

O trabalho das baianas de acarajé: Uma revisão de documentos científicos de domínio público

The Work of the Baianas de Acarajé: A Review of Scientific Documents in the Public Domain

Michele Damásio de Jesus¹; Juliana Aparecida de Oliveira Camilo²

¹ Universidade Federal da Bahia; micheledamasio@yahoo.com.br;  [0000-0002-9655-4600](https://orcid.org/0000-0002-9655-4600)

² Universidad de Valladolid; juliana.oliveira@uva.es;  [0000-0003-3369-2878](https://orcid.org/0000-0003-3369-2878)

Historia editorial

Recibido: 18-03-2024

Aceptado: 28-01-2026

Publicado: 26-06-2026

Palabras clave

Trabalho; Trabalhadoras;
Baianas de acarajé;
Cultura

Resumo

Este artigo apresenta uma revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional. O objetivo é tecer uma leitura sobre o ciclo produtivo e os processos de trabalho das baianas de acarajé entre 2012 e 2022. Foram encontrados 24 estudos, dos quais 4 foram selecionados. A análise apresentou que os estudos se complementam ao abordar questões como religião, organização, tempo de atuação e sucessão, com pesquisas realizadas exclusivamente em Salvador, reforçando a relevância da cidade. Observou-se lacunas relacionadas às adaptações do trabalho, ao racismo e à valorização da profissão das baianas de acarajé. Considera-se que essas mulheres desempenham um papel fundamental na preservação cultural e histórica afro-brasileira. Portanto, é essencial dar visibilidade às suas rotinas e expandir os territórios de pesquisa, a fim de promover uma compreensão mais abrangente do trabalho das baianas de acarajé.

Abstract

This article presents a review of public domain documents from national scientific literature. The objective is to provide a reading on the production cycle and work processes of Bahian acarajé women between 2012 and 2022. 24 studies were found, of which 4 were selected. The analysis showed that the studies complement each other by addressing issues such as religion, organization, length of service and succession, with research carried out exclusively in Salvador, reinforcing the city's relevance. Gaps were observed related to work adaptations, racism, and the appreciation of the profession of Bahian acarajé women. These women are considered to play a fundamental role in Afro-Brazilian cultural and historical preservation. Therefore, it is essential to give visibility to their routines and expand research territories, in order to promote a more comprehensive understanding of the work of Bahian acarajé women.

Keywords

Work; Workers; Bahian
acarajé women; Culture

Jesus, Michele Damasio de; Camilo, Juliana Aparecida de Oliveira. (2026). O trabalho das baianas de acarajé: Uma revisão de documentos científicos de domínio público. *Athenea Digital. Revista de Pensamiento e Investigación Social*, 26(2), e3651. <https://doi.org/10.5565/rev/athenea.3651>

Introdução

Este artigo buscou tecer uma leitura das produções científicas a respeito do ciclo produtivo e dos processos de trabalho das baianas de acarajé no período entre 2012 e 2022. As dinâmicas de produção, essenciais, abrangem desde a aquisição de matérias-primas até a entrega do produto final (Marx, 1867/2015). No ofício das baianas de acarajé, essas dinâmicas

micas são permeadas por símbolos, religiosidades, sabores e lutas interseccionais. A interseccionalidade é um conceito que aborda diferentes formas de opressão, como raça, gênero e classe. Como afirma Carla Akotirene (2019): «É da mulher negra o coração do conceito de interseccionalidade» (Akotirene, 2019, p. 24). As baianas de acarajé, em sua maioria mulheres negras, representam essa interseção ao enfrentarem múltiplas formas de discriminação e resistência.

O dossiê elaborado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2007) oferece um retrato da história dessas mulheres, consideradas um patrimônio vivo da cultura negra, que, durante o período colonial, escravizadas ou libertas, encontraram na venda de acarajés — bolinhos feitos com feijão fradinho — uma forma de sustento.

No contexto cultural das religiões de matriz africana, somente as mulheres são responsáveis por preparar e vender o acarajé, o que originou o termo «baianas de acarajé» ou simplesmente «baianas». De acordo com Florismar Borges (2008), elas são devotas do orixá Iansã e realizam rituais de confirmação de fe ao produzir o acarajé. Maria Gabriela Hita (2014) destaca que, nos terreiros de Candomblé, algumas dessas mulheres ocupam um papel de «matrifocalidade», em que a força e a centralidade dessas matriarcas são evidentes, muitas vezes ocupando a posição de mãe de santo.

É indispensável ressaltar que as baianas de acarajé não constituem um grupo homogêneo, havendo tensões entre aquelas que seguem as tradições do candomblé e aquelas que não têm vínculos com essa religião. Segundo Vagner Santos (2013), as baianas iniciadas no candomblé podem adotar práticas e rituais específicos que diferem das baianas não ligadas a essa tradição. Essas diferenças podem gerar desentendimentos, especialmente em eventos ou locais onde as baianas se reúnem para vender seus quitutes.

É relevante observar que, embora nem todos os acarajés comercializados sejam preparados por pessoas ligadas às religiões de matriz africana, este ofício foi reconhecido como patrimônio imaterial em 2004 (IPHAN, 2007). Em 2017, a profissão foi inserida na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) sob o número 5243-15 (Ministério do Trabalho e Emprego Brasil, 2017). Além disso, conforme Ilana Coelho (2022), as trabalhadoras licenciadas devem cumprir exigências culturais e religiosas, como o uso de vestimentas e adereços característicos.

Atualmente, os acarajés são vendidos em espaços públicos e servidos com acompanhamentos como caruru, vatapá, pimenta e camarão (Reina, 2020), em tabuleiros, vitrines de vidro e aço, vidro e madeira ou apenas madeira, formando pequenas unidades produtivas. Estas unidades geralmente têm relações de trabalho baseadas em laços familiares, pessoais ou sociais, com o ofício sendo transmitido de mãe para filha, de sogra para nora e de avó para neta (IPHAN, 2007).

A maioria das baianas de acarajé atua na informalidade, como apontado por Ilana Coelho (2022). Ou seja, grande parte das baianas que trabalham em Salvador – BA, não

possui vínculo formal de emprego, exercendo suas atividades de forma autônoma. Elas também não contribuem para o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), ficando sem acesso aos benefícios típicos das/os trabalhadoras/es regulamentadas/os.

