

A ARTE CULINÁRIA NA BAHIA

MANOEL QUERINO



LIVRARIA *Progresso* EDITORA

A Arte Culinária na Bahia

COLEÇÃO DE ESTUDOS BRASILEIROS

SÉRIE MARAJOARA

A BAHIA DE OUTRORA (Edição ilustrada
por Caribé e Lígia)
CORRESPONDÊNCIA DE RUY

HISTÓRIA DA AMÉRICA PORTUGUESA
HISTÓRIA DO BRASIL (6 volumes)
CONTOS TRADICIONAIS DO BRASIL
HISTÓRIA DE RUY BARBOSA
OS HOLANDESES NO BRASIL
O BRASIL (Edição ilustrada)
NOTAS DOMINICAIS
DIALOGOS DAS GRANDEZAS DO BRASIL
A CIDADE DO SALVADOR — ASPECTOS
SECULARES
CERÂMICA POPULAR NA BAHIA (Ilustrado)
HISTÓRIA DA INDEPENDÊNCIA NA BAHIA
BAILES PASTORAIS (Ilustrado)
O FOLKLORE NO BRASIL
O FUTURO DO POLÍGONO DAS SÉCAS

NO PRELO :

NA BAHIA COLONIAL
O TUPI NA GEOGRAFIA BRASILEIRA
PREHISTÓRIA DA BAHIA
AMÉRICA MERIDIONAL
A EMANCIPAÇÃO DOS ESCRAVOS
TRATADO DA TERRA DO BRASIL HIST. DA
PROV. DE SANTA CRUZ
UM NATURALISTA INGLÊS NO BRASIL
MISSÃO NO BRASIL

Manuel Querino
Sel. notas de
Afonso Ruy
S. da Rocha Pitta
Robert Southey
L. da Câmara Cascaes
Rubem Nogueira
A. Varnhagen
Ferdinand Denis
L. F. Tollenare

Alberto Silva
C. Costa Pereira
Braz do Amaral
Melo Moraes e outros
Gastão de Bittencourt
J. Pereira Bastos

Luiz Monteiro
Theodoro Sampaio
Carlos Ott
La Condamine
Ruy Barbosa

Pero M. Gandavo
C. J. F. Burnbury
Martin de Nantes

LIVRARIA PROGRESSO EDITORA

1957

Praça da Sé, 26 — SALVADOR — BAHIA — BRASIL

Ensaio — Série Miniatura — Vol. 1

MANUEL QUERINO

A ARTE CULINÁRIA NA BAHIA

Prefácio BERNARDINO DE SOUZA



AGUIAR & SOUZA LTDA.

LIVRARIA *Progresso* EDITORA

DO MESMO AUTOR

NA MESMA EDITORA

A BAHIA DE OUTRORA

(Edição ilustrada por Carybé e Ligia)

A RAÇA AFRICANA

O AFRICANO COMO COLONISADOR

À GUIA DE PREFÁCIO

**EM TÔRNO DA GEOGRAFIA DA
ALIMENTAÇÃO (*)**

Considerações lidas em sessão do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia pelo Prof. Bernardino José de Souza, a respeito do trabalho "A Culinária Baiana" do Prof. Manuel Querino.

Tanto que o meu velho amigo Professor **Manuel Querino**, indefesso investigador das nossas coisas passadas, me anunciou o seu traba-

(*) Tanto que mão amiga me pôs sob os olhos o n. 73, da "Revista do Brasil" (S. Paulo), referente ao mês de janeiro dêste ano, para logo decidi, delibera-

lho a respeito da "Culinária Baiana", dando-me a traço largo a diretriz por êle prosseguida em searas de todo descuidadas entre nós, na minha retentiva, um tanto disciplinada em cátedra que à memória pede longo fôlego, surgiu a lembrança de umas páginas magistrais dadas a lume na "Revista da Sociedade de Geografia de França", em 1909. Lembrando-as, eu disse ao nosso prezado confrade que o seu trabalho era de grande conta, subindo-lhe a estima por iniciar no Brasil estudos muito sérios e que desvelavam engenhos em meios mais cultos.

De feito, quem já houver perlustrado as páginas de algum dos livros da moderna es-

damente, tomar esta curiosa publicação por parainfo da mi' ha pobre monografia, sobre arte culinária e, somente, por não corresponder o meu trabalho à justeza e à benevolência dos conceitos — não a solicitei, previamente, ao ilustrado professor Bernardino de Souza, para o fim que tive em mira.

Entretanto se, com esta minha resolução, cumpro rudimentar dever de amistoso reconhecimento muito mais me desvanço do eminente e desinteressado juízo que de mim fêz o laborioso consócio, e indefesso secretário perpétuo do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia.

MANUEL QUERINO

cola de geógrafos franceses, que teve como chefe o inolvidável mestre Vidal de La Blache e tem hoje como expoente o emérito professor Jean Brunhes, do Colégio de França, certo, não há de estranhar os gabos que presenteio à monografia que nos acaba de lei o velho professor, pedindo ademais um voto de favor na ata dos nossos trabalhos em homenagem ao cpimo fruto de tão relevante lavragem.

De ha muito, meus confrades, além Atlântico, já se não insiste na importância dos estudos consagrados à alimentação, à habitação e ao vestuário, que constituem os três fundamentos essenciais de tôda a geografia econômica.

Victor Bérard, vigoroso publicista francês, sociólogo de largos créditos em sua Pátria, notou bem à justa que nos tempos antigos, quando se compuseram as epopéias homéricas, os homens não se classificavam segundo caracteres somáticos, como a côr da pele, a conformação do crânio, etc., nem segundo os caracteres das línguas ou dos dialetos que falavam, porém, sim, de acôrdo com seus alimentos. Não se cuidava naquele tempo de negros

e brancos, pardos e amarelos: nomeavam-se tão somente os comedores de peixes, comedores de lótus, os sitófavos, os ictiófagos, os lotófagos, acrescentando Bérard que a classificação dos homens em “*fagos*” é mais realista e mais verdadeira do que a classificação em “*fonos*” isto é, embasada nas línguas faladãs.

O geógrafo russo Voeikof, em 1909, em dois artigos publicados no órgão oficial da Sociedade de Geografia de França, patenteou a relevância dos problemas da geografia da alimentação, esboçando uma classificação das gentes consoante as modalidades da alimentação pelos cereais, pela carne e pelos lacticínios, terminando por formular algumas conclusões a respeito do futuro da alimentação, passíveis apenas de objeções pelo exclusivismo de vegetariano convencido e militante que é o notável mestre moscovita.

Menor não foi a contribuição que trouxe aos novos estudos o professor alemão Lichtenfelt, publicando em 1913 a sua obra — *Die Geschichte der Ernährung* — *A História da Alimentação*. As 365 páginas desse formoso trabalho são manancial abundoso de sugges-

tões para historiadores e geógrafos, revelando-se-nos em linhas muito claras tôda a importância econômica e social do problema da nutrição humana.

Jean Brunhes, que escreveu profunda síntese da Geografia Humana em livro admirável que o consagrou a maior autoridade do mundo latino em tão belos granjeios, na lição inaugural de um curso de "Antropografia" no Colégio de França, chama a atenção dos estudiosos para um livro inteligente aparecido em 1912, da lavra de um ilustrado engenheiro e viajante que se ocultou sob o pseudônimo de Ali-Bab. Nesse trabalho intitulado -- *Gastromomia Prática. Estudos Culinários*, -- o seu autor traceja um quadro curiosíssimo da geografia da cozinha, pondo em luz as condições e as causas geográficas da repartição destas ou daquelas Iguarias. No capítulo preambular Ali-Bab versa a história da gastronomia, dividindo-a em duas partes: uma história das diferentes cozinhas e um quadro das cozinhas atuais.

Eu cito apenas, ilustres confrades, os mais momentosos trabalhos a respeito dessa nova

ordem de pesquisas científicas: deixo à margem os muitos artigos de vulgarização dados a lume em revistas e periódicos.

Já notava Jean Brunhes que, quando se fala de cozinha, parece que se desce das regiões superiores do pensamento para a ocupação trivial de problemas terra a terra. Entretanto são escrupulos superficiais que, precipuamente, se desmancham à luz dos inestimáveis serviços que, para o conhecimento dos usos e costumes dos nossos mais remotos antepassados, têm prestado os restos de cozinha que a ciência européia apelida rebarbativamente *kjokkenmoddinger* (*) e entre nós se denominam *sambaquis*, tão abundantes na faixa litorânea do Rio de Janeiro ao Rio Grande do Sul.

Além disto, é uma verdade incontestada que, não somente grupos étnicos, mas também certas nações e países são definidos, ou se quiserem, parcialmente definidos, por sua alimentação corrente, por certas e determinadas igua-

(*) Em dinamarquês “kjoken” significa — cozinhar — e “modding” (no plural “moddinger”) significa — restos, destroços.

rias preponderantes na alimentação de suas gentes ou características de suas cozinhas.

Sabem todos quem são os comedores de pão, os bebedores de cerveja, os comedores de arroz e os bebedores de chá ou de mate.

Uma iguaria ou um manjar nacional como o *cocido* espanhol, a *polenta* italiana, a *mama-liga* rumãica, a *porridge* escocesa, o *stchi* ou o *bortsch* da Rússia, a *sexa* da Suécia, o *knackebrod* da Finlândia, o *yougourt* da Bulgária, a *miliasse* dos departamentos franceses do Oeste, a *gaude* da Borgonha e do Franco-Condado, o *chuppattis* da Índia Setentrional, o *tzamba* tibetano, o *tofou* japonês, o *couscousou* árabe da África do setentrião, a *tortilla* mexicana, o *churrasco* platino, o *puchero* da Argentina, o *jupará* e o *reviro* das beiras do Paraná, entre o Brasil e o Paraguai, o *yatapá* e o *caruru* da nossa Bahia, são como espécies de sinais nacionais que despertam em nossos espíritos excelentes representações de um certo número de traços pertinentes a estas coletividades.

