



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA-UFBA
FACULDADE DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS-FFCH
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA**

THIAGO LIMA MACEDO SOUZA

**INEVITÁVEL DESAFRICANIZAÇÃO? O OCASO DAS NEGRAS
QUITUTEIRAS NA SALVADOR DA DÉCADA DE 1930**

**SALVADOR
2018**

THIAGO LIMA MACEDO SOUZA

**INEVITÁVEL DESAFRICANIZAÇÃO? O OCASO DAS NEGRAS
QUITUTEIRAS NA SALVADOR DA DÉCADA DE 1930**

Trabalho de conclusão de curso entregue o Departamento de História da Universidade Federal da Bahia, como requisito para obtenção de grau de licenciado em História, sob a orientação de Prof. Dr. Antonio Luigi Negro.

**SALVADOR
2018**

A todos aqueles que acreditaram em mim e
contribuíram nesta caminhada, em especial à
minha mãe, minha amada esposa e filho.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	6
2. CASA E RUA.....	9
3. TRADIÇÃO X SECULARIZAÇÃO	14
4. COMIDA RITUAL	20
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	22
REFERÊNCIAS	25

1. INTRODUÇÃO

Salvador é conhecida pela sua beleza, pelo acolhimento de sua população majoritariamente negra, reflexo do seu passado escravista. Tida como a cidade mais negra do mundo fora da África, Salvador recebeu em seu porto aproximadamente 407.100 escravos entre 1786 e 1850 (GRAHAM, 2013, p. 41). Com os negros vieram suas próprias tradições religiosas, sociais, econômicas, que sem sombra de dúvidas influenciaram e ainda influenciam a sociedade soteropolitana. Diversos relatos de viajantes narram a efervescência do centro comercial da cidade, admiram-se com a destreza das negras em equilibrar os balaios sobre a cabeça, elogiam a culinária local inevitavelmente influenciada pelas mulheres negras, já que eram elas em grande maioria as responsáveis pela venda e preparo dos alimentos. No entanto, com o passar dos anos essas tradições quando não esquecidas pelas novas gerações, são modificadas de acordo com a necessidade, determinados itens antes utilizados pelas camadas populares, se enobrecem e passam a caras iguarias, ou mesmo denominações de atividades são modificadas por conta de inovações tecnológicas como é o caso do queimadeiro. A história do povo negro, especialmente no Brasil, é feita de resistência e adaptação e não poderia ser diferente com o que se põe a mesa, ou o que se vende nos balaios das quituteiras.

Fundada em meados do século XVI e localizada na costa leste do Brasil num ponto escolhido estrategicamente para facilitar a defesa e escoamento de víveres, está a cidade de Salvador, banhada pela baía de todos os santos com “suas águas cintilantes” (GRAHAM, 2013, p. 29.) que “podiam ser vistas a oeste de quase qualquer ponto de observação da cidade” (GRAHAM, 2013, p. 29.). Durante séculos a baía foi a principal via de carga e descarga, ou embarque e desembarque da cidade.

Salta aos olhos a sua topografia. Para Graham (2013, p. 30.) “nada chama mais a atenção imediata do visitante que chega do que a áspera subida que separa a ‘cidade baixa’ da ‘alta’”. Tal divisão não se limita ao relevo do local, é também uma divisão social: o comércio em Salvador ebulia na cidade baixa, local onde acontecia todo tipo de transação, desde venda de escravos a exportação de farinha. Era ali onde grande parte dos armazéns e lojas estavam localizadas, e onde viviam seus donos. Até o início do século XIX a cidade alta abrigava as classes mais importantes, era lá onde estavam

localizados o Palácio e residência do Governador, Câmara e cadeia municipal, a catedral e o arcebispado.

Em meados do século XIX a população soteropolitana era composta em sua grande maioria por negros. Especificamente em 1835, 71,8% da população era composta por eles; deste número cerca de 33,6% eram de africanos, forros e escravos, percentual composto por uma grande variedade étnica (GRAHAM, 2013, p. 39). Graham (2013, p. 42) acredita que “sendo escravos numa terra estrangeira, prontamente ampliavam os limites de sua identidade, tornando-a mais inclusiva e fazendo aliados onde antes só conheciam inimigos”. Sobreviver longe do seu lar exigia adaptação, o que torna possível que com o decorrer dos anos tenham criado uma identidade racial, baseada em suas tradições.

É sabido que durante o período colonial, e mesmo depois da abolição, a cidade dependia da mão de obra negra, nascida no local ou africana, que eram os responsáveis por variados tipos de serviços - buscar água em fontes, coleta de lixo, limpeza de casas, preparo de alimentos, etc. Eram negros os responsáveis por transportar praticamente tudo pelas ladeiras da cidade. Na segunda metade do XIX, parte dos donos de escravos os utilizavam para a atividade de “ganho”. Desta forma, permitiam que os cativos vivessem com certa independência, desde que entregassem uma certa quantia aos seus senhores, mantendo para si o lucro excedente. Tal atividade contribuía para que o escravo tivesse a oportunidade de comprar a sua liberdade. Graham traz um grande exemplo: Ana de São José da Trindade, negra, vinda da África Ocidental, trabalhava vendendo comida na rua para sua patroa e conseguiu a sua alforria após trocar por uma escrava recém-chegada e uma grande quantia monetária. Graham aponta que em 1807 Ana tirou uma licença para que ela e três escravas tivessem autorização para vender alimentos de porta em porta. Em seu testamento, Ana deixou uma casa de três andares, sendo o andar térreo uma loja. Além disso, era dona de um terreno, possuía nove escravos, sendo dois deles “ganhadores”, e possuía uma vasta e rica coleção de joias.

