

**OBESIDADE E TRABALHO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ NA CIDADE DO SALVADOR,  
BAHIA, BRASIL**

Amanda Ornelas Trindade Mello<sup>a</sup>

Maria do Carmo Soares Freitas<sup>b</sup>

Ronaldo Ribeiro Jacobina<sup>c</sup>

**Resumo**

Este estudo tem como tema o trabalho artesanal das baianas de acarajé e a relação com a saúde dessa trabalhadora e com o seu ambiente de trabalho. As *baianas de acarajé* garantem a sua subsistência com o preparo e a venda de produtos como o acarajé, em pontos de vendas apropriados, executando um trabalho desgastante e que exige muita dedicação. Trata-se de um estudo de caráter qualitativo, cujo objetivo é analisar as aceções sobre o fenômeno do corpo obeso das *baianas de acarajé* e a relação com sua saúde, ambiente e práticas alimentares no trabalho. Os resultados indicam que o fogo, a fumaça e os movimentos repetitivos são vistos pelas *baianas* como possíveis riscos para os acidentes e aquisição de enfermidades; elas elegem um duplo corpo em relação ao modo de viver no mundo: obeso para o seu trabalho de *baiana* e magro para sua vida cotidiana; a falta de tempo para a vida social leva-as a não cuidar do próprio corpo e de sua alimentação. Conclui-se que o trabalho árduo e desgastante executado pelas *baianas de acarajé* promove uma fadiga recorrente, que se agrava na repetição dos movimentos gerados no processo de produção dos bolinhos e causa problemas de saúde agravados com o sobrepeso e a obesidade.

Palavras-chave: Obesidade. Saúde do trabalhador. Alimentação e cultura. Trabalhador artesanal.

---

<sup>a</sup> Mestre pela Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho, Departamento de Medicina Preventiva e Social (DMPS), Faculdade de Medicina da Bahia (FMB), Universidade Federal da Bahia (UFBA).

<sup>b</sup> Professora da Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia (UFBA).

<sup>c</sup> Professor do Departamento de Medicina Preventiva e Social (DMPS), Faculdade de Medicina da Bahia (FMB), Universidade Federal da Bahia (UFBA).

**Endereço para correspondência:** Universidade Federal da Bahia. Faculdade de Medicina da Bahia. Departamento de Medicina Preventiva e Social. Largo do Terreiro de Jesus, s/n, Centro Histórico, Salvador, Bahia, Brasil. CEP: 40026-010 jacobina@ufba.br.

## OBSESITY AND WORK OF THE *BAIANAS DE ACARAJÉ* IN THE CITY OF SALVADOR, BAHIA, BRAZIL

### **Abstract**

This is a qualitative study aiming to examine the meanings of the phenomenon of the obese body of the *baianas de acarajé* and the relationship with their health, environment and eating habits at work. The work of the *baiana de acarajé* is exhausting and requires much dedication. While that is the livelihood of these workers, this kind of activity can bring harm to the health of these women. The fire, smoke and repetitive movements are mentioned as possible risks for the acquisition of accidents and illnesses. It was identified that the *baianas de acarajé* elect a double body regarding the way of living in the world: obese for their work and lean to your daily life. In this sense it is perceived that the lack of time for social life allows them to not take care of their body and their food.

Key words: Obesity. Health worker. Food and culture Handicraft worker.

## OBSESIDAD Y EL TRABAJO DE LAS *BAIANAS DE ACARAJÉ* EN LA CIUDAD DE SALVADOR, BAHIA, BRASIL

### **Resumen**

Este estudio tiene como tema el trabajo del artesano del *baianas de acarajé* y de la relación con la salud de este trabajador y su ambiente del trabajo. El trabajo de la *baiana de acarajé* es agotador y requiere mucha dedicación. Mientras es el sustento de esos trabajadores, este tipo de actividad puede traer el daño a la salud de estas mujeres. El fuego, movimientos repetitivos y humos se mencionan como posibles riesgos para la adquisición de accidentes y enfermedades; ellos eligen un cuerpo doble en lo referente a la manera de vivir en el mundo: obesos para su trabajo y magra para su vida cotidiana. En este sentido se percibe que la falta de tiempo para la vida social permite que no cuidar de su cuerpo y su comida. Uno concluyó que el trabajo arduo y del desgastante ejecutado por el *baianas de acarajé* promueve una fatiga recurrente, eso si agrava en la repetición de los movimientos generados en curso de producción de galletas y problemas de la causa de la salud agravados con el exceso de peso y el obesidade.

Palabras-clave: Obesidade. Salud del trabajador. Alimentación y cultura. Trabajador del artesano.

## INTRODUÇÃO

A cidade de Salvador, Bahia, Brasil, tem três milhões de habitantes e cerca de cinco mil comerciantes do acarajé.<sup>1</sup> São personagens femininas e nomeadas *baianas de acarajé*. Espalhadas por toda a cidade (também na zona urbana do interior do estado), formam um cenário estético-visual próprio.<sup>2</sup> Essas *baianas* têm o ofício de preparar e vender os produtos do tabuleiro, principalmente o acarajé, em pontos de vendas apropriados, bem como vestir-se de forma adequada, com as indumentárias brancas (batas, torços, anáguas) e colares de contas coloridos, chamados de “guia” no candomblé.<sup>3</sup>

A comercialização do acarajé teve início no final do período da escravidão (século XIX), com as escravas de ganho (ou ganhadeiras). Estas trabalhadoras eram negras e ocupavam um lugar destacado no mercado de trabalho urbano. Tanto poderiam ser mulheres escravas, colocadas no ganho pelos seus proprietários, como mulheres libertas que lutavam para garantir o seu sustento e o dos seus filhos.<sup>4</sup> As ganhadeiras trabalhavam nas ruas com quitutes em tabuleiros ou produtos da terra e do mar que compravam para revender. Isto lhes possibilitou a compra da alforria dos maridos, a criação de irmandades religiosas e a manutenção do candomblé.<sup>5</sup> Nessa tradição de “ganhar a vida”, o acarajé – um dos símbolos da comida de santo na Bahia – deixou de ser apenas uma oferenda e passou a ser vendido como uma mercadoria dos terreiros de candomblé, à qual também foram acrescentados outros produtos, como abará, vatapá, caruru, salada de tomate verde, passarinha (baço de boi), bolinho de estudante (massa de tapioca frita), cocadas, peixe frito, entre outros.

