



O patrimônio das baianas do acarajé



Declarado Patrimônio Imaterial do Brasil em 2004, o ofício da baiana de acarajé representa uma vitória das mulheres empreendedoras, desde as primeiras escravas que compraram a liberdade com feijão e azeite de dendê

“**T**odo mundo gosta de acarajé. O trabalho que dá pra fazer é que é...” – cantava Dorival Caymmi em 1939, em mais uma de suas canções que se juntariam ao cancioneiro brasileiro mais autêntico. “A preta do acarajé” foi gravada pelo cantor em dueto com Carmen Miranda no ano em que a cantora se mudaria para os Estados Unidos, levando consigo parte da indumentária que integrava, desde tempos coloniais, a vestimenta característica das baianas do acarajé. Inclusive o turbante, que se tornaria uma das marcas da intérprete, e que sempre fora peça inseparável das “escravas de ganho” que desde os tempos coloniais dispunham seus tabuleiros nos principais pontos de circulação da cidade.

Séculos depois daquelas mulheres que criaram a tradição de vender em tabuleiros o bolinho de feijão-fradinho frito no azeite de dendê, muitas vezes comprando a própria alforria e dos filhos com esse ofício, em dezembro de 2004 o ofício da baiana de acarajé foi declarado Patrimônio Imaterial do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

HERANÇA QUE VIRA PATRIMÔNIO

Um patrimônio imaterial carrega em si um paradoxo. Ele é imaterial porque não é um objeto específico, como uma obra de arte ou uma igreja. Também é diferente de um objeto artístico ou um edifício porque não tem um único dono, mas muitos. Sua propriedade é difusa. Patrimônios imateriais se formam ao longo de séculos, quase sempre por tradição oral. São pais contando para filhos como aprenderam com seus pais, mães ensinando para suas filhas antigos saberes, avós incentivando que seus netos perpetuem determinado



“saber fazer” recebido de ancestrais. A maioria das vezes a origem desses conhecimentos se encontra inacessível em tempos imemoriais. O paradoxo do patrimônio imaterial é que, apesar dessa impossibilidade de apreendê-lo em torno de um único lugar ou um único dono, por sua característica “imaterial”, ele pode ser bem concreto. Bem material, no sentido físico da palavra. Como uma viola de cocho. Ou um golpe de capoeira. Ou, ainda, um suculento acarajé.

O antropólogo Claude Lévi-Strauss, no livro “O triângulo culinário”, publicado em 1968, afirma que “o domínio da cozinha constitui uma forma de atividade humana verdadeiramente universal, pois não existe sociedade que não tenha desenvolvido formas de preparar seus alimentos”. Ao decretar um determinado tipo de alimento ou receita “Patrimônio Imaterial”, o intuito de um ato simbólico como este é claro: preservar a memória coletiva dessas tradições, que podem abraçar as mais variadas manifestações da cultura de um povo, muitas vezes produzindo registros inéditos e acessando informações de pioneiros e perpetuadores de um modo de fazer muitas vezes ameaçado por mudanças no estilo de vida, por falta de interesse comercial ou, simplesmente, pela dispersão de seus guardadores.

De certa forma, decretar uma tradição cultural “Patrimônio Imaterial” é o reconhecimento oficial que um país faz de algum aspecto da cultura de seus habitantes que se tornou, ele próprio, constituinte da própria nação. Quem já foi à Bahia e experimentou um acarajé ali mesmo na calçada, talvez perto do Pelourinho, se distraíndo com o colorido e perfumado tabuleiro da baiana, e a variedade de ofertas de sabores, cores e aromas, sabe muito bem como um patrimônio imaterial pode ter cheiro, sabor (e ardor...) e uma memória que vem de outros tempos. Você não foi à Bahia? Então vá! Como já disse o mesmo Caymmi em outra canção: “Lá tem vatapá, lá tem caruru”. Aliás, dois acompanhamentos do acarajé contemporâneo, maior e muito mais acompanhado do que aquele que, séculos atrás, iniciaria a tradição.

