

ÁFRICA E BAHIA: ITINERÁRIO DE CORES E SABORES



IMAGEM: LELAND BOBBE/TONYSTONE IMAGES

Maria
Laura
de Oliveira
Gomes¹

A história da civilização do Brasil pode ser contada ao longo destes quinhentos anos de descobrimento, sob as mais diversas abordagens e, a depender da localização geográfica, dos ciclos econômicos e dos grupos étnicos afetados, tais narrativas passam a ter significados peculiares.

Os portugueses, ao desembarcarem no litoral sul da Bahia, já contabilizavam experiências bem sucedidas na arte da navegação,

¹Mestranda em Meio Ambiente e Desenvolvimento, professora no Departamento de Ciências Jurídicas, UESC.



IMAGEM: LELAND BOBBE/TONYSTONE IMAGES

fatos decorrentes da respeitável história de prestígio que desfrutavam frente aos países europeus da época. Grandes conquistadores de terras e mares da Era Moderna, os portugueses incorporaram o modo de fazer/viver dos povos dominados, criando, desta forma, um imenso mosaico de representações culturais.

Trouxeram as cobiçadas mercadorias do momento: especiarias, açúcar, café e os mais variados ingredientes que, em algumas circunstâncias, tinham finalidades diferenciadas. Ora serviam como remédio ou porções mágicas para a cura de alguns males, ora como comida oferecida para todos e, em algumas ocasiões, tais alimentos aparecem como serventia dos orixás.

Deve-se salientar que tais elementos foram associados às caças, peixes e frutos nativos, compondo o vasto mapa da antropologia da alimentação do Brasil, resultado da miscigenação ocorrida entre portugueses, indígenas e africanos.

Os portugueses representavam a síntese do homem moder-

no, flexível e aberto às influências tanto do Oriente como do Ocidente, em função da política expansionista e comercial que conseguiram operacionalizar. Um povo vocacionado para importantes conquistas territoriais, em que pese um profundo atraso nas práticas administrativas e nos processos colonizatórios por eles empreendidos.

Havia, em nosso território, quando do desembarque dos portugueses, cerca de 400 civilizações indígenas que foram gradativamente desaparecendo e perdendo a vitalidade cultural diante do colonizador. Não havia respeito para com essas populações tradicionais, a não ser como utilização de mão-de-obra servil, como assegura Cassiano Ricardo (1970:66), pois o Brasil fora conquistado, tanto no litoral e principalmente no interior, com o “índio a pé, besta de carga conduzindo mantimentos das bandeiras”, e servindo como desbravador das matas e acidentes geográficos em geral.

Somados aos dois primeiros grupos, aportaram aqui, no

Brasil, quase 5 milhões de africanos escravizados, vindos dos mais distantes reinos e das mais variadas regiões desse imenso continente. Na tradição religiosa dos negros trazidos da chamada Costa dos Escravos, a comida se constituía elemento fundamental de comunicação e mediação entre

homens e orixás, prestando-se tanto para pedir alguma coisa, como para retribuir uma graça alcançada, ou mesmo festejar as divindades que habitam o panteão africano. O certo é que essa forma de comunicação, até então inusitada em nossa cultura, associa outros elementos, como a música, a dança, o gestual e os alimentos para invocar aos orixás proteção e energia necessárias do axé.

A Bahia, um dos Estados brasileiros que mais receberam escravos africanos, também é um dos que mais preservaram seus costumes e incorporou-os ao seu cotidiano, principalmente na música e nos ritmos manifestados, nas danças alegres e sensuais, tão próprias dos baianos. Faz-se também relevante a importância dessa cultura na antropologia da alimentação, na medida em que a mesma passa a ser adotada como comida oficial ou típica do povo baiano, independentemente da classe social. Por isso mesmo, o baiano é o único povo no Brasil que come o alimento dos deuses, ou melhor dizendo, dos

orixás africanos.

Em todos os cantos desse Estado, ainda hoje, tem-se a oportunidade de cruzar freqüentemente com uma baiana vestida com suas batas de renda branca, panos da costa envolvendo os fartos colos e os balangandãs prateados a reluzirem sob o céu quase púrpureo da cidade de São Salvador. Em seus tabuleiros, vendem as guloseimas mais representativas da culinária africana, que tanto pode ser considerada culinária votiva, limitada pelos seus fundamentos e destinada ao povo-de-santo, como também pode ser ingerida por toda a comunidade laica, já que o povo a tomou como alimento representativo do seu Estado e, sobretudo, por ser considerada manjar dos deuses ou dos orixás.

