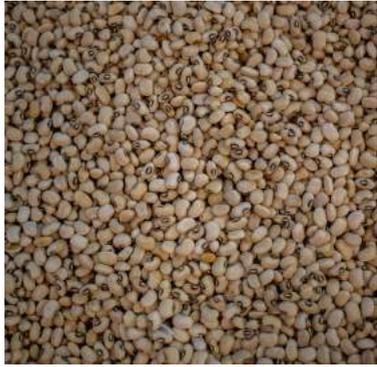


Memórias
da Cozinha
Ancestral

Angélica
Moreira

Adupé Mãevira, Mainha e tia Benta, as minhas mais velhas.
Dedico a Daza, Inaê e Safira, as minhas mais novas.



Efó



p . 32

Eran com banana da terra



p . 41

Suíno com Ananás e farofa d'água



p . 47

Vatapá de mainha



p . 53

Galinhada com pirão de parida



p . 59

Doce de banana da prata



p . 65

Cocada preta



p . 65

Arroz de Hauçá



p . 71

Memórias da Cozinha Ancestral

Angélica Moreira

O livro “Memórias da Cozinha Ancestral”, da escritora Angélica Moreira, versa sobre os saberes e fazeres da etno-gastronomia baiana. Por meio de fontes orais, história e memória, possibilita um olhar sobre a diversidade dos hábitos alimentares típicos da Bahia, especialmente traçados por mulheres negras em seu processo político ativista.

Angélica, no processo de criação do livro, gerou um acervo oral com a narração de oito receitas (incluindo doces), textos escritos como a “Gata Preta” e catalogou um material de acervo imagético pessoal, reunindo fotos antigas da família. O livro é uma expansão da memória de Angélica Moreira e tem conteúdo aberto a todos os públicos, com valor de acervo patrimonial material e imaterial.

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



Índice:

P.6: PREMIAÇÃO ALDIR BLANC BAHIA/ PRÊMIO FUNDAÇÃO PEDRO CALMON

Livro: Memórias da Cozinha Ancestral

Apoio financeiro do Estado da Bahia através da Secretaria de Cultura do Estado da Bahia e da Fundação Pedro Calmon (Programa Aldir Blanc Bahia) via Lei Aldir Blanc, direcionada pela Secretaria Especial da Cultural do Ministério do Turismo, Governo Federal.

P.12: MEMÓRIAS E HISTÓRIAS:

Cozinha Afetiva

Ana Catarina Sena F. Andrade

Mestre em História Cultural

P.18: A GATA PRETA:

Memórias da Cozinha Ancestral

Angélica Moreira

P.28: RECEITAS NARRADAS

Cultura oral: Angélica Moreira

Transcrição: Juci Reis (Flotar Programa)

Fotografia: Gabriela Palha

Efó

Eran de banana da terra

Suíno com Ananás e farofa d'água

Vatapá de Mainha

Galinhada com pirão de parida

Codada preta e doce de banana da prata

Arroz de Hauçá

P.85: MEMÓRIAS CONTADAS

Micro-História: Angélica Moreira

P. 100: AJEUM DA DIÁSPORA

Projeto Etno-gastronômico

P.103: CRÉDITOS

P.104: MEMÓRIAS DA BAHIA: MERCADOS POPULARES, TABULEIROS, E POPULAÇÃO NEGRA

Acervo imagético de etnogastronomia

Instituto Moreira Sales

Roque Boa Morte

P.108: REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Memórias e histórias: cozinha afetiva

*Ana Catarina Sena F. Andrade
Mestre em História Cultural*

Certa vez estava no quintal com a boca cheia de tomates maduro, a minha vó estava chegando, ouvi a sua voz, corri pelo corredor, e o meu irmão Jorge que tinha cada brincadeira de perversidade colocou o pé na frente tropecei e caí. Os tomates vermelhos saíram da minha boca como jatos de sangue. Minha vó assustada já foi batendo no meu irmão. Quando ela viu que era tomates apanhei duas vezes.” (MOREIRA, 2020)

A cozinha pode contar histórias? Como espaço aberto de integração, a mesma é capaz de se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade, manter a sobrevivência dos indivíduos bem como promover a socialização, a proteção de elementos culturais e a solidariedade entre gerações.

Angélica recorda uma “cozinha com fogão a lenha, uma mesa grande com dois bancos compridos, onde fazíamos as refeições no calor gostoso do fogão, umas panelas de barro e algumas de alumínio, os pratos eram de alumínio, colher de pau, um pilão onde a minha vó pilava tudo” Memórias da cozinha ancestral.

Comer é uma experiência transcendental, que pode ser percebida na incorporação de valores consolidados no cerne da família e nos aspectos atrelados ao simbolismo¹. Nesse sentido, é interessante pontuar o cenário da comida afetiva, esta que não se refere apenas a atmosfera da cozinha, os aromas, a decoração, os modos de fazer daquela que prepara o alimento, mas sobretudo, os significados, visões de mundo, identidades, conflitos e realizações de mudanças ao longo de uma geração².

Como reconstruir vivências através da rememoração e explorar as relações entre o afeto, comida e hospitalidade? A comida é o polo principal

¹ BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade: compartilhar a mesa. In.: MONTANDON, Alain [Org.]. O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, 2011. p. 1213-1230.

² PEDRAZA, D.F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso Brasil. Revista Virtual de Humanidades. São Paulo, v.9,3 1-25,2004.

dessa fórmula, por que tão importante quanto falar de alimento/comida é pensar qual a contribuição que o afeto traz na relação das mulheres negras baianas como ponto de partida das experiências cotidianas e a comida e assim estabelecer esta compreensão da afetividade que se conecta com o imaginário, a ancestralidade e as relações sociais. Entender que o afeto é construído em torno da mesa que ao mesmo tempo interliga-se a hospitalidade e a sociabilidade em torno da comida e das representações que o alimento traz.

A mesa, um local de refeição, pode vir a ser palco de inúmeros ensinamentos, de grandes decisões e se constituir em um lugar de celebrações. Sentadas à mesa em torno da comida, os laços afetivos promovem ligações entre sentimentos vividos e as relações do presente, estimulando o processo de rememoração. O *Ajeum*³ assume, então, um significado ritual e simbólico superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar, passa a ser um ato sagrado, socializador e solidário. É uma forma de partilhar, trocar, de reconhecimento e de construção de memórias.

O envolvimento afetivo das mulheres negras com o alimento, o gosto e a sociabilidade proporcionada por tais elementos fazem com que a alimentação invada o campo das ciências humanas⁴. Há uma relação entre as mulheres negras e a comida que não se funda apenas em um livro de culinária, mas num sentido amplo, há uma firme relação que vai além da saciedade do corpo e que é reforçada por sentimentos da mais variada espécie. Sentimentos de pertencimento social, de lembranças ou mesmo de rememoração.

Cozinhar é uma afirmação da identidade e promove uma interação com

3 Ajeum: a palavra ajeum (ajeun) é a contração das palavras awa (nós) e jeun ou jé (comer) transformada poeticamente em “comer juntos”, uma refeição grupal, comunal.

4 BRILLAT-SAVARIN, Jean- Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p.15.

o universo simbólico, onde estão à disposição os hábitos alimentares, os alimentos e o domínio das técnicas de produção se amplifica em todos os níveis até chegar ao universo de resistência política. Tal interação, põe em evidência o fato de que o alimento tem função de transferir símbolos na construção social⁵.

Segundo Angélica Moreira,

“Bem antes do São João, a minha vó colocava o jenipapo para fermentar para o licor. Ficava em um canto escuro, coberto e de vez enquanto ela mexia. Percebendo isso, fui lá no pote peguei um copo da calda de jenipapo e bebi. Fiquei tonta, vomitando até não ter o que colocar pra fora. Levei uma surra é muito chá de erva-doce e cidreira. Até hoje não bebo licor de jenipapo”. (Angélica Moreira, Memórias da cozinha ancestral)

Os hábitos e práticas alimentares são um produto da história de vida de um grupo e de seus antepassados e estão atrelados às constituições de tradições culinárias, que também estão diretamente ligadas ao meio externo em que os sujeitos se consideram inseridos, somando valores sociais, por meio de preferências culinárias, modos de preparo ou costumes à mesa⁶.

Nesse contexto, a memória surge a partir de um estímulo sensorial e reforça sentimentos de pertencimento⁷. Quando trazidos à tona, um cheiro, um gosto, um som, ou até uma textura, desde que este estímulo esteja ligado a um momento afetivo importante, dão sentido às experiências carregadas de afetos do passado. Tal experiência auxilia na compreensão sobre quem se é e aonde se pertence. A comida, portanto,

5 MINTZ, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. Revista brasileira de ciências sociais, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out.2001. p. 12.

6 VALENTE, Flávio Luiz Scheick. Direito humano à alimentação: desafios e conquistas (organizador) Flávio Luiz Scheick Valente. – São Paulo: Cortez, 2002, p. 103.

7 POLLACK, Michael. Memória e identidade social. Estudos históricos. Rio de Janeiro: Vértice, V. 5, n. 10, 1992. p. 4.

é um importante veículo de memórias afetivas, já que estimula sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva.

Sendo a cozinha como um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de saberes históricos, é importante considerar algumas das suas produções como patrimônio gustativo e certos pratos considerados como bens culturais, como lugares de memória, e saberes e fazeres da ancestralidade africana na Bahia.

Uma síntese sobre a cozinha baiana busca explicar influências de culturas alimentares a partir de duas realidades: a autêntica cultura alimentar local e regional, e a cultura alimentar oriunda da civilização externa, influenciadora, a África. Importante destacar a importância dos saberes ancestrais oriundos desse continente que formam parte das bases da culinária popular brasileira. Tais contatos e simbioses revelam relações e trocas complexas de diferenças, afirmadas e reafirmadas em fecunda assimilação, que redundam numa certa herança alimentar.

A viagem pela memória da cozinha de Angélica Moreira, revela o significado da culinária brasileira não resumida ao nacional. Expõem as lembranças dos tempos da infância na casa da sua avó dona Elvira Lisboa (Maevira) na cidade de Itaquara Bahia, e os processos e transições da adolescência na casa da tia Benta. O qual reúne todo potencial inventivo que a mesma gestou para pertencer como mulher negra. Angélica afirma: “Como a maioria das histórias das mulheres negras do século passado, a minha vó, minha tia Benta e Mainha já não estão vivas para contar. Essas três mulheres negras são a nossa referência de família”.

Angélica entende o valor dos saberes e fazeres experimentados e transmitidos pelas matriarcas que formaram parte de sua família para justificar seu campo inventivo/criativo que forma seu universo gastronômico. Memórias da cozinha ancestral é um campo de aberto de lembranças, tão amplo e dinâmico, que não poderia faltar as histórias

da infância, os vínculos afetivos familiares, a consciência sobre o apoio entre mulheres negras. Possibilita um olhar sobre a diversidade dos hábitos alimentares típicos da Bahia, especialmente traçadas por mulheres negras em seu processo político ativista.

As construções desta cozinha diaspórica, partindo da perspectiva do alimento como categoria histórica, não se limita às novas condições materiais, novos utensílios, novas tecnologias, novos ingredientes, novos alimentos, novos caminhos, novas rotas de abastecimento, novos mercados, novos hábitos alimentares, e sim diretamente ao potencial inventivo das mulheres negras que conseguiram de forma resistente não perder a capacidade de imaginar possibilidades e transmitir conhecimentos, e com muita criatividade, adaptados às circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, onde história, comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente.

Há na cozinha da Angélica, a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos, sociais e econômicos. A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho, um microcosmo da sociedade, uma representação identitária, histórica e cultural.

Ana Catarina Sena F. Andrade
Mestre em História Cultural

Gata preta: memórias da cozinha ancestral



ACERVO FOTOGRÁFICO
Acervo pessoal Angélica Moreira

Nasci no interior da Bahia em uma cidadezinha chamada Itaquara, depois de Jequié e Jaguaquara, cidades maiores. Em Itaquara tinha uma salina, uma pedreira, uma olaria onde faziam tijolos. Uma terra seca, onde quase tudo pertencia a Agenor Miranda, entre casas, fazendas, roças, etc. Para falar do meu nascimento, chamo sempre a minha irmã, que tem muita memória e imaginação. Quando eu nasci, a minha irmã Elvira era apelidada na família como Fia. Na época, com um ano e três meses, conta que foi chamar a Parteira; imagine uma criança no interior com tudo escuro, em plena noite de São João, ter ido buscar uma Parteira. Já vim ao mundo assim: em uma cena de realismo fantástico. Todos os anos ela me lembra desse fato.

Nasci no dia 23 de junho de 1959, véspera de São João, um dos Santos mais festejados do interior nordestino. Dizem que meu nome seria só Joana em homenagem ao Santo. Tem até uma controvérsia entre uma prima e a minha madrinha. A minha madrinha era branca, e naquela época ser branca no interior tinha a sua áurea. De cada dez crianças que nasciam, metade ela batizava, ainda por cima, ela era professora. A minha mãe já havia trabalhado para sua família e só a encontrava na missa. Ela nunca me deu um presente na infância, provavelmente uma criança negra não precisava de presente. Acho que tudo isso serviu de requisito para a escolha do meu nome, Joana Angélica. Esse nome foi muito importante para a Independência da Bahia. A soror/freira Joana Angélica foi brutalmente assassinada pelos portugueses ao tentar impedir a entrada deles no convento da Lapa, aqui em Salvador, onde havia alguns soldados baianos amotinados. Foi aqui na Bahia, partindo do Recôncavo, que as tropas portuguesas foram definitivamente expulsas do Brasil. Tem outras mulheres muito importantes nesse panteão de heroínas, como Maria Quitéria, que se passou como Soldado, a Negra Zeferina, entre outras. Toda a história sobre meu nome, Joana Angélica, para a família ficar me chamando de Jéco até hoje...

