

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE LETRAS E ARTES
ESCOLA DE BELAS ARTES

BIANCA MARQUES RAPOSO

**LIVRO-CAIXA TABULEIRO DA BAIANA:
livro de artista sobre o saber ancestral das Baianas de Acarajé.**

Rio de Janeiro

2025

BIANCA MARQUES RAPOSO

**LIVRO-CAIXA TABULEIRO DA BAIANA:
livro de artista sobre o saber ancestral das Baianas de Acarajé.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Artes Visuais - Gravura, Escola de
Belas Artes, Universidade Federal do Rio de
Janeiro, como requisito parcial para obtenção
do título de Bacharel em Artes Visuais -
Gravura.

Orientador: Prof. Dr. Pedro Sánchez Cardoso.

Co-orientadora: Profª. Ma. Luiza Monteiro Stavale.

Rio de Janeiro

2025

CIP - Catalogação na Publicação

R2191

Raposo, Bianca Marques
Livro-caixa Tabuleiro da Baiana: livro de
artista sobre o saber ancestral das Baianas de
Acarajé. / Bianca Marques Raposo. -- Rio de
Janeiro, 2025.
89 f.

Orientador: Pedro Sánchez Cardoso.
Coorientador: Luiza Monteiro Stavale.
Trabalho de conclusão de curso (graduação) -
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Escola de
Belas Artes, Bacharel em Artes Visuais: Gravura,
2025.

1. Tabuleiro da Baiana. 2. Baiana de Acarajé. 3.
Faça Você Mesmo. 4. Zine. 5. Livro de Artista. I.
Sánchez Cardoso, Pedro, orient. II. Monteiro
Stavale, Luiza , coorient. III. Titulo.



ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Aos 27 dias do mês de maio de 2025, às 14h, no Ateliê de Gravura sala 7D do Edifício Jorge Moreira Machado, constitui-se em sessão pública a Banca Examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso da discente **Bianca Marques Raposo**, intitulado "Livro-caixa Tabuleiro da Baiana: livro de artista sobre o saber ancestral das Baianas de Acarajé", do curso Artes Visuais - Gravura, da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Integraram a Banca Examinadora os (as) professores(as) Pedro Sánchez Cardoso (Orientador - BAB/PPGD), Luiza Monteiro de Stavale (Co-orientadora - BAB), Ana Cople (Doutoranda do PPGArtes - UERJ) e Marcos Lopes de Abreu (BAB), para julgar a defesa do supracitado TCC.

Atendidas as exigências regulamentares, a Banca Examinadora fez as seguintes observações:

A BANCA RESSALTA A ORIGINALIDADE DA PESQUISA, QUE RECONHECE OS OFÍCIOS DA BAIANA DE ACARAJÉ E DO MÉTICO COMO CAMPOS DE INVESTIGAÇÃO REFLEXIVA, A PARTIR DE SUA EXPERIMENTAÇÃO AUTORAIS, RESULTANDO EM UM TRABALHO ESTETICAMENTE SOFISTICADO.

Nesses termos, a discente foi considerada **APROVADA** com nota final **10,0**. A Banca foi encerrada às **16:20**. Na qualidade de Presidente da Banca do TCC, lavrei a presente ATA assinada por mim e pelas duas examinadoras convidadas.

Rio de Janeiro, 27 de maio de 2025.

Prof. Dr. Pedro Sánchez Cardoso (Orientador e Presidente da Banca)

Prof. Ma. Luiza Monteiro de Stavale (Co-orientadora)

Prof. Ma. Ana Cople (Banca examinadora)

Prof. Dr. Marcos Lopes de Abreu (Banca examinadora)

“Exu matou um pássaro ontem com uma pedra que só jogou hoje” –

Ditado Iorubá.

Agradecimentos

Agradeço pela oportunidade de caminhar, junto ao panteão sagrado afro-brasileiro, com os meus ancestrais, meus guias espirituais e a Orí. Gratidão pelo amor e carinho, pela proteção e os ensinamentos aprendidos até então. Sou feliz por ter “escutado” o chamado e de buscar de boa vontade pela espiritualidade que habita em mim.

Agradeço a minha mãe, mais conhecida como dona Baiana, pelo apoio nas minhas escolhas. A firmeza que preciso nos momentos difíceis da minha vida também encontro em sua história e na sua garra perante a jornada nesta terra, assim como, o agradecimento de ter criado os quatros filhos com maestria, segurança e bem-estar.

Aos queridos orientadores Luiza Stavale e Pedro Sánchez, o meu muito obrigada pelo total apoio e atenção e a disponibilidade aos diálogos presenciais e remotos, além de compartilhar inúmeras referências de pesquisa. Vocês foram incríveis e fundamentais para a realização deste Trabalho de Conclusão de Curso. Agradeço também aos professores Ana Cople, Marcos Abreu e Patrícia Pedrosa pelos aprendizados adquiridos nos ateliês do curso de Artes Visuais - Gravura. Cada um será lembrado com muito zelo e carinho. E viva a gravura na vida de todos nós!

Aos meus mais velhos, amigos, colegas e conhecidos, dos terreiros de axé, dos bailes charme, dos sambas nos morros e nas quadras de escolas de samba, das gafieiras e dos parceiros de trabalhos como dançarina show, os que me levaram para o mundo universitário, e igualmente, as pessoas que conheci através dos Ateliês de Gravura e Litografia da Escola de Belas Artes, tens a minha gratidão. Este TCC também foi oportunizado por todas as trocas sociais que vivenciei ao longo destes anos com vocês. Muito Obrigada. Axé!

Resumo

As Baianas de Acarajé, antigamente conhecidas como "negras de ganho" ou "negras de tabuleiro", desempenharam e continuam a desempenhar um papel fundamental em diversos contextos socioeconômicos, através de caminhos e trocas estabelecidos ao longo do tempo. Por meio de seus tabuleiros, elas expressam o gingado, a espiritualidade e o trabalho manual como formas de viver, sobreviver e preservar o legado ancestral das práticas espirituais e tradições culinárias afro-brasileiras. Este trabalho de conclusão de curso visa investigar, através de uma experimentação artística complementada pela pesquisa bibliográfica e de campo, a manualidade e a história do tabuleiro das Baianas de Acarajé. Assim, foi criado um livro de artista que buscou materializar essas experimentações de forma visual, narrativa e sensorial, valorizando histórica, política e socialmente o empreendedorismo e a estética dessas mulheres originárias da África e presentes em todo o território brasileiro.

Palavras-chaves: Tabuleiro da Baiana, Baiana de Acarajé, Faça Você Mesmo, Zine, Livro de Artista.

Abstract

The Baianas of Acarajé, formerly known as "gain blacks" or "board blacks", played and continue to play a fundamental role in different socioeconomic contexts, through paths and exchanges established over time. Through their boards, they express swing, spirituality and manual work as ways of living, surviving and preserving the ancestral legacy of Afro-Brazilian spiritual practices and culinary traditions. This course conclusion work aims to investigate, through artistic experimentation complemented by bibliographical and field research, the manuality and history of the Baianas de Acarajé board. Thus, an artist's book was created that sought to materialize these experiments in a visual, narrative and sensorial way, valuing historically, politically and socially the entrepreneurship and aesthetics of these women originally from Africa and present throughout the Brazilian territory.

Keywords: Tabuleiro da Baiana, Baiana de Acarajé, Do It Yourself, Zine, Artist's Book.

Lista de Ilustrações

Figura 01 - Quitandeira do Largo da Sé. Lopes - Firma Litográfica. Disponível em: https://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_iconografia/icon1539977/icon1539977.jpg. Acesso em: 31 de março de 2025.

Figura 02 - DEBRET, J. B. O velho Orfeu Africano. Oricongo. In: Enciclopédia Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira. São Paulo: Itaú Cultural, 2025. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/110603-o-velho-orfeu-africano-oricongo>. Acesso em: 10 de março de 2025.

Figura 03 - DEBRET, J. B., FRÈRES, T. Négresses marchandes d'angou. Paris [França], 1835. Disponível em: https://acervobndigital.bn.gov.br/sophia/index.asp?codigo_sophia=9194. Acesso em: 11 de março de 2025.

Figura 04 - DEBRET, J. B., FRÈRES, T. Négresses marchandes d'angou. Paris [França], 1835. Disponível em: https://acervobndigital.bn.gov.br/sophia/index.asp?codigo_sophia=9194. Acesso em: 11 de março de 2025.

Figura 05 - CARYBÉ. Yansã. Iconografia dos Deuses Africanos no Candomblé da Bahia. Disponível em: <https://nutricaovisual.art.br/historia/conhecendo-carybe/>. Acesso em: 22 de março de 2025.

Figura 06 - CARYBÉ. Acarajé de Yansã. Candomblé do Engenho Velho. Iconografia dos Deuses Africanos no Candomblé da Bahia. Disponível em: <https://www.facebook.com/InstitutoCarybe/photos/a.1673460956058167/6567013486702865/?type=3>. Acesso em: 11 de março de 2025.

Figura 07 - VERGER, Pierre. Xangô. Festa para Xangô, Candomblé Ilê Axé Opô Aganjú, Lauro de Freitas Brasil (1972 – 1973). Fundação Pierre Verger. Disponível em: <https://unicamp.br/~everaldo/bahia/verger/verger8.html>. Acesso em: 31 de março de 2025.

Figura 08 - Baiana de acarajé. Disponível em: <https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/oficio-das-baianas-de-acaraje/>. Acesso em: 29 de março de 2025.

Figura 09 - Eloi Corrêa. Disponível em: <http://abahiatemdende.org/?iconografia=no-tabuleiro-da-baiana>. Acesso em: 11 de março de 2025.

Figura 10 - Clóvis Sampaio. Disponível em: <http://abahiatemdende.org/?iconografia=no-tabuleiro-da-baiana>. Acesso em: 11 de março de 2025.

Figura 11 - Clovis Sampaio. Disponível em: <http://abahiatemdende.org/?iconografia=no-tabuleiro-da-baiana>. Acesso em: 11 de março de 2025.

Figura 12 - Júlia Martins. Disponível em: <https://jornalocasarao.uff.br/2023/08/08/acaraje-muito-mais-que-um-prato/>. Acesso em: 22 de março de 2025.

Figura 13 - Captura de tela. Documentário O Acarajé da Tânia. Produção ABBAS Filmes. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=5oKca5AiGsl&t=217s>. Acesso em: 25 de abril de 2025.

Figura 14 - Karen Eppinghaus. Baiana de acarajé Ciça. Lavagem do Sambódromo, 2019. Disponível em: <https://www.facebook.com/share/16M33ZtY4q/>. Acesso em: 25 de abril de 2025.

Figura 15 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: lito de cozinha. Acervo pessoal, 2021.

Figura 16 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: lito de cozinha. Acervo pessoal, 2021.

Figura 17 - Do It Yourself!! Disponível em: <https://diy-anime.com/news/detail.php?id=1110821>. Acesso em: 11 de março de 2025.

Figura 18 - Do It Yourself!! Disponível em: https://zh.moegirl.org.cn/Do_It_Yourself!!#google_vignette. Acesso em: 11 de março de 2025.

Figura 19 - “Sem título”. Sketchbooks. Bianca Raposo. Técnica: litografia. Acervo pessoal, 2023.

Figura 20 - “Sem título”. Sketchbooks. Bianca Raposo. Técnica: litografia. Acervo pessoal, 2023.

Figura 21 - “Sem título”. Sketchbooks. Bianca Raposo. Técnica: litografia. Acervo pessoal, 2023.

Figura 22 - Higor Alcântara. Quinzena de Gravura. Escola de Belas Artes - UFRJ, 2023.

Figura 23 - Rafael Adorjan. 25º Tijuana, pilotis do Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro/ RJ, 2023.

Figura 24 - IPEAFRO. Adinkra. Disponível em: <https://ipeafro.org.br/acoes/pesquisa/adinkra/>. Acesso em: 28 de março de 2025.

Figura 25 - “Sankofa fotoZine”. Bianca Raposo. Técnica: zine. Acervo pessoal 2024.

Figura 26 - “Sankofa fotoZine”. Bianca Raposo. Técnica: zine. Acervo pessoal 2024.

Figura 27 - Exemplares de revistas de artistas. Exposição “Pequenas utopias, revistas de artistas do Brasil. Disponível em: <https://www.espacoliquido.com.br/portfolio/mostras-e-exposicoes/pequenas-utopias-revistas-de-artista-no-brasil/>. Acesso em 29 de março de 2025.

Figura 28 - Marcel Duchamp. Boîte-en-Valise. Centre Pompidou, MNAM-CCI/Philippe Migeat/Dist. GrandPalaisRmn. Disponível em: <https://www.centre pompidou.fr/en/ressources/oeuvre/crg7xzG>. Acesso em: 11 de março de 2025.

Figura 29 - Marchel Duchamp. Caixa Verde. Disponível em: <https://www.premiopipa.com/2022/07/deslocamentos-da-reprodutibilidade-na-arte-ainda-duchamp-por-luiz-camillo-osorio/>. Acesso em: 11 de março de 2025.

Figura 30 - "Exu" - Painel dos Orixás. Acervo do Museu Afro-Brasileiro - UFBA. Disponível em: <https://reconstruindoexu.blogspot.com/2014/01/origens-de-exu-parte-5-exu-no-brasil.html>. Acesso em: 29 de março de 2025.

Figura 31 - Livro-caixa Tabuleiro da Baiana. Bianca Raposo. Acervo pessoal, 2025.

Figura 32 - Qr-code Playlist Tabuleiro da Baiana. Disponível em: <https://open.spotify.com/playlist/3I2Ta70Y3nEMBu8j95JfAA>. Acesso em: 25 de abril de 2025.

Figura 33 - "Cesta-proteção". Bianca Raposo. Acervo pessoal, 2023.

Figura 34 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: xilogravura. Acervo pessoal, 2023.

Figura 35 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: xilogravura. Acervo pessoal, 2023.

Figura 36 - "Sem título". Autora: Bianca Raposo. Técnica: colagem. Acervo pessoal, 2024.

Figura 37 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: xilogravura. Acervo pessoal, 2024.

Figura 38 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: xilogravura. Acervo pessoal, 2024.

Figura 39 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: pastel oleoso. Acervo pessoal, 2024.

Figura 40 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: xilogravura. Acervo pessoal, 2024.

Figura 41 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: pastel oleoso. Acervo pessoal, 2024.

Figura 42 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: ilustração digital. Acervo pessoal, 2024.

Figura 43 - “Sem título”. *Sketchbooks*. Bianca Raposo. Técnica: litografia. Acervo pessoal, 2023.

Figura 44 - Tecido de renda. Acervo pessoal, 2025.

Figura 45 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: nanquim. Acervo pessoal, 2024.

Figura 46 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: nanquim. Acervo pessoal, 2024.

Siglas

RIOTUR - Empresa de Turismo do Município do Rio de Janeiro S.A.

IPN - Instituto de Pesquisa e Memória Pretos Novos.

MAB - Museu Afro Brasil Emanoel Araujo.

ABAM Nacional - Associação de Baianas de Acarajé, Mingaus, Receptivos e Similares, Bahia.

G.R.E. Acadêmicos do Sossego - Grêmio Recreativo e Esportivo Acadêmicos do Sossego.

Sumário

Introdução.....	16
Capítulo 1 – Tabuleiro da Baiana.....	18
1.1 – Ganhadeiras, Quituteiras, Quitandeiras.....	18
1.2 – Baianas de Acarajé, Mingaus, Receptivos e Similares.....	22
1.3 – O cotidiano da Baiana de Acarajé.....	29
1.3.1 – Acarajé da Tânia do Farol (Salvador/ BA).....	29
1.3.2 – Acarajé da Ciça (Rio de Janeiro/ RJ).....	30
1.4 – Respeite o nosso sagrado!.....	31
Capítulo 2 – A Materialidade da Criação.....	35
2.1 – Movimento Faça Você Mesmo.....	35
2.2 – (Fan) Zine.....	42
Capítulo 03 – Tecendo encruzilhadas para o Livro-caixa Tabuleiro da Baiana..	47
3.1 – Livro de Artista.....	47
3.2 – Exu e as encruzilhadas.....	50
3.3 – Livro-caixa Tabuleiro da Baiana.....	53
3.3.1 – Playlist Tabuleiro da Baiana.....	54
3.3.2 – Oferenda.....	54
3.3.3 – Sankofa.....	57
3.3.4 – Ingredientes.....	58
3.3.5 – Tecidos.....	62
3.3.6 – Tabuleiro de Axé.....	63
Conclusão.....	66
Referências.....	67
Anexos.....	72

Introdução

“Ô acarajé é cor / Ô la lá io / Vem benzer/ Tá quentinho...”
Dorival Caymmi, “A Preta do Acarajé”.

Na canção de Dorival Caymmi, sentimos detalhada a rotina de uma baiana vendendo os seus quitutes à noite, o trabalho manual da preparação dos alimentos e a relação tempo-espacial da história negra no Brasil. Abordar o tabuleiro e a Baiana de Acarajé e toda a sua história como tema de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), articulando a relação entre o passado e o presente desta atividade ancestral é reconhecer a potência e a perpetuação da tradição viva que ainda está presente por meio do ofício, das iguarias e do axé das Baianas de Acarajé que fazem parte da identidade afro-brasileira.

Para este TCC foi realizado o livro de artista intitulado Livro-caixa Tabuleiro da Baiana, desenvolvido como um produto do somatório das experiências acadêmicas, artísticas, sociais e culturais que vivenciei ao longo do meu período de graduação.

