

DE DENDÊ E BAIANIDADE – A CONSTRUÇÃO DE UM BEM CULTURAL DENOMINADO COMIDA BAIANA

TAÍS DE SANT'ANNA MACHADO¹

INTRODUÇÃO

Este artigo investiga o processo de formação de um bem cultural resultado do imbricamento de processos sociais amplos. O mito da baianidade e a construção de um ideal da comida baiana é produto da ação de intelectuais, do setor comercial privado e de instituições governamentais, alinhados com a definição de um mercado de bens culturais no Brasil, de influências políticas e econômicas variadas, elegendo determinados repertórios como mais destacados para compor uma imagem ampla de Brasil, incluindo o regional-baiano.

Por tratar-se da análise de uma mercadoria com apelo à identificação, vale pensar sobre os impactos da construção moderna de identidades nacionais que se empenham em criar um ideário unificante para compreender o processo mais local que culmina na definição de identidades regionais. Como observado por Stuart Hall, a narrativa nacional fornece “uma série de estórias, imagens, panoramas, cenários, eventos históricos, símbolos e rituais nacionais que simbolizam ou representam as experiências partilhadas” (2003, p. 52). O discurso da nacionalidade cria signos do que representa ter nascido em determinado território, e é

¹ Mestre em Sociologia pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade de Brasília. E-mail: taimachado@gmail.com

capaz de conectar os indivíduos na medida em que integram o destino da nação que os precede e que continuará seu caminho após sua morte (BAUMAN, 2005). No caso brasileiro, o século XX marcou o início do empenho em definir esta identidade nacional. Renato Ortiz (2006) destaca o papel importante assumido pelos intelectuais de cada época na definição de um modelo de cultura brasileira que poderia ser definida como autêntica.

A cultura, enquanto fenômeno de linguagem é sempre passível de interpretação, mas em última instância são os interesses que definem os grupos sociais que decidem sobre o sentido da reelaboração simbólica desta ou daquela manifestação. Os intelectuais têm neste processo um papel relevante, pois são eles os artífices deste jogo de construção simbólica (ORTIZ, 2006, p. 142).

Parte da intelligentsia do país, Gilberto Freyre integrou o Movimento Modernista brasileiro, fundado e apoiado por outros intelectuais imbuídos da tarefa de construir a identidade e cultura autenticamente nacionais. Assim, empreenderam uma busca por características culturais que pudessem ser identificadas como verdadeiramente brasileiras. A tentativa de resgatar línguas indígenas, a valorização e a preservação de manifestações culturais definidas como populares e a defesa da importância das culturais regionais são ações dos modernistas. O trabalho de Freyre, por sua vez, se destaca na medida em que aborda o tema da alimentação. Em Manifesto Regionalista, o autor defende a preservação da comida que identifica como nordestina, que sentia ameaçada à época pela assimilação de determinados hábitos alimentares estrangeiros e de outras regiões do país.

Não é só o arroz doce: todos os pratos tradicionais e regionais do Nordeste estão sob a ameaça de desaparecer, vencidos pelos estrangeiros e pelos do Rio (...). Toda essa tradição está em declínio ou, pelo menos, em crise, no Nordeste. E uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se (FREYRE, 1967, p. 55).

O autor, então, destaca a centralidade dos hábitos alimentares e do saber-fazer da cozinha que define como tradicional no processo de afirmação de uma cultura brasileira que precisa ser

protegida como veículo da cultura e autenticidade. No entanto, durante as últimas décadas do século XX, a anunciação destes signos da brasilidade terá como suporte uma estrutura composta por sistemas de comunicação, tecnologias da informação e a consolidação de uma economia de bens de lazer e de diversão (como o turismo). Para Edson Farias, a consolidação de um mercado de entretenimento e turismo no país na contemporaneidade modifica a forma de tratamento que deve ser dado ao tema da cultura (FARIAS, 2011). E este contexto é fundamental para entender a importância dos bens culturais na contemporaneidade.

Ademais, vale destacar a relação estreita entre comida e identidade. Na fronteira entre a natureza e a cultura, é possível observar o sentido duplo da alimentação: o biológico, uma vez que os alimentos que consumimos nos proporcionam a energia necessária para o desempenho das atividades de nosso corpo; e o cultural e simbólico, uma vez que o alimento consumido integra a própria identidade.

La incorporación es igualmente fundadora de la identidad colectiva y, al mismo tiempo, de la alteridad. (...) Los hombres marcan su pertenencia a una cultura o a un grupo cualquiera por la afirmación de su especificidad alimentaria o, lo que es lo mismo, por la definición de la alteridad, de la diferencia frente a los otros. (...) para los franceses, los italianos son "macarrones", los ingleses "rosbifs" (...). (FISCHLER, 1995, p. 68).

Ao comer, o comensal partilha de um sistema de definições do que é "comestível" e "gostoso", incorporando propriamente as definições de um sistema alimentar que o torna parte de um grupo. E este sistema tem profundas relações com o sistema cultural mais amplo, em uma relação significativa de mão dupla.

A partir destas considerações iniciais, vale ressaltar que a discussão sobre a construção de uma cozinha de apelo identitário neste trabalho não é feita aqui para julgá-la como algo verdadeiro ou falso –, bem como a análise sobre a construção de identidades nacionais ou regionais. Essa verificação apenas

significaria cair em sua armadilha mítica, uma vez que os ideários serão sempre forjados (ORTIZ, 2006). Trata-se de analisar o processo histórico, econômico, cultural e político, que culmina na eleição de um determinado conjunto de elementos como parte de uma cozinha baiana “autêntica” e “verdadeiramente” popular, de grande repercussão nacional e internacional, como criada por um ideal do que é ser baiano. Além disso, a Sociologia da Alimentação é uma área ainda pouco explorada no Brasil, dado seu potencial de análise sobre a sociedade, e o objetivo deste trabalho também é demonstrar como o tema permite uma investigação que desvela a relação entre processos considerados relevantes para as Ciências Sociais tradicionais. Considerando que ainda não é possível destacar uma perspectiva analítica sobre a alimentação brasileira, o trabalho busca analisar a alimentação através da perspectiva do consumo, por meio da relação importante (e fundamental para a Bahia) que se estabelece entre cultura e economia na comida baiana.

O trabalho utiliza o termo “baianidade”, como usado de modo corrente pela mídia e por estudiosos do tema para designar a essência do que é ser baiano. Como visto por Milton Moura (2001), trata-se de um “texto identitário” composto de signos como familiaridade/intimidade, sensualidade e religiosidade, e que remete a um povo vinculado a um passado rememorado e de forte ligação com o continente africano. E que se reflete e é refletido pelos hábitos alimentares, como no seguinte trecho:

na culinária de Dona Flor e mais recente na Cozinha de Dadá, pode-se perceber as cores fortes e festivas, os cheiros marcantes e os sabores picantes, recheados pelos frutos do mar, pela sensualidade e ainda um forte erotismo feminino (SANTOS, 2008, p. 56).