A minha mãe nessa época trabalhava na Capital, como trabalhadora doméstica. Já tinha dois filhos que a minha vó criava: meu irmão Jorge e Fia. Como no interior não havia trabalho, mainha ficou algum tempo e foi obrigada mais uma vez a voltar a Salvador para trabalhar. Ficamos com a minha vó, e mainha mandava as despesas, e as roupas das filhas e filho das brancas.

A minha avó, dona Elvira Lisboa, era uma católica fervorosa da igreja local. Todas as novenas, trezenas, procissões e missas ela estava sempre na organização. Todos os netos criados por ela a chamavam de Mãevira. Ela já havia ajudado tia Benta a criar os filhos no mesmo esquema da minha mãe. Esses quatro netos já estavam crescidos e moravam em Salvador. Minha vó ficou viúva cedo; é uma história tão desconhecida,

que fica difícil montar esse quebra cabeça. Como a maioria das histórias das mulheres negras do século passado, a minha vó, minha tia Benta e Mainha já não estão vivas para contar. Essas três mulheres negras são a nossa referência de família. Minha avó morava com meu avô emprestado, que todos nós chamávamos de Pai; era a nossa referência masculina. Mãevira tinha um filho de criação, chamado Loli.

A casa de Mãevira, era uma típica casa do interior: uma sala com uma cristaleira cheia de louças para as visitas, uma mesa forrada e as cadeiras para as visitas, um quadro do Coração de Jesus na parede — que na minha imaginação estava prestes a pingar aquele sangue e me seguia por toda a sala. Tinha uma chapeleira e um sofá de palhinha para as visitas. Não tínhamos acesso ao quarto de Mãevira, só em ocasiões especiais. Quando roncava trovoadas e relampejava, toda a valentia dela ia embora. Morria de medo, tínhamos de cobrir todos os espelhos, nesse caso, da penteadeira e guarda-roupa, e não pegar em nada de metal, nem uma agulha. Ficar todos calados rezando era a ordem. Nesses momentos podíamos ficar na cama com ela, que começava a rezar o terço dizendo “dois coração Maria seja a nossa salvação, dois coração de Maria seja a nossa salvação” e nós por dentro rindo tanto que um não podia olhar pro outro que tinha crises de riso. Quando terminava o fim do mundo da minha vó, tudo voltava ao normal.

Voltando a casa... Tinha um corredor, o quarto de Loli, o nosso quarto com uma cama de casal, com um colchão de capim e muita escuridão. Antes de dormir tínhamos que rezar o Pai Nosso e o *Santo Anjo do Senhor, meu zeloso guardador, se a ti confiou a piedade divina, nos guarde, nos governe, nos ilumine amém...* Benção a Mãevira, bênção ao Pai e bênção a Loli. A cozinha com fogão a lenha, uma mesa grande com dois bancos compridos, onde fazíamos as refeições no calor gostoso do fogão, umas panelas de barro e algumas de alumínio, os pratos eram de alumínio, colher de pau, um pilão onde a minha vó pilava tudo. Comíamos de mão, uma delícia. O quintal tinha uma Fonte, onde tirávamos água para beber

e todos os afazeres da casa. Havia várias ervas para chás e temperos. Era capim santo para acalmar, erva-doce para o estômago, erva cidreira para dor de barriga, mastruz para o purgante, com óleo de ricínio para vermes, afavaca de galinha para lavar os olhos, maria preta para o melaço da gripe, etc. Temperos, hortelã grosso para o feijão e sarapatel, hortelã miúda e coentro da Índia para galinha e ensopados, cebolinha que temperava tudo, língua de vaca e bredo para o Efó. Tinha as verduras, maxixe, quiabos, o pé de chuchu cheios de rama, o pé de tomates, abóboras. Vinha as frutas, mamão que se plantava colocando um pouco de açúcar nas sementes para o fruto ser doce, goiaba, cana e melância.

Os bichos: porcos engordando no chiqueiro comendo lavagem, as galinhas e galos no galinheiro, o peru para o Natal. Todos comendo milho pisado no pilão. Me recordo de vários episódios dessa minha infância na casa da minha vó. Certa vez, estava no quintal com a boca cheia de tomates maduro, a minha vó estava chegando, ouvi a sua voz, corri pelo corredor, o meu irmão Jorge, que tinha cada brincadeira de perversidade, colocou o pé na frente, tropecei e caí. Os tomates vermelhos saíram da minha boca como jatos de sangue. Minha vó assustada já foi batendo no meu irmão. Quando ela viu que eram tomates, apanhei duas vezes. Outra vez a minha vó fez um sarapatel, comida que só era feita uma vez no ano. Pegava o porco mais gordo e matava. Tirava as vísceras e o sangue para o sarapatel e guardava a metade do porco. Como não havia geladeira, essas outras partes ficavam muqueando em uns ferros acima do fogão de lenha (hoje seria defumado e vendia uma parte). Recordo que Mãevira me deu a panela de sarapatel para lamber, juntamente com o meu irmão (esse tempo eu deveria ter uns seis anos). Fiquei chamando Jorge bem baixinho, já que ele estava brincando na rua, e lambi toda a panela do sarapatel. Passei dias só tomando chá, com muita dor de barriga e uma boa surra de ingaco de licuri. História que me faz lembrar outra situação, de um fato ocorrido bem antes do São João: a minha vó colocava o jenipapo para fermentar para o licor num canto escuro, coberto e de vez enquanto ela mexia. Percebendo isso,

fui no pote, peguei um copo da calda de jenipapo e bebi, fiquei tonta, vomitando até não ter o que colocar pra fora. Levei uma surra e muito chá de erva-doce e cidreira. Até hoje não bebo licor de jenipapo.

Eu adorava pegar comida da panela. Tinha uma super habilidade de colocar qualquer comida quente na boca e fazer cara de paisagem. A minha vó desconfiada ficava ameaçando: *...se eu pegar essa Gata Preta, ela vai ver...* Nesse caso tinha torturas e ameaças, colocar um ovo quente na boca, esquentar uma colher e colocar na língua, comer pimenta malagueta, etc. Como no interior, na parte que morávamos não tinha luz elétrica, toda a comida para ser conservada tinha que ser muquiada ou cozida. A minha vó fazia uns lombos cheios, carne de panela, toucinho, assado de porco, e deixava tudo próximo ao fogão para conservar.

O fogão a lenha nunca apagava e tinha até forno. Ali ela fazia bolos de aipim, carimã, milho, tapioca, etc. Fora os mingaus maravilhosos (menos o mingau de cachorro, que na realidade era um remédio pra fraqueza. Era alho amassado um pouco de farinha peneirada, água e uma pitada de sal. Tomava quente pra suar e a fraqueza sair do corpo).

“Engana besta” era uma iguaria, que a minha vó só fazia quando estávamos doentes. Procuo esse sabor da minha infância e não encontro. Era uma espécie de panqueca doce com goma ou não sei. Só sei que era a melhor parte da doença. Tive várias dessas doenças do sarampo que era curado com chá e banho com folha de aração. Papeira ou caxumba, o remédio era muita cinza com limão, passava em torno do rosto e amarrava uma fralda, não podia tomar sereno. A catapora curava com a folha e chá de sabugueiro. Para qualquer mal dos olhos entrava a alfavaca de galinha. Olhado, espinhela caída, moleira aberta, izipile só com reza.

A minha avó era Rezadeira requisitada, mas não podia rezar os netos. Era o mesmo sangue. Me lembro dela pedindo pra pegar umas folhas arrudas, pião roxo, aroeira. A reza de izipele era uma das mais

elaboradas, tinha que ser com três penas de galinha durante três dias, já no primeiro dia colocava um botão vermelho virgem com uma linha vermelha, quando a linha partisse a ferida estava boa, era tiro e queda. A minha vó não cobrava para rezar ninguém, pois reza não se cobra. Só aceitava os agrados: um litro de leite aqui, uma galinha acolá, uma dúzia de ovos, um bolo, etc. No interior éramos criados livres, não havia carros. Muitas ruas, muitas brincadeiras, muitas surras e respeito aos mais velhos. Caso a minha vó tivesse conversando com uma vizinha e nós passássemos no meio ou abrissemos a boca, ela passava um rabo de olho e podíamos nos preparar para uma boa surra.

Uma vez na frente de uma visita, a minha irmã Fia disse que sabia fazer arroz. A minha vó olhou pra cara dela, como quem diz “me aguarde”. Foi só a visita ir embora, para ela chamar minha irmã pra fazer o arroz. Claro que Fia não sabia. Ela tomou uma surra e ficou sendo chamada por algum tempo como a “Intrometida do arroz”. Os métodos educacionais da minha vó transitavam entre ficar de castigo ajoelhados no milho, uma surra de cinto ou ingaço de licuri (essa doía), ficar com o rosto virado para parede e uns bolos de palmatória. Era a educação daquele tempo. Tudo dentro da normalidade.

Aos sábados cedo, a minha vó ia à feira, trocar ou comprar algumas mercadorias. Quando retornava, após o almoço, começava a cuidar de nós. Dava um banho de bucha, esfregava os nossos pés com caco de telha, lavava os cabelos com sabão de coco, limpava os nossos ouvidos e começava a desembaraçar os cabelos com óleo de rícínio ou coco. Puxava tanto pra fazer as tranças apertadas que ficávamos com o juízo apertado. Na hora de dormir amarrava um lenço para não amassar o cabelo. Domingo tinha missa cedo e os netos dela tinham que tá impecáveis. Seguíamos todos pela frente com o vestido domingueiro nos trinks, Pai com a calça e o paletó branco de linho e nós com as pernas brilhando de óleo de coco, cheirando a alfazema e com as roupas enviadas por mainha.

Voltávamos da missa, já estava quase na hora do almoço. Tirávamos a roupa de vê Deus e brincávamos um pouco na rua. Almoçamos. Aos domingos sempre tinha uma comida diferente. Uma galinha assada, um lombo cheio, uma carne de porco, etc. Aos domingos à tarde rolava até um bolo pra merenda. Não podia mais brincar na rua pelo resto do dia. No final da tarde, o pai sentava na porta pra prostrar com os vizinhos. Daqui a pouco começavam as histórias de Lobisomem que foi visto não sei onde; a mulher da trouxa que saía vagando pelo mundo com uma trouxa na cabeça; a mula sem cabeça, o homem do saco que saía roubando crianças e sei lá mais. Essas histórias traziam aquela sensação de medo com vontade de ouvir mais. Na hora de dormir era assustador. Sempre gostei de dormir no meio, pois achava que estava protegida, caso subisse algum bicho na cama morderia quem tivesse no canto e na ponta da cama. Nunca quem estivesse no meio!



ACERVO FOTOGRÁFICO

Acervo pessoal Angélica Moreira

Imagens por Juh Almeida e Safira Moreira

Mainha

A minha mãe trabalhava em Salvador. Mainha era linda. Uma pele negra tão lisa, eu e meu irmão parecemos muito com ela. Em 1962, a minha irmã caçula nasceu. Agora éramos quatro filhos. Rita, nasceu além Salvador, dessa vez Mainha teve que voltar para interior e ficar por lá. Mãevira disse que estava cansada e não aguentava mais, estávamos crescendo e precisando da mãe. Lembro que Mainha alugou uma casa na frente da de Mãevira, assim quando ela fosse trabalhar minha vó passava o olho. Na realidade passávamos o dia correndo de uma casa pra outra. Essa era a diversão.

Sempre tive pavor de aranhas, sapos e rã, habitantes naturais da casa de Mãevira. Certa vez, entre essas casas uma teia de aranha prendeu na minha perna, saí correndo e a aranha envolta na teia parecia que corria atrás de mim. Fiz o maior escândalo, quase morri de pavor.

Naquela rua sempre passava boiada, era uma procissão linda. Os vaqueiros com berrantes, o “oh boi”, cada boi mais bonito do que o outro. A rua ficava um deserto só com os bois. Naquele dia Mainha foi trabalhar, com quatro filhos não dava pra ficar parada. Tinha chegado da capital, e todas queriam uma doméstica vinda de Salvador. Um boi brabo, saiu correndo e impactou na janela da nossa casa, estávamos sozinhos e aquele bicho enorme parado olhando pra gente, com cara que ia invadir. Até que começou uma gritaria e os vaqueiros voltaram e levaram o bicho.

Mainha saía bem cedo e voltava no final da tarde, nós estávamos que era só felicidade, era a primeira vez que morávamos com ela. Eu estava com

seis anos. Mainha era carinhosa, penteava os nossos cabelos, fazia cada comida gostosa (foi a primeira vez que comi pudim), fazia cocada, doce de banana, doce de leite. Lelê sempre gostei de doce.

Volta e meia levávamos umas surras para não perder o costume. Mas mainha era só amor. Passaram uns dois anos e teve uma seca grande em Itaquara. Como a nossa família era pequena e metade dela já morava em Salvador, foram todos para a Capital.