O primeiro capítulo conta a história das negras de ganho e o pregaro e a venda do bolinho de feijão fradinho frito em azeite de dendê, além de outros alimentos, que eram vendidos no Brasil colônia. Em seguida, contextualiza o movimento que se perpetuou ao longo desse tempo e colaborou para o reconhecimento do ofício das “Baianas de Acarajé, Mingau, Similares e Receptivos” com seus tabuleiros espalhados por todo país.

A partir do segundo capítulo, são trazidos relatos pessoais, experiências e processos vividos durante a graduação no curso de Artes Visuais - Gravura, entre os anos de 2020 a 2025, incluindo as disciplinas cursadas (tanto presencialmente quanto remotamente, no período da pandemia de Covid-19), a experiência nos ateliês, nas atividades de extensão, assim como o envolvimento com atividades e eventos culturais fora da Universidade e as pesquisas em campo, realizadas principalmente na região central do Rio de Janeiro/ RJ. Este capítulo aborda ainda como estas experiências foram articuladas aos temas ligados à cultura do *Do It Yourself* (DIY) e dos Zines.

Por fim, o último capítulo discorre sobre o conceito de Livro de Artista, correlacionando com o tema das Baianas de Acarajé e também conta uma narrativa

pessoal da criação do livro de artista, dos diversos materiais experimentados, nas andanças em busca de referências, no resgate da memória espiritual e ancestral e na reflexão para transmutar as ideias em algo material e sensorial em prol do trabalho final.

Capítulo 1 – Tabuleiro da Baiana

“O mercado é o mundo e o mundo é o mercado”.
Ditado Igbô.

1.1 – Ganhadeiras, Quituteiras, Quitandeiras

No perímetro urbano, ora banhado pela costa atlântica, ora no interior do Brasil colonial, negras de ganho africanas e afro-brasileiras exerciam serviços nas principais cidades do país. Havia aquelas que vendiam seus quitutes, alimentos *in natura* e produtos em cestas, que carregavam em suas cabeças, ou eram expostos em bancas, em tabuleiros ou tendas. Eram nesses espaços de venda, geralmente ao ar livre, onde dinâmicas entre outras ganhadeiras, negros escravizados e forros aconteciam para trocas de informações diversas, o ajuntamento de riquezas pela decorrencia de valores excedentes de suas vendas, auxílios para irmandades religiosas negras e comunitárias e, posteriormente, compras de cartas de alforria, em busca da libertação e de seus próximos do sistema escravocrata da época. Este trabalho permitiu uma certa liberdade em seus movimentos pela cidade, onde, algumas ganhadeiras também eram conhecidas como “negras de tabuleiro”¹.

1 BRASILIANAICONOGRAFIA. Quitandeiras, as primeiras empreendedoras do Brasil. Fonte: <https://www.brasilianaiconografica.art.br/artigos/23693/quitandeiras-as-primeiras-empreendedoras-do-brasil#%3A~%3Atext%3DElas%20estavam%20nas%20ruas%20das%2C%20biscoitos%2C%20angu%20e%20sucos>. Acesso: 22 de março de 2025.



Figura 01 - Quitandeira do Largo da Sé. Lopes - Firma Litográfica. Disponível em: https://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_iconografia/icon1539977/icon1539977.jpg. Acesso em: 31 de março de 2025.

As negras de tabuleiro são consideradas as primeiras empreendedoras em território nacional, que por meio de suas vendas alimentavam a população local e de viajantes com as suas produções culinárias artesanais. Porém as habilidades de vendas e negociações foram aprendidas em sua terra natal. Segundo, Patoja (2004),

“as feiras e mercados são dados constantes nos relatos dos primeiros europeus que tiveram contatos com as terras africanas na região da África Central Ocidental. Entre a população *mbundu*, os mercados são designados de *kitanda*. (pág. 2)”

Sendo “a quitanda é um ofício exclusivamente feminino”, como aponta GOMES e SOARES (pág. 8, 2002).

As negras vendedoras foram ilustradas pelo olhar do artista Jean-Baptiste Debret (1768-1848), em suas viagens ao Brasil, como a viagem em conjunto com artistas e artesãos pela Missão Artística Francesa², em 1816, a convite da corte portuguesa para documentar a então colônia em construção. Após o seu retorno à França, *Debret* publicou o livro *Viagem Pitoresca e Histórica do Brasil*, com desenhos e gravuras que incluíam paisagens, elementos da natureza e costumes locais, além de representações das negras de ganhos em atividade em seus registros.



Figura 02 - DEBRET, J. B. O velho Orfeu Africano. Oricongo. In: Encyclopédia Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira. São Paulo: Itaú Cultural, 2025. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/110603-o-velho-orfeu-africano-oricongo>. Acesso em: 10 de março de 2025.

² GOOGLE ARTS AND CULTURE. Missão Artística Francesa: Coleção Museu Nacional de Belas Artes. Fonte: <https://artsandculture.google.com/story/RgVhzj8B2O8Zlg>. Acesso: 22 de março de 2025.



Figura 03 - DEBRET, J. B., FRÈRES, T. Négresses marchandes d'angou. Paris [França], 1835. Disponível em: https://acervobndigital.bn.gov.br/sophia/index.asp?codigo_sophia=9194. Acesso em: 11 de março de 2025.

Apesar de um olhar histórico e estético de *Debret* em registrar as negras de ganho e das negras forras vendedoras, essas imagens fazem parte do período colonial brasileiro, onde o cotidiano é ditado pela supremacia branca europeia em oposição a humanidade, cultura, tradição e a sociabilidade dos africanos e seus descendentes via o controle autoritário pela escravidão.

Porém, neste TCC a construção pela representação imagética, textual e sensorial do ofício dessas mulheres empreendedoras será demonstrado pela valorização histórica em direção à materialização dos seus saberes ancestrais e pela sensibilidade de administrar seus tabuleiros, confluindo em sentido ao movimento descolonial.

As ganhadeiras e quituteiras sabiam como entreter e conquistar clientes para estar à frente de seus negócios, buscando estar inseridas em circuitos socioeconômicos em virtude da arte ancestral de mercar, lutando cotidianamente pela sobrevivência em um novo lugar, em uma nova terra. Mesmo após o fim da escravidão, essas mulheres não pararam de vender e negociar, pois estas atividades significavam o seu sustento e de sua família, além das pessoas próximas a elas.



Figura 04 - Coleção Arthur Ramos. Negra vendedora ambulante. Disponível em: http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_iconografia/icon299056/icon981651.html. Acesso em: 29 de março de 2025.

Ainda hoje podemos observar essa ação empreendedora, atuante no ofício das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares, que montam suas bancas e tabuleiros nos principais centros urbanos do Brasil.

1.2 – Baianas de Acarajé, Mingaus, Receptivos e Similares

A venda do bolinho de feijão fradinho frito em azeite de dendê com molho de pimenta, ou seja o acarajé, no Brasil inicia-se historicamente na Bahia, sendo a princípio, realizado por mulheres africanas de ganho que trouxeram a iguaria de sua terra natal.

Em seguida, após transformações em sua montagem com a inclusão de outros alimentos, como o vatapá, o caruru, o camarão seco, o acarajé tornou-se famoso no tabuleiro da Baiana, que era feito e vendido nas ruas por mulheres integrantes das religiões de matrizes afro-brasileiras.

As vendas auxiliavam na constituição financeira familiar e para angariar

fundos para as práticas litúrgicas do terreiro, vendas essas que antes eram realizadas pelas negras de ganho, que, como foi dito anteriormente, também contribuiam na compra de cartas de alforria.

O acarajé é um alimento sagrado e está presente em cerimônias e festividades de divindades da religiosidade negra. O acarajé é oferecido às divindades afro-brasileiras conhecidas como orixás no candomblé nagô, e ou ao fim das cerimônias ao público visitante.

Os orixás são “seres primordiais” ou “ancestrais divinizados dos clãs africanos”, que “revelam características humanas que os aproximam bastante das pessoas que os têm como patronos” (Beniste, 2018, p.100). O candomblé é considerado como um “modelo religioso afro proposto para o Brasil pelos antigos negros africanos e brasileiros” e “foi baseado na oralidade para a construção de uma tradição própria para a nova terra” (Beniste, 2018, p. 229).

A oralidade em questão faz parte de um sistema de transmissão de conhecimentos fundamentais para a cultura afro-brasileira. Sendo estruturada a partir de trocas diretas entre pessoas, é a tecnologia que está por trás tanto da tradição do preparo do acarajé, quanto, como veremos mais à frente, da simbologia visual dos adinkras.

Alguns orixás para os quais o acarajé é ofertado, relacionam-se ou possuem alguma proximidade ao elemento do fogo, como, Oyá, divindade feminina, energética e guerreira, que detém o título de senhora dos ventos e tempestades, e Xangô, divindade masculina, para o qual a justiça, os raios e trovões são parte do seu axé.



Figura 05 - CARYBÉ. Yansã. Iconografia dos Deuses Africanos no Candomblé da Bahia. Disponível em: <https://nutricaovisual.art.br/historia/conhecendo-carybe/>. Acesso em: 22 de março de 2025.



Figura 06 - CARYBÉ. Acarajé de Yansã. Candomblé do Engenho Velho. Iconografia dos Deuses Africanos no Candomblé da Bahia. Disponível em: <https://www.facebook.com/InstitutoCarybe/photos/a.1673460956058167/6567013486702865/?type=3>. Acesso em: 11 de março de 2025.



Figura 07 - VERGER, Pierre. Xangô. Festa para Xangô, Candomblé Ilê Axé Opô Aganjú, Lauro de Freitas Brasil (1972 – 1973). Fundação Pierre Verger. Disponível em: <https://unicamp.br/~everaldo/bahia/verger/verger8.html>. Acesso em: 31 de março de 2025.

Na língua iorubá, a palavra acarajé significa “comer bola de fogo”. O bolinho é feito da massa de feijão fradinho deixado de molho em água para retirar a casca e depois moído, formando uma massa de cor clara. Logo após é temperado somente com cebola ralada e sal e batido à mão com colher de pau. É necessário o gingado da baiana para não “desandar a massa” e deixar o bolinho “fofinho”. Frito em azeite de dendê fervente no tacho, o exterior do bolinho garante a famosa cor marrom alaranjado que remete ao seu significado (Dossiê IPHAN, 2007).

No Brasil, o acarajé possui duas características que é sempre bom lembrar aos desavisados: se levar molho de pimenta é chamado de acarajé quente tornando a iguaria ardida e picante, ao contrário, o acarajé frio no qual a pimenta não é adicionada no bolinho.

Como comentado, posteriormente foram incluídos no acarajé outros alimentos sagrados da culinária do candomblé, como o vatapá, feito a base de pão amanhecidio ou trigo, camarão seco e amendoim e caruru, tendo em seu processo de produção o quiabo. A salada de tomate e cebola foi adicionada recentemente à receita, porém nem todas as Baianas aderiram a este item em seus acarajés, pois, como dizem os mais velhos, “é algo que faz parte da modernidade”.

Apesar de o acarajé ser famoso no tabuleiro da Baiana, outras comidas também fazem contribuem para o repertório gastronômico e característico do ofício, demonstrando a versatilidade da culinária da Baiana que rege o seu tabuleiro.

Alguns desses alimentos são o abará, comida feita com feijão fradinho, camarão seco, azeite de dendê, cebola e sal, bolinho de estudante, *munguzá* ou canjica de milho branca, doce de abóbora com ou sem coco ralado, doce de mamão verde, cuscuz, lelê de milho, cocadas de variados sabores, bolo de milho, bolo de tapioca, bolo de aipim, pé-de-moleque, mingaus, peixe assado e etc., também incrementam os sabores ricos e diversificados no tabuleiro e que fazem parte da herança cultural afro-brasileira.



Figura 08 - Baiana de acarajé. Disponível em:
<https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/oficio-das-baianas-de-acaraje/>. Acesso em: 29 de março de 2025.



Figura 09 - Eloi Corrêa. Disponível em:
<http://abahiatemdende.org/?iconografia=no-tabuleiro-da-baiana>. Acesso em: 11 de março de 2025.



Figura 10 - Clóvis Sampaio. Disponível em:
<http://abahiatemdende.org/?iconografia=no-tabuleiro-da-baiana>. Acesso em: 11 de março de 2025.



Figura 11 - Clovis Sampaio. Disponível em:
<http://abahiatemdende.org/?iconografia=no-tabuleiro-da-baiana>. Acesso em: 11 de março de 2025.



Figura 12- Júlia Martins. Disponível em:
<https://jornalocasarao.uff.br/2023/08/08/acaraje-muito-mais-que-um-prato/>. Acesso em: 22 de março de 2025.

Sendo trazido para a cidade colonial do Rio de Janeiro, a produção e, especialmente, a venda do acarajé são práticas que estiveram desde o início intrinsecamente relacionadas com o contexto urbano, com a apropriação da rua como mercado, com a cidade. Na antiga estação de bondes do Largo da Carioca, durante as décadas de 1940 a 1960, havia uma quantidade significativa de Baianas que vendiam os seus quitutes e o local ficou conhecido como “Tabuleiro da Baiana”.

“Era comum encontrar baianas vendendo cocada, cuscuz, pé de moleque ou acarajé pelas ruas do Rio, na primeira metade do século XX. Vestiam suas saias rodadas, batas e turbantes. A música de Ary Barroso “No Tabuleiro da Baiana”, lançada na mesma época da inauguração do terminal, fez um grande sucesso: primeiro, na voz da dupla Grande Otelo e Déo Martins e, depois, na voz de Carmem Miranda. Não era uma referência ao terminal, é claro, mas às baianas que por ali circulavam”³.

A figura da Baiana em seu tabuleiro é recorrentemente utilizada de inspiração para artistas, como na música “O que é que a baiana tem?”, de Dorival Caymmi , em figurinos criados em 1983 por Carybé para o balé Gabriela “Cravo e Canela”, no monumento de quatro metros localizado na Orla de Amaralina/ BA esculpido por Bel Borba para homenagear as baianas e o seu ofício, e entre outros trabalhos artísticos.

O acarajé atravessou outros espaços e nutriu outros corpos fora do terreiro, ocorrendo um movimento, uma ponte entre os saberes ancestrais africanos, as religiões afro-brasileiras e a arte de mercar em seus tabuleiros pela cidade (DOSSIÊ IPHAN, 2007). Com essa notoriedade, houve também um aumento pela procura da imagem icônica da Baiana vestida com os trajes característicos da religião afro-brasileira em seu tabuleiro, ultrapassando para outros extratos sociais e tornando os acarajés confeccionados e vendidos por pessoas não ligadas à religião.

Atualmente até homens, mesmo em poucos números, também trabalham com o tabuleiro e o acarajé, que tradicionalmente eram produzidos somente por mulheres, principalmente pelas filhas da orixá Oyá, às quais eram encarregadas de produzir e vender o bolinho, bem como confeccionar dentro do terreiro. O acarajé se expandiu para o Brasil e o mundo, tornando o legado das Baianas de Acarajé

³ Tabuleiro da Baiana. Fonte: <https://riomemorias.com.br/memoria/tabuleiro-da-baiana/>. Acesso em: 22 de março de 2025.

famosas em seus ofícios.

1.3 – O cotidiano da Baiana de Acarajé

1.3.1 – Acarajé da Tânia do Farol (Salvador/ BA)



Figura 13 - Captura de tela. Documentário O Acarajé da Tânia. Produção ABBAS Filmes. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=5oKca5AiGsl&t=217s>. Acesso em: 25 de abril de 2025.

O documentário O acarajé da Tânia, produzido pela ABBAS Filmes - Produções Audiovisuais, disponibilizado na plataforma do YouTube, no ano de 2016, mostra o cotidiano da Baiana de Acarajé Tânia durante a produção e comercialização das iguarias sagradas e do seu tabuleiro, localizado no Farol da Barra, em Salvador/ BA. O encontro deste vídeo proporcionou diversos aprendizados e informações para a construção deste TCC sobre a ancestralidade negra, a tradição, a luta e resistência das Baianas de Acarajé pela vivência narrada da Baiana Tânia neste vídeo.

Durante a gravação do documentário, Tânia conta sobre a rotina do seu ofício, iniciando o percurso na Feira de São Joaquim, junto a sua neta Sofia, com a compra de ingredientes essenciais para a confecção dos produtos. Segundo Tânia, a escolha de bons produtos para a preparação do vatapá, caruru e da massa do Acarajé fazem a diferença no aspecto, no sabor e na qualidade final dos quitutes. Desde a feira até a cozinha de sua casa, a Baiana Tânia conta os detalhes e alguns dos seus segredos para a produção dessas iguarias, assim como, a seriedade na elaboração da feitura tradicional do Acarajé.

A prática ancestral é familiar, ou seja, começou pela sua bisavó e, durante a gravação do vídeo, Tânia demonstra a importância de incentivar, respeitar e

salvaguardar o ofício da Baiana de Acarajé a sua neta. Além disso, Tânia cita sobre a independência financeira conquistada através das vendas em seu tabuleiro. Portanto, o empreendedorismo do ofício da Baiana Tânia é possibilitado pelo saber ancestral e pela preservação da tradição familiar por meio do Tabuleiro de Acarajé.

1.3.2 – Acarajé da Ciça (Rio de Janeiro/ RJ)



Figura 14 - Karen Eppinghaus. Baiana de acarajé Ciça. Lavagem do Sambódromo, 2019. Disponível em: <https://www.facebook.com/share/16M33ZtY4q/>. Acesso em: 25 de abril de 2025.

