene a partir de blocos reconfigurados, moldados pelo tempo. Terão outras concepções de corpo e de mundo.

Independente disso, ambicionamos que esse trabalho suscite a reflexão acerca das relações que permeiam as intervenções e ações educativas voltadas ao comércio informal de alimentos. Acreditamos ser imprescindível partir do conhecimento e da compreensão da sua realidade cotidiana. Assim, abandonaremos a imposição da higiene exclusivamente pautada no modelo biomédico como uma verdade única, estática, prescritora de comportamentos incompatíveis com as adversidades vividas por quem sobrevive do trabalho nas ruas.

Esperamos ainda que no futuro, em se tratando das *baianas de acarajé* e dos demais vendedores de comida de rua, outros verbos sejam conjugados: tolerar, respeitar, cuidar e, porque não dizer, admirar.

REFERÊNCIAS

ABREU, Jean Neves Luiz. **Nos domínios do corpo**: o saber luso-brasileiro no século XVIII. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 101p.

ALVES, Paulo César. A experiência da enfermidade: considerações teóricas. **Cad. Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v.9, n.3, p. 263-271, 1993.

ARAUJO, Jean Marcel Oliveira. **Bahia: negra, mas limpinha**. 280f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2006.

ARENDT, Hannah. **A condição Humana**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008. p. 90-91.

AUGÉ, Marc. **Não-Lugares**: Introdução a uma antropologia da supermodernidade. Lisboa: Editora 90.º, 2006, 101 p.

BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**. Petrópolis: Editora Vozes, 2002. 516p.

BAUMGARTEN, Carlos. Ambulantes de Salvador já estão preparados para o Carnaval. **Agência Sebrae de Notícias**, Salvador, sexta-feira, 17 jan. 2012. Disponível em: <
<http://www.agenciasebrae.com.br/noticia/12961711/comercio/ambulantes-de-salvador-ja-estao-preparados-para-o-carnaval/> > Acesso em: 23 jan. 2012.

BELTRAME, Ideraldo Luiz; MORANDO, Marsal. O sagrado na cultura gastronômica do Candomblé. **Saúde Coletiva**. São Paulo, v. 05, n. 26, p. 242-248, 2008.

BITAR, Nina Pinheiro. **Baianas de Acarajé**: Comida e Patrimônio no Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Aeroplano, 2011, 259 p.

BOARINI, Maria Lúcia. O Higienismo na Educação Escolar. **Anais do VI Congresso Luso-Brasileiro de História da Educação, Uberlândia**, 2006. Disponível em <
http://www.faced.ufu.br/colubhe06/anais/arquivos/589maria_lucia_boarini.pdf > Acesso em 06 set. 2010.

BOCÃO NEWS. **Fiscais da SESP apreendem material de vendedores.** Salvador, domingo, 12 de fevereiro de 2012. Disponível em: <<http://www.bocaonews.com.br/noticias/policia/policia/29656,fiscais-da-sesp-apreendem-material-de-vendedores.html>> Acesso em 12 fev. 2012.

BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé: Tradição e Modernidade.** 2008. 133f. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos) – Programa de Pós Graduação em Estudos Étnicos e Africanos. Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008.

BOTELHO, Tarcísio R. Revitalização de centros urbanos no Brasil: uma análise comparativa das experiências de Vitória, Fortaleza e São Luís. **Revista Eure**, v. 31, n. 93, p. 53 -71, 2005.

BOURDIEU, Pierre. Esboço de uma teoria prática. In: ORTIZ, Renato. **Pierre Bourdieu.** Rio de Janeiro: Ática, 1982.

BRÁS, José Gregório Viegas. A higiene e o governo das almas: o despertar de uma nova relação, **Revista Lusófona de Educação**, n.12, p. 113-138, 2008.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução 196/96.** Decreto nº 93933, de janeiro de 1987. Estabelece critérios sobre pesquisa envolvendo seres humanos. *Bioética*, v.4, n2. Suplemento, 1996, p.15-25.

BUENO, Eduardo. **Passado a Limpo** - A história da higiene pessoal no Brasil. São Paulo: Gabarito, 2007. 80p

CAPONI, Sandra. Entre miasmas y microbios: la vivienda popular higienizada. **Cad. Saúde Pública**, v.18, n.6, p. 1665-1674, 2002.