Lembra da minha tia Benta e os quatro filhos? Fomos todos morar com ela. Era uma casa de três cômodos no bairro da Fazenda Grande do Retiro. Nela já moravam seis pessoas, chegaram mais oito pessoas. Totalizando quatorze, imagine. Quando fechava a porta ninguém entrava ou saía. Para nós crianças era um paraíso. Pegava água na Fonte da Bica, na rua passava carros, as minhas primas, que chamávamos de “tia”, já trabalhavam, saíam todas arrumadas, pareciam umas princesas. Nesse período, as primas já tinham comprado um terreno melhor no mesmo bairro e estavam construindo uma casa maior com três quartos independentes no fundo para Mãevira e Pai, outro para os homens, nesse caso Zacarias e Julival, filhos de tia Benta, e Loli, filho de criação de Mãevira. Uma das primas estava para se casar, enquanto construía a casa; ela ficaria em um desses quartos.

Elas ajudaram Mainha a alugar uma casa próxima a elas. Assim, quando mainha fosse trabalhar, a família estaria por perto. A casa pronta das minhas primas na minha imaginação era um palácio: geladeira, fogão com gás, móveis da Loja “Móveis Porvir” era a única loja de móveis em Salvador no final da década de 60 início dos anos 70, uma televisão na sala.

Tenho uma lembrança que me acompanha, da Copa de 70 em pleno Regime Militar (que ignorávamos completamente). Meu avô, pai, segurando uma bandeira do Brasil na janela desta casa. A rua em festa o Brasil, era tricampeão mundial de futebol...

receitas narradas

Cultura oral: Angélica Moreira

Transcrição: Juci Reis

Fotografia: Gabriela Palha

receitas narradas

1. Efó
2. Eran com banana da terra
3. Suíno com Ananás
e farofa d'água
4. Vatapá de Mainha
5. Galinhada com pirão de parida
6. Cocada preta
e doce de banana da prata
7. Arroz de Hauçá



“

Então, o efó é um prato
que eu recordo bastante
a minha mãe fazendo,
a minha avó fazendo,
a minha tia fazendo...

01

efó

Então, o efó é um prato que eu recordo bastante a minha mãe fazendo, a minha avó fazendo, a minha tia fazendo. No interior, eu era pequena, mas eu me lembro que minha avó fazia muito com bredo, com a folha de bredo. Já em Pirajá, quando eu fui morar em Pirajá tinha muita taioba, muita língua de vaca, então essas folhas não eram compradas, essas folhas você tinha no quintal, você tinha perto das fontes, tinha no mato. A taioba mesmo, minha mãe sempre mandava: “vai fazer efó...”

1. Efó

Então, o efó é um prato que eu recordo bastante a minha mãe fazendo, a minha avó fazendo, a minha tia fazendo. No interior, eu era pequena, mas eu me lembro que minha avó fazia muito com bredo, com a folha de bredo. Já em Pirajá, quando eu fui morar em Pirajá tinha muita taioba, muita língua de vaca, então essas folhas não eram compradas, essas folhas você tinha no quintal, você tinha perto das fontes, tinha no mato. A taioba mesmo, minha mãe sempre mandava: “vai fazer efó...”.

E era um prato também que só era feito em Sexta-Feira Santa, essas coisas de comida de azeite de ter toda sexta-feira na Bahia, em Salvador, nos restaurantes é coisa mais recente. Porque antes nós só comíamos essas comidas de tipo... comida de azeite ou Sexta-Feira Santa ou nos carurus, o caruru da rua ou em alguma cerimônia de alguma festa candomblé. Você encontrava essas comidas assim no dia a dia fora o acarajé e o abará, é claro, que já eram vendidos, mas essas comidas no tempo que eu era criança não tinha tanta facilidade de encontrar.

Eu me lembro bem que o efó minha mãe fazia na Sexta-Feira Santa, fazia a gente procurar essas folhas ou de língua de vaca ou de taioba. E a Sexta-Feira Santa, todos nós, a rua toda comia azeite de dendê, caruru, vatapá, era tudo com peixe. Não comia carne, já deixava de comer carne na quarta-feira, já se despedia da carne. Quinta-feira era um peixe, um peixe, assim, ou peixe assado ou peixe frito, mais frito, ou até uma moqueca de ovo e quando chegava na sexta-feira era o grande banquete, que aí tínhamos caruru, vatapá, feijão de leite, banana da terra frita; peixe de todo jeito: fazia peixe frito, peixe de moqueca, peixe de

escabeche, salada de bacalhau, frigideira de repolho com camarão seco. Mainha fazia vatapá, que o vatapá é um dos sabores que eu busco muito na minha vida, que era o vatapá que ela fazia com... botava um pedaço do osso da miraguaia.

Botava a miraguaia para dessalgar de um dia para o outro, é um peixe salgado, e quando ela... no outro dia ela tirava umas lascas com os ossos e fazia esse vatapá. Fazia o vatapá de farinha e colocava esse pedaço de miraguaia, esses ossos de miraguaia que a gente ficava comendo, buscando encontrar um pedaço de miraguaia que era... o vatapá de mainha era uma das coisas mais divinas que eu tenho na minha memória de comida mesmo, que ela fazia um vatapá. E no outro dia o vatapá frio, ai meu Deus do céu, maravilhoso. Mas vamos a receita do efó... Então, esse efó eu ainda faço como eu vi tanto a minha avó, como minha mãe, como minha tia fazer, as três faziam. Pode ser feito com língua de vaca, pode ser feito com taioba; bredo é mais difícil de encontrar, mas se a pessoa estiver de um lugar que não tem... se tiver espinafre também pode fazer com a folha do espinafre. A base para o efó é a base da maioria das comidas baianas, ditas baianas, camarão seco. Pega a folha, às vezes pega um monte de folha, mas quando corta a folha, antes de colocar no fogo, fazer o efó.

Corta a folha, coloca a folha na água quente, coloca para escorrer essa folha, a folha escorre e aí você faz separadamente, digamos, para uns três molhos de folha você pega 100 gramas de castanha de caju, 100 gramas de amendoim torrado, mais 10 gramas de gengibre, camarão seco umas 200 gramas, 250, e processa. Deixa o camarão, camarão seco, geralmente ele já vem salgado, aqui se vende salgado. E leite de coco também, você pode pegar 150 ml de leite de coco, tirar aquele coco... aqui a gente compra o coco fresco, extraí o leite, aí sai aquele leite bem encorpado, aquele leite bem grosso. Primeiro processa a castanha, o amendoim, um pouco de gengibre e a metade desse camarão seco,

deixa uns inteiros que é para depois quando estiver quase pronto colocar; bate no liquidificador esses ingredientes, depois de colocar no liquidificador você coloca de uma panela só os ingredientes.

As folhas estão lá cortadinhas, bonitinhas, no escorredor de arroz escorrendo. Aí você coloca esses ingredientes de uma panela, bate com um pouco de leite de coco, com essa metade do leite de coco você bate. Vamos colocar 200 ml, que aí 100 você usa para bater. E coloca no fogo, quando pegar... levantar fervura essa mistura da castanha, o amendoim, o gengibre, o camarão seco, você vem com as folhas já pré-cozidas e coloca nessa mistura, mexe, deixa encorpar bem, vai mexendo... vai mexendo...

Depois lembra-se daquele leite de coco que você deixou ali reservado? Aí você coloca aquele leite de coco reservado, continua mexendo. Lembra daquele camarão seco que estava lá também guardado a metade lá inteirinho, bonitinho? Você coloca ele e vem 100 ml de azeite de dendê, e deixar ferver. O que mainha fazia que eu achava que era o diferencial do efó... é interessante como... essas recordações, essas memórias, não é? Depois que o efó estava no fogo mexendo, aí mainha vinha com um pouquinho assim, um punhado de farinha bem fina, mas ela até peneirava essa farinha, vinha com essa farinha bem fina e botava no efó para o efó dar uma encorpada, para não ficar aquele caldinho ralo, ela gostava de encorpar. Só para dar aquela encorpada, continuava mexendo, experimentava o sal, via se estava bom de sal; porque como o camarão seco já tinha sal ela, (às vezes), experimentava o sal. Se estivesse faltando sal ela colocava mais um pouquinho de sal, deixava ferver a farinha, cozinhar aquela farinha que ela botou, aquele punhado e desligava o fogo. Isso era um dos pratos que era servido na minha casa na Sexta-Feira Santa.

O mais interessante de Sexta-Feira Santa também é que a rua toda fazia a mesma comida, de “a” à “z” da rua, fazia a mesma comida. Mas, tínhamos

a tradição... todo era... quase todo mundo do mesmo barco, as famílias não eram famílias abastadas, mas época de festa se fazia qualquer coisa para todo mundo ter as mesmas coisas. E todo mundo trocava o prato, pegava esse prato e fazia vários pratos, montava um prato com vatapá, com caruru, com peixe, com bacalhau e com escabeche de peixe e com pedaço de frigideira de camarão, com repolho, de camarão seco com repolho e dava para uma vizinha, uma vizinha dava para outra e assim tinha uma troca, uma troca de pratos lá na rua. E às vezes a gente ficava esperando o prato de tal vizinha que a gente sabia que era aquela comida também daquela casa era gostosa. Então, era muita troca, essas trocas de prato que era a mesma comida, mas cada uma com seu tempero. Então, uma memória realmente que marcou bastante a minha vida, essas coisas que nós não fazemos mais de trocar pratos com os vizinhos. Mas, a gente trocava muito os pratos com os vizinhos e não só na Sexta-Feira Santa, mas São João também tinha essa coisa de trocar prato.

Eu... mainha... a gente nunca teve condições financeiras e o queijo do reino, aquele queijo vermelho que era o queijo do reino, se mainha não tivesse aquele queijo ela se sentia a mais pobre das pobres. Eu me lembro que mainha entrava até em caixa⁸ para quando chegasse São João... e o queijo era caro, aquele queijo era caríssimo, a gente só comia queijo também nessa época: São João e Natal. E aí tirava aquelas tiras bem finas do queijo para também... botava queijo, botava... se fosse São João, era o queijo, era a canjica, era o milho cozido, era o que fizesse também para trocar com os vizinhos. E aí aquele queijo praticamente, às vezes, a gente nem comia, comia o que vinha da casa do vizinho, mas o nosso que mainha comprava com muito sacrifício às vezes a gente não comia. E às vezes mainha fazia uma caixa... caixa era aquela coisa que todo mundo juntava o dinheiro, que aí cada mês uma pessoa ganhava, pagava, saía um queijo no ponto.

⁸ Caixa é um sistema de economia popular, para acumulação de recursos, um sistema de poupança para aquisição de recursos com algum objetivo. Segundo Angélica: Tinha caixa de panelas, faqueiro, jogo de cama, etc.

E eu me lembro que uma vez mainha dividiu uma caixa com outra senhora que tinha lá na rua, dona Antônia, também que não tinha condições. Aí as duas pegaram um ponto do caixa, do dinheiro junto, e quando veio o queijo aí dividiram aquele queijo, metade ficou para mainha e metade ficou para dona Antônia porque tinha que ter esse queijo enfeitando a mesa. Era folha de pitanga, bolo, comida, mas não podia faltar de jeito nenhum esse queijo, esse queijo do reino, que era o queijo Palmira que era a última marca que tinha de queijo assim, era o queijo Palmira e era assim... e a gente (isso) era o tempo que a gente comia queijo, que tinha uma goiabada também em casa. E, apesar de muitas dificuldades que nós passávamos, mainha sempre dava um jeito de quando chegasse o São João, ou o Natal, ou Sexta-Feira Santa sempre ter a nossa mesa também posta. Às vezes a mesa era... como mainha era lavadeira, lavava roupa de ganho para as famílias mais abastadas de Salvador e tudo mais, então, às vezes, a gente forrava a mesa com aquelas toalhas boas de linho.

Mainha só faltava matar a gente, porque a gente forrava a mesa e fazia aquela mesa bonita com folhas de pitanga jogada pela casa e areia e a casa ficava toda arrumada, as panelas brilhando e a mesa posta nessas épocas festivas, de comida. Então, o efó me traz todas essas lembranças, me traz toda essa... essa afetividade, toda essa história da minha vida. E, às vezes, é você realmente falar e olhar para trás e ver como tudo é dificuldade, mas a gente sempre tem bom humor, tudo era muito lúdico. Não foi uma infância... quer dizer assim, foi uma infância pobre, não foi uma infância miserável, mas também não tinha sofrimento porque a gente vivia com a nossa realidade, com as nossas brincadeiras lá em Pirajá, tomando banho de cachoeira em São Bartolomeu, subindo e descendo.

E mesmo mainha saía, às vezes, mainha saía não tinha comida em casa, mas ela falava: “não conte nada para o vizinho, não quero que os vizinhos saibam disso” e realmente a gente não falava para os vizinhos,

os vizinhos até perguntavam: “já almoçaram? Já comeram? Estão presos em casa?” e a gente ficava todo mundo calado, “já sim”. E assim nós fomos também passando a vida. Então, eu acho que essa coisa, essa cozinha que eu faço hoje também me traz várias dessas coisas. E o efó realmente é um prato que eu continuo fazendo aqui na cozinha do Ajeum da Diáspora. É um prato realmente que... e quando as pessoas chegam também sempre tem algumas histórias por trás do efó, é um prato também que está se perdendo. Então, eu gosto muito de fazer, então uma das receitas é o efó.

“

Então, é um prato realmente tradicional, que eu inovei e faço aqui na cozinha do Ajeum...

Eu, aqui no Ajeum, eu acrescento banana da terra, que o contraste entre o doce e o salgado fica maravilhoso...

02

Eran com banana da terra

Ele ainda está presente bastante na cozinha do Ajeum, só dei uma inovada nesse Eran de banana da terra. É o mesmo processo da moqueca, comprar a carne, digamos, a depender da quantidade de pessoas, você pode comprar um quilo de carne, meio quilo de carne.