ORIGEM AFRICANA

Acarajé é um bolinho de feijão-fradinho, temperado com cebola e sal, e frito em azeite de dendê. Seu conhecimento foi trazido pelos escravos provenientes da região do Benim, na costa ocidental. Sabe-se disso não pelo componente principal do prato, pois o feijão-fradinho também era consumido em Portugal, sendo, segundo o pesquisador Luís da Câmara Cascudo, o preferido dos feijões até então conhecidos na Europa (depois, a preferência cairia sobre o feijão-preto, uma iguaria das Américas, explica o folclorista potiguar em sua alentada “História da Alimentação no Brasil”). A certeza do DNA africano do acarajé está no óleo que o prepara, extraído do dendezeiro, uma

◀ Baiana do acarajé em Salvador prepara a massa que será frita no azeite de dendê. Natural da África, o dendezeiro se adaptaria bem à região Nordeste



VIOLA DE COCHO TAMBÉM VIRA PATRIMÔNIO IMATERIAL

O modo de fazer a tradicional viola de cocho, uma variação da viola caipira dos estados do Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, também alçou o mesmo estatuto das baianas de acarajé e da capoeira, entre outras manifestações culturais: um patrimônio imaterial do Brasil. Que pode ser um “saber fazer” com o próprio corpo,

caso da dança-jogo-luta trazida pelos escravos do continente africano. Também pode ser um “saber fazer” um instrumento com madeiras de qualidades específicas, como a ximbuva ou o cedro-rosa (e não outras), caso da viola de cocho que embala as festas de cururu e siriri no pantanal e no cerrado brasileiro.

palmeira nativa daquele continente, considerada sagrada para a cultura iorubá, e que se aclimatou muito bem na Bahia.

A palavra acarajé também tem origem iorubá: *acará* quer dizer “fogo” e *ajeum* (ou *ajé*) significa “comer”. Com o passar do tempo, o canto das vendedoras anunciando “acará acaráajé!” se transformaria no nome que se perpetuaria, das ruas de Salvador e das vozes das negras dos tabuleiros, até os dias de hoje.

SERVIDO NA FOLHA DE BANANEIRA

As baianas do acarajé, com seus tabuleiros, seus rituais ao começarem as vendas e a indumentária característica (incluindo os turbantes, que revelam a influência muçulmana em boa parte dos escravos vindos para Salvador durante o período colonial), eram “escravas de ganho”.

Mesmo que presumivelmente presentes desde os primórdios da vida urbana da primeira capital do Brasil, a primeira descrição de uma baiana de acarajé é do século 20. Foi escrita em 1916, mas seria publicada somente em 1928, como parte integrante do ensaio “A arte culinária na Bahia”, escrito por Manoel Querino, o primeiro negro a publicar livros sobre a cultura afro-brasileira. Entrevistando parentes, vendedoras de rua e integrantes de terreiros nagôs tradicionais de Salvador, Querino apresenta o acarajé como sendo um “alimento puramente africano”. E conta que era consumido puro, “protegido por parte de uma folha de bananeira, levando, no máximo, quando era pedido, um pouco de molho preparado com pimenta-malagueta, seca, cebola e camarões, moído na pedra e frígido em azeite de cheiro”.

Azeite de cheiro, como narrado por Querino, é outro nome para o azeite de dendê. E o segredo para o cheiro tão característico e tentador, capaz de capturar o nariz dos fregueses a vários quarteirões de distância, e acionar os pés dos mesmos até o tabuleiro de baiana mais próximo, era dos mais bem guardados do patrimônio imaterial brasileiro. Mas seria revelado durante o processo do Iphan que resultaria na declaração de Patrimônio Imaterial brasileiro por uma das mais eminentes baianas de acarajé, Clarice dos Anjos.

