

R c i a
e e t

e l á
d a u

Receita de aluá

Ari Miguel Teixeira Ott

Ari Miguel Teixeira Ott

Reitor da Universidade Federal de Rondônia desde 2015.

Possui graduação em Medicina pela Universidade Federal da Bahia (1978), mestrado em Antropologia pela Universidade de Brasília (1982) e doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas pela Universidade Federal de Santa Catarina (2002). Atualmente é professor associado IV da Universidade Federal de Rondônia. Tem experiência na área de Antropologia, com ênfase em Antropologia médica e indígena, atuando principalmente nos seguintes temas: rondônia, políticas públicas, saúde indígena e desenvolvimento sustentável.

Fazer aluá não é fácil, nem simples. Pelo menos o aluá que aprendi a beber ainda criança na casa de meus pais em Salvador da Bahia, na década de 60 do século passado. Certamente não foi meu pai alemão quem introduziu a receita na família, pela singela razão que não nasce abacaxi na Alemanha, mas como tem maçã eles aprenderam a fazer cidra com a casca fermentada damaça. Antes que existisse a ciência da química, já existia o conhecimento de que qualquer casca de qualquer fruta deixada na água fermenta e produz uma bebida borbulhante. Com um pouco mais de técnica e paciência se fez champanhe com a uva!

Esse é o primeiro passo da receita: aluá se faz com casca de abacaxi, ou de ananás. Que são coisas diferentes: ananás é o fruto como havia no emba-

te duro da natureza; abacaxi é o fruto selecionado artificialmente para agradar ao paladar humano. Nem adianta procurar por ananás, então vai ter que usar abacaxi.

Também não foi minha mãe, carioca de classe média, que sabia a receita de aluá. À moda de Marcel Proust puxo pela memória e lembro-me de tantas mulheres baianas que frequentavam nossa casa, mais corretamente a cozinha, de onde brotavam as iguarias hoje esquecidas. Era uma azafama interminável no preparo de comidas doces e salgadas, de tortas e bolos, de beijus e tapiocas, de farinhas e farofas. As comidas de santo, reservadas às grandes comemorações: vatapá, caruru, xinxin de galinha, acarajé frito no azeite de dendê, abará cozido na folha de banana.

E eu, criança ainda, empanturrado de tanta comilança, recebia como uma benção, um copo de aluá gelado para desempachar. E ficava alí sentadinho na mesa, bebericando vagarosamente meu copo de aluá com pedaços de gelo, apreciando o movimento das ancas e dos braços, do dorso e das pernas femininas, até que fosse vencido pelo sono e fosse carinhosamente colocado na cama. Dormia antes do beijo da mamãe.

Nunca adivinhei o que mais me embriagava: se a dança feminina em torno das panelas e dos pratos; a mágica transformação de matéria bruta em comida; ou as doces borbulhas do aluá. Nunca perguntei as receitas e agora a única coisa que sei é que se faz aluá de casca de abacaxi.

Depois, muito depois, aprendi que descascar um abacaxi é coisa que exige conhecimento e arte. Nem com muita força de modo a ferir a carne, nem com muita delicadeza de modo a não arrancar a casca. Também se deve deixar na água por tempo suficiente para fermentar: nem pouco que não azede, nem muito que apodreça.

Acrescente as ervas de seu gosto à beberagem: alecrim, cravo, canela, car-

damomo, até zimbros se lhe apraz o abecedário. Deixe descansar por um número primo de dias, sem conhecer a luz do sol ou da lua, em absoluta escuridão.

Também aprendi que aluá frequenta a literatura. Ninguém menos que Guimarães Rosa o descreve em uma cena de A Estória de Lélío e Lina: “O aluá espumava, dessoltando em chío e estalidos seu azedo bom”.

É esta a Revista Aluá que me cabe apresentar. É esta a receita: relatos pessoais subjetivos misturados com artigos objetivamente científicos; trabalhos teatrais desenvolvidos nas ruas articulados com análises do modo que se constitui a cultura indígena; entrevistas e depoimentos dos que tentam e conseguem se puxar pelos cabelos e desenhar, e atuar e expor e escrever.

Assim se faz Aluá.

“Voltou, com
uma cuia de aluá,
trouxe-a às mãos
de Lélío, que depôs
o chapéu no arção e
se curvou da sela
para receber,

abaixando a vista,
num perturbo;
mas, por mais
que os abaixasse,
sempre restava
alguma coisa dela
em seus olhos”.