2. Eran com banana da terra

Vamos ao Eran⁹ de banana da terra. O Eran de banana da terra é um prato que tia Benta fazia. E tia Benta fazia e minha mãe também faziam esse prato. Antes, antes quando eu falo é quando eu era criança, adolescente, carne de sertão, carne seca era charque. Carne de sertão, carne seca ou charque era comida de pobre porque era barata, então era comida que... era o tipo de carne que pobre tinha mais acesso para comer. Hoje em dia ela está pela hora da morte, mas, naquele tempo, era a carne que nós tínhamos mais acesso, que comíamos. E, geralmente, quando o peixe era um pouco mais difícil, que era um pouco mais caro, a não ser quando ia pescar, quando a gente ia para a maré catar marisco, ou passava alguém vendendo sardinha, tainha, pititinga, esses peixes menores, mas peixe a gente só comia uma vez ou outra, mas o Eran de banana da terra era uma coisa assim... era um prato bem costumeiro, bem costumeiro mesmo.

Para fazer esse Eran de banana da terra, é um prato que eu conservo ainda hoje em dia na cozinha do Ajeum. Ele ainda está presente bastante na cozinha do Ajeum, só dei uma inovada nesse Eran de banana da terra. É o mesmo processo da moqueca, comprar a carne, digamos, a depender da quantidade de pessoas, você pode comprar um quilo de carne, meio quilo de carne. Coloca ela para dessalgar de um dia para o outro, para tirar o sal, trocar a água umas duas, três vezes. E bota para cozinhar no outro dia. No dia seguinte coloca essa carne para cozinhar, deixa ela cozinhar bastante.

⁹ Eran no dicionário Yorubá significa: carne. Fonte: <https://www.geledes.org.br/palavras-de-origem-africana-no-vocabulario-brasileiro/>

Depois de ela cozida, escorre essa água, desfia essa carne, desfia a carne salgada, desfia ou corta em lascas; coloca numa panela aberta de preferência, tempera... aí já não precisa botar mais sal que a carne de sertão já é salgada; tempera com os mesmos temperos de moqueca: tomate, cebola, pimentão, pimenta de cheiro, leite de coco.

Eu, aqui no Ajeum, eu acrescento banana da terra, que o contraste entre o doce e o salgado fica maravilhoso, então o que eu faço? Eu, na realidade, pego essa carne já dessalgada, cozinho, hoje em dia cozinho na panela de pressão. Como sempre eu falo que antes não era assim, e desfio ela, desfio, boto numa panela aberta ou em um najé e tudo mais, aberto, e coloco a banana da terra crua um pouco verdosa (não precisa ser aquela banana da terra mole que senão ela vai ficar muito mole). Lembrando que a carne já está cozida, já está cozida, já está desfiada e aí eu venho com a cebola, o tomate, o pimentão cortado em rodela, acrescento o leite de coco, acrescento o leite de coco e um pouco de pimenta de cheiro, coloco pimenta de cheiro, ponho no fogo e coloco azeite de dendê.

Esse é um prato realmente que não só eu faço, é claro que outras mulheres negras fazem, eu só dou esse toque de colocar a banana da terra, um pouco de vez, não muito madura, junto com a carne seca, com a carne de sertão. Então, é um prato realmente tradicional, um prato tradicional que eu inovei e faço aqui na cozinha do Ajeum, sirvo geralmente com arroz de coco, arroz branco, também com feijão fradinho. Então, é uma comida de azeite diferenciada esse Eran de banana da terra. Que eu tenho uma recordação dessas comidas de meio de semana, então aquela comida que é de meio de semana, é de quarta, de quinta. Porque é uma tradição em Salvador, cada dia da semana praticamente tem uma comida. Então, essa é uma das comidas que as minhas mais velhas faziam e que eu continuo fazendo.

“

E aí coloca essa carne no forno com esse abacaxi cortado em cubos, esse melado de cana de preferência, alecrim, mais um pouco de cominho, coloca um pouco de limão e leva ao forno... É uma comida de infância, quem foi criança no interior, como quem foi criado em casa de vó, sempre vai lembrar...

03

Suíno com Ananás e farofa d'água

Outro prato que vai estar presente nesse livro é o suíno com ananás. Esse suíno com ananás eu trago... eu trago essa carne de porco, na realidade com abacaxi...

3. Suíno com Ananás e farofa d'água

Outro prato que vai estar presente nesse livro é o suíno com ananás. Esse suíno com ananás eu trago... eu trago essa carne de porco, na realidade com abacaxi. E também é um prato... não realmente o suíno com ananás; a carne de porco, claro que isso fez parte da minha história. Minha avó criava porco, no quintal tinha porco, quando matava porco, era uma festa. Tinha aquela coisa matar o porco, é mais uma coisa que a gente também não podia ver, mas a gente sempre... a gente sempre dava um jeitinho de dar uma espiada.

Depois, esse porco, uma parte era repartido com quem ajudou a matar, outra parte ficava para casa e outra parte era vendida na feira, ou então, às vezes, as pessoas já encomendavam essa carne de porco. E tem outra... outra... espera aí, que me perdi aqui agora. Na realidade, eu vou falar um pouco da carne de porco, a carne de porco, um pedaço (maciço), de colchão de preferência, é um dos pratos que eu faço aqui no Ajeum, suíno com ananás, que é carregado realmente de história. Fora essa história do porco em si, outra história porque eu faço essa carne de porco com uma farofa d'água. Essa farofa d'água é a farofa que... é a farofa que a minha avó fazia, que minha mãe fazia, geralmente fazia até com carne frita, aquela comida rápida. Chegou da feira, aí fazia essa farofa d'água para comer com uma carne de sertão frita, ou com alguma coisa assim, ou com ovo. E eu trouxe para o Ajeum esse suíno com ananás e farofa d'água.

O suíno é a carne de porco já temperada com cominho, sal, alho. É a carne de porco já temperada com... eu tempero ela com cominho,

sal, alho, coloco folha de louro, gosto sempre de temperar primeiro a carne com hortelã, com hortelã grosso e hortelã fino. Pego essa carne, tempero, deixo ela marinando praticamente quase de um dia para o outro. E no outro dia refoga bastante ela, um pouco de gordura de porco mesmo, refogo ela, coloco ela para cozinhar, ela cozinha com aquele caldo grosso gostoso; coloco cebola, cebola roxa de preferência.

Cozinho essa carne, depois ela cozida eu geralmente corto ela em cubos, cubos um pouco grandes e boto no forno. Aí é que entra o abacaxi, o ananás. Corta o abacaxi, em rodelas, corta o abacaxi também em cubos; coloca um pouco de mel, limão e um pouco de... me esqueci agora, daqui a pouco eu me lembro; coloca um pouco de limão, um pouco de mel de melado de cana e... isso tudo. Alecrim, foi bom que eu me lembrei. Então, compra alecrim, de preferência, compra alecrim fresco.

E aí coloca essa carne no forno com esse abacaxi cortado em cubos, esse melado de cana de preferência, alecrim, mais um pouco de cominho, coloca um pouco de limão e leva ao forno. Aí deixa lá essa carne de porco no forno. Enquanto isso, pega o tomate, cebola, coentro e pico tudo, o tomate tem que estar não muito maduro, a cebola, um pouco de cebola roxa; faço tudo picado como se fosse fazer uma vinagrete. E aí coloco na água, água gelada, boto um pouco de vinagre, sal e azeite doce nessa água. Porque eu falo azeite doce (azeite de oliva), para diferenciar o azeite de dendê. Aí coloco sal, boto às vezes até uma pedra de gelo, que a água tem que estar bem fria; e ponho a farinha de mandioca.. nessa água, vai mexendo e até a consistência da farofa d'água.

É uma comida de infância, quem foi criança no interior, quem foi criado em casa de vó, sempre vai lembrar dos bolos de farinha que as vós faziam. E eu faço essa farofa d'água, tem até algum restaurante aqui de Salvador que serve essa farofa d'água, sempre eu vou lá comer, que é uma coisa que a gente vai se perdendo, não é?

Então, eu trago essa farofa d'água juntamente com essa carne de porco que já está ali no forno, o abacaxi já derreteu, fica um sabor maravilhoso, um cheiro maravilhoso, uma comida muito especial e que também faz muito sucesso na cozinha do Ajeum. Então, eu só incorporei nessa carne... nessa farofa d'água e nessa carne de porco, o abacaxi. É como eu sempre digo, essa coisa de você trazer as referências das mulheres negras da minha família e de outras famílias, casas que eu frequentei e poder contextualizar um pouco com a modernidade, digo nem com a modernidade, dar outro... dar uma repaginada na realidade, uma repaginada. Então, esse é um dos pratos do Ajeum também, suíno com ananás, que é a carne de porco com a farofa d'água e o abacaxi e tudo, que é um prato também que faz muito sucesso.

“

Eu falo tanto do vatapá de Mainha, não é? Mainha fazia um vatapá que realmente é aquele gosto que eu busco em vários vatapás que eu como e até no meu próprio... tinha um sabor maravilhoso, era uma delícia. Manjar das deusas era esse vatapá de mainha.

04

Vatapá de Mainha

E realmente era um sabor inigualável, aquele vatapá... eu posso dizer que é um vatapá de mãe mesmo, que várias pessoas fazem, eu mesmo faço, minha família toda faz, mas vatapá de mainha... esse sabor eu procuro e não encontro mesmo em nenhum outro vatapá...



4. Vatapá de Mainha

Eu falo tanto do vatapá de Mainha, não é? Mainha fazia um vatapá que realmente é aquele... aquele gosto que eu busco em vários vatapás que eu como e até no meu próprio, que era um vatapá que tinha um sabor maravilhoso realmente, era uma delícia. Manjar das deusas era esse vatapá de mainha. E eu tento fazer esse vatapá. Aqui no Ajeum, geralmente eu faço vatapá de inhame, essa receita que eu coloquei... que estou colocando é vatapá de inhame com um escabeche de peixe.

Então, eu cozinho o inhame, depois eu amasso ele, amasso o inhame; antes disso, eu pego a castanha de caju, o amendoim, o gengibre, o camarão seco, processo tudo, coloco numa panela, faço aquele refogado com leite de coco; acrescento o inhame já cozido e amassado, mexo bem; (vou) mexendo, já está tudo... já estão pré-cozidas as coisas, então deixo mexer... mexo bastante; acrescento mais um pouco de leite de coco e o azeite de dendê e deixo ele cozinhar, sempre mexendo para não pegar no fundo da panela; sempre tendo que mexer até ele começar a soltar do fundo da panela, dá o ponto. Aquele ponto... que antes quando estava fazendo... quando mainha realmente fazia vatapá não era esse vatapá que ela fazia, ela fazia o vatapá de farinha, de farinha de mandioca. E, no vatapá de mainha, ela sempre colocava um pedaço de miraguaia, não sei se eu já falei isso.

Ela pegava miraguaia, que era comida que ela fazia Sexta-Feira Santa e aí ela tirava, botava para dessalgar; separava os ossos ainda com um pouco de carne; no outro dia ela fazia o vatapá, ia mexendo o vatapá e depois ela acrescentava esses pedaços de miraguaia no vatapá dela.

E realmente era um sabor inigualável, aquele vatapá... eu posso dizer que é um vatapá de mãe mesmo, que várias pessoas fazem, eu mesmo faço, minha família toda faz, mas vatapá de mainha... esse sabor eu procuro e não encontro mesmo em nenhum outro vatapá. Era com bastante leite de coco, com bastante castanha, bastante amendoim, era uma delícia realmente, camarão seco. Então, era uma comida maravilhosa que minha mãe fazia e esse vatapá dessa receita eu coloquei o peixe de escabeche.

Compra-se o peixe, tempera com sal e alho, reserva; depois frita esse peixe, passa na farinha de trigo, frita o peixe; depois dele frito, coloca ele numa frigideira e vem com cebola, tomate, pimentão, uma pimenta de cheiro, leite de coco e, nesse caso, coloca-se molho de tomate, não coloca-se o azeite, pimentão vermelho que é para dar uma cor bonita, mas não leva azeite.

É o peixe de escabeche, que é um prato também bem tradicional da cozinha baiana e um prato bem tradicional da Sexta-Feira Santa. Sempre quem não comia azeite, pegava esse peixe de escabeche com arroz, com arroz branco, que o resto... quase todas as comidas tinham azeite, com exceção da frigideira e da salada de bacalhau, mas todas as outras comidas de Sexta-Feira Santa eram regadas... eram não, são regadas no azeite de dendê. Então, esse peixe de escabeche é justamente para as pessoas que, por algum motivo religioso, não comiam o azeite de dendê.

“

Quando as mulheres estavam de barriga para ganhar neném já tinha aquela coisa de separar uma galinha das galinhas do galinheiro, uma galinha gorda que tivesse com bastante sustância, para fazer a comida depois que a mulher parisse, a galinhada...

05

Galinhada com pirão de parida

Essa receita, na realidade, é uma recordação de infância do interior...

5. Galinhada com pirão de parida

Hoje vamos à receita de galinhada com pirão de parida. Essa receita, na realidade, é uma recordação de infância do interior que acho que minha memória quando era pequena era melhor do que a minha memória que eu tenho agora. Mas, eu me lembro vagamente que, quando as mulheres estavam gestantes, já perto de parir mesmo, estava de barriga, não é? Gestante é coisa nova. Quando as mulheres estavam de barriga para ganhar neném já tinha aquela coisa de separar uma galinha das galinhas do galinheiro, uma galinha gorda que tivesse com bastante sustância, para fazer a comida depois que a mulher parisse, a galinhada. E já ficava aquele alvoroço. Menino não podia ver nada, tudo era escondido da gente, de menino e de meninas, que a gente, a gente não podia saber que para nós as crianças ainda vinham pela cegonha mesmo. Nem imaginava como era que tinha essa coisa de nascer criança. Mas sempre volta e meia eu converso com minhas irmãs, tem uma irmã minha um pouquinho mais velha e tem minhas primas, e aí esse prato que eu faço hoje em dia no Ajeum é justamente esse prato, essa galinhada que tinha que ter sustância aquele pirão.