Recentemente, em 15 de agosto de 2005, ocorreram algumas conquistas, em especial o seu tombamento histórico como patrimônio imaterial nacional, pelo Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), instituído pelo Decreto N° 3.551, de 4 de agosto de 2000. O registro do “Ofício da Baiana de Acarajé” (inscrito no *Livro de Registros e Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão e dos Lugares*) reconhece não apenas o acarajé como uma representação da culinária histórica, mas também outros saberes e fazeres tradicionais aplicados na produção e na comercialização das chamadas comidas da Bahia, feitas com dendê.<sup>6</sup> Outras conquistas foram a inauguração, em 9 de junho de 2009, do “Memorial da Baiana do Acarajé”, situado na Praça da Cruz Caída, Salvador, Bahia,<sup>7</sup> e o estabelecimento, por lei federal (DOU, 20/01/2010), do dia 25 de novembro, como o “Dia Nacional da Baiana do Acarajé”.<sup>8</sup> Vale ressaltar, porém, que suas condições de trabalho continuam precárias, a despeito deste reconhecimento para a profissão. Não há condições sanitárias para atender às demandas pessoais da *baiana* e nem higienização do ambiente ou do *ponto* do trabalho.

Desta forma, o trabalho dessas mulheres torna-se invisível às políticas públicas e às relações sociais em seus cotidianos, uma vez que possuem uma árdua jornada de trabalho, que

abarca todo o processo de preparação do acarajé somado à responsabilidade com a casa e a família. Esta condição produz uma fadiga crônica, que pode ser consequente do sobrepeso e da obesidade. As enfermidades associadas à obesidade, como a hipertensão e a diabetes, aparecem como parte de seus destinos e sua sobrevivência previsível é permanentemente ameaçada pelo meio ambiente do posto de trabalho insalubre.

As primeiras incursões em campo, para o exercício etnográfico, justificam a escolha de gênero neste estudo, vez que, inicialmente, elegem a mulher e trabalhadora como a protagonista do risco de obesidade.

O livro *Baía de Todos os Santos: Guias de Ruas e Mistérios* (de 1945, reeditado com modificações em 1969, e novos acréscimos em 1976), de Jorge Amado, traz alguns trechos que caracterizam as *baianas*:

Aqui é o restaurante de Maria José, nem sala existe, é a liberdade da praça [...] Apenas um tabuleiro de vatapá e caruru, de frigideira e xinxim, de efó e moqueca, as latas de querosene cheias de mingau e mungunzá [...] Maria José é gorda e risonha. Mulata clara de olhos dengosos [...] O chofer tem ciúmes, mas são zelos passageiros porque sabe que dele é o coração da baiana.<sup>9:108, grifo nosso</sup>

As baianas, carregadas de colares, balangandãs nas orelhas e no pulso [...] os seios saltando das combinações, estão ante os tabuleiros, vendem comidas, as frutas e os doces. O acarajé, o abará, o vistoso vatapá, o caruru tão popular, a delícia do efó.<sup>9:12</sup>

As baianas levam seus tabuleiros com comidas e frutas num equilíbrio impossível.<sup>10:32</sup>

Como uma figura antiga, a baiana de perfeito colo desabrochado nas rendas da bata, sentada em frente do tabuleiro de acarajé e abará, de moqueca de aratu, de cocada e beijus.<sup>10:58</sup>

Essas mulheres são nomeadas como *baianas* pelo seu trabalho, sua identidade profissional, que se confunde com a naturalidade (origem). Para o trabalho, usam vestimentas do candomblé, como se transferissem para as ruas um rito sagrado que está em si mesmas. Para elas, conforme observação inicial, o Santo protege sua *filha* para vender o produto, envolve seu tabuleiro, seu posto de trabalho, seu corpo; e o movimento de mãos e braços que faz é uma analogia com a dança no terreiro de candomblé.

Nessa cena de comércio e crença, essas trabalhadoras, com suas indumentárias de rendas brancas e contas de muitas cores, chamam a atenção do público, em sua maioria, pelo seu corpo volumoso e tantas vezes em sobrepeso e obeso. Diante do corpo em opulência, enquanto uma

visível representação desse profissional no mercado da Bahia, este estudo tem como objetivo analisar as aceções sobre o fenômeno do corpo obeso das *baianas de acarajé*, considerando o livre curso de suas narrativas a respeito de seu corpo, suas condições de saúde e práticas alimentares no trabalho.

### ASPECTOS METODOLÓGICOS

Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa, realizado no período de setembro a dezembro de 2009, em Salvador, Bahia, com dez *baianas de acarajé* que trabalham em vários pontos da cidade. A inserção nessa comunidade deu-se após a escolha das trabalhadoras que mais se destacam nas vendas do acarajé, conforme informação da Associação de Baianas do Acarajé, Mingaus e Similares (ABAM). Esta instituição indicou as *baianas* que poderiam ser entrevistadas, levando em consideração os bairros em que trabalham, locais turísticos ou que apresentam uma característica histórica na construção da profissão, como os bairros de Liberdade, Rio Vermelho e Comércio, onde surgiram as primeiras *baianas de acarajé*.

Por se tratar de uma cidade histórica, turística e com a forte presença cultural, em toda a cidade há o contato com uma *baiana de acarajé*. Este fato propiciou a utilização de instrumentos metodológicos como a observação participante e os registros em diário de campo, ainda que o foco mais importante tenha se dado em dez pontos da cidade, nos seguintes bairros: Barris, Canela, Itapuã, Barra, Praça da Sé, Pelourinho, Campo Grande, Federação, Rio Vermelho e Liberdade.

Para a coleta de dados, foram realizadas entrevistas com essas *baianas*, cujos encontros foram marcados diretamente. As entrevistas foram feitas no próprio local de trabalho, com o uso do gravador, seguindo um roteiro semiestruturado de questões que abrangeram três blocos relacionais: o cotidiano do trabalho, a obesidade e as práticas alimentares. As entrevistadas participaram de modo voluntário, assinando o termo de consentimento livre e esclarecido.

Os critérios para eleição dos sujeitos deste estudo foram: ser mulher, ser *baiana de acarajé* e trabalhar ao menos cinco dias na semana.

As entrevistas foram transcritas e analisadas, após identificação dos termos analíticos, como palavras e sentenças significantes, as quais foram agrupadas em categorias que revelaram similitudes e diversidades do tema estudado. Para a categorização foi construído um quadro analítico com fragmentos das falas e comentários conjugados.<sup>11</sup> A partir desse momento, teve início a escrita do texto.

Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA) em 18 de setembro de 2009 (Parecer N°. 20/09) e financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Edital N° 57/2008.