A Organização Internacional do Trabalho (OIT) informa que mais de 61 % da população empregada no mundo atua na economia informal, sendo mais de 740 milhões de mulheres. O índice da informalidade no Brasil é de 46 %, e 93 % do trabalho informal global está concentrado nos países em desenvolvimento e emergentes (Organização Internacional do Trabalho, 2018).

A informalidade reflete as condições precárias das atividades, que são múltiplas. Por isso, Ricardo Antunes (2011) propõe pensar o trabalho em modalidades. A primeira é chamada de «trabalhadores informais tradicionais», caracterizada por atividades com baixo investimento, cujo objetivo é gerar renda para as necessidades individuais e familiares. A segunda modalidade refere-se aos «trabalhadores informais assalariados sem registro», que atuam em empresas, mas sem a formalidade de um contrato regular e sem os direitos trabalhistas garantidos. Por fim, a terceira modalidade abrange os «trabalhadores informais», produtores simples de mercadorias, que contam com sua própria força de trabalho e a de familiares, podendo, ocasionalmente, subcontratar mão de obra assalariada.

Neste contexto de informalidade, a Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos da Bahia (ABAM) surge como um contraponto crucial em 1992, ano de sua fundação. Um de seus objetivos é promover o desenvolvimento das baianas, facilitando o acesso a cursos profissionalizantes e desempenhando um papel fundamental na melhoria das condições de trabalho dessas profissionais (Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, e Receptivo da Bahia [ABAM], s. d.).

Outro objetivo da ABAM é preservar a tradição envolvida no trabalho das baianas de acarajé. A associação teve um papel essencial na solicitação para que o ofício das baianas fosse reconhecido como patrimônio imaterial. Essa conquista foi resultado de uma série de esforços, incluindo a mobilização da comunidade, a promoção da conscientização sobre a importância cultural e histórica do acarajé, além da colaboração com instituições governamentais e culturais. (ABAM, s. d.).

Esse processo de reconhecimento é fundamental para a valorização das baianas de acarajé e a proteção de sua herança cultural, garantindo que essa tradição continue a ser apreciada e transmitida às futuras gerações. Em 2022, a ABAM contava com quase 4.000 baianas filiadas, desempenhando um papel organizativo crucial para essas trabalhadoras e suas atividades (ABAM, s. d.).

Metodologia

Este artigo realizou uma revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional, por disponibilizar conteúdos significativos do cotidiano, como esclarece Mary Jane Spink (2013, p. 102):

Os documentos de domínio público refletem duas práticas discursivas: como gênero de circulação, como artefatos do sentido de tornar público, e como conteúdo, em relação àquilo que está impresso em suas páginas. São produtos em tempo e componentes significativos do cotidiano; complementam, completam e competem com a narrativa e a memória. Os documentos de domínio público, enquanto registros, são documentos tornados públicos, sua intersubjetividade é produto da interação com um outro desconhecido, porém significativo e frequentemente coletivo. São documentos que estão à disposição, simultaneamente traços de ação social e a própria ação social. São públicos porque não são privados. Sua presença reflete o adensamento e ressignificação do tornar-se público e do manter-se privado; processo que tem como seu foco recente a própria construção social do espaço público.

Considerando o exposto, buscamos, por meio das bases de dados *on-line* do Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e na Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD), pesquisas que abordassem o ciclo produtivo e os processos de trabalho das baianas de acarajé. Essas bases foram selecionadas por apresentarem dados científicos consistentes e abrangentes, incluindo a produção de dissertações e teses brasileiras. A busca dos estudos ocorreu nos meses de janeiro e fevereiro de 2023. Utilizamos filtros para localizar publicações científicas entre 2012 e 2022, a fim de examinar as publicações mais recentes no contexto nacional.

A estratégia PICO (População/Problema, Fenômeno de Interesse e Contexto) foi utilizada para delimitar a pesquisa, sendo P — baianas de acarajé; I — trabalho; e Co — publicações científicas entre 2012 e 2022. O estudo visou responder às perguntas-chave: a) Os estudos apresentam o ciclo produtivo característico do trabalho das baianas de acarajé? b) Quais são os pontos de convergência e divergência conceitual nos estudos? c) Existem lacunas na literatura?

Ao acessar a biblioteca virtual do Portal de Periódicos CAPES, através da busca avançada e descritores: «baianas de acarajé AND trabalho OR baianas de acarajé AND produção», foram identificados 10 (dez) estudos. Ao pesquisar «baianas de acarajé» AND «tabuleiro», não houve resultados.

Na BDTD, a busca por produções nacionais de teses e dissertações ocorreu por meio dos descritores: «baianas de acarajé» AND «trabalho», resultando em 8 (oito) estudos, «baianas de acarajé» AND «produção», com 3 (três) produções localizadas, e «baianas de acarajé» AND «tabuleiro», com 3 (três) estudos identificados. Os descritores foram utiliza-

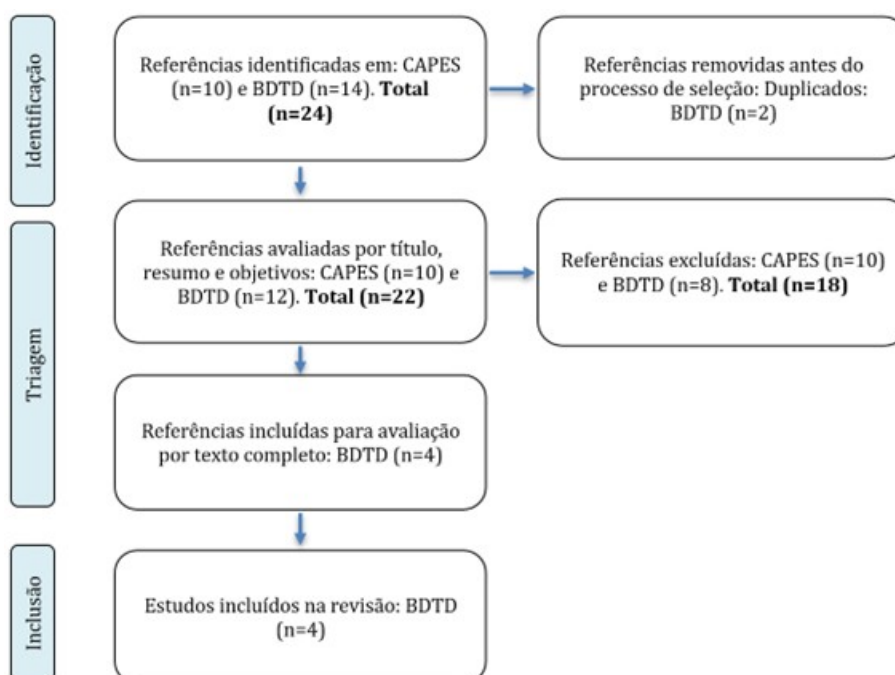
dos de acordo com a formatação de pesquisa dos *sites*. No Portal de Periódicos CAPES, é possível informar *AND* e *OR* simultaneamente, enquanto na BDTD utiliza-se apenas *AND*.