CANDEIAS, Lindinalva Miranda das. **Significados da higiene por padeiros na cidade do Salvador - Bahia.** Salvador, 2010, 74p. Dissertação (Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho) - Programa de Pós Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho. Universidade Federal da Bahia, 2010.

CANTARINO, Cecília. **Baianas do acarajé:** uma história de resistência. In: *Revista Textos do Brasil*. n. 13, p. 117 – 12, 2007. Ministério das Relações Exteriores. Disponível em: < <http://www.dc.mre.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat16.pdf>.> Acesso em: 08 nov. 2009.

CANESQUI, Ana Maria. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Rev. Nutr.**, v.20, n.2, p. 203-216, 2007.

CASTIEL, Luis David; GUILAM, Maria Cristina Rodrigues; FERREIRA, Marcos Santos. **Correndo o Risco**: uma introdução aos riscos em saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2010. p.134

CHALHOUB, Sidney. **Cidade febril**. Cortiços e epidemias na corte imperial. Companhia das Letras, São Paulo, 1996. 250 p.

CONTRERAS, Jesús ; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli , Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. 495 p.

COSTA, Ana de Lourdes Ribeiro da. Espaços Negros: "cantos" e "lojas" em Salvador no Século XIX. **Caderno CRH**. Suplemento, p. 18-34, 1991. Disponível em: <<http://www.cadernocrh.ufba.br/viewarticle.php?id=391&layout=abstract>> Acesso em: 03. nov.2010.

COSTA, Jurandir Freire. **Ordem médica e norma familiar**. Rio de Janeiro: Graal, 2004. 282 p.

COSTA-NETO, Eraldo Medeiros. Restrições e preferências alimentares em comunidades de pescadores do município do Conde. Estado da Bahia. **Rev Nutr.** v.13, n.2, p.117-26, 2000.

CSORDAS, Thomas. Modos somáticos de atención. In: CITRO, Silvia. **Cuerpos plurales**: antropologia de y desde los cuerpos. Buenos Aires: Biblos, 2010, p. 83 - 104.

DAMATTA, Roberto. **A casa e a rua**, Rio de Janeiro: Guanabara, 1987. 123p.

DAVID, Maria Lenilda. **A Baiana de acarajé**: imagens do real e do ideal. Revista da Biblioteca Mário de Andrade, v. 57, São Paulo, jan./dez., 1999, p. 147-155.

DIA BAHIA. **Ambulantes serão fiscalizados em Pituacu**. 03 de junho de 2011.

Disponível em: <

<http://www.diabahia.com/salvador/noticia/8646/ambulantes+serao+fiscalizados+em+pituacu>> Acesso em 20 jun. 2011.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. Lisboa, Portugal, ed. 70, 1991. 213p.

DURÃES, Bruno José Rodrigues. **Trabalhadores de Rua de Salvador: Precários nos cantos do século XIX para os encantos e desencantos do século XXI**. 2006. 238f. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2006.

_____. Trabalho Informal: um paralelo entre os trabalhadores de rua da cidade de Salvador no século XIX e no século XXI. **Caderno CRH**. Salvador, n.37, p.289-308, jul./dez. 2002.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. Volume I. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. 277 p.

FAO - Food And Agriculture Organization of The United Nations/ World Health Organization. **Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe: herramientas para la capacitación**. Roma, 2009.

FERREIRA FILHO, Alberto Heráclito. Desafrikanizar as Ruas: Elites Letradas, Mulheres Pobres e Cultura Popular em Salvador, 1890-1937. **Afro-Ásia**, n. 21, p. 239-256, 1998.

FISCHLER, Claude, **Magie, charmes et aliments**. In **Manger magique**, Paris : Autrement. p.10-19, 1994.

FONTANELLA, Bruno José Barcellos. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. **Cad. Saúde Pública**, v. 24, n.1, p. 17-27, 2008.

FONTOURA, Helena Amaral da. A Etnografia na Saúde: tecendo perspectivas interdisciplinares. **Rev Socerj**, v. 20, n.4, p.309-312, 2007

G1. **Dia da Baiana de Acarajé é marcado por celebrações e samba de roda**. Salvador, sexta-feira, 25 de novembro de 2011. Disponível em: < <http://g1.globo.com/bahia/noticia/2011/11/dia-da-baiana-de-acaraje-e-marcado-por-celebracoes-e-samba-de-roda.html> > Acesso em: 25 nov. 2011.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978. 323p.