Matava uma galinha, tirava o sangue e o diferencial dessa galinha que a minha avó fazia é que sempre tinha um mocotó, um osso de mocotó com aquela cartilagem. Ela cozinhava esse mocotó separado da galinha, com aquela cartilagem, cozinhava bastante, começava a cozinhar bem antes até de matar a galinha porque no fogão a lenha o mocotó demorava muito de cozinhar. Então, tinha os temperos que botava que era hortelã, hortelã grosso, bastante alho para evitar hemorragia depois do parto

e tudo mais, aquela sabedoria realmente que... sabedoria das mais velhas. E aí pegava essa galinha, a mulher estava com dor lá, estava... ia parir, ou uma vizinha, ou alguém da família.

E essa galinha já se matava, tirava o sangue, já começava a cozinhar essa galinha que assim que essa mulher tivesse, desse a luz à criança, que você ouvia o choro... o parto demorava horas e horas que era com parteira e tudo, muita bacia de água, muito chá de araquá, muito chá de algodão para acelerar o parto, tinha toda essa coisa assim que a gente... um movimento que a gente não via realmente o que estava acontecendo, via o movimento do que estava acontecendo. E essa galinha ia para o fogo, ia para o fogo cozinhar, temperos, sempre minha avó mandava pegar uns quiabos no quintal, botava uns quiabos e esse mocotó estava lá no fogo já há mais de um dia.

E assim que a mulher paria, que ganhava a criança depois de trabalho exaustivo de parto, geralmente, fazia esse (bom pirão), o pirão era para chegar leite também, fazia esse bom pirão com esse pedaço de mocotó e colocava em um prato, colocava a galinha, os melhores pedaços, é claro, que depois de a pessoa passar horas e horas em trabalho de parto, às vezes dias, e aí colocava essa galinha em cima do pirão com esse quiabo, que a pessoa comia realmente depois, literalmente, desfalecia, porque ia dormir depois de tanto esforço e dessa comida pesada. E esse processo todo também, segundo as mais velhas, o pirão sempre era para chegar mais leite no peito, para amamentar melhor a criança.

Tem outros pirões também, fazia muito pirão de café com manteiga que também era para chegar leite; mingau de milho, essas coisas tudo com leite de coco que era para chegar leite nos peitos; mungunzá que também era para chegar leite. Então, tinha várias coisas assim, várias alimentações que era justamente para chegar o leite no peito. Então, a receita dessa galinhada que eu botei no Ajeum... o nome é galinhada

com pirão de parida. É uma galinha, de preferência de quintal, tempera com sal, alho, cominho, tomate, hortelã grosso, hortelã fino, muito alho, muita cebola; cozinha essa galinha, coloca o sangue.

Eu hoje em dia não coloco o sangue na cozinha do Ajeum, mas ela é uma galinha que ela é com o sangue da galinha, que dá mais força ainda. A sabedoria popular mesmo porque o sangue da galinha tem bastante ferro, (aquele molho pardo) tem bastante ferro. Então, essa galinha era com o sangue da galinha que fazia essa galinha cozida, esse ensopado de galinha. Quando a galinha já estava praticamente cozida, acrescentava os quiabos, os quiabos do quintal mesmo, colocava esses quiabos e deixava cozinhar.

E, fora isso, tinha o mocotó temperado também com o mesmo tempero da galinha, já no fogo com bastante antecedência. Hoje a gente bota na panela de pressão que é bem mais fácil, mas, naquele tempo, não tinha panela de pressão, então cozinhava realmente lentamente no fogão, no fogão à lenha, depois no fogão a gás, ou no fogareiro e cozinhava esse mocotó, hoje eu cozinho na panela de pressão... e fazia esse pirão com a farinha de mandioca, o pirão era feito com a farinha de mandioca. Fazia esse pirão bem forte, com bastante sustância.

E eu continuo fazendo no Ajeum, sirvo esse pirão, que é o pirão de mocotó com os pedaços de galinha em cima e com quiabos. É um prato realmente que todo mundo come rezando, que todo mundo que é mais velho, no caso, tem essa recordação dessa galinhada com pirão de parida. Então, essa é uma das memórias também da minha infância, desse prato e esse prato que eu trago agora para a cozinha do Ajeum. E eu continuo fazendo no Ajeum, sirvo esse pirão, que é o pirão de mocotó com os pedaços de galinha em cima e com quiabos. É um prato realmente que todo mundo come rezando, que todo mundo que é mais velho, no caso, tem essa recordação dessa galinhada com pirão de parida. Então, essa é uma das memórias também da minha infância, desse prato e esse prato que eu trago agora para a cozinha do Ajeum.

“

Eu sempre fui louca por doce, sempre fui uma formiga na minha vida, então, mais uma vez que eu digo: eu sou gata preta por isso, que sempre eu estava ali, qualquer vacilo eu já estava metendo a mão para pegar um doce escondida...

06

Cocada preta e doce de banana da prata

E é uma das sobremesas que eu faço aqui no Ajeum, que é uma sobremesa das casas negras baianas e até das não negras também. Então, é um doce também bem de infância, bem de memória, essa cocada preta...



6. Cocada preta e doce de banana da prata

E vem o doce, não é? O doce da vida, não é? Como a vida é doce, tinha as merendas, não é? É essa coisa vender doce, de ter doce em casa... era difícil, não tinha essa coisa de comprar doce, tudo, mas o doce era o doce feito, aquele doce que se fazia mesmo, doce caseiro. As compotas de goiaba, as compotas de caju, aqueles doces de domingueiros e eu continuei fazendo esses tipos de doce realmente aqui no Ajeum.

Selecionei dois doces, uma cocada preta, que é uma cocada de coco com rapadura. Você coloca rapadura na panela, deixa ela dissolver com um pouco de água, a depender da quantidade do coco, com um pouco de água; quando ela dissolve, você leva ela ao fogo, deixa ela encorpar, engrossar um pouquinho, aí você coloca o coco e vai mexendo até dar o ponto de uma cocada puxa; aí coloca canela e cravo no fogo também junto com o coco. E é uma das sobremesas que eu faço aqui no Ajeum, que é uma sobremesa das casas negras baianas e até das não negras também. Então, é um doce também bem de infância, bem de memória, essa cocada preta.

Outro doce também que eu faço, que sempre tem fartura, são os fartos de banana, da prata, é um doce que eu sempre faço aqui no Ajeum é o doce de banana da prata. A banana da prata é cortada em rodelas; coloco também o açúcar no fogo com água, aí já bota o cravo, já bota a canela que é para apurar o sabor e quando estiver fervendo já, um pouco engrossando, ficando aquela calda, aí vem com a banana, de preferência a banana bem madura cortada em rodelas, e coloca nessa calda e fica

mexendo ali, mexendo até dar o ponto mesmo, aquele ponto gostoso de calda, que é um doce em calda, de um doce... um doce doce, um doce gostoso, maravilhoso.

Então, também é outra receita o doce de banana. É uma receita também muito que eu vejo... lembro dos tachos, que antigamente fazia doce era naqueles tachos grandes, aqueles tachos de ferro. Então, ainda me lembro dos tachos... tia Benta, minha tia Benta era uma doceira de mão cheia, fazia sequilhos, fazia a bala de jenipapo de tia Benta, os sequilhos, as compotas de goiaba. E sempre eu estava ali, sequilhos, sempre eu estava ralando o coco, sequilhos tinha que ralar o coco de costas porque o leite tinha que ser o leite não sei das quantas, fino. Então, tinha toda essa coisa, então sempre eu enrolava os sequilhos. Depois tinha que enrolar os sequilhos quase matematicamente, tudo certinho para ficar todos do mesmo tamanho. Aí enrolava esses sequilhos de tia Benta, passava... botava para assar, passava no açúcar, eu sei que a gente também comia sequilhos. Então, essas merendas todas: sequilhos, bala de jenipapo, bala de abacaxi com coco, que delícia que era. Então, tudo isso fazia realmente parte das merendas, dos doces que a gente tinha em casa.

Eu sempre fui louca por doce, sempre fui uma formiga na minha vida, então, mais uma vez que eu digo: eu sou Gata Preta por isso, que sempre eu estava ali, qualquer vacilo eu já estava metendo a mão para pegar um doce escondida, ou pegar um sequilho, ou pegar uma cocada, uma compota. Eu sempre tive... eu sempre tive esse jogo de cintura, quando era coisa quente eu colocava na boca e ficava com cara de paisagem e quando era doce me deleitava, então, sempre gostei muito de doces.

“

É um prato realmente que tem cor, sabor, estética, sabe aquele prato que se come com os olhos? E é o Arroz de Hauçá, que é baseado na história dos negros islamizados, hauçás.

07

Arroz de Hauçá

E aí que vem a arrumação do prato: o arroz fica no centro; a carne fica ao redor, em volta desse arroz; depois vem a cebola e em cima coloca esse camarão maravilhoso....

7. Arroz de Hauçá

O prato é arroz de hauçá. É um prato que me acompanha não... há tanto tempo. É o prato que eu tenho de memória, mas não de memória das minhas mais velhas fazendo. É um prato que eu já tinha comido, já tinha visto, Manuel Querino fala, vários autores da gastronomia baiana, afro-baiana, falam desse prato. E é aquele prato também que termina caindo no esquecimento, até que agora ele voltou um pouco a ser protagonista de alguns restaurantes. Mas, eu adoro fazer esse prato, é um prato que esteticamente é belíssimo, muito bonito mesmo.

Esse prato eu fiz agora também (alguns) no Saboreando História, que é um projeto do Ajeum da Diáspora e sempre faço esse prato, toda vez que eu faço esse prato é aquele prato casa cheia, todo mundo adora vir. É um prato realmente que tem cor, sabor, estética, sabe aquele prato que se come com os olhos? E é o Arroz de Hauçá, que é baseado na história dos negros islamizados, hauçás. E ele leva arroz, é óbvio, camarão, carne desfiada e cebola.

O diferencial desse prato é que esse arroz é bem cozido no leite de coco, com bastante leite de coco, arroz tipo 1; leva um pouco de açúcar esse arroz... leva um pouco de açúcar, é um arroz doce, aquele arroz doce de merenda da infância, ele traz essa recordação, que antes as merendas eram o que? Eram arroz doce, lelê, cuscuz, mungunzá, mingau de tapioca, mingau de milho, essas coisas que nós merendávamos.

Então, ele traz esse arroz doce, ele traz arroz doce, ele traz a carne de sertão desfiada e frita, ela desfiada e frita. Pode-se fritar na manteiga, de

preferência. Tem gente que fritar no azeite de dendê, eu prefiro fritar na manteiga. Uma cebola, a cebola é cortada na vertical. A cebola é cortada e também é frita rapidamente, só para ele ficar bem esbranquiçada, também pode ser na manteiga. E vem o camarão, eu faço com a moqueca de camarão, uma moqueca de camarão com leite de coco, com coentro, hortelã... desculpe, com coentro, tomate, cebola, pimentão, faço uma moqueca de camarão.

E aí que vem a arrumação do prato: o arroz fica no centro; a carne fica ao redor, em volta desse arroz; depois vem a cebola e em cima coloca esse camarão maravilhoso. Então, o arroz de hauçá também é um dos pratos maravilhosos aqui servidos no Ajeum da Diáspora. É um prato que eu falo... é um prato antigo, não é muito conhecido, hoje em dia ele já... de cinco anos para cá, não sou eu que botei ele nos holofotes, mas muitas pessoas já fazem esse prato. É um prato que eu gosto de fazer, ter feito esses tempos aí de... estamos vivendo (tempo de)... ter feito ele exaustivamente porque ele está presente num livro de Ana Maria Gonçalves.





TEMOS MASSA PRONTA P/ ACARAJÉ E ABARÁ

DISK ENTREGA!

71 3213-0616 / 80283-7478

71 98812-0418

CAMARÃO S...
CAMARÃO DEFUMADO
CASTANHA DE CAJU
AZEITE DE DENDÉ
FEIJÃO FRADINHO
FEIJÃO PARA ACARAJÉ
AMENDOIM E DENTADO



FARINHA
BRANCA

3,50

TORRADA
DE NAZARE

4,0

FRADINHO
6,50

TAPIOCA
FLOCADA
6,00

300g
5,00

FARINHA
CO...
EXTRA...
6

“

Eu tenho uma recordação dessas comidas de meio de semana.
Comida que minhas mais velhas faziam. E você recorda de alguma
comida feita pelas suas matriarcas. E que continua fazendo
ou experimentando? Quer narrar para mim? ¹⁰

¹⁰ Narrativas Etnogastronomicas para a valorização da Cultura e do Patrimônio Afrobrasileiro e integração integração paradidática com a Lei 10.639/03, que versa sobre o ensino da história e cultura afro-brasileira e africana, ressalta a importância da cultura negra na formação da sociedade brasileira. Fonte: Fundação Palmares Brasil <http://www.palmares.gov.br/?p=52947>

**VAMOS CRIAR UM RECEITUÁRIO:
ESCRITA LIVRE E CRIATIVA**

Espaço integrativo dedicado
a narração de receitas afetivas,
familiares e matriarcais

Memórias contadas

Nesse período que nós fomos morar na Fazenda Grande, mainha trabalhava, alugamos uma casa e nós, já um pouco maiores, ficávamos na casa de tia Benta, trabalhávamos... aqueles parentes que traz as do interior e nós fazíamos tudo nessa casa. Eu e minha irmã, tia Benta tinha uma filha de pele mais clara, os olhos verdes, que se chamava Neide e que tinha realmente um tratamento diferenciado de nós. Nós encerávamos a casa, mas tudo era muito lúdico, areávamos as panelas com bombril já, já não era mais com areia; tia Benta fazia várias comidas também, dali comecei realmente a aprender a cozinhar.