Em busca de mapear as bancas das Baianas de Acarajé pela região portuária e pelo Centro do Rio de Janeiro, um dos tabuleiros que frequentei durante o desenvolvimento deste Trabalho de Conclusão de Curso foi o Tabuleiro da Baiana Ciça. Dona Ciça é baiana de nascença e muito solícita com todos que frequentam o seu ponto. Caminhando pela Praça XV, no Centro do Rio de Janeiro, podemos encontrar o seu tabuleiro na esquina entre a Rua do Mercado e o Largo do Paço. A partir das 15h - 16h, em dias alternados na semana, podemos deliciar a culinária preparada por ela, que atende velhos conhecidos e aqueles que estão de passagem pela região.

Lembro da época que conheci a Baiana Ciça. Era final do ano de 2023, entre

os meses de outubro e novembro. Com o tema do trabalho sobre a temática do Tabuleiro da Baiana decidido, eu andava pelas ruas centrais do Rio observando e capturando por meios de rascunhos e fotografias, referências que poderiam auxiliar na construção do trabalho final.

Em um dia de sol e um tempo livre após a faculdade, seguindo em direção a Praça XV, senti ao longe a maresia da Baía de Guanabara e o desejo de encontrar alguma Baiana vendendo acarajé pela região. Para a minha surpresa, avistei um Tabuleiro de Acarajé. Resolvi investigar, pois nesta época não conhecia ninguém que colocava banca naquela localidade. Chegando no tabuleiro, conheci a dona Ciça. Com um sorriso radiante e fritando graciosamente os bolinhos de Acarajé e o envolvente cheiro do dendê quente no tacho não resisti a tentação e prontamente sentei no banco, frente ao seu tabuleiro, e comprei um Acarajé e uma fatia de bolo de aipim.

Agradecendo silenciosamente aos orixás Iemanjá e Exu por este encontro, degustando o Acarajé com uma ardida pimenta que tomava conta da minha boca, vislumbrando o entardecer com pouquíssimas nuvens ao céu e observando o vai e vem dos bondes VLT e das pessoas a caminho das barcas, entendi que expressar sobre a Baiana e o Tabuleiro de Acarajé como temática de trabalho final, era a realização em minha vida para agradecer ao meu sagrado ancestral e a minha mãe carnal, que por meio do seu dom de cozinhar, proporcionou a toda família subsistência em nossas vidas.

Retornei em outros momentos ao ponto da Baiana Ciça, em 2024, por essa razão, pude escutar um pouco sobre a sua história, aprender mais sobre a preparação da massa do bolinho de Acarajé e observar as relações de ancestralidade, Baiana de Acarajé, tabuleiro e clientes, devido a observação do seu ofício e das pessoas que frequentavam a sua banca.

Trazer este breve relato sobre o cotidiano da Baiana Tânia e da Baiana Ciça, mesmo afastadas pela longa distância, é notório observar sobre a relação do saber ancestral transmitido pelas suas antepassadas, pela valorização dessa tradição e da concretização dos seus empreendimentos junto ao tabuleiro.

1.4 – Respeite o nosso sagrado!

Embora a imagem e a exaltação a Baiana junto ao seu tabuleiro com os alimentos sagrados estejam elencados em histórias e conhecimentos ancestrais

desde o continente africano até o desenvolvimento no Brasil, observamos algumas deturpações desta cultura, seja no fazer tradicional do acarajé ou pela própria imagem da Baiana em sua banca. Vira e mexe surgem notícias de utilizações inapropriadas por comerciantes, que modificam o sentido religioso e cultural da Baiana e principalmente do acarajé.

No dia 18 de julho de 2023, com a onda virtual de *trends* na rede social *Instagram* sobre o filme da *Barbie*, a comerciante Adriana Ferreira, de Itapuã/ BA, utilizou corante alimentício rosa na massa do bolinho de feijão fradinho, realizando o marketing e divulgação do bolinho em sua loja junto a outras *trends* vinculadas pelo sucesso do filme. Resultado? Recebeu diversas críticas em virtude pela preparação inadequada da feitura do bolinho, destituído de seu sentido religioso por não seguir a forma tradicional do preparo, além de notas de repúdio da Associação de Baianas de Acarajé, Mingaus, Receptivos e Similares da Bahia/BA - ABAM Nacional e de pesquisadores, estudiosos e religiosos da área.

Entretanto, profissionais ligados a campos de ações diferentes, como marketing e propaganda, foram a favor do bolinho na cor rosa pela “criatividade” e o aproveitamento da fama mundial do filme.

Para a contextualização deste repúdio realizada pela ABAM Nacional, no ano de 2005 foi oportunizado pelo Instituto Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, no Livro de Saberes, o tombamento do Ofício das Baianas de Acarajé, em Salvador/BA, por meio da solicitação da ABAM Nacional, do Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá e o Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia. Com essa ação regulamentadora, as Baianas de Acarajé e os seus quitutes foram elevados à condição de patrimônio imaterial e cultural do Brasil, pela preservação da história, dos seus modos de preparo e do rico entendimento que consiste através do tabuleiro.

Foi realizado um dossiê de estudos a esse saber, contendo conhecimentos e informações históricas, a forma adequada para preparar do bolinho de acarajé, que se mantém sem muitas alterações desde os tempos passados, os trajes característicos obrigatórios utilizados pelas Baianas na venda em seu ponto, além da salvaguarda de memórias e relatos de Baianas que trabalham no ramo.

Segundo a notícia divulgada no site Alô Alô Bahia⁴ sobre a alteração do

⁴Comerciante que lançou acarajé rosa é criticada por associação e cria o bolinho de estudante rosa.
Fonte:
<https://aloalobahia.com/notas/comerciante-que-lancou-acaraje-rosa-e-criticada-por-associacao-e-cria-bolinho-de-estudante-rosa>. Acesso em: 22 de março de 2025.

acarajé com o uso do corante alimentício rosa, podemos observar o posicionamento da ABAM Nacional:

“Nós, da Abam, repudiamos veementemente qualquer pessoa que se aproprie das nossas iguarias ancestrais desfazendo de seu formato, modo de feitura e representação sagrada. Acarajé não é moda, trend ou efemeridade. Acarajé é comida sagrada e merece respeito”.

Além do comentário do influencer Antonio dos Santos, dizendo sobre o “erro do uso do corante” onde publicou em sua rede social.

“A gente cobra que tenha cuidado com o acarajé porque é um alimento ancestral, tem todo um contexto. Mesmo estando tão banalizado atualmente, a gente do candomblé ainda tem esse cuidado e aí vem uma pessoa que não tem nenhuma ligação ancestral com o acarajé e faz uma versão cor de rosa, achando que ele é o chicletinho da Barbie”⁵.

Não só o bolinho cor de rosa, em vez da massa de cor clara do acarajé foi noticiado pela sua preparação imprópria, somente para suprir uma oportunidade de vendas momentânea. Quando o influencer aponta sobre a “banalização do acarajé na atualidade”, podemos citar que mesmo o acarajé sendo elevado à condição de patrimônio imaterial e cultural do Brasil e com uma profunda relação com o sagrado afro-brasileiro, foi, e ainda é, distorcido por alguns pentecostais que também se aproveitaram da valorização e da oportunidade para a venda do acarajé. Como resultado dessa apropriação para se encaixar a um certo padrão religioso cristão batizaram-o com um outro nome, o “bolinho de Jesus”, seguidos pela falta de uso da indumentária obrigatória do ofício.

A ação dos pentecostais ainda revoltou a comunidade religiosa afro-brasileira, pela “deslegitimização e apropriação cultural do ofício e do alimento tombado, acarretando no descumprimento do artigo 23 da Constituição Federal em relação à descaracterização de bens de valor histórico e cultural”⁶.

Rodney Willian, doutor em Ciências Sociais, descreve em seu livro

⁵ Comerciante que lançou acarajé rosa é criticada por associação e cria o bolinho de estudante rosa. Fonte:

<https://aloalobahia.com/notas/comerciante-que-lancou-acaraje-rosa-e-criticada-por-associacao-e-cria-bolinho-de-estudante-rosa>. Acesso em: 22 de março de 2025.

⁶ Apropriação Cultural do Acarajé ao Bolinho de Jesus. Fonte:

<https://labdicasjornalismo.com/noticia/7591/apropiacao-cultural--do-acaraje-ao-bolinho-de--jesus->. Acesso em: 22 de março de 2025.

“Apropriação Cultural” uma profunda significação em relação à apropriação, que pode ser observado em relação às formas inapropriadas utilizadas pelos comerciantes e pentecostais em relação à herança africana. Para o autor,

“Apropriação cultural é um mecanismo de opressão por meio do qual um grupo dominante se apodera de uma cultura inferiorizada, esvaziando de significados suas produções, costumes, tradições e demais elementos. Tomando como exemplo a sociedade de consumo, onde tudo se transforma em produto, e mais especificamente a realidade brasileira, percebe-se que há muito tempo se usa uma estratégia para tornar palatável a cultura afro: apagar os traços negros, a origem ou qualquer outro elemento passível de rejeição, sobretudo aqueles que de alguma forma remetem à herança religiosa”⁷.

Dessa forma, a realização deste dossiê e o tombamento do ofício da Baiana de Acarajé demonstra que, mesmo sendo protegido por lei como patrimônio nacional, a luta pela legitimação e salvaguarda continua para a proteção contra a apropriação cultural e descaracterização do legado da Baiana e das iguarias sagradas, assim como aconteceu com o “bolinho rosa” e o “bolinho de Jesus”. A ancestralidade negra merece o respeito. Respeite o nosso sagrado!

⁷ Apropriação Cultural do Acarajé ao Bolinho de Jesus. Fonte:
<https://labdicasjornalismo.com/noticia/7591/apropriacao-cultural--do-acaraje-ao-bolinho-de--jesus>
Acesso em: 22 de março de 2025.

Capítulo 2 – A Materialidade da Criação

2.1 – Movimento Faça Você Mesmo

Como comentado na introdução, este TCC é o produto de uma série de experiências vividas ao longo da minha graduação. Neste capítulo serão abordados temas que fizeram parte da construção do repertório na criação deste livro de artista. É preciso registrar que boa parte de minha graduação foi realizada durante o período de reclusão ocasionado pela pandemia de Covid-19, entre os anos de 2020 e 2021. Neste momento, impedida de frequentar os ateliês do curso, tive contato com procedimentos didáticos e artísticos alternativos. Um deles foi a técnica de Lito de Cozinha, ministrada pela professora Ana Cople, na disciplina de Litografia.

Utilizando como base o processo de gravação e impressão da litografia inventada por Alois Senefelder, esta técnica ocorre, também, em virtude da reação química entre a água e a gordura. Porém, o suporte para a gravação da imagem na matriz é o papel alumínio substituindo a pedra calcária, tradicionalmente utilizada na litografia.

Caneta posca, giz pastel oleoso e produtos cosméticos como lápis de olho e batom e toda a sorte de materiais à base de gordura com uma boa fixação podem ser usados no papel alumínio. A reação química na Lito de Cozinha pode se dar através da acidulação do ácido fosfórico, aqui obtido por meio de refrigerante. A impressão pode ser realizada como na forma tradicional de impressão da gravura, ou seja, pelo uso da pressão ou fricção de colher de pau, *baren*, prensa manual ou automática sobre o papel.

Duas experimentações da lito de cozinha realizadas por meio desta técnica foram a criação de uma máscara de formato afro tribal ao lado de duas cobras, símbolos representativos do orixá Oxumarê, e a segunda gravura sobre um dos objetos usados no dia-a-dia do terreiro para o armazenamento de água, chamado de “quartinha”, seja este objeto modelado no barro ou em porcelana, e uma vela acesa.

Ambas gravuras remetem ao tema de proteção ao caminho trilhado, as conquistas passadas e a boa sorte de jornadas futuras, a saúde, a família e ao trabalho. Baianas de Acarajé pertencentes ao sistema espiritual afro-brasileiro colocam em suas bancas proteções para o afastamento de energias maléficas, atraindo, assim, boas energias durante as vendas de suas iguarias.



Figura 15 - "Sem título". Bianca Raposo.Técnica: lito de cozinha. Acervo pessoal, 2021.



Figura 16 - "Sem título". Bianca Raposo.Técnica: lito de cozinha. Acervo pessoal, 2021.

A Lito de Cozinha nasceu pela experimentação de itens mais econômicos encontrados em uma cozinha, como o papel alumínio, a colher de pau ou o refrigerante. Sendo uma técnica de impressão acessível, relaciona-se com a ideia do movimento faça você mesmo, ou mais conhecido como DIY.

O Do It Yourself ou DIY é o movimento social e cultural surgido nos Estados Unidos na década de 1910, que inicialmente era a ação manual de reparar algo em uma casa, decorar um ambiente, produzir um artesanato ou qualquer outra coisa em que o ser humano esteja disposto a fazer, porém manualmente.

Em uma entrevista⁸ George McKay, escritor do livro DIY Culture: party e protest in Nineties Britain, o *boom* do movimento DIY ocorreu na Grã-Bretanha na década de 50, com a onda musical onde músicos utilizavam objetos diversos do dia-a-dia para servir de instrumentos sonoros. Se pensarmos nas mudanças drásticas surgidas após a segunda revolução industrial, as atividades monótonas e repetitivas nas fábricas suprimiram o espaço manual e criativo do trabalhador em seu processo artesanal.

Com o movimento DIY ainda em crescente expansão, a personalização, a economia financeira e a sustentabilidade seguem estimulando essa prática atualmente e, de acordo com McKay, o movimento constitui em “uma reação contra a cultura de massa, a mídia do espetáculo e das celebridades e a disseminação do consumo tecnológico”⁹.

Na animação japonesa, que leva o nome do movimento, Do It Yourself!! do autor Kazuyuki Fudeyasu, dirigido por Kazuhiro Yoneda e produzido pelo estúdio Pine Jam Co., narram histórias de cinco personagens que ingressaram no clube escolar de DIY, após experimentarem a sensação de fazer algo pelas próprias mãos. O contexto da animação é baseado em uma jornada rumo ao autoconhecimento, a criação manual e a sociabilidade entre as integrantes tornando as atividades menos individualizadas, além do esforço e desenvolvimento de cada personagem ao realizar propostas manuais em prol do objetivo principal apresentando no anime, sendo de aumentar a quantidade de integrantes para cancelar a suspensão do projeto DIY estudantil junto à escola, pela falta de estudantes matriculados no clube, expandido, por fim, o fazer artesanal do clube na comunidade escolar.

⁸A volta da cultura do “faça você mesmo”. Fonte:
https://super.abril.com.br/cultura/a-volta-da-cultura-do-faca-voce-mesmo#google_vignette. Acesso em: 25 de março de 2025.

⁹A volta da cultura do “faça você mesmo”. Fonte:
https://super.abril.com.br/cultura/a-volta-da-cultura-do-faca-voce-mesmo#google_vignette. Acesso em: 25 de março de 2025.



Figura 17 - Do It Yourself!!.. Disponível em: <https://diy-anime.com/news/detail.php?id=1110821>. Acesso em: 11 de março de 2025.



Figura 18 - Do It Yourself!!.. Disponível em: https://zh.moegirl.org.cn/Do_It_Yourself!!#google_vignette. Acesso em: 11 de março de 2025.

Meu primeiro caderno para os estudos artísticos costurado a mão também foi oportunizado em uma disciplina remota na Escola de Belas Artes - UFRJ, em 2021. Pensar na escolha do material da capa, das folhas que compõem o miolo do

caderno e o fechamento, como na opção de uma costura mais simples ou mais complexa, este caderno foi criado a partir de um entendimento criativo e rústico, de algo único, permitindo a percepção da manualidade com viés do movimento DIY.

A partir de uma litografia gravada e impressa em 2022, no Ateliê de Litografia da EBA - UFRJ, que continham falhas na demarcação da impressão e fechamentos parciais das texturas produzidas através do *tusche*, resolvi transformar a gravura em capas A5 e A6 para venda como *sketchbooks*. A gravura narra sobre o real, mítico e enigmático mar da orixá Iemanjá, sendo representado por peixes, conchas e ondulações criadas ocasionalmente pelo *tusche*. Com 30 páginas cada, a costura manual em brochura com linha encerada na cor preta rematou a produção do sketchbook para vendas em feiras de artes gráficas e publicação independente, como a Tijuana, no pilotis do Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro/ RJ e na Feira MAB Margens, na Marquise do Museu Afro Brasil Emanoel Araújo em São Paulo/ SP, nos quais participei como artista expositora no ano de 2023.



Figura 19 - “Sem título”. Sketchbooks. Detalhe de capa aberta. Bianca Raposo. Técnica: litografia. Acervo pessoal, 2023.



Figura 20 - “Sem título”. Sketchbooks. Detalhe de capa aberta. Bianca Raposo. Técnica: litografia. Acervo pessoal, 2023.



Figura 21 - “Sem título”. Sketchbooks. Bianca Raposo. Técnica: litografia. Acervo pessoal, 2023.

Durante a minha participação como representante estudantil do curso, monitora na disciplina de Xilogravura e integrante da comissão organizadora no evento de extensão Quinzena de Gravura, coordenado pelo professor Pedro Sánchez do curso de Artes Visuais - Gravura na EBA - UFRJ, pude investigar como manifestava-se entre os outros estudantes as relações do Faça Você Mesmo durante as produções gráficas, não somente nas duas edições do evento em 2022, como também, no período letivo do mesmo ano.

Interagir com os estudantes nos ateliês coletivos de gravura desempenhando atividades de suporte e, também como aluna, proporcionaram ricos aprendizados sobre a gravura e a sociabilidade, mesmo com produções individualizadas nos ateliês coletivos. Gravuras, zines, adesivos, revistas, produtos como camisetas e ecobags estampados pelos próprios estudantes foram realizadas através de

técnicas diversas de gravura em experimentações diárias, descobrimentos acidentais e muitas partilhas de ideias e materiais entre os grupos.