Valendo-me da sugestão do insigne mestre francês, tantas vezes citado, eu vos pergunta-

rei: Quantos Estados do nosso Brasil não poderiam ostentar como símbolo em seus estandartes particulares um prato ou um produto regional ?

O assunto é realmente de alto interêsse. Guerra Junqueira escreveu êstes versos robustos:

*“Bom estômago e ventre livre — um patri-
[mônio.
A vida é boa ou má, faz rir ou faz chorar,
Conforme a digestão e conforme o jantar
Tôda filosofia, pode crê-lo, Doutor,
Ou tristonha, ou risonha, ou alegre, ou som-
[bria
Deriva em nós, tão orgulhosas criaturas,
de gastro-intestinais combinações obscuras”*

Avivando a vossa atenção no apreciar maduramente o invulgar da preciosa monografia do Prof. Manuel Querino, não me furto ao prazer de vos referir as palavras de Jean Brunhes em sua aula inaugural já referida, instando persistente na monta de tais problemas: “no curso de meus estudos em tôrno da penín-

sula balcânica e a respeito da geografia humana dos países da mesma península, liguei importância excepcional a tudo o que constitui a alimentação costumeira, os alimentos tradicionais e o gênero de vida. Passeando um dia pelas ruas de Belgrado (Capital do novo reino Serbo-Croata-Sloveno), percebi na frente de uma modestíssima bodega uma mesa onde se achavam um *Samovar* e um *Kanta*; o *Samovar* é o utensílio de cobre que serve para fazer chá; o *Kanta* é um vaso cravado de cobre no qual se fabrica e vende a *boza*, que é uma bebida de farinha de milho fermentada. Ora, o *Samovar* e o chá exprimem um costume russo, enquanto que a *boza* é de origem turca. Nesse país eslavo, que por tanto tempo esteve sob domínio dos turcos, as influências da Rússia e da Turquia estão flagrantemente figuradas pela justaposição inesperada do *Samovar* e do *Kanta*”

Ponderai, meus caros confrades, na acuidade da observação que ressumbra destes períodos de ouro.

Aí ficam estas palavras à margem da criteriosa monografia oferecida hoje ao Instituto,

em palestra saborida. Não pretendi criticar-lhe a contextura, até porque só a conhecia no rápido sumário de conversa íntima, numa dessas tardes amigas em que aqui nos encontramos nós, os do grupo mantenedor da atuação diligente e viva do Instituto.

O meu intuito foi apenas despertar os respeitos dos estudiosos desta tenda para a importância atualíssima que, nos meios cultos do velho e novo mundos, têm os estudos a cuja categoria pertence o trabalho do Prof. Manuel Querino. Ele é, no Brasil e ao meu conhecimento, a primeira contribuição séria nessa província dos estudos histórico-geográficos: cabe ao nosso Instituto a honra de mais uma iniciativa na labuta a que se devotam as sociedades congêneres da República.

O meu voto final é que a monografia do Prof. Manuel Querino seja capaz de empolgar o espírito de outros seareiros, de jeito que nos presenteiem ouvidas deleitosas como a de hoje, e mais do que isso, afirmem desenganadamente as fainas frutuosas do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia.

ADVERTÊNCIA PRELIMINAR

Há dilatados anos, tive que viajar o norte e o sul do Brasil, desde o Piauí ao Rio de Janeiro; e nessa demorada excursão interessaram-me os costumes, os hábitos de cada região, em que o sistema alimentar divergia fundamentalmente do da minha terra, sem embargo de me proporcionarem refeições com a chancela, ou segundo a moda, da Bahia, desde que a mim se nomeava a naturalidade. Dessa época longínqua surgiu-me a idéia de esboçar o trabalho que ora empreendo. A cozinha baiana, como a formação étnica do Brasil, também representa a fusão do português, do indígena e do africano. E' fácil demonstrar. Embora a contribuição do silvícola fôsse muito acanhada e rudimentar, todavia, deixou-nos a *pamonha* e a *canjica* feitas de milho (*) o *beiju* e o *min-*

(*) A "canjica" era o milho cozido.

gau preparados com farinha de mandioca (*) ou com a tapioca, goma extraída da raiz dêsse arbusto, a *possoca* ou *passoca*, um composto de farinha e carne assada pisada em pilão, o *mate*, o *caruru* ou *cariru*.

O indígena fabricava mais de uma espécie de farinha, tanto que ao peixe sêco esfarelado, numa espécie de ralo, dava o nome de *farinha de peixe*.

A farinha de milho era o milho sêco, retirada a pelicula, e bem pisado, misturado com pouca água e cozido em *banho-maria* (**) como se pratica no sertão.

Do milho ou da raiz do aipim fermentados extraíam os aborígenes uma bebida, extrema-

(*) Como a mandioca é venenosa, o indígena pisava-a ou ralava-a e introduzia a massa no "tapiti" para extrair a parte venenosa do ácido prússico.

A mandioca e ao aipim chamavam os indígenas indistintamente, — "macaxêra"

(**) No sertão da Bahia, onde não existe o pão de trigo, os doentes se alimentam de "cuscus" ou farinha de milho, à moda indígena, apesar as com a adição de diminuta quantidade de sal.

A farinha de mandioca é, vantajosamente, substituída pela de milho, quando se trata de moléstias do fígado, em que a mandioca é comprometedora da vitalidade de tão importante viscera.

mente acidulada que, com poucas libações produzia a exaltação de ânimo, e, finalmente, a embriaguez.

Era o *cauim* preparado pelas donzelas mais formosas da aldeia. O falecido e ilustrado Barão de Guajará (*História Colonial do Pará*), tratando da fabricação do *cauim* e referindo-se, em seguida, à frugal alimentação indígena, informou:

“Era o sumo da *macaxêra*, aipim, ou milho, amassado e mastigado, fervido depois em água e, por fim, lançado em pote até fermentar. A alimentação era farta e variada, em certas épocas do ano”

“Consistia em caças, peixes, mariscos, batatas e cereais naturais do solo”

“Abundavam nos bosques as antas, os porcos, os veados, as capivaras, as pacas e tantos outros animais conhecidos, além de inúmeras aves e reptis que habitavam nas praias, nas campinas e nas matas”

Cingiu-se, pois, a contribuição do indígena em nos dar a conhecer os elementos, a matéria-

-prima, por assim dizer, de que se serviam no preparo das refeições.

A classe pobre sertaneja faz, ainda hoje, largo uso alimentar de caça e aves, como porco do mato, caititu, capivara, veado, paca, tatu verdadeiro, cangambá (*), jacu, nambu, zabelê, etc., em substituição da carne bovina e donde, talvez, provenha o vigor, a admirável resistência física dos homens do campo.

O português abastado destinava, de preferência, os escravos, que adquiria, aos trabalhos agrícolas; mas o comerciante, o capitalista, mandava-lhes ensinar as artes mecânicas, reservando sempre um africano ou africana para o serviço culinário, e daí as modificações modernas no arranjo das refeições à moda do Reino, com a carne, peixe, mariscos, aves e animais domésticos.

As iguarias em que o português fazia uso do azeite de cliveira, o africano adicionava, com eficácia, o azeite de dendê ou de cheiro.

(*) O "cangambá" é caça de muito aprêço, desde que seja morta de "susto", isto é, enquanto dorme. O facão ou a foice, são os instrumentos preferidos. Em outra qualquer ocasião, o "cangambá" perseguido des-

A *frigideira* era preparada, de ordinário, com bacalhau pisado, azeite doce, banha de porco e ovos batidos; o africano melhorou-a consideravelmente adicionando o leite de côco para tornar êsse prato mais saboroso, o que é incontestável.

Não era tudo: substituía o bacalhau ou o peixe assado pela amêndoa da castanha verde do cajueiro ou pelo brôto, donde partem as palmas mais tenras do dendêzeiro ou da carnaúba.

E 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.

Fôra o africano o introdutor do azeite de cheiro, do camarão sêco, da pimenta malaguetta, do leite de côco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições da Bahia.

preende nauseabundo e entontecedor gás intestinal, de que a própria carne fica impregnada.

Eminente médico paulistano, há pouco extinto, traçou no seguinte passo verdadeiro hino de louvor à arte culinária baiana:

“A nossa cozinha baiana, especialmente, não tem no mundo rival para o preparo do peixe. Não é só o seu vatapá que se impõe à atenção universal; é com razão que os baianos se orgulham da sua Moqueca de peixe, do seu Angu de quitandeira, do seu Caruru, do seu Efé e do seu Mocotó. O leite de côco e o óleo de dendê são dois condimentos portentosos na arte culinária baiana”

(DR. L. PEREIRA BARRETO — *A higiene da mesa* — no *Estado de S. Paulo*, de 7 de setembro de 1922)

Os senhorios de eras afastadas, muitas vezes, em momentos de regozijo, concediam cartas de liberdade aos escravizados que lhes saciavam a intemperança da gula com a diversidade de iguarias, cada qual mais seleta, quando não preferiam contemplá-los ou dar expansão aos seus sentimentos de filantropia em alguma das verbas do testamento.

Era vulgar, nos jantares da burguesia, uma saudação, acompanhada de cânticos, em

honra da **cozinheira**, que era convidada a comparecer à sala do festim e assistir à homenagem dos convivas.

Até as moças de família abastada se exercitavam nos trabalhos culinários, a fim de, mais tarde, dirigirem, sàbiamente, o arranjo das refeições quotidianas, ou o preparo dos finos manjares das mesas de banquete.

Na elaboração desta monografia tive que me referir a miudezas descritivas, absolutamente dispensáveis aos meus conterrâneos, mas de inteira necessidade aos que me lerem lá fora.

Cada terra com seu uso — é da sabedoria popular

Bahia, — 1922.

M. QUERINO

DOS ALIMENTOS PURAMENTE
AFRICANOS

São êstes os principais alimentos de que o africano fazia abundantemente uso, entre nós, e são, hoje em dia, preparados pelos seus descendentes, com a mesma perfeição :

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 urupema e, ao cabo de algum tempo, a

(*) A pedra de ralar, como vulgarmente lhe chamam, mede cinquenta centímetros de comprimento por vinte e três de largura, tendo cerca de dez centímetros de altura.

