
A essência do sabor brasileiro: segredos da Bahia

Ericivaldo Veiga*

Neste artigo de título tão rico em metáforas culinárias como sabor, essência e segredo faremos um memorial sócio-antropológico da cozinha baiana observando também aspectos condicionantes a exemplo do turismo que deram margem ao que arriscamos em chamar de a nova cozinha baiana.

Cá entre nós, tudo muito secretamente!

Guiados pelas formas distintas da essência e do segredo é que passaremos a revelar alguns da cozinha baiana. Se é algo oculto como então saber conhecer? Aliás, interrogando – O que é que a baiana tem? E, Você já foi a Bahia? – foi o jeito encontrado pelo compositor Dorival Caymmi para revelar segredos baianos escondidos a sete chaves: a indumentária das nossas baianas, nossas igrejas e até em um “samba receita” ensinou como se faz um bom vatapá:

*Quem quiser vatapá – ô
Que procure fazê:
Primeiro o fubá,
Depois o dendê,
Procure uma negra baiana – ô
Que saiba – mexê
Que saiba - mexê
Que saiba – mexê
Bota castanha de caju
Um bocadinho mais
Pimenta malagueta
Um bocadinho mais
Amendoim, camarão, rala o coco
Na hora de machucar
Sal com gengibre e cebola, Yayá,
Na hora de temperar!¹*

A cidade do Salvador foi fundada para atender as necessidades de expansão do mercantilismo português e ali se implantar a capital do Brasil por mais de dois séculos. A cidade se torna o mais importante entreposto comercial na colônia. A monocultura agrícola principalmente com a cana de açúcar no nordeste brasileiro ou a extração de minerais formaram ciclos expressivos na exploração dos recursos das terras descobertas. Este tipo de apropriação teve suas bases na mão-de-obra

* Doutor em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

escrava trazida aos milhares das diversas regiões africanas. A cidade chegou a comportar uma população de negros maior do que o contingente de brancos formados pelas elites econômicas, clero, administradores e brancos pobres. Não obstante o movimento comercial com Portugal estivesse centralizado em Salvador e seu recôncavo; o empreendimento colonialista penetrou também nas áreas de clima quente e úmido do Sul e na ampla região conhecida como Sertão caracterizado pela presença de caatingas, campinas, serras e vales. De formação heterogênea geográfica e culturalmente o sertão é menos povoado e ainda hoje a região é estigmatizada pelas constantes secas. O antropólogo e ensaísta Antônio Risério, também um observador da vida contemporânea de Salvador acredita que a transferência da capital colonial para o Rio de Janeiro provocada por influência política e econômica fez com que a cidade isole-se e crie a sua população etnicamente diversificada uma cultura com configuração histórica particular:

A Bahia vai mergulhar, por bem mais de cem anos, num período de relativo isolamento e solidão, antes que aconteça sua inserção periférica na expansão nordestina do capitalismo brasileiro. E foi justamente na maturação desses mais de cem anos insulares, de quase assombroso ensimesmamento, que se desenvolveu a trama psicossocial de uma nova cultura, organicamente nascida, sobretudo, das experiências da gente lusa, da gente banto e da gente iorubana, esta em boa parte vendida à Bahia pelos reis do Daomé. O que hoje

...pesquisadores se queixam da predominância do interesse pela mesa baiana da capital e do recôncavo predominantemente marcada pelas comidas de origem africana...

chamamos de "cultura baiana" e, portanto, um complexo cultural historicamente datável. Complexo que é a configuração plena de um processo que vem se desdobrando desde o século XIX.²

Não constitui mais segredo que a cozinha baiana é diversa e, de outro lado, que pesquisadores se queixam da predominância do interesse pela mesa baiana da capital e do recôncavo predominantemente marcada pelas comidas de origem africana ou as comidas de azeite de dendê.