Apreendi a cozinhar, tia Benta gostava muito de mim, gostava bastante, tinha uma diferença, sempre me achou inteligente. Nem mainha, nem tia Benta não sabiam ler. Passando mais algum tempo, mainha conseguiu um terreno em Pirajá e nós todos mudamos. Mainha começou a construir uma casa de taipa, Pirajá começou a ser loteada, o bairro que era uma grande fazenda e esse bairro começou a ser loteado e minhas primas ajudaram mainha, no início, a arrendar que era uma coisa que era meheiro, pagava, tudo mais, esse terreno. E aí fomos para Pirajá.

Primeiro construiu uma casa de taipa, que hoje chama casa de sapê, que era com varas, com barro e era uma espécie de mutirão que todos vizinhos ajudavam a construir esta casa, um fazia de um, depois fazia o de outro. Quem já tinha um pouco de dinheiro fazia já de bloco, mas a nossa, no caso, e de outras pessoas da rua que não tinham grana foi feita realmente de madeira, coberta de telha. E nós fomos morar nessa

casa com mainha, ficava entre lá, Fazenda Grande, casa de tia Benta e Pirajá. Nesse período, lá na Fazenda Grande eu já estudei, comecei a fazer o primário que seria alfabetização, mas aquele tempo era primeira série já que a gente entrava na escola, no abecedário. E aí me matriculei em Pirajá, numa escola que tinha lá, minha mãe me matriculou (na) escola General Labatut. Fiz meu primário nessa escola, foi onde eu aprendi realmente a ler e a escrever.

Tinha uma professora que até hoje eu me lembro bastante, professora Brígida, nessa escola. E (ela) aprendi tabuada, a cartilha do dromedário, essa educação daquela época, fiz lá até a quarta série; que era quarta série, porque depois da quarta série foi quando implantou a admissão para o ginásio, que tinha que fazer um teste da quarta até a quinta para entrar no ginásio. E nesse tempo lá em Pirajá, inaugurou realmente o ginásio, que não tinha escola assim, só tinha essa escola primária antiga que até hoje está lá. E aí teve um... inauguraram um ginásio, o Alberto Santos Dumont, lá em Pirajá. Eu fui... lá uma das primeiras alunas, quer dizer, quando inaugurou o ginásio foi quando eu entrei realmente.

Passei para o ginásio e essa escola era... na época era maravilhosa, o ensino... professores todos comprometidos, claro que os professores continuam comprometidos. E comecei meu ginásio lá, sempre procurei ser uma boa aluna. Na escola, tinha educação moral e cívica, tinha educação física, tinha todas as matérias que era preparando realmente já o aluno para o mercado de trabalho. Me lembro que a gente aprendia a fazer cheque, preencher cheque, fazer (pilete), fazer uma procuração e fiquei nessa escola, concluí a minha oitava série, teve formatura. Essa formatura foi muito marcante na minha vida.

Meu pai me deu sapato, meu pai praticamente nunca tinha me dado nada e foi num clube lá da Boca do Rio, um sapato alto que até quebrou o salto no dia, nunca tinha costume de andar de sapato alto. E entre...

ficava em Pirajá geralmente nas férias, em finais de semana, ia para a casa dessas primas. Essas primas, depois de um período, saíram da Fazenda Grande e vieram morar no Engenho Velho Federação. Uma casou, já tinha filhos; uma eu morei um período também, sempre ajudando a criar os filhos delas, sempre a gente ajudando ali a família. Minha mãe chegou até a lavar roupa para essas primas, que elas tinham um poder aquisitivo melhor, então tinha realmente uma distinção, elas eram a classe média alta da família e nós éramos as pobres mesmo. Mas, a gente não percebia nada disso e para nós tudo era família e sabia que tinha o diferencial de não sentar na mesa para comer, certas coisas. Mas, tia Benta sempre começou... sempre transformava isso em um acolhimento e tudo mais. E ficamos nessa ida e vinda da casa de minha prima e tudo.

Eu tinha uma prima que eu gostava muito, que eu era louca por ela, tia Vani, e sempre morei com ela também nesses períodos todos. Fiquei lá em Pirajá, Pirajá, casa de prima, casa de prima, Pirajá, sempre na cozinha ajudando ali a fazer, tia Vani cozinhava super bem, tia Benta também. Tia Vani é minha prima, mas que nós chamávamos todas as duas de tia, tia Inês e tia Vani, que na realidade eram primas. E aí aprendendo ali a cozinhar com elas e tudo.

Consegui tirar minha oitava série, teve essa festa, que foi uma festa de um clube lá da Boca do Rio. O auge, o apogeu, alguém da família conseguiu tirar a oitava série era o máximo, era o máximo para nós que viemos do interior. Então, todo mundo achava que eu gostava de estudar, realmente eu gostava, gostava muito de ler, sempre gostei muito de ler. Eu nunca gostava de ficar nas portas, como se dizia lá antigamente. No dia que eu aprendi a ler, nunca mais parei de ler na minha vida. Lá em Pirajá mesmo eu não tinha... não tinha dinheiro para comprar livros, nem nada, era um mundo distante. Então, eu com os motoristas de ônibus, fizemos praticamente um clube de livros. Todos

os livros... aqueles livros de bolso de faroeste e nós sempre estávamos emprestando um para o outro. E todo mundo achava que eu estava namorando com os motoristas, era mentira pura, a gente estava só trocando esses livros de faroeste que eram todos iguais: a carruagem, o cara que assaltava a carruagem que vinha com dinheiro, os salões, o (salon), as moças, então, aqueles tiroteios que tinha e tudo mais, aquela realidade americana. Mas eu amava esses livros, essas revistinhas, esses livros de bolsos.

Depois vieram as revistas, que era tipo telenovela da Sabrina, Bianca, adorava, Cassandra Rios, foi um dos primeiros romances que eu li, apaixonada, lia todos. Então, sempre li tudo que caía na minha mão, tudo que caía na minha mão. Eu costumava ficar de perna para cima, fora a rua, brincar e pular lá em Pirajá e tomar banho de cachoeira em São Bartolomeu e roubar manga nas fazendas, brincar como qualquer criança, eu gostava muito, já era adolescente na realidade. Eu gostava muito de ler, então isso aí foi uma coisa que me acompanha até hoje. E aí depois comecei a ler Jorge Amado, já fui enveredando por outros autores, mas sempre fui apaixonada por leitura. Então, entre essa fase da grande Pirajá e Engenho Velho.

Quando minhas primas chegaram no Engenho Velho, eu tinha por volta de uns 15 anos quando elas foram morar no Engenho Velho. Uma das minhas primas casou, tia Inês, e aí nós fomos morar lá no... elas foram morar no Engenho Velho e eu sempre estava no Engenho Velho. O Engenho Velho, naquela época, para quem saía de Fazenda Grande, de Pirajá, era o centro do mundo.

Na década de 70, já tinha o primeiro bloco afro em Salvador que era o Melô do Banzo, que dali que saiu o Ilê, que saíram outros blocos, era o Melô do Banzo que ensaiava lá num beco que tinha lá no Engenho Velho e a gente já, eu, minha irmã e outras amigas lá do Engenho Velho,

nós já íamos para o ensaio desse bloco que, infelizmente, o bloco durou pouco, mas brotou uma grande semente que deu continuidade a todos esses blocos que estão aí hoje. Então, a gente ia para esses ensaios, tia Benta falava: “estou solta pela rua, não sei o que...”. E esse Engenho Velho foi que me abriu bastante para o mundo. Aí, (quer dizer), concluiu primeiro a oitava série, vim estudar no Central, no centro de Salvador também, já comecei também a trabalhar, a procurar trabalho.

Trabalhei... na minha vida trabalhei com várias coisas, trabalhei como telefonista, trabalhei em mercadinho que era perto lá em Pirajá, ainda quando eu tinha uns 17 anos, um mercadinho que tinha em Campinas. Depois trabalhei na Central do Bipe, que era antigamente aquele lugar que as pessoas deixavam recado, ligava para a Central do Bip, quem tinha mais bip era médicos, advogados, que não existia celular, não existia praticamente telefone... fixos eram poucos. Então, a Central do Bip era aquela central que todo mundo tinha um bip, os clientes tinham um bip, ligavam para a central, nós bipávamos esses clientes, aí o cliente ligava e nós passávamos o recado.

Trabalhei nessa Central do Bip um tempo também, de telefonista, foi muito bom também para minha formação. Depois da Central do Bip, eu fiquei um tempo com minha prima, fui morar com ela, tia Vani, ela teve uma filha, eu tomava conta da filha e da casa. Ela e o marido trabalhavam o dia todo e eu realmente era uma espécie de empregada. Assumi a casa mesmo, de tudo, fazia comida, tomava conta de menino, acordava cedo, levava menino no colégio, aquela coisa toda. Fiquei nessa... com essa minha prima até mais ou menos 20 anos quando eu despertei realmente para essa voz de negritude um pouco, não muito. E resolvi... porque se eu me acomodasse ali, se eu me acomodasse eu não... eu percebi que eu não sairia, ia ficar naquele círculo ali.



ACERVO FOTOGRÁFICO
Angélica Moreira, passaporte, 1986

Arranjei um emprego numa gráfica e fui trabalhar nessa gráfica e deixei de morar com essa minha prima, volto para Pirajá, para morar em Pirajá direto, saio de Pirajá todos os dias para vir para o centro. E ali daquele centro, no Dois de Julho, eu comecei a conhecer várias pessoas e tudo, que história longa que não acaba mais, mas é só para chegar até... para fazer o link até chegar na coisa da cozinha. Pronto, caí nesse mundo de... ia para teatro, ia para cinema já com 19, 20 anos. Ia para porta do (TCA) para ver show, ficava lá naquela coisa para conseguir o ingresso. Então, já comecei a viver bastante a vida cultural de Salvador.

Eu sempre fui muito boêmia, gostei muito de beber, gostei muito de bares, gostava muito de festas e fiquei realmente... consegui um emprego que foi um marco também na minha vida, que eu comecei a trabalhar numa galeria de arte. Morando em Pirajá, não tinha roupa, não tinha nada e apareceu um anúncio no jornal, que emprego botava era no jornal, “procura-se recepcionistas”. Aí eu peguei e fui nessa galeria lá no Rio Vermelho. Então, saí de Pirajá, vai lá para o Rio Vermelho, naquela época era duas horas de viagem. Cheguei lá, fiz o teste, mas quando eu cheguei lá com uma sandália de couro, um vestido de bandagem, usava um cestinho, parecia um cestinho de pescador, mas... meu cabelo já era crespo, (naquela) época meu cabelo já era natural.

Eu cortei o cabelo em 73, 74, tomei uma surra da minha mãe, tomei uma surra da minha prima porque eu detestava espichar o cabelo, espichava o cabelo e eu sempre detestava espichar o cabelo. E quando eu ouvi falar da moda blackpower nos Estados Unidos e tudo mais, eu peguei já cortei meu cabelo. Foi tanto que em 75, 76 quando estourou realmente, antes de 80, que estourou mesmo a moda aqui no Brasil, meu cabelo já era grande, já trançava cabelo com a Olívia que era a trançadeira, até hoje que ela trança cabelo aqui em Salvador. Ela trançava meu cabelo com esmeralda, já tinha participado de concurso da Puxada Axé de penteados. Então, meu cabelo já era crespo. Voltando nessa galeria, cheguei nessa galeria, fiz a entrevista, quando eu vi as pessoas chegando eu já me

senti excluída porque as pessoas chegam todas de salto, bem vestidas, bem maquiada e eu assim, parecendo uma riponga... parecendo uma riponga não sei de quantas. Aí entrei, cheguei nessa galeria, fiz o teste e tudo mais, mas, já saí dali derrotada. E aí nem procurei saber, nem nada.

Como eu morava em Pirajá, não tinha telefone, só uma vizinha que tinha telefone na rua que aí dava recado, não sei o que, que telefone era aquela coisa assim tão distante da gente. Só ações da Tele Bahia, só quem tinha dinheiro, era um grande negócio, era uma grande bolsa de valores era ter telefone naquele tempo, pobre não teria nunca possibilidade de ter telefone. Na casa das minhas primas já tinha e lá em Pirajá só uma vizinha que tinha telefone, mais ninguém, igual a televisão. E aí fiz esse teste, um dia lá bateu assim: “vou ligar”. Comprei uma ficha de telefone, fui no orelhão que tinha lá em Pirajá e liguei lá para a galeria só para saber, só para descarrego de consciência, qual foi minha surpresa? Fui selecionada: “estamos doidos procurando por você, já mandamos um telegrama e não tivemos resposta, então a gente estava querendo que você viesse aqui para a gente conversar, não sei o que...”; “ah tá, então amanhã eu vou”. Fui com a mesma roupa, que era a única roupa que eu tinha que dava para sair. Nunca me esqueço desse vestido, um vestido de bandagem, a saia, e em cima tinha assim um... era parecendo um... assim várias chitazinhas, bonitinho, lindo esse vestido.