- **Caracterização das *baianas de acarajé* do estudo**

As *baianas* entrevistadas são mulheres organizadas, associadas à ABAM, situada no bairro do Pelourinho. Para elas, as verdadeiras *baianas* são aquelas que apresentam uma geração de mulheres que seguiram o ofício de *baiana de acarajé*. Denominam-se *baianas* “Patrimônio”, ou seja, devem aprender o ofício desde a infância, no tabuleiro da mãe ou avó, e seguir na profissão também repassar a tradição para as filhas e netas. Por esta razão, neste estudo, apenas as “*baianas patrimônio*” foram entrevistadas.

#### O TRABALHO DA BAIANA DE ACARAJÉ NA CIDADE DE SALVADOR, BAHIA

As *baianas de acarajé* são mulheres, em sua maioria, negras, que fazem parte do cenário estético-visual da cidade de Salvador, Bahia, Brasil. Elas trabalham vestidas com trajes próprios, sentadas com seus tabuleiros, e estão espalhadas por todo o país, vendendo os quitutes trazidos da época da escravidão, como o acarajé e o abará.

#### I – “É um trabalho muito duro”: O trabalho e a saúde da *baiana de acarajé*

Todo o processo de trabalho da *baiana* acontece em três espaços distintos, que fazem parte de um ritual que transcende a originalidade de um trabalho artesanal, uma vez que esse rito abrange uma relação com o divino, sacralizando todas as etapas do “fazer-acarajé”. O primeiro espaço do trabalho é a feira; a presença da *baiana*, nesse momento, é imprescindível para a aquisição dos melhores produtos; o segundo espaço é a cozinha, onde será realizado o pré-preparo e preparo dos quitutes que estarão à venda nos tabuleiros; e o terceiro espaço é o ponto de venda desses quitutes. Este deve ser um ambiente apropriado pela *baiana* e localizado principalmente nas esquinas das ruas da cidade.

Tanto o ponto de venda como o ofício dessas trabalhadoras são passados hereditariamente para as filhas, sobrinhas ou *agregadas*. Apesar de, algumas vezes, haver a presença do homem, este trabalho fica centrado na figura feminina. Estas aprendem desde criança algumas atividades menos específicas, tornando um espaço de aprendizagem e destinação.

Todo esse processo é tradicionalmente artesanal, derivado de uma forma individual, em que a trabalhadora, em geral, é a proprietária do seu material (instrumentos de trabalho). Deste modo, a *baiana* domina todas as etapas do trabalho e vende o produto final para garantir a sua subsistência.<sup>12</sup> Apesar de haver características que demonstram uma transição para o mercado formal, já que existe o assalariamento dos ajudantes que realizam algumas atividades, esta organização ainda se situa no mercado informal, pois não há contratação

por meio de carteira de trabalho assinada, conforme ditames da Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT). No entanto, em uma das *baianas* entrevistadas foi identificada a iminência de registro (pessoa jurídica) do seu estabelecimento, com o intuito de obter maiores benefícios, como aquisição de créditos e planos de saúde para os funcionários, além do serviço de entrega em domicílio, com o *disk-acarajé*.

Por ser artesã, a *baiana de acarajé* está presente em todas as etapas de preparação e venda dos quitutes. Este trabalho torna-se, para ela, árduo e desgastante, pois está exposta a todos os riscos provenientes das atividades realizadas. Todas as exigências demandadas pelo processo de fabricação do acarajé pode proporcionar às *baianas* problemas de saúde, provocados pelas ações desenvolvidas na atividade laboral (dores, cansaço, fadiga) e pelas condições insalubres que este tipo de trabalho proporciona.

O artesanato, no Brasil, de forma geral, não apresenta regulamentação específica para a proteção à saúde e à segurança no trabalho. O artesão, em geral, não tem direito ao seguro de acidentes no trabalho. Com isso, o adoecimento ou afastamento resulta em não trabalho, conseqüentemente na perda de vendas e, por extensão, na perda da principal fonte de renda das famílias.

II – “Sinto muitas dores nos braços e na coluna”: o sofrimento gerado pelo processo de trabalho da *baiana*

As condições de trabalho das *baianas* proporcionam-lhes uma espécie de fadiga crônica. Casos graves e prolongados de fadiga são atualmente caracterizados como um quadro sindrômico – a “síndrome de burnout” (*burn out* = queimar por completo) –, caracterizado pelo esgotamento físico e mental intenso ligado à vida profissional, com perda de interesse pela atividade. Surge principalmente nas profissões que trabalham em contato direto com pessoas em prestação de serviço, como consequência desse contato diário no seu trabalho.<sup>13</sup> Este é um bom tema para pesquisa, pois, embora o trabalho da *baiana* seja artesanal, ela vive pressionada a se manter permanentemente nesse processo fatigante.

Em dois dos espaços de trabalho da *baiana*, a cozinha e o ponto de venda dos quitutes, diversos fatores podem contribuir para um processo de adoecimento. No trabalho da cozinha, elas passam em média sete horas em pé, preparando os quitutes. Dentre as atividades desenvolvidas nesse espaço, estão o pré-preparo dos alimentos e a preparação dos acompanhamentos, como vatapá e caruru, e de outros quitutes do tabuleiro, como as cocadas e os doces.

“Sinto muito as pernas, porque a gente fica em pé o dia todo. É difícil a gente sentar, só na hora de almoçar mesmo; aí senta um pouquinho, almoça. Na hora de cortar a salada, a gente senta também meia hora, mais ou menos, mas o que dói mais são os braços e as pernas.” (*Baiana Ana*).

Por outro lado, no ponto de venda, essas mulheres ficam nove horas sentadas, fritando, vendendo e despachando os produtos, totalizando 16 horas de trabalho. “Ficar sentada por muito tempo. Sinto dores na coluna.” (*Baiana Joana*).

Por ser um trabalho centrado na *baiana*, essas mulheres sentem o peso das atividades realizadas em seu corpo, em forma de cansaço, dores e doenças. Das atividades mais desgastantes em todo o processo de trabalho, o ato de lavar o feijão e bater a massa do acarajé foi apresentado de forma mais relevante: “[...] tem um rapaz que lava o feijão porque nós em casa temos uma quantidade grande de feijão, a coluna não aguenta [risos].” (*Baiana Isadora*). Isto lhes proporciona um desgaste que se agrava dia a dia. Aliado a isto, a profissão não é regulamentada no Brasil e, conseqüentemente, não é alcançada pelos direitos previdenciários. Assim, a saúde e segurança no trabalho, bem como as doenças, os acidentes gerados pela atividade laboral e os acidentes ocupacionais passam sem o amparo da Previdência Social. Anotação do Diário de Campo é um exemplo de acidente de trabalho: “Ontem fui comer acarajé, mas a baiana não estava no ponto. Disseram que ela está internada há 15 dias, porque o tacho cheio de dendê quente virou em cima dela.”

