



**SABOROSA E TEMPERADA, É ASSIM A COMIDA BAIANA ONDE NÃO PODE FALTAR O ACARAJÉ, MAIOR SÍMBOLO GASTRONÓMICO DA REGIÃO, TAMBÉM CONHECIDO COMO O 'HAMBÚRGUER BAIABO'**

COMER O MUNDO

## Fim da linha em Minas e na Bahia

*Em pouco mais de um ano, estivemos em vinte e seis países sentados à mesa com famílias. Uma aventura que agora chega ao fim. Vamos ter saudades*

**T**odos os dias, Elisete monta a banca na Sagrada Colina, mesmo em frente à Igreja de Nosso Senhor do Bonfim. Chega bem cedo. Na cabeça, o turbante em tons verde, amarelo e vermelho entra no balanço da bonita saia de roda que traz vestida. À medida que a baiana coloca em cima da mesa várias panelas pequenas bem fechadas. Senta-se. As mãos já sabem o que vem depois. Agarram um pouco de massa e começam a moldar, uma por uma, pequenas bolas em forma de noz. É de frente para o templo católico mais importante de Salvador que provamos acarajé, o maior símbolo gastronômico da Bahia.

A massa prepara-se com feijão frade moído, cebola e sal. Frita-se em azeite de dendê bem quente para depois abrir ao meio e servir recheado. Pedimos, camarão, caruru, vatapá e pimenta. Lembra uma

sanduíche. O que até já lhe valeu, vindo de algum turista, ficar conhecido como o hambúrguer baiano. A cultura do acarajé tem mais de quinhentos anos. Tal como quase toda a gastronomia baiana, começou com os primeiros africanos a chegar ao Brasil. Sobretudo, graças a uma das poucas coisas que conseguiram trazer consigo. A religião.

Dentro das cozinhas coloniais, as escravas adaptaram as comidas sagradas dos orixás do Candomblé ao paladar dos senhores, partindo dos ingredientes que tinham à mão. Da terra natal, introduziram os produtos africanos que viajaram no porão dos barcos como o azeite de dendê, quiabo, coco, gengibre e malagueta. Com os portugueses aprenderam, sobretudo, os segredos da doçaria. E com os índios que ali viviam descobriram a versatilidade da mandioca. É assim que nascem receitas tão emblemáticas como caruru, bobó-de-camarão, vatapá, acarajé, abará, xinxim de galinha e moqueca de camarão. Com sabores totalmente diferentes de tudo o que já provámos até agora,

muito por causa do azeite de dendê, a base de toda a gastronomia baiana. O que ajudou, sem dúvida, a tornar esta cozinha a mais sedutora do Brasil.

Quando os portugueses aqui chegaram, no início do século dezasseis, a alimentação dos índios era bem diferente. Pero Vaz de Caminha, escrivão de Pedro Álvares Cabral, conta que “mostraram-lhes uma galinha, quase tiveram medo dela e não lhe queriam pôr a mão. Depois lhe pegaram, mas como espantados”. A mesma surpresa com que recusaram pão, peixe e vinho porque, como Caminha, acrescentou “eles não lavram nem criam. E não comem senão deste inhame, de que aqui há muito, e dessas sementes e frutos que a terra e as árvores de si deitam”. A caminho do nosso último destino ficamos a pensar o que escreveria hoje.

Luís Manuel nasceu em Portugal. Só que o calor de abril de 74 fez com que tivesse de seguir os passos da família. E fugir para o Brasil. Foi aqui que cresceu e descobriu a paixão pela terra. Tornou-se agrônomo. Cristina Helena nas-



MARIA E KIKO MARTINS NO BRASIL



VEJA O VÍDEO COM O FABRICO DO CAFÉ EM [www.expresso.pt/comeromundo](http://www.expresso.pt/comeromundo)