Até 1850 não existia em Salvador um prédio central de mercado, tendo as donas de casa que recorrer às vendedoras ambulantes que eram em sua maioria mulheres negras. Ao analisar 977 licenças concedidas nos anos de 1789, 1807 e 1819, Graham conclui que metade dos vendedores ambulantes eram negros (escravos e libertos), tendo os africanos participação de destaque no segmento; conclui ainda que dos 977

vendedores, 89% (866) eram mulheres. As vendedoras eram vitais para a cidade, e as africanas dominavam a venda de alimentos: em 1849, 78% das africanas forras na paróquia de Santana eram responsáveis pela venda de alimentos variados (GRAHAM, 2013, p. 73). Sua importância era tão grande que inúmeras propostas reguladoras sobre a venda de alimentos na capital foram recusadas.

As ambulantes vendiam de tudo, alimentos básicos: farinha, carne seca, feijão e sal, hortaliças e frutas frescas, vendiam também comidas prontas, dentre as quais destaque as de origem africana, caruru, vatapá, açaçá, acarajé, ubobó, cozidos com azeite de dendê e temperos comuns na África como a pimenta. É importante termos em mente que muito provavelmente elas comiam o que vendiam, ser autônoma seria uma grande vantagem, já que poderiam determinar a própria dieta e como prepara-la. É daí que partirá a nossa análise. Veremos como tradições africanas influenciaram o que se põe a mesa e o que se vende na rua, o que mudou na produção de alguns alimentos hoje considerados marcos da culinária baiana e como estes alimentos estão diretamente ligados a religião de matriz africana.

2. CASA E RUA

Durante sua estadia em Salvador a antropóloga Ruth Landes visitou diversos lugares colhendo dados para sua pesquisa, entre eles o mercado da cidade, que em 1938 estava localizado na “cidade baixa, à beira da baía, ao lado das docas e armazéns de cacau e envolvido no seu fedor.” (LANDES, 1967, p. 22). Landes descreve brevemente os produtos comercializados no local: carnes vendidas em açougues, verduras, legumes e frutas nas quitandas, balcões de doces, especiarias, sabão, contas e outros produtos vindos da África, mostrando o estreitamento comercial entre Salvador e cidades de África. É importantíssimo ressaltar que grande parte desses comércios citados por Landes eram geridos por mulheres de “saias e torços coloridos e blusas brancas que refletiam a luz do sol. Eram em geral, mulheres velhas, na aparência robustas, confiantes em si mesmas, profundamente interessadas no trabalho do momento.” (LANDES, 1967, p. 22). Pouco mudou na cidade descrita por Richard Graham em fins do século XVIII até meados do século XX. As mulheres em 1938 ainda eram, em grande maioria, responsáveis pelo comércio de alimentos na cidade, ainda usavam seus tabuleiros na cabeça, mercando seus produtos.

Jorge Amado em “Bahia de todos os santos – Guia de ruas e mistérios”, que teve sua primeira edição publicada em 1945, exalta a cultura baiana, em especial a soteropolitana. Para ele, “a Bahia se leva na cabeça”, uma clara alusão ao trabalho dos ambulantes da cidade. Em sua narrativa encontramos as já chamadas baianas que “levam seus tabuleiros com comida e frutas num equilíbrio impossível” (AMADO, 1977, p. 32). Assim como Landes, Amado cita rapidamente o mercado da cidade, mais especificamente a rampa do mercado, limitando-se a falar das frutas ali comercializadas, vindas de outras cidades para alimentar a capital.

Em Itaparica, Amado indica o restaurante de Gildete Maria de Jesus França, apelidada de Dety, segundo Amado, grande cozinheira com “mãos de fada”. Além de possuir grande habilidade na cozinha, Gildete possui um grande coração, aponta Amado. Casada e sem filhos naturais, a cozinheira adotou e sustenta as crianças que vivem no cortiço onde se localiza o restaurante simples, sem nome e com apenas duas mesas é tido como um dos melhores do mundo pelo autor. Especializada na culinária baiana – não me restrinjo aqui apenas às comidas que levam azeite de dendê –, Dety se

transformou em indicação turística ao conquistar Amado com seus cuscuzes e mingaus. A situação simples em que se encontra o restaurante de Dety, localizado em sua própria residência, sem nome, poucas cadeiras, nos leva a acreditar que o mesmo alimento produzido para seus clientes também é consumido por sua família. Um restaurante tão pequeno e simples, sem dúvidas, é o sustento de todos. Assim, não seria espantoso que os recursos advindos dali fossem utilizados não apenas para a compra de produtos para o comércio, no que diz respeito à compra de alimentos. É possível que sequer existisse uma separação restaurante/casa; neste caso em particular, o que é vendido para a rua, é consumido em casa.

Amado resume em seu guia alimentos que podem ser encontrados à venda nas ruas de Salvador. Dos tabuleiros aos restaurantes, encontramos desde cocadas às complexas moquecas. Ao tratar da culinária baiana, o autor considera como variante o que é produzido fora de Salvador. Apesar de duvidosa, tal consideração é compreensível, já que no início de seu guia Amado trata a capital baiana como “Cidade da Bahia” - por muitos anos, a Bahia se resumia a sua capital. Chamada de culinária “feirense”, uma homenagem a Feira de Santana, onde, segundo Amado, está centralizada este tipo de culinária, esta variação utiliza-se de folhas e caça, sendo uma culinária mais próxima da indígena e tendo como destaque a maniçoba e o teiú moqueado.