A face plana em vez de lisa, é ligeiramente picada por ca'teiro, de modo a torná-la porosa ou créspa.

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.

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.

Acarajé

A principal substância empregada é o *feijão fradinho*, depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior, sendo o fruto ralado na pedra.

Isto pôsto, revolve-se a massa com uma colher de madeira, e, quando a massa toma a

Um rôlo de forma cilíndrica, da mesma pedra de cerca de trinta centímetros de comprimento, apresenta tôda superfície também áspera.

Esse rôlo, impellido para a frente e para trás, sôbre a pedra, na atitude de quem mói, tritura facilmente o milho, o feijão, o arroz, etc.

forma de pasta, adicionam-se-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados.

Depois de bem aquecida uma frigideira de barro, aí se derrama certa quantidade de *azeite de cheiro*, (azeite de dendê), e, com a colher de madeira vão-se deitando pequenos nacos da massa, e com um ponteiro ou garfo são rolados na frigideira até cozer a massa. O azeite é renovado tôdas as vêzes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a côr do azeite. Ao *acarajé* acompanha um mólho, preparado com pimenta malagueta sêca, cebola e camarões, moído tudo isso na pedra e frigido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro.

Arroz de Aussá

Cozido o arroz n'água sem sal, mexe-se com a colher de madeira até que se torne delido, formando um só corpo e, em seguida, adiciona-se um pouco de pó de arroz para assegurar a consistência.

Êstes petrechos africanos são geralmente conhecidos, na Bahia e muita gente os prefere às máquinas de moer cereais.

Prepara-se, depois, o mólho em que entram como substâncias a pimenta malagueta sêca, cebola e camarões, tudo ralado na pedra.

Leva-se o mólho ao fogo com azeite de cheiro e um pouco d'água, até que esta se evapore.

Como complemento ao *arroz d'aussá*, o africano frigia pequenos pedaços de carne de charque que eram espalhados sôbre o arroz juntamente com o mólho.

Efó

Corta-se a fólha conhecida vulgarmente por *língua de vaca* ou a mostarda e deita-se ao fogo a ferver com pouca água. Isto feito, escoá-se a água, espreme-se a massa daí resultante e coloca-se de novo na mesma vasilha com cebola, sal, camarões, pimenta malagueta sêca, 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 fôlha de *taioba* no preparo do *efó*.

Carurú

Em seu preparo observa-se o mesmo processo do *efó*, podendo ser feito de quiabos, mostarda ou de *taioba*, ou de *oió*, ou de outras gramíneas que a isso se prestem, como sejam as fôlhas dos arbustos conhecidos nesta Capital, por *unha de gato*, *bertália*, *brede de Santo Antônio*, *Capéba*, etc. (*) às quais se adicionam a garoupa, o peixe assado ou a carne de charque e um pouco d'água que se não deixa secar ao fogo. O *caruru* é ingerido com *acaçá* ou farinha de mandioca.

(*) Os doentes do fígado fazem demorado uso da capeba e do brede de Santo Antônio, como legumes, no cozido de carne verde.

A *bertália*, preparada com ervas é excelente prato e no cozido substitui admiravelmente a couve.

Ecurú

Preparado o *feijão fradinho*, como se *fêz* com o *acarajé*, coloca-se pequena quantidade em fôlha de bananeira, à maneira do *acaçá*, e cozinha-se em banho-maria, isto é, sôbre *gravetos* colocados no interior de uma *panela* com água.

Depois de pronta, a massa é diluída em mel de abelhas ou num pouco de azeite de cheiro com sal.

E' uma verdadeira farófia.

Xim-xim

Morta a galinha, depena-se, lava-se bem, depois de reijados os intestinos e corta-se em pequenos pedaços.

Deitam-se na vasilha ou panela para cozinhar com sal, alho e cebola ralados.

Logo que a galinha estiver cozida, adicionam-se camarões secos em quantidade, sal, se fôr preciso, cebola, sementes ou pevidés de abó-

bora ou melancia, tudo ralado na pedra, e o azeite de dendê.

Bolas de Inhame

Despido da casca, lava-se o inhame com limão e coze-se com pouco sal. Em seguida é pisado em pilão e da massa se formam bolas grandes que são servidas com *caruru* ou *efó*.

Bóbó de Inhame

Corta-se o inhame em pequenos pedaços, leva-se ao fogo com água e finalmente tempera-se como o *efó*.

Feijão de azeite (humulucú)

Cozido o *feijão fradinho*, tempera-se com cebola, sal, alguns camarões, sendo tôdas estas substâncias raladas na pedra, adicionando-se, ao mesmo tempo, o azeite de cheiro.

A iguaria só é retirada do fogo depois de cozidos os temperos.

Aluá

O milho demorado n'água, depois de três dias, dá a esta um sabor acre, de azedume, pela fermentação. Coa-se a água, adicionam-se pedaços de rapadura e, diluída esta, tem-se bebida agradável e refrigerante.

Pelo mesmo processo se prepara o *aluá* ou *aruá* da casca do abacaxi.

Dengué

É o milho branco cozido, ao qual se junta um pouco de açúcar.

Ebó

E' preparado com milho branco pilado. Depois de cozido, certas tribos africanas adicionavam-lhe azeite de cheiro e outras o *ouri*.

Outro processo: misturam-se o milho e o *feijão fradinho* torrado e, com um pouco d'água, deitam-se a ferver ; depois, juntam-se sal e azeite de cheiro.

Latipá ou amori

Era feito com fôlhas inteiras da mostardeira, as quais, depois de fervidas, temperavam como o *efó* e deitavam a frigir no azeite de cheiro.

Abará

Põe-se o *feijão fradinho* em vaso com água até que permita desprendê-lo da casca, e depois de ralado na pedra com cebola e sal, junta-se um pouco de azeite de cheiro, revolvendo-se tudo com uma colher de madeira.

Finalmente, envolvem-se pequenas quantidades em fôlhas de bananeira, como se faz com o *acaçá*, e coze-se a *banho-maria*.

Aberém

Prepara-se o milho como se fôra para o *acaçá* e dêle se fazem umas bolas semelhantes às de bilhar, que são envolvidas em fôlhas sêcas de bananeira, aproveitando-se a fibra que se retira do tronco para atar o *aberém*.

E' servido com *caruru* e também com mel de abelhas. Dissolvido n'água com açúcar, é excelente refrigerante.

Havia ainda o *aberém* preparado com açúcar, cujas bolas, do tamanho de um limão, eram ingeridas sem outro qualquer elemento adocicado.

Massa

Rala-se o arroz, cozinha-se, e formam-se pequenas bolas que se envolvem em polvilho de arroz. São também refrigerantes, dissolvidas em água com açúcar.

O prêto muçulmano, porém, frigia essas bolas de arroz no azeite de cheiro, ou no mel de abelhas, constituindo essa iguaria verdadeira preciosidade, em suas cerimônias religiosas.

Ipétê

O inhame descascado, cortado miúdo, fervido até perder a consistência, é temperado com azeite de cheiro, camarões, cebola e pimenta, êstes últimos ralados na pedra.

A'do

E' o milho torrado reduzido a pó e temperado com azeite de cheiro, podendo-se-lhe juntar o mel de abelhas. (*)

Olubó

Descascada e cortada a raiz da mandioca, em fatias muito delgadas, são estas postas a secar ao sol.

Na ocasião precisa, são essas fatias levadas ao pilão, e aí trituradas e passadas em peneira ou urupema. A água a ferver, derramada sobre o pó, produz o *olubó*, que é uma espécie de pirão.

Eguédé

E' a banana denominada da *terra frita* no azeite de cheiro.

(*) Ao milho torrado e ralado na pedra, depois de passado na peneira adicionava o africano um pouco de açúcar e a isso chamavam "Fubá de milho".

Ainda mais: o africano deitava ao fogo um alguardar com areia e certa quantidade de milho que

Efún-oguéde

Prepara-se com a banana de São Tomé, não amadurecida de todo, descascada, cortada em fatias e deitada ao sol para secar.

Dias depois pisa-se, no pilão, passa-se na peneira e obtém-se a farinha chamada — *efun-oguedé*.

Eran-patêrê

E' um naco de carne verde, bem fresca, salgada e frita no azeite de cheiro.

* * *

Os africanos ainda condimentavam as suas refeições com o *ataré* (pimenta da Costa), em quantidade muito reduzida: com o *iru*, fava de um centímetro de diâmetro, usada em quantidade diminuta; com o *pejerecum* ou *bejerecum*, outra fava de quatro centímetros de com-

ia estalando à medida que aumentava a temperatura e assim obtinha a “pipoca” do indígena, a qual era vendida com pedaços de côco sêco.

primento por dez milímetros de espessura, empregada no tempêro do *caruru*; com o *ierê*, semente semelhante à do coentro e usada como tempêro do *caruru*, do peixe e da galinha.

Faziam ainda os africanos largo emprêgo do *egussi* (pevide de abóbora ou melância) no condimento de certas iguarias.

O africano, em geral, era sóbrio no uso de bebidas alcoólicas; não se davam ao vício da embriaguez, mas do dendêzeiro extraíam generoso vinho.

Para êsse fim, na parte superior do tronco dessa palmeira, faziam uma incisão e colocavam um pedaço de bambu para servir de escoadouro da seiva. Ao líquido que caía em uma cabaça aí amarrada, davam o nome de *vinho de dendê*.

Posteriormente, na Bahia, foi o vinho pôsto a fermentar e filtrado antes de engarrafado, e isso lhe imprimia certa potência alcoólica e característica, sem embargo do paladar agradável e saboroso.

DE ALGUMAS NOÇÕES DO SISTEMA
ALIMENTAR DA BAHIA

Como deixei entrever acima, proveio a cozinha baiana do régime alimentar português, alterado e melhorado pelo africano.

Sòmente o cozinheiro baiano possui o segredo de tornar uma refeição saborosa e, por isto, de fácil ingestão.

Nestá resenha, me referirei a alguns dos principais alimentos, pròpriamente baianos, e que, noutros Estados, são bàrbaramente adulterados.

