

gota de mate! (Paraná, 1858.)

## BREVE NOTÍCIA SOBRE A COZINHA BAIANA<sup>9</sup>

Hildegardes Vianna

### Coisas de tabuleiros

Para saber o que se come na Bahia, o mais prático é começar pelos famosos tabuleiros, em que muitas vezes doces, salgados e frutas se confundem.

Um TABULEIRO antigo de COCADA trazia amendoim cozido com casca na água e sal, amendoim torrado sem casca em frigideira cheia de areia, amendoim coberto com açúcar branco, flor-da-noite (pipoca), fubá de milho torrado adoçado com açúcar, milho debulhado e bem cozido embrulhado com pedaços de coco em folhas, amoda, queijadinha, cocadas de vários tipos, melado com coco, batata doce cozida, beijo-de-estudante, bolinho de tapioca de grelha, alféola, etc.

A AMODA, hoje gulodice rara, é feita com rapadura-puxa, gengibre ralada e farinha-de-guerra. O termo ralado entenda-se como triturado entre duas pedras próprias. As negras vendiam estas amodas em pequenos discos feitos com a casca do coco seco primorosamente serrados e lixados. As QUEIJADINHAS, que ainda hoje resistem e nada levam de queijo para justificar o nome pomposo, são feitas com leite de coco ou água, açúcar ou rapadura e amendoim, ou então água, açúcar, coco ralado ou lascas miúdas de coco. Em outros estados são chamadas pé-de-moleque, porém, PÉ-DE-MOLEQUE na Capital é uma espécie de beiju de farinha grossa, muito popular nas feiras do litoral e em algumas do sertão. O AMENDOIM COBERTO antigo era confeitado com açúcar alvíssimo com o auxílio de uma vassourinha de piaçava. O moderno é de açúcar escuro e feito na máquina. Por isto mesmo menos gostoso. A ALFÉOLA era apresentada em forma de cones e canudinhos. O BOLINHO DE TAPIOCA assado nas brasas passou do tabuleiro para a quitanda até sumir.

O chamado tabuleiro de cocada agora é paupérrimo — cocadas, queijadinhas, amendoim torrado e cozido, batata-doce cozida, beijo-de-estudante (bolo de tapioca frito na gordura e passado em canela e açúcar).

<sup>9</sup> Texto especialmente escrito para *Antologia da alimentação no Brasil*, na cidade de Salvador, fevereiro de 1963.

## Comidas de candomblé

Há uma suposição lógica e geral de que no candomblé deve haver um grande número de comidas puramente africanas, preparadas segundo a sua fórmula primitiva. Devemos relembrar, entretanto, que nem todas as comidas de azeite são de candomblé, assim como muitas delas tiveram de ser adaptadas aos recursos da terra. Algumas hoje se ressentem da falta de produtos essenciais, inexistentes na Bahia, e de difícil aquisição por falta de tráfego intenso entre este porto e os da costa da África.

A comida de candomblé é sempre na base do camarão-seco e da cebola, havendo variações culinárias evidentes entre as diversas nações: oueto, jeje, nagô e Angola, para falar dos principais. Nos candomblés negros, a pender da nação, há comidas com ou sem sal, com ou sem gengibre ou dendê, etc. As comidas mais freqüentes e mais populares nas mesas profanas têm no candomblé nomes diversos e muitas vezes preparo diferente.

Deixamos de falar nos candomblés de Caboclo que não têm expressão culinária autônoma, embora dando preponderância ao mel de abelha.

ABARÁ e ACARATÉ são conhecidos no candomblé como ABALÁ e AÇARÁ, ambos feitos de feijão-fradinho triturado entre duas pedras próprias e temperados basicamente com cebola ralada e sal. O abalá também aparece feito de milho verde ralado, temperado como o outro com cebola, sal, camarão-seco e azeite-de-dendê, cozido no vapor envolto em folhas de bananeira. Este tipo de abalá não é vendido nas ruas. Embora outros orixás comam abalá e açaí, eles são mais populares como comida de Iansã.