Figura 22 - Higor Alcântara. Quinzena de Gravura. Escola de Belas Artes - UFRJ, 2023.

Trabalhando como artista expositora na feira Tijuana e na feira MAB Margens, pude vivenciar e interagir com diversos artistas, coletivos gráficos e editoras independentes que também buscavam imprimir suas ideias em formatos manuais, digitais ou até mesmo híbridos para publicar os seus trabalhos artísticos, gráficos ou literários. Livros físicos, qr-code acompanhado de ilustrações, gravuras mega coloridas, posters, trocas de artes e produtos entre os expositores para fortalecer a comunicação e realizar novas amizades adquirindo as artes expostas, além do público curioso em saber mais sobre as etapas de produção e, claro, comprando as gravuras e produtos.

Relacionar-se com os visitantes mostrando as minhas gravuras e produtos, em sua maioria com a temática afro-brasileira, explicando os processos construtivos e as ideias inseridas e gravadas em cada objeto exposto e impresso artesanalmente, possibilitou a reflexão do exemplo imagético sobre a potência do tabuleiro onde a Baiana é detentora de conhecimentos para produzir, atender, vender e administrar o seu empreendimento, tal qual como monto a minha banca para expor e vender as minhas produções artísticas.



Figura 23 - Rafael Adorjan. 25º Tijuana, pilotis do Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro/ RJ, 2023.

Portanto, estar presente nessas feiras e ter tido a experiência individual e coletiva nos ateliês de gravura desempenharam uma importante trajetória para mim em relação às manualidades ligadas ao ofício das Baianas de Acarajé, as quituteiras e as negras de tabuleiro, onde a prática ancestral da confecção de alimentos está alinhada com a arte de mercar. De alguma forma, a participação em feiras de arte impressas, mostrando e comercializando meus trabalhos, se relaciona com a prática das Baianas mercando seus quitutes. Entre o tabuleiro da Baiana e a mesa de impressos há uma relação análoga. Ambos são dispositivos de poder.

2.2 – (Fan) Zine

Selecionando imagens de alguns adinkras sankofa fotografados na região da Pedra do Sal/ RJ, um dos caminhos para a criação do trabalho artístico final era a confecção de um zine autoral. O meu acesso ao mundo do zine foi através da professora Ana Cople por meio de uma atividade proposta durante a disciplina remota. Fiquei encantada com as inúmeras viabilidades e alternativas de realizar o meu TCC pela multiplicidade que o zine oferece.

Os fanzines “são publicações amadoras, quase sempre artesanais, produzidas por fãs ou aficionados por alguma arte ou hobby” e o zine “a grosso modo, seria uma revista alternativa que tem a sua linha editorial, conteúdo e

distribuição independentes”¹⁰.

De acordo com Misumi (2019), “o ato de se autopublicar possibilita o deslocamento da posição do leitor, que se torna autor, editor, designer, enfim, produtor”. O zine proporciona a liberdade e experimentação na criação e produção mediante ao uso de diversos materiais, como: canetas, colagens, pinceis, lápis, tintas, fotografias, recortes de revistas e jornais, barbantes, linhas, o uso de outros suportes como tecidos, cd-rom, papelão e acabamentos gráficos variados para a comunicação com o outro, como de si mesmo por meio de uma narrativa, em que o autor tem como a opção de se autopublicar, transformando, expressando e se libertando de padrões e barreiras econômicas, onde a ideia de lucro não é pertinente e muito menos prioritária, e sim que o seu pensamento, o olhar e a ideia possam ser transmitidas pela distribuição do zine.

O Sankofa - fotoZine é uma publicação autoral onde o design da capa e contracapa e cinco fotografias compõem o trabalho gráfico. O objetivo do zine é divulgar a presença do adinkra sankofa, ao retorno ao passado e as origens para seguir adiante por meio das transformações urbanas presentes na região portuária do Rio de Janeiro/ RJ.

Os adinkra são um sistema de escrita em símbolos visuais gráficos pictóricos da cultura ancestral dos povos *Akan*. Estes povos estão localizados entre os países de Togo, Gana e Burkina Faso da África Ocidental e se constituem em um grande grupo étnico, que fazem parte povos como os Ashanti, Akuapen, Baoulé, Fante, Nzema, entre outros. Com mais de oitenta ideogramas, os adinkra personificam por meio da visualidade significados, conceitos, provérbios e interpretações da sabedoria ancestral africana¹¹. Política, ética, saúde, bem-estar, filosofia, espiritualidade e comunidade são algumas temáticas que podem ser decifradas por meio destes símbolos. Os adinkra são conhecidos pelas imagens em estampas africanas em tecidos impressos por meio de carimbos ou impressões por meios industriais.

Sankofa é um dos adinkras desenvolvidos pelos povos *Akan* e que traz em seu provérbio a tradução “Nunca é tarde para voltar e apanhar o que ficou para trás” (Nascimento; Gá, 2009). Compostos de duas junções em formato parecido com um coração ou um pássaro estilizado com a cabeça voltada para trás e um ovo no bico,

¹⁰ SNO, Marcio. Livro O Universo paralelo dos Zines, pág 9.

¹¹ CANAL MWANA AFRIKA. Símbolos Adinkras. Mwana Afrika Oficial Cultural. Data: 20/01/2022. Fonte: <https://www.youtube.com/watch?v=4wQ1vuvjiac>. Acesso em: 22 de março de 2025.

este símbolo complementa também estruturas de ferragens como janelas, portões e grades, comumente vistas em casas antigas preservadas no Rio de Janeiro/ RJ.



Figura 24 - IPEAFRO. Adinkra. Disponível em: <https://ipeafro.org.br/acoes/pesquisa/adinkra/>. Acesso em: 28 de março de 2025.

De acordo com Pranti (2001),

“[...] o tempo é cíclico, tudo o que acontece é repetição, nada é novidade. Aquilo que nos acontece hoje e que está prestes a acontecer no futuro imediato já foi experimentado antes por outro ser humano, por um antepassado [...]”.

Pensar no adinkra sankofa é refletir em seu provérbio significativo as ações humanas que podem estar relacionadas ao passado, para entender o presente e construir possíveis futuros, não somente no tempo linear ocidental, ou seja, o tempo que corre em uma linha temporal de início, meio e fim, mas também, no tempo cronológico cíclico que rege a cosmopercepção de povos africanos, ou seja, aprender com o passado para transformar o presente.

As fotos de fachadas de portões e janelas adicionadas ao zine mostram a habilidade e versatilidade dos artesãos durante a confecção dos símbolos esculpidos no ferro compondo a estrutura final do objeto para proteger e limitar o espaço privado do espaço público. Observando as fotografias, também, pode-se verificar o grau de preservação estrutural em que apresenta algumas estruturas metálicas devido a exposição ao clima, sendo alguns encontrados em estado de abandono e outros mais bem cuidados, intervindo, assim, com a paisagem urbana local.

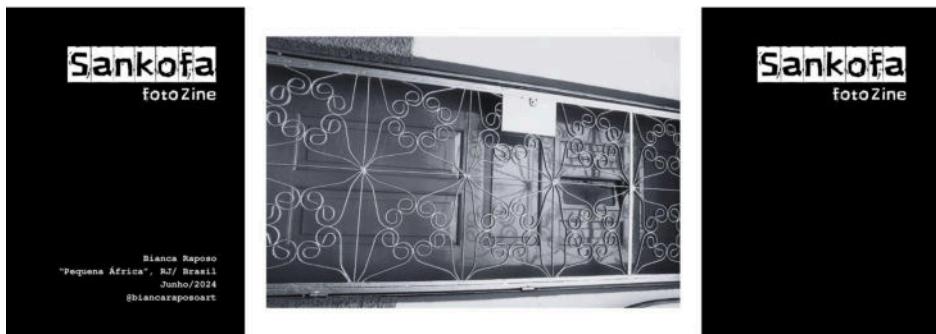


Figura 25 - “Sankofa fotoZine”. Bianca Raposo. Técnica: zine. Acervo pessoal 2024.



Figura 26 - “Sankofa fotoZine”. Bianca Raposo. Técnica: zine. Acervo pessoal 2024.

Observo, também, as similaridades presentes entre o tabuleiro da Baiana e o ato de montar a minha banca em feiras artísticas relacionado com o entendimento possibilitado pela significação do adinkra sankofa. A relação deste espaço-tempo que a simbologia do sankofa transmite pode ser percebido através do processo de criação que está presente no preparo dos alimentos servidos em seus tabuleiros que são possibilitados pela memória, a oralidade, o axé e gingado, como também, na minha relação ao criar, produzir, exibir e vender as artes em espaços como as feiras gráficas alternativas.

Porém, outros caminhos foram surgidos para dar continuidade ao trabalho final e este foi o único zine produzido durante o período do TCC. Em meio aos diálogos em conjunto com os orientadores Pedro Sánchez e Luiza Stavale, pude destrinchar as ideias, rabiscos e experimentações que rolaram durante o processo de desenvolvimento deste trabalho e, desse modo, chegamos a conclusão de que haveria um formato que atenderia às nossas indagações, e este formato era o livro de artista.

É importante ressaltar o desenvolvimento deste Trabalho de Conclusão de Curso em conjunto com os orientadores no desdobramento e na finalização deste

trabalho. Entre tantas idas e vindas ao longo da criação do trabalho, conseguimos materializar o que tanto havia sido imaginado, gestado e concebido sobre a pesquisa em torno do tabuleiro da Baiana de Acarajé.

Capítulo 03 – Tecendo encruzilhadas para o Livro-caixa Tabuleiro da Baiana

3.1 – Livro de Artista

Segundo Amir Brito, os livros de artistas são “uma obra de arte feita para o livro [...] e não tem como traduzir para outro suporte”¹². O livro de artista pode conceber diversos aspectos que transmutam e ultrapassam a concepção do livro ‘comum’, onde novas particularidades são adicionadas, retiradas ou criadas em função do seu conteúdo. Em outras palavras, o livro de artista pode ser entendido como a busca, muitas vezes pelo não convencional, de produzir e exibir a obra, em que o artista propõe ao observador a sentir o objeto sob uma outra narrativa.

Peças únicas, de baixa tiragem ou múltiplos, sejam elas gráficas, textuais, imagéticas, sonoras ou escultóricas, os livros de artista se apresentam no vasto e complexo campo híbrido dos desdobramentos da pesquisa, da narrativa, da memória, da imaginação, dos acontecimentos da sociedade e das inquietações pessoais do seu criador (Costa e Brandão, pág 3, 2020).

Caminhando para a área dos múltiplos, Costa e Brandão (2020), discorre sobre acessibilidade ao encontro do público onde a reprodução gráfica torna-se fator fundamental para este acesso ao livro de artista.

“Graças a esta qualidade de múltiplo o livro de artista consegue alcançar um público que muitas vezes não possui muito contato com o universo da arte. Distribuído em feiras e outros espaços informais [...] sua circulação promove um certo diálogo entre um pensamento estético com quem o recebe e, no caso do livro de artista, o folheia.”¹³

A exposição “Pequenas utopias - revistas de artistas no Brasil”, apresentada pela Caixa Cultural e com a curadoria de Amir Brito, “apresenta ao público um panorama de publicações brasileiras conhecidas como revistas de artista”¹⁴. As revistas de artista estão elencadas nas diversas subcategorias que existem no livro de artista. A exposição contou com mais de 250 itens, como: zines, artes-correio, exposições portáteis, revistas de uma página, artes sonora, entre outras onde foi

¹² Papo Tatuí convida Amir Brito. Fonte <https://www.youtube.com/watch?v=vdxsLzNVD6k>. Acesso: 22 de novembro de 2024.

¹³ COSTA, Ítalo Franco e BRANDÃO, Cláudia Mariza Mattos. O Livro de Artista como Campo de Experiência Estética. Fonte: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/778/o/III_SIPACV-28.pdf. Pág 6. Acesso: 06 de janeiro de 2025.

¹⁴ Catálogo da Exposição “Pequenas utopias - revistas de artistas no Brasil. Fonte: https://drive.google.com/file/d/16f0aqcT3KMHaT2s9ZrEYSoTpg_s4wA7a/view. Acesso: 22 de novembro de 2024. Pág 9.

possível mostrar as possibilidades de trabalhar a palavra, a imagem, o gesto ou o som a partir da reprodução.

“As revistas de artista trazem em suas páginas não apenas a reprodução de obras, mas obras que foram criadas para a reprodução gráfica. Por esse motivo, são chamadas de espaços alternativos de exposição, ou simplesmente exposições portáteis. As obras em revista alcançam um público maior do que os museus e galerias, chegando em cidades brasileiras que não possuem nenhum desses dois espaços expositivos dedicados à arte contemporânea”¹⁵.



Figura 27 - Exemplares de revistas de artistas. Exposição “Pequenas Utopias, revistas de artistas do Brasil. Disponível em: <https://www.espacoliquido.com.br/portfolio/mostras-e-exposicoes/pequenas-utopias-revistas-de-artista-no-brasil/>. Acesso em 29 de março de 2025.

Podemos analisar nesta exposição e no texto da curadoria sobre a importância dos trabalhos distribuídos em tiragens, ou seja, os múltiplos, ao acesso ao universo artístico que Costa e Brandão menciona acima, vinculado ao custo, geralmente baixo de impressões, em sua maioria artesanais, possibilitando, dessa forma, a distribuição pelos espaços alternativos ou populares.

Alguns trabalhos do artista Marcel Duchamp, também, mostraram-se fundamentais para os encadeamentos do meu trabalho, em referência às suas “obras portáteis” ou “museu portátil”, como as “Boîte-en-Valise”.

As “Boîte-en-Valise” foram produzida entre 1935 e 1941, no qual Duchamp reuniu réplicas em miniaturas, fotografias de suas obras, desenhos e notas¹⁶, em

¹⁵ Catálogo da Exposição “Pequenas utopias - revistas de artistas no Brasil. Fonte: https://drive.google.com/file/d/16f0aqcT3KMHaT2s9ZrEYSoTp_g_s4wA7a/view. Acesso: 22 de novembro de 2024. Pág 9.

¹⁶ MARCEL DUCHAMP. BOX IN A VALISE. Fonte: <https://www.moma.org/collection/works/80890>. Acesso: 22 de novembro de 2024.

vinte maletas de couro e, posteriormente, em caixas de papelão coberta de couro, totalizando 300 tiragens da “Boîte-en-Valise” ao longo destes anos, em uma retrospectiva autoproduzida de alguns dos seus trabalhos¹⁷.



Figura 28 - Marcel Duchamp. Boîte-en-Valise. Centre Pompidou, MNAM-CCI/Philippe Migeat/Dist. GrandPalaisRmn. Disponível em: <https://www.centrepompidou.fr/en/ressources/oeuvre/crg7xzG>. Acesso em: 11 de março de 2025.

Duchamp também utilizou de notas para escrever sobre duas obras, detalhando o seu processo criativo no fazer artístico, acrescentando, assim, uma visão ampliada, no qual ficou conhecida como “Caixa Verde”. Nestes trabalhos observam-se, também, a relação sobre o livro de artista e os múltiplos a favor da divulgação e acesso às obras artísticas e literárias.

“Em 1934, Duchamp produziu uma edição limitada da “Caixa Verde”, um conjunto de notas em papeis esparsos que detalham a produção de sua obra-prima: “O Grande Vidro” ou “A noiva despida por seus celibatários” (1915-1923). [...] a Caixa Verde era uma espécie de complemento verbal/textual/gráfico da obra plástica (do objeto em si) que possibilitou a ampliação dos modos de representação de suas ideias.¹⁸”

¹⁷ DUCHAMP AND/OR/IN CHINA. Fonte: <https://artsandculture.google.com/story/ZgUxxV5A1gsA8A>. Acesso: 22/11/2024.

¹⁸ O que é? Fonte: <http://www.iea.usp.br/iea/quem-somos/memoria-institucional/sala-verde>. Acesso: 06 de novembro de 2024.



Figura 29 - Marcel Duchamp. Caixa Verde. Disponível em:
<https://www.premiopipa.com/2022/07/deslocamentos-da-reprodutibilidade-na-arte-ainda-duchamp-por-luiz-camillo-osorio/>. Acesso em: 11 de março de 2025.

O livro de artista apresenta características onde o artista produz a obra desde o início, vivencia os processos da criação e finaliza-o nas diversas possibilidades para então expor, sendo a publicação um dos caminhos possíveis e que agrupa amplos e diversificados públicos diante a sua acessibilidade.

Trazendo boa parte dos trabalhos em suporte como o papel para a leitura imagética e o registro experimental da temática do tabuleiro da Baiana de Acarajé, porém não se limitando somente a este suporte, a construção do Livro-caixa Tabuleiro da Baiana foi concebido como um livro de artista, porém em formato de caixa, também pensando na confecção artesanal e na multiplicidade de baixa tiragem. Representando, assim, uma construção da narrativa pela preservação histórica, da cultura e da memória das empreendedoras negras, de forma diversificada em textos, imagens, alimentos, plantas e objetos que compõem a caixa.

3.2 – Exu e as encruzilhadas

Como dito anteriormente, os orixás são divindades cultuadas em religiões de matrizes africanas no Brasil, sendo consideradas como forças primordiais ou ancestrais divinizados. Orixá Exu está ligado à comunicação, ao princípio, ao início da criação do mundo para os povos iorubás, onde desempenha o papel

fundamental dos caminhos e encruzilhadas, entre outros atributos, como o primeiro orixá a ser cultuado e exaltado nos rituais e nas festas afro-brasileiras.