O fazer-acarajé associado às adaptações nocivas do corpo ao trabalho e ao uso de equipamentos, muitas vezes improvisados, pode ter graves conseqüências para esses trabalhadores. Atividades exaustivas, prejudiciais à saúde, constituem riscos para Lesões por Esforço Repetitivo / Distúrbios Osteomusculares Relacionadas ao Trabalho (LER/ DORT).

As narrativas demonstram que muitas dessas mulheres já apresentam enfermidades relacionadas ao trabalho, uma vez que a exposição às atividades que geram movimentos repetitivos acontece desde a infância, quando iniciam a aprendizagem desse fazer. “Toda baiana tem [lesões]. No começo eu não tinha, mas agora vai chegando aos quarenta, vai começando a aparecer tendinite, bursite, LER, por causa da movimentação repetitiva.” (*Baiana Isadora*).

Em outros estudos realizados com trabalhadores artesanais também foi identificada a presença de movimentos que possibilitam o aparecimento de doenças relacionadas ao trabalho, principalmente as LER/DORT. Estudo com marisqueiras – tipo de trabalho artesanal com extração de mariscos – da Ilha de Maré, Salvador, Bahia, em 2008, identificou nove casos de LER/DORT.<sup>14</sup> Pesquisa envolvendo rendeiras, em uma comunidade em Fortaleza, Ceará, identificou a presença de esforços repetitivos entre essas trabalhadoras, porém nenhum caso da doença foi diagnosticado a época.<sup>15</sup>

Essas e outras questões relacionadas à saúde da *baiana* agrava-se quando elas priorizam o trabalho e os afazeres em detrimento de prevenção da saúde, como a ida a um serviço de saúde. O relato da *baiana* Solange é exemplar: “Você fica escrava de si própria.” Além disso, justificam que não têm plano de saúde e esperar pelo Sistema Único de Saúde (SUS), além de demandar muito tempo, não garante o atendimento adequado. Estudo com mulheres obesas,<sup>16</sup> constatou que os profissionais de saúde apresentam limitações para o atendimento a essas mulheres, uma vez que têm dificuldade de enxergá-la fora do seu papel de mãe. Devido ao fato de a maioria das mulheres brasileiras, neste caso as *baianas*, acumularem várias funções (mãe, trabalhadora, dona de casa) para garantir a sobrevivência, o atendimento a elas dispensado deveria perceber esses múltiplos espaços ocupados pela mulher hoje.

Em 2003, o Ministério da Saúde lançou a Política Nacional de Humanização da Atenção e Gestão do SUS, conhecido como *HumanizaSUS*, que apresenta uma proposta de humanização, cuja construção deverá contar com a participação de todos e esteja comprometido com a qualidade dos seus serviços e com a saúde integral para todos. Apesar desse avanço, o serviço público não atinge a *baiana*, pois não prioriza a sua saúde, nem considera que o seu trabalho é a sua principal fonte de renda, e este tempo para a realização das atividades é sagrado. Além da exigência do seu trabalho e da escravização no tempo, as *baianas* utilizam manobras para evitar a dor proveniente do processo de trabalho: “Às vezes eu uso doutorzinho [para as dores no corpo], as vezes eu faço massagem. No outro dia alivia, e pronto.” (*Baiana Ana*). Neste sentido, é de extrema importância o olhar atento das políticas públicas para esta categoria profissional, no que tange aos possíveis danos causados pelo processo de trabalho, que também inclui, entre outras, as enfermidades causadas pelo cheiro do dendê.

### III – “Aparentemente não fumaça”: o cheiro do acarajé

Uma das atividades realizadas pelas *baianas de acarajé* é fritar os bolinhos de feijão, em tachos com azeite de dendê aquecido que pode chegar a mais de 200 °C. Estudo<sup>17</sup> identificou que a cocção de alimentos, principalmente a fritura, pode originar compostos orgânicos prejudiciais à saúde como os Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos (HPA). Esses compostos pertencem a uma família que apresenta dois ou mais anéis aromáticos fundidos e podem ser encontrados em todos os compartimentos ambientais, em misturas complexas. Sua importância decorre do fato de apresentar um potencial carcinogênico.

A exposição dos alimentos a altas temperaturas (acima de 200 °C) gera a formação de HPA, principalmente pela pirólise das gorduras. Esses hidrocarbonetos também podem ser produzidos pela queima de outras fontes orgânicas, como as proteínas e os carboidratos.<sup>18</sup>

Segundo a Portaria N° 3.214/78 NR1, anexo n° 13 – Agentes químicos: Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos e seus compostos carbono são considerados substâncias cancerígenas,<sup>19,20</sup> o contato dessa substância com os olhos pode provocar irritação acompanhada de vermelhidão das conjuntivas. Este entendimento é ratificado pela Portaria N° 14, de 20/12/95. O risco, entretanto, está mais associado à ingestão e aspiração dos hidrocarbonetos; neste caso, não só a *baiana*, mas também os consumidores podem estar expostos.

Pesquisa realizada na cidade do Salvador identificou uma elevada quantidade de HPA em hambúrgueres, o que pode contribuir para a aquisição de doenças.<sup>21</sup> Este fato é agravado pela ausência de informações, uma vez que ainda não está estipulada a quantidade mínima desse componente a ser ingerida pelo ser humano sem lhe trazer prejuízos a saúde.

Nas entrevistas com as *baianas*, muitas referiram que a fumaça do dendê era prejudicial a saúde, a despeito de não apresentarem nenhum respaldo científico. O trabalho diário proporciona o aparecimento de alguns sintomas:

“E outra coisa que me prejudica no acarajé é o azeite. Tem dias que eu sinto muita rouquidão. Agora mesmo estou sendo encaminhada para um oftalmologista para fazer um exame (das vistas) devido à fumaça.” (*Baiana Maria*).

“Porque aparentemente não fumaça, mas isso aqui, esse cheiro todo dia, bate em cima de você e aí pode vir um prejuízo, sim, como para muitas *Baianas* já vieram.” (*Baiana Helena*).

“A fumaça incomoda um pouco, a fumaça do azeite que eu trabalho. A gente não pode ficar tomando essa fumaça toda hora, mas a gente tem que tomar; essa fumaça prejudica muito a saúde da gente. Ficar todo dia tomando essa fumaça não é bom. A maioria das *baianas* começa a ter problemas cardíacos devido a essa fumaça.” (*Baiana Ana*).