Bahia é terra de mistérios, lugar de dores e amores; de cores, sabores; de muitos aromas e gostos. Cheiros variados e vindos dos mais distintos lugares. Cheiro de pitanga, jambo, jasmim, manacá, jaca, mangaba, acarajé misturados ao odor que vem do mar e que impregna maresia em toda a cidade de São Salvador.

Também todos os sons podem ser registrados e sintetizados nesse imenso território de liberdade: atabaques e timbaus que ressoam dos seus becos, o badalar de inúmeros sinos chamando os insones fiéis para as missas, e o som misterioso e cadenciado dos berimbaus em qualquer reu-



niã o de largo. Esse imenso caldeirão cultural, em permanente efervescência, decorre da influência nitidamente africana trazida pelos antigos escravos que festejavam as datas religiosas cristãs dos senhores brancos, concomitantemente à dos seus orixás. Também faziam oferendas e evocavam a proteção de todos os santos para aquela imensa população de crentes e profanos, de brancos e negros. Ao lado de sons tão peculiares, não podemos deixar de fazer referência a sua materialização ou exteriorização, através dos movimentos, que no dizer de James Amado (Vogue Brasil: 129) origina-se basicamente de três pontos

do lento fluir das procissões, quando os passos vão se afinando e dançando à cadência mole dos oratórios cantados pelo coro imenso, e o calor faz suar nas entrecoxas; e do jogo de braço das filhas de santo de Candomblé, coisa que não tem em outro lugar; do deslizar quase mágico dos corpos na capoeira de Angola, jogada rente ao chão com gestos de gata em cio.

Bahia dos temperos, se-
mentes, raízes e frutos tão

marcadamente África, e ao olharmos as cores que dominam esse imenso painel étnico, logo percebemos a preferência pelas cores fortes, plasmadas tão harmoniosamente no mais legítimo elemento da antropologia da culinária africana: o *azeite de dendê*. Ao degustarmos o acarajé de Iansã, o amalá de Xangô, o ebô de Oxalá ou o acarajé de todos os deuses, estamos conscientemente trazendo a África até aqui, estamos revivendo toda a trajetória desse povo que, ao ser sempre margem ou periferia, soube como ninguém dobrar a página dessa mesma história com habilidade e destreza, cujo objetivo maior era manter vivas as suas tradições e amenizar a dura condição de ser escravizado.

De acordo com a cultura afro-brasileira, cada orixá tem a sua preferência alimentar. Daí a existência dos ritos e rituais na confecção dos seus quitutes; nos prazos estabelecidos de privação para tornar a ingerir o alimento; na escolha de quem vai prepará-los; no conteúdo dos pedidos no momento do oferecimento daquele alimento. Enfim, são representações simbólicas de alto valor para o estudo da antropologia da alimentação.

Nos terreiros de candomblé da Bahia, a cozinha é de importância fundamental. A incumbência do preparo da comida, elemento de comunicação entre os homens e os orixás, deve ser dada



FOTO: ILE AXÉ IJEXÁ

àquelas pessoas que, por experiência, dedicação e conhecimento, fazem da sua vida uma permanente celebração dessa crença. Também à Iabassé, como são chamadas as *avós velhas que cozinham*, devem ser atribuídas a paciência e a atenção na ritualística do preparo dos alimentos, sempre associado ao poder de liderança no trato com as outras filhas da casa que se dividem na execução de outras tarefas.

Na cidade da Bahia, como era conhecida a capital do Estado antigamente, os quitutes eram afazeres especiais, atribuídos às mães-de-santo, as verdadeiras *fadas do dendê*, como bem afirma Sodré Vianna, em sua obra *Cadernos de Xangô* (1939: 24/27). Segundo ele, naquela época, essas velhas cozinheiras da Bahia estavam morrendo, desaparecendo, e por isso havia a necessidade premente de inventariar esse magnífico acervo da culinária afro-brasileira, deixando-o devidamente registrado.

Da África para a Bahia

Com dendê, leite de coco, pimentas de diversas qualidades, canela, egussi, bejericum, lilicum, cebola, leite de coco, camarão seco e gengibre, os africanos ela-

boravam as mais típicas iguarias de seu continente e, por questões de adaptação aqui, no Brasil, em especial na Bahia, alguns elementos foram adicionados nessa misteriosa alquimia, a exemplo do tomate, pimentão e

tempero verde. Os aromas e gostos exóticos desses temperos e óleos transformam a comida em prazer para os olhos. A cor amarela exuberante do dendê é o símbolo maior da culinária africana presente em quase todos os pratos dedicados a todos os orixás, com exceção de Oxalá, pois como se sabe, os seus alimentos seguem a sua cor preferida: o branco imaculado.