Para resumir a culinária baiana, como ela é feita e de que ela é feita, Amado com seu dom poético nos diz:

“Nos navios negreiros vieram dendê e o gosto da pimenta, a culinária ritual dos negros, as comidas dos orixás. Os coqueirais cresciam nas praias, e o português guloso trouxe suas receitas de doces, seu açúcar. Misturaram-se os gostos: a mandioca dos indígenas, a branca farinha, o azeite cor de ouro do dendezeiro, a pimenta, o coco, o amendoim, o gengibre. Os pratos portugueses adquiriram maior picante, um gosto mais definido e forte. Os guisados africanos perderam sua agressividade, ganharam maior finura. A cozinha sadia e simples dos indígenas compareceu também com suas folhas, suas raízes, suas caças.” (AMADO, 1994, p. 362)

E completa:

“Uma cozinha nascida também ela, como se viu da mistura, tendo concorrido para sua originalidade as três raças fundamentais de nossa fusão mestiça. Ainda se sente a matriz africana pesando sobre as demais: dela vem o gosto picante de nossa culinária. Não há dúvida: nosso umbigo é a África”. (AMADO, 1994, p. 363)

Um resumo que dispensa explicações. Em toda Salvador encontramos alimentos de diversas origens, e mesmo os alimentos considerados essencialmente europeus ou indígenas, encontraram aqui a sua africanização. Hildegardes Vianna em seu livro “Antigamente era assim” traz referências de uma Bahia que não possui o seu início cronológico especificado, mas que vai até 1940. A autora trata de diversos costumes da população soteropolitana, entre eles costumes alimentares, elencando o que se costumava comer em casa e aqui tentaremos apontar as influências sofridas em seus preparos. O bacalhau, conhecido por ser um grande representante da culinária portuguesa, largamente consumido junto a outros peixes em feriados católicos quando é proibido o consumo de carnes vermelhas, hoje tido como alimento de classes mais abastadas, outrora foi alimento olhado com desconfiança, e, junto com a carne-do-sertão tido como *comida de pobre* (grifo meu), segundo Vianna. Casa que costumava assar bacalhau com frequência era olhada como casa de esfomeados, daí o preconceito, o que nos faz crer que, de fato, o bacalhau era consumido em grande escala, mesmo fora dos feriados católicos. Se hoje temos o *peixe tipo bacalhau* e o *bacalhau* (grifo meu) de fato, antes existiam os chamados Bacalhau de caixão, mais caro, carnudo, formando conchas e o Bacalhau de barrica, de qualidade inferior, mais fino, “ardendo” com facilidade, “quase uma palha” (VIANNA, 1994, p. 58). Longe das receitas tradicionais portuguesas, o bacalhau em Salvador era consumido de diversas formas: as camadas mais populares consumiam o bacalhau assado, temperado com vinagre e azeite, acompanhado de farinha seca ou a farofa de água, ou mesmo de dendê. O peixe também poderia ser consumido com quiabo, ser feito ensopado com leite-de-coco, em moqueca, em “frigideira”, acompanhado geralmente com feijão-de-leite, feijão-de-azeite, até vatapá podia ser feito do bacalhau. A influência africana é clara neste caso. Como já dito anteriormente, a camada mais popular de Salvador era composta em sua grande maioria por negros africanos e seus descendentes, então é compreensível que mesmo um ingrediente característico de Portugal sofresse alterações e ganhasse elementos específicos de influência africana.

A pesca de baleia iniciada em 1602 na Bahia era uma prática comum até 1986, quando foi proibida no Brasil. Até 1922 era permitida a pesca de qualquer animal, em 1923 inicia-se a proibição da pesca de filhotes e fêmeas com filhotes. O animal era completamente aproveitado: seus ossos e barbatanas serviam para confeccionar móveis

e espartilhos, sua gordura era derretida e se transformava em óleo que era vendido principalmente para o governo e utilizado na iluminação pública, sua carne era também comercializada e exportada para a Ásia. Vianna (1994, p. 62 e 63) aponta que em Salvador a carne era um alimento popular, comercializada por negras em tabuleiros ou gamelas¹, costumava ser consumida com bastante tempero e geralmente acompanhada com farofa-de-dendê, podia também ser feita em “frigideira” com muito leite-de-coco.

Os peixes eram consumidos de diversas formas na cidade, comercializados sempre frescos, “um ou outro pulando, ainda vivo, na hora em que fora comprado” (VIANNA, 1994, p. 65), salgados encontrados nas vendas de secos e molhados, ou ainda moqueados², embalados em folha de bananeira. Os peixes salgados ao contrário do que parece, eram bem versáteis, consumidos de formas diversas e se transformavam até mesmo em moquecas. Podiam também ser usados como ingredientes do caruru e vatapá, postos lá para “dar gosto”, “um bucho de garoupa salpresa dentro de um caruru ou de um vatapá garantia o sucesso na mesa de qualquer glutão.” (VIANNA, 1994, p. 74). O fato é que seja o peixe, fresco, salgado ou moqueado, certamente ele seria cozido ou servido com algum elemento africano, dendê, leite-de-coco, pimenta ou congêneres. Mesmo uma obra como “Antigamente era assim”, que narra com maior foco os costumes de uma classe com melhores condições, é possível enxergar a influência daqueles que tiveram na adaptação e na fusão cultural elementos de sobrevivência.

Em seu artigo “Breve notícia sobre a cozinha baiana”, escrito para “Antologia da alimentação no Brasil”, em Salvador, em fevereiro de 1963, Hildegardes Vianna trata das “Coisas de tabuleiros” e “Comidas de candomblé”. Por enquanto falaremos apenas dos tabuleiros. Já vimos que os tabuleiros na cidade de Salvador são comandados em sua grande maioria por mulheres negras e que neles é possível encontrar uma gama de sabores. Vianna neste artigo trata apenas dos tabuleiros de doces, ou de cocada, como ela os chama, trazendo à memória o que era vendido e como era produzido - doces que levam coco, milho, tapioca, leite de coco, amendoim, ingredientes usados para fazer queijadinha, amoda, alféloa, bolinho de tapioca, sempre produzidos em casa para o comércio. Vianna, sempre saudosista, aponta as inovações tecnológicas como principal

¹ Vasilha com a forma de uma tigela ou bacia, esculpida em madeira.

² Moquear é uma forma de desidratar a carne, pondo-a sobre as chamas, sem nenhum tipo de tempero. Acreditava-se que na “água” que escorria da carne estava tudo aquilo que poderia fazer mal a saúde.

causa do desaparecimento de determinadas guloseimas, como ela deixa claro ao falar dos queimadeiros:

“Quando as *bonbonnières* começaram a proliferar, as negociantes de ‘queimados’ espiaram longe. Havia muita coisa para ser vendida. Chocolates recobertos com lâmina prateada ou dourada, em formato de peixe, moeda, relógio, charuto. As balas entravam no mercado através de promoções, com álbuns de figurinhas de times de futebol, artistas de cinema e temas ditos culturais.” (VIANNA, 1994, p. 180)

Queimadeiro neste caso, segundo Vianna, é o garoto contratado por alguma mulher para vender os doces fabricados em casa por ela. Com a evolução tecnológica, tais doces acabam perdendo espaço para a produção em massa de guloseimas industrializadas. Até mesmo o ofício do queimadeiro muda de nome, passando a chamar-se baleiro, o vendedor de doces industrializados. Poderia o progresso ser causa do desaparecimento e transformações das tradições alimentares africanas em Salvador?

3. TRADIÇÃO X SECULARIZAÇÃO

Duas obras serão analisadas neste capítulo: “A arte culinária na Bahia” escrita por Manoel Querino no ano de 1922 e publicada após a morte do autor, em 1928, e “Cadernos de Xangô: 50 receitas da cosinha bahiana do litoral e do nordeste”, de Sodré Vianna, publicado em 1939. Duas obras que trazem receitas africanas e afro-baianas, publicadas em um curto espaço de tempo, mas que apesar disto trazem diferenças no processo de preparo das refeições.

Precedendo Amado, Querino vê o africano como principal ator na construção da culinária baiana. É daí que, segundo ele, vem “as modificações modernas no arranjo das refeições à moda do Reino, com a carne, peixe, mariscos, aves e animais domésticos.” (QUERINO, 2011, p. 31). Para o autor não há no mundo culinária que supere a da Bahia, como podemos observar a seguir:

“É notório, pois, que a Bahia encerra a superioridade, a excelência, a primazia, na arte culinária do país, pois que o elemento africano, com a sua condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando daí um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excede a justificada fama que precede a cozinha baiana.” (QUERINO, 2011, p. 32)

Querino via o processo de cozinhar como arte culinária. Nesta obra o autor não se limita apenas a enumerar receitas, apresenta também os contextos em que cada prato se insere, como o caruru e o inhame, comuns em celebrações religiosas. Para Raul Lody, autor da apresentação do livro a melhor maneira de entender “A arte culinária na Bahia” é “no encontro com o dendê, as moquecas, os doces polvilhados de cravo e canela, o acaçá sem tempero acompanhando um vatapá bem condimentado” (QUERINO, 2011, p. 19).

Diferente de Querino, que produz seu livro a fim de provar toda a influência e domínio africano na culinária baiana, Sodré Vianna produz o “Cadernos de Xangô” por se sentir ofendido e enganado pelos restaurantes que servem comidas ditas baianas. Ele conclui que é “preciso pôr um termo, pela vulgarização intensiva, às contrafacções e astúcias desses cucas que até offendem nosso senhor do Bomfim.” (VIANNA, 1939, p. 14). Todas as receitas citadas por Vianna foram “rigorosamente controladas” pela quituteira Fortuna “cavalo de omulú”, vendedora de efó no mercado modelo, com o

título de “fada do dendê” dado pelo próprio autor, responsável por garantir a veracidade das receitas africanas e afro-baianas, desde os produtos empregados nelas a forma de preparo (VIANNA, 1939, p. 26).

Em entrevista publicada no “Diário da noite”, em 1º de setembro de 1939, Sodré Vianna diz considerar o “Cadernos de Xangô” uma contribuição ao estudo das coisas do Brasil e sente-se feliz por não ter chegado tarde pois:

“as fadas do dendê estão velhas e vão morrendo todas. Morreu Eva a quem Zéca do Patrocínio fez questão de beijar os dedos ainda besuntados de azeite. Morreu Joaninha, magnífica creoula que vendia acarajés na porta do Elevador Lacerda. Morreu Mãe Preta, cuja a vista, apagada aos noventa anos, era substituída por um faro canino.” (VIANNA, 1939, p. 25)

E continua:

“Sobram poucas das grandes cozinheiras que fizeram o encanto e a sensação da mesa bahiana. E os pratos, a medida que vaee rareando a velha guarda, deformam-se, perdem o “it”³, nas mãos dessas mocinhas negras de agora, que são mais “joujox” que “balangandans”⁴. Dessas creoulinhas afrancesadas que copiam modelos de Chanel e usam batom nos desaforados beijos.” (VIANNA, 1939, p. 25 - 26)

Apesar dos diferentes motivos, Querino e Vianna fazem uso de suas experiências para trazer ao público uma leitura fiel dos alimentos consumidos na Bahia. Como visto acima, Vianna lamenta profundamente as transformações ocorridas nos processos de produção dos alimentos tradicionais, culpa a influência estrangeira nas jovens cozinheiras, ignorando que ele mesmo passa por tal processo. Como pode ser observado na utilização de termos em inglês em sua obra. Sodré Vianna, assim como Hildegardes Vianna, ignora todo o dinamismo característico das relações socioculturais. Assim como os negros vindos de outros países do continente africano precisaram adaptar-se, modificando todos os seus costumes, não seria uma surpresa que o mesmo acontecesse com os seus descendentes: as mudanças econômicas, o avanço tecnológico que passa a facilitar a absorção de novos costumes, a mudança de mentalidade que faz com que estes novos costumes absorvidos sejam principalmente europeus, são, sem sombra de dúvidas, motivos para a desafricanização ainda que parcial de alguns elementos culturais da sociedade baiana. Observa-se na obra de Vianna uma preocupação em manter os elementos tradicionais intactos, mas uma pequena pesquisa mostraria que os

³ Em português isto/isso.

⁴ Referência a música Joujox e Balangandans composta por Lamartine Babo (1904 – 1963) no ano de 1939.

elementos conhecidos por ele, já não são os mesmos de 11 anos antes da publicação de sua obra. É o que iremos observar a seguir.

As receitas de Açaçá transcritas abaixo foram retiradas dos livros “A arte culinária na Bahia” e “Cadernos de Xangô: 50 receitas da cosinha bahiana do litoral e do nordeste” respectivamente.

“ACAÇÁ

Deita-se o milho com água em vaso bem limpo, isento de quaisquer resíduos, até que se lhe altere a consistência. Nestas condições, rala-se na pedra, passa-se numa peneira ou urupema⁵ e, ao cabo de algum tempo, a massa fina adere ao fundo do vaso, pois, nesse processo, se faz uso de água para facilitar a operação.

Escoa-se a água, deita-se a massa no fogo com outra água, até cozinhar em ponto grosso. Deita-se o milho com água em vaso bem limpo, isento de quaisquer resíduos, até que se lhe altere

Depois, com uma colher de madeira, com que é revolvida no fogo, retiram-se pequenas porções que são envolvidas em folhas de bananeira, depois de ligeiramente aquecidas ao fogo.” (QUERINO, 2011, p. 35)

“ACAÇÁ

Põe-se qualquer quantidade de milho pilado (branco ou vermelho) em água fria para amollecêr. Quando está inchado passa-se na machina⁶, ao mais fino. Tempera-se a massa com pouco sal e vae á panella para cozinhar com água. Depois de cosida a massa recebe o “ponto” que é o mesmo da cangiquinha (para o sul) ou cangica (para o norte). Embrulha-se ás pequenas quantidades (pouco mais que uma chicara média) em folhas verdes de bananeira e deixa-se esfriar. Serve-se nos próprios embrulhos.” (VIANNA, 1939, p. 41)

Apesar de ser o mesmo alimento, observam-se pequenas diferenças em seus ingredientes e em seu preparo. A receita de Querino faz uso de utensílios mais tradicionais: apesar de também utilizar o milho pilado, o mesmo é ralado em pedra, enquanto que na receita de Vianna é passado em máquina, uma evidente mudança no modo de preparo, o uso de um utensílio tecnológico. O uso do sal também é uma marcante diferença. Sabemos que alguns orixás recusam alimentos temperados, então é possível que Querino tenha relatado uma receita utilizada em rituais mais tradicionais. Não podemos descartar que a receita de Vianna também tenha sido utilizada em alguns

⁵ Peneira de palha

⁶ Não encontrei nenhuma referência a que tipo de maquina Vianna se refere, acredito que seja algum tipo de moedor, já que o primeiro liquidificador do Brasil foi inventado 1944, antes disso é possível que apenas os importados circulassem pelo país, certamente custava uma pequena fortuna adquiri-los. Como tratamos de comidas feitas por uma camada mais popular, utensílios deste tipo não estariam entre os usados por elas.

rituais, no entanto a mudança é indiscutível e o seu preparo se assemelha mais a um prato comercial.

Vamos agora comparar as receitas de Bobó de Inhame presentes nos dois livros.

“BOBÓ DE INHAME

Corta-se o inhame em pequenos pedaços, leva-se ao fogo com água e finalmente tempera-se com efó⁷.” (QUERINO, 2011, p. 40)

“BÓBÓ DE INHAME

Cosinha-se o inhame em água e sal, depois de cuidadosamente descascado. Vae-se esmigalhando quando amolece e deixando a água secar. Quando a água está muito pouca, junta-se á panela um punhado de camarões seccos descascados e bem moídos. Em seguida, pimenta bem ralada e azeite de dendê. Mexe-se bem a massa, até que fique uma mistura uniforme. Deixa-se secar, devendo ficar com a consistência de um purê de batatas. Enfeita-se com galhos de coentro. Serve-se quente ou frio.” (VIANNA, 1939, p. 48)

Neste preparo não existe grande diferença no uso de utensílios, no entanto é notória a diferença entre os pratos. Enquanto Querino utiliza o efó como base para seu bobó, dando uma característica mais tradicional a receita, Vianna utiliza o próprio inhame para fazer o que ele chama de purê. Os temperos, são basicamente os mesmos nas duas receitas.

Em um intervalo de uma década temos uma transformação considerável na forma de fazer deste prato. O pirão que é a base do bobó muda suas características e com certeza o seu sabor: enquanto na receita de Querino o inhame é encontrado em pedaços e temperado com as folhas do efó, em Vianna ele ganha um maior protagonismo, dando sabor e forma, e por ser a base da receita certamente seu sabor é dominante. Não é possível afirmar quais seriam os motivos para uma mudança tão discrepante entre as receitas, talvez uma dificuldade em encontrar as folhas que compõem o efó, uma mudança de preferencia de sabores, talvez a mudança tenha acontecido após um

⁷ Em outro trecho, Querino também compartilha a receita do efó: “Corta-se a folha conhecida vulgarmente por língua de vaca ou a mostarda e deita-se ao fogo a ferver com pouca água. Isso feito, escoar-se a água, espreme-se a massa daí resultante e coloca-se de novo na mesma vasilha com cebola, sal, camarões, pimenta malagueta seca, tudo ralado conjuntamente na pedra e finalmente, o azeite de cheiro. Prepara-se também o efó com peixe assado, ou com garoupa, caso em que esta é cozida à parte. Ainda mais: como o peixe é assado sem sal, ralam-se os respectivos temperos em quantidade suficiente e leva-se tudo ao fogo. O africano empregava ainda a folha da taioba no preparo do efó”. (QUERINO, 2011, p. 40)

processo de secularização da receita e tenha sido novamente abraçada nos rituais das “fadas do dendê” de Vianna, ou seja simplesmente uma receita comercial, feita para agradar o paladar da maioria da população soteropolitana.

Passamos a comparar agora as receitas de frigideira de camarões.

“FRIGIDEIRA DE CAMARÕES

Coloca-se o camarão seco num vaso com água quente para facilitar o desprendimento das escamas, e põe-se o bacalhau a ferver. Retirado este do fogo, cata-se, isto é, tiram-se as espinhas, pele e pisa-se no pilão, como se pratica depois com os camarões.

Isto posto, misturam-se as duas substâncias assim trituradas com os seguintes temperos: cebola, pimenta-do-reino em pó, alho, tomate, coentro, vinagre, leite grosso de coco e azeite doce. Os temperos são machucados num prato, à parte, e depois é que são adicionados e revolvidos com a massa do camarão e bacalhau.

Leva-se tudo ao fogo numa frigideira para ferver até secar a parte líquida. Batem-se os ovos, cuja quantidade depende da grandeza da frigideira, e a eles se acrescenta uma colher de farinha de trigo, depois de batidos.

Parte dos ovos assim batidas é misturada com a massa da frigideira, já temperada, e esta é nivelada com uma colher grande para receber, em seguida, rodas de cebola, com azeitona no centro de cada uma e, finalmente, despeja-se a outra parte dos ovos batidos, e leva-se ao forno, para cozer. Em falta de forno, deitam-se brasas em uma bandeja de folha de flandres e com ela cobre-se a frigideira para tomar cor e, para que o calor sobre a parte superior não diminua a espessura da frigideira, convém que seja ela colocada sobre o fogo muito brando, enquanto mantém a temperatura na parte inferior. No caso de ser o bacalhau substituído pelo lagostim, passa este pelo mesmo processo daquele.

Na frigideira de castanha verde do caju esta substitui o bacalhau. Para esse fim, retira-se a amêndoa da castanha, ferve-se para desprende-la da película que a envolve e machuca-se para mistura-la com o camarão pisado. Em tudo o mais se observa o processo da frigideira de camarões.

Outra frigideira muito apreciada, é a do palmito do dendezeiro, cortado em pedaços miúdos e levados ao fogo até se tornar de fácil diluição e cuja massa é misturada com o camarão pisado.” (QUERINO, 2011, p. 51)

“FRIGIDEIRA DE CAMARÕES”

Passam-se os camarões na machina, tempera-se a massa assim obtida com coentro, sal, cebolas, tomates, tudo bem ralado. Leva-se a cozinhar, com algumas azeitonas, em fogo brando e pouca água, juntando-se, em porções iguaes, azeite de dendê, azeite dôce e leite de côco. (Para um kilo de camarão uma chicara pequena de cada). Deixa-se cozinhar bastante, até que a massa fique apenas no azeite, livre de

toda humidade. Batem-se então 10 avos (para cada kilo de camarão) e estende-se o batido por cima da massa, em camada uniforme. Tira-se do fogo, leva-se a forno brando. Assada a crosta de ovos, enfeita-se a superfície com rodela de cebolla e azeitonas inteiras. Serve-se com arroz branco. Mólho de pimenta e limão.” (VIANNA, 1939, p. 58)

Além da diferença entre alguns ingredientes, mais uma vez temos o uso de utensílios tecnológicos como grande diferencial entre as receitas. É natural que, com o passar do tempo, produtos criados para facilitar determinados processos sejam incorporados ao dia-a-dia da população. Tal assimilação pode ser considerada um desvio às tradições por aqueles mais conservadores, visto que empregar diferente técnicas para um mesmo processo pode acarretar em mudança de sabores e, no caso de alimentos rituais, desagradar o orixá em questão. No entanto não podemos ignorar que diferenças de ingredientes e processos também podem ser encontradas em receitas de um mesmo tempo sincrônico.

A análise destas receitas demonstram que mudanças, ainda que pequenas, ocorrem de forma natural no decorrer dos anos: a incorporação de novos utensílios, de novas técnicas, a mudança econômica, a mudança de mentalidade que pode fazer de um item antes mal visto, precioso alimento como o caso do bacalhau, a natural diminuição demográfica de uma parcela da população como os africanos, que, como todos, seguem o curso natural da vida e deixam suas tradições aos seus descendentes que nem sempre empregam tais costumes tal como lhes foi ensinado. Todas estas questões devem ser levadas em consideração para entender as transformações na culinária baiana.

4. COMIDA RITUAL

O Segundo Congresso Afro-Brasileiro, realizado em Salvador no ano de 1937, rendeu o livro publicado em 1940, intitulado “O Negro no Brasil”, reunindo todos os trabalhos apresentados na ocasião. Dentre eles há uma lista com vinte e cinco pratos e seus ingredientes básicos. Intitulada de “Notas sobre comestíveis africanos”, tem como autora a Obá Biyi, do Ilê Axé Opô Afonjá, Eugenia Anna Santos, mais conhecida como Mãe Aninha, na época a mais importante mãe-de-santo da Bahia. Tal nota reúne sete tipos diferentes de carurus, além de acaçá, aluá, aberém, farofa, xinxim e outros. Mãe Aninha não descreve o modo de preparo dos pratos, nem como são aplicados em seus respectivos rituais, no entanto, ao analisar os ingredientes utilizados e compará-los aos já estudados neste trabalho, podemos observar algumas diferenças que corroboram os argumentos aqui apresentados.

Três variedades de bobó são apresentadas por Aninha, e nenhuma delas se assemelha às receitas apresentadas por Querino e Vianna. De forma bem reduzida, ela apresenta o “Pété ou bóbó (*gbógbó*) – Bôlo feito com Inhame”, “Bóbó (*gbógbó*) de cheiro – Bôlo preparado com feijão fradinho” e o “Bóbó (*gbógbó*) - Bôlo preparado com fruta pão”. As três categorias são descritas como bolos preparados de diferentes ingredientes, totalmente diferente do “pirão/purê” apresentado pelos autores anteriores. O Efó, é um outro preparo que difere dos apresentados pelos dois autores em suas obras. Aninha resume o seu prato como um “caruru de verduras” - ao contrário do sul do país onde o termo corresponde as folhas verdes, as “verduras”, aqui na Bahia correspondem aos legumes (cenoura, chuchu, abobora...). Em suas receitas, tanto Manoel Querino quanto Sodré Vianna trazem o efó como uma massa feita de folhas e, em alguns casos, acrescenta-se algum tipo de carne.

O equivalente ao prato apresentado por Querino e Vianna seria o “*Agbê-êwê* – Caruru de folhas”. Este prato além de se assemelhar ao efó feito com folhas, anteriormente apresentado, também pode levar os mesmos ingredientes do caruru, listado pelos autores, visto que tal prato tem como base o efó de folhas. O Acaçá apresentado por Mãe Aninha difere apenas do citado por Vianna: enquanto para o autor este prato pode ser feito tanto com milhos vermelhos, quanto com milhos brancos, a Obá Biyi é precisa ao citar apenas o milho vermelho como ingrediente.

Por não citar os processos e os demais ingredientes de forma detalhada, não podemos tecer maiores observações sobre as diferenças apresentadas nos pratos citados pelos autores. Levando em consideração o status que Mãe Aninha possuía à época, podemos acreditar que mesmo de forma bem básica, a mesma apresenta os ingredientes utilizados de forma fiel em seu terreiro. Não podemos afirmar de forma alguma que Querino e Vianna não tenham trazido fielmente as receitas apresentadas a eles por suas respectivas fontes que também estavam inseridas no contexto religioso do candomblé, porém é possível que os templos frequentados por eles já houvessem recriado as tradições segundo as suas necessidades. O babalaô Martiniano do Bonfim, conceituado chefe religioso, presidente de honra do Segundo Congresso Afro-Brasileiro, mentor de Mãe Aninha, a considerava “a última das grandes mães” (LANDES, 1967, p. 34). Para ele, “ela realmente procurava estudar nossa antiga religião e restabelecê-la em sua pureza africana” (LANDES, 1967, p. 34). O babalaô também acreditava que nenhum dos outros terreiros faziam “as coisas corretamente como ela fazia. Não acredito que saibam como falar aos deuses e trazê-los para dançar com eles nos terreiros dos templos.” (LANDES, 1967, p. 34). Martiniano acreditava que os jovens já não queriam saber da verdade, buscavam apenas a ostentação, os velhos africanos estavam se acabando e com eles as verdades importantes. O babalaô sentia-se em outro mundo: dando mais exemplos das mudanças inaceitáveis ocorridas no mundo religioso, ele cita Tia Massi, à época, chefe do Engenho Velho, templo mais antigo do Brasil; para ele, Maximiana ia de encontro às regras tradicionais, pois em seu templo as mulheres conversavam com os mortos, quando, segundo Martiniano, este era papel dos homens. Para ele o único templo que ainda mantinha de certa forma as tradições como deviam ser é o Gantois. Menininha, apesar de seus 43 anos na época, era vista com bons olhos pelo babalaô apenas por ter sido treinada por Dona Pulquéria. Ainda assim, para ele a idade da Ialorixá seria um empecilho, pois, ela ainda “é muito moça para se dedicar aos deuses... e o sangue ainda lhe corre quente nas veias!” (LANDES, 1967, p. 38).

