

A Arte Culinária na Bahia

Je ne fay rien
sans
Gayeté

(Montaigne, Des livres)

Ex Libris
José Mindlin

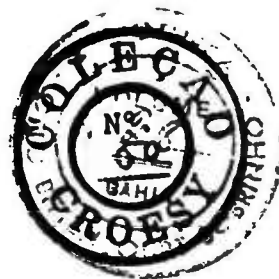
A Arte Culinaria na Bahia

(BREVES APONTAMENTOS)

POR

Manoel Raymundo Querino

Socio fundador do Instituto Geographico e Historico
da Bahia — Membro da Instituto do Ceará
Socio da Academia de Historia Internacional de Paris
e de outras associações artisticas
e de letros, etc., etc.



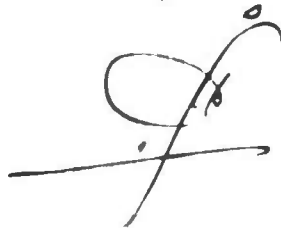
1928
PAPELARIA BRASILEIRA
Largo do Plano Inclinado, 33
BAHIA

"Coleção CROESY"



Prof. MANOEL QUERINO

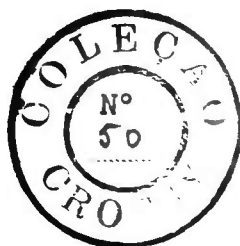
Jo Azevedo o cronista
n.º 2 da cidade. Deus

A stylized handwritten signature, possibly reading 'J. Azevedo', written in dark ink.

*A publicação desta Memoria
do sãndoso professor Manoel Que-
rino foi feita graças á munificencia
do Exmo. Snr. Alberto Moraes
Martins Catharino.*

OS EDITORES.

Julho — 1928.



A CULINARIA BRASILEIRA

A apotheose em Paris do vatapá e da frigideira de siris

Não é dos nossos hábitos fazer transcrições. Abrimos entretanto hoje, uma excepção, e bem justificada, para uma deliciosa «A Semana», escripta no «Jornal do Commercio», do Rio, pelo illustre homem de letras, nosso conterraneo, Constanço Alves, com a sub-epigraphie «Glorias nacionaes», e a proposito do successo que pratos da culinaria brasileira obtiveram num banquete em Paris

É como segue :

«A *Societé Nationale d'Acclimatation* houve por bem incluir no cardaplo cosmopolita do seu recente banquete annual pratos genuinamente brasileiros.

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

Muito pôde mentir a boeca quando fala. Mas o que ella não pode fingir é a agua que lhe vem da gula deliciada por obras primas da arte culinaria, é o encanto com que saboreia maravilhas criadas por cozinheiros, dignos pela sua benemerencia, de subirem a categoria de deuses.

Além dessas homenagens da gratidão mastigadora, o organizador do cardaplo merece o reconhecimento patriotico de milhões de almas que embora daquello jantar não tivessem sequer sentido o cheiro, estão impando de felicidade, como se houvessem comido a lartar.

Tiveram tambem o seu regalo de boca de Brasileiros, porque, naquella mesa parisiense, figuraram honrosamente nos quitutes capazes de arrancar unanimes applausos.

Naquella mesa, posta num salão da cidade que distribue a gloria, houve para bem crear um concurso universal de comedorias.

Paizes outraram com piteos caracteristicos, e o Brasil não se sahio mal, não voltou do certame cabisbaixo, vertendo lagrimas de fel sobre nma terrina desprezada.

Não, aquillo com que contribuiu para o exito da festa, recebeu honrarias especiaes de estomagos maravilhados.

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

O que lá appareceu sob o pseudonymo de *timbales de mollusques et de crustaces tres appréciés au Brésil*, é a famosa *frigideira de siris molles*. A qual, sem exaggero, cabe a denominação de divina.

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

Lá estava elle, sciente 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; ella porém, passaria ao papel secundario de fornecer o elemento decorativo para o almoço ou o jantar. Almoçar no alto do Corcovado, jantar á sombra de mangueiras majestosas, que prazer! Mas a mesa, rustica ou pomposa, seria o principal. E a panela do vatapá, consagrado pelo consenso unanime dos povos,—ficaria mais alta que as nossas montanhas.

Quando sabissem daqui, lambendo os beiços, os viajantes não teriam palavras azedas para os hospedes e levariam impressões intensas. A gratidão do paladar é mais duradoira que a de outros sentidos. Musica que entra por um ouvido pôde sair pelo outro. A visão de uma paisagem esmorece na memoria fragil. Mas a reminiscencia de um bom vatapá é eterna.

Demais, quem teve a fortuna de proval-o, quer repetição. E nem todos os que ouviram uma opera fazem questão de ouvi-la novamente.

* * *

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

A celebridade alcançada por esse meio não é inferior á que se obtem pela philosophia, pela arte e pela sciencia.

Uma cozinheira pôde revelar genio e os genios são iguaes. Na culminancia da sua arte, ella fica no mesmo plano superior a que subiram KANT, RAPHAEL, MOZART e outros habitantes das grandes alturas.

* * *

Quando Presidente da Republica, THIERS era visitado por MIGNET, que apparecia em palacio, sempre, com um cmbrulho em baixo do braço. Aquillo havia de ser um livro: Pois, não era. O que elle levava era uma lata, hypocrita, e dentro della havia a famosa *bouilabaisse*, á moda de Marselha. Fechavam-se os dois no gabinete da presidencia e ahi se entregavam á delicia daquelle prato regional, ás escondidas de Mme. THIERS, que obrigava o marido a uma severa dieta.

Quando se despediam, era com esta frase de enthusiasmo:—«É obra-prima do espirito humano!»

Isso diziam dois historiadores, que deveriam reservar aquellas palavras para as obras de TACITO e TIRO LIVIO.

Animados por esse exemplo, não hesitemos em afirmar que a humanidade nos deve obras-primas do espirito humano, dessas que glorificam uma nação e immortalizam um povo. O vatapá pôde considerar-se tão sublime quanto a *Critica da Razão Pura*, com a vantagem de ser igualmente profundo e mais accessivel ao gosto do genero humano, que parece preferir á melhor philosophia—os bons bocados.—C.»

Os gryphos são nossos.

(De A Tarde de 16—10—1930).

Ao Leitor

Dando á luz da publicidade a “Arte Culinaria”, obra do meu mui querido e saudoso Pae, devo dizer que não foram pequenas as difficuldades que enfrentei para que a mesma não ficasse no original. A admiração que todos os seus trabalhos têm merecido dos intellectuaes bahianos e, quiçá, do Paiz inteiro, bem como a que mereceu a “Arte Culinaria”, lida de ante-mão, por um dos seus maiores apreciadores e bom amigo o Exmo. Sr. Alberto Moraes Martins Catharino, 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 Pae, o meu agradecimento profundo e a minha gratidão.

Paulo Querino

A' guisa de Prefacio

EM TORNO DA GEOGRAPHIA DA ALIMENTAÇÃO (a)

Considerações lidas em sessão do Instituto Geographico e Historico da Bahia pelo Prof. Bernardino José de Souza, a respeito do trabalho "A Culinaria Bahiana" do Prof. Manoel Querino.