A plasticidade homogênea do leite de coco somada ao gengibre, amendoim, castanha de caju, cravo ou canela confere sabor e aroma inconfundíveis aos pratos baianos. Mas considerações à parte, o baiano herdou da cultura africana, sobretudo dos nagôs, a atenção ritualística conferida à confecção dos seus molhos. Sim, porque molho para o baiano é de pimenta nas suas mais variadas modalidades. Molho, não é caldo, pois este é o suco obtido do cozimento das carnes ou refogados que não são adicionados à comida, para lhe dar traço apimentado.

São esses pequenos detalhes que fazem a diferença do molho da Bahia, evidentemente, molho de pimenta. Recomenda-se em primeiro lugar, obedecendo ao ritual exigido, não quebrar a pimenta no pé, mas retirá-la cui-

dadosamente para não atrofiar a matriz. Depois, deve-se ralar até formar uma pasta, adicionando os temperos específicos para cada prato. Deve-se utilizar sempre vasilhas de barro, nunca de metal. Machucadores, só de madeira.

Pimentas das mais variadas espécies: dedo de moça, cumari, a malagueta, a mais apreciada, pelo sabor e ardor típicos. Todas vendidas em porções nas feiras livres da Bahia, engarrafadas ou temperadas, são uma verdadeira festa para os olhos. Todos os matizes da cor representativa do mundo africano: verde, vermelho e amarelo, encontradas nas famosas garrafas de pimenta que circulam entre nós, como lembrança de uma África que se faz presente na vida de todos os baianos.

Molhos fundamentais na culinária baiana

1. Molho de Pimenta verde e Limão:

Juntam-se algumas pimentas verdes e caldo generoso de limão mirim. Cortam-se algumas rodela de cebolas levemente amassadas, para incorporar o seu sabor peculiar. Esse molho é para assados e guisados, sendo o mais apreciado por todos, no dia a dia.

2. Molho de Acarajé

Para Iansã, oferece-se o alimento mais quente de todos, o acarajé, mais conhecido como acarajé, cuja palavra se origina de *akará on jé*, que significa *pão para*

se comer. É o alimento preferido dos orixás do Fogo, Iansã e Xangô. O molho para servir com o acarajé exige um trabalho mais artesanal. Tudo isso faz parte de detalhes da culinária votiva, sujeita também a variações de cada *Casa* religiosa. Utiliza-se a pimenta malagueta seca, de sabor ativo e marcante, com camarões secos moídos e cebolas cuidadosamente raladas. Adiciona-se sal para finalizar essa primeira etapa. Em frigideira de barro, fritam-se os ingredientes em azeite de dendê, que deve já estar fervendo, para depois ser oferecido como complemento indispensável ao caruru, efô, xinxim, acarajé, abará e outros pratos. Todos à base de dendê que, no dizer de Lody (1979), “funciona como uma espécie de síntese de todos os sabores africanos aqui preservados e lembrados nos terreiros”. Se uma África geral é assumida no dendê, então, comer dendê é comer um pouco da África, trazendo-a, assim, para a intimidade de um prato, de um ritual, de um gosto condicionado às civilizações e às histórias dos povos africanos’.

3. Molho de Azeite e Vinagre

Sal, pimenta e cebola são os ingredientes básicos que participam também do banquete dos orixás. Adicionam-se um molho de coentro e cebolinha verde, ao tempo em que se banha generosamente a pasta de pimenta com azeite e vinagre.

4. Molho Nagô

Também bastante representativo na antropologia da culinária baiana é essa pasta conseguida pela maceração de pimentas malaguetas com sal, cebola ralada, camarões secos e triturados. Tudo isso é frito no azeite de dendê. Vale ressaltar que toda essa alquimia é conseguida através da cuidadosa escolha de vasilhames de barro, de machucador e mão-de-pilão feitos com madeira e de ralos tradicionais.

A observância desses requintes, aqui na Bahia, deve-se aos “fundamentos” da comida de santo que incorporadas ao cotidiano das famílias em geral, estabelecem o elo entre a comida sagrada e a profana, constituindo-se desta maneira uma extensão da realidade ocorrida nos terreiros.

Ingredientes do tipo cravo, canela, gengibre e erva doce, ao serem adicionados aos doces em calda, cocadas, mugunzás e acaçás, transformam o alimento em manjares dos deuses. E pela generosidade de uma cultura milenar, essas iguarias tornam-se presentes no cotidiano dos brasileiros de todos os lugares e credos.

As cores, do amarelo-ouro à púrpura, presentes no acarajé, quindins, etc, ao branco imaculado do coco, do inhame, das cocadas e do arroz de haussá ou mesmo nos bolinhos de estudante, conferem ao alimento um visual exótico, transformando-o

em iguarias tão famosas e que, no entanto, são comumente encontradas nos *tabuleiros da baiana*, ou caixas de vender mercadorias.

