

A ARTE CULINÁRIA NA BAHIA

Manuel Querino

Coleção
AUTO
CONHECIMENTO

MARKO
FULEJO





APOIO FINANCEIRO:



**GOVERNO
DO ESTADO**

SECRETARIA
DE CULTURA

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO



**PÁTRIA AMADA
BRASIL**
GOVERNO FEDERAL

“O projeto tem apoio financeiro do Estado da Bahia através da Secretaria de Cultura e da Fundação Pedro Calmon (Programa Aldir Blanc Bahia) via Lei Aldir Blanc, direcionada pela Secretaria Especial da Cultura do Ministério do Turismo, Governo Federal”.

Coleção
AUTO
CONHECIMENTO

MANUEL QUERINO

ARTE
CULINÁRIA
NA BAHIA

THEATRO
XVIII

Republica of

NAÇÃO
FULÇO

BAHIA / 2021

*H*á registros do Comer na Bahia desde a chegada dos Jesuítas. As Cartas de Nóbrega relatam o uso da farinha de mandioca para fazer pão porque não havia trigo na Colônia. Existem comentários minuciosos sobre o que os Tupinambás comiam, no tratado de Gabriel Soares de Souza. Do uso habitual que eles faziam da pimenta e da existência de uma pimenta Cumari, que no idioma dos Tupinambás significa Alegria do Paladar. Luiz Vilhena descreve os Mocotós, Carurus, Vatapás, Mingaus, Pamonhas, Canjicas, Açaças, Acarajés e Angus, que saíam das “casas mais opulentas” da Salvador do século 18, em Tabuleiros, para serem vendidos nas ruas, em pregão, por humanos escravizados.

Mas o registro das receitas que a cidade comia no início do século 20, estas que estão aqui, foi uma novidade coletada por Manuel Querino e publicada em 1918. Querino viajou e percebeu que as comidas dos lugares por onde passou eram diferentes, o que lhe deu a ideia luminosa de registrar as receitas de seu território, a Bahia.

Chamar a Gastronomia Baiana de Arte também não era habitual à época — como hoje é — quando se comia em casa, e os restaurantes funcionavam em hotéis quase sempre para viajantes e raros frequentadores. Encontrei nos jornais de 1908 a inauguração do restaurante A Marisqueira Baiana, em São Pedro, como sendo o primeiro da Cidade, oferecendo gastronomia local.

Quando publicamos este livro pela primeira vez (Edições Theatro XVIII/P55), ele estava esgotado há muito tempo. Há tanto tempo, que quase ninguém mais se lembrava de que na receita da Moqueca, registrada por Querino, não havia leite de coco. De que dezenas de receitas que constam do livro estavam — e estão — em extinção. E de que algumas só permanecem vivas porque os rituais do Candomblé precisam delas.

E foi com alegria que eu percebi que depois da publicação da “Arte Culinária” pelo Theatro XVIII/P55,

outras edições da obra foram impressas. Porque, afinal, o Brasil é uma terra onde se plantando tudo dá. Absolutamente tudo, como se pode perceber na Receita da Moqueca – talvez o prato mais Baiano desta Gastronomia:

O Coentro, um de seus ingredientes decisivos, já estava nos pratos da Grécia antiga sob o nome de koríandron. O Azeite Doce, extraído da Oliva, também já estava na velhíssima Grécia. O Tomate era cultivado pelos Astecas e a Cebola, pelos romanos. O Azeite de Dendê chegou da África. E o Biribiri, que consta da receita original e quase ninguém mais usa, é asiático. Mas o nome Moqueca, este é Tupi. E é maravilhoso conhecer a receita mais próxima de sua criação, sabe-se lá quando, mas certamente criada sem leite de coco!

Aninha Franco

Curadora da Coleção AutoConhecimento Nação Fulejo



MANUEL QUERINO

ARTE CULINÁRIA NA BAHIA

11

ADVERTÊNCIA PRELIMINAR

17

DOS ALIMENTOS

PURAMENTE AFRICANOS

23

DE ALGUMAS NOÇÕES DO
SISTEMA ALIMENTAR DA BAHIA

31

DA SOBREMESA BAIANA

45

DO PREPARO DE LICORES

53

A CULINÁRIA BRASILEIRA A
APOTEOSE EM PARIS DO VATAPÁ
E DA FRIGIDEIRA DE SIRIS

57

Capítulo I

ARTE CULINÁRIA NA BAHIA

À Guisa de Prefácio

Em torno da Geografia da Alimentação¹

Considerações lidas em sessão do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia pelo Prof. Bernardino José de Souza, a respeito do trabalho “A Culinária Bahiana”, 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 Bahiana”, 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 So-