Em sessão do Instituto Geographico e Historico da Bahia, realizada aos 17 de julho de 1923, o consocio Prof. Manoel Querino, leu uma extensa monographia a respeito da Culinaria Bahiana, mostrando a influencia das cozinhas Iuatana, Indigena e Africana na formação da cozinha Bahiana, discreitando sobre os varios manjares que dão á culinaria da Bahia caracter especial entre as do Brasil. O Prof. Bernardino de Souza, Secretario Perpetuo do Instituto, que é tambem docente de Geographia em varios estabelecimentos da cidade de Salvador, leu a seguinte communicação, procurando chamar a attenção do Instituto para a importancia do trabalho de seu confrade e a titulo de vulgarização de assumptos de grande conta (NOTICIA DOS JORNALIS).

TANTO que o meu velho amigo Professor Manoel Querino, indefesso investigador das nossas coisas passadas, me annunciou o seu trabalho a respeito da "Culinaria Bahiana", dando-me a traço

(a) Tanto que não amiga me poz sob os olhos o n. 73, da *Revista do Brasil* (S. Paulo,) referente ao mez de Janeiro deste anno, para logo decidi, deliberadamente, tomar esta curiosa publicação por paronymo da minha pobre monographia, sobre arte culinaria e, somente, por não corresponder o meu trabalho á justeza e á benevolencia dos consocios — não a solidet, previamente, ao illustrado professor Bernardino de Souza, para o fim que tive em mira.

Entretanto, si, com esta minha resolução, cumpro rudimentar dever de amistoso reconhecimento, muito mais me devanço do emtente e desinteressado juizo que de mim fez o laborioso consocio, o indefesso secretario perpetuo do Instituto Geographico e Historico da Bahia.

Manoel Querino

largo a directriz por elle proseguida em searas de todo descuidadas entre nós, na minha retentiva, um tanto disciplinada em cathedra que á memoria pede longo folego, surgiu a lembrança de umas paginas magistraes dadas a lume na "Revista da Sociedade de Geographia 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 serios e que desvelavam engenhos em meios mais cultos.

De feito, quem já houver perlustrado as paginas de algum dos livros da moderna escola de geographos franceses, que teve como chefe o inolvidavel mestre Vidal de la Blache e tem hoje como expoente o emerito professor Jean Brunhes, do Collegio de França, certo, não ha de extranhar os gabos que presenteio á monographia que nos acaba de ler o velho professor, pedindo ademais um voto de louvor na acta dos nossos trabalhos em homenagem ao opimo fructo de tão relevante lavragem.

De ha muito, meus confrades, além Atlantico, já se não insiste na importancia dos estudos consagrados á alimentação, á habitação e ao vestuario, que constituem os tres fundamentos essenciaes de toda a geographia economica.

Victor Bérard, vigoroso publicista francês, sociologo de largos credits em sua Patria, notou bem á justa que nos tempos antigos, quando se computaram as epopéas homericas, os homens não se classificavam segundo caracteres somaticos, como a côr da pelle, a conformação do craneo, etc., nem segundo os caracteres das linguas ou dos dialectos que falavam, porém, sim, de accordo com seus alimentos. Não se cuidava naquelle então de negros e brancos, pardos e

amarelos: nomeavam-se tão somente os comedores de peixe, comedores de lotus, os sitophagos, os ichtyophagos, os lotophagos, accrescentando Bérard que a classificação dos homens em “*phagos*” é mais realista e mais verdadeira do que a classificação em “*phonos*”, isto é, embasada nas linguas faladas.

O geographo russo Voelkof, em 1909, em dois artigos publicados no órgão official da Sociedade de Geographia de França, patenteou a relevancia dos problemas da geographia da allimentação, esboçando uma classificação das gentes consoante as modalidades da allimentação pelos cereaes, pela carne e peios lacticinios, terminando por formular algumas conclusões a respeito do futuro da allimentação, passíveis apenas de objecções pelo exclusivismo de vegetariano convencido e militante que é o notavel mestre moscovita.

Menor não foi a contribuição que trouxe aos novos estudos o professor allemão Lichtenfelt, publicando em 1913 a sua obra—*Die Geschichte der Ernaehrung*—*A Historia da Allimentação*. As 365 paginas desse formoso trabalho são manancial abundoso de suggestões para historiadores e geographos, revelando-se nos em linhas muito claras toda a importancia economica e social do problema da nutrição humana.

Jean Brunhes, que escreveu profunda synthese da Geographia Humana em livro admiravel que o consagrou a maior autoridade do Mundo latino em tão bellos grangeios, na lição inaugural de um curso de “*Anthropographia*” no Collegio de França, chama a attenção dos estudiosos para um livro intelligente apparecido em 1912, da lavra de um illustrado engenheiro e viajante que se occultou sob o pseudonymo de Ali-Bab. Nesse trabalho intitulado—*Gastronomia Pratica. Estudos Culinarios*,—o seu autor traceja um

quadro curiosissimo da geographia da cosinha, pondo em luz as condições e as causas geographicas da repartição destas ou daquellas iguarias. No capitulo preambular Ali-Bab versa a historia da gastronomia, dividindo-a em duas partes: uma historia das differentes cosinhas e um quadro das cosinhas actuaes.

Eu cito apenas, illustres confrades, os mais momentosos trabalhos a respeito dessa nova ordem de pesquisas scientificas: deixo á margem os muitos artigos de vulgarização dados a lume em revistas e periodicos.

Já notava Jean Brunhes que, quando se fala de cosinha, parece que se desce das regiões superiores do pensamento para a occupação trivial de problemas terra terra. Entretanto, são escrupulos superficiaes que, precipuamente, se desmancham á luz dos inestimaveis serviços que, para o conhecimento dos usos e costumes dos nossos mais remotos antepassados, têm prestado os restos de cosinha que a sciencia européa appellida rebarbativamente *kjökkenmöddinger* (*) e entre nós se denominam *sambaquis*, tão abundantes na faixa littoranea do Rio de Janeiro ao Rio Grande do Sul.

Além disto, é uma verdade incontestante que, não somente grupos ethnicos, mas também certas nações e paizes são definidos, ou se quizerem, parcialmente definidos, por sua alimentação corrente, por certas e determinadas iguarias preponderantes na alimentação de suas gentes ou características de suas cosinhas.

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

(*) Em dinamarquês *kjökken* significa—cosinhar—e *mödding* (no plural *möddinger*) significa—restos, destroços.

Uma iguaria ou um manjar nacional como o *co-cido* espanhol, o *polenta* italiana, a *mamaliga* rumaiça, a *porridge* escocesa, o *stchi* ou o *bortsch* da Rússia, a *sexá* da Suécia, o *knäckebröd* da Finlândia, o *yougourt* da Bulgária, a *millasse* dos departamentos franceses do Oeste, a *gaude* da Borgonha e do Franco-Condado, o *chuppattis* da Índia Septentrional, o *tzamba* tibetano, o *tofou* japonês, o *couscoussou* árabe da África do septentrião, a *tortilla* mexicana, o *churrasco* platino, o *puchero* da Argentina, o *jupará* e o *reviro* das beiras do Paraná, entre o Brasil e o Paraguay, o *vatapá* e o *carurú* da nossa Bahia, são como espécies de signaes nacionaes que despertam em nossos espiritos excellentes representações de um certo numero de traços pertinentes a estas collectividades.

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

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

''Bom estomago e ventre livre—um patrimonio.
A vida é boa ou má, faz rir ou faz chorar,
Conforme a digestão e conforme o jantar.
Toda philosophia, pode crei-o, Doutor,
Ou tristonha, ou risonha, ou alegre, ou sombria
Deriva em nós, tão orgulhosas creaturas,
De gastro-intestinaes combinações obscuras''.