GERMANO, Maria Izabel Simões *et al.* Comida de rua: prós e contras. **Hig. Aliment**, v. 14, n. 77, p. 27-33, out. 2000.

GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana**. Petrópolis: Vozes, 2002. 233p.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro, Rio de Janeiro: DP&A, 2006. 102p.

IBGE – **Censo Demográfico 2010**. Disponível em: <
<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>> Acesso em: 27 dez. 2011.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. (2004). MinC – Ministério da Cultura. **Dossiê IPHAN 6 – Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília.

JACCOUD, Mylene; MAYER Robert. A observação direta e a pesquisa qualitativa. In: POUPART, Jean *et al.* **A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos**. São Paulo: Vozes, 2008. P. 254-294

JACKSON, Michael. Conocimiento del cuerpo. In: CITRO, Silvia. **Cuerpos plurales: antropologia de y desde los cuerpos**. Buenos Aires: Biblos, 2010, p. 59-82.

JUNIOR, Evilásio; MENDES, David. Marcelo Abreu. **Bahia Notícias**. Salvador, domingo, 19 fev. 2012. Disponível em: <
<http://www.bahianoticias.com.br/principal/entrevista/239-marcelo-abreu.html> >
Acesso em: 23 fev. 2012.

LAPLANTINE, François. **A descrição etnográfica**. Tradução de João Manuel Ribeiro Coelho e Sergio Coelho. São Paulo: Terceira Margem, 2004. 137p.

LATOUR, Bruno. Como falar do corpo? A dimensão normativa dos estudos sobre a ciência. In: NUNES, João Arriscado; ROQUE, Ricardo (orgs). **Objetos impuros. Experiências em estudos sociais da ciência**. Porto: Edições Afrontamento, 2007. p.40-61.

LEITE, Clícia Capibaribe *et al.* Qualidade higiênico-sanitária do acarajé e seus complementos comercializados em diferentes pontos turísticos da cidade de Salvador, BA. **Rev. Hig Alim**, v.14, n.74, p. 50- 53, 2000.

LEITE, Rinaldo Cesar Nascimento. **E a Bahia civiliza-se...** Ideais de civilização e cenas de anti-civilidade em um contexto de modernização urbana Salvador, 1912-1916. 162f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia. Salvador, 1996.

LEITE, Rogério Proença. “Contra-usos e espaço público: notas sobre a construção social dos lugares na Maguetown”. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 17, n. 49, p. 115-134, 2002.

LE MOS, Davi. Salvador é a 22ª cidade mais violenta do mundo, aponta estudo. **A Tarde**, Salvador, sábado, 14 jan. 2012. Disponível em <
<http://www.atarde.com.br/cidades/noticia.jsf?id=5798744&t=Salvador+e+a+22a+cidade+mais+violenta+do+mundo+aponta+estudo> > Acesso em: 14 jan. 2012.

LIMA, Vivaldo Costa. Etnocenologia e etnoculinária do acarajé. In: GREINER, C.; BIÃO, A. (orgs.). **Etnocenologia**: textos selecionados. São Paulo, Annablume, 1997.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Senac. 2008. 424p.

LUPTON, Deborah. Lay discourses and beliefs related to food risks: an Australian perspective. **Sociology of Health & Illness**, v. 27, n. 4, p. 448–467, 2005.

MACEDO, Laura Christina *et al.* Análise do Discurso: uma reflexão para pesquisar em saúde. **Interface**, v. 12, n. 26, p. 649-657, 2008.

MACIEL, Maria Eunice de Souza. A Eugenia no Brasil. **Anos 90**, n.11, p. 121–143, 1999.

MAGALHÃES, Lilian Miranda *et al.* A higiene e a comida de rua: uma análise do discurso da ciência proferido no Brasil. In: V CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS EM SAÚDE, 2011, São Paulo - SP. **Anais do V Congresso Brasileiro de Ciências Sociais e Humanas em Saúde**, São Paulo: 2011a.

MAGALHÃES, Lilian Miranda *et al.* Percepções de higiene e segurança dos alimentos de rua sob a ótica de consumidores de acarajé na cidade de Salvador-BA. In: XI CONGRESSO LUSO AFRO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 2011, Salvador-BA. **Anais do XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais**, Salvador: 2011b.

MARTINI, Gerlanine Torres. **Baianas do acarajé: a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira**. Brasília, 2007, 291f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Universidade de Brasília. Brasília, 2007.

