

SABORES E AROMAS

Acarajé: da cozinha sagrada à culinária laica



Por Jefter Paulo

Designer, ator e dançarino.

E-mail: jefdesigner@hotmail.com

O que é a cultura passada em família? Toda vez que vejo alguém vendendo acarajé logo me vem a cabeça a imagem da minha família

reunida na semana santa com o intuito de preparar diversos pratos baianos. Sacas e mais sacas de quiabo para o caruru, vários quilos de camarão e peixes para a moqueca, vários cocos que me colocavam pra ralar. Era incrível! Uma família genuinamente baiana e numerosa, pois minha avó teve seis filhos, só daí já resulta um número bastante grande de pessoas e todos os irmãos dela se reuniam com seus filhos para a comemoração da semana santa. Brigavam o ano inteiro, fofocas, “disse -me-disse”, sem falar das brigas com minha prima com puxões de cabelo. Mas nesta época, a harmonia se instaurava nos corações. Família, quem não tem a sua? Agora eu não entendo porque dizem que os baianos são calmos...os que conheço nunca foram.

Conta minha mãe que meu primeiro contato com os pratos baianos, inclusive o acarajé se deu quando eu tinha seis meses de idade, numa dessas reuniões de família. E

de lá pra cá sempre que tenho a oportunidade quase me “afogo” de tanto comer.

Hoje, infelizmente não existe mais o encontro como era antes. Minha bisavó e tia (grandes causadoras de muitas discussões) faleceram há alguns anos; minha avó voltou a morar na Bahia e os vestígios da lembrança destas reuniões estão vivos apenas no bar que duas primas abriram chamado Acarajé Bar, em Nova Iguaçu. E, sempre que vou lá retorno ao passado e me lembro da vez que tive de ser carregado para a cama, pois não aguentava andar de tanto que havia comido. Apesar de toda a confusão durante o ano era muito satisfatório para todos e um dos momentos mais esperados. Tenho saudades!

Acarajé é um quitute da culinária afro-brasileira feito de massa de feijão-fradinho e camarão seco moído, frito em azeite-de-dendê e servido com pimenta, camarão seco, vatapá, caruru e salada (todos componentes e pratos da cozinha da Bahia).

História

Manuel Querino em *A arte culinária na Bahia*, de 1916, conta, na primeira descrição etnográfica do acarajé, que "no início, o feijão fradinho era ralado na pedra, de 50 cm de comprimento por 23 de largura, tendo cerca de 10 cm de altura. A face plana, em vez de lisa, era ligeiramente picada por canteiro, de modo a torná-la porosa ou crespa. Um rolo de forma cilíndrica, impelido para frente e para trás, sobre a pedra, na atitude de quem mói, triturava facilmente o milho, o feijão, o arroz".

Acarajé de orixá

Acarajé, comida ritual da orixá Iansã. Na África, é chamado de àkàrà que significa bola de fogo, enquanto je possui o significado de comer. No Brasil foram reunidas as duas palavras numa só, acarajé, ou seja, “comer bola de fogo”.

O acarajé, o principal atrativo no tabuleiro, é um bolinho é indissociável da cultura do candomblé e da história dos africanos no Brasil.

Sua origem é explicada por um mito sobre a relação de Xangô com suas esposas, Oxum e Iansã. O bolinho se tornou, assim, uma oferenda a esses orixás. Mesmo ao ser vendido num contexto profano, o acarajé ainda é considerado, pelas baianas, como uma comida sagrada. Por isso, a sua receita, embora não seja secreta, não pode ser modificada e deve ser preparada apenas pelos filhos-de-santo.

O acarajé é feito com feijão-fradinho, que deve ser quebrado em um moinho em pedaços grandes e colocado de molho na água para soltar a casca. A pós retirar toda a casca, passar novamente no moinho, desta vez deverá ficar uma massa bem fina. A essa massa acrescenta-se cebola ralada e um pouco de sal.

O segredo para o acarajé ficar macio é o tempo que se bate a massa. Quando a massa está no ponto, fica com a aparência de espuma. Para fritar, use uma panela funda com bastante azeite-de-dendê ou azeite doce.

Normalmente, usam-se duas colheres para fritar, uma colher para pegar a massa e uma colher de pau para moldar os bolinhos. O azeite deve e star bem quente antes de colocar o primeiro acarajé para fritar.

Esse primeiro acarajé sempre é oferecido a Exu pela primazia que tem no candomblé. Os seguintes são fritos normalmente e ofertados aos orixás para os quais estão sendo feitos.

Acarajé da baiana

O acarajé também é um prato típico da culinária baiana e um dos principais produtos vendidos no tabuleiro da baiana (nome dado ao recipiente usado pela baiana do acarajé para expor os alimentos), que são mais carregados no tempero e mais saborosos, diferentes de quando feitos para o orixá.

A comercialização do acarajé teve início ainda no período da escravidão com as chamadas escravas de ganho que trabalhavam nas ruas das grandes metrópoles, em diversas atividades, dentre elas, a venda de quitutes nos seus tabuleiros. Tal comércio foi responsável não raras vezes pelo sustento de famílias, pela criação das irmandades religiosas, da criação de laços comunitários/ identitários entre escravos urbanos.

A forma de preparo do acarajé, enquanto comida votiva e comida laica é praticamente a mesma, a diferença está no modo de ser servido: ele pode ser cortado ao meio e recheado com vatapá, caruru, camarão refogado, pimenta e salada(feita com: tomate verde e vermelho mais coentro).

O acarajé é similar ao abará, a maior diferença entre os dois é que o acarajé é frito, ao passo que o abará é cozido.

Receita básica de um bom acarajé:

Ingredientes

1/2 kg de feijão-fradinho descascado e moído

150 g de cebola ralada

1 colher (sobremesa) de sal ou a gosto

1 litro azeite-de-dendê para fritar

Se a família for grande, dobrar a receita. Em várias cidades é possível encontrar o feijão fradinho descascado e moído já pronto, na forma de farinha: farinha de feijão fradinho.

Recheio de camarão

Refogar por 10 a 15 minutos: 4/6 xícara de azeite -de-dendê, 3 cebola picada, alho a gosto, 700 g de camarão defumado sem casca e cheiro -verde. Caso queira, podem ser acrescentados tomate e coentro, e como dito anteriormente, caruru, vatapá e molho de pimenta.