Avivando a vossa attenção no apreciar maduramente o invulgar da preciosa monographia do Prof. Manoel 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 taes problemas: « no curso de meus estudos em torno da península balkanica e a respeito da geographia humana dos paizes da mesma península, liguei importancia excepcional a tudo o que constitue a alimentação costumeira, os alimentos tradicionaes e o genero de vida. Passeando um dia pelas ruas de Belgrado (capital do novo reino Serbo-Croata-Sloveno), percebi na frente de uma modestissima bodega uma mesa onde se achavam um *Samovar* e um *Kanta*; o *Samovar* é o utensilio 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 *Samovar* e o chá exprimem um costume russo, enquanto que a *boza* é de origem turca. Nesse paiz slavo, que por tanto tempo esteve sob o dominio dos turcos, as influencias da Russia e da Turquia estão flagrantemente figuradas pela juxtaposição inesperada do *Samovar* e do *Kanta*. »

Ponderae, meus caros confrades, na acuidade da observação que resumbra destes periodos de ouro.

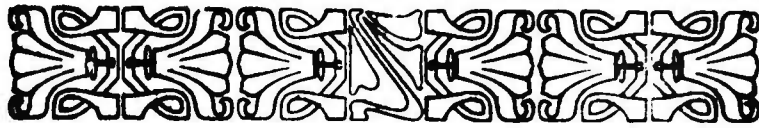
Ahi ficam estas palavras á margem da criteriosa monographia offerecida hoje ao Instituto, em palestra saborida. Não pretendi criticar-lhe a contextura, até porque só a conhecia no rapido summario de conversa intima, numa dessas tardes amigas em que aqui nos encontramos, nós, os do grupo mantenedor da actuação diligente e viva do Instituto.

O meu intuito foi apenas despertar os respeitos dos estudiosos desta tenda para a importancia actualissima que, nos meios cultos do velho e novo mundos, têm os estudos a cuja cathegoria pertence o trabalho do Prof. Manoel Querino. Elle é, no Brasil e ao meu

conhecimento, a primeira contribuição séria nessa provincia dos estudos historico-geographicos: cabe ao nosso Instituto a honra de mais uma iniciativa na labuta a que se devotam as sociedades congeneres da Republica.

O meu voto final é que a monographia do Prof. Manoel Querino seja capaz de empolgær o espirito de outros seareiros, de geito que nos presenteiem ouvidas deleitosas como a de hoje, e mais do que isso, affirmem desenganadamente as fainas fructuosas do Instituto Geographico e Historico da Bahia.





Advertencia preliminar

Ha dilatados annos, tive que viajar o norte e o sul do Brasil, desde o Piauhy ao Rio de Janeiro; e nessa demorada excursão interessaram-me os costumes, os habitos de cada região, em que o systema allmentar divergia fundamente do da minha terra, sem embargo de me proporcionarem refeições com a chancellia, ou segundo a moda, da Bahia, desde que a mim se nomeava a naturalidade. Dessa epoca longinqua surgiu-me a idéa de esboçar o trabalho que ora emprehendo. A cozinha bahiana, como a formação ethnica do Brasil, tambem representa a fusão do portuguez, do indigena e do africano. E' facil demonstrar. Embora a contribuição do selvicola fosse muito acanhada e rudimentar, todavia, deixou-nos a *patzenha* e a *cangica* feitas de milho, (a) o *beijú* e o *mingau* preparados com farinha de mandioca (b) ou com a tapioca, gomma extrahida da raiz desse arbusto, a *possóca* ou *passóca*, um composto de farinha e carne assada pisada em pilão, o *matte*, o *carurú* ou *carirú*.

O indigena fabricava mais de uma especie de

(a). A. *cangica* era o milho cozido.

(b) Como a mandioca é venenosa, o indigena pisava-a ou ralava-a e introduzia a massa no *tupiti* para extrahir a parte venenosa de apido prussico.

A' mandioca e ao aipim chamavam os indigenas indistinctamente. — *maccaxera*.

farinha, tanto que ao peixe secco esfarelado, numa especie de ralo, dava o nome de *farinha de peixe*.

A farinha de milho era o milho secco, retirada a pellicula, e bem pisado, misturado com pouca agua e cozido em *banho-maria*, (c) como se pratica no sertão.

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

Era o *cauim* preparado pelas donzellas mais formosas da aldeia. O fallecido e illustrado Barão de Guajará (*Historia Colonial do Pará*,) tratando da fabricação do *cauim* e referindo-se, em seguida, á frugal alimentação indigena, informou:

«Era o sumo da *macaxêra*, aipim, ou milho, amassado e mastigado, fervido depois em agua e, por fim, lançado em pôte até fermentar. A alimentação era farta e variada, em certas epochas do anno».

«Consistia em caças, peixes, mariscos, batatas, e cereaes naturaes do solo».

«Abundavam nos bosques as antas, os porcos, os veados, as capivaras, as pacas e tantos outros animaes conhecidos, além de innumeradas aves e reptis, que habitavam nas praias, nas campinas e nas mattas».

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

(c) No sertão da Bahia, onde não existe o pão de trigo, os doentes se alimentam de *cuscús* ou farinha de milho, á moda indigena, apenas com a addição de diminuta quantidade de sal.

A farinha de mandioca é, vantajosamente, substituida pela de milho, quando se trata de molestias do figado, em que a mandioca é comprometedora da vitalidade de tão importante viscera.

A classe pobre sertaneja faz, ainda hoje, largo uso alimentar de caça e aves, como porco do matto, caetitú, capiyara, veado, paca, tatú verdadeiro, cangambá (*), jacú, nambú, zabelê, etc., em substituição da carne bovina e donde, talvez, provenha o vigor, a admirável resistencia physica dos homens do campo.

O portuguez abastado destinava, de preferencia, os escravos, que adquiria, aos trabalhos agricolas; mas o commerciante, o capitalista, mandava-lhes ensinar as artes mecanicas, reservando sempre um africano ou africana para o serviço culinario, e dahi as modificações modernas no arranjo das refeições á moda do Reino, com a carne, peixe, mariscos, aves e animaes domesticos.

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

A frigdeira era preparada, de ordinario, com bacalhau cozido, azeite doce, banana de porco e ovos batidos; o africano melhorou-a consideravelmente, adicionando o leite de côco para tornar esse prato mais saboroso, o que é incontestavel.

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

E' notorio, pois, que a Bahia encerra a superioridade, a excellencia, a primazia, na arte culinaria do palz, pois que o elemento africano, com a sua condi-

(*) O cangambá é caça de muito apreço, desde que seja morta de sasto, isto é, enquanto dorme. O facão ou a feice são os instrumentos preferidos. Em outra qualquer occasião, o cangambá perseguido desprende nauzeabundo e entontecedor gaz intestinal, de que a propria carne fica impregnada.

mentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando dahi um producto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excelle a justificada fama que precede a cozinha bahiana.

Fôra o africano o introductor do azeite de cheiro, do camarão secco, da pimenta malaguêta, do leite de côco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições domesticas da Bahia.