Os estudos localizados nas bases de dados foram selecionados conforme a sequência de leitura: título, resumo e objetivos. Quando a publicação remetia ao trabalho desenvolvido pelas baianas de acarajé, o arquivo era selecionado para leitura completa.

Os 10 (dez) estudos identificados no Portal de Periódicos CAPES foram excluídos, pois os artigos abordavam temas como acarajé, azeite de dendê, alimentos como patrimônio cultural e imaterial, cultura e raça. Desta forma, não atendiam aos critérios de inclusão deste artigo.

Em se tratando dos 14 (quatorze) materiais localizados no BDTD, 2 (dois) estavam duplicados e 8 (oito) foram excluídos, pois não tinham aderência ao objetivo (tratavam de religião, azeite de dendê, cultura e acarajé). A Figura 1 apresenta, de acordo com as diretrizes PRISMA (Page et al., 2021), o fluxograma que ilustra como ocorreu a revisão dos documentos científicos de domínio público da literatura científica nacional.

Figura 1. Fluxograma de PRISMA referente à revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional sobre o trabalho das baianas de acarajé



Assim, foram selecionadas 4 (quatro) dissertações (Tabela 1), resultantes dos descritores «baianas de acarajé» *AND* «trabalho», que atendiam os critérios de inclusão do presente artigo.

Tabela 1. Estudos selecionados em revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional sobre o trabalho das baianas de acarajé

Título dissertação	Autor/a	Ano	Instituição	Programa
A higiene dos sentidos e os sentidos da higiene para as baianas de acarajé da cidade de Salvador. Bahia	Lilian Magalhães	2012	UFBA	Alimentos, nutrição e saúde
O sincretismo na culinária afro-baiana: O acarajé das filhas de Iansã e das filhas de Jesus	Vagner Santos	2013	UFBA	Cultura e sociedade
Tabuleiros e negociações: Negras e mestiças nas ruas de Salvador	Adriana Souza	2014	UFBA	Cultura e sociedade
“Tem, tem, a baianinha tem”: De prática cotidiana, comida de orixás a patrimônio cultural	Debora Mendel	2014	UERJ	História social

Com o objetivo de facilitar a visualização dos resultados encontrados, a sistematização e a subsequente discussão foram realizadas de maneira estruturada e apresentadas em tabelas. Que organizaram os dados, considerando os contextos comuns e relevantes nos estudos selecionados sobre o trabalho das baianas de acarajé. A análise comparativa dos estudos permitiu identificar pontos de convergência e divergência nas abordagens.

Resultados e discussões

De acordo com a Tabela 1, foram encontrados estudos em 2012 (Magalhães), 2013 (Santos) e 2014 (Souza e Mendel), que abordaram o trabalho das baianas de acarajé. No entanto, é pertinente destacar que, nos últimos oito anos, não foram identificadas novas publicações sobre o assunto, o que indica a necessidade de novas investigações acadêmicas. Além disso, uma lacuna notável foi observada na ausência de contribuições do programa de Psicologia, sugerindo que, os processos de trabalho desempenhados pelas baianas não foram explorados de maneira abrangente.

Essa observação ressalta a necessidade contínua de observar o trabalho dessas mulheres sob diversas perspectivas, enriquecendo nossa compreensão sobre seus cotidianos, à medida que desempenham um papel fundamental na preparação e comercialização do acarajé ao longo de gerações. Esse trabalho transcende os aspectos culinários, incorporando dimensões culturais, religiosas e históricas, assim como questões de luta e de resistência. Conforme Carlos Eduardo Vieira (2023), «Os cotidianos de trabalho no Brasil são marcados por situações que exigem uma análise estrutural e interseccional.» (Vieira, 2023, p. 7)

Um ponto adicional de destaque é a escassez de artigos científicos publicados sobre o assunto. Nas bases de dados analisadas nesta pesquisa, os estudos que exploram o ciclo produtivo e os processos de trabalho das baianas de acarajé foram encontrados apenas no formato de dissertações. Os artigos científicos desempenham um papel crucial na disseminação do conhecimento científico, servindo como um meio eficaz de compartilhar des-

cobertas e permitindo que sejam utilizados e avaliados sob outras perspectivas (Brofman, 2012). Além disso, eles promovem a criação de um diálogo interdisciplinar, permitindo que pesquisadores de diversas regiões do Brasil e do mundo estejam cientes das discussões e avanços relacionados a tópicos específicos.

Portanto, a falta de artigos científicos nessa área representa uma oportunidade para que futuras pesquisas ampliem a divulgação do conhecimento sobre o trabalho das baianas de acarajé. Os objetivos das pesquisas estudadas (Tabela 2) apresentam vertentes distintas, mas se complementam na compreensão do ofício.