Feijão de leite

Coze-se o feijão *mulatinho* ou o feijão *prêto*, pisa-se ou mói-se no pilão para desprender o fruto da película que o envolve. Neste

processo preliminar, caso se queira desprezar a película ou casca, é preciso passar o feijão pisado na urupema como se usa em certas cozinhas, principalmente pela indigestibilidade da película do feijão. Os hepáticos não devem ingerir o feijão de outra forma.

Em seguida, adicionam-se quantidade suficiente de leite de côco para dissolver a massa, um pouco de sal e açúcar e, finalmente, leva-se ao fogo até tomar ponto. O feijão de leite misturado com farinha é servido, na Bahia, com bacalhau (cozido, assado ou ensopado), garoupa ou outra qualquer espécie de peixe.

Moqueca de peixe fresco

Escama-se o peixe, retiram-se os intestinos e depois de bem lavado com bastante limão e água vão-se depositando as postas em frigideira. Prepara-se depois o molho, composto de sal, pimenta malagueta, ccentro, limão (de preferência ao vinagre) tomate e cebola, moído tudo em um prato, molho êste derramado sôbre as postas do peixe.

Antes de levar a frigideira ao fogo para cozer o peixe, deita-se o azeite de oliveira ou o azeite de cheiro, conforme o paladar ou o gôsto de cada domicílio, sendo preferido o emprêgo de ambos êstes óleos.

Moqueca de xaréu (*)

Escamado o peixe e bem lavado com limão e água, tem-se o cuidado de tirar os *vermes brancos* que se criam no lombo e na cabeça, principalmente se o xaréu está gordo.

Êstes vermes variam de extensão e espessura e, se não forem extraídos, imprimem à moqueca sabor adocicado.

Concluído êste processo preliminar, são as postas conservadas na água, com limão espremido, até perder todo o sangue.

Durante esta infusão prepara-se o mesmo mólho da moqueca de peixe fresco, sendo que

(*) O xaréu somente de ano em ano aparece nas águas do litoral baiano, isto é, de dezembro a março. Em eras remotas, o consumo dêsse peixe estava adstrito aos escravos, à população pobre e aos

o azeite de oliveira deverá ser preferido ao de cheiro ou de dendê.

Finalmente, são as postas de xaréu depositadas na frigideira com o mólho e levadas ao fogo.

O xaréu de escaldado obedece ao mesmo sistema dos outros peixes simplesmente cozidos.

Variada é a coleção de peixes que são colhidos em rêdes, anzóis, *munzuás* e camboas na baía de Todos os Santos, fora da barra do pôrto e no mar alto, caso em que os pescadores se utilizam de jangadas e grandes saveiros.

Entre os peixes mais saborosos destacam-se *pampo da espinha mole*, *cioba gorda*, *cavala*, *dentão*, *curimã*, *pescada*, *olho de boi*, *bicuda*, *tainha*, *corvina*, *taoca*, *vermelho* e outros de preço inferior.

tripulantes dos navios que partiam para a costa da África ou para o continente europeu.

Presentemente o "xaréu" é muito apreciado também pela classe abastada variando o preço entre 800 e 1\$400 réis o quilo, quando antigamente não excedia de 40 rs. a libra. (Preços de 1922).

Entre os mariscos contam-se o *camarão*, *ostra*, *lagostim*, *polvo*, *caranguejo*, *siri* e outros.

Moqueca de ovos

Prepara-se primeiramente o mólho como se fôra para a moqueca de peixe fresco, e junta-se pouca quantidade de água, a fim de que sejam fervidos os temperos na frigideira.

Manifestada a ebulição partem-se os ovos sobre o mólho e cobre-se a frigideira para apressar o cozimento da moqueca.

Escaldado de peixe fresco

Escamado e tratado o peixe fresco, pelo processo já exposto acima, passam-se sal e alho. Prepara-se então o caldo, deitando água no fogo, com azeite doce, tomate, cebola, coentro, mais um pouco de sal, jilós, quiabos e ovos inteiros, se quiser. Quando o caldo estiver a ferver então, e só então, deita-se o peixe.

Existem ainda os *escaldados* do peixe *asado* e do peixe *frigido* em azeite de oliveira,

forma esta mais apreciada pelos paladares exigentes.

O processo ou preparo é o mesmo do escaldado de peixe fresco.

— Já o escaldado de garoupa, peixe que abunda nos Abrolhos, ao sul do Estado da Bahia, exige maior cuidado do cozinheiro. Coloca-se, de véspera, o peixe em água fria para diminuir a quantidade de sal que o conserva.

No dia seguinte, imerge-se-o em água fervente, ocasião em que é escamado e tratado, retirando-se do lombo uns vermes que aí se localizam embora não comprometam êles o paladar de quem os ingere. E' questão de limpeza.

Lava-se depois a garoupa com limão e em água fria, despindo-a de quaisquer apêndices desnecessários.

Em seguida, prepara-se o mesmo caldo do escaldado de peixe fresco, adicionando-se leite de côco, para tornar a garoupa mais saborosa, isto se quiserem.

— Não menos metuculoso é o escaldado de caranguejos vivos. Antes de tudo são lavados em água fria, com pequena vassoura de piaçava, para limpá-los da lama de mangue em que viveram. Isto pôsto, com uma faca afiada se tiram os pêlos dos tentáculos e finalmente são lavados em nova água. Depois, deita-se água no fogo, com sal, e quando surgir a ebulição desprendem-se os caranguejos da corda que os amarra e se os deitam, ainda vivos, na panela. Cozidos que estejam, são retirados do vaso e em seguida preparado o caldo, como ficou dito acima, relativamente ao escaldado de peixe fresco.

Do caldo se faz então o angu ou pirão de farinha de mandioca. Nem todos sabem ingerir o caranguejo de escaldado pela dificuldade em separar o marisco dos diversos ossos que compõem.

Frigideira de camarões

Coloca-se o camarão sêco num vaso com água quente para facilitar o desprendimento das escamas, e põe-se o bacalhau a ferver. Re-

tirado êste do fogo, cata-se, isto é, tiram-se as espinhas, pele, e pisa-se no pilão, como se pratica depois com os camarões.

Isto pôsto, misturam-se as duas substâncias assim trituradas com os seguintes temperos: cebola, pimenta do reino em pó, alho, tomate, coentro, vinagre, leite grosso de côco 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 êles se acrescenta uma colher de farinha de trigo, depois de batidos.

Parte dos ovos assim batidos 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 uma azeitona no centro de cada uma, e finalmente despeja-se a outra parte dos ovos batidos, e leva-se ao forno, para corar. Em falta de forno,

deitam-se brasas em uma bandeja de fôlha-de-flandres e com ela cobre-se a frigideira para tomar côr e, para que o calor sôbre a parte superior não diminua a espessura da frigideira, convém que seja ela colocada sôbre fogo muito brando, enquanto mantém a temperatura na parte inferior. No caso de ser o bacalhau substituído pelo lagostim, passa êste pelo mesmo processo daquele.

Na frigideira da castanha verde do cajú, esta substitui o bacalhau. Para êsse fim, retira-se a amêndoa da castanha, ferve-se para desprendê-la da película que a envolve e machuca-se para misturá-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 dendêzeiro, cortado em pedaços miúdos e levados ao fogo até se tornar de fácil diluição e cuja massa é misturada com o camarão pisado.

Peixe sem espinha

Depois de tratado como ficou exposto acima, com uma faca afiada, abre-se o ventre do

peixe e retira-se a espinha dorsal; depois disso enche-se o espaço vazio com os mesmos temperos da frigideira de camarões. Isto feito, cose-se o ventre do peixe com alguns pontos de linha fina e coloca-se-o numa assadeira com azeite doce e leva-se ao forno para cozinhar.

Empadas de camarões

Prepara-se a massa de farinha de trigo em um pouco d'água, sal, azeite doce e açafroa (urucu) para dar côr. Depois de bem batida a massa, deita-se numa tábua bem limpa, e é estendida com um rôlo até torná-la bem delgada.

Isto feito, corta-se a massa de acôrdo com o tamanho da fôrma, na qual é estendida e enche-se de camarões ensopados ou peixe do mesmo modo, com cebola e azeitonas. Corta-se uma parte da massa em forma de círculo, que é a tampa; fazem-se uns bicões em redor e fecha-se a empada.

No centro da tampa coloca-se uma azeitona para enfeite.

Deita-se finalmente na fôrma para assar.

Arroz de forno

O arroz é bem lavado e despejado em caldo de carne gorda, e êste, ao ferver, é t mperado com cebola, tomate ou melhor, massa de tomates, vinagre, pimenta do reino e cominho, tudo isso moído ou ralado em prato fundo comum, juntando-se também manteiga de vaca e banha de porco. Cozido o arroz   despejado em um prato grande, redondo, e depois de bem acertado com uma colher, para torná-lo bem alto, e dar-lhe a forma de semicírculo, deitam-se rodas do chouriço português e azeitonas, indo, afinal, ao forno para corar

Mocotó

E' uma das refeições mais apreciadas pelo povo baiano e ainda pela classe abastada.

Para isso aproveitam-se a unha, o beijo, o fato ou intestinos do boi, exceto o rim, o fígado e o coração. Os intestinos são lavados cuidadosamente com limão e água, e depois, partidos em pedaços. Com uma faca afiada limpa-se, ou melhor, descasca-se o beijo e o mesmo se faz   unha, mas de modo que se não retire

tôda a pele que cobre os ossos. Abre-se a unha ao meio para a lavagem com limão e finalmente é tudo lavado em água pura.

Isto pôsto, vai o mocotó ao fogo com água, sem nenhum tempêro. Depois de bem cozido a fogo forte, moem-se o sal, tomate, cebola, alho, cominho, pimenta do reino e um pouco de vinagre, adicionando-se a isso hortelã e uma fôlha de louro.

Antes dêsses temperos, deita-se o toucinho bem lavado e também, se se quiser, a lingüiça da terra, ou melhor, o chouriço português.

Convém advertir que o mocotó deverá ser cozido de véspera, pois é sempre servido ao almoço do dia seguinte, *quando se lhe deitam os temperos*.