Ex-presidente e uma das fundadoras da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia, Clarice foi uma das baianas entrevistadas pelos pesquisadores do Iphan. E contou o segredo de espalhar o cheiro do azeite de dendê para longe e assim atrair o cliente para perto, segredo este que aprendeu com suas quatro irmãs transmitido por sua mãe, também ela uma baiana de acarajé: “Bota o azeite para fritar e coloca uma cebola grande porque é o que chama o cliente. O cheiro vai longe e evita que o azeite queime muito rápido”.

COMIDA DOS DEUSES

Parte integrante dos terreiros de candomblé, o acarajé costuma ser servido em cerimônias dedicadas a Xangô e Iansã – são considerados alimentos desses orixás. Mas nos rituais iorubás não há acompanhamento para o acarajé, e a função ritualística também criou ali uma tradição de porções menores, bem diferente do modelo tipo “sanduíche” servido nas ruas, que aceita caruru, vatapá, camarão,

▶ Tabuleiro de acarajé no Pelourinho, em Salvador: 70% das vendedoras de rua são as principais provedoras de renda em suas casas

diferentes tipos de salada (a mais comum é cebola, tomate e coentro) e, claro, muita pimenta. Até para justificar o nome africano de origem: “comer fogo”. E sair do tabuleiro muito bem alimentado.

FEIJÃO E DENDÊ

Feijão sempre foi a preferência nacional, juntamente com a farinha de mandioca (esta, para espanto de quase todos os estrangeiros que andaram por aqui nos séculos da colônia e do império). Era alimento de senhores e de escravos. E o feijão-fradinho, uma das muitas variedades do tipo vigna, entre os quais existem outros menos famosos, como *massaca*, *boca-preta* e *caupi*, logo encontrou na região de Ireçê, na Chapada Diamantina, seu mais permanente manancial. De lá, há muito tempo e até os dias de hoje, sai boa parte do feijão consumido diariamente pelos brasileiros. Não por menos a cidade, segundo polo produtor de feijão do país, é conhecida como “a capital do feijão”.

O principal produto do acarajé é deixado de molho por duas horas antes de ser cozido, de forma que inche de água e que as impurezas boiem e sejam retiradas. “O segredo do bom acarajé reside no modo como a massa é preparada e batida na panela, com colher de pau, antes de se fritar cada porção no dendê fervente”, também contou Clarice dos Anjos, abrindo aos pesquisadores seu conhecimento adquirido no ofício com o qual sustenta sua família. Situação semelhante a muitas outras baianas de acarajé: segundo a associação criada por Clarice, cerca de 70% das donas de tabuleiro de Salvador também são chefes de família e principal fonte de renda em suas casas.

Se o feijão-fradinho espalhou-se para o país inteiro, embora seja mais consumido no Nordeste, o azeite de dendê tem se mantido como característico da gastronomia baiana, mesmo que o processo do Iphan cite ocorrências de venda de acarajé em São Luís, no Maranhão, e em Recife. O azeite de dendê é um subproduto do óleo de palma, que também é empregado em outras atividades, até como óleo combustível, e o Brasil se tornou um dos principais produtores mundiais, com Bahia, Pará e Amapá liderando o ranking. E, claro, os produtores baianos precisam, necessariamente, separar uma boa parte do que plantam dessa palmeira africana que se tornou brasileira por adoção para a produção do “azeite de cheiro” irresistível, capaz de trazer de longe os clientes que ajudam a perpetuar a deliciosa tradição do tabuleiro da baiana, onde tem muita coisa boa. E, reinando sobre todos os quitutes, o centenário acarajé, comida de divindades e de simples mortais, cheios de apetite. O que poucos sabem é que foram fisgados pelo truque “imaterial”, mas bem concreto, da cebola mergulhada no azeite fervente.

▶ O truque da cebola aromática: quando lançada no azeite de dendê ajuda a propagar o aroma inconfundível, capaz de trazer os clientes de muito longe