Tabela 2. Objetivos das pesquisas selecionadas em revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional sobre o trabalho das baianas de acarajé

Autor/a	Objetivo da dissertação	Campo
Lilian Magalhães (2012)	Analisar as formas e rituais de higiene das baianas de acarajé e compreender a interface existente entre os discursos biomédico e popular.	Alimentos, nutrição e saúde
Vagner Santos (2013)	Analisar as diferenças culturais e simbólicas existentes nos processos de preparação e comercialização do acarajé, contrapondo a venda do bolinho realizada pelas baianas adeptas do candomblé com a venda realizada pelas vendedoras cristãs/neopentecostais, na cidade de Salvador-BA.	Cultura e Identidade
Adriana Souza (2014)	Buscou entender os negócios e negociações, materiais e simbólicos, edificados por negras e mestiças, baianas de acarajé, conjugando os aspectos do trabalho na perspectiva dos processos de informalidade, além das relações de gênero e do espaço da rua, na atual cena de Salvador.	Cultura e Desenvolvimento
Debora Mendel (2014)	Compreender as baianas de acarajé como sujeitos históricos que articulam diferentes meios para valorizarem seu ofício para além de uma valorização institucional.	História Social do Território

Nestes estudos, diferentes métodos e técnicas foram identificados, sendo: etnografia, utilizada por Lilian Magalhães (2012); questionário, por Vagner Santos (2013); entrevistas, por Adriana Souza (2014); e observação participante, por Debora Mendel (2014).

Uma observação relevante nas dissertações selecionadas é a preocupação em conceituar o acarajé. As/os autoras/es apresentam a importância de compreender não apenas a receita, mas também o processo de preparo deste quitute africano, além de seus símbolos, do valor econômico e das vinculações culturais associados. Sobre isto, apresentamos a Tabela 3, que nos mostra os principais conceitos utilizados pelas/os autoras/es, evidenciando a diversidade de abordagens e a riqueza de perspectivas sobre o quitute em questão: o acarajé.

Tabela 3. O que é o acarajé para os estudos selecionados em revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional sobre o trabalho das baianas de acarajé

Autor/a	Definição sobre acarajé
Lilian Magalhães (2012)	O acarajé sempre figurou como a “estrela” do tabuleiro. A “bola de fogo”, feita de feijão fradinho, sal e cebola, tornou-se um dos símbolos da cultura alimentar do estado, particularmente na capital e na região do Recôncavo (p. 32).
Vagner Santos (2013)	Fala sobre a história e a importância desse item na gastronomia, da comida baiana. — Bem africano é também o acarajé, prato que é um dos regalos da cozinha baiana. Faz-se com feijão-fradinho ralado na pedra. Como tempero, leva cebola e sal. A massa é aquecida em frigideira de barro onde se derrama um bocado de azeite de cheiro (p. 14).
Adriana Souza (2014)	Um dos alimentos de origem africana de reconhecido prestígio, tanto na esfera do pragmático (um produto que gera renda e sustenta diversas famílias), quanto na esfera do simbólico (um produto que remete à ancestralidade de um povo e aos elementos rituais de uma religião). O acarajé é um elemento que traz em si a tradição que dialoga com a modernidade, entendendo, esta tradição, não como um guia normativo para a ação, mas sim como um esquema interpretativo, uma estrutura mental para entender o mundo. (p. 65)
Debora Mendel (2014)	Tratamos o acarajé e as demais comidas do tabuleiro como comidas de santo, que habitam, juntamente com as baianas e outros tantos elementos, as ruas de Salvador e de outros territórios (p. 22).

Quanto ao processo produtivo que antecede a comercialização dos alimentos, apenas Vagner Santos (2013) não abordou esse aspecto. Nos demais estudos (Magalhães, 2012; Mendel, 2014; Souza, 2014), houve congruência ao tratar desse momento anterior ao trabalho no tabuleiro. Neste processo, as baianas de acarajé relataram acordar cedo, ir às feiras tradicionais de Salvador, como a Feira de São Joaquim ou a Feira da Sete Portas, para escolher e negociar os ingredientes necessários, retornando então para casa para realizar os preparativos.

Embora não explicitado nos estudos selecionados, a resolução de conflitos é uma parte essencial dessa etapa. As baianas podem competir pelos mesmos ingredientes e enfrentar desafios relacionados a preços e disponibilidade. A capacidade de resolver conflitos e manter relações comerciais saudáveis é vital para o sucesso. Ademais, a participação em feiras tradicionais exige habilidades de vendas, incluindo negociações persuasivas e demonstrações de conhecimento sobre os produtos. Essas competências são cruciais para garantir a qualidade dos ingredientes, a eficiência dos processos e o sucesso econômico das baianas de acarajé, destacando a complexidade e a importância desse trabalho culturalmente rico.

No contexto da atuação no tabuleiro, a temática do «tempo de atuação» foi amplamente abordada nos estudos selecionados. A Tabela 4 apresenta a frequência de atuação das baianas participantes das pesquisas, fornecendo informações sobre a longevidade dessas mulheres nessa ocupação.

Tabela 4. Tempo de tabuleiro informado nos estudos selecionados em revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional sobre o trabalho das baianas de acarajé

Autor/a	Tempo de tabuleiro
Lilian Magalhães (2012)	Atuação de mais de 30 anos, 26 anos, 11 anos, mais de 18 anos e 15 anos.
Vagner Santos (2013)	Mulheres que já trabalham no tabuleiro há 20, 30, 40, 50 e até 64 anos.
Adriana Souza (2014)	90% das baianas vendem há mais de 10 anos
Debora Mendel (2014)	De 10 a 34 anos

Destaca-se a pesquisa de Vagner Santos (2013), que investigou a diferença de tempo de atuação entre as baianas de acarajé vinculadas ao candomblé e aquelas que são evangélicas, em relação às participantes de sua pesquisa:

Enquanto praticamente todas as baianas de candomblé vendem acarajé há mais de 10 anos, um grupo de vendedoras neopentecostais trabalha no tabuleiro entre 1 e 5 anos, e outro grupo de mulheres já vende o bolinho há mais de 10 anos. (Santos, 2013, p. 88)

Neste caso particular, o aumento significativo do número de adeptos de religiões pentecostais e neopentecostais no Brasil tem despertado interesse sobre os possíveis impactos em várias áreas da sociedade, incluindo o mercado de trabalho. Segundo o Censo 2010 realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2012), o total de evangélicos no Brasil subiu de 26 milhões (2000) para 42 milhões em 2010 (números aproximados). No contexto das baianas de acarajé, Vagner Santos (2013) observa que algumas delas têm se convertido ao pentecostalismo e neopentecostalíssimo, o que pode influenciar a maneira como conduzem seu trabalho nos tabuleiros. Porém, não se têm estudos sistemáticos que apontem o número de baianas que estão se convertendo (ou se converteram nos últimos anos) a essas religiões.

