

O acará de Iansã na festa de Santa Bárbara: breves considerações sobre as comidas de uma festa religiosa popular em Salvador

Iansã's acará at the Saint Barbara festival: brief considerations on the foods of a popular religious festival in Salvador, Brazil

Vagner José Rocha Santos¹

RESUMO: Este artigo aborda os hábitos alimentares na festa centenária de Santa Bárbara, que acontece anualmente em Salvador, na Bahia, no dia 04 de dezembro. Além de tratar do tradicional caruru oferecido em honra à santa, o texto visa destacar a presença do acará nas celebrações. Graças à influência afro-diaspórica, a devoção de origem branco-europeia ganhou elementos de matriz africana ao chegar à capital baiana, sendo as comidas à base de azeite de dendê uma prova incontestável. E mesmo o sincretismo afro-católico tendo aproximado Santa Bárbara do orixá Iansã, as divindades são reverenciadas com diferentes comidas. Ao esclarecer essa aparente divergência, o trabalho demonstra a importância do acarajé na festa de 04 de dezembro e a herança africana de celebrar com comida. Para auxiliar na discussão sobre festas populares em Salvador, culinária afro-baiana e sincretismo religioso, o texto dialogou com autores como Edilece Couto (2015), Manuel Querino (2006) e Pierre Verger (1999). Baseado em revisão bibliográfica, pesquisa em periódicos e observação participante, o artigo ressalta a relevância da comensalidade na festa religiosa popular que começou no século XVII e se mantém viva até hoje. Desta forma, o texto evidencia como determinadas comidas se consolidaram enquanto elementos constituintes da festa à Santa Bárbara em Salvador.

Palavras-chave: acará; caruru; Iansã; Santa Bárbara; Salvador.

ABSTRACT: This article approaches the eating habits at the centenary festival of Saint Barbara, which takes place annually in Salvador, Brazil, on December 4th. In addition to addressing the traditional caruru offered in honor of the saint, the text aims to highlight the presence of the acará in the celebrations. Thanks to the Afro-Diasporic influence, the white-European original devotion gained elements of African origins when arriving in the Bahian capital, and palm oil-based foods are undisputed proof. And even though Afro-Catholic syncretism has brought Saint Barbara closer to the Iansã orixá, the deities are revered with different foods. In clarifying this apparent divergence, the work demonstrates the importance of acarajé at the December 4th festival and the African heritage of celebrating with food. To assist in the discussion about popular parties in Salvador, Afro-Bahian cuisine and religious syncretism, the text dialogued with authors such as Edilece Couto (2015), Manuel Querino (2006) and Pierre Verger (1999). Based on literature review, journal research and participant observation, the article highlights the relevance of commensality in the popular religious festival that began in the 17th century and remains alive today. Thus, the text shows how certain foods were consolidated as constitutive elements of the Saint Barbara festival in Salvador.

Keywords: acará; caruru; Saint Barbara; Salvador, Brazil.

¹ Doutorando do Programa Multidisciplinar em Estudos Étnicos e Africanos (Centro de Estudos Afro-Orientais) da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia. Contato: vagner.rocha31@gmail.com.

Considerações iniciais

O culto à Santa Bárbara é uma das devoções religiosas populares mais antigas da capital baiana. Depois que chegou a Salvador, ainda no século XVII, a festa à santa protetora contra os perigos dos raios e das tempestades ganhou muitos adeptos e novos elementos, especialmente os relacionados à cultura de matriz africana. Todos os anos, no dia 04 de dezembro, a festa oficial acontece no bairro do Pelourinho e reúne milhares de devotos que se vestem de vermelho e branco para saudar “Bárbara guerreira”.

No sincretismo afro-católico, Santa Bárbara foi associada principalmente com o orixá iorubá Oiá-lansã. Primeira esposa de Xangô, lansã divide com o marido o controle do fogo e o domínio dos raios. Nos terreiros de candomblé, ela é homenageada com acará (bolinho de feijão fradinho frito no azeite de dendê). Já Santa Bárbara, sua “irmã de criação”, é reverenciada com o oferecimento de caruru.

Ainda que, neste artigo, eu trabalhe apenas com um dos aspectos que envolvem o sincretismo afro-religioso com o catolicismo – a saber: a associação/correspondência entre santos e orixás –, cabe ressaltar que considero o sincretismo mais do que uma mera estratégia encontrada pelos negros escravizados para louvar suas divindades. Pensar o sincretismo religioso apenas por esse viés é reduzir a discussão às exterioridades, sem considerar as práticas imbricadas nos modos de vida reinventados pelos africanos depois que chegaram ao Brasil.