MAUSS, Marcel. As técnicas corporais. In: **Sociologia e antropologia**. São Paulo: EPU/EDUSP, 1974. p. 211-233.

MELLO, Amanda Ornelas Trindade. **O corpo obeso e o trabalho das baianas de acarajé: um estudo de caso na cidade do Salvador**. Salvador, 2010, 69p. Dissertação (Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho) - Programa de Pós Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho. Universidade Federal da Bahia, 2010.

MENDES DE CARVALHO, Julice Almendra Freitas Pontual; CAVALCANTI, Virginia Pereira. Modos de Morar e design de mobiliário no Brasil: Considerações na década de 30. In: V CONGRESSO INTERNACIONAL DE PESQUISA EM DESIGN, 2009, Bauru - SP. **Anais do V Congresso Internacional de Pesquisa em Design**, São Paulo: 2009.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. Tradução de Carlos Alberto Ribeiro de Moura, São Paulo: Martins Fontes, 1994. 662p.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo: Hucitec, 2008. 269p.

MINNAERT, Ana Cláudia de Sá Teles. A feira livre sob um olhar etnográfico. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de. **Escritas e Narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p.130 – 148.

MINNAERT, Ana Cláudia de Sá Teles; FREITAS, Maria do Carmo Soares. Práticas de higiene em uma feira livre da cidade de Salvador (BA). **Ciênc. saúde coletiva**, v. 15, suppl. 1, p. 1607-1614, 2010.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008. 207p.

MURTA, Nadja Maria Gomes; REZENDE, Eliane Garcia; MACHADO, Virgínia Campos. Alimento quente, alimento frio: conhecimento científico

ou popular? In: V CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS EM SAÚDE, 2011, São Paulo - SP. **Anais do V Congresso Brasileiro de Ciências Sociais e Humanas em Saúde**, São Paulo: 2011.

OLIVEIRA, Aline Cristine Garcia; SEIXAS, Antonio Sergio Spano; SOUSA, Cristina Paiva; SOUZA Clovis Wesley Oliveira. Microbiological evaluation of sugarcane juice sold at street stands and juice handling conditions in Sao Carlos, Sao Paulo, Brazil. **Cad. Saúde Pública**, v.22, n.5, p. 1111-1114, 2006.

OLIVEIRA, Débora Santos de Souza. **A Transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do Século**. 2010. 139f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

ORLANDI, Eni Pulcinelli. **Análise de Discurso**. Campinas: Pontes, 2005. 100p.

PASSOS, Elizete Silva. A Educação das Virgens. **Rev. Bras. Estudos Pedagógicos**, v. 75, n. 179, p. 301-307, 1996.

PEDRÃO, Fernando. A Urbanização Voraz em Salvador. **Revista VeraCidade**, n. 5, p. 1-11, 2009.

RADCLIFFE-BROWN, Alfred Reginald. **Introducción. En Estructura y función en la sociedad primitiva**. Tradução de Angela Pérez, Barcelona: Ediciones Península, 1974. p. 153-173.

REIS, João José. **A morte é uma festa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. 357p.

RODRIGUES, José Carlos. **Higiene e ilusão: O lixo como invento social**. Rio de Janeiro: Nau, 1995. 109p.

_____. **Tabu do Corpo**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2010. 154 p.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. Higiene e higienismo entre o Império e a Republica. In: PRIORE, Mary del; Amantino, Márcia. **História do Corpo no Brasil**. São Paulo: UNESP, 2011, p. 283 - 312.

SANTOS, Lúgia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo.** Salvador: EDUFBA, 2008. 329p.

SERENO, Henrique Reis. **O comércio do acarajé em Salvador-BA: estudo social, econômico e sanitário com as baianas treinadas em boas práticas de produção.** 2009. 116f. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) – Programa de Pós Graduação em Ciências dos Alimentos. Universidade Federal da Bahia, 2009.

SETTON, Maria da Graça Jacintho. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, v. 20, p. 60-70, jan./abr, 2002.

SILVA, Elmo Rodrigues da. **O Curso da Água na História: Simbologia, Moralidade e a Gestão de Recursos Hídricos.** 1998. 166f. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública, Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, 1998.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos.** São Paulo: Livraria Varela; 2005.

SILVA, Miriam Lopes da; MATTÉ, Glavur Rogério; MATTÉ, Maria Helena. Aspectos sanitários da comercialização de pescado em feiras livres da cidade de São Paulo, SP/Brasil. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 67, n.3, p. 208-214, set.-dez. 2008.

