Natal com rabanada

História

Enviado por: simonesinara@seed.pr.gov.br

Postado em:22/12/2010

Possíveis origens do quitute que é hoje tradição natalina e como os nomes da guloseima em outros países podem explicar a maneira como ele é preparado e comido.

Ronaldo Pelli - Revista de História da Biblioteca Nacional. A cena é apenas narrada, sem imagens de arquivo, mas mesmo assim, tocante. No fim do documentário “Pierre Verger: mensageiro entre dois mundos”, um amigo do fotógrafo e etnógrafo conta que um cabisbaixo Verger, já encerrando o expediente nessa vida, encontrou-se com ele e a esposa. Quando a esposa perguntou o que Verger queria para melhorar o ânimo, ele respondeu que uma guloseima que a sua mãe fazia, mas que seria impossível de reproduzir. Ao descrever o que seria tal quitute, a mulher do amigo percebeu: era rabanada! Correu para a cozinha para fritar o pão embebido de leite e ovos, tascou açúcar e canela e o francês mais baiano da História comeu chorando. Talvez nem todas as histórias em relação à rabanada sejam tão emocionantes, mas haverá quem diga que sempre "come chorando" uma fatia dourada dessas. Além disso, se os momentos não são tão marcantes assim, a oportunidade em que, hoje em dia, se come rabanada é única: o Natal. Ou alguém – com exceção dos espanhóis – se empanturra de pão-frito-doce no carnaval? O antropólogo Raul Lody autor do "Dicionário do doceiro brasileiro", além de "À mesa com Gilberto Freyre", é outro desses que come o doce em qualquer época do ano. Ele explicou em um texto que a rabanada nasceu dentro de um contexto de reaproveitamento do pão, um ingrediente sagrado para os católicos por representar o corpo de cristo."Então, é costume não se jogar o pão fora, e se algum pedaço e desperdiçado deverá ser beijado, verdadeira reverência ao sagrado", escreve ele. Como a grande maioria das tradições natalinas, a rabanada também é importada. A origem é incerta, o mais provável seja uma incorporação de hábitos franceses – daí como os anglófilos a chamam: French toast. Há informações contraditórias, porém. Há quem diga - americanos, em geral - que seria uma receita espanhola da Idade Média. Outros dizem que fritar pão não tem exatamente uma origem única, porque seria uma forma generalizada de melhorar o gosto do alimento nosso de cada dia. Nesse caso, a primeira referência, segundo o famoso dicionário de inglês Oxford, dataria de 1660. Por último, há os partidários de que a citação original de uma receita sobre fritar pão estaria em Apicius: "Aliter dulcia: siligineos rasos frangis, et buccellas maiores facies. in lacte infundis, frigis [et] in oleo, mel superfundis et inferes." – numa tradução bem livre: "Um outro doce: Corte sigilinos [um tipo de pão de trigo] em pedaços grandes. Banhe no leite, frite no óleo, mergulhe em mel e sirva". Um outro nome dado para essa rabanada pré-cristã é pan dulcis. Mesmo que não se tenha uma certeza, a expressão como os conterrâneos de Verger chamam o quitute pode explicar um pouco sua origem: pains perdus, que quer dizer "pão perdido" literalmente. Apesar de hoje já venderem pão para rabanada e usarem outros tipos de pães, brioches ou panetones como matéria-prima, o único ingrediente que se repete na imensa maioria das receitas é: pão do dia seguinte. As receitas se referem ao pão que não se pode mais comer porque está duro, um pão dormido, um pão perdido. Portanto, a rabanada é uma forma de salvar o pão. Muito natalino, não? Outro termo que tem um pouco da explicação da origem – ou pelo menos, de um dos usos – da rabanada é como parte de Portugal as chama: pão parida, ou somente fatias de parida, ou o nome inteiro: pão de mulher parida. Misture pão (trigo), ovos, leite, açúcar e frite, e você tem, além de rabanadas, uma bomba

calórica, cheio de energia. Dizem que era bom para mulheres amamentando porque daria leite. E também explica um pouco o costume de comer as Fatias douradas (outro nome português que é autoexplicativo) no nevado Natal europeu: se esquentar de dentro para fora. Por fim, a origem de "rabanada". O mais provável seja uma adaptação do espanhol "rebanada" que quer dizer... fatias. Imagine fritar uma baguete? Como qualquer texto sobre rabanadas não estaria completo sem uma boa receita, clique aqui para saber uma do padeiro francês Olivier Anquier. Esta notí-cia foi publicada em 17/12/2010 no sítio revistadehistoria.com.br. Todas as informações nela contida são de responsabilidade do autor.