Na Tabela 5, é possível visualizar como esse processo de sucessão ocorre, com base nos relatos das/os pesquisadoras/es. Esta tabela apresenta informações sobre como as baianas mais experientes disseminam seus conhecimentos e suas técnicas para as baianas mais jovens, assegurando a continuidade dessa prática tradicional, algo fundamental para preservar a autenticidade do acarajé e sua relevância como patrimônio cultural imaterial.

Tabela 5. Processo de sucessão do tabuleiro para os estudos selecionados em revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional sobre o trabalho das baianas de acarajé

Autor/a	Como se dá o processo de sucessão
Lilian Magalhães (2012)	De acordo com a experiência de uma baiana que aprendeu a cozinhar ainda criança observando e ajudando a mãe e outras mulheres da comunidade do Terreiro. Resolveu seguir os passos da mãe e se tornou baiana de acarajé. Trabalha há mais de 15 anos em frente à casa da mãe que dá acesso à rua e ao Terreiro, ponto que está na família há mais de três gerações (p. 26).

Autor/a	Como se dá o processo de sucessão
Vagner Santos (2013)	Muitas baianas de acarajé foram motivadas pela tradição familiar para trabalhar com isso. Essas mulheres disseram ter aprendido o ofício com suas mães e/ou avós, que transmitiram a tradição do tabuleiro para suas filhas e netas. Algumas, informaram que o ofício das baianas surgiu na família a partir da tataravó, que passou os ensinamentos para a bisavó e assim sucessivamente, até chegar à geração das entrevistadas. Nesse sentido, notamos claramente que, no caso dessas interlocutoras, o trabalho no tabuleiro seguiu uma herança e tradição familiar matrilinear (p. 89).
Adriana Souza (2014)	A maior parte das baianas começou a trabalhar com acarajé com suas mães, ainda crianças, como “ajudantes” na feitura dos produtos, no atendimento à clientela ou ainda quando precisavam comprar algum ingrediente para a produção do dia. Na medida em que cresceram, foram assumindo a herança dos tabuleiros (p. 80).
Debora Mendel (2014)	A inserção no tabuleiro e a aprendizagem com a avó e com a mãe; a continuidade do ofício, através dos seus filhos; o esforço para melhorar seu trabalho; o papel da mulher no tabuleiro e como provedora do lar, entre outras questões (p. 96).

Vagner Santos (2013) destaca em seu estudo que algumas participantes informaram não ter o desejo de ter filhos(as), e aquelas que optaram pela maternidade não incentivam que as suas descendentes a seguir o ofício de baianas de acarajé, devido ao desgaste físico e à baixa remuneração. Essa situação é preocupante, pois pode afetar a renovação das gerações futuras, colocando em risco a continuidade dessa prática tradicional. Uma discussão relevante é que, para as baianas do Candomblé, a família de santo pode substituir a família de sangue. Clara Flaksman (2018) explica que, na África, essas famílias eram as mesmas; no Brasil, a escravidão separou as linhagens de orixás, reformulando a estrutura familiar. Assim, a família de santo se torna uma nova família que complementa a consanguínea, sendo uma estratégia para manter a continuidade do ofício.

Outra estratégia para manter viva a memória ancestral das baianas, mesmo que as novas gerações não sigam a tradição, é a integração do conhecimento delas no currículo escolar e/ou promoção de oficinas culturais. Além disso, projetos comunitários, documentários, exposições e o uso da tecnologia são cruciais para preservar e compartilhar essa herança. Incentivos governamentais e eventos culturais também ajudam a perpetuar a tradição.

No entanto, podemos refletir sobre a preocupação de Vagner Santos (2013) e argumentar que esta situação é multifacetada e pode refletir mudanças sociais, econômicas e culturais em curso. A exemplo de melhores oportunidades de educação, as filhas dessas baianas podem ter acesso a melhores oportunidades de escolarização, o que lhes permite buscar carreiras formais e financeiramente seguras para garantir seu sustento e o de suas famílias, além de evitar os desafios e o desgaste físico associados ao trabalho informal.

Em relação à renda das/os participantes dos estudos, encontramos variações nos relatos. Adriana Souza (2014) informa que a renda das baianas de acarajé pesquisadas varia

de 2 a 4 salários-mínimos, enquanto Vagner Santos (2013) destaca que a renda mensal oscila entre 1 e 2 salários-mínimos. No entanto, os estudos de Magalhães (2012) e Debora Simões de Souza Mendel (2014) não forneceram informações sobre a renda das/os participantes.

O Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE) realiza estudos e cálculos para determinar o valor que o salário-mínimo deveria ter para atender às necessidades básicas das/os trabalhadoras/es e de suas famílias. Isso inclui o custo de itens essenciais, como alimentação, moradia, transporte, educação e saúde. Estas pesquisas ocorreram entre os anos de 2012 a 2014, período em que o salário-mínimo no Brasil variou entre R\$ 622,00, R\$ 678,00 e R\$ 724,00 (respectivamente); ou seja, somente as baianas de acarajé que tinham renda equivalente a 4 salários-mínimos conseguiam atender às despesas básicas mensais (Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos [DIEESE], 2023).

Esse cenário reflete na escolaridade dessas trabalhadoras. Observamos que a maioria das baianas de acarajé participantes das pesquisas possui formação no ensino fundamental e médio, conforme relatado por Lilian Magalhães (2012), Vagner Santos (2013) e Adriana Souza (2014). No entanto, Debora Mendel (2014) não forneceu informações sobre esse aspecto. Existem diversas razões que contribuem para a prevalência de baixa escolaridade entre as baianas. De acordo com os estudos de Lilian Magalhães (2012), Vagner Santos (2013) e Adriana Souza (2014), uma das principais razões é o acesso limitado a oportunidades educacionais, influenciado por fatores socioeconômicos, culturais e de gênero. Muitas baianas são mulheres negras que vivem em comunidades com pouca infraestrutura e acesso limitado a serviços básicos, como educação.