¹ Tanto que mão amiga me pôs sob os olhos o n.º. 73, da Revista do Brasil (S. Paulo), referente ao mês de Janeiro deste ano, para logo decidir, deliberadamente, tomar esta curiosa publicação por paraninfo da minha pobre monografia, sobre arte culinária e, somente, por não responder o meu trabalho à justeza e a benevolência dos conceitos – não a solicitei, previamente, ao ilustrado 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 desvanço do eminente e desinteressado juízo que de mim fez o laborioso consocio, o indefeso secretário perpetuo do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia. Manuel Querino.

cidade 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 ótimo 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 faltavam, 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 lotus, os fitófagos, os ictiófagos, os lófagos, 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 Voeikof, 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 Lichtenfeld, publicando em 1913 a sua obra – “Die Geschichte der Ernährung” – 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 “Antropogeografia” 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*² 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 incontestante 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, a *polenta* italiana, a *mamaliga* rumaica, a *porridge* escocesa, o *stchi* ou o *bortsch* da Rússia, a *sexá* da Suécia, o *knackebrod* da Finlândia, o *yougourt* da Bulgária, a *miliasse* dos departamentos franceses do Oeste, a *gaude* da Borgonha e do Franco-Condado, o *chuppattis* da Índia Setentrional, o

² Em dinamarquês *kjoken* significa cozinhar e *modding* (no plural *moddinger*) significa – restos, destroços.

tzamba tibetano, o *tofu* japonês, o couscoussou Árabe da África do setentrião, 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 de sinais nacionais que despertam em nossos espíritos excelentes representações de um certo número de traços pertinentes a estas coletividades.

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 gastrintestinais 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 Servo-Croata—Esloveno), 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 *Samovar* 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.

Ai 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.

Capítulo II

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 ideia de esboçar o trabalho que ora empreendo. A cozinha baiana, como a 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-nos a *pamonha* e a *canjica*³ feitas de milho, o *beiju* e o *mingau* preparados com farinha de *mandioca*⁴ ou com a tapioca, goma extraída da raiz desse arbusto, a *poçoca* ou *paçoca*, um composto de farinha e carne assada pisada em pilão, o mate, o *caruru* ou *carirú*.

O indígena fabricava mais de uma espécie de farinha, tanto que ao peixe seco esfarelado, numa

³ A canjica era o milho cozido.

⁴ Como a mandioca é venenosa, o indígena pisava-a ou ralava-a e introduzia a massa no tapiti para extrair a parte venenosa de ácido prússico. A mandioca e ao aipim chamavam indígenas indistintamente, - macaxeira.

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-maria⁵, como se pratica no sertão.

Do milho ou da raiz do aipim fermentados extraíam 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 Guarujá (*História Colonial do Pará*), tratando da fabricação do *cauim* e referindo-se, em seguida, à frugal alimentação indígena, informou:

“Era o sumo da *macaxeira*, 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, caititus, capivara, veado, paca, tatu verdadeiro,

⁵ No sertão da Bahia, onde não existe o pão de trigo, os doentes se alimentam de cuscuz ou farinha de milho, à moda indígena, apenas com a adição de diminuta quantidade de sal. A farinha de mandioca é, vantajosamente, substituída pela de milho, quando se trata de moléstias do fígado, em que a mandioca comprometedor da vitalidade de tão importante víscera.

cangambá⁶, 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 dali as modificações modernas no arranjo das refeições à moda do Reino, com a carne, peixe, 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, azeite doce, banha 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: substituía o bacalhau ou 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 dali um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excele a justificativa fama que procede a cozinha baiana.

⁶ O cangambá é caça de muito apreço, desde que seja morta de susto, isto é, enquanto dorme. O facão ou a foice são os instrumentos preferidos. Em outra qualquer ocasião, o cangambá perseguido desprende nauseabundo e entontecedor gás intestinal, de que a própria carne fica impregnada.

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 da Bahia.

Eminente médico paulistano, há pouco extinto, traçou no seguinte passo, verdadeiro hino de louvor á 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 Efó e do seu Mocotó. O leite de coco e o óleo de Dendê são dois condimentos portentosos na arte culinária baiana”*⁷.

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 á sala do festim e assistir à homenagem dos convivas.