Cheguei lá de novo, conversei, a dona conversou, o marido dela conversou comigo que, na realidade, fora ser recepcionista, mandava todos os convites da galeria por endereçamento manual para exposições, vernissage, então mandava para clientela tudo escrito a mão, todos os convites. Então, eu passei porque minha caligrafia realmente era muito bonita e, nesse caso, eu peguei passei realmente que era para mandar os endereçamentos na recepção. Tive um grande acolhimento nessa... (chega) me emociono, que eu tive um grande acolhimento nessa galeria. A dona olhou assim para mim de cima a baixo, ela viu que eu não tinha roupa mesmo. Ela disse: “não, então...”, ela tinha quatro filhas mulheres,

mas ela só... ela me deu algumas roupas das filhas para começar logo de imediato, que eu não tinha roupa para ir mesmo. E saiu comigo na outra semana, me levou em uma loja, aí mandou eu escolher scarpin, o sapato, meia calça, comprou vários tecidos de linho e mandou fazer umas fardas para mim, umas calças, os blazers, umas coisas realmente que eu nunca tinha visto nem vestido na minha vida. Então, você vê, eu me emociono muito quando eu falo disso, que foi uma pessoa realmente que me acolheu, dona Mirian Cerqueira de Souza e seu Ubirajara.

Eu não entendia nada de arte, para mim tanto faz... fazia, ver um quadro como ver uma folhinha, como ver qualquer coisa, uma revista, para mim tudo é a mesma coisa. E nessa galeria vendia já os medalhões, que chamava os medalhões, Carybé, Jenner Augusto, grandes artistas plásticos, de nome, de peso mesmo, fora... completamente fora da minha realidade. E seu Ubirajara, o marido de dona Mirian, uma pessoa muito boa, já me deu todos os livros que tinha de... que tinha na galeria de arte. Mandava eu ler, depois me perguntava, fazia tipo uma sabatina e “olha, isso aqui é isso, essa técnica é essa, é óleo, essa técnica é gravura, essa técnica é vinil”, então isso realmente eu fui me apropriando desse universo, desse universo da arte.

Nessa época eu estava estudando no Central, estava fazendo o primeiro ano no colégio Central, primeiro ano do segundo grau. Saía de Pirajá cedíssimo porque se perdesse o ônibus de seis horas chegava atrasada na galeria, que era mais de duas horas para chegar lá no Rio Vermelho, passava pela cidade toda, fazia baldeação. Então, já saía da galeria, já ia para o Central, do Central ia para casa, final de semana eu caía na farrá mesmo e passei nessa galeria um bom período da minha vida. (Acho, assim), que a galeria foi um dos grandes portais que abriram para mim de beleza realmente, de sentimento, de... várias coisas, de estar em contato com a arte. Essa aí não acaba nunca.

Aí depois saí dessa galeria, fiquei um período trabalhando como pesquisadora, eu trabalhava para... eu prestava serviço para uma pesquisa que tinha sobre emprego e desemprego.

Conheci... tive minha filha Daza em 86, minha filha, de um relacionamento que eu tinha. Nesse meio tempo, antes da minha filha fazer um ano, eu conheci Chico da Prata, começamos a morar juntos. Eu trabalhava com pesquisa, ele era ourives, era não... é, que está vivo. E começamos realmente a nossa vida. Aluguei uma casa, como eu trabalhava com pesquisa, eu conhecia vários bairros de Salvador assim, então terminei alugando uma casa lá no Morro da Sereia no Rio Vermelho. Fui entrevistar um proprietário e conversa vai, conversa vem, ele: “tenho uma casa para alugar”. Aí aluguei essa casa no Morro da Sereia, fui morar lá com Chico.

Chico montou a oficina dele de prata e aí comecei também a... não a trabalhar, fazer joias de prata, mas a me apropriar desse universo também. Logo no início que eu comecei a morar com o Chico, Chico fazia joias, mas não com simbologia de orixás, nem nada. Depois de um certo período, a gente frequentava Olodum, ensaio do Ilê, Araketu. Uma pessoa do Araketu pediu para ele fazer um brinquinho com o símbolo do orixá Oxóssi. E desse símbolo de Oxóssi que transformou tanto a nossa vida, porque ele começou a trabalhar com joias de orixás, realmente com simbologia dos orixás, foi outro portal que abriu na nossa vida e eu comecei também a vender joias nesse caso, que Chico nunca gostou de vender. Eu era a vendedora e ele fazia as jóias com a minha orientação.

Eu sempre gostei muito vender, sempre gostei muito de trabalhar com vendas, é umas das coisas que eu gosto muito. Acho que eu sou uma eterna vendedora, a eterna cigana negra. E aí comecei a vender essas joias. Passa um período, eu tenho uma filha com o Chico, já saio do Morro da Sereia, vou para o Alto de Ondina, me mantenho no Rio Vermelho ainda. E já começamos uma clientela realmente procurando essas joias e tudo mais, esse diferencial.

Fomos morar no Alto de Ondina, nesse Alto de Ondina Inaê nasceu, minha segunda filha. Passamos um período lá, era outra casa de aluguel também, que nasceu da mesma coisa de pesquisar e encontrei esta casa muito boa. E depois de um período nessa casa, período não... passamos pouco tempo nessa casa, eu... meu pai, que lá atrás meu pai Durval, que nunca tinha dado nada, deu um terreno pequeno lá no Engenho Velho Federação.

Então, nós vamos lá para o Engenho Velho Federação, quando eu estava grávida da minha filha caçula, Safira. Isso porque assim meses depois que eu tive Inaê, eu engravidei de Safira, que já nasceu no Engenho Velho da Federação. E sempre trabalhando, sempre trabalhando... voltei um tempo para a Galeria Época, trabalhei em outra galeria também aqui em Salvador e passei um tempo já mais dona dessa situação de vendas de joias, já comecei a trabalhar com um público de afro-americanos, com alguns guias. Então, realmente uma coisa que deu bastante segmento na nossa vida.

Construímos uma casa lá no Engenho Velho Federação. E com as meninas crescendo, muito preocupada, colégio, educação, sobrevivência, que eu não queria repetir algumas histórias da minha família. Eu tinha o objetivo realmente de colocar minhas filhas em bons colégios, sem dinheiro, sempre chorando muito nos colégios da vida. Mas e aí fui levando essa vida. Moramos 12 anos lá no Engenho Velho, o Engenho Velho, bairro efervescente que eu já conhecia, bairro com tradições como sambas juninos, grupos culturais, além dos diversos terreiros de candomblé presentes, além do cenário gastronômico. Então, para mim foi, tipo assim, quando você volta a morar em um lugar que você já tem um conhecimento, muitos terreiros de candomblé, Terreiro do Cobre, Tanuri, Junsara, morava perto desses terreiros. E já convivendo bastante ali com o Engenho Velho, com as pessoas do Engenho Velho.

Já... minhas filhas se alfabetizaram no Engenho Velho, depois botei na escolinha melhor que tinha no Engenho Velho também. Aí depois já fui... já botei Daza em outra... um colégio no centro porque tinha essa coisa assim. Aí botei depois já depois para o São Bento, sempre trazendo muito ela para o centro para ver exposição, para ver museus, para ir em cinema. E acho que tateando do jeito que eu tateei, mas o projeto deu certo. Eu já volto nessa coisa de fazer pesquisa, encontro outra casa no Tororó, nos mudamos para o Tororó que já era mais perto para elas irem para escola, no São Bento.

Daza estudava no CEFET, então a gente já estava nessa história, já estavam crescendo e tudo. E nos mudamos para o Tororó, eu lá fazendo o meu feijão famosíssimo para os amigos, até então, em dia de sábado. Um cozido ali, uma comida de Sexta-Feira Santa aqui, acolá. Pois é, isso aí tudo para chegar em 2013, não é? Depois minhas filhas se formaram, Daza se formou, Inaê. E eu sempre tive uma dívida comigo: “um dia eu entro na faculdade, não vou passar a minha vida sem entrar numa faculdade”. E quando chegou em 2009... foi, 2009 eu comecei realmente a me (atentar) para isso e aí fiz o Enem, fui fazer o Enem. Em 2008, fiz o Enem e tudo mais.

Quando foi em 2009, ingressei na UNEB, Universidade do Estado da Bahia, onde eu fiz Pedagogia, realmente realizei meu sonho de entrar numa faculdade, de cursar a faculdade, de me formar em 2013 e tudo; que para mim foi assim, como mulher negra, como filha mãe que eu alfabetizei na época do Mobral, programa de alfabetização de adultos do Governo Federal, eu que as ensinei a fazer o nome e a reconhecer as letras, eu estava ali sempre ajudando muito elas que eu tinha paciência.

Em 2013 as meninas... Daza tinha ido para o Rio, já era formada, foi para o Rio passar um tempo com uma amiga minha, não sei o que. Safira foi fazer Biologia em Alagoinhas também, passou na UNEB, que eu sempre tive

realmente esse projeto de colocar todas em três em uma faculdade pública até porque já bastava ter chorado para pagar colégio, mas deu tudo certo.

E, em 2013, meu casamento chegou ao final, a relação chegou ao final. Chico foi para Lençóis. Combinamos que eu continuaria vendendo as joias e tudo mais, acertamos, se acertou profissional e eu também já estava trabalhando também numa galeria de arte no Pelourinho, mais uma vez volto, trabalhando com Solange Bernabó, a filha de Carybé. Ela tinha uma galeria de arte no Pelourinho e volta e meia eu estava trabalhando lá, gerenciava essa galeria. (Viu) que eu não... não saí das artes, não é? Vou e volto, estou nas artes de novo. E aí, (eu falo): “vou fazer uns caldos para vender lá no Pelourinho, na porta da loja, não sei o que...” . E, depois desses caldos lá no Pelourinho, eu propus a um amigo meu: “vamos fazer alguma coisa”. Ele também tinha feito umas coisas para vender lá na loja, umas comidas, mas só que não deu muito certo. (Falei assim): “ah não, essa comida vamos fazer uma ressaca de carnaval lá em casa, vamos chamar as pessoas e cobramos um valor”, isso era num sábado logo após o carnaval. E foi assim realmente que nós fizemos. Fizemos umas comidas, eu falei com algumas pessoas mais conhecidas: “estou fazendo aqui uma coisa, não sei o que...” e assim nasceu o projeto. Nasceu a criança sem nome, sem nada, sem ser batizado. Mas, esse meu amigo, nós: “vamos fazer de 15 em 15 dias”, mas ele tinha outros projetos de vida, fizemos umas três edições e depois ele falou: “não dá para mim, vou sair, tenho outras coisas para fazer” e eu me deparei, eu Angélica com Angélica, eu disse: “bem, o que eu posso fazer da minha vida agora?”.

Como eu estava findando, terminando a faculdade, eu estava lendo muito sobre a diáspora negra, vários autores. Estava lendo muito sobre Foucault, HomiBhabha, Fanon, Ana Célia Silva, Vanda Machado, Cecília Soares... vários autores e autoras realmente, Stuart Hall... lendo muita coisa sobre a diáspora para escrever meu TCC, que meu TCC eu estava querendo, tentei, um ensaio de escrever sobre joias como pertencimento e tudo mais.

ACERVO FOTOGRÁFICO
Angélica Moreira e
suas filhas Inaê Moreira e
Safira Moreira, 1996.



ACERVO FOTOGRÁFICO
Chegada da maternidade
com Safira, 1991.

ACERVO FOTOGRÁFICO
Angélica Moreira e
sua filha Daza, 1986.



ACERVO FOTOGRÁFICO
Angelica Moreira e Inaê Moreira
na formatura de Alfabetização
de Daza, na Escola Amélio Cruz, 1992

Ajeum da diáspora:

Então, estava lendo muito, esse nome diáspora estava muito... muito fresco na minha mente. E aí depois que eu disse: “não, vou ter que buscar na minha memória certos pratos, certas comidas que eu continuei fazendo, mas não fazendo comercialmente, mas são comidas afetivas, comidas que trazem memórias, doces e tudo mais. E procurei um nome, buscando um nome, todo mundo: “bota isso, bota aquilo, bota aquilo...”, todo mundo e eu: “não, não, não, não, não é o nome, não é o nome ainda, não é o nome”. E alguma coisa soprou em meu ouvido: “bota Ajeum”, e “ah, mas Ajeum?” porque eu adoro nome composto. Ajeum, Ajeum só, Ajeum solto, aí realmente alguma coisa na minha memória trouxe essa diáspora, aí botei Ajeum da Diáspora.

Quando eu botei o Ajeum da Diáspora realmente esse nome me trouxe um norte na minha vida, trouxe um norte, trouxe uma coisa, uma clareza do que eu queria fazer que realmente era a comida da diáspora negra, da diáspora africana. E nessa comida da diáspora negra é claro que eu fui lá lembrar da minha avó, da minha tia Benta e muito da minha mãe. Fui lá... voltei de novo para esse quintal chamado Feira de São Joaquim para catar essas folhas e tudo mais. E comecei realmente a fazer uns pratos, até alguns com releitura, alguns da forma original mesmo como era feito, como era o efó, é feito. E comecei a trazer esses pratos de memória, esses doces de memória e comecei também dialogar com pratos da diáspora negra, da diáspora africana. E foi um presente que eu sempre digo que eu ganhei na minha vida, porque fui buscar dentro de mim coisas até que eu tinha esquecido, coisas do efó... quantos anos tem na minha vida que eu não faço um efó? Acho que desde que minha mãe morreu, minha tia, minha avó.

