

Prosa *Poeteiro* Verso
Iba Mendes

Culinária



Manuel Querino
A Arte Culinária na Bahia



Iba Mendes
www.poeteiro.com

Prosa *Poeteiro* Verso
Iba Mendes

Culinária



Manuel Querino
A Arte Culinária na Bahia



Iba Mendes
www.poeteiro.com

PROJETO LIVRO LIVRE

*Oh! Bendito o que semeia
Livros... livros à mão cheia...
E manda o povo pensar!
O livro caindo n'alma
É germe — que faz a palma,
É chuva — que faz o mar.*

Castro Alves

O “Projeto Livro Livre” é uma iniciativa que propõe o compartilhamento, de forma livre e gratuita, de obras literárias já em domínio público ou que tenham a sua divulgação devidamente autorizada, especialmente o livro em seu formato Digital.

No Brasil, segundo a Lei nº 9.610, no seu artigo 41, os direitos patrimoniais do autor perduram por setenta anos contados de 1º de janeiro do ano subsequente ao de seu falecimento. O mesmo se observa em Portugal. Segundo o Código dos Direitos de Autor e dos Direitos Conexos, em seu capítulo IV e artigo 31º, o direito de autor caduca, na falta de disposição especial, 70 anos após a morte do criador intelectual, mesmo que a obra só tenha sido publicada ou divulgada postumamente.

O nosso Projeto, que tem por único e exclusivo objetivo colaborar em prol da divulgação do bom conhecimento na Internet, busca assim não violar nenhum direito autoral. Todavia, caso seja encontrado algum livro que, por alguma razão, esteja ferindo os direitos do autor, pedimos a gentileza que nos informe, a fim de que seja devidamente suprimido de nosso acervo.

Esperamos um dia, quem sabe, que as leis que regem os direitos do autor sejam repensadas e reformuladas, tornando a proteção da propriedade intelectual uma ferramenta para promover o conhecimento, em vez de um temível inibidor ao livre acesso aos bens culturais. Assim esperamos!

Até lá, daremos nossa pequena contribuição para o desenvolvimento da educação e da cultura, mediante o compartilhamento livre e gratuito de obras sob domínio público, como esta, do escritor brasileiro Manuel Querino: “*A Arte Culinária na Bahia*”.

É isso!

Iba Mendes
iba@ibamendes.com
www.poeteiro.com

ÍNDICE

A CULINÁRIA BRASILEIRA.....	1
AO LEITOR.....	4
À GUIA DE PREFÁCIO.....	5
ADVERTÊNCIA PRELIMINAR.....	9
DOS ALIMENTOS PURAMENTE AFRICANOS.....	12
DE ALGUMAS NOÇÕES DO SISTEMA ALIMENTAR DA BAHIA.....	17
DO PREPARO DE LICORES.....	30

A CULINÁRIA BRASILEIRA

A APOTEOSE EM PARIS DO VATAPÁ E DA FRIGIDEIRA DE SIRIS

Não é dos nossos hábitos fazer transcrições. Abrimos entretanto hoje, uma exceção, e bem justificada, para uma deliciosa “A Semana”, escrita no “Jornal do Comércio”, do Rio, pelo ilustre homem de letras, nosso conterrâneo, Constando Alves, com a sub-epigrafe “Glórias nacionais”, e a propósito do sucesso que pratos da culinária brasileira obtiveram num banquete em Paris.

É como segue:

“A *Société Nationale d’Aclimatation* houve por bem incluir no cardápio cosmopolita do seu recente banquete anual pratos genuinamente brasileiros.

Quem se incumbiu do encargo, tão cheio de responsabilidades, de organizar esta lista que eu não ousou chamar *menu* (para não assanhar contra mim os defensores do vernáculo)— já recebeu dos convivas, a quem felicitou, agradecimentos de inegável sinceridade.

Muito pôde mentir a boca quando fala. Mas o que ela não pode fingir é a água que lhe vem da gula deliciada por obras primas da arte culinária, é o encanto com que saboreia maravilhas criadas por cozinheiros, dignos pela sua benemerência, de subirem a categoria dos deuses.

Além dessas homenagens da gratidão mastigadora, o organizador do cardápio mereço o reconhecimento patriótico de milhões de almas que embora daquele jantar não tivessem sequer sentido o cheiro, estilo impando de felicidade, como se houvessem comido a fartar.

Tiveram também o seu regalo do bom de Brasileiros, porque, naquela mesa parisiense, figuraram honrosamente nos quitutes capazes de arrancar unânimes aplausos.

Naquela mesa, posta num salão da cidade que distribuo a glória, houve para bem criar um concurso universal de comedorias.

Países entraram com piteos característicos, e o Brasil não se saiu mal, não voltou do certame cabisbaixo, vertendo lágrimas de fel sobre uma terrina desprezada.

Não, aquilo com que contribuiu para o êxito da Testa, recebeu honrarias especiais de estômagos maravilhados.

Nem era para menos. Quem escolheu os pratos que devia representar a nossa cozinha, tem dedo! Tirou do nosso guarda-comidas jóias preciosas.

O que lá apareceu sob o pseudônimo de *timbales de mollusques et de crustaces très appréciés au Brésil*, é a famosa *frigideira de siris mole*, a qual, sem exagero, cabe a denominação de divina.

E que direi eu do *Vatapá*, a mais prodigiosa invenção do gênio da Bahia?

Lá estava ele, ciente do seu valor, certo de não ser vencido por preparava o seu complicado macarrão, que lhe causava mais orgulho que o *Barbeiro de Servilha*.

Espalhada pelo mundo a fama da nossa cozinha, quantos estrangeiros não viriam aqui, simplesmente para comer? Não deixariam de amar a nossa natureza; ela porém, passaria ao papel secundário de fornecer o elemento decorativo para o almoço ou o jantar. Almoçar no alto do Corcovado, jantar à sombra de mangueiras majestosas, que prazer! Mas a mesa, rústica ou pomposa, seria o principal. E a panela do vatapá, consagrado pelo consenso unânime dos povos,—ficaria mais alta que as nossas montanhas.

Quando saíssem daqui, lambendo os beiços, os viajantes não teriam palavras azedas para os hóspedes e levariam impressões intensas. A gratidão do paladar é mais duradoira que a de outros sentidos. Música que entra por um ouvido pôde sair pelo outro. A visão de uma paisagem esmorece na memória frágil. Mas a reminiscência de um bom vatapá é eterna.

Demais, quem teve a fortuna de prová-lo, quer repetição. E nem todos os que ouviram uma ópera fazem questão de ouvi-la novamente.

Não se diga que seja indigno do orgulho nacional o empenho de ganhar a atenção do mundo por quitutes.

A celebridade alcançada por esse meio não é inferior à que se obtém pela filosofia, pela arte e pela ciência.

Uma cozinheira pôde revelar gênio e os gênios são iguais. Na culminância da sua arte, ela fica no mesmo plano superior a que subiram KANT, RAFAEL, MOZART e outros habitantes das grandes alturas.

Quando Presidente da República, THIERS era visitado por MIGNET, que aparecia em palácio, sempre, com um embrulho em baixo do braço. Aquilo havia de ser um livro; Pois, não era. O que ele levava era uma lata hipócrita, e dentro dela havia a famosa *bouilabaisse*, à moda de Marselha. Fechavam-se os dois no gabinete da presidência e aí se entregavam à delícia daquele prato regional, às escondidas de Me. THIERS, que obrigava o marido a uma severa dieta.

Quando se despediam, era com esta frase de entusiasmo:— “É obra-prima do espírito humano!”

Isso diziam dois historiadores, que deveriam reservar aquelas palavras para as obras de TÁCITO e TITO LÍVIO.

Animados por esse exemplo, não hesitemos em afirmar que a humanidade nos deve obras-primas do espírito humano, dessas que glorificam uma nação e imortalizam um povo. O vatapá pôde considerar-se tão sublime quanto a *Crítica da Razão Pura*, com a vantagem de ser igualmente profundo e mais acessível ao gosto do gênero humano, que parece preferir à melhor filosofia—os bons bocados.— C.”

(De *A Tarde de 16—10—1930*).

AO LEITOR

Dando à luz da publicidade a "Arte Culinária", obra do meu mui querido e saudoso Pai, devo dizer que não foram pequenas as dificuldades que enfrentei para que a mesma não ficasse no original. A admiração que todos os seus trabalhos têm merecido dos intelectuais baianos e, quiçá, do País inteiro, bem como a que mereceu a "Arte Culinária", lida de antemão, por um dos seus maiores apreciadores e bom amigo o Exmo. Sr. Alberto Moraes Martins Catarino, deram-me forças para que não esmorecesse na tarefa que ora cumpro, mais pelo amor filial do que por interesses mesquinhos.

A todos que lerem este trabalho de meu Pai, o meu agradecimento profundo e a minha gratidão.

Paulo Querino

À GUIA DE PREFÁCIO

EM TORNO DA GEOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO

Considerações lidas em sessão do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia pelo Prof. Bernardino José de Souza, a respeito do trabalho "A Culinária Baiana" do Prof. Manuel Querino.

Tanto que o meu velho amigo Professor Manuel Querino, indefesso Investigador das nossas coisas passadas, me anunciou o seu trabalho a respeito da "Culinária Baiana", dando-me a traço largo a diretriz por ele prosseguida em searas de todo descuidadas entre nós, na minha retentiva, um tanto disciplinada em cátedra que à memória pede longo fôlego, surgiu a lembrança de umas páginas magistrais dadas a lume na "Revista da Sociedade de Geografia de França", em 1909. Lembrando-as, eu disse ao nosso prezado confrade que o seu trabalho era de grande conta, subindo-lhe a estima por iniciar no Brasil estudos muito sérios e que desvelavam engenhos em meios mais cultos.

De feito, quem já houver perlustrado as páginas de algum dos livros da moderna escola de geógrafos franceses, que teve como chefe o inolvidável mestre Vidal de la Blache e tem hoje como expoente o emérito professor Jean Brunhes, do Colégio de França, certo, não há de estranhar os gabos que presenteio à monografia que nos acaba de ler o velho professor pedindo ademais um voto de louvor na ata dos nossos trabalhos em homenagem ao opimo fruto de tão relevante lavragem.

De há muito, meus confrades, além Atlântico, já se não insiste na importância dos estudos consagrados à alimentação, à habitação e ao vestuário que constituem os três fundamentos essenciais de toda a geografia econômica.

Victor Bérard, vigoroso publicista francês, sociólogo de largos créditos em sua Pátria, notou bem à justa que nos tempos antigos, quando se compuseram as epopéias homéricas, os homens não se classificavam segundo caracteres somáticos, como a cor da pele, a conformação do crânio, etc., nem segundo os caracteres das línguas ou dos dialetos que falavam, porém, sim, de acordo com seus alimentos. Não se cuidava naquele então de negros e brancos, pardos e amarelos: nomeavam-se tão somente os comedores de peixe, comedores de lótus, os sitofágos, os ichtiáfagos, os lotofágos, acrescentando Bérard que a classificação dos homens em "*fagos*" é mais realista e mais verdadeira do que a classificação em "*fonos*", isto é, embasada nas línguas faladas.

O geógrafo russo Voelkof, em 1909, em dois artigos publicados no órgão oficial da Sociedade de Geografia de França, patenteou a relevância dos problemas da

geografia da alimentação, esboçando uma classificação das gentes consoante as modalidades da alimentação pelos cereais, pela carne e pelos laticínios, terminando por formular algumas conclusões a respeito do futuro da alimentação, passíveis apenas de objeções pelo exclusivismo de vegetariano convencido e militante que é o notável mestre moscovita.

Menor não foi a contribuição que trouxe aos novos estudos o professor alemão Lichtenfelt. Publicando em 1913 a sua obra —*Die Geschichte der Ernaehrung — A História da Alimentação*. As 365 páginas desse formoso trabalho são manancial abundoso de sugestões para historiadores e geógrafos, revelando-se nos em linhas muito claras toda a importância econômica e social do problema da nutrição humana.

Jean Brunhes, que escreveu profunda síntese da Geografia Humana em livro admirável que o consagrou a maior autoridade do Mundo latino em tão belos granjeios, na lição inaugural de um curso de "Antropografia" no Colégio de França, chama a atenção dos estudiosos para um livro inteligente aparecido em 1912, da lavra de um ilustrado engenheiro e viajante que se ocultou sob o pseudônimo de Ali-Bab. Nesse trabalho intitulado — *Gastronomia Prática. Estudos Culinários*,— o seu autor traceja um quadro curiosíssimo da geografia da cozinha, pondo em luz as condições e as causas geográficas da repartição destas ou daquelas iguarias. No capítulo preambular Ali Bab versa, a história da gastronomia, dividindo-a em duas partes: uma história das diferentes cozinhas e um quadro das cozinhas atuais.

Eu cito apenas, ilustres confrades, os mais momentosos trabalhos a respeito dessa nova ordem de pesquisas científicas: deixo à margem os muitos artigos de vulgarização dados a lume em revistas e periódicos.

Já notava Jean Brunhes que, quando se fala de cozinha, parece que se desce das regiões superiores do pensamento para a ocupação trivial de problemas terra terra. Entretanto, são escrúpulos superficiais que, precipuamente, se desmancham à luz dos inestimáveis serviços que, para o conhecimento dos usos e costumes dos nossos mais remotos antepassados, têm prestado os restos de cozinha que a ciência européia apelida rebarbativamente *kjokken modinger* e entre nós se denominam *sambaquis* tão abundantes na faixa litorânea do Rio de Janeiro ao Rio Grande do Sul.

Além disto, é uma verdade incontestável *que*, não somente grupos étnicos, mas também certas nações e países são definidos, *ou* se quiserem, parcialmente definidos, por sua alimentação corrente, por certas e determinadas iguarias preponderantes na alimentação de suas gentes ou características de suas cozinhas.

Sabem todos quem são os comedores de pão, os bebedores de cerveja, os comedores de arroz e os bebedores de chá ou de mate.

Uma iguaria ou um manjar nacional como o *cocido* espanhol, o *polenta* italiana, a *mamaliga* rumaica, a *porridge* escocesa, o *stchi* ou o *bortsch* da Rússia, a *sexa* da Suécia, o *knäckebröd* da Finlândia, o *yougourt* da Bulgária, a *miliasse* dos departamentos franceses do Oeste, a *gaude* da Borgonha e do Franco Condado, o *chuppatis* da Índia Septentrional, o *tzamba* tibetano, o *tofou* japonês, o *couscoussou* árabe da África do setentrão, a *tortilla* mexicana, o *churrasco* platino, o *puchero* da Argentina, o *jupará* e o *reviro* das beiras do Paraná, entre o Brasil e o Paraguai, o *vatapá* e o *caruru* da nossa Bahia, são como espécies designais nacionais que despertam em nossos espíritos excelentes representações de um certo número de traços pertinentes a estas conectividades.

Valendo-me da sugestão do insigne mestre francês, tantas vezes citado, eu vos perguntarei: Quantos Estados do nosso Brasil não poderiam ostentar como símbolo em seus estandartes particulares um prato ou um produto regional?

O assunto é realmente de alto interesse. Guerra Junqueiro escreveu estes versos robustos:

*"Bom estômago e ventre livre—um patrimônio.
A vida é boa ou má, faz rir ou faz chorar,
Conforme a digestão e conforme o jantar.
Toda filosofia, pode crê-lo, Doutor,
Ou tristonha, ou risonha, ou alegre, ou sombria
Deriva em nós, tão orgulhosas criaturas,
De gastrointestinais combinações obscuras".*

Avivando a vossa atenção no apreciar maduramente o invulgar da preciosa monografia do Prof. Manuel Querino, não me furto ao prazer de vos referir as palavras de Jean Brunhes em sua aula inaugural já referida, instando, persistente na monta de tais problemas: « no curso de meus estudos em torno da península balcânica e a respeito da geografia humana dos países da mesma península, liguei importância excepcional a tudo o que constitui a alimentação costumeira, os alimentos tradicionais e o gênero de vida. Passeando um dia pelas ruas de Belgrado (capital do novo reino Serbo-Croata-Sloveno), percebi na frente de uma modestíssima bodega uma mesa onde se achavam um *Samovar* e um *Kanta*; o *Samovar* é o utensílio de cobre que serve para fazer chá; o *Kanta* é um vaso cravado de cobre no qual se fabrica e vende a *boza*, que é uma bebida de farinha de milho fermentada. Ora, o *Somovar* e o chá exprimem um costume russo, enquanto que a *boza* é de origem turca. Nesse país eslavo, que por tanto tempo esteve sob o domínio dos turcos, as influências da Rússia e da Turquia

estão flagrantemente figuradas pela justaposição inesperada do *Samovar* e do *Kanta*.

Ponderai, meus caros confrades, na acuidade da observação que resumbra destes períodos de ouro.

Aí ficam estas palavras à margem da criteriosa monografia oferecida hoje ao Instituto, em palestra saborida. Não pretendi criticar-lhe a contextura, até porque só a conhecia no rápido sumário de conversa íntima, numa dessas tardes amigas em que aqui nos encontramos, nós, os do grupo mantenedor da atuação diligente e viva do Instituto.

O meu intuito foi apenas despertar os respeitos dos estudiosos desta tenda para a importância atualíssima que, nos meios cultos do velho e novo mundos, têm os estudos a cuja categoria pertence o trabalho do Prof. Manuel Querino. Ele é, no Brasil e ao meu conhecimento, a primeira contribuição séria nessa província dos estudos histórico-geográficos: cabe ao nosso Instituto a honra de mais uma iniciativa na labuta a que se devotam as sociedades congêneres da República.

O meu voto final é que a monografia do Prof. Manuel Querino seja capaz de empolgar o espírito de outros seareiros, de jeito que nos presenteiem ouvidas deleitosas como a de hoje, e mais do que isso, afirmem desenganadamente as fainas frutuosas do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia.

ADVERTÊNCIA PRELIMINAR

Há dilatados anos, tive que viajar o norte e o sul do Brasil, desde o Piauí ao Rio de Janeiro; e nessa demorada excursão interessaram-me os costumes, os hábitos de cada região, em que o sistema alimentar divergia fundamente do da minha terra, sem embargo de me proporcionarem refeições com a chancela, ou segundo a moda, da Bahia, desde que a mim se nomeava a naturalidade. Dessa época longínqua surgiu-me a idéia de esboçar o trabalho *que* ora empreendo. A cozinha baiana, como formação étnica do Brasil, também representa a fusão do português, do indígena e do africano. É fácil demonstrar. Embora a contribuição do silvícola fosse muito acanhada e rudimentar, todavia, deixou-a sua *pamonha* e a *canjica* feitas de milho, o *beiju* e o *mingau* preparados com farinha de mandioca ou com a tapioca, goma extraída da raiz desse arbusto, *poçoca* ou *paçoca*, um composto de farinha e carne assada pisada em pilão, o *mate*, o *cururu* ou *cariru*.

O indígena fabricava mais de uma espécie de farinha, tanto que ao peixe seco esfarelado, numa espécie de ralo, dava o nome de *farinha de peixe*.

A farinha de milho era o milho seco, retirada a película, e bem pisado, misturado com pouca água e cozido em *banho-maria*, como se pratica no sertão.

Do milho ou da raiz do aipim fermentados extrairiam os aborígenes uma bebida, extremamente acidulada que, com poucas libações, produzia a exaltação de ânimo, e, finalmente, a embriaguez.

Era o *cauim* preparado pelas donzelas mais formosas da aldeia. O falecido e ilustrado Barão de Guajará (*História Colonial do Pará*,) tratando da fabricação do *cauim* e referindo-se, em seguida, à frugal alimentação indígena, informou:

“Era o sumo da *macaxera*, aipim, ou milho, amassado e mastigado, fervido depois em água e, por fim, lançado em pote até fermentar. A alimentação era farta e variada, em certas épocas do ano”.

“Consistia em caças, peixes, mariscos, batatas, e cereais naturais do solo”.

“Abundavam nos bosques as antas, os porcos, os veados, as capivaras, as pacas e tantos outros animais conhecidos, além de inúmeras aves e répteis, que habitavam nas praias, nas campinas e nas matas”.

Cingiu-se, pois, a contribuição do indígena em nos dar a conhecer os elementos, a matéria prima por assim dizer, de que se serviam no preparo das refeições.

A classe pobre sertaneja faz, ainda hoje, largo uso alimentar de caça e aves, como porco do mato, caititu, capivara, veado, paca, tatu verdadeiro, cangambá, jacu, nambu, zabelê, etc., em substituição da carne bovina e donde, talvez, provenha o vigor, a admirável resistência física dos homens do campo.

O português abastado destinava, de preferência, os escravos, que adquiria, aos trabalhos agrícolas; mas o comerciante, o capitalista, mandava-lhes ensinar as artes mecânicas, reservando sempre um africano ou africana para o serviço culinário, e daí as modificações modernas no arranjo das refeições à moda do Reino, com a carne, peixes, mariscos, aves e animais domésticos.

As iguarias em que o português fazia uso do azeite de oliveira, o africano adicionava, com eficácia, o azeite de dendê ou de cheiro.

A *frigideira* era preparada, de ordinário, com bacalhau pisado, o azeite doce, banha de porco e ovos batidos; o africano melhorou-a consideravelmente, adicionando o leite de coco para tornar esse prato mais saboroso, o que é incontestável.

Não era tudo: substituíam o bacalhau ou o peixe assado pela amêndoa da castanha verde do cajueiro ou pelo broto, donde partem as palmas mais tenras do dendezeiro ou da carnaúba.

É notório, pois, que a Bahia encerra a superioridade, a excelência, a primazia, na arte culinária do país, pois que o elemento africano, com a sua condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando daí um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excede a justificada fama que precede a cozinha baiana.

Fora o africano o introdutor do azeite de cheiro, do camarão seco, da pimenta malagueta, do leite de coco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições domésticas da Bahia.

Eminente médico paulistano, há pouco extinto, traçou no seguinte passo, verdadeiro hino de louvor à arte culinária baiana:

“A nossa cozinha baiana, especialmente, não tem no mundo rival para o preparo do peixe. Não é só o seu vatapá que se impõe à atenção universal; é com razão que os baianos se orgulham da sua Moqueca de peixe, do seu Angu de quitandeira, do seu Caruru, do seu Efé e do seu Mocotó. O leite de coco e o óleo de Dendê são dois condimentos portentosos na arte culinária baiana”.

(DR. L. PEREIRA BARRETO — *A higiene da mesa - no Estado de S. Paulo*, de 7 de Setembro de 1922).

Os senhorios de eras afastadas, muitas vezes, em momentos de regozijo, concediam cartas de liberdade aos escravizados que lhes saciavam a intemperança da gula com a diversidade de iguarias, cada, qual mais seleta, quando não preferiam, contemplá-los ou dar expansão aos seus sentimentos de filantropia em alguma das verbas do testamento.

Era vulgar, nos jantares da burguesia, uma saudação, acompanhada de cânticos, em honra da cozinheira, que era convidada a comparecer à sala do festim e assistir à homenagem dos convivas. Até as moças de família abastada se exercita dirigirem, sabiamente, o arrançamento das refeições quotidianas, ou o preparo dos finos manjares das mesas de banquete.

Na elaboração desta monografia tive que me referir a miudezas descritivas, absolutamente dispensáveis aos meus conterrâneos, mas de inteira necessidade aos que me lerem lá fora. *Cada terra com seu uso* — é da sabedoria popular.

Bahia, 1922.
M. Querino

DOS ALIMENTOS PURAMENTE AFRICANOS

São estes os principais alimentos de que o africano fazia abundantemente uso, entre nós, e são, hoje em dia, preparados pelos seus descendentes, com a mesma perfeição:

ACASSÁ — Deita-se o milho com água em vaso bem limpo, isento de quaisquer resíduos, até que se lhe altere a consistência. Nestas condições, rala-se na pedra, passa-se numa peneira ou urupema e, ao cabo de algum tempo, a massa fina adere ao fundo do vaso, pois, nesse processo, se faz uso de água para facilitar a operação.

Escoa-se a água, deita-se a massa no fogo com outra água, até cozinhar em ponto grosso.

Depois, com uma colher de madeira, com que é revolvida no fogo, retiram-se pequenas porções que são envolvidas em folhas de bananeira, depois de ligeiramente aquecidas ao fogo.

ACARAJÉ — A principal substância empregada é o feijão fradinho, depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior, sendo o fruto ralado na pedra.

Isto posto, revolve-se a massa com uma colher de madeira, e, quando a massa toma a fôrma de pasta, adicionam-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados. Depois de bem aquecida uma frigideira de barro aí se derrama certa quantidade de azeite de cheiro (azeite de dendê), e, com a colher de madeira vão-se deitando pequenos nacos da massa, e com um ponteiro ou garfo são rolados na frigideira até cozer a massa. O azeite é renovado todas as vezes que é absorvido pela massa a qual toma exteriormente a cor do azeite. Ao acarajé acompanha um molho, preparado com pimenta malagueta seca, cebola e camarões, moído tudo isso na pedra e frigido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro.

ARROZ DE AUSSÁ — Cozido o arroz na água sem sal, mexe-se com a colher de madeira até que se torne delido, formando um só corpo e, em seguida, adiciona-se um pouco de pó de arroz para assegurar à consistência.

Prepara-se, depois, o molho em que entram como, substâncias a pimenta malagueta seca, cebola e camarões, tudo ralado na pedra.

Leva-se, o molho ao fogo com azeite de cheiro e um pouco de água, até que esta se evapore.

Como complemento ao arroz de aussá, o africano frigia pequenos pedaços de carne de charque que eram espalhados sobre o arroz juntamente com o molho.

EFÓ — Corta-se a folha conhecida vulgarmente, por língua de vaca ou a mostarda e deita-se ao fogo a ferver com pouca água. Isto feito, escoar-se a água, espreme-se a massa daí resultante e coloca-se de novo na mesma vasilha com cebola, sal, camarões, pimenta malagueta seca, tudo ralado conjuntamente na pedra e, finalmente, o azeite de cheiro.

Prepara-se também o efó com peixe assado, ou com garoupa, caso em que esta é cozida à parte.

Ainda mais: como o peixe é assado sem sal, ralam-se os respectivos temperos, em quantidade suficiente e leva-se tudo ao fogo. O africano empregava ainda a folha de taioba no preparo do efó.

CARURU—Em seu preparo observa-se o mesmo processo do efó, podendo ser feito de quiabos, mostarda ou de taioba, ou de efó, ou de filtras gramíneas que a isso se prestem, como sejam as folhas dos arbustos conhecidos, nesta capital, por unha de gato bertália, bredo de Santo Antônio, Capéba, etc, às quais se adicionam a garoupa, o peixe assado ou a carne de charque e um pouco de água que se não deixa secar ao fogo. O caruru é ingerido com acassá ou farinha de mandioca.

ECURU—Preparado o feijão fradinho, como se fez com o acarajé, coloca-se pequena quantidade em folhas de bananeira, à maneira do acassá, e cozinha-se em banho-maria, isto é, sobre garavetos colocados no interior de uma panela com água.

Depois de pronta, a massa é diluída em mel de abelhas ou num pouco de azeite de cheiro com sal.

É uma verdadeira farofa.

XIN-XIN — Morta a galinha, depena-se, lava-se bem, depois de retirados os intestinos e corta-se em pequenos pedaços.

Deitam-se na vasilha ou panela para cozinhar com sal, alho e cebola ralados.

Logo que a galinha estiver cozida, adicionam-se camarões secos em quantidade, sal, se for preciso, cebola, sementes ou pevides de abóbora ou melancia tudo ralado na pedra, e o azeite de dendê.

BOLAS DE INHAME — Despido da casca, lava-se o inhame com limão e coze-se com pouco sal. Em seguida é pisado em pilão e da massa se formam bolas grandes que são servidas com caruru ou efó.

BOBÓ DE INHAME — Corta-se o inhame em pequenos pedaços, leva-se ao fogo com água e finalmente tempera-se como o efó.

FEIJÃO DE AZEITE (*umulucu*) — Cozido o feijão fradinho, tempera-se com cebola, sal, alguns camarões, sendo todas estas substâncias raladas na pedra, adicionando-se, ao mesmo tempo, o azeite de cheiro.

A iguaria só é retirada do fogo depois de cozidos os temperos.

ALUA — O milho demorado na água, depois de três dias, dá a esta um sabor acre, de azedume, pela fermentação. Cõa-se a água, adicionam-se pedaço de rapadura e, diluída esta, tem-se bebida agradável e refrigerante.

Pelo mesmo processo se prepara o aluá ou aruá da casca do abacaxi.

DENGUE — É O milho branco cozido, ao qual se junta um pouco de açúcar.

EBÓ — É preparado com milho branco pilado. Depois de cozido, certas tribos africanas adicionavam-lhe azeite de cheiro e outras *oouri*.

Outro processo: misturam-se o milho e o feijão fradinho torrado, e, com uma pouca de água, deitam-se a ferver; depois, juntam-se sal e azeite de cheiro.

LATIPÁ OU AMORI — Era feito com as folhas inteiras da mostardeira, as quais, depois de fervidas, temperavam como o efó e deitavam a frigir no azeite de cheiro.

ABARÁ — Põe-se o feijão fradinho em vaso com água até que permita desprende-lo da casca, e depois de ralado na pedra com cebola e sal, junta-se um pouco de azeite de cheiro, revolvendo-se tudo com uma colher de madeira.

Finalmente, envolvem-se pequenas quantidades em folhas de bananeira, como se faz com o *acassá*, e coze-se a banho-maria.

ABERÉM — Prepara-se o milho como se fora para o *acassá* e deite se fazem umas bolas semelhantes às de bilhar, que são envolvidas em folhas secas de bananeira, aproveitando-se a fibra que se retira do tronco para atar o *aberém*.

É servido com caruru e também com mel de abelhas? Dissolvido na água com açúcar, é excelente refrigerante. Havia ainda o *aberém* preparado com açúcar,

cujas bolas, do tamanho de um limão eram ingeridas sem outro qualquer elemento adocicado.

MASSA — Rala-se o arroz, cozinha-se, e formam-se pequenas bolas que se envolvem em polvilho de arroz. São também refrigerantes, dissolvidas em água com açúcar.

O preto muçulmano, porém, frigia essas bolas de arroz no azeite de cheiro, ou no mel de abelhas, constituindo essa iguaria verdadeira preciosidade, em suas cerimônias religiosas.

IPETÊ — O inhame descascado, cortado miúdo, fervido até perdera consistência, é temperado com azeite de cheiro, camarões, cebola e pimenta, estes últimos ralados na pedra.

ADO — É o milho torrado reduzido a pó e temperado com azeite de cheiro, podendo juntar o mel de abelhas.

OLUBÓ — Descascada e cortada a raiz da mandioca, em fatias muito delgadas, são estas postas a secar ao sol.

Na ocasião precisa, são essas fatias levadas ao pilão, e aí trituradas e passadas em peneira ou urupema. A água a ferver, derramada sobre o pó, produz o *olubó*, que é uma espécie de pirão.

OGUEDÉ — É a banana denominada da terra frita no azeite de cheiro.

EFUN-OGUÉDÉ — Prepara-se com a banana de S. Tomé, não amadurecida de todo, descascada, cortada em fatias e deitada ao sol para secar.

Dias depois pisa-se, no pilão, passa-se na peneira e obtém-se a farinha chamada *efun-oguedé*.

ERAN-PATERÊ — É um naco de carne verde, bem fresca, salgada e frita no azeite de cheiro.

Os africanos ainda condimentavam as suas refeições com o *ataré* (pimenta da Costa), em quantidade muito reduzida; com o irá, fava de um centímetro de diâmetro, usada em quantidade diminuta; com o *pejerecum* ou *bejerecum*, outra fava de quatro centímetros de comprimento por dez milímetros de espessura, empregada no tempero do caruru; com o *ierê*, semente semelhante à do coentro e usada como tempero do caruru, do peixe e da galinha.

Faziam ainda os africanos largo emprego do *egussi* (pevide de abóbora ou melancia) no condimento de certas iguarias.

O africano, em geral, era sóbrio no uso de bebidas alcoólicas: não se davam ao vício da embriaguez, mas do dendezeiro extraíam generoso vinho.

Para esse fim, na parte superior do tronco dessa palmeira, faziam uma incisão e colocavam um pedaço de bambu para servir de escoadouro da seiva. Ao líquido que caía em uma cabaça aí amarrada, davam o nome de vinho de dendê.

Posteriormente, na Bahia, foi o vinho posto a fermentar e filtrado antes de engarrafado, e isso lhe imprimia certa potência alcoólica e característica, sem embargo do paladar agradável e saboroso.

DE ALGUMAS NOÇÕES DO SISTEMA ALIMENTAR DA BAHIA

Como deixei entrever acima, proveio a cozinha baiana do regime alimentar português, alterado e melhorado pelo africano.

Somente o cozinheiro baiano possui o segredo de tornar uma refeição saborosa e, por isto, de fácil ingestão.

Nesta resenha, me referirei a alguns dos principais alimentos, propriamente baianos, e que, noutros Estados, são barbaramente adulterados.

FEIJÃO DE LEITE — Coze-se o feijão *mulatinho* ou o feijão *preto*, pisa-se ou mói-se no pilão para desprender o fruto da película que o envolve. Neste processo preliminar, caso se queira desprezar a película ou casca, é preciso passar o feijão pisado na urupema como se usa em certas cozinhas, principalmente pela indigestibilidade da película do feijão. Os hepáticos não devem ingerir o feijão de outra forma.

Em seguida, adicionam-se quantidade suficiente de leite de coco para dissolver a massa, um pouco de sal e açúcar e, finalmente, leva-se ao fogo até tomar ponto. O feijão de leite misturado com farinha é servido, na Bahia, com bacalhau (cosido, assado ou ensopado), garoupa ou outra qualquer espécie de peixe.

MOQUECA DE PEIXE FRESCO — Escama-se o peixe, retira-se os intestinos e depois de bem lavado com bastante limão e água vão-se depositando as postas em frigideira. Prepara-se depois o molho, composto de sal, pimenta malagueta, coentro, limão (de preferência o vinagre), tomate e cebola, moído tudo em um prato, molho este derramado sobre as postas do peixe.

Antes de levar a frigideira ao fogo para cozer o peixe, deita-se o azeite de oliveira ou o azeite de cheiro, conforme o paladar ou o gosto de cada domicílio, sendo preferido o emprego de ambos estes óleos.

MOQUECA DE XARÉO — O xaréu somente, de ano em ano, aparece nas águas do litoral baiano, isto é, de dezembro a março. Em eras remotas, o consumo desse peixe estava adstrito aos escravos, à população pobre e aos tripulantes dos navios que partiam para a costa de África ou para o continente europeu.

Escamado o peixe e bem lavado com limão e água, tem-se o cuidado de retirar os *vermes brancos* que se criam no lombo e na cabeça, principalmente se o xaréu está gordo.

Estes vermes variam de extensão e espessura e, si não forem extraídos, imprimem à moqueca sabor adocicado.

Concluído este processo preliminar, são as postas conservadas na água, com limão espremido, até perder todo o sangue.

Durante esta infusão prepara-se o mesmo molho da moqueca de peixe fresco, sendo que o azeite de oliveira deverá ser preferido ao de cheiro ou de dendê. Finalmente, são as postas de xaréu depositadas na frigideira com o molho e levadas ao fogo.

O xaréu de escaldado obedece ao mesmo sistema dos outros peixes simplesmente cozidos.

Variada é a coleção de peixes que são colhidos em redes, anzóis, *mumuás* e camboas na baía de Todos os Santos, fora da barra do porto e no mar alto, caso em que os pescadores se utilizam de jangadas e grandes saveiros.

Entre os peixes mais saborosos destacam-se *pampo da espinha mole*, *cioba gorda*, *cavala*, *dentão*, *curimã*, *pescada*, *olho de boi*, *bicuda*, *tainha*, *corvina*, *taoca*, *vermelho* e outros de preço inferior. Entre os mariscos contam-se o *camarão*, *ostra*, *lagostim*, *polvo*, *caranguejo*, *siri* e outros.

MOQUECA DE OVOS — Prepara-se primeiramente o molho como se fora para a moqueca de peixe fresco, e junta-se pouca quantidade de água, afim de que sejam fervidos os temperos na frigideira. Manifestada a ebulição partem-se os ovos sobre o molho e cobre-se a frigideira para apressar o cozimento da moqueca.

ESCALDADO DE PEIXE FRESCO — Escamado e tratado o peixe fresco, pelo processo já exposto acima, passam-se sal e alho. Prepara-se então o caldo, deitando água no fogo, com azeite doce, tomate, cebola, coentro, mais um pouco de sal, jilós, quiabos e ovos inteiros, se quiser. Quando o caldo estiver a ferver então, e só então, deita-se o peixe. Existem ainda os *escaldados* do peixe *assado* e do peixe *frigido* em azeite de oliveira, forma esta mais apreciada pelos paladares exigentes.

O processo ou preparo é o mesmo do escaldado de peixe fresco.

— Já o escaldado de garoupa, peixe que abunda nos Abrolhos, ao sul do Estado da Bahia, exige maior cuidado do cozinheiro. Coloca-se, de véspera, o peixe em água fria para diminuir a quantidade de sal que o conserva.

No dia seguinte, imerge-se-o em água fervente, ocasião em que é escamado e tratado, retirando-se do lombo uns vermes que aí se localizam, embora não comprometiam eles o paladar de quem os ingere. É questão de limpeza.

Lava-se depois a garoupa com limão e em água fria, despindo a de quaisquer apêndices desnecessários.

Em seguida, prepara-se o mesmo caldo do escaldado de peixe fresco, adicionando-se leite de coco para tornar a garoupa mais saborosa, isto se quiserem.

— Não menos meticoloso é o escaldado de caranguejos vivos. Antes de tudo são lavados em água fria, com pequena vassoura de piaçaba, para limpá-los da lama de mangue em que viveu. Isto posto, com uma faca afiada se retiram os pelos dos tentáculos e finalmente são lavados em nova água. Depois, deita-se água no fogo com sal e quando surgir a ebulição desprendem-se os caranguejos da corda que os amarra e se os deitam, ainda vivos, na panela. Cozidos que estejam, são retirados do vaso e em seguida preparado o caldo, como ficou dito acima, relativamente ao escaldado de peixe fresco.

Do caldo se faz então o angu ou pirão de farinha de mandioca. Nem todos sabem ingerir o caranguejo e escaldado pela dificuldade em separar o marisco dos diversos ossos que o compõem.

FRIGIDEIRA DE CAMARÕES — Coloca-se o camarão seco num vaso com água quente para facilitar o desprendimento das escamas, e põe-se o bacalhau a ferver. Retirado este do fogo, cata-se, isto é, tiram-se as espinhas, pele, e pisa-se no pilão, como se pratica depois com os camarões.

Isto posto, misturam-se as duas substâncias assim trituradas com os seguintes temperos: cebola, pimenta do reino em pó, alho, tomate, coentro, vinagre, leite grosso de coco e azeite doce. Os temperos são machucados num prato, à parte, e depois é que são adicionados e revolvidos com a massa do camarão e bacalhau.

Leva-se tudo ao fogo numa frigideira para ferver até secar a parte líquida.

Batem-se os ovos, cuja quantidade depende da grandeza da frigideira, e a eles se acrescenta uma colher de farinha de trigo, depois de batidos.

Parte dos ovos assim batidos é misturada com a massa da frigideira, já temperada e esta é nivelada com uma colher grande para receber, em seguida, rodas de cebola, com uma azeitona no centro de cada uma, e finalmente despeja-se a outra parte dos ovos batidos, e leva-se ao forno, para corar. Em

falta de forno, deitam-se bi asas em uma bandeja de folha de flandres e com ela cobre-se a frigideira para tomar cor e, para que o calor sobre a parte superior não diminua a espessura da frigideira convém que seja ela colocada sobre fogo muito brando, enquanto mantém a temperatura na parte inferior. No caso de ser o bacalhau substituído pelo lagostim, passa este pelo mesmo processo daquele.

Na frigideira da castanha verde do caju, esta substitui o bacalhau. Para esse fim, retira-se a amêndoa da castanha, ferve-se para desprendê-la da película que a envolve e machuca-se para misturá-la com o camarão pisado. Em tudo o mais se observa o processo da frigideira de camarões.

Outra frigideira, muito apreciada, é a do palmito do dendezeiro, cortado em pedaços" miúdos e levados ao fogo até se tornar de fácil diluição e cuja massa é misturada com o camarão pisado.

PEIXE SEM ESPINHA — Depois de tratado como ficou exposto acima, com uma faca afiada, abre-se o ventre do peixe e retira-se a espinha dorsal; depois disso enche-se o espaço vazio com os mesmos temperos da frigideira de camarões. Isto feito, cose-se o ventre do peixe com alguns pontos de linha fina e coloca-se o numa assadeira com azeite doce e leva-se ao forno para cozinhar.

EMPADA DE CAMARÕES — Prepara-se a massa de farinha de trigo em um pouco d'água, sal, azeite doce e açafrão (urucu) - para dar cor. Depois de bem batida a massa, deita-se numa taboa bem limpa, e é estendida com Um rolo até tomai-a bem delgada.

Isto feito, corta-se a massa de acordo com o tamanho da fôrma, na qual é estendida e enche-se de camarões ensopados ou peixe do mesmo modo, com cebola e azeitonas. Corta-se uma parte da massa em forma de círculo, que é a tampa; fazem-se uns bicões em redor e fecha-se a empada.

No centro da tampa coloca-se uma azeitona para enfeite.

Deita-se finalmente no forno para assar.

ARROZ DE FORNO — O arroz é bem lavado è despejado em caldo de carne gorda, e este, ao ferver, é temperado com cebola tomate ou melhor, massa de tomates, vinagre, pimenta do reino e cominho, tudo isso moído ou ralado em prato fundo comum, juntando-se também manteiga de vaca e banha de porco. Cozido o arroz é despejado em um prato grande, redondo, e depois de bem acertado com uma colher, para torná-lo bem alto, e dar-lhe a forma de semicírculo, deitam-se rodas do chouriço português e azeitonas, indo, afinal, ao forno para cotar.

MOCOTÓ — É uma das refeições mais apreciadas pelo povo baiano e ainda pela classe abastada.

Para isso aproveitam-se a unha o beíço, o fato ou intestinos do boi, exceto o rim, o fígado e o coração.

Os intestinos são lavados cuidadosamente com limão e água, e depois partidos em pedaços. Com uma faca afiada limpa-se, ou melhor, descasca-se o beíço e o mesmo se faz à unha, mas de modo que se não retire toda a pele que cobre os ossos. Abre-se a unha ao meio para a lavagem com limão e finalmente é tudo lavado em água pura.

Isto posto, vai o mocotó ao fogo com água, sem nenhum tempero. Depois de bem cozido a fogo forte, moem-se o sal, tomate, cebola, alho, cominho, pimenta do Reino e um pouco de vinagre, adicionando-se a isso hortelã e uma folha de louro.

Antes desses temperos, deita-se o toucinho bem lavado e também, si se quiser, a lingüiça da terra, ou melhor o chouriço português.

Convém advertir que o mocotó deverá ser cozido de véspera, pois é sempre servido ao almoço do dia seguinte, *quando se lhe deitam os temperos*.

SARAPATEL — Morto o suíno, é recolhido o sangue que jorra da incisão feita com faca pontiaguda, em um vaso com vinagre ou sal.

Os intestinos são bem lavados com limão e água e depois de aferventados é escorrida a água. O mesmo processo se aplica ao bofe, coração, fígado, rins e língua, conservando-se, porém, o caldo, já temperado com sal.

Isto feito, corta-se tudo pelo miúdo, mistura-se com o caldo que fica de reserva e leva-se ao fogo, e logo que o sarapatel estiver cozido, despeja-se o sangue. Si o sarapatel for consumido no mesmo dia juntam-se após o sangue, os temperos que são os mesmos do *mocotó*. Em qualquer circunstância, tempera-se o sarapatel pouco antes de ser ingerido.

PERU CHEIO — Depois de morta a ave é despojada do pescoço, cabeça e pés. Imerge-se-a n'água a ferver depeña-se, e trata-se à maneira da galinha, sem abri-la; na parte posterior faz-se larga abertura por onde se retiram os intestinos e procede-se à limpeza interior, com limão e água.

Com um garfo é a ave inteiramente picada e metida depois em salmoura, ou vinho de alhos, composto de vinagre, alho, cominho, pimenta do reino em pó,

sal e hortelã. Estas substâncias bem moídas, em preto fundo, são untadas interna e externamente, ficando o peru de infusão, nos temperos, por algumas horas.

Prendem-se as pernas, na parte posterior, fregue-se um pouco de farinha de mandioca na manteiga, adicionam-se azeitonas e rodas de chouriço e, depois, enche-se o papo da ave com estas substâncias.

Dão-se pontos com linha branca no tronco do pescoço e coloca-se o peru em frigideira grande com um pouco de manteiga. Leva-se ao forno, mudando-o sempre de posição até cozer.

GALINHA DE MOLHO PARDO — Antes de dar o golpe no pescoço da ave, deita-se um pouco de vinagre na vasilha que tiver de recolher o sangue. Depois de imergida em água fervente e depenada é passada em labaredas para despi-la de qualquer penugem, e em seguida é lavada com limão e água e cortada aos pedaços. Tempera-se com sal, vinagre, alho, manteiga, cominho e pimenta do reino em pó, hortelã, cebola, tomate, toucinho e chouriço e leva-se ao fogo para cozer. Isto feito, deita-se o vinagre com sangue, que é o que constitui o molho pardo, e, à proporção que este é despojado, revolve-se a panela com a colher de madeira para que o sangue não talhe.

GALINHA DE MOLHO BRANCO — A ave é preparada da mesma forma que a galinha de molho pardo, sendo dispensado o sangue. Os temperos são ainda os mesmos, mas a hortelã é substituída pelo coentro e a manteiga pelo azeite doce. Cozida a galinha e antes de retiral-3: do fogo adiciona-se quantidade suficiente de ervilhas.

FEIJOADA — É condição essencial que o feijão seja novo para que a feijoada se torne apetitosa, preferindo-se o denominado — *mulatinho*, si bem que outros dêem mais valor ao feijão preto.

Isto posto, separam-se os grãos de todos os resíduos estranhos ou danificados pelo gorgulho ou caruncho e finalmente são lavados em água fria. Enquanto isto se faz, leva-se ao fogo a carne de charque para escaldar e por fim lavada com água e assim limpá-las de qualquer impureza com o auxílio da faca de cozinha ou instrumento cortante.

O feijão, a carne de charque, a carne verde ou moqueada e o toucinho são postos ao fogo e depois de tudo bem fervido, adicionam lingüiça, carne de porco salpizada, que é lavada para retirar o sal, e finalmente moem-se a cebola, pimenta do reino, tomate e alho em um pouco de vinagre e com essa mistura tempera-se a panelada.

Além desses temperos costumam adicionar uma ou meia folha de louro, conforme a quantidade da feijoada. Para torná-la mais agradável ao paladar, ainda se junta: chouriça portuguesa e no ato de retirar a panela do fogo deita-se um pouco do azeite ou graxa que envolve a chouriça do Reino. Se a feijoada é de feijão preto, neste caso, depois de catado, é aferventado, escorrido, e lavado ainda depois com água quente. O mais como ficou explicado acima, em relação ao feijão *mulatinho*. Pode-se finalmente deitar o feijão em um vaso com água, de véspera, depois de catado, e levá-lo ao fogo no dia seguinte. As pessoas que padecem do estômago ou do fígado costumam mandar pisar o feijão, depois de aferventado, e passá-lo na urupema para retirar a casca ou película exterior.

O mesmo regime deverá ser seguido pelas pessoas idosas.

LEITOA ASSADA — Deverá ser nova, isto é, de dois a três meses.

Morto o suíno, trata-se de retirar o pelo com água a ferver, limpando a pele com uma faca. Lavada a leitoa, retiram-se-lhe os intestinos, os olhos, e a língua, lavando-se também o ventre do animal com limão e água. Isto posto, coze-se o ventre da leitoa com linha branca e se a deita de infusão em *vinha atalho* ou *vinho de alhos*, constituído dos seguintes temperos: alho, pimenta do reino, cominho, cebola, sal, tudo ralado e quantidade suficiente de vinagre. Essa operação se faz de véspera e até o dia seguinte é a leitoa voltada de posição, dentro da *vinha d'alho*, e nesse Ínterim costumam picar o corpo do suíno com um garfo para absorção dos temperos. No dia imediato, é a leitoa levada ao forno para assar, untando-a com um pouco de manteiga de vaca, também chamada de tempero ou manteiga salgada.

Uma vez retirada do forno, duas azeitonas substituirão os olhos do animal, e em torno do focinho enrolar-se-á um trocado de papel branco, recortado, para encobrir os dentes. Cumpre reparar que *é conveniente aferventar a leitoa em uma concha grande de barro ou outro vaso adequado, isso depois da infusão e antes de ir ao forno, pois acontece muitas vezes que o suíno é assado apenas exteriormente.*

Em época anterior, eram os intestinos da leitoa bem lavados com limão e água, cortados em pequenos pedaços, aferventados e novamente introduzidos no ventre do animal, ocasião em que se fazia a costura a linha.

Era a leitoa cheia.

VATAPÁ DE GALINHA — Morta a galinha, depenada, lavada com limão e água, é partida em pequenos pedaços que são depositados na panela e temperados logo com vinagre, alho, cebola, e sal, tudo moído com o machucador de

madeira, em prato fundo. Põe-se o panela ao fogo e quando o conteúdo estiver seco adiciona-se pouca água, afim de continuar o cozimento.

Enquanto a galinha está a cozer, rala-se o coco, retira-se o, leite grosso com muito pouca água e reserva-se. Novamente, deitasse mais água no coco para se ter o leite mais delgado, que é bem misturado com o pó do arroz, principalmente, e derramada essa mistura na panela, revolve-se ou mexe-se constantemente com uma colher grande, de madeira.

O processo é de fácil desempenho: ralado o coco, a massa é depositada numa urupema e espremido à mão com muito pouca água; tem-se, pois, o leite grosso ou puro. Os resíduos são postos a um lado da urupema e aí recebendo maior quantidade d'água são novamente espremidas para se ter o leite fino ou delgado.

Ato contínuo, moem-se os camarões em porção, cebola, pimenta malagueta em pequeno pilão, ou por outro qualquer processo, junta-se diminuta quantidade de água, enquanto se dissolvem essas substâncias e despejam-se na panela, continuando a mexê-la com a colher. Quando a panela estiver a ferver deitam-se o azeite de cheiro e o leite grosso, que ficou de reserva. Tem-se pronto o vatapá de galinha, privativo das mesas elegantes.

O vatapá de garoupa é o mais comum, pois é considerado de maior sabor que o de galinha. Bem lavada a garoupa com limão é levada ao fogo com pouca água. O mais como ficou exposto acima. A quantidade de garoupa não deverá exceder de meio quilo.

Outras formas há de vatapá: *de carne verde, bacalhau, peixe assado ou salgado etc.* Este último é levado ao fogo juntamente com todos os temperos do vatapá de galinha, exceto o leite grosso é o azeite de cheiro que são deitados na panela, em último lugar.

MANIÇOBA — Colhe-se certa porção das folhas tenras do aipim; convenientemente lavadas e livres dos talos, trituram-se no pilão, ou em máquinas comuns, usadas para moer milho, coco, carne, etc.

Espreme-se o sumo que é desprezado ou deitado fora. As folhas assim pisadas vão ao fogo com pouca água até ferver de modo que fiquem delidas. A carne de charque, cabeça de porco partida, mocotó moqueado de gado bovino, toucinho em quantidade suficiente, sal, alho, folha de louro e de hortelã, pimenta e tudo isso quando estiver a ferver recebe as folhas pisadas do aipim, e deixa-se cozinhar bem.

Fica subentendido que não se pode determinar a quantidade de cada tempero nas comidas. Depende do paladar de quem as prepara; o princípio geral é — *tudo de mais é sobra*.

DA SOBREMESA BAIANA — Inteiramente nula foi, entretanto, a influência africana no preparo de doces e guloseimas de sobremesa, o contrário do regime alimentar.

Os conventos da capital e alguns estabelecimentos profanos tiveram notória nomeada no enfeite e acondicionamento de bandejas de doces finos, destinada a casamentos, batizados, bailes e banquetes. A variedade desses doces, tanto em calda como secos ainda hoje tem muito apreço, principalmente os de calda, trabalhados em frutas do país como: *araçá, laranja da terra, caju, jenipapo, limão, cidra, banana, abacaxi, manga, mangaba e outras*. Entre os doces secos sobressaem; o *pão-de-ló, o bolo inglês, sequilhos, pasteis, bolachinhas de goma, etc.*

O Convento da Soledade sempre se avantajou aos demais no preparo de doces, sendo freqüentes as encomendas para fora do Estado, e até para o estrangeiro.

O Convento do Desterro, de preferência, ainda fabrica uma farinha alimentar, muito recomendada aos convalescentes. Em sua composição, entram o milho, a araruta, a tapioca e farinha de trigo. Fabricam ainda as franciscanas do Desterro uma tecidos que cobrem os ossos superiores às patas dos bovinos.

É alimento destinado às pessoas acometidas de afecção pulmonar.

As religiosas da Lapa trabalham admiravelmente em doces de banana, *queimados* de água de flor, e em xaropes de angico e de babosa (*aloés*), específico das moléstias do aparelho respiratório, e bem assim em saborosas canjicas de milho verde, No Convento das Mercês fazem-se doces de qualidades diferentes, e também confeitos que são engastados em ramos de folhetas.

Assim, cada estabelecimento religioso da Bahia possui a sua especialidade.

Além das frutas cultivadas no Estado, entre as quais sobressaem a inexcelável laranja do Cabula subúrbio da capital, a manga de enxerto de Itaparica, o imbu sertanejo, as uvas brancas de Itiúba e Juazeiro, enfeitam a sobremesa baiana estes outros saborosos pratos.

CANJICA DE MILHO VERDE — Previamente, ralam-se os cocos ou sejam cinco para vinte e cinco espigas de milho.

Debulhados, ou melhor, retirados os grãos da espiga, cortando-os com uma faca e recolhidos em urupema, depois de limpos, são ralados em máquina americana ou na pedra. Depositada a massa em vasilha grande com água, os resíduos que vêm à tona são apanhados à mão e passa-se na urupema, ou melhor, na estopinha, a massa contida na vasilha, espremendo-a à mão.

Reservam-se as sobras que são novamente raladas na pedra, passadas e espremidas na estopinha...

O vaso ou panela que recebe a massa do milho espremida é conservada em repouso, por algum tempo, e, finalmente, escorre-se a água.

Em seguida, à massa que ficou aderida ao fundo do vaso, adiciona-se o sal e o *leite de coco mais fraco*; leva-se ao fogo e mexe-se incessantemente com uma colher grande, de madeira, até que a canjica comece a engrossar, ocasião em que se deita o açúcar para não *embolar*, e quando a canjica estiver em efervescência tempera-se com manteiga fina, leite grosso de coco, água de flor de laranjeiras e água de erva doce e cravo, fervidos à parte.

Finalmente, deixa-se cozer bastante até tomar ponto grosso. Nessa ocasião, retira-se a canjica do fogo e é depositada em pratos grandes.

Convém lembrar que a canjica, depois de levada ao fogo, nunca se deixa de revolvê-la com a colher. Quando a canjica estiver fria é polvilhada com canela em pó, antes de ser servida.

Requer a canjica de milho verde o emprego do leite grosso de coco e do leite mais fraco. Este último é o que se mistura com a massa do milho, enquanto o dissolve para ser levada ao fogo. À proporção que a ebulição se manifesta e a canjica não estiver ainda cozida, *o que se conhece pelo sabor de milho verde*, junta-se outra quantidade de leite fraco, e assim por diante.

Quanto ao leite grosso, consta do lugar indicado no texto.

Em suma: a melhor lição na factura da canjica depende da observação pessoal.

Prepara-se ainda a canjica de flor de arroz e de milho verde pilado, o que não se deve confundir com o pó do dito milho. Põe-se o milho pilado de infusão na água durante dois dias. Nesta operação não se intrometem as mãos na vasilha, sob pena de deteriorar ou azedar o milho. De 24 em 24 horas escorre-se a água. A canjica de milho pilado mal difere da de milho verde.

DOCE AMBROSIA — Prepara-se o doce ambrosia com ovos, coco e açúcar. Com uma faca retira-se a película exterior do coco, rala-se espremendo-se a massa, e

o leite, grosso ou puro, é recolhido em vaso de louça. Deita-se a calda (*água com açúcar*) ao fogo e logo que a mesma esteja em *ponto forte*, batem-se os ovos que são depois derramados no leite de coco e adiciona-se essa mistura à calda.

Dado o novo ponto derrama-se sobre o doce água de flor de laranjeiras e cravo em grão. Tudo isso se faz a fogo lento e revolvendo o doce, levemente, com uma colher.

Para seis ovos são precisos dois cocos e meio quilo de açúcar bem alvo, e assim nessa proporção.

Água de flor, quanto bastante.

DOCE DE CAJU — Toma-se de uma porcelana ou outro vaso vidrado, com água até o meio.

Sobre o líquido espreme-se metade de um limão. Isto feito, descasca-se o caju, que deverá ser maduro, empregando-se nessa operação uma faca bem amolada, de modo que esta apenas levante a película que envolve o fruto e seja a mesma retirada com o auxílio dos dedos polegar e indicador.

À proporção que o caju é despido da película exterior é mergulhado ou depositado dentro da porcelana. Depois disto, tomam-se os caju, um a um, introduz-se-lhe um palito de madeira (o emprego do palito é preferível, pois o garfo modifica a cor natural do caju) e espreme-se, sem que se retire todo o líquido.

Antes disso, secciona-se ou corta-se com a faca o orifício superior, para retirar a parte escura de contacto com a castanha e o mesmo se pratica na parte inferior.

Tem-se, pois, o caju, preparado para ser deitado na calda, que deverá ser preparada em panela vidrada.

O fruto é aí cosido e aguarda-se que a calda tome *ponto*.

Como se vê, o processo é muito simples.

Retirada a panela do fogo, põe-se a esfriar, e depois é que o doce é distribuído pelas compoteiras.

BOLO DA BAHIA — Tomam-se seis gemas de ovos, meio quilo de açúcar, cem gramas de manteiga, o leite de um coco grande ralado, e batem-se as gemas

com o açúcar e depois com manteiga e uma mão cheia de massa de *mandioca-puba*.

Distribui-se tudo isso por pequenas fôrmas tintadas de manteiga, as quais são levadas ao forno, em fogo brando, até cozinhar.

Outra forma — Batem-se meio quilo de açúcar, e dezesseis gemas de ovos, como se fora para o feitio de *pão-de-ló*. As claras dos mesmos ovos são batidas, em separado, como se foram para *suspiros*, e adicionam-se à primeira composição, como também meio quilo de farinha do reino e igual quantidade de manteiga fina.

Toda essa composição vai ao forno em vasos especiais.

BOLO DELICIOSO — Misturam-se cinco colheres de farinha de trigo, duas de manteiga fina, e oito de açúcar, mais quatro ovos, sendo dois com as claras e dois com as gemas, e o leite puro de um coco..

Toda essa fusão, bem batida, leva-se ao forno para cozer e corar. As fôrmas são internamente tintadas de manteiga comum.

Outra forma — Batem-se bem, e separadamente, seis claras de ovos, e depois outras tantas gemas. Juntam-se duas colheres de farinha de trigo, 100 gramas de queijo ralado, 500 gramas de açúcar, em fôrma de calda e o leite de dois cocos. Bate-se toda essa composição e leva-se ao forno, na vasilha competente.

BOLO INGLÊS (de 250 gramas) — Batem-se separadamente seis ovos, três com a clara e três com a gema, inclusive 250 gramas de açúcar.

Em seguida, derrete-se ao fogo 250 gramas de manteiga fina, e depois de fria despeja-se o líquido sobre os ovos já batidos, juntam-se 500 gramas de farinha de trigo e bate-se novamente para formar uma só massa.

A forma, antes de recolher a massa ou pasta, é untada internamente com manteiga comum, e finalmente levada ao forno para cozei.

Para o preparo do bolo inglês com o peso de 500 gramas, as substâncias acima indicadas são elevadas ao dobro e assim por diante, observando se a mesma proporção.

BOLACHINHAS DE GOMA — Para certa quantidade requerem-se:

2 litros de goma seca,
2 cocos bem secos,

250 gramas de açúcar,
2 ovos,
50 gramas de manteiga fina.

Ralam-se os cocos e tira-se o leite grosso espremendo a massa com o auxílio de um guardanapo bem limpo. Em seguida, batem-se os ovos e juntam-se a manteiga e o açúcar. Esses ingredientes serão bem revolvidos até formar um só corpo. Finalmente, adiciona-se a goma aos bocados e vai-se revolvendo com uma colher até formar uma pasta espessa, e para isso se faz preciso o auxílio das mãos, para que a massa se torne mais compacta.

Isto feito, vão se retirando pequenos nacos da massa, os quais tomarão a forma redonda, revolvidos entre as palmas das mãos e depois levemente achatadas.

À proporção que assim se pratica, enfeita-se cada bolachinha com a pressão de um garfo na parte superior, e por último é depositado em bandejas de folha de flandres para ir ao forno.

Substituindo a goma da mandioca pela flor de milho e, observando em tudo o mais o processo exposto acima, ter-se-á a bolachinha de milho.

PASTÉIS — A massa para os pastéis é preparada do mesmo modo que a da empada, sem a açafroa, e o azeite doce é substituído pela banha de porco. Estendida a massa na tábua, corta-se-á do tamanho que se quiser. Enche-se a massa com carne de porco, passada em máquina, e os temperos de carne. Dobra-se a massa de modo a lhe dar a forma de semicírculo, e passa-se a *carretilha*.

Na frigideira com manteiga de porco vão-se colocando os pastéis a frigar e depois de corados se retiram do fogo. Finalmente, são cobertos de açúcar refinado. Sendo o pastel de aletria esta é cozida com cravo, canela, água de flor e açúcar. Deixa-se esfriar num prato, e, depois vai-se envolvendo na massa a quantidade de aletria que possa caber numa colher de sopa, como na outra espécie de pastéis.

DO PREPARO DE LICORES

LICOR DE BANANA — Descasca-se, dilui-se ou machuca-se a banana chamada de *São Tomé*, e põe-se de infusão em um pouco de álcool. Decorridos quinze dias, espreme-se a polpa num pano e o líquido é misturado com calda de açúcar bem alvo, que deve ser um pouco encorpada ou em *ponto* grosso.

LICOR DE CACAU — Torram-se as bagas ou frutos do Cacau, descascam-se, pisam-se em almofariz e deitam-se de infusão, no álcool.

Dias depois; cõa-se a massa e o líquido é misturado com a calda, conforme o paladar de quem o prepara.

LICOR DE A RAÇA — Vinte e quatro araçás, especialmente os brancos, são coitados, postos de infusão num litro de álcool, de 22 grãos. No fim de quinze, dias espremem-se num pano e ao líquido adiciona-se a calda.

LICOR DE GROSELHA — Qualquer porção- da fruta é primeiramente posta a ferver. Isto feito, escorre-se a água e levam-se as frutas ao fogo com um pouco de açúcar. Antes de *tomar ponto*, retiram-se do fogo e perdido o calor, misturam-se com cachaça, em porção muito reduzida.

LICOR DE UMBU OU IMBU —

Retiram-se os caroços da fruta, a casca e a polpa são colocadas num vaso com cachaça. Depois de oito dias espreme-se a infusão num pano, prepara-se a calda e mistura-se.

Todos os licores de frutas, depois de preparados, devem-se conservar alguns dias engarrafados antes de serem servidos; pois se tornam mais agradáveis ao paladar.

Quanto mais velhos mais saborosos.

LICOR DE JENIPAPO — Descasca-se o fruto já maduro e corta-se a polpa conservando os caroços. Isto feito, deposita-se a massa, (polpa e caroços) numa terrina com à quantidade de boa cachaça que for necessária. Depois de oito ou dez dias, espreme-se a infusão em pano bem limpo com a pressão manual, filtra-se pêlo processo comum, e adiciona-se calda.

Para conservação, por muito tempo, porém, faz-se mister adicionar uma colher ou meio cálice de álcool, a cada litro de licor.

Não convém ferver o jenipapo, como fazem muitos fabricantes, pois a ação do calor deteriora o licor depois de pronto. Ainda mais: não entram na infusão os caroços que apresentarem qualquer alteração, caso em que só se aproveita a polpa.

Somente por brevidade, e por não imprimir maior vulto a esta despreziosa monografia, eximo-me de aludir, mais extensamente, à arte culinária, tanto que omite qualquer referência particular ao papel dos legumes no sistema alimentar da Bahia, no qual a influência africana ainda se sobrepõe à do português.

BIOGRAFIA

Nasceu em Santo Amaro da Purificação, em 28 de julho de 1851, filho do carpinteiro José Joaquim dos Santos Querino e Luzia da Rocha Pita. Os pais morreram quando Manuel ainda era jovem. Órfão, o menino encontrou conforto na casa de uma amiga da família, que o levou para Salvador, onde recebeu como tutor o Bacharel Manuel Correia Garcia, professor aposentado da Escola Nacional. A tutela de Manuel Garcia garantiu uma boa formação para o pequeno Querino, que aprendeu a ler com o bacharel. Mais tarde, foi Garcia quem incentivou o jovem, já em idade própria, a aprender o ofício de pintor.

Depois de uma curta temporada no Piauí, Manuel Querino foi recrutado para a Guerra do Paraguai, seguindo para o Rio de Janeiro em meados da década de 1860, onde trabalhou como escrivão do seu batalhão. Em 1870, findada a guerra, voltou para a Bahia, onde passou a trabalhar como pintor durante o dia e estudar humanidades à noite, no recém-criado Liceu de Artes e Ofícios da Bahia, sendo aluno de Miguel Navarro y Cañizares. Posteriormente, também frequentou o curso de Desenho e Arquitetura na Academia de Belas-Artes, tendo obtido destaque como exímio desenhista geométrico.

Em Salvador, depois de ser iniciado na política por intermédio de seu padrinho Manuel Pinto de Souza Dantas, chefe do Partido Liberal, Querino passou a ser atuante na luta abolicionista e no movimento republicano. Manifestou-se nas sessões da Sociedade Libertadora Baiana e no jornal Gazeta da Tarde, onde escreveu uma série de artigos denunciando o absurdo da escravidão e proclamando a necessidade da abolição imediata e redentora.

Em 1875, Manuel Querino participou ativamente das diversas reuniões entre operários da construção civil, que resultaram na fundação de uma das primeiras cooperativas de trabalho do Brasil, a Liga Operária Baiana. A cooperativa quebrou o monopólio dos arrematantes de obra, que pressionavam o salário dos operários para baixo, e realizou inúmeras obras para particulares e para o Governo. No entanto, a Liga veio a desfazer-se no final da década de 1870.

Apesar da decepção com a extinção da Liga Operária, Manuel Querino não desanimou e seguiu a luta em favor da classe operária e da República. Em 1887 lançou o seu jornal chamado “A Província”, que circulou desde 20 de novembro de 1887, dia do lançamento, até o final de 1888. Querino produziu o que se chamaria hoje de um “jornalismo militante”, não era jornalista por profissão, mas utilizava o seu jornal para difundir a suas ideias e opiniões.

Mais tarde, no início da década de 1890, Manuel Querino tornou-se um dos membros do diretório geral do Partido Operário, criado em 1890. No entanto, o

partido não teve vida longa e dissolveu-se dando origem a um movimento de classe sem finalidades eleitoreiras, batizado Centro Operário da Bahia. Ainda ao longo da década de 90, Querino tomou parte no Conselho Municipal de Salvador (atual Câmara Municipal) por duas ocasiões, entre 1890 e 1891 e posteriormente entre 1897 e 1899, antes de abdicar da política em favor da carreira de intelectual.

Com o abandono da política, Manuel Querino voltou seus olhos para a pesquisa das manifestações populares e da cultura afro-brasileira, tendo escrito inúmeros livros sobre o tema, com ênfase na história da Bahia, em artes e costumes. Foi seguramente o primeiro intelectual a reconhecer e divulgar a contribuição das culturas africanas à cultura brasileira.

Como pesquisador, coletou fontes orais e buscou o reconhecimento da contribuição do negro na história do Brasil. Seus escritos sobre personalidades negras e mestiças insurgiam contra o preconceito e a inferioridade que cercavam o negro deste país. Especialista na temática da formação social do Brasil, Querino renegou e combateu as previsões pessimistas que faziam intelectuais defensores do racismo científico como Gobineau e Lapouge, entre outros. O seu artigo “O Colono Preto como Fator de Civilização Brasileira”, apresentado no Sexto Congresso Brasileiro de Geografia é uma resposta aos escritos de Nina Rodrigues.

Além de publicar inúmeros artigos na Revista do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia, instituto do qual era membro-fundador, podemos destacar entre as diversas obras de Manuel Querino: *Artistas Baianos* (1909), *A Bahia de outrora* (1916) e *O Colono Preto como Fator da Civilização Brasileira* (1918). Seu trabalho mais conhecido, no entanto, é a publicação póstuma *Costumes Africanos no Brasil* (1938), composto por um conjunto de artigos do autor selecionados por Arthur Ramos.

Manuel Querino foi um dos mais destacados intelectuais baianos, é considerado pelo professor Jeferson Bacelar (UFBA) como um dos fundadores da Antropologia brasileira. Faleceu em Salvador, no dia 14 de fevereiro de 1923, vítima da malária. Inúmeras homenagens sucederam a morte do intelectual, na Câmara Municipal de Salvador, no Instituto Geográfico e Histórico da Bahia, no Liceu de Artes e Ofícios e na Escola de Belas Artes, entre outros lugares pelos quais Querino passou e por onde contribuiu com sua luta, sua inteligência e seu talento.