Além dos aspectos patológicos que esta fumaça pode proporcionar às *baianas*, existe uma particularidade simbólica, encontrada na intersubjetividade desses sujeitos que atribuem a sua obesidade, o seu corpo gordo, ao confronto diário com o “cheiro do dendê” resultante da fritura do acarajé.

“Misericórdia, eu digo, só esse cheiro de acarajé aqui me engorda [...] é possível, porque antes de eu trabalhar com o acarajé eu não tinha esse corpo.” (*Baiana Helena*).

“Eu tenho pra mim que o que engorda a baiana é o dendê, a satura do dendê, a fritura. Aquilo ali constante [aponta para a fumaça do dendê fritando acarajé], você engorda. Não tem baiana que não engorde.” (*Baiana Sara*).

O seu corpo pode até estar emagrecido pela falta de uma alimentação adequada, mas, ao se inserir no universo do acarajé como *baiana*, encontra-se destinado a ser um corpo obeso.

Segundo a Teoria dos Miasmas,<sup>22,23</sup> que vigorou no século XVIII e grande parte do XIX, muitas enfermidades que acometiam os indivíduos naquela época eram causadas pelo mau cheiro ou odores. Estes continham os miasmas e eram transmitidos pelo ar. Enquanto a teoria do contágio estava relacionada ao tato, a teoria miasmática enfatizava o olfato. Dizia-se que as pessoas que estivessem em locais com mau cheiro e o aspirassem poderiam ser contaminadas e desenvolver qualquer tipo de doença. Os miasmas seriam todas as emanações nocivas, as quais corrompiam o ar e atacavam o corpo humano. A atmosfera podia ser infectada por eflúvios resultantes da alteração e da decomposição de substâncias orgânicas, vegetais, animais ou humanas.<sup>23</sup> Para a teoria miasmática, tanto o meio físico quanto o social seriam produtores de miasmas. Essas emanações eram combatidas pela renovação e circulação do ar. Assim, tudo o que estivesse parado, estagnado, poderia ser elemento perigoso à saúde pública, produtor de miasmas. Inicialmente, supunha-se que a doença estava no ar e que, portanto, era necessário fazê-lo circular.<sup>24</sup>

Analogamente, pode-se entender que os miasmas de proveniência espiritual também são nocivos à saúde incorpórea. Estes seriam todas as sujidades associadas ao profano que ficariam “presas” ao corpo imaterial (ou Espírito) podendo também ocasionar enfermidades. Estudo<sup>25</sup> afirma que sinais e sintomas de uma doença, quando presentes no corpo, indicam que a causa desta manifestação já se encontra no Espírito. Em ambos os casos, deve haver uma “higienização” do corpo ou do Espírito para evitar certos tipos de enfermidades.

Em Salvador, nas festas de largo, as “limpezas” realizadas por meio dos banhos de folhas, banho de pipoca, banho de sal grosso, que são preceitos oriundos do Candomblé, ensinam a retirada do *mau olhado* proveniente das relações interpessoais e espirituais.

Estudo sobre as representações do corpo no universo afro-brasileiro<sup>26</sup> afirma que o equilíbrio existente entre o fiel e o orixá é designado pela expressão “fechamento do corpo”.

Assim, fechar o corpo significa protegê-lo, ter força – e esta força pode aumentar ou diminuir – ter poder, sucesso; é estar sadio. Este estudo afirma também que o corpo se abre em situações específicas, ou seja, quando o axé diminui, o corpo fraqueja e este enfraquecimento expressa-se na doença.

As falas das *baianas* evidenciam uma combinação entre a teoria química da mudança de estado (do líquido – azeite de dendê – para o gasoso – representado pela fumaça na fritura do bolinho no azeite) e a ideia da teoria miasmática de que, pelo olfato, aspirando a fumaça de modo contínuo, a quituteira fica obesa (“só esse cheiro... me engorda”, “aquilo ali constante, você engorda”).

As falas também expressam uma visão tradicional do adoecer – a visão ontológica, na qual “[...] doença entra e sai do homem como por uma porta”.<sup>27:19</sup> A herança, os aspectos dinâmicos da pessoa não têm importância, ou, pelo menos, não têm tanta importância como os agentes externos, em particular a fumaça, relacionada a valores simbólicos subjacentes aos saberes religiosos.

#### IV – Gordura sadia x gordura doentia: o corpo das *baianas* e o trabalho

Diante das narrativas, foi identificada uma diferença entre o corpo para o trabalho de *baiana* e o corpo para a vida social. O corpo, para essas mulheres, é mais do que um instrumento de execução do trabalho. Ele faz parte de um campo estético em que esse corpo volumoso, adicionado às suas roupas, suas vestimentas, seus adereços, se apresenta como uma condição para as suas vendas. É como se o encontro do freguês com um corpo gordo e caracterizado se apresentasse de forma positiva, trazendo a ideia defendida no passado de que gordura seria significado de poder e ostentação. “Porque o corpo da gente representa mais a baiana; a gente meio magrinha fica meio estranha. A gente *fortizinha* já sai mais, a baiana sai mais, representa mais um pouco a baiana.” (*Baiana Ana*, grifo nosso).

Estudo sobre o corpo como lócus de poder afirma que<sup>28</sup> existe um elo entre a beleza e o poder retratados pelos corpos esculpidos da sociedade contemporânea, sugerindo a ideia de que pessoa obesa, que um dia inspirou obras de arte, é hoje condenada pelo contexto sociocultural e pela medicina e responsável por sua obesidade, devido à falta de vontade de se exercitar/disciplinar e de autocontrole. No entanto, neste estudo, que toma a mulher enquanto trabalhadora, esse elo apresenta-se situado em seu corpo volumoso, centrado na *baiana de acarajé* como um cartão postal da cidade do Salvador.

Este fato pode ser observado na *baiana* Cecília. Seu ponto é localizado no coração do Pelourinho, onde há muita passagem de turistas. Ela não permite que lhe tirem uma foto sem

que lhe paguem a quantia de R\$10,00 ou comprem o seu acarajé. Deste modo, corpo e beleza passam a ser atributos do mercado como um objeto de consumo.

Estudo com mulheres obesas de uma favela carioca<sup>29</sup> identificou um corpo obeso apto para o trabalho. Entre um corpo gordo e ágil e um magro e doente, este último parecia ser ameaçador para o trabalho. Particularmente neste grupo, o uso do corpo pode compreender uma visão mais utilitária, fruto da importância da força física nas ocupações desempenhadas (trabalhos informais).