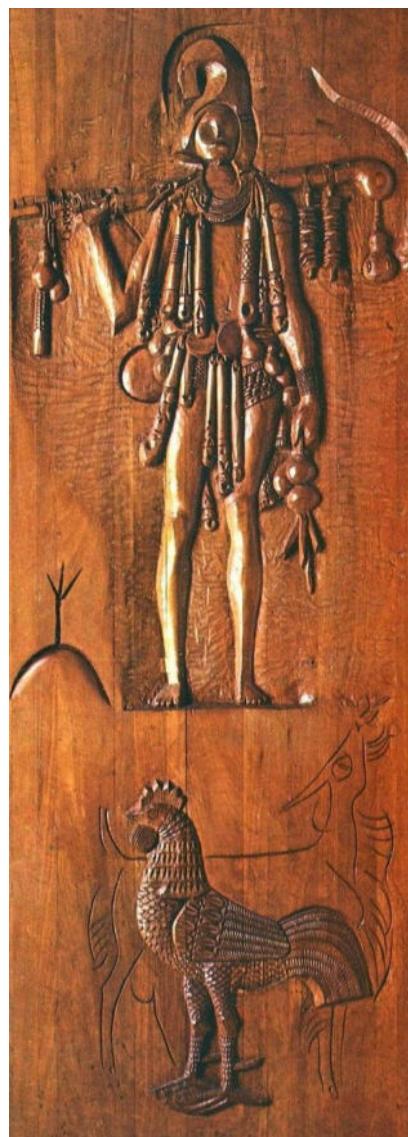


Figura 30 - "Exu" - Painel dos Orixás. Acervo do Museu Afro-Brasileiro - UFBA. Disponível em: <https://reconstruindoexu.blogspot.com/2014/01/origenes-de-exu-parte-5-exu-no-brasil.html>. Acesso em: 29 de março de 2025.

As festividades de candomblé que resultam ao fim de processos litúrgicos dentro do sistema espiritual negro, são cercadas de muita alegria, respeito, reverência aos orixás com cânticos, danças, toques de tambores, trajes exuberantes e muita comida. A possibilidade de retratar e manifestar estes saberes e valores por meio da arte foi umas das principais escolhas em boa parte dos meus trabalhos desenvolvidos na faculdade.

Durante as pesquisas em leituras de livros, documentários assistidos, participação em apresentações outrora de dança afro como dançarina em escolas

de samba, em vivências dentro de terreiros de candomblé, de uma história familiar pelo trabalho e renda com a comida e, principalmente, por frequentar e comer o acarajé e quitutes das Baianas que colocam banca na região portuária e no centro do Rio de Janeiro/ RJ, imagens e percepções foram gravadas e resgatadas em minha memória, na qual suscitou o anseio em registros fotográficos e ilustrativos, resultando como temática para o presente Trabalho de Conclusão de Curso pelas expressivas vivências sentidas e refletidas ao longo deste tempo.

Em seu livro Criatividade e Processos de Criação, Fayga Ostrower inicia a sua escrita em relação entre a criatividade e o homem, onde considera a “potencialidade inerente à criação do homem e a realização desse potencial uma de suas necessidades”, onde “a natureza criativa do homem se elabora no contexto cultural” (1987). Fayga traz à tona sobre os caminhos e encruzilhadas dos processos criativos (ou de ócio?) e que o entorno sociocultural pode influenciar no homem para a materialidade de suas criações.

Para este TCC a criatividade foi emergindo de inúmeras ideias, vivências, memórias, andanças e trocas em tentativas de capturar representações do real, o imaginário, o passado, o presente, do gosto e cheiro do acarajé, da experiência de montar o “meu tabuleiro” em feiras de artes gráficas e de uma infinidade de significados e percepções que, nesse sentido, transformaram-se o trabalho em um livro de artista.

Após uma minuciosa escolha dos itens que estariam neste TCC e adquiridos ao longo do tempo de pesquisa, criação e escrita, o livro de artista dispõem de objetos que buscam a investigação do gesto por meio de canetas nanquim, pastel oleoso, lápis de cor, ilustração digital, fotografias, zine, colagem e da xilogravura, além do uso de objetos como tecido de renda, cesta de palha, plantas, colher de pau e alimentos in natura, para a confecção de cinco caixas, reunindo e oportunizando a minha perspectiva sobre o tema do trabalho, resultando uma leitura sensível no qual cenários poderão ser imaginados e sentidos para quem ‘folhear’ o livro-caixa, assim, exaltando a valorização da história do tabuleiro e do ofício da Baiana de Acarajé, que são os protagonistas da cena.

3.3 – Livro-caixa Tabuleiro da Baiana

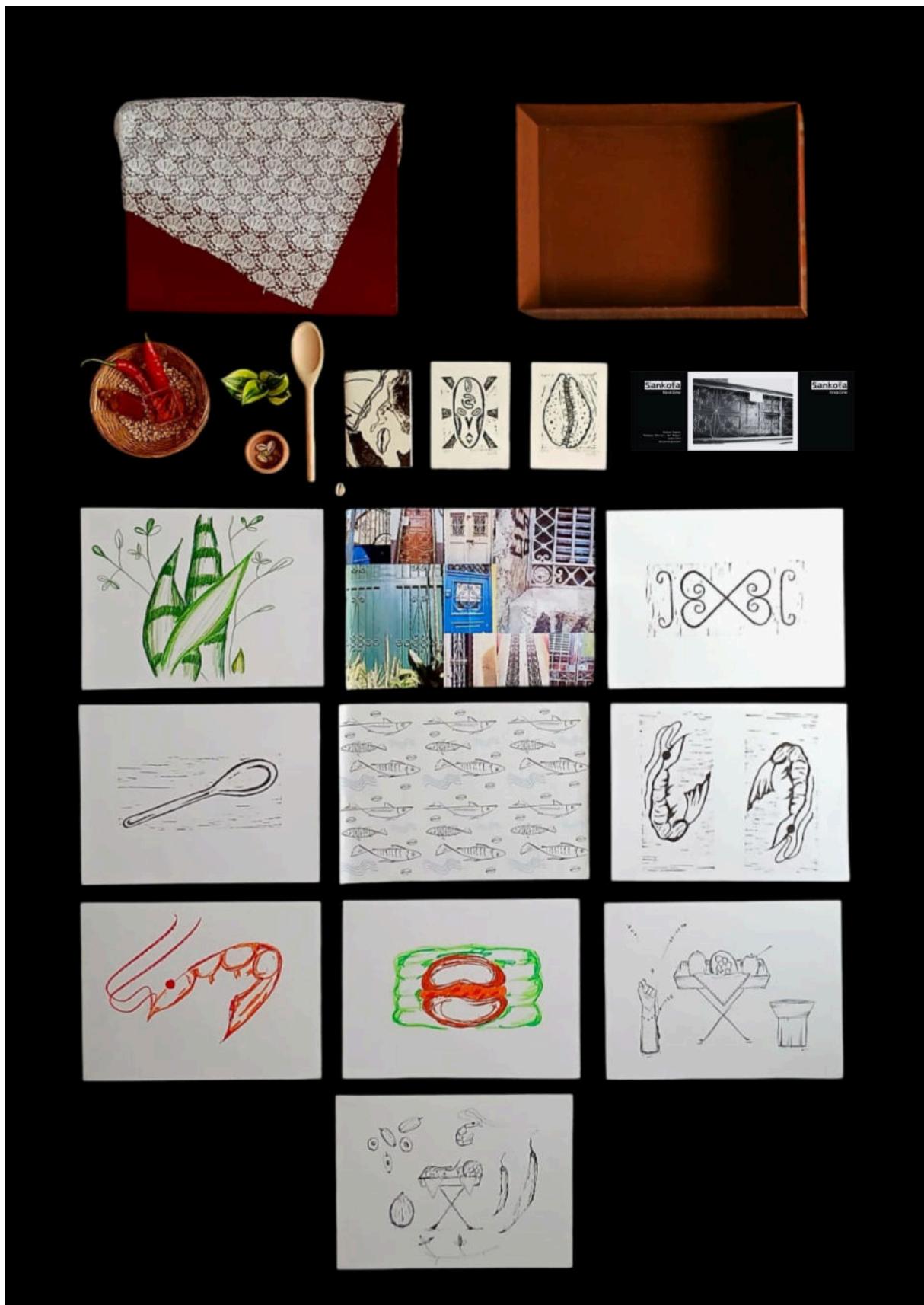


Figura 31 - Livro-caixa Tabuleiro da Baiana. Bianca Raposo. Acervo pessoal, 2025.

A imagem acima reúne todos os trabalhos e objetos que encontram-se no Livro-caixa Tabuleiro da Baiana. Para este TCC foi desenvolvido um livro de artista no formato de livro-caixa, um múltiplo de cinco exemplares, no qual abrangeu diversas técnicas e objetos como forma de documentação e registro do ofício das Baianas de Acarajé sob um olhar curioso em narrar a história, a cultura e a tradição dessas mulheres empreendedoras.

3.3.1 – Playlist Tabuleiro da Baiana



Figura 32 - Qr-code Playlist Tabuleiro da Baiana. Disponível em:
<https://open.spotify.com/playlist/3l2Ta70Y3nEMBu8j95JfAA>. Acesso em: 25 de abril de 2025.

Durante as pesquisas para a criação deste trabalho, a investigação em músicas e documentários foram importantes para a constituição de conhecimentos e informações fundamentais relacionados ao Tabuleiro da Baiana, além de outras experiências citadas ao longo do TCC.

A criação da playlist Tabuleiro da Baiana, na plataforma Spotify, reúne as principais músicas encontradas sobre a temática abordada neste livro de artista. Escutar esta lista de reprodução aguça os sentidos e ações corporais, por meio de ritmos, melodias, letras e histórias cantadas, oportunizando, junto aos outros trabalhos e objetos, uma ampla percepção narrada pelo livro-caixa.

3.3.2 – Oferenda



Figura 33 - “Cesta-proteção”. Bianca Raposo. Acervo pessoal, 2023.

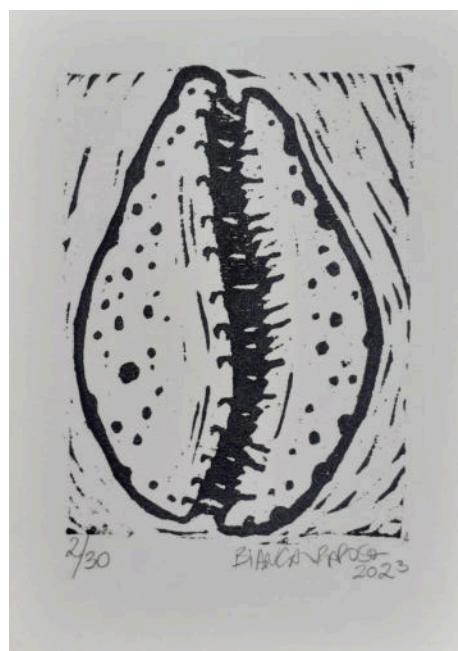


Figura 34 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: xilogravura. Acervo pessoal, 2023.



Figura 35 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: xilogravura. Acervo pessoal, 2023.

Ao abrir a tampa do livro-caixa, o que se apresenta ao observador deste trabalho é a cesta-proteção. Em uma cesta de palha que contém pequenos vidros e potes com azeite de dendê e camarão seco, uma colher de pau, uma cumbuca de barro e búzios, uma planta conhecida como “Espada de Oyá”¹⁹, seguidos de duas xilogravuras sendo uma de búzios e outra representando uma máscara africana, apresentam a importante fase inicial do trabalho das Baianas que antecede a preparação e venda dos alimentos sagrados.

A cesta rememora as oferendas oferecidas por elas às divindades protetoras, como a orixá Oyá, por deter o axé da feitura do acarajé e de ser umas das suas comidas sagradas, como também, da proteção do tabuleiro e do espaço em que montam a banca, sendo identificados as divindades e as proteções necessárias em consultas religiosas.

Outro trabalho autoral que faz parte da cesta-proteção é o desenho de folhas de “Espada de Ogum e Oyá”²⁰ e arruda²¹, realizado em lápis-de-cor sobre papel.

¹⁹ Planta “Espada de Oyá”. Nome Científico: *Sansevieria trifasciata* Prain, família ASPARAGACEA. Originária do continente Africano. Disponível em: <https://www.unirio.br/ccbs/ibio/herbariohuni/sansevieria-trifasciata-prain>. Acesso: 26 de março de 2025.

²⁰ Planta “Espada de Ogum e Oyá”. Nome Científico: *Sansevieria trifasciata* Prain, família ASPARAGACEA. Originária do continente Africano. Disponível em: <https://www.unirio.br/ccbs/ibio/herbariohuni/sansevieria-trifasciata-prain>. Acesso: 26 de março de 2025.

²¹ Planta arruda. Nome científico: *Ruta graveolens* L., família Rutaceae Juss. Originária do sul da Europa e Mediterrâneo. Disponível em:

Para a construção da cesta utilizei de itens e elementos que remetem à ancestralidade afro-brasileira. Reuni por meio destes itens, das xilogravuras e do desenho uma narrativa espiritual da Baiana de Acarajé, a sua busca pela proteção ao sagrado ancestral e para a boa iniciação dos seus trabalhos frente ao tabuleiro.

Outro ponto importantíssimo a ser citado nesta seção relacionado a proteção espiritual da Baiana e do seu tabuleiro é destacar a presença fundamental do orixá Exu no ofício das Baianas de Acarajé. Exu detém atributos múltiplos e complexos e que sem este orixá quase nada seria possível de ser realizado dentro dos cultos de comunidades religiosas afro-brasileiras. Além de ser conhecido como o senhor dos caminhos e encruzilhadas, Exu é portador do título de “Olojá”, ou mais conhecido, como o senhor do mercado (Nascimento, 2016).

Sendo o senhor do mercado, Exu provém as movimentações necessárias para o funcionamento do mercado, incluindo as feiras, onde proprietários dos negócios e os clientes buscam o equilíbrio junto ao orixá, para que a energia de compra e venda possa circular e potencializar nesses espaços socioeconômicos (Nascimento, 2016).

E no tabuleiro da Baiana de Acarajé não é diferente. Observar a notoriedade de Exu no seu ofício, faz com que o tabuleiro se transforme em “um mercado, em caminhos, em um mundo”, de modo que, a circulação de axé ocasionada pelas vendas são resultados do fruto da proteção realizada anteriormente. da produção alimentícia e da comunicação e sociabilidade com a clientela, perpetuando na preservação de uma tradição cultural e social, como a arte de mercar ancestral.

A proteção espiritual do ofício e do tabuleiro da Baiana precisam ser realizadas constantemente, dentro e fora do terreiro de axé, para que as vendas possam ocorrer da melhor forma possível, livrando as Baianas de todos os males, como a inveja e o olho-gordo e, também, para garantir os bons lucros e sucesso com os seus empreendimentos. Banhos de cheiro, utilização de plantas e figas de madeiras são comumente empregados para a proteção local das vendas, sendo umas das práticas mais usuais e potentes em suas bancas.

3.3.3 – Sankofa

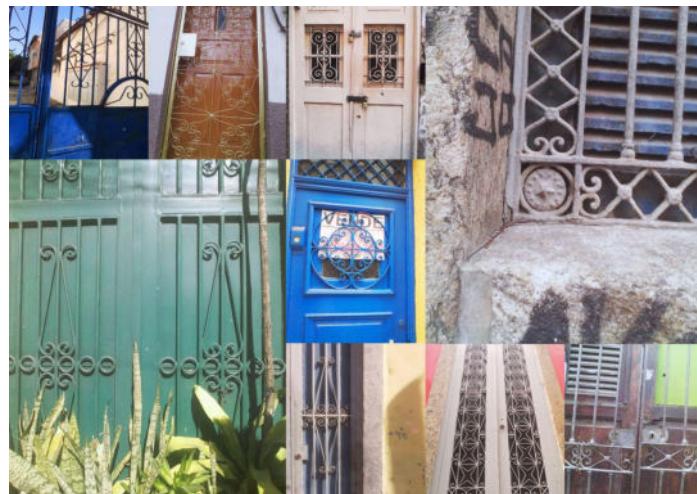


Figura 36 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: colagem. Acervo pessoal, 2024.

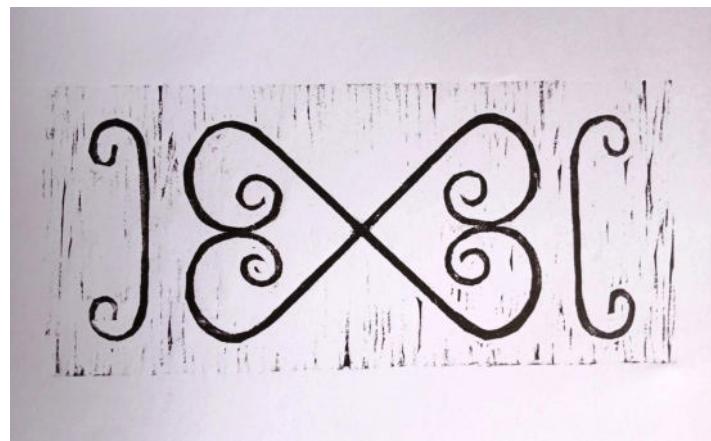


Figura 37 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: xilogravura. Acervo pessoal, 2024.