Eminente medico paulistano, ha pouco extinto, traçou no seguinte passo, verdadeiro hymno de louvor á arte culinaria bahiana:

« *A nossa cozinha bahiana, especialmente, não tem no mundo rival para o preparo do peixe. Não é só o seu vatapá que se impõe á attenção universal; é com razão que os bahianos se orgulham da sua Moqueca de peixe, do seu Angú de quitandeira, do seu Caturú, do seu Efé e do seu Mocotó. O leite de côco e o oleo de Dendê são dois condimentos parentosos na arte culinaria bahiana.* »

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

Os senhorios de éras afastadas, muitas vezes, em momentos de regosijo, concediam cartas de liberdade aos escravizados que lhes saciavam a intemperança da gula com a diversidade de iguarias, cada, qual mais selecta, quando não preferiam contemplal-os ou dar expansão aos seus sentimentos de philantropia em alguma das verbas do testamento.

Era vulgar, nos jantares da burguezia, uma saudação, acompanhada de canticos, em honra da cozinheira, que era convidada a comparecer á sala do festim e assistir á homenagem dos convivas.

Até as moças de família abastada se exercita-

vam nos trabalhos culinarios, afim de, mais tarde, dirigirem, sabiamente, o arranjo das refeições quotidianas, ou o preparo dos finos manjares das mesas de banquete.

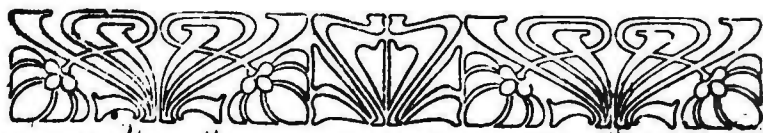
Na elaboração desta monographia tive que me referir a miudezas descriptivas, absolutamente dispensaveis aos meus conterraneos, mas de inteira necessidade aos que me lerem lá fora.

Cada terra com seu uso — é da sabedoria popular.

Bahia,—1922.

M. Querino





Dos alimentos puramente africanos

São estes os principaes 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 agua em vaso bem limpo, isento de quaesquer residuos, até que se lhe altere a consistencia. Nestas condições, rala-se na pedra, (*) passa-se numa peneira ou urupema e, ao cabo de algum tempo, a massa fina adhere ao fundo do vaso, pois, nesse processo, se faz uso de agua para facilitar a operação.

Escôa-se a agua, delta-se a massa no fogo com outra agua, 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.

(*) A pedra de ralar, como vulgarmente lhe chamam, mede cincoenta centímetros de comprimento por vinte e trea de largura tendo cerca de dez centímetros de altura.

A face plana em vez de lisa, é ligeiramente picada por canteiro, de modo a torná-la porosa ou crespá. Um rôio de forma cylíndrica, da mesma pedra de cerca de trinta centímetros de comprimento, apresenta toda a superficie tam-bem aspera.

Este rôio impellido para a frente e para traz, sobre a pedra, na attitude de quem móe, tritura facilmente o milho, o feijão, o arroz, etc.

Estes petrechos africanos, são geralmente conhecidos, na Bahia, e muita gente os prefere ás machinas de moer cereaes.

ACARAGÉ—A principal substancia empregada é o *feijão fradinho*, depositado em agua fria até que facilite a retirada do envoltorio exterior, sendo o fructo ralado na pedra.

Isto posto, revolve-se a massa com uma colher de madeira, e, quando a massa toma a fôrma de pasta, adicionam-se-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados.

Depois de bem aquecida uma frigideira de barro, ahi 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 *acaragé* acompanha um molho, preparado com pimenta malaguêta secca, cebola e camarões, moido tudo isso na pedra e frigido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro.

ARROZ DE AUSSÁ—Cozido o arroz n'agua 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 a consistencia.

Prepara-se, depois, o molho em que entram como substancias a pimenta malaguêta secca, cebola e camarões, tudo ralado na pedra.

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

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

ÊFÓ—Corta-se a folha conhecida vulgarmente por

Lingua de vacca ou a mostarda e deita-se ao fogo a ferver com pouca agua. Isto feito, escõa-se a agua, espreme-se a massa dahi resultante e colloca-se de novo na mesma vasilha com cebola, sal, camarões, pimenta malaguêta secca, tudo ralado conjuntamente na pedra e, finalmente, o azeite de cheiro.

Prepara-se tambem o *êfó* com peixe assado, ou com garoupa, caso em que esta é cozida á parte.

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

CARURÚ—Em seu preparo observa-se o mesmo processo do *êfó*, podendo ser feito de quiabos, mostarda ou de *taióba*, ou de *óió*, ou de outras gramineas que a isso se prestem, como sejam as folhas dos arbustos conhecidos, nesta capital, por *unha de gato bertalia*, *brêdo de Santo Antonio*, *Capêba*, etc., (*) ás quaes se adicionam a garoupa, o peixe assado ou a carne de xarque e um pouco d'agua que se não deixa seccar ao fogo. O *carurú* é ingerido com *acassá* ou farinha de mandioca.

ÊCURÚ—Preparado o *feijão fradinho*, como se fez com o *acaragé*, colloca-se pequena quantidade em folhas de bananeira, á maneira do *acassá*, e cozinha-se em banho-maria, isto é, sobre garavêtos collocados no interior de uma panella com agua.

(*) Os doentes do figado fazem demorado uso da capeba e do bredo de Santo Antonio, como legumes, no cozido de carne verde.

A bertalia, preparada com hervas é excellente prato e no cozido substitue admiravelmente a couve.

Depois de prompta, a massa é diluída em mel de abelhas ou num pouco de azeite de cheiro com sal. 'E' uma verdadeira farofia.

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

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

Logo que a gallinha estiver cozida, adicionam-se camarões seccos em quantidade, sal, se fôr preciso, cebola, sementes ou pevides de abobora ou melancia, tudo ralado na pedra, e o azeite de dendê.

BÓLAS 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 bólas grandes que são servidas com *carurú* ou *éfó*.

BÓBÓ DE INHAME — Corta-se o inhame em pequenos pedaços, leva-se ao fogo com agua e finalmente tempera-se como o *éfó*.

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

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

ALUÁ — O milho demorado n'agua, depois de tres dias, dá a esta um sabôr acre, de azedume, pela fermentação. Cõa-se a agua, adicionam-se pedaços de rapadura e, diluída esta, tem-se bebida agradável e refrigerante.

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

DENGUÉ — E' o milho branco cozido, ao qual se junta um pouco de assucar.

EBÔ — E' preparado com milho branco pilado. Depois de cozido, certas tribus africanas adicionavam-lhe azeite de cheiro e outras o *ouri*.

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

LATIPÁ OU AMORI — Era feito com as folhas inteiras da mostardelra, as quaes, depois de fervidas, temperavam como o *éfó* e deitavam a frigir no azeite de cheiro.

ABARÁ — Põe-se o *feijão fradinho* em vaso com agua até que permitta desprendel-o 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 bananelra, como se faz com o *acassá*, e coze-se a *banho-maria*.

ABERÊM — Prepara-se o milho como se fôra para o *acassá* e delle se fazem umas bolas semelhantes ás de bilhar, que são envolvidas em folhas seccas de bananelra, aproveitando-se a fibra que se retira do tronco para atar o *aberêm*.

E' servido com *carurú* e tambem com mel de abelhas. Dissolvido n'agua com assucar, é excellente refrigerante.

Havia ainda o *aberêm* preparado com assucar, 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 assucar.