A falta de recursos financeiros também pode restringir o acesso dessas mulheres à educação de qualidade. Além disso, questões culturais e de gênero desempenham um papel significativo na exclusão das mulheres negras das instituições educacionais. Como apontado por Vagner Santos (2013), a sociedade brasileira tem uma história marcada por desigualdades raciais e de gênero, refletindo-se no acesso desigual a oportunidades educacionais. No entanto, é imprescindível destacar que a baixa escolaridade não deve ser interpretada como uma indicação de falta de capacidade ou inteligência. Adriana Souza (2014) salienta que muitas baianas possuem habilidades e conhecimentos valiosos adquiridos por meio de suas experiências de vida.

Debora Mendel (2014) destaca uma característica relevante no ofício das baianas de acarajé: o fato de ser um patrimônio negro, ligado à resistência ao passado colonial, quando essas mulheres eram denominadas ganhadeiras e enfrentavam o racismo, assim como ocorre na atualidade. No entanto, essa temática não foi abordada de forma aprofundada nos estudos selecionados, o que evidencia a necessidade de uma discussão mais ampla.

Quanto à venda no tabuleiro, diferentes perspectivas foram relatadas. Vagner Santos (2013) ressalta que o trabalho em torno do tabuleiro não se limita apenas a organizar o tabuleiro e ter uma equipe de baianas atuando, mas também funciona como um mecanismo de agregação familiar e geração de renda para as famílias envolvidas.

Debora Mendel (2014) apresentou, por meio do relato de uma das baianas participantes do estudo, o cuidado dedicado ao ambiente do tabuleiro, intimamente relacionado à prática do Candomblé. A baiana enfatizou a rotina em manter o tabuleiro limpo e organizado como um ato de devoção religiosa:

Quando eu chego no ponto, o meu costume é chegar, lavar com água normal, a gente vem dá uma lavadinha com uma folha, com uma água de folha, porque a gente não sabe o que passou por cima nem o que deixou de passar, para depois a gente entrar com a mercadoria, o certo é limpar tudo, é nosso costume. (Mendel, 2014, p. 126)

Nos estudos analisados, observou-se que a atuação masculina no tabuleiro das baianas de acarajé é mencionada, porém com menor frequência e sem aprofundamento. Lilian Magalhães (2012), Vagner Santos (2013) e Adriana Souza (2014) apontam que existem homens que trabalham nos tabuleiros, mas em proporção reduzida em relação às mulheres. O estudo conduzido por Debora Mendel (2014) apresentou uma vivência relacionada à atuação masculina no ofício de baiano de acarajé. Um exemplo é o caso de Cuca, que atua na cidade de Salvador. Cuca aprendeu a trabalhar no tabuleiro com sua mãe quando era criança e tem a responsabilidade de manter o ofício na família. No entanto, ele enfrentou preconceito e discriminação para ser reconhecido e aceito como baiano de acarajé. A presidente da ABAM defendeu seu licenciamento com base na manutenção da tradição familiar.

A reduzida presença masculina no ofício de baiano de acarajé pode ser atribuída a fatores culturais. De acordo com o IPHAN (2007), nas religiões de matriz africana, em determinados rituais, apenas as mulheres são responsáveis por fazer o acarajé. Essa divisão de gênero é parte integrante dessas religiões e influencia a forma como o trabalho é realizado.

É interessante notar que, embora a atuação masculina seja limitada, a presença de homens como baianos de acarajé não é completamente excluída. O caso de Cuca demonstra que, mesmo enfrentando obstáculos, alguns homens conseguem se estabelecer nessa ocupação tradicional. Essas situações pontuais podem abrir caminho para uma reflexão mais ampla sobre a igualdade de gênero e o papel dos homens neste contexto cultural específico.

Nos estudos analisados, há uma discussão relevante sobre o reconhecimento do ofício das baianas de acarajé como patrimônio imaterial, valorizado pela preservação do trabalho e pela utilização adequada dos simbolismos religiosos envolvidos nessa prática tra-

dicional. Além disso, as ações tomadas pela ABAM são destacadas como relevantes nesse contexto.

Uma das ações relevantes realizadas pela associação foi reivindicar a nomenclatura correta de «baiana de acarajé», já que elas não se sentem representadas pela designação de «cozinheiras» (Mendel, 2014). Essa reivindicação reflete a valorização da identidade e do papel cultural das baianas, reconhecendo seu trabalho como uma prática tradicional.

O reconhecimento do ofício como patrimônio imaterial é igualmente importante para a salvaguarda da tradição e para a preservação dos saberes e práticas associados às baianas de acarajé, garantindo a continuidade dessa prática cultural e sua transmissão para as futuras gerações. Os estudos selecionados destacam a valorização não apenas na dimensão econômica do trabalho das baianas, mas também do seu significado cultural e religioso (Tabela 6). A compreensão desses aspectos é fundamental para uma abordagem adequada e respeitosa em relação ao ofício das baianas, bem como para a valorização da diversidade cultural e religiosa presente na sociedade.

Tabela 6. Patrimônio imaterial de acordo com estudos selecionados em revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional sobre o trabalho das baianas de acarajé

Autor/a	Patrimônio imaterial
Lilian Magalhães (2012)	A ameaça de descaracterização do ofício tem suscitado a ação militante da ABAM (p. 34).
Vagner Santos (2013)	Para a ABAM a conservação da imagem que as baianas obtiveram durante os anos precisam ser conservados, a exemplo do uso de trajes (p. 99). O próximo projeto de articulação política das baianas de acarajé é a busca pela formação de um Conselho Gestor do Plano de Salvaguarda do Ofício das Baianas de Acarajé, para que sejam identificados mecanismos de proteção e fortalecimento ao reconhecimento do título de patrimônio imaterial da cultura do Brasil em todas as cidades do país, uma vez que o texto original faz referência ao ofício realizado apenas em Salvador (p. 75).
Adriana Souza (2014)	
Debora Mendel (2014)	As baianas se articulam politicamente, principalmente através da ABAM, buscando, assim, formas de valorização do seu ofício (p. 12).

Os ambientes em que as pesquisas foram realizadas são bairros de moradia popular ou com perfil comercial na cidade de Salvador – BA, onde se reconhece a pertinência de compreender o cotidiano das baianas de acarajé em suas relações de trabalho, de acordo com o local de atuação. Essa discussão é necessária, uma vez que o uso dos espaços públicos é fundamental para as baianas. Conforme destacado por Daniel Bitter e Nina Bitar (2012), é nas ruas que essa categoria de trabalhadoras se constitui. Entretanto, essa temática não foi abordada de forma aprofundada nos estudos discutidos, o que ressalta a necessidade de uma reflexão sobre esse aspecto.