Além de explicar as razões que levaram as duas divindades a serem homenageadas com comidas diferentes, o texto destaca a importância da sociabilidade propiciada pela comida, bem como outros princípios acionados a partir da comensalidade. Tendo em vista que o caruru é sempre lembrado quando se fala da festa de Santa Bárbara em Salvador, o presente trabalho busca enfatizar também a relevância de outro alimento para a festa: o acará. Para ajudar na compreensão do fenômeno que envolve festa, religião e comida, a historiadora Edilece Couto (2015) e pesquisadores da antropologia afro-baiana como Manuel Querino (2006) e Pierre Verger (1999) foram acionados.

Anualmente, ao celebrar a santa (e o orixá) com comidas à base de azeite de dendê, seus devotos acabam por reforçar um dos traços da herança cultural africana que foi ressignificada no processo diaspórico. Ao longo do texto, a partir do olhar sobre essas comidas, será possível observar algumas especificidades que fizeram a festa de 04 de dezembro atravessar os séculos, permanecendo viva no rol de devoções do povo baiano.

Breve histórico da festa em Salvador

Bárbara foi uma jovem que viveu durante o século III d. C., na região da Nicomédia (Turquia). Filha de uma família pagã, sua conversão ao cristianismo fez com que seu pai Dióscoro a aprisionasse numa torre. O mesmo denunciou Bárbara ao Império Romano e ela foi presa, açoitada e teve os seios arrancados, mas ainda assim não renunciou à fé cristã. Foi, então, condenada à morte e seu próprio pai a degolou com uma espada. Logo depois de matá-la, um raio atingiu Dióscoro, que caiu morto no chão.

A história muito antiga e cercada de uma bruma lendária não impediu que o culto à Santa Bárbara chegasse aos dias atuais com devotos espalhados por várias partes do mundo. No caso do Brasil, parece que a devoção a essa mártir chegou primeiro à Bahia, em Salvador, no ano de 1641, através de um casal português que instituiu um morgado² em honra à santa na Freguesia de Nossa Senhora da Conceição da Praia.

A festa de Santa Bárbara é um bom exemplo de homenagem que se expandiu independentemente do clero. O culto a Mártir teve início em Salvador, no século XVII, por iniciativa de um casal português, Francisco Pereira Lago e Andressa Araújo. Eles compraram um imóvel e um terreno à Rua Portugal, na cidade baixa, e estabeleceram vários pontos comerciais que funcionavam em regime de aluguel. No mesmo espaço, construíram uma capela para Santa Bárbara. (Couto, 2015, p. 132)

O catolicismo que chegou ao Brasil, durante o processo de colonização, valorizava muito a devoção aos santos. Essa relação próxima entre santos e devotos foi uma herança do catolicismo ibérico trazido pelos portugueses. Sobre as práticas religiosas no Brasil colonial, Gilberto Freyre (2006) escreveu que

No século XVII, mesmo no XVIII, não houve senhor branco, por mais indolente, que se furtasse ao sagrado esforço de rezar ajoelhado diante dos nichos; às vezes, rezas quase sem fim, tiradas por negros e mulatos. [...]. Quando trovejava forte, brancos e escravos reuniam-se na capela ou no quarto do santuário para cantar o bendito, rezar o Magnificat, a oração de São Brás, de São Jerônimo, de Santa Bárbara. Acendiam-se velas; queimavam-se ramos bentos, recitava-se o credo em cruz. (Freyre, 2006, pp. 520-521)

Em Salvador, a santa protetora contra os perigos de raios e tempestades ganhou mais um título: “senhora dos mercados”, tendo em vista que o morgado da Cidade Baixa funcionava principalmente como um centro comercial. Pela proximidade com o porto de Salvador, o morgado era um dos pontos de abastecimento da cidade durante os primeiros séculos da colonização. Nessa região, circulavam também bastante africanos e crioulos (filhos de africanos nascidos no Brasil). Os escravos de ganho costumavam vender uma variedade de produtos, inclusive, comidas prontas nas áreas do cais e do mercado de Santa Bárbara.

De acordo com Cecília Soares (1994, p. 17), “nesse local encontravam-se dois grandes mercados,³ sendo o principal o de Santa Bárbara. Ali trabalhavam as negras vendendo diversos produtos, mas elas também comercializavam nas ruas e no cais frutas, verduras e principalmente comida pronta”. Habilidosas no comércio de alimentos, a arte de mercar era uma atividade que as negras dominavam há muito tempo na África Ocidental e Central.

² Morgado (ou morgadio) era uma forma de organização da linhagem familiar na qual as propriedades eram inalienáveis e, após a morte do seu instituidor, os bens eram transmitidos ao filho primogênito, perpetuando o poder de determinadas famílias.

³ O outro grande mercado que funcionava na Cidade Baixa era o mercado de São João e, com o de Santa Bárbara, cumpria a função de abastecer a cidade até meados do século XIX. O Celeiro Público da Bahia, fundado em 1785, gradativamente, assumiu o papel de abastecer a cidade com gêneros de primeira necessidade (farinha, arroz, feijão e milho).