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

IPÉTÊ — O inhame descascado, cortado miudo, fervido até perder a consistência, é temperado com azeite de cheiro, camarões, cebola e pimenta, estes últimos ralados na pedra.

A'DO — É o milho torrado reduzido a pó e temperado com azeite de cheiro, podendo-se-lhe juntar o mel de abelhas. (*)

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

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

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

EFÚN-OGUÉDÉ — Prepara-se com a banana de S.

(*) Ao milho torrado e ralado na pedra, depois de passado na peneira adicionava o africano um pouco de assucar e a isso chamavam *Fubá de milho*. Ainda mais: o africano deitava ao fogo um alguidar com areia e certa quantidade de milho que ia estalando á medida que augmentava a temperatura e assim obtinha a *pipoca* do indigena, a qual era vendida com pedaços de côco secco.

Thomé, não amadurecida de todo, descascada, cortada em fatias e deitada ao sol para seccar.

Dias depois pisa-se, no pilão, passa-se na peneira e obtem-se a farinha chamada — *efun-oguédé*.

ERAN-PATÊRÊ — E' 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 *irú*, fava de um centimetro de diametro, usada em quantidade diminuta; com o *pejerecum* ou *bejerecum*, outra fava de quatro centimetros de comprimento por dez millimetros de espessura, empregada no tempero do *carurú*; com o *iêrê*, semente semelhante á do coentro e usada como tempero do *carurú*, do peixe e da gallinha.

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

O africano, em geral, era sobrio no uso de bebidas alcoolicas: não se davam ao vicio da embriaguez, mas do dendezeiro extrahiam generoso vinho.

Para esse fim, na parte superior do tronco dessa palmeira, faziam uma incisão e collocavam um pedaço de bambú para servir de escoadouro da seiva. Ao liquido que cahia em uma cabaça ahi 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 potencia alcoolica e caracteristica, sem embargo do paladar agradavel e saboroso.



De algumas noções do systema alimentar da Bahia

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

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

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

Feijão de leite

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

Em seguida, addicionam-se quantidade sufficiente de leite de côco para dissolver a massa, um pouco de sal e assucar e, finalmente, leva-se ao fogo até tomar ponto. O feijão de leite misturado com farinha é ser-

vido, na Bahia, com bacalhan (cosido, assado ou ensopado), garoupa ou outra qualquer especie de peixe.

Moqueca de peixe fresco

Escama-se o peixe, retira-se os intestinos e depois de bem lavado com bastante limão e agua vão-se depositando as postas em frigideira. Prepara-se depois o molho, composto de sal, pimenta malaguêta, coentro, limão (de preferencia o vinagre), tomate e cebola, moido 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 domicilio, sendo preferido o emprego de ambos estes oleos.

Moqueca de xaréu (*)

Escamado o peixe e bem lavado com limão e agua, 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 extrahidos, imprimem á moqueca sabor adocicado.

Concluido este processo preliminar, são as postas

(*) O xaréu somente, de anno em anno, apparece nas aguas do littoral bahiano, isto é, de Dezembro a Março. Em éras remotas, o consumo desse peixe estava adstricto aos escravos, á população pobre e aos tripulantes dos navios que partiam para a costa de Africa ou para o continente europeu.

Presentemente, o *xaréu* é muito apreciado tambem pela classe abastada variando o preço entre 800 e 1400 réis o kilo quando antigamente não excedia de 40 rs. a libra.

conservadas na agua, 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 systema dos outros peixes simplesmente cozidos.

Variada é a collecção de peixes que são colhidos em rêdes, anzões, *munzuás* e camboas na bahia de Todos os Santos, fôra 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 molle*, *cioba gorda*, *cavalla*, *dentão*, *curimã*, *pescada*, *olho de boi*, *bicuda*, *tainha*, *corvina*, *taóca*, *vermelho* e outros de preço inferior.

Entre os mariscos contam-se o *camarão*, *ostra*, *lagostim*, *polvo*, *carangueijo*, *siri* e outros.

Moqueca de ovos

Prepara-se primeiramente o molho como se fôra para a muqueca de peixe fresco, e junta-se pouca quantidade de agua, 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 muqueca

Escaldado de peixe fresco

Escamado e tratado o peixe fresco, pelo processo já exposto acima, passam-se sal e alho. Prepa-

ra-se então o caldo, deitando agua no fogo, com azeite doce, tomate, cebolla, coentro, mais um pouco de sal, gilós, quiabos e ovos inteiros, se quizer. 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 cosinheiro. Colloca-se, de vespera, o peixe em agua fria para diminuir a quantidade de sal que o conserva.

No dia seguinte, immerge-se-o em agua fervente, ocasião em que é escamado e tratado, retirando-se do lombó uns vermes que ahi se localizam, embora não compromettam elles o paladar de quem os ingere. E' questão de limpeza.

Lava-se depois a garoupa com limão e em agua fria, despindo-a de quaesquer appendices desnecessarios.

Em seguida, prepara-se o mesmo caldo do escaldado de peixe fresco, addicionando-se leite de côco. para tornar a garoupa mais saborosa, isto se quizerem.

— Não menos meticoloso é o escaldado de carangueijos vivos. Antes de tudo são lavados em agua fria, com pequena vassoura de piassava, para limpal-os da lama de mangue em que viveu. Isto posto, com uma faca afiada se retiram os pellos dos tentaculos e finalmente são lavados em nova agua. Depois, deita-se agua no fogo com sal e quando surgir a ebulição desprendem-se os carangueijos da corda que os amarra e se os deitam, ainda vivos, na panella. 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 angú ou pirão de farinha de mandioca. Nem todos sabem ingerir o carangueijo de escaldado pela dificuldade em separar o marisco dos diversos ossos que o compõem.

Frigideira de Camarões

Colloca-se o camarão secco num vaso com agua 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, pelle, e piza-se no pilão, como se pratica depois com os camarões.

Isto posto, misturam-se as duas substancias assim trituradas com os seguintes temperos: cebola, pimenta do reino em pó, alho, tomate, coentro, vinagre, leite grosso de côco e azeite doce. Os temperos são machucados num prato, á 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 seccar a parte liquida.

Batem-se os ovos, cuja quantidade depende da grandeza da frigideira, e a elles 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 brazas em uma bandeija de folha de

Flandres e com ella cobre-se a frigideira para tomar côr e, para que o calôr sobre a parte superior não diminua a espessura da frigideira, convem que seja ella collocada sobre fogo muito brando, enquanto mantem a temperatura na parte inferior. No caso de ser o bacalhau substituido pelo lagostim, passa este pelo mesmo processo daquelle.

Na frigideira da castanha verde do cajú, esta substitue o bacalhau. Para esse fim, retira-se a amendoa da castanha, ferve-se para desprendel-a da pelicula que a envolve e machuca-se para mistural-a 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 miudos e levados ao fogo até se tornar de facil 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 colloca-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'agua, sal, azeite doce e açafrão (urucú) para dar côr. Depois de bem batida a massa, deita-se numa taboa bem limpa, e é estendida com um rolo até tornal-a bem delgada.

Isto feito, corta-se a massa de accordo 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 circulo, que é a tampa; fazem-se uns bicões em redor e fecha-se a empada.

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

Deita-se finalmente no fôrno para assar.

Arroz de fôrno

O arroz é bem lavado e 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 commum, juntando-se tambem manteiga de vacca e banha de porco. Cozido o arroz é despejado em um prato grande, redondo, e depois de bem acertado com uma colher, para tornal-o bem alto, e dar-lhe a forma de semi-circulo, deitam-se rodas do chouriço portuguez e azeitonas; indo, afinal, ao forno para corar.