Por ocasião do 20º Encontro Cultural de Laranjeiras, Estado do Sergipe, realizado em meados dos anos 1990 a folclorista baiana Hildegardes Vianna ao dar uma *Breve Notícia da Alimentação na Bahia*³ queixa-se da falta de pesquisas "que fale da culinária sertaneja e do sul do Estado". Assim, tenta cobrir a lacuna apresentando uma breve lista de pratos à base de frutos do mar encontradas na cozinha da região sul da Bahia banhada pelo Oceano Atlântico: caranguejadas e peixadas e, seguindo para o oeste, na fronteira com o Estado de Minas Gerais, encontra-se comidas à base de carne e os frutos do mar procedentes das localidades marítimas do Leste. Já a culinária típica do sertão baiano é apresentada por Vianna como sóbria e reflexo da pobreza do ambiente. Na bacia do rio São Francisco a mesa cotidiana é marcada pela presença da farinha de mandioca e a carne de bode, feijão verde e pirões em que a farinha é escaldada no leite, no caldo da carne, ou do peixe.

Recentemente o engenheiro e professor da Escola Politécnica da Universidade Federal da Bahia, Guilherme Radel, trouxe a lume o livro de receitas "*A Cozinha sertaneja da Bahia*". A obra de fôlego editorial revela segredos da cozinha sertaneja e mostra sua evolução. Na introdução a cozinha sertaneja de Radel é refinada na técnica

e nos ingredientes porém todos encontrados na região. O autor ajuda a revelar o segredo dos novos sabores e confirma a ausência de divulgação de outras cozinhas baianas e a ditadura do azeite de dendê. Diz o autor:

A rica presença, sobretudo de condimentos como o azeite de dendê, contribuiu para formar o sistema culinário da cozinha baiana.

A cozinha sertaneja se estende por toda a Bahia e a sua presença é mais fraca onde, justamente, é mais forte a presença das cozinhas afro-baianas e indígenas: Salvador, o Recôncavo e o litoral. Por todo interior da Bahia, o que se come basicamente é aquilo que constitui a cozinha sertaneja: feijão carne de sol sob várias formas de cozimento, o refogado, o ensopado, o guisado e o assado de cabrito, de cordeiro e de porco, o ensopado, o meninico e a buchada de cabrito ou de cordeiro, o sarapatel de porco, o ensopado, o molho pardo e o guisado de galinha, o pirão de leite, o angu, o cambexe, o quibebe, o aipim, a abóbora, o maxixe, o feijão macáassar verde cozido com manteiga de garrafa, a farofa-de-água, a farofa de bode. Esta é a estrutura da cozinha sertaneja, constituindo-se sem qualquer dúvida, na principal contribuição à cozinha baiana, mas esta vertente tão importante não tem divulgação digna, deixando que a cozinha afro-baiana constitua a chamada cozinha baiana, como se somente os africanos tenham contribuído para sua formação.⁴

No receituário registrado pelo autor contei 362 pratos distintos à base de carnes de cabrito, cordeiro, porco, boi, aves, ovos, peixes e caças.

Os segredos da religião é um dos elementos responsáveis pela fixação do criticado azeite de dendê na cozinha sertaneja. O sincretismo religioso afro-baiano se estende, assim, para a cozinha do sertão particularmente nos dias da Semana Santana católica. Radel anota 14 pratos à base de azeite de dendê na cozinha sertaneja sob a rubrica de

comidas para ocasiões de “abstinência e preceitos”.

É possível que razões de ordem histórica expliquem a fixação dos pesquisadores pela mesa baiana de origem africana. Observação similar ocorre com relação ao candomblé baiano trazido pelos iorubás em detrimento dos de origens bantu entre outros grupos de matrizes africanas.⁵

Particularmente na Bahia, onde determinados grupos africanos foram de uma presença numérica inigualável a outras regiões do Brasil formou-se uma comida fortemente influenciada por esse processo de interação formador da sociedade brasileira. A rica presença, sobretudo de condimentos como o azeite de dendê, contribuiu para formar o sistema culinário da cozinha baiana. O antropólogo Vivaldo da Costa Lima expressou no texto *As dietas africanas* as linhas metodológicas para se compreender a cozinha baiana de origem africana, de resto equivocadamente, por ser “baiana”, divulgada como um sistema culinário regional homogêneo. A cozinha baiana, segundo Costa Lima é:

*A cozinha de toda uma sub-região geográfica da Bahia chamada de Recôncavo. A cozinha que ali se foi formando, a cozinha baiana, e também, popularmente conhecida como comida de azeite, numa alusão ao azeite de dendê – óleo extraído da polpa do fruto da palmácea *Elaeis Guineensis*.⁶*

As pimentas são “outra constante icônica da cozinha baiana” sobretudo as classificadas do gênero *Capsicum* da família das solanáceas.

Luís dos Santos Vilhena, um professor de grego que viveu na Bahia em fins do século XVIII oferece

Luís da Câmara Cascudo, acentua a preferência dos baianos pelos molhos especialmente os preparados com pimenta malagueta.

– em *A Bahia do Século XVIII* – um cardápio de comidas africanas vendidas nas ruas de Salvador “vis e insignificante” no olhar estrangeiro de Vilhena:

Não deixa de ser digno de reparo ver que das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos e negociações de maior porte, saem oito, dez e mais negros a vender pelas ruas a pregão as coisas mais insignificantes e vis, como sejam iguarias de diversas qualidades v. g. mocotó, isto é, mãos de vaca, carurus, vatapás, mingaus, pamonha, canjica, isto é, papas de milho, acaçá, acarajé, ubobó, arroz de coco, feijão de coco, angu, e o que mais escandaliza é uma água suja feita com mel e certas misturas a que chamam aloá, que faz vezes de limonada para os negros.⁷

O cardápio apresentado por Vilhena revela tendência de uma cozinha baiana mestiça, já brasileira. Tendência que vai se expressar principalmente entre folcloristas de espírito regionalista e entre sociólogos.

Manoel Querino em *A arte culinária na Bahia*⁸ publicada no final dos anos 1920, mostra-se interessado nos “costumes e hábitos de cada região”; apresenta a cozinha baiana como uma cozinha mestiça da “formação étnica do Brasil”.

Sodré Vianna recolhe-se, no final dos anos 30 em um “terreiro de macumba”, para copiar 50 receitas da cozinha baiana e publicar no seu *Caderno de Xangô*⁹. O mesmo autor no texto *Molhos da Bahia*¹⁰ publicado na *Antologia da Alimentação no Brasil*, organizada por Luís da Câmara Cascudo, acentua a preferência dos

baianos pelos molhos especialmente os preparados com pimenta malagueta. Na mesma Antologia o escritor J. M. Cardoso de Oliveira relata *Um jantar baiano em 1889*¹¹. História de paixões com moquecas, efó, acarajé, abarás, acaçás... A

comida é elemento da casa assim como as janelas e como as pessoas da casa. Vemos num trecho do relato de Cardoso de Oliveira:

Nas janelas estendia-se uma fila de compoteiras de doces. Em cima da mesa enfileiravam-se as terrinas de ovos batidos, os alguidares de massas, os pacotes de noz-moscadas, de cravo de açúcar. A um canto a Inacinha, apesar de enjoada, temperava o pão-de-ló, os bons bocados, os manuês; na cozinha as raparigas aprontavam o caruru de quiabos e de folhas, sessavam a farinha para o vatapá, catavam camarões para o efó. As pretas africanas na quitanda na mesma rua forneceriam o abará, acarajés e aberéns. D. Eugênia tomara a seu cargo os bolinhos de aipim, os acaçazinhos de leite e as suas duas especialidades – as queijadinhas de coco e o toucinho do céu; mas metia a sua colher em tudo, provando aqui, adicionando manteiga acolá.

É no livro *História da Alimentação no Brasil*¹² onde Câmara Cascudo faz um dos mais completos registros sobre a alimentação no Brasil. Minuciosamente trata do cardápio das técnicas culinárias e de aspectos sociológicos da cozinha brasileira. Cascudo, embora tenha comido vatapá e caruru na casa de colegas do curso de medicina na cidade do Salvador, em 1918, restringe sociologicamente estas comidas ao âmbito popular.

O Sociólogo Gilberto Freyre visitou a Bahia nos anos 30 e ficou impressionado com a polidez e a cozinha dos baianos, conforme prefácio do livro *Casa Grande e Sernzala*¹³. O mesmo autor, aluno

de Franz Boas na Universidade de Calúmbia, escreveu um verdadeiro elogio aos doces e bolos preparados no nordeste brasileiro conforme registrado no livro *Açúcar. Uma sociologia do doce*¹⁴, cuja 1ª edição data do ano de 1939.

Hildegardes Vianna¹⁵ e Darwin Brandão¹⁶ folcloristas autores de obras homônimas – *A cozinha baiana* – versando especialmente sobre a mesa baiana de origem africana consumida em Salvador e no Recôncavo.

O sociólogo francês Reger Bastide¹⁷ interessou-se particularmente pela comida de azeite no contexto do Candomblé.

Costa Lima aborda esta cozinha tanto no seu contexto sagrado como também na observação da sua dinâmica no contexto secular a exemplo do que se observa no texto *Etnocenologia – e etnoculinária – do acarajé*.¹⁸

Particularmente o autor deste artigo estudou a cozinha baiana de origem africana fazendo um recorte metodológico ao abordar esta cozinha segundo a perspectiva do Restaurante Escola da Cozinha Baiana do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC.

A instituição formatou um curso de formação de cozinheiro típico baiano com duração de 6 meses visando o mercado hoteleiro/turístico. O andamento do curso reflete as vicissitudes da sua organização e as do mercado das ocupações em tempos de globalização.¹⁹

A difusão da cultura popular particularmente a cozinha baiana de origem africana iconizada em quitutes como o acarajé, o abará, o vatapá, o caruru e o bobó de camarão contribuiu para que se formulasse as condições supra materiais importantes na racionalização do empreendimento turístico: imagem que define a Bahia como lugar especial e único pela sua cozinha e pela alegria do seu povo reforçam estas condições. Escritores e artistas baianos são os grandes difusores desta imagem construída no processo histórico e cultural da vida cotidiana do povo baiano. A metade do século XX é o limítrofe temporal em que se estabelece a imagem

da Bahia como terra que cultiva tradições. Salvador, capital do Estado, ainda conserva o orgulho do status de ser a “rainha do Atlântico” cimentado pela sua posição comercial para o Atlântico Sul: “Oropa, França e Bahia” é uma expressão do folclore brasileiro, provavelmente inventada no século XIX, denunciadora do lugar da Bahia. Uma analogia traduzida como querendo dizer, Paris para a Europa e Bahia (Salvador ou a cidade da Bahia) para o Novo Mundo (América).

Os segredos dos sabores da Bahia implica também na observação do movimento da tradição e da modernidade. Assim, vemos o surgimento de novas cozinheiras e a reinvencão gastronômica e ocupacional da cozinha baiana. Muitas cozinheiras como D. Flor, personagem do romance *D. Flor e seus dois maridos* do escritor Jorge Amado, obra em que as comidas de azeite de dendê colore de amarelo ouro as páginas do livro. Cozinheiras como Dadá, Alaíde, Dinha e Cira todas herdeiras das guardiãs do saber prático da culinária baiana, velhas cozinheiras de família secular ou dos terreiros de Candomblés baianos. Mas também preservadoras da tradição ao incluir o novo e a reinvenção muito bem vinda.

Por outro lado a mesa afro baiana vem sendo utilizada por ONGS e instituições comunitárias a exemplo de blocos afros do carnaval como elemento pedagógico para levar educação, auto-estima e cidadania especialmente para jovens afrodescendentes; organizações negros com forte poder de mobilização criam festivais de culinária para o entretenimento, preservação da memória e da identidade.

A mesa afro-baiana realiza assim, sua centralidade política e não quer apenas reproduzir a existência biológica dos seus comensais. A comida, não obstante seja para o consumo, preserva e renova a memória guardada no paladar, na sonoridade do azeite de dendê fervente, no ardor da pimenta de cheiro, no crocante do acarajé. São segredos e sabores revelados para ajudar a fortalecer e renovar a humanidade.