SILVEIRA, Gustavo Pozza; NOME, Faruk; GESSER, José Carlos e SÁ, Marcus Mandolesi. Estratégias utilizadas no combate a resistência bacteriana. **Quim. Nova**, v. 29, n. 4, 2006.

SOARES, Cecília Moreira. **As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX.** In: Afro-Ásia, v. 17. Salvador, CEAO-UFBA, 1996.

SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano. As representações do corpo no universo afro-brasileiro. **Projeto História**. São Paulo, v. 25, p. 125 -144, dez, 2002.

SOUZA, Márcio Nicory Costa. Metamorfoses da continuidade: balas, acarajés e "banhos" - três comércios da Feira de São Joaquim, Salvador, Bahia. In: V CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS EM SAÚDE, 2011, São Paulo - SP. **Anais do V Congresso Brasileiro de Ciências Sociais e Humanas em Saúde**, São Paulo: 2011.

STEPAN, Nancy Leys. **A hora da eugenia: raça, gênero e nação na América Latina**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.224p.

SUASSUNA, Dulce; BARROS, Jônatas; AZEVEDO, Aldo; SAMPAIO, Juarez. A relação corpo–natureza na Modernidade. **Sociedade e Estado**. Brasília, v. 20, n. 1, p. 13-22, jan./abr. 2005.

VIGARELLO, G. **O limpo e o sujo**. Uma história da higiene corporal. Tradução de Isabel Aubyn. São Paulo: Martins Fontes, 1996. 209p.

_____. **História das práticas de saúde**. Tradução de Luís Felipe Sarmiento. Lisboa: Editorial Notícias, 2001. 292p.

WEBER, Florence. A entrevista, a pesquisa e o íntimo, ou por que censurar seu diário de campo?. **Horiz. Antropológicos**. v.15, n.32, p. 157-17, 2009

WELKER, Cassiano Aimberê Dorneles *et al.* Análise microbiológica dos alimentos envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) ocorridos no estado do Rio Grande do Sul, Brasil. **Rev. Bras. Biociências**, Porto Alegre, v. 8, n. 1, p. 44-48, 2010.

WOORTMANN, Klaas. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, p. 17- 30, 2008.

WULF, Christoph. **Antropologia da educação**. Tradução de Sidney Reinaldo da Silva. Campinas, São Paulo: Editora Alínea, 2005. 191p.

XAVIER, Noeme Maria Passos. **A baiana-de-acarajé como símbolo identitário da bahia e sua apropriação pelo turismo**. 197 p. Dissertação (mestre em Cultura e Turismo -Universidade Estadual de Santa Cruz), Ilhéus, 2007.

APÊNDICES

APÊNDICE A - ROTEIRO DE ENTREVISTA

Bloco I – Dados de identificação

- Apresentação do propósito da entrevista e acordos - tempo, uso do gravador e a utilização do material produzido.

- Dados gerais - nome, idade, profissão, escolaridade, religião, estado civil.

Bloco II – Fragmentos da história de vida e o trabalho da baiana de acarajé.

- Quando e como se tornou de *baiana de acarajé*
- Aprendizagem do ofício (Quem ensinou? Porque? Como?)
- O trabalho e a equipe (Descrição)
- Os clientes (Quem são? Como são? Percebe mudanças em relação ao nível de exigência?)

Bloco III – Sobre ser *baiana de acarajé*

- Ser *baiana de acarajé* (O que sente sendo *baiana de acarajé*?)
- A indumentária (O que acha do traje que usa? Por que?)
- O ponto de venda (O que sente trabalhando na rua? Quais os problemas e vantagens para o trabalho com os quitutes do tabuleiro?)

Bloco IV – Sobre saberes e práticas

- Do fazer ao vender os produtos do tabuleiro (Descrição)
- Mudanças na prática (Houve mudanças? O que as impulsionou? Falar sobre novos e antigos utensílios e formas de fazer.)
- O Limpo e o sujo (Que atributos caracterizam a comida, o ponto, a vendedora como limpos ou sujos)
- Treinamentos sobre higiene dos alimentos (Já participou? Quem promoveu? Como foi? O que achou da sua aplicação prática?)

APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição
Programa de Pós-Graduação
Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

A Senhora está sendo convidada a participar, como voluntária da pesquisa: “Acepções acerca da higiene pelas Baianas do Acarajé da cidade do Salvador, Bahia”. Após ser esclarecida sobre as informações do projeto, e aceitando fazer parte do estudo, assine ao final desse documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e outra é da pesquisadora responsável.

Essa pesquisa tem como objetivo estudar os significados da higiene para as baianas de acarajé da cidade de Salvador - Bahia. Para tanto, as baianas serão entrevistadas e acompanhadas pela pesquisadora, que fará observações durante a compra dos ingredientes, a preparação e venda do acarajé.

A sua participação será confidencial. A pesquisadora se responsabilizará e garantirá o seu anonimato, total sigilo e privacidade das informações referentes à sua pessoa, cujo uso será exclusivo para essa pesquisa.

A senhora tem a liberdade de se recusar a participar e ainda se recusar a continuar participando em qualquer fase da pesquisa, sem qualquer prejuízo. Informamos também, que não haverá nenhum dano moral e a senhora não terá nenhum tipo de despesa, bem como nada lhe será pago.

Ao participar dessa pesquisa a senhora não terá nenhum benefício direto. Entretanto, esperamos que esse estudo contribua para a construção de conhecimentos sobre o que significa higiene para as baianas de acarajé. De forma que possa cooperar para a elaboração de propostas e ações, que integrem projetos e planos de ação para melhoria dos alimentos vendidos nas ruas. Pois, a pesquisadora se compromete a divulgar os resultados obtidos em relatórios oficiais, revistas científicas e eventos.

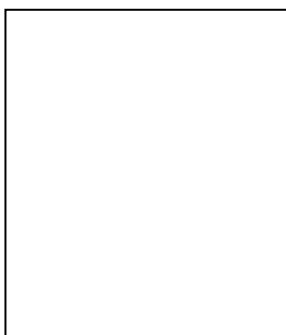
Em caso de dúvidas, a senhora poderá procurar o Comitê de Ética e Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, localizado na Rua Araújo Pinho, 32. Bairro: Canela, Salvador-BA. Telefone: (71) 3283-7704. Email: cepnut@ufba.br.

Estarei disponível para qualquer outro esclarecimento no telefone: (71) 9985-6683. Email: lilianmirandam@hotmail.com.

Atenciosamente,
Lilian Miranda Magalhães
(Pesquisadora Responsável)

CONSENTIMENTO PÓS-INFORMADO

Eu, _____
aceito participar da pesquisa intitulada “Acepções acerca da higiene para as Baianas do Acarajé da cidade do Salvador, Bahia” desenvolvida por Lilian Miranda Magalhães, mestranda do Programa de Pós-Graduação da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde.



Espaço destinado à impressão digital

Assinatura do(a) entrevistado(a)

Assinatura da Testemunha

Lilian Miranda Magalhães (Pesquisadora)

Responsável por aplicar o Termo de
Consentimento Livre e Esclarecido

Data: ____/____/____

ANEXO 1 - Parecer do Comitê de Ética e Pesquisa



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA - CEPNUT
Rua Araújo Pinho, 32, Canela
40.110-150 Salvador, Bahia, Brasil
Tel: (71) 3283-7704. Fax: (71) 3283-7705

Formulário de Aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa

Projeto de Pesquisa: "Acepções a cerca da Higiene para baianas de acarajé da cidade do Salvador, Bahia".

Pesquisador: Lilian Miranda Magalhães

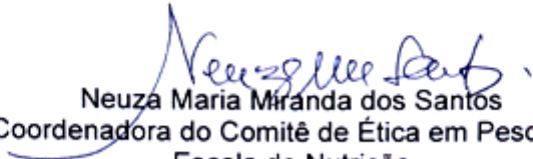
Área Temática: Grupo III

Parecer: 05/11

Os Membros do Comitê de Ética em Pesquisa, da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, reunidos em sessão ordinária no dia 30 de maio de 2011, resolveram pela aprovação do projeto. O pesquisador deverá seguir as orientações do parecer consubstanciado, bem como comunicar ao CEP a respeito do andamento da pesquisa através de relatórios anuais, conforme disposto na resolução Nº 196 de 10 de outubro de 1996, do Conselho Nacional de Saúde.

Situação: APROVADO

Salvador, 30 de maio de 2011.


Neuz Maria Miranda dos Santos
Coordenadora do Comitê de Ética em Pesquisa
Escola de Nutrição
Universidade Federal da Bahia