Mocotó

E' uma das refeições mais apreciadas pelo povo bahiano e ainda pela classe abastada.

Para isso aproveitam-se a unha o beiço, o feto ou intestinos do boi, excepto o rim, o figado e o coração. Os intestinos são lavados cuidadosamente com limão e agua, e depois partidos em pedaços. Com uma faca afiada limpa-se, ou melhor, descasca-se o beiço e o mesmo se faz á unha, mas de modo que se não retire toda a pelle que cobre os ossos. Abre-se a unha

ao meio para a lavagem com limão e finalmente é tudo lavado em agua pura.

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

Antes desses temperos, deita-se o toucinho bem lavado e tambem, si se quizer, a linguiça da terra, ou melhor o chouriço português.

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

Sarapatél

Morto o suino, é recolhido o sangue que jorra da incisão feita com faca ponteaguda, em um vaso com vinagre ou sal.

Os intestinos são bem lavados com limão e agua e depois de aferventados é escorrida a agua. O mesmo processo se applica ao bófe, coração, figado, rins e lingua, conservando-se, porém, o caldo, já temperado com sal.

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

Perú cheio

Depois de morta a ave é despojada do pescoço, cabeça e pés. Immerge-se-a n'agua a ferver depenna-se,

e trata-se á maneira da gallinha, sem abril-a; na parte posterior faz-se larga abertura por onde se retiram os intestinos e procede-se á limpeza interior, com limão e agua.

Com um garfo é a ave inteiramente picada e mettida depois em salmoura, ou vinho de alhos, composto de vinagre, alho, cominho, pimenta do reino em pó, sal e ortelã. Estas substancias bem moidas, em prato fundo, são untadas interna e externamente, ficando o perú de infusão, nos temperos, por algumas horas.

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

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

Gallinha 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 immergeida em agua fervente e depennada é passada em labarêdas para despil-a de qualquer pennugem, e em seguida é lavada com limão e agua e cortada aos pedaços. Tempera-se com sal, vinagre, alho, manteiga, cominho e pimenta do reino em pó, ortelã, cebola, tomate, toucinho e chouriço e leva-se ao fogo para cozer. Isto feito, deita-se o vinagre com sangue, que é o que constitue o molho pardo, e, á proporção que este é despojado, revolve-se a panella com a colher de madeira para que o saugue não talhe.

Gallinha 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 ortelã é substituída pelo coentro e a manteiga pelo azeite doce. Cozida a gallinha e antes de retirá-la do fogo adiciona-se quantidade sufficiente de ervilhas.

Feijoada

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

Isto posto, separam-se os grãos de todos os residuos estranhos ou damnificados pelo gorgulho ou caruncho e finalmente são lavados em agua fria.

Emquanto isto se faz, leva-se ao fogo a carne de xarque para esaldar e por fim lavada com agua e assim limpá-la de qualquer impureza, com o auxilio da faca de cosinha ou instrumento cortante.

O feijão, a carne de xarque, a carne verde ou moqueada e o toucinho são postos ao fogo e depois de tudo bem fervido, adicionam-se linguiça, carne de porco salpezada, 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 panellada.

Alem desses temperos costumam adicionar uma ou meia folha de louro, conforme a quantidade da feijoada. Para torná-la mais agradavel ao paladar, ainda se junta a chouriça portugêsa e no acto de retirar a panella do fogo deita-se um pouco do azeite

ou graxa que envolve a chouriça do Reino. Se a feijoadada é de feijão preto, neste caso, depois de catado, é aferventado, escorrido, e lavado ainda depois com agua quente. O mais como ficou explicado acima, em relação ao feijão *mulatinho*. Pode-se finalmente deitar o feijão em um vaso com agua, de vespera, depois de catado, e leval-o ao fogo no dia seguinte. As pessoas que padecem do estomago ou do figado costumam mandar pisar o feijão, depois de aferventado, e passal-o na urupema para retirar a casca ou pelli-cula exterior.

O mesmo regime deverá ser seguido pelas pessoas idosas.

Leitôa assada

Deverá ser nova, isto é, de dois a tres mezes.

Morto o suino, trata-se de retirar o pello com agua a ferver, limpando a pelle com uma faca. Lavada a leitôa, retiram-se-lhe os intestinos, os olhos, e a lingua, lavando-se tambem o ventre do animal com limão e agua. Isto posto, coze-se o ventre da leitôa com linha branca e se a deita de infusão em *vinha d'alho* ou *vinho de alhos*, constituido dos seguintes temperos: alho, pimenta do reino, cominho, cebola, sal, tudo ralado e quantidade sufficiente de vinagre. Essa operação se faz de vespera e até o dia seguinte é a leitôa voltada de posição, dentro da *vinha d'alho*, e nesse interim costumam picar o corpo do suino com um garfo para absorpção dos temperos. No dia immediato, é a leitôa levada ao forno para assar, untando-a com um pouco de manteiga de vacca, tambem 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 frocado de papel branco, recortado, para encobrir os dentes. Cumpre reparar que é conveniente aferventar a leitôa 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 suino é assado apenas exteriormente.

Em época anterior, eram os intestinos da leitôa 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 leitôa cheia.

Vatapá de Gallinha

Morta a gallinha, depennada, lavada com limão e água, é partida em pequenos pedaços que são depositados na panella e temperados logo com vinagre, alho, cebolla, e sal, tudo moído com o machucador de madeira, em prato fundo. Põe-se o panella ao fogo e quando o conteúdo estiver secco adiciona-se pouca água, afim de continuar o cosimento.

Emquanto a gallinha está a cozer, rala-se o côco, retira-se o leite grosso com muito pouca água (*) e reserva-se. Novamente, deita-se mais água no côco para se ter o leite mais delgado, que é bem misturado com o pó do arroz, principalmente, e derramada essa mistura na panella, revolve-se ou mexe-se constantemente com uma colher grande, de madeira.

(*) O processo é de facil desempenho: ralado o côco, a massa é depositada numa urupema e esprimido á mão com muito pouca água; tem-se, pois, o leite grosso ou puro. Os residuos são postos a um lado da urupema e ahi recebendo maior quantidade d'água são novamente espremdos para se ter o leite fino ou delgado.

Acto continuo, moem-se os camarões em porção, cebôla, pimenta malaguêta em pequeno pilão, ou por outro qualquer processo, junta-se diminuta quantidade de agua, emquanto se dissolvem essas substancias e despejam-se na panella, continuando a mexel-a com a colher. Quando a panella estiver a ferver deitam-se o azeite de cheiro e o leite grosso, que ficou de reserva. Tem-se prompto o vatapá de gallinha, privativo das mesas elegantes.

O vatapá de garoupa é o mais commum, pois é considerado de maior sabôr que o de gallinha.

Bem lavada a garoupa com limão é levada ao fogo com pouca agua. O mais como ficou exposto acima. A quantidade de garoupa não deverá exceder de meio kilô.

Outras formas ha de vatapá: *de carne verde, bacalhau, peixe assado ou salgado etc.*

Este ultimo é levado ao fogo juntamente com todos os temperos do vatapá de gallinha, excepto o leite grosso e o azeite de cheiro que são deitados na panella, em ultimo logar.

