



MINUTA DE PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

EMENTA: Inclui a efeméride Dia do Acarajé, no Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores – Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre, a ser comemorada anualmente no dia 04 de dezembro.

JUSTIFICATIVA

Este Projeto de Lei tem por objetivo modificar o Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores, para instituir no Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre o **"Dia do Acarajé" a ser comemorado anualmente no Município de Porto Alegre, no dia 04 de dezembro.**

O Acarajé é uma das diversas oferendas ofertadas a um orixá. Os praticantes das religiões afro-brasileiras realizam o preparo da iguaria para agradar a Orixá Iansã, que é sincretizada como Santa Barbará.

E por haver este sincretismo religioso com Santa Barbará, que tem sua data como 04 de dezembro, utiliza-se da mesma forma para o Acarajé, oferenda da Orixá Iansã, em sincretismo com Santa Barbará.

O acarajé é uma especialidade gastronômica das culinárias africana e afro-brasileira. Trata-se de um bolinho feito de massa de feijão-fradinho, cebola e sal, e frito em azeite de dendê. No continente africano é conhecido como akara, e especificamente no norte da Nigéria é também chamado de kosai. No Gana, por sua vez, a iguaria é mais conhecida como koose.

Na África Ocidental, onde consiste uma comida de rua muito comum, é servido com pimenta em pó ou molho de tomate picante. Já no Brasil, especialmente na Bahia, é servido com pimenta, camarão seco, caruru e vatapá (também uma iguaria africana), sendo relativamente comum a adição de vinagrete. O acarajé faz parte do café da manhã nigeriano.

História

O acarajé dos Iorubás da África Ocidental (Togo, Benim, Nigéria, Camarões), que corresponde à iguaria consumida no Brasil, é semelhante ao faláfel árabe do Oriente Médio.

Durante o comércio atlântico de escravos, o acarajé foi trazido ao Brasil pelas pessoas escravizadas. Manuel Querino, em descrição etnográfica do acarajé no livro "A arte culinária na Bahia" (1916), conta que "no início o feijão-fradinho era ralado na pedra, de 50 centímetros de comprimento por 23 de largura, tendo cerca de 10 centímetros 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

Acará, akará ou acarajé, comida ritual das religiões de matriz africana.

O acarajé, é uma comida ritual da orixá Iansã. Na África, na língua iorubá, é chamado de àkàrà, que significa "bola de fogo", enquanto que "je" possui o significado de "comer". "Acará" também é o nome de um pedaço de algodão embebido em azeite que era colocado em chamas e engolido pelos filhos de santo para estes provarem que estavam em transe, nos rituais das religiões de matriz africana (daí, a expressão "bola de fogo").

O acarajé é feito com feijão-fradinho, demolhado e moído para a obtenção de uma massa fina, à qual é acrescentada cebola ralada e um pouco de sal. O acarajé é frito em azeite de dendê.

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 forma de preparo do acarajé da baiana é praticamente a mesma em relação ao acarajé de orixá: a diferença está no modo de ser servido. Ele pode ser cortado ao meio e recheado com vatapá, caruru, camarão refogado e pimenta.

O acarajé tem similaridade com o abará, diferindo apenas na maneira de cozimento. O acarajé é frito, ao passo que o abará é cozido no vapor.

Ante ao exposto nesta vasta justificativa, solicito o apoio dos nobres pares para o presente Projeto de Lei, para que esta casa possa prestar justa homenagem a comunidade matriz africana, que cultua os Orixás, através das religiões afro-brasileiras, tão popular no nosso estado e que tanto contribui para a preservação das raízes africanas originais formadoras do nosso povo, incluindo o Dia do Acarajé, no calendário oficial da cidade de Porto Alegre.

PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

Art. 1º - Inclui a efeméride **Dia do Acarajé**, no Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores – Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre – a ser comemorado anualmente no **dia 04 de dezembro**.

Art. 2º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Wagner da Silva Bobadra, Vereador(a)**, em 20/07/2023, às 20:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.camarapoa.rs.gov.br>, informando o código verificador **0592297** e o código CRC **B97A391E**.