CARURÚ corresponde ao AMALÃ de Xangô. Recebe o nome de OBÉ-ILÁ quando é feito de quiabos e EFÔ quando de folhas. Ambos são temperados com azeite-de-dendê, cebola, sal e camarão-seco. O efô, muito apreciado por Oxum, é servido com um angu feito com farinha de arroz (vulgarmente chamada de pó-de-arroz).

Omolu tem uma espécie de caruru chamado LATIPÁ ou AMORI feito com folhas de mostarda a ferventadas e escorridas na peneira, temperadas como efô com exceção do camarão-seco. Depois de cozido e seco, frige-se às colheradas no azeite-se-dendê. Há outro caruru de mostarda que chamam LELE do qual possuo escassas informações.

O XINXIM ou OXINXIM, que no candomblé dizem querer significar "galinha frita", é temperado com azeite, cebola e camarão, e cozido em pouca água. Entretanto o xinxim mais freqüente nas residências é o feito com o bofe de boi, salvo nos CARURUS. A requentada Oxum come um xinxim especial feito com ovos que não é difícil de se encontrar em casa de família.

O ACAÇÁ, que no candomblé se chama ECÓ, tem largo emprego no candomblé. O de milho vermelho é dedicado a Exu, Ogum

e Omolu. O de milho branco é usado com maior amplitude. O acaçá de arroz raramente aparece. O acaçá de leite (cozido no leite de coco em lugar de água) é que não tem vez no candomblé.

A banana-da-terra frita no azeite-de-dendê toma o nome de OGUEDÊ e pertence a Cosme e Damião, Já EFUM OGUEDÊ é uma farinha feita com banana-da-terra de vez, cortada em tiras e seca ao sol, pisada ao pilão e passada na peneira. Há efum oguedê de banana-da-prata e de banana-de-São Tomé.

Pipoca é comida de Omolu e preparada com o auxílio de uma frigideira cheia de areia. Embora a pipoca de milho-alho seja a mais apropriada, muitos "santos" não querem aceitá-la. O fubá da pipoca triturada, misturado com açúcar e um nadinha de sal, ou seja o popular fubá com açúcar, é de Cosme e Damião.

AXOXÔ é como se chama o milho debulhado e cozido com sal, servido com pedaços de coco. Também é comida de Cosme.

O clássico BOFIÓ de inhame recebe no candomblé o pomposo título de IPETÊ e constitui petisco de Oxum. O inhame posto a cozinhar cortado em rodelas é esmagado na própria panela com o auxílio da colher de pau e temperado com camarão-seco, cebola, sal e azeite-de-dendê. Outros orixás de água aceitam esta comida.

ABERÉM, que já foi muito vendido e hoje é raríssimo, é comida de Omolu que não pega acaçá. Feito com milho pilado, branco ou vermelho, bem moído. O branco não tem tempero, porém o vermelho leva açúcar. Embrulha-se em folhas secas de bananeira-da-prata e deixa-se cozinhar no vapor de água. Tem vários usos.

Os santos também comem BOLAS DE ARROZ da mesma forma que Oxalá come BOLAS DE INHAME (inhame cozido, socado ainda quente, borrifado com água quente e moldado em bolas com o auxílio da colher de pau).

OMOLUCU, comida de Oxum, corresponde ao prosaico feijão de azeite: feijão-fradinho, camarão-seco, sal e azeite.

ADOBRÓ palavra que, comumente, significa um mungunzá de cortar feito sem açúcar, em candomblé tem outro sentido. Diz-se do ato de alguém colocar várias iguarias de vez no prato que vai comer.

FARÓFIA DE AZEITE tem vários aproveitamentos e é preparada com um pouco de sal, ficando na frigideira até torrar a farinha.

O ADO é feito do fubá de milho torrado sem abrir pipoca misturado ao azeite-dendê ou mel de abelha. É comida de Oxum. Na zona interiorana, fora da influência do candomblé, usa-se misturado ao mel de abelha como merenda.