Maniçóba

Colhe-se certa porção das folhas tenras do aipim; convenientemente lavadas e livres dos talos, trituram-se no pilão, ou em machinas communs, usadas para moer milho, côco, carne, etc.

Espreme-se o sumo que é desprezado ou deitado fora. As folhas assim pisadas vão ao fogo com pouca agua até ferver de modo que fiquem delidas. A carne de xarque, cabeça de porco partida, mocotó moqueado de gado bovino, toucinho em quantidade sufficiente, sal, alho, folha de louro e de ortelã, 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 principio geral é— *tudo de mais é sobra.*

Da sobremeza bahiana

Inteiramente nulla foi, entretanto, a influencia africana no preparo de doces e gulozeimas de sobremeza, ao contrario do regime alimentar.

Os conventos da capital e alguns estabelecimentos profanos tiveram notoria nomeada no enfeite e acondicionamento de bandeijas de doces finos, destinadas a casamentos, baptisados, bailes e banquetes. A variedade desses doces, tanto em calda como seccos, ainda hoje tem muito aprego, principalmente os de calda, trabalhados em fructas do paiz como: *araçá, laranja da terra, cajú, genipapo, limão, cydra, banana, abacaxi, manga, mangaba* e outras.

Entre os doces seccos sobresahem: *o pão-de-ló, o bolo inglez, sequilhos, pasteis, bolaxinhas de gomma, etc.*

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

O Convento do Desterro, de preferencia, ainda fabrica uma farinha alimentar, muito recommendada aos convalescentes. Em sua composição, entram o milho, a araruta, a tapioca e farinha de trigo.

Fabricam ainda as franciscanas do Desterro uma

geléa muito fina, cuja materia prima é constituída dos tecidos que cobrem os ossos superiores ás patas dos bovinos.

É alimento destinado ás pessoas accommettidas de affecção pulmonar.

As religiosas da Lapa trabalham admiravelmente em doces de banana, *queimados* de agua de flôr, e em xaropes de angico e de babosa (*aloés*), especifico das molestias do aparelho respiratorio, e bem assim em saborosas cangicas de milho verde.

No Convento das Mercês fazem-se doces de qualidades differentes, e tambem confeitos que são engastados em ramos de folhêtas.

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

Além das fructas cultivadas no Estado, entre as quaes sobresaem a inexcedivel laranja do Cabula (suburbio da capital), a manga de enxerto de Itaparica, o imbú sertanejo, as uvas brancas de Itiúba e Joazeiro, enfeitam a sobremesa bahiana estes outros saborosos pratos.

Cangica de milho verde

Previamente, ralam-se os côcos 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 machina americana ou na pedra. Depositada a massa em vasilha grande com agua, os residuos que vêm á tona são apanhados á mão e passa-se na urupema, ou melhor, na estopinha, a massa contida na vasilha, espremendo-a á mão.

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

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

Em seguida, á massa que ficou adherida ao fundo do vaso, addiciona-se o sal e *o leite de côco mais fraco* (*); leva-se ao fogo e mexe-se incessantemente com uma colher grande, de madeira, até que a cangica comece a engrossar, ocasião em que se deita o assucar para não *embolar*, e quando a cangica estiver em effervescencia tempera-se com manteiga fina, leite grosso de côco, agua de flor de lorangeiras e agua de herba doce e cravo, fervidos á parte.

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

Convém lembrar que a cangica, depois de levada ao fogo, nunca se deixa de revolver-a com a colher.

Quando a cangica estiver fria é polvilhada com canella em pó, antes de ser servida.

Doce ambrosia

Prepara-se o doce ambrosia com ovos, côco e assucar. Com uma faca retira-se a pellicula exterior

(*) Requer a cangica de milho verde o emprego do leite grosso de côco e do leite mais fraco. Este ultimo é o que se mistura com a massa do milho, enquanto o dissolve para ser levada ao fogo. A proporção que a ebulição se manifesta e a cangica não estiver ainda cozida, o que se conhece pelo *sabôr de milho verde*, junta-se outra quantidade de leite fraco, e assim por diante. Quanto ao leite grosso, consta do logar indicado no texto. Em summa: a melhor lição na factura da cangica depende da observação pessoal.

Prepara-se ainda a cangica de flôr 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 n'agua, durante dois dias. Nesta operação não se intromettem as mãos na vazilha, sob pena de deterlorar ou azedar o milho. De 24 em 24 horas escorre-se a agua. A cangica de milho pilado mal differe da de milho verde

do côco, rala-se espremendo-se a massa, e o leite, grosso ou puro, é recolhido em vaso de louça. Deita-se a calda (*agua com assucar*) ao fogo e logo que a mesma esteja em *ponto forte*, batem-se os ovos que são depois derramados no leite de côco e adiciona-se essa mistura á calda.

Dado o novo ponto derrama-se sobre o doce agua 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 côcos e meio kilo de assucar bem alvo, e assim nessa proporção. Agua de flor, quanto bástante.

Doce de Cajú

Toma-se de uma porcelana ou outro vaso vidrado, com agua até o meio

Sobre o liquido espreme-se metade de um limão.

Isto feito, descasca-se o cajú, que deverá ser maduro, empregando-se nessa operação uma faca bem amolada, de modo que esta apenas levante a pellicula que envolve o fructo e seja a mesma retirada com o auxílio dos dedos pollegar e indicador.

A' proporção que o cajú é despido da pellicula exterior é mergulhado ou depositado dentro da porcellana.

Depois disto, tomam-se os cajús, um a um, introduz-se lhe um palito de madeira (*) e espreme-se, sem que se retire todo o liquido.

Antes disso, secciona-se ou corta-se com a faca

(*) O emprego do palito é preferivel, pois o garfo modifica a côr natural do cajú.

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 cajá preparado para ser deitado na calda, que deverá ser preparada em panella vidrada. (*)

O fructo é ahí cosido e aguarda se que a calda tome *ponto*.

Como se vê, o processo é muito simples.

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

Bôlo da Bahia

Tomam-se seis gemmas de ovos, meio kilo de assucar, cem grammas de manteiga, o leite de um côco grande ralado, e batem-se as gemmas com o assucar e depois com manteiga e uma mão cheia de massa de *mandioca-puba*.

Distribue-se tudo isso por pequenas fôrmas untadas de manteiga, as quaes são levadas ao forno, em fogo brando, até cozinhar.

Outra forma—Batem-se meio kilo de assucar, e dezeseis gemmas de ovos, como se fôra para o feitio de *pão-de-ló*. As claras dos mesmos ovos são batidas, em separado, como se foram para *suspiros*, e addicionam-se á primeira composição, como tambem meio kilo de farinha do reino e igual quantidade de manteiga fina.

Toda essa composição vai ao forno em vasos especiaes.

(*) E' vaso muito conhecido na Bahia.

Bôlo delicioso

Misturam-se cinco colheres de farinha de trigo, duas de manteiga fina, e oito de assucar, mais quatro ovos, sendo dois com as claras e dois com as gemmas, e o leite puro de um côco.

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

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

Bôlo inglez

(de 250 grammas)

Batem-se separadamente seis ovos, tres com a clara e tres com a gemma, inclusive 250 grammas de assucar.

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

A fôrma, antes de recolher a massa ou pasta, é untada internamente com manteiga commum, e finalmente levada ao forno para cozer.

