

gem de ser igualmente profundo e mais acessível ao gosto do gênero humano, que parece preferir à melhor filosofia, os bons bocados.

COZINHA DO EXTREMO NORTE — PARÁ-AMAZONAS¹²

Bruno de Menezes
(1894-1963)

Pratos tradicionais do Norte e da Amazônia e seus preparos:

CABIDELA — Ao ser morta a ave, aparta-se o sangue em vasilha com vinagre; depenada e sabrecada, para ficar sem penugens, é a mesma aberta, retiradas as vísceras; separados o fígado, coração, moela (estômago), pedaços do pescoço, algumas tripas limpas, viradas, lava-se em água com vinagre ou limão, reduzindo-se depois tudo a picado, que é temperado com cebola, alho, cominho, levando ao fogo para cozer; ao estar mole junta-se o sangue, mexendo, para não ficar ligado; engrossa-se, havendo necessidade, com farinha seca ou d'água, estando assim pronta a cabidela. No Pará, este prato difere do que é feito na Bahia, mais condimentado e pimentoso.

[...]

MANIÇOBA — (Bras.) — Alimento tradicional, com reminiscências da culinária afro-portuguesa, na complexidade de seu preparo. Tudo faz crer que as cozinheiras negras, mestiças de branco com índia, mulatas ou curibocas, conheciam ou aprenderam a manipulação da maniçoba. Na cozinha do Norte, destaca-se o Pará, com este prato, feito das folhas mais novas da mandioca ou macaxeira (manivas), socadas no pilão, ou, agora, passadas em máquina de moer carnes, sem o sumo, utilizando-se a massa esverdeada que vai ao fogo, sem sal, apenas com o toucinho fresco. Ficando a ferver por dois a três dias, até tomar cor escura, gordurosa e compacta, bota-se na panela como "adubos", grossos pedaços de charque, chispas, língua de vaca defumada, cabeça de porco salgada ou moqueada, mocotó (mão de vaca), e vísceras bovinas, tripa grossa, chouriço defumado e toucinho curado. Para esta operação há uma ciência especial, por causa dos temperos, constantes de cebolas picadas, alho amassado, folhas de louro, pimenta-do-reino e cominho e, sobretudo, o sal. A maniçoba é servida em pratos fundos, com arroz branco e farinha d'água especial, molho apimentado,

¹² Texto especialmente escrito para *Antologia da alimentação no Brasil*, no Belém do Pará, em fevereiro de 1963.

merecendo a honra de uma "pingazinha", para ser condignamente apreciada. Nos mercados de comidas, em Belém, vendem-se pratos de maniçobas, para comer na hora.

PRATO NO TUCUPI — Tipicamente amazônico, no seu preparo admite-se a presença da cozinha indígena e da africana. Caracteristicamente paraense a sua culinária emigrou para o Sul, por meio de coestadianos nortistas.

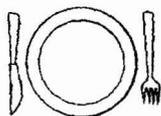
Proc. para matar o pato e prepará-lo: Seccionando a cabeça, depenando-o, sabrecando-o, para queimar as penugens; aberto completamente para retirar as vísceras, aproveita-se o fígado, a moela (estômago); aconselha, as cozinheiras a aferventá-lo primeiro para amaciar a carne; antes de ir ao forno para assar, fica em vinha d'alhos, sendo depois engordurado externamente, para não queimar e nem estorricar; fervido o tucupi, temperado com sal, chicória, cebola, alho, cominho e pimenta de cheiro, o pato é cortado em pedaços, que são postos na panela para ganhar o gosto do tucupi. O condimento essencial do PATO NO TUCUPI está no jambu, submetido a fervura, em separado, para não perder a coloração verde; tendo o pato, cortado, absorvido o paladar do tucupi, inclusive o fígado e a moela, que foram juntados aos pedaços, na panela, bota-se a porção de jambu, já cozido, ficando, assim, pronta a famosa iguaria regional. É indispensável farinha d'água torrada especial, arroz branco, olho de pimenta de cheiro, do mesmo tucupi, para irrigar o prato, na ocasião de saboreá-lo.