Até as moças de família abastada se exercitavam nos trabalhos culinários, afim de, mais tarde, dirigirem, sabiamente, o arrançamento das refeições cotidianas, ou o preparo dos finos manjares das mesas de banquete.

⁷ (Dr. L. Pereira Barreto – A higiene da mesa – no Estado de S. Paulo, de 7 de Setembro de 1922).

Na elaboração desta monografia tive que me referir à miudezas descritivas, absolutamente dispensáveis aos conterrâneos, mas de inteira necessidade aos que me lerem lá fora.

Cada terra com seu uso – é da sabedoria popular.

Bahia, - 1922, Manuel Querino.

Capítulo III

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:

Acaçá

Deita-se o milho com água em vaso bem limpo, isento de quaisquer resíduos, até que lhe altere a consistência. Nestas condições, rala-se na pedra⁸, passa 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.

⁸ A pedra de ralar, como vulgarmente lhe chamam, mede cinquenta centímetros de comprimento por vinte e três de largura tendo cerca de dez centímetros de altura.

A face plana em vez de lisa, é ligeiramente picada, por canteiro, de modo a torna-la porosa ou crespa. Um rolo de forma cilíndrica, da mesma pedra de cerca de trinta centímetros de comprimento, apresenta toda superfície também espora.

Esse rolo, impellido para a frente e para trás, sobre a pedra, na atitude de quem mói, tritura facilmente o milho, o feijão, o arroz, etc.

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

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 forma de pasta, adicionam-se-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados.

Depois de bem aquecida uma frigideira de barro, ali 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 frigidado em azeite de cheiro, em outro vaso de barro.

Arroz de Aussá

Cozido o arroz n'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 a 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 d'água, até que esta se evapore. Como complemento ao *arroz d'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 dali 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 oió, ou de outras gramíneas que a isso se prestem, como sejam as folhas dos arbustos conhecidos, nesta capital, por *unha de gato bertalha*, *brede de Santo Antonio*, *Capeba*⁹, etc., às quais se adicionam a garoupa, o peixe assado ou a carne de

⁹ Os doentes do fígado fazem demorado uso da capeba e do brede de Santo Antônio, como legumes, o cozido de carne verde.

A bertalha, preparada com ervas é excelente prato e no cozido substitui admiravelmente a couve.

charque e um pouco d'água que se não deixa secar ao fogo. O caruru é ingerido com acaçá ou farinha de mandioca.

Êcurú

Preparado o *feijão fradinho*, como se fez com o *acarajé*, coloca-se pequena quantidade em folhas de bananeira, á maneira do *acaçá*, e cozinha-se em banho-maria, isto é, sobre gravetos 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. E uma verdadeira farofa.

Xinxim

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 com o efó.

Feijão de Azeite (humulucú)

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.

Aluá

O milho demorado n'água, depois de três dias, dá a esta um sabor acre, de azedume, pela fermentação. Coa-se a água, 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

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 o ouri.

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

Latipa 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 desprendê-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 acaçá, e coze-se a *banho-maria*.

Aberém

Prepara-se o milho como se fosse para o acaçá e dele 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 n'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, dissolvidos 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.

Ipétê

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

Ado¹⁰

É o milho torrado reduzido a pó e temperado com azeite de cheiro, podendo-se 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 ali trituradas e passadas em peneira ou urupema. A água a ferver, derramada sobre o pó, produz o olubó, que é uma espécie de pirão.

¹⁰ Ao milho torrado e ralado na pedra, depois de passado na peneira adicionava o africano um pouco de açúcar 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 aumentava a temperatura e assim obtinha a pipoca do indígena, a qual era vendida com pedaços de coco seco.

Oguédê

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

Efún-oguédé

Prepara-se com a banana de S. Thomé, 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-oguédé.

Eran-patêrê

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 *irú*, 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 ali 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.

Capítulo IV

DE ALGUMAS NOÇÕES DO SISTEMA ALIMENTAR DA BAHIA

Como deixei entrever anteriormente, 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*, pisado ou moí-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 (cozido, assado ou ensopado), garoupa ou outra qualquer espécie de peixe.

Moqueca de Peixe Fresco

Escama-se o peixe, retiram-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 Xaréu¹¹

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, se 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.

¹¹ 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, á população pobre e as tripulantes dos navios que partiam para a costa de África ou para o continente europeu. Presentemente, o xaréu é muito apreciado também pela classe abastada variando o preço entre 800 e 1.400 réis o quilo, quando antigamente não excedia de 40 rs. a libra.