No século XIX, um pouco de adiposidade era sinal de *status* e riqueza e, conseqüentemente, de prestígio social. Em contraponto a essa ideia, hoje o mínimo sinal de *gordura* é rechaçado. Além disso, os referenciais de obesidade e magreza podem mudar com o tempo. No passado, era “[...] preciso ser bem mais gordo para ser julgado obeso e bem menos magro para ser considerado magro”.<sup>30:79</sup> Este referencial, porém, pode também mudar com o lugar, o ambiente em que ele está alocado. “Ser gordo em Salvador não necessariamente implica o mesmo em outras localidades.”<sup>3:98</sup> O termo *obeso* é para o doente portador de uma patologia; o termo *gordo*, no entanto, não necessariamente se refere a uma doença. Distinção não é separação e, não por acaso, ela foi adotada para nomear a Associação dos Gordos e Obesos de Salvador (ASGOBS), organização da sociedade civil.

O corpo magro está relacionado às classes mais populares enquanto corpo fraco, inapto para enfrentar as tarefas diárias de trabalho. Nas classes mais altas, porém, o corpo magro representa um padrão utilizado como forma de ascensão ou promoção social, como requisito de inserção no mercado de trabalho e como símbolo de *status* social.<sup>31</sup>

No Brasil, estudo sobre as organizações populares e o significado da pobreza<sup>32</sup> revelou que, para as mulheres das classes populares, a obesidade era por vezes valorizada como elemento de força. Estudo com mulheres obesas de baixa renda<sup>16</sup> constatou que a obesidade era um atributo sexual importante no grupo. Pesquisa desenvolvida em um bairro popular de Salvador encontrou que a obesidade, nessa comunidade, não é considerada uma doença, mas, antes, uma escolha de ser, em que a estética corporal representa saúde e atrativo sexual.<sup>33</sup> Em outros momentos históricos, ser obeso significava beleza, grandiosidade e feminilidade.<sup>31</sup> O corpo erótico e sensual era representado pelas formas arredondadas. Neste sentido, há um paradoxo nos discursos das mulheres entrevistadas, que elegem um corpo obeso para o trabalho de *baiana* e um corpo mais magro para a vida cotidiana.

“Que as baianas magras me perdoem, mas a gordura em si, eu tô falando aquela gordura sadia, que você fica bem na roupa. Aquela gordura doentia não, não serve, nem pra mim nem pra ninguém. Pelo menos a minha, ela é sadia.” (*Baiana* Helena).

“Baiana magra é feinha; baiana magra é feia [risos]. Eu reclamo, assim: eu sou gorda para meu marido, quando eu tiro a roupa aquele negócio, mas eu sou gorda para o meu trabalho? Eu me acho o máximo. Há 13 anos eu era um palitinho, vestia as roupas, ficava tudo balançando em mim, e agora não, eu to chique, eu me acho o máximo.” (Baiana Joana).

Este corpo obeso para a vida social não é satisfatório, pois, quando não estão em seus pontos de trabalho, o referencial de corpo referido por estas trabalhadoras é o padrão de beleza divulgado pela mídia: corpos magros, esculpidos e belos. “Eu queria perder uns quilinhos” (Baiana Helena). Adicionado a isso, este corpo obeso é sempre relacionado com a estética que apresenta a *baiana de acarajé*, mas não como um corpo doente que pode ser adquirir outras enfermidades.

“Porque tem pessoas que é gorda demais por doença, né? E tem aquelas pessoas gordinhas, cheinhas, que é uma gorda cheinha, mas a saúde tá inteira.” (Baiana Helena).

“Eu sou uma pessoa que eu gosto de tudo de mim. Eu não sinto complexo de nada, eu não me acho feia de nada, tudo para mim está confortável, eu tô achando agora que eu estou com uma barriguinha, estou caminhando todos os dias pela manhã e fechando a boca; só tenho colesterol alto.” (Baiana Maria).

Estas mulheres podem achar a sua corpulência “normal”, por exemplo, pelo fato de que algumas doenças atualmente associadas à obesidade pela Medicina, como hipertensão arterial, diabetes, colesterol elevado e muitas outras, não apresentarem sintomas nas fases iniciais, o que pode tornar mais difícil a busca pelo tratamento, pois não sente a doença (dor, por exemplo).<sup>34</sup> Este fato pode ser agravado quando se sabe que existe um ritual de oferenda por detrás de todo o processo de trabalho. Neste sentido, agradecer o orixá pode trazer uma sensação de prazer e satisfação, mascarando todo o processo de dor e sofrimento que pode gerar este tipo de trabalho.

No candomblé, os corpos mais aceitos são os volumosos, corpulentos, por existir uma relação destes com os rituais desta religião. Esses corpos significam saúde e beleza. Neste sentido, um frequentador desta religião não deve realizar nenhum tipo de dieta ou regime, pois quem determina as formas anatômicas do seu corpo é o “Santo que faz sua cabeça”, ou seja, o Orixá, e isso é determinado desde o seu nascimento.

Nas narrativas, percebe-se uma relação com as formas do corpo e o Candomblé. “Vou logo dizer, numa roda de samba, quando tá todo mundo vestido, as gordinhas ressaem mais até. Porque a roupa combina mais, cai melhor a roupa.” (*Baiana* Helena). Assim, o conhecimento do corpo, das percepções sensoriais, para o Candomblé, é um aspecto importante para a iniciação, e a possibilidade de dançar no rito público desta religião.<sup>35</sup> A gestualidade e a dança podem ser entendidas como uma linguagem ou como outra possibilidade da palavra, pois é o corpo que fala ao grupo social.<sup>36</sup>

O corpo volumoso da *baiana* e os movimentos de suas mãos e braços apresentam-se de forma inerente ao trabalho, não mais como um instrumento apenas para a execução das tarefas. A movimentação do seu corpo na batida da massa e na fritura dos acarajés remete a um ritual presente nas festas do Terreiro que é a dança dos Orixás. Com o corpo movimentando de forma cadenciada, ombros levemente arqueados, seus braços seguram forte a colher de pau, como se segurasse o chicote de lansã. Seus braços levantam e abaixam a colher na massa, em um movimento circular de fora para dentro, como quem puxa o alimento para si. Ao formar o bolinho com a colher e colocá-lo em pequenas quantidades nos tachos para fritar, as *baianas* realizam mais um movimento, agora lateralizado. Com os braços arqueados, na altura dos ombros, estas mulheres afastam e aproximam seus membros do corpo em um movimento típico da dança africana.

Um momento de naturalização das relações com o sagrado verifica-se ao colocar a panela no meio de suas pernas. A fazer isto, estas mulheres estabelecem um elo com a fertilidade representada por cada bolinho retirado do seu ventre. Assim com sua mãe lansã. Esse ritual encerra-se na venda do acarajé para o cliente, sempre aberto ou furado, nunca fechado, com o intuito de impedir que o utilizem de forma prejudicial à *baiana*, uma vez que a sacralização com o divino deve ocorrer da mãe para a filha. É o sagrado e o profano que se encontram no universo do acarajé.

V – “Todo mundo acha que baiana é gorda porque come acarajé o tempo todo”: as práticas alimentares no tabuleiro

O trabalho da *baiana* envolve muitas atividades e isto requer dedicação. Devido a isto, a *baiana* prioriza o seu trabalho em detrimento de outras atividades como, por exemplo, o lazer, a alimentação e o cuidado com o corpo. Em muitas narrativas foi referido que a quantidade de trabalho que realizam é muito grande, impossibilitando a ida a serviços de lazer, como teatro, cinema, praia, e também a prática de atividade física, como caminhadas, pois o tempo que se apresenta é para o trabalho e para o descanso.

Adicionado à *escravização* no tempo, estas trabalhadoras não apresentam uma rotina alimentar, principalmente em seu ambiente de trabalho. Em sua maioria, elas não se alimentam enquanto estão trabalhando, pois referem não ter tempo para isto. “Aqui eu não como, porque eu não sinto fome por causa das coisas que eu faço [...] Uma vez na vida e só como metade [o acarajé] porque não desce, enjoa.” (Baiana Sara). Além disso, o acesso aos alimentos pode conduzir os grupos menos favorecidos a diferentes arranjos de sobrevivência. Nessa perspectiva, as estratégias de consumo alimentar são caracterizadas pela seleção de gêneros básicos e de alta densidade calórica, como as gorduras e os açúcares, por meio dos quais os indivíduos conseguem as calorias necessárias para reproduzir a força de trabalho de que necessitam.

Os alimentos que se fazem presentes em seu ambiente de trabalho são os que são vendidos por elas e os que são vendidos nas ruas pelos vendedores ambulantes, como beiju de tapioca, milho verde cozido, amendoim. Apesar de algumas narrativas referirem a aquisição esporádica desses alimentos, na observação participante não foi percebido esse consumo no ambiente de trabalho.

A despeito da crença existente no senso comum de que as *baianas* engordam devido ao alto consumo dos bolinhos de feijão, nas observações realizadas nas ruas da cidade não foi identificado nenhum consumo de acarajé pelas *baianas*. Segundo algumas narrativas, o ato de comer acarajé ocorre mais na “prova” da massa, para avaliar a quantidade de tempero e a qualidade do produto; o contato direto e diário com o acarajé acaba por produzir uma sensação de enjoo: “Muitas pessoas acham que as baianas engordam porque comem o acarajé todos os dias, mas a gente não come o acarajé todo dia não, porque a gente enjoa.” (Baiana Isadora).

Em tempos do discurso sobre alimentação saudável, essas mulheres não identificam que este “movimento” pode ser prejudicial às suas vendas. Elas acreditam que o acarajé, quer dizer, as comidas de azeite ou comidas baianas, apesar de serem vistas como alimentos calóricos, pesados, não deixam de ser consumidas pela população. Independentes da classe social, crença, estado de saúde, as comidas de tabuleiro sempre serão vendidas, pois fazem parte da história da cidade do Salvador. Já existem *baianas* que, reconhecendo a natureza calórica de seus produtos, utilizam manobras para tornar mais *light* as suas preparações:

“Eu quero o melhor para o meu cliente. Se eu não faço pra mim também não vou querer para ele. O meu camarão eu não frito mais no azeite por muito tempo. O vatapá e o caruru, eu coloco o azeite quando eles já estão quase prontos. No abará só utilizo a flor do azeite, pois é mais saudável. E o meu azeite que frito o acarajé, eu troco todo dia. Utilizo 75 litros na semana.” (Baiana Margô).

As constatações deste estudo permitiram concluir-se que a *baiana de acarajé*, um ícone da cidade do Salvador, tem um trabalho desgastante, que lhe traz problemas de saúde, agravados com o sobrepeso ou a obesidade da maioria das trabalhadoras artesanais. As atividades demandadas pelo trabalho árduo produzem uma fadiga recorrente que se agrava na repetição dos movimentos gerados no processo de produção dos bolinhos.

Apesar do reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial, a profissão não obteve melhoras em relação às condições de trabalho, uma vez que a atividade exige esforços repetitivos que resultam em dores de coluna, nas pernas e nos braços. O significado de ser *baiana* em Salvador, porém, envolve um conjunto de possibilidades permeadas pela tradição, ancestralidade, ritual e também modo de subsistência.

O corpo da *baiana* é seu instrumento de representação no mundo sagrado e profano, uma vez que é através dele que a sua santidade se manifesta, como num transe. Neste sentido, a *baiana* traz para as ruas de Salvador esse ritual de comidas e objetos sagrados, além das roupas e da movimentação do corpo como numa dança.

Não obstante toda a ancestralidade e tradição presente nessa trabalhadora artesanal (ou categoria profissional), é preciso que haja uma atenção especial para elas, uma vez já existe um precedente de sintomas que se manifestam nas *baianas* e podem estar sendo silenciados ou despercebidos pelos serviços de saúde e pela Previdência Social.

Diante do exposto, fica evidente a necessidade de estudos mais detalhados sobre as condições de trabalho e riscos presentes nesse espaço do acarajé, tão disputado e polêmico.

## REFERÊNCIAS

1. Brasil. Ministério da Cultura (MinC). Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Dossiê IPHAN 6 – Ofício das baianas de acarajé. Brasília; 2004.
2. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Estados apóiam produtores e investem em segurança alimentar. Rev Saúde Públ. 2004;38(5):745-47.
3. Santos LAS. O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo cotidiano. Salvador: Edufba; 2008.
4. Martini GT. Baianas do acarajé: a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira [Tese]. Brasília (DF): Universidade de Brasília; 2007.
5. Soares CM. "As ganhadeiras": mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. Afro-Ásia. 1996;17:57-71.