Sarapatel

Morto o suíno, é recolhido o sangue que jorra da incisão feita com faca pontiaguda, em um vaso com vinagre ou sal.

Os intestinos são bem lavados com limão e água e depois de aferventados é escorrida a

água. O mesmo processo se aplica ao bofe, coração, fígado, rins e língua, conservando-se, porém, o caldo já temperado com sal.

Isto feito corta-se tudo pelo miúdo, mistura-se com o caldo que fica de reserva e leva-se ao fogo, e logo que o sarapatel estiver cozido, despeja-se o sangue. Se o sarapatel fôr consumido no mesmo dia juntam-se, após o sangue, os tempérios, que são os mesmos do *mocotó*. Em qualquer circunstância, tempera-se o sarapatel pouco antes de ser ingerido.

Peru cheio

Depois de morta a ave é despojada do pescoço, cabeça e pés. Imerge-se n'água a ferver, depena-se, e trata-se à maneira da galinha, sem abri-la: na parte posterior faz-se larga abertura por onde se retiram os intestinos e procede-se à limpeza interior, com limão e água.

Com um garfo é a ave inteiramente picada e metida depois em salmoura, ou vinho de alhos, composto de vinagre, alho, cominho, pimenta do reino em pó, sal e hortelã. Estas

substâncias bem moídas, em prato fundo, são untadas internamente e externamente, ficando o peru de infusão, nos temperos, por algumas horas.

Prendem-se as pernas, na parte posterior, frige-se um pouco de farinha de mandioca na manteiga, adicionam-se azeitonas e rodas de chouriço e, depois, enche-se o papo da ave com estas substâncias.

Dão-se pontos com linha branca no tronco do pescoço e coloca-se o peru em frigideira grande com um pouco de manteiga. Leva-se ao forno, mudando-o sempre de posição até cozer.

Galinha de mólho pardo

Antes de dar o golpe no pescoço da ave, deita-se um pouco de vinagre na vasilha que tiver de recolher o sangue. Depois de imergida em água fervente e depenada é passada em labaredas para despi-la de qualquer penugem, e em seguida é lavada com limão e água e cortada aos pedaços. Tempera-se com sal, vinagre, alho, manteiga, cominho e pimenta do reino

em pó, hortelã, cebola, tomate, toucinho e chouriço e leva-se ao fogo para cozer. Isto feito, deita-se o vinagre com sangue, que é o que constitui o mólho pardo, e, à proporção que êste é despejado, revolve-se a panela com a colher de madeira para que o sangue não talhe.

Galinha de mólho branco

A ave é preparada da mesma forma que a galinha de mólho pardo, sendo dispensado o sangue. Os temperos são ainda os mesmos, mas a hortelã é substituída pelo coentro e a manteiga pelo azeite doce. Cozida a galinha e antes de retirá-la do fogo adiciona-se quantidade suficiente de ervilhas.

Feijoada

É condição essencial que o feijão seja novo para que a feijoada se torne apetitosa, preferindo-se o denominado — *mulatinho*, se bem que outros dêem mais valor ao feijão prêto.

Isto pôsto, separam-se os grãos de todos os resíduos estranhos ou danificados pelo gorgu-

lho ou caruncho e finalmente são lavados em água fria.

Enquanto isto se faz, leva-se ao fogo a carne de charque para escaldar e por fim lavada com água e assim limpá-la de qualquer impureza, com o auxílio da faca de cozinha ou instrumento cortante.

O feijão, a carne de charque, a carne verde ou moqueada e o toucinho são postos ao fogo e depois de tudo bem fervido, adicionam-se lingüiça, carne de porco salpresada, que é lavada para retirar o sal, e finalmente moem-se a cebola, pimenta do reino, tomate e alho em um pouco de vinagre e com essa mistura tempera-se a panelada.

Além dêsses temperos costumam adicionar uma ou meia fôlha de louro, conforme a quantidade da feijoada. Para torná-la mais agradável ao paladar, ainda se junta a chouriça portuguesa e no ato de retirar a panela do fogo deita-se um pouco do azeite ou graxa que envolve a chouriça do Reino. Se a feijoada é de feijão prêto, neste caso, depois de catado, é aferventado, escorrido, e lavado ainda depois

com água quente. O mais como ficou explicado acima, em relação ao feijão *mulatinho*. Pode-se finalmente deitar o feijão em um vaso com água, de véspera, depois de catado, e levá-lo ao forno no dia seguinte. As pessoas que padecem do estomago ou do figado costumam mandar pisar o feijão, depois de aferventado, e passá-lo na urupema para retirar a casca ou película exterior.

O mesmo regime deverá ser seguido pelas pessoas idosas.

Leitoa assada

Deverá ser nova, isto é, de dois a três meses.

Morto o suíno, trata-se de retirar o pêlo com água a ferver, limpando a pele com uma faca. Lavada a leitoa, retiram-se-lhes os intestinos, os olhos, e a língua, lavando-se também o ventre do animal com limão e água. Isto pôsto, cose-se o ventre da leitoa com linha branca e se a deita de infusão em *vinha d'alho* ou *vinho de alhos*, constituído dos seguintes temperos: alho, pimenta do reino, cominho,

cebola, sal, tudo ralado e quantidade suficiente de vinagre. Essa operação se faz de véspera, e até o dia seguinte é a leitoa voltada de posição, dentro da *vinha d'alho*, e nesse ínterim costumam picar o corpo do suíno com um garfo para absorção dos temperos. No dia imediato, é a leitoa levada ao forno para assar, untando-a com um pouco de manteiga de vaca, também chamada de tempêro ou manteiga salgada.

Uma vez retirada do forno, duas azeitonas substituirão os olhos do animal, em tórno do focinho enrolar-se-á um frocado de papel branco, recortado, para encobrir os dentes. Cumpre reparar que é *conveniente aferventar a leitoa em uma concha grande de barro ou outro vaso adequado, isso depois da infusão e antes de ir ao forno, pois acontece muitas vezes que o suíno é assado apenas exteriormente.*

Em época anterior, eram os intestinos da leitoa bem lavados com limão e água, cortados em pequenos pedaços, aferventados e novamente introduzidos no ventre do animal, ocasião em que se fazia a costura a linha.

Era a leitoa cheia.

Vatapá de galinha

Morta a galinha, depenada, lavada com limão e água, é partida em pequenos pedaços que são depositados na panela e temperados logo com vinagre, alho, cebola, e sal, tudo moído com o machucador de madeira, em prato fundo. Põe-se a panela ao fogo e quando o conteúdo estiver sêco adiciona-se pouca água, a fim de continuar o cozimento.

Enquanto a galinha está a cozer, rala-se o côco, retira-se o leite grosso com muito pouca água (*) e reserva-se. Novamente, deita-se mais água no côco para se ter o leite mais delgado, que é bem misturado com o pó do arroz, principalmente, e derramada essa mistura na panela, revolve-se ou mexe-se constantemente com uma colher grande, de madeira.

Ato contínuo, moem-se os camarões em porção, cebola, pimenta malagueta em peque-

(*) O processo é de fácil desemperho: ralado o côco, a massa é depositada numa urupema e espremido à mão com muito pouca água; tem-se, pois, o leite grosso ou puro. Os resíduos são postos de um lado da urupema e aí recebendo maior quantidade d'água são novamente espremidos para se ter o leite fino ou delgado.

no pilão, ou por outro qualquer processo, junta-se diminuta quantidade de água, enquanto se dissolvem essas substâncias e despejam-se na panela, continuando a mexê-la com a colher. Quando a panela estiver a ferver deitam-se o azeite de cheiro e o leite grosso, que ficou de reserva. Tem-se pronto o vatapá de galinha, privativo das mesas elegantes.

O vatapá de garoupa é o mais comum, pois é considerado de maior sabor que o de galinha.

Bem lavada a garoupa com limão é levada ao fogo com pouca água. O mais como ficou exposto acima. A quantidade de garoupa não deverá excéder de meio quilo.

Outras formas há de vatapá: *de carne verde, bacalhau, peixe assado ou salgado, etc.*

Este último é levado ao fogo juntamente com todos os temperos do vatapá de galinha, exceto o leite grosso e o azeite de cheiro que são deitados na panela, em último lugar.

Maniçoba

Cólhe-se certa porção das fôlhas tenras de apim; convenientemente lavadas e livres

dos talos, trituram-se no pilão, ou em máquinas comuns, usadas para moer milho, côco, carne, etc.

Espreme-se o sumo que é desprezado ou deitado fora. As fôlhas assim pisadas vão ao fogo com pouca água até ferver de modo que fiquem delidas. A carne de charque, cabeça de porco partida, mocotó moqueado de gado bovino, toucinho em quantidade suficiente, sal, alho, fôlha de louro e de hortelã, pimenta e tudo isso quando estiver a ferver recebe as fôlhas pisadas do aipim, e deixa-se cozinhar bem.

Fica subentendido que não se pode determinar a quantidade de cada tempêro nas comidas. Depende do paladar de quem as prepara; o princípio geral é — *tudo demais é sobra*.

DA SOBREMESA BAIANA

Inteiramente nula foi, entretanto, a influência africana no preparo de doces e guloseimas de sobremesa, ao contrário do regime alimentar.

Os conventos da Capital e alguns estabelecimentos profanos tiveram notória nomeada no enfeite e acondicionamento de bandejas de doces finos, destinadas a casamentos, batizados, bailes e banquetes. A variedade desses doces, tanto em calda como secos, ainda hoje tem muito aprêço, principalmente os de calda, trabalhados em frutos do país como: *araçá, laranja da terra, caju, jenipapo, limão, cidra, banana, abacaxi, manga, mangaba* e outras.

Entre os doces secos sobressaem: o *pão-de-ló*, o *bôlo inglês*, *sequilhos*, *pastéis*, *bolachinhas de goma*, etc.

O Convento da Soledade sempre se avantajou aos demais no preparo de doces, sendo freqüentes as encomendas para fora do Estado, e até para o estrangeiro.

O Convento do Destêrro, de preferência, ainda fabrica uma farinha alimentar, muito recomendada aos convalescentes. Em sua composição, entram o milho, a araruta, a tapioca e farinha de trigo.

