

13-05-2021

ACARAJÉ

Cyleide Lourenço

[Cozinheira. Trabalhadora tagarela]

Gravando... Além de gravar minhas conversas e depois “traduzir” pro português correto, Tiana, minha sobrinha, seleciona os documentários sobre política, que eu adoro ver, e me entope de livros e reportagens de culinária. Mas não é só sobre receitas, nem esses programas de TV que ficam só ensinando como descasca cebola e faz ensopadinho.

Tiana me embucha com informações sobre a comida - os alimentos e hábitos alimentares - relacionados com cultura, história e, como ela gosta de dizer, sobre as representações sociais e econômicas de cada povo, de cada etnia, em cada região. Por exemplo, ela me chamou a atenção para a própria fome, que determina uma culinária específica.

É como fazem todos os animais na natureza em tempos de escassez e de desastres ambientais. O ser humano é um animal também, não é? Mas o que me encanta mais é conversar com as comadres sobre os fazimentos da comida e as histórias de suas terras com as comidarias. Faço isso nas comunidades do Rio de Janeiro, onde atuo nos almoços comunitários, e na comunidade em que moro desde criança onde tem gente de todo o Brasil. Conheço paraibana, amazonense, alagoana, baiana, pernambucana, cearense, maranhense, paraense, tem de quase tudo de brasileira.

Mineira tem poucas, mas minha vó Doninha era mineira, então dou de letra. O que eu não costumo encontrar, só lá uma vez ou outra, é gente do sul do Brasil. Às vezes aparece mas geralmente é homem e costuma ter algum negócio na favela. Tem muito homem nortista e nordestino que cozinha bem, mas esse negócio de mulher na cozinha ‘tá entranhado na macheza e o pior, ou melhor, sei lá, é que a gente (mulher) toma gosto de cozinhar mais por conta da filharada. Isso quando tem comida de bastante ingrediente. Na muita pobreza, o cozinhamento dá é agonia. E muitas mulheres acabam tomando raiva do fazimento. Daí, os homens tomam raiva da mulher. Nas comunidades do Rio que eu conheço, onde a grande maioria dos trabalhadores tem emprego de carteira ou de biscate, porque ninguém fica parado, costuma ter bastante ingrediente. Adoro fazer os almoços comunitários porque a gente encontra lá a solidariedade do tempero. Aparece de tudo. Páprica, alcaparra, cominho, alho poró, açafraão, aniz estrelado, cardamomo. Nem sei de tanto nome. E tem sempre alguma comadre gaiata inventando: *ué, ‘cê vai fazer essa galinha sem curry e o arroz de acompanhar sem gengibre?* Eu fico rindo e falo: *entra aqui no meu lugar.* Mas essa temperança solidária é só em batizado ou casamento, quando a comida é mais avantajada de elegância. E às vezes é só pros pais e avós da criança, os noivos e os padrinhos. Os convidados vão direto no panelão que a fome sempre é tanta...

Seria muito bom se essa temperança solidária se juntasse pra expulsar esses governos. Agora na pandemia, em que o governo federal e também o estadual e os dos municípios do Rio e da Baixada servem às comunidades um banquete de medidas sociais apodrecidas, nós estamos vivendo numa panela de pressão. Os almoços e jantares comunitários deram lugar ao recolhimento e distribuição de cestas básicas, cada vez mais escassas e cada vez com menos ingredientes. Temperança, então, nem pensar...

Mas como comer às vezes é melhor que pensar, falei com minha comadre baiana da Maré e pedi a ela a receita mais revolucionária do acarajé. É uma forma de falar a primeira palavra pra se referir à segunda, dando mais ênfase à primeira. Iansã adora acarajé. É pra ela que o quitute é preparado, desde que meus antepassados escravos trouxeram a receita. Pode ter mudado um pouco a forma, mas não mudou sua essência e sua vocação de oferenda.

Só fiz acarajé de forma amadora, mas com a comadre vou profissionalizar minha revolução acarajeniana.

Com sua roupa e pano branco na cabeça, colares e figas penduradas, senti um certo espanto do pessoal da igreja passando, mas sem incomodar. Ela disse que todos ali a respeitavam, como aliás deveria ser sempre. Não era uma cena comum no canto da comadre ter visita para uma aula de culinária. Logo eu disse a ela que meu santo era São Jorge e ela falou que Iansã preparou a comida pra Xangô quando ele ia falar ao povo. E quando começaram a sair labaredas de sua boca, o povo os recebeu como os grandes reis de Oyó. Quando a comadre perguntou se eu queria o acarajé original ou com recheio de vatapá, não titubeei: *original, claro!* O vatapá é conversa pra depois, e de preferência quando nosso país respirar mais democracia.

Primeiro os ingredientes: um quilo de feijão fradinho; meio litro de azeite de dendê (pra fritura); uma cebola média; pimenta do reino branca (uma pitada ou a gosto). Quando ela separou os 4 elementos da receita, fiquei espantada e logo perguntei: *só isso? Iansã é modesta e conhece nossas dificuldades*, ela respondeu. Mas enquanto ela preparava ia dizendo que a fartura de ingredientes era sempre bem-vinda. Fartura para os pobres era fartura para os deuses que protegem os pobres. Triture os feijões sem quebrar muito, para que as casacas se soltem aos poucos, cobertos numa tigela de água fria por algumas horas. Troque a água várias vezes e vá peneirando as casquinhas soltas. Quando eliminar as casacas do feijão retire toda a água, acrescente a cebola picada, o sal, a pimenta e bata até obter uma massa cremosa, mas consistente. Depois, colher de pau a arejar a massa, enquanto o dendê esquenta. Ela me disse: *depois de bem arejada com os ventos de Iansã é só colocar os bolinhos de massa no dendê e deixá-los com a cor do ouro. É o ouro da nossa fé e razão de viver. Axé.* A simplicidade do acarajé que eu só conhecia com tantos ingredientes me espantou.

Com o sabor na boca saí pensando na primeira palavra.

■ ■ ■

OBS. Os textos expressam a opinião de seus autores, não necessariamente coincidente com a dos coordenadores do Blog e dos participantes do Fórum Intersindical. A cada reunião ordinária, os textos da Coluna Opinião do mês são debatidos, suscitando divergências e provocando reflexões, na perspectiva de uma arena democrática, criativa e coletiva de encontros de ideias em prol da saúde dos trabalhadores.