MOLHO PARDO — É provável que, com tal nome, a receita deste prato seja mais conhecida na Amazônia do que em outras áreas do Norte. Por assimilação culinária poderá incluir uma variedade do sarapatel e do sarrabulho. Os elementos para o seu preparo são vísceras de aves, principalmente de galinha ou de pato, utilizando-se algumas tripas gordas e viradas, tudo lavado com limão e sal. O sangue aparado em vasilha com vinagre, é juntado cru às vísceras que, antes foram refogadas com cebola, alho, cominho, pimenta-do-reino. É chamado molho pardo porque, ao ficar pronto não toma a cor vermelho escura do sarapatel ou do sarrabulho, nem apresenta a espessura destes, mais condimentados; servem-no com arroz branco, farinha d'água e molho picante.

SARAPATEL — Iguaria ligada à cozinha africana, com tradição no Norte e na Amazônia. No seu preparo entra o fígado, rim, língua, bofe (pulmão), coração e sangue de porco, recolhido em vasilha com vinagre; retirados estes "miúdos", são lavados com limão e sal, e após aferventados e picados, faz-se um refogado com cebola, alho, louro, pimenta-do-reino, cominho, em que serão cozidos os "miúdos", formando-se um guisado; despeja-se então, o sangue, mexendo até ficar no "ponto", meio espesso; serve-se com arroz branco, farinha d'água e molho de pimenta cheirosa, com limão e sal.

SARRABULHO — De origem idêntica, entretanto mais comple-

xo na sua feitura, leva as mesmas "fessuras", utilizando-se também, as de carneiro, se é feito deste animal; em qualquer deles, põe-se banha de porco e toucinho; a limpeza das vísceras é com limão e sal, depois ligeiramente aferventadas; com base no sangue de porco coagulado, obtém-se um guisado denso, gorduroso, condimentado, ao gosto que o paladar exigir. Tem aceitação popular no Norte, Nordeste (Bahia) e na Amazônia, onde o preparam também com vísceras e o sangue da tartaruga, indo à mesa, com molho de pimenta, arroz branco e farinha d'água.



AS CONSTIPAÇÕES E AS BELAS INDIGESTÕES¹³

Pe. Lopes Gama
(1793-1852)

A festa do Natal é o tempo das comezainas, é o tempo delicioso dos gastônomos, e filopanças, e a safra dos tolineiros. Então é que estes tiram o seu ventre da miséria. O tolineiro tem faro de cão para descobrir bons jantares. E sujeito há desta irmandade, aliás não pouco numerosa, que no tempo da festa não tem *ubi* certo, nem lume no fogão: aqui almoça, ali janta, acolá ceia, e sempre enchendo bem o bandulho porque muito come o tolo (diz o adágio) mas mais tolo é quem lho dá.

Não falta a vinhaça nos jantares. O feitoria, o madeira, o malvasia andam em profusão; os guisados, os ensopados, os fricasés e fricandós trescalam o olfato com o cheiro das especiarias, e para maior carga aparece na sobremesa, a que à inglesa também chamamos *toast*, o espumoso *champagne*. Dessas comidas e bebidas nascem formidáveis indigestões, de onde se originam gastroenterites, apoplexias etc. etc., e afinal de contas acabada a festa o saldo é sempre a favor do médico, e mais do alquimista boticário. E que coisa mais incômoda do que um desses jantares de bom-tom! Ordinariamente não começam senão lá perto das ave-marias. Os convidados estão tocando as almas com os dentes; estão todos pálidos e desfigurados, e muitos para iludir as exigências do estômago atiram-se ao infalível jogo. Aqui jaz a mesa do voltarete, tor-

¹³ Reproduzido de *O Carapuçeiro*. Crônica de costumes, n. 73 (23/12/1837). Reprodução de trechos da edição crítica de Evaldo Cabral de Mello (org.). Col. Retratos do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, pp. 234-246.