Fabricam ainda as franciscanas do Destêrro uma geléia muito fina, cuja matéria-prima é constituída dos tecidos que cobrem os ossos superiores às patas dos bovinos.

E' alimento destinado às pessoas acometidas de afecção pulmonar.

As religiosas da Lapa trabalham admiravelmente em doces de banana, *queimados* de água de flor, e em xaropes de angico e de babosa (*aloés*), específico das moléstias do aparelho respiratório, e bem assim em saborosas canjicas de milho-verde.

No Convento das Mercês fazem-se doces de qualidades diferentes, e também confeitos que são engastados em ramos de folhetas.

Assim, cada estabelecimento religioso da Bahia possui a sua especialidade.

*

* *

Além das frutas cultivadas no Estado, entre as quais sobressaem a inextinguível laranja do Cabula (subúrbio da Capital), a manga de enxêrto de Itaparica, o imbu sertanejo, as uvas brancas de Itiúba e Juazeiro, enfeitam a sobremesa baiana êstes outros saborosos pratos.

Canjica de milho verde

Prêviamente ralam-se os côcos ou sejam cinco para vinte e cinco espigas de milho.

Debulhados, ou melhor, retirados os grãos da espiga, cortando-os com uma faca e recolhidos em urupema, depois de limpos, são ralados em máquina americana ou na pedra. Depositada a massa em vasilha grande com água, os resíduos que vêm à tona são apanhados à mão e passa-se na urupema, ou melhor, na estopinha, a massa contida na vasilha, espremendo-a à mão.

Reservam-se as sobras que são novamente raladas na pedra, passadas e espremidas na estopinha.

O vaso ou panela que recebe a massa do milho espremida é conservada em repouso, por algum tempo, e, finalmente, escorre-se a água.

Em seguida, à massa que ficou aderida ao fundo do vaso, adiciona-se o sal e o *leite de côco mais fraco* (*); leva-se ao fogo e mexe-se incessantemente com uma colher grande, de madeira, até que a canjica comece a engrossar, ocasião em que se deita o açúcar para não embolar, e quando a canjica estiver em efervescência tempera-se com manteiga fina, leite grosso de côco, água de flor de laranjeiras e água de erva doce e cravo, fervidos a parte.

Finalmente, deixa-se cozer bastante até tomar ponto grosso. Nessa ocasião, retira-se a canjica do fogo e é depositada em pratos grandes.

(*) Requer a canjica de milho verde o emprêgo do leite grosso de côco e do leite mais fraco. Este último é o que se mistura com a massa do milho, enquanto o dissolve para ser levada ao fogo. A proporção que a ebulição se manifesta e a canjica não estiver ainda cozida, "o que se conhece pelo sabor do milho verde", junta-se outra quantidade de leite fraco, e assim por diante.

Quanto ao leite grosso, consta do lugar indicado no texto.

Convém lembrar que a canjica, depois de levada ao fogo, nunca se deixa de revolvê-la com a colher.

Quando a canjica estiver fria é polvilhada com a canela em pó, antes de ser servida.

Doce ambrosia

Prepara-se o doce *ambrosia* com ovos, côco e açúcar. Com uma faca retira-se a película exterior do côco, rala-se espremendo-se a massa, e o leite, grosso ou puro, é recolhido em vaso de louça. Deita-se a calda (*água com açúcar*) ao fogo e logo que a mesma esteja em *ponto forte*, batem-se os ovos que são depois derramados no leite de côco e adiciona-se essa mistura à calda.

Em suma: a melhor lição na feitura da canjica depende da observação pessoal.

Prepara-se ainda a canjica de flor de arroz e de milho verde pilado, o que não se deve confundir com o pó do dito milho. Põe-se o milho pilado de infusão n'água, durante dois dias. Nesta operação não se intrometem as mãos na vasilha, sob pena de deteriorar ou azedar o milho. De 24 em 24 horas escorre-se a água. A canjica de milho pilado mal difere da de milho verde.

Dado o novo ponto derrama-se sôbre o doce água de flor de laranjeiras e cravo em grão. Tudo isso se faz a fogo lento e revolvendo o doce, levemente, com uma colher

Para seis ovos são precisos dois côcos e meio quilo de açúcar bem alvo, e assim nessa proporção. Água de flor, quanto bastante.

Doce de caju

Toma-se de uma porcelana ou outro vaso vidrado, com água até o meio.

Sôbre o líquido espreme-se metade de um limão.

Isto feito, descasca-se o caju, que deverá ser maduro, empregando-se nessa operação uma faca bem amolada, de modo que esta apenas levante a película que envolve o fruto e seja a mesma retirada com o auxílio dos dedos polegar e indicador.

À proporção que o cajú é despido da película exterior é mergulhado ou depositado dentro da porcelana.

Depois disto, tomam-se os cajus, um a um, introduz-se-lhe um palito de madeira (*) e espreme-se, sem que se retire todo o líquido.

Antes disso, secciona-se ou corta-se com a faca o orifício superior, para retirar a parte escura de contacto com a castanha e o mesmo se pratica na parte inferior.

Tem-se, pois, o caju preparado para ser deitado na calda, que deverá ser preparada em panela vidrada. (*)

O fruto é aí cozido e aguarda-se que a calda tome *ponto*.

Como se vê, o processo é muito simples.

Retirada a panela do fogo, põe-se a esfriar, e depois é que o doce é distribuído pelas compoteiras.

Bôlo da Bahia

Tomam-se seis gemas de ovos, meio quilo de açúcar, cem gramas de manteiga, o leite

(*) O emprêgo do palito é preferível, pois o garfo modifica a côr natural do caju.

(*) E' vaso muito conhecido na Bahia.

de um côco grande ralado, e batem-se as gemas com o açúcar e depois com manteiga e uma mão cheia de massa de *mandioca-puba*.

Distribui-se tudo isso por pequenas fôrmas untadas de manteiga, as quais são levadas ao forno, em fogo brando, até cozinhar.

Outra forma — Batem-se meio quilo de açúcar, e dezesseis gemas de ovos, como se fôra para o feitiço de *pão-de-ló*. As claras dos mesmos ovos são batidas, em separado, como se foram para *suspiros*, e adicionam-se à primeira composição, como também meio quilo de farinha do reino e igual quantidade de manteiga fina.

Tôda essa composição vai ao forno em vasos especiais.

Bôlo delicioso

Misturam-se cinco colheres de farinha de trigo, duas de manteiga fina, e oito de açúcar, mais quatro ovos, sendo dois com as claras e dois com as gemas, e o leite puro de um côco.

Tôda essa fusão, bem batida, leva-se ao forno para cozer e corar. As fôrmas são internamente untadas de manteiga comum.

Outra forma — Batem-se bem, e separadamente, seis claras de ovos, e depois outras tantas gemas. Juntam-se duas colheres de farinha de trigo, 100 gramas de queijo ralado, 500 gramas de açúcar, em forma de calda e o leite de dois côcos. Bate-se tôda essa composição e leva-se ao forno, na vasilha competente.

Bôlo inglês

(de 250 gramas)

Batem-se separadamente seis ovos, três com a clara e três com a gema, inclusive 250 gramas de açúcar.

Em seguida, derrete-se ao fogo 250 gramas de manteiga fina, e depois de fria despeja-se o líquido sôbre os ovos já batidos, juntam-se 500 gramas de farinha de trigo e bate-se novamente para formar uma só massa.

A fôrma, antes de recolher a massa ou pasta, é untada internamente com manteiga

comum, e finalmente levada ao forno para cozer.

Para o preparo do bôlo inglês com o pêso de 500 gramas, as substâncias acima indicadas são elevadas ao dôbro e assim por diante, observando-se a mesma proporção.

Bolachinas de goma

Para certa quantidade requerem-se:

- 2 litros de goma sêca,
- 2 côcos bem secos,
- 250 gramas de açúcar,
- 2 ovos,
- 50 gramas de manteiga fina.

Ralam-se os côcos e tira-se o leite grosso espremendo a massa com o auxílio de um guardanapo bem limpo. Em seguida, batem-se os ovos e juntam-se a manteiga e o açúcar. Esses ingredientes serão bem revolvidos até formar um só corpo. Finalmente, adiciona-se a goma aos bocados e vai-se revolvendo com uma colher até formar uma pasta espêssa, e para isso se faz preciso o auxílio das mãos, para que a massa se torne mais compacta.

Isto feito, vão se retirando pequenos nacos da massa, os quais tomarão a forma redonda, revolvidos entre as palmas das mãos e depois levemente achatados.

A proporção que assim se pratica, enfeita-se cada bolachinha com a pressão de um garfo na parte superior, e por último é depositada em bandejas de fôlha-de-flandres para ir ao forno.

Substituindo a goma de mandioca pela flor de milho e, observado em tudo o mais o processo exposto acima, ter-se-á a bolachinha de milho.

Pastéis

A massa para os pastéis é preparada do mesmo modo que a da empada, sem a açafroa, e o azeite doce é substituído pela banha de porco. Estendida a massa na tábua, cortar-se-á do tamanho que se quiser. Enche-se a massa com carne de porco, passada em máquina, e os temperos de carne. Dobra-se a massa de modo a lhe dar a forma de semicírculo, e passa-se a *carretilha*. Na frigideira com manteiga

de porco vão-se colocando os pastéis a frigar e depois de corados se retiram do fogo. Finalmente, são cobertos de açúcar refinado. Sendo o pastel de aletria esta é cozida com cravo, canela, água de flor e açúcar. Deixa-se esfriar num prato, e, depois vai-se envolvendo na massa a quantidade de aletria que possa caber numa colher de sopa, como na outra espécie de pastéis.

DO PREPARO DE LICORES

Licor de banana

Descasca-se, dilui-se ou machuca-se a banana chamada de *São Tomé*, e põe-se de infusão em um pouco de álcool. Decorridos quinze dias, espreme-se a polpa num pano e o líquido é misturado com calda de açúcar bem alvo, que deve ser um pouco encorpada cu em *ponto grosso*.

Licor de cacau

Tomam-se as bagas ou frutos do cacau, descascam-se, pisam-se em almofariz e deitam-se de infusão no álcool.

Dias depois, coa-se a massa e o líquido é misturado com a calda, conforme o paladar de quem o prepara.

Licor de araçá

Vinte e quatro araçás, especialmente os brancos, são cortados, postos de infusão num litro de álcool, de 22 graus. No fim de quinze dias espremem-se num pano e ao líquido adiciona-se a calda.

Licor de groselha

Qualquer porção da fruta é primeiramente posta a ferver. Isto feito, escorre-se a água e levam-se as frutas ao fogo com um pouco de açúcar. Antes de *tomar ponto*, retiram-se do fogo e perdido o calor, misturam-se com cachaça, em porção muito reduzida.

Licor de umbú ou imbú

Retiram-se os caroços da fruta, a casca e a polpa são colocadas num vaso com cachaça. Depois de oito dias espreme-se a infusão num pano, prepara-se a calda e mistura-se.

Todos os licores de frutas, depois de preparados, devem-se conservar alguns dias engar-

rafados antes de serem servidos; pois se tornam mais agradáveis ao paladar.

Quanto mais velhos mais saborosos.

Licor de jenipapo

Descasca-se o fruto já maduro e corta-se a polpa conservando os caroços. Isto feito, deposita-se a massa, (polpa e caroços) numa terrina com a quantidade de boa cachaça que fôr necessária. Depois de oito ou dez dias, espreme-se a infusão em pano bem limpo com a pressão manual, filtra-se pelo processo comum, e adiciona-se a calda.

Para conservação, por muito tempo, porém, faz-se mister adicionar uma colher ou meio cálice de álcool, a cada litro de licor.

Não convém ferver o jenipapo, como fazem muitos fabricantes, pois a ação do calor deteriora o licor depois de pronto. Ainda mais: não entram na infusão os caroços que apresentarem qualquer alteração, caso em que só se aproveita a polpa.

Somente por brevidade, e por não imprimir maior vulto a esta despretensiosa monografia, eximo-me de aludir, mais extensamente, à arte culinária, tanto que omiti qualquer sistema alimentar da Bahia, no qual a influência africana ainda se sobrepõe à do português.

INDICE GERAL

Em torno da Geografia da Alimentação — Bernardino de Souza	7
Advertência preliminar	17
Doç alimentos puramente africanos	27
De algumas noções do sistema alimentar da Bahia	43
Da sobremesa balana	67
Do preparo dos licores	81

INDICE REMISSO

C o m i d a s

Acarajé	30
Abará	37
Aberem	37
A' do	39
Amori	37
Arroz de forno	55

Arroz de aussá	31
Bóló de inhame	35
Bolas de inhame	35
Carurú	33
Efó	32
Ecurú	34
Ebó	36
Eguédé	39
Eran-patêrê	49
Escaldado de caranguejo	51
Escaldados de peixe	49
Empadas de camarões	54
Feijoada baiana	59
Feijão de leite	45
Feijão de azeite	35
Frigideiras	53
Frigideira de camarões	51
Farinha de peixe	20
Galinha de molho pardo	58
Galinha de molho branco	59
Ipêtê	38
Latipá	37
Leitoa assada	61
Maniçoba	64
Massa	38
Mocotó	55
Moqueca de ovos	47
Moqueca de xareu	47
Moqueca de peixe fresco	46
Olubó	39
Passoca	20
Pipoca	39

Perú cheio	57
Peixe sem espinhas	53
Sarapatel	56
Vatapá de galinha	62
Vatapá de garoupa, carne, bacalhau, peixe as- sado ou salgado, etc.	64
Xixim	34

D ô c e s

A' do	39
Acaçá	29
Bôlo da Bahia	75
Bôlo delicioso	76
Bôlo inglês	77
Bolachinhas de goma	78
Bolachinhas de milho	78
Beijú	19
Canjica de milho verde	71
Doce ambrosia	73
Doce de cajú	74
Dengué	36
Efún-ogué	40
Fubá de milho	39
Mingau	38
Massa	38
Pamonha	19
Fasteis	79

B e b i d a s

Aberem	38
Alua	36

Cauim	
Licor de banana	83
Licor de cacau	83
Licor de araçá	84
Licor de groselha	84
Licor de umbú	84
Licor de jenipapo	85
Massa	38
Vinho de dendê	41

Edições da
Livraria PROGRESSO Editora

COLEÇÃO BREVARIOS

A ARTE DE PENSAR	Opisso
A ARTE DE LER	E. Faguet
A ARTE DE SER FELIZ	P. Mantegazza
A ARTE DE EDUCAR A VONTADE	J. Payot

TEMAS DO NOSSO TEMPO

O HOMEM MEDIOCRE	José Ingenieros
AS FORÇAS MORAIS	José Ingenieros
A CAMINHO DE UMA MORAL SEM DOGMAS	José Ingenieros
COMO EMPREGAR A NOSSA VIDA	John Lubbock
A FELICIDADE DE VIVER	John Lubbock
PARADOXOS	Max Nordau
O SÉCULO TARTUFO	Paulo de Montegaza
O HOMEM IMPOTENTE	Charles Richet
DORES DO MUNDO	A. Schopenhauer

ENIGMAS DA HISTÓRIA E DA NATUREZA

A CIÊNCIA MISTERIOSA DOS FARAÓS	Abbé Moreux
SERÃO HABITADOS OS OUTROS MUNDOS?	Abbé Moreux

AS GRANDES VIDAS

JESUS	Buonaiuti
RICHELIEU	Augusto Bailly
ALEXANDRE	Cezar Zama
ANÍBAL E CESAR	Cezar Zama
OS 3 GRANDES ORADORES DA ANTIGUIDADE	Cezar Zama
OS REIS DE ROMA	Cezar Zama
OS 3 GRANDES CAPITÃES DA ANTIGUIDADE	Cezar Zama
HISTÓRIA DE NAPOLEAO	D. la Croix
OS SUPERHOMENS	R. W. Emerson
BOLIVAR	Silvio Júlio
MESSALINA	H. Staldemann
NERO E SEU TEMPO	C. M. Franzero

TAPETE MÁGICO

ALÉM DAS TORRES DO KREMLIM

Flávio Costa

COLEÇÃO ROMANTICA

AMANHÃ, MEU AMOR	Henri Ardel
O SEGREDO DO LUZETE	M. Delly
O NOIVADO DE BLANCHE	Etiënne Marcel
INCOMPREENDIDA	Marie Von Ebner
MEU MARIDO	Jules Pravieux
SUBLIME VITÓRIA	Henri Ardel
A AGÊNCIA DE CASAMENTOS	Eveline Le Maire
A FADA DO CASTELO	Guy Chantepleure
DUAS VEZES MÃE	Etienne Marcel
O DIAMANTE AZUL	M. Marriam
ESPOSA VIRGEM	Octave Feuille
AMOR DE MÃE	E. Le Maire
COLETTE	Henri Ardel
AMOR E LIBERDADE	B. Barnage
FILHO PERDIDO	Guy Chantepleure

METAPSIQUICA E OCULTISMO

NOS TEMPLOS DO HIMALAYA	A. Van Der Naillen
NO SANTUÁRIO	A. Van Der Naillen

LITERATURA INFANTIL

PAÍS MARAVILHOSO	Antônio Figueiredo
A CABANA DE PAI TOMAZ	E. Beecher Stowe
A RAINHA DAS ONÇAS	Folklore Infantil
HISTÓRIAS DE ENCANTAMENTO	L. Çamara Cascudo
CONTOS EXEMPLARES	L. Camara Cascudo
NO TEMPO EM QUE OS BICHOS FALAVAM	L. Camara Cascudo
O EXEMPLO DE UMA GRANDE VIDA	Antônio Figueiredo
O DEFENSOR DOS ESCRAVOS	Antônio Figueiredo
UMA VIDA DE VIRTUDES	Antônio Figueiredo
D. PEDRO I	" "
O APÓSTOLO DO BRASIL	" "
RONDON	
TRÊS HISTÓRIAS VERDADEIRAS	

ESTANTE DE PSICOLOGIA SOCIAL

A SIMULAÇÃO NA LUTA PELA VIDA José Ingenieros
INGLATERRA E SUA GENTE R. W. Emerson

BIBLIOTECA DO PENSAMENTO CRISTÃO

FLOS SANCTORUM F. J. J. Sarmento
IMITAÇÃO DE CRISTO — Trad. e Reflexões de Roquete
CONFISSOES Santo Agostinho
HISTÓRIA SAGRADA Roquete
INT. À VIDA DEVOTA S. Fr. de Sales

OBRAS COMPLETAS DE JOSÉ DE ALENCAR

O GUARANI — (2 vols.) Pref. de Ronald de Carvalho José de Alencar
O LICENCIADO (Cont. de "O Guarani") Pompílio C. de Moura
SENHORA (Pref. de Lafaiete Spinola) José de Alencar
IRACEMA- UBIRAJARA (Pref. de Machado de Assis) José de Alencar

OBRAS PRIMAS DA LITERATURA UNIVERSAL

O JOGADOR Fedor Dostoiewsky
O ESPIÃO Máximo Gorki
O CRIMINOSO François Coppée
A HISTÓRIA DO TARADO Panaït Istrati

OS GRANDES ROMANCES DO POVO

NOVENTA E TRÊS Victor Hugo
O HOMEM QUE RI' (2 volumes) Victor Hugo
BUG IARGAL Victor Hugo
O ÚLTIMO DIA DE UM CONDENADO Victor Hugo
OS MISERÁVEIS (5 volumes) Victor Hugo
NOSSA SENHORA DE PARIS (2 volumes) Victor Hugo
YAN D'ISLANDIA Victor Hugo
OS TRABALHADORES DO MAR Victor Hugo
O CONDE DE MONTE CRISTO (2 volumes) Alexandre Dumas
CLEÓPATRA Ridder Hagard
OS ÚLTIMOS DIAS DE POMPÉIA Bulwer Lytton