Segundo Ferreira Filho (2003), durante o século XIX, os produtos encontrados nos tabuleiros e nas gamelas das ganhadeiras seguiam os preceitos do orixá de cada vendedora. “De acordo com o orixá, a atividade variava. Assim, as filhas de Iansã e Xangô vendiam acarajés; as de Ogum, vísceras de boi; as de Omolú, sarapatel e moqueca de peixe. Já Oxalufã, Oxaguiã e Oxalá prescreviam acaçá, o cuscuz, o mingau e a cocada branca” (2003, p. 47).

Circulando pela região comercial da Cidade Baixa, os africanos e crioulos não só transitavam pelos mercados como também se aproximaram da devoção à padroeira do morgado. Os negros escravizados não demoraram muito para adotar o culto à mártir cristã que foi degolada pelo próprio pai. Não resta dúvida que a devoção ganhou força e popularidade entre os africanos e seus descendentes em função da associação de Santa Bárbara com deuses iorubanos. Oiá (Iansã), orixá do fogo, foi uma das divindades africanas sincretizada com Santa Bárbara.

Na descrição de Pierre Verger (1999),

A devoção a Santa Bárbara é reforçada, entre os pretos, pelo sincretismo estabelecido entre ela e uma divindade conhecida na África sob o nome de “Oya” ou “Iansan” cujo culto é discretamente celebrado por alguns deles. A festa católica consiste em uma missa e uma procissão em torno do mercado dos Arcos de Santa Bárbara. Os devotos dessa santa organizam regozijos no interior do mercado, onde sambam e bebem cachaça em abundância. (Verger, 1999, p. 73)

Durante mais de 250 anos (1641 a 1898) a festa de Santa Bárbara aconteceu no antigo bairro comercial. Os comerciantes e mercadores da região se mobilizavam para arrecadar fundos para a realização do festejo. De acordo com Hildegardes Vianna (1983),

Todos os anos, no Mercado que integrava o citado Morgado, bem como no Mercado São João, que lhe ficava fronteiro, os encarregados dos festejos se movimentavam para uma cotização geral. Os negociantes do Comércio da Cidade Baixa davam a sua contribuição, sem exceção, o nicho era reformado, fazia-se uma rigorosa limpeza no Mercado de Santa Bárbara, cordões de bandeirinhas coloridas, palmas de coqueiros, palmeirinhas, folhas de pitanga eram arrumados à guisa de ornamentação. (Vianna, 1983, p. 37)

Depois da missa e da procissão com a imagem da santa, as comemorações continuavam nas instalações do mercado, com samba de roda, capoeira, comes e bebes. A animação ficava por conta dos próprios vendedores e frequentadores do mercado, em sua maioria gente preta e pobre. As comidas oferecidas ao povo eram preparadas pelas “mulheres do mercado”: fateiras, quituteiras e vendedoras de comida. Segundo o jornal *A Tarde*⁴, “a festa que a data de hoje relembra e que tanta animação dava ao bairro commercial, tinha o seu valor local até porque os pretos do mercado improvisaram formidáveis sambas com fartas mesas”.

Entretanto, por ser celebrada no dia 04 de dezembro, mesmo período da novena preparatória para o festejo da padroeira da Bahia e do Império Português, a festa de Santa Bárbara acabava

⁴ *A Tarde*, Salvador, 04 dez. 1929, capa.

passando despercebida pela maioria dos soteropolitanos. Todos estavam com a atenção voltada para o novenário e a celebração de Nossa Senhora da Conceição da Praia, no dia 08 de dezembro.

Após um incêndio em 1899, que atingiu o mercado e a capela de Santa Bárbara, a imagem foi transferida para a Igreja do Corpo Santo, também localizada na Cidade Baixa. No início do século XX, os comerciantes do antigo mercado foram transferidos para um novo centro comercial no bairro da Baixa dos Sapateiros. Em 1987, a imagem que se encontrava nesse novo mercado dedicado à Santa Bárbara foi doada à Venerável Ordem Terceira do Rosário de Nossa Senhora às Portas do Carmo (Irmandade dos Homens Pretos). Isso aconteceu no período em que o Mercado de Santa Bárbara estava bastante deteriorado, necessitando de uma reforma.

Os herdeiros da família Pompílio de Bittencourt, proprietários do mercado, registraram em cartório a doação da imagem que ficava no estabelecimento comercial à Irmandade dos Homens Pretos, que deveria assumir a organização da festa em louvor à santa. Tanto assim que, após a conclusão da reforma do Mercado de Santa Bárbara (1997), a imagem permaneceu na Igreja do Rosário dos Pretos, mesmo com os protestos de alguns comerciantes que queriam a devolução da santa.

Desde então, é desta igreja que anualmente, no dia 04 de dezembro, a imagem de Santa Bárbara sai em procissão e percorre as principais ruas do Pelourinho, passando pelo Quartel do Corpo de Bombeiros e pelo mercado que leva seu nome. Após a missa campal e ao longo da procissão, muitos devotos (a maioria mulheres) distribuem acarajés aos presentes. Ao fim da procissão, a imagem retorna à Igreja do Rosário para posteriormente ser guardada em seu nicho.

É depois da procissão que se inicia o que muitas pessoas chamam de parte profana da festa. No palco montado no Largo do Pelourinho, acontecem apresentações culturais e shows de samba que só terminam à noite. Já no Corpo de Bombeiros da Barroquinha, em sobrados do Centro Histórico e nas casas de devotos espalhados em vários bairros da cidade, começa a ser servido o tradicional caruru de Santa Bárbara.

Caruru para a santa e acará para o orixá

Sempre que se fala da festa de Santa Bárbara na capital baiana, o caruru é um dos elementos mais lembrados das comemorações. Na Bahia, as homenagens à santa turca ganharam novos elementos desde que sua devoção chegou a Salvador. Como dito, o encontro de culturas possibilitou que os africanos e crioulos associassem a figura de Bárbara à do orixá iorubá Iansã. Com isso, as comidas à base de azeite de dendê foram incorporadas ao festejo desde a época do morgado, onde era possível degustar comidas como efó,⁵ acarajé, vatapá, caruru...

Assim como as demais correspondências entre santos e orixás, a articulação da santa turca com a deusa iorubana não foi aleatória. Iansã é uma divindade de origem africana cultuada nas religiões de matriz africana, em especial o candomblé e a umbanda. Orixá do fogo, ela também

⁵ Efó é uma comida feita com uma folha popularmente conhecida como língua-de-vaca, podendo ser substituída pela folha da mostarda ou taioba. Preparada de forma similar ao caruru, com o passar do tempo, tornou-se uma comida "esquecida" pela população soteropolitana/baiana, sendo dificilmente encontrada nos dias de hoje.

domina o vento e as tempestades e era inicialmente conhecida como Oiá. Tornou-se Iansã (que significa mãe nove vezes) depois de sacrificar um carneiro e, finalmente, conseguir dar à luz nove filhos (Prandi, 2001, p. 294). Cheia de atributos, Iansã teve vários amantes: Ogum, Oxaguiã, Exu, Oxóssi, Logum Edé... Até conhecer Xangô.

Iansã usava seus encantos e sedução para adquirir poder. Por isso entregou-se a vários homens, deles recebendo sempre algum presente. [...] Ao final de suas conquistas e aquisições, Iansã partiu para o reino de Xangô, envolvendo-o, apaixonando-se e vivendo com ele para a vida toda. Com Xangô, adquiriu o poder do encantamento, o posto da justiça e o domínio dos raios. (Prandi, 2001, pp. 296-297)

É bem provável que o raio, domínio que Iansã ganhou de Xangô, tenha sido um dos motivos que levaram os seguidores das religiões de matriz africana a sincretizarem o orixá que teve tantos amantes com a virgem Bárbara. Além do raio que fulminou Dióscoro, o pai da mártir, a espada e a cor vermelha (utilizadas por ambas) são os elementos em comum que ajudam a entender tal associação.

Mas levando em consideração que, nos terreiros de candomblé, Iansã come acará, qual o motivo de Santa Bárbara (sincretizada com o orixá Iansã) ser reverenciada com um caruru? A explicação está numa antiga associação da mártir cristã também ao orixá Xangô, rei do império de Oió. Até a década de 1930, essa correspondência era feita pelos afroreligiosos que, a partir de então, começaram a associar a santa apenas à divindade feminina (Iansã). Antes disso, a diferença de gênero entre a santa católica e o rei de Oió parecia irrelevante, pois, de acordo com Nina Rodrigues (2014),

Assim, em todos os *terreiros* e para todos os negros que conhecem os santos africanos, *Sango* é equivalente de Santa Bárbara ou é a própria Santa Bárbara. Mas *Sango* sendo masculino e Santa Bárbara do sexo feminino era preciso que entre eles houvesse de comum um ponto de contacto tão capital que tornasse secundária a diferença de sexo. *Sango* é o deus do trovão e é representado por meteoritos, machados de pedra ou pedra de raio. Santa Bárbara é por sua vez a padroeira das tempestades e dos raios de que foi vítima. Como é o sentimento de terror provocado pelo fenômeno físico do trovão e do raio, que constitui o elemento fundamental da crença e a origem da invocação do patrono, a identidade mental dos protetores foi mais forte do que as suas diferenças individuais de sexo. (Rodrigues, 2014, p. 129)

A constatação feita por Nina Rodrigues em fins do século XIX foi depois observada por Donald Pierson (1971, p. 332), que escreveu o seguinte: “Mesmo Xangô, o orixá do relâmpago e do trovão, julgado por alguns prêtos como sendo distinto de todos os santos católicos, era adorado em várias das mais representativas seitas de gêge-nagô, sob o nome de São Jerônimo e, ocasionalmente, de Santa Bárbara”.

Conhecido como o orixá comedor de quiabo, o fruto do quiabeiro é um alimento ligado à dinastia de Oió, e o amalá (uma variação do caruru) é a comida preferida de Xangô. Ou seja, é por esse motivo que Santa Bárbara, inicialmente associada ao rei de Oió, compartilha a mesma comi-

da de Xangô. Ademais, mesmo sendo vinculada posteriormente apenas ao orixá Iansã, Bárbara continuou sendo homenageada com este prato, já que Iansã, esposa de Xangô, também come a comida do marido.

Tanto Iansã (esposa) como os Ibejis (filhos) comem quiabo em função deste vínculo familiar e real, que une a corte de Oió em torno da mesa. Com isso, o caruru tornou-se motivo de festa e, apesar de outros pratos da cozinha afro-baiana terem sido servidos durante anos aos fiéis de Bárbara/Iansã, foi o caruru que se consagrou como a comida-símbolo dessa festa em Salvador.

E caruru, na verdade, é apenas maneira de falar porque o prato servido nos carurus de promessa é composto por caruru, vatapá, feijão-fradinho, arroz, xinxim de galinha, feijão-preto, farofa de dendê, banana-da-terra frita, abará, acarajé... Tudo regado a azeite de dendê, num dos pratos que sintetizam a culinária afro-diaspórica no Brasil. Como as chamadas “comidas de azeite” já estavam presentes nas feiras, barracas e festas, não foi difícil reuni-las no mesmo prato para homenagear a protetora contra os raios e a senhora dos mercados.

Contudo, mesmo o prato do caruru de promessa sendo a comida destaque da festa de 04 de dezembro, o acarajé também é uma marca forte das comemorações e se faz presente não somente como um dos acompanhamentos do referido prato, mas em grandes balaios e tabuleiros que as devotas (muitas delas baianas de acarajé) levam para o Largo do Pelourinho, no dia dedicado à Santa Bárbara. Enchendo os cestos de palha, os inúmeros bolinhos são carregados nos braços e nas cabeças dos fiéis da santa que não por acaso também é padroeira das baianas de acarajé.

Como exposto, o acará (sem os acompanhamentos) é a comida preferida de Iansã. Originário da África Ocidental, esse bolinho era inicialmente conhecido como acará (“bola de fogo”) para *ajeum*,⁶ servido puro ou, no máximo, com pimenta. O acarajé é um bolinho de feijão-fradinho moído, batido com cebola ralada e sal, que é frito no azeite de dendê. Manuel Querino (2006), ao descrever a receita do quitute, diz ainda que

O azeite é renovado todas as vezes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a cor do azeite. Ao acarajé acompanha um molho, preparado com pimenta malagueta seca, cebola e camarões, moído tudo isso na pedra e frigido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro. (Querino, 2006, p. 26)

Um mito africano narra que, depois de se separar de Ogum e se casar com Xangô, Iansã foi enviada pelo novo esposo à terra dos baribas para buscar um preparado que, uma vez ingerido, lhe daria o poder de cuspir fogo. Ousada, Iansã desobedeceu a Xangô e experimentou o preparado antes dele, também se tornando capaz de lançar chamas de fogo pela boca. É graças a isso que nos rituais dos deuses do fogo, Xangô e Iansã disputam para engolir os acarás – mechas de algodão embebidas em dendê e acesas com fogo, numa cerimônia que lembra a origem do acarajé.⁷

⁶ *Ajeum*: verbo comer em iorubá.

⁷ Além de Iansã e Xangô, em alguns terreiros de candomblé, o acarajé é comida ritual de Obá e dos Erês. Para Xangô, os bolinhos são maiores e alongados (formato fático, masculino), e servidos com o amalá (comida preferida de Xangô). Já os acarajés oferecidos a Oiá-Iansã são menores (formato redondo, feminino), enfeitados com pimenta-da-costa ou camarão seco, ou simplesmente servidos puro.

Ainda no período da escravidão, essa comida sagrada dos terreiros de candomblé ganhou as ruas através da “obrigação do acarajé”, quando as negras passaram a vender o quitute para custear os gastos com as obrigações de iniciação religiosa. Escolhidas por Oiá-Iansã, essas mulheres recebiam autorização do orixá para preparar e comercializar publicamente o alimento votivo da deusa poderosa, senhora dos ventos e das tempestades.

Sendo assim, o acarajé foi incorporado aos festejos de Santa Bárbara por ser o principal alimento do orixá com o qual a santa é sincretizada até hoje. Além disso, o bolinho funciona como uma espécie de aperitivo, uma entrada que prepara o estômago para o caruru de Santa Bárbara, que é um verdadeiro banquete. Entretanto, nem todos os devotos que recebem os acarajés distribuídos na procissão da santa ingerem o alimento. Alguns fiéis dão um tratamento diferenciado ao bolinho, como explicarei a seguir.

Celebrar com comida

Historicamente, a festa de Santa Bárbara em Salvador foi uma devoção popular que cresceu graças ao empenho dos africanos e crioulos do antigo morgado. Como o festejo não estava sob o controle da Igreja Católica (presente na festa apenas na figura do padre responsável por celebrar a missa da santa), o samba, a capoeira, as comidas e bebidas foram incorporadas às manifestações populares durante a festa.

Todos os anos, ao preparar e servir o caruru em honra à Santa Bárbara, mesmo sem saber, seus devotos reatualizam o banquete da família do rei de Oió. Se quiabo representa fartura para Xangô, o caruru é a festa da abundância. Não é à toa que, na capital baiana, carurus costumam ser oferecidos tanto em setembro (Ibejis/Cosme e Damião) como em dezembro (Iansã/Santa Bárbara).

Conforme já pontuado, além do caruru, o acarajé em forma de acará (sem acompanhamentos) também está presente na festa oficial da santa. Nos terreiros de candomblé, na cerimônia de Iansã, esse alimento até hoje é distribuído pelo próprio orixá aos participantes da festa. Como assinalou o jornal *A Tarde* de 05 de dezembro de 1972 (p. 3): “À noite, em algumas casas de candomblé, a Santa distribuiu acarajés milagrosos em tijelas de cobre e de barro”. Alguns comem, outros guardam no bolso e tem aquelas pessoas que passam o bolinho no corpo e depois o despacham, num pedido de limpeza e proteção. Os acarajés distribuídos durante a festa de Santa Bárbara, no Pelourinho, recebem o mesmo tratamento pelos fiéis.

Segundo o *Jornal da Bahia*⁸ de 05 de dezembro de 1979, não apenas os adeptos das religiões de matriz africana reverenciavam Iansã com distribuição de acarajés e oferendas nas ruas: “A enfermeira Sandra Ferreira, residente na Graça, há dois anos que compra o acarajé para colocar ‘em qualquer mato’. Ela diz que nunca foi a um candomblé, mas o respeita e sempre leva flores a Iemanjá e acarajé para Iansã”. O depoimento dessa mulher é representativo da religiosidade de muitos soteropolitanos que se dizem católicos (não praticantes) ou sem religião, mas não veem problema em transitar pelos credos religiosos, inclusive os de matriz africana.

⁸ *Jornal da Bahia*, Salvador, 05 dez. 1979.

A oferenda do acará também pode ser observada na capela em honra à virgem mártir, localizada no interior do Mercado de Santa Bárbara (Baixa dos Sapateiros). Nas proximidades da data festiva, fiéis costumam depositar aos pés da santa católica nagés (pratos) de barro com acará. Em geral, as oferendas são compostas de nove bolinhos. A quantidade dos acarás faz referência às histórias relacionadas a Iansã, já que o número nove é sagrado para esse orixá.

Mais elementos desse encontro de religiões são observados no momento do ofertório, na missa solene que acontece no Largo do Pelourinho. Durante a procissão das ofertas, além dos habituais cálices, hóstias, água e vinho, aparecem também os abarás, acarajés e acaçás. Segundo Manuel Querino (2006), essas três comidas compõem os “alimentos puramente africanos” encontrados na Bahia desde o período da escravidão.

Edilece Couto (2018) defende que, em Salvador, os elementos dessas diferentes religiões se unem num convívio de crenças que compõe a festa. Ela não acredita em mistura, mas em complementação religiosa.

Os fiéis entendem que, para os católicos, a hóstia é o corpo de Cristo e o acarajé, para candomblecistas e umbandistas, é o alimento de Iansã. Eles ocupam momentaneamente o mesmo espaço, estão presentes na liturgia católica, na missa, mas não se misturam, não se sobrepõem nem se confundem. São alimentos rituais que se complementam no momento em que os fiéis homenageiam Santa Bárbara e Iansã. Eles, respectivamente, representam a santa e o orixá. (Couto, 2018, p. 210)

O acarajé é um elemento tão presente no dia 04 de dezembro que, durante a missa festiva do ano de 2004, o celebrante falou do quitute em sua homilia. Ao criticar a postura dos segmentos religiosos que transformaram o acarajé em “bolinho de Jesus”,⁹ o padre Josival Lemos Barbosa declarou: “O acarajé pertence à cultura afro, é a comida dos orixás. Não pode ser esvaziado do seu significado”.¹⁰

Em se tratando de acarajé e festa de Santa Bárbara, entre tantas baianas de tabuleiro, uma delas se destacou e ficou conhecida pela distribuição gratuita dos bolinhos, todos os anos, no dia 04 de dezembro. Por mais de uma década (anos 1970 e 1980), a baiana Eulina Maria dos Santos, filha de Iansã Balé, servia gratuitamente cerca de 2 mil acarajés e abarás (sem recheios), além de caramelos, para os clientes que se aproximavam do seu ponto no bairro da Graça.

O *Jornal da Bahia*¹¹ explicou quando Eulina começou a fazer isso e os detalhes na arrumação do seu tabuleiro de acarajé.

Há 12 anos com tabuleiro na esquina da avenida Euclides da Cunha com a rua Rio de São Pedro, Eulina, 42 anos, sete filhos e três netos, faz essa distribuição a sete anos, como pagamento de uma promessa feita a Iansã. Ela frequenta o Terreiro de Oxosse Amburana, de Mãe Linalva, em Sete de Abril, o qual rendeu durante a noite de ontem homenagens à “deusa”.

⁹ Para mais informações sobre o surgimento do “bolinho de Jesus” e as tensões entre baianas de acarajé adeptas do candomblé e evangélicas (neopentecostais), na cidade de Salvador, consultar Santos (2013).

¹⁰ *Correio da Bahia*, Salvador, 05 dez. 2004, p. 13.

¹¹ *Jornal da Bahia*, Salvador, 05 dez. 1979, p. 2.

Vestida em traje típico de baiana (bata e saia rendada branca, grossos colares e torço bordado de fios prateados) Eulina a todo instante solicitava aos curiosos, fregueses, que não permanecessem em frente ao tabuleiro todo ornamentado de flores vermelhas e com as imagens de Santa Bárbara e Santo Antônio – é que a seita não permite.

Já o vespertino *A Tarde*¹² apresentou mais informações sobre a promessa paga anualmente pela baiana de acarajé.

A “festa” de Eulina, além de ser uma homenagem entre muitas que os baianos oferecem a Santa Bárbara no seu dia, é também o pagamento de uma promessa que ela fez para que seu irmão, o motorista Antônio Santos, fosse recuperado de uma doença, depois de ter sido desenganado por cinco médicos. Completamente recuperado, Antônio é um dos primeiros a chegar no local da festa.

A partir dos fatos relatados, é possível constatar como, no festejo de 04 de dezembro, os traços culturais dos negros aparecem não só na expressão religiosa, mas também nessa tradição de distribuir acarajés e servir caruru de promessa. Celebrar suas divindades com comida é uma característica forte do povo negro, que herdou a tradição africana de dançar e comer junto dos deuses. Nas comemorações de Santa Bárbara, a comensalidade propiciada pelo caruru estimula ainda o princípio da reciprocidade.

A retribuição do agrado é reforçada por um preceito adotado no preparo dos carurus de promessa na Bahia. No caso de Santa Bárbara, nove quiabos inteiros são colocados na panela, antes da finalização do caruru. A explicação para esse número de quiabos encontra fundamento na relação mitológica do orixá com a qual a santa foi sincretizada. Como já assinalado, o número nove é sagrado para Iansã, aquela que deu à luz nove vezes.

Ainda segundo esse preceito, o convidado que for contemplado com um quiabo inteiro em seu prato deve também oferecer um caruru para a santa. Acontece que, no passado, na maioria dos carurus de promessa, os convidados já recebiam o prato pronto. Hoje, nos carurus em que há a opção do próprio convidado se servir, muitos desviam a concha do quiabo inteiro no momento de colocar essa comida no prato. Mesmo assim, do que observei, a prática de adicionar os quiabos inteiros continua sendo seguida pela maioria dos pagadores de promessa.

Importante destacar que, antes do momento de servir o caruru, o devoto precisa cumprir uma série de obrigações que vai da escolha e compra dos ingredientes (em geral, nas feiras livres) até a preparação de cada comida que compõe o prato. Como é algo trabalhoso, costuma-se convidar outras pessoas (geralmente parentes e amigos próximos) para auxiliar na tarefa da cozinha. De todos os afazeres, o corte dos quiabos é o que demanda mais tempo e costuma se iniciar dias antes da data marcada para distribuir o caruru. Ao cortar os quiabos, os devotos aproveitam para “conversar com o santo”, agradecer pelas graças alcançadas e renovar os pedidos.

¹² *Jornal da Bahia*, Salvador, 05 dez. 1980, p. 30.

A distribuição de acarajés e o oferecimento do caruru demonstram como a comensalidade é uma particularidade da festa de Santa Bárbara na capital baiana. Nesse sentido, não só os devotos comem como também a santa e o orixá recebem comidas que são oferecidas nos seus altares e pejis. Os fiéis (em especial, as mulheres) oferecem esses alimentos para pagar promessa à santa, reverenciar seu orixá de cabeça ou, ainda, celebrar com comida o arquétipo da mulher valente representada nas figuras de Bárbara e Iansã.