Era um prato que estava esquecido realmente no meu subconsciente que eu não me lembro de ter feito fora agora desses últimos anos do Ajeum, eu não me lembro... todos eu fazia: vatapá, caruru, xinxim, moqueca, tudo mais, mas por exemplo, o efó eu não fazia. Então, um dia eu fiz um efó no Ajeum da Diáspora e realmente as pessoas ficaram enlouquecidas porque todo mundo: “meu Deus, eu lembrei agora de minha avó, da minha mãe, eu lembrei não sei o que; lembrei de não sei quem que fazia um efó”. É um prato que tem muito peso, muita história, muito sentimento, muita afetividade. Então, busquei realmente trazer esses pratos para a cozinha do Ajeum.

A galinhada com pirão de parida é um prato que as mulheres quando iam parir, aí já matava a galinha no quintal, já fazia aquele pirão com sustância, com um pouco de mocotó que era para dar força para as mulheres. Então, também já fiz esse prato... comecei a fazer também esse prato, então isso me despertou várias memórias realmente o Ajeum e pesquisando sempre pratos de alguns países africanos e de alguns países que têm ascendência africana. Então, disso aí que nasceu realmente o Ajeum da Diáspora, que se nós nos consolidamos como um conceito... que é aquela coisa, às vezes você está tateando no escuro e você consegue criar um conceito.

O conceito de servir na gamela, que é o conceito de compartilhar o alimento. E... é aquela coisa também que é, como eu digo sempre, o meu rio realmente encontrou com o mar, no Ajeum o meu rio encontrou com o mar, a minha ancestralidade, a minha mãe Oxum conduz o meu caminho, conduz a minha vida, conduz o meu rio. E (essa coisa também de)... que eu falo da beleza das galerias que eu trabalhei, da beleza da arte, então isso é uma coisa realmente tem a ver, quando eu estou arrumando o prato, eu sempre procuro trazer muita beleza, fora significado, fora sabores, eu procuro trazer muita beleza também.



CRÉDITOS

PREMIAÇÃO ALDIR BLANC BAHIA/ PRÊMIO FUNDAÇÃO PEDRO CALMON

Livro: Memórias da Cozinha Ancestral

Escritora: Angélica Moreira

ISBN: 978-65-00-23460-2

RECEITAS NARRADAS

Cultura oral: Angélica Moreira

Transcrição: Juci Reis (Flotar Programa)

Fotografia: Gabriela Palha

ACERVO FOTOGRÁFICO

Acervo pessoal Angélica Moreira

Imagens por Juh Almeida e Safira Moreira

Fotografia: Gabriela Palha

Instituto Moreira Sales

Roque Boa Morte

COORDENAÇÃO

Juci Reis (Flotar Programa)

PROJETO EDITORIAL E DIAGRAMAÇÃO

Juci Reis (Harmonipan Studio) e Zulmira Correia

PRODUÇÃO GRÁFICA

Juci Reis e Zulmira Correia

APOIO FINANCEIRO

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

AGRADECIMENTOS

Adupé Mãevira, Mainha e tia Benta, as minhas mais velhas. Dedico a Daza, Inaê e Safira, as minhas mais novas. A toda equipe de colaboradores integrados e apoiadores financeiros.

**Memórias da Bahia:
Mercados Populares,
Tabuleiros, e População Negra.
Acervo imagético
de etnogastromonia.**

*Instituto Moreira Sales
Acervo Roque Boa Morte*



ACERVO FOTOGRÁFICO

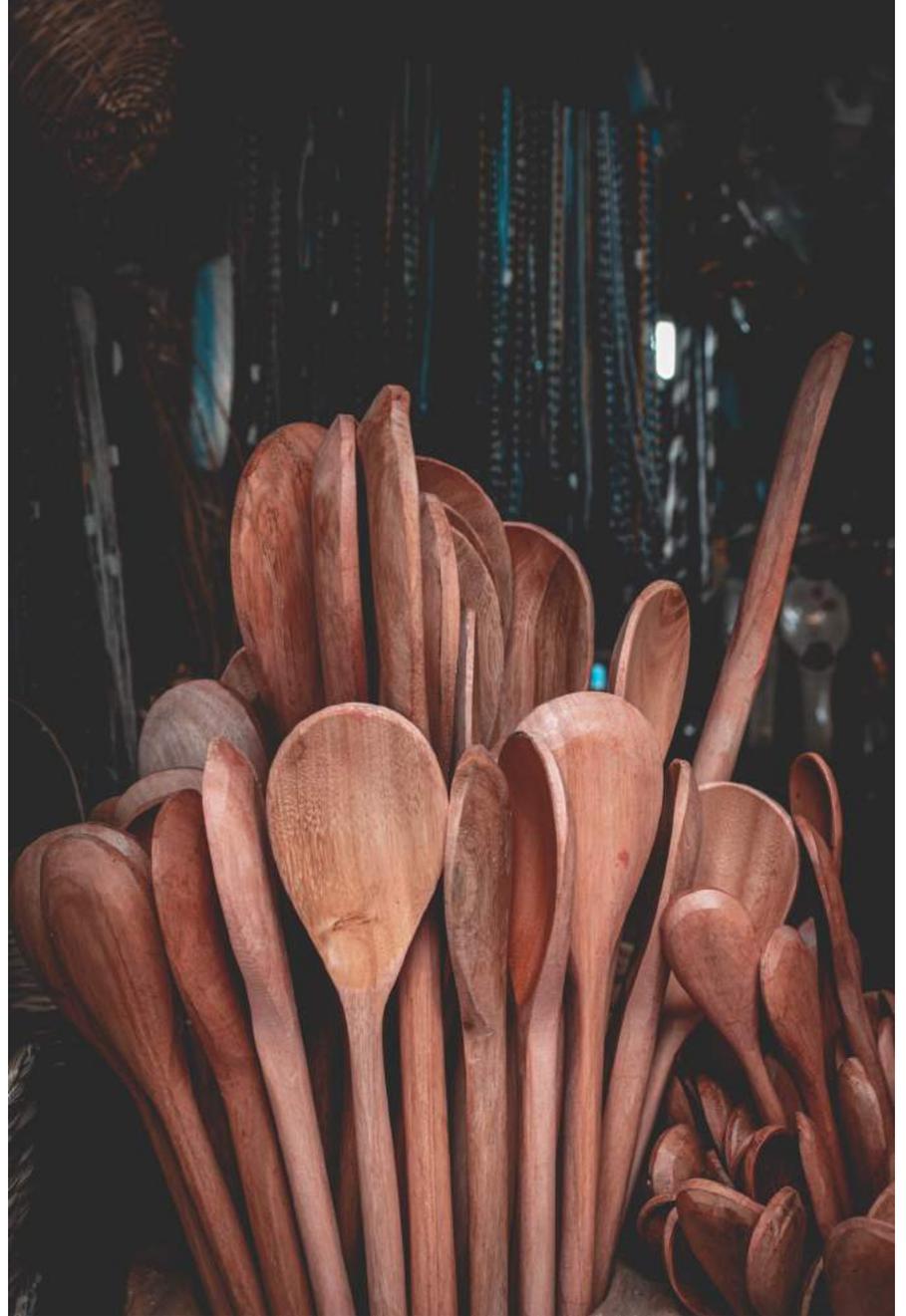
Instituto Moreira Sales

Fonte: <https://ims.com.br/por-dentro-acervos/o-tabuleiro-da-baiana/>



ACERVO FOTOGRÁFICO

Roque Boa Morte
Cumbuca,
Feira das 7 portas, Salvador Bahia. 2018.



ACERVO FOTOGRÁFICO

Roque Boa Morte
Colher de pau,
Feira das 7 portas, Salvador Bahia. 2018.

Referências Bibliográficas:

BAMBA, Mahomed; MELEIRO, Alessandra (orgs). Filmes da África e da diáspora: objetos de discursos. Salvador: EDUFBA, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/16758/1/filmes-da-africa-e-da-diaspora.pdf>

BARBOSA, Muryatan Santana. “A construção da perspectiva africana: uma história do projeto História Geral da África (UNESCO)”. Revista Brasileira de História (ANPUH), vol. 32 nº 64, 2012, pp. 211-230. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbh/v32n64/12.pdf>

BARBOSA, Muryatan Santana. “A construção da perspectiva africana: uma história do projeto História Geral da África (UNESCO)”. Revista Brasileira de História (ANPUH), vol. 32 nº 64, 2012, pp. 211-230. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbh/v32n64/12.pdf>

CONDURU, Roberto. Arte afro-brasileira. Belo Horizonte: C/Arte, 2007.

DEVES-VALDES, Eduardo. O pensamento africano no século XX. Rio de Janeiro: CLACSO; EDUCAM, 2003. Disponível em: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/coediciones/20100818091259/valdes.pdf>

DUARTE, Eduardo de Assis (org.). Literatura afro-brasileira: 100 autores do século XVIII ao XXI. Rio de Janeiro: Pallas, 2014.

DUARTE, Eduardo de Assis. “Por um conceito de literatura afro-brasileira”. Rassegna Iberistica, vol. 37 n. 102, p. 259-279, 2014. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5588843.pdf>

FANON, Frantz. Pele negra, máscaras brancas. Salvador: Ed. UFBA, 2008.

FREITAS, Henrique. O arco e a arkhé: ensaios sobre literatura e cultura. Salvador: Ogum's Toques Negros, 2016.

GILROY, Paul. Atlântico negro: modernidade e dupla consciência. Rio de Janeiro: Editora 34; UCAM, 2002.

GOMES, Flávio; MATTOS, Wilson Roberto de. “Em torno de Áfricas no Brasil: bibliografias, políticas públicas e formas de ensino de história”. In: FEITOSA, L. C.; FUNARI, P. P.; ZANLOCHI, T. S.. (orgs). As veias negras do Brasil: conexões brasileiras com a África. Bauru, SP; EDUSC, 2012, pp. 45-78.

GONÇALVES, T. F. C.; GONÇALVES JÚNIOR, L. Etnogastronomia Caiçara: A Cultura Alimentar da Comunidade de Praia Mansa – Ilhabela. In: Anais do I Seminário Internacional de Representações Sociais, Subjetividade e Representações. Curitiba/PR, 2011.

GONÇALVES, Ana Maria. Um defeito de cor. Rio de Janeiro: Record, 2007.

HALL, Stuart. A identidade cultural na Pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.
GILROY, Paul. O Atlântico Negro: Modernidade e dupla consciência. São Paulo, Rio de Janeiro: 34/Universidade Cândido Mendes – Centro de Estudos Afro-Asiáticos, 2001.

LANNA, Maria do Carmo, FONSECA, Maria Nazareth Soares (orgs.) Poéticas afro-brasileiras. Belo Horizonte: Mazza, 2002.

LOPES, Nei. Enciclopédia brasileira de diáspora africana. São Paulo: Selo Negro, 2005.
LUDERER, C. Um Chef de Cozinha Caiçara: A Mestiçagem Presente na Gastronomia de Luxo. UNISANTA Humanitas, 2012, v.1, n.1, p.42 -54.

MENDES, B. C.; PERROTTA, R. C. C.; QUINZANI, S. S. P. A Miscigenação na Gastronomia do Brasil. In: Anais do I Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências. São Paulo/SP, 2013.

MUDIMBE, V. Y. A invenção da África: gnose, filosofia e a ordem do conhecimento. Lisboa: Mangualde (Portugal), Luanda (Angola): Edições Pedagogo; Edições Mulemba, 2013 (or. 1988).
OLIVA, Anderson Ribeiro. Reflexos da África: idéias e representações sobre os africanos no imaginário ocidental. Estudos de caso no Brasil e em Portugal. Goiânia: Editora da PUC-GO, 2010.

OLIVEIRA, Eduardo. “Epistemologia da ancestralidade”. Disponível em: <http://www.entrelugares.ufc.br/phocadownload/eduardo-artigo.pdf>
POZZOBON, Jorge. “Vocês, brancos, não têm alma”: histórias de fronteira. 2.ed. Rio de Janeiro: Azougue; São Paulo: Instituto Socioambiental, 2013.

PRASS, Luciana. Maçambiques, quicumbis e ensaios de promessa: um re-estudo etnomusicológico entre quilombolas do Sul do Brasil. Tese de doutorado em etnomusologia. Porto Alegre: PPG em Música – UFRGS, 2009. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Mo%C3%A7ambiques,%20quicumbis%20e%20ensaios%20de%20promessa.pdf>

PRAZERES DA MESA. Cozinha Bossa Nova. 2010. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/colunas/cozinha-bossa-nova/>. Acesso em: 28 mar. 2016.

SANTOS, Irene; BARCELLOS, Dayse (orgs). Negro em preto e branco: história fotográfica da população negra em Porto Alegre. Porto Alegre: edição da autora, 2005.

SANTOS, Irene. Colonos e quilombolas: memória fotográfica das colônias africanas em Porto Alegre. Porto Alegre: Edição da autora, 2010.

SILVA, Gilberto F. SANTOS, José A. dos. CARNEIRO, Luiz Carlos da C. (orgs.). RS negro: cartografias sobre a produção do conhecimento. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2008.
FERNADES, C. Viagem Gastronômica através do Brasil. 3.ed. São Paulo: Editora SENAC, 2002.
GARCIA, R. W. D. Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: Algumas Considerações sobre o Estudo dos Aspectos Simbólicos da Alimentação. Revista Cadernos de Debate, 1994, v.2, p.12-40.

Apoio financeiro do Estado da Bahia através da Secretaria de Cultura do Estado da Bahia e da Fundação Pedro Calmon (Programa Aldir Blanc Bahia) via Lei Aldir Blanc, direcionada pela Secretaria Especial da Cultural do Ministério do Turismo, Governo Federal.



SECRETARIA
DE CULTURA

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO