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, *munzuás 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, tá-ôca, 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 fosse 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, 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 frígido em azeite de oliveira, forma esta mais apreciada pelos paladares exigentes.

O processo ou o 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-o em água fervente, ocasião em que é escamado e tratado, retirando-se do lombo uns vermes que ali se localizam, embora não comprometam eles o paladar de quem o ingere. E 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 piaçava, 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 de 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. Retirando 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, finalmente despeja-se a outra parte dos ovos batidos, leva-se ao forno, para corar. Em falta de forno, deitam-se brasas 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 o 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, coze-se o ventre do peixe com alguns pontos de linha fina e coloca-se 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 açafraão (urucum) para dar cor. Depois de bem batida a massa, deita-se numa taboa bem limpa, e é estendida com um rolo até torná-la bem delgada.

Isto feito, corta-se a massa de acordo com o tamanho da forma, 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 na fôrma para assar.

Arroz de forno

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 comum, juntando-se também manteiga de vaca e banha de porco. Cozido o arroz e 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 semi-círculo, deitam-se rodas do chouriço português e azeitonas, indo, afinal, ao forno para corar.

Mocotó

E 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, se se quiser, a linguiça 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. Se 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 n'água a ferver, depena-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 prato fundo, são untadas interna e externamente, ficando o peru de infusão, nos temperos, por algumas horas.

Prendem-se as pernas, na parte posterior, frige-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 despejado, 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 retirá-la 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*, se bem que outros deem 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-la de qualquer impureza, com 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-se linguiça, carne de porco salpresada, 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 a 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 forno 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-lhes 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 d'alho 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 ao 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 frocado 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 á 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 machucador de madeira, em prato fundo. Põe-se a panela ao fogo e quando o conteúdo estiver seco adiciona-se pouca água, a fim de continuar o cozimento.

Enquanto a galinha está a cozer, rala-se o coco, retira-se o leite grosso com muito pouca água¹² e reserva-se. Novamente, deita-se 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.

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.

¹² O processo é de fácil desempenho: ralado o coco, a massa é depositada numa urupema e espremido á mão com muita pouca água; tem-se, pois, o leite grosso ou puro. Os resíduos são postos a um lado da urupema e ali recebendo maior quantidade d'água são novamente espremidos para se ter o leite ou delgado.

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 e 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 delidadas. 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 subtendido 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*.

Capítulo V

DA SOBREMESA BAIANA

Inteiramente nula foi, entretanto, a influência africana no preparo de doces e guloseimas de sobremesa, ao contrário do regime alimentar.

Os conventos da capital e alguns estabelecimentos profanos tiveram notória nomeada no enfeite e acondicionamento de bandejas de doces finos, destinados a casamentos, batizados, bailes e banquetes. A variedade desses doces, tanto em calda como secos, ainda hoje têm 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, pastéis, bolachinhas de goma, etc.*

O Convento da Soledade sempre se avantajou aos demais no preparo de doces, sendo frequentes 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 geléia muito fina, cuja matéria prima é constituída dos tecidos que cobrem os ossos superiores às patas dos bovinos.

É alimento destinado ás 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.

Alem das frutas cultivadas no Estado, entre as quais sobressaem a inextinguível laranja do Cabula (subúrbio da capital), a manga de enxerto de Itaparica, o imbu sertanejo, as uvas brancas de Itiúba de 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*¹³; 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 á 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.

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

¹³ 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. (continuação) A 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 da 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 n'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.

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, quando bastante.

Doce de Caju

Toma-se 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 que esta apenas levante a película que envolve o fruto e seja a mesma retirada com 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 cajus, um a um, introduz-se-lhe um palito de madeira¹⁴ 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 contato com a castanha e o mesmo se pratica na parte inferior.

Tem-se, pois, o caju preparando para ser deitado na calda, que deverá ser preparada em panela vidrada¹⁵.

¹⁴ O emprego do palito é preferível, pois o garfo modifica a cor natural do caju.

¹⁵ É vaso muito conhecido na Bahia

O fruto é ali cozido 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 untadas 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 untadas 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 forma 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 fôrma, antes de recolher a massa ou pasta, é untada internamente com manteiga comum, e finalmente levada ao forno para cozer.

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 o açafião, e o azeite doce é substituído pela banha de porco. Estendida a massa na tábua, cortar-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 semi-círculo, e passa-se a *carretilha*. Na frigideira com manteiga de porco vão-se colocando os pastéis a frigir 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.

Capítulo VI

DO PREPARO DE LICORES

Licor de banana

Descasca-se, dilui-se ou machuca-se a banana chamada de São Thomé, 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

Tomam-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 araçá

Vinte e quatro araçás, especialmente os brancos, são cortados, postos de infusão num litro de álcool, de 22 graus. 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 colocados 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 a 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 pelo processo comum, e adiciona-se a 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 caro-

ços 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 omiti qualquer referência particular ao papel dos legumes no sistema alimentar da Bahia, no qual a influência africana ainda se sobrepõe à do português.

Capítulo VII

A CULINÁRIA BRASILEIRA A APOTEOSE EM PARIS DO VATAPÁ E DA FRIGIDEIRA DE SIRIS

*N*ão 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, Constancio 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 Societé Nationale d’ Acclimatation 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 pode 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 de deuses.

Além dessas homenagens da gratidão mastigadora, o organizador do cardápio merece o reco-

nhecimento patriótico de milhões de almas que embora daquele jantar não tivessem sequer sentido o cheiro, estão impando de felicidade, como se houvessem comido a fartar.

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

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

Países entraram com pitéus 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 festa, recebeu honrarias especiais de estômagos maravilhados.

Não 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 apareceu sob o pseudônimo de *timbales de molusques et de crustaces très appréciés ou Brésil*, é a famosa *frigideira de siris moles*, à 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 nenhuma das maravilhas saídas de fogão francês. E o resultado correspondeu á sua confiança.

A notícia que conta a festa, diz que ele foi, com os colegas de representação brasileira, enormemente, apreciado.

Sucedeu, pois, o que era de esperar.

Bocas habituadas a comestíveis sem pimenta

adaptaram-se instantaneamente ao sabor exótico da iguaria que nasceu e só podia nascer em terra de sol ardente.

Não me causou surpresa ter o vatapá conquistado o paladar de estrangeiros, apesar da sua originalidade bárbara.

Aqui, já lhe manifestara a sua admiração, um grande homem da Alemanha, que olha do alto coisas da terra e do céu.

Einstein, foi ele, sim, almoçando ou jantando com o Dr. Juliano Moreira, quem viu diante de si um prato de vatapá.

Viu, provou, gostou e não escondeu o seu contentamento, muito embora estivesse em presença do maior adversário de sua teoria.

O filósofo, que enxerga em tudo a relatividade, conheceu, enfim, o absoluto.

Para a glória do Brasil o vatapá bastava.

Mas, quem escreveu a lista de pratos, quis que a nossa terra desse ainda ar de sua graça, no banquete.

E o Brasil forneceu coisas eminentes doces, do seu inesgotável repertório de sobremesas: compotas de caju e de mangaba, e jenipapo cristalizado.

Tudo isso, que foi servido tão longe, e que somente vimos em papel de jornal, é grato ao paladar do nosso amor próprio, e adoça a boca ao nosso patriotismo.

Já está felizmente um pouco manso o orgulho que sentimos quando louvam a nossa natureza.

É bela, não há dúvida, não podemos porém contemplá-la com satisfação de criador.

Nem sequer colaboramos com o supremo artista que trabalhou como escultor e pintor.

Não contribuímos para a magnificência do panorama, com um montículo ao menos, com um

arbusto sequer. Temos, pelo contrário, arrasado morros e derrubado árvores, e feito na tela retóricas não muito felizes.

O que nos cabe fazer, quando nos louvam a beleza da terra, é devolver ao Eterno os elogios que os turistas nos dirigem.

Mas se motivo não há de tirarmos vaidade do Pão de Açúcar que não levantamos, nem do Amazonas, que não estendemos por léguas e léguas, - podemos, sim, olhar, com alegria, para as painéis que demonstram a fecundidade, a originalidade do espírito nacional.

Isso é nosso, feito por nós, unicamente brasileiro.

Não quero para minha demonstração outros exemplos senão os que constam do cardápio da *Société Nationale d'Acclimatations a frigideira de siris moles e o sobre humano vatapá*.

A matéria-prima desses prodígios é puramente nacional, e nacional o gênio que realizou os referidos poemas.

Quando, pois, o estrangeiro leva á boca uma garfada da frigideira ou uma colherada do vatapá, e de boca cheia e de olhos gratos, - manifesta o seu entusiasmo, então, sim, temos razão de aceitar os encômios. Louvar-nos por isso é dar o seu a seu dono. Quanto aos hinos à Baía de Guanabara... que o receba o Autor da Criação.