Para dar conta da amplitude de narrativas tendo o espaço restrito de um artigo, o texto foi estruturado em três seções. A primeira parte se dedica a analisar a formação de um ideário que se chamará comida baiana, a partir da leitura especializada no campo das Ciências Sociais sobre a Alimentação no Brasil e na Bahia e de livros de culinária. As seções seguintes se empenham

em demonstrar que este tipo idealizado da comida baiana tem uma relação fundamental com os signos mais amplos da baianidade. A segunda seção se ocupa de um destaque especial: a figura feminina e negra que é identificada como autêntica dona do saber fazer culinário. E a terceira e última parte se dedica a definir a proposição identitária de baianidade e comida baiana, como mobilizada pelo material turístico e/ou governamental, para entender de que modo estas narrativas selecionam e moldam aspectos da cidade para torná-la atrativa aos olhos dos visitantes como um destino autêntico e exótico.

Este percurso foi escolhido porque a hipótese é a de que a determinação de características da comida estabelece uma relação intrínseca com as ideias propagadas sobre a cidade/estado e seus nativos. Em dois sentidos: na medida em que é significada por este ideário mais amplo; mas, também, e mais importante para este trabalho, dando significado a este ideário, uma vez que comer assume o sentido mesmo de uma incorporação.

DE MISTIÇAGEM, TRADIÇÃO E DENDÊ: A FORMAÇÃO DA COMIDA BAIANA

A comida torna o comensal parte de um grupo e, portanto, de um ideário – comer é pertencer.

Las clasificaciones, las prácticas y las representaciones que caracterizan a una cocina incorporan al individuo al grupo, sitúan el conjunto en relación con el universo y lo incorporan en él a su vez: poseen, pues, una dimensión fundamental y propiamente religiosa en el sentido etimológico del término, en el sentido de *re-ligare*. (...) Los sistemas culinarios contribuyen así a dar un sentido al hombre y al universo, situando a uno en relación con el otro en una continuidad y una contigüidad globales (FISCHLER, 1995, p. 69).

Faz-se importante entender qual a definição do “comestível”, do “gostoso”, do “ruim” a partir da comida que se define baiana, além da especificação dos modos de obter o alimento, de prepará-lo, de servi-lo e comê-lo. Mas, ao mesmo tempo, não se

trata apenas de considerar a comida como um dos elementos de determinado texto identário. O consumo alimentar é capaz de engendrar significados, uma vez que o consumo pode representar uma incorporação de suas qualidades: “El alimento absorbido nos modifica desde el interior. Es al menos la representación que se construye el espíritu humano: se considera que lo incorporado modifica el estado del organismo, su naturaleza, su identidad” (FISCHLER, 1995, p. 66). Discutindo a definição do “gosto alimentar” como reflexo de uma situação de classe e gênero, Bourdieu demonstra de que maneira as classes populares defendem o consumo de carne bovina como garantia de força e vigor, entre os homens, ao passo que as mulheres darão preferência ao peixe, por sua leveza (BOURDIEU, 2008). Sabemos que a “força” e a “leveza” são caracteres construídos, uma vez que nem todas as carnes são gordurosas ou todos os peixes leves. É a partir destes parâmetros que o trabalho propõe pensar a comida baiana, concedendo atributos àqueles que a consomem, e sendo significada a partir do quadro mais amplo da baianidade.

A seção traça um panorama de análise dos séculos XVIII ao XX, através de livros de culinária, literatura e documentos pessoais que retratam padrões de comida baiana, ainda que indiretamente, para descrever mudanças e permanências neste repertório, além dos comentários de estudiosos sobre o tema. A seleção destaca oito produções de diferentes épocas e com diferentes objetivos, buscando observar a narrativa da comida baiana também em fontes indiretas uma vez que os livros de culinária são mais recentes². É assim que data do século XVIII a primeira menção a uma comida dita baiana. Em carta à Portugal, o professor de grego Luis Vilhena relata seu espanto diante de seu consumo:

2 A seleção aponta para a mudança do tratamento do tema, que recebeu um tratamento mais cuidadoso apenas recentemente. Enquanto os textos do século XVIII ao XIX citam, em sua maioria, a comida baiana de forma indireta, os textos do século XX de forma mais detida. Assim, quatro dos textos foram extraídos de produções que tratam de outros temas, e quatro dos textos foram extraídos de livros de culinária.

(...) das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos e negociações de maior parte saem de 8, 10, ou mais negros a vender pelas ruas, a pregar as cousas [sic] más e vis como sejam mocotós, isto é, mãos de vaca, carurus, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, isto é, papas de milho, acaças, acarajés, arroz de coco, feijão de coco, angus, pão de ló de arroz, o mesmo de milho, roletes de cana, queimados (...) ótimos, muitos, pelo seu asseio, para tomar por vomitórios; o que mais escandaliza é uma água suja feita com mel e certas misturas que chamam de aluá (VILHENA, 1969, p. 130).

O rol de especialidades descrito por Vilhena como africano aponta para algumas das comidas reconhecidas como baianas contemporaneamente, especialmente aquelas que contêm dendê entre seus ingredientes, ao passo que também não se restringe a elas. O comentário é elucidativo na medida em que demonstra que a comida vista como africana era parte dos hábitos alimentares. Como observa Vivaldo da Costa Lima (2010, p. 147), “escravos de ganho; a emergência dos libertos e também a presença dos brancos marginalizados; dos escravos velhos – muitos reduzidos à mendicância (em proveito, é claro, dos senhores); dos subempregados e soldados” compunham os grupos da sociedade que costumavam consumir a pregão, que tornava o alimento mais barato e acessível. Particularmente, julgo que as elites também a consumiam, ainda que a portas fechadas. Mas, independentemente de quem a consumia, este era considerado degradante. Câmara Cascudo explicita a situação a partir da crítica de um padre recifense, preocupado com a indiferença da população pernambucana “em comer bobó, vatapá, abrazou, aberém, acarajé, acassá e caruru, acepipes africanos, do que gozar das delícias de huma mesa italiana” (GAMAS, 1838 apud (CASCU DO, 2004)). A hierarquia está claramente estabelecida entre a comida europeia e a posição inferior da comida africana – comer a comida de escravos era se rebaixar a seu nível, como uma incorporação.

A antiguidade do consumo do azeite de dendê também pode ser observada nesse século. No intercâmbio do comércio baiano com terras africanas, era adquirido o azeite de dendê, caracterizando o seu consumo frequente à época.

Em 1759, na Bahia, Antônio Caldas informava que o comércio frequente do dendê, entre a Costa da Mina e o Brasil, era intenso, provando a falta de dendezeiros que atendessem às necessidades do consumo. Vilhena afirma que, no ano de 1798, entraram na Bahia mil canadas de azeite de dendê, oriundas da Costa da Mina e quinhentas canadas da Ilha de São Tomé, perfazendo, aproximadamente, quatro mil litros (CARNEIRO, 1980, p. 173).