Notas Bibliográficas

- ¹ CAYMMI, Dorival. Cancioneiro da Bahia. Rio de Janeiro: Record, 1978. p. 101.
- ² RISÉRIO, Antônio. Caymmi: uma utopia de lugar. São Paulo, Perspectiva; Salvador: Copene, 1993. p. 158.
- ³ VIANNA, Hildegardes. Breve Notícia da Alimentação na Bahia. Encontro Cultural de Laranjeiras – 20 anos. Laranjeiras. Governo do Estado de Sergipe.
- ⁴ RADEL, Guilherme. A cozinha sertaneja da Bahia: as origens, a evolução e as receitas da cozinha sertaneja baiana. Salvador, Guilherme Radel, 2002. p.19.
- ⁵ O Candomblé é prática religiosa que agregavam escravos negro-africanos e seus descendentes brasileiro, de distintas origens étnicas. Mais detalhes sobre Candomblé consultar, entre outros: LIMA, Vivaldo da Costa. A família-de-santo nos Candomblés jeje-nagôs da Bahia. Uma estudo de relações intragrupais. Dissertação de Mestrado. Salvador. Pós-Graduação em Ciências Humanas da UFBA. 1977; BASTIDE, Roger. O candomblé da Bahia. Rito nagô. São Paulo. Companhia das Letras, 2001 e BRAGA, Julio. Na gamela do feitiço. Repressão e resistência nos candomblés da Bahia. Salvador. EDUFBA, 1995.
- ⁶ LIMA, Vivaldo da Costa. As dietas africanas. In: FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo. Ed. SENAC/Ed. Estudio Sônia Robatto, 2000. p. 20-23.
- ⁷ VILHENA, Luís dos Santos. A Bahia do século XVIII. Vol I, Salvador. Editora Itapuã, 1969. p. 130.
- ⁸ QUERINO, Manoel Raymundo. A arte culinária na Bahia (breves apontamentos). Bahia. Papelaria Brasileira, 1928.
- ⁹ VIANNA, Sodré. Caderno de Xangô. 50 receitas da cozinha baiana do litoral e do Nordeste. Salvador. Livraria e Editora Bahiana, 1939. p. 13.
- ¹⁰ VIANNA, Sodré. Molhos da Bahia. In: CASCUDO, Luís da Câmara. Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro. Livros Técnicos e Científicos, 1977. p. 105-106.
- ¹¹ OLIVEIRA, J.M. Cardoso de. Um jantar baiano em 1889. In: CASCUDO, Luís da Câmara. Antologia da alimentação. Op. cit. p. 152-160. Mais detalhes sobre o tema: OLIVEIRA, J.M. Cardoso de. Dois metros e cinco. Rio de Janeiro. F. Briguet e Cia. Editores. 1936.
- ¹² CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 2 volumes. São Paulo. Companhia Editora Nacional, 1968.
- ¹³ FREYRE, Gilberto. Casa grande e senzala. Formação da família brasileira sob o regime de economia patriachal. 2a edição. Shimidt Editor, 1936.
- ¹⁴ FREYRE, Gilberto. Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo. Companhia das Letras. 1997.
- ¹⁵ VIANNA, Hildegardes. A cozinha baiana. Seu folclore e suas receitas. 2a edição. São Paulo GRD, 1987.
- ¹⁶ BRANDÃO, Darwin. A cozinha baiana. 2a edição. Rio de Janeiro. Editora Letras e Artes. 1965.
- ¹⁷ BASTIDE, Roger. A cozinha dos deuses (Candomblés e Alimentação). In: BASTIDE, Roger. O Candomblé da Bahia. Op cit. Mais detalhes sobre comida de origem africana: BASTIDE, Roger. Cozinha africana e cozinha baiana. Revista Anhembi. Ano X – nº 111 – vol XXXVII – São Paulo. Fev./1960.
- ¹⁸ LIMA, Vivaldo da Costa. Etnocologia e etnoculinária do acarajé. In: BIÃO, Armindo e GREINER, Christine (organizadores). Etnocologia. Textos selecionados. São Paulo. Annablume. 1999.
- ¹⁹ JESUS, Ericivaldo Veiga de . A cozinha baiana do Restaurante Escola do SENAC do Pelourinho – Bahia: mudanças de contexto e atores. Tese de Doutorado em Ciências Sociais. São Paulo. PUC/SP. 2002.