Quando uma mulher se veste com a roupa de baiana e vende acarajé na rua, ela redefine o espaço urbano, historicamente destinado ao turismo e à especulação imobiliária, como um espaço de resistência cultural. Segundo Luiz Antônio Simas (2019), o trabalho

realizado por trabalhadores/as urbanos, como a venda de acarajé, não apenas produz cultura, mas também reivindica visibilidade e preserva tradições, apresentando uma alternativa à gentrificação.

Ilana Coelho (2022) destaca que as baianas de acarajé enfrentam desafios decorrentes das ações fiscalizatórias dos órgãos sanitários. Nesse contexto, obter uma licença para exercer o ofício torna-se uma forma de defesa e legitimação do trabalho das baianas, como reconhecimento formal do ofício e garantia de proteção às trabalhadoras, que, com frequência, atuam em condições precárias e sofrem com a falta de segurança social e econômica. Ainda assim, o processo de obtenção da licença pode ser complexo e burocrático, envolvendo diversas etapas, conforme descrito no Decreto Número 26804, de 01 de dezembro de 2015.

As baianas de acarajé precisam se adaptar a normas e padrões estabelecidos, muitas vezes distantes das práticas tradicionais e culturais dessas trabalhadoras. Portanto, é fundamental que o Estado e as políticas públicas considerem a complexidade e a relevância da atividade das baianas, criando formas de proteção e valorização do trabalho dessas mulheres, respeitando suas práticas e seus saberes tradicionais.

Essa relação entre o Estado e as baianas de acarajé, marcada por tensões, reflete a «necropolítica» de Achille Mbembe (2016), na qual o Estado marginaliza e vulnerabiliza certos corpos. As baianas enfrentam políticas restritivas e repressivas, expondo-as à precariedade. No entanto, alguns avanços foram alcançados, como o reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural imaterial e a regulamentação do trabalho. Esses progressos, embora limitados, mostram uma tentativa de valorizar e preservar essa tradição cultural.

A regulamentação do trabalho das baianas de acarajé é discutida nos estudos desta revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional por meio da ABAM. É pertinente valorizar as considerações das baianas nesse processo, levando em conta a necessidade de se legitimar a cada fiscalização. É relevante ressaltar que o ofício das baianas é desenvolvido ao longo de gerações, reinventando-se e sendo reconhecido tanto nacional quanto internacionalmente (Coelho, 2022).

Os estudos selecionados nesta revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional têm como data mais recente o ano de 2014. Portanto, não houve atualizações dos diversos contextos que envolvem o trabalho das baianas de acarajé por meio de pesquisas acadêmicas nos últimos oito anos. Essa limitação aponta para a existência de lacunas, algumas já discutidas nesta seção. Contudo, é válido ressaltar que, neste período (a partir de 2020), vivenciamos a pandemia de Covid-19, que paralisou ou alterou diversas atividades, tanto econômicas, como o trabalho das baianas, quanto científicas, como a pesquisa de campo que possibilitasse publicações acadêmicas.

Apesar disso, é importante destacar que esta pesquisa adotou um recorte específico e uma escolha particular de bases de dados para a busca de estudos. Sendo assim, é possível que existam outras pesquisas que abordem esta temática, mas que não tenham sido contempladas nesta revisão. Desta forma, é necessário ampliar as investigações para obter um panorama mais atualizado e abrangente sobre o trabalho das baianas de acarajé.

Essa constatação sublinha a necessidade de futuros estudos que possam preencher essas lacunas e fornecer uma compreensão mais atualizada e aprofundada sobre diversos aspectos relacionados ao trabalho das baianas de acarajé, ampliando o conhecimento sobre essa prática cultural tão relevante e suas implicações sociais, econômicas e culturais.

Considerações finais

Os resultados desta revisão de documentos de domínio público da literatura científica nacional apresentam que o trabalho das baianas de acarajé ainda é pouco discutido. Essa questão é relevante, pois as pesquisas foram publicadas apenas como dissertações. Considero que a publicação em formato de artigo facilitaria o acesso à comunidade acadêmica. Além disso, seria valioso incluir o trabalho das baianas de acarajé nos programas de Psicologia das universidades, promovendo reflexões sobre o cotidiano dessas mulheres, que, em sua maioria, são negras, atuam em espaços públicos e enfrentam violências interseccionais desde o período colonial. Como aponta Lucas Veiga (2019), é necessário descolonizar a Psicologia.

As abordagens relacionadas a esse ofício geralmente se concentram na cultura, na gastronomia ou na religião, enquanto aspectos como as práticas de trabalho, os ambientes de atuação, as dificuldades enfrentadas e os ciclos produtivos são campos de pesquisa a serem explorados pela comunidade acadêmica.

Para direcionar ações do poder público e atender adequadamente às necessidades das baianas de acarajé, é crucial a realização de pesquisas abrangentes sobre as condições de trabalho e os desafios enfrentados. Informações sobre os ambientes de atuação, as práticas de trabalho e a infraestrutura disponível são essenciais para a formulação de políticas públicas eficazes. Pautas prementes que emergem dos achados da pesquisa incluem a necessidade de condições dignas e seguras de trabalho, proteção social, além de oportunidades para treinamento e capacitação.

Ademais, é fundamental valorizar os modelos organizativos que dão suporte às baianas, como a ABAM, que foi abordada nos estudos selecionados. Um exemplo da atuação positiva da associação para esse grupo de trabalhadoras é o reconhecimento da profissão. Desde 2009, a associação reivindicou a inclusão das baianas de acarajé na Classificação Brasileira de Ocupações, e somente em 2017 essa demanda foi atendida, deixando de ser identificadas como cozinheiras (Moreno, 2017).

É essencial reconhecer o trabalho desenvolvido pelas baianas de acarajé, que desempenham um papel fundamental na preservação e transmissão da cultura afro-brasileira. A preparação do acarajé e de outros pratos típicos envolve elementos simbólicos e rituais associados à religiosidade e à ancestralidade africanas, conforme destacado pelo IPHAN (2007).