ESTANTE DE GEOGRAFIA E HISTÓRIA

A GRANDE REVOLUÇÃO
A REPÚBLICA ROMANA

Peter Kropotkin
Oliveira Martins

BIBLIOTECA MÉDICA

DETERMINAÇÕES CARDÍACAS
INVESTIGAÇÕES PROPEDEUTICAS NA CIROSE
A ESCOLA TROPICALISTA BAHIANA
TUBERCULOSE E DOENÇAS DO APARELHO
RESPIRATÓRIO (I, II e III volumes)
PARASITÓSES DO PULMÃO
SIMPOSIO DE SHISTOSOMOSE

Renato Lobo
Renato Lobo
A. Caldas Conti

José Silveira
Cezar Pinto
Mario Pinotti, Walter
A. Guerra, e outros

COLEÇÃO DE AUTORES CLASSICOS

ODISSÉIA
A GUERRA DAS GALIAS
GRANDEZA E DECADENCIA DOS ROMANOS
ORAÇÃO DA COROÁ (com um estudo sobre
civilização grega)
JUSTIFICAÇÃO PERANTE O SANTO OFÍCIO
Int. Notas do Prof. Ernani Cidade)

Homero
Cesar
Montesquieu

Demostenes - L. Coelho
Pe. Antonio Vieira

CADERNOS RECÔNCAVO: — DESENHOS E LITERATURA DE CARIBÉ

- N.º 1 — PESCA DO XARÉU
- N.º 2 — PELOURINHO
- N.º 3 — JÓGO DE CAPOEIRA
- N.º 4 — FEIRA DE ÁGUA DE MENINOS
- N.º 5 — FESTA DO SENHOR DO BOMFIM
- N.º 6 — CONCEIÇÃO DA PRAIA
- N.º 7 — FESTA DE YEMANJA
- N.º 8 — RAMPAS DO MERCADO
- N.º 9 — TEMAS DE CANDOMBLÉ
- N.º 10 — ORIXAS

ESTANTE DE SOCIOLOGIA E DE POLÍTICA

OLHANDO PARA O FUTURO	Franklin D. Roosevelt
O INDIVÍDUO E O ESTADO	Herbert Spencer
PROBLEMAS DE GOVERNO SOCIALISTA	Straford Cripps
LIÇÕES DE RUY	Heitor Dias
AS ORIGENS DO SOCIALISMO CONTEMPORÂNEO	
O SOCIALISMO	Paul Janet
UM GOVERNO MUNDIAL	J. Ramsay MacDonald
O ANARQUISMO	R. Gadelha de Melo
A SUPERSTIÇÃO SOCIALISTA	Peter Kropotkin
A LIBERDADE	R. Garofalo
DEMOCRACIA E PRINCÍPIOS DEMOCRÁTICOS	Haroldo Laski
DOIS ASPECTOS DA SOCIOLOGIA DO CONHECIMENTO (Marx e Mannheim)	J. Benja
FUNDAMENTOS ECONÔMICOS DA POLÍTICA	Machado Neto
INTRODUÇÃO À CIÊNCIA POLÍTICA	C. A. Beard
	Charles E. Merriam

ENSAIOS — SÉRIE MINIATURA

A ARTE CULINÁRIA NA BAHIA	Manuel Querino
MARIA ANTONIETA E MARIA STUART	Saint Beuve
A ATLÂNTIDA	Pierre Termier
A LENDA DAS AMAZONAS	Gonçalves Dias
MODERNISTAS E ULTRAMODERNISTAS	Carlos Chiachio
CIVILIZAÇÃO E MISTIÇAGEM	Thales de Azevedo
BIOGRAFIA DE MARIA QUITÉRIA	Fernando Alves
A DESUMANIZAÇÃO DA POLÍTICA	Nelson Sampaio
VISITA À TERRA NATAL	Ruy Barbosa
A LÍNGUA DO BRASIL	Luiz Viana Filho
A POLÍTICA E A MOCIDADE	Aliomar Baleeiro
A VIDA URBANA NA ROMA IMPERIAL	L. Friedlander
RUY, UM ESTADISTA DO MINISTÉRIO DA FAZENDA	Aliomar Baleeiro
O AFRICANO COMO COLONIZADOR	Manuel Querino
O SEGREDO PROFISSIONAL DO ADVOGADO	E. C. de Menezes
DUAS PÁGINAS DA NOSSA HISTÓRIA	
(A carta de Caminha e os Regimentos do Governo Geral)	
BOÊMIOS E SERESTEIROS BAHIANOS	Afonso Rui

ENTRE OS INDIOS DO ARAGUAYA	Pe. E. M. Galais
A PSICOPATOLOGIA NA ARTE	José Ingenieros
O ROMANCE POLICIAL E A PSICOLOGIA DO CRIMINOSO	Scipio Sighele
OS TIPOS CRIMINOSOS DE ZOLA	Scipio Sighele
A TROIA NEGRA	Nina Rodrigues
ESTUDOS SOBRE O AMOR	José Ingenieros
EXISTIRÃO OUTROS PLANETAS HABITADOS?	Ettore Cezári
O CASO DREYFUS	Ruy Barbosa
PELAS VELHAS ESTRADAS DOS INCAS	Alex-Von Humboldt
A INVASÃO HOLANDESA DA BAHIA	Pe. Antonio Vieira
CONTRÔLE DAS FINANÇAS PÚBLICAS	Silvio Faria
RELAÇÃO DE EMPRÉGO RURAL	José Martins Catarino
3 ESTUDOS DE HISTÓRIA	Alberto Silva
COMO E PORQUE ME TORNEI ROMANCISTA	José de Alencar
O RENASCIMENTO DO AMOR	José Ingenieros
MULTIDÕES MÍSTICAS E DELINQUENTES	José Ingenieros
DEMOCRACIA E ANTIDEMOCRACIA	José Maria Belo
ORAÇÃO AOS MOÇOS	Ruy Barbosa
O MÉDO DE AMAR	José Ingenieros
RAIZES DA UNIVERSIDADE	Alberto Silva
A ARTE DE SER LIVRE	Nelson S. Sampaio
O FUTURO DA FILOSOFIA	José Ingenieros
DA TRADIÇÃO E DO CLÁSSICO EM LITERATURA	Saint Beuve
FUNÇÃO DINÂMICA DAS BIBLIOTECAS	Pinto de Aguiar
METAFÍSICA E GENÉTICA DO AMOR	José Ingenieros
O FUTURO DA CULTURA OCIDENTAL	Emanuel Eerl
TRÊS VULTOS DA HISTÓRIA	Alberto Silva
A LÍNGUA PORTUGUESA NO BRASIL	Virgílio de Lemos

BAILES PASTORIS

Manoel Querino, Melo Moaris Filho, Almeida Prado e Carlos Ott, ilustres estudiosos do passado e da geração contemporânea, são os autores dos quatro ensaios reunidos neste livro, valiosos trabalhos de pesquisa e registro prefaciado pelo Prof. Pinto de Aguiar, também organizador desta pequena antologia, que é, com segurança, uma das melhores obras sobre o assunto já editadas entre nós.

Com efeito, êsses quatro ensaios pôsto que publicados em épocas diferentes e de autores não coincidentes pelas suas gerações, convergem para o objetivo comum da pesquisa e fixação dos "bailes pastoris" na Bahia, uma das principais áreas do fenômeno, na geografia do folclore nacional. Manoel Querino e Melo Moaris Filho, brilhantes cronistas dos costumes e tradições da Bahia de outrora, proporcionam por assim dizer o passado histórico dos "bailes pastoris" na Capital baiana, ao passo que Almeida Prado e Carlos Ott, o primeiro com um estudo premiado em S. Paulo, e o segundo com vastos e interessantes elementos colhidos recentemente, põem em foco o estado atual da formosa tradição dos bailes, ternos e reisados, não só em Salvador, como também em várias localidades do interior do Estado da Bahia.

Considerada a relevância do tema e o louvável interesse que os estudos folclóricos hoje despertam, sejam êles um estímulo para que outras inteligências venham a aplicar os seus esforços na fixação deste e doutros aspectos da nossa cultura popular, meio caminho para a sua preservação no futuro.

CONTOS REGIONAIS BRASILEIROS

Seleção e prefácio de Pinto de Aguiar

Esta antologia oferece uma série de flagrantes e peculiaridades regionais brasileiras, cuja soma constitui uma visão ampla e poderosa da alma do nosso homem e do meio em que labuta, ama, sofre e reage. Integrada por alguns dos melhores ficcionistas regionais da literatura brasileira, como Xavier Marques, Monteiro Lobato, Herman Lima, Darcy Azambuja, Peregrino Junior, Joel Silveira, Graciliano Ramos e outros não menos consagrados, a seleção destes "Contos Regionais Brasileiros", a cargo do escritor Pinto de Aguiar e editada pela Livraria Progresso Editôra, reduz a dualidade destes aspectos — homem e meio — a um todo revelador, no qual as peculiaridades físicas se complementam com as características espirituais do homem regional.

O Nordeste do banditismo, presente em um belo conto de Joel Silveira, desvenda um outro aspecto de sua alma, e de sua sensibilidade, no conto "Baleia", de Graciliano Ramos. A poesia dos Pampas, admiravelmente fixada em páginas de Darcy Azambuja, faz contraste com a poesia suave e mediterrânea do litoral baiano, assunto de que foi mestre Xavier Marques, o autor de "Jana e Joel". E deste contraponto de paisagens diferentes, de almas diversas, surge a magnífica visão de conjunto dos contrastes regionais do país, por certo o melhor caminho para um perfeito conhecimento da terra e da gente do Brasil. Finalidade plenamente conseguida em "Contos Regionais Brasileiros", livro que teve a sua primeira edição esgotada, e que agora volta às livrarias em forma revista e ampliada e com agradável feição gráfica.



BRASILIANA DIGITAL

ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que participam do projeto BRASILIANA USP. Trata-se de uma referência, a mais fiel possível, a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital - com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais. Os livros, textos e imagens que publicamos na Brasiliiana Digital são todos de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

2. Atribuição. Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Brasiliiana Digital e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

3. Direitos do autor. No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se um obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Brasiliiana Digital esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente (brasiliiana@usp.br).