Pode ser e eu não nego que haja intervenção celeste na feitura da referida fritada e do supra dito vatapá que a Bahia imaginou e realiza com tamanha perfeição. Nesse caso, porém, a influência viria por intermédio do Senhor do Bonfim, que é baiano.

O banquete, efetuado recentemente em Paris, está mostrando que a nossa cozinha é um elemento de propaganda extraordinário; e uma boa cozinheira, de repertório rigorosamente nacional, fará

com a sua colher mais que muitos artistas com o pincel, rabeca e trombone.

Não quero dizer com isso que pintura e música sejam artes inferiores à arte de cozinhar. Pobre dela, que não se ensina em conservatório, e não é objeto da crítica que estuda quadros e óperas.

Digo apenas que a cozinheira é artista mais compreensível, e a sua arte capaz de atrair maior número de amadores.

Haverá quem ignore que muita gente é insensível à ação do gênio de Ticiano e de Beethoven e que até espíritos superiores olham com desdém para os quadros mais admiráveis e ouvem com desprazer as músicas mais suaves?

Quem é, porém, que conhece inimigos dos bons petiscos? Até os que comem ervas, ou vivem em duros jejuns, são sensíveis aos prazeres da mesa, e, por isso mesmo, deles se privam, para que Deus tome em consideração tamanho sacrifício.

Sendo assim, uma inspirada cozinheira que o Brasil enviasse por esse mundo, em missão especial de conquista, com os seus abanos, o seu fogareiro, o seu sortimento de preparos para os pratos nacionais, - seria mais útil à mãe-pátria e poderia torná-la mais conhecida e mais admirada que dez cantores, vinte pianistas e outros tantos pintores.

Disse certo filósofo, olhando uma tela: - “Quanto pano estragado!”. Não foi um filósofo, mas um poeta, que definiu a música: “o mais suportável dos barulhos”.

Mas não se encontrará filósofo, poeta, sapateiro, seja quem for, que repila alguma criação genial da arte da cozinha, que não tem música inspiradora, mas merece lugar junto às belas-artes, pelo menos.

E há quem a coloque em plano superior. Rossini, por exemplo, que deixou de ser músico, a fim de subir a cozinheiro, aviava as suas óperas com descuidada facilidade; mas, com que atenção, com que cuidados preparava o seu complicado macarrão, que lhe causava mais orgulho que o *Barbeiro de Sevilha*.

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, consagrada pelo conselho unânime dos povos, - ficaria mais alta que as nossas montanhas.

Quando saíssem daqui, lambendo os beijos, os viajantes não teriam palavras azedas para os hóspedes e levariam impressões intensas. A gratidão do paladar é mais duradoura que a dos outros sentidos. Música que entra por um ouvido pode 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 pode 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 debaixo 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 *bouillabaisse*, á moda de Marselha. Fechavam-se os dois no gabinete da presidência e ali se entregavam à delícia daquele prato regional, ás escondidas de Mme. Thiers, que obrigava o marido a uma rigorosa 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 immortalizam um povo. O vatapá pode considerar-se tão sublime quanto a Critica 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.A.”

Os grifos são nossos.

(De A Tarde de 16-10-1930).

Copyright 2021
Todos direitos reservados

Concepção visual e capa
Juliana Rabinovitz

Idealização e Curadoria da *Coleção AutoConhecimento Brasil*:
Aninha Franco

Produção
Levina Ferraz

THEATRO
XVII

Republica af

NAÇÃO
FULCRO

APOIO FINANCEIRO:



SECRETARIA
DE CULTURA

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO



“O projeto tem apoio financeiro do Estado da Bahia através da Secretaria de Cultura e da Fundação Pedro Calmon (Programa Aldir Blanc Bahia) via Lei Aldir Blanc, direcionada pela Secretaria Especial da Cultura do Ministério do Turismo, Governo Federal”.

Lendo esses livros, encontrei a Bahia e o Brasil. Com eles, estudei caminhos para escrever e criar lugares de Pensar – o Bleff (Anos 1980), Theatro XVIII (Anos 2000), República_AF (Agora). Neles, tive certeza de que o autoconhecimento pode fazer do Brasil um lugar melhor, um lugar onde se Pensa.

Aninha Franco.

Auto Conhecimento Nação Fulejo.



Apoio Financeiro:



SECRETARIA DE CULTURA

SECRETARIA ESPECIAL DA CULTURA

MINISTÉRIO DO TURISMO