Como referência para a produção da colagem com fotos, o Sankofa fotoZine e a criação da xilogravura do sankofa que integram o TCC, a região da “Pequena África”, mas precisamente na Pedra do Sal, localizada na área portuária do Rio de Janeiro, foi o local escolhido para fotografar e refletir sobre a importância do sankofa para a memória ancestral afro-brasileira.

3.3.4 – Ingredientes

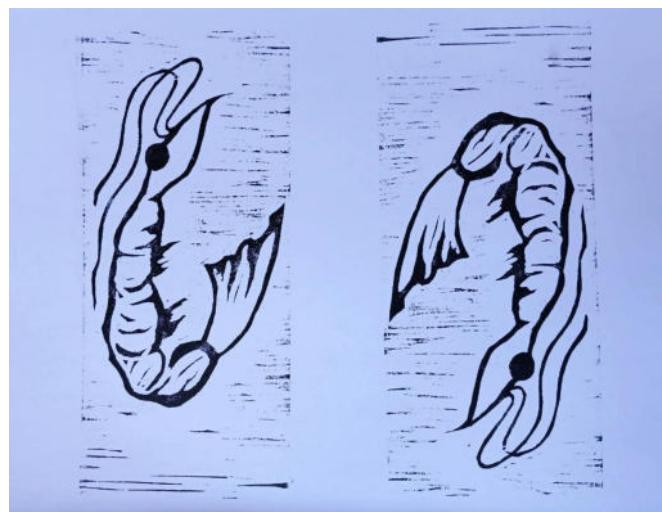


Figura 38 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: xilogravura. Acervo pessoal, 2024.



Figura 39 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: pastel oleoso. Acervo pessoal, 2024.

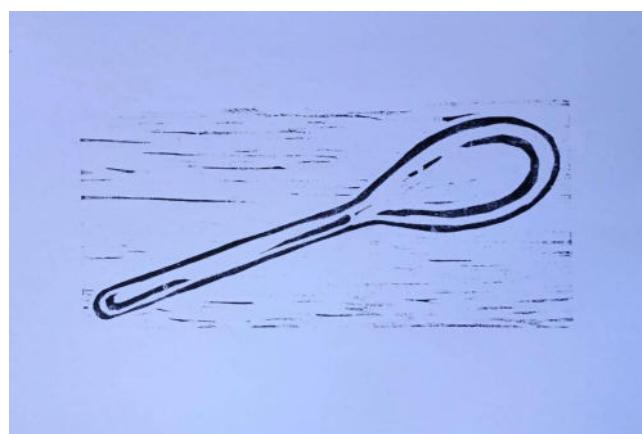


Figura 40 - “Sem título”. Bianca Raposo. Técnica: xilogravura. Acervo pessoal, 2024.

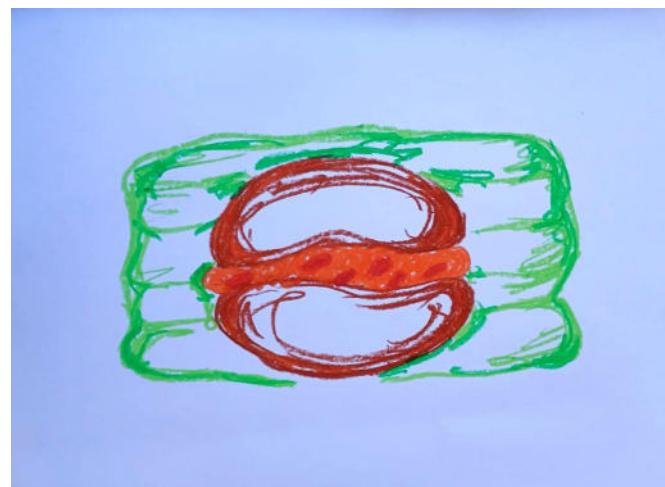


Figura 41 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: pastel oleoso. Acervo pessoal, 2024.

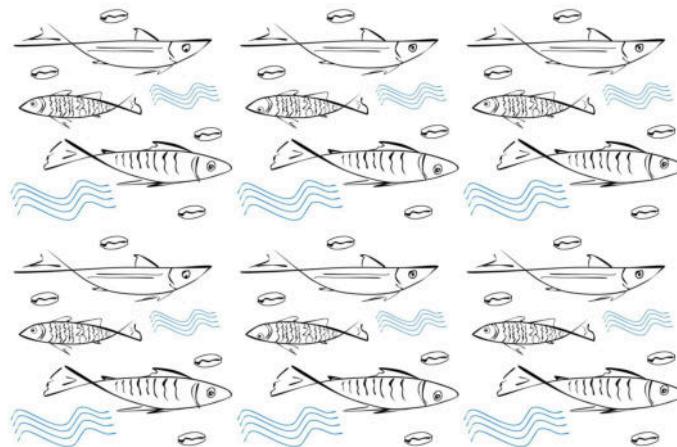


Figura 42 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: ilustração digital. Acervo pessoal, 2024.



Figura 43 - "Sem título". Sketchbooks. Bianca Raposo. Técnica: litografia. Acervo pessoal, 2023.

Ao visitar, contemplar, comprar e comer uma iguaria do Tabuleiro da Baiana, os sentidos humanos como a visão, o olfato, a audição, o tato e o paladar são instigados pela variedade de estímulos que cercam a banca e a figura da Baiana de

Acarajé, bem como, a relação espiritual primordial para os que pertencem ao sistema religioso afro-brasileiro.

Digo por experiência que comer um alimento sagrado e preparado de forma ritualística pela Baiana de Acarajé em sua banca, alimenta não só o corpo físico dando-lhe força e sustento, como também, fortalece o espírito daqueles que acreditam no poder energético cosmoperceptível que circula na gastronomia ancestral da Baiana e do seu tabuleiro.

Uma das iguarias mais conhecidas do tabuleiro é o acarajé. Como dito anteriormente, o acarajé é um alimento sagrado para as religiões de matrizes afro-brasileiras e que são oferecidos, principalmente, aos orixás nagôs como Oyá e Xangô. O acarajé ofertado a essas divindades não acompanha o vatapá, caruru ou a salada de tomate e cebola, sendo servido somente a massa do acarajé frito em azeite de dendê. Porém, vendido e distribuído no mundo “profano” ou consumido após as festas religiosas em terreiros, os molhos são adicionados para complementar e encantar o que conhecemos como o famoso acarajé da Baiana.

Adicionei o feijão-fradinho no trabalho de forma *in natura*, compondo o livro-caixa junto ao trabalho. O feijão-fradinho é uma peça importante para a Baiana que trabalha com o acarajé e o abará.

“Consumido no país inteiro, o feijão constitui a base da alimentação brasileira, ocupa posição privilegiada em nossos sistemas culinários e desempenha importante papel na construção das identidades regionais, tendo em vista a diversidade de tipos domesticados e os usos singulares em cada região, seja no consumo cotidiano ou ritualizado.”²²

Ou seja, o feijão-fradinho tem um destaque especial na preparação do acarajé e, também, do abará, pois a sua massa é a base para a produção destas iguarias. Porém, não só o acarajé pode ser encontrado no tabuleiro da Baiana, apesar de algumas optarem por somente trabalhar com o acarajé e alguns doces.

No tabuleiro da Baiana pode existir uma culinária abundante que é característica de tal banca, de tal Baiana, ou com a produção de um produto

²² DOSSIÊ IPHAN. Ofício das baianas de acarajé. Brasília, DF, IPHAN. Data: 2007. Fonte: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf. Pág.29. Acesso: 22 de março de 2025.

sazonal. Se deliciar na doçura dos doces de lelê ou no acaçá, comer um bolinho de estudante recheado de coco seco ralado e quentinho feito no braseiro ou comer a passarinha (baço do boi) ou um peixe assado também fazem parte da cozinha ‘ao vivo’ da Baiana de Acarajé.

Dessa forma, trazendo as mais gostosas lembranças das iguarias consumidas nos terreiros, principalmente na festa anual de Oyá, e no tabuleiro da Baiana, optei por retratar alguns alimentos como forma de registro de memória, vivência e sensações, como o camarão seco que dá o toque final ao acarajé em pastel oleoso e a impressão em xilogravura, os peixes e contas de búzios na ilustração digital e o *sketchbook* para contar como é gostoso e rico comer o peixe quente e assado na brasa e para agradecer a orixá Iemanjá pelos caminhos abertos para este trabalho e o acarajé desenhado intencionalmente com o pastel oleoso para recordar da textura oleosa do azeite de dendê que fica no guardanapo assim que terminava de comer.

3.3.5 – Tecidos



Figura 44 - Tecido de renda. Acervo pessoal, 2025.

Com a formalização do tombamento do ofício das Baianas de Acarajé, Quitutes, Similares e Receptivos, em 2005 pelo IPHAN, a vestimenta de uma Baiana que monta o tabuleiro para a venda dos alimentos se dá pelo uso da saia volumosa, calça, “camisu” (camisa), bata, turbante e o pano-da-costa. Essa vestimenta é referente a umas das indumentárias das religiões afro-brasileiras, ou seja, o uso das roupas que também são obrigatórias dentro do terreiro para as mulheres. Os acessórios não são utilizados somente para embelezar a Baiana e arrematar a produção do traje de trabalho, porque as joias, os balangandãs e os fios

de contas também são colocados para a proteção enérgica e demonstrar a riqueza que a Baiana tem²³.

Outro item que pode ser visto no tabuleiro da Baiana são os tecidos colocados nas mesas e bancas para adornar o tabuleiro, mantendo a imagem da banca decorada e chamativa, mesmo com as diversas iguarias que utilizam frituras e pela a arrumação dos pedidos dos clientes. Porém, podemos fazer uma reflexão dos tecidos usados nas bancas, como os tecidos de renda e de chitas, com as indumentárias obrigatórias das “filhas-de-santo” ou “filhas-de-axé”, evidenciando o cuidado e o zelo imagético e estético da banca e da Baiana com este empreendedorismo ancestral.

Para ornamentar o Livro-caixa Tabuleiro da Baiana, coloquei tecidos de renda que contam uma história pessoal. Durante o desfile na Marquês de Sapucaí, no Rio de Janeiro/ RJ, interpretei a personagem de “mãe-de-santo”, junto ao enredo “Não se meta com a minha fé, acredito em quem quiser”, na comissão de frente do G.R.E. Acadêmicos do Sossego, em 2019. A escola levou para a avenida uma evolução carnavalesca em protesto à intolerância religiosa existente no mundo.

Por fim, encontrei um novo destino ao tecido da saia da personagem, guardada até então, como uma forma simbólica para estar presente neste TCC, primeiro por conectar com a minha vivência e feitura em terreiro de candomblé, e segundo pela conexão do meu interesse em pesquisar sobre as culturas e religiões de matrizes africanas no Brasil, como o matriarcado das Ialorixás ou mais conhecidas como “mães-de-santo” ou zeladoras dos terreiros, as tias baianas das escolas de samba e o ofício das Baianas de Acarajé. E, novamente, busco evidenciar a relação ao significado do adinkra sankofa sobre a conexão temporal e cíclica, de olhar o passado para construir o presente e plantar a semente do futuro.

3.3.6 – Tabuleiro de Axé

²³ DOSSIÊ IPHAN. Ofício das baianas de acarajé. Brasília, DF, IPHAN. Data: 2007. Fonte: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf. Págs. 32, 33 e 34. Acesso: 22 de março de 2025.



Figura 45 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: nanquim. Acervo pessoal, 2024.

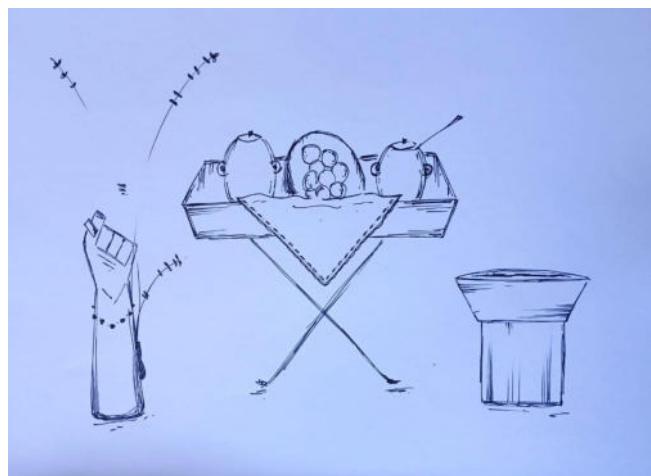


Figura 46 - "Sem título". Bianca Raposo. Técnica: nanquim. Acervo pessoal, 2024.

Da mesma forma em que eu arrumo a banca e exponho as minhas artes em feiras de artes gráficas e independentes, posso refletir sobre a paridade com a arte de mercar da Baiana de Acarajé. Assim como as Baianas que vendem as suas iguarias pelas ruas da cidade, rememorando, também, o tempo de suas “mais velhas”, a trajetória para a concepção deste trabalho também iniciou-se pela religiosidade negra, de uma história familiar e financeira com a comida e por uma busca visual e sensorial pela materialidade de um registro do saber ancestral da Baiana de Acarajé.

Pensar nesses elementos tradicionais, gustativos, materiais, imagéticos e espiritual, é construir na potência identitária do tabuleiro, visualizando também na figura da Baiana, um empoderamento desta mulher e uma herança negra que resistiu desde o início com as quitandeiras da África Ocidental e das negras de

ganco no Brasil, formando uma grande encruzilhada em que caminhos foram e ainda estão sendo tecidos e entrelaçados, logo oportunizando em um patrimônio vivo de inestimável valor histórico, político e sociocultural.

O livro-caixa é também por sua vez um objeto de poder, e seu poder é o de magnetizar para si elementos, referências, objetos, registros, que orbitam em torno desse universo espiritual e cultural.

Desse modo, a criação deste livro de artista, em um tempo de quase dois anos entre vivências em terreiros, pesquisas diversas, registro em fotos, rascunhos e conversas com os orientadores e com as próprias Baianas de Acarajé, mostraram-se uma riqueza criativa para narrar sobre a preservação, a memória, a materialidade e a divulgação da temática do tabuleiro da Baiana de Acarajé em um registro pessoal e afetivo possibilitados pela interação das obras e dos objetos presentes neste Trabalho de Conclusão de Curso, incluindo a própria caixa, representando, assim, uma cosmopercepção contemporânea do tabuleiro da Baiana de Acarajé.

Conclusão

Este Trabalho de Conclusão de Curso teve como objetivo a pesquisa sobre o Tabuleiro da Baiana, resultando na confecção de um livro de artista, em formato de caixa, a partir de experimentação artística no qual uma narrativa foi produzida sobre o ofício das Baianas de Acarajé que protegem e preservam o legado ancestral das iguarias sagradas e a tradição espiritual afro-brasileira por meio da confecção culinária e venda no tabuleiro. Trazendo temas como o movimento Faça Você Mesmo, Zine e o Livro de Artista, o desenvolvimento deste trabalho foi oportunizado pelas diversas vivências familiares, em terreiros de axé e na dança, o diálogo com as Baianas e os orientadores, além da experiência remota durante a pandemia do Covid-19 e, posteriormente, presencial na graduação de Artes Visuais - Gravura, durante o período de 2020 a 2025. Nesse sentido, o Livro-caixa Tabuleiro da Baiana investiga sobre as conexões históricas, sociais, econômicas e manuais dessas Baianas, rememorando, desta forma, ao antigo labor das quitandeiras da África Ocidental e seguido pelas “negras de tabuleiro” no Brasil colonial.

Referências

Referências Bibliográficas

ANJOS, Ana Maria de La Merced G.G.G. dos; PEREIRA, Júlio Cesar Medeiros da Silva. A Saga dos Pretos Novos. Prefeitura do Rio de Janeiro- Companhia de Desenvolvimento Urbano da Região do Porto do Rio de Janeiro (CDURP). Pág. 01,13,14 e 15. 2015.

BENISTE, José. As Águas de Oxalá: (àwon omi Ósàlá). 11^a ed. Rio de Janeiro. Editora Bertrand Brasil. 2018.

NASCIMENTO, Elisa Larkin; GÁ, Luiz Carlos. Adinkra, sabedoria em símbolos africanos. Editora Cobogó. 2009.

OSTROWER, Fayga. Criatividade e Processos de Criação. 15^a ed. Editora Vozes. Petrópolis. 1987.

SNO, Márcio. O universo paralelo dos zines. São Paulo. Editora Timozine. 2015.

WILLIAM, Rodney. Apropriação Cultural. São Paulo. Polén Livros. Págs 29 e 30. 2019.

Audiovisual

CANALMWANAAFRIKA. Símbolos Adinkras. Mwana Afrika Oficial Cultural. Data: 20/01/2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=4wQ1vuyjiac>. Acesso em: 12 de setembro de 2024.

PAPO TATUÍ CONVIDA AMIR BRITO. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=vdxsLzNVD6k>, 2024. Acesso em: 22 de novembro de 2024.

Certidão e Decretos:

Certidão de Registro de bem cultural - Ofício das Baianas de Acarajé. Disponível em: <https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/oficio-das-baianas-de-acaraje/>. Acesso em: 10 de março de 2025.

Decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015. Disponível em:
<https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/2015/2681/26804/decreto-n-26804-2015-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-informal-exercido-pelas-baianas-e-baianos-do-acaraje-e-do-mingau-em-logradouros-publicos-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 10 de março de 2025.

Decreto Rio 50.165, de 02 de fevereiro de 2022. Disponível em:
<https://leismunicipais.com.br/a/rj/r/rio-de-janeiro/decreto/2022/5017/50165/decreto-n-50165-2022-institui-o-programa-de-desenvolvimento-cultural-baianas-do-rio-de-janeiro-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 10 de março de 2025.

Fontes Eletrônicas

BRASILIANAICONOGRAFIA.ART.BR. Quitandeiras, as primeiras empreendedoras do brasil. Equipe Brasiliiana Iconografia. Data: 14/07/2023. Disponível em: <https://www.brasiliianaiconografica.art.br/artigos/23693/quitandeiras-as-primeiras-empreendedoras-do-brasil#:~:text=Elas%20estavam%20nas%20ruas%20das.%2C%20biscoitos%2C%20angu%20e%20sucos>. Acesso em: 13 de setembro de 2024.

COSTA, Ítalo Franco e BRANDÃO, Cláudia Mariza Mattos. O Livro de Artista como Campo de Experiência Estética. Disponível em:
https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/778/o/III_SIPACV-28.pdf. Pág 6. Acesso em: 06 de janeiro de 2025.

DOSSIÊ IPHAN. Ofício das baianas de acarajé. Brasília, DF, IPHAN. Data: 2007. Disponível em:
http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf. Acesso em: 19 de setembro de 2024.

GOMES, Flávio dos Santos; SOARES, Carlos Eugênio Líbano. Dizem as quitandeiras... Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX. Acervo. Rio de Janeiro, v. 15, nº 2, p. 3-16, jul/dez 2002. Disponível em:
<https://revista.arquivonacional.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/211/211>. Acesso em: 19 de setembro de 2024.

MISUMI, Juliana. amar.ela, sobre publicação independente, experiência manual e relações de afeto. 2019. Disponível em: <https://pantheon.ufrj.br/bitstream/11422/11060/1/JMisumi.pdf>. Acesso em: 06 de novembro de 2024.

NASCIMENTO, Wanderson Flor do. Olojá: entre encontros - Exu, o senhor do mercado. 2016. Disponível em: https://filosofia-africana.weebly.com/uploads/1/3/2/1/13213792/oloja._entre_encontros_exu_o_senhor_do_mercado.pdf. Acesso em: 29 de março de 2025.

Catálogo - Exposição “Pequenas Utopias. Revistas de artistas no Brasil”. disponível em: https://drive.google.com/file/d/16f0aqcT3KMHaT2s9ZrEYSoTpg_s4wA7a/view. Acesso: 22 de novembro de 2024. Acesso em: 29 de março de 2025.

PRANTI, Reginaldo. O candomblé e o Tempo: concepções de tempo, saber e autoridade da África para as religiões afrobrasileiras. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Data: 31/01/2001. Disponível em: [https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/BZgDYKY47Nn3gdPDwRTzCLf/#:~:text=Para%20os%20iorub%C3%A1s%20o%20tempo,um%20antepassado%2C%20pelos%20pr%C3%B3prioss%20orix%C3%A1s](https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/BZgDYKY47Nn3gdPDwRTzCLf/#:~:text=Para%20os%20iorub%C3%A1s%20o%20tempo,um%20antepassado%2C%20pelos%20pr%C3%B3prioss%20orix%C3%A1s.). Acesso em: 13 de setembro de 2024.

Informativos

“Boîte-en-Valise”. Fonte: <https://www.moma.org/collection/works/80890>. Acesso: 22 de novembro de 2024.

“DUCHAMP and/Or in China”. Disponível em: <https://artsandculture.google.com/story/ZgUxxV5A1gsA8A>. Acesso: 22/11/2024.

Pedra do Sal. Fonte: <https://pretosnovos.com.br/2021/07/24/pedra-do-sal/>. Acesso em: 12 de setembro de 2024.

GOOGLE ARTS AND CULTURE. Missão Artística Francesa: Coleção Museu Nacional de Belas Artes. Disponível em:

<https://artsandculture.google.com/story/RgVhzj8B2O8ZIg>. Acesso em: 25 de novembro de 2024.

MARCEL DUCHAMP. BOX IN A VALISE. Fonte: <https://www.moma.org/collection/works/80890>. Acesso: 22 de novembro de 2024.

O que fazer. Pequena África. Disponível em: https://riotur.rio/que_fazer/pequena-africa/. Acesso em: 12 de setembro de 2024.

Núcleo de Pesquisa do Museu Afro Brasil. Disponível em: <http://www.museuafrobrasil.org.br/pesquisa/indice-biografico/instituicoes-artisticas/of%C3%ADcios-e-corpora%C3%A7%C3%A3o-no-brasil-escravocrata>. Acesso em: 12 de setembro de 2024.

O QUE É? Disponível em: <http://www.iea.usp.br/iea/quem-somos/memoria-institucional/sala-verde>. Acesso em: 06 de novembro de 2024.

PANTOJA, Selma. Conexões e identidades de gênero no caso Brasil e Angola, sécs XVIII-XIX. Data: 2004. Disponível em: <https://aladaainternacional.com/wp-content/uploads/Conexoes-e-identidades-de-genero-no-caso-Brasil-e-Angola-Secs.-XVIII-XIX.pdf>. Acesso em: 19 de setembro de 2024.

Sala Verde. O que é? Disponível em: <http://www.iea.usp.br/iea/quem-somos/memoria-institucional/sala-verde>. Acesso em: 06 de novembro de 2024.

Tabuleiro da Baiana. Disponível em: <https://riomemorias.com.br/memoria/tabuleiro-da-baiana/>. Acesso em: 10 de outubro de 2024.

Notícias

Apropriação Cultural do Acarajé ao Bolinho de Jesus. Disponível em: <https://labdicasjornalismo.com/noticia/7591/apropriacao-cultural--do-acaraje-ao-bolinho-de--jesus->. Acesso em: 22 de outubro de 2024.

Comerciante que lançou acarajé rosa é criticada por associação e cria o bolinho de estudante rosa. Disponível em:
<https://aloalobahia.com/notas/comerciante-que-lancou-acaraje-rosa-e-criticada-por-a-associacao-e-cria-bolinho-de-estudante-rosa>. Acesso em: 22 de outubro de 2024.

Guerra do acarajé. Evangélicos comercializam petisco africano em Salvador sem seguir regras. Disponível em:
https://cultura.uol.com.br/noticias/43553_guerra-do-acaraje-evangelicos-comercializam-petisco-africano-em-salvador-sem-seguir-regras.html. Acesso em: 22 de outubro de 2024.

Anexos

Anexo A

Certidão de registro de bem cultural do Ofício das Baianas de Acarajé.



Serviço Público Federal

Ministério da Cultura

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN

C E R T I D Ã O

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

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



Anexo B
Decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015.

10/03/2025, 21:59

Decreto 26804 2015 de Salvador BA



www.LeisMunicipais.com.br

DECRETO Nº 26.804 DE 01 DE DEZEMBRO DE 2015

DISPÕE SOBRE A LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO COMÉRCIO INFORMAL EXERCIDO PELAS BAIANAS E BAIANOS DO ACARAJÉ E DO MINGAU EM LOGRADOUROS PÚBLICOS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DO SALVADOR, CAPITAL DO ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, considerando:

A tipicidade deste comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau, que constitui importante ícone da Cultura Brasileira;

O Decreto Presidencial 3551 de 04 de agosto de 2005, que estabelece o livro dos saberes e o processo 01450.008675/2004-01, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, que registra o ofício das baianas do acarajé no livro dos saberes e reconhece como patrimônio imaterial da cultura brasileira;

O Decreto Estadual nº 14.191/2012, que reconhece o ofício das baianas de acarajé como patrimônio imaterial da cultura baiana;

A Constituição Estadual da Bahia, que em seu art. 275, versa sobre a preservação da cultura afro-brasileira;

Que o Município deverá preservar a integridade, a respeitabilidade e a permanência dos valores culturais e artísticos afro-brasileiros, na forma da Lei Orgânica, art.267;

Que a Lei nº 5.503/1999 - Código de Polícia Administrativa dispõe sobre a regulação e fiscalização das atividades em logradouros públicos, no Município do Salvador, DECRETA:

[Art. 1º] A exploração das atividades de comércio informal exercidas pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau dependerão de uma licença emitida pela Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, que será outorgada a título precário, em caráter pessoal e intransferível, em conformidade com as normas estabelecidas no presente Decreto e na Lei nº 5.503/1999 - Código de Polícia Administrativa do Município do Salvador.

§ 1º No caso de morte do titular, poderá ser liberada uma nova licença para o herdeiro que reconhecidamente seguiu o ofício da pessoa licenciada, ressalvado em qualquer hipótese o interesse público para o efeito da outorga.

§ 2º A baiana e o baiano do acarajé e do mingau estão obrigados a respeitar, ainda, todas as normas de saúde, sendo passíveis das infrações previstas e impostas conforme a competência da Vigilância

Sanitária de Salvador - VISA.

[Art. 2º] A baiana e o baiano do acarajé tem como característica essencial e exclusiva a comercialização de acaraje, abará, cocada, queijada, bolinho de estudante, admitindo-se, de forma secundária, a venda de peixe e passarinha frita.

§ 1º Para assegurar qualidade dos produtos comercializados, previstos no caput deste artigo, e proteger a saúde da população, as baianas e baianos de acarajé e de mingau, além de obrigatoriedade da apresentação do atestado de saúde e dos exames complementares terão suas iguarias periodicamente submetidas a inspeções da Vigilância Sanitária, que coletará amostras para realização de exames laboratoriais específicos.

§ 2º No caso de terceirização da produção de alimentos pré-preparados (massa de acarajé, abará e outros) para venda a terceiros, o produtor se submete ao controle de qualidade de seus produtos, atendendo as normas sanitárias vigentes de produção industrial e rotulagem, bem como às sanções previstas em norma específica.

§ 3º O produtor industrial deverá solicitar Alvará Sanitário junto a Vigilância Sanitária e deverá fornecer cópia às baianas e aos baianos de acarajé que adquirirem seus produtos.

§ 4º As baianas e os baianos do acarajé, no exercício de suas atividades em logradouros públicos, utilizarão vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira, composta para as mulheres de bata, torso, saia de tecido branco ou estampado e para os homens, calça, camisa e bata na cor branca e cofió.

[Art. 3º] Para efeito desta Legislação Municipal as baianas e os baianos do acarajé serão classificadas em 03 (três) categorias, a saber:

I - CATEGORIA A, para uso das dimensões máximas:

- a) da área ocupada em 9,00m²;
- b) do tabuleiro de madeira em 2,00x 0,80m;
- c) do ombrelone branco de 3,00 x 3,00m.

II - CATEGORIA B, para uso das dimensões máximas:

- a) de área ocupada em 4,00m²;
- b) do tabuleiro de madeira em 1,40 x 0,80m;
- c) do ombrelone branco em 2,50 x 2,50m.

III - CATEGORIA C, para uso das dimensões máximas:

- a) da área ocupada em 2,00m²;
- b) do tabuleiro de madeira em 1,20 x 0,60m;
- c) do ombrelone branco em 2,50 x 2,50m.

[Art. 4º] A baiana e o baiano do mingau tem como característica essencial e exclusiva a comercialização de mingau, bolos, pamonha e doces caseiros, compostos exclusivamente de frutas sem ovos ou produtos de origem animal.

§ 1º Os doces caseiros deverão estar protegidos e etiquetados com dados de identificação de validade e produção.

§ 2º As baianas e os baianos do mingau, no exercício de suas atividades em logradouros públicos, utilizarão vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira, composta para as mulheres de bata ou guarda-pó na cor branca e torso e para os homens, calça ou bermudão, camisa e guarda-pó na cor branca e cofió.

[Art. 5º] Para efeito desta Legislação Municipal as baianas e baianos de mingau serão classificados em 02 categorias, a saber:

I - CATEGORIA A, para uso das dimensões máximas:

- a) da área ocupada em 4,00m²;
- b) do tabuleiro de madeira em 2,50 x 2,50m.

II - CATEGORIA B, para uso das dimensões máximas:

- a) da área ocupada em 2,00m²;
- b) do tabuleiro de madeira em 2,50 x 2,50m.

[Art. 6º] É vedada a produção de alimentos no logradouro público, em todas as etapas, sendo autorizada apenas a finalização dos alimentos nas vias e áreas públicas.

Parágrafo único. Por finalização entende-se como fracionar, fritar e montar o alimento pré-preparado.

[Art. 7º] A baiana e o baiano do acarajé e do mingau ficam obrigados a:

I - Dispôr alimentos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos.

II - Proteger devidamente os alimentos contra contaminantes durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, mantendo fechados/tampados os recipientes e utensílios de serviço.

III - Não utilizar tecidos ou outros materiais porosos ou impróprios para proteger alimentos, assim como não manter objetos estranhos à atividade dentro dos tabuleiros.

IV - Proteger de contaminações os alimentos prontos expostos para o consumo ou em espera para a distribuição, em temperaturas superiores a 60°C controlada por termômetro alimentício.

V - Realizar manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios, e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, como termômetros e outros, mantendo registro da realização dessas operações conforme normas vigentes.

VI - Fracionar os alimentos em porções pequenas sob caixas térmicas com dimensões 1,00x0,60m, com controle de temperatura para reposição dos produtos expostos, no caso de não haver aquecimento ou refrigeração no tabuleiro a fim de manter a temperatura e segurança do alimento.

VII - Estar, durante o período de comercialização, munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio, exigindo dos seus prepostos e auxiliares a mesma obrigação.

VIII - Responder, perante a Administração Municipal, por seus atos e de seus auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes de sua permissão e dos termos desta norma.

IX - Comunicar previamente à Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, as mudanças dos

responsáveis, acompanhadas da documentação de identificação;

X - Pagar o preço público e os demais encargos devidos em razão da utilização do espaço público com fins comerciais, bem como renovar a permissão no prazo estabelecido;

XI - Manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como o seu entorno, instalando recipientes resistentes e limpos, apropriados para receber o lixo produzido, que deverão ser mantidos tampados, observando-se os horários de coleta.

XII - Coletar, armazenar e destinar todos os resíduos sólidos e líquidos, acondicionando-os em sacos plásticos resistentes, para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, acondicionando óleos resultantes da fritura de alimentos em vasilhames rígidos, identificados.

XIII - Substituir o óleo de fritura imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça, além da presença de resíduos.

XIV - Manter higiene pessoal (cabelos em torsos e barbas e bigodes aparados, unhas cortadas), bem como exigir e zelar pela de seus auxiliares e prepostos;

XV - Manter o equipamento e utensílios em bom estado de conservação e higiene diária (lavagem e desinfecção), incluindo o veículo utilizado para o transporte do alimento da área de produção ao ponto de venda.

XVI - Manter visível cópia do certificado atual de curso de boas práticas realizado pela baiana ou baiano e por seus auxiliares.

XVII - Somente utilizar utensílios descartáveis na consumação do alimento, tais como pratos, copos e talheres.

XVIII - Descartar os alimentos manipulados e não comercializados no final do expediente.

XIX - Portar a respectiva licença, os comprovantes de pagamento devido e a prova de identidade do titular ou cópia para apresentação aos prepostos da SEMOP quando solicitado.

Parágrafo único. Para fins do disposto no inciso XVI deste artigo, serão aceitos:

I - Certificados de capacitação presencial com carga horária mínima de 20 (vinte) horas na primeira capacitação e 08 (oito) horas nas atualizações, contemplando os temas previstos na RDC 216/04, revalidados anualmente, ou outro que o substitua;

II - Certificados de cursos à distância emitidos pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou por instituições de ensino reconhecidas pelo MEC (Ministério da Educação) ou outras entidades reconhecidas com notória competência, que deverão ser alternados a cada dois anos com certificações de cursos presenciais.

[Art. 8º] Fica proibido à baiana e ao baiano do acarajé:

I - Alterar o equipamento, sem prévia autorização da autoridade que o expediu;

II - Manter, alugar ou ceder o espaço para terceiros;

III - Manter ou comercializar alimentos não autorizados ou em desconformidade com a sua

permissão;

IV - Causar dano ao bem público ou particular no exercício de sua atividade;

V - Permitir a permanência de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento;

VI - Montar seu equipamento fora do local determinado;

VII - Utilizar postes, árvores, gradis, bancos, canteiros e edificações para a montagem do equipamento e exposição das mercadorias;

VIII - Perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar seu equipamento ou propagandas;

IX - Comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fora da temperatura ideal de conservação, fraudados e com prazo de validade vencido;

X - Fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, bancos, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;

XI - Apregar suas atividades através de quaisquer meios de divulgação sonora, assim como, utilizar aparelhos sonoros e similares durante a realização da atividade;

XII - Jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio ou de outra origem, nos logradouros públicos;

XIII - Inobservar as exigências de manutenção preventiva de equipamentos e controle de temperatura dos equipamentos a quente e/ou frios que armazenem alimentos, comprovados através de registros;

XIV - Manter equipamentos ou utensílios em estado precário de higiene e limpeza;

XV - Reutilizar azeites impróprios ao consumo;

XVI - Permitir o manuseio de alimentos e dinheiro por uma mesma pessoa;

XVII - Utilizar utensílios e embalagens de material não indicado para manuseio de alimentos.

Art. 9º O pedido de licença será feito através de requerimento próprio, dirigido à Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, com indicação do local do equipamento.

§ 1º O requerimento será instruído com os seguintes documentos do requerente:

I - Registro Geral - RG;

II - Comprovante de Residência no Município do Salvador;

III - Atestado de Saúde;

IV - Duas fotos 5x7cm em traje típico conforme disposto neste Decreto;

V - Certidão Negativa de Débito Mobiliário;

VI - Declaração de Antecedentes Criminais;

VII - Cadastro de Pessoa Física - CPF;

VIII - Declaração do local de produção de alimentos e, em caso de terceirização de alimentos preparados, a cópia do alvará sanitário fornecida pelo produtor.