Os alimentos são parte essencial dos rituais do candomblé. O cardápio dos orixás é vasto e variado, quase sempre carregados de dendê. O processo de preparo desses pratos segue rigorosas receitas, as quais são mantidas sempre em segredo. As mudanças enfrentadas e denunciadas por Martiniano certamente influenciaram na forma como esses alimentos são preparados e oferecidos aos orixás, tais modificações são parte de um processo natural do aumento de assimilação de novas informações e culturas. Para o

babalaô e sua aprendiz, Mãe Aninha, manter os rituais tal como na Nigéria – local onde Martiniano aprendeu sobre os rituais e tradições – era parte essencial para a manutenção dos ritos religiosos do candomblé, no entanto as mudanças constatadas por ele não significam necessariamente uma queda na qualidade e/ou na seriedade com que os rituais eram feitos em outros templos.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

“Dez horas da noite, na rua deserta, a preta mercando parece um lamento (...) Na sua gamela tem molho cheiro, pimenta da costa, tem acarajé...”⁸. Caymmi exemplifica parte do cotidiano das quituteiras de Salvador, que desde a colônia eram as principais responsáveis pelo abastecimento da população na cidade. Seu trabalho representou, além de sua própria sobrevivência, a preservação e, em alguns casos, a reinvenção das tradições. Tendo as africanas como dominantes deste mercado, foi através delas que alimentos marcados por ingredientes africanos foram introduzidos na dieta soteropolitana, enfrentando todas as dificuldades inerentes à sua condição social e étnica, algumas alcançaram a prosperidade como Ana de São José da Trindade.

Por toda a cidade produtos africanos podiam ser encontrados à venda. Estes produtos podiam representar um reencontro com o continente africano. A partir desta relação, as culturas africanas entraram em contato com as aqui existentes. Os produtos vendidos nas ruas de Salvador, em gamelas parecidas com as utilizadas nos terreiros de candomblé portando oferendas, projeta significados no âmbito alimentar, entre casa, terreiros e rua.

A culinária baiana sofre sem dúvida influências portuguesas, indígenas e africanas. A comida como um dos mais importantes patrimônios da Bahia tem na africanidade a sua predominância, temos nos africanos os responsáveis por inserir em nossos costumes verdadeiros patrimônios. O dendê, símbolo desta africanidade no que se refere a alimentação, reina na culinária soteropolitana, temperando peixes frescos e salgados, fritando acarajés, unindo-se à farinha, presente em casa ou nas ruas, alimenta, agrada e satisfaz pobres e ricos.

O ocaso das quituteiras não representou o fim das tradições africanas em Salvador. Desde sua chegada a cidade, fora necessário adaptar-se, transformar-se: relacionaram seus orixás aos santos católicos, acrescentaram ao português europeu palavras de sua língua, e adaptar receitas, criar receitas, fez parte deste processo, visto que não poderia ser diferente na esfera da alimentação. Martiniano sentia as mudanças, não aceitava que as instituições africanas já não eram as mesmas, que seus líderes estavam morrendo, condenava “a mistura com o sangue branco e a camuflagem dos traços negros, como espichar os cabelos.” (LANDES, 1967, p. 29). Junto a Mãe Aninha eram “guardiões dos velhos tempos” (LANDES, 1967, p. 40). Ele, assim como Sodré

⁸ Música “A preta do acarajé”, de Dorival Caymmi (1939)

Vianna, não era capaz de entender que tais alterações eram reflexo de possíveis mudanças na economia, de avanços tecnológicos, de mudanças nas mentalidades. O desaparecimento “das fadas do dendê”, “das grandes mães”, que por vezes eram a mesma pessoa, segue um fluxo natural da vida e das relações humanas, afinal estas relações são mutáveis, dinâmicas.

REFERÊNCIAS

AMADO, Jorge. **Bahia de todos os Santos: Guia de ruas e mistérios**. 27ª ed. Rio de Janeiro: Record, 1977.

CARNEIRO, Edson, et al. **O Negro no Brasil**. In. SEGUNDO CONGRESSO AFRO-BRASILEIRO, 1937, Salvador. *Anais...* Rio de Janeiro: Civilização Brasileiro S/A, 1940.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade. Das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780- 1860)**. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

LANDES, Ruth, **A cidade das mulheres**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira S.A, 1967.

QUERINO, Manoel, **A arte culinária na Bahia**. 3ª ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

VIANNA, Hildegardes, **Antigamente era assim**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Record; Salvador, BA: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1994.

VIANNA, Sodré, **Cadernos de Xangô: 50 receitas da cosinha bahiana do litoral e do nordeste**. 1ª ed. Salvador, BA: Livraria editora bahiana, 1939.