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

Bolaxinhas de gomma

Para certa quantidade requerem-se:

2 litros de gomma secca,
2 côcos bem seccos,
250 grammas de assucar,
2 ovos,
50 grammas de manteiga fina.

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

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

A' proporção que assim se pratica, enfeita-se cada bolaxinha com a pressão de um garfo na parte superior, e por ultimo é depositado em bandeijas de folha de Flandres para ir ao forno.

Substituindo a gomma da mandioca pela flor de milho e, observando em tudo o mais o processo exposto acima, ter-se-á a bolaxinha 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 taboa, corta-se-á do tamanho que se quizer. Enche-se a massa com carne de porco, passada em machina, e os temperos de carne. Dobra-se a massa de modo a lhe dar a forma de semi-circulo, e passa-se a *carretilha*. Na frigideira com manteiga de porco vão-se collocando os pastéis a frigar e depois de corados se retiram do fogo. Finalmente, são cobertos de assucar refinado. Sendo o pastel de aletria esta é cozida com cravo, canella, agua de flor e assucar. Deixa-se esfriar num prato, e, depois vae-se envolvendo na massa a quantidade de aletria que possa caber numa colher de sopa, como na outra especie de pastéis.





Do preparo de licores

Licôr de banana

Descasca-se, dilue-se ou machuca-se a banana chamada de *São Thomé*, e põe-se de infusão em um pouco de alcohol. Decorridos quinze dias, espreme-se a polpa num panno e o liquido é misturado com calda de assucar bem alvo, que deve ser um pouco encorpada ou em *ponto grosso*.

Licôr de cacáu

Torram-se as bagas ou fructos do Cacau, descascam-se, pisam-se em almofariz e deitam-se de infusão, no alcohol.

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

Licôr de araçá

Vinte e quatro araçás, especialmente os brancos, são cortados, postos de infusão num litro de alcohol, de 22 grãos. No fim de quinze dias espremem-se num panno e ao liquido adiciona-se a calda.

Licôr de groselha

Qualquer porção da fructa é primeiramente posta a ferver. Isto feito, escorre-se a agua e levam-se as

fructas ao fogo com um pouco de assucar. Antes de tomar ponto, retiram-se do fogo e perdido o calor, misturam-se com cachaça, em porção muito reduzida.

Licôr de umbú ou imbú

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

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

Quanto mais velhos mais saborosos.

Licôr de genipapo

Descasca-se o fructo já maduro e corta-se a polpa conservando os caroços. Isto feito, deposita-se a mássa, (polpa e caroços) numa terrina com a quantidade de boa cachaça que for necessaria. Depois de oito ou dez dias, espreme-se a infusão em panno bem limpo com a pressão manual, filtra-se pelo processo commum, e addiciona-se calda.

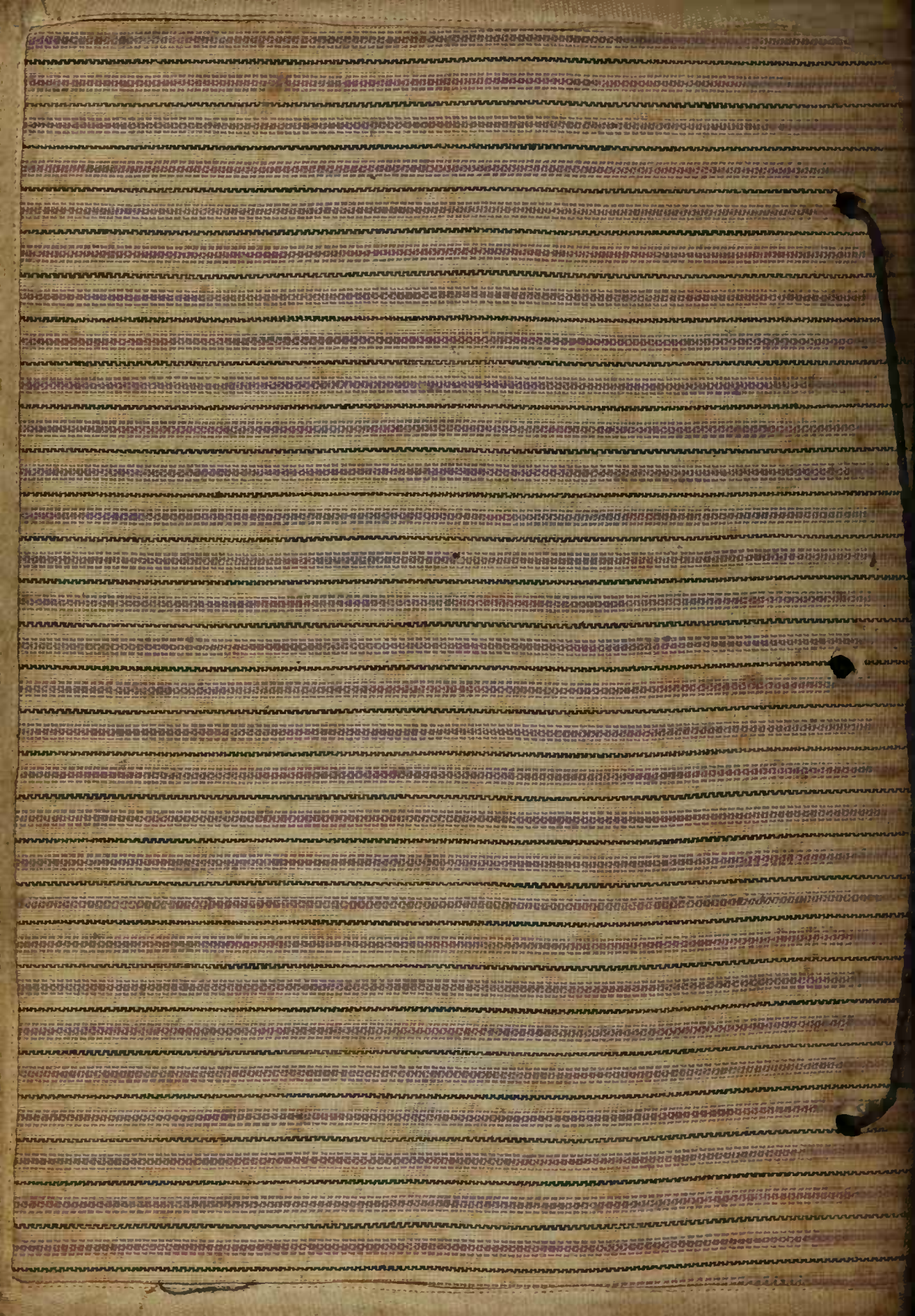
Para conservação, por muito tempo, porém, faz-se mister addicionar uma colher ou meio calice de alcool, a cada litro de licor.

Não convém ferver o genipapo, como fazem muitos fabricantes, pois a acção do calor deteriora o licor depois de prompto. 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 despretenciosa monographia, eximo-me

de alludir, mais extensamente, á arte culinaria, tanto que omitti qualquer referencia particular ao papel dos legumes no systema alimentar da Bahia, no qual a influencia africana ainda se sobrepõe á do portuguez.





BRASILIANA DIGITAL

ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que participam do projeto BRASILIANA USP. Trata-se de uma referência, a mais fiel possível, a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital - com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais. Os livros, textos e imagens que publicamos na Brasiliiana Digital são todos de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

2. Atribuição. Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Brasiliiana Digital e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

3. Direitos do autor. No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se um obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Brasiliiana Digital esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente (brasiliiana@usp.br).