E por falar em arroz de haussá, qual a sua origem? Valhame da transcrição feita por Vianna Sodré (1939: 45), acerca de uma recordação da infância, segundo nota de rodapé, em *Caderno de Xangô*, publicação que visava à perpetuação do fazer-viver das *deusas do dendê*, as famosas quituteiras da Velha Bahia, principalmente Fortuna, vendedora de comidas na rampa do mercado Modelo:

Uma recordação da infância. Ruy Barbosa estava na Bahia. Vinha, pregoeiro do voto popular, fazer a propaganda da sua candidatura à Presidência da República. Na bella vivenda da família Augusto Vianna, na Graça, um almoço íntimo, bem baiano, reuniu numerosos amigos do senador. E surgiu um prato de “arroz de Haussá”.

Naquele tempo negro era negro, não entrava nas cogitações de brasileiro fino. Só o velho Nina Rodrigues — um cientista coitado!... — tivera a pachorra de andar cheirando os mulambos da “*raça de serviço*”

...Arroz de haussá ...
— *Donde viria aquillo, aquelle nome esquisito?*
E o conselheiro,

interpellado, teve um brilho erudito na imensa testa. Explicou:

— *Era uma corruptela de “arroz de água e sal”. Os pretos na sua maneira de engolir letras, diziam “arroz de áua e sá”, donde “arroz de haussá”.*

Correu pela mesa um murmúrio apaixonado. Aquelle talento! Aquella cultura!

Hoje todos sabem que “haussá” era uma tribo africana. E, assim nada mais fácil do que explicar de onde vem “arroz de haussá”.

Quando me lembro disso tenho tanta pena de que Ruy não houvesse pousado em nós uns olhos honestos e dito, como um verdadeiro sábio:

— *Homem, não sei. Tanta pena!*

A Bahia é envolvida por verdadeiros mistérios, muitos deles de origem africana. Esta terra de mistérios é um território livre que abriga e conjuga todas as vertentes culturais possíveis: tradição e história registradas nos antigos cadernos e anotações culinárias, nas novas seduções dos *fast-foods* típicos das sociedades contemporâneas, ou até mesmo, das franquias mais disputadas dos acarajés das famosas baianas.

Diante de uma realidade tão inusitada, onde o passado está tão presente no cotidiano

das pessoas, testemunhei a perplexidade de uma jovem visitante francesa. Ela ficou observando a passagem de uma baiana com seu tabuleiro de quitutes. A figura majestosa desceu de um pequeno carro popular e, junto com alguns auxiliares, possivelmente, seus filhos ou parentes, começaram a arrumar o cenário que serviria como pano de fundo para desenvolver o espetáculo diário. As saias engomadas, que a cada passo revelavam o farfalhar de todos os panos, complementadas com uma blusa e uma bata larga, arrematadas por bordados *richelieur*, o que lhe dava amplitude de movimentos para, simbolicamente, acolher, em seus generosos braços, todos aqueles que a distinguem com a sua preferência. O pano da costa listrado, caindo despojadamente sobre um ombro esquerdo, deixava entrever os fios de contas, nas cores de seus orixás.

Ela ajeitou com graciosidade o seu tabuleiro, acendeu o pequeno fogareiro e se pôs a preparar os acarajés, fritando-os na mais pura flor do azeite de dendê. Os fregueses foram chegando e ela adicionava a pimenta e outras iguarias que o acarajé comporta.

O cheiro da comida se espalhava pela praça e a jovem francesa não resistiu à sedução mágica de tudo isso. Esses cheiros e sabores do passado se projetam no presente e no futuro, pois os baianos de hoje disputam tão prazerosamente a culi-

nária votiva, quanto os habitantes da velha Baía.

BIBLIOGRAFIA

- AMADO, James. É dengue o que a moça tem: a propósito do erotismo na obra de J. Amado. In: **Vogue Brasil**. São Paulo: 56; fev. p.120/129.
- VIANNA, Sodrê. Molhos. IN: **Cadernos de Xangô**. Salvador: Livraria E. Bahiana. 1939.
- LODY, Raul. **Santo também come: estudo sócio-cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros**. Pref. Gilberto Freyre. Recife. Instituto Joaquim Nabuco, 1979.
- . **Candomblé: religião resistência cultural**. São Paulo: Ática, Princípios, 1987.
- VARELLA, J. S. C. **Cozinha de Santo**. Rio de Janeiro: Espiritualista Ltda. 1972.
- RICARDO, C. **Marcha para Oeste: a influência da “Bandeira” na formação social e política do Brasil**. Rio de Janeiro/ São Paulo: José Olympio, Edusp, 1970.