No século seguinte, são abundantes os relatos sobre os escravos de ganho e as comidas que preparavam em uma cidade fundamentalmente comercial, a Salvador do século XIX (MATTOSO, 1992). Outro elemento desse século que teve influência direta sobre a significação da comida baiana foi a visibilidade e o registro dos cultos organizados de sincretismo afro-religioso (VERGER, 1981). Nos interessa particularmente a descrição dos rituais religiosos do candomblé, na forma de sacrifícios e oferendas. Como nos mostra Lima, “nesse tempo, foram recriadas muitas das comidas cotidianas dos homens e dos santos – pois que os santos comem o que os homens comem – e as comidas mais elaboradas das festas, das celebrações festivas” (2006, p. 148). Vale, então, investigar de que modo o repertório criado estabeleceu definições de alimentos comestíveis e não comestíveis que se pautam na comida de oferenda às divindades, com as restrições alimentares impostas por cada santo a seus filhos – as quizilas. A definição deste cardápio de comida sagrada africana é parte importante do que ficará conhecido como comida baiana já que a comida votiva será, por vezes, considerada como parâmetro da autenticidade. Ademais, a religião descreve o processo de incorporação do qual tratamos, uma vez que cada orixá tem sua comida respectiva, que tem uma relação com as considerações sobre sua personalidade e sua atuação sobre o mundo (RÉGIS, 2010). Orixás “quentes” incluem azeite de dendê em seus pratos, ao passo que os Orixás “frios” não o permitem (LODY, 1992). Iansã ou Ojá, cuja comida votiva principal é o acarajé frito no azeite de dendê, tem profunda relação com o elemento fogo, associada à cor vermelha, identificada como mulher sensual, fogosa e ardente, segundo a cosmologia. Oxalá, por outro lado, cuja cor é o branco, é um Orixá frio, considerado o ancião e o criador de

todos os outros orixás é conhecido pela justiça, nobreza e seriedade – para quem o consumo de azeite de dendê é interdito.

O século XX, marcado pelo modernismo, representa o início da afirmação declarada da existência de uma comida que se chamará “baiana”. Na década de 1930, durante o Congresso Afro-Brasileiro, Manuel Querino publicou o primeiro livro dedicado a caracterizar a comida baiana. Vale lembrar a relevância sociológica dos livros de receita, que representam um pequeno escrito sobre um amplo conhecimento disseminado através da tradição oral, o que também demonstrou suas limitações em dar conta de uma suposta realidade alimentar (WHEATON, 1998). E também é válido observar que um livro de receitas representa um inventário dos ingredientes utilizados, em 1939 no caso, “refletindo padrões econômicos e geográficos (...) inseridos em tradições nacionais e regionais, é possível definir preferências idiossincráticas em cada livro” (QUERINO, 1939, p. 5, tradução minha). “A arte culinária na Bahia” se propõe a descrever a participação dos africanos na composição da cozinha baiana, apontando para a “africanidade” que identificava como dominante no meio culinário. Partindo do conhecimento culinário das mulheres negras de sua família, Querino considera que a cozinha baiana é fruto da miscigenação entre a pequena parcela indígena, o colonizador português e o escravo africano, defendendo a teoria de que os exóticos temperos africanos foram imiscuídos no cardápio do colonizador, tornando-o mais “saboroso”.

É notório, pois, que a Bahia encerra a superioridade, a excelência, a primazia, na arte culinária do país, pois que o elemento africano, com a sua condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando daí um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excele a justificada fama que precede a cozinha baiana (QUERINO, 2011, p. 32).

Explícito é o esforço do autor em atestar que, justo por esta influência africana exótica capaz de modificar as contribuições portuguesas à culinária, é na Bahia que se forma a autêntica cozinha nacional, através da combinação de etnias em território

brasileiro. Em o Breviário da Bahia, de Afrânio Peixoto, sua descrição sobre as peculiaridades baianas defende que existe uma diferença entre o comer brasileiro e o comer baiano:

Os bahianos isicl comem bem, sabem comer. Tem o que comer. Tem pratos seus para comer. Os outros brasileiros comem mal, pratos estrangeiros: presuntos, conservas, pastas, azeite doce, massa de tomate... E sal, muito sal, para dar gosto ao que não tem. E bebida, muita bebida para disfarçar o que estão comendo mal (PEIXOTO, 1945, p. 95).

O argumento é de que existe uma culinária apartada daquela do resto do Brasil, uma comida que se diz baiana, própria. Enquanto isso, os outros brasileiros consomem produtos estrangeiros, que, por este motivo, fundamentalmente, não são muito “saborosos”. Um repertório que também atesta a distinção da comida baiana foi difundido através da literatura, como no trabalho de Jorge Amado, que tratou da fartura e da fome vivenciada por seus personagens. Em Jubiabá, de 1935, descreveu a comida votiva servida no terreiro da personagem homônima, como o arroz de haussá, e a tia que cria o personagem principal é uma preta vendedora de mingaus; em Gabriela, de 1958, a personagem que se transmuta em tempero, Nacib não sente falta apenas dela: “A verdade é que já sentia saudade dela, de sua limpeza, do café da manhã com cuscuz de milho, batata doce, banana da terra frita, beijus” (AMADO, 1935, p. 270). Dona Flor e seus dois maridos, de 1966, estabelece a importância do uso do azeite de dendê, como na descrição de um banquete em Salvador.

Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efô, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, galinha de xinxim e arroz de haussá, além de montes de frangos, perus assados, pernis de porco, postas de peixe frito para algum ignorante que não apreciasse o azeite de dendê (pois como considerava Mirandão de boca cheia e com desprezo, há todo tipo de bruto nesse mundo, sujeitos capazes de qualquer ignomínia). Toda essa comilança regada à aluá, a cachaça, a cerveja, a vinho português. O Major realizava sua festa há mais de dez anos, cumprindo severa obrigação de candomblé, desde quando os orixás haviam-lhe salvo a esposa ameaçada de morte com pedras nos rins (AMADO, 1983, p. 57).

O desprezo diante da possibilidade de alguém não apreciar o azeite de dendê reflete sua centralidade para a marcação da comida. Amado define sua tríade da comida baiana: o azeite de dendê, o coco e a pimenta. Para alimentar os mulatos baianos, curvilíneos e voluptuosos que resultam desta combinação (AMADO, 1945).

Da década de 1950, A cozinha baiana – seu folclore, suas receitas, da folclorista Hildegardes Vianna, visa registrar algumas tradições alimentares baianas, uma vez que a autora identifica um processo de esquecimento dos detalhes do saber fazer. É assim que a publicação trata da caracterização dos utensílios utilizados na feitura dos pratos que considera típicos, as superstições envolvendo os alimentos e as técnicas empreendidas, bem como a organização dos móveis e ferramentas de uma cozinha baiana, além de conter receitas. A autora explica que a composição do livro se justifica em garantir uma fonte segura das técnicas e receitas, em um momento de “charlatanismo culinário”. Uma situação decorrente de vários fatores.

Gente que nunca viu uma cozinha ou mal aprendeu a mexer um mingau arvora-se a fornecer receitas. Por outro lado, as quituteiras, com uma inexplicável má vontade, morrem levando consigo o porquê. Outras, com um regionalismo de fachada, deturpam impiedosamente tudo que lhes vem às mãos. As chamadas comidas de candomblé chegam até os lares deformadas e é neste falso aspecto que são apresentadas nas barracas e frege-moscas aos visitantes (VIANNA, 1955, p. 98).

A falta de transmissão das receitas tradicionais e a postura de pessoas não capacitadas em divulgar as receitas criam a situação de deturpação da culinária regional, como visto pela autora. Como resultado, é a comida regional “de falso aspecto” que é vendida nas barracas aos visitantes. Vale destacar que, na década de 1970, Salvador enfrenta transformações profundas em sua paisagem e economia, tentando alcançar a modernização da região Sudeste. É assim que a industrialização e o desenvolvimento do comércio mudam a paisagem trazendo emblemas do consumo moderno para a cidade, como os shopping centers e os

supermercados – e chega também às cozinhas domésticas e aos restaurantes (RISÉRIO, 2004).

O Caderno de Comidas Baianas, escrito por um membro de família baiana tradicional, dá a tônica do conteúdo da comida baiana como definida no fim do século XX (PINTO NETTO, 1986). Seu livro contém a denúncia de que “deve-se reconhecer que pratos típicos e tradicionais, sejam do Brasil ou de qualquer outro país, tornam-se cada vez mais raros em suas formas originais” (PINTO NETTO, 1986, p. 16). A perda de uma “tradição” se deveria à dificuldade de preparar os pratos com a mudança das técnicas de cozinha, criando obstáculos para o acesso aos utensílios usados tradicionalmente e aos ingredientes necessários – a modernização da cozinha baiana. O autor também observa com preocupação as modificações da comida do tabuleiro da baiana. O acarajé, antes apenas bolinho, é aberto (o que, por si só, já é uma descaracterização) e recheado com vatapá (outra comida com azeite de dendê). Além do acarajé, como pratos mais famosos, define o caruru, o efó e o vatapá. Afinal de contas, “ninguém pode aludir a eles sem pensar na terra e na gente que os criou” (PINTO NETTO, 1986, p. 31). Interessa-nos o destaque do autor para a consagração destes pratos por órgãos da comunicação e do turismo, e seu alerta é o de que, com a divulgação, os pratos corram mais riscos de serem deturpados.

Reconheço-lhes o direito de criar pratos, que possivelmente serão excelentes, assemelhem-se ou não a outros pratos típicos de qualquer região. Mas, o que não parece lícito é usar nomes consagrados, beneficiando-se de sua celebridade, para batizar novas fórmulas mais ou menos imitativas. Vejam só – vatapá de travessa! **Que a perdoem os orixás.** O vatapá da Bahia, patrimônio cultural dos baianos, tem suas características próprias de *aspecto, consistência, cheiro e sabor*. Outro prato que não tenha as mesmas características, todas elas, não pode ser chamado de *vatapá* da Bahia (...) é francamente desonesto (PINTO NETTO, 1986, p. 34).

Desvirtuar o vatapá, entendendo-o como um repertório completo de comidas baianas, é “despersonalizar-se um pouco, é deixar de ser o que era, de bom” (PINTO NETTO, 1986, p. 36). O vatapá

é parte da personalidade baiana – em uma explícita relação de incorporação.

Por fim, tratamos do livro de receitas de uma das cozinheiras baianas mais destacadas da contemporaneidade, Aldaci dos Santos, a Dadá. Paloma Amado, organizadora do livro, explica como foi feita a seleção das receitas.

Dadá entregou-me mais de trezentas receitas, todas excelentes. Não consegui estabelecer critérios precisos para esta seleção, a não ser o da mistura de tradição e invenção: a melhor comida baiana é ela quem faz, pois vai da mais pura, a que respeita preceitos, àquela em que se pode cheirar magia, onde retoma receitas esquecidas, nelas colocando sua arte, sua criação (SANTOS, 1998, p. 8).

A autora destaca a importância do valor da tradição e da reinvenção, com destaque para o último, no conhecimento do fazer a comida baiana. A equiparação da comida “pura” e da “mágica”, em uma ponte de intermédio entre os preceitos religiosos e a capacidade de criar novos pratos a partir da base de receitas que foram esquecidas, dão a tônica ao conhecimento culinário valorizado. Em receitas feitas com coco, azeite de dendê, a combinação de gengibre, amendoim e castanha de caju, o uso do camarão defumado, as pimentas e o uso do coentro, e a farinha feita com dendê, Paloma Amado identifica a comida baiana ao final do século XX.

Temos então um referencial sobre a comida baiana extraordinária – “um estilo culinário, de um estilo ou variável regional, bem circunscrito, bem delimitado” (LIMA, 2010, p. 34). É importante destacar que o modo como foi definido trata apenas de hábitos alimentares que eram comuns a Salvador e ao Recôncavo, tendo em vista que, em outras regiões do estado, o consumo de dendê é escasso ou inexistente. Apesar de ser possível observar a inclusão de novos elementos no item culinário, que veremos com detalhes nas próximas seções, a denominação parece persistir. O que se conceitua “comida baiana” na denominação corrente de moradores, livros de culinária e no uso do termo na oferta dos

restaurantes tem a ver com um repertório bastante específico: a comida “de azeite”. Restrita à área de Salvador e a do Recôncavo, o gosto construído é marcado pelo azeite de dendê, o ícone da baianidade à mesa, além do coco e das pimentas.

A “BAIANA” E A BAHIA: DE DENDÊ, NEGRITUDE, GENEROSIDADE E SENSUALIDADE

A segunda seção privilegia a análise de um tema específico da narrativa que envolve a comida baiana: o destaque da figura feminina e negra que é identificada como autêntica detentora do saber fazer culinário na Bahia. Assim, esta seção se dedica a analisar a formação dessa imagem na trama simbólica de sentidos e ícones veiculados por mídias artísticas. Ao mesmo tempo, tratará de observar como essa mulher nutre a população em diversos sentidos, sendo importante refletir como sua imagem também compõe uma ideia ampliada de Bahia.

Quando tratamos das composições sobre Bahia em meio literário, o nome que se destaca é o de Jorge Amado³. Por isso, de início, recorreremos à narrativa construída pelo autor, especialmente na definição de um perfil da mulher baiana. Sendo Gabriela e Dona Flor, duas das personagens mais destacadas de seus romances⁴, é possível observar como possuem características comuns. Aqui cabe o primeiro registro sobre a baiana: a descrição de seus atributos físicos enfatiza a sua sensualidade natural. A descrição de Dona Flor, a dona de casa “típica”, reflete esta condição inevitável.

3 Com outros objetivos, caberia discutir o porquê desta primazia, mas, para este trabalho, vale apenas considerar que suas contribuições são centrais para a formação do texto que informa a baianidade, sendo autor de quarenta e cinco livros, traduzidos em quarenta e nove línguas e publicados em cinquenta e cinco países. Privilegiamos sua obra neste trabalho dada esta popularidade, que também advém do fato de que seus livros foram transformados em produções televisivas, como minisséries e novelas, além de filmes, em diferentes produções.

4 Além delas, seria possível citar também Tieta, de Tieta do Agreste, mas seu saber culinário não é tão central para o perfil da personagem (AMADO, 1983).

Ao demais, trajava o robe caseiro e bastante usado com que cuidava do asseio do lar, calçava chinelas cara de gato e ainda estava despenteada. Mesmo assim era bonita, agradável de ver-se: pequena e rechonchuda, de uma gordura sem banhas, a cor bronzeada de cabo-verde, os lisos cabelos tão negros a ponto de parecerem azulados, olhos de requebro e os lábios grossos um tanto abertos sobre os dentes alvos. Apetitoso, como costumava classificá-la o próprio Vadinho (...). (AMADO, 1983, p. 7).

Ou na consciente Gabriela, que se “deixava” ver.

Entrou de mansinho e a viu dormindo numa cadeira, os cabelos longos espalhados nos ombros. Depois de lavados e penteados tinham-se transformado em cabeleira solta, negra, encaracolada. Vestia trapos mais limpos, certamente os da trouxa. Um rasgão na saia mostrava um pedaço de coxa cor de canela, os seios subiam e desciam levemente ao ritmo do sono. O rosto sorridente (...) Morena e tanto essa sua empregada. Uns olhos, meu Deus. E da cor queimada que ele gostava (AMADO, 1976, p. 129).

As duas vivem em tramas marcadas pelo amor e pelo sexo, sendo que suas trajetórias são afetadas pela centralidade destes temas em suas vidas. Gabriela tem uma vida sexual marcada pela autonomia e, não satisfeita em “seduzir” seu patrão, dorme com os homens que lhe apetecem. Casando-se com Nacib, não abandona sua liberdade sexual, o que lhe custa o casamento. Dona Flor, a mais pudica de todas, quando estimulada por Vadinho, “ia perdendo a timidez, entregando-se aquela festa lasciva, crescendo em violência, tornando-se amante animosa e audaz” (AMADO, 1983, p. 8). Mas, além de amantes capazes, essas mulheres se afirmam também a partir de suas habilidades na cozinha, sendo duas exímias cozinheiras. Esta característica em Gabriela é tão destacada, que ela se confunde com os próprios temperos: mulher de tom de canela e cheiro de cravo. Dona Flor também é descrita em metáforas alimentares.

Quem sabe, devido às atividades culinárias da esposa, nesses idílios, Vadinho dizia-lhe “meu manué de milho verde, meu acarajé cheiroso, minha franguinha gorda”, e tais comparações gastronômicas davam justa ideia de certo encanto sensual e caseiro de Dona Flor a esconder-se sob uma natureza tranquila e dócil (AMADO, 1983, p. 7).

Para pensar sobre a relação entre comida e sexo, recorro à obra de Roberto da Matta. Em *O que faz o Brasil, Brasil?*, o autor analisa a associação que pode ser estabelecida entre mulheres e comida. Um de seus pontos de análise é exatamente a associação que existe entre o ato sexual e o ato de ingerir alimentos. “O fato é que as comidas se associam à sexualidade, de tal modo que o ato sexual pode ser traduzido como um ato de ‘comer’, abarcar, englobar, ingerir ou circunscrever totalmente aquilo que é (ou foi) comido” (DAMATTA, 2001, p. 60). Nos dois casos, trata-se de comer algo e de comer alguém, especialmente em uma relação heterossexual pensada em moldes tradicionais, e é assim que a mulher pode ser pensada como “comida”, transmutando-se por completo e transitando entre as duas categorias. Faço esta pequena incursão apenas para observar que sexo e comida não se definem como categorias estanques, especialmente no Brasil.

Para analisar mais a fundo a formação da cozinheira baiana, julgo ser necessário analisar algumas referências mais antigas, uma vez que as mestiças descritas por Jorge Amado, em meu julgamento, são identificadas como portadoras de um conhecimento culinário ancestral que lhes antecede. É neste sentido que Gilberto Freyre irá destacar o protagonismo das mãos africanas na cozinha colonial.

Dentro da extrema especialização de escravos no serviço doméstico das casas-grandes, reservaram-se sempre dois, às vezes três indivíduos, aos trabalhos de cozinha. De ordinário, grandes pretalhonas, às vezes negros incapazes de serviço bruto, mas sem rival no preparo de quitutes e doces. (...) Foram estes, os grandes mestres da cozinha colonial; continuaram a ser os da moderna cozinha brasileira (FREYRE, 2000, p. 542).

Entretanto, a obra de Freyre é importante porque defende que não se trata apenas de sua presença na cozinha. A importância da negra em épocas coloniais se inscreve em atividades envolvendo o cuidado da casa e da família.

[Trazemos quase todos a marca da influência negra. Da escrava ou sinhana que nos embalou. Que nos deu de mamar. Que nos deu de comer, ela própria amolengando na mão o bolão de comida. Da negra velha que nos contou as primeiras histórias de bicho e de mal assombrado. Da mulata que nos tirou o primeiro bicho de pé de uma coceira tão boa. Da que nos iniciou no amor físico e nos transmitiu, ao ranger da cama de vento, a primeira sensação completa de homem (FREYRE, 2000, p. 343).

Seja na nutrição infantil, a partir de seu próprio corpo ou na preparação da comida para um comensal ainda incapaz de se alimentar sozinho, é a negra que também está presente na iniciação sexual do jovem, em um ritual de torná-lo homem. De mãe preta à amante, a relação interétnica permanece em todos os estágios da vida do homem branco.

Sobre seu papel na cozinha e na composição da cozinha baiana, o trabalho de Gerlaine Martini sobre as baianas do acarajé é bastante elucidativo da antiguidade da presença destas mulheres negras e ambulantes em Salvador. “No século XVII, em 1631, como indica documentos das posturas do Arquivo Municipal de Salvador, as ‘pretas’ já eram obrigadas a ter licença para poder vender na rua, em pouco tempo após a fundação da cidade” (MARTINI, 2007, p. 13). Cascudo afirma que já havia escravas jovens vendendo “peixes à noite, já em 1584, certamente fritos e polvilhados de farinha” (CASCUDO, 2004, p. 599). E a descrição da rua de Salvador no século XIX destaca esta permanência.

A rua era também lugar de comer e beber. Desde as primeiras horas da manhã, negras “ganhadeiras” começavam a preparar canjica, mingau de tapioca, açaãs bem quentes de farinha de arroz e de milho, arroz com carne-seca, inhame cozido etc. Ambulantes, por sua vez, ocupavam todo e qualquer espaço livre para oferecer frutas, peixes fritos e guloseimas (MATTOSO, 1992, p. 437).

Em outro trabalho, Gilberto Freyre menciona que o grupo de quituteiras negras constitui propriamente uma maçonaria, que mantém em sigilo as melhores receitas dos quitutes verdadeiramente brasileiros, decorrendo daí que é preciso sensibilizá-las para a popularização do saber, para que este não se perca – é

um conhecimento de patrimônio cultural do Brasil (FREYRE, 1967). Mas também de sua importância no contexto baiano.

Demorando-me em Salvador pude conhecer com todo o vagar (...) a arte do traje das negras quituteiras e a decoração dos seus bolos e tabuleiros como certos encantos mais íntimos da cozinha e da doçaria baiana que escapam aos simples turistas. Certos gostos mais finos da velha cozinha das casas-grandes que fez dos fornos, dos fogões e dos tabuleiros de bolo da Bahia seu último e Deus queira que invencível reduto (...). Os pratos mais saborosos da cozinha brasileira em lugar nenhum se preparam tão bem com nas velhas casas de Salvador e do Recôncavo (FREYRE, 2000, p. 43).

Uma análise dos registros musicais também permite antever esta centralidade. As músicas ilustram o diálogo entre o homem, comensal e a mulata cozinheira, capacitada para fazer os pratos. Em uma interlocução marcada pela reverência ao conhecimento e, ao mesmo tempo, o flerte, em *O vatapá*, de 1907.

- O vatapá, comida rara / É assim ioiô que se prepara: você limpa a panela bem limpa, quando o peixe lá dentro já está, bota o leite de coco e gengibre, a pimenta da costa, o fubá, camarão com rabinho se junta, ao depois da cabeça tirar!
- Mas então a cabeça não entra, minha filha?
- Ah! Que cabeça, seu moço, que nada! [...]
- Mexe com jeito o vatapá. Quebra! Ai, mulata velha, sacode!
- Então comeu?
- Ah, baiana velha, já sei eu sou mestrão! Tenho comido o mais variado.
- O mais variado, ioiô?
- Ah, digo, quitutes (LISBOA JÚNIOR, 1990, p. 29).

Neste caso, não se trata de um simples flerte, a música se utiliza da relação dúbia entre os sentidos do preparar e do comer e a sexualidade, em uma amostra da atração do homem em relação à “mulata velha” que cozinha. Mas foi a gravação da canção de Dorival Caymmi, em 1939, *O que é que a baiana tem?*, interpretada também por Carmen, que trouxe a repercussão máxima, nacional e internacionalmente, à figura da baiana. Utilizada em um filme internacional, a música criou a imagem de Carmen Miranda em trajes de uma baiana que se imaginava típica, ao

som de uma composição do baiano Caymmi. Seria a consolidação da relação do signo da baiana e da Bahia. “O que é que a baiana tem? / Tem torço de seda tem / Tem brinco de ouro tem / Corrente de ouro tem / Tem pano da costa tem (...) E tem graça como ninguém (...)” (LISBOA JÚNIOR, 1990, p. 86). Mais tarde, a baiana assume um caráter ainda mais romântico no primeiro guia turístico da cidade.

Uma bahiana [sic] é uma fada, cujo dom consiste em fazer quitutes de sabor inolvidável. Elas enchem de bizarrice as seculares ruas do Salvador, com seus taboleiros [sic], pesados de acaragê [sic], abará, efô, muqueca de peixe, feijão de leite, tudo muito bem temperado com azeite de dendê, coco, pimenta e mil e um condimentos, cuja dosagem reclama engenho e arte (SALVADOR/PREFEITURA, 1952).

Nesta descrição, a negra é elevada a uma figura verdadeiramente mística, que detém o dom de saber dosar perfeitamente a comida temperada que é típica da Bahia. Os adjetivos remetem à mágica, sendo a comida obra de uma fada e mesmo um milagre. Ao mesmo tempo, a afirmação de seu caráter exótico, explícito no uso do termo “bizarrice”.

Vale pensar de modo mais detido na figura que se afirma como uma das negras destacadas no preparo da comida baiana, Dadá. Já mencionada na primeira seção, retomamos à figura porque ela parece personificar os caracteres baianos e da imagem da negra baiana. Em seu livro de receitas, sua vida é narrada a partir das tragédias pessoais e das batalhas vencidas, mostrando que “a adversidade tentou abater seu ânimo, mas uma filha de Oxum não foge à luta, com seu dengo, sua determinação e sua força, lá se foi Dadá” (SANTOS, 1998, p. 16). Dadá é descrita em seu sorriso largo e afável, “como as portas da sua casa, desde o jeito manso e dengoso às cores e aos sabores intensos de suas moquecas, feitas com o carinho típico da gente baiana” (SANTOS, 1998, p. 5). É possível observar a composição da figura da negra batalhadora que apesar de ter vivido em situação de miséria, não perde a alegria de viver. Chamando a si mesma de “negona”, “negão” também é o vocativo para os clientes e amigos, em

um tom marcado pela intimidade. Sua malícia também se reflete nas brincadeiras de sentido dúbio com os clientes, quando lhes oferece o petisco “Punhetinha” ou o drinque “Sacanagem da Dadá”. Arriscamos afirmar que sua trajetória de vida garante o status de cozinheira autêntica, inclusive, que manteve o riso e a brincadeira, vendendo uma comida caseira e marcada por um saber africano ancestral, destacado também em sua vinculação religiosa ao Candomblé, sendo de Oxum, a deusa da beleza e da sensualidade.

A partir do delineamento deste perfil da mulher negra, cozinheira e amante, que se torna um dos signos do estado, é possível perceber que ele se aplica também a uma imagem ampliada de Bahia. E Jorge Amado dá conta de sintetizar esta ideia, ao tratar do sentimento dos nativos por sua terra: “Os baianos a amam como mãe e amante, numa ternura filial e sensual” (AMADO, 1945, p. 33).

A PROPOSIÇÃO IDENTITÁRIA COMO MERCADORIA: TURISMO E AÇÃO GOVERNAMENTAL

A terceira seção se dedica a expor brevemente o processo de formação da atividade turística na Bahia, sua relação com a gestão cultural do estado e a proposição identitária que está contida em seu material. A opção por incluir essa seção se ampara na necessidade de observar de que modo a prática turística atua na seleção e divulgação de determinados emblemas da baianidade e da comida baiana. Como observado por Edson Farias (2011), o material produzido pela prática turística é sociologicamente significativo porque representa uma importante instância de combinação entre ideais modernos, refletidos na própria prática, e a mobilização de emblemas da cultura popular,

em que os símbolos e as práticas de grupos estigmatizados étnico-racialmente e de classes subalternas, quando folclorizadas, estão encadeados na extensão do comércio de diversão, mas igualmente nas

estratégias de divulgação de localidades e, ainda, aos projetos de afirmação de identidades (...). (FARIAS, 2011, p. 160).

A gestão do turismo se desenvolve em Salvador a partir de 1950 como pasta governamental mais definitiva, com a definição de tributos para contribuir com a atividade e a produção sistemática de material de propaganda – com a menção à preta do acarajé, às festas da cidade e ao chamado folclore da região. A partir de 1959, a pasta é atribuída a um departamento atrelado à Secretaria de Educação e Cultura. A partir desse ponto, turismo e cultura passam a estabelecer uma relação intencional de profunda intimidade. Assim que

a aproximação entre a implantação de um sistema de órgãos culturais e a otimização da vocação turística da capital deixa entrever a aliança que, aos poucos, será estabelecida entre ambos, como que definindo um eixo sobre o qual a execução de projetos no setor cultural teria por contrapartida indireta o incremento nas atividades turísticas. (FARIAS, 2008, p. 579).

O desenvolvimento da atividade turística e da gestão cultural irá refletir essa ligação nas décadas seguintes. E a venda da comida típica, vista como um bem cultural por meio da ótica do turismo, torna-se parte deste mercado, como podemos observar no primeiro guia turístico governamental da cidade: “Bahia, terra única. Dentro da grandeza do presente, com seus arranha-céus, seus jardins, o passado está bem vivo, nas coisas que ainda restam: solares, igrejas, fortes, ‘bahianas’ [sic], efós, acarajés e tantas outras tradições” (PREFEITURA, 1952, p. 11). Vê-se como os signos ligados à modernidade e aqueles ligados à cultura popular são apresentados de maneira imbricada, como sinal de um bem cultural completo para deleite dos viajantes. Em que a comida permanece ligada à tradição e à ancestralidade.

A cosinha [sic] baiana é um desses milagres criados na civilização africano-portuguesa, na velha cidade do Salvador. Um vatapá, saído das mãos da velha preta “bahiana”, é prato de deliciar aos mais exigentes gostos. E logo atrás vem o efó, o carurú, o chim-chim [sic] de galinha... Ó, são tantas as iguarias e tão deliciosas, que se tem gana de todas provar (PREFEITURA, 1952, p. 128).

O cadastramento das baianas de acarajé e a determinação de pontos da cidade onde poderiam montar seus tabuleiros são medidas de 1963. O departamento também passou a exigir sua padronização, uma vez que estava estabelecida a imagem em trajes “típicos” em outras publicações do governo. A caracterização envolvia saia rendada, bata, colares e os cantados balangandãs. Ações como esta permitem perceber como a baiana ganha destaque na narrativa do turismo.

As atividades dos órgãos governamentais de turismo nos anos seguintes reiteram as imagens que tornam a comida baiana uma mercadoria distintiva, a partir da comida de azeite e da “baiana do acarajé”, em exposições nacionais e internacionais para divulgar Salvador como um destino turístico importante do Brasil (QUEIROZ, 2002). O site atual de divulgação do turismo da Bahiatursa (Empresa de Turismo Bahia S/A), ao tratar de “gastronomia”, dá destaque ao uso de um ingrediente, em uma mistura com os elementos sobre o estado.

O dendê vindo da África empresta seu sabor peculiar ao azeite que dá gosto às moquecas, às mariscadas, ao caruru, ao acarajé e ao abará. Acompanhados da tradicional caipirinha ou da refrescante água de coco, os pratos presenteiam os olhos, seduzem o olfato e se desmancham ao paladar. É de dar “água na boca”. (...) A Bahia é uma festa de cores e sabores. Às receitas milenares de tribos indígenas e à rusticidade improvisada nas senzalas dos escravos africanos, somou-se a fineza e o requinte da cozinha real portuguesa. É satisfação para todos os gostos. E bom apetite! (BAHIATURSA, 2012).

E a inclusão do ofício de Baianas do Acarajé no Livro de Registro de Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) é representativa da importância da baiana como representante da cultura baiana e da relevância da comida baiana na afirmação da baianidade. Gilberto Gil, um dos mais destacados cantores e compositores baianos, ocupava o cargo de Ministro da Cultura à época, e adicionou em entrevista a um jornal de grande circulação: “As decisões tomadas foram fundamentais

para a preservação da cultura e da identidade baianas⁵. O pedido de inscrição foi realizado pela Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia (ABAM), em parceria com o CEAO/UFBA (Centro de Estudos Afro-Orientais) e o Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá, atestando, mais uma vez, a rede complexa de atores mobilizados em prol da defesa da seleção e da defesa de alguma aspecto da baianidade, com o ateste final do órgão governamental, capaz de lhe garantir este certificado.

O registro do ofício das Baianas de Acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil, no Livro dos Saberes, é ato público de reconhecimento da importância do legado dos ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade e do valor patrimonial de um complexo universo cultural, que é também expresso por meio do saber dos que mantém vivo esse ofício. Com suas comidas, sua indumentária, seus tabuleiros e a simpatia acolhedora e carismática, as baianas de acarajé são monumentos vivos de Salvador e do Brasil (IPHAN, 2007, p. 11).

E, ainda mais importante, de uma conjunção de fatores que permite que as baianas, integrantes da população pobre e negra, antes estigmatizadas, e o carnaval, festa de rua popular, vão sendo incorporados à agenda governamental e ao turismo. É assim que a folclorização da cultura popular e o ideário de nacionalização, tendo como um dos expoentes o movimento intelectual do modernismo brasileiro, encontra meio de efetivação a indústria de entretenimento formada no Brasil, na qual o turismo é um de seus expoentes mais importantes – e fundamental para Salvador (FARIAS, 2011).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A combinação das narrativas veiculadas em meio literário, em material turístico ou no conteúdo de livros de culinária mostra “como podem ser imbricados o substrato científico-literário relativo ao tema, às diretrizes político-institucionais e à rede

5 Trecho disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u102546.shtml>. Acesso em: 28 fev. 2011.

mediática que envolve a vida social local” (PINTO, 2001, p. 3). É assim que o mito da comida baiana se inscreve sob o signo da fartura, do tempero, da religiosidade e da comemoração. Um repertório que se afirma dotado de autenticidade, afirmada como única cozinha tradicional/própria do Brasil, através da contribuição de portugueses, índios e a predominância do elemento africano. As mulheres negras tem o dom e o saber ancestral de produzi-la propriamente. Saber que se pauta em uma religião africana, de oferendas e sacrifícios, em que os humanos comem o que os santos comem. Do africano azeite de dendê, do coco e da pimenta, é possível fazer o acarajé, o vatapá, o caruru, a moqueca e a frigideira – eleitos pratos-signo desta baianidade.

E, tendo este consumo como referencial e o quadro mais amplo referente à baianidade, os baianos, voluptuosos, sentem prazer também em exercer a comensalidade, sendo gulosos por terem uma relação próxima e fundamental com a comida tradicional. O dendê de cor vermelha, sabor picante, e ampla cosmologia no candomblé, se associa ao calor, à sensualidade e à fecundidade. Sobre a pimenta, especificamente, vale refletir sobre o sentido figurado de apimentar: o de tornar picante, malicioso e, ainda melhor, de estimular (FERREIRA; FERREIRA, 2010). Todo baiano é, em alguma medida, mais africano que português e indígena, pois come a África pela boca. E suas datas comemorativas são marcadas pela abundância de comidas, pela presença de grandes grupos de conhecidos, em um sinal de sua hospitalidade e generosidade. Vale lembrar que o consumo alimentar, evidentemente, tem impacto em uma construção da corporeidade baiana que pode ser vista como volumosa, curvilínea e farta, possuindo destreza e desenvoltura na dança e no sexo, por exemplo. É desta maneira que os diversos elementos expostos nesta seção estão imbricados em uma teia, compondo-se mutuamente – formando o texto identitário da Bahia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMADO, J. *Bahia de todos os santos: Guia das ruas e dos mistérios da cidade do Salvador*. São Paulo: Martins, 1945.
- AMADO, J. *Gabriela Cravo e Canela*. São Paulo: Record, 1976.
- AMADO, J. *Dona Flor e seus dois maridos*. Rio de Janeiro: Record, 1983.
- AMADO, J. *Tieta do agreste : pastora de cabras, ou, a volta da filha pródiga, melodramático folhetim em cinco sensacionais episódios e comovente epílogo*. Rio de Janeiro: Record, 1983.
- BAHIATURSA. *Viver Bahia*. 2012. Disponível em: <<http://www.bahia.com.br/viverbahia>>. Acesso em: 24 jun. 2012.
- BAUMAN, Z. *Identidade: Entrevista a Benedetto Vecchi*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.
- BOURDIEU, P. A. *distinção: crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Editora Zouk, 2008.
- CARNEIRO, É. *Ladinos e crioulos*. Rio de Janeiro: Vozes, 1980.
- CASCUDO, L. DA C. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- DAMATTA, R. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Editora Rocco, 2001.
- FARIAS, E. S. DE. Quando inovar é apelar à tradição. *Caderno CRH*, v. 21, n. 54, 2008, p. 571-594.
- FARIAS, E. S. DE. *Ócio e negócios: festas populares e entretenimento-turismo no Brasil*. 1. ed. Curitiba: Appris, 2011.
- FERREIRA, A. B. DE H.; FERREIRA, M. B. *Dicionário Aurélio da língua portuguesa*. 5. ed. Curitiba: Positivo, 2010.
- FISCHLER, C. *El (h)omnívoro - el gusto, la cocina e el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.
- FREYRE, G. *Manifesto Regionalista*. 4ª. ed. Recife: Instituto João Nabuco de Pesquisa Social, 1967.
- FREYRE, G. *Casa Grande & Senzala*. 39. ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. [s.l.]: DP & A, 2003.
- IPHAN. *Ofício das baianas de acarajé*. IPHAN, 2007.

- LIMA, V. DA C. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: CARDOSO, C.; BACELAR, J. (Eds.). *Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafrikanização*. Salvador: Editora Pallas, 2006.
- LIMA, V. DA C. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.
- LISBOA JÚNIOR, L. A. *A presença da Bahia na música popular brasileira*. Brasília: MusiMed/Linha Gráfica Editora, 1990.
- LODY, R. *Tem Dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.
- MARTINI, G. T. *Baianas do Acarajé: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira*. Tese (doutorado)—Departamento de Antropologia, Brasília: Universidade de Brasília, 2007.
- MATTOSO, K. M. DE Q. *Bahia, século XIX: Uma província no império*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.
- MOURA, M. A. *Carnaval e Baianidade: arestas e curvas na coreografia de identidades do Carnaval de Salvador*. Faculdade Comunicação: Universidade Federal da Bahia, 2001.
- ORTIZ, R. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Brasiliense, 2006.
- PEIXOTO, A. *Breviário da Bahia*. Rio de Janeiro: Agir Editora, 1945.
- PINTO NETTO, J. DA C. *Caderno de Comidas Baianas*. Rio de Janeiro: TB - Edições Tempo Brasileiro, 1986.
- PINTO, R. *A Bahia reimaginada: como transformar um velho entreposto comercial em um novíssimo produtor de tradições*. In: CONGRESSO VIRTUAL INTERNACIONAL DE CULTURA E TURISMO. Buenos Aires, 2001. Disponível em: <http://www.naya.org.ar/turismo/congreso/ponencias/roque_pinto.htm>. Acesso em: 16 mai. 2012
- QUEIROZ, L. A. DE. *Turismo na Bahia: estratégias para o desenvolvimento*. Salvador: Empresa Gráfica da Bahia, 2002.
- QUERINO, M. *Arte culinária na Bahia*. 3. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.
- RÉGIS, O. F. *A comida de santo numa casa de queto da Bahia*. Salvador: Corrupio, 2010.
- RISÉRIO, A. *Uma história da cidade da Bahia*. [s.l.]: Versal, 2004.

- SALVADOR/PREFEITURA. *Roteiro Turístico da Cidade do Salvador*. Salvador: Org Bras Ed Cult, 1952.
- SANTOS, A. (DADÁ) DOS. *Tempero da Dadá*. Salvador: Corrupio, 1998.
- SANTOS, L. A. DA S. *O corpo, o comer a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador - Bahia*. Salvador: EDUFBA, 2008.
- VERGER, P. *Orixás - Deuses Iorubás na África no Novo Mundo*. Salvador: Corrupio, 1981.
- VIANNA, H. *A cozinha baiana - seu folclore, suas receitas*. 1. ed. Salvador: Fundação Gonçalo Moniz, 1955.
- VILHENA, L. DOS S. *A Bahia no Século XVIII*. Salvador: Itapoã, 1969.
- WHEATON, B. Finding real life in cookbooks: the adventures of a culinary historian. *Humanities Research Group*, v. 7, 1998.

RESUMO

O trabalho é uma análise sobre a construção simbólica contemporânea da “comida baiana”, observada a partir de um percurso histórico sobre Salvador, Bahia, enquanto uma mercadoria cultural na economia de serviços que define a cidade. Em entrecruzamentos da ação de intelectuais, de instituições governamentais e da indústria do turismo, é possível observar de que modo este bem significa e é significado por um discurso mais amplo sobre a baianidade e o(a) baiano(a), assumindo um valor reconhecido para a economia e para a cultura e atendendo às demandas dos hábitos alimentares atuais.

Palavras-chave: turismo; identidade; mercadoria cultural; consumo; alimentação.

RESUMEN | DE ACEITE DE PALMA Y BAIANIDADE – LA
CONSTRUCCIÓN DE UNA MERCANCÍA CULTURAL
LLAMADA COMIDA BAHIANA

La obra es un análisis de la construcción simbólica de lo contemporáneo “comida bahiana”, observada desde un excursus histórico de Salvador, Bahia, como mercancía en la economía de servicios que define la ciudad. En las intersecciones de las acciones de intelectuales, instituciones gubernamentales y el sector turístico, se observa lo bien que significa y está representado por un discurso más amplio sobre baianidade y los (as) baianos (as), suponiendo un valor reconocido para la economía y para la cultura y capaz de satisfacer las demandas de los hábitos alimentarios actuales.

Palabras clave: turismo; identidad; mercancía cultural; consumo; comida.

ABSTRACT | OF PALM OIL AND BAHIANESS – THE
CONSTRUCTION OF A CULTURAL GOOD CALLED
BAHIAN FOOD

The work is an analysis of the symbolic construction of the contemporary “Bahian food,” observed from a historical excursus on Salvador, Bahia, as a cultural commodity of the economy of services that defines the city. At intersections of the action of intellectuals, government institutions and the tourism industry, we observe how well this signifies and is signified by a broader discourse on baianidade and of bahian people, assuming a value recognized for the economy and for culture and meeting the demands of current eating habits.

Keywords: tourism, identity, cultural commodity; consumption; food.