Considerações finais

No decorrer do artigo, busquei pontuar como a devoção à Santa Bárbara em Salvador ganhou novos elementos desde que seu culto foi adotado por africanos e crioulos. A presença das comidas à base de azeite de dendê, especialmente o acarajé e o caruru, demonstra como aconteceu o processo histórico de correspondência entre a santa católica e as divindades africanas, sintetizado através dessas comidas.

Todos os anos, na festa oficial, a missa campal no Pelourinho parece potencializar ainda mais as manifestações de fé e um diálogo religioso de dupla pertença que acaba por fundir uma divindade à outra (para muitos devotos, Santa Bárbara é Iansã, e vice-versa). Na festa de 2017, por exemplo, o próprio capelão da Igreja do Rosário dos Pretos, padre Lázaro Muniz, reforçou essa associação logo no início da celebração. Ao perceber que a multidão presente respondeu de forma tímida ao seu “Viva Santa Bárbara!”, ele imediatamente completou: “O povo parece que não tomou café hoje... Eparrei, Iansã!”.

Marcas da herança africana também podem ser percebidas ao longo da missa festiva, já que todos os cânticos são acompanhados de instrumentos como atabaque e agogô. Algumas músicas, inclusive, contêm frases ou palavras em iorubá, a exemplo do canto das ofertas: “Obá, obá, obá, recebe Olorum nossos dons”. Além disso, como já destacado, no momento do ofertório, cestos com acarajé, abará e acaçá também são colocados no altar da celebração.

Se, para os católicos mais ortodoxos, tais elementos desvirtuam o culto à santa, a maior parte dos fiéis que acompanham a celebração de 04 de dezembro reconhece nessas comidas traços da sua ancestralidade que foram ressignificados no processo afro-diaspórico. Nesse sentido, ao distribuir acarajés antes, durante e depois da missa festiva, as(os) filhas(os) de Santa Bárbara/Iansã encontraram uma forma concreta de pagar promessa que alimenta não só o corpo, mas também a alma.

A riqueza da festa de Santa Bárbara, em Salvador, está justamente nessa diversidade religiosa que reúne adeptos de tantos credos em torno da figura da santa que, ao mesmo tempo que morreu virgem, é considerada por muitos fiéis como a esposa de São Jerônimo (santo que precede o andor de Bárbara na procissão e é sincretizado com o orixá Xangô, marido de Iansã). Seja em Bárbara ou Iansã, a fé dos devotos supera essas divergências analíticas, relativiza a separação entre santa e orixá, e renova todo ano, através da distribuição de acarajés e carurus, a fé na divindade que é sempre invocada para acalmar as tempestades e afastar os perigos desta vida.

Periódicos consultados

A Tarde, 04 dez. 1929, capa; 05 dez. 1972, p. 3; 05 dez. 1980, p. 3.

Correio da Bahia, 05 dez. 2004, p. 13.

Jornal da Bahia, 05 dez. 1979, p. 2.

Referências

- COUTO, Edilece. Festas afro-católicas em Salvador, Bahia, Brasil. **Revista del CESLA**, n. 18, 2015, pp. 117-142.
- _____. Festa de Santa Bárbara e Iansã: os baianos entre fronteiras tênues e complementação de crenças. **Revista Brasileira de História das Religiões**, ANPUH, ano XI, n. 31, 2018, pp. 203-219.
- FERREIRA FILHO, Alberto Heráclito. **Quem pariu e bateu que balance!** Mundos femininos, maternidade e pobreza em Salvador, 1890-1940. Salvador: CEB, 2003.
- FREYRE, Gilberto. **Casa grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 51ª ed. rev. São Paulo: Global, 2006.
- PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- PIERSON, Donald. **Branços e prêtos na Bahia: estudo de contacto racial**. 2ª edição. São Paulo: Nacional, 1971.
- QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: P55 Edições, 2006.
- RODRIGUES, Nina. **O animismo fetichista dos negros baianos**. 2 ed. Salvador: P55 Edições, 2014. (Coleção Autoconhecimento Brasil).
- SANTOS, Vagner José Rocha. **O sincretismo na culinária afro-baiana: o acarajé das filhas de Iansã e das filhas de Jesus**. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2013.
- SOARES, Cecília. **Mulher negra na Bahia no século XIX**. Dissertação (História) – Universidade Federal da Bahia. Salvador, 1994.
- VERGER, Pierre. **Notícias da Bahia de 1850**. Tradução Maria Aparecida da Nóbrega. 2ª ed. Salvador: Corrupio, 1999.
- VIANNA, Hildegardes. **Calendário de festas populares da cidade do Salvador**. Salvador: Prefeitura Municipal, 1983.