Por fim, considerando que as bases de dados utilizadas nesta pesquisa possuem abrangência significativa e levando em conta o baixo número de produções científicas encontradas nesta revisão, é necessário incentivar pesquisadoras/es a atualizar essa temática, contribuindo para uma maior compreensão e visibilidade do trabalho das baianas de acarajé.

Contribuição de autoria

Michele Damásio de Jesus: conceitualização; investigação; metodologia; análise formal; curadoria de dados; redação – rascunho original; redação – revisão e edição; administração do projeto.

Juliana Aparecida de Oliveira Camilo: supervisão; metodologia; validação; redação – revisão e edição.

Referências

- Akotirene, Carla. (2019). *Interseccionalidade*. Pólen.
<https://doi.org/10.26512/les.v20i2.28624>
- Antunes, Ricardo. (2011). Os modos de ser da informalidade: Rumo a uma nova era de precarização estrutural do trabalho? *Serviço Social & Sociedade*, 107, 405–419.
<https://doi.org/10.1590/S0101-66282011000300002>
- Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, e Receptivo da Bahia (s. d.).
https://abahiatemdende.org/?page_id=21
- Bitter, Daniel, & Bitar, Nina Pinheiro. (2012). Comida, trabalho e patrimônio: Notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. *Horizontes Antropológicos*, 18(38), 213–236. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832012000200009>
- Borges, Florismar Matias. (2008). *Acarajé: Tradição e modernidade* [Dissertação de mestrado inédita]. Universidade Federal da Bahia.
<https://repositorio.ufba.br/handle/ri/8774>
- Brofman, Paulo Roberto. (2012). A importância das publicações científicas. *Cogitare Enfermagem*, 17(3). <https://doi.org/10.5380/ce.v17i3.29281>
- Coelho, Ilana Barros. (2022). “A gente vai mudando, se reinventando, se adaptando”: As transformações no ofício das baianas de acarajé de Salvador e a informalidade. Patrimônio Cultural e Trabalho. *Laborare*, 5(8), 181–198.
<https://doi.org/10.33637/2595-847x.2022-113>

- Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. (2023). Salário mínimo nominal e necessário. <https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/salarioMinimo.html>
- Flaksman, Clara. (2018). “De sangue” e “de santo”: O parentesco no candomblé. *Mana*, 24, 124–150. <https://doi.org/10.1590/1678-49442018v24n3p124>
- Hita, Maria Gabriela. (2014). *A casa das mulheres em outro terreiro: Famílias matriarcais em Salvador*. SciELO-EDUFBA. <https://doi.org/10.7476/9786556303741>
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2012). *Censo Brasileiro de 2010*. <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/9662-censo-demografico-2010.html?edicao=9749&t=resultados>
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. (2007). *Dossiê IPHAN 6: Ofício das Baianas de Acarajé*.
- Magalhães, Lilian Miranda. (2012). *A higiene dos sentidos e os sentidos da higiene para as baianas de acarajé da cidade de Salvador, Bahia* [Dissertação de mestrado inédita]. Universidade Federal da Bahia. <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/15259>
- Marx, Karl. (1867/2015). *O Capital: Crítica da economia política. Livro 1: O processo de produção do capital*. Boitempo.
- Mbembe, Achille. (2016). Necropolítica. *Arte & Ensaios*, 32, 122–151. <https://revistas.ufrj.br/index.php/ae/article/view/8993>
- Mendel, Debora Simões de Souza. (2014). *Tem, tem, a baianinha tem: D e prática cotidiana, comida de orixás a patrimônio cultural* [Dissertação de mestrado inédita]. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. <http://www.bdt.d.uerj.br/handle/1/13571>
- Ministério do Trabalho e Emprego Brasil. (2017). *Classificação Brasileira de Ocupações*. <https://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/pesquisas/ResultadoFamiliaDescricao.jsf>
- Moreno, Silvana. (2017, 03 de julho). Baianas do acarajé serão incluídas na Classificação Brasileira de Ocupações. *Agência Brasil*. <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2017-07/baianas-do-acaraje-serao-incluidas-na-classificacao-brasileira-de-ocupacoes>
- Organização Internacional do Trabalho. (2018). *Mulheres e homens na economia informal: um panorama estatístico* (3a edição). https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/documents/publication/wcms_626831.pdf
- Page, Matthew James; McKenzie, Joanne Elizabeth; Bossuyt, Patrick M.; Boutron, Isabelle; Hoffmann, Tammy C.; Mulrow, Cynthia D., & Moher, David. (2021). A declaração PRISMA 2020: uma diretriz atualizada para relatar revisões sistemáticas. *International Journal of Surgery*, 88, 105906. <https://doi.org/10.1016/j.ijso.2021.105906>
- Reina, Carlos Eduardo Silva. (2020). “Isso aqui é uma barraca ou um consultório?”: Sociabilidades de baianas e baianos de acarajé na cidade de São Félix. *Revista Eletrônica Discente História.com*, 7(14), 256–272. <http://www3.ufrb.edu.br/seer/index.php/historiacom/article/view/2575>
- Santos, Vagner José Rocha. (2013). *O sincretismo na culinária afro-baiana: O acarajé das filhas de Iansã e das filhas de Jesus* [Dissertação de mestrado inédita]. Universidade Federal da Bahia. <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/12689>

- Simas, Luiz Antonio. (2019). *O corpo encantado das ruas*. José Olympio.
- Souza, Adriana França. (2014). *Tabuleiros e negociações: negras e mestiças nas ruas de Salvador* [Dissertação de mestrado inédita]. Universidade Federal da Bahia.
<https://repositorio.ufba.br/handle/ri/15674>
- Spink, Mary Jane. (2013). *Práticas discursivas e produção de sentidos no cotidiano: aproximações teóricas e metodológicas*. Cortez.
- Veiga, Lucas Motta. (2019). Descolonizando a psicologia: Notas para uma Psicologia Preta. *Fractal: Revista de Psicologia*, 31(esp.), 244–248.
https://doi.org/10.22409/1984-0292/v31i_esp/29000
- Vieira, Carlos Eduardo Carrusca. (2023). Violência no trabalho: Dimensões estruturais e interseccionais. *Revista Brasileira de Saúde Ocupacional*, 48, edcinq2.
<https://doi.org/10.1590/2317-6369/24922pt2023v48edcinq2>