6. Cantarino C. Baianas do acarajé: uma história de resistência. *Rev Patrim.* 2005;13:117-21.
7. Brasil. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Departamento do Patrimônio Imaterial. Memorial da Baiana do Acarajé. Notícia do MinC, 8/6/2009. Extraído de [<http://www.cultura.gov.br/site/2009/06/08/memorial-da-baiana-de-acaraje>], acesso em [30 de janeiro de 2010].
8. Brasil. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Departamento do Patrimônio Imaterial. Baiana do Acarajé. Presidente da República sanciona lei instituindo data comemorativa no calendário nacional. Notícia do MinC, 20/01/2010. Extraído de: [<http://www.cultura.gov.br/site/2010/01/20/datas-para-celebrar>], acesso em [2 de fevereiro de 2010].
9. Amado J. Bahia de Todos os Santos: guia de ruas e mistérios. 15ª. ed. São Paulo: Martins; 1969.
10. Amado J. Bahia de Todos os Santos: guia de ruas e mistérios. 27ª. ed. São Paulo: Record; 1977.
11. Minayo MCS. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 9ª. ed. Revista e aprimorada. São Paulo: Hucitec; 2006.
12. Pena PGL, Reis EJFB, Barbosa AMG. Relação trabalho e saúde: tópicos iniciais. Texto didático para o Módulo de Medicina Social. Departamento de Medicina Preventiva e Social. Faculdade de Medicina da Bahia. Salvador; 2010.
13. Freudenberger HJ. Staff burn-out. *J Social Issues.* 1974;30(1):159-65.
14. Pena PGL, Freitas MCS, Cardim A. Trabalho artesanal, cadências infernais e lesões por esforços repetitivos: estudo de caso em uma comunidade de marisqueiras na Ilha de Maré, Bahia. *Rev Ci Saúde Col da Assoc bras Pós-Graduação e Saúde Coletiva*; 2008. Extraído de: [[http://www.abrasco.org.br/cienciasaudecoletiva/artigos/artigo\\_int.php?id-artigo=3269](http://www.abrasco.org.br/cienciasaudecoletiva/artigos/artigo_int.php?id-artigo=3269)], acesso em [30 de novembro de 2009].
15. Silva AL, Gurgel AM, Silva JL, Dantas STA, Martins-Junior M, Saldanha MCW. Rendeiras da Vila: resgate cultural e da cidadania através do trabalho artesanal cooperativo. Trabalho apresentado ao XXVI ENEGEP - Fortaleza, CE, Brasil, 9 a 11 de outubro de 2006. Extraído de [[http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENECEP2006/TR500332\\_8119.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENECEP2006/TR500332_8119.pdf)], acesso em [30 de novembro de 2009].
16. Silva DO. O fiel da balança na história do corpo obeso em mulheres de baixa renda [Dissertação]. Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz; 1995.

17. Pereira-Netto AD, Moreira JC, Dias AEXO, Arbilla AG, Ferreira LV, Oliveira AS, et al. Avaliação da contaminação humana por hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPAs) e seus derivados nitrados (NHPAs): uma revisão metodológica. *Química Nova*. 2000;23(6):765-73.
18. Camargo MCR, Toledo MCF. Avaliação da contaminação de diferentes grupos de alimentos por hidrocarbonetos policíclicos aromáticos. *Brazilian J food technol*. 2002;5:19-26. Extraído de [<http://www.ital.sp.gov.br/bj/artigos/bjft/2002/p0276.pdf>], acesso em [8 de novembro de 2008].
19. Brasil. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Portaria Nº. 3.214, de 8 de junho de 1978. Aprova as Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho. Anexo 13 – Agentes químicos cancerígenos. Brasília; 1978.
20. Brasil. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Portaria Nº. 14, de 20 de dezembro de 1995. Alterar o item “Substâncias Cancerígenas” do Anexo 13 da Norma Regulamentadora N.º 15 - Atividades e Operações Insalubres, da Portaria MTb N.º 3.214, de 8 de junho de 1978. Brasília; 1995.
21. Mascarenhas A, Mello A, Costa A, Mota F, Santana G, Luz G et al. Hidrocarbonetos policíclicos aromáticos em hambúrgueres comercializados na cidade de Salvador, Bahia. *Rev Ci Saúde Col*. Número Suplementar. Anais do IX Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva; 2009.
22. Laín Entralgo P. *Historia de la Medicina*. Barcelona: Salvat; 1978.
23. Czeresnia D. Do contágio à transmissão: uma mudança na estrutura perceptiva de apreensão da epidemia. *História Ci Saúde – Manguinhos*. 1997;4(1):75-94.
24. Martins RA. Tradição e inovação na microbiologia: Lemaire e os miasmas. In: Alves IM, Garcia EM. *Anais do VI Seminário de História de Ciência e Tecnologia*. Sociedade Brasileira de História da Ciência; 1997. p. 53-59.
25. Carrel A. *O homem, este desconhecido*. Porto: Editora Educação Nacional; 2005.
26. Sousa Junior VC. As representações do corpo no universo afro-brasileiro. *Projeto História*. 2003;25:125-44.
27. Canguilhem G. *O normal e o patológico*. 6ª. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária; 2006.
28. Meurer B, Gesser M. O corpo como *locus* de poder: articulações sobre gênero e obesidade na contemporaneidade. *Fazendo Gênero 8 - Corpo, Violência e Poder*. 2008. Extraído de [[http://www.fazendogenero8.ufsc.br/sts/ST39/Meurer-Gesser\\_39.pdf](http://www.fazendogenero8.ufsc.br/sts/ST39/Meurer-Gesser_39.pdf)], acesso em [30 de novembro de 2009].

29. Ferreira VA. O corpo cúmplice da vida: considerações a partir dos depoimentos de mulheres obesas de uma favela carioca. *Ci Saúde Col.* 2006;11(2):483-90.
30. Fischler C. Obeso benigno, obeso maligno. In: Sant' Anna DB, organizador. *Políticas do corpo: elementos para uma história das práticas corporais.* São Paulo: Estação Liberdade; 1995. p. 69-80.
31. Tonial S. *Desnutrição e obesidade: faces contraditórias na miséria e na abundância.* Recife: IMIP; 2001.
32. Zaluar A. *A máquina e a revolta: as organizações populares e o significado da pobreza.* 2ª. ed. São Paulo: Brasiliense; 1985.
33. Freitas MCS. Mulher light: corpo, dieta e repressão. In: Nascimento ER, Ferreira SL, organizadores. *Imagens da mulher na cultura contemporânea.* Salvador: UFBA; 2002. p. 23-34. Coleção Bahiana.
34. Gonçalves CA. O "peso" de ser muito gordo: um estudo antropológico sobre obesidade e gênero. *Mneme – Rev Virtual Humanidades.* 2004;11(5).
35. Barbara R. *A dança das labás: dança, corpo e cotidiano das mulheres do candomblé [Tese].* São Paulo (SP): Universidade de São Paulo; 2002.
36. Leite F. Valores civilizatórios em sociedades negro-africanas. *África.* 1996;18-19(1):103-17.

Recebido em 12.3.2011 e aprovado em 16.05.2011