§ 2º O setor competente avaliará o pleito com vistoria técnica que considerará: segurança, mobilidade, estética, atividades similares, outras licenças idênticas próximas e o interesse público.

§ 3º A licença será outorgada observando-se a ordem cronológica de entrada dos pedidos e comprovação de pagamento de taxa e preços públicos municipais.

[Art. 10] A licença outorgada, na forma deste Decreto, não habilita o titular para o exercício da atividade durante os períodos previstos no Calendário de Festas Populares do Município e outros eventos de grande aglomeração de pessoas, que observarão normas específicas.

§ 1º Nas festas e eventos previstos no caput deste artigo, a Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP poderá criar lotes destinados ao licenciamento de a baianas e baianos do acarajé, seguindo os seguintes critérios: interesse público, segurança dos cidadãos, estética e mobilidade.

§ 2º Os lotes citados no § 1º poderão ser em quantidade e tamanhos diversos da quantidade regular para licenças anuais.

§ 3º Para licenciamento em cada festa, serão priorizadas as baianas e os baianos de acarajé e do mingau que possuem a licença padrão de validade anual.

§ 4º A prioridade citada no parágrafo anterior se dará de acordo com a proximidade de cada baiana com o lote definido nas festas e eventos previstos no caput deste artigo.

[Art. 11] A exploração de atividades econômicas do comércio pelas baianas e baianos do acarajé ou do mingau será permitida, exclusivamente, à pessoa física e MEI (Microempreendedor Individual), vedando-se a exploração de mais de um equipamento por uma mesma pessoa, ainda que em lugares distintos.

[Art. 12] O equipamento deverá ser instalado dentro do prazo de 30 dias, contados da data da liberação da licença junto à SEMOP e mantido em pleno funcionamento.

Parágrafo único. No caso do equipamento não ser instalado dentro do prazo previsto no caput deste artigo, a licença perderá a validade.

[Art. 13] A renovação da licença será anual, com pagamento mensal, desde que exista total comprovação da quitação da taxa e preços públicos do exercício anterior e mediante parecer favorável do vistoriador do setor de licenciamento.

[Art. 14] Os equipamentos utilizados pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau deverão ser instalados diariamente para funcionamento, vedada a colocação de engenhos publicitários, salvo aqueles autorizados pelos órgãos municipais competentes.

[Art. 15] O equipamento utilizado para o exercício da atividade do comércio pela baiana e o baiano do acarajé e de mingau não pode ser localizado:

I - Em áreas que possam perturbar a visão dos condutores de veículos;

II - Em passeios fronteiriços a monumentos em geral ou prédios tombados pela União ou junto a

organizações de segurança;

III - Em frente, fundos e laterais, em um raio mínimo de 50 (cinquenta) metros, de colégios, hospitais, repartições públicas, quartéis e entradas de instalações residenciais salvo no caso de autorização, por escrito, do(s) responsável(éis) por esses estabelecimentos, atendida, entretanto, a conveniência pública;

IV - Em calçadas, onde a faixa livre de circulação de pedestre, após a implantação do equipamento, seja inferior a 1,00m;

V - Em locais que, a critério do poder público municipal, de forma fundamentada, comprometam a estética urbana, histórica, paisagística, a higiene, a preservação do meio ambiente, a tranquilidade pública e a segurança da população;

VI - Em vias expressas com elevado fluxo de veículos;

VII - Próximos aos locais fontes de contaminação, como exemplo sanitários públicos, esgotos ou lixo.

[Art. 16] A Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP poderá alterar, em caráter provisório ou definitivo, a localização do equipamento utilizado pela baiana e o baiano do acarajé ou do mingau caso o seu funcionamento se torne prejudicial ao trânsito de veículos ou circulação de pedestres, à estética dos logradouros ou por outros motivos considerados de interesse público.

[Art. 17] Compete à Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP fiscalizar a fiel execução das normas estabelecidas neste Decreto, e aplicar as sanções no caso de irregularidades.

[Art. 18] Além das previstas na Le nº 5.503/1999 - Código de Polícia Administrativa, são consideradas infrações às normas deste Decreto:

I - Instalar-se no logradouro público, sem a respectiva licença;

II - Comercializar produtos diversos dos especificados na licença;

III - Comercializar bebida alcóolicas e refeições em geral;

IV - Ceder, locar ou transferir para terceiros a licença obtida;

V - Utilizar tabuleiro com dimensões superiores a 1,20x0, 60m ou tabuleiros abertos;

VI - Usar vestimenta em desacordo com a tradição da baiana e o baiano do acarajé ou do mingau;

VII - Não manter o equipamento em perfeito estado de conservação e higiene;

VIII - Deixar de manter no equipamento recipiente apropriado ao recolhimento de detritos provenientes do exercício da atividade, inclusive para coleta de azeite fervido, óleos e gorduras;

IX - Fazer uso externo de bancos, caixotes, tábuas, mesas e cadeiras de qualquer tipo ou similar;

X - Alterar a localização do equipamento, sem prévia e expressa autorização da Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP;

XI - Utilizar aparelhagem de som, de qualquer tipo, que venha a causar pertubações à tranquilidade da população;

XII - Colocar copos, garrafas, cigarros ou qualquer objeto impróprio dentro do tabuleiro;

XIII - Desrespeitar qualquer determinação deste Decreto, não especificada neste artigo.

[Art. 19] As infrações às normas deste Decreto sujeitarão os infratores às penalidades previstas no Art. 217 do Da lei 5.503/1999 - Código de Polícia Administrativa, incisos, II, III, IV, V e VII, independentemente de aplicação de multas previstas em outras legislações sanitárias e do consumidor pertinentes:

§ 1º As multas serão aplicadas na forma do ANEXO único.

§ 2º A apreensão dos equipamentos e mercadorias será imediata após decisão de cassação e quando a baiana ou baiano do acarajé ou do mingau:

I - Exercer atividade sem licença;

II - For flagrado comercializando bebidas alcóolicas ou produtos em vasilhames de vidro;

III - Utilize na atividade licenciada objetos que ponham em risco a segurança;

IV - Utilizar espaço público além do licenciado.

§ 3º O processo de cassação será aberto imediatamente:

I - Quando a baiana ou o baiano do acarajé ou do mingau vender bebidas alcóolicas;

II - Quando a baiana ou o baiano do acarajé ou do mingau ceder a terceiros o espaço licenciado;

III - Por solicitação formal dos órgãos públicos.

§ 4º As notificações serão julgadas, em primeira instância, pelo coordenador da Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização - CLF, e, em grau de recurso pelo titular da Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP.

§ 5º O procedimento de aplicação de penalidades será realizado de acordo com as disposições da Lei nº 5.503/1999 - Código de Polícia Administrativa.

[Art. 20] A partir da publicação deste Decreto, deverá ser observada a distância mínima de 50m (cinquenta metros) entre os licenciados para a exploração da atividade de que trata este Decreto.

Parágrafo único. As exceções à regra prevista no caput deste artigo serão reguladas e devidamente justificadas pela Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP.

[Art. 21] A taxa municipal e os preços públicos devidos para instalação e funcionamento da atividade serão cobrados conforme as disposições do Código Tributário e de Rendas do Município do Salvador e demais normas específicas

Parágrafo único. As hipóteses de isenção do pagamento de taxa estão estabelecidas no Código Tributário e de Rendas do Município de Salvador.

[Art. 22] Fica estabelecido o prazo de até 90 (noventa) dias para que as baianas e os baianos do acarajé e do mingau já licenciadas se adequem as normas estabelecidas neste Decreto e demais legislações aplicáveis.

§ 1º As baianas e os baianos do acarajé e do mingau que já exercem habitualmente suas atividades e não estão regularizadas, terão um prazo de 90 (noventa) dias para fazê-lo, considerando que:

I - Poderá a baiana e o baiano do acarajé e do mingau, citada neste parágrafo, quando requerer a regularização, permanecer no ponto onde habitualmente desenvolve sua atividade;

II - Após a regular vistoria de avaliação da Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP será decidido pelo deferimento ou não do requerimento;

III - Uma vez indeferido o requerimento, a baiana ou o baiano serão obrigados imediatamente a desativar sua atividade.

§ 2º Todos os novos licenciados na vigência deste Decreto são obrigados a iniciar suas atividades obedecendo a todos os critérios aqui regulamentados.

[Art. 23] Compete ao titular da Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP baixar as normas complementares às disposições do presente Decreto, inclusive quanto a definição de modelos de equipamentos padronizados, vestimenta típicas e decidir sobre os casos omissos.

[Art. 24] Fica revogado o Decreto nº 12.175/98.

[Art. 25] Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DO SALVADOR, em de setembro de 2015.

ANTONIO CARLOS PEIXOTO DE MAGALHÃES NETO
Prefeito

JOÃO INÁCIO RIBEIRO ROMA NETO
Chefe de Gabinete do Prefeito

ROSEMMA BURLACCHINI MALUF
Secretaria Municipal de Ordem Pública

JOSÉ ANTÔNIO RODRIGUES ALVES
Secretário Municipal da Saúde

SILVIO DE SOUSA PINHEIRO
Secretário Municipal de Urbanismo

ANEXO ÚNICO

Anexo C

Decreto Rio nº 50.165, de 02 de fevereiro de 2022.

DECRETO RIO N° 50165 DE 2 DE FEVEREIRO DE 2022

Institui o Programa de Desenvolvimento Cultural “Baianas do Rio de Janeiro”, e dá outras providências.

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e

CONSIDERANDO que o ofício das Baianas de Acarajé de Salvador tornou-se Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, em 15 de agosto de 2005, ao ser inscrito no Livro de Registro de Saberes, instituído pelo Decreto Federal nº 3.551, de 4 de agosto de 2000;

CONSIDERANDO que a Lei Municipal nº 3.947, de 1º de abril de 2005, instituiu no âmbito do Município o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem Patrimônio Cultural Carioca;

CONSIDERANDO que a Lei Municipal nº 4.253, de 16 de dezembro de 2005, institui o Dia das Baianas, por entender que a atividade por elas desempenhada é de interesse turístico e histórico da Cidade;

CONSIDERANDO que o ofício das Baianas de Acarajé deve ser reconhecido não só por seu significado para a manutenção da diversidade cultural brasileira, mas pela iminência de descaracterização que hoje ameaça esse e outros ofícios tradicionais;

CONSIDERANDO que as doceiras denominadas “baianas” que exercem sua atividade como comerciante ambulante têm tratamento especial na legislação municipal, especialmente por força do disposto no art. 35 da Lei Municipal nº 1.876, de 29 de junho de 1992,

DECRETA:

Art. 1º Este Decreto institui o Programa de Desenvolvimento Cultural “Baianas do Rio de Janeiro”, com a finalidade de promover o comércio ambulante exercido por Baianas de Acarajé como uma atividade representativa do Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, atendendo a regras adicionais para autorização e exercício.

Art. 2º Para os fins deste Decreto, Baianas de Acarajé são as quituteiras que, de forma autônoma, profissionalizada e de modo tradicional, produzem e vendem, em tabuleiros, exclusivamente comida típica baiana, feita com azeite de dendê, tais como acarajé, mingau, beiju, cocada, pipoca, bolos tradicionais e outras iguarias das chamadas comidas de tabuleiro, conforme procedimentos registrados no Livro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN.

Parágrafo único. As Baianas de Acarajé devem trajar indumentária típica, composta, para as mulheres, de bata, torço e saias de tecido de qualquer cor ou combinação de cores, pano da costa sobre o ombro ou atado à altura do busto, braceletes e colares, e, para os homens, de calça, bata e cofió.

Art. 3º O comércio ambulante exercido pelas Baianas de Acarajé deverá observar as determinações da Lei Municipal nº 1.876, de 29 junho de 1992, especialmente no que concerne às condições previstas em seu art. 35, aos procedimentos de autorização e aos critérios de localização, sem prejuízo de outras normas previstas na legislação.

Parágrafo único. Ficam excluídas dos quantitativos determinados no art. 25 da Lei municipal nº 1.876, de 1992, as autorizações concedidas para Baianas de Acarajé com as características definidas no art. 2º deste Decreto.

Art. 4º No exercício da atividade, a Baiana de Acarajé deverá portar a documentação prevista na legislação, em especial a Autorização de Uso de Área Pública e o cartão de identificação do Comércio Ambulante, que deverá ser emitido pela Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização – CLF da Secretaria Municipal de Ordem Pública – SEOP.

Art. 5º Para instrução da solicitação de Autorização de Uso de Área Pública, a Baiana de Acarajé deverá, adicionalmente a outros documentos exigidos pela legislação, apresentar certificado, emitido pela Secretaria Municipal de Cultura - SMC, que ateste seus conhecimentos e habilidades para exercer o Ofício plenamente de acordo com os modos tradicionais e com o registro do Bem Cultural de Natureza Imaterial no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN.

§1º O Secretário Municipal de Cultura – SMC editará Resolução que estabelecerá os critérios para a emissão do certificado referido no caput, bem como instituirá Comissão que o expedirá, composta por membros da SMC e de dois representantes da sociedade civil com notório saber e comprovada experiência na prática do ofício das Baianas de Acarajé.

§2º A Baiana de Acarajé, para obter o certificado previsto no caput, deverá comprovar, por documentos, o efetivo exercício da atividade, sua ligação histórica com a cultura do acarajé ou sua herança cultural.

Art. 6º As solicitações de Autorização de Uso de Área Pública deverão informar a localização exata onde a Baiana de Acarajé pretende exercer a atividade, mediante a perfeita descrição do ponto do logradouro público a ser ocupado e a apresentação de fotografias e croqui indicando áreas e distanciamentos pertinentes.

Art. 7º Fica a cargo da SMC o estudo, a elaboração de projetos e o estabelecimento de parcerias com o objetivo de qualificar e expandir a cultura do acarajé, possibilitando o conhecimento, a democratização, o resgate e a manutenção do valor histórico, cultural e gastronômico das Baianas do Acarajé.

Art. 8º Fica revogado o Decreto Rio nº 47.245, de 12 de março de 2020, que *dispõe sobre o desenvolvimento da atividade exercida pelas denominadas “baianas de acarajé” e dá outras providências.*

Art. 9º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Rio de Janeiro, 2 de fevereiro de 2022; 457º ano da fundação da Cidade.

EDUARDO PAES

D.O.RIO de 03.02.2022

Anexo D

Letra: Preta do Acarajé
Composer: Dorival Caymmi

Dez horas da noite
Na rua deserta
A preta mercando
Parece um lamento
Ê o abará
Na sua gamela
Tem molho e cheiroso
Pimenta da costa
Tem acarajé
Ô acarajé é cor
Ô la lá io
Vem benzer
Tá quentinho

Todo mundo gosta de acarajé
O trabalho que dá pra fazer que é
Todo mundo gosta de acarajé
Todo mundo gosta de abará
Ninguém quer saber o trabalho que dá
Todo mundo gosta de acarajé
O trabalho que dá pra fazer que é
Todo mundo gosta de acarajé
Todo mundo gosta de abará
Ninguém quer saber o trabalho que dá
Todo mundo gosta de abará
Todo mundo gosta de acarajé

Dez horas da noite
Na rua deserta
Quanto mais distante
Mais triste o lamento
Ê o abará

Fonte: <https://www.vagalume.com.br/dorival-caymmi/a-preta-do-acaraje.html>.
Acesso em: 11 de março de 2025.

Anexo E

Letra: Tabuleiro da Baiana

Composer: Dorival Caymmi

No tabuleiro da Baiana tem
Vatapá, Carurú, Mungunza tem Ungu pra io io
Se eu pedir você me da
o seu coração, seu amor de ia ia

No coração da Baiana também tem
Sedução, cangerê, ilusão , candonblé
Pra você

Juro por Deus, pelo senhor do bonfin
quero você Baianinha inteirinha pra mim

E depois o que será de nós dois?
Seu amor é tão Fugaz e enganador

Tudo já fiz , fui até no cangerê
Pra ser feliz, meus trapinhos juntar com você

E depois vai ser mais uma ilusão
no amor que governa o coração

Fonte: <https://www.vagalume.com.br/dorival-caymmi/no-tabuleiro-da-baiana.html>.
Acesso em: 11 de março de 2025.

Anexo F

Letra: O que é que a baiana tem?

Compositor: Dorival Caymmi

O Que é que a baiana tem?

O Que é que a baiana tem?

Tem torço de seda, tem!

Tem brincos de ouro tem!

Corrente de ouro tem!

Tem pano-da-costa, tem!

Tem passa rebata, tem!

Pulseira de ouro, tem!

Tem saia engomada, tem!

Sandália enfeitada, tem!

Tem graça como ninguém

Como ela requebra bem!

Quando você se requebrar

Caia por cima de mim

Caia por cima de mim

Caia por cima de mim

O Que é que a baiana tem?

Tem torço de seda, tem!

Tem brincos de ouro tem!

Corrente de ouro tem!

Tem pano-da-costa, tem!

Tem bata rebata, tem!

Pulseira de ouro, tem!

Tem saia engomada, tem!

Sandália enfeitada, tem!

Só vai no Bonfim quem tem

(O Que é que a baiana tem?)

Só vai no Bonfim quem tem

Só vai no Bonfim quem tem

Um rosário de ouro, uma bolota assim

Quem não tem balagandãs não vai no Bonfim

(Oi, não vai no Bonfim)

(Oi, não vai no Bonfim)

(Oi, não vai no Bonfim)

Fonte:

<https://www.vagalume.com.br/carmen-miranda/o-que-e-que-a-baiana-tem.html>.

Acesso em: 11 de março de 2025.